

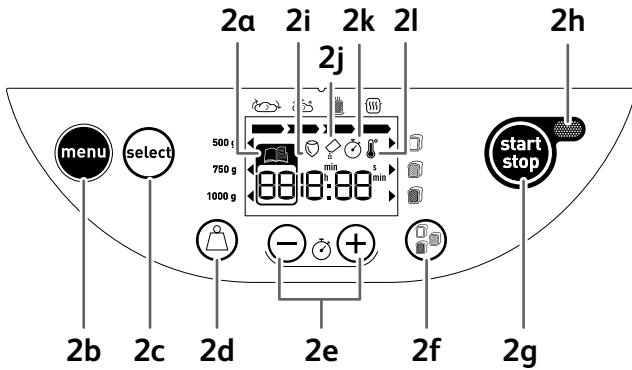
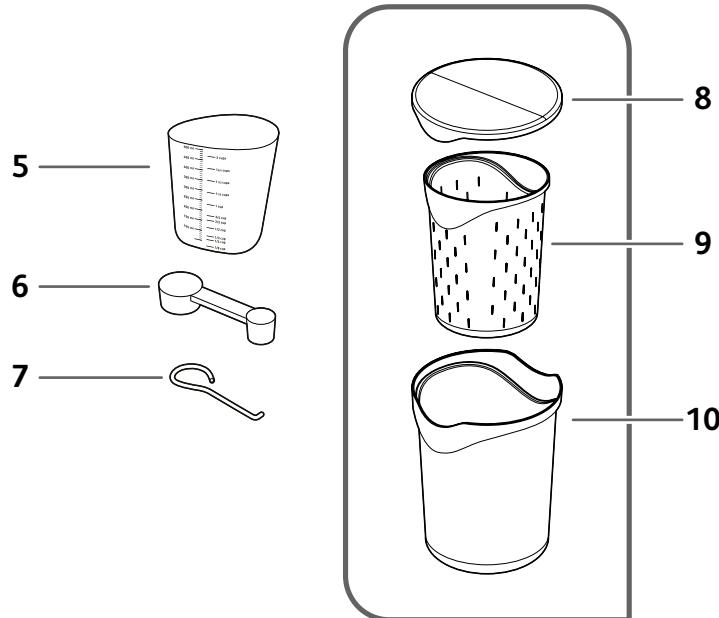
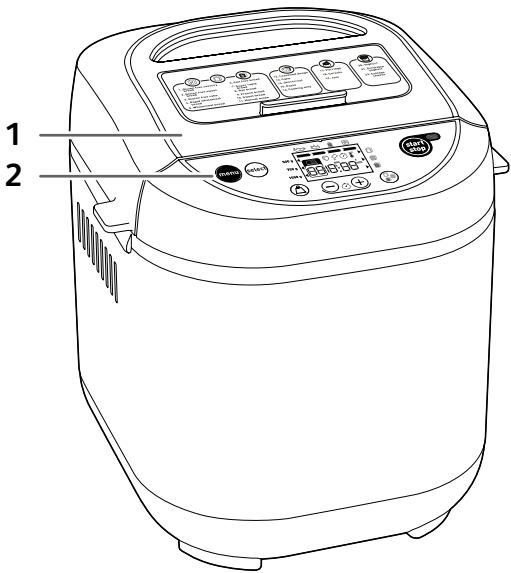
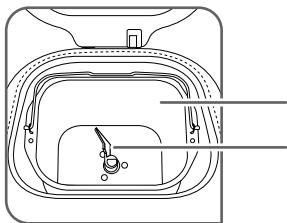
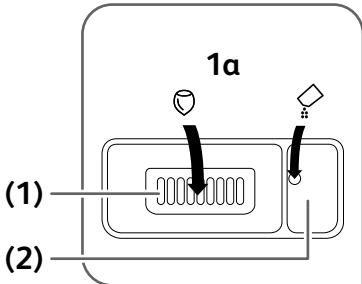
CZ

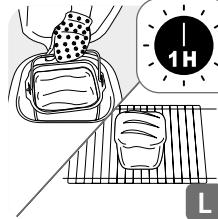
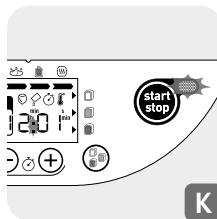
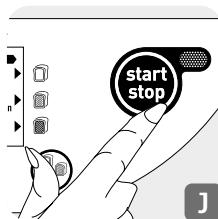
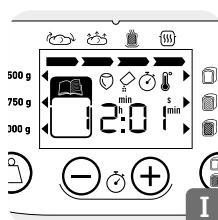
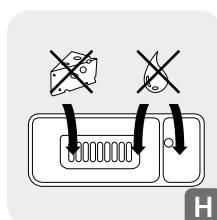
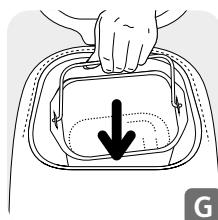
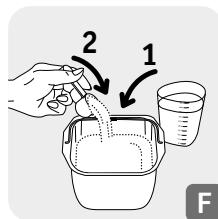
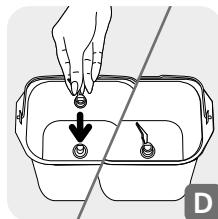
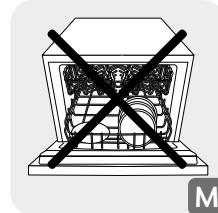
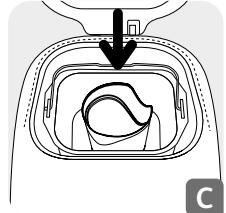
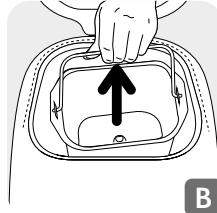
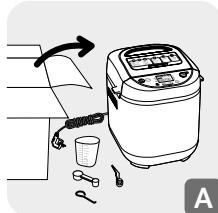
SK

HU



**Domácí pekárna / Domáca  
pekáreň / Kenyérsütő gépek**





\*Pouze program na jogurtu / iba program na jogurtu / csak egy joghurt  
program

## POPIS

- 1** Poklop
  - a** Dávkovač
    - (1)** Dávkovač přídavných přísad
    - (2)** Dávkovač drozdí
- 2** Ovládací panel
  - a** Displej
  - b** Výběr programů
  - c** Tlačítka nastavení
  - d** Volba hmotnosti
  - e** Tlačítka nastavení odloženého startu a úpravy doby pečení
  - f** Výběr barvy kůrky
  - g** Tlačítka start/stop
- h** Světelná kontrolka provozu
- i** Aktivace přídavných přísad
- j** Aktivace dávkovače drozdí
- k** Nastavení času
- l** Nastavení teploty
- 3** Forma na chléb
- 4** Hnětací lopatka
- 5** Odměrný pohárek
- 6** Míra čajová lžička/ Míra polévková lžíce
- 7** Háček k vytahování hnětací lopatky
- 8** Poklop na uchování
- 9** Nádoba na tvaroh
- 10** Nádoba na jogurt

Naměřená úroveň hlučnosti spotřebiče je 66 dBA.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a různé příslušenství uvnitř i vně spotřebiče – **A**.
- Spotřebič i všechny součásti očistěte vlhkým hadříkem.

## RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ

- Odvijte napájecí kabel a zastrčte ho do uzemněné zásuvky. Po zaznění zvukového signálu se na displeji automaticky zobrazí program 1 – **I**.
- Při prvním použití může ze spotřebiče vycházet slabý zápach a kouř.
- Zvednutím rukojetě vyjměte formu na chléb. Poté nasadte hnětací lopatku – **B** – **D**.
- Vložte do formy přísady v doporučeném pořadí (viz odstavec PRAKTICKÉ RADY). Do dávkovače drozdí (2) vložte drozdí – **H**. Ujistěte se, že všechny přísady jsou přesně odvážené – **E** – **F**.
- Vložte formu na chléb do spotřebiče – **G**.
- Zavřete poklop.
- Pomocí tlačítka **menu** zvolte požadovaný program.

• Stiskněte tlačítko . Začnou blikat obě místa časovače. Rozsvítí se kontrolka provozu – **J** – **K**.

• Na konci cyklu stiskněte tlačítko a spotřebič odpojte od přívodu energie. Vyjměte formu na chléb. Vždy používejte kuchyňské chňapky, jelikož rukojet formy i vnitřní část poklopu jsou horké. Hotový horký chléb obratne, položte na roštovou podložku a nechejte 1 hodinu chladnout – **L**.

Abyste se s novou pekárnu dobře seznámili, doporučujeme pro upečení prvního chleba vyzkoušet recept na FRANCOUZSKÝ CHLÉB.

FRANCOUZSKÝ CHLÉB (program 9)	PRÍSADY (cj = čajová lžička, pl = polévková lžíce)	
BARVA KŮRKY = STŘEDNÍ	1. VODA = 365 ml	3. CHLEBOVÁ MOUKA (155 g) = 620 g
HMETNOST = 1000 g	2. SŮL = 2 pl	4. DROŽDÍ = ¼ pl

## POUŽITÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

### Výběr programu

Použitím tlačítka **menu** vyberte požadovaný program. Při každém stisknutí tlačítka **menu** se číslo na displeji posune na následující program.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Bezlepkový slaný chléb	1	1	Program na přípravu pečiva s nízkým obsahem cukru a tuku. Doporučujeme použít hotovou směs (viz. varování k použití bezlepkových programů).
Bezlepkový sladký chléb	2	2	Program na přípravu pečiva obsahujícího cukr a tuk (např. briosky). Doporučujeme použít hotovou směs.
Bezlepkový koláč	3	3	Program na přípravu bezlepkových koláčů s práškem do pečiva. Doporučujeme použít hotovou směs.
Rychlý celozrnný chléb	4	4	Program určený k rychlejší přípravě pečiva s celozrnnou moukou.
Celozrnný chléb	5	5	Program určený k přípravě pečiva s celozrnnou moukou.
Chléb bez soli	6	6	Chléb patří k potravinám poskytujícím největší denní přísnus soli. Omezení spotřeby soli může pomoci snížit riziko kardiovaskulárních problémů.
Superrychlý chléb	7	7	Chléb pečený pomocí rychlejších programů je kompaktnější než chléb pečený v jiných programech.
Žitný chléb	8	8	Program určený k přípravě pečiva s velkým množstvím žitné mouky nebo jiných obilovin tohoto typu (např. pohánky či pšenice špaldy).

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Francouzský chléb	9	9	Program určený k pečení tradičního francouzského bílého chleba se silnější kůrkou.
Sladký chléb	10	10	Program vhodný pro pečivo typu brioch s vyšším obsahem tuku a cukru. Při použití hotových směsí nepřekračovat celkovou hmotnost těsta 750 g.
Ruční pečení	–	11	Program umožňující použití vlastních nastavení pečení chleba, od teploty po čas (viz tabulka níže).
Kynuté těsto	11	12	Program k přípravě těsta na pizzu, chléb a vafle. V tomto programu se těsto nepeče.
Těstoviny	12	15	Program k přípravě italských těstovin nebo těsta na koláčovou krustu.
Krehké pečivo	–	14	Program k přípravě těsta na domácí koláče.
Dorty	13	13	Program k pečení dortů s použitím prášku do pečiva. U tohoto programu je k dispozici pouze nastavení 750 g.
Pouze pečení	14	16	Program určený k pečení v rozmezí 10 až 70 minut. Lze ho zvolit samostatně a použít: a) po skončení programu Kynuté těsto; b) k ohřátí nebo rozpečení již hotového vychladlého chleba; c) k dokončení pečení v případě dlouhého výpadku proudu během pečícího cyklu.
Ovesná kaše	15	17	Program k přípravě ovesné kaše a rýžového pudinku. Při otevírání poklopnu dávajte pozor na unikající páru a horký vzduch.
Cereálie	16	18	Program k přípravě rýžového, semolinového a pohankového pudinku. Při otevírání poklopnu dávajte pozor na unikající páru a horký vzduch.
Marmeláda	17	19	Program k výrobě domácích marmelád. Při otevírání poklopnu dávajte pozor na unikající páru a horký vzduch.
Jogurt	18	20	K výrobě jogurtů z pasterizovaného kravského mléka, kozího mléka či sójového mléka. Nádobu na jogurt vložte do formy (bez víka a filtru na tvaroh). Hotový jogurt skladujte v chladu a zkonzumujte během 7 dnů.
Jogurt na pití	19	21	K výrobě jogurtů na pití z pasterizovaného mléka. Nádobu na jogurt vložte do formy (bez víka). Před pitím důkladně potřepejte. Hotový jogurt skladujte v chladu a zkonzumujte během 7 dnů.
Tvaroh	20	22	K výrobě měkkého bílého sýra ze sraženého kravského či kozího mléka. Nádobu na tvaroh vložte do nádoby na jogurt (bez víka) a to celé vložte do formy. Nutná je fáze odkapání. Hotový sýr skladujte v chladu a zkonzumujte během 2 dnů.

## VYSVĚTLENÍ RUČNÍHO REŽIMU

	Stisknutí „nastavit“		Výchozí hodnota	Dostupné nastavení	Poznámky
Hnětení	1	doba misení	00:09 min	od 00:03 min do 00:10 min 1 min po 1 min	Dobu misení můžete snížit použitím snadno smíšitelných přísad.
	2	teplota misení	(1) bez kvašení	(1) bez kvašení (2) pomalé kvašení (3) rychlé kvašení	Při použití mouky, která se obtížně hněte, zvyšte teplotu.
	3	doba hnětení	00:27 min	od 00:00 min do 00:35 min 1 min po 1 min	Při použití silné mouky či mouky s vysokým obsahem lepku prodlužte dobu hnětení. U mouky s nízkým obsahem lepku dobu hnětení zkrátte.
	4	teplota hnětení	(1) bez kvašení	(1) bez kvašení (2) pomalé kvašení (3) rychlé kvašení	Při použití mouky, která se obtížně hněte, zvyšte teplotu. Budete opatrní, hnětení těsta při vysoké teplotě může uškodit drozdí a ovlivnit nakynutí chleba.
	5	dávkovač ořechů on/off	ON	ON nebo OFF	–
	6	dávkovač drozdí on/off	ON	ON nebo OFF	–

	<b>Stisknutí „nastavit“</b>		<b>Výchozí hodnota</b>	<b>Dostupné nastavení</b>	<b>Poznámky</b>
 <b>Kynutí</b>	7	doba prvního kynutí	00:23 min	od 00:00 min do 00:35 min 1 min po 1 min	Doba kynutí závisí na kvalitě těsta a teplotě kvašení.
	8	teplota prvního kynutí	(1) pomalé kynutí	(1) velmi pomalé kynutí (2) normální kynutí (3) rychlé kynutí	Pomalé kvašení prodlužuje dobu kynutí pro lepší chuť a poddajnost chleba. Rychlé kvašení umožňuje rychlejší kynutí, může však zničit poddajnost chleba.
	9	první překlopení	ON	ON nebo OFF	Překlopení umožňuje odstranit z těsta oxid uhlíčitý, čímž získá na síle. Překlopení nepoužívejte u bezlepkových chlebů.
	10	doba druhého kynutí	00:25 min	od 00:00 min do 03:00 min 1 min po 1 min	Doba kynutí závisí na kvalitě těsta a teplotě kvašení.
	11	teplota druhého kynutí	(2) normální kynutí	1) velmi pomalé kynutí (2) normální kynutí (3) rychlé kynutí	Pomalé kvašení prodlužuje dobu kynutí pro lepší chuť a poddajnost chleba. Rychlé kvašení umožňuje rychlejší kynutí, může však zničit poddajnost chleba.
	12	druhé překlopení	ON	ON nebo OFF	Překlopení umožňuje odstranit z těsta oxid uhlíčitý, čímž získá na síle. Překlopení nepoužívejte u bezlepkových chlebů.
	13	doba třetího kynutí	00:20 min	od 00:00 min do 03:00 min	Doba kynutí závisí na kvalitě těsta a teplotě kvašení.
	14	teplota třetího kynutí	(2) normální kynutí	1) velmi pomalé kynutí (2) normální kynutí (3) rychlé kynutí	Pomalé kvašení prodlužuje dobu kynutí pro lepší chuť a poddajnost chleba. Rychlé kvašení umožňuje rychlejší kynutí, může však zničit poddajnost chleba.

	<b>Stisknutí „nastavit“</b>		<b>Výchozí hodnota</b>	<b>Dostupné nastavení</b>	<b>Poznámky</b>
 Pečení	15	doba pečení	00:53 min	od 00:10 min do 01:30 min 1 min po 1 min	Prodloužením doby pečení bude chléb sušší.
 Udržování tepla	16	teplota pečení	(4)	(1) lehký sladký chléb nebo koláč (2) koláč střední úroveň (3) střední úroveň pro sladký chléb / světlý chléb (4) tmavý sladký chléb / střední chléb (5) tmavý chléb / střední francouzský chléb (6) tmavý francouzský chléb (7) nejvyšší teplota	Teplo pečení ovlivňuje barvu a sílu kůrky.
	17	automatické udržování tepla	ON	ON nebo OFF	Při odstranění možnosti Udržování tepla nenechávaje chléb ve formě, jinak by mohl zvlhnout.

## Výběr hmotnosti chleba

Stisknutím tlačítka nastavte vybranou hmotnost – 500 g, 750 g nebo 1000 g. Naproti vybranému nastavení se rozsvítí kontrolka. Hmotnost se udává pouze pro informační účely. U některých programů hmotnost nelze vybrat. Podrobnosti viz tabulka cyklů na konci tohoto návodu.

## Výběr barvy kůrky

Vybrat lze ze tří možností: světlá / střední / tmavá. Chcete-li upravit výchozí nastavení, tiskněte tlačítko , dokud se naproti vybranému nastavení nerozsvítí kontrolka. U některých programů barvu kůrky nelze vybrat. Podrobnosti viz tabulka cyklů na konci tohoto návodu.

## Aktivace / deaktivace dávkovačů

Dávkovače se aktivují a deaktivují stisknutím „tlačítka nastavení“ (2c). Je-li možnost použití dávkovačů pro požadované programy dostupná, na displeji se objeví piktogramy obou dávkovačů.

Jsou-li pro požadovaný program dávkovače dostupné, lze deaktivovat dávkovač ořechů či dávkovač droždí, popřípadě oba.

Dávkovače se deaktivují stisknutím „tlačítka nastavení“ (2c). Na displeji začne blikat piktogram dávkovače ořechů. Krátkým stisknutím „tlačítka nastavení“ bude dávkovač ořechů nadále aktivovaný, dlouhým stisknutím se deaktivuje. Opakovaným stisknutím „tlačítka nastavení“ se aktivuje či deaktivuje dávkovač droždí. Na displeji začne blikat piktogram dávkovače droždí. Krátkým stisknutím „tlačítka nastavení“ bude dávkovač droždí nadále aktivovaný, dlouhým stisknutím se deaktivuje.

Do dávkovače droždí vkládejte pouze instantní sušené droždí.

## Start / Stop

Stisknutím tlačítka se spotřebič zapne. Spustí se odpočítávání. **Stisknutím tlačítka na 3 sekundy** lze zastavit program nebo zrušit naprogramovaný odložený start.

## CHOD DOMÁCÍ PEKÁRNY

**Tabulka cyklů (viz konec tohoto návodu) zahrnuje rozpis různých kroků podle zvoleného programu.** Rozsvícená kontrolka ukazuje, který krok se aktuálně provádí.

### 1. Hnětení

Tento cyklus umožňuje vytvořit strukturu těsta a jeho schopnost správně vykynout. Pro zajištění lepšího vykynutí těsta vložte do dávkovače (2) sušené instantní droždí.

Během cyklu lze přidávat přísady: sušené ovoce, olivy atd. Některé dodatečné přísady lze také vložit do dávkovače (1) na začátku cyklu: ořechy, rozinky, čokoládové kousky, sušené ovoce či bylinky. Pozor: některé přísady nelze do dávkovače vkládat, jelikož by mohly přilknout k jeho stěně: mastné nebo vlhké přísady jako sýr či šunku. Tyto přísady lze vložit přímo do formy na chléb na začátku cyklu.

### 2. Kynutí

Doba, během níž chléb díky droždí kyne a vyvíjí se jeho vůně.

### 3. Pečení

Proměňuje těsto do bochníku a zajišťuje požadovanou barvu a křupavost kůrky.

### 4. Udržování tepla

Udržuje chléb teplý po dobu 1 hodiny po dopečení. Chléb se však po upečení doporučuje otočit.

Během hodinového cyklu „Udržovat teplé“ je na displeji nadále zobrazeno „0:00“. Na konci tohoto cyklu se spotřebič po vydání opakovaného zvukového signálu automaticky vypne.

## PROGRAM ODLOŽENÉHO STARTU

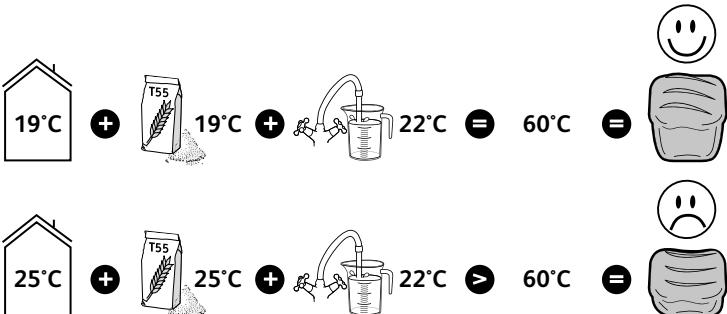
Spotřebič lze naprogramovat tak, aby pečení proběhlo v požadované době, a to až 15 hodin dopředu. Podrobnosti viz tabulka cyklů na konci tohoto návodu.

Tomuto kroku předchází výběr programu, barev kůrky a hmotnosti. Doba programu se zobrazí na displeji. Čas odloženého startu lze upravit stisknutím tlačítka a . Před koncem pečení spotřebič zobrazí celkovou dobu trvání. Rozvíjet se . Program odloženého startu spustíte stisknutím tlačítka . Pokud uděláte nějakou chybu, nebo chcete upravit nastavení času, stiskněte a držte tlačítko , dokud nezazní zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Postup zopakujte.

Některé příslušenství se rychle kazí. Nepoužívejte program odloženého startu pro recepty obsahující nesvařené mléko, vajíčka, jogurt, sýr a čerstvé ovoce.

## PRAKTICKÉ RADY

1. Všechny použité příslušenství musí mít pokojovou teplotu (není-li uvedeno jinak) a musí být přesně odváženy. **Tekutiny odměřte použitím dodaného odměrného pohárku. Použijte dodanou lžíci k odměření polévkových lžíc na jedné straně a čajových lžíček na druhé.** Nepřesné odměření povede ke špatnému výsledku. **Při přípravě chleba je velmi důležitá teplota a vlhkost prostředí.** Během teplého počasí se doporučuje používat tekutiny chladnější než obvykle. Podobně během chladného počasí může být potřeba mléko či vodu ohřát (nikdy ne nad teplotu 35 °C).



2. Používejte příslušenství před vypršením data jejich spotřeby a uchovávejte je na suchém tmavém místě.

3. Mouku je nutné odvážovat přesně s použitím kuchyňské váhy. **Používejte aktivní sušené pekařské droždí (v pytlíčcích).**

4. Neotvírejte poklop během chodu spotřebiče (není-li uvedeno jinak).

5. Dodržujte přesné pořadí přidávání příslušenství a jejich množství uvedená v receptech. Nejdříve tekuté příslušenství, potom pevné. **Droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinami a solí. Nadměrné množství droždí zeslabuje strukturu těsta, které příliš vykyne a následně během pečení spadne.**

**Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:**

– tekutiny (zmékčené máslo, olej, vajíčka, voda, mléko)

– sůl

– cukr

– první polovina mouky

– sušené mléko

– konkrétní pevné příslušenství

– druhá polovina mouky

– droždí (není-li vložené v dávkovači)

6. Při výpadku proudu krátkým než sedm minut spotřebič zachová nastavení a po obnovení dodávky proudu pokračuje v chodu.

7. Chcete-li pečit dvakrát hned za sebou, počkejte se zahájením druhého cyklu přibližně 1 hodinu, aby spotřebič mohl vychladnout a neměl nepříznivý dopad na druhé pečení.

8. Při otáčení chleba může hnětací lopatka zůstat uvíznutá uvnitř chleba. V takovém případě ji pomocí háku opatrně vytáhněte.

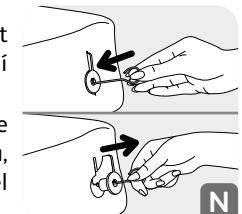
Hák zasuňte do dovnitř lopatky a pak ji zvednutím vytáhněte.

9. Pekárnu vypnete stisknutím tlačítka po dobu tří sekund.

10. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte tlačítko po dobu tří sekund.

## Upozornění k použití bezlepkových programů

K přípravě bezlepkových chlebů a koláčů je nutné použít menu 1, 2 a 3. Pro každý program je dostupná jedna hmotnost.



N

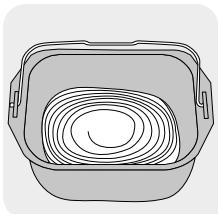
Bezlepkové chleby a koláče jsou vhodné pro osoby trpící intolerancí lepku (celiakií), který se vyskytuje v některých obilovinách (pšenici, ječmeni, žitu, ovsu, pšenici kamut, špaldě atd.).

Je důležité zamezit kontaminaci moukami obsahujícími lepek. Věnujte zvláštní pozornost čištění formy, hnětací lopatky i veškerého náčiní použitého při přípravě bezlepkových chlebů a koláčů. Dále je třeba se ujistit, že použití droždí neobsahuje lepek.

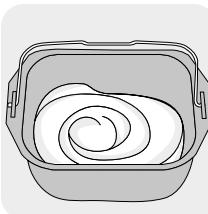
Bezlepkové recepty byly vytvořeny pro použití hotových směsí pro bezlepkový chléb výrobců Schär nebo Valpiform.

- Směsky různých druhů mouky se musí prosít s droždím, aby se netvořily hrudky.
- Po spuštění programu je třeba asistovat při hnětení: nekovovou stěrkou seškrabávat jakékoli nesmisené přísady na bocích směrem doprostřed formy.
- Bezlepkový chléb nevykyne tolik jako tradiční. **Bude mít mnohem hustější konzistenci a světlejší barvu než běžný chléb.**
- Z hotových směsí různých značek se dosahují různé výsledné produkty; recepty je občas třeba upravit. Doporučuje se proto provést několik testů (viz příklad níže).

Příklad: upravení množství tekutiny.



příliš tekuté



v pořádku



příliš suché

Výjimka: lité koláčové těsto musí zůstat hodně tekuté.

## INFORMACE O PŘÍSADÁCH

### VÝBĚR PŘÍSAD PRO CHLÉB

**Droždí:** K přípravě chleba se používá pekařské droždí. To se prodává v několika podobách: malé lisované kostky, aktivní sušené droždí (které se rehydratuje) nebo instantní sušené droždí. Prodává se v supermarketech (v oddělení pečiva nebo čerstvých potravin), lisované droždí však lze koupit i v pekařstvích.

Droždí lze přidat přímo do formy v domácí pekárni s ostatními přísadami, nebo ho vložit do dávkovače droždí (pouze instantní sušené droždí). Lisované droždí je dobré rozmělnit důkladně prsty, aby se usnadnilo jeho rozptýlení. Dodržujte doporučená množství (viz tabulka odpovídajících hodnot níže). Poměr mezi množstvím/hmotností sušeného a lisovaného droždí:

Sušené droždí (čaj. lžička)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Lisované droždí (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Mouky:** Není-li v receptech uvedeno jinak, doporučuje se používat mouku typu T55. Při použití směsí speciálních typů mouky na chléb, briošky či mléčný chléb nepřekračujte celkovou hmotnost těsta 750 g (mouka + voda).

- Výsledky pečení se mohou lišit také v závislosti na kvalitě mouky.
- Mouku uchovávejte v hermeticky uzavřené nádobě, jelikož reaguje na kolísání klimatických podmínek (vlhkost). Přidáním ovsy, otrub, pšeničných klíčků, žita či celých zrn do chlebového těsta se získá hutnější a méně nadýchaný chléb.
  - Čím více je mouka celozrnná, tj. s obsahem částí vnějších vrstev zrna ( $T > 55$ ), tím méně těsto vykyne a výsledný chléb bude hutnější.
  - Použít lze i hotové směsi na chléb. Při použití těchto směsí dodržujte pokyny příslušných výrobců.

**Bezlepková mouka:** Při použití velkého množství těchto typů mouky k pečení chleba je třeba použít program na bezlepkový chléb. Existuje celá řada typů mouky bez obsahu lepku. Nejčastější jsou pohanková, rýžová (bílá nebo celozrnná), kukuřičná, kaštanová, čiropková, mouka z quinoi či prosa.

Pro získání pružnosti bezlepkového chleba, kterou v normálním chlebu zajišťuje lepek, je třeba smíchat několik typů nechlebové mouky a přidat ztužující činidla.

**Ztužující činidla pro bezlepkový chléb:** Pro získání správné konzistence a napodobení pružnosti lepku lze do těsta přidat xanthanovou gumu a/nebo guarovou gumu.

**Hotové bezlepkové směsi:** Usnadňují pečení bezlepkového chleba, jelikož obsahují ztužující činidla a jsou zaručeně zcela bezlepkové; některé jsou navíc organické.

Ne všechny značky hotových bezlepkových směsí vedou ke stejným výsledkům pečení.

**Cukr:** Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr živí kvasnice, dodává chlebu správnou chuť a zlepšuje barvu kůrky.

**Sůl:** Reguluje aktivitu drozdí a dodává chlebu chuť.

**Nesmí přijít do styku s drozdí před zahájením pečení.**

Zlepšuje také strukturu těsta.

**Voda:** Rehydratuje a aktivuje drozdí. Hydratuje také škrob v mouce a umožnuje vytvoření bochníku. Vodu lze nahradit, zcela či částečně, mlékem či jinou tekutinou. **Používejte tekutiny s pokojovou teplotou, s výjimkou bezlepkového chleba, který vyžaduje použití teplé vody (cca 35 °C).**

**Tuky a oleje:** Tuky činí chléb nadýchanějším. Chléb také lépe a dle vydrží. Nadměrné množství tuku zpomaluje kynutí těsta. Při použití másla ho rozmléňte na malé kousky nebo zmékčete. Nepřidávejte rozpuštěné máslo. Zamezte styku tuk s drozdí, jelikož tuk by mohl zamezit rehydrataci drozdí.

**Vajíčka:** Zlepšují barvu chleba a přispívají k dobrému formování bochníku. Při použití vajíček snižte přímeřeně množství tekutiny. Vajíčko rozklepněte a přidejte potřebnou tekutinu, až dosáhnete celkového množství tekutiny uvedeného v receptu.

**V receptech se užívají vajíčka střední velikosti o hmotnosti 50 g.** Použijete-li větší, přidejte o trochu více mouky; pokud menší, přidejte méně mouky.

**Mléko:** Má emulgacní účinek, který vede k vytvoření pravidelnějších buněk, a tudíž atraktivnějšímu vzhledu bochníku. Lze použít čerstvé nebo sušené mléko.

Při použití sušeného mléka přidejte vody v množství odpovídajícím původnímu požadovanému množství mléka: celkový objem musí odpovídat objemu uvedenému v receptu.

**Ochucovadla a bylinky:** Některé přídavné přísady lze vložit do dávkovače (1) na začátku přípravy: ořechy, semínka, rozinky, čokoládové kousky, sušené ovoce, bylinky. Pozor: některé přísady nelze do dávkovače vkládat, jelikož by mohly přilhout k jeho stěně: mastné nebo vlhké přísady jako sýr či šunka. Tyto přísady lze vložit přímo do formy na chléb na začátku cyklu.

## VÝBĚR PŘÍSAD PRO JOGURT

### Mléko

#### Jaký typ mléka lze použít?

Použít lze všechny druhy mléka (kravské, koží, ovčí, sójové či jiné rostlinné). Konzistence jogurtu se může různit v závislosti na použitém mléce. Vhodné k použití v domácí pekárni je nepasterizované mléko, trvanlivé mléko a všechny níže popsané typy mléka:

- **Sterilované trvanlivé mléko:** z plnotučného trvanlivého (UHT) mléka vznikne pevnější jogurt, z částečně odstředěného (polotučného) mléka pak méně pevný. Při použití polotučného mléka můžete přidat 1–2 polévkové lžice sušeného mléka.
- **Plnotučné mléko:** jogurt z tohoto mléka je smetanovější, s tenkou vrstvou tuku na povrchu.
- **Syrové (nepasterizované) mléko:** toto mléko je třeba předem svařit. Doporučujeme ho svařovat po dostatečně dlouhou dobu. Před použitím do pekárny ho nechejte vychladnout.
- **Sušené mléko:** z tohoto mléka vznikne velmi smetanový jogurt. Vždy postupujte podle pokynů výrobce uvedených na obalu.

### Kvasné činidlo

#### Pro jogurt

Kvasným činidlem může být:

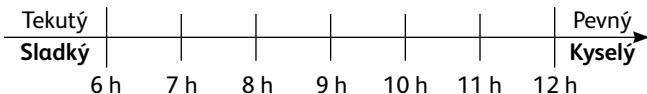
- **Bílý jogurt** z obchodu, s co nejpozdějším datem spotřeby.
- **Mrazem vysušené kvasné činidlo nebo mléčné kultury.** V tomto případě dodržujte dobu trvání aktivace uvedenou v pokynech výrobce kvasného činidla. Tato činidla lze zakoupit v supermarketech, lékárnách a některých obchodech se zdravou výživou.

- Jeden z vašich nedávno vyrobených jogurtů – musí to být bílý jogurt, co nejnovější. Tento proces se nazývá „kultivace“.

**Na vlastnosti činidla může mít negativní vliv nadměrně zvýšená teplota.**

## Doba kvašení

- Kvašení jogurtu bude v závislosti na základních použitých přísadách a požadovaném výsledku trvat 6 až 12 hodin.



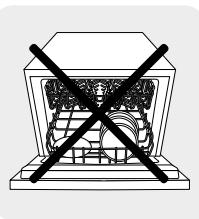
Dokončený jogurt vložte alespoň na 4 hodiny do ledničky a spotřebujte ho během 7 dnů.

## Syřidlo (pro měkký sýr)

K výrobě měkkého sýra můžete použít syřidlo nebo kyselou tekutinu jako např. citronovou šťávu či ocet na vysrážení mléka.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte spotřebič od přívodu energie a počkejte, až zcela vychladne.
- Formu a hnětací lopatku umyjte horkou mýdlovou vodou. Pokud je lopatka přichycená k formě, nechejte ji 5–10 minut ponořenou ve vodě.
- Ostatní součásti očistěte vlhkou houbičkou. Důkladně vysušte.
- Žádnou součást domácí pekárny nelze umývat v myčce nádobí.**
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky, dráténky či jiné drsné pomůcky a alkohol. Používejte pouze měkký vlhký hadřík.
- Pekárnu ani poklop nikdy neponořujte do vody.



## PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ PRO ZLEPŠENÍ VAŠICH RECEPTŮ

CZ

Nespokojení s výsledkem? Tato tabulka vám pomůže najít řešení.	Chléb příliš nakyne	Chléb po přílišné nakynutí spadne	Chléb nenakyne dostatečně	Kúrka není dostatečně zlatá	Boky hnědé, ale chléb málo upečený	Vřesk a boky moučnaté
Během pečení stisknuto tlačítko				●		
Málo mouky	●					
Příliš mouky		●				●
Málo droždí		●				
Příliš droždí	●			●		
Málo vody		●				●
Příliš vody	●				●	
Málo cukru			●			
Mouka špatné kvality			●	●		
Špatné poměry příasad (příliš moc)	●					
Příliš horká voda		●				
Příliš studená voda			●			
Špatný program			●	●		

Nespokojení s výsledkem? Tato tabulka vám pomůže najít řešení.	Tekutý jogurt	Příliš kyselý jogurt	V jogurtu je voda	Nažloutlý jogurt
Doby kvašení je příliš krátká	●			
Doby kvašení je příliš dlouhá		●	●	●
Málo kvasných činidel nebo mrtvá či neaktivní kvasná činidla	●			
Špatně vyčištěná nádoba na jogurt	●			●
Použité mléko neobsahuje dostatek tuku (polotučné namísto plnotučného)	●			
Na nádobě zůstal poklop			●	
Použity špatné programy	●			●

# PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉMY	PŘÍČINY – ŘEŠENÍ
Hnětaci lopatka je zahycená ve formě.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponořte lopatku do vody a poté ji vytáhněte.</li> </ul>
Po stisknutí tlačítka  se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na displeji začne blikat E01, pekárna pípá: pekárna je příliš studená. Počkejte, až se zahřeje na pokojovou teplotu.</li> <li>Na displeji začne blikat E00, pekárna pípá: závada. Pekárnu musí zkонтrolovat autorizovaný oprávce.</li> <li>Na displeji začne blikat HHH nebo EEE, pekárna pípá: závada. Pekárnu musí zkонтrolovat autorizovaný oprávce.</li> <li>Byl naprogramován odložený start.</li> </ul>
Po stisknutí tlačítka  se rozjede motor, ale pekárna nehnětí.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forma byla pro pekárny špatně vložena.</li> <li>Chybí hnětací lopatka, nebo byla špatně instalována. V obou výše uvedených případech zastavte spotřebič manuálně dlouhým stisknutím tlačítka . Zvolený program spusťte znovu od začátku.</li> </ul>
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul, nebo se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po nastavení programu s odloženým startem jste zapomněli stisknout tlačítko .</li> <li>Droždi se dostalo do styku se solí a/nebo vodou.</li> <li>Chybí hnětací lopatka.</li> </ul>
Zápal spáleného.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Některé příslušenství vypadly mimo formu: odpojte pekárnu od zdroje energie, nechte ji vychladnout, poté ji uvnitř vyčistěte vlhkou houbičkou bez jakéhokoli čisticího přípravku.</li> <li>Těsto přeteklo: příslušenství byly použity v příliš velkém množství, zejména tekutina. Dodržujte množství udaná v příslušném receptu.</li> </ul>
Přídavné příslušenství zůstávají uvíznuté v dávkovači.	<ul style="list-style-type: none"> <li>V dávkovači je příliš mnoho příslušenství. Nezahrnujte dávkovač. Jeho víko se musí dát snadno zavřít.</li> <li>Nevkládejte do dávkovače mastně, lepkavé a vlhké příslušenství.</li> </ul>

## OPIS

- 1 Poklop**  
**a Dávkovač**  
 (1) Dávkovač prídavných příslušenství  
 (2) Dávkovač droždia
- 2 Ovládací panel**  
**a Displej**  
**b Výber programov**  
**c Tlačidlo nastavenia**  
**d Volba hmotnosti**  
**e Tlačidlá nastavenia odloženého startu a úpravy času pečenia**  
**f Výber farby kôrky**  
**g Tlačidlo start/stop**
- h Svetelná kontrolka prevádzky**  
**i Aktivácia prídavných prísad**  
**j Aktivácia dávkovača droždia**  
**k Nastavenie času**  
**l Nastavenie teploty**
- 3 Forma na chlieb**  
**4 Hnetacia lopatka**  
**5 Odmerný pohárik**  
**6 Miera čajová lyžička/ Miera polievková lyžica**  
**7 Háčik na vyťahovanie hnetacej lopatky**  
**8 Poklop na uchovanie**  
**9 Nádoba na tvaroh**  
**10 Nádoba na jogurt**

Nameraná úroveň hlučnosti spotřebiče je 66 dBa.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál, nálepky a rôzne príslušenstvo zvnútra i zvonka spotřebiča – **A**.
- Spotřebič i všetky súčasti očistite vlhkou handričkou.**

## RÝCHLE SPUSTENIE

- Odvírete napájací kábel a zastrčte ho do uzemnej zásuvky. Po zaznení zvukového signálu sa na displeji automaticky zobrazí program 1 – **I**.
- Pri prvom použití môže zo spotřebiča vychádzať slabý zápal a dym.
- Zdvihnutím rukoväti vyberte formu na chlieb. Potom nasadte hnetaciu lopatku – **B** – **D**.
- Vložte do formy příslušenství v odporúčanom poradí (pozrite odsek PRAKTIČKÉ RADY). Do dávkovača droždia (2) vložte droždie – **H**. Uistite sa, že všetky příslušenství sú presne odvážené – **E** – **F**.
- Vložte do spotřebiča formu na chlieb – **G**.
- Zavrite poklop.
- Pomocou tlačidla zvolte požadovaný program.

- Stlačte tlačidlo Začnú blikáť obe miesta časovača. Rozsvieti sa kontrolka prevádzky – **J** – **K**.
- Na konci cyklu stlačte tlačidlo a spotrebič odpojte od prívodu energie. Vyberte formu na chlieb. Vždy používajte kuchynské chňapky, pretože rukoväť formy i vnútorná časť poklopou sú horúce. Hotový horúci chlieb obráťte, položte na rošťovú podložku a nechajte 1 hodinu chladnúť – **L**.

Aby ste sa s novou pekárňou dobre zoznámili, odporúčame na upečenie prvého chleba vyskúšať recept na **FRANCÚZSKY CHLIEB**.

FRANCÚZSKY CHLIEB (program 9)	PRÍSADY (čj = čajová lyžička, pl = polievková lyžica)		
FARBA KÔRKY = STREDNÁ	1. VODA = 365 ml	3. CHLEBOVÁ MÚKA (155 g) = 620 g	4. DROŽDIE = $\frac{1}{4}$ pl
HMETNOŠŤ = 1000 g	2. SOĽ = 2 pl		

## POUŽITIE DOMÁCEJ PEKÁRNE

### Výber programu

Použitím tlačidla menu vyberte požadovaný program. Pri každom stlačení tlačidla sa číslo na displeji posunie na nasledujúci program.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Bezlepkový slaný chlieb	1	1	Program na prípravu pečiva s nízkym obsahom cukru a tuku. Odporúčame použiť hotovú zmes (pozrite varovanie pri použíti bezlepkových programov).
Bezlepkový sladký chlieb	2	2	Program na prípravu pečiva obsahujúceho cukor a tuk (napr. briošky). Odporúčame použiť hotovú zmes.
Bezlepkový koláč	3	3	Program na prípravu bezlepkových koláčov s práškom do pečiva. Odporúčame použiť hotovú zmes.
Rýchly celozrnny chlieb	4	4	Program určený na rýchlejší prípravu pečiva s celozrnnou múkou.
Celozrnný chlieb	5	5	Program určený na prípravu pečiva s celozrnnou múkou.
Chlieb bez soli	6	6	Chlieb patrí k potravinám poskytujúcim najväčší denný prísnus soli. Obmedzenie spotreby soli môže pomôcť znížiť riziko kardiovaskulárnych problémov.
Superrýchly chlieb	7	7	Chlieb pečený pomocou rýchlejších programov je kompaktnejší než chlieb pečený pomocou iných programov.
Žitný chlieb	8	8	Program určený na prípravu pečiva s veľkým množstvom žitnej múky alebo iných obilních tohto typu (napr. pohánky či špaldojve pšenice).

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Francúzsky chlieb	9	9	Program určený na pečenie tradičného francúzskeho bieleho chleba s hrubšou kôrkou.
Sladký chlieb	10	10	Program vhodný na pečivo typu briosek s výšším obsahom tuku a cukru. Pri použíti hotových zmesí neprekračovať celkovú hmotnosť cesta 750 g.
Ručné pečenie	–	11	Program umožňujúci použitie vlastných nastavení pečenia chleba od teploty po čas (pozrite tabuľku nižšie).
Kysnuté cesto	11	12	Program na prípravu cesta na pizzu, chlieb a vafle. V tomto programme sa cesto nepeče.
Cestoviny	12	15	Program na prípravu talianskych cestovín alebo cesta na koláčovú krustu.
Krehké pečivo	–	14	Program na prípravu cesta na domáce koláče.
Torty	13	13	Program na pečenie tort s použitím prášku do pečiva. Pri tomto programme je k dispozícii iba nastavenie 750 g.
Iba pečenie	14	16	Program určený na pečenie v rozmedzí 10 až 70 minút. Je ho možné zvoliť samostatne a použiť: a) po skončení programu Kysnuté cesto; b) na ohriatie alebo dodepečenie už hotového vychladnutého chleba; c) na dokončenie pečenia v prípade dlhého výpadku prúdu počas cyklu pečenia.
Ovsená kaša	15	17	Program na prípravu ovsenej kaše a ryžového pudingu. Pri otváraní poklopu dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch.
Cereália	16	18	Program na prípravu ryžového, semolinového a pohánkového pudingu. Pri otváraní poklopu dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch.
Marmeláda	17	19	Program na výrobu domáčich marmelád. Pri otváraní poklopu dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch.
Jogurt	18	20	Na výrobu jogurtov z pasteurizovaného kravského, kozieho či sójového mlieka. Nádobu na jogurt vložte do formy (bez veka a filtra na tvaroh). Hotový jogurt skladujte v chlade a skonsumujte počas 7 dní.
Jogurt na pitie	19	21	Na výrobu jogurtov na pitie z pasteurizovaného mlieka. Nádobu na jogurt vložte do formy (bez veka). Pred pitím dôkladne pretrepte. Hotový jogurt skladujte v chlade a skonsumujte počas 7 dní.
Tvaroh	20	22	Na výrobu mäkkého bieleho syra zo zrazeného kravského či kozieho mlieka. Nádobu na tvaroh vložte do nádoby na jogurt (bez veka) a to celé vložte do formy. Nutná je fáza odkvapkania. Hotový syr skladujte v chlade a skonsumujte počas 2 dní.

## VYSVETLENIE RUČNÉHO REŽIMU

	Stlačenie „nastavíť“		Východisková hodnota	Dostupné nastavenie	Poznámky
Hnetenie	1	čas miesenia	00:09 min.	od 00:03 min. do 00:10 min. 1 min. po 1 min.	Dobu mísení môžete snížiť použitím snadno smisiteľných príсад.
	2	teplota miesenia	(1) bez kvasenia	(1) bez kvasenia (2) pomalé kvasenie (3) rýchle kvasenie	Pri použíti múky, ktorá sa ľahko hnetie, zvýšte teplotu.
	3	čas hnetenia	00:27 min.	od 00:00 min. do 00:35 min. 1 min. po 1 min.	Pri použíti hrubej múky či mýky s vysokým obsahom lepku predlžte čas hnetenia. Pri mýke s nízkym obsahom lepku čas hnetenia skráťte.
	4	teplota hnetenia	(1) bez kvasenia	(1) bez kvasenia (2) pomalé kvasenie (3) rýchle kvasenie	Pri použíti múky, ktorá sa ľahko hnetie, zvýšte teplotu. Budte opatrni, hnetenie cesta pri vysokej teplote môže uškodiť droždiu a ovplyvniť nakysnutie chleba.
	5	dávkovač orechov on/off	ON	ON alebo OFF	–
	6	dávkovač droždia on/off	ON	ON alebo OFF	–

	Stlačenie „nastavíť“		Východisková hodnota	Dostupné nastavenie	Poznámky
Kysnutie	7	čas prvého kysnutia	00:23 min.	od 00:00 min. do 00:35 min. 1 min. po 1 min.	Čas kysnutia závisí od kvality cesta a teploty kvasenia.
	8	teplota prvého kysnutia	(1) pomalé kysnutie	(1) veľmi pomalé kysnutie (2) normálne kysnutie (3) rýchle kysnutie	Pomalé kvasenie predlžuje čas kysnutia pre lepšiu chut' a poddajnosť chleba. Rýchle kvasenie umožňuje rýchlejšie kysnutie, môže však zničiť poddajnosť chleba.
	9	prvé preklopenie	ON	ON alebo OFF	Preklopenie umožňuje odstrániť z cesta oxid uhličitý, čím získa hrubku. Preklopenie nepoužívajte pri bezlepkových chleboch.
	10	čas druhého kysnutia	00:25 min.	od 00:00 min. do 03:00 min. 1 min. po 1 min.	Čas kysnutia závisí od kvality cesta a teploty kvasenia
	11	teplota druhého kysnutia	(2) normálne kysnutie	1) veľmi pomalé kysnutie (2) normálne kysnutie (3) rýchle kysnutie	Pomalé kvasenie predlžuje čas kysnutia pre lepšiu chut' a poddajnosť chleba. Rýchle kvasenie umožňuje rýchlejšie kysnutie, môže však zničiť poddajnosť chleba.
	12	druhé preklopenie	ON	ON alebo OFF	Preklopenie umožňuje odstrániť z cesta oxid uhličitý, čím získa hrubku. Preklopenie nepoužívajte pri bezlepkových chleboch.
	13	čas tretieho kysnutia	00:20 min.	od 00:00 min. do 03:00 min.	Čas kysnutia závisí od kvality cesta a teploty kvasenia.
	14	teplota tretieho kysnutia	(2) normálne kysnutie	1) veľmi pomalé kysnutie (2) normálne kysnutie (3) rýchle kysnutie	Pomalé kvasenie predlžuje čas kysnutia pre lepšiu chut' a poddajnosť chleba. Rýchle kvasenie umožňuje rýchlejšie kysnutie, môže však zničiť poddajnosť chleba.

	Stlačenie „nastaviť“	Východisková hodnota	Dostupné nastavenie	Poznámky
 Pečenie	15	čas pečenia	00:53 min.	od 00:10 min. do 01:30 min. 1 min. po 1 min.  Predĺžením času pečenia bude chlieb suchší.
	16	teplota pečenia	(4)	(1) ľahký sladký chlieb alebo koláč (2) koláč strednej úrovne (3) stredná úroveň pre sladký/svetlý chlieb (4) tmavý sladký/stredný chlieb (5) tmavý/stredný francúzsky chlieb (6) tmavý francúzsky chlieb (7) najvyššia teplota  Teplota pečenia ovplyvňuje farbu a hrúbku kôrky.
 Udržiavanie tepla	17	automatické udržiavanie tepla	ON	ON alebo OFF  Pri odstránení možnosti Udržiavanie tepla nenechávajte chlieb vo forme, inak by mohol zvlhnuť.

## Výber hmotnosti chleba

Stlačením tlačidla  nastavte vybranú hmotnosť – 500 g, 750 g alebo 1 000 g. Vedľa vybraného nastavenia sa rozsvieti kontrolka. Hmotnosť sa udáva iba na informačné účely. Pri niektorých programoch nie je možné vybrať hmotnosť. Podrobnosti pozrite v tabuľke cyklov na konci tohto návodu.

## Výber farby kôrky

Je možné vybrať z troch možností: svetlá/stredná/tmavá. Ak chcete upraviť východiskové nastavenie, stláčajte tlačidlo , kym sa vedľa vybraného nastavenia nerozsvieti kontrolka. Pri niektorých programoch nie je možné vybrať farbu kôrky. Podrobnosti pozrite v tabuľke cyklov na konci tohto návodu.

## Aktivácia/deaktivácia dávkovačov

Dávkovače sa aktivujú a deaktivujú stlačením „tlačidla nastavenia“ (2c). Ak je možnosť použitia dávkovačov pre požadované programy dostupná, na displeji sa objavia piktogramy oboch dávkovačov.

Ak sú pre požadovaný program dávkovače dostupné, je možné deaktivovať dávkovač orechov či dávkovač droždia, prípadneoba.

Dávkovače sa deaktivujú stlačením „tlačidla nastavenia“ (2c). Na displeji začne blikať piktogram dávkovača orechov. Krátkym stlačením „tlačidla nastavenia“ bude dávkovač orechov nadálej aktivovaný, dlhým stlačením sa deaktivuje. Opakoványm stláčaním „tlačidla nastavenia“ sa aktivuje či deaktivuje dávkovač droždia. Na displeji začne blikať piktogram dávkovača droždia. Krátkym stlačením „tlačidla nastavenia“ bude dávkovač droždia nadálej aktivovaný, dlhým stlačením sa deaktivuje.

Do dávkovača droždia vkladajte iba instantné sušené droždie.

## Štart/stop

Stlačením tlačidla  sa spotrebič zapne. Spustí sa odpočítavanie.

Stlačením tlačidla  na 3 sekundy je možné zastaviť program alebo zrušiť naprogramovaný odložený štart.

## CHOD DOMÁCEJ PEKÁRNE

Tabuľka cyklov (pozrite koniec tohto návodu) zahŕňa rozpis rôznych krokov podľa zvoleného programu. Rozsvietená kontrolka ukazuje, ktorý krok aktuálne prebieha.

### 1. Hnetenie

Tento cyklus umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a jeho schopnosť správne vykysnúť. Pre zaistenie lepšieho vykysnutia cesta vložte do dávkovača (2) sušené instantné droždie.

Počas cyklu je možné pridať prísady: sušené ovocie, olivy atď. Niektoré dodatočné prísady sa dajú tiež vložiť do dávkovača (1) na začiatku cyklu: orechy, hrozienka, kúsky čokolády, sušené ovocie či bylinky. Pozor: Niektoré prísady nie je možné vkladať do dávkovača, lebo by sa mohli prilepiť na jeho stenu: mastné alebo vlhké prísady, ako sýr či šunka. Tieto prísady je možné vložiť priamo do formy na chlieb na začiatku cyklu.

### 2. Kysnutie

Čas, kým chlieb vďaka droždiu kysne a vyvíja sa jeho vôňa.

### 3. Pečenie

Mení cesto na bochník a zaistuje požadovanú farbu a chrumbavosť kôrky.

### 4. Udržiavanie tepla

Udržuje chlieb teply 1 hodinu po dopečení. Chlieb sa však po upečení odporúča otočiť.

Počas hodinového cyklu „Udržiavať teplé“ je na displeji nadalej zobrazené „0.00“. Na konci tohto cyklu sa spotrebič po vydaní opakovaneho zvukového signálu automaticky vypne.

## PROGRAM ODLOŽENÉHO ŠTARTU

Spotrebič je možné naprogramovať tak, aby pečenie prebehlo v požadovanom čase, a to až 15 hodín dopredu. Podrobnosti pozrite v tabuľke cyklov na konci tohto návodu.

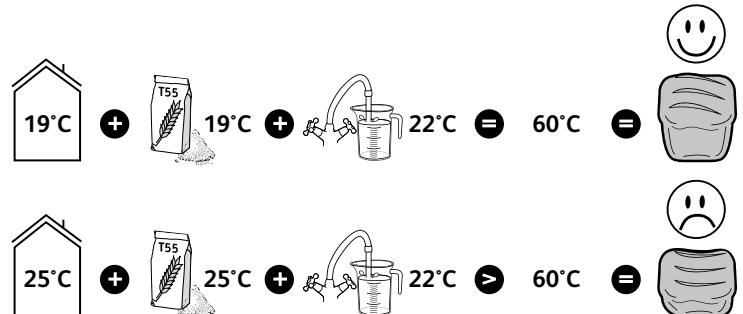
Tomuto kroku predchádza výber programu, farby kôrky a hmotnosti. Čas programu sa zobrazí na displeji. Čas odloženého štartu je možné upraviť stlačením tlačidiel  a . Program odloženého štartu spustíte stlačením tlačidla .

Ak urobíte nejakú chybu alebo chcete upraviť nastavenie času, stlačte a držte tlačidlo , kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa východiskový čas. Postup zopakujte.

Niekteré prísady sa rýchlo kazia. Nepoužívajte program odloženého štartu pre recepty obsahujúce neprevarené mlieko, vajíčka, jogurt, sýr a čerstvé ovocie.

### PRAKTICKÉ RADY

1. Všetky použité prísady musia mať izbovú teplotu (ak nie je uvedené inak) a musia byť presne odvážené. **Tekutiny odmerajte použitím dodaného odmerného pohárika. Použite dodanú lyžicu na odmeranie polievkových lyžíc na jednej strane a čajových lyžičiek na druhej.** Nepresné odmeranie povedie k zlému výsledku. Pri príprave chleba je veľmi dôležitá teplota a vlhkosť prostredia. V teplom počasí sa odporúča používať chladnejšie tekutiny než obvykle. Podobne v chladnom počasí môže byť potrebné mlieko či vodu ohriat (nikdy nie nad teplotu 35 °C).

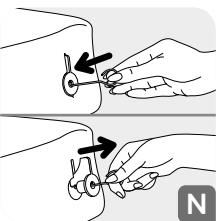


- Používajte prísady pred vypršaním dátumu ich spotreby a uchovávajte ich na suchom a tmavom mieste.
- Múku je nutné väžiť presne použitím kuchynskej váhy. Používajte aktívne sušené pekárske droždie (vo vreckách).
- Počas chodu spotrebiča neotvárajte poklop (ak nie je uvedené inak).
- Dodržiavajte presné poradie pridávania prísad a ich množstvo uvedené v receptoch. Najprv tekuté prísady, potom pevné. Droždie nesmie pŕist do kontaktu s tekutinami a so sóľou. Nadmerné množstvo droždia oslabuje štruktúru cesta, ktoré príliš vykysne a následne počas pečenia spadne.

**Všeobecné poradie, ktoré je potrebné dodržiavať:**

- tekutiny (mäkké maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
- sóľ
- cukor
- prvá polovica múky
- sušené mlieko
- konkrétnie pevné prísady
- druhá polovica múky
- droždie (ak nie je vložené v dávkovači)

6. Pri výpadku prúdu kratšom než sedem minút spotrebič zachová nastavenia a po obnovení dodávky prúdu pokračuje v chode.



7. Ak chcete pečť dvakrát hned za sebou, počkajte so začatím druhého cyklu približne hodinu, aby spotrebič mohol vychladnúť a nemal nepriaznivý vplyv na druhé pečenie.

8. Pri otáčaní chleba môže hnetacia lopatka zostať uviaznutá vnútri chleba. V takom prípade ju pomocou háka opatrne vytiahnite.

Hák zasuňte dovnútra lopatky a potom ju zdvihnutím vytiahnite.

9. Pekáreň vypnite stlačením tlačidla počas troch sekúnd.

10. Na vypnutie zvukového signálu stlačte tlačidlo na tri sekundy.

### Upozornenie týkajúce sa použitia bezlepkových programov

Na prípravu bezlepkových chlebov a koláčov je nutné použiť menu 1, 2 a 3. Pre každý program je dostupná jedna hmotnosť.

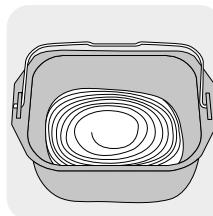
**Bezlepkové chleby a koláče sú vhodné pre ľudí trpiacich intoleranciou na lepok (celiakiou), ktorý sa vyskytuje v niektorých obilninách (pšenici, jačmeni, žite, ovse, pšenici kamut, špalde atď.).**

Je dôležité zamedziť kontaminácii múkami obsahujúcimi lepok. Venujte zvláštnu pozornosť čisteniu formy, hnetacej lopatky i všetkého riadu použitého pri príprave bezlepkových chlebov a koláčov. Ďalej je potrebné uistiť sa, že použité droždie neobsahuje lepok.

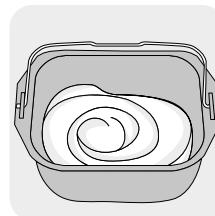
**Bezlepkové recepty boli vytvorené na použitie hotových zmesí pre bezlepkový chlieb výrobcov Schär alebo Valpiform.**

- Zmesi rôznych druhov múky sa musia preosiť s droždím, aby sa netvorili hrudky.
- Po spustení programu je potrebné asistovať pri hnetení: nekovovou stierkou zoškrabovať akékoľvek nezmiešané prísady na bokoch smerom doprostred formy.
- Bezlepkový chlieb nevykysne tak ako tradičný. Bude mať oveľa hustejšiu konzistenciu a svetlejšiu farbu než bežný chlieb.
- Z hotových zmesí rôznych značiek sa dosahujú rôzne výsledné produkty; recepty je občas potrebné upraviť, preto sa odporúča urobiť niekoľko testov (pozrite príklad nižšie).

Príklad: Upravenie množstva tekutiny.



príliš tekuté



v poriadku



príliš suché

**Výnimka:** Liate koláčové cesto musí zostať dosť tekuté.

## VÝBER PRÍSAD PRE CHLIEB

**Droždie:** Na prípravu chleba sa používa pekárske droždie. To sa predáva v niekoľkých podobách: malé lisované kocky, aktívne sušené droždie (ktoré sa rehydratuje) alebo instantné sušené droždie. Predáva sa v supermarketoch (v oddelení pečiva alebo čerstvých potravín), lisované droždie je však možné kúpiť i v pekárňach.

Droždie je možné pridať priamo do formy v domácej pekárni s ostatnými prísadami alebo ho vložiť do dávkovača droždia (iba instantné sušené droždie). Lisované droždie je dobré dôkladne rozmrviť prstami, aby sa uľahčilo jeho rozptýlenie.

Dodržujte odporúčané množstvá (pozrite tabuľku zodpovedajúcich hodnôt nižšie).

Pomer medzi množstvom/hmotnosťou sušeného a lisovaného droždia:

Sušené droždie (čaj. lyžička)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Lisované droždie (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Múky:** Ak nie je v receptoch uvedené inak, odporúča sa používať múku typu T55. Pri použití zmesí špeciálnych typov múky na chlieb, briošky či mliečny chlieb neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 750 g (múka + voda).

Výsledky pečenia sa môžu lísiť aj v závislosti od kvality múky.

- Múku uchovávajte v hermeticky uzavretej nádobe, pretože reaguje na kolísanie klimatických podmienok (vlhkosť). Pridaním ovsy, otrúb, pšeničných klíčkov, žita či celých zŕn do chlebového cesta získate hutnejší a menej nadýchaný chlieb.
- Čím viac je múka celozrnná, t. j. s obsahom častí vonkajších vrstiev zrna ( $T > 55$ ), tým menej cesto vykysne a výsledný chlieb bude hutnejší.
- Je možné použiť aj hotové zmesi na chlieb. Pri použití týchto zmesí dodržujte pokyny príslušných výrobcov.

**Bezlepková múka:** Pri použití veľkého množstva týchto typov múky na pečenie chleba je potrebné použiť program na bezlepkový chlieb. Existuje celý rad typov mûk bez obsahu lepku. Najčastejšie sú pohánková, ryžová (biela alebo celozrnná), kukuričná, gaštanová, ciroková, múka z quinoy či prosa.

Na získanie pružnosti bezlepkového chleba, ktorú v normálnom chlebe zaistuje lepok, je potrebné zmiešať niekoľko typov nechlebovej múky a pridať stužujúce čnidlá.

**Stužujúce čnidlá pre bezlepkový chlieb:** Na získanie správnej konzistencie a napodobnenie pružnosti lepku je možné pridať do cesta xantánovú a/alebo guarovú gumu.

**Hotové bezlepkové zmesi:** Uľahčujú pečenie bezlepkového chleba, pretože obsahujú stužujúce čnidlá a sú zaručene úplne bezlepkové; niektoré sú navyše organické.

Nie všetky značky hotových bezlepkových zmesí vedú k rovnakým výsledkom pečenia.

**Cukor:** Nepoužívajte kockový cukor. Cukor živí kvasnice, dodáva chlebu správnu chuť a zlepšuje farbu kôrky.

**Sol:** Reguluje aktivitu droždia a dodáva chlebu chuť.

**Nesmie prísť do styku s droždím pred začatím pečenia.**

Zlepšuje aj štruktúru cesta.

**Voda:** Rehydratuje a aktivuje droždie. Hydratuje aj škrob v mûke a umožňuje vytvorenie bochníka. Vodu je možné úplne alebo čiastočne nahradieť mliekom či inou tekutinou. **Používajte tekutiny ibzovej teploty, s výnimkou bezlepkového chleba, ktorý vyžaduje použitie teplej vody (cca 35 °C).**

**Tuky a oleje:** Vďaka tukom je chlieb nadýchanejší a tiež dlhšie vydrží. Nadmerné množstvo tuku spomaľuje kysnutie cesta. Pri použití masla ho rozdrobte na malé kúsky alebo zmäkčite. Nepridávajte rozpustené maslo. Zamedzte styku tuku s droždím, pretože tuk by mohol zamedziť rehydratácii droždia.

**Vajcia:** Zlepšujú farbu chleba a prispievajú k dobrému formovaniu bochníka. Pri použití vajec znížte primerane množstvo tekutiny. Vajce rozbite a pridajte potrebnú tekutinu, až dosiahnete celkové množstvo tekutiny uvedené v recepte.

**V receptoch sa používajú vajcia strednej veľkosti s hmotnosťou 50 g.** Ak použijete väčšie, pridajte o trochu viac múky; ak menšie, pridajte menej múky.

**Mlieko:** Má emulgačný účinok, ktorý vedie k vytvoreniu pravidelnejších buniek, a teda k atraktívnejšiemu vzhľadu bochníka. Je možné použiť čerstvé alebo sušené mlieko.

Pri použíti sušeného mlieka pridajte vodu v množstve zodpovedajúcom pôvodnému požadovanému množstvu mlieka: celkový objem musí zodpovedať objemu uvedenému v recepte.

**Ochucovadlá a bylinky:** Niektoré prídavné prísady je možné vložiť do dávkovača (1) na začiatku prípravy: orechy, semienka, hrozienska, kúsky čokolády, sušené ovocie, bylinky. Pozor: Niektoré prísady nie je možné vkladať do dávkovača, lebo by sa mohli prilepiť na jeho stenu: mastné alebo vlhké prísady, ako je syr či šunka. Tieto prísady je možné vložiť priamo do formy na chlieb na začiatku cyklu.

## VÝBER PRÍSAD PRE JOGURT

### Mlieko

#### Aký typ mlieka je možné použiť?

Je možné použiť všetky druhy mlieka (kravské, kozie, ovčie, sójové či iné rastlinné). Konzistencia jogurtu sa môže lísiť v závislosti od použitého mlieka. Vhodné na použitie v domácej pekárni je nepasterizované mlieko, trvanlivé mlieko a všetky nižšie opísané typy mlieka:

- Sterilizované trvanlivé mlieko:** z plnotučného trvanlivého (UHT) mlieka vznikne pevnejší jogurt, z čiastočne odstredeneho (polotučného) mlieka menej pevný. Pri použíti polotučného mlieka môžete pridať 1 – 2 polievkové lyžice sušeného mlieka.
- Plnotučné mlieko:** jogurt z tohto mlieka je smotanovejší, s tenkou vrstvou tuku na povrchu.
- Surové (nepasterizované) mlieko: toto mlieko je potrebné vopred preváriť.** Odporúčame ho prevárať dostatočne dlho. Pred použitím do pekárne ho nechajte vychladnúť.
- Sušené mlieko:** z tohto mlieka vznikne veľmi smotanový jogurt. Vždy postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na obale.

### Kvasné činidlo

#### Pre jogurt

Kvasným činidlom môže byť:

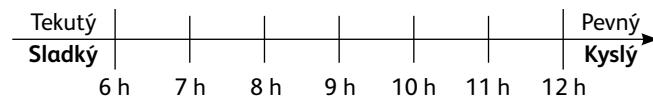
- Biely jogurt** z obchodu s čo najneskorším dátumom spotreby.
- Mrazom vysušené kvasné činidlo alebo mliečne kultúry.** V tomto prípade dodržujte čas trvania aktivácie uvedený v pokynoch výrobcu kvasného činidla. Tieto činidlá sa dajú kúpiť v supermarketoch, lekárňach a v niektorých obchodoch so zdravou výživou.

- Jeden z vašich nedávno vyrobených jogurtov** – musí to byť biely jogurt, čo najnovší. Tento proces sa nazýva „kultivácia“.

**Na vlastnosti činidla môže mať negatívny vplyv nadmerne zvýšená teplota.**

### Čas kvasenia

- Kvasenie jogurtu bude v závislosti od základných použitých príсад a požadovaného výsledku trvať 6 až 12 hodín.



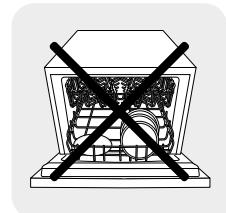
Dokončený jogurt vložte aspoň na 4 hodiny do chladničky a spotrebujte ho počas 7 dní.

### Syridlo (pre mäkký syr)

Na výrobu mäkkého syra môžete použiť syridlo alebo kyslú tekutinu, napríklad citrónovú šťavu či ocot na vyzrážanie mlieka.

### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič od prívodu energie a počkajte, kým úplne vychladne.
- Formu a hnetaciu lopatku umyte horúcou mydlovou vodou. Ak je lopatka prichytená k forme, nechajte ju 5 – 10 minút ponorenú vo vode.
- Ostatné časti očistite vlhkou hubkou. Dôkladne osušte.
- Žiadnu časť domácej pekárne nie je možné umývať v umývačke riadu.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, drôtenky či iné drsné pomôcky a alkohol. Používajte iba mäkkú vlhkú handričku.
- Pekáreň ani poklop nikdy neponárajte do vody.



## SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV NA ZLEPŠENIE VAŠICH RECEPTOV

Nespokojný s výsledkom? Táto tabuľka vám pomôže.	Chlieb príliš nakysne	Chlieb po prílišnom nakysnutí spadne	Chlieb nenakysne dostatočne	Kôrka nie je dostatočne zlatá	Boky hnedé, ale chlieb málo upečený	Vrch a boky múčnaté
Počas pečenia stlačené tlačidlo				●		
Málo múky	●					
Veľa múky		●				●
Málo droždia			●			
Veľa droždia	●			●		
Málo vody			●			●
Veľa vody	●				●	
Málo cukru			●			
Múka zlej kvality			●	●		
Nesprávny pomer prísad (priveľa)	●					
Priliš horúca voda		●				
Priliš studená voda			●			
Nesprávny program			●	●		

Nespokojný s výsledkom? Táto tabuľka vám pomôže nájsť riešenie.	Tekutý jogurt	Príliš kyslý jogurt	V jogurte je voda	Žltkastý jogurt
Čas kvasenia je príliš krátky.	●			
Čas kvasenia je príliš dlhý.		●	●	●
Málo kvasných činidiel alebo mŕtve či neaktívne kvasné činidlá.	●			
Zle vyčistená nádoba na jogurt.	●			●
Použité mlieko neobsahuje dostatok tuku (polotučné namiesto plnotučného).	●			
Na nádobe zostal poklop.			●	
Použité nesprávne programy.	●			●

## SPRIEVODCA RIEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMOV

PROBLÉMY	PRÍČINY – RIEŠENIE
Hnetacia lopatka je zackytená vo forme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponorte lopatku do vody a potom ju vytiahnite.</li> </ul>
Po stlačení tlačidla  sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na displeji začne blikat E01, pekáreň pípa: pekáreň je príliš studená. Počajte, kým sa zahreje na ibzovú teplotu.</li> <li>• Na displeji začne blikat E00, pekáreň pípa: chyba. Pekáreň musí skontrolovať autorizovaný opravár.</li> <li>• Na displeji začne blikat HHH alebo EEE, pekáreň pípa: chyba. Pekáreň musí skontrolovať autorizovaný opravár.</li> <li>• Bol naprogramovaný odložený štart.</li> </ul>
Po stlačení tlačidla  sa rozbehne motor, ale pekáreň nenehnete.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma bola zle vložená do pekárne.</li> <li>• Chýba hnetacia lopatka alebo bola nesprávne inštalovaná. V oboch výšsive uvedených prípadoch zastavte spotrebči manuálne dlhym stlačením tlačidla . Zvolený program spusťte znova od začiatku.</li> </ul>
Po odloženom štarte chlieb dostatočne nevykysol alebo sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po nastavení programu s odloženým štartom ste zabudli stlačiť tlačidlo .</li> <li>• Dôzdiel sa dostało do styku so soľou a/alebo s vodou.</li> <li>• Chýba hnetacia lopatka.</li> </ul>
Zápacich spáleného.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niektoré prísady vypadli mimo formy: odpojte pekáreň od zdroja energie, nechajte ju vychladnúť, potom ju vnútri vyčistite vlhkou hubkou bez akéhokoľvek čistiaceho prípravku.</li> <li>• Pretieklo cesto: prísady boli použité v príliš veľkom množstve, predovšetkým tekutina. Dodržujte množstvá udané v príslušnom recepte.</li> </ul>
Pridavné prísady zostávajú uviazané v dávkovači.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V dávkovači je prívela prísad. Nezahlcujte dávkovač. Jeho veko sa musí dať ľahko zavrieť.</li> <li>• Nevkladajte do dávkovača mastné, lepkavé a vlhké prísady.</li> </ul>

## LEÍRÁS

- 1 Fedél
  - a Adagoló
    - (1) Extra hozzávaló adagoló
    - (2) Élesztő adagoló
- 2 Vezérlőpanel
  - a Kijelző
  - b Programválasztó
  - c Beállító gomb
  - d Súlyválasztó
  - e Késleltetett indítás beállítása és időbeállítás gombjai
  - f Kéreg színének kiválasztása
  - g Indítás/leállítás gomb
  - h Működésjelző fény

Naměřená úroveň hlučnosti spotřebiče je 66 dBa.

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolást, matricát és a különböző tartozékokat a készülék belsejéből és külsejéről is – **A**.
- **Egy nedves ruha használatával tisztítsa meg minden tartozékot és a készüléket.**

### GYORS ÜZEMBE HELYEZÉS

- Tekercselje ki a hálózati kábelt és csatlakoztassa egy földelt fali aljzatba. A hangjelést követően alapértelmezetten az 1. program jelenik meg a kijelzőn – **I**.
- A készülék első használata során enyhe szag és füst keletkezhet.
- A fogantyúnál fogva emelje ki a kenyérsütő edényt. Ezután helyezze be a dagasztó lapátot – **B** – **D**.
- Helyezze be a hozzávalókat a sütőedénybe a javasolt sorrendben (lásd a GYAKORLATI TANÁCSOK c. részben). Helyezze az élesztőt az élesztő adagolóbá (2) – **H**. Győződjön meg, hogy minden hozzávalót pontosan kimért – **E** – **F**.
- Helyezze be a kenyérsütő edényt – **G**.
- Zárja a készülék fedelét.
- Válassza ki a kívánt programot a **menu** gomb használatával.

- i Extra hozzávalók aktiválása
- j Élesztőadagoló aktiválása
- k Idő beállítása
- l Hőméréklet beállítása
- 3 Kenyérsütő edény
- 4 Dagasztó lapát
- 5 Mérőpohár
- 6 Mérőkanál (teás- / evőkanál)
- 7 Kampó a dagasztó lapát kiemeléséhez
- 8 Tároló fedél
- 9 Túrókészítő edény
- 10 Joghurtkészítő edény

• Nyomja meg a gombot. Az időzítőn villog a kettőspont. A működésjelző fény világít – **J** – **K**.

• A sütési program lejárta után nyomja meg a gombot és húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból. Vegye ki a kenyérsütő edényt. Mindig használjon edényfogót, mert a sütőedény fogantyúi és a fedél belseje is forró. Borítsa ki a kenyeret és helyezze egy rácsra kb. 1 óra időtartamra, hogy kihúljön – **L**.

**A kenyérsütő működésével való ismerkedéshez javasoljuk, hogy elsőként a FRANCIA KENYÉR receptet próbálja ki.**

FRANCIA KENYÉR (9. program)	HOZZÁVALÓK – tk = teáskanál, ek = evőkanál	
KÉREG SZÍNE = KÖZEPES	1. VÍZ = 365 ml	3. KENYÉRLISZT (T55) = 620 g
SÚLY = 1000 g	2. SÓ = 2 tk	4. ÉLESZTŐ = 1½ ek

### A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

#### A program kiválasztása

**menu** A menü gomb használatával válassza ki a kívánt programot. A gomb minden megnyomására a kijelzőn megjelenő szám a következő programra vált.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Gluténmentes ízletes kenyér	1	1	Alacsony cukor- és zsírtartalmú kenyerekek használt program. Javasoljuk, hogy használatra kész lisztkeveréket használjon (lásd a gluténmentes programok használatara vonatkozó figyelmeztetéseket).
Gluténmentes édes kenyér	2	2	Cukrot és zsírt tartalmazó receptekhez használt program (pl. briós). Javasoljuk, hogy használatra kész lisztkeveréket használjon.
Gluténmentes torta	3	3	Gluténmentes torta sütiporral való készítéséhez használt program. Javasoljuk, hogy használatra kész lisztkeveréket használjon.
Gyors teljes kiőrlésű kenyér	4	4	Ezt a programot teljes kiőrlésű liszettel tartalmazó receptek gyorsabb elkészítéséhez használhatja.
Teljes kiőrlésű kenyér	5	5	Ezt a programot teljes kiőrlésű liszettel tartalmazó receptek esetén válassza ki.
Só nélküli kenyér	6	6	A kenyér az egyik táplálékunk, amely a legnagyobb arányban járul hozzá sőbvetelünkhez. A sófogyasztás mérséklete segít a szív- és érrendszeri kockázatok csökkenésében.
Szupergyors kenyér	7	7	A gyors programmal készített kenyér tömörebb állagú lesz más programokkal készítettekhez képest.
Rozskenyér	8	8	Ezt a programot válassza, ha nagy mennyiségi rozslisztet vagy hasonló jellegű liszset (pl. hajdina, tönköly) használ.

HU

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Francia kenyér	9	9	E program használatával hagyományos, vastag kérgű fehér francia kenyeret készíthet.
Édes kenyér	10	10	Ez a program bőségű, több zsírt és cukrot tartalmazó receptekhez alkalmas. Ha kész keverékekkel alkalmaz, a teljes mennyiséget nem haladhatja meg a 750 g tézsztát.
Kézi üzemmód	–	11	E programmal saját hő- és időbeállításait alkalmazhatja kenyérkészítéshez (lásd az alábbi táblázatban).
Kovászos tézsa	11	12	E programmal pizzattészta, kenyértészta, és gofretészta készíthet. A program a készre sütést nem tartalmazza.
Tészta	12	15	E program sütőport tartalmazó torták készítésére használható. E programban csak a 750 g beállítás elérhető.
Omlós	–	14	Házi pitekészta készítéséhez használható.
Torta	13	13	E program olasz jellegű tészta és pitekészta készítéséhez használható.
Csak sütés	14	16	Ezzel a programmal 10–70 perc időtartamú sütést végezhet. A funkció önállóan kiválasztható, és az alábbiakra használható: a) a Kovászos tézsa program elvégzése után, b) már elkészült és lehűlt kenyerek felmelegítéséhez vagy kérgeknek ropogósabbá tételehez, c) a sütés befejezéséhez, ha egy sütési program közben hosszabb áramkimaradás történt.
Zabkása	15	17	Zabkása vagy rizspuding receptek elkészítéséhez. A fedél kinyitásakor vigyázzon a kicsapódó göze és forró levegőre.
Gabonapuding	16	18	Rizspuding, grízpuding és hajdinapuding receptek elkészítéséhez. A fedél kinyitásakor vigyázzon a kicsapódó göze és forró levegőre.
Dzsem	17	19	Zabkása vagy rizspuding receptek elkészítéséhez. A fedél kinyitásakor vigyázzon a kicsapódó göze és forró levegőre.
Joghurt	18	20	Joghurt készítéséhez, pasztörözött tehéntejből, kecsketejből vagy szójatejből. Helyezze be a joghurtos edényt a kenyérstűt edénybe (fedél és túrószűr nélkül). Ha elkészült, hűtve tárolandó és 7 napon belül elfogyasztandó.
Ivójoghurt	19	21	Ivójoghurt készítéséhez, pasztörözött tehéntejből. Helyezze be a joghurtos edényt a kenyérstűt edénybe (fedél nélkül). Fogyasztás előtt jól felfrizandó. Ha elkészült, hűtve tárolandó és 7 napon belül elfogyasztandó.
Túró	20	22	Túró készítéséhez, aludt tehéntejből vagy kecsketejből. Helyezze a túrókészítő edényt a joghurtkészítő edénybe (fedél nélkül) és helyezze be a kenyérstűt edénybe. Szűrő fázis alkalmazása szükséges. Ha elkészült, hűtve tárolandó és 2 napon belül elfogyasztandó.

## MAGYARÁZAT A KÉZI ÜZEMMÓD HASZNÁLATÁHOZ

	Nyomja meg a „Set” gombot		Alapértelmezett érték	Elérhető beállítások	Megjegyzés
 Dagaszta	1	Keverés időtartama	00:09 perc	0:03 perc és 00:10 perc között egy perces lépésekkel	Csökkentheti a keverés idejét, ha az összetevők könnyen keverhetők.
	2	Keverési hőm. °C	(1) erjesztés nélkül	(1) erjesztés nélkül (2) lassú erjesztés (3) gyors erjesztés	Növelte a hőmérsékletet, ha a liszt nem könnyen dagasztható.
	3	Dagasztás időtartama	00:27 perc	00:00 perc és 00:35 perc között egy perces lépésekkel	Növelte a dagasztás idejét, ha erős liszt vagy magas gluténtartalmú lisztet használ. Alacsony gluténtartalmú liszt esetén csökkentse a dagasztás idejét.
	4	Dagasztási hőm. °C	(1) erjesztés nélkül	(1) erjesztés nélkül (2) lassú erjesztés (3) gyors erjesztés	Növelte a hőmérsékletet, aha a liszt nem könnyen dagasztható. Ügyeljen, hogy magas hőmérsékleten végzett dagasztás károsíthatja az élesztőt és a tézta kelését.
	5	Dió adagoló be/ki	BE	BE vagy KI	–
	6	Élesztő adagoló be/ki	BE	BE vagy KI	–

	Nyomja meg a „Set” gombot		Alapértelmezett érték	Elérhető beállítások	Megjegyzés
	7	Első kelesztés időtartama	00:23 perc	0:00 perc és 00:35 perc között egy perces lépésekkel	A kelesztés ideje a tésga minőségétől és az erjesztés hőmérsékletétől függ.
	8	Első kelesztés hőm. °C	(2) lassú kelesztés	(1) nagyon lassú kelesztés (2) normál kelesztés (3) gyors kelesztés	A gyenge erjesztés növeli a kelesztés idejét, jobb ízt és rugalmasabb tésgájú kenyéret eredményez. Gyors erjesztéssel hamarabb megkel a tésga, de ez a kenyértszta gyengébb rugalmasságát okozza.
	9	Első köztes dagasztás	BE	BE vagy KI	A köztes dagasztás során eltávozik a tésgából a szén-dioxid, így erősebb lesz a tésga. Glutémmentes kenyereknél ne használjon köztes dagasztást.
	10	Második kelesztés időtartama	00:25 perc	0:00 perc és 03:00 perc között egy perces lépésekkel	A kelesztés ideje a tésga minőségétől és az erjesztés hőmérsékletétől függ.
	11	Második kelesztés hőm. °C	(2) normál kelesztés	(1) nagyon lassú kelesztés (2) normál kelesztés (3) gyors kelesztés	A gyenge erjesztés növeli a kelesztés idejét, jobb ízt és rugalmasabb tésgájú kenyéret eredményez. Gyors erjesztéssel hamarabb megkel a tésga, de ez a kenyértszta gyengébb rugalmasságát okozza.
	12	Második köztes dagasztás	BE	BE vagy KI	A köztes dagasztás során eltávozik a tésgából a szén-dioxid, így erősebb lesz a tésga. Glutémmentes kenyereknél ne használjon köztes dagasztást.
	13	Harmadik kelesztés időtartama	00:20 perc	0:00 perc és 03:00 perc között egy perces lépésekkel	A kelesztés ideje a tésga minőségétől és az erjesztés hőmérsékletétől függ.
	14	Harmadik kelesztés hőm. °C	(2) normál kelesztés	(1) nagyon lassú kelesztés (2) normál kelesztés (3) gyors kelesztés	A gyenge erjesztés növeli a kelesztés idejét, jobb ízt és rugalmasabb tésgájú kenyéret eredményez. Gyors erjesztéssel hamarabb megkel a tésga, de ez a kenyértszta gyengébb rugalmasságát okozza.

	Nyomja meg a „Set” gombot		Alapértelmezett érték	Elérhető beállítások	Megjegyzés
	15	Sütés időtartama	00:53 perc	0:10 perc és 01:30 perc között egy perces lépésekkel	A sütés idejének növelésével a kenyér szárazabb lesz.
	16	Sütési hőm. °C	(4)	(1) könnyű édes kenyér vagy torta (2) közepes színtű torta (3) közepes szint édes kenyérhez / könnyű kenyérhez (4) sötét édes kenyér / közepes kenyér (5) sötét kenyér / közepes francia kenyér (6) sötét francia kenyér (7) legforróbb hőmérséklet	A sütés hőmérséklete a kéreg színét és vastagságát befolyásolja.
	17	Automatikus melegen tartás	BE	BE vagy KI	Ne hagyja a kenyeret a sütőedényben, ha a Melegen tartó funkció ki van kapcsolva, mert a kenyér átnedvesedhet.

## A kenyér súlyának kiválasztása

A  gomb használatával állítsa be a kívánt súlyt – 500 g, 750 g vagy 1000 g. A jelzőfény a beállított érték mellett világít. A beállított súly csak tájékoztató jellegű. Egyes programoknál nem lehet súlyt választani. Kérjük, nézze meg a használati útmutató végén található sütési folyamat ábrát.

## A kéreg színének kiválasztása

Három választási lehetőség van: világos / közepes / sötét. Ha módosítani kívánja az alapértelmezett beállítást, nyomja meg a  gombot annyiszor, amíg a jelzőfény a kívánt beállítás mellett nem világít. Egyes programoknál nem lehet a kéreg színét kiválasztani. Kérjük, nézze meg a használati útmutató végén található sütési folyamat ábrát.

## Az adagolók aktiválása/deaktiválása

Az adagolók aktiválásához vagy deaktiválásához nyomja meg a „Beállítások gombot” (2c). Az LCD kijelzőn megjelenik a két adagoló piktogramja, ha az adagoló opción elérhető a kívánt programban.

Ha a kívánt programhoz elérhetők az adagolók, akkor deaktiválhatja a dióadagolót vagy az élesztőadagolót, vagy mindenktől.

Deaktiválásához nyomja meg a „Beállítások gombot” (2c). Az LCD képernyőn a dióadagoló piktogramja villog. A „beállítások gomb” rövid megnyomásával a dióadagolót továbbra is bekapcsolt állapotban tudja tartani, a gomb hosszú megnyomásával pedig kikapcsolja az adagolót.

Nyomja meg még egyszer a „Beállítások gombot” (2c) az élesztőadagoló aktiválásához/deaktiválásához. Az LCD képernyőn az élesztőadagoló piktogramja villog. A „beállítások gomb” rövid megnyomásával az élesztőadagolót továbbra is bekapcsolt állapotban tudja tartani, a gomb hosszú megnyomásával pedig kikapcsolja az adagolót.

Ügyeljen, hogy az élesztőadagolóba csak instant szárított élesztőt szabad helyezni.

## Start / Stop

A készülék elindításához nyomja meg a  gombot. A visszaszámláló elindul. A program leállításához vagy a programozott időzített indítás törléséhez, nyomja meg a  gombot és tartsa lenyomva 3 másodpercig.

## A KENYÉRSÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

A használati útmutató végén található folyamatábra szemlélteti a különböző lépések lebontását a kiválasztott program szerint. Egy jelzőfény jelzi az aktuálisan végzett lépést.

### 1. Dagasztás

Ez a folyamat a tézta állagának kialakítását és megfelelő keléshez való előkészítését szolgálja. A tézta jobb kelése érdekében, helyezzen instant száraz élesztőt az adagolóba (2).

E folyamat során lehetősége van hozzávalókat hozzáadni a téstához: szárított gyümölcsöket, olívát stb. Néhány ilyen extra hozzávalót az adagolóba (1) is helyezhet a program indításakor: pl. dióféléket, magokat, mazsolát, csokoládé-darabokat, aszalt gyümölcsöket, fűszereket. Vigyázzon: egyes hozzávalókat nem szabad az adagolóba tenni, mert az adagoló falához ragadhatnak. Ilyenek a zsíros vagy nedves hozzávalók, pl. a sajt és a sonka. Ezeket a hozzávalókat közvetlenül a kenyérsütő edénybe helyezheti a program elején.

### 2. Kelesztés

Amikor az élesztő dolgozik, hogy a kenyeret megkelessze és aromáját kifejlessze.

### 3. Sütés

A téstát cipová alakítja, biztosítja a kéreg kívánt színét és ropogósságát.

### 4. Melegen tartás

A kenyeret a sütést követően 1 órán át melegen tartja. Mindamellett javasolt, hogy a kenyeret a sütés után közvetlenül vegyék ki a készülékből és az edényből.

Az órás melegen tartási ciklus során a kijelzőn továbbra is „0:00” látható. A ciklus végén, több hangjelzést követően, a készülék automatikusan leáll.

HU

## KÉSLELTETETT PROGRAMINDÍTÁS

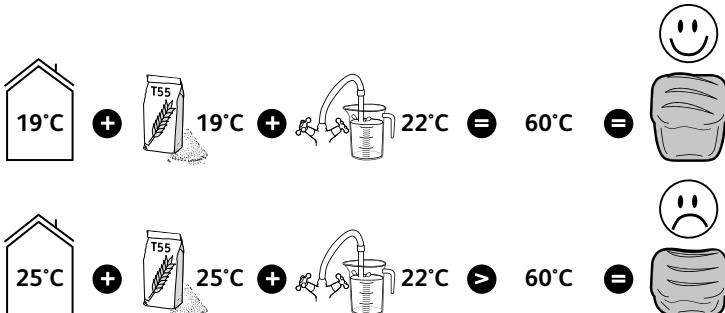
A készüléket beprogramozhatja akár 15 órával előre, hogy a friss kenyér a kívánt időben készüljön el. Kérjük, tekintse meg a folyamatábrát (**a használati útmutató végén**).

Ezalépés a program, a kéreg színe és a súly kiválasztása után következik. Megjelenik a program időtartama. A késleltetett indításához használja a + és - gombokat. A kijelzőn a sütés végéig számított teljes időtartam jelenik meg. A jelzés kigyullad. Nyomja meg a start/stop gombot a késleltetett program indításához. Ha elrontotta vagy módosítani szeretné a beállítást, tartsa nyomva a start/stop gombot, amíg egy hangjelzést nem hall. Ekkor megjelenik az alapértelmezett időtartam. A műveletet előlről kezdheti.

Egyes hozzávalók romlandóak. Ne használja a késleltetett indítást nyers tejet, tojást, joghurtot, sajtot, friss gyümölcsöt tartalmazó receptek esetén.

## GYAKORLATI TANÁCSOK

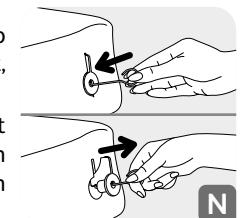
1. minden összetevő szabahőmérsékletű legyen (kvíve, ha a receptben másiképpen van megadva), és pontosan legyen kimérve. **A folyadékok méréséhez használja a készülékhöz kapott mérőpoharat. A tartozék mérőkanál egyik végén teászanálnyi, másik végén evőkanálnyi mennyiséget tud kieméni.** A pontatlan mennyiségek rossz eredményt okozhatnak. **A kenyérkészítés nagyon érzékeny a környezeti hőmérsékletre és páratartalomra.** Meleg időben ajánlott a szokásosnál hidegebb folyadékot használni. Hasonlóképpen, hideg időben szükséges lehet a vizet vagy tejet felmelegíteni (soha ne legyen melegebb 35°C-nál).



- Használjon érvényes szavatosságú hozzávalókat és tartsa azokat hűvös, száraz helyen.
- A lisztet mérje ki pontosan konyhai mérleg használatával. **Használjon aktív száritott péklesztőt (tasakos).**
- Használat közben ne nyissa fel a készülék fedelét (kivéve, ha az az utasításban szerepel).
- A hozzávalók receptben megadott sorrendjét és mennyiségét pontosan kövesse. Először a folyadékokat, majd a szilárd anyagokat tegye be. **Az élesztő nem érintkezhet se folyadékkal, se sóval. A túl sok élesztő gyengíti a térsztá szerkezetét, a térsztá túlzott mértékben megkel, majd sütés közben megereszkedik.**

**Általánosan követendő sorrend:**

- Folyadékok (olvasztott vaj, olaj, tojás, víz, tej)
  - Só
  - Cukor
  - A liszt mennyiségének első fele
  - Tejpor
  - Adott szilárd hozzávalók
  - A liszt mennyiségének második fele
  - Élesztő (ha nem az adagolóba helyezik)
- 7 percnél rövidebb áramkimaradás esetén a gép megjegyzi állapotát, és folytatja működését, amikor az áram visszajön.
  - Ha közvetlenül egymás után több kenyeret szeretne készíteni, két folyamat között várjon kb. 1 órát, hogy a gép lehűljön, és ne okozzon esetleg káros hatást a kenyérsütésre.
  - Amikor kiveszi a kenyeret, előfordulhat, hogy a dagasztó lapát hozzá van tapadva a kenyérhez. Ilyen esetben a kampóval óvatosan vegye le a lapátot. Ehhez a kampót illessze be a dagasztó lapát tengelyébe, majd megemelve távolítsa el a lapátot.
  - A kenyérsütő kikapcsolásához nyomja meg a start/stop gombot és tartsa nyomva 3 másodpercig.
  - A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a [menu] gombot és tartsa nyomva 3 másodpercig.



N

HU

## Figyelmeztetések gluténmentes programok használatához

Az 1., 2. és 3. program gluténmentes kenyerek és torták készítésére szolgál. Mindegyik programhoz egyetlen súlybeállítás érhető el.

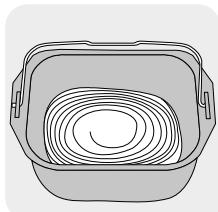
A gluténmentes kenyerek és torták megfelelőek a számos gabonában (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönköly) megtalálható gluténre érzékeny (cöliákiában szenvedő) emberek számára.

**Fontos, hogy el kell kerülni a keresztfertőzést glutént tartalmazó lisztekkel. Különös gondossággal tisztítsa meg a kenyérsütő edényt és a dagasztó lapátot, valamint a gluténmentes kenyerek és torták készítéséhez használt minden edényt. Arról is meg kell győződni, hogy a használt élesztő ne tartalmazzon glutént.**

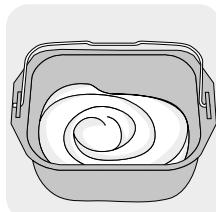
A gluténmentes recepteket speciális, Schär vagy Valpiform típusú, gluténmentes kenyerekhez szánt készítmények (lisztkeverékek) használatára alapozva fejlesztették ki.

- A lisztkeveréket az élesztővel át kell szűrni a csomósodás elkerülése érdekében.
- A program indításakor a dagasztási folyamatot kézzel segíteni kell: nem fém sütiőlapáttal, fakanállal kaparja le az edény falára tapadt hozzávalókat az edény közepe felé.
- A gluténmentes kenyér nem tud annyira megkelni mint a hagyományos kenyér. **Állaga sűrűbb, színe világosabb lesz mint a normál kenyéré.**
- Nem minden előre elkészített keverékkel érhető el azonos eredmény – a recepteket esetleg módosítani szükséges. Ennek érdekében érdemes egy kicsit kísérletezni (lásd az alábbi példán).

Példa: a folyadék mennyiségének szabályozása.



Túl hig



OK



Túl száraz

Kivétel: a tortatésztának higabbnak kell lennie.

## AZ ALAPANYAGOKRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

### HOZZÁVALÓK KENYÉRSÜTÉSHEZ

**Élesztő:** Kenyérsütéshez pékélesztőt használunk. Ezt a fajta élesztőt különböző formában lehet kapni: kis kockákba préselve, aktív szárított élesztőként, amit használat előtt vízben fel kell oldani, illetve instant szárított élesztőként. Élesztőt lehet kapni élelmiszer-áruházakban (a pékvagy friss élelmiszer osztályon), de péktől is beszerezhető préselt élesztő. Az élesztőt behelyezheti közvetlenül a kenyérsütő edénybe a többi hozzávalóval együtt, vagy teheti az élesztő adagolóba is (csak instant szárított élesztő esetén). A préselt élesztőt ujjai között morzsolja el kis morzsákra, hogy megkönyítse az eloszlását.

Kövesse a javasolt mennyiségeket (lásd az alábbi táblázatban).

Mennyiségi/tömeg megfeleltetés szárított élesztő és préselt élesztő között:

Szárított élesztő (teáskanál): 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Préselt élesztő (gramm): 9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Liszt:** Javasolt a T55 liszt használata, kivéve, ha a recept ettől eltérő liszset ír elő. Ha különleges lisztfajtákat tartalmazó keveréket használ kenyérhez, briós kenyérhez vagy tejes kenyérhez, a tézta teljes súlya (liszt + viz) ne haladja meg a 750 grammot.

A liszt minőségétől függően eltérő lehet a kenyérsütés eredménye is.

- A liszset tárolja légmentesen záródó edényben, mert a liszt érzékeny az időjárási körülmények változásaira (páratartalom). Zabpehely, korpa, búbacsíra, rozs vagy teljes kiőrlésű liszt hozzáadása esetén a kenyér tömörebb és kevésbé foszlós lesz.
- Minél nagyobb arányban tartalmaz teljes kiőrlésű részt a liszt, vagyis a gabonaszemek külső rétegeinek őrleményét ( $T > 55$ ), annál kisebb mértékben fog a tézta megkelni és annál tömörebb lesz a kenyér állaga.
- Kenyérsütéshez kaphatók kész lisztkeverékek is. Ilyen keverékek használata esetén kövesse a gyártó utasításait.

**Gluténmentes liszt:** Ha kenyérsütéshez nagyobb mennyiségű gluténmentes liszset használ, akkor használja a gluténmentes kenyérsütő programot. Sokféle liszt kapható, ami egyáltalán nem tartalmaz glutént. A legismertebbek a hajdina- és a rizsliszt (fehér és teljes kiőrlésű is), a quinolaliszt, a kukoricaliszt, a gesztenyeliszt, a kölesliszt és a cirokliszt.

Gluténmentes kenyereknél a glutén rugalmasságának pótlása érdekében alapvetően többféle lisztet érdemes keverni és valamilyen állandjavító szert hozzáadni.

**Állandjavító szerek gluténmentes kenyerekhez:** A megfelelő állandjavító szert biztosítása és a glutén rugalmasságának utánzása érdekében használhat xantángumit illetve guárgumit.

**Használatra kész gluténmentes készítmények:** Ezek könnyebbé teszik a gluténmentes kenyerek készítését, mert már eleve tartalmazzák az állandjavító szert, és előnyük, hogy a gyártó garantálja a teljes gluténmentességet – ezek közül egyesek ráadásul organikus termékek is. Nem minden márkájú gluténmentes készítmény nyújt azonos eredményt.

**Cukor:** Ne használjon darabos cukrot. A cukor táplálja az élesztőt, biztosítja a kenyér jó ízét és szép szint ad a kéregnek.

**Sós:** Szabályozza az élesztő aktivitását, és ízesíti a kenyeret.

**A dagasztási folyamat előtt a só és az élesztő nem érintkezhetnek egymással!**  
A tézsa állandának javításához is használjuk.

**Víz:** A víz hidratálja és aktiválja az élesztőt. Szentén hidratálja a lisztben lévő keményítőt és a cipót formázhatóvá teszi. A víz – részben vagy egészben – helyettesíthető tejjel vagy más folyadékkel. **Szobahőmérsékletű folyadékot használjon, kivéve a gluténmentes kenyerek esetén, amelyekhez langyos (kb. 35°C) víz szükséges.**

**Zsír és olaj:** A zsírok a kenyeret foszlósabbá teszik. Javítják és meghosszabbítják a kenyér eltarthatóságát is. A túl sok zsír lelassítja a tézsa kelését. Ha vajat használ, morzsolja kis darabokra, vagy lágyítsa meg. Ne használjon olvasztott vajat. A zsír ne érintkezzen az élesztővel, mert gátolja az élesztő vízfelvételét.

**Tojás:** Szébb lesz tőle a kenyér színe és segíti a cipő megfelelő fejlődését. Ha tojást tesz a tézstába, akkor csökkentse a folyadék mértékét annak megfelelően. Törje fel a tojást és adj a hozzá a folyadékot, amíg el nem éri a recept által meghatározott folyadékmennyiséget.

**A receptek közepe, 50 grammos tojásokat vesznek figyelembe.** Ha a tojás nagyobb, adjon hozzá kevés lisztet; ha kisebb, használjon kicsit kevesebb lisztet.

**Tej:** A tejnek emulgeáló hatása van, ami több szabályos sejt képződéséhez vezet, így a kenyér megjelenése vonzóbb lesz.

Használhat friss tejet vagy tejport. Ha tejport használ, akkor adjon hozzá plusz annyi vizet, amennyi a tej mennyiségeknek felel meg: a folyadékok teljes térfogata mindenkorban felel meg a receptben szereplő értéknek.

**Ízesítők és fűszerek:** Az adagolóba (1) néhány további hozzávalót is helyezhet a program indítása előtt: dióféléket, magokat, mazsolát, csokoládé-darabokat, aszalt gyümölcsöket, fűszereket. Vigyázzon: egyes hozzávalókat nem szabad az adagolóba tenni, mert az adagoló falához ragadhatnak. Ilyenek a zsíros vagy nedves hozzávalók, pl. a sajt és a sonka. Ezeket a hozzávalókat közvetlenül a kenyérsütő edénybe helyezheti a program elején.

## HOZZÁVALÓK JOGHURTKEZSÍTÉSHÉZ

### Tej

**Milyen fajta tejet használjak?**

Bármilyen fajta tej használható (pl. tehéntej, kecsketej, juhtej, szójatej, vagy más növényi alapú tej). Az alább ismertetett nyers és tartós tejek egyaránt megfelelnek a készülékben való használatra:

- Sterilizált tartós tej:** A teljes UHT tejből sűrűbb joghurt készíthető. Sovány tejből hígabb lesz a joghurt. Alternatív megoldásként a sovány tejhez hozzáadhat egy-két evőkanálnyi tejport.
- Teljes tej:** Ebből a fajta tejből krémesebb lesz a joghurt és tetején vékony „föl” képződik.
- Nyers (házi) tej: ezt a fajta tejet használat előtt fel kell forralni.** Javasoljuk a megfelelő ideig tartó forralását. Forralás után hagyja lehűlni, mielőtt a készülékbe tölténé.
- Tejpor:** Ebből a fajta tejből nagyon krémes joghurt készíthető. minden esetben kövesse a gyártó csomagoláson feltüntetett utasításait.

### Erjesztő anyag

**A joghurthoz**

Az erjesztő anyag lehet:

- Boltban vásárolt **natúr joghurt**, a lehető leghosszabb szavatossággal.
- Fagyaszott-száritott fermentáló anyag vagy joghurtkultúra.** Ebben az esetben kövesse a fermentáló anyag használati utasításában megadott aktiválási időt. Ilyen szerek kaphatók élelmiszer-áruházakban, gyógyszertárakban, és egyes egészségtudatos élelmiszerek forgalmazó üzletekben.

- Az Ön által a közelmúltban készített joghurt – ez natúr joghurt legyen és a lehető legfrissebb. Ezt a folyamatot „tenyészetnek” nevezzük.
- A fermentáló anyagok tulajdonságait a túl magas hőmérséklet tönkreteszí!**

## Az erjesztés időtartama

- Az alapvető, felhasznált hozzávalóktól és az elvárt eredménytől függően a joghurt erjesztése 6–12 órát tart.



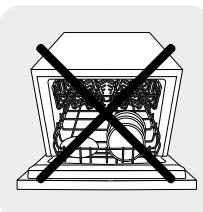
Ha az erjesztési folyamat lejárt, helyezze a joghurtot hűtőbe legalább 4 órára, és a termék 7 napon belül elfogyasztandó.

## Oltóanyag (túróhoz)

Túró készítéséhez használhat oltóanyagot vagy valamilyen savas folyadékot, pl. citromlevet vagy ecsetet a tej alvasztásához.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készülék csatlakozóját a hálózati aljzatból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- Mossa el a sütőedényt és a dagasztólapátot meleg szappanos vízzel. Ha a dagasztólapát beragadt a sütőedénybe, áztassa be 5–10 percre.
- A többi tartozékot nedves szivaccsal tisztítsa meg. Alaposan száritsa meg.
- A készülék semmilyen része vagy tartozéka nem mosható mosogatógépben!**
- Ne használjon háztartási tisztítószert, dörzsölőpárnát vagy alkoholt. Puha nedves ruhát használjon a tisztításhoz.
- A készülék házát vagy fedelét soha ne áztassa el.



## HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ A JOBB MINŐSÉGŰ SÜTÉS ÉRDEKÉBEN

Nem a várt eredményt kapta? Ez a táblázat segíteni fog.	A kenyér túlságosan megkel	A kenyér a túlzott kelés után összeesik	A kenyér nem kel meg elégé	A kereg színe nem aranylik elégé	A kenyér oldalt barna, de nem sült meg elégé	A teteje és oldalai lisztesek
A  gombot megnyomták sütés közben.				●		
Kevés a liszt.	●					●
Túl sok a liszt.		●				
Kevés az élesztő.		●				
Túl sok az élesztő.	●		●			
Kevés a víz.		●				●
Túl sok a víz.	●				●	
Kevés a cukor.		●				
Gyenge minőségű a liszt.		●	●			
Helytelen a hozzávalók aránya (túl sok.)	●					
A víz túl meleg.	●					
A víz túl hideg.		●				
Helytelen program.			●	●		

Nem sikerül elérni a kívánt eredményt? Ez a táblázat segíti megoldani a megtalálni a megoldást.	A joghurt folyékony	A joghurt túl savas	Víz van a joghurtból	A joghurt sárgás színű
Az érlelési idő túl rövid.	●			
Az érlelési idő túl hosszú.		●	●	●
Kevés az erjesztő anyag, vagy elpusztult vagy nem aktív az erjesztő anyag.	●			
A joghurtkészítő edény nem lett megfelelően elmosva.	●			●
A használt tejból nincs elég zsír (teljes tej helyett zsírszegény).	●			
A fedél rajta maradt az edényen.			●	
Nem megfelelő programot használtak	●			●

# MŰSZAKI HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ

PROBLÉMA	OK – MEGOLDÁS
A dagasztólapát beragadt a sütődénybe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Áztassa be, mielőtt kivenné.</li> </ul>
A  gomb megnyomása után nem történik semmi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A kijelzőn E01 üzenet jelenik meg villogva, és a készülék sípoló hangot ad: a készülék túl forró. Két program között váron 1 órát.</li> <li>A kijelzőn E00 üzenet jelenik meg villogva, és a készülék sípoló hangot ad: a készülék túl hideg. Vára meg, amíg szabahőmérsékletre felmelegszik.</li> <li>A kijelzőn HHH vagy EEE üzenet jelenik meg villogva, és a készülék sípoló hangot ad: működési hiba. A gépet szakszervizbe kell vinni javításra.</li> <li>Késleltetett indítás lett beállítva.</li> </ul>
A  gomb megnyomása után a motor jár, de dagasztás nem történik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütődényt nem megfelelően helyezték be.</li> <li>A dagasztólapátot nem tették be, vagy nem megfelelően illesztették be.</li> </ul> <p>A fenti két esetben állítsa le a gépet a  gomb hosszú nyomva tartásával. Kezdje a sütés végrehozását az elejéről.</p>
Késleltetett indítás után a kenyér nem kelt meg eléggyé, vagy nem történik semmi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A késleltetett indítás beállítása után elfelejtette megnyomni a  gombot.</li> <li>Az élesztő sóval és/vagy vízzel érintkezett.</li> <li>A dagasztólapát nincs a helyén.</li> </ul>
Égett szag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valamelyen hozzávaló a sütődényben kívülre esett. Húzza ki a hálózati csatlakozót, hagyja a készüléket lehűlni, majd tisztítsa meg a készülék belséjét nedves szivacsral és tisztítószer használata nélkül.</li> <li>A tézta kicsordult: túl nagy mennyiséggű alapanyagot helyeztek be, a tézta jelentősen folyékony. Kövesse a receptben szereplő arányokat.</li> </ul>
Az extra hozzávalók bennragadtak az adagolóban.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Túl sok hozzávaló van az adagolóban. Ne töltse túl az adagolót! A fedél maradjon könnyen zárható.</li> <li>Az adagolóból ne tegyen zsíros, tapadó és nedves alapanyagokat.</li> </ul>

MEZINÁRODNÍ / MEDZINÁRODNÁ ZÁRUKA / NEMZETKÖZI GARANCIA - Seznam zemí / Zoznam krajín / Országok listája MÁLE SPOTŘEBICE PRO DOMÁCOST / MÁLE SPOTŘEBICE PRE DOMÁCOST / HÁZTARTÁSI KISGEPEK							
ARGENTINA	EGYPT	SLOVENIJA SLOVENIA	MALAYSIA	0800-122-2732	16622	02 234 94 90	603 7802 3000
ZJEDNOSTENÝ ARmenia	EESTI ESTONIA	ELLADA GREECE	MEXICO	010 55-76-07	668 1286	2106371251	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	SUOMI FINLAND	HONG KONG	MOLDOVA	1300307824	09 622 94 20	8130 8998	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	MAGYARORSZÁG HUNGARY	NEDERLAND The Netherlands	01 890 3476	09 74 50 47 74	06 1 801 8434	0318 58 24 24
BAHRAIN	البحرين	DEUTSCHLAND GERMANY	NEW ZEALAND	17716666	0212 387 400	+62 21 5793 7007	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	عُمان	ITALIA ITALY	NORGE NORWAY	017 2239290	24703471	1 99 207 354	815 09 567
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	POLSKA POLAND	日本 JAPAN	SOUTH AFRICA	070 23 31 59	801 300 420	0570-077772	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	ESPAÑA SPAIN	0700 1	808 284 735	JORDAN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	QATAR	KAZAKSTAN KAZAKHSTAN	SVERIGE SWEDEN	11 2915-4400	44485555	727 378 39 39	08 594 213 30
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	REPUBLIC OF IRELAND	KOREA KOREA	SWISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	0700 10 330	01 677 4003	1588-1588	044 837 18 40
CANADA	ROMANIA	KUWAIT	THAILAND	1-800-418-3325	0 21 316 87 84	1807777 Ext -2104	02 769 7477
CHILE	POCCIA RUSSIA	LATVJA LATVIA	TÜRKİYE TURKEY	02 2 884 46 06	495 213 32 30	6 616 3403	444 40 50
COLOMBIA	السعودية العربية السعودية SAUDI ARABIA	LEBANON	المملكة العربية السعودية UAE	018000520022	920023701	4414727	8002272
HRVATSKA CROATIA	SRBIJA SERBIA	LITUVA LITHUANIA	Ukraine UKRAINE	01 30 15 294	060 0 732 000	5 214 0057	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	SINGAPORE	LUXEMBOURG	UNITED KINGDOM	731 010 111	6550 8900	0032 70 23 31 59	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	SLOVENSKO SLOVAKIA	MAKEDONIJA MACEDONIA	U.S.A.	44 66 31 55	232 199 930	(02) 20 50 319	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724						12/10/2016

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Képökdátum / Ostapňová / Kjopdato / Inköpsdatum / Ostukupníeav / Pirkuma datums / Ізгідимо дата / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupoviny / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата приобретения / Çatısalınan tarihi / Carrasuan kyti / 購入日 / ទិន្នន័យ / 구입일자 / Datum na kupujenja / Datum / Dátum nákupu / Vásárlás napja:

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Autokenummer / Artikelnúmer / Produktnumer / Tootenumero / Referencenummer / Produktnummer / Attestations nummer / Gammio numeris / Referencia produkta / Označka průvozdu / Tip aparatu / Készülék típusa / Cod produs / Model / Model / Упаковка / Mooten / Yarici / 製品リ プリアンス番号 / բնակչութիւն / 제품 번호 / Паспорт за производител / Císis produktu / Termékeszám:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandlare namn och adress / Áterförsäljarens namn och adress / Mijna kauplus ja aadress / Veikalos nomaunums un adresa / Produtnictvo pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres spredzawcy / Naziv i adres prodajnog mjestca / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numéros et l'adresse de vente / Торгови објек / Назив и адреса продајеца / Առաջնային ըստը առևտնավայրի / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач / Název a adresă predejce / Názov a adresă predajce / A forgalmazó megnevezése és címe:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Áterförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributora / Pečat trgovine / Forgalmazó pecséje / Stampa vânzătorului / Ștecher la țărmășa obiect / Pečatka proizvođača / Համարակալության տեղաշխատ / հայտ / چاکتای پرداز / Կայսարական պահպանի պատճենավոր / 소매점 직인 / Pečat na distrižuter / Raziskovalci distributora / Pečiatka distributora / A forgalmazó belsőgyőze:



NC00143350