Moulinex®

bread & baguettines

PL
CS
SK
HU
SR
HR
BS
SL
BG
RO
ET
LT
LV

www.moulinex.com

BIZTONSÁGI TANÁCSOK
FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
  - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
  - farmok,
  - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú

gyeremekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek által is, ha azok felügyelve vannak és kaptak útmutatást a készülék biztonságos kezeléséről, valamint megértették a vele járó veszélyeket. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek és az idősebb is csak felügyelet mellett.
Tartsa a készüléket és a kábelt távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.

A kenyér sütőformánál:

- ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget,
- ne haladja meg az 620 g liszt- és 10 g élesztőmennyiséget.

A bagett sütőlapoknál:

- ne lépje túl a 400 g tésztát sütésenként.
- ne lépje túl a 250 g lisztet és 6 g élesztőt sütésenként.

- Az élelmiszerrel érintkező részek megtisztításához használjon rongyot vagy nedves szivacsot.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.

- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... távirányítóval.

- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.

- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.

- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.

- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben.
  A gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.

- Húzza ki a készüléket az aljzatból, ha már nem használja és amikor meg akarja tisztítani.

- Ne használja a készüléket ha:
  - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
  - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.

  Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.

- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.

- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.

- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.

- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.

- Használat közben ne mozgassa a készüléket.

- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**

- Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.

- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabbítókábelt használjon.

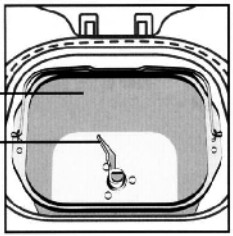
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.

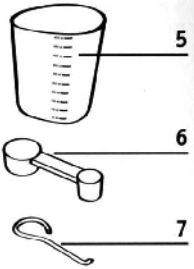
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törlővel fojtsa el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **A 14. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- A készülék mért zajszintje 59 dBA.

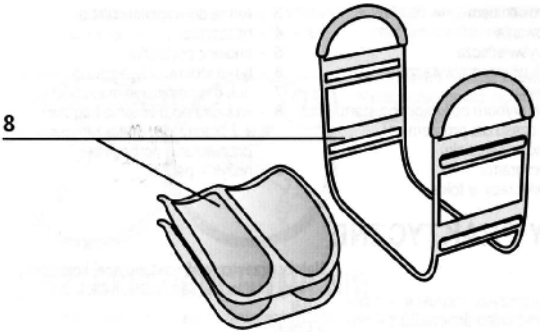
Vegyünk részt a környezetvédelemben!

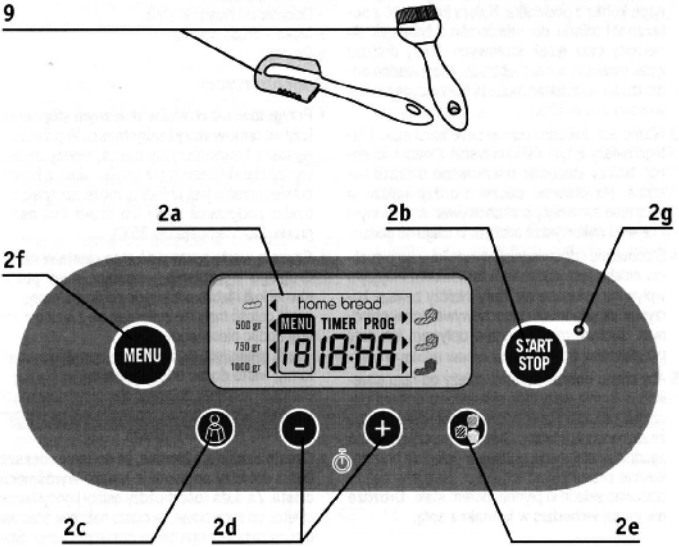
Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

1
2
MENU
home bread
MENU TIMER PROG
START STOP
Moulinex
bread & baguettines


3
4


5
6
7


8


9
2a
2b
2g
2f
home bread
500 gr
750 gr
1000 gr
MENU
TIMER PROG
18:18:88
MENU
START
STOP
2c
2d
2e

JEGYZÉK

1 - kémlelőablakos fedél
2 - vezérlőpult
  a - LCD kijelző
  b - bekapcsolás / leállítás gomb
  c - tömegválasztó gomb
  c - a késleltetett beindítást és a 11. program időbeállítását szabályozó gombok
  e - héjárnyalatot választó gomb
  f - programválasztó menügomb
  g - működésjelző lámpa
3 - kenyérsütő edény
4 - keverőlapát
5 - mérőcsésze
6 - kávéskanál/evőkanál
7 - kampó a dagasztólapátok kiemeléséhez
8 - állvány bagett sütéshez + 2 tapadásmentes bagett sütőlap
9 - hasítékvágó + ecset

GYAKORLATI TANÁCSOK

Előkészület

HU

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

Az általában betartandó sorrend:

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

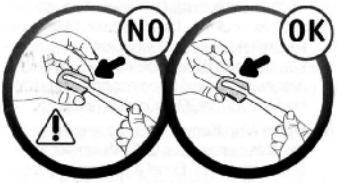
Használat

- **A kenyérkészítést 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 legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacskán tűnjön el.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből - **A**.



- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.

Figyelmeztetés: vigyázat, a hasítékvágó nagyon éles. Bánjon vele óvatosan.

GYORS KEZDÉS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatba.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.
- Távolítsa el a kenyérsütő edényt felemelve a fogantyút és fordítsa el egész enyhén az óramutató járásával ellentétes irányba. Illessze be a keverőlapátokat **-B-C**.
- A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte **-D-E**.
- Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Az edényt tartsa a fogantyúnál fogva és tegye bele a kenyérsütőbe úgy, hogy passzoljon a dagasztó berendezésre (kicsit döntse oldalra, hogy síkerüljön). Fordítsa el egész enyhén az óramutató járásával ellentétes irányba és az edény a helyére ül **-F-G**.
- Csukja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütőgép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program jelenik meg, ami 800 g-os, közepesre sütött kenyér. A 4. program eléréséhez nyomja meg háromszor a MENU gombot. **-H**.
- Nyomja meg az START/STOP gombot. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa **-I-J**.
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőgép hálózati csatlakozó dugaszát. Vegye ki a kenyeret a sütőből. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át **-K**.

Kenyérsütőgépének megismeréséhez és első kenyerének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.

ALAP KENYÉR (4. program)	**ÖSSZEÁLLÍTÁS - kk.** = kávéskanál - **ek.** = evőkanál	
HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	1. VÍZ = 330 ml	5. TEJPOR = 2 ek.
TÖMEG = 1000 g	2. OLAJ = 2 ek.	6. LISZT = 605 g
IDŐTARTAM = 3:09	3. SÓ = 11/2 kk.	7. ÉLESZTŐ = 11/2 ek.
	4. CUKOR = 1 kk.	

KENYÉRSÜTŐGÉPÉNEK HASZNÁLATA

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

Egy adott program kiválasztása

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

MENU **A menü gomb** segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot (MENU), a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és 15 között a következők:

1. **Bagettok.** A Bagett program lehetővé teszi, hogy saját maga készítse el a bagettjeit. Ez a program 3 részletben zajlik.
   1. szakasz > Dagasztás és kelesztés
   2. szakasz > Formázás (a hangjelzésre a jelzőfény villogni kezd a bagett szimbólummal szemben).
   3. szakasz > Sütés. A sütési ciklusra a bagettek megformázása után kerül sor (a bagettek megformázásához a mellékelt receptkönyvben találhat segítséget).
2. **Édes bagettok.** Édes péksüteményekhez: bécsi kenyér, kifli, briós stb. Ez a program ugyanúgy zajlik, mint az 1. bagett program.
3. **Bagett sütés.** A 3. program lehetővé teszi a bagettek elkészítését előre elkészített tésztából. A 3. program használata közben a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ha a lejárta előtt félbe akarja szakítani a ciklust, manuálisan állítsa le a programot a (START STOP) nyomógomb hosszas megnyomásával. Ennél a programnál nincs közepes színű sütés. Az édes péksüteményekhez ajánlatos a világos színű sütést használni, a sósakhoz pedig a sötét színre sütést.
4. **Alap Fehér.** Az Alap fehér program alkalmas majd mindegyik fehér lisztből készült kenyér sütésére.
5. **Francia.** A francia kenyér program megfelel a hagyományos, lazább szerkezetű francia fehér kenyérnek.
6. **Teljes Kiörlésű.** Korpás kiörlésű lisztből készít kenyeret.
7. **Édes.** Az Édes kenyér programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen. Az első briósreceptje megvalósításához a VILÁGOS sütést javasoljuk.
8. **Gyors Alap Kenyér.** A Gyors alap kenyér elnevezésű program a GYORS kenyér receptjéhez felel meg. Ennél a programnál a súly és a sütési szín beállítása nem áll rendelkezésre. Ehhez a recepthez a víznek maximum 35°C-osnak szabad lennie.
9. **Glutén Mentes.** Lisztérzékenységben szenvedő betegek számára való, akik többféle gabonában jelenlevő gluténra allergiásak (búza, rozs, zab, árpa, kamut búza, tönköly búza, stb.). Járjon el a csomagoláson feltüntetett útmutatás szerint. A sütőformát mindig alaposan tisztítsa ki, hogy a liszt ne keveredhessen egyéb lisztmaradványokkal. A szigorúan gluténmentes étrend esetén arra is fordítson figyelmet, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes tészták állaga nem ideális. A dagasztás alatt ráragad az oldalakra és le kell onnan kaparni egy rugalmas, műanyag spatulával. A gluténmentes kenyér sűrűbb lesz és sápadtabb színű mint a hagyományos. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.
10. **Só Nélküli.** A kenyér azon élelmiszerek egyike, mely a szervezet legnagyobb napi só hozzájárulását biztosítja. A sómennyiség csökkentésével csökkenti a szív- és érrendszeri problémák rizikóját.
11. **Csak Sütés.** A cipósütő program lehetővé teszi a 10-től 70 percig terjedő sütést (10 perces sávonként állítható). Működhet magában, vagy
    a) a kelt tészta programmal,
    b) a kisütött és kihűlt kenyér újramelegítésére, hogy újból ropogós legyen,
    c) a sütés befejezésére, amennyiben hosszasabb áramszünet szakította volna meg a sütési ciklust.

A 11-es program alatt a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.
Ha menet közben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a gombot.

12. **KenyérTészta.** Ez a program nem süt, csak dagaszt és keleszt, pl. pizzatésztát, buktatésztát.
13. **Kalács.** A program segítségével különböző kelesztett és sütőporos sütemények készíthetők. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.
14. **Lekvár.** A Lekvár programmal automatikusan készíthető gyümölcslekvár és befőtt.
15. **Tésztafélék.** A 15-ös program csak dagaszt, kelesztés nélkül, pl. metéltnek, nudlinak való tésztát.

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 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. Az 1. és 2. programnál kétféle súly közül választhat:

- egy sütésre 400 g (4 bagett), a jelzőfény az 500 g-os súllyal szemben gyullad ki;
- két sütésre 800 g (8 bagett), a jelzőfény az 1000 g-os súllyal szemben gyullad ki.

A 500 g-os, 750 g-os vagy 1000 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot . A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

A kenyérhéj árnyalatának kiválasztása

Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 12, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának lehetőségével. Három lehetőség 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.

Bekapcsolás/leállítás

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

A CIKLUSOK

A 238-241. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

Dagasztás

Hozzájárul a tészta struktúrájának átformálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.

Illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13-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 (238-241. oldal) és az „extra" oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén. A hangjelzés pontos idejét megtudhatja, ha az „extra" oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból. Pl.: „extra" = 2:51 és „teljes időtartam" = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

Pihenés

Hozzájárul a tészta térfogatnövekedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.

Kelesztés

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

Sütés

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

Melegen tartás

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

Az 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 programok esetén a készítményt a készülékben hagyhatja. A sütés után automatikusan beindul az egy órás melegen tartási ciklus. Abban az órában, mikor a kenyér melegen tartása folyamatban van, a kijelzőn a 0:00 világít és az időzítőn a ▪ villog. A ciklus végén, több csipogó hang kibocsátása után, a készülék automatikusan leáll.

AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem alkalmazható a 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjárnyalat 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 azt szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az ⊕ és ⊖ gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg a START gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. 2 pontja ▪ villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa.

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

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

Gyakorlati tanácsok

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 elveszik.

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

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

> amint a kenyeret eltávolította, tegye azt az oldalára és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,

> másik kezével illessze be a kampót a keverő tengelyébe és nyakoroljon rá enyhe húzóerőt, hogy a lapát engedjen.

> igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.

A HOZZÁVALÓK

A zsíros alapanyagok és az olaj: a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha 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. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinél kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

Tej: használhat friss tejet (hidegen, hacsak a recept másként nem jelzi), vagy tejport. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes külalakja lesz.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. **Hőmérséklet: ld. a használatról szóló rész 1. bekezdését (98. oldal).**

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős", „kenyérsütésre alkalmas" vagy „pék"-lisztet használjon. Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsírát vagy bármilyen egész magvat adagol, nehezebb és kevésbé megkelt kenyeret kap. **Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.**

Ezeknek a készítményeknek a használatára vonatkozóan kövesse a gyártó javaslatait.

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. A felhasználás előtt tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasznált sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyér- 4-es program.

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

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

Élesztő: a sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékipari vagy friss termék részlegen), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el szétmorzsolni az élesztőt az ujjaival, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 35°C-os vízet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően,

magasabb hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

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

Szárított élesztő (tk)

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

Friss élesztő (g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

> további hozzávalókat csak a hangjelzés után adagolja, főleg az olyan törékenyeket mint az aszalt gyümölcs,

> a keményebb magvakat, mint a lenmag vagy a szezámmag a dagasztás kezdete előtt adagolja, hogy megkönnyítse a gép használatát,

> a csokidarabkákat fagyassza meg, hogy jobb állaguk maradjon a kelesztés alatt.

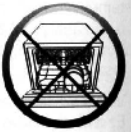
> a nagyon nedves vagy zsíros hozzávalókat (pl. olívabogyó, szalonna) alaposan csöpögtesse le, szárítsa meg nedvszívó papírral, és finoman lisztezze be a jobb keveredés és a homogén tészta eléréséhez,

> ne adjon hozzá további nagy mennyiségű hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivel ezek befolyásolhatják a tészta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket.

> ne essen hozzávaló az edény mellé.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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



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

BAGETTEK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS ELKÉSZÍTÉSE

Ezek elkészítéséhez szüksége van az ehhez a funkcióhoz tartozó összes tartozékra: 1 állvány bagett sütéshez (8), 2 tapadásmentes bagett sütőlap (8), 1 hasítékvágó (9) és 1 ecset (9).

1. Dagasztás és kelesztés

- Dugja be a kenyérsütő gépet.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program jelenik meg - **H**.
- Válassza ki a sütés színét.
- Nem ajánlatos mindössze 2 bagettet sütni, mert ennek eredményeként túl sötétre sül.
- Ha 8 bagett sütését választja (4 bagett kétszeri sütéssel): ajánlatos megformázni mind a 8 bagettet, és 4-et a hűtőben tárolni a második sütésig.
- Nyomja meg a START nyomógombot. Meggyullad a működést jelző fény, és villogni kezd az időzítő 2 pontja. Megkezdődik a dagasztási ciklus, amit a kelesztés követ - **I**.

Megjegyzések:

- A dagasztási szakaszban normális, ha egyes részek nincsenek jól összekeveredve.
- Amikor befejeződött az előkészítés, a kenyérsütőgép készenléti állapotot vesz fel. Több hangjelzés jelzi Önnek, hogy befejeződött a dagasztás és a kelesztés, a működést jelző fény pedig villogni kezd.

A tésztát a hangjelzéseket követő egy órán belül fel kell használni. Ennek leteltével a gép visszaáll alaphelyzetbe, és a bagett program nulláródik. Ebben az esetben javasoljuk, hogy használja a 3. programot, ami csakis a bagettek megsütésére szolgál.

2. A bagettek elkészítése és sütése

A szakaszok megvalósításához a mellékelt receptkönyvben találhat segítséget.

A pék által használt kézmozdulatokat mutatjuk be Önnek, de néhány kísérlet után Ön kialakítja a saját formázási módját. Akármilyen módon is csinálja, az eredmény garantált.

- Vegye ki a sütőformát a gépből - **B**.
- Enyhén lisztezze meg a munkafelületét.
- Vegye ki a tésztát a sütőformából, és helyezze a munkafelületére.
- Formáljon gömböt a tésztából, és egy kés segítségével ossza 4 tésztadarabra.
- Amint van 4 egyforma tésztadarabja, már csak a bagettek megformázása van hátra.

A lazább szerkezetű bagetthez hagyja a tésztadarabokat 10 percig pihenni a formázás előtt.

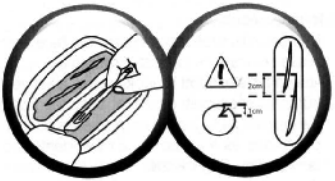
A bagett hosszának meg kell felelnie a tapadásmentes sütőlap méretének (körülbelül 15 cm).

A kenyerek díszítésével váltogathatja az ízeket. Ehhez elegendő megnedvesíteni a tésztadarabokat, majd szezámmagba vagy mákba forgatni őket.

- Miután elkészítette a bagetteket, helyezze őket a tapadásmentes sütőlapokra.

A bagettek összeillesztésének alul kell lennie.

- Az optimális eredményhez átlósan vágja be a bagettek tetejét, és fogazott kés vagy a mellékelt hasítékvágó segítségével, hogy 1 cm-es nyílást hozzon létre.



Változtathat a bagett külsején, és készíthet bevágásokat egy olló segítségével a bagett egész hosszában.

- A mellékelt konyhai ecset segítségével bőségesen nedvesítse meg a bagettek tetejét, elkerülve viszont, hogy a víz összegyűljön a tapadásmentes sütőlapok aljában.
- Helyezze a bagetteket tartalmazó 2 tapadásmentes sütőlapot a mellékelt bagettsütő állványra.

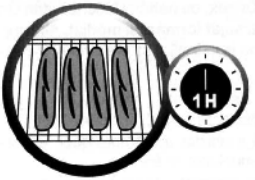
- Helyezze be a bagettsütő állványt a gépbe, a sütőforma helyére.
- Nyomja meg újra a START nyomógombot, hogy a program továbbinduljon, és megkezdje a bagettek sütését.
- **A sütési ciklus végén 2 lehetősége van:**

4 bagett sütése esetén

- Húzza ki a kenyérsütő gépet. Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.

8 bagett (2x4) sütése esetén

- Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.
- Vegye ki a hűtőből a 4 másik bagettet (amelyeket előzetesen már behasított és megnedvesített).
- Helyezze őket a sütőlapokra (anélkül, hogy megégetné magát).
- Helyezze vissza az állványt a gépbe, és nyomja meg újra a START gombot.
- A sütés végeztével kihúzhatja a gépet.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.



RECEPTEK

A kiválasztott receptnek és a hozzátartozó programnak megfelően belenézhet az idő összegző táblázatba (238-241. oldal) és nyomon követheti az egyes ciklusok időlebontását. Ne változtasson a hozzávalók mennyiségén mert felboríthatja a recept egyensúlyát.

kk. = kávéskanál - **ek.** = evőkanál

PROG. 1 - BAGETTOK

4 vagy 8 darab, kb. 100 g-os bagett készítése

	400 g	800 g
1. Víz	150 ml	300 ml
2. Só	3/4 kk.	1 1/2 kk.
3. Liszt T55	245 g	490 g
4. Élesztő	1 kk.	2 kk.

PROG. 2 - ÉDES BAGETTOK

4 vagy 8 darab, kb. 100 g-os bagett készítése

	400 g	800 g
1. Tej	140 ml	280 ml
2. Só	3/4 kk.	1 1/2 kk.
3. Cukor	2 ek.	4 ek.
3. Liszt T55	210 g	420 g
4. Élesztő	1 kk.	2 kk.
Adja hozzá a hangjelzés után		
Vaj	25 g	50 g

PROG. 4 - ALAP FEHÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
6. Liszt T55	345 g	455 g	605 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 5 - FRANCIA

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	275 ml	365 ml
2. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
3. Liszt T55	350 g	465 g	620 g
4. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 6 - TELJES KIÓRLÉSŰ

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olaj	1 1/2 ek.	2 ek.	3 ek.
3. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
4. Cukor	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.
5. Liszt T55	130 g	180 g	240 g
6. Teljes kiőrlésű liszt T150	200 g	270 g	360 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 7 - ÉDES

BRIÓS	500 g	750 g	1000 g
1. Tojások leütve*	100 g	100 g	150 g
2. Felolvasztott vaj	115 g	145 g	195 g
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 1/2 ek.	3 ek.	4 ek.
5. Tej	55 ml	60 ml	80 ml
6. Liszt T55	280 g	365 g	485 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.

Opcionális: 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

PROG. 8 - GYORS ALAP KENYÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz (meleg, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olaj	3 kk.	1 ek.	1 1/2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 1/2 ek.	2 ek.	2 1/2 ek.
6. Liszt T55	325 g	445 g	565 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 1/2 kk.	3 kk.

PROG. 9 - GLUTÉN MENTES

	1000 g

Csak instant lisztkeveréket használjon.
Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget.

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 10 - SÓ NÉLKÜLI

SÓ NÉLKÜLI KENYÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	270 ml	365 ml
2. Liszt T55	350 g	480 g	620 g
3. Száraz élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 kk.
Adja hozzá a hangjelzés után			
4. Szezámmag	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - KENYÉRTÉSZTA

PIZZATÉSZTA	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olívaolaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
5. Liszt T55	320 g	480 g	640 g
7. Élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 13 - KALÁCS

CITROMOS TÉSZTA	1000 g
1. Tojások leütve*	200 g
2. Cukor	260 g
3. Só	1 csipet
4. Vaj, puha, de hűtött	90 g
5. Citromhéj	1 1/2 citrom
6. Citromlé	1 1/2 citrom
7. Liszt T55	430 g
8. Sütőpor	3 1/2 kk.

Verje fel a tojásokat cukorral és sóval 5 percen keresztül, míg fehér nem lesz. Öntse bele a készülék táljába. Adja hozzá a hideg olvadt vajat. Adja hozzá a citrom levét és héját. Keverje össze a lisztet a sütőporral és adja hozzá a keverékhez. Ellenőrizze, hogy a liszt az edény közepén egy halomban található.

PROG. 14 - LEKVÁR

KOMPÓTOK ÉS LEKVÁROK

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

1. Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack lekvár	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citromlé	1 citrom
4. Pektin	30 g

1. Narancs vagy grapefruitlekvár	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TÉSZTAFÉLÉK

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	45 ml	50 ml	70 ml
2. Tojások leütve*	150 g	200 g	275 g
3. Só	1 csipet	1/2 kk.	1 kk.
5. Liszt T55	375 g	500 g	670 g

* 1 közepes tojás = 50 g

ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

1. Kenyerek esetében

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkelés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megpirult héj	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
Sütés közben megnyomták a 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.			●	●		

2. Bagettek esetében

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁSOK
A tészta keresztmetszete nem egyenletes.	A kezdeti négyszög alak nem állandó, vagy nem egyenlő vastagságú.	Szükség esetén egyenesítse ki nyújtófával.
A tészta nehezen formázható.	Hiányzik a receptből egy kevés víz.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	A tészta túl sokat lett dagasztva.	Formáljon újra gömböt, és hagyja 10 percig pihenni, mielőtt az elejéről kezdené.
		Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percig pihenni.
A tészta ragadós; nehéz megformázni a bagetteket.	Túl sok vizet használt a receptben.	Enyhén lisztezze be a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet ne, majd folytassa a bagettek elkészítését.
	A vizet túl melegen adta hozzá.	

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁSOK
A tészta szakadozik, vagy csomósodik a felszíne.	A tészta túl sokat lett dagasztva.	Formáljon újra gömböt, és hagyja 10 percig pihenni, mielőtt az elejéről kezdené.
		Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percig pihenni.
Nem elég határozottak a hasítékok a tésztadarabon.	A tészta ragadós: túl sok vizet használt a receptben.	Kezdje újra a formázási szakaszt úgy, hogy enyhén belisztezi a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet nem.
	Nem elég éles a kés.	Használja a mellékelt hasítékvágót, vagy egy nagyon éles mikrofogazású kést.
	Nem elég határozottan vágta a hasítékot.	Gyors, határozott mozdulattal vágja a hasítékot.
A hasítékok hajlamosak összecsukódni, vagy nem nyílnak szét sütés közben.	A tészta túl ragadós volt: túl sok vizet használt a receptben.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	A tésztadarab felszíne nem volt elég feszes a formázás közben.	Kezdje újra úgy, hogy jobban meghúzza a tésztát, amikor a hüvelykujjára forgatja.
Sütés közben beszakadozik a tészta széle.	Nem elég mély a hasíték a tésztadarabon.	Tekintse meg a 106. oldalon a hasítékok ideális formáját.
A megsült bagettek az állványhoz ragadnak.	Túlságos megnedvesítette a tésztadarabokat.	Távolítsa el az felesleges vizet az ecsetről.
	Túlságosan tapadnak a sütőlapok.	Mielőtt rátenné a tésztát, kissé kenje olajjal a sütőlapokat.
A bagettek nem pirultak meg eléggé.	Elfelejtette a sütés előtt vízzel átkenni a tésztadarabokat.	A következő alkalommal figyeljen oda rá.
	A formázás közben túlságosan meglisztezte.	Mielőtt sütni kezdené, alaposan kenje át vizes ecsettel.
	Túl magas a környezet hőmérséklete (több, mint 30°C).	Használjon hidegebb vizet (10 és 15°C között) és/vagy kevesebb élesztőt.
A bagettek nem nőttek meg eléggé.	Kifelejtette az élesztőt a receptből.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	Lejárt szavatosságú az élesztő.	
	Nem adott hozzá elég vizet.	
	Formázás közben túlságosan összenyomta és megszorította a bagetteket.	

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	OKOK - MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	• Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
A gomb megnyomása után semmi sem történik.	• Ha a kijelzőn az E01 felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl meleg. Várjon 1 órát két ciklus között. • Ha a kijelzőn az E00 felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl hideg. Várja meg míg eléri a szobahőmérsékletet. • Ha a kijelzőn a HHH vagy EEE felirat jelenik meg és a készülék sípol: üzemzavar. Készülékét egy autorizált szakembernek kell ellátnia. • Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe.	• Az edényt nem helyezte be teljesen. • A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát. A fent említett két esetben, kapcsolja ki a készüléket a gomb hosszú lenyomásával. Kezdje el újra az elejétől.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	• A programozás után elfelejtette megnyomni a gombot. • Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. • Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag.	• A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. • Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

GARANCIA

- A készülék kizárólag otthoni, beltéri körülmények között való használatra alkalmas; a használati utasításnak nem megfelelő használat esetén a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, és az a jótállás elvesztését vonja magával.
- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az útmutatónak nem megfelelő használatért a Moulinex semmilyen felelősséget nem vállal.

KÖRNYEZETVÉDELEM

- A hatályos szabályozás szerint minden használaton kívüli készüléket teljesen használhatatlanná kell tenni: húzza ki és vágja el a zsinórját, mielőtt a készüléket kidobná.

Fedezze fel a bagettek formázását részletesen bemutató filmet, letöltve a filmes útmutatót az alábbi honlapokról:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

TABELA CYKLI - TABULKA CYKLŮ - TABUĽKA CYKLOV - CIKLUSOK - TABELA CIKLOV - TABELA CIKLUSA - CIKLUSI PEČENJA - TABLICA CIKLUSA - ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - TABEL CICLURI - TSÜKLITE TABEL - CIKLŲ LENTELĖ - CIKLUTABULA

PROG. ПРОГ.	g-гр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
PL	WAGA	ZRUMIENIE	CZAS	CZAS PRZYGOTO-WANIA	FORMO-WANIE	1. PARTIA	2. PARTIA	WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DZWIĘKOWYM	ODGRZE-WANIE
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	ČAS NA PŘIPRAVU	TVAROVÁNÍ	DOBA 1. PEČENÍ	DOBA 2. PEČENÍ	ČAS ZOBRAZENÝ PŘI ZVUKOVÉM SIGNÁLU	UCHOVÁNÍ VTEPLE
SK	HMOTNOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	DOBA PRÍ-PRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKY	PEČENIE 2. VÁRKY	ČAS ZOBRAZENÝ NA DISPLEJI PRI PÍPNUTÍ	UCHOVANIE VTEPLE
HU	MÉRET	HÉJ-ÁRNYALAT	IDŐ-TARTAM	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE	2. ADAG SÜTÉSE	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR	MELEGEN TARTÁS
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	VREME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. PARTIJE	PEČENJE 2. PARTIJE	PRIKAZANO VREME PRILIKOM ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLOTE
HR	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	VRIJEME PRIPREME	NAČIN IZRADE	PEČENJE 1. SLJEDA	PEČENJE 2. SLJEDA	PRIKAZANO VRIJEME KOD ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLINE
BS	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE	PEČENJE 2. SERIJE	PRIKAZANO VRIJEME PRILIKOM ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLOTE
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	ČAS ZA PRIPRAVO	OBLIKOVANJE	PRVA PEKA	DRUGA PEKA	PRIKAZAN ČAS DO ZVOČNEGA SIGNALA	OGREVANJE
BG	КОЛИЧЕ-СТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	ОФОРМЯНЕ	ИЗПИЧАНЕ 1ва ПАРТИДА	ИЗПИЧАНЕ 2ра ПАРТИДА	ПОСОЧЕНО ВРЕМЕ СЪС ЗВУКОВ СИГНАЛ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	TIMP DE PREPARARE	MODELARE	COACERE primaTURĂ	COACERE a 2-aTURĂ	TIMP AFIŞAT LA BIP	MENŢINERE LA CALD
ET	KAAL	PRUUNIS-TAMINE	AEG	VALMISTAMISE AEG	VORMIMINE	ESIMEŠE AJHUTAJE KÜPSEMINE	TEISE AJHUTAJE KÜPSEMINE	KUVATAV AEG	SOOJANA HOIDMINE
LT	SVORIS	PASKRUDI-NIMAS	VISAS LAIKAS	PARUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1 KEPIMAS	2 KEPIMAS	LAIKAS PO PYPTELĖJIMO	PAPILD
LV	SVARS	GAROZAS IZVĒLE	KOPĒJAIS LAIKS	GATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. CEPIENA CEPŠANA	2. CEPIENA CEPŠANA	PAŘĀDĀS LAIKS PĒC PĪKSTIENA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA
1	A*	1	2:16	1:06		1:10	-	1:52	1:00
		2	2:21			1:15	-	1:57	
		3	2:31			1:25	-	2:07	
	B**	1	3:16			1:10	1:10	2:52	
		2	3:26			1:15	1:15	3:02	
		3	3:46			1:25	1:25	3:22	

2	A* (400g)	1	2:31	1:26		1:05	-	2:10	1:00
		2	2:36			1:10	-	2:15	
		3	2:41			1:15	-	2:20	
	B** (800g)	1	3:36			1:05	1:05	3:15	
		2	3:46			1:10	1:10	3:25	
		3	3:56			1:15	1:15	3:35	

A* = 1 partia - 1 pečení - 1 pečenie - 1 fegy sütésre - 1 pečenje - 1 slijed pečenja - 1 pečenje- 1 enkratno peko - 1 една партида - 1 tură de coacere - 1 ahjutäie tarvis - 1 vienam kepimui - 1 vienam cepienam - (400 g)

B=** 2 partia - 2 pečení - 2 pečenia - 2 két sütésre - 2 pečenja - 2 slijeda pečenja - 2 pečenja - 2 dvakratno peko - 2 една партида - 2 ture de coacere - 2 kahe ahjutäie tarvis - 2 dviem kepimams - 2 diviem cepieniem - (800 g)

PROG. ПРОГ.	g-гр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
PL	WAGA	ZRUMIENIE	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrabianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	ODGRZEWANIE	DODATKI
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpočinek-Kynutí)	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ VTEPLE	EXTRA
SK	HMOTNOŤ	VYPEČENIE	ČAS	PRÍPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpočinok-Kysnutie)	PEČENIE	UCHOVANIE VTEPLE	EXTRA
HU	MÉRET	HÉJ-ÁRNYALAT	IDŐTAR-TAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS	EXTRA
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	PRIPREMANJE TESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
HR	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLINE	EXTRA
BS	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Mješanje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	PRIPRAVA TESTA (Gnetenje – Počivanje – Vzhajanje)	PEKA	OGREVANJE	DODATNO
BG	КОЛИЧЕ-СТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО (Месене, Покой, Бухване)	ГОТВЕНЕ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО	ДОПЪЛНИ-ТЕЛНО
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	PREAPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creștere)	COACERE	MENTINERE LA CALD	SUPLI-MENTAR
ET	KAAL	PRUUNIS-TAMINE	AEG	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETA-MINE	SOOJANA HOIDMINE	LISA
LT	SVORIS	PASKRUDI-NIMAS	VISAS LAIKAS	TEŠLOS PAŠILDYMAS (minkymas-pauzė-pakėlimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS
LV	SVARS	GAROZAS IZVĒLE	KOPĒJAIS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANA (mīcīšana-uzbriešana-pacelšana)	CEPŠANA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA	PAPLIDUS
3	-	1	0:10	-	0:10	-	-
		3	1:15		1:15		
4	500	1	2:57	2:09	0:48	1:00	2:23
	750	2	3:02		0:53		2:28
	1000	3	3:07		0:58		2:33
5	500	1	2:52	2:04	0:48	1:00	2:25
	750	2	2:57		0:53		2:30
	1000	3	3:07		1:03		2:40
6	500	1	2:34	2:09	0:55	1:00	2:12
	750	2	2:39		1:00		2:17
	1000	3	2:44		1:05		2:22
7	500	1	3:17	2:37	0:40	1:00	2:47
	750	2	3:22		0:45		2:52
	1000	3	3:27		0:50		2:57
8	500	1	1:28	0:43	0:45	1:00	1:12
	750	2	1:33		0:50		1:17
	1000	3	1:38		0:55		1:22

9	1000	1 2 3	2:10	1:15	0:55	1:00	-
10	500	1	2:44	1:54	0:50	1:00	2:17
	750	2	2:49		0:55		2:22
	1000	3	2:54		1:00		2:27
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:19	1:19	-	-	0:52
13	1000	1 2 3	2:08	0:25	1:43	1:00	1:45
14	-	-	1:05	1:05	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1 JASNY - SVĚTLÁ - SVETLÁ - VILÁGOS - LIGHT - SVIJETLO - SVIJETLO - SVETLO - СВЕТЛО - DESCHISĂ - HELE - LIGHT - GAIŠA
2 ŚREDNI - STŘEDNÍ - STREDNÁ - KÖZEPES - MEDIUM - SREDNJE - SREDNJE - SREDNJE - СРЕДНО - MEDIE - KESKMINE - MEDIUM - VIDĒJA
3 CIEMNY - TMAVÁ - TMAVÁ - SÖTÉT - DARK - TAMNO - TAMNO - TEMNO - ТЪМНО - ÎNCHISĂ - TUME - DARK - TUMŠA

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.

Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple.

Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.

Napomena: ukupno vrijeme trajanja ne uključuje vrijeme zagrijavanja.

Napomena: ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja topline.

Opomba: Celotni čas delovanja ne vključuje časa segrevanja.

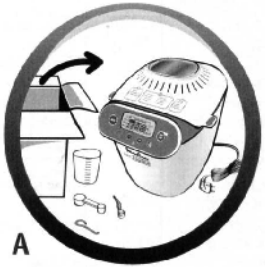
Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината.

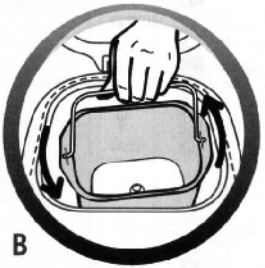
Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald.

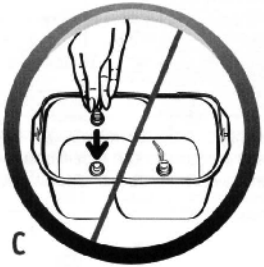
Märkus : kogupikkus ei sisalda kuumutamisaega.

Pastaba: į bendrą trukmę nėra įskaičiuotas numatytas įšilimo laikas.

Piezīme: kopējais ilgums neietver karstuma uzturēšanas.


A


B


C

D

E

F

G

MENU
home bread
500 gr
750 gr
1000 gr
MENU
1
TIMER PROG
3:26

H

home bread
MENU
1
TIMER PROG
3:26
START

I

TIMER PROG
3:26
START
STOP

J

1H

K

L

www.moulinex.com

FRANCE - Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 10 14**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG / HUNGARY	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**1 99 207 892**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Москеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй, 2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 години / years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София - България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya - Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б. офіс 1 02068 Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E. Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup - DANMARK	**815 09 567**	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**+511 441 4455**	1 años

Moulinex®

bread & baguettines

PL	2-5 - 56-69
CS	6-9 - 70-83
SK	10-13 - 84-97
HU	14-17 - 98-111
SR	18-21 - 112-125
HR	22-25 - 126-139
BS	26-29 - 140-153
SL	30-33 - 154-167
BG	34-37 - 168-181
RO	38-41 - 182-195
ET	42-45 - 196-209
LT	46-49 - 210-223
LV	50-53 - 224-237

Ref. NC00113271

www.moulinex.com