Moulinex®

baguette and co

- Polski s. 3 - 18
- Česky s.19 - 34
- Slovensky s. 35 - 50
- Magyar o. 51 - 66
- Română p. 67 - 82
- Bulgarian c. 83 - 98
- Slovensko s. 99 - 114
- Bosanski s. 115 - 130
- Српски s. 131 - 146
- Hrvatski s. 147 - 162
- Eesti l. 163 - 178
- Lietuviц p. 179 - 194
- Latviešu l. 195 - 210

NC00014537 • 12/2009

www.moulinex.com

JPM & Associés • marketing-design-communication

Moulinex®

baguette and co

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

www.moulinex.com

JPM & Associés • marketing-design-communication

1
2
4a
4b
4c
4d
4e
4f
4g
750 gr 1000 gr 1500 gr
menu
MENU
TIMER
PROG
3
4
Moulinex
baguette and co
5
6
7
8
9a
9b
10
11
12

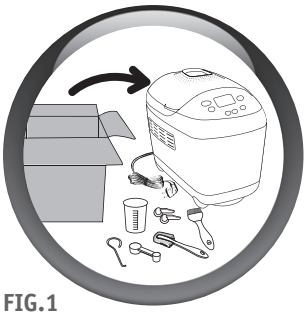


FIG.1

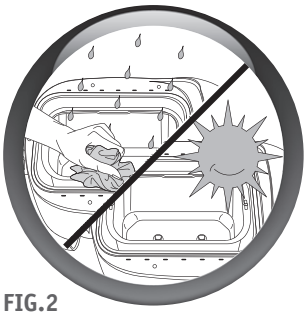


FIG.2

FIG.3

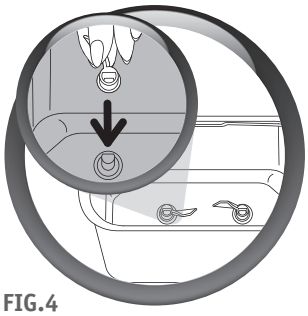


FIG.4

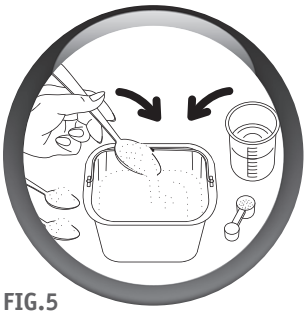


FIG.5

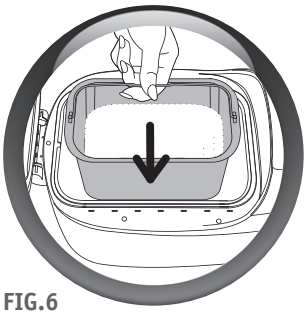


FIG.6

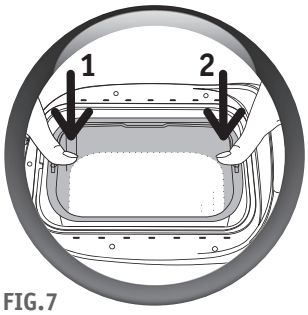


FIG.7

FIG.8

FIG.9

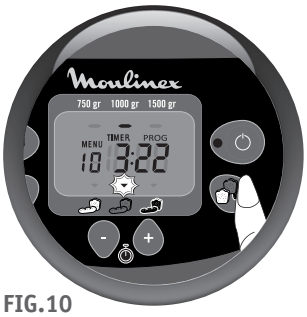


FIG.10

FIG.11

FIG.12

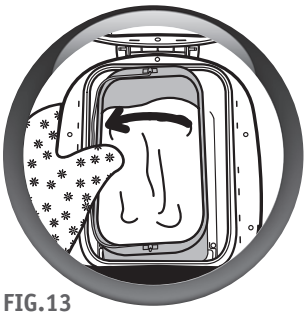


FIG.13

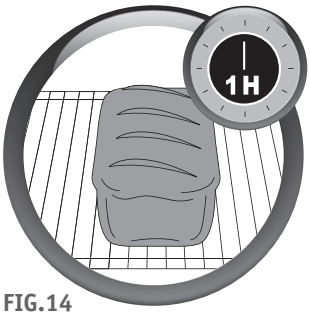


FIG.14

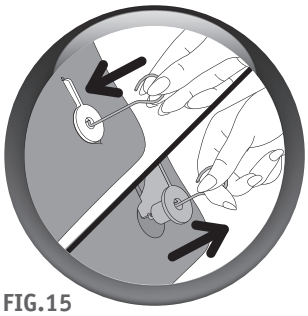


FIG.15

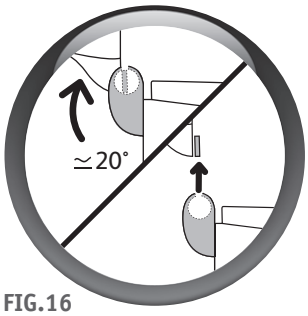


FIG.16

FIG.17

FIG.18

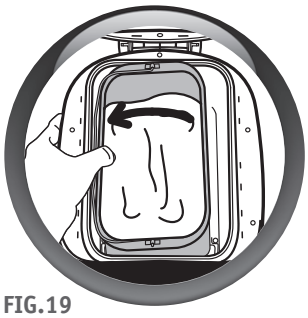


FIG.19

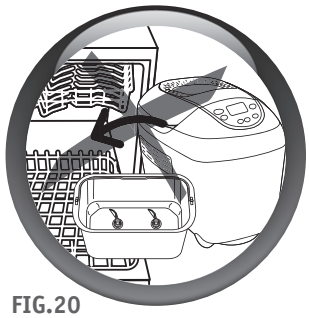


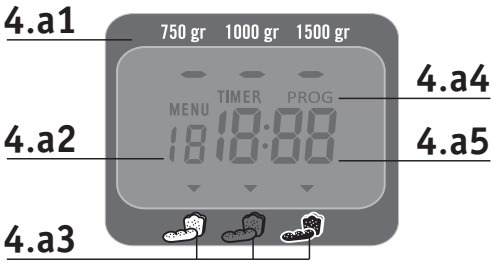
FIG.20

1 LEÍRÁSA

1. Kenyérsütő készülék
2. Keverők
3. Fedő ablakkal
4. Kezelőtábla
   a. Megjelenítési képernyő
      a1. Tömegkijelző
      a2. Program megjelenítése
      a3. Bekenés szintje
      a4. Különféle programok
      a5. Időmérő kijelzés
   b. Programok kiválasztása
   c. Tömeg kiválasztása
   d. Érintőgombok az időeltolódásos indításra és a 7. illetve 15. sz. program időtartamának szabályozására
   e. Működés égő
   f. Indul / leáll gomb
   g. A bekenés színárnyalatának kiválasztása
5. Sütőalap
6. 2 tapadásgátló lap baguette-nek
7. 2 tapadásgátló lap egyéni kenyereknek

Tartozékok:

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



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.
- Ez a készülék kizárólag háztartásbeli használatra alkalmas. Nem alkalmas az alábbiakban felsorolt használatokra, amelyekre a garancia nem terjed ki:
  - 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 19. sz. program (sütemény, kompót) fut, vigyázzon a gőzsugarakra és a hőkibocsátásra a fedő felnyitásakor.**
  - receptekben megadott maximális mennyiségeket soha ne haladja túl.
  - ne haladja túl az 1500 g összes tészta mennyiséget a sütőben és a 900 g összes tészta mennyiséget a lemezeken.
  - ne haladja túl a 450 g liszt és a 2,5 kávéskanál élesztőt a egyéni kenyerek receptjeinél.
  - ne haladja túl a 900 g liszt és a 5 kávéskanál élesztőt a klasszikus kenyerek receptjeinél.

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.**

HU

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

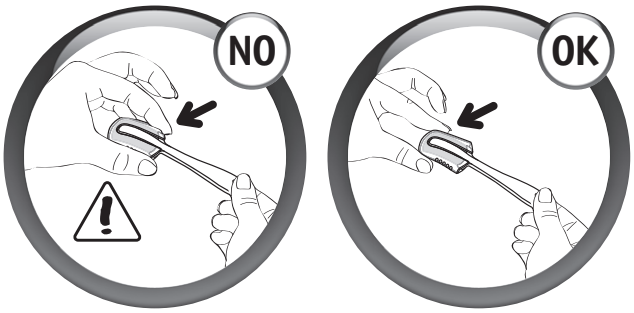
- Ellenőrizze, hogy az ön készülékének a tápfeszültsége megegyezik az ön villamos berendezésének a tápfeszültségével. Bármely csatlakoztatási hiba a szavatosság / jótállás érvénytelenségéhez vezet.
- Csatlakoztassa feltétlenül készülékét földeléses dugaszoló csatlakozóhoz. E kötelezettség be nem tartása 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 igényelje, 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 jó - **FIG.2**. **Első használatkor enyhe szagot bocsáthat ki.**

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 60. 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**.
- Görgesse le a kábelt és csatlakoztassa a földeléses dugaszhoz.

- A hangjelzés után automatikusan az 1. program és a középszintű bekenés jelenik meg - **FIG.8**.

Kenyérsütőjének megismerése céljából javasoljuk, próbálja ki az ALAPKENYÉR receptet, mint az ön által sütött első kenyeret.
Tanulmányozza az « ALAPKENYÉR PROGRAM » lapot a 63. oldalon.

4. 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 19. számú programok között az érintésérzékeny menu egymásutáni megnyomásával közlekedhet.
- Az kiválasztott programnak megfelelő időtartam automatikusan jelenik meg.

HU

A MENÜBEN TALÁLHATÓ PROGRAMOK	JELLEMZŐK
EGYÉNI KENYEREK	
Az 1. és 6. közötti programok segítségével történő egyéni kenyerek készítésére kiegészítő útmutató áll az önök rendelkezésére. Ezeket a kenyereket több fázisban készítjük és a sütési ciklus a kenyérkészítés után következik be.	
1. Baguette	A baguette program teszi lehetővé, hogy saját maga készítsen ropogós héjú hosszúkás kenyereket és kis cipókat.
2. Ciabatta	A 2. számú program teszi lehetővé Olaszország legismertebb kenyerének elkészítését, melynek bele puha és könnyű, és kis szendvicsek kitűnő alapját szolgálják.
3. Diétás kenyerek	A diétás kenyerek programja teszi lehetővé a nagyon finom, hosszúkás és száraz kenyérkék recept szerinti előállítását.
4. Lapos kenyér	A 4. számú program alkalmas olyan lapos kenyerek előállítására, melyeknek belseje nedves és lépsejtszerű mint a török specialitás, a Pide, mely szendvicsek kiváló alapját képezi.
5. Szendvicskenyér	Az 5. számú program ideális 8 kis fehér kerek kenyér előállítására, melyek bele puha és könnyű szerkezetű.
6. Kis cukros kenyér	A 6. számú program teszi lehetővé azoknak a kis cukros kenyereknek az elkészítését, melyek a Spanyolországban elterjedt ensaimadas könnyű konzisztenciájával vetekednek.
7. Kis kenyerek sütése	A 7. számú program teszi lehetővé, hogy 10 és 35 perc közötti időintervallumban felmelegíthessük illetve elkészíthessük az 1. és 6. szám közötti programok bármelyikével kivitelezett kenyeret. Szabályozása 5 perces időintervallumokban történik. A kenyérsütő készüléket a 7. számú program használatakor felügyelet nélkül hagyni nem szabad. A programot a ciklusidő lejárta előtt kézileg szakítsa meg a következő érintésérzékeny gomb hosszas megnyomásával: ⏻.

KLASSZIKUS KENYEREK	
8. Klasszikus kenyér	A 8. számú program teszi lehetővé a legtöbb olyan fehér kenyér recept szerinti elkészítését, melyhez búzaliszt szükséges.
9. Francia kenyér	A 9. program inkább lépsejtszerű hagyományos fehér kenyér recept szerinti elkészítését teszi lehetővé.
10. Korpás kenyér	A 10. számú programot válassza.
11. Cukros kenyér	A 11. számú program olyan receptek elkészítéséhez alkalmas, melyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha brióst vagy azonnal fogyasztandó tejes kenyeret akar készíteni, az 1000 g összes tészta tömeget ne haladja túl. Első briós receptje elkészítésére ajánljuk, használjon CLAIR (átlátszó) bekenést.
12. Gyors kenyér	A 12. számú program a legalkalmasabb a recepteskönyvben található GYORS kenyér receptjének elkészítésére. Ehhez a recepthez a víznek legfeljebb 35°C hőmérsékleten kell lennie.
13. Gluténmentes kenyér	Ez a gluténre intoleráns (bélrendszeri betegségben szenvedő) személyeknek alkalmas, lévén hogy a glutén több gabonafajtában is előfordul (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönköly, stb...). A sütőt rendszeresen tisztítani kell ahhoz, hogy ne álljon fenn az egyéb lisztfajtákkal történő szennyeződés veszélye. Szigorú gluténmentes diéta esetében bizonyosodjon meg arról, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes lisztek konzisztenciája optimális keveredést nem tesz lehetővé. Ezért dagasztáskor a tésztát vékony műanyag vakarókanállal az oldalakról le kell fejteni. A gluténmentes kenyér sokkal sűrűbb konzisztenciájú és sokkal halványabb, mint a normális kenyér.
14. Sótlan kenyér	A sófogyasztás csökkentése segít a szív- és érrendszeri kockázatok csökkentésében.
15. Kenyérsütés	A sütés program csak 10 és 70 perc közötti készítést tesz lehetővé, melyet 10 perces szakaszokban átlátszó, közepes vagy sötét bekenésre állíthatunk. Önmagában is kiválasztható és használható: a) a kelt tészták programjával társítva, b) a már kisült és lehűlt kenyerek felmelegítésére illetve ropogóssá tételére, c) a készítés befejezésére, amennyiben egy kenyérciklus tartama alatt hosszaszabb áramszünet állna be. Ez a program nem teszi lehetővé egyéni kenyerek készítését. A kenyérsütő készüléket a 15. számú program használatakor felügyelet nélkül hagyni nem szabad. **A programot a ciklusidő lejárta előtt kézileg szakítsa meg a következő érintésérzékeny gomb hosszas megnyomásával ○.**
16. Kelt tészták	A kelt tészták program nem működik. Bármilyen kelt tészta dagasztási és kelési programjának felel meg. Például: pizza tészta.
17. Pasta	A 17. számú program csak dagaszt. Rendeltetésszerűen nem kelt tésztákra vonatkozik. Például: metélt.
18. Sütemény	A 18. számú program teszi lehetővé a vegyi élesztővel kelesztett finom péktermékek és sütemények készítését. Ennél a programnál csak az 1000g tömeg a megengedett.
19. Befőtt	A 19. számú program automatikusan főzi a befőttet a sütőben. A gyümölcsöket vágja nagyobb darabokba és magozza ki.

5. VÁLASSZA KI A KENYÉR TÖMEGÉT

- A kenyér tömege automatikusan az 1000g -ra állítódik. A tömeg tájékoztató jelleggel van megadva.
- **Pontosabb értékekhez a receptek részletes tanulmányozásakor jutunk.**
- **Tömegbeállítás az 1 - 7 és 13, 15, 16, 17, 18, 19 programok esetében nem lehetséges.**
- Nyomja meg az érintésérzékeny gombot , a kiválasztott 750 g, 1000 g illetve 1500 g beállítására. A kigyúlt jelzőlámpa a kiválasztott beállítást jelzi - **FIG.9**.

6. VÁLASSZA KI A KENYÉR BEKENÉSÉT

- A kenyér bekenése automatikusan közepesre állítódik.
- A bekenés beállítása a 7 15 16 17 19 programok esetében nem lehetséges. 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

7. PROGRAM INDÍTÁSA

- A kiválasztott program indítására nyomja meg az érintésérzékeny gombot . A működés égő kigyúl és az óra 2 mutatója villog - **FIG.11**. A program beindul. A programnak megfelelő időtartam jelenik meg. Az egymást követő szakaszok automatikusan mennek végbe egymás után.

8. 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. Az időeltolódásos program nem áll rendelkezésre az 1 - 7és 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19 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). Rövid gombnyomásokkal 10 perces értékenként haladhatunk. 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 + és -. Nyomja le a következő érintésérzékeny gombot

Hangjelzés hallatszik. PROG jelenik meg és az óra 2 mutatója villog. A visszaszámolás elkezdődik.
A működés jelzőlámpa kigyúl. 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.

9. PROGRAM LEÁLLÍTÁSA

- A ciklus végén a program automatikusan áll le; 0:00 jelenik meg - **FIG.12**. Több hangjelzés is hallatszik és a működés jelzőlámpa villog.
- A folyamatban lévő program leállítására vagy az időeltolódásos program törlésére tartsa lenyomva az érintésérzékeny gombot 5 másodpercig .

10. A KENYÉR ELTÁVOLÍTÁSA (Ez a szakasz az « Egyéni kenyerek »-re nem vonatkozik)

- A sütési szakasz végén kapcsolja ki a kenyérsütő készüléket.
- 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

- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja nyitott fedővel lehűlni.
- A készülék tisztításakor vegye le a fedőt.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét nedves szivaccsal. Szárítsa meg gondosan.
- Mossa meg a sütőt, a keverőket, a sütőalapot és a tapadásgátoló lapokat meleg szappanos vízzel.
- Ha a kaverő a sütőben marad, hagyja beáztatva 5 - 10 percig.
- Amennyiben szükséges, szerelje le a fedőt ahhoz, hogy meleg vízzel megmoshassa - **FIG.16**.
- Egyik részét se mossa evŒeszközmosóval - **FIG.20**.
- Ne használjon sem háztartási terméket, sem dörzsszivacsot, sem alkoholt. Használjon lágy és nedves anyagot.
- Ne merítse el soha a készülék testét vagy fedelét.
- A sütőalapot és a tapadásmentes lapokat ne tegye a sütőbe, hogy bevonatuk nehogy megkarcolódjék.

6 A CIKLUSOK

- A következő oldalon szereplő táblázat tartalmazza a különböző ciklusok felépítését a kiválasztott programnak megfelelően.

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.

HU

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

E ciklus folyamán, kivéve a 7, 13, 15, 16, 17, 19 programokat, lehetőségük van a hozzávalókat adagolni: száraz gyümölcsöt, olivabogyót, spékelő szalonnaszeleteket stb. Több hangjelzés is felhívja az ön figyelmét arra, hogy mikor kell közbelépnie. Kérjük ne használjon több hozzávalót, mint a receptben előírt mennyiség. Figyeljen arra, hogy a hozzávalók csak a kosár részbe kerüljenek, ne szóródjanak mellé.

Tanulmányozza az alábbi összefoglaló táblázatot az elkészítési idő és "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" rovat szerint. Ez a rovat azt az időpontot mutatja, melyet a készülék kijelzője jelenít meg amikor a hangjelzés megszólal. Ha pontosabban akarja tudni mennyi idő múlva jelentkeznek hangkijelzések, elég az "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" időértéket levonni a sütési idő teljes értékéből.
Például: "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" = 2:51 és "Összes idő" = 3:13, a hozzávalókat a 22. perctől lehet hozzáadni.

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

Sütés: a tészta a végső sütési ciklusban van.

Melegen tartás: a 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 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.

	Programok	Tömeg (g)	Program összes időtartama (h)	Készítési idő tészta (dagasztás - pihentetés - kelés) esetében (h)	Sütés 1 (h)	Sütés 2 (h)	Időkijelzés a hozzávalók jelzésnél (h)	Melegen tartás (h)
EGYÉNI KENYEREK	1	-	2:39	1:10	0:47	0:42	2:19	-
	2	-	2:30	1:20	0:35	0:35	2:10	-
	3	-	2:24	1:20	0:32	0:32	2:06	-
	4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-
	5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-
	6	-	2:52	1:25	0:47	0:40	2:34	-
	7	-	10 - 35 perc 5 perces időtartamonként	-	10 - 35 perc	-	-	-
KLASSZIKUS KENYEREK	8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
		1000	3:17		1:00	-	2:59	
		1500	3:22		1:05	-	3:04	
	9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
		1000	3:24		1:00	-	3:08	
		1500	3:29		1:05	-	3:13	
	10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
		1000	3:22		1:10	-	3:04	
		1500	3:27		1:15	-	3:09	
	11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00
		1000	3:20		1:05	-	2:56	
		1500	3:25		1:10	-	3:01	
	12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00
		1000	1:35		1:00	-	1:28	
		1500	1:40		1:05	-	1:33	
	13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	
	14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00
		1000	2:46		1:05	-	2:28	
		1500	2:51		1:10	-	2:33	
	15	-	10 - 70 perc 10 perces időtartamonként	-	10 - 70 perc	-	-	-
	16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-
	17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-
	18	1000	1:29	0:09	1:20	-		
	19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-

Megjegyzés: az összes idő nem tartalmazza a melegen tartás időtartamát.

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

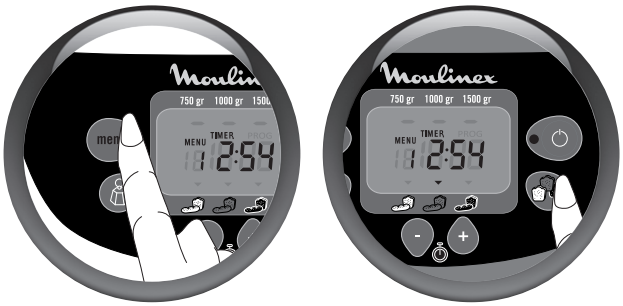
- **Árammegszakítás esetén:** ha a ciklus folyamán a programot áramszünet vagy helytelen manőver szakítja félbe, a készülék 7 perc védelmi idővel rendelkezik, mely időtartam alatt a program megmarad. A ciklus onnan folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időtartamon túl a program elveszik.
- **Ha két Klasszikus kenyér programot kapcsol össze,** várjon 1 órát mielőtt a második készítményt indítaná. Máskülönben a következő hibakód jelenik meg E01.

HU

8 EGYÉNI KENYEREK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS KIVITELEZÉSE

Az alábbi szakaszok közösek minden egyéni kenyér készítésénél : program 1 - 6 között.

1 Dagasztás és a tészta kelése



- Nyomja meg az érintésérzékeny menu és válassza ki az óhajtott programot.
- Válassza ki a bekenés szintjét.

- Nyomja meg a következő érintésérzékeny gombot . A működés égő kigyúl és az óra 2 mutatója villog - **FIG.17**.
- A tészta dagasztási ciklusa beindul és ezt a tészta kelése követi. Ez a 2 szakasz automatikusan megy végbe.
- A dagasztás szakaszban normális, hogy bizonyos részek nem keverednek jól.
- Amint az előkészítés befejeződött, a kenyérsütő készülék 1 órára várakozásba megy át. Több hangjelzés is figyelmezteti önt, hogy a dagasztás és a tészta kelése befejeződött. A maradék idő kijelzésre kerül és a működés villog - **FIG.18**.
- Húzza ki a sütőt a készülékből - **FIG.19**.
- **A dagasztás és a tésztakelesztési szakasz után, a tésztát a hangjelzések után számított 1 órán belül fel kell használni. Azon túl a készülék újraindul és a program elveszik. Ebben az esetben ajánljuk a 7-es program használatát, mely csakis egyéni kenyér sütésére alkalmas.**

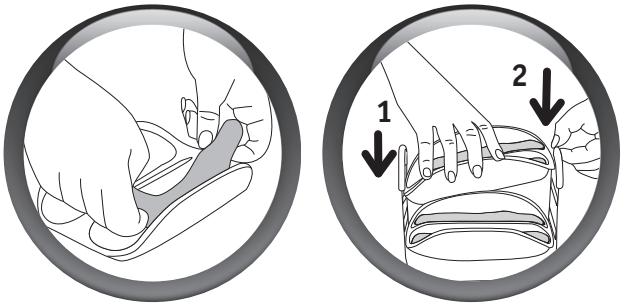
2 Az egyéni kenyerek kivitelezése

A szakaszok kivitelzését elősegítendő, tanulmányozzák az útmutatót. Pékek remekműveit mutatjuk be, de néhány próbálkozás után saját munkamódszerük alakul ki. Bármilyen is legyen a mód, az eredmény garantált.

- Szórja be enyhén liszttel a gyúródeszkát.
- Vegye ki a tésztát a sütőből és helyezze a gyúródeszkára.

FONTOS A különböző kenyerek hosszainak a tapadásgátló lap méretének kell megfelelniük (maximum 18 cm).

A magos kenyerek díszítésére, tekerje a készítményeket nedves vászonba (vagy kéztörlő papírba) majd forgassa meg a magokban.

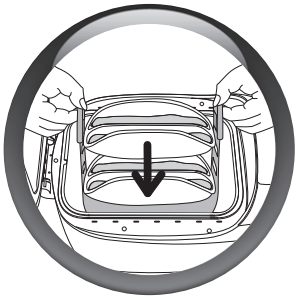


- A tészták elkészülte után helyezze ezeket a tapadásgátló lapokra majd a sütőalapra.

A könnyebb kiszakasztott tésztákat hagyja pihenni 5 percig mielőtt formázná őket.

3 Sütés 1. CIKLUS

• Helyezze be a sütőalapot a kenyérsütő készülékbe a sütőben levő helyre.



• Nyomja meg ismét az érintésérzékeny gombot ahhoz, hogy a programot újraindítsa és a kenyérsütés elkezdődhessen.

HU

• Az 1. ciklus végén a készülék 30 perc várakozásba megy át. Több hangjelzés is hallatódik és a működés jelzőlámpa villog.
• Vegye ki a sütőalapot. Használjon mindig szigetelő kesztyűt mivel a tartó nagyon forró.
• Vegye ki a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.

Az 1 - 6 programok rendeltetésszerűen 2 egymás utáni sütést képesek kivitelezni. Ha közben meggondolta, és csak egy sütést akar kivitelezni, a készüléket kézzel kell leállítania úgy, hogy hosszasan nyomja meg a következő érintésérzékeny gombot .

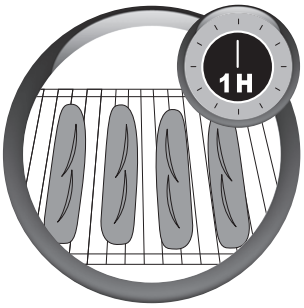
4 Sütés 2. CIKLUS

Tegye a lemezeket hideg víz alá (lehűtés céljából) és szárítsa meg őket mielőtt a 2. sütésre használná őket.

• Hagyja a fedőt nyitva, hogy a készülék eléggé lehűljön mielőtt a 2. sütési ciklust elindítaná.
• Helyezze a pihentetett tésztákat a tapadásgátló lapokra majd a tartóba. Helyezze az egészet a készülékbe.

• Nyomja meg az érintésérzékeny gombot , ahhoz, hogy a 2. sütési ciklust beindítsa.

• A ciklus végén a program automatikusan megáll. Több hangjelzés is hallatszik és a működés jelzőlámpa villog. Kapcsolja ki a kenyérsütő készüléket.
• Vegye ki a tartót. Használjon mindig sütőkesztyűt mivel a tartó nagyon forró.



• Vegye ki a kenyeret a tapadásgátló lapokról és hagyja kihűlni egy rácson.

9 RECEPTEK

Alapkenyér (8 program)

k. k. > kávéskanál
e. k. > evőkanál

Bekenés > Közepes

Tömegegység > 1000 g

Idő > 3:17

Hozzávalók

Olaj > 2 e. k.
Víz > 350 ml
Só > 2 k. k.
Cukor > 2 e. k.
Tejpor > 2,5 e. k.
LIszt T55 > 600 g
Szárított élesztő > 1,5 k. k.

FONTOS Egyazon elv alapján készíthet egyéb recept szerint is hagyományos kenyeret: Francia kenyér, korpás kenyér, cukros kenyér, gyors kenyér, gluténmentes kenyér, sótlan kenyér, és ehhez elég, ha kiválasztja a megfelelő programot az érintésérzékeny menüben.

ÚTMUTATÓ KLASSZIKUS KENYÉRRECEPTEK JAVÍTÁSÁRA

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			●	●		

Baguette (1 program): 8 darab 80 g-os hosszúkás kenyérnek

k. k. > kávéskanál
e. k. > evőkanál

Hozzávalók
Víz > 255 ml
Só > 1,5 k. k.
Liszt T55 > 420 g
Szárított élesztő > 2 k. k.

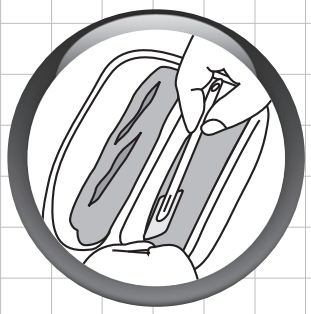
Tartozékok
1 sütőalap (5)
2 tapadásgátló lap baguette-nek (6)
1 bekenő (8)
1 ecset (11)

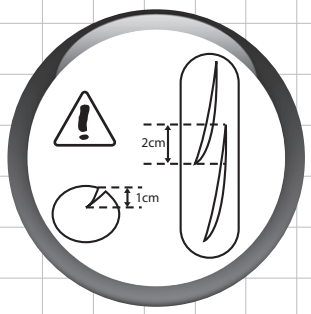
Azért, hogy baguett-je még puhább legyen, adjon a recepthez 1 evőkanál olajat. Ha baguett-jéhez többb színt akar adni, adjon a hozzávalókhoz 2 k. k. cukrot.

1 A két szakasz, a dagasztás és a tészta kelesztése automatikusan megy végbe és összesen 1 óra 10 percet tart (25 perc dagasztást 45 perc tésztakelés követ).

2 Kezdjünk el formázni 4 kiszakasztott kenyértésztát és a többi 4 kiszakasztott kenyértésztát fedjük le vászonnal vagy élelmiszerfólia.

Az ízeket variálhatja, kellemesebbé téve ilyenformán kenyerét. Ennek érdekében elég, ha megnedvesíti majd megforgatja a tésztákat szezámmagban vagy mákban.





Optimális eredmény érdekében hasítsa be átlósan a baguette-k tetejét fogas késsel vagy a leszállított bekenő segítségével ahhoz, hogy 1 cm nyílást nyerjen.

A baguette-ek megjelenését variálhatja és késsel teljes hosszukban eszközölhet bevágásokat.

3 A leszállított konyhai ecsettel bőven megnedvesítheti a baguette-ek felső részét elkerülvén ezzel a víz felhalmozódását a tapadásgátló lapokon.

FONTOS A baguette-ek kapcsolódása lefele történik.

HU

ÚTMUTATÓ EGYÉNI KENYÉRRECEPTEK JAVÍTÁSÁRA

Nem érte el az elvárt eredményt? Ez a táblázat segíti önt kiigazodni	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A kiszaggatott tészta tapadós.	Túl sok víz van a készítményben.	- Csökkentse a vízmennyiséget. - Lisztezze meg a kezét ahhoz, hogy a kiszaggatott tésztát formába helyezze.
A tészta szakadozik.	A lisztből hiányzik a glutén.	- Válasszon finom péktermékhez lisztet (T 45).
	A kiszaggatott tészta nem ruganyos.	- Hagyja pihenni 10 percet mielőtt formába tenné.
	A formák nem szabályosak.	- Mérje meg a kiszagatott tésztát azért, hogy egyazon méretűek legyenek.
A kiszaggatott tészta kompakt.	Túl sok a liszt a készítményben.	- Formázza elő nagyjából és hagyja pihenni mielőtt a végső formába helyezné. - Adjon hozzá egy kis vizet a dagasztás kezdetekor.
	A kiszaggatott tészta túlságosan kidolgozott.	- Hagyja pihenni 10 percet mielőtt formába tenné. - A gyúródeszkát minél kevésbé lisztezze be. - Helyezze formába minél kevésbé dolgozván meg a kiszaggatott tésztát.
A kis kenyerek érintkeznek és nem elég sültek.	Helytelen elhelyezkedés a lemezeken.	- Optimizálja a távolságot a lapokon ahhoz, hogy a kiszaggatott tésztát elhelyezhesse.
	A kiszaggatott tészta túl folyós.	- Adagolja jól a folyadékokat. - A receptek 50 grammos tojásokra vannak megállapítva, ha a tojások sokkal nagyobbak, csökkentse a vízmennyiséget.
A kis kenyerek a laphoz tapadnak és megégtek.	Túl sok bekenés.	- Válasszon kevésbé erős bekenést. - Kerülje, hogy a bekenés a lapra follyon.
A kis kenyerek sütés után fakók.	Hiányzik a sütés előtti nedvesítés.	- Alkalmazzon ecsettel tojás és víz alapú bekenést sütés előtt.
A kis kenyerek nem elég felfújtak.	Nincs elég élesztő.	- Tegyen több élesztőt.
	A kiszaggatott tészta túlságosan kidolgozott.	- Hagyja pihenni 10 percet mielőtt formába tenné. - Helyezze formába minél kevésbé dolgozván meg a kiszaggatott tésztát.
A kis kenyerek túlságosan feldagadtak.	Túl sok élesztő.	- Tegyen kevesebb élesztőt.
	Túlzott dagasztás.	- Laposítsa enyhén meg a kis kenyereket amint a lapra helyezte őket.

10 UTASÍTÁS MŰSZAKI ÜZEMZAVAR ELTÁVOLÍTÁSÁRA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	• Hagyja ázni mielőtt kivenné.
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	• Használja a tartozékot a kenyér eltávolításhoz (57 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

11 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.

12 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