

Moulinex®

home bread

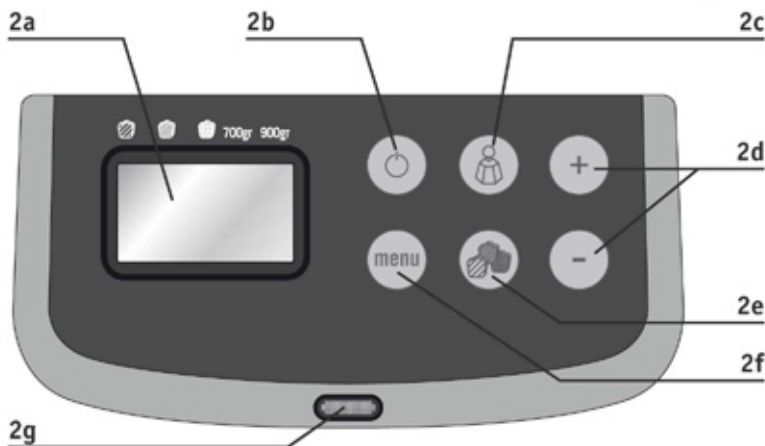
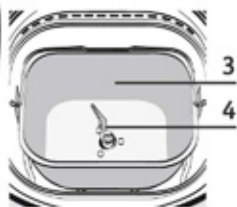


CZ

SK

HU

www.moulinex.com

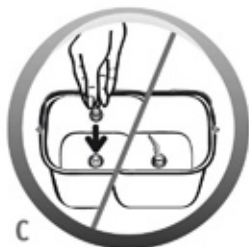




A



B



C



D



E



F



G



H



I



J



K



L



POPIS

- 1 - víko s průzorem
- 2 - ovládací panel
 - a - displej
 - b - tlačítko zapnout/ vypnout
 - c - volba váhy
 - d - klávesy pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programů 8, 12
 - e - volba zabarvení kůrky
 - f - volba programů
 - g - světelná kontrolka
- 3 - nádoba na chléb
- 4 - mísící zařízení
- 5 - pohárek se stupnicí
- 6 - a - polévková lžice
 - b - kávová lžička
- 7 - hák na vyjmutí hnětacích metel

CS

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Podílejte se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze dále zhodnotit nebo recyklovat.
- ➔ Svěťte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

- Pokyny uvedené v této příručce si důkladně prostudujte dříve, než troubu poprvé uvedete do provozu; výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče nebo nerespektováním pokynů uvedených v této příručce.
- Výrobek vyhovuje všem standardům a předpisům, které se k tomuto typu výrobku vztahují (směrnice o elektrických spotřebičích, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí, atd.)
- Tato domácí pekárna není navržena pro ovládní pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Pekárnu nesmí používat osoby fyzicky či mentálně postižené, ani osoby se zhoršeným smyslovým vnímáním a děti. Tyto osoby smějí pekárnu používat pouze pokud je způsobilá osoba dostatečně poučila o používání, nebo pokud na ně způsobilá osoba dohlíží. Děti je třeba hlídat, aby si s přístrojem nehrály.
- Domácí pekárnu umístěte na stabilní pracovní plochu, která není v dosahu stříkající vody. Nelze ji umístit do blízkosti hořlavých předmětů, např. do prostoru vestavěné kuchyňské linky s místem na odkládání novin a dopisů.
- Zkontrolujte si, že elektrické parametry pekárný odpovídají parametrům elektrické sítě, do které bude připojena. V případě chybné provedené instalace záruka poskytovaná výrobcem zaniká.
- Tento elektrický spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Uzemnění zásuvky musí být provedeno v souladu s bezpečnostními předpisy platnými ve Vaší zemi.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte toto elektrické zařízení ve venkovním prostředí. Na použití pro komerční účely, nesprávné použití ani na závady vzniklé v důsledku nedodržení pokynů uvedených v této příručce se záruka poskytovaná výrobcem nevztahuje.
- Tento spotřebič vždy po použití vypněte. Před čištěním musí spotřebič být spolehlivě vypnutý!

- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán v následujících zařízeních, jinak nelze uplatnit záruku:
 - v kuchyňských koutech obchodů, kanceláří a jiných pracovišť
 - farmách
 - pro používání klienty hotelů, motelů a jiných typů ubytovacích zařízení.
 - v ubytování typu bed and breakfast.
- Tuto domácí pekárnou nepoužívejte v následujících případech:
 - Je-li přírodní šňůra vadná nebo poškozená,
 - Pokud přístroj upadl na zem a vykazuje viditelné známky poškození, anebo pokud nefunguje.

V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.
- Pokud dojde k poškození přírodní šňůry, její výměnu musí provést výrobce nebo autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.
- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku, jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba, musí provádět autorizovaná servisní střediska.
- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody či jiné kapaliny ani přírodní šňůru, ani zástrčku.
- Nenechávejte přírodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.
- Přírodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárnou, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.
- Nepřemísťujte přístroj pokud je zapnutý.
- **Za provozu pekárnou ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte průzoru, může být horký.**
- Pékárnu nevypínejte trhnutím za přírodní šňůru.
- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodně dimenzovaný.
- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.
- Domácí pekárnou nepoužívejte jako topné těleso.
- Nepoužívejte zařízení k přípravě jiných pokrmů než jsou chleby, moučníky a džemy.
- Do spotřebiče nevkládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhasťte vlhkou utěrkou.
- Používejte výhradně příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- **Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečicí nádoba i části pekárnou jsou rozpálené. Za provozu se pekárnou zahřívá na velmi vysokou teplotu.**
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- **Když používáte Program č. 9 (džemy, kompoty), při otvírání víka dejte dobrý pozor na horkou páru a střikance.**
- Nepřekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech.
 - nepřekračujte celkové množství 900 g těsta;
 - nepřekračujte celkové množství 500 g mouky a 6,5 g droždí.
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 55 dBA.

PRAKTICKÉ RADY

Příprava

1. Přečtěte si pozorně návod k použití; v tomto přístroji se chléb nepřipravuje stejným způsobem jako při běžné ruční přípravě!
2. Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí (není-li uvedeno jinak) a je třeba je přesně zvážit. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li odměřovat nepřesně, projeví se to nedokonalým výsledkem.
3. Používejte přísady, u nichž nevypřelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.
4. Je důležité dodržovat určené množství mouky. Z tohoto důvodu je nutné vážit mouku na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.
5. Abyste se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme Vám umístit všechny přísady do pečicí nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:

- > Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
- > Sůl
- > Cukr
- > První polovina mouky
- > Sušené mléko
- > Konkrétní pevné přísady
- > Druhá polovina mouky
- > Droždí


Použití

- **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní podmínky a vlhkost vzduchu.** V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažnit (nikdy však nepřekročíte 35°C).
- **Je též praktické kontrolovat stav těsta během hnětení:** těsto by mělo být homogenní a snadno oddělitelné od stěn.
 - zůstává-li nezpracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
 - je-li těsto příliš řídké, může být třeba trochu mouky přidat.Korekci je třeba provádět velmi opatrně (maximálně po 1 polévkové lžici) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.
- **Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykyne.** Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí snižuje pevnost struktury těsta, které hodně vykyne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.

● PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství **-A**.
- Všechny části pekárny otřete vlhkou utěrkou.

● RYCHLÝ START

- Rozmotejte přívodní šňůru a zapojte ji do uzemněné zásuvky.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není závadný.
- Vyjměte pečicí nádobu zdvihnutím rukojeti a otočením pečicí nádoby lehce proti směru hodinových ručiček. Potom vložte mísící zařízení **-B-C**.
- Přidávejte přísady do pečicí nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy **-D-E**.
- Pečicí nádobu vraťte na místo. Držte nádobu za rukojeť a vložte ji dovnitř tak, aby pasovala na disk hřídele (k tomu je potřeba nádobu mírně naklonit na jednu stranu). Otočte jemně nádobou po směru hodinových ručiček a ona se na místě ukotví **-F-G**.
- Zavřete víko. Pekárnu zapojte do sítě a zapněte. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1, tedy 900 g se středním zabarvením kůrky **-H**.
- Stiskněte tlačítko . Oba body časového spínače blikají. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu **-I-J**.
- V závěru pečicího cyklu domácí pekárnu vypněte. Vyzvedněte pečicí nádobu z pekárny. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečicí nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklopte chléb z formy a položte jej na hodu na rošt, aby vychladl **-K**.

Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme nejprve vyzkoušet recept na Základní Bílý Chléb.

ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB (program 1)	SLOŽENÍ kávy. lž. = kávová lžička - pol.lž. = polévková lžice	
STUPEŇ VYPEČENÍ = STŘEDNÍ	1. VODA = 320 ml	4. CUKR = pol.lž.
VÁHA = 900 g	2. OLEJ = 4 pol.lž.	5. MOUKA = 525 g
ČAS = 3:00 hod	3. SŮL = 1 1/2 pol.lž.	6. DROŽDÍ = 1 1/3 pol.lž.


POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU

U každého programu se zobrazí výchozí nastavení. Vámi požadovaná nastavení si musíte zvolit ručně.

Vybíráme program


Volba programu vyvolává sled etap, které probíhají automaticky jedna po druhé.

Tlačítko menu Vám umožňuje zvolit si z určitého počtu různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete tlačítko menu, změní se zobrazení na program, který bude následovat (1 - 12):

- Základní bílý chléb.** Program Základní bílý chléb je program pro pečení většiny chlebů s použitím bílé pšeničné mouky.
- Francouzský chléb.** Program Francouzský chléb odpovídá přípravě tradičních křupavých francouzských bílých chlebů.
- Celozrnný chléb.** Program Celozrnný chléb se používá k pečení celozrnných chlebů z celozrnné mouky.
- Rychlý základní chléb.** Rychlý základní chléb - speciální program pro pečení RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB (viz str. 25). Tento program je shodný s programem pro Základní bílý chléb, ale je v rychlém provedení. Střídka takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
- Sladký chléb.** Program Sladký chléb pro přípravu receptů s vyšším obsahem cukru a tuků - např. briošky nebo chléb s mlékem. Pokud používáte speciální směsi, nepřekračujte množství 700 g.
- Ultra Rychlý I.** Ultra Rychlý I. program je pouze pro 900 g bochníky. Chléb vyrobený při použití Ultra Rychlého programu je více kompaktní než v případě použití jiných programů.
- Ultra Rychlý II.** Ultra Rychlý program je pouze pro 700 g bochníky. Chléb vyrobený při použití Ultra Rychlého programu je více kompaktní než v případě použití jiných programů.
- Těsto.** Těsto - program, který nezahrnuje pečení. Jde o program určený pro hnětení a kynutí.
- Džem.** Program Džem automaticky připravuje džemy a kompoty.
- Koláč.** Používá se k pečení sladkostí a koláčků s použitím prášku do pečiva.
- Toustový chléb.** Program Toustový chléb je ideální pro přípravu měkkých chlebů s tenkou kůrkou.
- Pouze pečení.** Program Pouze pečení umožňuje péci po dobu od 10 do 60 minut (čas lze nastavovat po 1 minutě). Program může být zvolen samostatně a používá se:
 - s programem Těsto,
 - k rozmrazení mražených chlebů nebo k jejich rozpečení,
 - k dokončení pečení v případě výpadku proudu během pečení.**Pekárna nesmí zůstat bez dozoru, pokud používáte program 12.** Přerušení cyklu před jeho skončením lze provést manuálně podržením tlačítka .

Volíme váhu chleba

Váha chleba se standardně nastavuje na 900 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobnosti najdete v receptech.


Programy 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12 nemají nastavení váhy. Stiskem tlačítka  nastavíte zvolený výrobek 700 g nebo 900 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka.

Volíme zbarvení kůrky

Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 8, 9 nemají nastavení barvy.

Jsou možné tři volby:

SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ.

Jestliže si přejete změnit výchozí nastavení, držte  stisknuté tak dlouho, dokud se u zvoleného nastavení nerozsvítí světelná kontrolka.

CYKLY

Tabulka na stránkách 160-161 Vám poskytuje rozpis různých cyklů podle zvoleného programu.

Hnětení

Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.

Těsto je v 1. nebo 2. cyklu hnětení nebo v období zrání mezi cykly kynutí. V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. ...

Zvukový signál Vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 160-161) a do sloupku „extra“.



Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.

Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.

Odpočinek

Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.

Spuštění / Zastavení

Stiskněte tlačítko  a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Chcete-li program vypnout nebo zrušit odložený start programu, držte tlačítko  stisknuté po dobu 3 vteřin.

Kynutí

Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.

Těsto je v 1., 2. nebo 3. cyklu kynutí.

Pečení

Mění těsto ve střídku a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.

Chléb se nachází v závěrečném cyklu pečení.

Uchování v teple

Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.

U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12 můžete připravovaný produkt ponechat v přístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. V návaznosti na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Během hodiny, kdy je chléb uchovávaný teplý, displej ukazuje 0:00 a časovač tečky. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po několikerém pípnutí.

● ODLOŽENÝ START PROGRAMU

Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s patnáctihodinovým zpožděním.

Program s odloženým startem nelze použít pro programy 6, 7, 9, 12.

Tato část přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočtete si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Časování programů je automaticky přednastaveno.

Pomocí tlačítek (+) a (-) zobrazíte zjištěný čas (+ směrem nahoru a - směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích. Dlouhý stisk vyvolává spojité posuv v desetiminutových skocích.

Příklad: je 20 hodin a Vy chcete mít chléb hotový v 7 hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut tlačítkami (+) a (-). Stiskněte klávesu (⏸). Zazní zvukový signál. 2 ■ body časového spínače se rozblíkají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.

Uděláte-li chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko (⏸), dokud nevydá zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Opakujte operaci.

Některé přísady snadno podléhají zkáze. Nepoužívejte program s odloženým startem pro recepty obsahující: čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

● Praktické rady

V případě výpadku proudu: probíhá-li právě cyklus a program se výpadkem proudu nebo chybným zásahem přeruší, nabízí přístroj ochranu po dobu 10 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámeček této doby se nastavení programu vymazává.

Používáte-li dva programy těsně po sobě, vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich, aby pekárna v mezidobí zcela vychladla.

Vyjmutí bochníku: může se stát, že metly na hnětení někdy zůstanou po vyjmutí v bochníku. V tomto případě použijte hák následovně:

- > jakmile vyjmete bochník z pekárně, položte jej na stranu a volnou rukou jej přidržíte. Používejte rukavice,
- > druhou rukou vložte hák do metly na hnětení **-M**,
- > jemně zatáhněte, aby se metla uvolnila **-M**,
- > postavte chléb na mřížku, aby vychladl..



SLOŽENÍ

Tuky a olej: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změknout. Nikdy nevmíchejte tekuté máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Vejsce: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídky. Jestliže používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a doplňte tekutinou tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba přidat vodu/mléko.

Mléko: můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. Použijete-li sušené mléko, přidejte původně předpokládané množství vody. Použijete-li čerstvé mléko, můžete rovněž přidat vodu; celkový objem se musí rovnat objemu, s nímž počítá recept. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější struktury a tím i pěkný vzhled střídky.

Voda: voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídky. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Používejte tekutiny, které mají pokojovou teplotu.

Mouka: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermeticky uzavřeném obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku. Přidáním ova, otrub, obilných klíčků, žita

nebo i celých zrn do chlebového těsta docílíte chleba těžšího a méně objemného.

Doporučuje se mouka s číselným značením T550, není-li v receptech uvedeno jinak. Používáte-li hotové směsi na pečení, celková hmotnost těsta nesmí přesáhnout 900 g.

Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb. V obchodní síti rovněž najdete hotové směsi na chleba připravené k použití. Prostudujte si doporučení výrobce o tom, jak tyto směsi používat. Obecně řečeno se volba programu provádí v závislosti na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 3.

Cukr: dávejte přednost moučkovému nebo krupicovému cukru nebo medu. Nepoužívejte krystalový nebo kostkový cukr. Cukr dodává energii droždí, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje vypečení kůrky.

Sůl: dodává potravině chuť a umožňuje regulovat činnost droždí. Nesmí se dostat do styku s droždím. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyně příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

Kvasnice: Pekařské kvasnice existují v několika podobách: čerstvé kvasnice v malých kostkách, dále sušené kvasnice, kterým je potřeba dodat vodu, aby mohly být aktivní, anebo potom kvasnice sušené a instantní (schopné reagovat okamžitě). Čerstvé kvasnice jsou k dostání v supermarketech (v oddělení pečiva a čerstvých produktů), ale čerstvé kvasnice můžete koupit i od Vašeho místního pekaře. Všechny druhy kvasnic se však musí přidávat přímo do pečicí nádoby Vaší pekárny, spolu s ostatními surovinami. Zapamatujte si, že čerstvé kvasnice je potřeba rozdrobit – potom se snadněji rozpustí. Pouze aktivní sušené kvasnice (v granulích) je potřeba před použitím pro-

míchat v malém množství vlažné vody. Volte teploty blízké hodnotě 35°C, studená voda brzdí kynutí, příliš teplá voda ničí schopnost kvasnic kynout. Dodržujte doporučená množství tekutin a mějte na paměti, že množství kvasnic závisí na jejich formě (viz převodní tabulka ekvivalentních množství níže).

Porovnání množství, hmotnosti a objemu: sušené kvasnice, čerstvé kvasnice a tekuté kvasnice:

Sušené kvasnice (množství ve lžičkách)

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

Čerstvé kvasnice (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tekuté kvasnice (v mililitrech)

13 20 27 33 38 47 54 60 67

Příisady (olivy, slanina atd.): své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbejte na následující:

- > důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály (čokoládové lupinky),
- > nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
- > mokré přísady (olivy) nechte řádně okapat,
- > mastné přísady lehce zamoučnete, aby se lépe zapracovávaly,
- > nepřidávejte přílišné množství přísad, zvláště sýra, čerstvého ovoce a zeleniny, neboť mohou ovlivnit vzejití droždí, respektujte množství uváděné v receptech.
- > dávejte pozor, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

● ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Příklad odpojte od sítě.
- Vyčistěte všechny části, těleso samotné i vnitřní plochy nádoby na pečení vlhkou utěrkou. Důkladně osušte - L.
- Nádoby na pečení i hnětací lopatku můžete umýt horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Pokud se hnětací lopatka přilepí do nádoby na pečení, nechte ji 5 až 10 minut odmočit.
- Pokud je to nutné, víko lze čistit teplou vodou a houbičkou.

- **Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.**



- Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.
- Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.

RECEPTY

U každého receptu dodržte udané pořadí přísad. Podle zvoleného receptu a odpovídajícího programu můžete nahlédnout do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 160-161) a prostudovat si rozpis různých cyklů.

káv. lž > kávová lžička - pol. lž. > polévková lžice

PROG. 1 - ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLĚB

	700 g	900 g
1. Voda	270 ml	320 ml
2. Olej	3 pol.lž.	4 pol.lž.
3. Sůl	1 1/4 káv. lž	1 1/2 káv. lž
4. Cukr	2 1/4 pol.lž.	3 pol.lž.
5. Mouka	450 g	525 g
6. Droždí	1 káv. lž	1 1/3 káv. lž

PROG. 4 - RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLĚB

	700 g	900 g
1. Voda (40-50°C)	250	330 ml
2. Olej	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Sůl	1 káv. lž	1 1/2 káv. lž
4. Cukr	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
5. Mouka	450 g	600 g
6. Droždí	2 káv. lž	2 káv. lž

PROG. 2 - FRANCOUZSKÝ CHLĚB

	700 g	900 g
1. Voda	250 ml	330 ml
2. Olej	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Sůl	1 káv. lž	1 1/2 káv. lž
5. Cukr	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
4. Mouka	450 g	600 g
6. Droždí	3/4 káv. lž	1 káv. lž

PROG. 5 - SLADKÝ CHLĚB

	700 g	900 g
1. Voda	250 ml	330 ml
2. Olej	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Sůl	1 káv. lž	1 1/2 káv. lž
4. Cukr	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mouka	450 g	600 g
6. Sušené mléko	2 pol.lž.	2 pol.lž.
7. Droždí	1 káv. lž	1 káv. lž

Volitelně: přidejte 1 kávovou lžičku esence z pomerančových květů.

PROG. 3 - CELOZRNÝ CHLĚB

	700 g	900 g
1. Voda	270 ml	320 ml
2. Olej	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
3. Sůl	1 1/2 káv. lž	1 3/4 káv. lž
4. Cukr	2 káv. lž	2 1/2 káv. lž
5. Mouka	180 g	220 g
6. Celozrnná mouka	270 g	330 g
7. Droždí	1 káv. lž	1 1/4 káv. lž

PROG. 6 - ULTRA RYCHLÝ I.

		900 g
1. Voda (40-50°C)		330 ml
2. Olej		3 pol.lž.
3. Sůl		1 1/2 káv. lž
4. Cukr		4 pol.lž.
5. Mouka		600 g
6. Droždí		2 káv. lž

PROG. 7 - ULTRA RYCHLÝ II.**700 g**

- | | |
|-------------------|-----------|
| 1. Voda (40-50°C) | 270 ml |
| 2. Olej | 2 pol.lž. |
| 3. Sůl | 1 káv. lž |
| 4. Cukr | 3 pol.lž. |
| 5. Mouka | 450 g |
| 6. Droždí | 2 káv. lž |

PROG. 8 - TĚSTO**900 g**

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Voda | 330 ml |
| 2. Olej | 3 pol.lž. |
| 3. Sůl | 2 káv. lž |
| 4. Rafinovaná bílá chlebová mouka | 600 g |
| 5. Cukr | 2 ^{1/2} pol.lž. |
| 6. Droždí | 1 káv. lž |

PROG. 9 - DŽEM**900 g**

- | | |
|--------------------|-------|
| 1. Ovoce | 550 g |
| 2. Cukr s pektínem | 550 g |

KOMPOTY A ZAVAŘENINY

Před umístěním do domácí pekárny ovoce nakrájejte nebo nasekejte podle chuti.

PROG. 10 - KOLÁČ**1000 g**

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Vejce | 4 |
| 2. Cukr | 260 g |
| 3. Sůl | 1 káv. lž |
| 4. Máslo, změkklé (ale chladné) | 90 g |
| 5. Citrónová kůra | z 1 citrónu |
| 6. Citrónová šťáva | z 1 citrónu |
| 7. Tekutá bílá mouka (T45) | 430 g |
| 8. Prášek do pečiva | 3 ^{1/2} káv. lž |

Vejce šlehejte s cukrem a solí po dobu 5 minut až jsou bílá.

Vlijte je do pečicí nádoby.

Přidejte vychladlé povolené máslo.

Přidejte šťávu a kůru z citrónu.

Smíchejte mouku a prášek do pečiva a přidejte do nádoby.

Ujistěte se, že sypete mouku na hromádku přesně doprostřed pečicí nádoby.

PROG. 11 -**700 g****900 g**

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Voda | 195 ml | 250 ml |
| 2. Máslo
nebo margarín | 2 ^{1/3} pol.lž. | 3 pol.lž. |
| 3. Sůl | 3/4 káv. lž | 1 káv. lž |
| 4. Cukr | 2 ^{1/3} pol.lž. | 3 pol.lž. |
| 5. Chlebová mouka | 310 g | 400 g |
| 6. Kukuřičná mouka | 80 g | 100 g |
| 7. Sušené kvasnice | 1 ^{1/4} káv. lž | 1 ^{1/2} káv. lž |

PRŮVODCE ODŠTRAŇOVÁNÍM PORUCH PRO VAŠE JEŠTĚ LEPŠÍ VÝSLEDKY

Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohněda, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
Během pečení bylo stisknuto tlačítko						
Během pečení bylo stisknuto tlačítko				●		
Nedostatečné množství mouky.		●				
Přílišné množství mouky.			●			●
Nedostatečné množství droždí.			●			
Přílišné množství droždí.		●		●		
Nedostatečné množství vody.			●			●
Přílišné množství vody.		●			●	
Nedostatečné množství cukru.			●			
Špatná kvalita mouky.			●	●		
Složky nejsou ve správných proporcích (příliš velké množství).	●					
Příliš teplá voda.		●				
Příliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

PRŮVODCE ODŠTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Mísící háky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	<ul style="list-style-type: none"> • Před vyjmutím je namočte.
Po stisknutí se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none"> • Přístroj ukazuje HHH: přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čkejte 1 hodinu. • Displej ukazuje LLL: přístroj je příliš studený. Vyčkejte až dosáhne pokojové teploty. • Displej ukazuje EE0: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným servisem. • Byl naprogramován odložený start.
Po stisknutí se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá.	<ul style="list-style-type: none"> • Pečicí nádoba nebyla zcela zasunuta. • Chybí mísící zařízení nebo je mísící zařízení špatně nasazeno.
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic.	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomněli jste po nastavení programu stisknout tlačítko . • Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou. • Chybí mísící zařízení.
Zápach po spálenině.	<ul style="list-style-type: none"> • Část přísad spadla vedle pečicí nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbičkou bez čisticího prostředku. • Připravovaný produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

OPIS

- 1 - veko s okienkom
- 2 - ovládací panel
 - a - displej
 - b - tlačidlo zapnutia/vypnutia
 - c - voľba váhy
 - d - klávesy pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre programov 8, 12
 - e - voľba vypečenia
 - f - voľba programov
 - g - svetelná kontrolka
- 3 - nádoba na chlieb
- 4 - miešacie zariadenie
- 5 - pohárik so stupnicou
- 6 - a - polievková lyžica
 - b - kávová lyžička
- 7 - hák na vyňatie hnetacích metiel

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

SK



Podiel'ajme sa na ochrane životného prostredia!

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

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvýkrát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je podľa inštrukcií.
- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilitate, zhode s potravinárskymi materiálmi, životným prostredím, ...).
- Toto zariadenie nie je určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, so zníženým vnímaním alebo nedostatkom skúseností a znalostí, kým nemajú dozor alebo inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia od dospelých, zodpovedných za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialenosti od vodných splaškov a podobne v kuchynskom kútiku.
- Ubezpečte sa, že sa napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
- Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nespravíte, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte vonku. Akákoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „hostovské izby“.

- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
- Zariadenie nepoužívajte, ak:
 - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
 - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.
 V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhlížili riziku.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné centrum.
- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.
- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- **Nedotýkajte sa priesozru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
- Zariadenie neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.
- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu.
- Nedávajte zariadenie na iné zariadenia.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
- Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.
- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
- Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zhasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.
- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Buďte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Keď používate program č. 9 (džem, kompóty) dávajte si pozor na paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.**
- Neprekročte množstvo uvedené v recepte;
 - neprekračujte celkovú váhu 900 g cesta;
 - neprekračujte celkovú váhu 500 g múky a 6,5 g kvasníc.
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 55 dBA.

● PRAKTICKÉ RADY

Príprava

1. Prečítajte si starostlivo návod na použitie: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!
2. Všetky používané prísady majú mať teplotu okolia (ak nie je uvedené inak) a treba ich presne zväžiť. **Tekutiny merajte pomocou dodávaného pohárika so stupnicou. Dvojitú odmerku, ktorá je tiež súčasťou balenia, používajte na odmeriavanie na jednej strane kávových lyžičiek a na druhej strane polievkových lyžíc.** Ak budete zle merať, ukáže sa to na zlých výsledkoch.
3. Používajte prísady, u ktorých nevypršal dátum odporúčanej spotreby a uchovávajúte ich na chladných a suchých miestach.
4. Je dôležitá presnosť merania ohľadne množstva múky. Z tohto dôvodu treba múku vážiť na kuchynskej váhe. Používajte sušené aktívne pekárske droždie vo vrecúšku. Keď nie je v receptoch uvedené inak, nepoužívajte prášok na pečenie. Keď otvoríte vrecko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.
5. Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme Vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania sa vyhýbať dvíhaniu veka (ak nie je uvedené inak). Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Droždie sa nesmie dostať do kontaktu s tekutinami ani so soľou.**

Všeobecné poradie, ktoré treba dodržiavať:

- > Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
- > Soľ
- > Cukor
- > Prvá polovica múky
- > Sušené mlieko
- > Konkrétne pevné prísady
- > Druhá polovica múky
- > Droždie


Použitie

- **Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkosť podmienky.** V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlažniť (nikdy ale neprekročíte 35°C).
- **Niekedy je tiež užitočné overiť stav cesta uprostred hnetenia:** cesto má vytvárať homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeľuje od stien.
 - keď zostáva nezpracovaná múka, treba pridať trochu vody,
 - niekedy je potrebné múky pridať. Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším zásahom vyčakať, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.
- **Bežnou chybou je myslieť si, že keď sa pridá viac droždia, chlieb viac vykysne.** Je to skôr tak, že prílišné množstvo droždia zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom sa pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekmi prstov: cesto musí klásť mierny odpor a odtlačky prstov sa musia o chvíľu stratiť.

● PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte príslušenstvo a akékoľvek štítky z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia - **A**.
- Vyčistite všetky časti a celé zariadenie pomocou navlhčenej textilie.

● RÝCHLY ŠTART

- Úplne odkrúťte sieťový kábel a zapojte ho do uzemnenej zásuvky.
- Pri prvom použití môžete zacítiť jemný zápach.
- Vyberte nádobu na chlieb potiahnutím za rukoväť a jemným otočením nádoby proti smeru hodinových ručičiek. Potom vložte miešacie zariadenie -**B-C**.
- Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí.
Uistite sa, že všetky prísady boli presne zvážené -**D-E**.
- Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pridržte nádobu na chlieb pomocou držiadiel a vložte ju do pekárne tak, aby zapasovala na miešacie zariadenie (budete ju musieť mierne nakloniť, aby sa Vám to podarilo).
- Otočte ju mierne po smere hodinových ručičiek a nádoba zapadne na správne miesto -**F-G**.
- Zavrite veko. Domácu pekáreň zapnite a pripojte k sieti. Po zvukovom signále sa ako počiatočný zobrazí program 1, teda 900 g so stredným vypečením -**H**.
- Stlačte tlačidlo . Obidva body časového spínača blikajú. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu -**I-J**.
- V závere cyklu pečenia domácu pekáreň vypnite. Vyberte nádobu na chlieb z pekárne. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol -**K**.

Aby ste sa zoznámili so svojou domácou pekárnou, odporúčame najprv vyskúšať recept na ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB.

ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB (program 1)	ZLOŽENIE - ká.v. lž. = kávoová lyžička - pol. lž. = polievková lyžica
STUPEŇ VYPEČENIA = STREDNÝ	1. VODA = 320 ml 4. CUKOR = 3 pol. lž
VÁHA = 900 g	2. OLEJ = 4 pol. lž 5. MÚKA = 525 g
ČAS = 3:00	3. SOL' = 1 ¹ / ₂ ká.v. lž. 6. DROŽDIE = 1 ¹ / ₃ ká.v. lž.

POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ

U každého programu sa zobrazí počiatočné nastavenie. Vami požadované nastavenia si musíte zvoliť ručne.


Vyberáme program

Voľba programu vyvoláva sled fáz, ktoré prebiehajú automaticky jedna po druhej.

menu Tlačidlo menu Vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov. Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu **menu**, zobrazí sa nasledujúci program, od 1 do 12:


- 1. Základný biely chlieb.** Program pre pečenie základného bieleho chleba sa využíva v prípade väčšiny receptov na chlieb za použitia bielej pšeničnej múky.
- 2. Francúzsky chlieb.** Program na pečenie francúzskeho chleba zodpovedá receptu na tradičný francúzsky chrumkavý biely chlieb.
- 3. Celozrnný chlieb.** Program na pečenie celozrnného chleba je určený na upečenie celozrnného chleba z celozrnnnej múky.
- 4. Rýchly základný chlieb.** Program pre rýchlu prípravu základného chleba je určený osobitne pre recept na RÝCHLY ZÁKLADNÝ CHLIEB (viď str. 37). Tento program je zhodný s programom pre Základný biely chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
- 5. Sladký chlieb.** Program na upečenie sladkého chleba by sa mal zvoliť vtedy, ak používate recept s väčším množstvom tuku a cukru, ako brišky a mliečne chleby. Ak používate vopred pripravené zmesi, nepresahujte 700 g celkovej váhy cesta.
- 6. Ultra Rýchly I.** Program Ultra Rýchly I je určený len pre 900 g bochníky. Chlieb upečený pomocou programu Ultra Rýchly je

viac kompaktný ako bochníky pripravené iným programom.

- 7. Ultra Rýchly II.** Program Ultra Rýchly II je určený len pre 700 g bochníky. Chlieb upečený pomocou programu Ultra Rýchly je viac kompaktný ako bochníky pripravené iným programom.
- 8. Cesto.** Program pre kysnuté cesto nepučie. Je určený na miesenie a kysnutie pre všetky kysnuté cestá, ako je cesto na pizzu, rolády, sladké buchtičky.
- 9. Džem.** Program prípravy džemu automaticky varí džemy a kompóty v nádobe.
- 10. Koláč.** Je určený na výrobu cestovín a koláčov za použitia prášku do pečiva.
- 11. Sendvičový bochník.** Tento program je ideálny pre mäkký chlieb s tenkou kôrkou.
- 12. Iba Pečenie.** Tento program umožňuje piecť 10 až 60 minút (čas pečenia môže byť stanovený po 1 minútových intervaloch).. Môže byť vybraný samostatne a použitý:
 - s programom kypého Cesta
 - na ohriatie upečených a vychladených chlebov, alebo aby boli chrumkavé
 - na dokončenie pečenia v prípade predĺženého výpadku prúdu počas cyklu pečenia chleba.**Pekáreň chleba by počas programu 12 nemala zostať bez dozoru.** V prípade potreby môže byť program ukončený manuálne aj pred ukončením cyklu, stlačením tlačidla 

Volíme váhu chleba

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 900 g. Váha sa udáva orientačne. Viac spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12 nemajú nastavenie váhy. Stlačením tlačidla nastavíte zvolený výrobok


700 g alebo 900 g . U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.

Volíme vypečenie

Farba kôrky sa nastavuje štandardne na STREDNÁ. Programy 8, 9 nemajú nastavenie farby.


Sú možné tri voľby:

SVETLÁ / STREDNÁ / TMAVÁ.

Ak si prajete zmeniť počiatočné nastavenie, držte tlačidlo  stlačené tak dlho, dokiaľ sa

u zvoleného nastavenia nerozsvieti svetelná kontrolka.

Spustenie / Zastavenie

Stlačte klávesu  a uvedte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie. Odložený štart môžete zastaviť alebo zrušiť dlhým stlačením

CYKLY

Tabuľka na stránkach 160-161 Vám poskytuje rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu.

Hnetenie

Umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a tým aj jeho schopnosť dobre vykynúť.

Cesto je v 1. alebo 2. cykle hnetenia alebo v období zrenia medzi cyklami kysnutia. V priebehu cyklu a u programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď. ...

Zvukový signál Vám udáva okamih vhodný na zásah. Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 160-161) a do stĺpčeka „extra“. Tento stĺpček udáva čas, ktorý bude zobrazený na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál.

Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odrátať čas udaný v stĺpčeka „extra“ od celkového času pečenia.

Príklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady teda možno pridať za 22 minút.

Odpočinok

Umožňuje, aby pokleslo napätie cesta, čím sa zlepšuje kvalita hnetenia.

Kysnutie

Čas, kedy pôsobí droždie, aby chlieb vykysol a uvoľnila sa jeho vôňa.

Cesto je v 1., 2. alebo 3. cykle kysnutia.

Pečenie

Mení cesto na striedku a umožňuje vypečenie a tvorbu chrumkavej kôrky.

Chlieb sa nachádza v záverečnom cykle pečenia.

Uchovanie v teple

Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.

U programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus uchovania v teple. Počas hodiny, keď je chlieb udržiavaný v teple, displej ukazuje 0:00 a bodky ■ na časovacom zariadení. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s pätnásthodinovým predstihom. Oddialený program nie je možné používať pri programoch 6, 7, 9, 12.

Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu.

Pomocou tlačidiel \oplus a \ominus si zobrazíte zistený čas (\oplus smerom nahor a \ominus smerom nadol). Krátke stlačenia umožňujú posun v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posun v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a Vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno.

Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami \oplus a \ominus a stlačte tlačidlo \odot . Zaznie zvukový signál. 2 body \blacksquare časového spínača sa rozblíkajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

Keď urobíte chybu alebo ak si prajete upraviť nastavenie času, stlačte dlhým stlačením tlačidlo \odot , pokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatočný čas. Opakujte operáciu.

Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

Praktické rady

V prípade výpadku prúdu: ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 10 minút, počas ktorých zostáva nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

Keď používate dva programy krátko po sebe, vyčkajte na hodinu pred spustením druhého z nich, aby pekáreň v medzičase celkom vychladla.

Vybratie bochníka: môže sa stať, že hnetacie metly zostanú po vyňatí v bochníku. V takom prípade použijte hák nasledovne:

- > po tom, čo vyberiete bochník z pekárne, položte ho na stranu a pridržte voľnou rukou, použite kuchynské rukavice,
- > druhou rukou vložte hák do osi na hnetacej metle -**M**,
- > jemne potiahnite a uvoľnite hnetaciu metlu -**M**,
- > obráťte chlieb naspäť a postavte na mriežku, aby vychladol.



ZLOŽENIE

Tuky a olej: tuky robia chlieb mäksím a chutnejším. Tiež sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kocky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechajte zmäknúť. Nikdy nemiešavajte teplé maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže znemožniť rehydratáciu droždia.

Vajcia: vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a majú kladný účinok na vývoj striedky. Keď používate vajcia, znížte podľa toho množstvo tekutiny. Rozbite vajcia a doplňte tekutinou tak, aby ste získali množstvo tekutiny uvedené v recepte. V receptoch sa ráta s vajcom o priemernej váhe 50 g, keď sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; keď sú vajcia menšie, treba dať múky o niečo menej.

Mlieko: môžete použiť čerstvé mlieko alebo sušené mlieko. Keď použijete sušené mlieko, pridajte pôvodne predpokladané množstvo vody. Keď použijete čerstvé mlieko, môžete tiež pridať vodu. Celkový objem sa musí rovnať objemu, s ktorým ráta recept. Mlieko má aj emulgačný účinok, ktorý umožňuje docieľiť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

Voda: rehydratuje a aktivizuje droždie. Tiež hydratuje škrob v múke a umožňuje tvorbu striedky. Vodu možno nahradiť čiastočne alebo celkom mliekom alebo inými tekutinami. Používajte tekutiny, ktoré majú teplotu prostredia.

Múka: váha múky sa značne líši podľa typu použitej múky. Podľa kvality múky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku uchovávajte v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s

vyššou „pevnosťou“, určenou „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr ako obyčajnú múku.

Pridaním ovsu, otrúb, obilných klíčkov, raží alebo aj celých zŕn do chlebového cesta dosiahnete chleba ťažšieho a menej objemného.

Odporúča sa múka s číselným značením T550, keď nie je v receptoch uvedené inakšie. Ak používate vopred pripravené zmesi na výrobu chleba, briošiek alebo mliečnych bochníkov, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 900 g.

Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tým menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporúčenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 4.

Cukor: dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte rafinovaný alebo kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždium, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

Sol: dodáva potravinu chuť a umožňuje regulovať činnosť droždia. Nesmie sa s droždím dostať do styku. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Sol tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Kvasinky: pekárske kvasinky existujú v rôznych podobách: čerstvé v malých kocôčkach, sušené a pripravené na rehydratáciu alebo instantné. Čerstvé kvasinky predávajú v supermarketoch (v pekárni alebo oddelení čerstvých výrobkov), ale môžete si ich kúpiť aj v miestnej pekárni. Bez ohľadu na formu by sa mali kvasinky pridávať priamo do nádoby na pečenie Vašej pekárne spolu s ostatnými prísadami.

Nezabudnite rozdrobiť čerstvé kvasinky v prstoch, aby sa ľahšie rozpynuli. Len aktívne sušené kvasinky (v malých zrnkách) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody. Teplota okolo 35°C či menej spôsobí, že kysnutie bude pomalé, vyššia teplota takisto brzdí silu kysnutia. Dodržiavajte uvedené množstvá a nezabudnite prispôbiť množstvo kvasiniek ich forme (podľa tabuľky ekvivalentov uvedenej nižšie).

Ekvivalenty medzi sušenými, čerstvými a tekutými kvasinkami v množstve/hmotnosti/objeme:

Sušené kvasinky (v lyž.)

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

Čerstvé kvasinky (v g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

● ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
- Vyčistite všetky časti, celé zariadenie a vnútornú časť nádoby pomocou navlhčenej handričky. Dôkladne vysušte - L.
- Nádobu a miešacie zariadenie umyte teplou vodou. Ak miešacie zariadenie zostane v nádobe na pečenie, nechajte ho 5 až 10 minút máčať.
- Ak je to nutné, veko môže byť očistené aj teplou vodou a špongiou.

Prísady (olivý, slanina atď.): svoje recepty môžete prispôbiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, iba pritom dbajte na nasledujúce:

- > dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamih pre pridanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehkejšie materiály,
- > najodolnejšie zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),
- > veľmi mokré prísady (olivý) nechajte dôkladne odkvapkať,
- > masťné prísady ľahko pomúčte, aby sa lepšie zapracovávali,
- > nepridávajte príliš veľké množstvá dodatočných prísad, hlavne syra, čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny, pretože môžu ovplyvniť vývoj cesta, rešpektujte množstvá uvádzané v receptoch,
- > nech žiadne prísady nevypadnú mimo nádobu.



- **Žiadnu časť nedávajte do umývačky riadu.**
- Nepoužívajte ani kuchynské čistiace prostriedky, ani abrazívnu hubku, ani alkohol. Používajte mäkkú a vlhkú handru.
- Nikdy teleso prístroja ani veko neponárajte do vody.

RECEPTY

Pri každom recepte dodržte udané poradie prísad. Podľa zvoleného receptu a zodpovedajúceho programu sa môžete pozrieť do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 160-161) a preštudovať si rozpis rôznych cyklov.

káv. lž. > kávová lyžička - pol. lž. > polievková lyžica

PROG. 1 - ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB

	700 g	900 g
1. Voda	270 ml	320 ml
2. Olej	3 pol. lž.	4 pol. lž.
3. Soľ	1 1/4 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
4. Cukor	2 1/4 pol. lž.	3 pol. lž.
5. Múka	450 g	525 g
6. Droždie	1 káv. lž.	1 1/3 káv. lž.

PROG. 2 - FRANCÚZSKY CHLIEB

	700 g	900 g
1. Voda	250 ml	330 ml
2. Olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.
3. Soľ	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
5. Cukor	1 1/2 pol. lž.	2 pol. lž.
4. Múka	450 g	600 g
6. Droždie	3/4 káv. lž.	1 káv. lž.

PROG. 3 - CELOZRNÝ CHLIEB

	700 g	900 g
1. Voda	270 ml	320 ml
2. Olej	2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.
3. Soľ	1 1/2 káv. lž.	1 3/4 káv. lž.
4. Cukor	2 káv. lž.	2 1/2 káv. lž.
5. Múka	180 g	220 g
6. Celozrnný múka	270 g	330 g.
7. Droždie	1 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.

PROG. 4 - RÝCHLY ZÁKLADNÝ CHLIEB

	700 g	900 g
1. Voda (40-50°C)	250	330 ml
2. Olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.
3. Soľ	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
4. Cukor	1 1/2 pol. lž.	2 pol. lž.
5. Múka	450 g	600 g
6. Droždie	2 káv. lž.	2 káv. lž.

PROG. 5 - SLADKÝ CHLIEB

	700 g	900 g
1. Voda	250 ml	330 ml
2. Olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.
3. Soľ	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
4. Cukor	3 pol. lž.	4 pol. lž.
5. Múka	450 g	600 g
6. Sušené mlieko	2 pol. lž.	2 pol. lž.
7. Droždie	1 káv. lž.	1 káv. lž.

Voliteľne: pridajte 1 kávovú lyžičku esencie z pomarančových kvetov

PROG. 6 - ULTRA RÝCHLY I

		900 g
1. Voda (40-50°C)		330 ml
2. Olej		3 pol. lž.
3. Soľ		1 1/2 káv. lž.
4. Cukor		4 pol. lž.
5. Múka		600 g
6. Droždie		2 káv. lž.

PROG. 7 - ULTRA RÝCHLY II**700 g**

- | | |
|-------------------|------------|
| 1. Voda (40-50°C) | 270 ml |
| 2. Olej | 2 pol. lž. |
| 3. Soľ | 1 káv. lž. |
| 4. Cukor | 3 pol. lž. |
| 5. Múka | 450 g |
| 6. Droždíe | 2 káv. lž. |

PROG. 8 - CESTO**900 g**

- | | |
|------------|--|
| 1. Voda | 330 ml |
| 2. Olej | 3 pol. lž. |
| 3. Soľ | 2 káv. lž. |
| 4. Múka | 600 g |
| 5. Cukor | 2 ¹ / ₂ pol. lž. |
| 6. Droždíe | 1 káv. lž. |

PROG. 9 - DŽEM**900 g**

- | | |
|---------------------|-------|
| 1. Broskyňová | 550 g |
| 2. Cukor s pektínom | 550 g |

KOMPÓTY A ZAVÁRANINY

Pred umiestnením do domácej pekárne ovocie nakrájajte alebo nasekajte podľa chuti.

PROG. 10 - KOLÁČ**1000 g**

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Vajcia | 4 |
| 2. Cukor | 260 g |
| 3. Soľ | 1 káv. lž. |
| 4. Maslo, zmäknuté ale chladené | 90 g |
| 5. Citrónová kôra | z 1 citróna |
| 6. Štava | z 1 citróna |
| 7. Múka (T45) | 430 g |
| 8. Prášok na pečenie | 3 ¹ / ₂ káv. lž. |

Vyšľahajte vajíčka s cukrom a soľou po dobu 5 min, kým nie sú biele.

Nalejte do misky prístroja.

Pridajte vychladené rozpustené maslo.

Pridajte šťavu a kôru citróna.

Zmiešajte múku a prášok na pečenie a pridajte do zmesi.

Múku dajte na kôpku priamo do stredu zmesi.

PROG. 11 - SANDVIČOVÝ CHLIEB**700 g****900 g**

- | | | |
|----------------------------|--|--|
| 1. Voda | 195 ml | 250 ml |
| 2. Maslo
alebo margarín | 2 ¹ / ₃ pol. lž. | 3 pol. lž. |
| 3. Soľ | 3/4 káv. lž. | 1 káv. lž. |
| 4. Cukor | 2 ¹ / ₃ pol. lž. | 3 pol. lž. |
| 5. Múka | 310 g | 400 g |
| 6. Kukuríný škrob | 80 g | 100 g |
| 7. Sušené kvasinky | 1 ¹ / ₄ káv. lž. | 1 ¹ / ₂ káv. lž. |

SPRIEVODČA ODSTRÁŇOVANÍM PORÚCH NA VYLEPŠENIE VAŠICH RECEPTOV

Nedarí sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kórka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo						
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo				●		
Nedostatočné množstvo múky.		●				
Priveľké množstvo múky.			●			●
Nedostatočné množstvo droždia.			●			
Priveľké množstvo droždia.		●		●		
Nedostatočné množstvo vody.			●			●
Priveľké množstvo vody.		●			●	
Nedostatočné množstvo cukru.			●			
Zlá kvalita múky.			●	●		
Zložky nie sú v správnych proporciách (priveľké množstvo).	●					
Príliš teplá voda.		●				
Príliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

SPRIEVODČA ODSTRÁŇOVANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Miešacie háky zostávajú zachytené v nádobe na pečenie.	<ul style="list-style-type: none"> • Pred vybratím nechajte mäčať.
Po stlačení sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Obrazovka ukazuje HHH : prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu. • Obrazovka ukazuje LLL : zariadenie je príliš chladné. Čakajte kým dosiahne izbovú teplotu. • Obrazovka ukazuje EE0 : porucha, zariadenie musí byť opravené autorizovaným personálom. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení sa motor otáča, ale hnetenie neprebíha.	<ul style="list-style-type: none"> • Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá. • Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené.
Po odložnom štarte chlieb dostatočne nevykysol.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudli ste po nastavení programu stlačiť tlačidlo . • Droždie sa nesmie dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou. • Chýba miešacie zariadenie.
Zápach po spálení.	<ul style="list-style-type: none"> • Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrajšok vlhkou hubkou bez čistiaceho prostriedku. • Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny. Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.

JEGYZÉK

- | | |
|--|--|
| 1 - kémlélőablakos fedél | 3 - kenyérsütő edény |
| 2 - vezérlőpult | 4 - keverőlapát |
| a - LCD kijelző | 5 - mérőcsésze |
| b - bekapcsolás / leállítási gomb | 6 - a - evőkanál |
| c - tömegválasztó gomb | b - kávéskanál |
| c - a késleltetett beindítást és a 8.-12. program időbeállítását szabályozó gombok | 7 - kampó a dagasztólapátok kiemeléséhez |
| e - héjárnyalatot választó gomb | |
| f - programválasztó menügomb | |
| g - működésjelző lámpa | |

BIZTONSÁGITANÁCSOK



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

- ① Az Ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
➔ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

HU

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerral érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... távirányítóval).
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az Ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben. A gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyerekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröcsöcsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Húzza ki a készüléket az aljzathoz, ha befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.
- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
 - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,

- farmok,
- hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- Ne használja a készüléket ha:
 - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
 - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.
 Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garanciালেvelet.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábel használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törülkövel fojtsa el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **A 9. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket,
 - ne haladja meg az 900g tesztamennyiséget,
 - ne haladja meg az 500 g liszt- és 6,5 g élesztőmennyiséget.
- A készülék mért zajszintje 55 dBA.

Előkészület

1. Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi eljárás mód szerint készül!
2. Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén), és a mennyiség pontosan legyen lemérve. A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. **A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz eredményhez vezetnek.
3. A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárta előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.
4. A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacskós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.
5. A készítmények folyamatos kelése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztő nem keveredhet a folyadékokkal és a sóval.**

AZ ÁLTALÁBAN BETARTANDÓ SORREND:

- > Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)
- > Só
- > Cukor
- > A liszt első fele
- > Tejpor
- > Sajátos szilárd hozzávalók
- > A liszt második fele
- > Élesztő


Használat

- **A kenyérfélesztést érzékenyen befolyásolják a hőmérsékleti és nedvességi feltételek.** Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).
- **Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése:** ez egy olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.
 - ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,
 - ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyi téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni e beavatkozás eredményét.
- **Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel.** A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacskán tűnjön el.

● ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből - **A**.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.

● GYORS KEZDÉS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatba.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.
- Távolítsa el a kenyérsütő edényt felemelve a fogantyút és fordítsa el egész enyhén óramutató járásával ellentétes irányba. Illessze be a keverőlapátokat -**B-C**.
- A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte -**D-E**.
- Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Az edényt tartsa a fogantyúnál fogva és tegye bele a kenyérsütőbe úgy, hogy passzoljon a dagasztó berendezésre (kicsit döntse oldalra, hogy sikerüljön). Fordítsa el egész enyhén óramutató járásával ellentétes irányba és az edény a helyére ül -**F-G**.
- Csukja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütőgép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után, a kijelzőn az alapértelmezetten 1-es program jelenik meg, azaz 900 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatra történő sütése -**H**.
- Nyomja meg az  gombot. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa -**I-J**.
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőgép hálózati csatlakozó dugaszát. Vegye ki a kenyeret a sütőből. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át -**K**.

Kenyérsütőgépeznek megismeréséhez és első kenyérének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.

ALAP KENYÉR (1. program)	ÖSSZEÁLLÍTÁS - kk. = kávéskanál - ek. = evőkanál	
HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	1. VÍZ = 320 ml	4. CUKOR = 3 kk.
TÖMEG = 900 g	2. OLAJ = 4 ek.	5. LISZT = 525 g
IDŐTARTAM = 3:00	3. SÓ = 11/2 kk.	6. ÉLESZTŐ = 11/3 ek.

KENYÉRSÜTŐGÉPÉNEK HASZNÁLATA

Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat kézzel kell kiválasztania.

Egy adott program kiválasztása

Egy adott program kiválasztása után egy sor olyan szakasz aktiválódik, amelyek automatikusan következnek egymás után.




A **menü gomb** segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot, a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és 12 között a következők:


- 1. Alap kenyér.** Az Alap kenyér program alkalmas majd mindegyik fehér lisztből készült kenyér sütésére.
- 2. Francia kenyér.** Ez a program megfelel a hagyományos, ropogós héjú franciakenyér sütéséhez.
- 3. Korpás kenyér.** Korpás kenyér lisztből készíti kenyeret.
- 4. Gyors alap kenyér.** A Gyors alap kenyérről elnevezésű program a GYORS kenyér receptjéhez felel meg (Lásd a 49. oldalon). A súly és kenyérhéj barnaság beállítás nem elérhető ennél a programnál.
- 5. Édes kenyér.** Az Édes kenyér programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész keverékekkel készíti briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 700 g tésztát összesen.
- 6. Ultra gyors I.** Az Ultra Gyors I program csak 900g-os cipő sütésére alkalmas. A kenyér, mely Ultra Gyors programmal készült sokkal kompaktabb, mint más program esetén.

- 7. Ultra Gyors II.** Az Ultra Gyors II program csak 700g-os cipő sütésére alkalmas. A kenyér, mely Ultra Gyors programmal készült sokkal kompaktabb, mint más program esetén.
- 8. Tészta.** Ez a program nem süt, csak dagaszt és keleszt, pl. pizza tésztát, bukta tésztát.
- 9. Lekvár.** A Lekvár programmal automatikusan készíthető gyümölcslekvár és befőtt.
- 10. Kalács.** A program segítségével különböző kelesztett és sütőporos sütemények készíthetők.
- 11. Szendvics kenyér.** A szendvics kenyér program ideális puha kenyérhez vékony héjjal.
- 12. Csak Sütés.** A cipő sütő program lehetővé teszi a 10-től 60 percig terejedő sütést (1 perces intervallumokra állítható). Működhet magában, vagy
 - a) a kelt tészta programmal,
 - b) a kisütött és kihűlt kenyér újramelegítésére, hogy újból ropogós legyen,
 - c) a sütés befejezésére, amennyiben hosszabb áramszünet szakította volna meg a sütési ciklust.

A 12-es program alatt a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

Ha menet közben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a  gombot.

A kenyér tömegének kiválasztása

A kenyér tömege alapértelmezetten 900 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatóként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12-es programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. A 700 g-os vagy 900 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot . A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

A kenyérhéj árnyalatának kiválasztása

Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 8, 9-es programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának lehetőségével.

Három lehetőség áll rendelkezésre:

VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT).

Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa

A CIKLUSOK

A 160-161. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

Dagasztás

Hozzájárul a tészta struktúrájának átforgatásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.


A tészta az 1. vagy a 2. dagasztási ciklusban, illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11-es programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonnadarabok, stb... Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkoznia. Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (158-159. oldal) és az „extra” oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén.

A hangjelzés pontos idejét megtudhatja, ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból.



Pl.: „extra” = 2:51 és „teljes időtartam” = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

Pihenés

Hozzájárul a tészta térfogatnövekedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.

lenyomva az  gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

Bekapcsolás/leállítás

Nyomja meg az  gombot. Elkezdődik az időtartam visszaszámlálása. A program leállításához vagy a késleltetett időzítés érvénytelenítéséhez, nyomja 5 másodpercen át az  gombot.

Kelesztés

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

A tészta az 1., a 2. vagy a 3. kelesztési ciklusban található.


Sütés

Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.

A kenyér a végső sütési ciklusban található.

Melegen tartás

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12 programok esetén a készítményt a készülékben hagyhatja. A sütés után automatikusan beindul az egy órás melegen tartási ciklus. Abban az órában, mikor a kenyér melegentartása folyamatban van, a kijelzőn a 0:00 világít és az időzítőn a  villog. A ciklus végén, több csipogó hang kibocsátása után, a készülék automatikusan leáll.

● AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem alkalmazható a 6, 7, 9, 12 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a házjáryalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát.



Az + és - gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot (+ felfelé és - lefelé). A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.


● Gyakorlati tanácsok

Áramszünet esetén: ha ciklus közben egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 10 perccig tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elveszik.

Ha összekapcsol két programot, várjon 1 órát a második program elindítása előtt, hogy a készülék teljesen lehűlhessen.

Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak. Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

Pl.: most 20 h van és ön azt szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az + és - gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg az  gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. 2 pontja  villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa.

Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja az  gombot, egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismétlje meg a műveletet.

Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

- > amint a kenyéret eltávolította, tegye azt az oldalára és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
- > másik kezével illessze be a kampót a keverő tengelyébe és nyakoroljon rá enyhe húzóerőt, hogy a lapát engedjen.
- > igazítsa meg a kenyéret és hagyja kihűlni egy rácson.



A HOZZÁVALÓK

A zsíros alapanyagok és az olaj: a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vajot használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassza meg. A meleg vajot ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a zsír kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

Tojások: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. Ha tojásokat használ, azzal arányosan csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást és annyi folyadékot adjon hozzá, amíg eléri a receptben előírt folyadékmennyiséget. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinel kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

Tej: friss tejet vagy tejport használhat. Ha tejport használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáadhat: a lényeg az, hogy az össtérfogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következőképp a bélnek kellemes külalakja lesz.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. Szobahőmérsékletű folyadékokat használjon.

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet

hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon. Ha a kenyértésztahoz zabot, korpát, búzacsírat, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz.

Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 900 g tésztát összesen.

A liszt megszitalása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiörlésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelemben használatra kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. A felhasználás előtt, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a használt sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyér- 3-as program.

Cukor: a kristálycukrot, a nádcukrot vagy a mézet részéssítse előnyben. Ne használjon porcukrot vagy kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek és javítja a héj pirulását.

Só: ez adja az élelmiszer ízét és hozzájárul az élesztő hatásának szabályozásához. Nem szabad összekeverni az élesztővel. A sónak köszönhetően, a tészta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a tészta struktúráját is feljavitja.

Élesztő: a sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékpari vagy friss termék részlegén), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a

többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el szétmorzsolni az élesztőt az ujjával, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 35°C-os vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

Egyenértékűség a mennyiségben/súlyban/térfogatban a szárított élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:

Szárított élesztő (tk)

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

Friss élesztő (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Egyéb adalékok (olajbogyó, császárhús darabkák, stb.): kedve szerint változtathat a recepteken, amennyiben vigyáz arra, hogy:

- > további hozzávalókat csak a hangjelzés után adagolja, főleg az olyan törékenyeket mint az aszalt gyümölcs,
- > a keményebb magvakat, mint a lenmag vagy a szezámmag a dagasztás kezdete előtt adagolja, hogy megkönnyítse a gép használatát,
- > alaposan csepegtesse le az olyan hozzávalókat, mint mondjuk az olajbogyó,
- > a zsíros hozzávalókat enyhén lisztezze meg, hogy jobban elkeveredjenek,
- > ne adjon hozzá további nagy mennyiségű hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivel ezek befolyásolhatják a tészta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket.
- > ne essen hozzávaló az edény mellé.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt, magát a készüléket és az edény belsejét. Alaposan szárítsa meg - **L**.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátot. Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percig hagyja ázni.
- Ha szükséges a fedelet meleg vízzel és szivaccsal meg lehet tisztítani.

- **A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.**
- Ne használjon háztartási tisztítószert, se karchatású korongot, se alkoholt. Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.



RECEPTEK

A kiválasztott receptnek és a hozzá tartozó programnak megfelelően belenézhet az idő összegző táblázatba (160-161. oldal) és nyomon követheti az egyes ciklusok időbontását.

Ne változtasson a hozzávalók mennyiségén mert felboríthatja a recept egyensúlyát.

kk. = kávéskanál - ek. = evőkanál

1. PROG. - ALAP KENYÉR

	700 g	900 g
1. Víz	270 ml	320 ml
2. Olaj	3 ek.	4 ek.
3. Só	1 1/4 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 1/4 ek.	3 ek.
5. Liszt	450 g	525 g
6. Élesztő	1 kk.	1 1/3 kk.

2. PROG. - FRANCIA KENYÉR

	700 g	900 g
1. Víz	250 ml	330 ml
2. Olaj	2 ek.	3 ek.
3. Só	1 kk.	1 1/2 kk.
5. Cukor	1 1/2 ek.	2 ek.
4. Liszt	450 g	600 g
6. Élesztő	3/4 kk.	1 kk.

3. PROG. - KÖRÖS KENYÉR

	700 g	900 g
1. Víz	270 ml	320 ml
2. Olaj	2 ek.	2 1/2 ek.
3. Só	1 1/2 kk.	1 3/4 kk.
4. Cukor	2 kk.	2 1/2 kk.
5. Liszt	180 g	220 g
6. Teljes kiőrlésű liszt	270 g	330 g
7. Élesztő	1 kk.	1 1/4 kk.

4. PROG. - GYORS ALAP KENYÉR

	700 g	900 g
1. Víz (40-50°C)	250	330 ml
2. Olaj	2 ek.	3 ek.
3. Só	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	1 1/2 ek.	2 ek.
5. Liszt	450 g	600 g
6. Élesztő	2 kk.	2 kk.

5. PROG. - ÉDES KENYÉR

	700 g	900 g
1. Víz	250 ml	330 ml
2. Olaj	2 ek.	3 ek.
3. Só	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	3 ek.	4 ek.
5. Liszt	450 g	600 g
6. Tejpor	2 ek.	2 ek.
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.

Opcionális:

1 kávéskanálnyi narancsolajat.

6. PROG. - ULTRA GYORS I

	900 g
1. Víz (40-50°C)	330 ml
2. Olaj	3 ek.
3. Só	1 1/2 kk.
4. Cukor	4 ek.
5. Liszt	600 g
6. Élesztő	2 kk.

7. PROG. - ULTRA GYORS II

	700 g
1. Víz (40-50°C)	270 ml
2. Olaj	2 ek.
3. Só	1 kk.
4. Cukor	3 ek.
5. Liszt	450 g
6. Élesztő	2 kk.

8. PROG. - TÉSZTA

	900 g
1. Víz	330 ml
2. Olaj	3 ek.
3. Só	2 kk.
4. Liszt	600 g
5. Cukor	2 1/2 ek.
6. Élesztő	1 kk.

9. PROG. - LEKVÁR

	900 g
1. Eper	550 g
2. Cukor pektinnel	550 g

KOMPÓTOK ÉS LEKVÁROK

A kenyérsütő gépbe való helyezés előtt, ízlés szerint vágja fel vagy szeletelje fel a gyümölcsöket.

10. PROG. - KALÁCS

	1000 g
1. Tojások	4
2. Cukor	260 g
3. Só	1 kk.
4. Vaj, puha, de hűtött	90 g
5. Citromhéj	1 citrom
6. Citromlé	1 citrom
7. Liszt (T45)	430 g
8. Sütőpor	3 1/2 kk.

**Verje fel a tojásokat cukorral és sóval 5 per-
cen keresztül, míg fehér nem lesz.**

Öntse bele a készülék tájába.

Adja hozzá a hideg olvadt vaját.

Adja hozzá a citrom levét és héját.

**Keverje össze a lisztet a sütőporral és adja
hozzá a keverékhez.**

**Ellenőrizze, hogy a liszt az edény közepén
egy halomban található.**

11. PROG. - SZENDVICS KENYÉR

	700 g	900 g
1. Víz	195 ml	250 ml
2. Vaj vagy margarin	2 1/3 ek.	3 ek.
3. Só	3/4 kk.	1 kk.
4. Cukor	2 1/3 ek.	3 ek.
5. Liszt	310 g	400 g
6. Kukoricaliszt	80 g	100 g
7. Száritott élesztő	1 1/4 kk.	1 1/2 kk.

ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkelés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megpirult hég	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
Sütés közben megnyomták az gombot.				●		
Nem elég a liszt.		●				
Túl sok a liszt.			●			●
Nem elég az élesztő.			●			
Túl sok az élesztő.		●		●		
Kevés a víz.			●			●
Túl sok a víz.		●			●	
Kevés a cukor.			●			
A liszt rossz minőségű.			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben).	●					
Túl meleg víz.		●				
Túl hideg víz.			●			
Alkalmatlan program.			●	●		

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok benntapadtak az edényben.	<ul style="list-style-type: none"> • Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
Az gomb megnyomása után semmi sem történik.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha a kijelzőn az HHH felirat jelenik meg: a készülék túl meleg. Várjon 1 órát két ciklus között. • Ha a kijelzőn az LLL felirat jelenik meg: a készülék túl hideg. Várja meg míg eléri a szobahőmérsékletet. • Ha a kijelzőn az EEO felirat jelenik meg: üzemzavar. Készülékét egy autorizált szakembernek kell ellátnia. • Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe.	<ul style="list-style-type: none"> • Az edényt nem helyezte be teljesen. • A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	<ul style="list-style-type: none"> • A programozás után elfelejtette megnyomni az gombot. • Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. • Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag.	<ul style="list-style-type: none"> • A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. • Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.