Moulinex®

home bread baguette

- Polski s. 3 - 15
- Česky s.16 - 28
- Slovensky s. 29 - 41
- Magyar o. 42 - 54
- Română p. 55 - 67
- Bulgarian c. 68 - 80
- Slovensko s. 81 - 93
- Bosanski s. 94 - 106
- Српски s. 107 - 119
- Hrvatski s. 120 - 132
- Eesti l. 133 - 145
- Lietuviц p. 146 - 158
- Latviešu l. 159 - 171

NC00013457 • 09/2009

www.moulinex.com

JPM & Associés • marketing-design-communication

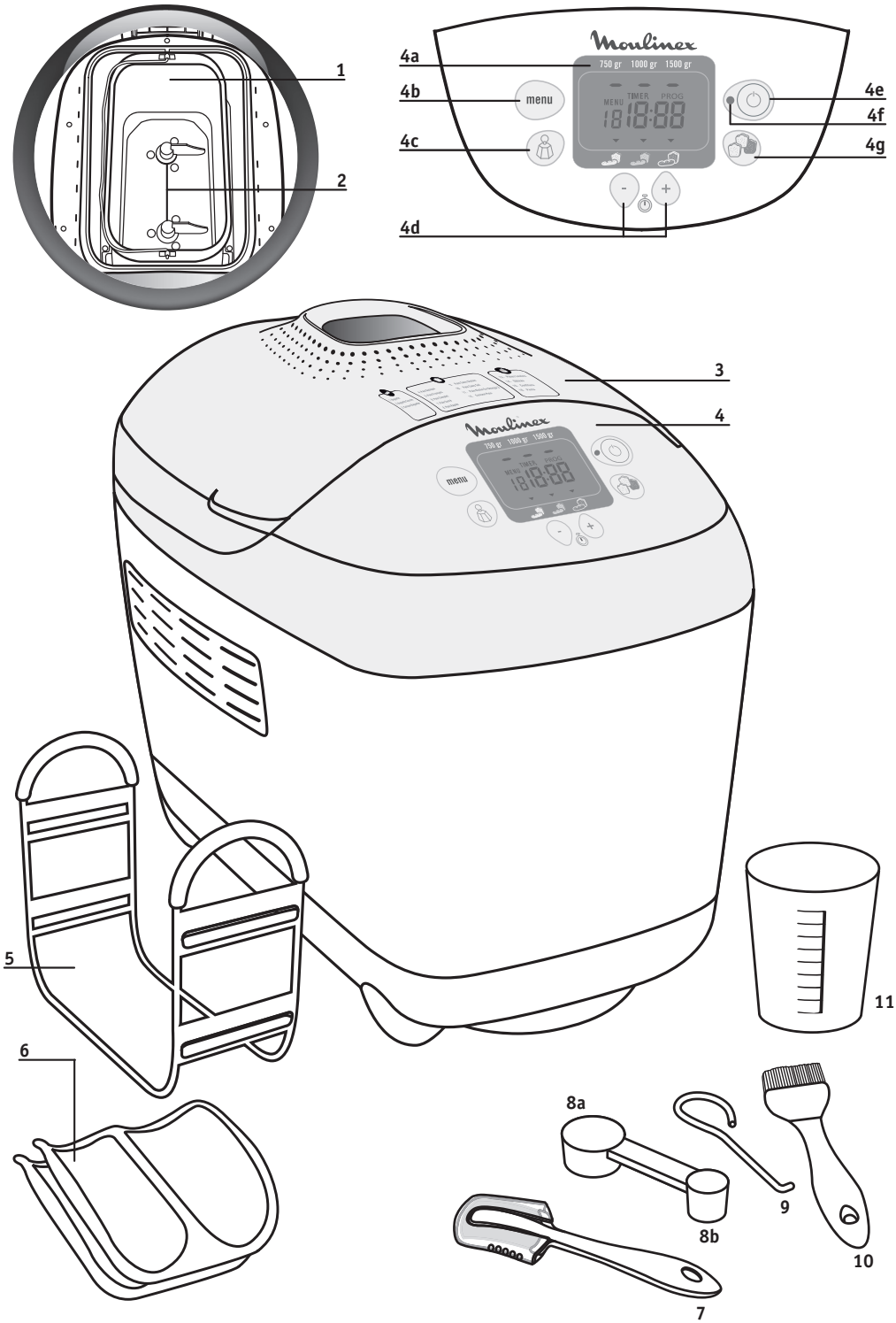
Moulinex®

home bread baguette

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

www.moulinex.com

JPM & Associés • marketing-design-communication


1
2
Moulinex
750 gr 1000 gr 1500 gr
MENU
TIMER
PROG
menu
4a
4b
4c
4d
4e
4f
4g
3
4
5
6
7
8a
8b
9
10
11

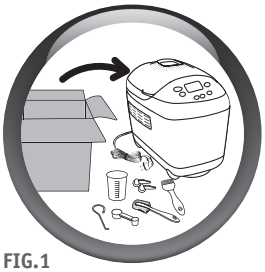


FIG.1

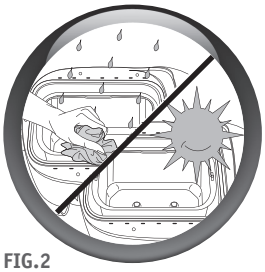


FIG.2

FIG.3

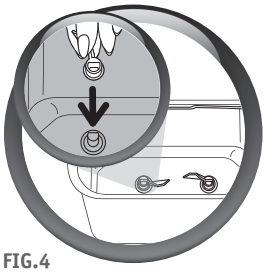


FIG.4

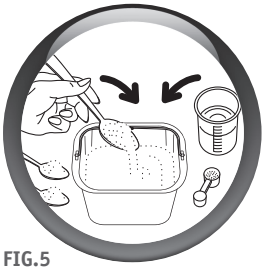


FIG.5

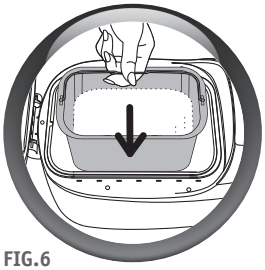


FIG.6

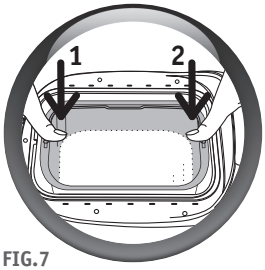


FIG.7

FIG.8

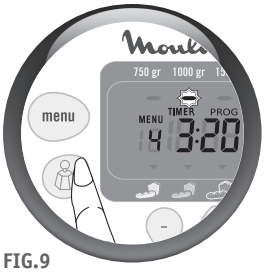


FIG.9

FIG.10

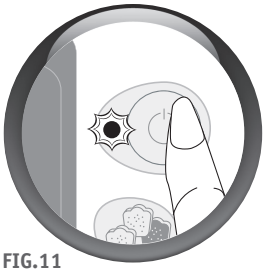


FIG.11

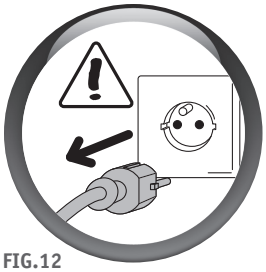


FIG.12

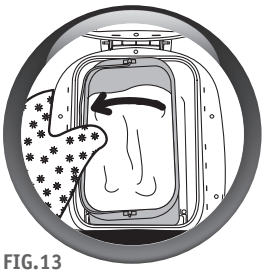


FIG.13

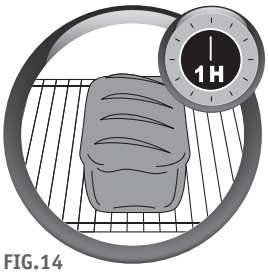


FIG.14

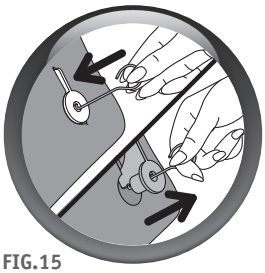


FIG.15

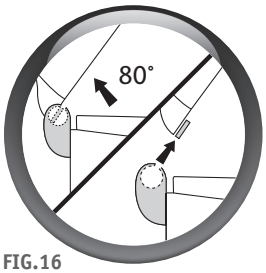


FIG.16

FIG.17

FIG.18

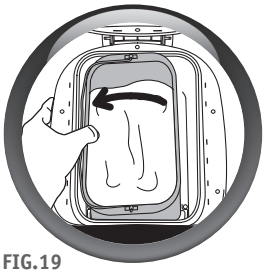


FIG.19

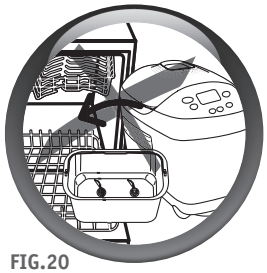


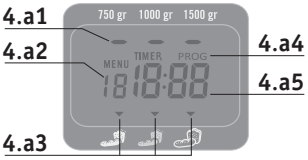
FIG.20

1 LEÍRÁSA

1. Kenyérsütő készülék
2. Keverők
3. Fedő ablakkal
4. Kezelőtábla
   a. Megjelenítési képernyő
      a1. Tömegkijelző
      a2. Menü
      a3. Sütési fokozat / A kenyérhéj színe
      a4. Különféle programok
      a5. Időmérő kijelzés
   b. Programok kiválasztása
   c. Tömeg kiválasztása
   d. Parancsgombok a késleltetett indításhoz és beállításokhoz a 12. program esetén
   e. Indul / leáll gomb
   f. Működés égő
   g. A bekenés színárnyalatának kiválasztása
5. Állvány bagettsütéshez
6. 2 tapadásgátló lap baguette-nek

Tartozékok:

7. Bekenő
8. a. Evőkanál
   b. Kávéskanál
9. Kampó a keverők eltávolításához
10. Ecset
11. Mércés pohár



HU

2 BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Fontos biztonsági lépések

⚠ Az önök biztonsága érdekében e készülék a eleget tesz a vonatkozó szabványoknak (alacsony feszültség direktívái, elektromágneses kompatibilitás, anyagok érintkezése élelmiszerrel, környezetvédelem...).

- Ezt a készüléket rendeltetésszerűen nem lehet külső időmérővel vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Minden egyes készülék szigorú minőségi ellenőrzés próbáját állja ki. A gyakorlati próbát találomra kiválasztott készülékekkel végezzük és ezzel magyarázható bármely esetleges használat látható nyoma.

Használati feltételek

⚠ • A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat.

⚠ • A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Az önök készüléke rendeltetésszerűen csak háztartási illetve házon belüli felhasználásra alkalmas.
- A készüléket kizárólag háztartásbeli használatra alkalmas. A garancia nem terjed ki a készülék alábbi használatára:
  - Boltok, irodák és egyéb munkahelyek alkalmazottak számára fenntartott konyháiban történő használatra,
  - Gazdaságokban történő használatra,
  - Hotelek, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra,
  - Vendégszobákban történő használatra.
- A felhasználó által végzett szokásos tisztítási és karbantartási műveleteken kívül bármely beavatkozást illetékes szervízközponttal kell végeztetni.
- A készülék mért zajszintje 55 dBA.

Fontos

- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **Mindaddig, míg a 15. sz. program (sütemény, kompót) fut, vigyázzon a gőzsugarakra és a hőkibocsátásra a fedő felnyitásakor.**
  - receptekben megadott maximális mennyiségeket soha ne haladja túl.
  - ne használjon több mint 1500 g tésztát kenyérsütés esetén, illetve 450 g tésztánál többet bagett esetében
  - bagett sütésnél ne használjon több mint 280 g lisztet és 1 kk élesztőt adagonként
  - kenyérsütésnél ne használjon több mint 900 g lisztet és 5 kk élesztőt adagonként.

Mit tegyen

- Kapcsolja ki készülékét közvetlenül használata után és tisztításakor.
- Használjon stabil, víz-kilövellésektől védett helyet a munkához, de semmi szín alatt ne zárt konyhafülkét.
- A keverő nagyon éles, ezért vigyázzon, és tegye rá a védőt használat után.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**

Mit ne tegyen

- 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 a készüléket a legközelebbi szakszervizbe. Lásd a garancialevelet.

- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a balesetek elkerülése érdekében.
- Ha a tápkábel rongálódott meg, ezt a gyártó cégnek, eladás utáni ügyfélszolgálatának vagy hasonló képesítésű

személynek kell kicserélnie, a baleset elkerülése végett.
- Ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a dugaszt vízbe, sem egyéb folyadékba.
- A tápkábelt ne hagyja gyermekek keze ügyébe.
- A sütőlapot ne helyezze kemencébe / lerbe.
- Kérjük ne mozgassa a készüléket működés közben.
- **Az ablakot működés közben és közvetlenül működés után ne érintsük meg. Az ablak hőmérséklete magas lehet.**
- A készüléket egyéb készülék alá ne helyezze.
- A készüléket hőforrásként ne használja.
- Kérjük a készüléket csak kenyérfélék és lekvár készítésére használja.
- A készülékbe soha ne hagyjon papírt, kartont vagy műanyagot és ne helyezzen rá semmit.
- Ha bármilyen termék meggyulladna, kioltásához sohase próbáljon vizet használni. Kapcsolja ki a készüléket. Nedves ronggyal fojtsa le a lángokat.
- Saját biztonsága érdekében használjon csakis az ön készülékéhez alkalmas tartozékokat és kellékeket.
- Soha ne zárja el a szellőztetőnyílásokat.

Táp és villamos kábel

- Ellenőrizze, hogy az ön készülékének a tápfeszültsége megegyezik az ön villamos berendezésének a tápfeszültségével. Bármely csatlakoztatási hiba a szavatosság / jótállás érvénytelenségéhez vezet.
- Csatlakoztassa feltétlenül készülékét földeléses dugaszoló csatlakozóhoz. E kötelezettség be nem tartása villamos sokkot idézhet elő és esetleg súlyos sérüléseket vonhat maga után. Az ön biztonsága érdekében elengedhetetlenül szükséges, hogy a földeléses dugasz az ön országában érvényes villamos szerelési normáknak megfeleljen. Ha az ön villamos berendezése nem rendelkezik földeléssel, feltétlenül szükséges, hogy villamos berendezésének megfelelőségét biztosítandó, szakember beavatkozását ígényelje, még mielőtt bármilyen csatlakoztatási munkálathoz is hozzákezdene.
- A készüléket ne kapcsolja ki oly módon, hogy a kábelt húzza.
- Használjon csakis jó állaponban lévő hosszabbítót, földeléses dugasszal, és olyan vezetékkel, melynek keresztmetszete legaábbis egyenlő a termékkel leszállított vezeték keresztmetszetével.
- A tápkábel soha sem jöhet értintkezésbe a készülék forró részeivel és nem lehet sem a készüléknek, sem bármely hőforrásnak a közelében, valamint hegyesszöget sem zárhat be ezzel.

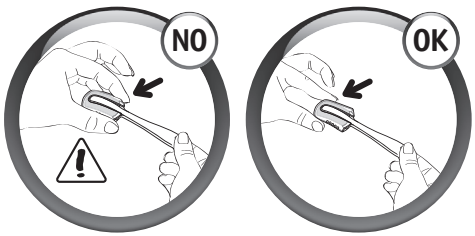
Javítások

- Javításokat csakis szakember eszközölhet, eredeti cserealkatrészek felhasználásával. A készüléken végzett bármely önkényes javítás felhasználóját veszélyezteti.

3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. KICSOMAGOLÁSA

- Csomagolja ki készülékét, tartsa meg a garancialevelet és olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék első hasnzálata előtt - **FIG.1**.
- Helyezze készülékét biztos felületre. Vegyen ki minden csomagolóeszközt, öntapadó címkét vagy a különböző tartozékokat a készülék belsejéből.



Figyelmeztetés

- Ez a tartozék (bekenő) nagyon éles. Kezelje elővigyázatosan.

2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

- Tisztítsa a készülék sütőjét nedves törlőkendővel. Szárítsa ki jól - **FIG.2**. **Első használatkor enyhe szagot bocsáthat ki.**
- **Egyik részt se mossa mosogatógépben - FIG.20**.

4 HASZNÁLATA

1. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

- Húzza ki a kenyérsütőt enyhén oldalra döntve ahhoz, hogy kiakadjon - **FIG.3**.
- Illessze be a keverőket - **FIG.4**.

A dagasztás szembehelyezett keverőkkel történik.

2. ADJA HOZZÁ A HOZZÁVALÓKAT

- Tegye a hozzávalókat a sütőbe a receptben megadott sorrendben - **FIG.5**. (lásd a gyakorlati utasításokat a 49. oldalon)
- **Bizonyosodjon meg a hozzávalók pontos méréséről.**

3. INDÍTÁSA

- Tegye be a kenyérsütőt - **FIG.6**.
- Nyomja le a sütőt előbb egyik oldalon, majd a másikon ahhoz, hogy a behúzó szerkezethez kapcsolódjon és a két oldalon jól lefogva álljon - **FIG.7**.

HU

4. ELSŐ HASZNÁLAT

- Görgesse le a kábelt és csatlakoztassa a földeléses dugaszhoz.
- A hangjelzés után az alapértelmezett 1. program jelenik meg a kijelzőn - **FIG.8**.

Kenyérsütőjének megismerése céljából javasoljuk, próbálja ki az **ALAPKENYÉR** receptet, mint az ön által sütött első kenyeret.

5. VÁLASSZON KI EGY PROGRAMOT (A JELLEMZŐKET LÁSD AZ ALÁBBI TÁBLÁZATBAN)

- **Mindegyik program vonatkozásában szabályozási lehetőség jelenik meg automatikusan. Az óhajtott beállításokat tehát kézileg kell beállítania.**
- Program kiválasztása egy egész sor munkafázist indít el, melyek automatikusan mennek végbe egymás után.
- Nyomja meg az érintésérzékeny menu, mely lehetővé teszi az ön számára, hogy bizonyos számú különböző programot válasszon ki. Az 1. és a 16. számú programok között az érintésérzékeny menu egymásutáni megnyomásával közlekedhet.
- Az kiválasztott programnak megfelelő időtartam automatikusan jelenik meg.

Fedezze fel a programokat a menüből.	
1. Bagettok	A bagett sütő program lehetővé teszi saját ropogós bagettek készítését. A programnak két része van: 1.rész > A tészta dagasztása és kelesztése. 2.rész > Sütés. **A sütés ciklusa az Ön bagett készítésével kezdődik.** (a bagett készítéséhez tanácsokat és ötleteket a házi sütőjéhez mellékelt kenyérfomázási útmutatóban talál).
2. Édes bagettok	A kis édes kiflikhez: bécsi stílus, tejes kenyér, briósok, stb.
3. Bagett sütés	A 3-as program lehetővé teszi a bagett sütést az előre elkészített tészte felhasználásával. A kenyérsütő a 3-as program használatakor ne maradjon felügyelet nélkül. A ciklus megállításához a program vége előtt tartsa hosszan lenyomva a gombot.
4. Alap fehér	Az alap fehér kenyér sütéséhez való program a legtöbb kenyérrecepthez használható, amelyhez fehér búzalisztet használnak.
5. Francia	A francia kenyér sütésére szolgáló program megegyezik a hagyományos francia fehér kenyér készítésével légies belsővel.

6. Teljes kiőrlésű	A Teljes kiőrlésű kenyér elnevezésű programot akkor kell választani, amikor teljes kiőrlésű lisztet használ.
7. Édes	Az édes kenyér elnevezésű program azokhoz a receptekhez alkalmas, amelyek zsíros alapanyagokat és cukrot tartalmaznak. Ha instant keveréket használ briós készítéséhez, ne lépje túl az 1000g tésztamennyiséget összesen. Világos héjárnyalat használatát javasoljuk.
8. Gyors fehér	Gyors kenyérsütésre szolgál. Ennél a programnál nem lehet a tömeget és a kenyérhéjszínt beállítani. A felhasznált víz hőmérséklete nem haladhatja meg a max. 35 fokot.
9. Glutén mentes	Gluténmentes kenyeret kizárólag kész sütőkeverékből lehet sütni. 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.
10. Só nélküli	A kenyér egyike azon ételeknek, melyet minden nap fogyasztunk és a legtöbb sót tartalmazza. A só bevitel csökkentése segíthet a kardiovaszkuláris problémák csökkentésében.
11. Extra omega 3	Ez a kenyér Omega 3 zsírsavakban gazdag, a tökéletesen kiegyensúlyozott táplálkozási receptnek köszönhetően.Az Omega 3 zsírsavak a kardiovaszkuláris rendszer helyes működését segítik elő.
12. Csak sütés	A Kizárólag sütés elnevezésű program segítségével 10 perces sávonként lehet sütni, 10-től 70 percig terjedő időtartamon belül, világos, közepes vagy sötét barnítást biztosít. Ez a program önmagában is választható, és a következőkkel összekapcsolva használható: a) a Kelt tészták elnevezésű program, b) felmelegíteni és ropogóssá tenni a már előzőleg megsütött és kihűlt kenyeret, c) a kenyérsütési ciklus közben bekövetkezett hosszas áramszünet esetén, a sütés befejezéséhez. **Ez a program nem használható bagett sütésre.** **A 12. program használata közben a gépet nem szabad felügyelet nélkül hagyni.** **A ciklus megszakításához a gomb hosszas manuális megnyomásával állítsa meg a programot.**
13. Tészta (pl. Pizza tészta)	A Kelt tészták elnevezésű program nem süt. Ez a kelesztett tészták dagasztásának és összegyúrásának felel meg. Pl.: pizzatészta.
14. Kalács	A Sütemény elnevezésű program sütemények elkészítését teszi lehetővé sütőpor segítségével. Ez a program csak 1000g tömeg beállítással működik.
15. Lekvár	A Lekvár elnevezésű program automatikusan megfőzi a lekvárt az edényben.
16. Tészta (pl. Leves tészta)	A 12-es program csak dagaszt, pl. metéltnek, nudlinak való tésztát.

6. VÁLASSZA KI A KENYÉR TÖMEGÉT

- A kenyér alapértelmezett tömege 1000 g. Ez a tömeg csupán referencia értékű.
- Az egyes receptek esetében ez az érték nem haladhatja meg a 750 g-ot darabonként.
- **Az egyes receptek további részleteket tartalmaznak.**
- **Az 1-ös, 2-es, 3-es, 8-es, 12-as, 13-as, 14-as, 15-as és 16-es receptek esetében nincs beprogramozva a tömeg.**
- A kényér tömegét - 750g, 1000g, 1500g - a gomb lenyomásával választhatja ki. A kiválasztott tömegnél kigyullad a megfelelő fényjelzés **- FIG.9**.

7. VÁLASSZA KI A KENYÉR BEKENÉSÉT

- A kenyér bekenése automatikusan közepesre állítódik.
- Az 8-ös, 13-es, 15-es és 16-as program esetén nincs beállítva a sütés fokozata. Három lehetőség áll rendelkezésre: ÁTLÁTSZÓ/KÖZEPES/SÖTÉT.
- Az automatikus beállítás módosítása érdekében tartsa lenyomva az érintésérzékeny gombot mindaddig, amíg a jelzőlámpa a kiválasztott beállításnak megfelelően ki nem gyúl **- FIG.10**.

HU

8. PROGRAM INDÍTÁSA

- A kiválasztott program indítására nyomja meg az érintésérzékeny gombot **- FIG.11**. A program beindul. A programnak megfelelő időtartam jelenik meg. Az egymást követő szakaszok automatikusan mennek végbe egymás után.

9. HASZNÁLJA AZ IDŐELTOLÓDÁSOS PROGRAMOT

- **A készüléket úgy is programozhatja, hogy a készítmény az ön által megválasztott időpontban legyen kész, 15 órával a megfelelő időpont előtt.**
  Ez a funkció nem alkalmazható az 3 - 8és 9 12 13 14 15 16 programok esetében.

Ez a szakasz a program, a bekenési szint és a tömeg kiválasztása után következik be. A program ideje jelenik meg. Számítsa ki a program indítása és a készítmény óhajtott elkészülési időpontja közötti tartamot. A készülék automatikusan beleszámítja a program ciklusainak tartamát. Az érintésérzékeny + és - gombok segítségével, jelenítse meg az eredményezett időt (+ felfele és - lefele). A rövid lenyomások az időtartamot 10 perccel változtatják + egy rövid hangjelzés. Hosszas gombnyomással a haladás 10 perces értékenként folytonosan lehetséges.

Például: 20 óra van és következő nap 7 óra 00 perckor szeretné a friss kenyeret asztalán látni. Beállíthatja a 11 h 00 értéket az következő gombok segítségével + et -. Nyomja le a következő érintésérzékeny gombot . Hangjelzés hallatszik. PROG jelenik meg és az óra 2 mutatója villog. A visszaszámolás elkezdődik.
A működés jelzőlámpa kigyúl. Nem hallatszik hangjelzés, ha a készülék a késleltetett üzemódban fut.
Ha tévedett és a beállított időpontot módosítani szeretné, nyomja meg hosszasan az érintésérzékeny gombot amíg az általa kibocsátott hangjelzést nem hallja. Az idő automatikusan jelenik meg. Ismételje meg a műveletet. Bizonyos hozzávalók romlandók. **Ne használja az időeltolódásos programot olyan receptekhez, melyekben: friss tej, tojás, joghurt, túró, friss gyümölcs szerepel.**

10. PROGRAM LEÁLLÍTÁSA

- A ciklus végén a program automatikusan áll le.
- A folyamatban lévő program leállítására vagy az időeltolódásos program törlésére tartsa lenyomva az érintésérzékeny gombot 5 másodpercig .

11. A KENYÉR ELTÁVOLÍTÁSA

- Ez a lépés nem alkalmazható a bagett esetében.
- A sütési szakasz végén kapcsolja ki a kenyérsütő készüléket **- FIG.12.**
- Húzza ki a kenyérsütőt enyhén oldalra döntve ahhoz, hogy kiakadjon. Használjon mindig kesztyűt mivel a sütő fogantyúja meleg és a fedő belseje is **- FIG.13.**
- Távolítsa el a meleg kenyeret és helyezze 1 óra időtartamig rácsra, hogy lehűljön **- FIG.14**.
- Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak.
  Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

> amint a kenyeret eltávolította, tegye azt félre és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
> illessze be a kampót a keverő tengelyébe és nyakoroljon rá enyhe húzóerőt a kampó kiemeléséhez **- FIG.15**,
> ismételje meg a műveletet a másik keverővel,
> igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.

- A sütő tapadásmentes minőségének megőrzése érdekében ne használjon fémeszközt a kenyér eltávolítására.

5 TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- Húzza ki a tápkábelt az aljzatból és hagyja a készüléket lehűlni.
- Tisztítsa meg a készülék külső- és belső részét egy nedves szivaccsal, majd törölje teljesen szárazra.
- Mossa el a kenyérsütő serpenyőjét, a lapátokat, a francia kenyér fogót és a teflon bevonatú tanyérokat, forró szappanos vízben.
- Ha a dagasztólapátok beleragadtak a sütőformába, hagyja 5-10 percig ázni.
- Szükség esetén távolítsa el a fedelet, és forró vízben tisztítsa meg! - **FIG.16**.
- A készülék egyetlen részét se mossa géppel - **FIG.20**.
- Ne használjon tisztítószereket, súrolóport vagy alkoholt, csak puha, nedves rongyot.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket vagy a fedelét.
- A bagettsütő állványt és lemezeket ne tárolja a kenyérsütő formában, hogy ne karcolódjon meg a bevonatuk.

6 A CIKLUSOK

- A 172-173 oldalon található egy táblázat, amely bemutatja a különböző programok ciklusait.

Dagasztás > A tészta szerkezetének kialakítását teszi lehetővé és így a jó kelesztését.

Pihentetés > A tészta kiterjedését teszi lehetővé ahhoz, hogy a dagasztás minőségét növelje.

Kelés > Az az időtartam, mely alatt az élesztő hat a kenyér megkelésére és ízére.

Sütés > A tésztát kenyérbéllé és héjjá alakítja, így ropogós kenyeret kap.

Melegen tartás > A kenyér melegen tartását teszi lehetővé a sütés után. Ajánlatos azonban a kenyeret a sütés végén eltávolítani.

Dagasztás: a tészta az 1. vagy 2. dagasztási ciklusban van vagy keverési időszakban a kelesztési ciklusok között.

Ez alatt a ciklus alatt, az 1-es, 2-es, 4-es, 5-es, 6-os, 7-es, 9-es, 10-es, 11-es és 14-es program alatt további hozzávalókat is lehet betenni, u. m. aszalt gyümölcs, diófélék, olajbogyó, császárszalonna darabkák. Egy hangjelzés jelzi mikor lehet közbelépni.

Lásd az összefoglaló táblázatban az elkészítés időtartamát (172-173. o.) és az „extra” oszlopot.
Ebben az oszlopban van feltüntetve, hogy milyen időpontot fog mutatni a készülék kijelzője amikor hallható lesz a hangjelzés. A még biztosabb tájékozódás végett vonja ki az „extra” oszlopban található értéket a teljes sütésidőből.
Például: „extra” = 2:51 és a „teljes idő” = 3:13, a további hozzávalókat 22 perc után lehet betenni.

Kelés: a tészta az 1., 2. vagy 3. kelési ciklusban van.

Sütés: a tészta a végső sütési ciklusban van.

Melegen tartás: a 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14 programok esetén a készítményt a készülékben hagyhatja. Egy óra időtartamú melegen tartás a sütést automatikusan követi. A kijelző 0:00 értéken marad az egy óra melegen tartás tartama alatt. A működés kijelzőlámpa pillog. A hangkijelzés zabályos időtartamokon belül jelentkezik. A ciklus végén a készülék automatikusan megáll villog hangjelzés után.

HOZZÁVALÓK	
Zsírok és olajok	A zsiradéktól a kenyér puhább és ízletesebb lesz, tovább és jobban eláll. A túl sok zsiradék viszont lelassítja a kelést. Ha vajat használ, vágja apró darabkákra, esetleg olvassza meg, hogy jól eloszolhasson az előkészítés alatt. 15 g vajat egy ek olajjal helyettesíthet. Ne adjon a tésztához felforrósított vajat. A zsiradék ne érintkezzen az élesztővel, mivel megakadályozza az élesztő rehidratálódását. Ne használjon alacsony zsírtartalmú, kenyérre kenhető vajhelyettesítőket.
Tojás	A tojástól a tészta gazdagabb lesz, javítja a színét és elősegíti a fehér rész kialakulását. Ha tojást használ csökkentse a felhasznált folyadék mennyiségét. Tegye bele a feltört tojást az adagolópohárba, majd töltse fel a folyadékkal. A receptek 50 grammos tojásokra vannak kiszámolva. Ha nagyobb tojást használ, növelje kissé a liszt mennyiségét, ha kisebb, csökkentse.

Tej	A receptekben vagy friss tej, vagy tejpor szerepel. A tejpor esetében adja hozzá az előírt vizet is. Feljavítja az ízt és hosszabbítja a kenyér eltarthatóságát. A tejet előíró receptek esetében a tej egy részét helyettesítheti vízzel, de a folyadék mennyisége a receptnek megfelelő maradjon. A félzsíros és a sovány tej a legjobb arra, hogy a kenyérbél könnyű legyen. A tej emulgeáló hatása egyenletessé teszi a kenyér levegősségét, javítva a kenyérbél állagát.
Víz	Rehidratálja és aktivizálja az élesztőt. A lisztben lévő keményítőt is hidratálja, elősegítve a kenyérbél kialakulását. A vizet részben, vagy egészben helyettesíteni lehet tejjel vagy más folyadékokkal. A felhasznált folyadék szobahőmérsékletű legyen.
Liszt	A felhasznált liszt tömege nagy mértékben változhat a liszt típusától függően. A liszt minőségétől függ a kenyér minősége is. A lisztet mindig jól záródó edényben tárolja, mivel érzékeny a légköri változásokra, nedvességet szív vagy veszít. Inkább kenyérlisztet használjon mint sima lisztet. Zab, korpa, búzacsíra, rozs, vagy teljes kiőrlésű lisztek hozzáadása kisebb, tömöttebb kenyeret eredményez. Ha a recept nem írja másként, a legjobb a T55-ös liszt. A mi receptjeink a T55-ös liszthez vannak igazítva. Amennyiben valamilyen speciális összetételű lisztkeveréket használna a kenyérsütéshez vagy egyéb készítményhez, az egyszerre megsütött mennyiség ne haladja meg az 1000 grammot a kenyérsütőforma esetében, illetve a 450 grammot a bagettek esetében. A liszt szitálása is befolyásolja az eredményt: minél összébb állt a liszt (pl. a papír csomagolásban), annál kevésbé fog felnőni, és a kenyér tömörebb lesz. A kereskedelemben különféle használatra-kész lisztkeverékek js találhatók. Ebben az esetben a gyártó által előírt útmutatás szerint járjon el. Általában a programot a késztermék típusától függően kell megválasztani. Például: teljes kiőrlésű lisztből sütött kenyér – 6-as program.
Cukor	Használhat fehér cukrot, barna cukrot vagy mézet. Ne használjon finomítatlan cukrot vagy kockacukrot. A cukor az élesztő tápláléka, a kenyérnek jó ízt ad és elősegíti a héj barnulását. A cukrot nem lehet mesterséges édesítőszerrel helyettesíteni, mert az élesztő nem fog reagálni rá.
Só	Ízt ad az ételnek és szabályozza az élesztő működését. A sónak köszönhetően a tészta eléggé tömör, és nem kel túlságosan hamar. Használjon egyszerű asztali sót. Ne használjon durva sót vagy só helyettesítőt.
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 37°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.)	Személyre is szabhatja receptjeit, de ügyelnie kell a következőkre: > a hozzávalók hozzáadását irányító hangjelzés szigorú betartására, főleg a törékeny hozzávalók esetén, > a keményebb magokat (mint például a len- és a szézámmag) már a dagasztás elején hozzá lehet adni a tésztához, hogy a gép használata könnyebbé váljon (például késleltetett indítás esetén), > a nagyon nedves összetevők jó lecsepegtetésére (olajbogyók), > a zsíros összetevők enyhe belisztezésére, hogy azok könnyebben beépülhessenek, > ne adjon hozzá további nagy mennyiségű hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivek ezek befolyásolhatják a tészta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket. > Ne ejtsen hozzávolókat a sütőtálon kívülre.

HU

7 GYAKORLATI TANÁCSOK

1. RECEPTEK ELKÉSZÍTÉSE

- Minden használandó hozzávalót szobahőmérsékleten kell tartani (amennyiben nincs ezzel ellentétes utasítás), és pontosan meg kell mérni.
  A folyadékokat mérje a mércés pohárral. Használja a kettős adagolóeszközt, mellyel egyrészt kávéskanálnyi, másrészt evőkanálnyi mennyiségeket mér. A helytelenül mért adagok rossz eredményre vezetnek.
- Tartsa be a készítés sorrendjét

> Folyadékok (vaj, olaj, tojások, víz, tej)
> Só
> Cukor
> Liszt első része
> Porcukor
> Specifikus szilárd hozzávalók
> Liszt második része
> Élesztő

- A lisztmennyiség pontos mérése fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell mérniük. Használjon tasakos kiszerelésű szárított aktív sütőipari élesztőt. A receptekben szereplő egyéb utasítások hiányában, ne használjon vegyi élesztőt.
  Ha egy élesztőtasakot megbontot, ezt 48 órán belül el kell használnia.
- Azért, hogy a készítmények kelését ne zavarja, azt ajánljuk, hogy minden hozzávalót tegyen a sütőbe kezdet kezdetétől fogva és kerülje a fedő felnyitását a használat tartama alatt (amenyiben nincs ezzel ellentétes utasítás). Tartsa be pontosan a hozzávalók adagolási sorrendjét és a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
  Előbb a folyadékokat majd a szilárd anyagokat. **Az élesztőnek nem szabad érintkeznie folyadékkal, sóval és cukorral.**
- **A kenyér elkészítése nagyon kényes feladat és a hőmérsékleti valamint nedvességi körülmények függvénye.** Túl nagy meleg esetén ajánlatos a szokásosnál frissebb vizet használni. Úgyszintén, hideg esetén, lehet, hogy langyosítani kell a vizet vagy a tejet (anélkül azonban, hogy a 35°C fokot meghaladnánk).
- **Olykor hasznos a tészta állapotát dagasztás közben ellenőrizni:** homogén golyót kell képeznie, mely jól leválik a készítő szerszámokról.
  > ha bele nem dolgozott liszt marad meg, még egy kis vizet kell hozzáadni,
  > ha nem, esetleg kis lisztet kell hozzáadni.
  A kiigazítást igencsak óvatosan, fokozatosan végezzük (legfeljebb 1 evőkanállal egy-egy alkalommal) és várjunk, amíg megbizonyosodunk, hogy javult-e vagy sem, mielőtt újból beavatkoznánk.
- **Egyik gyakori tévedés az a hiedelem, hogy ha élesztőt adunk hozzá, a tészta előnyösebben kel.** Pedig a több élesztő a tészta struktúráját porhanyósítja, mely túlságosan megkel és a sütés tartama alatt összeroskad. A tészta állapotát közvetlenül sütés előtt ítélhetjük meg ujjbeggyel enyhén megtapogatva: a tésztának kevés ellenállást kell tanúsítania és az ujjlenyomatoknak lasssacskán fel kell engedniük.
- A tészta formázásakor ezzel sok időt nem szabad töltenünk, mivel azt kockáztatjuk, hogy sütés után elmarad az elvárt eredmény.

2. A KENYÉRSÜTŐ KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- **Árammegszakítás esetén:** ha a ciklus folyamán a programot áramszünet vagy helytelen manőver szakítja félbe, a készülék 7 perc védelmi idővel rendelkezik, mely időtartam alatt a program megmarad. A ciklus onnan folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időtartamon túl a program elveszik.
- **Ha a program befejezése után szeretne egy újabb programot indítani,** nyissa ki a készülék fedelét és várjon 1 órát mielőtt újra indítaná.
- A bagett- program esetében, a dagasztás és kelesztés után a tésztát a hangjelzéstől számított egy órán belül meg kell sütni. Az egy óra után a bagett- program leáll.

8 BAGETTEK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS SÜTÉSE

Ehhez szüksége lesz a funkcióhoz feltüntetett összes tartozék:
Egy bagettsütő serpenyő (5), 2 tapadásmentes lap bagett sütéshez (6), egy bekenő lapát(7) és egy ecset(10).

1 A TÉSZTA DAGSZTÁSA ÉS KELESZTÉSE

- Csatlakoztassa a kenyérsütőt a hálózathoz.
- A hangjelzés után az alapértelmezett 1. program jelenik meg a kijelzőn - **FIG.8**.

- Válassza ki a kenyérhéj kívánt színárnyalatát.

- Ha csak 2 bagettet készít 4 helyett, az eredény sötétebb lesz.

- Nyomja meg a . gombot. A bekapcsolást jelző lámpa kigyullad és a : villogni kezd a kijelzőn. A tésztadagasztás ciklus elkezdődik, melyet a kelesztés követ - **FIG.17**.

Figyelem:
- A két lépés (a dagasztás és a kelesztés) automatikusan történik, és összesen 1 óra 21 percet vesz igénybe (26 perc dagasztás, majd 55 perc kelesztés).
- A dagasztás ideje alatt normális jelenség, ha a tészta még nincs egyenletesen összedolgozva.
- Miután az első lépés befejeződött, a sütő készenléti állapotban marad. Több hangjelzés figyelmezteti, hogy a dagasztás-kelesztés befejeződött, és a működést jelző fény pislákol- **FIG.18**.

A hangjelzések utáni egy órán belül a tésztát meg kell sütni. Az óra letelte után a készülék visszaáll az alaphelyzetbe, a bagett- program leáll.

2 A BAGETTEK FORMÁZÁSA ÉS SÜTÉSE

A mellékelt könyvecske útmutatással szolgál a bagett-formázás 7 lépésének elsajátítására. Megmutatjuk Önnek, mit tud a kenyérsütő, de pár használat után saját formákat is tud majd sütni. Akármit csinálhat az eredmény garantált.

HU

- Emelje ki a sütőformát a készülékből - **FIG.15**.
- Lisztezze meg a munkafelületet.
- Vegye ki a tésztát a sütőformából és tegye e munkafelületre.
- Gyúrjon a tésztából egy kerek formát, majd egy kés segítségével vágja 4 részre.
- A négy egyenlő tömegű tésztadarabot fogja bagett alakúra formázni.

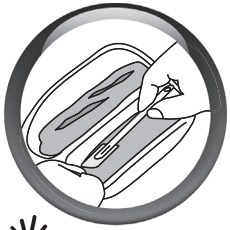
Hogy könnyebb, levegősebb bagetteket kapjon, hagyja néhány percig pihenni a tésztadarabokat.

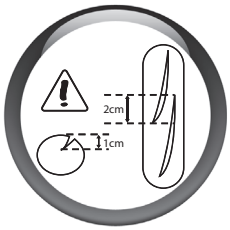
A bagett hossza egyenlő legyen a sütőlap hosszával (kb. 18 cm.).

Módosíthatja a bagettek külsejét extra fogásokkal. Ezekhez egyszerűen gyengéden nedvesítse be hideg vízzel a bagettet és forgassa bele szezámmagba vagy mákba illetve más gabonaszemekbe.

- Formázás után tegye a bagetteket a sütőlapokra.

Az összeillesztés mindig alul legyen.

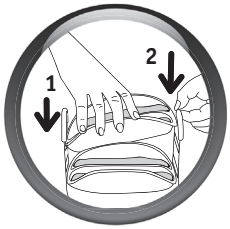




- Hogy a bagett tetszetős legyen, egy fogazott késsel, vagy a készülékhez mellékelt késsel metssze be átlósan a tésztát, 1 cm-es metszésekkel.

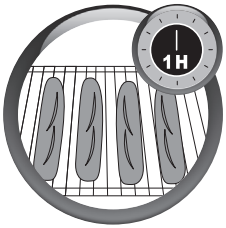
Több lehetősége van a francia kenyér variálásával, pl. ollóval keresztül vághatja hosszában.

- A mellékelt kefét használva, megnedvesítheti a bagett tetejét, óvakodva attól, hogy a víz a tapadásmentes sütőtálra kerüljön.



• Helyezze a 2 tapadásmentes sütőtálat a tésztával az állványra.

• Állítsa be az állványt a kenyérsütőbe az edény helyére.
• Nyomja meg a , gombot mégegyszer, hogy folytassa a programot és kezdje el a bagett sütést.
• A sütési ciklus végén, kapcsolja le a kenyérsütőt ; Vegye ki a bagett állványt. Mindig használjon védőkesztyűt, az állvány nagyon forró.



• Vegye le a bagetteket a tapadásmentes sütőtálról és hagyja kihülni ezeket a rácson.

9 RECEPTEK

Alap fehér (4 program)

k. k. > kávéskanál
e. k. > evőkanál

Bekenés > Közepes

Tömegegység > 1000 g

Idő > 3 : 20

Hozzávalók
Olaj > 2 e. k.
Víz > 325 ml
Só > 2 k. k.
Cukor > 2 e. k.
Tejpor > 2,5 e. k.
Llszt T55 > 600 g
Szárított élesztő > 1,5 k. k.

1 A recept kezdetekor hivatkozzon az 1-től 7-ig terjedő lépésekre a "USE" bekezdésben.

2 Indítsa el az alapkenyér programot a gomb lenyomásával. A bekapcsolást jelző lámpa felgyullad. A kijelzőn a : villogni kezd. A ciklus megkezdődik.

3 A ciklus végén hivatkozzon a 11. lépésre.

FONTOS: Ugyanazon elv használatával más hagyományos tésztát is készíthet pl. francia kenyérhez, teljeskiőrlésű kenyérhez, édes kenyérhez, gyors kenyérhez, gluténmentes kenyérhez, sómentes kenyérhez. A megfelelő program könnyű kiválasztásához használja a menu gombot.

Bagettok (1 program): 4 db kb. 100g bagetott készít

k. k. > kávéskanál
e. k. > evőkanál

Bekenés > Közepes

Hozzávalók
Víz > 170 ml
Só > 1 k. k.
T55 liszt > 280 g
Szárított élesztő > 1 k. k.

E recept elkészítéséhez lásd a 9. bekezdést Bagettek előkészítése és elkészítése"

Hogy az Ön bagettje még puhább legyen, adjon egy e.k. olajat a recepthez. Ha azt szeretné, hogy a bagettek aranybarnák legyenek, adjon 2 k.k. cukrot a hozzávalókhoz.

HU

10 ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

1. A kenyérsütéshez

Nem érte el az elvárt eredményt? Ez a táblázat segíti önt kiigazodni.	PROBLÉMÁK					
	Túlkelt tészta	Összeroskadt tészta, miután túlkelt	Nem eléggé kelt tészta	Nem eléggé bekent héj	Barna szél, de nem aléggé kisült tészta	Lisztes oldalak és tető
LEHETSÉGES OKOK						
A gombot működtette a sütés tartama alatt.				●		
Nincs elég liszt		●				
Túl sok liszt			●			●
Nincs elég élesztő			●			
Túl sok élesztő		●		●		
Nincs elég víz			●			●
Túl sok víz		●			●	
Nincs elég cukor			●			
Rossz minőségű liszt			●	●		
A hozzávalók aránya nem megfelelő (túl nagy mennyiség)	●					
Túl meleg víz		●				
Túl hideg víz			●			
Nem alkalmas progam			●	●		

2. Bagettek esetében

Nem érte el az elvárt eredményt? Ez a táblázat segíti önt kiigazodni.	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁSOK
A tészta keresztmetszete nem megfelelő.	A tészta formázása elején nem alakította jól, vagy a vastagság nem volt egyenletes.	Egyenesítse ki egy nyújtófával.
A tészta nehezen formázható.	Túl kevés a víz a keverékben.	Kezdje újból a keverést.
	A tészta túl sokat volt dagasztva.	Formázza két részletben, közben hagyja 5 percig pihenni.
		Alakitsa a tésztát két részben, 5 percet hagyva köztük.
A tészta ragacsos és túl nehéz kiformálni a bagetteket.	Túl sok vizet használt.	Lisztezze meg a kezét, de ne a tésztát és a munkafelületet se.
	A víz túl meleg volt.	
A tészta túl könnyen szakad és csomós.	A tészta túl sokat volt dagasztva.	Gyúrja a tésztát, hagyja pihenni 10 percig, majd kezdje újból a formázást.
		Formázza két részletben, közben hagyja 5 percig pihenni.
A kiformázott bagetteken ejtett metszések nem láthatóak elég jól.	A tészta túl ragacsos –túl sok vizet tett hozzá.	Lisztezze meg a kezét, de ne a tésztát és a munkafelületet se, és formázza újra.
	Nem elég éles a kés.	Használja a mellékelt kést.
	Nem elég határozottan metszette meg a tésztát.	Gyors, határozott mozdulattal metssze meg.
A metszések összecsukódnak, vagy nem nyílnak szét sütés közben.	A tészta túlságosan ragadós – túl sok vizet adott hozzá.	A tészta nem sikerült, készítsen újat.
	A formázás alatt nem feszült meg eléggé a tészta felülete.	Formázza újra, és húzza meg jobban amikor az ujja köré csavarja.
Sütés közben beszakadozik a tészta széle.	A metszés nem elég mély.	A 50. oldalon megtalálja, hogyan lehet a tésztát megfelelően bemetszeni.
A megsült bagett hozzáragad a sütőlaphoz.	Túlságosan megnedvesítette a vizes kefével.	Távolítsa el a fölösleges vizet.
	Túlságosan tapadnak a sütőlapok.	Mielőtt rátenné a tésztát, kissé kenje be olajjal a sütőlapokat.
A bagettek nem elég pirosak.	Elfelejtette őket átkenni vizes kefével.	Legközelebb jusson eszébe.
	Formázáskor túl sok liszttel szórta meg.	Mielőtt betenné sülni, jól kefélje át a tésztát vizes kefével.
	Túl magas a helyiség hőmérséklete (30°C fölött).	Használjon hidegebb vizet (10-15°C fok között) és/vagy kevesebb élesztőt.
A bagettek nem nőttek meg eléggé.	Kifelejtette az élesztőt.	A tészta nem sikerült, kezdje elölről.
	Túl régi/lejárt az élesztő.	
	Nem adott elég vizet a tésztához.	
	Formázás közben túlságosan összenyomta őket.	

11 UTASÍTÁS MŰSZAKI ÜZEMZAVAR ELTÁVOLÍTÁSÁRA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	• Hagyja ázni mielőtt kivenné.
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	• Használja a kampó tartozékot (lásd 46.-ik oldal).
Miután megnyomja a gombot, semmi sem történik.	• A gép túl meleg. Várjon 1 órát a 2 ciklus között. • Időeltolódásos indítást programozott be.
Miután megnyomja a gombot, a motor forog de a dagasztás nem következik be.	• A sütő nem lett jól beilleszteve. • A keverők hiánya vagy helyteleül behelyezett keverők.
Időeltolódásos indítás után a tészta nem kel eléggé vagy semmi sem történik.	• Elfelejtette megnyomni a gombot miután az időeltolódást beprogramozta. • Az élesztő sóval és / vagy vízzel érintkezett. • A keverők hiánya.
Égett szag.	• A hozzávalók egy része a sütő mellé esett: hagyja lehűlni a készüléket és tisztítsa meg a készülék belsejét nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. • A készítmény túlfolyt: a hozzávalók, pontosabban a víz túl nagy mennyisége. Tartsa be a receptekben megadott arányokat.

HU

12 JÓTÁLLÁS

- Ez a gép csakis háztartási és házon belüli használat céljaira van fenntartva; helytelen vagy a használati utasításnak nem megfelelő felhasználás esetén a cég semmilyen felelősséget nem vállal és a jótállás / szavatosság érvényét veszti.
- Olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék első használata előtt: a használati utasítástól eltérő felhasználás a Moulinex céget minden felelősség alól felmenti.

13 KÖRNYEZET

- Az érvényben lévő szabályzatok értelmében, a használatból kivont készülékeket véglegesen használhatatlanná kell tenni: kapcsolja ki és vágja le a tápkábelt mielőtt a készüléket eldobná.

Első a környezetvédelem!
ⓘ Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
➲ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

A baguette-ek formázásáról részletes filmet láthat saját filmesített megjegyzései feltöltésével a következő Internetes oldalakra:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com / www.club-paneo.com

TABELA CZASÓW CYKLI / TABULKA CYKLŮ / TABUĽKA CYKLOV / CIKLUS TÁBLÁZAT / GRAFICUL CICLURILOR / ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ / TABELA CIKLOV / TABLICA CIKLUSA / TABELA CIKLUSA / TABLICA CIKLUSA / TSÜKLITE TABEL / CİKLŲ LENTELĖ / CIKLU TABULA

PROG.	STOPIEŃ WYPIEKU	WAGA (G)	CAŁKOWITY CZAS (g:mm)	Przygotowanie ciasta (zagniatanie-spoczywanie-wyrastanie) (g:mm)	PIECZENIE (g:mm)	DODATKI (g:mm)	PODGRZEWANIE (g:mm)
PROG.	OPEČENÍ	HMOTNOST (g)	CELK. ČAS (h)	Příprava těsta (hnětení-odpoč.-kynutí) (h)	PEČENÍ (h)	EXTRA (NAVÍC) (h)	DOHŘEV (h)
PROG.	HNEDNUTIE	VÁHA (g)	CELKOVÝ ČAS (h)	Príprava cesta (Miesenie-Pokoj-Kysnutie) (h)	PEČENIE (h)	EXTRA (h)	UDRAŽANIE TEPLA (h)
Program	HÉJÁRNYALAT	Súly (g)	Összidő (ó)	Tészta készítés (Dagasztás – Pihenés- Kelesztés) (ó)	Sütés (ó)	Extra (ó)	Melegentartás (ó)
PROG.	RUMENIRE	GREUTATE (g)	TIMP TOTAL (h)	Pregătire aluat (Frământare-Odihnire-Creştere) (h)	GĂTIRE (h)	EXTRA (h)	PĂSTREAZĂ FIERBINTE (h)
прог.	изпичане	тегло	общо врме (час)	Приготвяне на тестото (месене-втасване-печене) (час)	готвене (час)	допълнително време (час)	поддържа топло (час)
PROG.	Zapečenost	TEŽA (g)	SKUPNI ČAS	Priprava testa (gnetenje – mirovanje – vzhajanje) (h)	PEKA (h)	DODATNO (h)	SHRANJEVANJE NA TOPLEM (h)
PROG.	TAMNJENJE	TEŽINA (g)	UKUPNO VRIJEME (h)	Priprema tijesta (Miješenje - Odmaranje - Rast) (h)	PEČENJE (h)	EXTRA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
PROG.	TAMNJENJE	TEŽINA (g)	UKUPNO VREME (h)	Pripremanje testa (mešenje-odmaranje-narastanje) (h)	PEČENJE (h)	DODATNO (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
PROG.	TAMNJENJE	MASA (g)	UKUPNO VRIJEME (h)	PRIPREMA TIJESTA (MIJEŠENJE – ODMARANJE – DIZANJE) (h)	PEČENJE (h)	EXTRA (h)	ODRŽAVANJE TOPLINE (SATI)
PROGRAMM	PRUUNISUS ASTE	KAAL (g)	VALMISTAMISAEG (h)	TAIGNA VALMISTAMINE (SEGAMINE, SEISMINE, KERKIMINE) (h)	KÜPSETAMINE (h)	LISAAEG (h)	SOOJENDAMINE (h)
PROG.	Skrudinimas	Svoris (g)	Bendras laikas (val)	Tešlos paruošimas (Minkymas-stovėjimas-Kilimas) (val)	Kepimas (val)	Papildomas laikas (val)	Šilumos palaikymas (val)
PROG.	GAROZA	SVARS (g)	KOPĒJAIS LAIKS (st.)	MĪKLAS PAGATAVOŠANA (mīcīšana-uzbriešana-pacēlšana) (st.)	GATAVOŠANA (st.)	PAPILDUS (st.)	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA (st.)
1	1	-	1:58	1:21	0:37	1:46	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:08		0:47	1:53	1:00
2	1	-	1:58	1:21	0:37	1:37	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:08		0:47	1:47	1:00
3	1	-	0:37	0:15	0:22	-	-
	2	-	0:42		0:27	-	-
	3	-	0:47		0:32	-	-
4	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	2:20	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25		0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25		0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
5	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	2:24	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00

6	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:32	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
7	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:45	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00
9	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	1:15	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
10	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:27	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
11	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:40	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
12	1	-	(1)	-	(1)	-	-
	2						
	3						
13	-	-	1:25	1:25	-	-	-
14	1	1000	1:25	0:15	1:10	1:20	1:00
	2	1000	1:25		1:10	1:20	1:00
	3	1000	1:25		1:10	1:20	1:00
15	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
16	-	-	0:15	0:15	-	-	-

(1) **PL** 0-10 min., regulacja co 10 min.
CS 0 až 10 v intervalech po 10 min.
SK 0 do 10 v krokoch po 10 min.
HU 0 -10 –ig lépésekben 10 percenkénti
RO 0 la 10 în paşi de 10 min.
BG 10 до 70 мин.на интервали от по 10 мин.
SL 0 do 10 v intervalih po 10 minut.
BIH 0 do 10 u koracima od 10 min.
SR 0 do 10 u intervalima od po 10 min.
HR 0-10 u intervalima od 10 min.
ET 0 kuni 10 on sammuga 10 minutit
LT Nuo 0 iki 10 intervalai po 10 min.
LV no 0 līdz 10 pa 10 min. soļiem.

PL Uwaga: dla programów od 1 do 11 włącznie i 14 całkowite czasy nie zawierają czasu utrzymywania w cieple.
CS Poznámka: U programů 1-11 a programu 14 není v celkovém času zahrnuta doba pro udržení tepla.
SK Poznámka: pre programy 1 až 11 a 14, celkový čas nezahŕňa čas udržiavania teploty.
HU Megjegyzés az 1-től a 11.-ig terjedő programokhoz és a 14. programhoz egyaránt, az összidő nem tartalmazza a melegentartó funkció idejét.
RO Notă: pentru programele 1-11 inclusiv şi 14, timpul total nu include perioada de păstrare la cald.
BG Забележка: За програми от 1 до 11, включително и 14, общото време не включва времето за потдържане на хляба топъл.
SL Opomba: V primeru programov od 1 do vključno 11 in 14 skupni čas ne vključuje časa za shranjevanje na toplem.
BIH Zapamtite: za programe od 1 do 11, uključujući i program 14, ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplote.
SR Napomena: Za programe od 1 do 11, kao i za program 14, ukupno vreme ne uključuje funkciju održavanja toplote.
HR Napomena: za programe od 1 do 11 te za program 14, ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja topline.
ET Märkus: programmide 1 kuni 11 (kaasa arvatud) ning 14 puhul ei sisalda programmi kogu kestus kuumana hoidmise aega.
LT Pastaba: naudojant programas nuo 1 iki 11 (imtinai) ir programą 14, į bendrą trukmę nejskaičiuojamas karštos duonos išlaikymo laikas.
LV Ievērot: programmām no 1 līdz 11 ieskaitot, un 14, kopējā laikā nav ietverts siltuma saglabāšanas laiks.