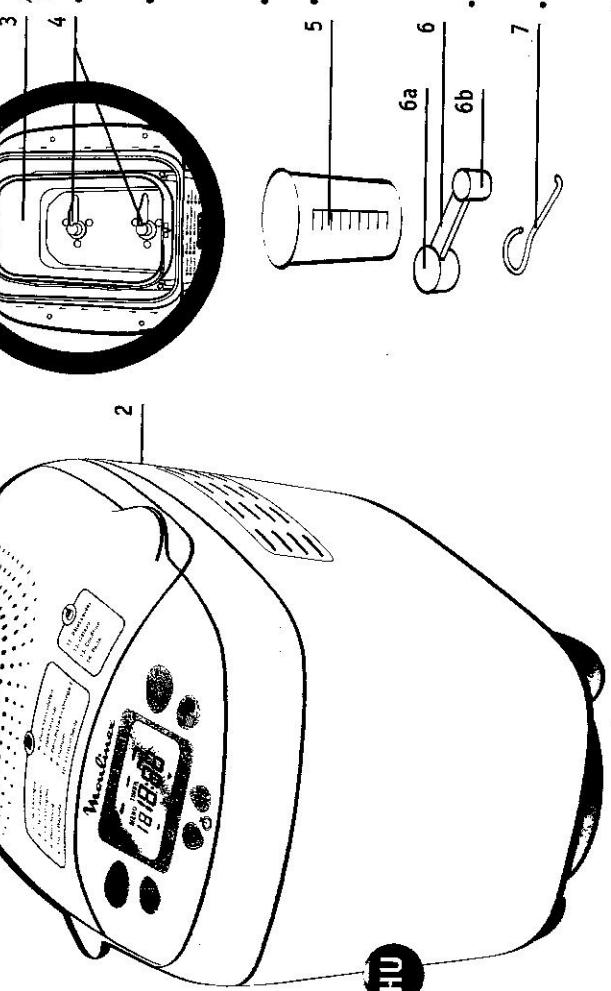


BIZTONSÁGI TANÁCSOK

Vegyünk részt a környezetvédelemben!



- ① Az ön gépe számos értekezésihez vagy újrahasznosítához anyagot tartalmaz.
- ② Adj át egy begyűjtő központnak, hogy a feidolgozásra végrehajtható legyen.

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasításban leírtakról eltérő használat esetén. Az Ön biztonságára érdékelében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és (kistesztségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre.., vonatkozó irányelveken).

A készüléke nem működhető különböző időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.

5 A készüléket ne használja olyan személy (a gyereknek is beleírve), aki csökken fizikai, személyi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeli a készülék működését, látve, ha a báziságyert felelős felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermeket felügyelni kell, hogy ne árasszanak a készülékkel.

• A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmisíkeppen ne tegye a beépített konyha polírára.

• Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségsigáne megfelel az elektromos hálózatról. Bárminilyen csatlakoztatásihiba esetén a garancia érvényét veszti.

• A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az Ön biztonságára érdékelében a földeléseknek meg kell teleírni az országban érvényes elektromos halozati szabványoknak.

• Ez a készülék csak othoni használatra tervezett. Ne használja kültérben.

• Gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következében keletkeztek, és a garanciát veszít.

• Húzza ki a készüléket az aljzatból, ha befejezte a használatát és amikor még akárja tisztítani.

• Ez a termék kizártlag háztartásokba ajánljuk. A termék ürítése az alábbi használat esetén nem fog élni: munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,

hotellek, motellek 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.

Ezeken az esetekben vigye készüléket a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntesse minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.

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

JEGYZÉK

- kémeliőtakaros fedél
- vezérlőpult
- LCD kijelző
- dugaszítólapok
- mérőcsésze
- awókkainál
- lámpák
- kontakti elosztók/lámpák

3 - kenyérsütő edény

4 - dugaszítólapok

5 - mérőcsésze

6 - awókkainál

b - kiválasztó

c - tömegállítás gomb

d - a készletről beindítást és a 10. program időbeállítását szabályozó gomb

e - héjárralatot valasztó gomb

f - programválasztó menügomb

g - működésjelzők lámpa

• A készülék mérít zájszínűje 55 dBA.

• Használhat közben ne mozgassa a készüléket.

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

• Az elektronos kábel ne legyen közeli vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeinek, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.

• Használhat közben ne mozgassa a készüléket.

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

• A vezetéknek fogva húzza ki a készüléket.

• Csak ió állapotban levő, feleltet megfelelően besorolt használati körökben használjon.

• Ne hagyja a készüléket másik berendezésre.

• Ne használja a készüléket melegítésre.

• Ne használja a készüléket mástra, mint kenyér sültésre vagy ebzeen készítésre.

• Ne helyezzen capit vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá sernítményt.

• Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálá meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törövel törlse a lángokat.

• Az ön biztonságára érdelkedében csak a készülékhez tervezett keléket és alkatrészeket használja.

• Minden készülék szigorú minőséggelőrzésen esik át.

• Gyakorlati használati próbát végezzük a vevetlenszerűen kiválasztott készülékekben, ez magyarázza a használati nyormait.

• A program végén minden használlón sűrűkesztyűt az zúlék nagyon forró felirrósodhat a használat során.

• Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.

• Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor göráramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.

• A 13. program (dzsem, betűtő) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gózra és a forró freccsekre.

• Ne haladjá meg a receptekben feltüntetett műanyagokat,

• ne haladjá meg az 1500g tézszámlányt kötöt,

• ne haladjá meg az 900 g liszti és 13 g élesztőmennyiséget.

• A készülék mérít zájszínűje 55 dBA.

GYAKORLATITANÁCSOK

Elsőkészület

- Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a géppen készített kenyér nem a kezi eljárásmod szerint készül!
- Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén), és a mennyiséges pontosan legyen lemerve. A folyadékot a mellékelt mérőcsészével mérje meg. **A kavéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek lemeréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérés esetén rossz eredményhez vezetnek.
- A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárat előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen örize.
- A lisztmennyiség mérföldi pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérőleggel kell lemerni. Zacskós száritott élesztőt használjon. Ha a receptek nem körik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacsikot kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.
- A készítmények folyamatos kelesése ártékében mi az javasoljuk, hogy az összes hozzájárót már a legelőn legye be a süroddenyibe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiséget szigorúan tartsa be. Először a folyadékot, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztő nem keveredhet a folyadékokkal és a sóval.**

AZ ÁLTALÁBAN BETARTANDÓ SORREN:
Folyadékok (vaj, olaj, tejás, vizes, tej)

Só

Cukor

A liszt első fele

Tejpár

Sajátos szilárd hozzávalók

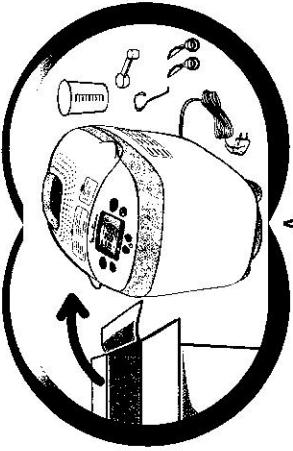
A liszt második fele

Élesztő

ELOSÓ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolásmagyot, matricát és tartozékot a készülék külsőjéről és belsejéből - **A.**

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



A

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Vízzel kell tenni, ha még marad beépített liszttel, egy kissé több olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen levállik a süroddeny falairól.

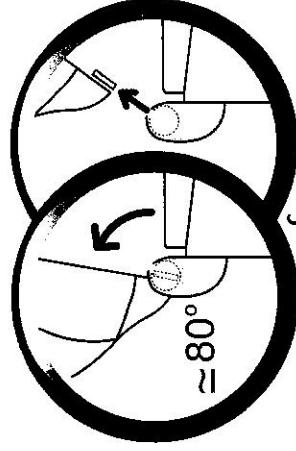
> ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.

A korrigálást körtűkíntőn kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyit téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni a beavatkozás eredményét.

Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztőt hozzáadásával a tézta jobban melegel. A túl sok élesztő azonban meggengíti a tézta struktúráját, az túlságosan melegelés sütés közben pedig belpárad. Ujjhegyivel környéken végiglapogtatva, szítes előtt önmagában megalapítja a tézsa állapotát: a tézta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lasacsán tunjön el.

Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztőt hozzáadásával a tézta jobban melegel. A túl sok élesztő azonban meggengíti a tézta struktúráját, az túlságosan melegelés sütés közben pedig belpárad. Ujjhegyivel környéken végiglapogtatva, szítes előtt önmagában megalapítja a tézsa állapotát: a tézta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lasacsán tunjön el.

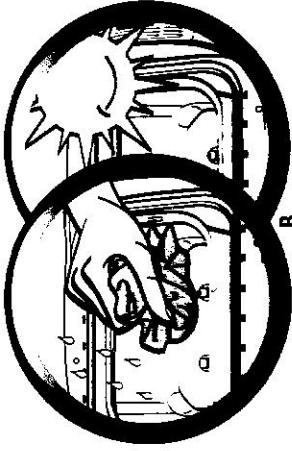
- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy lefűsített ajzátra.



B

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.



C

- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészét, magát a készüléket és az edényt belsejéből.

Alaposan szárítja meg - **B.**

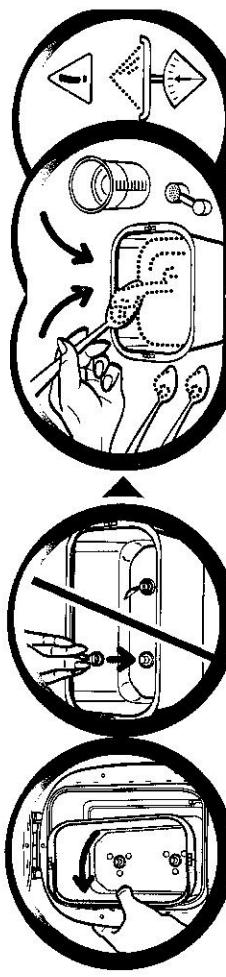
- Mossa meg meleg vizsel az edényt és a keverőlapokat.
- Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percig hagyja ázni.

- Szürkéggel esetén távolítsa el a keverőlapot, és forró vízben tisztítsa meg - **C.**

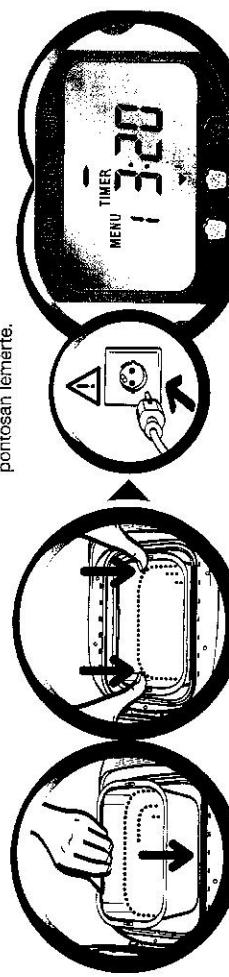
A gép egyetlen részét se moshatni mosogatógépben.

- Nem használjon háztartási mosogatószert, se károthatású korongot, se alkoholt.
- Egy puhá, megnevessített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedeleit soha ne merítse folyadékba.

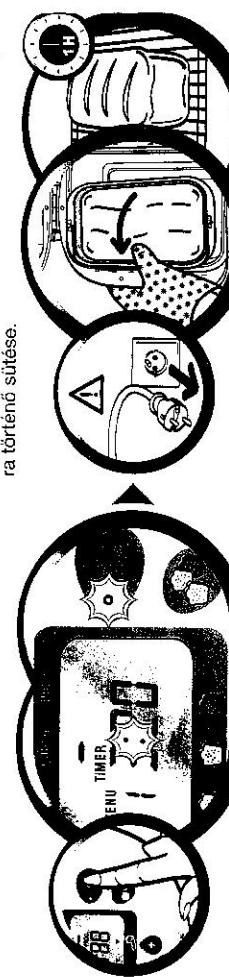
GYORS KEZDÉS



Döntse meg kicsit a sütőedényt, hogy az kikapcsolódjon és vegye ki azt. Helyezze bele a dagasztpároltakat.



Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Nyomja meg előbb egylak, majd másik oldalon az edényt, hogy az ráciszuszson a meghajtásra, és hogy az edény minden oldalán beakadjon a pereket.



Nyomja meg az gombot. A jelzőlámpa kigulladt. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa. A ciklus megkezdődik.

Kenyérsütőgépének megismertéshéz és első kenyérének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.

ALAP KENYÉR (1. program)

HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	ÖSSZEÁLLÍTÁS	KK. > kávészakáll - ék. > evőkanál
- OLAJ = 2 ék.	- TEJPOR = 2,5 ék.	- GOMB HOSZSAS
- VÍZ = 325 ml	- LISZT = 600 g	MEGSZAKÍTÁSHoz a GOMB HOSZSAS
- SÓ = 2 Kk.	- ÉLESZTTÓ = 1,5 Kk.	MEGNYOMÁSAVAL ÁLLÍTJA MEG KÉZIG A PROGRAMOT.
- DÖNTARTAM = 3 : 20	- CUKOR = 2 ék.	EZ A KENYÉR TÉSZTÁI ELHEVÉZÉSI PROGRAM NEM SÜT. EZ A KELÉSETTÉ TÉSZTÁK DAGASZTÁSÁNAK ÉS ÖSZEGLÜZSÉRÉNAK FELEL MEG. PI.: PIZZATÉSZTA.

KENYÉRSÜTŐGÉPÉNEK HASZNÁLATÁ



A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja. Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás türedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalóka jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat kézzel kell kiválasztania.

Egy adott program kiválasztása

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

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

- | | | | |
|---------------------|-----------------------|--------------------|------------------|
| 1 > Alap fehér | 5 > Gyors alep kenyér | 9 > Damper | 13 > Lekvár |
| 2 > Francia | 6 > Gurén mentes | 10 > Osak sütés | 14 > Tésztafélék |
| 3 > Teljes kiőrlésű | 7 > Só nélküli | 11 > Kenyér tésztá | |
| 4 > Édes | 8 > Extra Omega 3 | 12 > Kalács | |

Csakja le a fedeleket. Dugja be a kenyérsütő gép hálózati dugaszatát és kapcsolja be a gépet. A hangsújús útra a kijelzőn az alapértelmezett 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatú történő sütésre.

1. A Alap fehér program alkalmás majd minden gyakran lisztből készült kenyér sütésére.
2. Ez a program megfelel a hagyományos, ropogós héjú francia kenyér sütéséhez.
3. Teljes kiőrlésű lisztből készít kenyert.
4. Az Édes programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsíradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész kenyérrel részesít brókokat és kalácsokat, ne használjon több mint 1000 g tésztaötletet.

5. Gyors alap kenyér elhelyezésű program a GYORS kenyér receptjehez, fejti meg. A sulj és kenyérehelyi barnaság beállítás nem elérhető ennélfogva a programmal.
6. Gluténmentes kenyert kizártolag kész sürfőkeverékben lehet sütni. Lisztérzékenységen szembenedő betegök számára való, akit többféle gabonában, fehér gluténre allergiásak (búza, rizs, zab, árpá, kanpat bútta, tömör bútta, stb.). Járjon el a csomagoláson feltüntetett ürülétek szerint. A sürfőkeverék minden alaposan tisztítja ki, hogy a liszt ne keveredhesen egyéb liszimadaradványokkal. A szigorúan gluténmentes étrend esetén arra is fordítan figyelmet, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes élesztő általa nem ideális. A dagasztás alatt ráágad az oldalakra és le kell onnan kaparni egy rugalmas, miannyal spácatába. A gluténmentes kenyér stirfűiből lesz és színű mint a hagyományos.

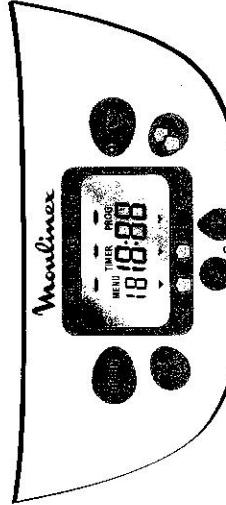
7. A só mennyisége csökkenésével csökkenheti a szíves érrendszeri problémákat rizikóját.
8. Ez a kenyér Omega 3 zsírsavakban gazdag, a tökéletesen kiegészítőszínűtől különböző ízűnek köszönhetően. Az Omega 3 zsírsavaknak korábban használhatók helyes működéshez.
9. A damper recent a hagyományos üzemű konyhában a recepció alapján készül, amelyben minden konyhánál előre meghatározott, hogy az ízű konyha a hagyományos.

10. A Csink állásban program futásával sütni lehet, 10 percig: nyomja le a gombot. Állíthat 10-ig 70 percig terjedő időtartamon belül. Ez egymárában is válásztható, ha a kenyérsütőkkel összekapcsolva használható:
 - a) Két részről elnevezéstű program
 - b) lemelegíténi és roppantani, míg kihűsítőkkel
 - c) a kenyérsütési ciklus közben bekövetkezett hosszas áramszünet esetén, a sütés befejezéséhez.

A 10. program használata közben a gépet nem szabad felügyelettel hagyni.

- A ciklus megszakításához a gomb haszsas megnyomásával állítsa meg kézig a programot. Ez a kelesztett tézsták dagasztásának és öszeegyűrűsének felel meg. PI.: pizzatészta.

A 11. KENYÉR TÉSZTÁI ELHEVÉZÉSI PROGRAM NEM SÜT. EZ A KELÉSETTÉ TÉSZTÁK DAGASZTÁSÁNAK ÉS ÖSZEGLÜZSÉRÉNAK FELEL MEG. PI.: PIZZATÉSZTA.



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

Egy adott program kiválasztása

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

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

- | | | | |
|---------------------|-----------------------|--------------------|------------------|
| 1 > Alap fehér | 5 > Gyors alep kenyér | 9 > Damper | 13 > Lekvár |
| 2 > Francia | 6 > Gurén mentes | 10 > Osak sütés | 14 > Tésztafélék |
| 3 > Teljes kiőrlésű | 7 > Só nélküli | 11 > Kenyér tésztá | |
| 4 > Édes | 8 > Extra Omega 3 | 12 > Kalács | |

Csakja le a fedeleket. Dugja be a kenyérsütő gép hálózati dugaszatát és kapcsolja be a gépet. A hangsújús útra a kijelzőn az alapértelmezett 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatú történő sütésre.

1. A Alap fehér program alkalmás majd minden gyakran lisztből készült kenyér sütésére.
2. Ez a program megfelel a hagyományos, ropogós héjú francia kenyér sütéséhez.
3. Teljes kiőrlésű lisztből készít kenyert.
4. Az Édes programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsíradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész kenyérrel részesít brókokat és kalácsokat, ne használjon több mint 1000 g tésztaötletet.

5. Gyors alap kenyér elhelyezésű program a GYORS kenyér receptjehez, fejti meg. A sulj és kenyérehelyi barnaság beállítás nem elérhető ennélfogva a programmal.
6. Gluténmentes kenyert kizártolag kész sürfőkeverékben lehet sütni. Lisztérzékenységen szembenedő betegök számára való, akit többféle gabonában, fehér gluténre allergiásak (búza, rizs, zab, árpá, kanpat bútta, tömör bútta, stb.). Járjon el a csomagoláson feltüntetett ürülékek szerint. A sürfőkeverék minden alaposan tisztítja ki, hogy a liszt ne keveredhesen egyéb liszimadaradványokkal. A szigorúan gluténmentes étrend esetén arra is fordítan figyelmet, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes élesztő általa nem ideális. A dagasztás alatt ráágad az oldalakra és le kell onnan kaparni egy rugalmas, miannyal spácatába. A gluténmentes kenyér stirfűiből lesz és színű mint a hagyományos.

7. A só mennyisége csökkenésével csökkenheti a szíves érrendszeri problémákat rizikóját.
8. Ez a kenyér Omega 3 zsírsavakban gazdag, a tökéletesen kiegészítőszínűtől különböző ízűnek köszönhetően. Az Omega 3 zsírsavaknak korábban használhatók helyes működéshez.
9. A damper recent a hagyományos üzemű konyhában a recepció alapján készül, amelyben minden konyhánál előre meghatározott, hogy az ízű konyha a hagyományos.

10. A Csink állásban program futásával sütni lehet, 10 percig: nyomja le a gombot. Állíthat 10-ig 70 percig terjedő időtartamon belül. Ez egymárában is válásztható, ha a kenyérsütőkkel összekapcsolva használható:
 - a) Két részről elnevezéstű program
 - b) lemelegíténi és roppantani, míg kihűsítőkkel
 - c) a kenyérsütési ciklus közben bekövetkezett hosszas áramszünet esetén, a sütés befejezéséhez.

A 10. program használata közben a gépet nem szabad felügyelettel hagyni.

- A ciklus megszakításához a gomb haszsas megnyomásával állítsa meg kézig a programot. Ez a kelesztett tézsták dagasztásának és öszeegyűrűsének felel meg. PI.: pizzatészta.

A 11. KENYÉR TÉSZTÁI ELHEVÉZÉSI PROGRAM NEM SÜT. EZ A KELÉSETTÉ TÉSZTÁK DAGASZTÁSÁNAK ÉS ÖSZEGLÜZSÉRÉNAK FELEL MEG. PI.: PIZZATÉSZTA.

Tej: friss tejet vagy tejport használhat. Ha tejport használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáshat: a lényeg azt, hogy az összefogat megnevezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következőképp a bénék kellemes kialakítása lesz.

Viz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a liszten evő keményítőt is rehidratálja, és lehűtővér teszi a bén kialakulását. Tejel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíti lehet. Szabóhőmérsékletű folyadékokat használjon.

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyér sültetés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légtörői feltételkre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérültetésre alkalmas” vagy „pék”-liszettel használjon. Ha a kenyérlesztőt zabol, korpát, búzacsírát, rozt vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere sülyosabb és laposabb lesz.

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

A liszt megszűtése is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiörlésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kell meg a térszta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelmiemben használatra kész, kenyérüléshez való sültkeverékekkel is talál. A felhasználás előtt, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasznált sültkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyes – 3-as program.

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

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

Élesztő: a sütőrélesztő többsége formában is létezik: kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik instant száritott. A friss élesztő szupermarketekben kapotható (pléklapi vagy friss termék részlegén), a vásárolt friss élesztőt a helyi piékségen is. A formázáját függetlenül az élesztőt követően a sütőbenébe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne teleisse szátmorzosolni az élesztőt az ujjaival, hogy környebbe fejlődjen. Csak az aktív száritott élesztőt (kiszemcsékkel) kell összekavarni használni előtt egy kis langos vizsel. Közel 35°C-os vizet használjon, mert túl hűtőben megnyomták kevesebb esetben nem keleszi megfelelően, magasabban.

Hőmérsékleten pedig élesztőt készítési képessége nem állni lesz. Mindig tartha magát a feltüntetett mennyiséghöz, és így fejtise el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot). Nem állni lesz.

Egyenértékűség a mennyisében/sűrűban/térítéssel száritott élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:

Száritott élesztő (kg)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Frisz 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 utáni adagolja, főleg az olyan törékenyeket mint az aszalt gyümölcs,
- > a keményebb magvakat, mint a lenmag vagy szuszam mag a dagasztás kezdete előtt adagolja hogy megkönnítsse a gép használatát,
- > alaposan csapogesse le az olyan hozzávalókat, min mondjuk az olajbogyó, a zsíros hozzávalókat, enyhén liszesse meg, hogy jobban elkeverendjeink,
- > ne adjon hozzá további nagy mennyiségi hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivelük ezek befolyásolhatják a térszta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket.
- > ne essen hozzávalókat az edény mellé.

A MÚSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK

MEGOLDÁSOK

A hagyja át a motor hűtőtartályt az adényben.	• Hagyja át a motor hűtőtartályt az adényben.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a cipőba.	• Használja a kampt (29. oldal)
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• A készülék tüli meleg. Várom 1 órát közt ciklus között.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• Készítettem indítás volt beruházásom.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• Az edényt nem helyezte be teljesen.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• Hányoznak a dagasztólapátok vagy rosszul behelyezve.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• A programozás után elfelejtette megnyomni az gombot.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• Az élesztő összekerédt a sóval és/vagy a vízzel.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• Hányoznak a dagasztólapátok.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• A hozzávalók egy része az edény melé esett.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• A hozzávalók szabályozásához. Nem szabad összekeverni az élesztőtől. A sónak köszönhetően, a térszta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a térszta struktúráját is feljavítja.
A hűtőtartályt hűtőtartályt a tálban semmi nincs.	• Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, tűzött volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

**TABULKÁ CYKLÚ - TABUĽKA CYKLOV - CIKLUSOK - TABELA CYKLÍ
- TABULICA CIKLUSA - TABUĽKA CIKLUSA - TABUĽKA NA CIKLÍSTE - TABEL CYCLURI**

**- TABELA CIKLOV - TABUĽKA CIKLUSA - CIKLUSI PEČENJA
- TSÜKLITE TABUL - CIKLÝ LENTELÉ - CIKLUTABULÁ**

PROG. POR.	A (g·tp)	B (g·tp)	C (h-č-vol.-st.)	D (h-č-vol.-st.)	E (h-č-vol.-st.)	F (h-č-vol.-st.)	G (h-č-vol.-st.)
CS	VYPEČENÍ VELIKOSŤ	ČAS	PŘÍPRAVA ČESTÁ (Hnětení-Odpocínak-kvynutí) PŘÍPRAVA ČESTÁ (Hnětení-Odpocínak-kvynutí)	PEČENÍ PEČENIE	EXTRA EXTRA	UCHOVÁVANÍ UCHOVANIE V TEPLÉ	1:05 1:10 1:15
SK	VYPEČENIE VELIKOSŤ	ČAS	PŘÍPRAVA ČESTÁ (Hnětení-Odpocínak-kvynutie) TĚSTOVÁKESZTÉS (Degasztás-Philétes-Készítés)	SÚTĚS WYPIEKANIE	EXTRA DODATKI	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
HU	HÉJÁNYALAT	IDÓTARTAM	PRZYGOTOWANIE ČIŚTA (Wyrobianie, Odpoczynek, Wyrostanie)	MELEGENT TARTÁS ODGRZEWANIE	3	700 1000 1500	3:37 3:42 3:47
PL	ZRUMIENIE	WAGA	PRZYGOTOWANIE ČIŚTA (Wyrobianie, Odpoczynek, Wyrostanie)	DODATKI ODGRZEWANIE	2	700 1000 1500	2:32
SR	ZAPĒČENOST	TEŽINA	PRIPREMANIE TESTA (Načasenje-Odmaraňanie-Nastanenie)	PEČENIE ODRŽAVANJE	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47
BIH	TAMINJENJE	TEŽINA	PRIPREMATIČESTA (Nijesjenje-Odmaraњe-Podzjanje)	KUHANJE ODRŽAVANJE	4	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55
HR	TAMINJENJE	TEŽINA	PRIPREMATIČESTA (Mjesanje-Odmaraњe-Izanje)	PEKA DODATNO ODRŽAVANJE	1	750 1000 1500	1:00 1:05 1:10
SI	ZAPĒČENOST	TEŽA	PRIPREMATIČESTA (Gnetenje - Počitanje - Vzhajanje)	DODATNO ODRŽAVANJE	4	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55
BG	ПРЕТИЧАНЕ КОДИНЕ- СТВО	ВРЕМЕ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ТЕЧТОТО (Месение, Токой, Буене)	ГРДЕНЕ ДОПЪЛНИ- ТЕННО	4	750 1000 1500	2:45
RO	GREUTATE	COACERE	PREPARAREA ALUATULUI (Framantare-Repus-Cretere)	SUPLEMENTAR MENTINERE LA CALD			
ET	PRIUNISTAMINE	KAAL	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõitkumine-hoidmine-kergutamine)	KÜPSSETAMINE LISA	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55
LT	PASKRUDINIMAS	SVORIS	TEŠLOS PAŠILDYMAS (minkymas-paužė-pakalnimas)	KEPIMAS PAPILD	5	750 1000 1500	1:00 1:05 1:10
LV	GATĀVĀBA	SVARS	LAIKS (mīcišana-uztēšana-gatēšana)	CEPŠĀNA PAPILDUS TEMPERATŪRAS SAGЛАДASANA			0:45 - 1:00
	1	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05
1	2	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	2	750 1000 1500	0:55 1:05 1:10
3	3	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	3	750 1000 1500	0:55 1:10 1:15
	1	750 1000 1500	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05
2	2	750 1000 1500	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	2	750 1000 1500	0:55 1:05 1:10
3	3	750 1000 1500	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	3	750 1000 1500	0:55 1:10 1:15

PROG. POR.	A (h-č-vol.-st.)	B (h-č-vol.-st.)	C (h-č-vol.-st.)	D (h-č-vol.-st.)	E (h-č-vol.-st.)	F (h-č-vol.-st.)	G (h-č-vol.-st.)
CS	PŘÍPRAVA ČESTÁ (Hnětení-Odpocínak-kvynutí)	PEČENÍ PEČENIE	EXTRA EXTRA	UCHOVÁVANÍ UCHOVANIE V TEPLÉ	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
SK	PŘÍPRAVA ČESTÁ (Hnětení-Odpocínak-kvynutie)	SÚTĚS WYPIEKANIE	EXTRA DODATKI	MELEGENT TARTÁS ODGRZEWANIE	3	700 1000 1500	3:37 3:42 3:47
HU	TĚSTOVÁKESZTÉS (Degasztás-Philétes-Készítés)	WYPIEKANIE	DODATKI	ODGRZEWANIE	2	700 1000 1500	3:37 3:42 3:47
PL	PRZYGOTOWANIE ČIŚTA (Wyrobianie, Odpoczynek, Wyrostanie)	PEČENIE ODGRZEWANIE	EXTRA ODRŽAVANJE	TOPLOTE ODRŽAVANJE	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47
SR	PRIPREMANIE TESTA (Načasenje-Odmaraњe-Nastanenie)	KUHANJE ODRŽAVANJE	EXTRA ODRŽAVANJE	TOPLOTE ODRŽAVANJE	4	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47
BIH	PRIPREMATIČESTA (Nijesjenje-Odmaraњe-Podzjanje)	KUHANJE ODRŽAVANJE	EXTRA ODRŽAVANJE	TOPLOTE ODRŽAVANJE	5	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47
HR	PRIPREMATIČESTA (Mjesanje-Odmaraњe-Izanje)	KUHANJE ODRŽAVANJE	DODATNO ODRŽAVANJE	TOPLOTE ODRŽAVANJE	1	750 1000 1500	1:00 1:05 1:10
SI	PRIPREMATIČESTA (Gnetenje - Počitanje - Vzhajanje)	KUHANJE ODRŽAVANJE	DODATNO ODRŽAVANJE	TOPLOTE ODRŽAVANJE	4	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47
BG	PRIETICHANE КОДИНЕ- СТВО	COACERE	COACERE	DOPOBLJENI- ТЕННО	4	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47
RO	GREUTATE	DURATA	SUPLEMENTAR	MENTINERE LA CALD			
ET	PRIUNISTAMINE	AEG	KÜPSSETAMINE LISA	SOOJANA HOIDMINE ŠİLDİMAS	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47
LT	PASKRUDINIMAS	TRUKMĘ	KEPIMAS PAPILD	CEPŠĀNA PAPILDUS TEMPERATŪRAS SAGЛАДASANA	5	750 1000 1500	0:35 - 1:00
LV	GATĀVĀBA	LAIKS					
	1	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05
1	2	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	2	750 1000 1500	0:55 1:05 1:10
3	3	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	3	750 1000 1500	0:55 1:10 1:15
	1	750 1000 1500	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1	750 1000 1500	0:55 1:00 1:05
2	2	750 1000 1500	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	2	750 1000 1500	0:55 1:05 1:10
3	3	750 1000 1500	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	3	750 1000 1500	0:55 1:10 1:15

PROG. PIR.	A (gr)	B (gr)	C (h-0-val-st.)	D (h-0-val-st.)	E (h-0-val-st.)	F (h-0-val-st.)	G (h-0-val-st.)
1	750	3:45			1:05	3:22	1:00
	1000	3:50			1:10	3:27	1:00
	1500	3:55			1:15	3:32	1:00
8	2	750	3:45		1:05	3:22	1:00
	1000	3:50		2:40	1:10	3:27	1:00
	1500	3:55			1:15	3:32	1:00
3	-	750	3:45		1:05	3:22	1:00
	1000	3:50			1:10	3:27	1:00
	1500	3:55			1:15	3:32	1:00
9	-	1000	1:00	0:18	0:42	0:55	1:00
	1				*	-	-
10	2	-	*	-			
	3						
11	-	-	1:25	1:25	-	-	-
	1						
12	2	1000	1:25	0:15	1:10	1:20	1:00
	3						
13	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
14	-	-	0:15	0:15	-	-	-

CS Pozitívna vlna smerom od uhlíku, ktorá sa vlnuje v toplo u programu 1 až 10 včetně.

SK Pozitívna vlna smerom od uhlíku, ktorá sa vlnuje v toplo pre programy 1 až 10 včetně.

HU Menšíkový záber 1 až 10 programových vln smerom od uhlíku, ktoré sa vlnujú v toplo u programu 1 do 10 včetně.

PL Uväzna vlna smerom od uhlíku, ktorá sa vlnuje v toplo u programu 1 do 10 včetně.

SR Náplňovanie 1 do 10 vln vlny na vlnu periodickou vlnu.

BIH Náplňovanie 1 do 10 vln vlny na vlnu periodickou vlnu.

HR Náplňovanie 1 do 10 vln vlny na vlnu periodickou vlnu.

SL Obrátená vlna smerom od uhlíku, ktorá sa vlnuje v toplo u programu 1 do 10 včetně.

BG Endózna vlna smerom od uhlíku, ktorá sa vlnuje v toplo u programu 1 do 10 včetně.

RO Obrátená vlna smerom od uhlíku, ktorá sa vlnuje v toplo u programu 1 do 10 včetně.

ET Miskový záber 1 až 10 programových vln smerom od uhlíku, ktoré sa vlnujú v toplo u programu 1 do 10 včetně.

LT Priebeh vlny 1 do 10 programových vln smerom od uhlíku, ktoré sa vlnujú v toplo u programu 1 do 10 včetně.

LV Uzávratné programovanie 1 do 10 vln vlny na vlnu periodickou vlnu.

* CS v 0:10 až 1:10 po 10 minútových intervaloch.
SK v 0:10 až 1:10 po 10 minútových intervaloch.
HU 0:10-1:10, 10 peres záverečných.
PL od 10:0 do 1:10 z dokladnosťou do 10 min.
SR od 0:10 do 1:10 u intervalima od 10 minuta.
BIH od 0:10 do 1:10 u koracima od 10 min.
HR od 0:10 do 1:10 u intervalima od 10 min.

SL od 0:10 do 1:10 v intervaloch po 10 min.
BG od 0:10 do 1:10 opes 10 minuty
RO 0:10 si 1:10, træs de 10 min.
ET 0:10 kuni 1:10, etapi pikkus 10 min.
LT fruo 0:10 kli 1:10 10 minutičių intervalais.
LV no 0:10 lič 1:10 k pēc 10 min.