Moulinex®

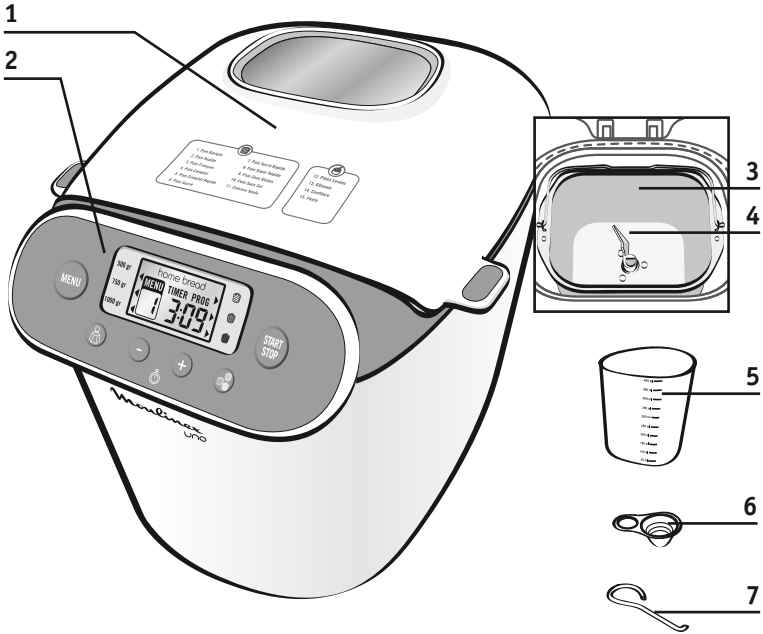
home bread

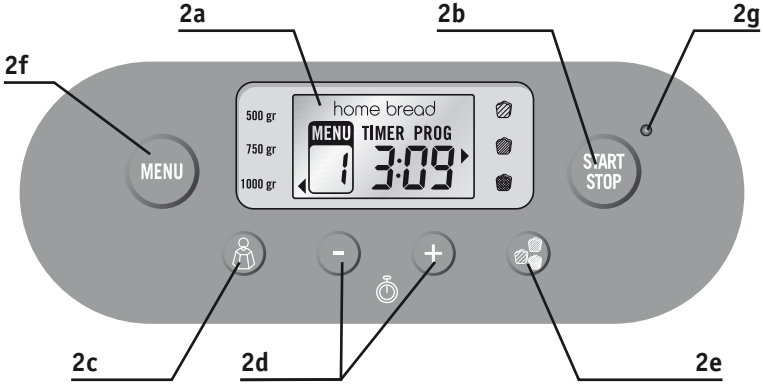
CZ

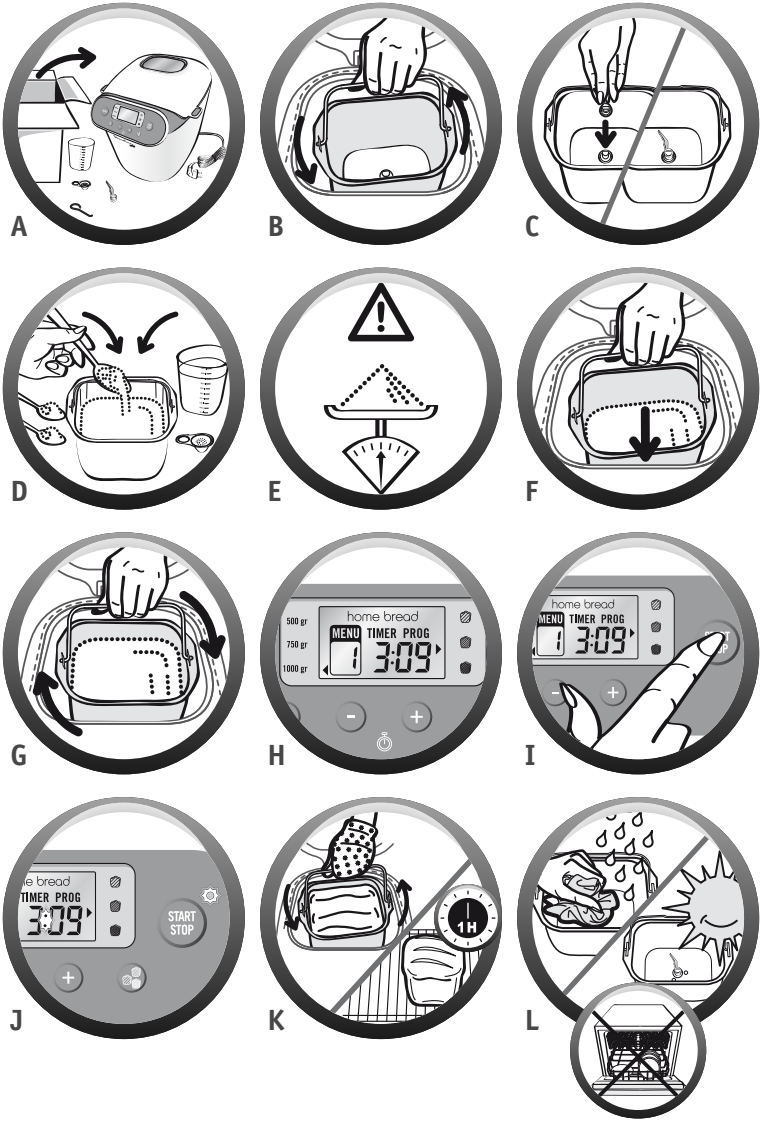
SK

HU

www.moulinex.com


1
2
3
4
5
6
7
MENU
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
START
STOP
Moulinex
uno


2a
2b
2g
2f
MENU
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
START
STOP
-
+
2c
2d
2e


A
B
C
D
E
F
G
H
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
I
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
J
TIMER PROG
3:09
START
STOP
K
1H
L

POPIS

1 - víko s průzorem
2 - ovládací panel
- **a** - displej
- **b** - tlačítko zapnout/ vypnout
- **c** - volba váhy
- **d** - klávesy pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programu 11
- **e** - volba zabarvení kůrky
- **f** - volba programů
- **g** - světelná kontrolka

3 - nádoba na chléb
4 - mísící zařízení
5 - pohárek se stupnicí
6 - kávová lžička/polévková lžíce
7 - hák na vyjmutí hnětacích metel

CS

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Podílejme se na ochraně životního prostředí!
Váš přístroj obsahuje četné materiály, které lze dále zhodnotit nebo recyklovat.
➲ Svěřte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

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

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

  V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.
- Pokud dojde k poškození přívodní šňůry, její výměnu musí provést výrobce nebo autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.
- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku, jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba, musí provádět autorizovaná servisní střediska.
- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody či jiné kapaliny ani přívodní šňůru, ani zástrčku.
- Nenechávejte přívodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.
- Přívodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárny, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.
- Nepřemísťujte přístroj pokud je zapnutý.
- **Za provozu pekárny ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte průzoru, může být horký.**
- Pekárnu nevypínejte trhnutím za přívodní šňůru.
- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodně dimenzovaný.
- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.
- Domácí pekárnu nepoužívejte jako topné těleso.
- Nepoužívejte zařízení k přípravě jiných pokrmů než jsou chleby, moučníky a džemy.
- Do spotřebiče nevkládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhaste vlhkou utěrkou.
- Používejte výhradně příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- **Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečící nádoba i části pekárny jsou rozpálené. Za provozu se pekárna zahřívá na velmi vysokou teplotu.**
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- **Když používáte Program č. 14 (džemy, kompoty), při otvírání víka dejte dobrý pozor na horkou páru a stříkance.**
- Nepřekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech.
  - nepřekračujte celkové množství 1000 g těsta;
  - nepřekračujte celkové množství 620 g mouky a 10 g droždí.
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 60 dBA.

PRAKTICKÉ RADY

Příprava

1. Přečtěte si pozorně návod k použití; v tomto přístroji se chléb nepřipravuje stejným způsobem jako při běžné ruční přípravě!

2. Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí (není-li uvedeno jinak) a je třeba je přesně zvážit. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li odměřovat nepřesně, projeví se to nedokonalým výsledkem.

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

4. Je důležité dodržovat určené množství mouky. Z tohoto důvodu je nutné vážit mouku na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.

5. Abyste se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme Vám umístit všechny přísady do pečící nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:
> Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
> Sůl
> Cukr
> První polovina mouky
> Sušené mléko
> Konkrétní pevné přísady
> Druhá polovina mouky
> Droždí

Použití

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

- **Je též praktické kontrolovat stav těsta během hnětení:** těsto by mělo být homogenní a snadno oddělitelné od stěn.
  - zůstává-li nezapracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
  - je-li těsto příliš řídké, může být třeba trochu mouky přidat.

  Korekci je třeba provádět velmi opatrně (maximálně po 1 polévkové lžíci) 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.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

RYCHLÝ START

- Rozmotejte přívodní šňůru a zapojte ji do uzemněné zásuvky.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není závadný.
- Vyjměte pečící nádobu zdvihnutím rukojeti a otočením pečící nádoby lehce proti směru hodinových ručiček. Potom vložte mísicí zařízení **-B-C**.
- Přidávejte přísady do pečící nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy -D-E.
- Pečící nádobu vraťte na místo. Držte nádobu za rukojeť a vložte ji dovnitř tak, aby pasovala na disk hřídele (k tomu je potřeba nádobu mírně naklonit na jednu stranu). Otočte jemně nádobou po směru hodinových ručiček a ona se na místě ukotví **-F-G**.
- Zavřete víko. Pekárnu zapojte do sítě a zapněte. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1, tedy 1000 g se středním zabarvením kůrky -H.
- Stiskněte tlačítko START STOP. Oba body časového spínače blikají. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu **-I-J**.
- V závěru pečícího cyklu domácí pekárnu vypněte. Vyzvedněte pečící nádobu z pekárny. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečící nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklopte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl **-K**.

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

ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB (program 1)	**SLOŽENÍ káv. lž.** = kávová lžička - **pol.lž.** = polévková lžíce	
STUPEŇ VYPEČENÍ = STŘEDNÍ	1. VODA = 330 ml	5. SUŠENÉ MLÉKO = 2 pol.lž.
VÁHA = 1000 g	2. OLEJ = 2 pol.lž.	6. MOUKA = 605 g
	3. SŮL = 1 1/2 pol.lž.	7. DROŽDÍ = 1 1/2 pol.lž.
ČAS = 3:09 hod	4. CUKR = 1 pol.lž.	

POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU

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

Vybíráme program

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

MENU **Tlačítko menu** Vám umožňuje zvolit si z určitého počtu různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete tlačítko MENU, změní se zobrazení na program, který bude následovat (1-15):

1. **Základní bílý chléb.** Program Základní bílý chléb je program pro pečení většiny chlebů s použitím bílé pšeničné mouky.
2. **Rychlý základní chléb.** Tento program je shodný s programem pro Základní bílý chléb, ale je v rychlém provedení. Střídka takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
3. **Francouzský chléb**. Program Francouzský chléb odpovídá přípravě tradičních křupavých francouzských bílých chlebů.
4. **Celozrnný chléb**. Program Celozrnný chléb se používá k pečení celozrnných chlebů z celozrnné mouky.
5. **Rychlý celozrnný chléb**. Tento program je shodný s programem pro Celozrnný chléb, ale je v rychlém provedení. Střídka takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
6. **Sladký chléb.** Program Sladký chléb pro přípravu receptů s vyšším obsahem cukru a tuků - např. briošky nebo chléb s mlékem. Pokud používáte speciální směsi, nepřekračujte množství 750 g.
7. **Rychlý sladký chléb.** Tento program je shodný s programem pro Sladký chléb, ale je v rychlém provedení. Střídka takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
8. **Super rychlý základní chléb.** 8 - speciální program pro pečení Super rychlý základní chléb. Chléb vyrobený při použití rychlého programu je více kompaktní než v případě použití jiných programů.
9. **Bezlepkový Chléb.** Vhodné pro osoby s celiakií, které špatně snášejí lepek obsažený v mnoha obilninách (pšenici, žitu, ječmeni, ovsu, kamutu, pšenici špaldě...). Dbejte zvláštních upozornění: nádoba musí být vždy pečlivě vymyta, aby se předešlo jakémukoliv kontaktu s jinou moukou. V případě přísné bezlepkové diety používejte také bezlepkové droždí. Konzistence bezlepkové mouky způsobuje ne zrovna ideální těsto. Těsto se lepí ke stranám a musí být odstraněno pomocí plastových špachtlí během hnětení. Bezlepkový chléb je hutnější a světlejší než běžný chléb. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 1000 g.
10. **Chléb bez soli.** Chléb je jednou z potravin, kterou tělo získává největší denní příděl soli. Snížením spotřeby soli snížíte riziko kardio-vaskulárních problémů.
11. **Pouze pečení.** Program Pouze pečení umožňuje péci po dobu od 10 do 70 minut nastavitelném po 10 minutách. Program může být zvolen samostatně a používá se:
    a) s programem Těsto,
    b) k rozmrazení mražených chlebů nebo k jejich rozpečení,
    c) k dokončení pečení v případě výpadku proudu během pečení.
    Pekárna nesmí zůstat bez dozoru, pokud používáte program 11.
    Přerušení cyklu před jeho skončením lze provést manuálně podržením tlačítka START STOP.
12. **Těsto.** Těsto - program, který nezahrnuje pečení. Jde o program určený pro hnětení a kynutí.
13. **Koláč.** Používá se k pečení sladkostí a koláčků s použitím prášku do pečiva. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 1000 g.

14. **Džem.** Program Džem automaticky připravuje džemy a kompoty.

15. **Těstoviny.** Program 15 pouze hnětení. Pro nekynutá těsta - např. na nudle.

Volíme váhu chleba

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobností najdete v receptech. Programy 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemají nastavení váhy. Stiskem tlačítka nastavíte zvolený výrobek 500 g, 700 g nebo 1000 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka.

Volíme zabarvení kůrky

Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 12, 14, 15 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.

Spuštění / Zastavení

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

CYKLY

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

Hnětení

Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.
V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. …
Zvukový signál Vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 160-161) a do sloupku „extra“.
Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.
Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.

Odpočinek

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

Kynutí

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

Pečení

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

Uchování v teple

Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.
U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 můžete připravovaný produkt ponechat v přístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. V návaznostii na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Během hodiny, kdy je chléb uchováván teplý, displej ukazuje 0:00 a časovač tečky. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po několikerém pípnutí.

ODLOŽENÝ START PROGRAMU

Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s patnáctihodinovým zpožděním.
Program s odloženým startem nelze použít pro programy 8, 11, 12, 13, 14, 15.
Tato část přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočtěte si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Časování programů je automaticky přednastaveno.
Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ zobrazte zjištěný čas (⊕ směrem nahoru a ⊖ směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích. Dlouhý stisk vyvolává spojitý posuv v desetiminutových skocích.

Příklad: je 20 hodin a Vy chcete mít chléb hotový v 7 hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut tlačítkami ⊕ a ⊖. Stiskněte klávesu START/STOP. Zazní zvukový signál. 2 ⋮ body časového spínače se rozblikají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.

Uděláte-li chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko START/STOP, 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, aby pekárna v mezidobí zcela vychladla.

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

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

SLOŽENÍ

Tuky a olej: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změknout. Nikdy nevmíchávejte tekuté 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 střídky. Jestliže používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a doplňte tekutinou tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba přidat vodu/mléko.

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

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

Mouka: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermeticky uzavřeném obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.
Přidáním ovsa, otrub, obilných klíčků, žita nebo i celých zrn do chlebového těsta docílíte chleba těžšího a méně objemného.
Doporučuje se mouka s číselným značením T550, není-li v receptech uvedeno jinak. Používáte-li hotové směsi na pečení, celková hmotnost těsta nesmí přesáhnout 750 g.
Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb. V obchodní síti rovněž najdete hotové směsi na chleba připravené k použití. Prostudujte si doporučení výrobce o tom, jak tyto směsi používat. Obecně řečeno se volba programu provádí v závislosti na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 4.

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

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

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

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

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

Sušené kvasnice (množství ve lžičkách)

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

Čerstvé kvasnice (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tekuté kvasnice (v mililitrech)

13 20 27 33 38 47 54 60 67

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 (čokoládové lupínky),

> nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),

> mokré přísady (olivy) nechte řádně okapat,

> mastné přísady lehce zamoučněte, aby se lépe zapracovávaly,

> nepřidávejte přílišné množství přísad, zvláště sýra, čerstvého ovoce a zeleniny, neboť mohou ovlivnit vzejití droždí, respektujte množství uváděné v receptech.

> dávejte pozor, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj odpojte od sítě.

- Vyčistěte všechny části, těleso samotné i vnitřní plochy nádoby na pečení vlhkou utěrkou. Důkladně osušte **- L**.

- Nádoby na pečení i hnětací lopatku můžete umýt horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Pokud se hnětací lopatka přilepí do nádoby na pečení, nechte ji 5 až 10 minut odmočit.

- Pokud je to nutné, víko lze čistit teplou vodou a houbičkou.

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

- Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.

- Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.

RECEPTY

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

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

PROG. 1 - ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB
PROG. 2 - RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB

ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Sůl	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 káv.lž	3 káv.lž	1 pol.lž.
5. Sušené mléko	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
6. Mouka T550	345 g	455 g	605 g
7. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 3 - FRANCOUZSKÝ CHLÉB

FRANCOUZSKÝ CHLÉB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sůl	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž
3. Mouka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 4 - CELOZRNNÝ CHLÉB
PROG. 5 - RYCHLÝ CELOZRNNÝ CHLÉB

CELOZRNNÝ CHLÉB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Sůl	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž
4. Cukr	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž	3 káv.lž
5. Mouka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrnná mouka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 6 - SLADKÝ CHLÉB
PROG. 7 - RYCHLÝ SLADKÝ CHLÉB

BRIOŠKA	500 g	750 g	1000 g
1. Vejce rozšlehané*	100 g	100 g	150 g
2. Změklé máslo	115 g	145 g	195 g
3. Sůl	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 1/2 pol.lž.	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mléko	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mouka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždí	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž	3 káv.lž

Volitelně:
přidejte 1 kávovou lžičku esence z pomerančových květů.

* 1 střední vejce = 50 g

PROG. 8 - SUPER RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB

SUPER RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (teplá, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 káv.lž	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.
3. Sůl	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 káv.lž	3 káv.lž	1 pol.lž.
5. Sušené mléko	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
5. Mouka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždí	1 1/2 káv.lž	2 1/2 káv.lž	3 káv.lž

PROG. 9 - BEZLEPKOVÝ CHLÉB

1000 g

Používejte pouze předpřipravenou kupovanou směs pro pečení bezlepkového chleba.
Nepřekračujte množství 1000g.

PROG. 10 - CHLÉB BEZ SOLI

CHLÉB BEZ SOLI	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mouka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pekařské kvasnice	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 káv.lž
Přidejte po zaznění zvukového signálu			
4. Sezamová semínka	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - TĚSTO

TĚSTO NA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Sůl	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
5. Mouka T550	320 g	480 g	640 g
7. Droždí	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 13 - KOLÁČ

CITRONOVÝ KOLÁČ	1000 g
1. Vejce rozšlehaná*	200 g
2. Cukr	260 g
3. Sůl	1 špetka
4. Máslo, změklé (ale chladné)	90 g
5. Citrónová kůra	z 1 1/2 citrónu
6. Citrónová šťáva	z 1 1/2 citrónu
7. Mouka T550	430 g
8. Prášek do pečiva	3 1/2 káv.lž

Vejce šlehejte s cukrem a solí po dobu 5 minut až jsou bílá. Vlijte je do pečící nádoby. Přidejte vychladlé povolené máslo. Přidejte šťávu a kůru z citronu. Smíchejte mouku a prášek do pečiva a přidejte do nádoby. Ujistěte se, že sypete mouku na hromádku přesně doprostřed pečící nádoby.

* 1 střední vejce = 50 g

PROG. 14 - DŽEM

KOMPOTY A ZAVAŘENINY

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

1. Jahody, broskve, rebarbora nebo meruňky	580 g
2. Cukr	360 g
3. Citrónová šťáva	z 1 citrónu
4. Pektin	30 g
1. Pomeranč nebo grep	500 g
2. Cukr	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TĚSTOVINY

TĚSTOVINY	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Vejce rozšlehaná*	150 g	200 g	275 g
3. Sůl	1 špetka	1/2 káv.lž	1 káv.lž
5. Mouka T550	375 g	500 g	670 g

* 1 střední vejce = 50 g

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH PRO VAŠE JEŠTĚ LEPŠÍ VÝSLEDKY

Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohněda, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
Během pečení bylo stisknuto tlačítko START STOP.				●		
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	PŘÍČINY - ŘEŠENÍ
Mísicí háky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	• Před vyjmutím je namočte.
Po stisknutí START STOP se nic neděje.	• EOO bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čekejte 1 hodinu. • EO1 bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš studený. Vyčkejte až dosáhne pokojové teploty. • HHH nebo EEE bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným servisem. • Byl naprogramován odložený start.
Po stisknutí START STOP se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá.	• Pečící nádoba nebyla zcela zasunuta. • Chybí mísící zařízení nebo je mísící zařízení špatně nasazeno. V obou těchto případech zastavte spotřebič ručně dlouhým stiskem tlačítka START STOP. Spusťte program receptu znovu od začátku.
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic.	• Zapomněli jste po nastavení programu stisknout tlačítko START STOP. • Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou. • Chybí mísící zařízení.
Zápach po spálenině.	• Část přísad spadla vedle pečící nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbičkou bez čisticího prostředku. • Připravovaný produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

OPIS

1 - veko s okienkom
2 - ovládací panel
- **a** - displej
- **b** - tlačidlo zapnutia/vypnutia
- **c** - voľba váhy
- **d** - klávesy pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre program 11
- **e** - voľba vypečenia
- **f** - voľba programov
- **g** - svetelná kontrolka

3 - nádoba na chlieb
4 - miešacie zariadenie
5 - pohárik so stupnicou
6 - kávová lyžička/polievková lyžica
7 - hák na vyňatie hnetacích metiel

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

SK

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

ⓘ Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.
➲ Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

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

- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
- Zariadenie nepoužívajte, ak:
  - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
  - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.

  V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné centrum.
- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.
- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- **Nedotýkajte sa priezoru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
- Zariadenie neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.
- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu.
- Nedávajte zariadenie na iné zariadenia.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
- Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.
- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
- Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zahasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.
- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Buďte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Keď používate program č. 14 (džem, kompóty) dávajte si pozor na paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.**
- Neprekročte množstvo uvedené v recepte;
  - neprekračujte celkovú váhu 1000 g cesta;
  - neprekračujte celkovú váhu 620 g múky a 10 g kvasníc.
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 60 dBA.

PRAKTICKÉ RADY

Príprava

1. Prečítajte si starostlivo návod na použitie: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!

2. Všetky používané prísady majú mať teplotu okolia (ak nie je uvedené inak) a treba ich presne odvážiť. **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 inak, nepoužívajte prášok na pečenie. Keď otvoríte vrecko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.

5. Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme Vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania sa vyhýbať dvíhaniu veka (ak nie je uvedené inak). Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Droždie sa nesmie dostať do kontaktu s tekutinami ani so soľou.**

Všeobecné poradie, ktoré treba dodržiavať:

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

Použitie

- **Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkostné podmienky.** V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlažnieť (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 nezapracovaná múka, treba pridať trochu vody,
  - niekedy je potrebné 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 klásť mierny odpor a odtlačky prstov sa musia o chvíľu stratiť.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

RÝCHLY ŠTART

- Úplne odkrúťte sieťový kábel a zapojte ho do uzemnenej zásuvky.
- Pri prvom použití môžete zacítiť jemný zápach.
- Vyberte nádobu na chlieb potiahnutím za rukoväť a jemným otočením nádoby proti smeru hodinových ručiček. Potom vložte miešacie zariadenie **-B-C**.
- Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí.
  Uistite sa, že všetky prísady boli presne odvážené **-D-E**.
- Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pridržte nádobu na chlieb pomocou držadiel a vložte ju do pekárne tak, aby zapasovala na miešacie zariadenie (budete ju musieť mierne nakloniť, aby sa Vám to podarilo). Otočte ju mierne po smere hodinových ručiček a nádoba zapadne na správne miesto **- F-G**.
- Zavrite veko. Domácu pekáreň zapnite a pripojte k sieti. Po zvukovom signáli sa ako počiatočný zobrazí program 1, teda 1000 g so stredným vypečením **-H**.
- Stlačte tlačidlo START STOP. Obidva body časového spínača blikajú. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu **-I-J**.
- V závere cyklu pečenia domácu pekáreň vypnite. Vyberte nádobu na chlieb z pekárne. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol **-K**.

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

ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB (program 1)	**ZLOŽENIE** - **káv. lž.** = kávová lyžička - **pol. lž.** = polievková lyžica	
STUPEŇ VYPEČENIA = STREDNÝ	1. VODA = 330 ml	5. SUŠENÉ MLIEKO = 2 pol. lž
VÁHA = 1000 g	2. OLEJ = 2 pol. lž 3. SOĽ = 1 1/2 káv. lž.	6. MÚKA = 605 g 7. DROŽDIE = 1 1/2 káv. lž.
ČAS = 3:09	4. CUKOR = 1 pol. lž	

POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ

Pri každom programe sa zobrazí počiatočné nastavenie. Vami požadované nastavenia si musíte zvoliť ručne.

Vyberáme program

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

MENU

Tlačidlo menu Vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov. Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu MENU, zobrazí sa nasledujúci program, od 1 do 15:

1. **Základný biely chlieb.** Program pre pečenie základného bieleho chleba sa využíva v prípade väčšiny receptov na chlieb pri použití bielej pšeničnej múky.
2. **Rýchly základný chlieb.** Tento program je zhodný s programom pre Základný biely chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
3. **Francúzsky chlieb.** Program na pečenie francúzskeho chleba zodpovedá receptu na tradičný francúzsky chrumkavý biely chlieb.
4. **Celozrnný chlieb.** Program na pečenie celozrnného chleba je určený na upečenie celozrnného chleba z celozrnnej múky.
5. **Rýchly celozrnný chlieb.** Tento program je zhodný s programom pre Celozrnný Chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
6. **Sladký chlieb.** Program na upečenie sladkého chleba by sa mal zvoliť vtedy, ak používate recept s väčším množstvom tuku a cukru, ako briošky a mliečne chleby. Ak používate vopred pripravené zmesi, nepresahujte 750 g celkovej váhy cesta.
7. **Rýchly sladký chlieb.** Tento program je zhodný s programom pre Sladký Chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
8. **Super rýchly základný chlieb.** Program pre rýchlu prípravu základného chleba je určený osobitne pre recept na Super rýchly základný chlieb. Chlieb upečený pomocou programu Ultra Rýchly je viac kompaktný ako bochníky pripravené iným programom.
9. **Bezlepkový chlieb.** Je vhodný pre osoby s celiakiou, ktoré neznesú lepok prítomný v mnohých obilninách (pšenica, raž, jačmeň, ovos, kamut, pšenica špalda atď.). Konzultujte špecifické odporúčania na obale. Nádoba na chlieb sa musí dôkladne vyčistiť, aby sa predišlo nebezpečenstvu kontaminácie inými múkami. V prípade prísnej bezlepkovej diéty sa ubezpečte o tom, že ani droždie neobsahuje lepok. Konzistencia múk bez lepku nevytvára ideálne cesto. Takéto cesto sa lepí na steny a pri miesení sa musí zoškrabovať za pomoci hybnej plastovej stierky. Bezlepkový chlieb bude mať hustejšiu konzistenciu a bude svetlejší ako bežný chlieb.
   Pre tento program je vhodná len hmotnosť 1000 g.
10. **Chlieb bez soli.** Chlieb predstavuje najvätší denný prísun solí. Zníženie spotreby soli môže znížiť riziko kardiovaskulárnych problémov.
11. **Iba Pečenie.** Tento program umožňuje pieť 10 až 70 minút (nastaviteľnom po 10 minútach). Môže byť vybraný samostatne a použitý:
    - s programom kyprého Cesta
    - na ohriatie upečených a vychladených chlebov, alebo aby boli chrumkavé
    - na dokončenie pečenia v prípade predĺženého výpadku prúdu počas cyklu pečenia chleba.
    Pekáreň chleba by počas programu 11 nemala zostať bez dozoru.

V prípade potreby môže byť program ukončený manuálne aj pred ukončením cyklu, stlačením tlačidla START STOP.

12. **Cesto.** Program pre kysnuté cesto nepečie. Je určený na miesenie a kysnutie pre všetky kysnuté cestá, ako je cesto na pizzu, rolády, sladké buchtičky.

13. **Koláč.** Je určený na výrobu cestovín a koláčov za použitia prášku do pečiva.

14. **Džem.** Program prípravy džemu automaticky varí džemy a kompóty v nádobe.

15. **Cestoviny.** Program 15 iba miesi. Je určený pre nekvasené cestoviny, ako napr. rezance.

Volíme váhu chleba

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 900 g. Váha sa udáva orientačne. Viac spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12 nemajú nastavenie váhy. Stlačením tlačidla nastavíte zvolený výrobok 700 g alebo 900 g. U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.

Volíme vypečenie

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

Spustenie / Zastavenie

Stlačte klávesu a uveďte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie. Odložený štart môžete zastaviť alebo zrušiť dlhým stlačením tlačidla . Kontrolka chodu zhasne.

CYKLY

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

Hnetenie

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

V priebehu cyklu a u programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď… Zvukový signál Vám udáva okamih vhodný na zásah. Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 160-161) a do stĺpčeka „extra“. Tento stĺpček udáva čas, ktorý bude zobrazený na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál. Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odrátať čas udaný v stĺpčeku „extra“ od celkového času pečenia. Príklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady teda možno pridať za 22 minút.

Odpočinok

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

Kysnutie

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

Pečenie

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

Uchovanie v teple

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

U programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus uchovania v teple. Počas hodiny, keď je chlieb udržovaný v teple, displej ukazuje 0:00 a bodky na časovacím zariadení. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s pätnásťhodinovým predstihom. Oddialený program nie je možné používať pri programoch 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu. Pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖ si zobrazte zistený čas (⊕ smerom nahor a ⊖ smerom nadol). Krátke stlačenia umožňujú posun v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posun v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a Vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno.
Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami ⊕ a ⊖ a stlačte tlačidlo START/STOP. Zaznie zvukový signál. 2 body ⁝ časového spínača sa rozblikajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

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

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

Praktické rady

V prípade výpadku prúdu: ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 7 minút, počas ktorých zostává nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

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

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

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

ZLOŽENIE

Tuky a olej: tuky robia chlieb mäkším 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 s priemernou váhou 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 docieliť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

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

Múka: váha múky sa značne líši podľa typu použitej múky. Podľa kvality múky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku uchovávajte v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s vyššou „pevnosťou“, určenou „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr ako obyčajnú múku.
Pridaním ovsa, 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 inak. Ak používate vopred pripravené zmesi na výrobu chleba, briošiek alebo mliečnych bochníkov, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 750 g.
Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tým menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporučenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 4.

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

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

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

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

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

Sušené kvasinky (v lyž.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Čerstvé kvasinky (v g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Prísady (olivy, slanina 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 zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),

> veľmi mokré prísady (olivy) nechajte dôkladne odkvapkať,

> mastné prísady ľahko pomúčte, aby sa lepšie zapracovávali,

> nepridávajte príliš veľké množstvá dodatočných prísad, hlavne syra, čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny, pretože môžu ovplyvniť vývoj cesta, rešpektujte množstvá uvádzané v receptoch,

> nech žiadne prísady nevypadnú mimo nádobu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

RECEPTY

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

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

PROG. 1 - ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB
PROG. 2 - RÝCHLY ZÁKLADNÝ CHLIEB

ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Soľ	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 káv.lž.	3 káv.lž.	1 pol.lž.
5. Sušené mlieko	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
6. Múka T550	345 g	455 g	605 g
7. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 3 - FRANCÚZSKY CHLIEB

FRANCÚZSKY CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Soľ	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.
3. Múka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 4 - CELOZRNNÝ CHLIEB
PROG. 5 - RÝCHLY CELOZRNNÝ CHLIEB

CELOZRNNÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Soľ	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.
4. Cukor	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.	3 káv.lž.
5. Múka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrnná múka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 6 - SLADKÝ CHLIEB
PROG. 7 - RÝCHLY SLADKÝ CHLIEB

BRIOŠKA	500 g	750 g	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	100 g	100 g	150 g
2. Zmäknuté maslo	115 g	145 g	195 g
3. Soľ	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 1/2 pol.lž.	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mlieko	55 ml	60 ml	80 ml
5. Múka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždie	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.	3 káv.lž.

Voliteľne:
pridajte 1 kávovú lyžičku esencie pk. pomarančových kvetov

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 8 - SUPER RÝCHLY ZÁKLADNÝ

SUPER RÝCHLY ZÁKLADNÝ 1000 g	500 g	750 g
1. Voda (vlažná, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 káv.lž.	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.
3. Soľ	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 káv.lž.	3 káv.lž.	1 pol.lž.
5. Sušené mlieko	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
5. Múka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždie	1 1/2 káv.lž.	2 1/2 káv.lž.	3 káv.lž.

PROG. 9 - BEZLEPKOVÝ CHLIEB

1000 g

Používajte iba hotovú chlebovú zmes.
Neprekračujte celkovú hmotnosť 1000 g.

PROG. 10 - CHLIEB BEZ SOLI

CHLIEB BEZ SOLI	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Múka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pekárenské droždie	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 káv.lž.
Po zvukovom signáli pridajte			
4. Sezamové semienka	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - CESTO

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Soľ	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
5. Múka T550	320 g	480 g	640 g
7. Droždie	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 13 - KOLÁČ

CITRÓNOVÝ KOLÁČ	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	200 g
2. Cukor	260 g
3. Soľ	1 štipka
4. Maslo, zmäknuté ale chladené	90 g
5. Citrónová kôra	z 1 1/2 citróna
6. Citrónová šťava	z 1 1/2 citróna
7. Múka fluide T550	430 g
8. Droždie chimique	3 1/2 káv.lž.

Vyšľahajte vajíčka s cukrom a soľou po dobu 5 min, kým nie sú biele. Nalejte do misky prístroja. Pridajte vychladené rozpustené maslo. Pridajte šťavu a kôru citróna. Zmiešajte múku a prášok na pečenie a pridajte do zmesi. Múku dajte na kôpku priamo do stredu zmesi.

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 14 - DŽEM

KOMPÓTY A ZAVÁRANINY

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

1. Jahody, broskyne, rebarbora alebo marhule	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citrónová šťava	z 1 citróna
4. Pektín	30 g
1. Pomaranč alebo grapefruit	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektín	50 g

PROG. 15 - CESTOVINY

CESTOVINY	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ušľahané vajcia*	150 g	200 g	275 g
3. Soľ	1 štipka	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.
5. Múka T550	375 g	500 g	670 g

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM PORÚCH NA VYLEPŠENIE VAŠÍCH RECEPTOV

Nedarí sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kôrka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo START/STOP.				●		
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 ODSTRAŇOVANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	PRÍČINY - RIEŠENIA
Miešacie háky zostávajú zachytené v nádobe na pečenie.	• Pred vybratím nechajte máčať.
Po stlačení START/STOP sa nič nedeje.	• Na displeji sa zobrazuje a bliká E00, prístroj pípa: prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká E01, prístroj pípa: zariadenie je príliš chladné. Čakajte kým dosiahne izbovú teplotu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká HHH alebo EEE, prístroj pípa: porucha, zariadenie musí byť opravené autorizovaným personálom. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení START/STOP sa motor otáča, ale hnetenie neprebieha.	• Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá. • Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené. V oboch vyššie uvedených prípadoch vypnite stroj manuálne podržaním tlačidla START/STOP. Začnite s pečením od začiatku.
Po odloženom štarte chlieb dostatočne nevykysol.	• Zabudli ste po nastavení programu stlačiť tlačidlo START/STOP. • Droždie sa nesmie dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou. • Chýba miešacie zariadenie.
Zápach po spálenine.	• Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrajšok vlhkou hubkou bez čistiaceho prostriedku. • Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny. Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.

JEGYZÉK

1 - 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

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

HU

Vegyünk részt a környezetvédelemben!

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

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelőséget 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 készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- 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 játszanak a készülékkel.
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröcscsenhet 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 befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.
- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
  - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,

- farmok,
- hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.

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

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

• Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.

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

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

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

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

• Használat közben ne mozgassa a készüléket.

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

• Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.

• Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábelt 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.**

• Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket,
- ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget,
- ne haladja meg az 620 g liszt- és 10 g élesztőmennyiséget.

• A készülék mért zajszintje 60 dBA.

- farmok,
- hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.

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

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

- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.

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

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

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

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

- Használat közben ne mozgassa a készüléket.

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

- Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.

- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábelt 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.**

- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket,
  - ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget,
  - ne haladja meg az 620 g liszt- és 10 g élesztőmennyiséget.

- A készülék mért zajszintje 60 dBA.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

GYORS KEZDÉS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatba.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.
- Távolítsa el a kenyérsütő edényt felemelve a fogantyút és fordítsa el egész enyhén óramutató járásával ellentétes irányba. Illessze be a keverőlapátokat **-B-C**.
- A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte **-D-E**.
- Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Az edényt tartsa a fogantyúnál fogva és tegye bele a kenyérsütőbe úgy, hogy passzoljon a dagasztó berendezésre (kicsit döntse oldalra, hogy sikerüljön). Fordítsa el egész enyhén óramutató járásával ellentétes irányba és az edény a helyére ül **-F-G**.
- Csukja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütőgép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után, a kijelzőn az alapértelmezetten 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatra történő sütése -H.
- Nyomja meg az ⏲ gombot. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa **-I-J**.
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőgép hálózati csatlakozó dugaszát. Vegye ki a kenyeret a sütőből. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át **-K**.

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

ALAP KENYÉR (1. 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. **Alap kenyér.** Az Alap kenyér program alkalmas majd mindegyik fehér lisztből készült kenyér sütésére.
2. **Gyors alap kenyér.** Ez az Alap kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
3. **Franciakenyér.** Ez a program megfelel a hagyományos, ropogós héjú franciakenyér sütéséhez.
4. **Korpás kenyér.** Korpás kenyér lisztből készít kenyeret.
5. **Gyors korpás kenyér.** Ez a program a Korpás kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
6. **Édes kenyér.** 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.
7. **Gyors édes kenyér.** Ez a program a Édes kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
8. **Szupergyors alap kenyér.** A 8 program a Supergyors alap kenyér. receptjéhez felel meg. A kenyér, mely Ultragyors programmal készült sokkal kompaktabb, mint más program esetén.
9. **Gluténmentes kenyér.** 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 kenyér.** 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 START STOP gombot.
12. **Tészta.** 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 9, 11, 12, 13, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. 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 CIKLUSOK

A 160-161. 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, 3, 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 (160-161. 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.

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

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, 3, 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 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 STOP 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 STOP 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. 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 eredetinél 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 össztérfogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. 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. Szobahőmérsékletű folyadékokat használjon.

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon. Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsírát, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz.

Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.

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 vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

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

Szárított élesztő (tk)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Friss élesztő (g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

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

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

> alaposan csepegtesse le az olyan hozzávalókat, mint mondjuk az olajbogyó,

> a zsíros hozzávalókat enyhén lisztezze meg, hogy jobban elkeveredjenek,

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

> ne essen hozzávaló az edény mellé.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

RECEPTEK

A kiválasztott receptnek és a hozzátartozó programnak megfelően belenézhet az idő összszegző táblázatba (160-161. oldal) és nyomon követheti az egyes ciklusok időlebontását. Ne változtasson a hozzávalók mennyiségén mert felboríthatja a recept egyensúlyát.

kk. = kávéskanál - **ek.** = evőkanál

PROG. 1 - ALAPKENYÉR
PROG. 2 - GYORS ALAPKENYÉR

ALAPKENYÉR	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. 3 - FRANCIAKENYÉR

FRANCIAKENYÉR	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. 4 - KORPÁS KENYÉR
PROG. 5 - GYORS KORPÁS KENYÉR

KORPÁS KENYÉR	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. 6 - ÉDES KENYÉR
PROG. 7 - GYORS ÉDES KENYÉR

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
5. Liszt T55	280 g	365 g	485 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.

Opcionális: 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 8 - SZUPERGYORS ALAPKENYÉR

SZUPERGYORS ALAPKENYÉR	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.
5. Liszt T55	325 g	445 g	565 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 1/2 kk.	3 kk.

PROG. 9 - GLUTÉNMENTES KENYÉR

1000 g

Csak instant lisztkeveréket használjon.

Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget.

PROG. 10 - SÓ NÉLKÜLI KENYÉR

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 - TÉSZTA

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.

* 1 közepes tojás = 50 g

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

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

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 START/STOP 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	OKOK - MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	• Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
A START/STOP gomb megnyomása után semmi sem történik.	• Ha a kijelzőn az EOO felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl meleg. Várjon 1 órát két ciklus között. • Ha a kijelzőn az EO1 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 START/STOP 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 START/STOP 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 START/STOP 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.