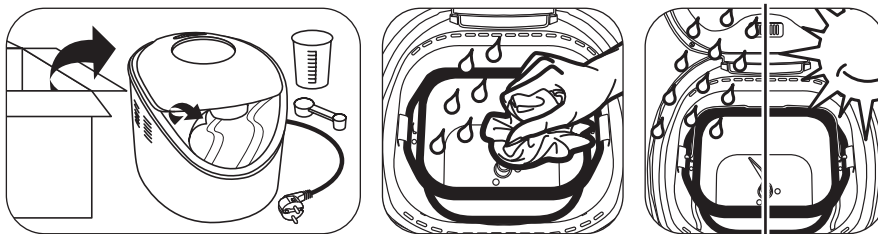


PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



⚠ Przy pierwszym użyciu urządzenie może wydzielać słaby zapach

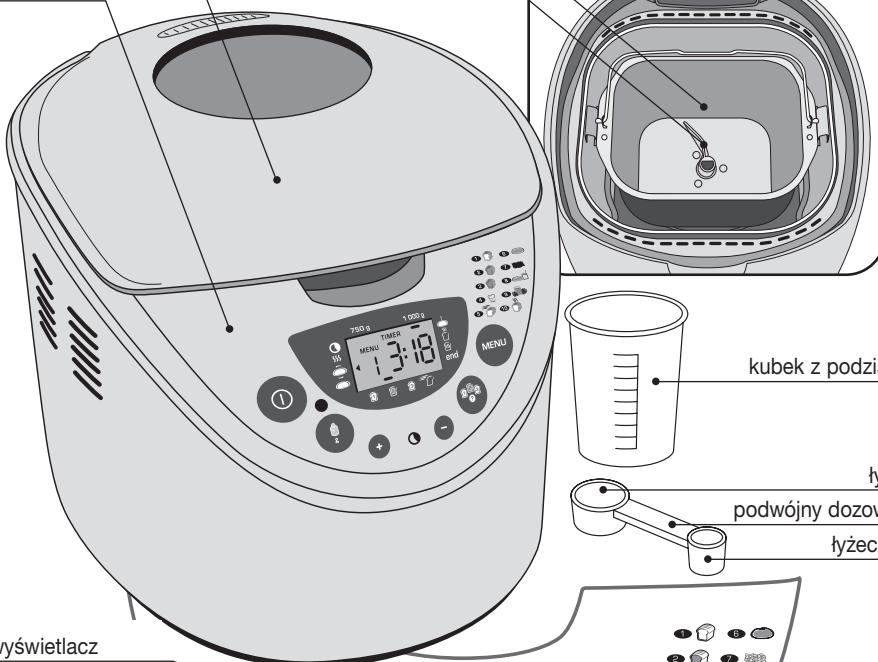
ZAPOZNANIE SIĘ Z URZĄDZENIEM DO PIECZENIA CHLEBA

A - Pokrywa z okienkiem

B - panel sterowania

C - forma do chleba

D - mieszadło



PL

kubek z podziałką - E

łyżka- f1

podwójny dozownik - F

łyżeczka - f2

b1 - wyświetlacz

b2 - przycisk włączenia/
wyłączenia

b3 - ustawienie wagi

b4 - przyciski ustawienia
startu opóźnionego

wybór programów - b6

wybór koloru skórki - b5

WSTĘP

**Chleb odgrywa ważną rolę w naszym żywieniu.
Kto z nas nie marzył o samodzielnym upieczeniu chleba w domu?
Dzięki automatowi do pieczenia chleba możesz je teraz zrealizować.**

Bez względu na to, czy jesteś osobą początkującą czy ekspertem, wystarczy dodać wszystkie składniki, a automat zajmie się resztą. Możesz z łatwością przygotować chleb, bułki, ciasto lub konfitury bez żadnej interwencji. Ale pamiętaj, że jak w każdej sytuacji musisz poświęcić trochę czasu na naukę, aby optymalnie wykorzystać możliwości urządzenia do pieczenia chleba. Poświęć wystarczającą ilość czasu na zapoznanie się z urządzeniem i nie zniechęcaj się, jeżeli pierwsze efekty nie okażą się idealne. Jeżeli należysz do osób niecierpliwych, przepis znajdujący się w rozdziale Szybkie Uruchomienie ułatwi Ci postawienie pierwszych kroków. Pamiętaj, że struktura upieczonego chleba jest bardziej zwarta niż chleba, który kupujesz w piekarni.

PIERWSZE KROKI

Rady i sztuczki prowadzące do uzyskania udanych wypieków

1

Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i korzystaj z przepisów: chleba w naszym urządzeniu nie przygotowuje się w taki sam sposób jak ręcznie!

2

Wszystkie użyte składniki muszą mieć temperaturę pokojową i muszą być dokładnie odmierzone. **Ilość płynów możesz zmierzyć za pomocą dostarczonego kubka z podziałką. Używaj podwójnej miarki do odmierzania łyżeczek (z jednej strony) i łyżek (z drugiej strony).**

3

Używaj składników zgodnie z ich terminem przydatności do spożycia i przechowuj je w chłodnym i suchym miejscu.

4

Dokładność pomiaru ilości mąki jest ważna. Z tego powodu mąkę należy zważyć za pomocą wagi kuchennej. Używaj suszonych drożdży piekarskich w torebkach. Z wyjątkiem innych zaleceń w przepisach, nie stosuj proszków do pieczenia. Po otwarciu torebki z drożdżami, należy ją zużyć w ciągu 48 godzin.

5

Aby nie zakłócać wyrastania ciasta, zalecamy umieszczenie wszystkich składników w formie na początku i unikać otwierania pokrywy w czasie pracy. Przestrzegaj dokładnie kolejności dodawania składników i ilości podanych w przepisach. Najpierw dodaj płyny, następnie produkty stałe. **Drożdże nie mogą wchodzić w kontakt z płynami ani z solą.**

Ogólna kolejność:

Płyny (masło, olej, jaja, woda, mleko)

Sól

Cukier

Mąka - pierwsza połowa

Mleko w proszku

Specyficzne składniki stałe

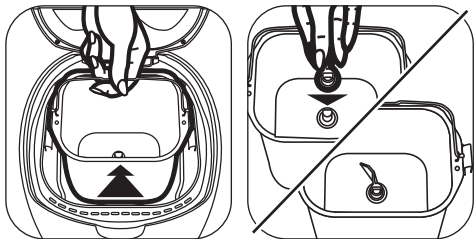
Mąka - druga połowa

Drożdże

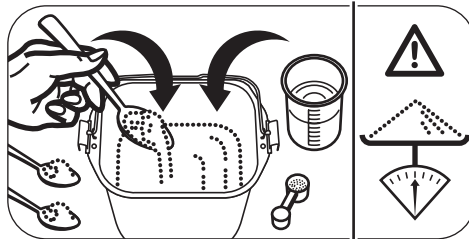
SZYBKE URUCHOMIENIE

Aby zapoznać się z automatem do pieczenia chleba sugerujemy wypróbowanie przepisu na **CHLEB PODSTAWOWY** przy pieczeniu pierwszego chleba.

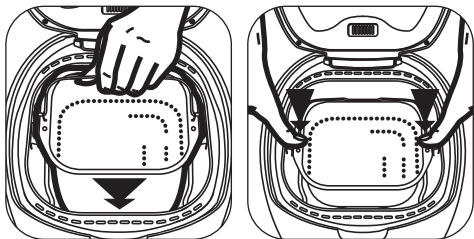
CHLEB PODSTAWOWY ZRUMIENIENIE	> ŚREDNIE	SÓL	> 1.5 łyżeczki
(program 1)	WAGA	CUKIER	> 1 łyżka
	CZAS	MLEKO W PROSZKU	> 2 łyżki
	OLEJ	MAKA	> 550 g
	WODA	DROŻDŻE	> 1,5 łyżeczki



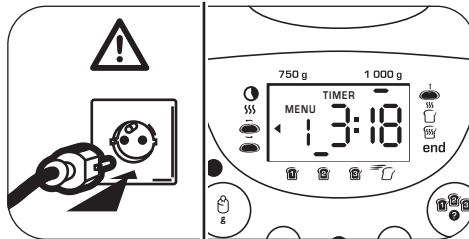
Wymij formę do chleba unosząc uchwyt i pociągając ją pionowo w górę. Włóż mieszadło.



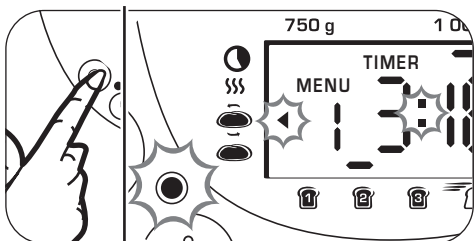
Dodaj składniki do formy w zalecanej kolejności. Upewnij się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone.



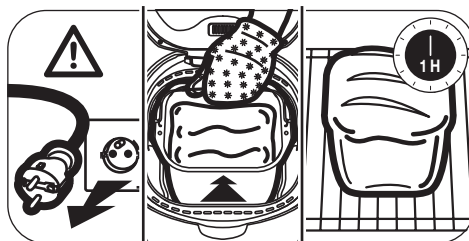
Włóż formę do chleba. Naciśnij formę, aby wcisnąć ją na napęd, w taki sposób, aby była zaczepiona z 2 stron.



Podłącz automat do pieczenia chleba i włącz zasilanie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, program 1 wyświetla się domyślnie (1000 g - średnie zrumienienie).

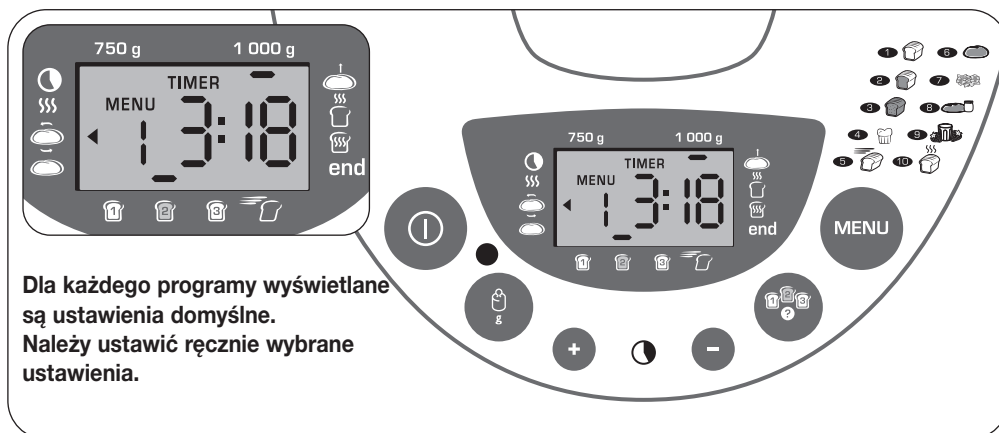


Naciśnij przycisk ①. Kontrolka na wprost etapu cyklu zapali się. 2 kropki minutnika migają. Kontrolka działania zapala się.



Po zakończeniu cyklu pieczenia, odłącz urządzenie do pieczenia chleba. Wymij formę do chleba pociągając za uchwyt. Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy i wnętrze pokrywy są gorące. Wymij chleb z formy kiedy jest gorący i umieść go na kracie 1 godzinę do schłodzenia.

OBSŁUGA AUTOMATU DO PIECZENIA CHLEBA



Dla każdego programu wyświetlane są ustawienia domyślne. Należy ustawić ręcznie wybrane ustawienia.

WYBÓR PROGRAMU

Wybór programu powoduje uruchomienie kolejnych etapów, które przebiegają automatycznie jeden po drugim. **Przycisk MENU** umożliwia wybranie kilku różnych programów. Czas każdego programu jest wyświetlany. Po każdym naciśnięciu przycisku numeru na panelu następuje przejście do następnego programu, kolejno od 1 do 10:



- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1 > chleb podstawowy | 6 > ciasto rosnące (np.: pizza) |
| 2 > chleb francuski | 7 > ciasto świeże |
| 3 > chleb pełnoziarnisty | 8 > chleb jogurtowy |
| 4 > chleb słodki | 9 > konfitury |
| 5 > chleb na szybko | 10 > tylko pieczenie |

1 Program Chleb podstawowy umożliwia zrealizowanie większości przepisów na chleb z mąką pszenną.

2 Program Chleb francuski odpowiada przepisowi na tradycyjny biały chleb francuski.

3 Program Chleb pełnoziarnisty należy wybrać kiedy używa się mąki pełnoziarnistej.

4 Program Chleb słodki jest dostosowany do przepisów z większą ilością tłuszczu i cukru.

5 Program Chleb na szybko jest specjalnym przepisem na BARDZO SZYBKIE upieczenie chleba (patrz strona 101).

6 Program Ciasto rosnące nie obejmuje pieczenia.

Umożliwia zagniatanie ciasta i jego wyrośnięcie. Np.: ciasta na pizzę.

7 Program 7 obejmuje samo zagniatanie.

Jest przeznaczony dla ciast nie rosnących. Np.: kluski.


8 Chleb jogurtowy jest wyjątkowym chlebem o kwaśnym smaku, średnim zrumienieniu i wadze 1000 g.

9 Program Konfitura smaży automatycznie konfitury w formie.


10 Program Tylko pieczenie umożliwia pieczenie przez 60 min. Można go wybrać niezależnie i może być używany:

- w połączeniu z programem Ciasto rosnące,
- do podgrzewania lub nadawania chrupkości pieczywu już upieczonemu i schłodzonemu,
- aby dokończyć pieczenie w przypadku awarii zasilania w czasie cyklu przygotowywania chleba.


Automat do pieczenia chleba nie może być pozostawiany bez nadzoru w czasie używania programu 10.

Po uzyskaniu wymaganego koloru skórki, można wyłączyć ręcznie program naciskając i przytrzymując przycisk .

WYBÓR WAGI CHLEBA

Waga chleba jest domyślnie ustawiona na 1000 g. Waga jest podawana orientacyjnie. Zapoznaj się z informacjami szczegółowymi w przepisach. Programy 6, 7, 8 i 9 nie posiadają ustawienia wagi. Nacisnąć przycisk , aby ustawić masę na 750 g lub 1000 g. Kontrolka świetlna zapala się na wprost wybranego ustawienia.

WYBÓR KOLORU SKÓRKI (ZRUMIENIENIE)

Kolor skórki jest ustawiony domyślnie na ŚREDNI. Programy 6, 7, 8 i 9 nie posiadają regulacji koloru. Możliwe są trzy ustawienia: JASNY/ŚREDNI/CIEMNY. Jeżeli chcesz zmienić ustawienie domyślne, naciśnij przycisk  do momentu zapalenia się kontrolki na wprost wybranego ustawienia.

WYBÓR TRYBU SZYBKIEGO

Przepisy 1, 2, 3 i 4 można wykonać w trybie SZYBKIM i skrócić czas pieczenia.

Naciśnij 4 razy przycisk , aby wybrać tryb szybki.

Tryb SZYBKIM nie umożliwia ustawienia koloru skórki.

START / STOP







Włącz urządzenie naciskając przycisk . Odliczanie rozpoczyna się.


Aby zatrzymać program lub anulować program ze startem opóźnionym, naciśnij przez 5 sekund przycisk .


CYKLE

Kontrolka zapala się na wprost bieżącego etapu cyklu automatu do pieczenia chleba.

Tabela (strona 102-103) wskazuje układ różnych cykli zależnie od wybranego programu.

					
Podgrzewanie >	Zagniatanie >	Odpoczynek >	Wyrastanie >	Pieczenie >	Podtrzymanie temperatury
Używane w programach 3 i 8 do poprawienia wyrastania ciasta.	Umożliwia wytworzenie struktury ciasta i zapewnia jego wyrastanie.	Umożliwia "odpoczynek" ciasta dla poprawienia jakości zagniatania.	Czas działania drożdży i wyrastania chleba oraz uzyskiwania aromatu.	Zapewnia upieczenie chleba i uzyskanie zrumienionej i chrupiącej skórki.	Umożliwia utrzymanie ciepłego chleba po upieczeniu. Zaleca się wyjęcie chleba z formy po jego upieczeniu.


 **Podgrzewanie:** jest aktywne tylko w programach 3 i 8. Mieszadło nie działa w tym czasie. Ten etap umożliwia przyspieszenie działania drożdży i ułatwia wyrastanie chleba na mące, która słabo wyrasta.

 **Zagniatanie:** ciasto znajduje się w 1 lub 2 cyklu zagniatania lub w cyklu mieszania między cyklami wyrastania. W czasie tego cyklu i w programach 1, 3, 4 i 8, można dodawać składniki: suszone owoce, oliwki, boczek, itd.


Sygnal dźwiękowy wskazuje odpowiedni moment. Patrz tabela podsumowująca czasy przygotowania (strona 102-103) w kolumnie "ekstra".

Ta kolumna wskazuje czas wyświetlany na wyświetlaczu urządzenia w momencie włączenia sygnału dźwiękowego. Aby poznać dokładnie czas włączenia sygnału dźwiękowego wystarczy odjąć czas podany w kolumnie "ekstra" od całkowitego czasu pieczenia.

Np.: "ekstra" = 2:51 i "Czas łączny" = 3:13, składniki można dodać po 22 min.

 **Wyrastanie:** ciasto znajduje się w 1, 2 lub 3 cyklu wyrastania.

 **Pieczenie:** chleba znajduje się w cyklu pieczenia.

 **Podtrzymanie temperatury:** dla programów 1, 2, 3, 4, 5, 8 i 10, można pozostawić produkt w urządzeniu. Cykl podtrzymania temperatury przez jedną godzinę łączy się bezpośrednio z etapem pieczenia.

Wyświetlacz wskazuje 0:00 przez jedną godzinę podtrzymania temperatury. Sygnal dźwiękowy włącza się w regularnych odstępach. Na końcu cyklu urządzenie zatrzymuje się automatycznie po włączeniu 3 dźwięków.

PROGRAM ZE STARTEM OPÓŹNIONYM

Można tak zaprogramować urządzenie, aby przygotowało chleb na wybraną godzinę z 15 godzinnym wyprzedzeniem. Programator czasowy nie może być używany do programów 5/6/7/9/10.

Ten etap ustawia się po wybraniu programu, poziomu zrumienienia i wagi. Czas programu wyświetla się. Należy obliczyć czas między momentem uruchomienia i czasem kiedy chleb ma być gotowy.

Maszyna uwzględni automatycznie czas cykli programu.

Za pomocą przycisków (+) i (-), należy wyświetlić właściwy czas (+ w górę i - w dół).

Krótkie naciśnięcia umożliwiają przewijanie co 10 min + krótki sygnał dźwiękowy.

Przy długim naciśnięciu, przewijanie odbywa się płynnie z dokładnością do 10 min.

Np.: jest 20 h, chleb ma być gotowy o 7 h 00 następnego dnia rano. Program 11 h 00 za pomocą przycisków (+) i (-).

Naciśnij przycisk (⏸). Włącza się sygnał dźwiękowy. Kontrolka wyświetla się na ◀ wprost (●) i 2 punkty : minutnika migają. Odliczanie rozpoczyna się. Kontrolka działania zapala się.

W razie popełnienia błędu lub w razie konieczności zmiany czasu, naciśnij i przytrzymaj przycisk (⏸) do momentu włączenia sygnału dźwiękowego. Czas domyślny wyświetla się. Powtórz operację.

Niektóre produkty są nietrawne. Nie używaj programatora czasowego do przygotowywania potraw zawierających: świeże mleko, jajka, jogurt, ser, świeże owoce.

WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

W razie awarii zasilania: jeżeli w czasie cyklu, program zostanie przerwany z powodu awarii zasilania lub błędu użytkownika, urządzenie posiada zabezpieczenie 7 minutowe umożliwiające podtrzymanie pamięci. Cykl zostaje wznowiony od momentu, w którym został przerwany. Po upływie tego czasu, programowanie zostaje utracone.

W przypadku wykonywania jednego programu po drugim, należy odczekać 1 godzinę przed uruchomieniem drugiego pieczenia.

SKŁADNIKI

Tłuszcze i oleje: tłuszcze powodują, że chleb jest bardziej miękki i aromatyczny. Umożliwia również lepsze i dłuższe przechowywanie chleba. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia wyrastanie. Jeżeli używasz masła, pokrój je na drobne kawałki, aby umożliwić jego równomierne rozprowadzenie w cieście lub dodaj miękkie masło. Nie dodawaj ciepłego masła. Unikaj kontaktu tłuszczów z drożdżami, ponieważ tłuszcz może zapobiec zamoczeniu drożdży.

Jaja: jaja wzbogacają ciasto, poprawiają kolor chleba i sprzyjają dobrej strukturze miąższu. Jeżeli używasz jajek, zmniejsz odpowiednio ilość płynów. Rozbij jajo i uzupełnij płynem do uzyskania ilości podanej w przepisie. Przepisy zostały przewidziane dla jajek o przeciętnej wadze 50 g, jeżeli jajka są większe, dodaj trochę mąki; jeżeli jajka są mniejsze, należy dodać mniej mąki.

Mleko: można używać świeżego mleka lub mleka w proszku. Jeżeli używasz mleko w proszku, dodaj podaną ilość wody. Jeżeli używasz świeżego mleka, możesz również dodać wodę: łączna ilość musi odpowiadać ilości przewidzianej w przepisie. Mleko działa emulgująco, co pozwala na uzyskanie bardziej regularnych pęcherzy i ładnego wyglądu miąższu.

Woda: woda nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miąższu. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem lub innymi płynami. Używaj płynów w temperaturze pokojowej.

Mąki: waga mąki zmienia się w zależności od rodzaju używanej mąki. Zależnie od jakości mąki, wyniki pieczenia chleba mogą się różnić. Przechowuj mąkę w hermetycznym pojemniku, ponieważ mąka reaguje na zmiany warunków zewnętrznych, pochłaniając wilgoć lub ją tracąc. Używaj mąki "pełnoziarnistej", "pełnej" lub "piekarskiej" zamiast mąki standardowej.

Dodanie owsa, otręb, kielków pszenicy, żyta lub ziaren to ciasta powoduje, że chleb będzie cięższy i mniejszy. **Zaleca się stosowanie mąki T55, z wyjątkiem innych zaleceń podanych w przepisach.** Przesiewanie mąki również wpływa na osiągnięte wyniki: im mąka jest bardziej pełnoziarnista (top znaczy zawiera większą ilość otoczki ziaren pszenicy), ciasto słabiej wyrośnie, a chleb będzie bardziej zwarty. W handlu są dostępne gotowe mieszanki do pieczenia chleba. Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta mieszanki. Ogólnie, wybór programu odbywa się w zależności od przygotowywanego wypieku. Np.: Chleb pełnoziarnisty - Program 3.

Sól: stosuj cukier biały, brązowy lub miód. nie używaj cukry rafinowanego lub w kawałkach. Cukier odżywia drożdże, nadaje przyjemny smak i poprawia zrumienienie skórki.

Sól: nadaje smak i umożliwia regulowanie aktywności drożdży. Nie powinna stykać się z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest ściśle, zwarte i nie wyrasta zbyt szybko. W ten sposób poprawia strukturę ciasta.

Drożdże: drożdże umożliwiają wyrastanie ciasta. Używaj suszonych drożdży piekarskich w torebkach. Ilość drożdży może być różna, drożdże nie działają zawsze w taki sam sposób. Chleb może być różny w zależności od zastosowanych drożdży.

Stare drożdże lub źle przechowywane nie spełniają tak samo swojej roli jak drożdże świeże. Podawane proporcje dotyczą drożdży suszonych. W przypadku używania drożdży świeżych, należy zwiększyć ich ilość 3-krotnie (masa) i rozpuścić je w niewielkiej ilości letniej wody z cukrem, aby zapewnić ich skuteczniejsze działanie.

Istnieją drożdże suszone w postaci kulek, które trzeba namoczyć w letniej wodzie z dodatkiem cukru. Używa się ich w takich samych proporcjach jak drożdży suszonych granulowanych, zalecamy stosowanie drożdży suszonych w granulacie.

Dodatki (oliwki, boczek, itd.): przepisy można uzupełniać własnymi, dowolnymi dodatkami zwracając uwagę na:

- > przestrzeganie sygnału dźwiękowego określającego moment dodania składników, zwłaszcza w przypadku delikatnych ciast,
- > twarde ziarna (len lub sezam) można dodać na początku zagniatania dla ułatwienia użytkowania urządzenia (na przykład w razie startu opóźnionego),
- > odsączanie wilgotnych składników (oliwki),
- > posypanie mąką tłustych składników dla lepszego rozprowadzenia ich w cieście,
- > zaniechanie dodawania zbyt dużych ilości, ze względu na ryzyko złego wyrastania ciasta.

WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

Przygotowanie chleba jest bardzo wrażliwe na warunki temperaturowe i wilgotnościowe. W przypadku wysokich temperatur, zaleca się zastosowanie chłodniejszych płynów niż zwykle. Podobnie, przy niskich temperaturach, zaleca się stosowanie letniej wody lub mleka (bez przekraczania 35°C).

Czasami warto sprawdzić stan ciasta w połowie procesu zagniatania: ciasto powinno tworzyć gładką kulę odklejającą się od ścianek.

> jeżeli w formie pozostaje niezwiązana mąka, należy dodać niewielką ilość wody,

> w przeciwnym przypadku należy dodać odrobinę mąki.

Produkty należy dodawać ostrożnie (maksymalnie 1 łyżka na jeden raz) i poczekać na efekt poprawy przed dodaniem następnej porcji.

Częsty błąd polega na przeświadczeniu, że dodanie większej ilości drożdży spowoduje lepsze wyrastanie chleba. Za duża ilość drożdży powoduje osłabienie struktury ciasta, które silnie wyrasta i opada w czasie pieczenia. Stan ciasta można sprawdzić naciskając je lekko palcem przed pieczeniem: ciasto musi stawiać lekki opór i wykonane wgłębienie powinno się lekko wyrównać.

PRZEPISY

Dla każdego przepisu, należy przestrzegać kolejności dodawania składników. Zależnie od przepisu i programu, można skorzystać z tabeli podsumowującej czasy przygotowania (strona 102-103) i zapoznać się z układem różnych cykli.

† > łyżeczka - Ł > łyżka

PROGRAM 1

CHLEB PODSTAWOWY

	750 g	1000 g
Olej	1 Ł	1.5 Ł
Woda	245 ml	300 ml
Sól	1 †	1.5 †
Cukier	3 †	1 Ł
Mleko w proszku	1 Ł	2 Ł
Mąka	455 g	550 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1,5 †

CHLEB NA MLEKU

	750 g	1000 g
Miękkie masło w kostkach po 50 g	50 g	60 g
Sól	1.5 †	2 †
Cukier	2 Ł	2.5 Ł
Mleko	260 ml	310 ml
Mąka	400 g	470 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1.5 †

PROGRAM 2

CHLEB FRANCUSKI

	750 g	1000 g
Woda	270 ml	360 ml
Sól	1.5 †	2 †
Mąka	460 g	620 g
Drożdże	5 g lub 1.5 †	2 †

CHLEB WIEJSKI

	750 g	1000 g
Woda	270 ml	360 ml
Sól	1.5 †	2 †
Mąka	370 g	500 g
Mąka żytnia	90 g	120 g
Drożdże	5 g lub 1.5 †	2 †

PROGRAM 3

CHLEB PEŁNOZIARNISTY

	750 g	1000 g
Olej	2 †	1 Ł
Woda	270 ml	360 ml
Sól	1.5 †	2 †
Cukier	2 †	1 Ł
Mąka	225 g	300 g
Mąka pełnoziarnista	225 g	300 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1.5 †

CHLEB TRADYCYJNY

	750 g	1000 g
Olej	2 tsp	1 Ł
Woda	270 ml	360 ml
Sól	1.5 †	2 †
Cukier	2 †	1 Ł
Mąka	230 g	300 g
Mąka żytnia	110 g	150 g
Mąka pełnoziarnista	110 g	150 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1.5 †

† > łyżeczka - Ł > łyżka

PROGRAM 4**BUŁKA**

	750 g	1000 g
Jaja	2	3
Masło	150 g	175 g
Mleko	60 ml	70 ml
Sól	1 †	1.5 †
Cukier	3 Ł	4 Ł
Mąka 55	360 g	440 g
Drożdże	2 †	2.5 †

w opcji: 1 łyżeczka wody pomarańczowej.

BABKA KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Jaja	2	3
Masło	140 g	160 g
Mleko	80 ml	100 ml
Sól	1/2 †	1 †
Cukier	4 Ł	5 Ł
Mąka	350 g	420 g
Drożdże	2 †	2.5 †
Rodzynki	100 g	150 g

w opcji namoczyć rodzynki w lekkim syropie (50% cukru 50% wody) lub alkoholu typu wódka lub brandy na bazie winogron.

w opcji: dodać migdały na górę ciasta w ostatnim cyklu zagniatania.

PROGRAM 5**CHLEB NA SZYBKO**

	750 g	1000 g
Olej	1 †	1.5 Ł
Woda (35 do 40°C maks.)	270 ml	360 ml
Sól	1 †	1.5 †
Cukier	1 Ł	1 Ł
Mleko w proszku	1 Ł	2 Ł
Mąka	430 g	570 g
Drożdże	3 †	3.5 †

PROGRAM 8**CHLEB JOGURTOWY**

		1000 g
Woda		200 ml
Jogurt naturalny		1 (125 g)
Sól		2 †
Cukier		1 Ł
Mąka		480 g
Mąka żytnia		70 g
Drożdże		2.5 †

PROGRAM 6**CIASTO NA PIZZE**

	750 g	1000 g
Oliwa	1 Ł	1.5 Ł
Woda	240 ml	320 ml
Sól	1.5 †	2 †
Mąka	480 g	640 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1.5 †

PROGRAM 9**MUSY I KONFITURY**

Pociąć lub posiekać owoce zgodnie z własnym gustem i włożyć do automatu do pieczenia chleba.

Konfitura z truskawek, brzoskwiń, rabarbaru lub moreli:

580 g owoców, 360 g cukru, sok z 1 cytryny.

Konfitura z pomarańczy:

500 g owoców, 400 g cukru.

Mus z jabłek/rabarbaru:

750 g owoców, 4,5 Ł cukru

Mus z rabarbaru:

750 g owoców, 4,5 Ł cukru.

PROGRAM 7**CIASTO ŚWIEŻE**

		1000 g
Jaja		5
Woda		60 ml
Mąka		600 g
Sól		1 †







PROGRAM	WIELKOŚĆ ZRUMIENIENIE	WIELKOŚĆ ZRUMIENIENIE (ft)	PODGRZEWANIE (min)	1	ODPOCZYNEK ZAGNIATANIE (min)	2	WYRASTANIE WYRASTANIE (min)	1	3	WYRASTANIE ZAGNIATANIE (sek)	2	4	3	PIECZENIE (min)	PODTRZYMANIE TEMPERATURY (min)	EKSTRA
1	750	1	3.13	5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
		2	3.13	5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
		3	3.13	5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
		Szybkie	2.12	5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50		
	1000 g	1	3.18	5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56		
		2	3.18	5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56		
		3	3.18	5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56		
		Szybkie	2.17	5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55		
		1	3.30	5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30		
		2	3.30	5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30		
2	750	1	3.30	5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30		
		2	3.30	5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30		
		3	3.30	5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30		
		Szybkie	2.30	5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30		
	1000 g	1	3.32	5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32		
		2	3.32	5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32		
		3	3.32	5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32		
		Szybkie	2.32	5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32		
		1	3.43	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56		
		2	3.43	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56		
3	750	1	3.43	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56		
		2	3.43	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56		
		3	3.43	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56		
		Szybkie	2.28	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06		
	1000 g	1	3.45	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58		
		2	3.45	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58		
		3	3.45	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58		
		Szybkie	2.30	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08		

PROGRAM	WIELKOŚĆ ZRUMIENIENIE	CZAS PODGRZEWANIE (h)	1 (min)	ODPOCZYNEK ZAGNIATANIE (min)	2 (min)	1 (min)	3 ZAGNIATANIE (sek)	2 (min)	4 ZAGNIATANIE (sek)	3 (min)	PIECZENIE (min)	PODRZYMANIE TEMPERATURY (min)	EKSTRA
4	750	1	5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		Szybkie	5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
	1000 g	1	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5		3	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Szybkie	5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
	750	1	2	2	10	20					45	60	
		2	2	2	10	20					45	60	
		3	2	2	10	20					45	60	
	1000 g	1	2	2	10	20					48	60	
6		2	2	10	10	20					48	60	
		3	2	2	10	20					48	60	
		1.20	2	2	10	20					48	60	
		1.20	2	2	10	20					48	60	
		1.20	2	2	10	20					48	60	
		1.30	5	5	20	60							
7		0.14	3	3	11								
		3.55	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
	1000 g												
		1.05			5					10	50		
10	1000 g	1									60	60	
		2									60	60	
		3									60	60	

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury dla programów 1, 2, 4, 5, 8 i 10.

PROBLEMY

Oczekiwane rezultaty nie są osiągnięte? Poniższa tabela pomoże Ci w rozwiązaniu ewentualnych problemów.

	Chleb nie wyrasta	Chleb opada po zbyt silnym wyrośnięciu	Chleb nie wyrasta wystarczająco	Skórka nie jest wystarczająco zrumieniona	Skórka jest przypieczona, ale chleb nie jest dopieczony	Boki i górna część są pokryte mąką
						
Przycisk ① został naciśnięty w czasie pieczenia				●		
Za mało mąki		●				
Za dużo mąki			●			●
Za mało drożdży			●			
Za dużo drożdży		●		●		
Za mało wody			●			●
Za dużo wody		●			●	
Za mało cukru			●			
Mąka złej jakości			●	●		
Składniki nie zostały dodane w prawidłowej proporcji (za duża ilość)	●					
Woda za ciepła		●				
Woda za zimna			●			
Niewłaściwy program			●	●		

USTERKI TECHNICZNE I ICH USUWANIE

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Mieszadło zablokowało się w pojemniku	<ul style="list-style-type: none"> Namoczyć je przed wyjęciem.
Mieszadło zablokowało się w chlebie	<ul style="list-style-type: none"> Nasmarować lekko mieszadło olejem przed dodaniem składników do pojemnika.
Po naciśnięciu ① nic się nie dzieje	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie jest za ciepłe. Odczekać 1 godzinę między 2 cyklami. Zaprogramowano start opóźniony. Włączono program z podgrzewaniem.
Po naciśnięciu ① silnik pracuje, ale ciasto nie jest zagniatane	<ul style="list-style-type: none"> Forma nie została włożona do końca. Brak mieszadła lub źle założone mieszadło.
Po starcie opóźnionym, chleb nie wyrósł prawidłowo lub nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> Brak naciśnięcia ① po programowaniu. Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. Brak mieszadła.
Zapach spalenizny	<ul style="list-style-type: none"> Część składników wpadła z boku formy: pozostawić urządzenie do schłodzenia i wyczyścić jego wnętrze wilgotną gąbką bez użycia środków do mycia. Ciasto przelało się: za duża ilość składników, zwłaszcza płynów. Przestrzegać proporcji podanych w przepisach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- > Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do schłodzenia.
- > Wyczyścić korpus urządzenia i wewnątrz formy wilgotną gąbką. Wyszuszyć dokładnie.
- > Umyć pojemnik i mieszadło ciepłą wodą.
Jeżeli mieszadło pozostaje w formie, namoczyć je na 5 do 10 min.
- > Zdemontować pokrywę w celu umycia jej ciepłą wodą.
- > Nie myć żadnego elementu w zmywarce.
- > Nie używać produktów stosowanych w gospodarstwie domowym, gąbek do szorowania, ani alkoholu.
Stosować miękką i wilgotną ścierkę.
- > Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia i jego pokrywy.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

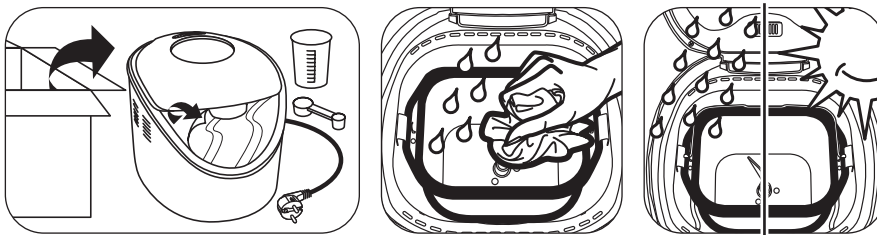
Uczestnicz w ochronie środowiska!



- ① Urządzenie zawiera liczne materiały, które posiadają określoną wartość lub które mogą zostać poddane utylizacji.
- ➔ Należy je przekazać do punktu zbiórki lub w przypadku jego braku do autoryzowanego centrum serwisowego dla umożliwienia ich utylizacji.

- > Bezpieczeństwo urządzenia jest zgodne z zasadami technicznymi i obowiązującymi normami.
- > Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia: nieprawidłowa obsługa zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- > Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci bez pomocy i nadzoru innych osób, jeżeli ich możliwości fizyczne, czuciowe i umysłowe nie pozwalają na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- > Należy upewnić się, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci zasilającej. Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- > Podłączać obowiązkowo urządzenie do gniazdka wyposażonego w uziemienie. Brak przestrzegania tego zalecenia może prowadzić do porażenia prądem i spowodować poważne obrażenia ciała. Dla Twojego bezpieczeństwa gniazdko z uziemieniem musi być zgodne z obowiązującymi normami instalacji elektrycznej Twojego kraju. Jeżeli instalacja nie jest wyposażona w gniazdko z uziemieniem, przed podłączeniem urządzenia należy skorzystać z usług uprawnionej instytucji, która dostosuje instalację elektryczną.
- > Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
- > Po każdym użyciu urządzenia i przed każdym jego czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- > Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. W takim przypadku należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu (patrz lista adresów w zeszycie serwisowym).
- > Każda interwencja nie związana z czyszczeniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym centrum serwisowym.
- > Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- > Przewód nie powinien swobodnie zwisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- > Przewód zasilania nie może znajdować się w pobliżu lub stykać się z nagrzewającymi się elementami urządzenia, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- > Jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone nie używać urządzenia. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu przewód musi być wymieniony przez autoryzowany serwis (patrz lista w książeczce serwisowej).
- > Nie dotykać okienka w czasie i po pieczeniu. Temperatura okienka może być wysoka.
- > Nie odłączać urządzenia ciągnąc za przewód.
- > Używać tylko przedłużaczy w dobrym stanie technicznym, z wtyczką z uziemieniem i z przewodem o przekroju równym lub większym od przewodu dostarczonego z produktem.
- > Nie umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- > Nie używać urządzenia jako grzejnik.
- > Nigdy nie umieszczać papieru, kartonu lub tworzyw sztucznych w urządzeniu i na nim.
- > W przypadku zapalenia się produktu, nigdy nie gasić go wodą. Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Stłumić płomień wilgotną ścierką.
- > Dla Twojego bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnego wyposażenia i części zamiennych dostosowanych do urządzenia.
- > Wszystkie urządzenia są poddawane surowej kontroli jakości. Próby użytkowe są wykonywane na przypadkowo wybranych produktach co wyjaśnia ewentualne ślady użytkowania.
- > Po zakończeniu programu, należy używać rękawic kuchennych podczas posługiwania się pojemnikiem lub gorącymi elementami urządzenia. Urządzenie silnie nagrzewa się w czasie działania.
- > Nigdy nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- > Zwracać uwagę na parę wydostającą się podczas otwierania pokrywy na końcu lub w trakcie programu.
- > W programie nr 9 (konfitury, mus) zwracać uwagę na gorący strumień pary i odpryski podczas otwierania pokrywy.
- > Uwaga, ciasto wylewające się z formy i spadające na elementy grzejne może się zapalić:
 - nie przekraczać ilości podanych w przepisach.
 - nie przekraczać łącznej wagi ciasta 1000 g.
- > Poziom mocy akustycznej mierzony na urządzeniu wynosi 64 dBa.

DŘÍVE NEŽ ZAČNETE



⚠ Při prvním použití se může uvolnit mírný zápach.

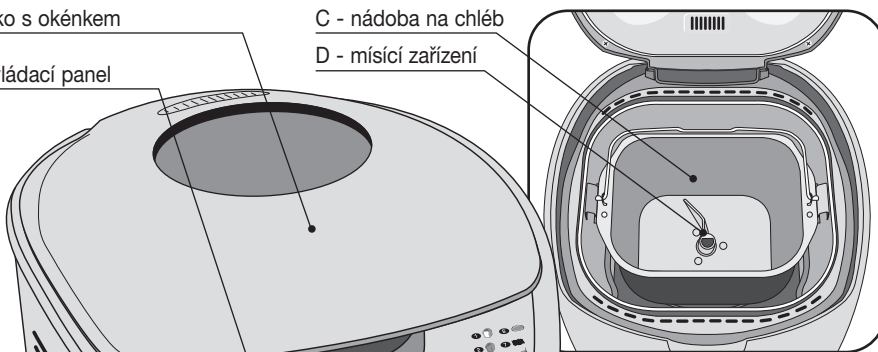
SEZNAMTE SE DOBŘE SE SVOU DOMÁCÍ PEKÁRNOU

A - víko s okénkem

C - nádoba na chléb

B - ovládací panel

D - mísící zařízení

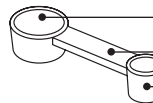


pohárek se stupnicí - E

polévková lžice - f1

dvojitá odměrka - F

kávová lžička - f2



b1 - displej

b2 - tlačítko zapnout/vypnout

b3 - volba váhy

b4 - klávesy pro nastavení odloženého startu

volba programů - b6

volba barvy kůrky (vypečení) - b5

ÚVOD

**Chléb hraje v naší výživě důležitou roli.
Kdo nikdy nesnil o svém vlastním domácím chlebu?
Nyní lze tento sen díky domácí pekárně uskutečnit.**

Ať jste nováček nebo odborník, postačí vám přidat přísady a domácí pekárna se postará o zbytek. Budete moci snadno vytvářet různé druhy chleba, briošky, těsta a zavařeniny bez jakéhokoliv dalšího zásahu. Ale pozor, musíte přesto počítat s časem na zaudčení, abyste svou domácí pekárnu mohl/a využívat co nejlépe. Dejte si dostatek času na to, abyste se s ní seznámil/a, a nebudte zklamán/a, budou-li vaše první pokusy poněkud nedokonalé. Jste-li netrpělivý/á, pomůže vám při prvních krocích recept, který najdete v odstavci Rychlý start. Počítejte s tím, že struktura střídy takto získaného chleba je soudržnější, tužší než u chleba zakoupeného v pekařství.

PRVNÍ KROKY

Rady a triky, aby se vám chléb podařil

1

Přečtěte si pozorně návod k použití a používejte vněm uvedené recepty: v tomto přístroji se chléb nedělá stejným způsobem, jako když se připravuje ručně!

2

Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí a je třeba je přesně zvážit. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, použijte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li měřit špatně, projeví se to na špatných výsledcích.

3

Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.

4

Je důležitá přesnost měření ohledně množství mouky. Z tohoto důvodu je třeba mouku vážit 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.

CZ

5

Abychom se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme vám umístit všechny přísady do pečicí nádoby hned na začátku a během používání už víko nezvedat. 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

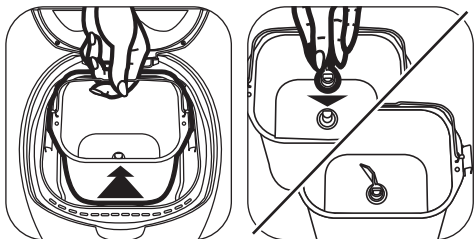
Druhá polovina mouky

Droždí

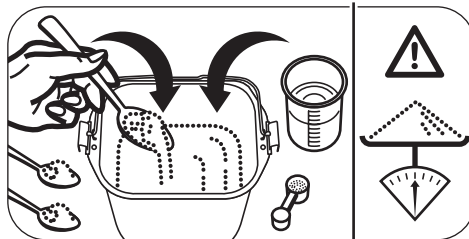
RYCHLÝ START

Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme jako první chléb vyzkoušet recept na **ZÁKLADNÍ CHLÉB**.

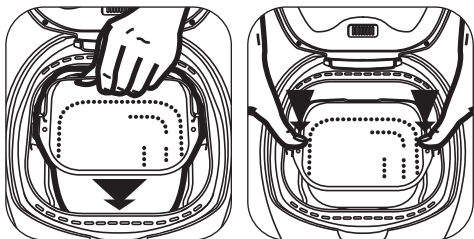
ZÁKLADNÍ CHLÉB (program 1)	STUPEŇ VYPEČENÍ > STŘEDNÍ	SŮL > 1,5 kávové lžičky
	VÁHA > 1.000 g	CUKR > 1 polévková lžičce
	ČAS > 3:18	SUŠENÉ MLÉKO > 2 polévkové lžičce
	OLEJ > 1,5 polévkové lžičce	MOUKA > 550 g
	VODA > 300 ml	DROŽDÍ > 5 g nebo 1,5 kávové lžičky



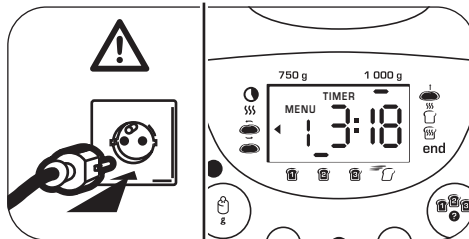
Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru. Potom přizpůsobte mísicí zařízení.



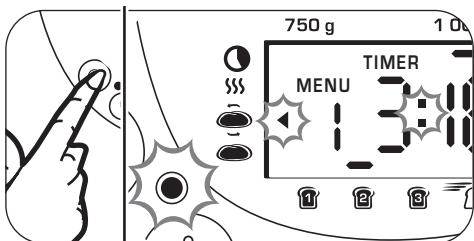
Přidávejte přísady do pečicí nádoby ve stanoveném pořadí. Ubeďte se, že všechny přísady byly přesně zváženy.



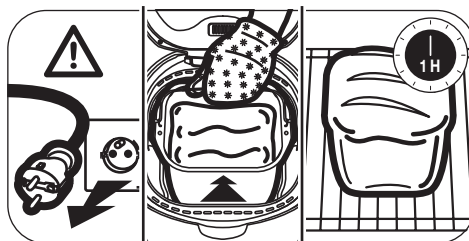
Pečicí nádobu vraťte na místo. Přitlačte na pečicí nádobu, aby byla dobře nasazena na nášec a tak, aby na obou stranách zapadly spony.



Domácí pekárnou zapněte a připojte ji k síti. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1, tedy 1000 g se středním vypečením.

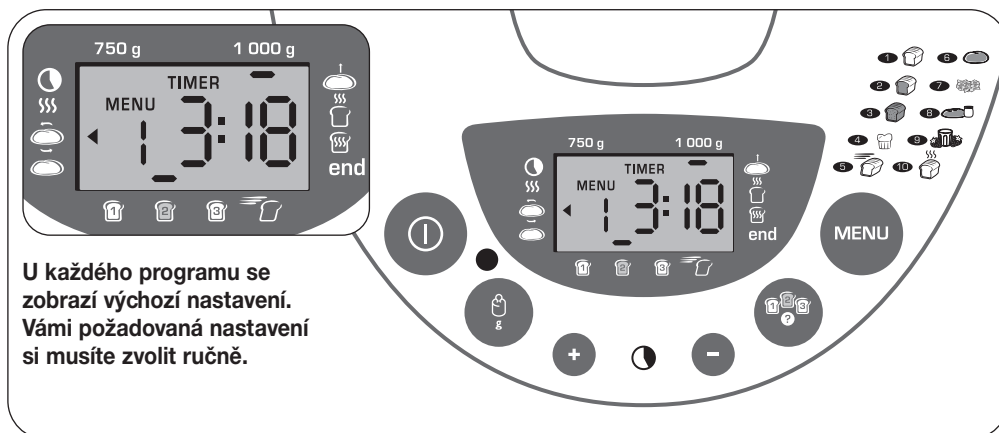


Stiskněte klávesu ①. U dosažené etapy cyklu se zobrazí světelná kontrolka. Oba body časového spínače blikají. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.



V závěru pečícího cyklu domácí pekárnou vypněte. Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečicí nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklópte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl.

POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU



VYBÍRÁME PROGRAM

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

MENU Klávesa **NABÍDKA** vám umožňuje zvolit si určitý počet různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete číselnou klávesu (MENU), změní se zobrazení na následující program, což se děje od 1 do 10:

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1 > základní chléb | 6 > kynutá těsta (příklad pizza) |
| 2 > francouzský chléb | 7 > nudlové těsto |
| 3 > celozrnný chléb | 8 > jogurtový chléb |
| 4 > sladký chléb | 9 > zavařenina |
| 5 > super rychlý chléb | 10 > samotné pečení |

1 Program Základní chléb umožňuje realizovat většinu receptů na chléb z pšeničné mouky.

2 Program Francouzský chléb odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb.

3 Program Celozrnný chléb zvolte v případě, že používáte mouku na celozrnný chléb.

4 Program Sladký chléb je přizpůsoben receptům, které obsahují více tuků a cukru.

5 Program Superrychlý chléb je konkrétně přizpůsoben pro recept na SUPERRYCHLÝ chléb (viz stránku 114).

6 Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu pro hnětení a vzejití u všech kynutých těst. Příklad: těsto na pizzu

7 Program 7 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Příklad: nudle.

8 Jogurtový chléb je specialita s kyselou chutí, středně vypečený a pouze s váhou 1000 g.

9 Program Zavařenina uvaří zavařeninu automaticky vpečicí nádobě.


10 Program Pečení umožňuje pouze pečení vdélce 60 minut. Může být vybrán samostatně a použít se:

- a) společně s programem pro Kynutá těsta,
- b) k rozpečení nebo dopečení již upečeného a vychladlého pečiva,
- c) k dokončení pečení v případě delšího výpadku elektrického proudu během chlebového cyklu.


Domácí pekárnu nelze nechávat bez dozoru, používá-li se program 10.

Když byla získána požadovaná barva kůrky, zastavte program ručně dlouhým stiskem klávesy (1).


VOLÍME VÁHU CHLEBA

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobností najdete v receptech. Programy 6, 7, 8 a 9 nemají nastavení váhy. Stiskněte klávesu  k nastavení zvolené váhy na 750 g nebo 1000 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka.

VOLÍME BARVU KŮRKY (VYPEČENÍ)

Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 6, 7, 8 a 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.

VOLÍME RYCHLÝ REŽIM

Recepty 1, 2, 3 a 4 lze realizovat v RYCHLÉM režimu a zkrátit tak dobu pečení. Pro výběr rychlého režimu stiskněte čtyřikrát klávesu .

RYCHLÝ režim nedovoluje nastavit barvu kůrky.


SPUŠTĚNÍ / ZASTAVENÍ


Stiskněte klávesu  a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Chcete-li program vypnout nebo zrušit odložený start programu, přidržte klávesu  stisknutou po dobu 5 vteřin.

CYKLY

U etapy cyklu, ve které se nachází domácí pekárna, se rozsvěcí světelná kontrolka. Rozpis různých cyklů podle zvoleného programu najdete v tabulce (stránka 116 - 117).

					
Předehřívání	Hnětení	Odpočinek	Kynutí	Pečení	Uchování v teple
Používá se v programech 3 a 8, aby těsto lépe kynulo.	Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.	Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.	Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.	Mění těsto ve střidu a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.	Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.


 **Předehřívání:** aktivováno pouze pro programy 3 a 8. Mísící zařízení po tuto dobu nefunguje. Tato etapa umožňuje zrychlit činnost droždí a vytvořit podmínky k tomu, aby vzházely i druhy chleba, které se skládají z mouky se sklonem ke špatnému kynutí.


 **Hnětení:** těsto je v 1. nebo 2. cyklu hnětení nebo v období zrání mezi cykly kynutí. V průběhu cyklu a u programů 1,3,4 a 8 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. ... Zvukový signál vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka xx) 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.

 **Kynutí:** těsto je v 1. nebo 2. cyklu kynutí.

 **Pečení:** chléb se nachází v závěrečném cyklu pečení.

 **Uchování v teple:** u programů 1, 2, 3, 4, 5, 8 a 10 můžete připravovaný produkt ponechat vpřístroji. Vná vaznosti na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Zobrazovač zůstává po dobu této hodiny uchování v teple na 0:00. V pravidelných intervalech zaznívá pípnutí. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po trojím pípnutí.

ODLOŽENÝ START PROGRAMU

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

Program s odloženým startem nelze použít pro programy 5/6/7/9/10.

Tato etapa 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. Stroj automaticky obsahuje trvání cyklů programu.

Pomocí kláves **+** a **-** zobrazte zjištěný čas (**+** směrem nahoru a **-** směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích + krátké pípnutí. 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 klávesami **+** a **-**.

Stiskněte klávesu **Ⓜ**. Zazní zvukový signál. Naproti se zobrazí **◀** světelná kontrolka a **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 klávesu **Ⓜ**, 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 7 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámec této doby se nastavení programu vymazává.

Používáte-li dva programy těsně po sobě, vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich.

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 změkknout. Nikdy nevmíchejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Vejce: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídy. 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 dát mouky o něco méně.

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, snímž počítá recept. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější komůrky a tím i pěkný vzhled střídy.

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

Mouka: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermetickém 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 sčíselným značením T550, není-li v receptech uvedeno jinak.

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 závislostí na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 3.

Cukr: dávejte přednost bílému nebo surovému cukru nebo medu. Nepoužívejte rafinovaný 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 s droždím dostat do styku. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyně příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

Droždí: droždí umožňuje kynutí těsta. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Kvalita droždí může být různá, droždí nevzejde vždy stejným způsobem. Různé chleby se tedy mohou lišit podle toho, jaké droždí se do nich použilo.

Staré droždí nebo špatně uchovávané droždí nebude fungovat tak dobře, jako čerstvě otevřené sušené droždí.

Udávané poměry se týkají sušeného droždí. V případě použití čerstvého droždí je třeba množství znásobit 3 (váhově) a droždí rozpustit v troše mírně oslazené vlažné vody, aby působilo účinněji.

Existují dehydratovaná droždí ve formě malých kuliček, která je třeba rehydratovat v troše mírně oslazené vlažné vody. Používají se ve stejných proporcích, jako droždí dehydratované ve vločkách, radíme vám je jen proto, že se snáze používají.

Přísady (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,
- > nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se spřístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
- > velmi mokré přísady (olivy) nechte řádně okapat,
- > mastné přísady lehce zamoučnete, aby se lépe zapracovávaly,
- > nezpracovávejte naráz příliš velké množství, abyste nenarušili správný vývoj těsta.

PRAKTICKÉ RADY

Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní a vlhkostní podmínky. V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažňet (nikdy však nepřekročte 35°C).

Někdy je též užitečné ověřit stav těsta uprostřed hnětení: těsto má tvořit homogenní kouli, která se ochotně odděluje od stěn.

- > zůstává-li nezpracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
- > jinak bude eventuálně třeba trochu mouky přidat.

Korekci je třeba provádět velmi pomalu (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 sníží 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.

RECEPTY

U každého receptu dodržte udané pořadí přísad.

Podle zvoleného receptu a odpovídajícího programu můžete nahlédnout do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 116 - 117) a prostudovat si rozpis různých cyklů.

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

PROGRAM 1

ZÁKLADNÍ CHLÉB

	750 g	1000 g
Olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda	245 ml	300 ml
Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukr	3 káv. lž.	1 pol. lž.
Sušené mléko	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Mouka	455 g	550 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

MLÉČNÝ CHLÉB

	750 g	1000 g
Změklé máslo na kostičky	50 g	60 g
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukr	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.
Mléko	260 ml	310 ml
Mouka	400 g	470 g
Droždí	1 káv. lž.	5g nebo 1,5 káv. lž.

PROGRAM 2

FRANCOUZSKÝ CHLÉB

	750 g	1000 g
Voda	270 ml	360 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Mouka	460 g	620 g
Droždí	1 sáček (5g) nebo 1,5 káv. lž.	2 káv. lž.

SELSKÝ BOCHNÍK

	750 g	1000 g
Voda	270 ml	360 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Mouka	370 g	500 g
Žitná mouka	90 g	120 g
Droždí	5g nebo 1,5 káv. lž.	2 káv. lž.

PROGRAM 3

CELOZRNÝ CHLÉB

	750 g	1000 g
Olej	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Voda	270 ml	360 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukr	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Mouka	225 g	300 g
Celozrnná mouka	225 g	300 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

FARMÁŘSKÝ BOCHNÍK

	750 g	1000 g
Olej	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Voda	270 ml	360 ml
Sůl	1 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukr	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Mouka	230 g	300 g
Žitná mouka	110 g	150 g
Celozrnná mouka	110 g	150 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

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

PROGRAM 4**BRIOŠKA**

	750 g	1000 g
Vejce	2	3
Máslo	150 g	175 g
Mléko	60 ml	70 ml
Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Mouka typu 55	360 g	440 g
Droždí	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Vejce	2	3
Máslo	140 g	160 g
Mléko	80 ml	100 ml
Sůl	1/2 káv. lž.	1 káv. lž.
Cukr	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Mouka	350 g	420 g
Droždí	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.
Rozinky	100 g	150 g

volitelné: přidejte 1 kávovou lžičku esence z pomerančových květů**volitelné:** namočte rozinky vcukrové vodě (50% cukru, 50% vody) nebo vpálence či matolinovici (kořalka zvině dužiny).**volitelné:** po ukončení posledního cyklu hnětení položte nahoru na těsto celé mandle**PROGRAM 5****SUPER RYCHLÝ CHLÉB**

	750 g	1000 g
Olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda (35 až max. 40°C)	270 ml	360 ml
Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukr	1 pol. lž.	1 pol. lž.
Sušené mléko	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Mouka	430 g	570 g
Droždí	3 káv. lž.	3,5 káv. lž.

PROGRAM 8**JOGURTOVÝ CHLÉB**

		1000 g
Voda		200 ml
Přírodní jogurt		1 (125 g)
Sůl		2 káv. lž.
Cukr		1 pol. lž.
Mouka		480 g
Žitná mouka		70 g
Droždí		2,5 káv. lž.

PROGRAM 6**TĚSTO NA PIZZU**

	750 g	1000 g
Olivový olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda	240 ml	320 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Mouka	480 g	640 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

PROGRAM 9**KOMPOTY A ZAVAŘENINY**

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

Jahodová, broskvová, rebarborová nebo meruňková zavařenina:

580 g ovoce, 360 g cukru, šťáva z1 citronu.

Pomerančová zavařenina:

500 g ovoce, 400 g cukru

Jablečno-rebarborový kompot:

750 g ovoce, 4,5 pol. lž. cukru

Rebarborový kompot:







750 g ovoce, 4,5 pol. lž. cukru

PROGRAM 7**NUDLOVÉ TĚSTO**

		1000 g
Vejce		5
Voda		60 ml
Mouka		600 g
Sůl		1 káv. lž.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH

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 byla stisknuta klávesa ①				●		
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 ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Mísící zařízení uvázlo v nádobě. Mísící zařízení uvázlo v chlebu. Po stisknutí ① se nic neděje Po stisknutí ① se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic Zápach po spálení	<ul style="list-style-type: none"> • Před vyjmutím nechte máčet. • Mísící zařízení před přidáváním přísad do nádoby lehce naolejujte • Přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čekejte 1 hodinu. • Byl naprogramován odložený start. • Jedná se o program s přehříváním. • Pečící nádoba nebyla zcela zasunuta. • Chybí mísící zařízení nebo je mísící zařízení špatně nasazeno. • Zapomněli jste po nastavení programu stisknout klávesu ①. • Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou. • Chybí mísící zařízení. • Část přísad spadla vedle pečící nádoby: Inechejte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čisticího prostředku. • Připravený produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

PROGRAM	VELIKOST	VYPEČENÍ	ČAS (h)	PŘEDE- HRÁTI (mm)	1° HNĚTENÍ (mm)	ODPO- ČINEK (mm)	2° HNĚTENÍ (mm)	1° KYNUTÍ (mm)	3° HNĚTENÍ (sec)	2° KYNUTÍ (mm)	4° HNĚTENÍ (vf)	3° KYNUTÍ (mm)	PEČENÍ (mm)	UCHOVÁNÍ V TEPLE (mm)	EXTRA		
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
	1000 g	Rapid	2.12		5	5	20	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50	
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		Rapid	2.17		5	5	20	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55	
		2	750	1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
				2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
3	3.30				5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30		
1000 g	Rapid		2.30		5	5	20	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30	
	1		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
	2		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
	3		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
	Rapid		2.32		5	5	20	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32	
	3		750	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
				2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	45	48	60
3		3.43		30	5	5	15	49	10	26	26	10	45	48	60	2.56	
1000 g		Rapid	2.28	5	5	5	15	24	24	10	11	10	35	48	60	2.06	
		1	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		2	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	35	50	60	2.58	
		3	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		Rapid	2.30	5	5	5	15	24	24	10	11	10	35	50	60	2.08	

PROGRAM	VELIKOST	VYPEČENÍ	ČAS (h)	PŘEDE- HRÁČÍ (mm)	1° HNĚTENÍ (mm)	ODPO- ČINEK (mm)	2° HNĚTENÍ (mm)	1° KYNUTÍ (mm)	3° HNĚTENÍ (sec)	2° KYNUTÍ (mm)	4° HNĚTENÍ (vf)	3° KYNUTÍ (mm)	PEČENÍ (mm)	UCHOVÁNÍ VTEPLE (mm)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
	1000 g	Rapid	2.37		5	5	20	25	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5	1000 g	3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
		Rapid	2.42		5	5	20	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.17		2			10	20					45	60	
6	1000 g	2	1.17		2		10	20					45	60		
		3	1.17		2		10	20					45	60		
		1	1.20		2		10	10	20				48	60		
7	1000 g	2	1.20		2		10	20					48	60		
		3	1.20		2		10	20					48	60		
		1	1.20		2		10	10	20				48	60		
8	1000 g	3	1.20		2		10	20					48	60		
		1	1.30		5	5	20	60								
		2	0.14		3			11								
9	1000 g	3	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
		1		1.05				5								
		2														
10	1000 g	3														
		1	1											60	60	
		2	1											60	60	
		1											60	60		

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování vteple u programů 1, 2, 4, 5, 8 a 10.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- > Přístroj odpojte od sítě a nechte jej vychladnout.
- > Čistěte tělo přístroje a vnitřek pečící nádoby vlhkou houbou. Pečlivě vysušte.
- > Nádobu a mísící zařízení omyjte teplou vodou.
Jestliže zůstane mísící zařízení vpečicí nádobě, nechte je na 5 až 10 minut odmáčet.
- > Víko odmontujte a vyčistěte je teplou vodou.
- > 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 neponožte do vody.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Podílejte se na ochraně životního prostředí!

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

> Bezpečnostní provedení tohoto přístroje je souladu s platnými technickými předpisy a normami.
> Přečtěte si pozorně návod k použití před tím, než přístroj poprvé použijete: jeho používání v rozporu s návodem k použití by zbavovalo výrobce veškeré odpovědnosti.

> Tento přístroj není určen k tomu, aby byl bez pomoci a bez dozoru používán dětmi nebo jinými osobami, kterým jejich fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti brání používat přístroj naprosto bezpečně.

• Na malé děti je třeba dohlížet, aby bylo s

> Ověřte si, zda napájecí napětí vašeho přístroje skutečně odpovídá napětí vaší elektrické instalace. Jakékoliv chybné zapojení vede k neplatnosti záruky.

> Přístroj vždy připojujte pouze k uzemněné síťové zásuvce. Nedodržení této povinnosti může vyvolat elektrickou ránu a důsledkem mohou být eventuelní těžká zranění. Pro vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemnění odpovídalo normám platným pro instalaci elektrických zařízení ve vaší zemi. Jestliže součástí vaší instalace není uzemněná síťová zásuvka, nelze jinak, než před prvním zapojením zajistit zásah oprávněné organizace, která vaši elektroinstalaci uvede do souladu s normou.

> Váš přístroj je určen výhradně k domácímu použití a to ve vnitřních prostorách domu.

> Jakmile přestanete přístroj používat nebo v průběhu jeho čištění vždy přístroj odpojte od sítě.

> Nepoužívejte svůj přístroj, jestliže nefunguje zcela správně nebo jestliže byl poškozen. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).

> Jakýkoliv zásah do přístroje jiný než jakým je čištění a běžná údržba, které provádějí zákazníci, musí provádět smluvní servisní středisko.

> Nevkládejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.

> Nenechávejte přívodní kabel viset v dosahu dětských rukou.

> Přívodní kabel se nesmí nikdy nacházet v blízkosti teplých částí vašeho přístroje nebo v kontaktu s nimi ani poblíž zdroje tepla a nesmí být ohýbán v ostrém úhlu.

> Nepoužívejte svůj přístroj za situace, kdy je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Abyste se vyhnuli veškerému nebezpečí, zásadně je dávejte na výměnu do smluvního servisního střediska (viz seznam uvedený v servisní knížce).

> Nedotýkejte se okénka za provozu a těsně po něm. Teplota okénka může být vysoká.

> Neodpojujte přístroj od sítě taháním za přívodní kabel.

> Používejte pouze prodlužovací šňůru v dobrém stavu s uzemněnou zásuvkou a s drátem o průměru rovnajícím se alespoň průměru drátu dodávaného s výrobkem.

> Přístroj nestavte na jiné elektrické přístroje.

> Nepoužívejte přístroj jako zdroj tepla.

> Nikdy do přístroje neumísťujte papír, kartón nebo plast a nestavte nic na něj.

> Kdyby došlo ke vznícení některých částí výrobku, nikdy se je nesnažte hasit vodou. Přístroj odpojte od sítě. Uhasťte plameny kusem vlhké látky.

> Vzájmu své bezpečnosti používejte pouze příslušenství a díly přizpůsobené pro váš přístroj.

> Všechny přístroje jsou podrobovány přísné kvalitativní kontrole. Praktické funkční zkoušky se provádějí na přístrojích vybíraných namátkově, což vysvětluje eventuelní stopy používání.

> Po ukončení programu vždy použijte pro zacházení s nádobou nebo horkými částmi přístroje kuchyňské rukavice. Přístroj se během použití velmi zahřívá.

> Nikdy neblokujte větrací mřížky.

> Dávejte si velký pozor na možný únik páry, až budete otevírat víko po ukončení programu.

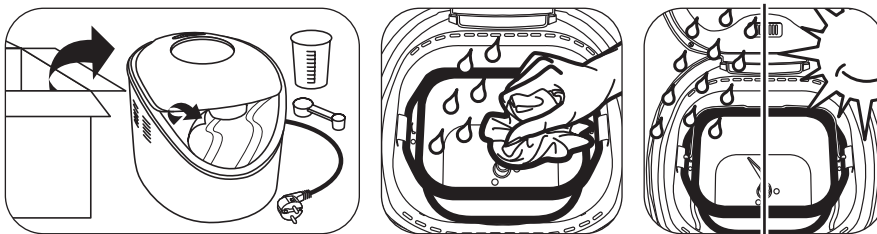
> Používáte-li program č. 11 (zavařenina, kompot), dejte si při otevírání víka pozor na páru a možné horké stříkance.

> Pozor, těsto, které přeteče mimo prostor pro pečení na topný článek, může vzplanout, tedy:

- nepřekračujte množství udávaná v receptech.
- nepřekračujte celkové množství těsta 1000 g.

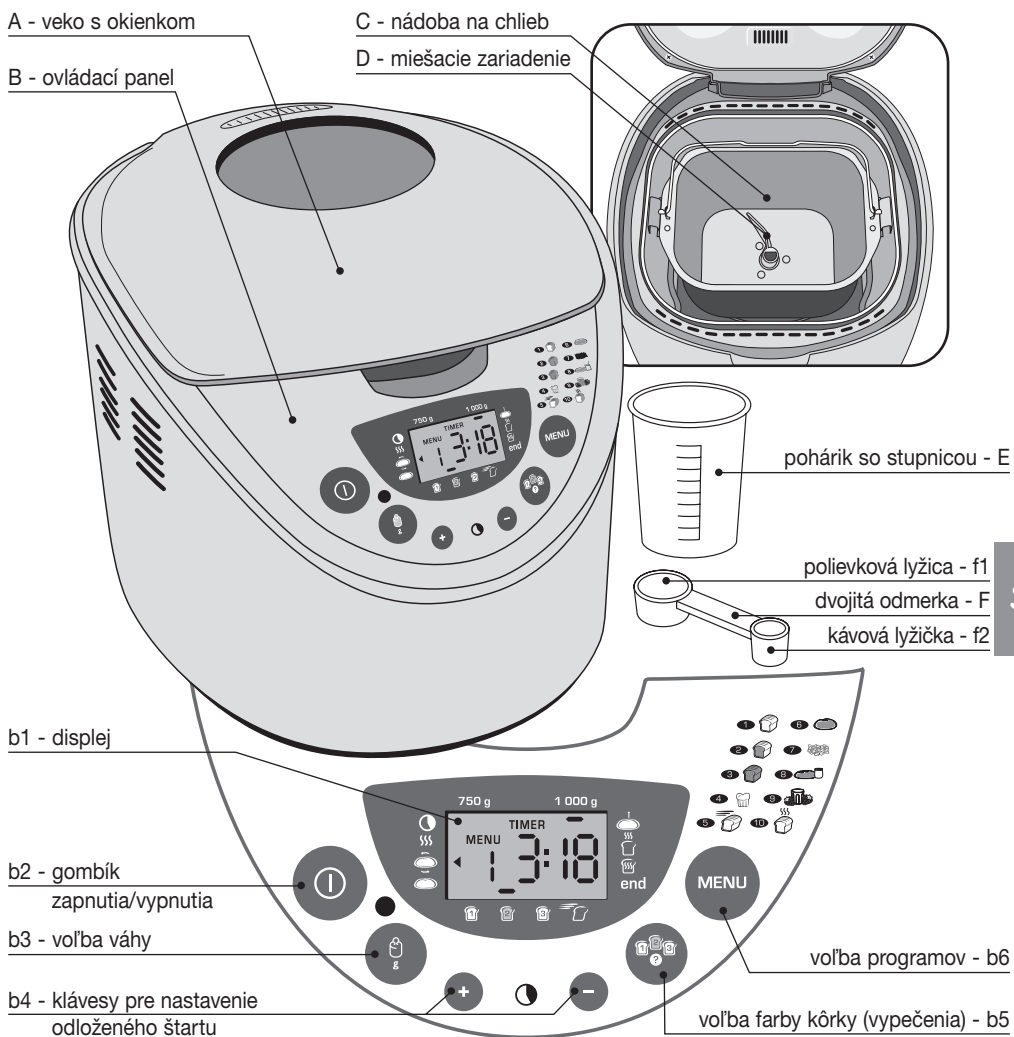
> Hladina zvukového výkonu změřená pro tento výrobek je x64dBa.

SKÔR AKO ZAČNETE



⚠ Pri prvom použití sa môže uvoľniť mierny zápach.

ZOZNÁMTE SA DOBRE SO SVOJOU DOMÁCOU PEKÁRŇOU



SK

ÚVOD

**Chlieb hrá v našej výžive dôležitú úlohu.
Kto nikdy nesníval o svojom vlastnom domácom chlebe?
Teraz možno tento sen vďaka domácej pekárni uskutočniť.**

Nech ste nováčik alebo odborník, postačí vám pridať prísady a domáca pekárň sa postará o zvyšok. Budete môcť ľahko vytvárať rôzne druhy chleba, brišky, cestá a zaváraniny bez akéhokoľvek ďalšieho zásahu. Ale pozor, musíte napriek tomu rátať s časom na zaučenie, aby ste svoju domácu pekárň mohol/mohla využívať čo najlepšie. Doprajte si dostatok času na to, aby ste sa s ňou zoznámil/a, a nebudte sklamaný/á, ak budú vaše prvé pokusy akosi nedokonalé. Ak ste netrpezlivý/á, pomôže vám pri prvých krokoch recept, ktorý nájdete v odseku Rýchly štart. Rátajte s tým, že štruktúra striedky takto získaného chleba je súdržnejšia a tuhšia ako u chleba zakúpeného v pekárni.

PRVÉ KROKY

Rady a triky, aby sa vám chlieb vydaril

1

Prečítajte si pozorne návod na použitie a používajte v ňom uvedené recepty: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!

2

Všetky používané prísady majú mať teplotu okolia a treba ich presne zvážiť. **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 uchovávajte 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 inakšie, 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 už veľa nedvíhať. 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

RÝCHLY ŠTART

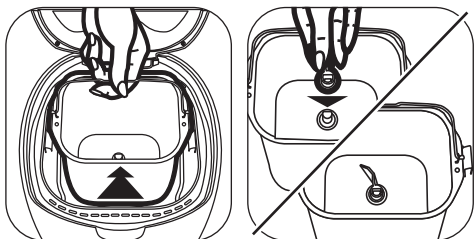
Aby ste sa zoznámili so svojou domácou pekárnou, odporúčame ako prvý chlieb vyskúšať recept na **ZÁKLADNÝ CHLIEB**.

ZÁKLADNÝ CHLIEB STUPEŇ VYPEČENIA > STREDNÝ

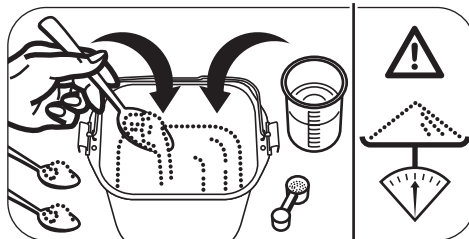
(program 1)

VÁHA	> 1000 g
ČAS	> 3:18
CUKOR	> 1,5 polievkovej lyžice
VODA	> 300 ml
SOL'	> 1,5 kávovej lyžičky

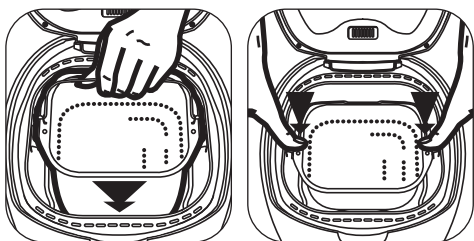
CUKOR	
SUŠENÉ	> 1 polievková lyžica
MLIEKO	> 2 polievkové lyžice
MÚKA	> 550 g
DROŽDIE	> 5 g
	1,5 kávovej lyžičky



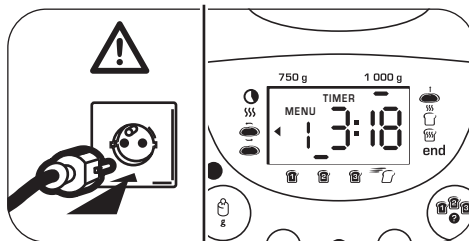
Vyberte nádobu na pečenie nadvihnutím rukoväti a zatiahnutím nahor. Potom prispôbte miešacie zariadenie.



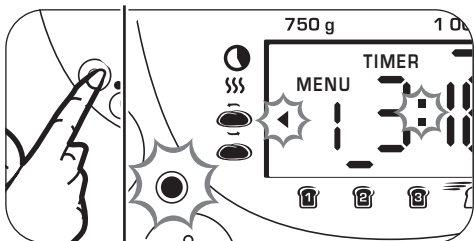
Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí. Uistite sa, že všetky prísady boli presne zvážené.




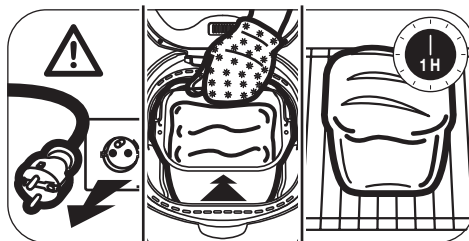
Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pritlačte na nádobu na pečenie, aby bola dobre nasadená na uňášač a tak, aby na oboch stranách zapadli spony.



Domácu pekáreň zapnite a pripojte k sieti. Po zvukovom signáli sa ako počiatočný zobrazí program 1, teda 1000 g so stredným vypečením.

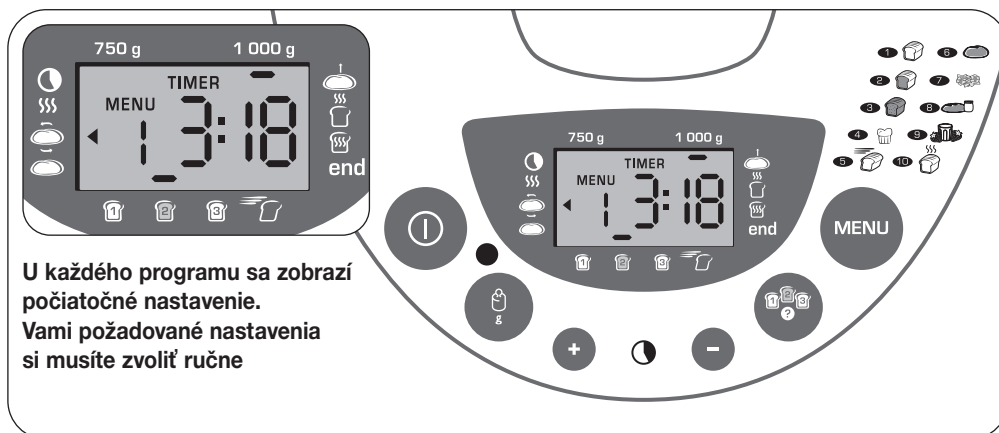


Stlačte gombík . U dosiahnutej etapy cyklu sa zobrazí svetelná kontrolka. Obidva body časového spínača blikajú. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.



V závere cyklu pečenia domácu pekáreň vypnite. Vyberte nádobu na pečenie nadvihnutím rukoväti a zatiahnutím nahor. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklapte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol.

POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ



VYBERÁME PROGRAM

Voľba programu vyvoláva sled etáp, ktoré sa odvíjajú automaticky jedna po druhej.

MENU

Klávesa PONUKA vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov. Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu **MENU**, zmení sa zobrazenie na nasledujúci program, čo sa robí od 1 do 10:

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1 > základný chlieb | 6 > kysnuté cestá (príklad pizza) |
| 2 > francúzsky chlieb | 7 > rezancové cesto |
| 3 > celozrnný chlieb | 8 > jogurtový chlieb |
| 4 > sladký chlieb | 9 > zaváranina |
| 5 > super rýchly chlieb | 10 > samotné pečenie |

1 Program Základný chlieb umožňuje realizovať väčšinu receptov na chlieb z pšeničnej múky.

2 Program Francúzsky chlieb zodpovedá receptu na tradičný francúzsky biely chlieb.

3 Program Celozrnný chlieb zvolte v prípade, že používate múku na celozrnný chlieb.

4 Program Sladký chlieb je prispôsobený receptom, ktoré obsahujú viac tukov a cukru.

5 Program Superrýchly chlieb je konkrétne prispôsobený receptu na SUPERRÝCHLY chlieb (pozri stránku 127).

6 Program na kysnuté cestá nepečie. Zodpovedá programu na hnetenie a vykysnutie u všetkých kysnutých ciest. Príklad: cesto na pizzu

7 Program 7 iba hnetie. Je určený na nekysnuté cestá. Príklad: rezance.

8 Jogurtový chlieb je špecialita s kyslou chuťou, stredne vypečená a iba s váhou 1000 g.

9 Program Zaváranina uvarí zaváraninu automaticky v nádobe na pečenie.


10 Program Pečenie umožňuje iba pečenie v dĺžke 60 minút. Môže byť vybratý samostatne a použitý:

- spoločne s programom na Kysnuté cestá,
- na rozpečenie alebo dopečenie už upečeného a vychladnutého pečiva,
- na dokončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku elektrického prúdu počas chlebového cyklu.


Domácu pekárňu nemožno nechávať bez dozoru, keď sa používa program 10.

Keď bola získaná požadovaná farba kôrky, zastavte program ručne dlhým stlačením klávesy **MENU**.


VOLÍME VÁHU CHLEBA

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 1000 g. Váha sa udáva orientačne. Viacej spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 6, 7, 8 a 9 nemajú nastavenie váhy. Stlačte klávesu  pre nastavenie zvolenej váhy na 750 g alebo 1000 g. U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.



VOLÍME FARBU KÔRKY (VYPEČENIE)

Farba kôrky sa nastavuje štandardne na STREDNÁ. Programy 6, 7, 8 a 9 nemajú nastavenie farby. Sú možné tri voľby: SVETLÁ/STREDNÁ/TMAVÁ. Ak si prajete zmeniť počiatočné nastavenie, držte  stlačené tak dlho, dokiaľ sa u zvoleného nastavenia nerozsvieti svetelná kontrolka.

VOLÍME RÝCHLY REŽIM







Recepty 1, 2, 3 a 4 možno realizovať v RÝCHLOM režime a skrátiť tak dobu pečenia. Pre výber rýchleho režimu stlačte štyrikrát klávesu . RÝCHLY režim nedovoľuje nastaviť farbu kôrky.


SPUSTENIE / ZASTAVENIE


Stlačte klávesu  a uveďte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie. Ak chcete program vypnúť alebo zrušiť odložený štart programu, pridržte  klávesu stlačenú počas 5 sekúnd.

CYKLY

U etapy cyklu, v ktorej sa nachádza domáca pekáreň, sa rozsvetuje svetelná kontrolka. Rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu nájdete v tabuľke (stránka 128-129).

<p> Predhrievanie > Používa sa v programoch 3 a 8, aby cesto lepšie kyslo.</p>	<p> Hnetenie > Umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a tým aj jeho schopnosť dobre vykysnúť.</p>	<p> Odpočinok > Umožňuje, aby pokleslo napätie cesta, čím sa zlepšuje kvalita hnetenia.</p>	<p> Kysnutie > Čas, kedy pôsobí droždie, aby chlieb vykysol a uvoľnila sa jeho vôňa.</p>	<p> Pečenie > Mení cesto na striedku a umožňuje vypečenie a tvorbu chrumkavej kôrky</p>	<p> Uchovanie v teple > Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.</p>
---	---	--	---	--	--

 **Predhrievanie:** aktivované iba pre programy 3 a 8. Miešacie zariadenie nie v priebehu tohoto času prevádzke. Táto etapa umožňuje zrýchliť činnosť droždia a vytvoriť podmienky na to, aby vykysli aj druhy chleba, ktoré sa skladajú z múky so sklonom k zlému kysnutiu.


 **Hnetenie:** cesto je v 1. alebo 2. cykle hnetenia alebo v období zrenia medzi cyklami kysnutia. V priebehu cyklu a u programov 1,3,4 a 8 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 128-129) a do stĺpčeka „extra“.

Tento stĺpik 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 stĺpčeku „extra“ od celkového času pečenia.

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

 **Kysnutie:** cesto je v 1. alebo 2. cykle kysnutia.

 **Pečenie:** chlieb sa nachádza v záverečnom cykle pečenia.

 **Uchovanie v teple:** u programov 1, 2, 3, 4, 5, 8 a 10 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus uchovania v teple. Zobrazovacie zariadenie zostáva počas tejto hodiny uchovania v teple na 0:00. V pravidelných intervaloch zaznieva pípnutie. 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 pätnásťhodinovým predstihom.

Oddialený program nie je možné používať pri programoch 5/6/7/9/10.

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 kláves (+) a (-) zobrazte zistený čas (+ smerom nahor a - smerom nadol).

Krátke stlačenia umožňujú posuv v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojité posuv v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno. Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami (+) a (-). Stlačte klávesu (⌚). Zaznie zvukový signál. Naproti sa zobrazí ◀ svetelná kontrolka (●) a 2 body : 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 kláves (⌚), dokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatočný čas. Opakujte operáciu.

Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahu: 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 7 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.

ZLOŽENIE

Tuky a olej: tuky robia chlieb mäkkším 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 nevmiešavajte 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 doceliť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

Voda: 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, raži 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.

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 3.

Cukor: dávajte prednosť bielu 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.

Droždie: droždie umožňuje kysnutie cesta. Používajte sušené aktívne pekárske droždie vo vrecúšku. Kvalita droždia môže byť rôzna, droždie nevykysne vždy rovnakým spôsobom. Rôzne chleby sa teda môžu líšiť podľa toho, aké droždie sa v nich použilo.

Staré droždie alebo zle uchovávané droždie nebude fungovať tak dobre, ako čerstvo otvorené sušené droždie.

Udávané pomery sa týkajú sušeného droždia. V prípade použitia čerstvého droždia treba množstvo znásobiť 3 (váhovo) a droždie rozpustiť v troche mierne osladenej vlažnej vody, aby pôsobilo účinnejšie.

Existujú dehydratované droždia vo forme malých guľôčok, ktoré treba rehydratovať v troche mierne osladenej vlažnej vody. Používajú sa v rovnakých proporciách, ako droždie dehydratované vo vložkách, radieme vám ich iba preto, že sa ľahšie používajú.

Prísady (olivý, slaninu atď.): svoje recepty môžete prispôsobiť 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 zná (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 zamúčnite, aby sa lepšie zapracovávali,
- > nezpracovávajúte naraz priveľké množstvá, aby ste nenarušili správny vývoj cesta.

PRAKTICKÉ RADY

Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkosťné 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 neprekročte 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,
- > inakšie bude eventuálne treba trochu múky pridať.

Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším zásahom vyčkať, 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 kľásť mierny odpor a odtlačky prstov sa musia o chvíľu stratiť.

RECEPTY

U každého receptu dodržte udané poradie prísad.

Podľa zvoleného receptu a zodpovedajúceho programu sa môžete pozrieť do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 128-129) a preštudovať si rozpis rôznych cyklov.

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

PROGRAM 1

ZÁKLADNÝ CHLIEB

	750 g	1000 g
Olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda	245 ml	300 ml
Sol'	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukor	3 káv. lž.	1 pol. lž.
Sušené mlieko	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Múka	455 g	550 g
Droždzie	1 káv. lž.	5 g alebo 1,5 káv. lž.

MLIEČNY CHLIEB

	750 g	1000 g
Zmäknuté maslo na kocky	50 g	60 g
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukor	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.
Mlieko	260 ml	310 ml
Múka	400 g	470 g
Droždzie	1 káv. lž.	5g alebo 1,5 káv. lž.

PROGRAM 2

FRANCÚZSKÝ CHLIEB

	750 g	1000 g
Voda	270 ml	360 ml
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Múka	460 g	620 g
Droždzie	5g alebo 1,5 káv. lž.	2 káv. lž.

SEDLIACKY BOCHNÍK

	750 g	1000 g
Voda	270 ml	360 ml
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Múka	370 g	500 g
Žitná múka	90 g	120 g
Droždzie	5g alebo 1,5 káv. lž.	2 káv. lž.

PROGRAM 3

CELOZRNÝ CHLIEB

	750 g	1000 g
Olej	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Voda	270 ml	360 ml
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukor	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Múka	225 g	300 g
Celozrnná múka	225 g	300 g
Droždzie	1 káv. lž.	5 g alebo 1,5 káv. lž.

FARMÁRSKY BOCHNÍK

	750 g	1000 g
Olej	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Voda	270 ml	360 ml
Sol'	1 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukor	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Múka	230 g	300 g
Žitná múka	110 g	150 g
Celozrnná múka	110 g	150 g
Droždzie	1 káv. lž.	5 g alebo 1,5 káv. lž.

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

PROGRAM 4**BRIOŠKA**

	750 g	1000 g
Vajcia	2	3
Maslo	150 g	175 g
Mlieko	60 ml	70 ml
Sol'	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukor	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Múka typu 550	360 g	440 g
Droždie	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.

voliteľne: pridajte 1 kávovú lyžičku esencie z pomarančových kvetov**KUGELHOPF**

	750 g	1000 g
Vajcia	2	3
Maslo	140 g	160 g
Mlieko	80 ml	100 ml
Sol'	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Cukor	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Múka	350 g	420 g
Droždie	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.
Hrozienka	100g	150 g

voliteľne: namočte hrozienka v cukrovej vode (50% cukru, 50% vody) alebo v pálenke či matolinovici (pálenka z vinnej dužiny).**voliteľne:** po ukončení posledného cyklu hnetenia položte hore na cesto celé mandle**PROGRAM 5****SUPER RÝCHLY CHLIEB**

	750 g	1000 g
Olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda (35 až max. 40°C)	270 ml	360 ml
Sol'	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukor	pol. lž.	1 pol. lž.
Sušené mlieko	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Múka	430 g	570 g
Droždie	3 káv. lž.	3,5 káv. lž.

PROGRAM 8**JOGURTOVÝ CHLIEB**

		1000 g
Voda		200 ml
Prírodný jogurt		1 (125 g)
Sol'		2 káv. lž.
Cukor		1 pol. lž.
Múka		480 g
Žitná múka		70 g
Droždie		2,5 káv. lž.

PROGRAM 6**CESTO NA PIZZU**

	750 g	1000 g
Olivový olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda	240 ml	320 ml
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Múka	480 g	640 g
Droždie	1 káv. lž.	5 g alebo 1,5 káv. lž.

PROGRAM 9**KOMPÓTY A ZAVÁRANINY**

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

Jahodová, broskyňová, rebarborová alebo marhuľová Zaváranina:
580 g ovocia, 360 g cukru, šťava z 1 citróna**Pomarančová zaváranina:**
500 g ovocia, 400 g cukru**Jablčno-rebarborový kompót:**
750 g ovocia, 4,5 pol. lž. cukru**Rebarborový kompót:**
750 g ovocia, 4,5 pol. lž. cukru**PROGRAM 7****REZANCOVÉ CESTO**

		1 000 g
Vajcia		5
Voda		60 ml
Múka		600 g
Sol'		1 káv. lž.

PROGRAM	VELKOSŤ	WYPEČENIE	ČAS (h)	PREDHRATIE (min)	1. HNENIE (min)	ODPOČINOK (min)	2. HNENIE (min)	1. KYSNUTIE (min)	3. HNENIE (s)	2. KYSNUTIE (min)	4. HNENIE (vt)	3. KYSNUTIE (min)	PEČENIE (min)	UCHOVANIE VTEPLE (min)	EXTRA	
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
	1000 g	Rapid	2.12		5	5	20	15	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Rapid	2.17		5	5	20	15	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	39	10	31	10	60	50	60	3.30
2	750	2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
		Rapid	2.30		5	5	20	15	15	10	16	10	39	50	60	2.30
	1000 g	1	3.32		5	5	20	39	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		3	3.32		5	5	20	39	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Rapid	2.32		5	5	20	15	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	750	2	3.43	30	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60
3	3.43			30	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
Rapid	2.28			5	5	15	24	24	10	11	10	10	35	48	60	2.06
1000 g	1		3.45	30	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
	2		3.45	30	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
	3		3.45	30	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
Rapid	2.30	5	5	15	24	24	10	11	10	10	35	50	60	2.08		

PROGRAM	VELKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS (h)	PREDHRNUTIE (min)	1. HNUTENIE (min)	ODPOČÍNOK (min)	2. HNUTENIE (min)	1. KYSNUTIE (min)	3. HNUTENIE (s)	2. KYSNUTIE (min)	4. HNUTENIE (vt)	3. KYSNUTIE (min)	PEČENIE (min)	UCHOVANIE V TEPLE (min)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
	1000 g	Rapid	2.37		5	5	20	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5	750	1	1.17		2		10	20					45	60		
		2	1.17		2		10	20					45	60		
		3	1.17		2		10	20	20				45	60		
6	1000 g	1	1.20		2		10	20					48	60		
		2	1.20		2		10	10	20				48	60		
		3	1.20		2		10	10	20				48	60		
7			1.30		5	5	20	60								
			0.14		3		11									
			3.55	30	5	10	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
8	1000 g															
				1.05			5						10	50		
9	1000 g	1	1										60	60		
		2	1										60	60		
		3	1										60	60		

Poznámka: celkové trvanie nezáhrňa čas uchovania v teple u programov 1, 2, 4, 5, 8 a 10.

SPRIEVODCA ODSTRÁNANÍM PORÚCH

Nedari sa vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka vám pomôže zorientovať sa.

	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kôrka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
Počas pečenia bola stlačená klávesa ①				●		
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			●	●		

SPRIEVODCA ODSTRÁNANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉM	RIEŠENIE
Miešacie zariadenie odvislo v nádobe	<ul style="list-style-type: none"> • Pred vybratím nechajte máčať.
Miešacie zariadenie odvislo v chlebe	<ul style="list-style-type: none"> • Miešacie zariadenie pred pridávaním prísad do nádoby ľahko naolejujte
Po stlačení ② sa nič nedeje	<ul style="list-style-type: none"> • Prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu. • Bol naprogramovaný odložený štart. • Ide o program s predhrievaním.
Po stlačení ① 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 odložení štarte chlieb dostatočne	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudli ste po nastavení programu stlačiť klávesu ①. • 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.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- > Prístroj odpojte od siete a nechajte ho vychladnúť.
- > Čistite teleso prístroja a vnútrojšok nádoby na pečenie vlhkou hubkou. Starostlivo vysušte.
- > Nádobu a miešacie zariadenie umyte teplou vodou.
Ak miešacie zariadenie zostane v nádobe na pečenie, nechajte ho 5 až 10 minút máčať.
- > Veko odmontujte a vyčistite ho teplou vodou.
- > 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Podieľajte 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.

> Bezpečnostné prevedenie tohto prístroja je v súlade s platnými technickými predpismi a normami.

> Prečítajte si pozorne návod na použitie pred tým, než prístroj prvýkrát použijete: jeho používanie v rozpore s návodom by zbavovalo výrobcu všetkej zodpovednosti.

> Tento prístroj nie je určený na to, aby bol bez pomoci a bez dozoru používaný deťmi alebo inými osobami, ktorým ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti bránia používať prístroj celkom bezpečne.

> Prekontrolujte, či prívodné napätie vášho prístroja skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrickej inštalácie. Akékoľvek chybné zapojenie vyvoláva neplatnosť záruky.

> Prístroj vždy pripájajte iba k uzemnenej sieťovej zásuvke. Nedodržanie tejto povinnosti môže zásah elektrickým prúdom a dôsledkom môžu byť eventuálne ťažké zranenia. Pre vašu bezpečnosť je nevyhnutné, aby uzemnenie zodpovedalo normám platným pre inštaláciu elektrických zariadení vo vašej krajine. Keď súčasťou vašej inštalácie nie je uzemnená sieťová zásuvka, nemožno robiť inakšie, ako pred prvým zapojením zaistiť zásah oprávnenej organizácie, ktorá vašu elektroinštaláciu uvedie do súladu s normou.

> Váš prístroj je určený výhradne na domáce použitie vo vnútorných priestoroch domu.

> Akonáhle prestanete prístroj používať, alebo počas jeho čistenia, vždy prístroj odpojte od siete.

> Nepoužívajte svoj prístroj v prípade, že nefunguje celkom správne, alebo ak je poškodený. V takom prípade sa obráťte na zmluvné servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).

> Akýkoľvek zásah do prístroja iný než čistenie a bežná údržba, ktoré robí zákazník, musí vykonať zmluvné servisné stredisko.

> Nevkladajte prístroj, prívodný kábel alebo zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.

> Nenechávajte prívodný kábel visieť v dosahu detských rúk.

> Prívodný kábel sa nesmie nikdy nachádzať v blízkosti teplých častí vášho prístroja alebo v kontakte s nimi ani blízko zdroja tepla a nesmie byť ohýbaný v ostrom uhle.

> Nepoužívajte svoj prístroj v situácii, kedy je poškodený

prívodný kábel alebo zástrčka. Aby ste sa vystríhali všetkého nebezpečenstva, zásadne ich dávajte na výmenu do zmluvného servisného strediska (pozri zoznam uvedený v servisnej knižke).

> Nedotýkajte sa okienka počas prevádzky a tesne po ňom. Teplota okienka môže byť vysoká.

> Neodpájajte prístroj od siete ťahaním za prívodný kábel.

> Používajte iba predlžovaciu šnúru v dobrom stave s uzemnenou zásuvkou a s drôtom s priemerom rovnajúcim sa aspoň priemeru drôtu dodávaného s výrobkom.

> Prístroj nestavte na iné elektrické prístroje.

> Nepoužívajte prístroj ako zdroj tepla.

> Nikdy do prístroja neumiestňujte papier, kartón alebo plast a nestavte nič naňho.

> Keby došlo do vznietenia niektorých častí výrobku, nikdy sa ich nesnažte hasiť vodou. Prístroj odpojte od siete. Uhasťte plamene kusom vlhkej látky.

> V záujme svojej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a diely prispôbené pre váš prístroj.

> Všetky prístroje sú podrobované prísnej kvalitatívnej kontrole. Praktické funkčné skúšky sa vykonávajú na prístrojoch vybraných náhodne, čo vysvetľuje eventuálne stopy používania.

> Po ukončení programu vždy použite na zaobchádzanie s nádobou alebo horúcimi časťami prístroja kuchynské rukavice. Prístroj sa počas používania veľmi zahrieva.

> Nikdy neblokujte vetracie mriežky.

> Dávajte si veľký pozor na možný únik pary, keď budete otvárať veko po ukončení programu.

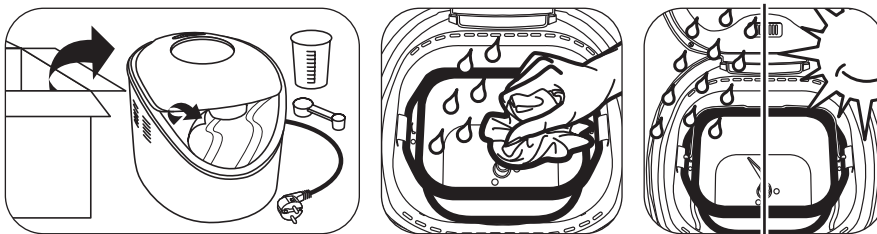
> Ak používate program č. 11 (zavaranina, kompót), dajte si pri otváraní veka pozor na paru a možné horúce vystreknutie.

> Pozor, cesto, ktoré pretečie mimo priestor na pečenie na výhrevný článok, sa môže vznietiť, teda:

- neprekračujte množstvá udávané v receptoch.
- neprekračujte celkové množstvo cesta 1 000 g.

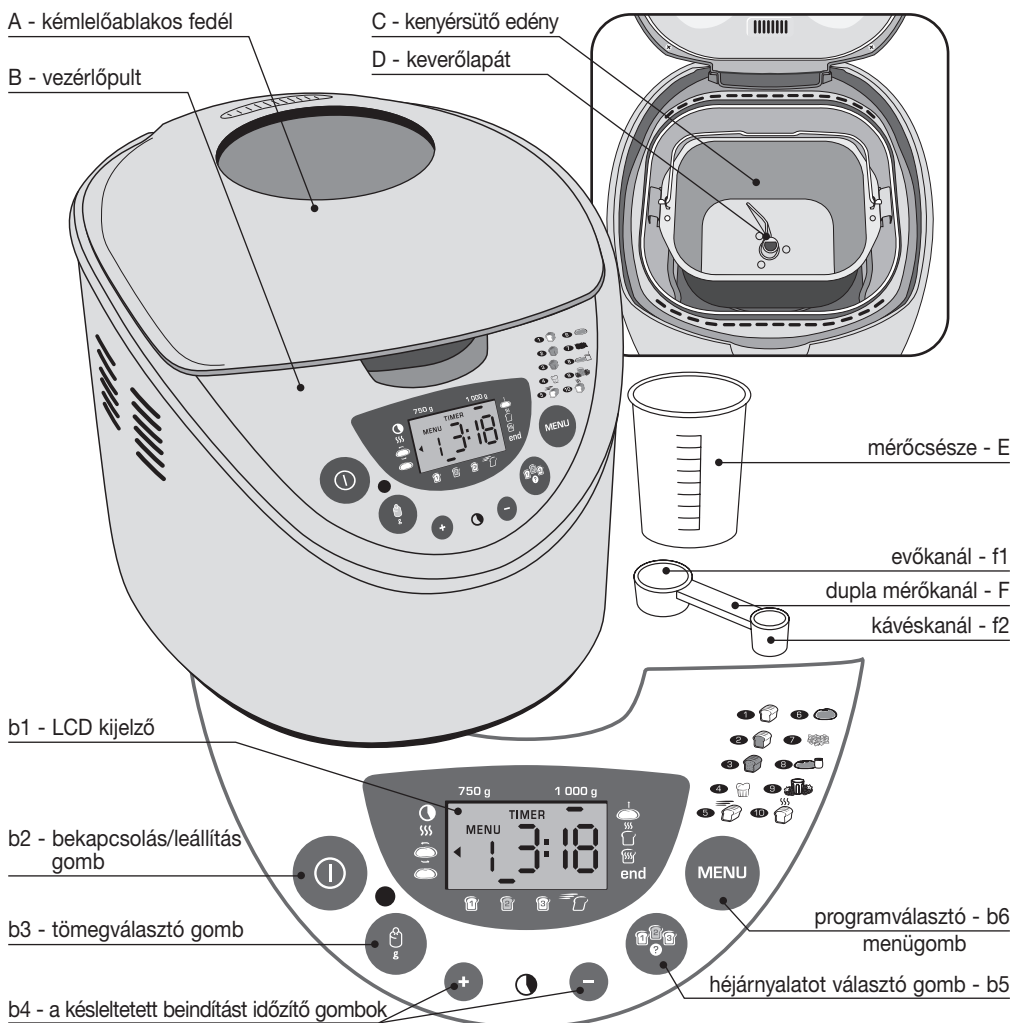
> Hladina zvukového výkonu nameraná pre tento výrobok je 64 dBA.

ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT



⚠ A legelső használatkor enyhe szag keletkezhet.

ISMERKEDJEN MEG HÁZTARTÁSI KENYÉRSÜTŐ GÉPÉVEL



BEVEZETÉS

**A kenyérnek jelentős szerepe van a táplálkozásunkban.
Ki nem álmódzott arról, hogy kenyérét otthon süsse meg?
A háztartási kenyérsütő géppel ez most véghezvihető.**

Függetlenül attól, hogy ön kezdő vagy szakértő, most elég lesz ha hozzáadja az összetevőket, és a kenyérsütő gép a többi magától elvégzi. Ezentúl egyáltalán nem kell beavatkoznia, és könnyedén készíthet kenyereket, briósokat, tésztákat és lekvárokat. Am vigyázat, mindezek ellenére egy elsajátítási időre is szükség van, hogy kenyérsütő gépét a lehető legjobb kihasználhassa. Áldozzon egy kis időt a gép megismerésére, és ne legyen csalódott, ha úgy tűnik, hogy az első próbálkozások nem jártak tökéletes sikerrel. Ha mégis türelmetlen, a Gyors kezdés elnevezésű fejezetben található recept segíteni fog az első lépések megtételében. Tudnia kell, hogy az ezzel a géppel készített kenyér bele sűrűbb, mint a pékségben készülőé.

AZ ELSŐ LÉPÉSEK

Tanácsok és furfangok kenyereinek a sikeréhez

1

Figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és az abban található recepteket használja: az ebben a gépben készült kenyér nem úgy készül, mint a kézzel készülő!

2

Minden hozzávaló szobahőmérsékletű kell legyen, és a mennyiség pontosan kell legyen lemérve. **A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz eredményekhez 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. Zacsós 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 kelesztése megzavarásának elkerülése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását. 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.**

H

Az általában betartandó sorrend:

Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)

Só

Cukor

A liszt első fele

Tejpor

Sajátos szilárd hozzávalók

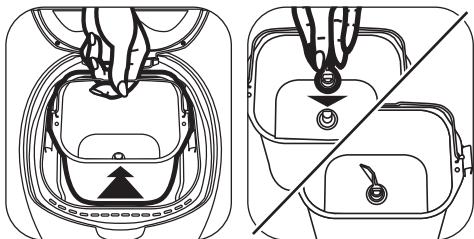
A liszt második fele

Élesztő

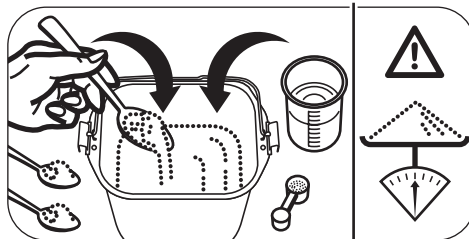
GYORS KEZDÉS

Kenyérsütő gépének megismeréséhez és első kenyérének elkészítéséhez, mi az **ALAP KENYÉR** receptjének kipróbálását ajánljuk.

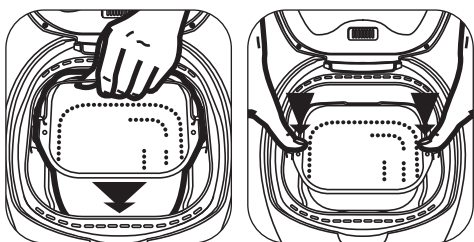
ALAP KENYÉR (1. program)	HÉJÁRNYALAT > KÖZEPES	SÓ > 1,5 kávéskanálnyi
	TÖMEG > 1000 g	CUKOR > 1 evőkanálnyi
	IDŐTARTAM > 3 : 18	TEJPOR > 2 evőkanálnyi
	OLAJ > 1,5 evőkanálnyi	LISZT > 550 g
	VÍZ > 300 ml	ÉLESZTŐ > 5 g vagy 1,5 kávéskanálnyi



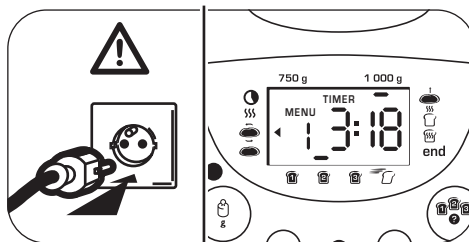
A fül felemelésével és a kenyérsütő edény függőleges felhúzásával, emelje ki az edényt. Illessze be a keverőlapátot.



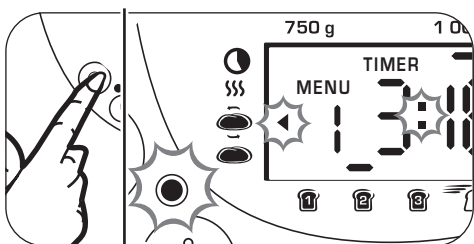
A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte



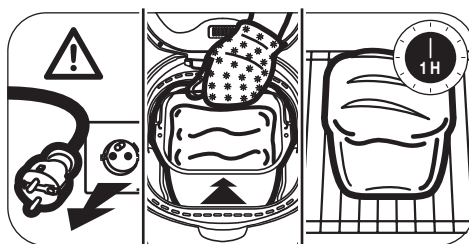
Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Nyomja meg az edényt, hogy az rácsússzon a meghajtóra, és hogy az edény mindkét oldalán beakadjon a pecek



Dugja be a kenyérsütő gép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után, a kijelzőn alapértelmezetten az 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatra történő sütése.



Nyomja meg az ① gombot
A ciklus által elért szakasztól balra megjelenik a jelzőfény. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa



A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép hálózati csatlakozó dugaszát. A fogantyúk megfogásával, felfelé húzva, vegye ki a kenyérsütő edényt. 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

KENYÉRSÜTŐ GÉPÉNEK HASZNÁLATA



EGY ADOTT PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

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

MENÜ 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 **MENÜ** 10 között a következők:

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 > alap kenyér | > > kelt tészta (pl. pizza) |
| 2 > francia kenyér | > > rétestészták |
| 3 > korpáskenyér | 8 > joghurtos kenyér |
| 4 > cukrozott kenyér | 9 > lekvár |
| 5 > szupergyors kenyér | 10 > kizárólag sütés |

1 Az alap kenyér elnevezésű programmal a legtöbb, búzálisztet használó kenyérrecept elkészíthető.

2 A Francia kenyér elnevezésű program a szokványos francia fehérkenyér receptjének felel meg.

3 A Korpáskenyér elnevezésű programot akkor kell választani, amikor korpáskenyérhez való lisztet használ.

4 A Cukrozott kenyér elnevezésű program azokhoz a receptekhez talál, amelyek zsíros alapanyagokat és cukrot tartalmaznak.

5 A Szupergyors kenyér elnevezésű program a SZUPERGYORS kenyér receptjének felel meg (lásd a(z) 140. oldalt).

6 A Kelt tészták elnevezésű program nem süt. Ez a kelesztett tészták dagasztásának és összegyúrásának felel meg. Pl.: a pizzatészta.

7 A 7. programmal csak dagasztani lehet. Ez a kelesztés nélküli gyúrttésztáknak felel meg. Pl.: metéltek.

8. A joghurtos kenyér savas ízű, közepes héjárnyalatú, kizárólag 1000 g-os kenyér.

9 A Lekvár elnevezésű program automatikusan megfőzi a lekvárt az edényben.


10 A Sütés elnevezésű programmal kizárólag sütni lehet, a sütés időtartama 60 perc. Ez egymagában is kiválasztható és a következőkkel összekapcsolva használható:

- a) a Kelt tészták elnevezésű programmal,
- b) felmelegíteni és ropogóssá tenni a már előzőleg megsütött és kihűlt kenyereket,
- c) a kenyérsütési ciklus közben bekövetkezett hosszas áramszünet esetén, a sütés befejezéséhez.

A 10-es program használata közben a gépet nem szabad felügyelet nélkül hagyni.


Ha létrejött a kívánt héjárnyalat, az **MENÜ** gomb hosszas megnyomásával, állítsa meg kézzel a programot.

A KENYÉR TÖMEGÉNEK KIVÁLASZTÁSA


A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatásként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 6, 7, 8 és 9-es programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. A 750 g-os vagy az 1000 g-os tömeg beállításához, nyomja meg az  gombot. A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

A HÉJÁRNYALAT KIVÁLASZTÁSA (PIRULÁSI FOK)

Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 6, 7, 8 és 9-es programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának az opciójával.

Három opció áll rendelkezésre: VILÁGOS/KÖZEPES/SÖTÉT. Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az  gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

A GYORS ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

Az 1, 2, 3 és 4-es recepteket a GYORS üzemmódban is el lehet készíteni, és így a sütési időtartam lerövidülhet. A Gyors üzemmód kiválasztáshoz, nyomja meg 4-szer az  gombot. A GYORS üzemmód nem teszi lehetővé a héjárnyalat beállítását.





BEKAPCSOLÁS/LEÁLLÍTÁS


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


A CIKLUSOK

A kenyérsütő gép ciklusa által elért szakasztól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

Egy táblázatban (140 oldal) megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

					
Előmelegítés	> Dagasztás	> Pihenés	> Kelesztés	> Sütés	> Melegen tartás
Ezt a 3-as és a 8-as programokban használják a tészta kelesztésének fokozásához.	Hozzájárul a tészta struktúrájának átfarmálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.	Hozzájárul a tészta térfogatnövekedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.	Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.	Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.	Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

 **Előmelegítés:** csak a 3-as és a 8-as programoknál aktív. Ebben az időszakban a keverőlapát nem működik. Ez a szakasz lehetővé teszi, hogy az élesztők kifejtsék a hatásukat, ezáltal elősegítse azoknak a kenyereknek a növekedését, amelyek olyan lisztféléből készültek, amelyek nemigen kelnek meg.

 **Dagasztás:** a tészta az 1. vagy a 2. dagasztási ciklusban, illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 3, 4 és 8-as 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 (142-143. 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 felhangzási pillanatának pontosabb megtudakolása érdekében, elég 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.

 **Kelesztés:** a tészta az 1., a 2. vagy a 3. kelesztési ciklusban található.

 **Sütés:** a kenyér a végső sütési ciklusban található.

 **Melegen tartás:** az 1, 2, 3, 4, 5, 8 és 10-es programok esetén a készítmény a gépben hagyható. A sütés befejezése után az egy órás időtartamú melegen tartási ciklus automatikusan bekapcsolódik.

A melegen tartás órájában a kijelző a 0:00-án marad. Rendszeres időközönként egy csipogó hang hallatszik. A ciklus végén, 3 csipogó hang kibocsátása után, a gép 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 az 5/6/7/9/10 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjányalat 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.

Pl.: most 20 h van és ön az 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. Megjelenik a vizuális **◀jelzőfény**, és az időzítő 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.

GYAKORLATITANÁCSOK

Áramszünet esetén: ha ciklus közben

egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 percig tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elvesztődik.

Ha összekapcsol két programot, mielőtt elindítaná a másodikat, várjon 1 órán.

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 vajat használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassza meg. A meleg vajat 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 eredetnél 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 összterfogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes kinézése 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.

Liszt: 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, búzacsírást, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz.

Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk.

A liszt megszitálása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiőrlésű 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. E sütőkeverékek felhasználása érdekében, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasznált sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyész – 3-as program.

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

Élesztő: az élesztő lehetővé teszi a tészta megkelesztését. Zacsós, aktív, szárított pékélesztőt használjon. Az élesztő minősége változhat, nem mindig egyformán dagad meg. Következésképp, a kenyerek a használt élesztő állapotától függően is eltérhetnek egymástól.

A régi vagy a rosszul tárolt élesztő nem fog annyira jól viselkedni, mint a frissen kinyitott, szárított élesztő.

A megadott arányok szárított élesztőre értendők. Friss élesztő használata esetén a mennyiséget (tömeget) 3-al be kell szorozni, az élesztőt pedig langyos, kissé cukrozott vízben fel kell oldani, hogy hatását hatékonyabban fejtsse ki.

Golyócskák formájában árult szárított élesztő is létezik. Ezeket egy kis langyos, enyhén megcukrozott vízben rehidratálni kell. Ezeket ugyanabban az arányban kell használni, mint a csomagolt szárított élesztőt, de a könnyebb használat miatt mi ez utóbbit ajánljuk.

Az adalékanyagok (olajbogyók, szalonnadarabok, stb.): az ön által óhajtott kiegészítő hozzávalókkal akár személyre is szabhatja receptjeit, de ügyelnie kell a következőkre:

- > a hozzávalók hozzáadását irányító hangjelzés szigorú betartására, főleg a zúzódó hozzávalók esetén,
- > a keményebb magokat (mint például a len- és a szézám) már a dagasztás elején hozzá lehet adni a tésztahoz, hogy a gép használata könnyebbé váljon (például késleltetett indítás esetén),
- > a nagyon nedves összetevők jó lecsepegtetésére (olajbogyók),
- > a zsíros összetevők enyhe belisztezésére, hogy azok könnyebben beépülhessenek,
- > a túlzott adalékanyag-mennyiség bekeverésének elkerülésére, nehogy megzavarodjon a tészta megfelelő kialakulása.

GYAKORLATITANÁCSOK

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 evőkanálnyit 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 ellent kell álljon, és az ujjhegyek helye lassacskán el kell tűnjön.

A RECEPTEK

Minden egyes recept esetén tartsa be a hozzávalók betöltésének megadott sorrendjét.
A kiválasztott recept és az annak megfelelő program függvényében az elkészítési időtartamokat feltüntető, összefoglaló táblázatot is áttanulmányozhatja (142-143 oldal), és ott megtekintheti a különböző ciklusok részletes ismertetését.

kk. > kávéskanál - ek. > evőkanál

1. PROGRAM

ALAP KENYÉR

	750 g	1000 g
Olaj	1 ek.	1,5 ek.
Víz	245 ml	300 ml
Só	1 kk.	1,5 kk.
Cukor	3 ek.	1 ek.
Tejpor	1 ek.	2 ek.
Liszt	455 g	550 g
Élesztő	1 kk.	5 g vagy 1,5 kk.

TEJES KENYÉR

	750 g	1000 g
Előzetesen megpuhított vaj	50 g	60 g
Só	1,5 kk.	2 kk.
Cukor	2 ek.	2,5 ek.
Tej	260 ml	310 ml
Liszt	400 g	470 g
Élesztő	1 kk.	5 g vagy 1,5 kk.

2. PROGRAM

FRANCIA KENYÉR

	750 g	1000 g
Víz	270 ml	360 ml
Só	1,5 kk.	2 kk.
Liszt	460 g	620 g
Élesztő	5 g ou 1,5 kk.	2 kk.

FALUSI KENYÉR

	750 g	1000 g
Víz	270 ml	360 ml
Só	1,5 kk.	2 kk.
Liszt	370 g	500 g
Rozsliszt	90 g	120 g
Élesztő	5 g vagy 1,5 kk.	2 kk.

3. PROGRAM

KORPÁSKENYÉR

	750 g	1000 g
Olaj	2 kk.	1 kk.
Víz	270 ml	360 gml
Só	1,5 kk.	2 kk.
Cukor	2 kk.	1 ek.
Liszt	225 g	300 g
Teljes kiőrlésű liszt	225 g	300 g
Élesztő	1 kk.	5 g vagy 1,5 kk.

PARASZTKENYÉR

	750 g	1000 g
Olaj	2 kk.	1 ek.
Víz	270 ml	360 ml
Só	1,5 kk.	2 kk.
Cukor	2 kk.	1 ek.
Liszt	230 g	300 g
Rozsliszt	110 g	150 g
Teljes kiőrlésű liszt	110 g	150 g
Élesztő	1 kk.	5 g vagy 1,5 kk.

kk. > kávéskanál - ek. > evőkanál

4. PROGRAM**BRIÓS**

	750 g	1000 g
Tojások	2	3
Vaj	150 g	175 g
Tej	60 ml	70 ml
Só	1 kk	1,5 kk
Cukor	3 ek.	4 ek.
55-ös liszt	360 g	440 g
Élesztő	2 kk	2,5 kk

opcionális: 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

KUGLÓF

	750 g	1000 g
Tojások	2	3
Vaj	140 g	160 g
Tej	80 ml	100 ml
Só	1/2 kk	1 kk
Cukor	4 ek.	5 ek.
Liszt	350 g	420 g
Élesztő	2 kk	2,5 kk
Mazsola	100 g	150 g

opcionális: itassa át a mazsolát egy könnyű sziruppal (50% cukor 50% víz), vagy schnaps típusú alkohollal, illetve törkölypálínkával.

opcionális: a legutolsó dagasztási ciklus után, tegyen egész mandulákat a tészta tetejére.

5. PROGRAM**SZUPERGYORS KENYÉR**

	750 g	1000 g
Olaj	1 ek.	1,5 ek.
Víz 35 - 40°C maximum)	270 ml	360 ml
Só	1 kk	1,5 kk
Cukor	1 ek.	1 ek.
Tejpor	1 ek.	2 ek.
Liszt	430 g	570 g
Élesztő	3 kk	3,5 kk

8. PROGRAM**JOGHURTOS KENYÉR**

		1000 g
Víz		200 ml
Natúr joghurt		1 (125 g)
Só		2 kk
Cukor		1 ek.
Liszt		480 g
Rozsliszt		70 g
Élesztő		2,5 kk

6. PROGRAM**PIZZATÉSZTA**

	750 g	1000 g
Olajbogyó olaj	1 ek.	1,5 ek.
Víz	240 ml	320 ml
Só	1,5 kk	2 kk
Liszt	480 g	640 g
Élesztő	1 kk	5 g vagy 1,5 kk

7. PROGRAM**RÉTESTÉSZTÁK**

	1000 g
Tojások	5
Víz	60 ml
Liszt	600 g
Só	1 kk








9. PROGRAM**KOMPÓTOK ÉS LEKVÁROK**

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




Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack lekvár:
580 g gyümölcs, 360 g cukor, 1 citromlé.**Narancslekvár:**
500 g gyümölcs, 400 g cukor.**Alma/rebarbara kompót:**
750 g gyümölcs, 4,5 ek. cukor**Rebarbara kompót:**
750 g gyümölcs, 4,5 ek. cukor.

A SÜTÉSI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.

	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkelés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megkelt kenyér	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 keverőlapát elakadt az edényben	<ul style="list-style-type: none"> ● Hagyja ázni, mielőtt kivinné.
A keverőlapát elakadt a kenyérben	<ul style="list-style-type: none"> ● Kissé olajozza meg a keverőlapátot, mielőtt az edénybe öntené a hozzávalókat.
Az  gomb megnyomása után semmi sem történik	<ul style="list-style-type: none"> ● A gép túlmelegedett. Két ciklus között várjon 1 órát. ● Késleltetett indítás volt beprogramozva. ● Előmelegítéssel programról van szó.
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. Tartsa tiszteltben a receptekben előírt arányokat.

PROGRAM	MÉRLET	HÉJÁRNYALAT	IDŐTARTAM (h)	ELŐMELEGÍTÉS (perc)	1. DAGASZTÁS (perc)	PIHÉNÉS (perc)	2. DAGASZTÁS (perc)	1. KELESZTÉS (perc)	3. DAGASZTÁS (mp)	2. KELESZTÉS (perc)	4. DAGASZTÁS (mp)	3. KELESZTÉS (perc)	SÜTÉS (perc)	MELEGEN TARTÁS (perc)	EXTRA	
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
	1000 g	Gyors														
		1	2.12		5	5	20	15	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Gyors			5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
			2.17			5	5	20	15	15	10	9	10	30	48	60
2	750	1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
	1000 g	Gyors														
		1	2.30		5	5	20	15	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		2	3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		3	3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Gyors			5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
			2.32			5	5	20	15	15	10	16	10	39	50	60
3	750	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
	1000 g	Gyors														
		1	2.28	5	5	15	5	24	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	60	2.58
		Gyors			5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	60	2.58
			2.30	5	5	15	5	24	24	10	11	10	35	48	60	2.08

PROGRAM	MÉRLET	HÉJÁRNYALÁT	IDŐTARTAM (h)	ELŐMELEGÍTÉS (perc)	1. DAGASZTÁS (perc)	PIHENÉS (perc)	2. DAGASZTÁS (perc)	1. KELESZTÉS (perc)	3. DAGASZTÁS (mp)	2. KELESZTÉS (perc)	4. DAGASZTÁS (mp)	3. KELESZTÉS (perc)	SÜTÉS (perc)	MELEGEN TARTÁS (perc)	EXTRA
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
4	1000 g	Gyors	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5	1000 g	3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Gyors	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.17		2			10	20					45	60
6	750	2	1.17		2		10	20					45	60	
		3	1.17		2		10	20					45	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
7	1000 g	2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
8	1000 g	2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
		1	1.30		5	5	20	60							
9	1000 g		0.14		3		11								
			3.55		5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
													10	50	
10	1000 g						5								
		1	1												
		2	1												
10	1000 g	3	1												

Megjegyzés: az 1, 2, 4, 5, 8 és 10-es programok esetén, a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- > Húzza ki a gép hálózati csatlakozó dugaszát és hagyja lehűlni.
- > Egy nedves szivaccsal tisztítsa meg a gép burkolatát és az edény belsejét. Gondosan szárítsa meg.
- > Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapát.
Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percig hagyja ázni.
- > A meleg vizes tisztítás érdekében, szerelje le a fedelet.
- > A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.
- > Ne használjon háztartási tisztítószeret, se karchatású korongot, se alkoholt.
Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- > A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.

BIZTONSÁGI TANÁCSOK



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

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

- > A gép megfelel a hatályos műszaki előírásoknak és biztonsági szabványoknak.
- > A gép első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót: a használati útmutatótól eltérő használat a gyártót mindennemű felelősség alól mentesíti.
- > Amennyiben fi zikai, szellemi vagy szenzoriális képességeik nem teszik lehetővé e készülék teljes biztonságban történő kezelését, gyerekek vagy más személyek segítség vagy felügyelet nélkül nem használhatják.
 - A gyerekeket szemmel kell tartani,
- > Ellenőrizze, hogy gépének tápfeszültsége tökéletesen megegyezzen a hálózati feszültséggel. Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- > Gépét kötelező módon földeléses csatlakozó aljzathoz kell csatlakoztatni. E kötelezettség figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekkel járó áramütést okozhat. Az ön biztonsága érdekében a földeléses csatlakozó aljzat feltétlenül meg kell feleljen az ön országában érvényes, az elektromos berendezésekre vonatkozó szabályozásoknak. Ha az ön elektromos hálózatának nincs földeléses csatlakozó aljzata, bármilyen csatlakoztatás előtt feltétlenül lehetővé kell tennie egy felhatalmazott cég beavatkozását, amely elektromos hálózatát szabályossá alakítja.
- > Az ön gépe kizárólag lakáson belüli, háztartási használatra készült.
- > A használat végén vagy a tisztítás előtt, mindig húzza ki a gép hálózati csatlakozó dugaszát.
- > Ne használja a gépet, ha az rendellenesen működik vagy károsodott. Ebben az esetben, forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- > A vevő által végzendő szokványos tisztításon és karbantartáson kívül, az összes többi beavatkozást hivatalos szervizközpontnak kell végrehajtania.
- > A gépet, a tápkábelt vagy a dugaszt ne merítse vízbe, vagy bármilyen más folyadékba.
- > Ne hagyja lelógni a tápkábelt, hogy az nehogy a gyerekek kezébe kerüljön.
- > A tápkábel soha nem érintkezhet vagy nem lehet közel a gép meleg részeihez, nem lehet közel egy hőforráshoz vagy nem állhat éles szögben.
- > Ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült, ne használja a gépet. Bármilyen veszély elkerülése végett, ezeket kötelező módon egy hivatalos szervizközponttal cseréltesse ki (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- > Ne érjen hozzá a kémlelőablakhoz működés közben és közvetlenül utána. A kémlelőablak hőmérséklete magas lehet.
- > Ne a vezetéknel fogva húzza ki a gépet a hálózati csatlakozóból.
- > Csak jó állapotban lévő, földeléses aljzattal és minimum a termékhez mellékelt vezetékkel megegyező átmérőjű vezetékkel rendelkező hosszabbítót használjon.
- > Ne helyezze a gépet más gépekre.
- > Ne használja a gépet hőforrásként.
- > Soha ne helyezzen papírt, kartont vagy műanyagot a gépbe, és ne helyezzen rá semmit.
- > Ha a gépnek valamelyik része meggyullad, soha ne próbálja vízzel eloltani. Húzza ki a gép hálózati csatlakozódugaszát. Egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.
- > Az ön biztonsága érdekében, csak az ön gépéhez találó tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- > Az összes gépet szigorú minőségellenőrzésnek vetik alá. A véletlenszerűen kiválasztott gépeket gyakorlati próbáknak vetik alá, és ez magyarázza az esetleges használati nyomokat.
- > A program befejezése után mindig védőkesztyűvel fogja meg az edényt vagy a gép meleg alkotóelemeit. Használat közben a gép nagyon felmelegszik.
- > Soha ne tömjé el a szellőzőnyílásokat.
- > Nagyon vigyázzon, mert amikor a programozás befejezése után vagy közben kinyitja a fedelet, gőz szökkenhet ki.
- > Ha a 11. programot használja (lekvár, kompót), a fedél kinyitásakor ügyeljen a kiszökkenő gőzsugarra és forró cseppekre.
- > Vigyázzon, mert az a tészta, mely a sütőedényből a fűtőelemre folyik, meggyulladhat, továbbá:
 - ne lépje túl a receptekben megadott mennyiségeket.
 - ne lépje túl az 1000 g-os tészta összmennyiséget.
- > A terméken mért hangteljesítmény 64 dB.