BMS1

Podręcznik użytkownika PL

Příručka pro uživatele CZ

Felhasználói kézikönyv HU

Užívateľská príručka SK

TESCO

Instrukcja bezpiecznej obsługi

UWAGA

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM NIE ROZMONTOWYWAĆ

Symbol przedstawiający błyskawicę z grotem strzały w trójkącie równobocznym ma za zadanie powiadomić użytkownika o obecności nieizolowanego, niebezpiecznego napięcia wewnątrz obudowy produktu, którego wartość może okazać się wystarczająco wysoka aby stworzyć ryzyko porażenia prądem.

Znak wykrzyknika wewnątrz trójkąta równobocznego ma za zadanie powiadomić użytkownika o obecności ważnych instrukcji dotyczących obsługi i konserwacji (przeglądu) urządzenia w dołączonych materiałach.

- Bezpośrednio po upieczeniu chleba urządzenie jest GORĄCE. Należy zawsze używać rękawic kuchennych dotykając pieca do chleba lub formy po zakończeniu pieczenia.
- Po użyciu, wtyczkę urządzenia do pieczenia chleba należy wyłączyć z sieci i zaczekać aż piec ostygnie przed dotknięciem go lub czyszczeniem jego części. Należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
- Opisywane urządzenie do pieczenia chleba jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie należy używać go w profesjonalnej gastronomii.
- Urządzenie do pieczenia chleba powinno być używane w pomieszczeniach zamkniętych.
- Nie należy zanurzać urządzenia do pieczenia chleba, ani jego przewodu zasilającego bądź wtyczki w wodzie ani w innych cieczach.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu źródła ciepła, ani na niestabilnej powierzchni.
- Zaleca się używać urządzenie wyłącznie na żaroodpornych powierzchniach. Jeżeli blat kuchenny jest zbyt gładki, piec należy umieścić na macie antypoślizgowej.
- Należy upewnić się, że urządzenie nie jest wystawione na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Należy zapewnić minimum 100 mm odstęp ze wszystkich stron urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest obsługiwane w pobliżu dzieci, wówczas wymagany jest nadzór osób dorosłych.
- Wybierając miejsce dla urządzenia należy się upewnić, że dzieci nie będą miały do niego dostępu.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający urządzenie nie dotyka gorących powierzchni, ani nie zwisa poza krawędzią stołu
- Należy regularnie sprawdzać czy urządzenie lub kabel nie są uszkodzone. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia nie należy używać urządzenia. Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia, lecz zasięgnąć porady specjalisty posiadającego uprawnienia do naprawy tego typu urządzeń.
- Nie należy przykrywać urządzenia w trakcie pracy.
- Nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone dla osób (łącznie z dziećmi) upośledzonych fizycznie, sensorycznie lub umysłowo, lub nie dysponujących odpowiednim doświadczeniem i wiedzą, chyba że znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy używać żadnego wyposażenia dodatkowego, którego nie zaleca producent.
- Nie używać produktu, gdy jest pusty.
- Nie należy zginać ani niszczyć formy do pieczenia. Jeżeli urządzenie do pieczenia chleba ulegnie uszkodzeniu, nie będzie działać poprawnie.
- Podczas pieczenia chleba, nigdy nie należy używać większej ilości składników niż maksymalna ilość zalecana w przepisach dołączonych do niniejszej instrukcji. W przeciwnym razie, chleb może upiec się nierównomiernie, lub ciasto na chleb może wypłynąć.
- Nie należy stosować urządzenia do celów innych, niż wyraźnie opisane w niniejszej instrukcji.
- Osoby nieupoważnione nie mogą naprawiać tego urządzenia. Demontaż urządzenia lub wymiana części dokonane przez nieuprawnione osoby powodują unieważnienie gwarancji na niniejszy produkt.
- Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowana osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Informacje wstępne

Prosimy przeczytać wszystkie instrukcje i zapoznać się ze wszystkimi funkcjami oraz sposobem działania urządzenia do pieczenia chleba przed jego użyciem. Należy upewnić się, że dokładnie przeczytali Państwo wszystkie uwagi dotyczące bezpieczeństwa.

Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, czy wartość napięcia podana na tabliczce znamionowej zgadza się z wartością napięcia w lokalnej sieci elektrycznej.

Rozpakowywanie pieca do chleba.

Opakowanie powinno zawierać:

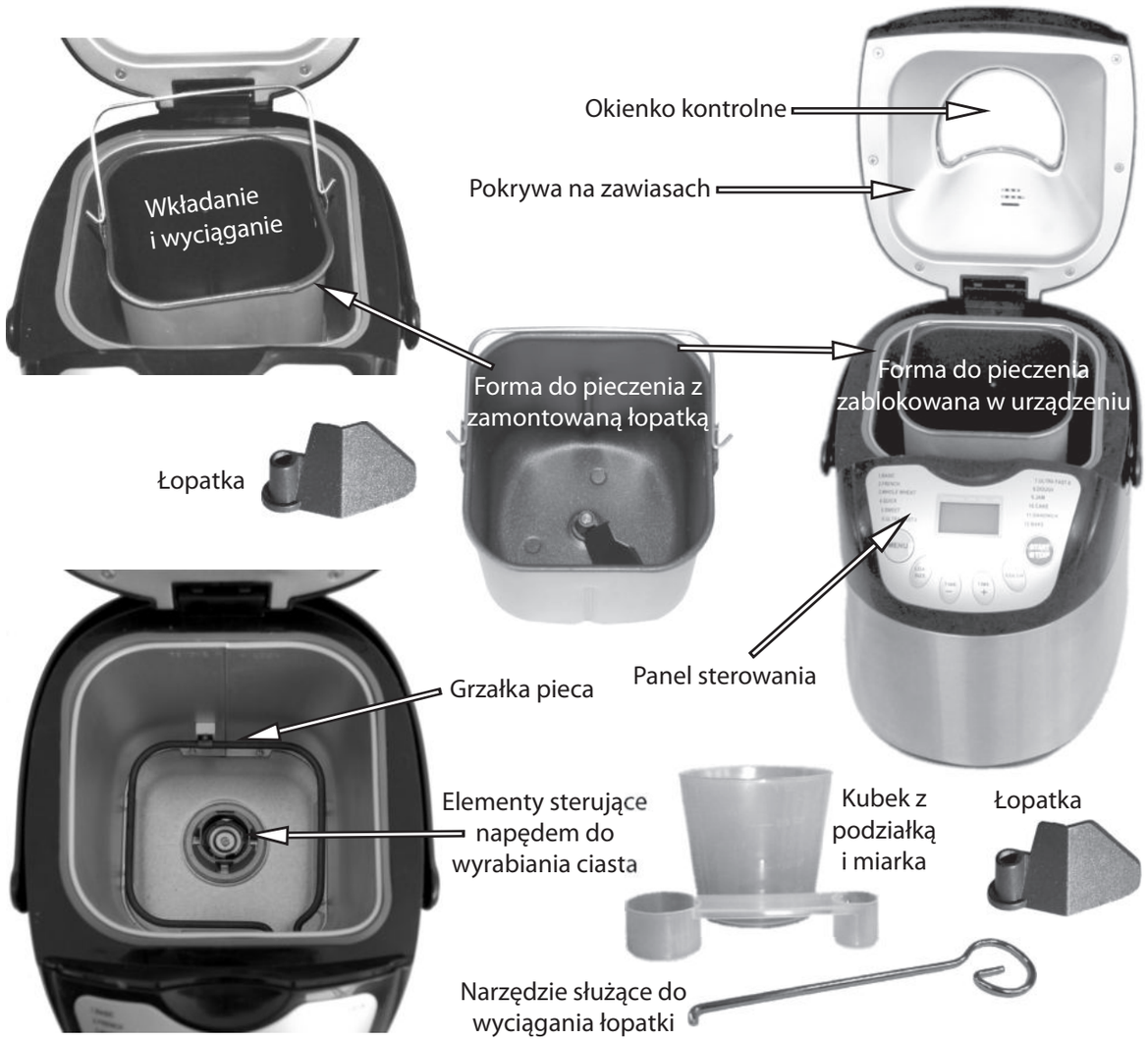
- Urządzenie do pieczenia chleba wraz z formą do pieczenia i łopatką do wyrabiania ciasta.
- Kubek z podziałką i miarkę.
- Narzędzie służące do wyciągania łopatki

Jeśli któregokolwiek z elementów brakuje lub jest uszkodzony, należy skontaktować się z najbliższym sklepem sieci TESCO.

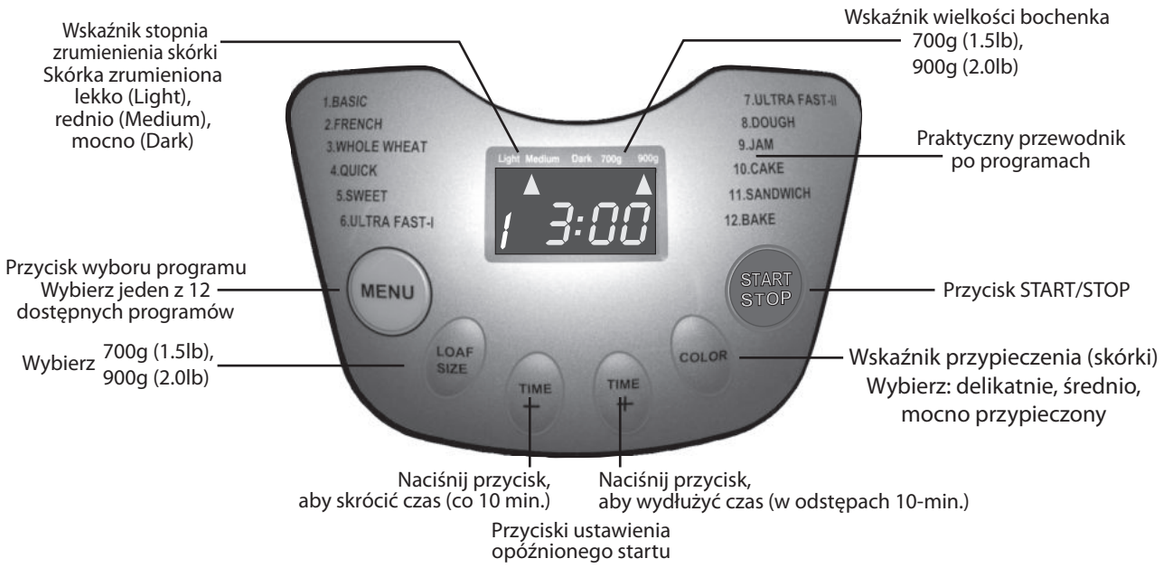
Opakowanie należy zachować na wypadek, gdyby chcieli Państwo bezpiecznie przetransportować urządzenie w przyszłości. Jeśli opakowanie ma zostać wyrzucone, należy to zrobić przestrzegając wszystkich przepisów dotyczących ochrony środowiska obowiązujących w danym rejonie.

Uwaga: *W procesie produkcji niektóre części urządzenia zostały lekko natłuszczone. Podczas pierwszego użycia może wydzielać się para. Zjawisko to jest niegroźne i powinno szybko ustąpić.*

Urządzenie do pieczenia chleba i jego części składowe



Panel sterowania

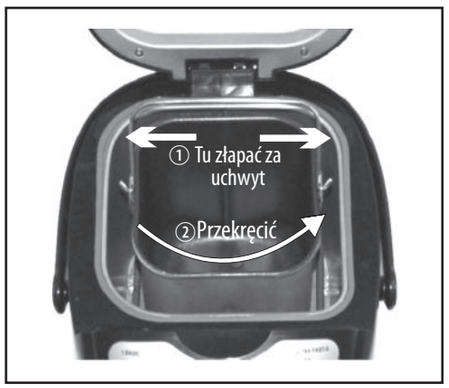


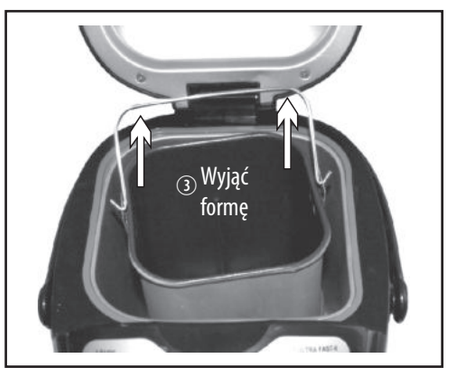
Praca z urządzeniem do pieczenia chleba

Przygotowanie do użycia

Przed pierwszym użyciem urządzenia do pieczenia chleba, należy umyć wnętrze formy do pieczenia, łopatkę do wyrabiania ciasta i narzędzia służące do odmierzania składników w gorącej wodzie z dodatkiem mydła. Dobrze wypłukać i wysuszyć. Następnie przetrzeć wewnętrzną część pokrywy oraz zewnętrzną część formy do pieczenia i całego urządzenia wilgotną ściereczką.

Aby otworzyć pokrywę należy: Podnieść uchwyt i przytrzymać go obiema rękoma. Przekręcić formę do pieczenia w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, do pozycji w której można wyjąć formę (REMOVE). Teraz można wyjąć formę.



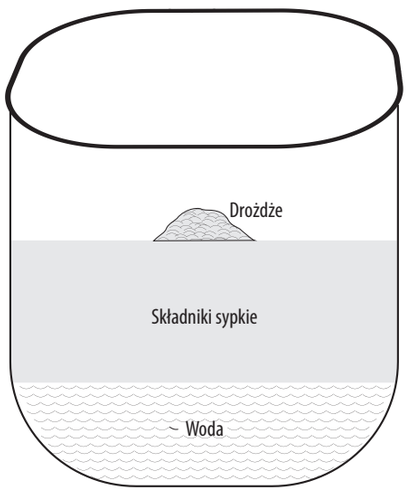


Należy upewnić się, że wałek napędu umieszczony w formie do pieczenia jest czysty i, że nie ma w nim okruszków ani kawałków ciasta.

Łopatkę do wyrabiania ciasta należy umieścić na wałku (będzie pasować tylko w jedną stronę). Wcisnąć łopatkę zdecydowanym ruchem, tak aby wskoczyła na miejsce. Jeżeli łopatka będzie źle zamocowana, może wyskoczyć podczas wyrabiania ciasta i składniki nie zostaną dobrze wymieszane.

Napełnianie formy składnikami

Należy upewnić się, że wszystkie składniki znajdują się w zasięgu ręki. Ostrożnie napełnić formę, upewniając się że nie pozostał żaden składnik. Podczas napełniania, bardzo ważne jest, aby dodawać składniki w zalecanej kolejności. W przeciwnym razie, chleb nie będzie dobrze upieczony.

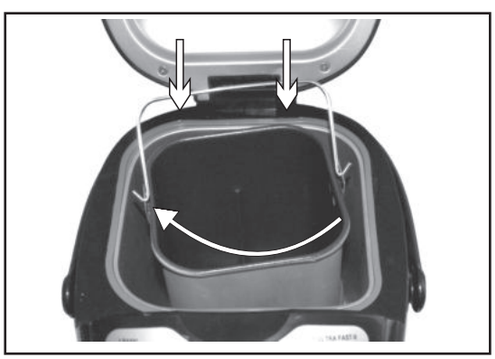


Składniki powinny mieć temperaturę pokojową (20-25°C). Jeżeli w pomieszczeniu jest zimno (poniżej 18°C), należy użyć ciepłej wody (40°C), aby mieć pewność się, że drożdże będą fermentować w pełni. Aby ocenić temperaturę wody bez używania termometru, należy zagrzać trochę wody i powoli dodawać do dzbanka z zimną wodą, do momentu gdy otrzymana temperatura będzie lekko ciepła.

Wodę należy odmierzyć i przelać do formy do pieczenia. Następnie, dodać sól i inne składniki sypkie. Na samym końcu należy dodać drożdże. Bardzo ważne jest, aby drożdże nie miały styczności z solą ani wodą przed rozpoczęciem mieszania, albo chleb nie wyrośnie dobrze.

Formę do pieczenia należy powycierać od zewnątrz, a następnie włożyć ją do pieca, wykonując czynności opisane powyżej w odwrotnej kolejności.

Włożyć formę do pieca, przytrzymując ją za uchwyt. Obrócić formę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do punktu w którym zostanie ona zablokowana (LOCK).



Uchwyt należy położyć z powrotem na formie. Zamknąć pokrywę.

Składniki są gotowe do pieczenia.

Przyciski sterujące i programy

Panel sterowania

Prosimy upewnić się, że rozumieją Państwo funkcje urządzenia przed rozpoczęciem pracy z nim, gdyż nieprawidłowy wybór programu lub funkcji ma wpływ na jakość upieczonego chleba.

Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do źródła prądu. Włączy się wyświetlacz panelu sterowania: urządzenie jest gotowe do pracy.

Po włączeniu urządzenia„ wyświetlacz jest nastawiony na pieczenie chleba w wersji podstawowej o średnio zrumienionej skórce. Wyświetlacz pokazuje czas 3:00; oznacza to, że piec do chleba zakończy program w ciągu 3 godzin. Sposób ustawienia urządzenia przedstawiono powyżej.

Kolejność czynności:

1-Wybrać program przy użyciu przycisku MENU.

2-Wybrać wielkość bochenka (według potrzeb)

3-Wybrać stopień zrumienienia skórki (według potrzeb)

4-Włączyć urządzenie.

Wybór odpowiedniego programu. Urządzenie zostało wyposażone w 12 programów. Wielokrotnie naciskając przycisk MENU, można przejrzeć dostępne programy. Są one opisane poniżej.

PODSTAWOWY PROGRAM PIECZENIA CHLEBA (1. BASIC)

Czas pieczenia: 3 godz. bochenek o wadze 900 g, 2 godz. 53 min. bochenek o wadze 700 g

Używany do przygotowywania chleba z mąki pszennej i chleba wieloziarnistego. Ten program jest ustawieniem domyślnym urządzenia.

Urządzenie wyrabia ciasto trzykrotnie. Po zakończeniu drugiego cyklu wyrabiania, piec wydaje sygnał akustyczny. Oznacza on, że w tym momencie można dodać opcjonalne składniki.

PROGRAM PIECZENIA CHLEBA FRANCUSKIEGO (2. FRENCH)

Czas pieczenia: 3 godz. 50 min. bochenek o wadze 900 g, 3 godz. 40 min. bochenek o wadze 700 g

Do przygotowywania białego chleba francuskiego. Urządzenie wyrabia ciasto dwukrotnie, jednak ciasto wyrasta i piecze się dłużej, skutkiem czego skórka upieczonego chleba jest grubsza.

PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA RAZOWEGO (3. WHOLE WHEAT)

Czas pieczenia: 3 godz. 40 min. bochenek o wadze 900 g, 3 godz. 32 min. bochenek o wadze 700 g

Do przygotowywania chleba razowego. Urządzenie wyrabia ciasto dwukrotnie. Ciasto wyrasta i piecze się dłużej. Po 40 minutach piec wydaje sygnał dźwiękowy, sygnalizując że można dodać opcjonalne składniki. W tym programie zaleca się wybrać opcję średniego zrumienienia skórki, w celu uzyskania chrupiącej skórki.

PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA (4. QUICK)

Czas pieczenia: 1 godz. 40 min.

Dla przepisów z użyciem proszku do pieczenia. Urządzenie miesza ciasto jeden raz, po czym je wypieka. Płyn należy wlać na dno formy do pieczenia, po czym wsypać składniki sypkie. Na początku mieszania sypkie składniki mogą zbierać się w rogach formy do pieczenia w takim wypadku trzeba usunąć składniki z rogów, aby zapobiec powstawaniu grudek mąki.

PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO (5. SWEET)

Czas pieczenia: 2 godz. 55 min. bochenek o wadze 900 g, 2 godz. 50 min. bochenek o wadze 700 g

Do przygotowywania słodkiego chleba na zaczynie. Urządzenie wyrabia ciasto dwukrotnie.

6. ULTRA FAST 1: *Bochenek o wadze 700 g. Czas pieczenia: 58 min.*

7. ULTRA FAST 2: *Bochenek o wadze 900 g. Czas pieczenia: 58 min.*

Urządzenie wypieka chleb w czasie 58 minut. Przy tym ustawieniu upieczony chleb jest mniej puszysty. Woda używana do pieczenia powinna być odrobinę cieplejsza, w okolicy 48-50°C; do zmierzenia temperatury wody należy użyć termometru kuchennego.

PROGRAM DO WYRABIANIA CIASTA DROŻDŻOWEGO (8. DOUGH)

Całkowity czas trwania programu: 1 godz. 30 min.

Do przygotowywania różnych rodzajów ciasta drożdżowego, które ma być upieczone w innym urządzeniu. Nie natłuszcza się formy do pieczenia, a przyciski wyboru wielkości bochenka i stopnia zrumienienia skórki nie działają.

- Upiec już wyrośnięte ciasto drożdżowe.

PROGRAM DO SMAŻENIA KONFITUR (9. JAM)

Całkowity czas trwania programu: 1 godz. 20 min.

Po umieszczeniu składników w formie, urządzenie miesza i smaży konfitury. Należy pilnować, aby konfitury się nie rozgotowały. Jeżeli konfitury są gotowe przed zakończeniem programu, trzeba program wyłączyć ręcznie.

PROGRAM PIECZENIA CIASTA (10. CAKE)

Całkowity czas trwania programu: 2 godz.50 min.

Do wyrabiania i pieczenia ciast oraz słodkiego chleba, w których składnikiem spulchniającym jest soda oczyszczona lub proszek do pieczenia.

Niektóre ciasta wymagają mniej czasu do upieczenia niż trwa ten program. Należy postępować zgodnie z przepisem i wyłączyć urządzenie ręcznie, jeżeli zajdzie taka potrzeba.

PROGRAM KANAPKI (11. SANDWICH)

Czas pieczenia: 3 godz. bochenek o wadze 900 g, 2 godz. 55 min. bochenek o wadze 700 g

Program do wypieku dużego, lekkiego chleba z delikatnie przypieczoną skórką na kanapki. W tej funkcji nie ma możliwości ustawienia stopnia przypieczenia skórki.

PROGRAM DO PIECZENIA (12. BAKE)

Całkowity czas trwania programu: tylko 1 godz.

Programu tego można używać, aby:

- Upiec już wyrośnięte ciasto drożdżowe.
- Ponownie upiec lub podgrzać uprzednio upieczony chleb.

W przypadku podgrzewania chleba, należy regularnie sprawdzać bochenek i, w razie potrzeby, wyłączyć.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

Po zakończeniu pieczenia produkt trzyma ciepło przez 1 godzinę. Po godzinie urządzenie wyłączy się automatycznie.

PRZYCISK WYBORU STOPNIA ZRUMIENIENIA SKÓRKI

Programy 1-7 oferują możliwość wyboru stopnia przypieczenia skórki poprzez kilkakrotne naciśnięcie przycisku COLOR. Można wybrać opcję lekkiego, średniego bądź mocnego zrumienienia skórki.

Włączenie urządzenia

Po dokonaniu wyboru odpowiedniego programu oraz stopnia zrumienienia skórki, należy nacisnąć przycisk START/STOP, aby urządzenie rozpoczęło pracę. Nie wolno wyłączać urządzenia dopóki nie zakończy się cykl.

Funkcja ustawienia opóźnionego startu

Funkcja ustawienia opóźnionego startu umożliwia opóźnienie rozpoczęcia pieczenia o maksymalnie 12 godzin, w zależności od długości cyklu pieczenia. Wszystkie programy posiadają możliwość połączenia z funkcją ustawienia opóźnionego startu.

Jeżeli ciasto drożdżowe zawiera świeże mleko, owoce lub cebulę, nie należy wybierać funkcji ustawienia opóźnionego startu, lecz upiec je natychmiast. Używanie tej funkcji z programem do wypieku Ciasta nie jest zalecane.

Ustawianie funkcji opóźnionego startu

Przykład: Jest godzina 8 wieczorem, a Państwo chcą mieć świeży chleb (używając ustawienia podstawowego) o godzinie 7 następnego ranka.

Różnica czasu pomiędzy chwilą obecną (8 wieczorem), a godziną 7 rano wynosi 11 godzin. Należy podłączyć wtyczkę gniazdka sieciowego do źródła prądu. Wyświetli się fabrycznie ustawiona długość cyklu, wynosząca 3godz 00 min.

Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisków „+" lub „-", wyświetlony czas zmieni się na maksymalnie 13 godzin, i przestawi się na czas trwania programu ustawiony fabrycznie (w tym przypadku 3 godz.).

Wyświetlacz zegara pokazuje w godzinach i minutach całkowity czas pozostały do zakończenia procesu pieczenia chleba (czas opóźnienia startu oraz czas trwania programu). Nie wyświetla on czasu utrzymywania temperatury po zakończeniu programu, trwającego 1 godz.

Należy pamiętać o naciśnięciu przycisku START, aby zegar rozpoczął odliczanie w przeciwnym razie nic się nie wydarzy. Jeżeli, po naciśnięciu przycisku START, okaże się, że zegar jest ustawiony niepoprawnie, istnieje możliwość wyłączenia i ponownego ustawienia czasu opóźnienia, jednak pod warunkiem, że urządzenie nie rozpoczęło jeszcze cyklu mieszania.

Przycisk START/STOP i bezpieczne wyłączenie urządzenia w trakcie pracy

Przycisk START/STOP służy do rozpoczynania lub kończenia programu. Przycisk ten należy naciskać po wybraniu programu, stopnia zrumienienia skórki (i, jeżeli trzeba, czasu opóźnienia). Po naciśnięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy, urządzenie rozpoczyna pracę, a wyświetlacz zegara rozpoczyna odliczanie. Symbol świeci się, gdy urządzenie pracuje lub jest uruchomiona funkcja ustawienia opóźnionego startu.

Zatrzymanie urządzenia w nagłym wypadku

Należy przytrzymać przycisk START/STOP przez 3 sekundy. Powinno się zatrzymywać urządzenie wyłącznie w nagłych wypadkach, ponieważ urządzenie powróci do początku programu. Wtedy pieczenie trzeba rozpocząć od początku; składniki mogą nadawać się do wyrzucenia i może się okazać konieczne użycie nowych składników.

Dodawanie składników

Jeżeli z menu programów urządzenia wybrano podstawowy program pieczenia chleba lub program do pieczenia chleba francuskiego, razowego słodkiego, lub kanapek piec wydaje efekty dźwiękowe podczas drugiego cyklu wyrabiania ciasta. Informują one o tym, kiedy można dodać opcjonalne składniki. Podczas pieczenia chleba, pokrywę pieca należy otwierać wyłącznie we wskazanych momentach. Jeżeli otwiera się pokrywę w innych momentach, może to mieć niekorzystny wpływ na jakość chleba.

Brak energii

Jeśli podczas wypieku chleba nagle ciągłość w dostawie energii zostanie przerwana, program wypieku będzie automatycznie kontynuowany po zakończeniu przerwy w dostawie energii. Jeśli przerwa w dostawie energii będzie dłuższa niż 15 minut, wówczas należy uruchomić program ponownie manualnie. Jeśli program pieczenia nie przeszedł przez etap ugniatanie ciasta, gdy nastąpiła przerwa w dostawie energii, wystarczy przycisnąć „START/STOP", aby uruchomić program od początku.

Informacje o błędach

Podczas próby użycia urządzenia do pieczenia chleba, gdy temperatura w jego wnętrzu jest zbyt wysoka, na wyświetlaczu pojawiają się litery H:HH. Urządzenie należy wyłączyć, wyjąć formę do pieczenia, pokrywę pozostawić otwartą i zaczekać, aż piec ostygnie.

Jeżeli po naciśnięciu przycisku START na wyświetlaczu pojawią się litery E:EE, oznacza to, że czujnik temperatury nie działa. Należy oddać urządzenie do serwisu posiadającego uprawnienia do naprawy tego typu sprzętów.

Gdy chleb jest gotowy

Po zakończeniu programu wyświetlacz pokazuje 0:00, a urządzenie wydaje 10 sygnałów dźwiękowych. Można teraz wyciągnąć formę z urządzenia.

Pokrywę należy unieść. *Przy pomocy pary rękawic kuchennych* wyciągnąć formę z pieca, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi na str. 3. Formę należy umieścić na żaroodpornym blacie i pozostawić na 10 minut.

Przy pomocy pary rękawic kuchennych odwrócić formę do pieczenia nad deską do krojenia chleba lub inną żaroodporną powierzchnią i lekko postukać w formę, aby wyciągnąć chleb.

Przed pokrojeniem chleba, należy umieścić go na żaroodpornej drabince i zaczekać aż wystygnie. Jeżeli łopatka zablokuje się w bochenku, należy ją wyciągnąć przy pomocy dołączonego narzędzia do wyciągania łopatki.

Uwaga: Zaleca się, aby zawsze studzić chleb na drabince. Jeżeli chleb pozostanie do wystygnięcia na zwykłym blacie, para wodna w nim zawarta nie wyparuje całkowicie i spód chleba może się zepsuć.

Niska temperatura

Chociaż urządzenie działa doskonale w niskiej temperaturze, jeżeli znajduje się on w zimnej kuchni, jakość upieczonego chleba może nie być zadowalająca. Najlepiej, gdy chleb piecze się w pomieszczeniu o temperaturze około 20°C.

Kolejność czynności koniecznych podczas używania urządzenia

1. Otworzyć pokrywę i wyjąć formę do pieczenia, podnosząc ją za uchwyt i przekręcając w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji, w której można wyjmować formę (REMOVE). Wyjąć formę i umieścić na blacie kuchennym.
2. Upewnić się, że łopatka jest przymocowana do wrzeciona umieszczonego wewnątrz formy do pieczenia (wystarczy nacisnąć). Upewnij się, że łopatka jest przymocowana właściwą stroną.
3. Odmierzyć składniki zgodnie ze wskazówkami podanymi w przepisie i umieścić je w formie do pieczenia. Nie ma potrzeby wcześniej mieszać składników; zrobi to piec do chleba.
4. Podczas dodawania drożdży do formy, należy zadbać o to, aby nie miały one styczności z wodą, ani innymi płynami; w przeciwnym razie drożdże natychmiast zaczną fermentować.

Uwaga: *We wszystkich przepisach podanych powyżej oraz innych ogólnie dostępnych są uwzględnione drożdże przeznaczone specjalnie do pieców do chleba, do kupienia w saszetkach.*

Dotyczy to w szczególności funkcji opóźnionego startu.

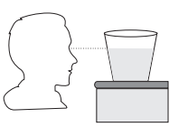
5. Nie należy zbytnio napełniać formy do pieczenia. Wpłynie to na jakość chleba, a jednocześnie może spowodować zniszczenie urządzenia. Używając uchwytu, umieścić formę w urządzeniu i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji, w której forma zostanie zablokowana (LOCK). Zamknąć pokrywę urządzenia.
6. Podłączyć wtyczkę urządzenia do źródła zasilania (będzie słychać długi sygnał dźwiękowy). Urządzenie automatycznie wybierze program podstawowy i średni stopień zrumienienia skórki. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania programu 3:00.
7. Wybrać żądany program, naciskając przycisk ustawienia (MENU), dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądany program. Należy pamiętać o wybraniu wielkości bochenka i stopnia zrumienienia skórki.
8. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby urządzenie rozpoczęło pracę. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pokażą się cyfry 0:00, a urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych. Trwający 1 godzinę czas utrzymywania temperatury nie jest wyświetlony.
9. Gdy program dobiegnie końca i chleb jest upieczony, funkcja utrzymywania temperatury działa przez kolejną godzinę. Po godzinie piec ponownie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, po czym powróci do ustawień domyślnych (PROGRAM 1). Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, należy w tym czasie zatrzymać urządzenie przyciskiem START/STOP i wyciągnąć formę do pieczenia.
10. Podczas wyciągania chleba należy zachować ostrożność. Forma do pieczenia jest bardzo gorąca. Aby ją wyjąć, należy otworzyć pokrywę i, używając rękawic kuchennych, ponieważ forma jest nadal gorąca, złapać za uchwyt i przekręcić formę w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji, w której można formę wyjąć.
11. Pozostawić formę do ostygnięcia na zewnątrz urządzenia przez około 10 minut, w normalnym położeniu. Jest to szczególnie ważne w przypadku cięższych rodzajów chleba.
12. Odwrócić formę do góry nogami i delikatnie w nią zastukać lub potrząsnąć nią, aby wyciągnąć chleb. Zdarza się, że łopatka pozostanie w bochenku; wtedy należy zaczekać, aż chleb wystygnie i usunąć łopatkę przy pomocy drewnianego narzędzia lub dołączonego narzędzia do wyciągania łopatki, aby uniknąć zadrapania nieprzywierającej powierzchni formy. Jeżeli do wyciągnięcia chleba z formy niezbędne jest narzędzie, należy używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych narzędzi żaroodpornych.
13. Pozostawić chleb do wystygnięcia na drabince. Przed pokrojeniem chleba należy upewnić się, że nie ma w nim łopatki.
14. **Należy zawsze odłączać przewód urządzenia z gniazda zasilającego po użyciu.**

Uwaga: *Gdy urządzenie pracuje, pokrywę można otwierać wyłącznie we wskazanych momentach cyklu pieczenia. Inaczej pogorszy się jakość chleba, szczególnie zdolność ciasta do wyrastania.*

Ważenie i odmierzanie składników

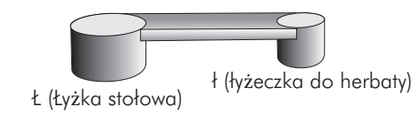
Na kilku następnych stronach umieszczono szereg przepisów, dzięki którym będą mogli Państwo zapoznać się z funkcjami dostępnymi w opisywanym urządzeniu. W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów, należy koniecznie dopilnować, aby pomiary były dokonywane starannie i dokładnie, ponieważ nieznaczne różnice w ilościach najważniejszych składników mogą mieć ogromny wpływ na wynik końcowy.

Do mierzenia płynów należy używać czystego pojemnika i dokonywać pomiaru na wysokości oka. Jeżeli pomiar będzie wykonywany na innej wysokości, odczyt nie będzie dokładny. Podziałka na dołączonym kubku pokazuje filiżanki, mililitry oraz uncje objętości, aby możliwe było dokładne dokonanie pomiaru. Należy zawsze nalewać płyn dokładnie do zaznaczonej linii.



Jeżeli składniki sypkie mają być odmierzane wagowo, zaleca się użycie dobrej wagi kuchennej skalibrowanej w gramach.

UWAGA: Tam gdzie w przepisach pojawiają się skróty ł (łyżeczka do herbaty) i Ł (łyżka stołowa) odnoszą się one do dołączonej miarki. Nie użycie tej miarki, tak jak w przypadku innych przyrządów, może nie oddać poprawnych ilości. Należy odmierzać płaską łyżkę bądź łyżeczkę. Użycie czubatych łyżek może przynieść skutek inny od zamierzonego.



WAŻNA UWAGA:

Pojemność opisywanego urządzenia wystarcza na upieczenie bochenka o wadze 900g, albo na przyrządzenie ciasta o takiej samej wadze, które może być upieczone gdzie indziej. Nie należy przekraczać zalecanej ilości, ponieważ może ulec uszkodzeniu mechanizm urządzenia, albo ciasto może wyrosnąć ponad pokrywę.

Przepisy - pierwsze kroki

Oto wybór przepisów przydatnych przy rozpoczynaniu pracy z urządzeniem do pieczenia chleba. W przepisach wykorzystano drożdże suszone, przeznaczone do zastosowania w tego typu piecach.

Dodając składniki, należy najpierw dodać wodę, a dopiero później inne płynne bądź półpłynne składniki. Następnie dodać mąkę, a po niej inne składniki sypkie. Formę należy postukać delikatnie ze wszystkich stron, aby mąka osiadła. Zapobiega to stykaniu się drożdży z płynami. Na koniec należy dodać drożdże w postaci małej kupki na środku formy.

Przepisy

BIAŁY CHLEB Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

1⅓ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 Ł	oleju roślinnego
1 ł	soli
3⅓ filiżanki	mąki pszennej
1 ł	cukru
2 ł	suszonych drożdży

ODMIANY BIAŁEGO CHLEBA

Składniki podane poniżej stanowią dodatek do mieszanki służącej do przygotowania białego chleba, chyba że zaznaczono inaczej.

Serowy

¾ filiżanki	startego sera

Należy nieznacznie zredukować ilość dodawanej wody, jeżeli ser zawiera dużo wilgoci.

Daktylowy

½ filiżanki	siekanych daktyli

Należy dodać po drugim cyklu wyrabiania, gdy urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.

Żurawinowy

1 1/2 ł	gałki muszkatołowej
1-2 Ł	startej skórki pomarańczowej
2-4 Ł	suszonych żurawin
1-2 Ł	dżemu pomarańczowego

Sok żurawinowy zamiast wody

Ziemniaczany

⅓ filiżanki	suszonych płatków ziemniaczanych
1-2 ł	suszonej natki pietruszki

Ilość mąki należy pomniejszyć o objętość płatków ziemniaczanych

CHLEB CEBULOWY Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

Wszystkie składniki należy dodać na początku

1⅓ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 ł	soli
1 Ł	mleka w proszku
3⅓ filiżanki	mąki pszennej
⅓ filiżanki	suszonych płatków cebuli
12 g	masła posiekanego na kawałki
1 ł	cukru
2 ł	suszonych drożdży

CHLEB SEROWO-CEBULOWY Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

1⅛ filiżanki	mleka
1 Ł	oliwy z oliwek extra virgin
¾ filiżanki, 75 g	startego dojrzałego sera cheddar
½	cebuli startej na tarce o drobnych oczkach lub posiekanej w robocie kuchennym
1 ł	soli
1 ł	cukru
3⅓ filiżanki	mąki pszennej
½ ł	zmielonej gorczycy
2 ł	suszonych drożdży

ILOŚCI I PRZELICZANIE

Ilości podane w przepisach są wystarczające do upieczenia bochenka o wadze 700 gramów. W przypadku bochenków o większej wadze, należy zwiększyć podane ilości.

Ilości są podane w oparciu o dołączony kubek z podziałką oraz miarkę, aby uniknąć problemów z przeliczaniem różnych jednostek miar. Kubek jest wyskalowany w filiżankach, uncjach i mililitrach.

Miarka jest wyskalowana w łyżkach stołowych (Ł-15g) i łyżeczkach do herbaty (ł-5g).

CHLEB CZOSNKOWY Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

1⅛filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
2 Ł	oliwy z oliwek
1 ½ ł	soli
¾ ł	świeżo wyciśniętego czosnku
3 filiżanki	mąki pszennej
1 Ł	cukru
3 Ł	startego sera Parmezan
¾ ł	suszonej bazylii
¾ ł	suszonego czosnku w proszku
2 Ł	suszonego szczypiorku
¾ ł	czarnego pieprzu
2 ł	suszonych drożdży

CHLEB Z MASŁEM ORZECHOWYM należy unikać w przypadku uczulenia na orzechy

Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

1 ¼ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
3 filiżanki	mąki pszennej
½ filiżanki	masła orzechowego
¼ filiżanki	brązowego cukru
1 ½ ł	soli
1 ½ ł	suszonych drożdży

CHLEB ŻYTNI Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

1 filiżanka	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 ¼ ł	soli
4 ł	oleju roślinnego lub masła
2 ¼ filiżanki	mąki pszennej
¾ filiżanki	mąki żytniej
2 ½ Ł	cukru
1 Ł	mąki kukurydzianej
1 ½ ł	kminku
2 ł	suszonych drożdży

CHLEB RAZOWY PEŁNOZIARNISTY Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

1⅓filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 Ł	oleju roślinnego
1 ł	soli
3⅓ filiżanki	mąki do wypieku chleba razowego pełnoziarnistego
1 ł	cukru
2 ł	suszonych drożdży

CHLEB FRANCUSKI Należy wybrać program 2. French (do pieczenia chleba francuskiego)

1 ¼ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 ½ ł	soli
3 filiżanki	mąki pszennej
1 ½ ł	cukru
2 ł	suszonych drożdży

CHLEB Z MARCHWI Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy)

¾ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
¼ filiżanki	jogurtu naturalnego
1 filiżanka	startej marchwi
2 Ł	miodu
2 Ł	melasy (lub ciemnego cukru trzcinowego Muscovado)
2 ¼ filiżanki	mąki pszennej
1 filiżanka	mąki razowej
1 Ł	mleka w proszku
1½ ł	soli
¼ filiżanki	siekanych orzechów włoskich
1½ ł	suszonych drożdży

CHLEB BANANOWY

Należy wybrać program 3. Wholewheat (do pieczenia chleba pełnoziarnistego wybierając funkcję lekko zrumienionej skórki)

⅔ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 Ł	oleju roślinnego
1 ł	soli
3 Ł	miodu
1⅛ filiżanki	mąki razowej
¾ ł	olejku waniliowego
½ filiżanki	papki bananowej
2 Ł	masła posiekanego na kawałki
2 Ł	mleka w proszku
2 ½ filiżanki	mąki pszennej
1 ł	cukru
2 ł	suszonych drożdży

CHLEB FOCACCIA (Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

⅔ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
2 Ł	oliwy z oliwek
1 ł	soli
2 ¼ filiżanki	mąki pszennej
2 ł	mieszanki świeżo posiekanego tymianku, majeranku i szałwii*
1 ł	cukru
1 ł	suszonych drożdży

Podane ilości wystarczą na upieczenie małego, okrągłego bochenka (o wadze ok. 500 g).

**W przypadku ziół suszonych, podaną ilość należy zmniejszyć o połowę, ponieważ suszone zioła mają silniejszy zapach.*

CHLEB POMIDOROWY (Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy) lub 4. Quick (szybki)

1 filiżanka*	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
2 Ł	oliwy z oliwek
½ ł	soli
3⅓ filiżanki	mąki pszennej
30 g	suszonych pomidorów
½ ł	suszonych drożdży

*woda, w której moczyły się suszone pomidory z dodatkiem świeżej wody (instrukcje poniżej)

Najpierw należy moczyć pomidory w niewielkiej ilości gorącej wody przez 15 minut. Następnie odsączyć, nie wylewając wody,. i posiekać na kawałki.

Pomidory można dodać na początku programu wraz z innymi składnikami. Wtedy pomidory będą wymieszane w chlebie.

Ewentualnie, można dodać pomidory w połowie pieczenia. Dzięki temu zostanie zachowany ich indywidualny charakter, a chleb będzie bardziej aromatyczny.

BRIOSZKA Należy wybrać program 10. Cake (do pieczenia ciasta)

2 ¼ Ł	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
¾ ł	soli
3	średniej wielkości jaj, ubitych
2 ½ filiżanki	mąki pszennej
75 g	masła posiekanego na kawałki
1 ½ Ł	cukru pudru
2 ½ ł	suszonych drożdży

Uwaga: Jeżeli brioszka ma mieć mniej zrumienioną skórkę, należy zatrzymać program 25 minut przed zakończeniem pieczenia i wyciągnąć bochenek.

CIASTO NA PIZZĘ Należy wybrać program 8. Dough (do wyrabiania ciasta drożdżowego)

1 ½ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
2 ½ Ł	oliwy z oliwek
4 ½ filiżanki	mąki pszennej
2 ½ Ł	cukru
1 ½ ł	soli
2 ¼ Ł	suszonych drożdży

Podana ilość powinna wystarczyć na 3 spody pizzy o średnicy 300 mm. Spody należy rozwałkować na kształt koła na blacie wysypanym mąką i dookoła wylepić krawędź. Umieścić spody na natłuszczonym papierze do pieczenia, nałożyć dodatki według uznania i piec pizzę w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 15 min. W razie potrzeby, można pozwolić, aby ciasto wyrastało ponownie przez 10-20 minut przed nałożeniem dodatków, przykrywając uformowany spód ściereczką i pozostawiając go w ciepłym miejscu, na natłuszczonym papierze do pieczenia.

CIASTO NA DROŻDŻÓWKI (Należy wybrać program 8. Dough (do wyrabiania ciasta drożdżowego)

⅔ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
2	ubite jajka
2 Ł	margaryny
3 filiżanki	mąki pszennej
2 Ł	cukru
½ ł	soli
2 ł	suszonych drożdży

SŁODKIE BUŁECZKI

Po zakończeniu programu uformować 15 bułeczek i umieścić je na natłuszczonym papierze do pieczenia. Pozostawić ciasto do ponownego wyrośnięcia przez 10-20 minut (jak w opisie dotyczącym ciasta na pizzę powyżej).

PĄCZKI

Po zakończeniu programu uformować 15 kulek i pozostawić do ponownego wyrośnięcia na 10-20 minut. Smażyć w gorącym oleju, do zrumienienia na złoty kolor. Używając drewnianej łyżki obtoczyć jeszcze gorące pączki w cukrze pudrze. Należy uważać, aby się nie poparzyć podczas smażenia.

Przepisy na chleb razowy

Oto wypróbowane przepisy na wspaniałe chleby razowe różnego rodzaju.

PRZEPIS NUMER 1 Należy wybrać program 3. Wholewheat (do pieczenia chleba razowego)

1⅓ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 Ł	oleju roślinnego
1 ł	soli
3⅓ filiżanki	mąki razowej
1 ł	cukru
2 ł	suszonych drożdży

PRZEPIS NUMER 2 Należy wybrać program 3. Wholewheat (do pieczenia chleba razowego)

1 ½ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
2 Ł	oleju roślinnego
1 ½ ł	soli
4 ½ filiżanki	mąki razowej
3 Ł	mleka w proszku (opcjonalnie)
2 Ł	cukru
2 ¾ ł	suszonych drożdży

PRZEPIS NUMER 3 Należy wybrać program 1. Basic (podstawowy)

1⅓filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 Ł	oleju roślinnego lub
12 g	masła posiekanego na kawałki
2 ł	soli
3⅓filiżanki	mąki razowej
Szczypta	cukru
2 ł	suszonych drożdży

LEKKI CHLEB RAZOWY Należy wybrać program 3. Wholewheat (do pieczenia chleba razowego)

1⅓ filiżanki	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
1 Ł	oleju roślinnego
1 ł	soli
2 ¼ filiżanki	mąki razowej
1⅛ filiżanki	mąki pszennej
1 ł	cukru
2 ł	suszonych drożdży

CHLEB RAZOWY Z DODATKIEM SODY OCZYSZCZONEJ Należy wybrać program 6. Ultra fast (do ultraszybkiego pieczenia)

1 filiżanka	wody o temperaturze pokojowej (około 20°C)
150 ml (5/8 filiżanki)	jogurtu naturalnego
1 ł	soli
3⅓ filiżanki	mąki razowej
1 ł	sody oczyszczonej
1 Ł	proszku do pieczenia

Pomocy! Nie udał mi się chleb kilka prostych rozwiązań

Czy dodane zostały wszystkie składniki?

Czy wszystkie składniki były dokładnie zmierzone?

Czy drożdże miały styczność z jakąkolwiek cieczą lub solą przed rozpoczęciem programu?

Czy wybrano odpowiedni program?

Czy poprawnie ustawiono funkcję opóźnionego startu?

Czy podczas pieczenia zostało odłączone źródło prądu?

Czy pokrywa została otwarta w nieodpowiednim momencie podczas pieczenia?

Czy temperatura wody była odpowiednia?

Czy urządzenie do pieczenia chleba znajdowało się w bardzo zimnej kuchni, gdy rozpoczął się program?

Czy chleb pozostał w urządzeniu po upłynięciu czasu utrzymywania temperatury?

Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Chleb wyrasta zbyt mocno	Zbyt duża ilość drożdży lub mąki Niewystarczająca ilość soli Nadmierna ilość wody w chlebie	Należy dokładnie sprawdzić proporcje użytych składników Nie powinno się używać starych ani nieświeżych składników Należy zmniejszyć zawartość wody
Chleb wyrasta za mało	Zbyt mała ilość drożdży lub drożdże nieodpowiedniego rodzaju Wilgotne lub przeterminowane drożdże Drożdże miały styczność z solą Zbyt ciepła woda Nieodpowiedni rodzaj mąki Wilgotna, przeterminowana mąka	Należy sprawdzić stan drożdży Powinno się używać wyłącznie drożdży w saszetce Składniki należy trzymać osobno Woda powinna być świeża, o temperaturze pokojowej Powinno się używać świeżej mąki przeznaczonej do wypieku chleba Mąkę należy przechowywać w ciemnym, chłodnym miejscu
Chleb opadł	Zbyt ciepłe składniki	Powinno się używać wody o temperaturze pokojowej i świeżych, prawidłowo przechowywanych składników
Chleb wyrósł dobrze, jednak opadł podczas pieczenia	Zbyt duża ilość wody Nieświeże składniki Mąka słabej jakości	Należy nieznacznie zmniejszyć ilość dodawanej wody Nie powinno się używać produktów po upłynięciu ich daty ważności Powinno się używać świeżej mąki przeznaczonej do wypieku chleba
Chleb zdeformował się po upieczeniu	Mąka o zbyt niskiej zawartości glutenu Zbyt duża ilość wody	Powinno się używać świeżej mąki przeznaczonej do wypieku chleba
Chleb o nierównej lub grudkowatej strukturze	Niewłaściwa proporcja ilości wody w stosunku do ilości mąki	Należy sprawdzić ilość i jakość wszystkich użytych składników
Chleb o kształcie przypominającym grzyb i twardej powierzchni	Zbyt duża ilość mąki, szczególnie w przypadku białego chleba Nadmierna ilość soli lub cukru	Należy sprawdzić ilość i jakość wszystkich użytych składników
Chleb trudno się kroi	Zbyt ciepły chleb	Należy zaczekać aż chleb wystygnie, pozostawiwszy go na drabince

Podstawowe informacje dotyczące pieczenia chleba

Aby upiec dobry chleb, niezbędna jest wiedza dotycząca składników używanych podczas pieczenia i zachodzących między nimi interakcji. Ten krótki przewodnik pomoże Państwu zrozumieć niektóre procesy zachodzące podczas pieczenia oraz powody, dla których stosuje się określone produkty.

MĄKA

Jest podstawowym składnikiem. Powinna być świeża, przechowywana w chłodnym, suchym miejscu, najlepiej w hermetycznym słoju. Powinno się używać wyłącznie mąki przeznaczonej do wypieku chleba Mąki uniwersalne nie zawierają wystarczającej ilości glutenu, który nadaje chlebowi odpowiednią strukturę.

Mąka razowa zawiera ziarno z pełnego przemiału. Skutkiem tego, chleb ma cięższą konsystencję niż chleb przygotowany na bazie mąki pszennej; proces wyrastania zajmuje więcej czasu aby osiągnąć najlepsze rezultaty, należy wybrać ustawienia odpowiednie do pieczenia chleba razowego.

Często dodaje się inne rodzaje mąki, np.: żytnią, do mąki przeznaczonej do wypieku chleba, aby uzyskać szczególne rodzaje chleba. Ponieważ mąki tego typu nie zawierają glutenu, nie powinno się używać ich samodzielnie.

Mąki są różne - różne są sposoby ich mielenia, a wiek mąki i sposób jej przechowywania też mają znaczenie. Chociaż zawsze należy postępować zgodnie z przepisem, istnieją przypadki, w których konieczne jest skorygowanie proporcji składników ciasta drożdżowego. Można to zrobić kilka minut po rozpoczęciu cyklu zagniatania. W tym celu należy otworzyć pokrywę urządzenia i delikatnie dotknąć ciasta. Powinno być jedynie odrobinę klejące w dotyku. Jeżeli ciasto jest luźne, należy dodać odrobinę mąki (1/2-1 łyżkę). Zaczekać, aż dodatkowa mąka zostanie wyrobiona i, w razie konieczności, sprawdzić ponownie. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, należy dodać taką samą ilość letniej wody. W razie potrzeby, sprawdzić ponownie.

W miarę zdobywania doświadczenia, będą Państwo wiedzieli jakie powinno być w dotyku dobrze przygotowane ciasto drożdżowe. Powinno być miękkie i gładkie, lekko klejące, jednak łatwo odchodzące od formy, tak jak w podanych powyżej przepisach na pączki i inne wypieki przygotowywane przy użyciu programu do wyrabiania ciasta drożdżowego.

Konsystencję ciasta drożdżowego można dostosowywać wyłącznie podczas cyklu zagniatania ciasta. Gdy rozpocznie się pieczenie, nie należy podnosić pokrywy, ponieważ chleb może się zepsuć.

MLEKO

Do pieczenia chleba można używać mleka tłustego, półtłustego lub odtłuszczonego, jednak zawsze powinno ono być letnie. Mleko wyciągnięte z lodówki należy podgrzać do temperatury około 27°C. Nie wolno podgrzewać mleka do temperatury powyżej 37°C, ponieważ może to spowodować problemy z fermentacją drożdży.

W większości przepisów mleko można zastąpić wodą, jednak należy wtedy dostosować ilość wody zazwyczaj potrzebna jest odrobinę większa ilość wody. Jeżeli jednym ze składników przepisu jest mleko w proszku, nie należy zastępować go wodą.

PROPORCJE PŁYNÓW

Mąka jest chłonna, jej konsystencja różni się do pewnego stopnia w zależności od panujących warunków atmosferycznych. Może zaistnieć potrzeba dostosowania ilości płynów, jeżeli kuchnia, w której przygotowywany jest chleb jest wyjątkowo sucha lub wilgotna. Jeżeli chleb zawiera zbyt dużą ilość wody, nie wyrośnie dobrze; może nawet opaść. Użycie zbyt małej ilości wody sprawi, że chleb będzie mieć słabą, grudkowatą strukturę.

W razie wątpliwości, dobrze jest kontrolować konsystencję ciasta podczas cyklu wyrabiania, korzystając z powyższych wskazówek.

MASŁO, MARGARYNA, OLEJ I INNE TŁUSZCZE

Można je stosować zamiennie podczas pieczenia chleba. Tłuszcze dodają aromatu i mają wpływ na trwałość chleba. W przypadku margaryny na bazie oleju roślinnego, należy upewnić się, że jest to zwykła margaryna. Powinno się unikać margaryny w wersji „light", ponieważ zawiera ona dużą ilość wody, co negatywnie wpłynie na jakość chleba. W razie wątpliwości, należy przeczytać informacje na opakowaniu margaryny podane drobnym drukiem, aby przekonać się czy produkt nadaje się do pieczenia chleba.

Zamieniając olej na masło, margarynę lub inny tłuszcz w postaci stałej, należy zmniejszyć ilość płynu użytego do pieczenia chleba o około 3/4 łyżki, aby zrównoważyć dodatkową ilość płynu zawartego w oleju.

Jak można się przekonać na podstawie naszych przepisów, masło i inne tłuszcze w postaci stałej dobrze jest przed użyciem posiekać na małe kawałki.

Można upiec chleb o obniżonej zawartości tłuszczu, zastępując cały tłuszcz podany w przepisie lub jego część niskotłuszczowym jogurtem w jednakowych ilościach. Można także użyć przecieru z jabłek. Przypominamy jeszcze raz: należy kontrolować konsystencję ciasta drożdżowego i, w razie potrzeby, dostosowywać proporcje składników.

CUKIER

Cukier dostarcza pożywienia drożdżom, sprawia że chleb lepiej wyrasta oraz polepsza jego zapach, strukturę i kolor. Można zastosować prawie każdy rodzaj naturalnych słodzików: różne rodzaje cukru, syrop kukurydziany i klonowy, miód, etc. Także w tym wypadku, zastępując cukier płynnymi słodzikami należy zmniejszyć ilość płynu użytego do pieczenia chleba, aby zrównoważyć płyn zawarty w słodziku.

Sztuczne słodziki nie nadają się do pieczenia chleba.

SÓL

Sól w chlebie NIE jest wyłącznie kwestią smaku! Sól hamuje wzrost drożdży, polepsza elastyczność i strukturę ciasta. Przy zmniejszeniu lub całkowitym wyeliminowaniu soli jako składnika do przygotowania chleba, wyrośnie on ponad miarę; przy zwiększeniu ilości soli, chleb nie wyrośnie dobrze. Należy używać zwykłej soli kuchennej.

Podczas dodawania soli do formy należy umieścić ją w rogu, aby upewnić się, że nie będzie ona miała styczności z drożdżami. Jeżeli drożdże będą miały styczność z solą zbyt wcześnie, chleb nie wyrośnie dobrze. Ta informacja jest szczególnie ważna w przypadku wybrania funkcji opóźnionego startu.

DROŻDŻE

Drożdże to mikroorganizmy, które żywią się cukrem i skrobią zawartymi w mieszance do pieczenia chleba, produkując dwutlenek węgla, który z kolei powoduje wyrastanie chleba.

Zaleca się używać drożdży suszonych o przyspieszonym działaniu, przeznaczonych do pieców do chleba. Aby upewnić się, czy drożdże nadają się do użycia w piecu do chleba, należy przeczytać instrukcje podane na opakowaniu. Drożdże łatwo rozpuszczalne są dostępne w oddziałach sieci sklepów Tesco oraz w innych dobrych sklepach spożywczych.

Podczas dodawania drożdży, należy zwrócić szczególną uwagę, aby użyć odpowiedniej ich ilości, w przeciwnym razie katastrofa gotowa, szczególnie jeżeli drożdży będzie zbyt dużo.

Uwaga: Niektóre składniki, szczególnie czosnek i cynamon, dodane w nadmiarze mogą mieć niekorzystny wpływ na jakość chleba. Nie należy nigdy przesadzać z dodawaniem składników tego rodzaju; lepiej użyć ilości zalecanych w przepisach.

Podczas pieczenia wyrobów zawierających mleko i cebulę, nie należy wybierać ustawień opóźnionego startu.

I NA KONIEC

ŻYCZYMY PAŃSTWU SATYSFAKCJI Z PIECZENIA WŁASNEGO CHLEBA!

Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu pracy z urządzeniem

Należy zawsze odłączać przewód urządzenia od źródła prądu bezpośrednio po użyciu.

Należy zaczekać, aż urządzenie ostygnie przed czyszczeniem lub schowaniem go. Zanim urządzenie ostygnie na tyle, żeby można było używać go ponownie, należy odczekać około 30 minut.

Aby urządzenie mogło dobrze ostygnąć, należy pozostawić otwartą pokrywę, upewniając się jednocześnie, że urządzenie znajduje się w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci i zwierząt.

Czyszczenie

Podczas czyszczenia należy używać wyłącznie ciepłej wody i łagodnego detergentu w płynie. W żadnym wypadku nie wolno używać chemicznych środków czyszczących ani rozpuszczalników, środków do czyszczenia piekarnika ani środków żrących.

Należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od źródła prądu i wystarczająco chłodne, aby można go było dotykać bez narażania się na ryzyko poparzenia.

Aby urządzenie szybciej ostygło, można wlać trochę wody do formy i pozostawić na kilka minut. Nie umieszczać ponownie formy do pieczenia w urządzeniu zanim nie zostanie wyczyszczona.

Łopatkę do wyrabiania ciasta oraz wałek napędu należy dokładnie wyczyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Otwór w łopatce do wyrabiania ciasta można wyczyścić za pomocą miękkiej szczoteczki do czyszczenia butelek lub podobnego narzędzia.

Jeżeli łopatka i wałek nie zostaną rozmontowane od razu, później może pojawić się problem z ich rozmontowaniem.

W takim wypadku, należy formę napełnić ciepłą wodą z dodatkiem kilku kropli detergentu w płynie. Pozostawić na 30 minut, po czym odmontować łopatkę od wałka i wyczyścić.

Formę do pieczenia i łopatkę dokładnie wypłukać, aby usunąć resztki detergentu, po czym wysuszyć.

Przy pomocy miękkiej ściereczki należy usunąć wszystkie okruszki z pokrywy, obudowy i osłony urządzenia.

Wewnętrzną i zewnętrzną część obudowy przetrzeć wilgotną ściereczką. Urządzenia do pieczenia chleba nie wolno zanurzać w wodzie; zabrania się również wlewania wody do osłony urządzenia.

Należy pilnować, aby ani kabel ani wtyczka nie miały styczności z wodą. Nie wolno polewać urządzenia wodą ani nadmiernie moczyć jego wnętrza bądź panelu sterowania.

Po użyciu, należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć wszystkie części. Gdy forma do pieczenia jest przechowywana w piecu, należy umieścić ją w pozycji zablokowanej (LOCKED), pozostawiając łopatkę w formie luzem, gotową do zamontowania przy następnym użyciu.

INFORMACJA KONSUMENCKA

Tesco odpowiada za wady produktów marki Tesco w okresie do dwudziestu czterech miesięcy od daty ich sprzedaży. Jeżeli w tym okresie wystąpią usterki, należy skontaktować się z placówką TESCO przedstawiając oryginalny dowód zakupu. Infolinia: 0801 650 650*.

*koszt połączenia wg taryfy operatora.

SPECYFIKACJE

Model:	BMS1
Napięcie wejściowe	220-240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy :	600 W
Waga netto:	5.5 kg

CE

URZĄDZENIE MUSI BYĆ PODŁĄCZONE DO GNIAZDKA Z UZIEMIENIEM

Wyprodukowano po 13.08.2005

Nie wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych razem z odpadami komunalnymi, ze względu na obecność w sprzęcie niebezpiecznych dla środowiska substancji. Urządzenia te należy przekazać do punktu zbiórki w celu poddania recyklingowi. Informacja o punktach zbiórki dostępna jest u lokalnych władz samorządowych lub w placówkach handlowych.

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM
NEROZDĚLÁVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ

Blesk se šipkou v rovnostranném trojúhelníku varuje uživatele, že vnitřní část výrobku obsahuje neizolované nebezpečné napětí, které může dosáhnout takové hodnoty, aby způsobilo úraz elektrickým proudem.

Vykřičník v rovnostranném trojúhelníku upozorňuje uživatele, že spolu se spotřebičem je dodána publikace s důležitými pokyny pro provoz a údržbu (servis).

- Bezprostředně po upečení chleba je spotřebič HORKÝ. Dotýkáte-li se zařízení nebo formy na chleba po dokončení pečení, používejte vždy speciální rukavice.
- Po použití zařízení odpojte a nechte vychladnout, teprve potom můžete manipulovat s jeho částmi nebo zahájit čištění. Vytáhněte zástrčku, netahejte při tom za přívodní kabel.
- Toto zařízení na přípravu chleba je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte zařízení pro profesionální účely.
- Nepoužívejte zařízení na přípravu chleba ve venkovním prostředí.
- Neponořujte zařízení, elektrický kabel nebo zástrčku do kapaliny.
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti zdroje tepla nebo na nestabilním povrchu.
- Používejte zařízení pouze na takovém povrchu, který odolává teplu. Pokud je pracovní povrch příliš hladký, umístěte pod zařízení neklouzavou podložku.
- Zajistěte, aby zařízení nebylo vystaveno přímému slunečnímu záření.
- Zařízení musí být na všech stranách vzdálené nejméně 100 mm od okolí.
- Je-li spotřebič používán v blízkosti dětí, je nutný důsledný dohled.
- Při výběru místa pro spotřebič zajistěte, aby k němu neměly přístup děti.
- Přesvědčte se, že přívodní kabel není v kontaktu s horkým povrchem a nevisí přes hranu stolu.
- Pravidelně kontrolujte, zda spotřebič a přívodní kabel nejsou poškozeny. Pokud zjistíte poškození, spotřebič již dále nepoužívejte. Neopravujte spotřebič sami, raději vyhledejte autorizovaného odborníka.
- Během provozu spotřebič nepřikrývejte.
- Zařízení, které pracuje, nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Tento přístroj nesmí být používán osobami a dětmi s omezením fyzických, smyslových nebo mentálních schopností nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo takovou osobou nebyly o používání přístroje poučeny.
- Nepoužívejte doplňky nebo příslušenství, které nejsou doporučeny výrobcem.
- Nenechávejte zařízení pracovat naprázdno.
- Neotlučte a nepoškoďte formu na chleba. Pokud bude zařízení na přípravu chleba poškozené, nebude správně fungovat.
- Při pečení chleba nikdy nepečte větší než maximální množství doporučené v receptu, který se dodává s touto příručkou. Pokud tak učiníte, chleba se neupeče stejnoměrně a může se stát, že těsto přeteče.
- Nepoužívejte zařízení pro jiné účely, než jsou výslovně uvedeny v této příručce.
- Zařízení na přípravu chleba neobsahuje díly, které by vyžadovaly servis ze strany uživatele. Neautorizované rozebrání spotřebiče nebo neautorizovaná oprava bude mít za následek ztrátu záruky na výrobek.

Úvodní poznámky

Před použitím spotřebiče si prostudujte veškeré pokyny a seznamte se s vlastnostmi a obsluhou zařízení na přípravu chleba. Pečlivě si pročtěte všechny bezpečnostní pokyny.

Před použitím spotřebiče se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá napětí, které je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Vybalení zařízení na přípravu chleba

V krabici byste měli nalézt:

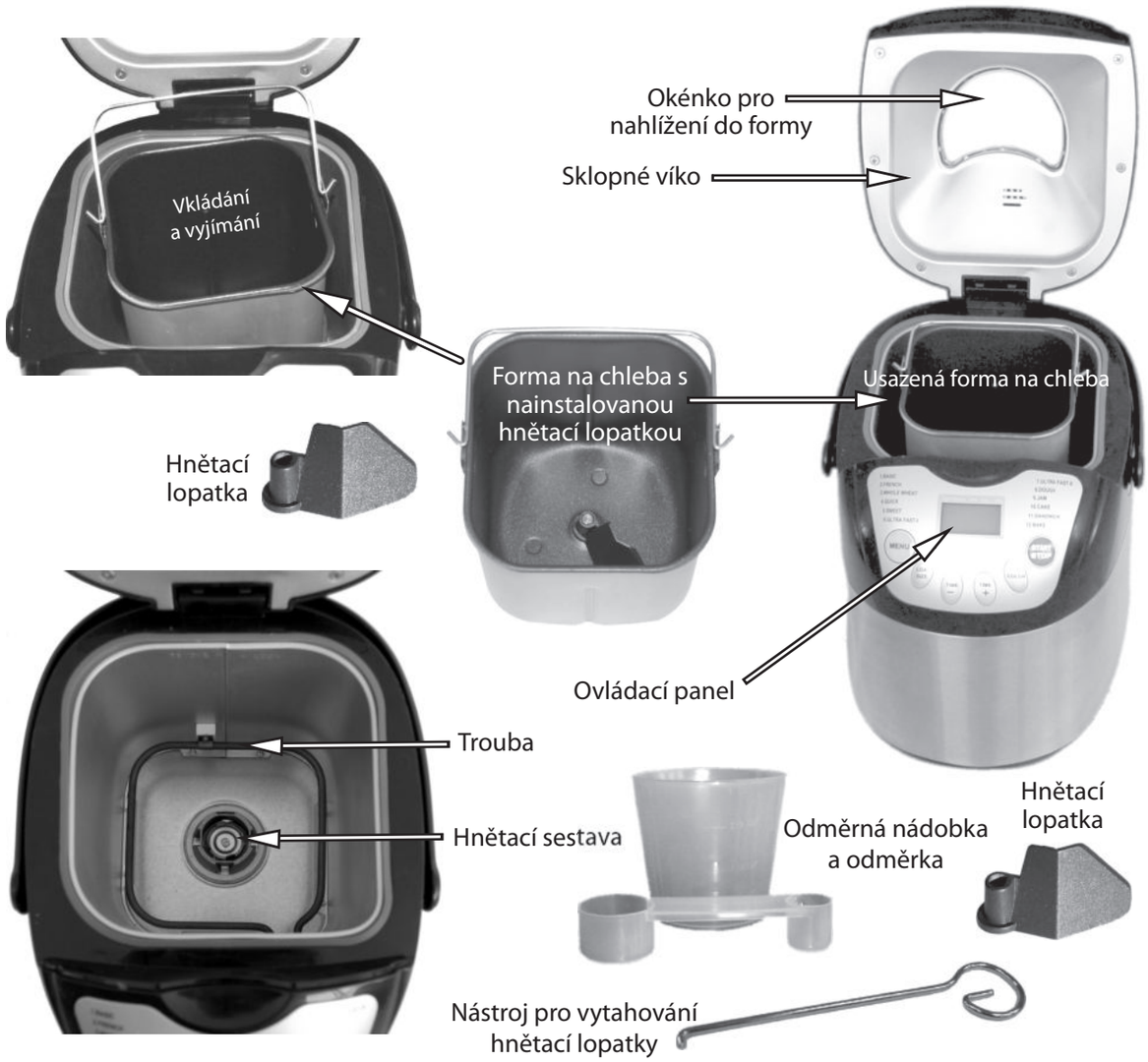
- Zařízení na přípravu chleba včetně formy na chleba a hnětací lopatky.
- Odměrnou nádobku a odměrku.
- Nástroj pro vytahování hnětací lopatky.

Pokud některé položky chybějí nebo jsou poškozeny, kontaktujte nejbližší obchod TESCO.

Obal si ponechte pro pozdější bezpečnou přepravu spotřebiče. Pokud chcete obal vyhodit, proveďte likvidaci s ohledem na platné místní předpisy o recyklaci.

Poznámka: *Některé části zařízení na přípravu chleba byly ve výrobě mírně pokryty mazacím tukem. Při prvním použití spotřebiče může dojít k emisi par. Nejedná se o nic škodlivého a rychle to přejde.*

Zařízení na přípravu chleba a jeho komponenty



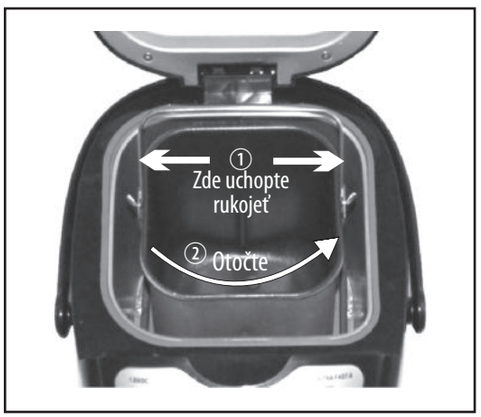
Ovládací panel

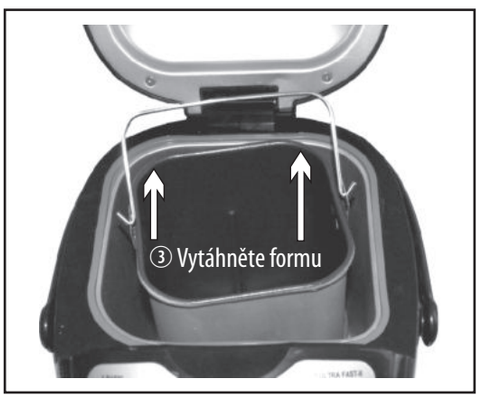
Používání zařízení na přípravu chleba

Příprava

Před prvním použitím umyjte vnitřek formy na chleba, hnětací lopatku a odměrky v horké mýdlové vodě. Vše opláchněte a dobře osušte. Navlhčenou utěrkou vytřete vnitřek víka, vnější povrch formy na chleba a spotřebič.

Otevření víka: Nadzdvihněte rukojeť a podržte ji oběma rukama. Otočte formou na chleba proti směru hodinových ručiček (REMOVE). Nyní je možné formu vysunout.



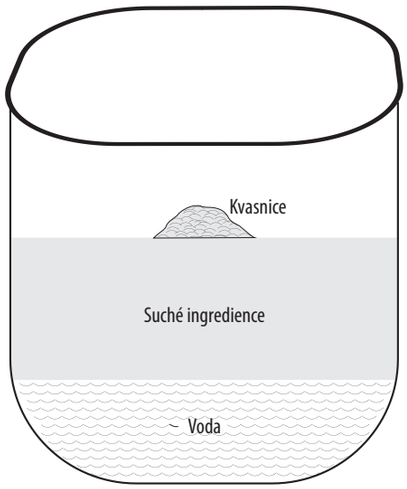


Přesvědčte se, že hnací hřídel ve formě na chleba je čistá a neobsahuje zbytky ani kousky těsta.

Umístěte hnětací lopatku na hřídel (usazuje se pouze jedním směrem). Zatlačte ji pevně na místo. Pokud hnětací lopatka není usazena správně, může se při hnětení uvolnit a ingredience nebudou správně prohněteny.

Plnění ingrediencemi

Přesvědčte se, že máte připravené všechny ingredience. Opatrně naplňte formu na chleba a ujistěte se, že jste žádné ingredience nevynechali. Při plnění je nutné vložit všechny ingredience v předepsaném pořadí, jinak se chléb řádně neupeče.



Ingredience musí mít pokojovou teplotu (20-25°C). Pokud je místnost chladná (pod 18°C), použijte teplou vodu (40°C), aby došlo k úplnému nakynutí. Měření teploty: Pokud nemáte teploměr, ohřejte trochu vody a pomalu ji přilévejte do nádoby se studenou vodou, až dosáhnete teploty, při které bude voda na dotek mírně teplá.

Odměřte a přidejte vodu do formy na chleba. Dále přidejte sůl a ostatní suché ingredience. Nakonec přidejte kvasnice. Před zahájením míchání je důležité umístit kvasnice dále od soli a vody, jinak chléb patřičně nenakyne.

Otřete mokré skvrny na vnější straně formy na chleba a vložte formu do zařízení opačným způsobem než při vyndávání.

Uchopte rukojeť a vložte formu do zařízení. Otočte formu na chleba ve směru hodinových ručiček (LOCK) a zajistěte ji pevně na místě.

Rukojeť položte zpět na formu. Zavřete víko.

Ingredience jsou nyní připraveny k pečení.

Ovládací prvky a programy

Ovládací panel

Před použitím se ujistěte, že rozumíte všem funkcím zařízení, nesprávná volba ovlivní kvalitu chleba.

Zapojte zástrčku na přívodním kabelu zařízení do síťové zásuvky. Displej na ovládacím panelu se rozsvítí a zařízení je připraveno k provozu.

Když zařízení na přípravu chleba zapnete, displej se nastaví na základní a střední kůrku (Basic a Medium Crust). Displej ukazuje 3:00, což znamená, že zařízení na přípravu chleba bude potřebovat 3 hodiny na dokončení programu. Toto nastavení je zobrazeno na obrázku nahoře.

Pořadí úkonů:

1- Zvolte program tlačítkem MENU.
2- Zvolte velikost bochníku (podle potřeby).
3- Zvolte barvu kůrky (podle potřeby).
4- Spusťte zařízení.

Volba programu. Zařízení na přípravu chleba nabízí 12 programů. Stiskněte tlačítko MENU opakovaně, abyste mohli procházet jednotlivými volbami. Volby jsou vysvětleny níže:

1. BASIC (Základní)

Doba pečení: 3 hodiny bochník 900 g; 2 hodiny 53 minut bochník 700 g

Používá se pro přípravu bílého chleba a chleba ze směsí obilných zrn. Tento program je nastaven při výrobě.

Zařízení na přípravu chleba třikrát prohněte těsto. Po druhém hnětení zařízení vydá zvukový signál (pípnutí). Tento zvukový signál indikuje, že lze přidat další ingredience.

2. FRENCH (Francouzský)

Doba pečení: 3 hodiny 50 minut bochník 900 g; 3 hodiny 40 minut bochník 700 g

Pro přípravu francouzského bílého chleba. Zařízení na přípravu chleba dvakrát prohněte těsto, ale doba kynutí a pečení je delší, takže chleba bude mít tlustší kůrku.

3. WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Doba pečení: 3 hodiny 40 minut bochník 900 g; 3 hodiny 32 minut bochník 700 g

Pro přípravu celozrnného chleba. Zařízení na přípravu chleba dvakrát prohněte těsto. Kynutí a pečení těsta zabere delší dobu. Po 40 minutách zařízení vydá zvukový signál, který indikuje, že lze přidat další ingredience. Doporučujeme zvolit tmavou kůrku (Dark), čímž dosáhnete křupavé kůrky.

4. QUICK (Rychlý)

Celková doba pečení: 1 hodina 40 minut bochník

Pro recepty s práškem do pečiva. Zařízení na přípravu chleba promíchá těsto jednou a pak začne péct. Kapaliny nalijte na dno formy na chleba, suché ingredience dejte navrch. Během počátečního míchání se suché ingredience mohou nashromáždit v rozích formy, při čištění rohů možná budete muset použít pryžovou stěrku, aby se odstranily zbytky mouky.

5. SWEET (Sladký)

Doba pečení: 2 hodiny 55 minut bochník 900 g; 2 hodiny 50 minut bochník 700 g

Pro přípravu sladkého kvašeného chleba. Zařízení na přípravu chleba prohněte dvakrát těsto.

6. ULTRA FAST I (Velmi rychlý) : Bochník 700 g - *Doba pečení: 58 minut.*

7. ULTRA FAST II (Velmi rychlý) : Bochník 900 g - *Doba pečení: 58 Minut.*

S tímto nastavením má chléb hustší texturu. Měli byste použít trochu teplejší vodu, kolem 48-50°C, a kuchyňským teploměrem změřit teplotu vody.

8. DOUGH (TĚSTO)

Celková doba programu: 1 hodina a 30 minut

Pro přípravu různých druhů těsta, které bude tvarováno a pečeno jinde. Forma není vyhřátá, velikost bochníku a volič kůrky nejsou v činnosti.

Pečte nakynuté těsto.

9. JAM (Džem)

Celková doba programu: 1 hodina 20 minut

Vložte ingredience do formy a zařízení bude džem míchat a ohřívat. Sledujte džem, aby se nepřevařil. Pokud je džem již uvařený, ale v programu ještě zbývá čas, vypněte zařízení ručně.

10. CAKE (Moučník)

Celková doba programu: 2 hodina a 50 minut

Pro hnětení a pečení směsí na moučníky a sladké chleby, u kterých je prostředkem pro kynutí soda nebo prášek do pečiva.

Některé moučníky vyžadují méně času než tento program. Postupujte podle receptu a pokud to bude potřeba, vypněte zařízení ručně.

11. SANDWICH (Sendvič)

Doba pečení: 3 hodiny bochník 900 g; 2 hodiny a 55 minut bochník 700 g

Na pečení velkého bochníku chleba s bledou, nekřupavou kůrkou. U tohoto programu není možné nastavit barvu kůrky.

12. BAKE (Pečení)

Celková doba programu: Pouze 1 hodina

Tuto funkci lze použít pro:

Pečení nakynutého těsta.

Opakované pečení nebo ohřívání dříve upečeného chleba.

Pokud chléb ohříváte opakovaně, kontrolujte pravidelně bochník a bude-li to potřeba, vypněte zařízení ručně.

FUNKCE OHŘEV

Po skončení pečení je teplota chleba vevnitř zařízení udržovaná ještě 1 hodinu. Po 1 hodině se výrobek automaticky vypne.

KONTROLA BARVY KŮRKY

Programy 1-7 umožňují si zvolit mezi 3 možnostmi barvy kůrky. Mezi volbami se pohybujte opakovaným stlačením tlačila COLOR (Barva)

Můžete zvolit Medium (střední), Dark (tmavou) nebo Light (světlou) kůrku.

Zapnutí zařízení na přípravu chleba

Po zvolení vhodného programu a barvy kůrky stiskněte tlačítko START/STOP a zařízení se zapne. Nevypínejte zařízení, dokud se cyklus nedokončí.

Zpožďovač

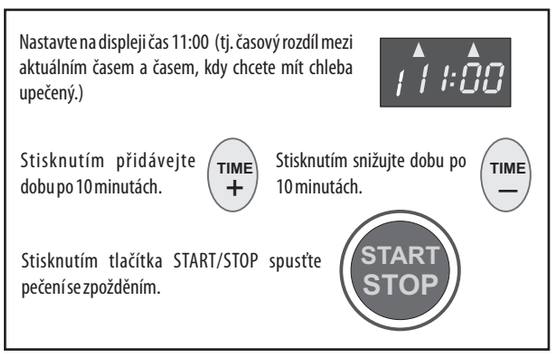
Funkce zpožďovače umožňuje zpozdit zapnutí doby pečení až o 12 hodin v závislosti na délce pečícího cyklu. Při všech programech je možné využít funkci zpoždění.

Pokud těsto obsahuje čerstvé mléko, ovoce nebo cibuli, nepoužívejte dobu zpoždění, ale pečte těsto ihned. Nevyužívejte tuto funkci při programu CAKE (Moučník).

Nastavení zpožďovače

Příklad: Je 20:00 a vy chcete mít čerstvý chléb (s nastavením Basic) ráno v 7:00.

Rozdíl mezi těmito časovými údaji (20:00 a 7:00) je 11 hodin. Zapojte přívodní kabel zařízení do síťové zásuvky. Zobrazí se přednastavený cyklus 3 hodiny (3:00).



Pokud podržíte tlačítko + nebo - stisknuté, nastaví se maximálně 13:00 hodin a k resetování dojde na přednastavenou dobu programu (v tomto případě 3:00).

Na displeji časovače se zobrazí celkový čas v hodinách a minutách, který zbývá do dopečení chleba (včetně přidaného zpoždění a doby programu). Na displeji se neukáže doba jedné hodiny udržování teploty po skončení programu.

Nezapomeňte stisknout tlačítko START pro zahájení odpočtu časovače, jinak se nic nestane. Pokud po stisknutí tlačítka START nastavíte časovač nesprávně, můžete vypnout a resetovat dobu zpoždění znovu jen v případě, že ještě nezačalo míchání.

Tlačítka Start, Stop a nouzové vypnutí

Tlačítko START/STOP složí ke spuštění nebo vypnutí programu. Po zvolení programu Menu, Crust Colour (Barva kůrky), případně Delay Time (Doba zpoždění) stačí stisknout toto tlačítko. Při stisknutí tlačítka uslyšíte zvukový signál, zařízení se spustí a displej časovače začne odpočítávat. Symbol začne blikat při provozu zařízení nebo při aktivaci funkce zpoždění.

Vypnutí zařízení na přípravu chleba v nouzovém případě

Podržte tlačítko START/STOP stisknuté po dobu tří sekund. Proveďte to pouze v nouzovém případě, poněvadž zařízení nastaví program úplně od začátku. Budete pak muset začít znovu, ingredience se mohou pokazit a bude třeba je vyměnit.

Přidávání ingrediencí

Jestliže je nabídka programů zařízení nastavená na 1. Basic (Základní), 2. French (Francouzský), 3. Whole Wheat (Celozrnný), 5. Sweet (Sladký) nebo 11. Sandwich (Sendvič), při druhém hnětení se ozve zvukový signál. Zvukový signál vás upozorní, že lze přidávat další ingredience. Během pečení chleba otevírejte víko zařízení na přípravu chleba pouze v předepsaných časech. Pokud se víko zařízení otevře v jinou dobu, může to nepříznivě ovlivnit kvalitu chleba.

Programová paměť

Pokud během činnosti zařízení dojde k přerušení dodávky elektrické energie, vybraný program pečení bude automaticky pokračovat v přerušené činnosti. V případě, že doba výpadku elektrické energie překročila 15 minut, je třeba restartovat zařízení ručně. Pokud po dobu výpadku elektrické energie program došel nejdéle do fáze hnětení těsta, můžete začít program pečení od začátku stlačte tlačítko START/STOP.

Chybová hlášení na displeji

Pokud zařízení na přípravu chleba použijete v prostředí s příliš vysokou pokojovou teplotou, na displeji se zobrazí H:HH. Vypněte zařízení, vyjměte formu na chleba, nechte víko otevřené a počkejte, až zařízení vychladne.

Pokud se po stisknutí tlačítka START na displeji zobrazí E:EE, teplotní senzor není v činnosti. Nechte zařízení prohlédnout v příslušné autorizované opravně.

Po upečení chleba

Když skončí program, na displeji se zobrazí 0:00 a ozve se deset zvukových signálů. Formu nyní lze vyjmout ze zařízení na přípravu chleba.

Zvedněte víko. Pomocí páru kuchyňských rukavic vyjměte formu ze zařízení podle postupu na straně 3. Položte formu na povrch odolný proti teplu a nechte ji stát 10 minut.

S nasazenými kuchyňskými rukavicemi obraťte formu na kuchyňské prkénko nebo jiný povrch odolný proti teplu a lehce na ni poklepejte, aby se chléb z formy uvolnil.

Nechte chléb před použitím vychladnout na podložce odolné proti teplu. Pokud se do bochníku zasekla hnětací lopatka, vyjměte ji dodaným nástrojem na vytahování hnětací lopatky.

Poznámka: Vždy používejte podložku. Pokud necháte chléb vychladnout na normálním pracovním povrchu, voda se z chleba úplně nevypaří a spodek bochníku se může poničit.

Studené počasí

Přestože zařízení na přípravu chleba funguje výborně i při nízkých teplotách, kvalita chleba nemusí být uspokojivá, pokud je kuchyň studená. V ideálním případě by mělo pečení chleba probíhat při pokojové teplotě kolem 20°C (70°F).

Pořadí pracovních úkonů při použití zařízení na přípravu chleba

I. Otevřete víko, vyjměte pečící formu zvednutím rukojeti a otočením proti směru hodinových ručiček do polohy REMOVE (Vyjmout). Zvedněte formu a položte ji na pracovní plochu.

2. Ujistěte se, že hnětací lopatka je nasazena na vřeteno uvnitř pečící formy (jednoduše se zatlačí). Ujistěte se, že lopatka je nasazená správně.

3. Odměřte ingredience podle potřeby a přidejte je všechny do formy. Před vložením není potřeba ingredience míchat, zařízení se o to postará.

4. Při přidávání kvasnic do pečící formy dávejte pozor, aby se kvasnice nedostaly do styku s vodou nebo jinou kapalinou, protože by se mohly okamžitě aktivovat.

Poznámka: Všechny naše i ostatní recepty jsou založeny na kvasnicích určených speciálně pro pečení chleba, kvasnice jsou k dostání v sáčcích.

Platí to zejména v případě, když se používá zpožďovač.

5. Nepřeplňujte pečící formu. Ovlivnilo by to chléb a zařízení by se mohlo poškodit. Pomocí rukojeti na formě umístěte pečící formu do zařízení na přípravu chleba a otočte s ní ve směru hodinových ručiček do polohy LOCK. Zavřete víko zařízení.

6. Zapojte zařízení do síťové zásuvky (uslyšíte jeden dlouhý zvukový signál). Zařízení se automaticky nastaví na program 1. BASIC (Základní) s nastavením kůrky na MEDIUM. Na displeji se zobrazí 3:00.

7. Zvolte požadovaný program stlačením tlačítka MENU dokud číslo neodpovídá vybranému programu. Nezapomeňte zvolit velikost bochníku a barvu kůrky.

8. Spusťte zařízení stisknutím tlačítka START/STOP. Po dokončení programu se na displeji zobrazí 0:00 a ozve se deset zvukových signálů. Na displeji se zobrazí 1 hodina udržování teploty (Keep Warm).

9. Když se program dokončí a chléb je upečen, funkce udržování teploty (Keep Warm) zůstane v činnosti další hodinu. Po jedné hodině zařízení znovu vydá 10 zvukových signálů a následně obnoví výchozí nastavení (Program 1). Pro dosažení co nejlepšího výsledku vypínejte zařízení tlačítkem START/STOP a vyjímejte pečící formu během této doby.

10. Při vyjímání chleba buďte opatrní. Pečící forma je velmi horká. Při vyjímání pečící formy otevřete víko a s použitím páru kuchyňských rukavic, poněvadž forma je ještě horká, vyjměte formu, pomocí rukojeti otočte formu proti směru hodinových ručiček do polohy REMOVE a zvedněte ji.

11. Nechte formu asi 10 minut vychladnout mimo zařízení v normální orientaci. To je velmi důležité pro těžší chleby.

12. Obraťte formu dnem vzhůru a mírně na ni poklepejte nebo z ní chléb vytřeste. Občas se stane, že hnětací lopatka zůstane v bochníku. Počkejte, až se bochník vychladí a pak hnětací lopatku vyjměte pomocí dřevěné stěrky nebo dodaného nástroje na vytahování hnětací lopatky, abyste zabránili poškození nepřilnavého povrchu. Pokud při vyjímání chleba z formy potřebujete pomoc, používejte pouze dřevěné nebo plastové nástroje, které odolávají teplu.

13. Nechte chleba vychladit na podnose. Před krájením chleba se přesvědčte, že hnětací lopatka byla odstraněna.

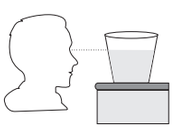
14 **Po použití vždy zástrčku na přívodním kabelu zařízení vytáhněte ze síťové zásuvky.**

Poznámka: *Jestliže je zařízení v provozu, otevírejte víko pouze v předepsané době pečícího cyklu. Nebudete-li toto opatření dodržovat, ovlivníte tím kvalitu chleba, zejména jeho schopnost řádného kynutí.*

Vážení a odměřování ingrediencí

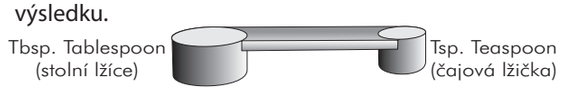
Následující stránky obsahují několik receptů, které vám pomohou seznámit se s možnostmi nového zařízení na přípravu chleba. Pokud chcete dosáhnout co nejlepších výsledků, je velmi důležité, abyste při odměřování byli přesní a opatrní, protože malé rozdíly při odměřování klíčových ingrediencí mohou výrazně ovlivnit konečný výsledek.

Na odměřování kapalin používejte čistou nádobu a odměřujte ve výšce oka. Jestliže odměřujete pod nebo nad výškou oka, nedosáhnete přesného odečtu. Odměrná nádobka je opatřena ryskami, které označují šálky, mililitry (ml) a duté unce (fl.oz), které vám pomohou správně odměřit ingredience. Kapalinu dolévejte vždy přesně k vyznačené rysce.



Pokud suché ingredience odměřujete podle váhy, používejte kuchyňské váhy kalibrované v gramech (a britských mírách, pokud jim dáváte přednost).

Poznámka: Pokud se v receptech objevují zkratky tsp. (teaspoon - čajová lžička) a tbsp. (tablespoon - stolní lžíce), pak odkazují na dodanou odměrku. Používejte tuto odměrku, jiné náčiní nemusí vést ke správně odměřenému množství. Odměrka musí být při odměřování zarovnaná k okraji. Neúplná nebo vrchovatá odměrka nemusí vést ke správnému výsledku.



DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Zařízení na přípravu chleba poskytuje dostatečnou kapacitu k upečení bochníku o hmotnosti 900 g nebo pro nakynutí ekvivalentního množství těsta, které bude upečeno jinde. Nepřekračujte toto množství, jinak může dojít k poškození mechanizmu a těsto může nakynout přes víko zařízení.

Recepty - Začínáme

Na úvod práce se zařízením uvádíme výběr receptů. Recepty vyžadují rychle reagující nebo snadno tepelně zpracovatelné sušené kvasnice určené pro pekaře chleba.

Při vkládání ingrediencí nejprve nalijte vodu, pak případnou další kapalinu a polotekuté ingredience. Dále přidejte mouku, a teprve potom ostatní suché ingredience. Mírně poklepejte na všechny strany formy, aby se mouka usadila. To zabrání kvasnicím, aby přišly do styku s tekutinami. Nakonec přidejte malou hromádku kvasnic do středu formy.

MNOŽSTVÍ A PŘEVODNÍ POMĚRY

Dávky uváděné v receptech postačují k upečení bochníku o hmotnosti 700 g. Pro větší bochníky je třeba dávky zvýšit.

Aby se předešlo konfliktům s různými systémy odměřování, dávky jsou založeny na dodané odměrné nádobce a odměrce. Odměrná nádobka je kalibrována v šálcích, uncích a mililitrech.

Odměrka je kalibrována v dávkách, které odpovídají stolní lžíci (tbsp 15 g) a čajové lžičce (tsp 5 g).

Recepty

BÍLÝ CHLÉB (WHITE BREAD) použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

1⅓ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1 tbsp	rostlinný olej na vaření
1 tsp	sůl
3⅓ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
1 tsp	bílý cukr
2 tsp	sušené kvasnice

VARIACE BÍLÉHO CHLEBA

Níže uvedené ingredience se přidávají ke směsi pro bílý chléb, pokud není uvedeno jinak.

Sýrový chléb

¾ šálku	strouhaný sýr

Pokud sýr obsahuje hodně vlhkosti, dejte méně vody.

Datlový chléb

½ šálku	drobně nakrájené datle

Přidejte po druhém hnětení, když se ozve zvukový signál.

Brusinkový chléb

1½ tsp	muškátový oříšek
1 - 2 tbsp	strouhaná pomerančová kůra
2 - 4 tbsp	sušené brusinky
1 - 2 tbsp	pomerančová zavařenina

Nahraďte brusinkový džus vodou

Bramborový chléb

⅓ šálku	sušené tenké plátky brambor
1 - 2 tsp	sušená petržel

Snižte dávku mouky o ekvivalentní množství brambor

CIBULOVÝ CHLÉB (ONION BREAD) použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

Všechny ingredience přidejte na začátku.

1⅓ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1 tsp	sůl
1 tbsp	sušené mléko
3⅓ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
⅓ šálku	sušené kousky cibule
12 g (½ oz.)	pokrájené máslo
1 tsp	cukr
2 tsp	sušené kvasnice

SÝROVÝ A CIBULOVÝ CHLÉB (CHEESE - ONION BREAD) použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

1⅛ šálku	mléko
1 tbsp	extra panenský olivový olej
¾ šálku 75 g (3 oz)	strouhaný vyzrálý sýr čedar
½ šálku	cibule (jemně nakrájená, zpracovaná)
1 tsp	sůl
1 tsp	cukr
3⅓ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
½ tsp	prášková hořčice
2 tsp	sušené kvasnice

ČESNEKOVÝ CHLÉB (GARLIC BREAD) použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

1⅛ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
2 tbsp	olivový olej
1½ tsp	sůl
¾ tsp	česnek (čerstvě vylisovaný)
3 šálky	trvanlivá bílá chlebová mouka
1 tbsp	cukr
3 tbsp	parmezánový sýr (strouhaný)
¾ tsp	bazalka (sušená)
¾ tsp	česnekový prášek
2 tbsp	pažitka (sušená)
¾ tsp	černý pepř
2 tsp	sušené kvasnice

CHLÉB S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM (PEANUT BUTTER BREAD), *vyvarujte se jej, pokud máte alergii na burské oříšky*

použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

1¼ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
3 šálky	trvanlivá bílá chlebová mouka
½ šálku	arašídové máslo (jemné nebo křupavé)
¼ šálku	hnědý cukr
1½ tsp	sůl
1½ tsp	sušené kvasnice

ŽITNÝ CHLÉB (RYE BREAD) použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

1 šálek	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1¼ tsp	sůl
4 tsp	rostlinný olej nebo máslo
2¼ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
¾ šálku	žitná mouka
2½ tbsp	cukr
1 tbsp	kukuřičná mouka
1 ½ tsp	kmín
2 tsp	sušené kvasnice

OBILNÝ CHLÉB (GRANARY BREAD) použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

1⅓ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1 tbsp	rostlinný olej na vaření
1 tsp	sůl
3⅓ šálku	obilná chlebová mouka
1 tsp	bílý cukr
2 tsp	sušené kvasnice

FRANCOUZSKÝ CHLÉB (FRENCH BREAD), použijte program 2. French (Francouzský)

1¼ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1½ tsp	sůl
3 šálky	trvanlivá bílá chlebová mouka
1½ tsp	cukr
2 tsp	sušené kvasnice

MRKVOVÝ CHLÉB (CARROT BREAD) použijte program 1. Basic (Základní)

¾ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
¼ šálku	bílý jogurt
1 šálek	mrkev (nastrouhaná)
2 tbsp	med
2 tbsp	melasa (nebo tmavohnědý třtinový cukr)
2¼ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
1 šálek	celozrnná chlebová mouka
1 tbsp	sušené mléko
1½ tsp	sůl
¼ šálku	vlašské ořechy (nasekané)
1½ tsp	sušené kvasnice

BANÁNOVÝ CHLÉB (BANANA BREAD)
použijte program 3. Whole Wheat (Celozrnný) s nastavením na Light Crust

⅔ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1 tbsp	rostlinný olej na vaření
1 tsp	sůl
3 tbsp	med
1 ⅛ šálku	celozrnná chlebová mouka
¾ tsp	vanilková esence
½ šálku	rozetřený banán
2 tbsp	máslo (nakrájené na kousky)
2 tbsp	sušené mléko
2½ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
1 tsp	bílý cukr
2 tsp	sušené kvasnice

FOCACCIA použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

⅔ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
2 tbsp	olivový olej
1 tsp	sůl
2¼ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
2 tsp	směs čerstvě nasekaného tymiánu, majoránky a šalvěje*
1 tsp	bílý cukr
1 tsp	sušené kvasnice

Toto dávka je na malý kulatý bochník (přibližně 500 g).
**Pokud používáte sušené bylinky, snižte množství o polovinu, protože sušené bylinky mají výraznější vůni.*

TOMATOVÝ CHLÉB (TOMATO BREAD) použijte program 1. Basic (Základní) nebo 4. Quick (Rychlý)

1 šálek*	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
2 tbsp	olivový olej
½ tsp	sůl
3 ⅓ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
30 g (2¼ oz)	rajská jablka sušená na slunci
½ tsp	sušené kvasnice

*připraveno z vody použité k máčení rajských jablek a čerstvé vody (viz níže)
Nejprve namáčejte rajská jablka v malém množství horké vody po dobu 15 minut. Nechte okapat a nasekejte na kousky, vodu si ponechte.
Rajská jablka můžete přidat spolu s ostatními ingrediencemi na začátku programu. To dodá bochníku dobře vyladěný ráz.
Alternativně můžete přidávat rajská jablka v polovině probíhajícího cyklu. Tím uchováte jejich individuální charakter a chléb bude voňavější.

BRIOŠKA (BRIOCHE) použijte program 10. Cake (Moučník)

2¼ tbsp	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
¾ tsp	sůl
3	střední vejce, rozšlehané
2½ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
75 g (3 oz)	máslo (nakrájené na kousky)
1½ tbsp	pískový cukr
2½ tsp	sušené kvasnice

Poznámka: Jestliže preferujete briošku s lehčí kůrkou, zastavte program 25 minut před koncem a vyjměte bochník.

TĚSTO NA PIZZU (PIZZA DOUGH), použijte program 8. Dough (TĚSTO)

1½ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
2½ tbsp	olivový olej
4½ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
2½ tbsp	cukr
1½ tsp	sůl
2¼ tsp	sušené kvasnice

Toto postačí pro tři pizzy o průměru 300 mm (12"). Vyválejte je do kulatého tvaru na povrchu posypaném moukou a okraje zesilte tak, aby se vytvořila obruba. Položte na namaštěný pečící plech, na pizzu dejte ingredience podle vlastního výběru a pečte v plynové troubě na stupni 6 při teplotě 200ºC (400ºF) po dobu 15 minut.
Pokud si přejete, můžete těsto nechat odpočinout 10 až 20 minut přikrytím vytvořené placky utěrkou a ponecháním na teplém místě na namaštěném pečícím plechu před přidáním ingrediencí na pizzu.

TĚSTO NA BUCHTY (BUN DOUGH) použijte program 8. Dough (TĚSTO)

⅔ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
2	vejce, rozšlehané
2 tbsp	margarín
3 šálky	trvanlivá bílá chlebová mouka
2 tbsp	cukr
½ tsp	sůl
2 tsp	sušené kvasnice

ŠVÝCARSKÉ BUCHTY (SWISS BUNS)
Po skončení programu zformujte 15 buchet do válcového tvaru na namaštěném pečícím plechu. Nechte těsto odpočinout 10 až 20 minut (viz stejný postup jako u těsta pro pizzu).

KOBLIHY (DOUGHNUTS)
Po skončení programu zformujte 15 malých bochánků a nechte těsto odpočinout 10 až 20 minut. Smažte v horkém oleji dozlatova. Pomocí vařečky vyválejte koblihy v pískovém cukru, dokud jsou ještě horké. Dejte pozor, abyste se nespálili.

Recepty na celozrnný (pšeničný) chléb
Zde je několik vyzkoušených a ověřených receptů na výrobu více druhů výborného celozrnného chleba.

RECEPT č. 1 použijte program 3. Whole Wheat (Celozrnný)

1 ⅓ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1 tbsp	rostlinný olej na vaření
1 tsp	sůl
3 ⅓ šálku	celozrnná chlebová mouka
1 tsp	bílý cukr
2 tsp	sušené kvasnice

RECEPT č. 2 použijte program 3. Whole Wheat (Celozrnný)

1½ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
2 tbsp	rostlinný olej na vaření
1½ tsp	sůl
4½ šálku	celozrnná chlebová mouka
3 tbsp	sušené mléko (volitelné)
2 tbsp	bílý cukr
2¾ tsp	sušené kvasnice

RECEPT č. 3 použijte program 1. Basic (Základní)

1⅓ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1 tbsp	rostlinný olej nebo
12 g (½ oz)	máslo (nakrájené na kousky)
2 tsp	sůl
3⅓ šálku	celozrnná chlebová mouka
špetka	bílý cukr
2 tsp	sušené kvasnice

LEHKÝ CELOZRNNÝ CHLÉB (LIGHT WHOLEMEAL) (použijte program 3. Whole Wheat (Celozrnný)

1⅓ šálku	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
1 tbsp	rostlinný olej
1 tsp	sůl
2¼ šálku	celozrnná chlebová mouka
1⅛ šálku	trvanlivá bílá chlebová mouka
1 tsp	bílý cukr
2 tsp	sušené kvasnice

CELOZRNNÝ CHLÉB SE SODOU (WHOLEMEAL SODA BREAD) použijte program Ultra Fast (Velmi rychlý)

1 šálek	voda o pokojové teplotě (kolem 20°C)
150 ml (5/8 šálku)	přírodní řecký jogurt
1 tsp	sůl
3 ⅓ šálku	celozrnná chlebová mouka
1 tsp	jedlá soda (soda bicarbona)
1 tbsp	prášek do pečiva

Pomoc! Chleba se špatně upekl Několik dobrých rad

Přidali jste všechny ingredience?

Odměřili jste přesně všechny ingredience?

Byly kvasnice před zahájením programu ve styku s tekutinou nebo solí?

Použili jste správný program?

Nastavili jste zpožďovač správně?

Byl během cyklu vypnut elektrický proud?

Bylo víko během cyklu otevřeno v nevhodnou dobu?

Byla teplota vody správná?

Bylo zařízení na přípravu chleba při zahájení programu ve velmi chladné kuchyni?

Byl chléb ponechán v zařízení po uplynutí doby udržování teploty?

Pokyny pro vyhledání a odstranění závad

Příznak	Pravděpodobná příčina	Náprava
Chléb příliš nakynul	Příliš mnoho kvasnic nebo mouky Málo soli Přebytečná voda ve chlebě	Pečlivě zkontrolujte ingredience Staré nebo prošlé ingredience Snižte množství vody
Chléb dostatečně nenakynul	Málo kvasnic nebo špatné kvasnice Vlhké nebo prošlé kvasnice Kvasnice ve styku se solí Příliš horká voda Nesprávný druh mouky Vlhká nebo prošlá mouka	Pečlivě zkontrolujte stav kvasnic Používejte pouze kvasnice v sáčku. Uchovávejte ingredience odděleně. Používejte čerstvou vodu o pokojové teplotě Používejte čerstvou chlebovou mouku Uchovávejte mouku suchou a na tmavém chladném místě
Chléb se zhroutil	Příliš teplé ingredience	Používejte vodu o pokojové teplotě a čerstvé správně skladované ingredience
Chléb nakynul dobře, ale při pečení se zploštil	Příliš mnoho vody Ingredience nejsou čerstvé Špatná kvalita mouky	Snižte množství vody Nepoužívejte ingredience s prošlou dobou trvanlivosti Používejte vhodnou čerstvou chlebovou mouku
Chléb se zdeformoval po upečení	Obsah lepku v mouce je příliš nízký Příliš mnoho vody	Používejte vhodnou čerstvou chlebovou mouku
Struktura chleba je žmolkovitá a nestejnoměrná	Nesprávný poměr mouky a vody Vlhká nebo prošlá mouka	Zkontrolujte množství a kvalitu všech ingrediencí
Houbovitý hrubý povrch	Příliš mnoho mouky, zejména u bílého chleba Příliš soli nebo cukru	Zkontrolujte množství a kvalitu všech ingrediencí
Chléb se těžko krájí	Příliš teplý chléb	Nechte chléb vychladnout na otevřené podložce

Základy pečení chleba

Kvalitní chléb vyžaduje dobré porozumění ingrediencím a jejich vzájemnému působení. Tento stručný průvodce vám pomůže porozumět některým procesům a použitým materiálům.

MOUKA

je základní ingrediencí. Měla by být čerstvá, uchovávaná v chladném a suchém prostředí, nejlépe ve vzduchotěsné nádobě. Používejte pouze chlebovou mouku. Mouky pro všeobecné použití neobsahují dostatek lepku, který je potřeba pro vytvoření dobře strukturovaného chleba.

Celozrnná mouka obsahuje celá obilná zrna. To má za následek těžší a hustější bochníky, než jsou bochníky upečené z bílé chlebové mouky. Tyto bochníky také déle kynou pro dosažení co nejlepších výsledků používejte nastavení Wholemeal.

Ostatní mouky, například žitná mouka, se často přidávají do chlebové mouky při výrobě speciálních chlebů. Vzhledem k tomu, že tyto mouky neobsahují žádný lepek, nelze je používat samostatně.

Mouky se odlišují všichni mlynáři mají vlastní speciální metody, svou roli hraje také stáří a skladování mouky. Ačkoliv byste měli vždy postupovat podle receptu, existují situace, kdy možná budete muset těsto upravit. Můžete to provést několik minut po hnětacím cyklu. Otevřete víko zařízení na přípravu chleba a jemně se těsta dotkněte. Mělo by být jen mírně lepkavé. Pokud je rozbředlé, přidejte trochu mouky (½ - 1 tbsp.). Nechte je zpracovat a pak jej znovu zkontrolujte, je-li to potřeba. Pokud je těsto příliš suché, přidejte stejné množství vlažné vody. Pak jej znovu zkontrolujte, je-li to potřeba.

Jak postupně získáte zkušenosti, naučíte se poznávat a vnímat dobré těsto. Mělo by být jemné a hladké se sotva znatelným lepkavým vzhledem, ale nemělo by zanechávat žádné zbytky při vyjímání z formy, jako v našich receptech pro koblihy a v jiných receptech připravovaných v programu Dough.

Jediná doba, kdy je možné upravit kvalitu těsta, je během hnětacího cyklu. Jakmile pečení začne, nezvedejte víko, jinak se chléb může pokazit.

MLÉKO

Při výrobě chleba lze používat plnotučné, polotučné a odstředěné mléko, ale vždy by mělo být přidáváno vlažné. Mléko uchovávané v chladničce se musí ohřát přibližně na 27°C (80°F). Nikdy neohřívejte mléko na teplotu přesahující 37 °C (98 °F), mohlo by to způsobit problémy s kvasnicemi.

Mléko lze u většiny receptů nahradit vodou, ale možná bude nutné upravit množství obvykle se dává o něco více. Pokud recept obsahuje sušené mléko, vynechte jej, když mléko nahrazujete vodou.

MNOŽSTVÍ TEKUTIN

Mouka absorbuje vlhkost, její struktura se může v obvyklých atmosférických podmínkách do určité míry lišit. Množství tekutiny bude možná potřeba upravit, jestliže je vaše kuchyň nadměrně suchá nebo vlhká. Pokud je v chlebu příliš mnoho vody, nenakyne správně a může se zhroutit. Nedostatek tekutiny má za následek nevzhledně strukturovaný a žmolkovitý chléb.

Pokud si nejste úplně jisti, je dobré sledovat těsto během hnětení s využitím výše uvedených poznámek.

MÁSLO, MARGARÍN, POKRMOVÝ TUK A OLEJ

Při pečení chleba jsou nezaměnitelné. Tuky dodávají chuť a pomáhají zachovat vlastnosti chleba. Pokus si přejete používat margarín na bázi rostlinného oleje, přesvědčte se, že používáte odpovídající druh. Vyvarujte se sortimentu „light", poněvadž takové výrobky mohou obsahovat příliš velké množství vody, která nepříznivě ovlivňuje chléb. Pokud máte pochyby, přečtěte si text psaný drobným písmem na obalu, kde je uvedeno, zda je výrobek vhodný pro pečení chleba.

Při nahrazování oleje máslem, margarínem nebo tuhým pokrmovým tukem snižte množství tekutiny přibližně o ľ tbsp., aby se kompenzoval přebytek tekutého obsahu oleje.

Jak uvidíte v našich receptech, osvědčeným způsobem je nakrájet před použitím máslo a tuhé tuky na malé kousky.

Chcete-li vytvořit nízkotučný chléb, můžete místo části nebo veškerého tuku v receptu použít přírodní nízkotučný jogurt, ale ve stejném množství. Lze použít i jablkové pyré. Znovu připomínáme, sledujte těsto a podle potřeby jej upravujte.

CUKR

Cukr poskytuje potravu pro kvasnice, pomáhá chlebu kynout a zlepšuje chuť, strukturu a barvu chleba. Lze používat téměř všechny druhy přirozených sladidel všechny možné cukry, kukuřičný a javorový sirup, med atd. Ještě jednou zdůrazňujeme, použijete-li tekutá sladidla jako náhradu za cukr, snižte mírně množství vody kvůli kompenzaci.

Pro pečení chleba nejsou vhodná umělá sladidla.

SŮL

Sůl v chlebě NENÍ jen záležitostí chuti! Sůl potlačuje růst kvasinek a zlepšuje pružnost a strukturu chleba. Pokud snížíte nebo vyloučíte množství soli v chlebě, bude nadměrně kynout, a pokud použijete příliš mnoho soli, bochník dostatečně nenakyne. Používejte běžnou stolní sůl.

Při přidávání soli do formy na chleba umístěte sůl dále od kvasnic, dejte ji do některého rohu formy. Pokud se kvasnice dostanou do předčasného styku se solí, chléb řádně nenakyne. Tato situace je zjevně mnohem důležitější při používání zpožďovače.

KVASNICE

Kvasnice jsou mikroorganizmy, které se živí cukry a škroby v chlebové směsi a produkují plynný oxid uhličitý, který způsobuje kynutí chleba.

Doporučujeme používat sušené rychle účinkující kvasnice, které jsou určeny pro přípravu chleba. Z pokynů uvedených na sáčku s kvasnicemi zjistíte, zda jsou kvasnice vhodné pro přípravu chleba. Snadno mísitelné kvasnice jsou snadno dostupné v obchodech TESCO a v jiných dobrých obchodech s potravinami.

Při přidávání kvasnic buďte zvláště opatrní, abyste přidali správné množství, jinak budete mít v rukách hotové neštěstí, zejména pokud přidáte příliš mnoho!

Poznámka: Některé ingredience, zejména česnek a skořice, mohu pokazit kvalitu chleba, pokud jich přidáte příliš mnoho. Při přidávání nebuďte velkorysí, používejte množství doporučená v receptech.

Při pečení potravin obsahujících mléko a cibuli se doporučuje nepoužívat nastavení časovače na delší dobu.

ZÁVĚREM

VÁM PŘEJEME MNOHO ÚSPĚCHŮ PŘI PEČENÍ CHLEBA

Čištění a péče

Po použití zařízení na přípravu chleba

Po použití vždy ihned vytáhněte zástrčku přívodního kabelu zařízení ze síťové zásuvky.

Po použití a před čištěním nebo skladováním nechte zařízení na přípravu chleba vychladnout Zařízení na přípravu chleba před dalším použitím dostatečně vychladne přibližně za 30 minut.

Nechte víko otevřené, aby zařízení rychleji vychladlo, ale zajistěte, aby zařízení bylo bezpečně umístěno mimo dosah dětí a domácích zvířat.

Čištění

Při čištění používejte pouze teplou vodu s mírným tekutým čisticím prostředkem. Za žádných okolností nepoužívejte chemické čisticí prostředky nebo rozpouštědla, čisticí prostředky na trouby nebo abrazivní prostředky.

Přesvědčte se, že zařízení na přípravu chleba je odpojeno od elektrické sítě a že je dostatečně vychlazeno, aby se s ním mohlo bezpečně zacházet.

Nalijte do formy na chleba trochu vody a nechte ji tam několik minut, aby pomohla ochladit formu. Nevkládejte znovu formu na chleba do zařízení, dokud nebude vyčištěno.

Forma na chleba, hnětací lopatka a hnací hřídel by měly být důkladně očištěny v teplé vodě s přídavkem čisticího prostředku. Otvor v hnětací lopatce lze čistit jemným kartáčem na čištění vnitřku lahví nebo podobným nástrojem.

Pokud necháte hnětací lopatku uloženou na hřídeli, může být její pozdější oddělení obtížné. Pokud se tak stane, naplňte formu na chleba teplou vodou a přidejte několik kapek tekutého čisticího prostředku. Nechte odstát 30 minut a pak hnětací lopatku odstraňte z hřídele, abyste ji mohli vyčistit.

Důkladně opláchněte formu na chleba a hnětací lopatku, aby se odstranily zbytky detergentu a nechte je oschnout.

Jemnou utěrkou odstraňte všechny drobty z víka, těla zařízení a prostoru trouby.

Vytřete vnitřek a vnějšek zařízení navlhčenou utěrkou. Neponořujte zařízení na přípravu chleba do vody a nelijte vodu do prostoru trouby.

Nepřipusťte, aby se přívodní kabel nebo síťová zástrčka dostaly do styku s vodou, nepouštějte vodu na spotřebič a nevlhčete nadměrně vnitřek nebo ovládací panel.

Po použití opatrně vyčistěte a osušte všechny části. Pokud je forma na chleba uložena v zařízení, uchovávejte ji v poloze LOCKED, ale nechte hnětací lopatku volně ležet ve formě, připravenou pro nasazení při dalším použití.

ZÁRUKA

Na tento výrobek se vztahuje dvouletá záruka od data nákupu. Pokud během tohoto období vznikne porucha, laskavě se obraťte na nejbližší prodejnu Tesco. Laskavě s sebou přineste originální účtenku za nákup. Tato záruka žádným způsobem neovlivňuje vaše práva spotřebitelů.

Specifikace

Model:	BMS1
Napětí:	220-240 V~, 50 Hz
Příkon:	600 W
Hmotnost bez obalu:	5.5kg

CE

TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN!

Vyrobeno po 13.8.2005

Elektrická a elektrotechnická zařízení se nesmí likvidovat s domácím odpadem. Nechte je recyklovat v místě k tomu určeném. Obraťte se na místní úřady nebo vašeho prodejce, jak výrobek recyklovat.

Biztonsági útmutató

FIGYELEM

ÁRAMÜTÉSVESZÉLY! NE SZERELJE LE!

Az egyenlő oldalú háromszögben elhelyezett villám jelzés arra figyelmezteti az üzemeltetőt, hogy a készülék belsejében magasfeszültség uralkodik és áramütést okozhat, amennyiben a burkolat eltávolítása után, belenyúl a készülékbe.

Az egyenlő oldalú háromszögben elhelyezett felkiáltójel arra figyelmezteti az üzemeltetőt, hogy a készülékhez olyan írásos anyagot mellékeltek, amely fontos tudnivalókat tartalmaz a készülék üzemeltetését és szervízelését illetően.

- Közvetlenül a kenyérsütés után a készülék FORRÓ. Sütés után mindig konyhai kesztyűvel nyúljon a kenyérsütő készülékhez, illetve a sütőedényhez.
- Használat után húzza ki a kenyérsütő hálózati csatlakozóját a fali aljzatból, és hagyja lehűlni, mielőtt hozzányúlna vagy bármely részét megtisztítaná. A dugót húzza, ne a kábelt.
- Ez a kenyérsütő kizárólag szokásos háztartási felhasználásra alkalmas. Vendéglátóipari célokra ne használja.
- A kenyérsütőt ne használja a szabadban.
- A kenyérsütőt, annak kábelét vagy csatlakozó dugóját ne merítse vízbe vagy folyadékba.
- Hőforrás közelében vagy labilis felületen ne használja a kenyérsütőt.
- A kenyérsütőt csak hőálló felületen használja. Ha a munkafelület túlságosan sima, helyezze a kenyérsütőt csúszásmentes alátétre.
- Ügyeljen rá, hogy a kenyérsütőt ne érje közvetlen napfény.
- A kenyérsütő körül legalább 100 mm szabad helyet kell biztosítani minden oldalon.
- Ha a készüléket gyermekek közelében működtetik, szigorú felügyeletre van szükség.
- Amikor a készülék helyét kiválasztja, gondoskodjon róla, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- Ügyeljen rá, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen forró felülettel, és ne nyúljon túl az asztal szélén.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt, hogy nem sérült-e. Ha bármilyen sérülést észlel, ne használja a készüléket. Ha a készülék meghibásodik, szakemberrel javíttassa meg.
- Használat közben ne takarja le a kenyérsütőt.
- Soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül a kenyérsütőt!
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (és gyermekek), ha nem részesülnek felügyeletben,vagy nem kaptak útmutatást a készülék használatához a biztonságukért felelős személytől.
- Ne használjon a gyártó által nem javasolt tartozékokat vagy kellékeket.
- Soha ne üzemeltesse üresen a kenyérpirítót!
- Óvja a sütőedényt a sérülésektől. A kenyérsütő nem működik megfelelően, ha megrongálódott.
- Kenyérsütéskor soha ne használjon fel az útmutatóhoz mellékelt receptekben megadott maximális ajánlott mennyiségeknél többet. Ha mégis többet süt, a kenyér nem sül át egyenletesen, és a tészta kicsordulhat.
- A kenyérsütőt ne használja az ebben az útmutatóban meghatározottól eltérő célra.
- A kenyérsütő nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. A jogosulatlan szétszerelés vagy javítás a termékre vonatkozó jótállás érvénytelenségét vonja maga után.

Bevezetés

A készülék használata előtt olvassa el az összes útmutatást, és ismerje meg a kenyérsütő funkcióit és működését. Ügyeljen rá, hogy minden biztonsági tájékoztatást figyelmesen elolvasson.

A készülék használatba vétele előtt győződjön meg róla, hogy önöknél a hálózati feszültség ugyanaz-e, mint ami a készülék adattábláján szerepel.

A kenyérsütő kicsomagolása

A következő alkatrészeket találja a dobozban:

- Kenyérsütő sütőedénnyel és dagasztólapáttal
- Mérőpohár és -kanál
- Dagasztólapát-kiemelő

Ha bármelyik darab hiányzik vagy sérült, a legközelebbi TESCO-áruháztól kérjen segítséget.

Őrizze meg a csomagolást, hogy a készüléket később biztonságosan szállíthassa. Ha a csomagolást kidobja, az érvényes újrahasznosítási szabályoknak megfelelően gondoskodjon az ártalmatlanításáról.

Megjegyzés: *A gyártás során a kenyérsütő egyes alkatrészeit vékonyan bezsírozzák. A készülék első használata során némi kigőzölgést észlelhet. Ez ártalmatlan, és gyorsan eloszlik.*

A kenyérsütő és alkatrészei

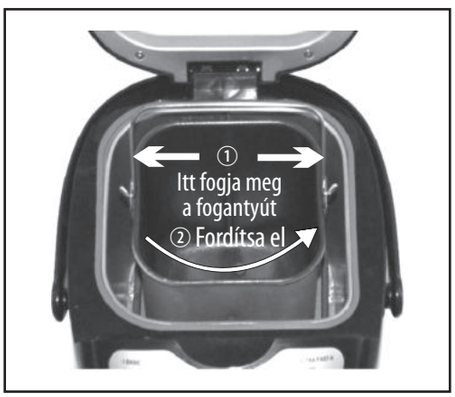
A szabályozópanel

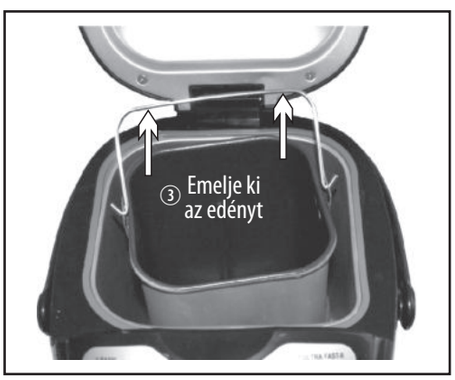
A kenyérsütő használata

Előkészítés

A kenyérsütő használatba vétele előtt meleg mosogatószeres vízben mossa el a sütőedény belsejét, a dagasztólapátot és a mérőeszközöket. Öblítse ki, majd alaposan szárítsa meg őket. Nedves ruhával törölje át a fedél belsejét, a sütőedény és a készülék külső felületét.

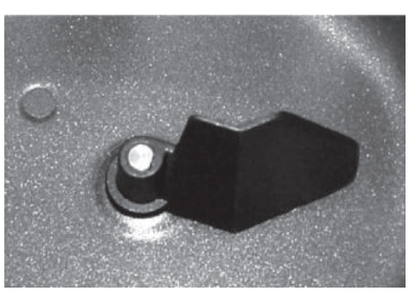
A fedél kinyitása után: Emelje fel a fogantyút és fogja két kézzel. Forgassa a sütőedényt az óramutató járásával ellenkező irányba (ELTÁVOLÍTÁS). Így már kiveheti az edényt.





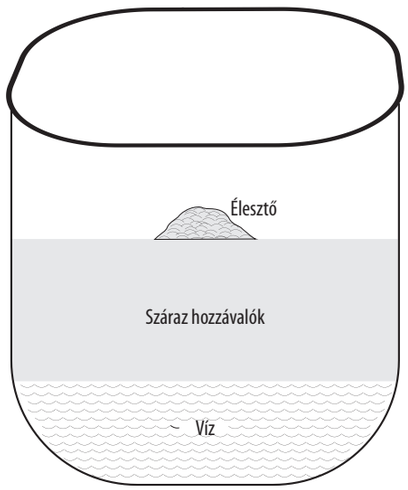
Győződjön meg róla, hogy a dagasztólapát meghajtó tengelye tiszta, mentes a morzsáktól és a tésztadaraboktól.

Helyezze a dagasztólapátot a tengelyre (csak egyféleképpen illeszkedik). Határozottan nyomja a helyére. Ha a lapát nincs biztonságosan rögzítve, dagasztás közben leeshet, és ekkor a hozzávalók nem keverednek megfelelően.



A hozzávalók betöltése

Készítse ki az összes hozzávalót. Gondosan töltse meg az edényt, és vigyázzon, nehogy kimaradjon valamelyik hozzávaló. Alapvető fontosságú, hogy a hozzávalókat az előírt sorrendben töltse az edénybe, különben a kenyér nem sül meg megfelelően.

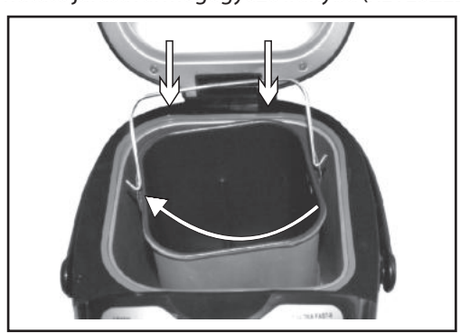


A hozzávalóknak szobahőmérsékletűnek kell lenniük (20-25 °C). Ha a helyiségben hűvös van (18 °C alatt), használjon meleg (40 °C-os) vizet, hogy az élesztő megkelhessen. Ha nincs hőmérője, melegítsen vizet, és töltse egy kancsó hideg vízbe úgy, hogy a keletkező víz hőmérséklete langyos legyen.

Mérje ki a szükséges vízmennyiséget és öntse a sütőedénybe. Ezután szórja bele a sót és a többi száraz hozzávalót. Utoljára az élesztőt tegye az edénybe. Alapvető fontosságú, hogy az élesztő a keverés megkezdése előtt ne érintkezzen a sóval és a vízzel, különben a kenyér nem kel meg.

Tisztítsa meg a sütőedény külsejét az esetleges szennyeződésektől, majd eressze le a kenyérsütőbe az előbb leírt folyamatot fordított sorrendben követve.

A fogantyúval eressze le az edényt a kenyérsütőbe. A biztonságos rögzítéshez fordítsa el az edényt az óramutató járásával megegyező irányba (RETESZELÉS).



Engedje a fogantyút vissza a sütőedényre. Zárja le a fedelet.

A hozzávalók ezzel készen állnak a sütésre.

Szabályozószervek és programok

A szabályozópanel

Alaposan tanulmányozza a kenyérsütő funkcióit, mielőtt használná azt, mivel a nem megfelelő funkció kiválasztása ronthatja a kenyér minőségét.

Csatlakoztassa a kenyérsütőt a hálózathoz. A szabályozópanel kijelzője világít, jelezve, hogy a készülék működésre készen áll.
A kenyérsütő bekapcsolásakor a készülék beállítása „Basic" [Alap] és „Medium Crust" [Közepes kenyérhéj]. A kijelző 3:00-et jelez; a kenyérsütő 3 óra alatt hajtja végre a programot. Ezt a beállítást mutatja a fenti ábra.

Műveletek sorrendje:

1- A MENU [MENÜ] gombbal válasszon programot.
2- Válassza ki (szükség szerint) a vekni méretét [LOAF SIZE].
3- Válassza ki (szükség szerint) a kenyérhéj színét [COLOR].
4- Indítsa el a gépet.

Program kiválasztása. A kenyérsütő 12 programja közül választhat. A MENU [MENÜ] gomb ismételt megnyomásával léphet tovább az egyes opciókra. Az opciókat az alábbiakban magyarázzuk.

1. BASIC [ALAP]
Idő: 3 óra 900 grammos vekni esetén; 2 óra 53 perc 700 grammos vekni esetén
Fehér kenyér, illetve többféle gabonából készült kenyér készítéséhez használható. Ez a program a gyári beállítás.
A kenyérsütő háromszor dagasztja meg a tésztát. A második dagasztás után a kenyérsütő sípol. Ez a síp jelzi, hogy a további hozzávalókat most adhatja hozzá a tésztához.

2. FRENCH [FRANCIA]
Idő: 3 óra 50 perc 900 grammos vekni esetén; 3 óra 40 perc 700 grammos vekni esetén
Francia fehérkenyér készítéséhez. A kenyérsütő kétszer dagaszt, de hosszabb a kelési és a sütési idő, így a kenyér héja vastagabb lesz.

3. WHOLE WHEAT [TELJES KIŐRLÉSŰ BÚZA]
Idő: 3 óra 40 perc 900 grammos vekni esetén; 3 óra 32 perc 700 grammos vekni esetén
Teljes kiőrlésű búzalisztből készült kenyér készítéséhez. A kenyérsütő kétszer dagaszt. A tészta hosszabb ideig kel és sül. 40 perc elteltével a kenyérsütő sípol, jelezve, hogy a további hozzávalókat most adhatja hozzá a tésztához. A kenyérhéj ropogósra történő sütéséhez a Dark [sötét] módot javalljuk.

4. QUICK [GYORS]
Idő: 1 óra 40 perc 900 grammos vekni esetén; 1 óra 55 perc 700 grammos vekni esetén
Sütőport tartalmazó receptek készítéséhez. A kenyérsütő egyszer megkavarja, majd megsüti a tésztát. A folyékony hozzávalókat helyezze a sütőedény aljára, és erre rá a száraz hozzávalókat. A kezdeti keverés során előfordulhat, hogy a száraz hozzávalók lerakódnak a sütőedény sarkában, a lisztcsomók elkerülése érdekében spatulával tisztítsa meg a sarkokat.

5. SWEET [ÉDES]
Idő: 2 óra 55 perc 900 grammos vekni esetén; 2 óra 50 perc 700 grammos vekni esetén
Édes, kovászolt kenyerek készítéséhez. A kenyérsütő kétszer dagaszt.

6. ULTRA FAST I [ULTRAGYORS]: *700 grammos vekni esetén*
Idő: 58 perc
7. ULTRA FAST II [ULTRAGYORS]: *900 grammos vekni esetén*
Idő: 58 perc
A kenyérsütés ideje 58 perc. Ezzel a beállítással a kenyér szerkezete sűrűbb lesz. Használjon melegebb, kb. 48-50 °C-os vizet; a hőmérsékletet konyhai hőmérővel ellenőrizze.

8. DOUGH [TÉSZTA]
A program időtartama: 1 óra és 30 perc
Máshol formázni és megsütni szánt különféle tészták készítéséhez. A készülék a sütőedényt nem melegíti fel, és a vekniméret, illetve a kenyérhéj kiválasztó gombja nem működik.
Már megkelt tészta megsütéséhez.

9. JAM [LEKVÁR]
A program időtartama: 1 óra 20 perc
Helyezze a hozzávalókat a sütőedénybe; a készülék összekeveri és megfőzi a lekvárt. Figyelje a lekvárkészítést, hogy nehogy túlfőzze. Ha a lekvár elkészültekor a program időtartama még nem járt le, kapcsolja ki a készüléket kézzel.
10. CAKE [TORTA]
A program időtartama: 2 óra és 50 perc
Olyan tortakeverékek és édes kenyerek dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez, ahol a kelesztő anyag szóda vagy sütőpor.
Bizonyos torták elkészítéséhez a programozottnál kevesebb idő szükséges. Kövesse a receptet, és kapcsolja ki a készüléket kézzel, ha szükséges.

11. SANDWICH [SZENDVICS]
Idő: 3 óra 900 grammos vekni esetén; 2 óra 50 perc 700 grammos vekni esetén
Nagyméretű világos színű, vékony héjú kenyér készíthető . Nem állítható a kenyérhéj színe ezen funkció használatakor.

12. BAKE [SÜTÉS]
A program időtartama: Mindössze 1 óra
Ez a funkció alkalmazható:
már megkelt tészta megsütéséhez.
korábban megsütött kenyér átsütéséhez vagy felmelegítéséhez.
Ha felmelegíti a kenyeret, ellenőrizze többször, és ha szükséges, kapcsolja ki a készüléket kézzel.

MELEGEN TARTÓ FUNKCIÓ

Amikor a kenyérsütési ciklus befejeződött, a készülék egy órán keresztül melegen tartja a kenyeret, majd 1 óra eltelte után automatikusan kikapcsol.

A KENYÉRHÉJ SZABÁLYOZÁSA

Az első hét programnál a COLOR (Szín) gomb ismételt megnyomásával három kenyérhéj fokozat körül választhat. A három fokozat a Medium [Közepes], a Dark [Sötét] és a Light [Világos].

Bekapcsolás

Amikor kiválasztotta a megfelelő programot és kenyérhéjfokozatot, az indításhoz nyomja meg a START/STOP gombot. A ciklus befejeződéséig ne kapcsolja ki a kenyérsütőt.

Késleltetésidőzítő

A késleltetési funkció lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának legfeljebb 12 órával történő késleltetését, a sütési ciklustól függően. Minden programra érvényes ez a funkció.

Ha a tészta friss tejet, gyümölcsöt vagy hagymát tartalmaz, ne válassza a késleltetés funkciót, hanem azonnal süsse meg a tésztát. Szintén javasoljuk, hogy ne használja ezt a funkciót a CAKE [TORTA] program esetén.

A késleltetési idő beállítása

Példa: Este 8 óra van, és ön reggel 7 órára szeretne friss kenyeret (a „Basic" [Alap] programmal).

A különbség a „most" (este 8 óra) és a reggel 7 között 11 óra. Csatlakoztassa a kenyérsütőt a hálózathoz.

A + vagy a - gomb lenyomva tartásával kiválaszthatja a kívánt késleltetési időt legfeljebb 13 órára, és visszaállíthatja az előre beállított program időtartamát (ebben az esetben ez 3 óra).

Az időzítő kijelzője órában és percben mutatja a kenyér elkészültéig hátralévő időt (beleértve a késleltetés és a program időtartamát). Nem mutatja azonban a program lefutása utáni 1 órás „melegen tartó" időt.

Ne felejtse el megnyomni a START [INDÍT] gombot: ezzel indítja az időzítő visszaszámlálását; ha nem teszi, semmi nem történik. Ha a START [INDÍT] gomb megnyomása után veszi észre, hogy rosszul állította be az időzítőt, csak akkor tudja a készüléket kikapcsolni és a késleltetés időtartamát újra beállítani, ha a keverés még nem kezdődött el.

Indítás, leállítás és biztonsági kikapcsolás

A START/STOP gombbal indíthatja, illetve állíthatja le a programot. Csak akkor nyomja le ezt a gombot, ha már kiválasztotta a programot, a kenyérhéjfokozatot (és ha szükséges, a késleltetés időtartamát). Amikor a gombot lenyomja, a készülék sípolással jelzi, hogy elindult és a kijelzőn látható időzítő megkezdi a visszaszámolást. Ha a készülék dolgozik, vagy ha a késleltetési funkciót aktiválta, a jel villog.

A kenyérsütő leállítása vészhelyzet esetén

Tartsa a START/STOP gombot lenyomva 3 másodpercig. Ezt csak valóban vészhelyzetben tegye, mert a készülék visszaáll a program elejére: Ekkor a folyamatot újra kell kezdenie, és a hozzávalók tönkremehetnek, és pótolnia kell azokat.

A hozzávalók hozzáadása

Ha a kenyérsütő programmenüjében a Basic [Alap], French [Francia], Wholewheat [Teljes kiőrlésű], Sweet [Édes] vagy Sandwich [Szendvics] programot állította be, a második dagasztási folyamat során a készülék időnként sípol. A készülék ezzel tájékoztatja önt, hogy a kiegészítő hozzávalókat mikor adhatja a tésztához. A kenyér készítése során csak a jelzett időpontokban nyissa ki a kenyérsütő tetejét. Ha a fedelet máskor nyitja ki, azzal rontja a kenyér minőségét. A Rapid [Gyors] és az Ultra-fast [Ultragyors] programok során is hallhat sípszókat, ekkor szintén adhat hozzávalókat a tésztához.

Memória szerepe áramszünet esetén

Ha az elektromos áramellátás ideiglenesen megszakad, a kenyérsütés folyamata az áramellátás vsszatérése után folytatódik. Ha az áramszünet 15 percig tart, a kenyérsütőt kézzel újra kell indítani. Amikor a tápellátás nincs biztosítva és ha a kenyérsütés a dagasztás folyamatáig tart, akkor nyomja meg a START/STOP gombot a program újraindításához.

Hibajelzés

Ha úgy próbálja használni a kenyérsütőt, hogy annak belső hőmérséklete túl magas, a kijelzőn megjelenik a H:HH jelzés. Kapcsolja ki a kenyérsütőt, vegye ki a sütőedényt, hagyja nyitva a készülék tetejét, és várjon, amíg a kenyérsütő lehűl.

Ha a START lenyomása után a kijelzőn az E:EE jelzés jelenik meg, a gép hőmérséklet-érzékelője nem működik. Vizsgáltassa meg a kenyérsütőt szakszervizben.

Amikor a kenyér kisült

Amikor a program befejeződik, a kijelzőn megjelenik a 0:00 jelzés, és a készülék tízszer sípol. Ekkor a sütőedényt kiveheti a kenyérsütőből.

Emelje fel a fedelet. Egy pár konyhai fogókesztyű segítségével és a 3. oldalon leírt eljárást követve vegye ki a sütőedényt. Helyezze hőálló felületre, és hagyja ott 10 percig.

A fogókesztyűk segítségével fordítsa fel a sütőedényt a kenyérvágó deszka vagy más hőálló felület fölött, és finoman ütögesse meg az edény alját, hogy a kenyér kiszabaduljon az edényből.

Előfordul, hogy a lapát benne marad a kenyérben. Ha a lapát beleragadt a kenyérbe, a készülékhez mellékelt lapátkiemelő eszközzel távolíthatja azt el.

Megjegyzés: Ehhez mindig rácsot használjon. Ha a kenyeret normál munkafelületen hagyja kihűlni, a benne lévő vízgőz nem tud teljesen elpárologni, így a kenyér alja tönkremehet.

Hűvös idő

Bár a kenyérsütő alacsony hőmérséklet mellett is tökéletesen működik, ha a konyhában hűvös van, előfordulhat, hogy a kenyér nem lesz megfelelő. Ideálisan a kenyeret 20 °C (70 °F) körüli szobahőmérsékleten kell megsütni.

A kenyérsütő működési sorrendje

I. Nyissa ki a fedelet, fogja meg a fogantyút és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba a REMOVE [ELTÁVOLÍT] állásba. Vegye ki a sütőedényt és helyezze a munkafelületre.

2. Győződjön meg róla, hogy a lapát rajta van-e a sütőedényben lévő tengelyen (egyszerűen csak rá kell nyomni). Győződjön meg arról, hogy a lapát megfelelően illeszkedik-e.

3. Szükség szerint mérje ki a hozzávalókat, és tegye őket a sütőedénybe. Nem kell a hozzávalókat előre összekeverni, ezt a kenyérsütő elvégzi.

4. Amikor hozzáteszi az élesztőt, vigyázzon, hogy az ne érintkezzen vízzel vagy más folyadékkal, mert azonnal aktiválódik.

Megjegyzés: Valamennyi recept a kenyérsütő gépekhez gyártott zacskós élesztőre épül.

Ez különösen akkor fontos, ha késleltetést alkalmaz.

5. Ne töltse túl a sütőedényt, mert az befolyásolja a kenyér minőségét, és károsíthatja a készüléket is. A fogantyúnál fogva helyezze a sütőedényt a kenyérsütőbe, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban a LOCK [RETESZEL] állásba. Zárja le a készülék fedelét.

6. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz (hosszú sípszó hallható). A készülék automatikusan a BASIC [ALAP] programot állítja be, MEDIUM [KÖZEPES] kenyérhéjfokozattal. A kijelző 3:00-et mutat.

7. A MENU gomb segítségével válassza ki a kívánt programot: a gombot ismételten nyomja meg addíg, amíg a programnak megfelelő jelzőfény nem világít. Ne felejtse el kiválasztani a vekniméretet és a kenyérhéj színét.

8. A gépet a START/STOP gomb megnyomásával indítsa el. Amikor a program befejeződik, a kijelzőn megjelenik a 0:00 jelzés, és a készülék tízszer sípol. Az egyórás "melegen tartási" időt a készülék nem jelzi.

9. Amikor a program befejeződik, és a kenyér kisült, a melegen tartó funkció még egy órán át működik. Az egy óra elteltével a kenyérsütő ismét tízszer sípol, majd visszaáll a gyári beállításra (1. program). A legjobb eredmény elérése érdekében ebben az időszakban a START/STOP gombbal állítsa le a kenyérsütőt, és vegye ki a sütőedényt.

10. Vigyázzon, amikor a kenyeret kiveszi. A sütőedény nagyon forró. A sütőedény eltávolításához nyissa ki a fedelet, és mivel az edény még mindig forró, konyhai fogókesztyűvel vegye ki azt. A fogantyújával fordítsa el az edényt az óramutató járásával ellenkező irányban a REMOVE [ELTÁVOLÍT] állásba, és emelje ki.

11. Hagyja a sütőedényt tíz percig normál helyzetében hűlni. Ez különösen fontos a nehezebb kenyerek esetében.

12. Ezután fordítsa fel az edényt, és finom ütögetéssel, illetve rázogatással távolítsa el a kenyeret a sütőedényből. Előfordul, hogy a lapát benne marad a kenyérben. Ilyenkor várjon, amíg a kenyér kihül, és fakanállal, vagy a géphez mellékelt lapátkiemelő eszközzel távolítsa el azt, vigyázva, hogy a teflonbevonat ne sérüljön. Ha valamilyen eszközre van szüksége ahhoz, hogy a kenyeret kivehesse az edényből, csak fából vagy hőálló műanyagból készült eszközt használjon.

13. A kenyeret rácsra helyezve hagyja kihűlni. Győződjön meg róla, hogy a lapát nincs a kenyérben mielőtt a kenyeret felszeletelné.

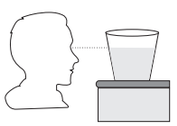
14. **Használat után a készülék kábelét mindig húzza ki a csatlakozó aljzatból.**

Megjegyzés: *Működés közben a kenyérsütő fedelét csak a sütési ciklus meghatározott pontjain nyissa ki. Ha nem így tesz, a kenyér minősége romolhat, mivel esetleg nem kel meg megfelelően.*

A hozzávalók kimérése

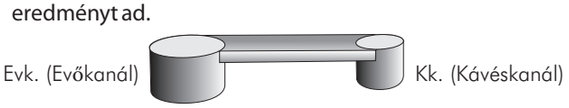
A következő néhány oldalon recepteket talál, amelyek segítségével megismerkedhet mindazzal a lehetőséggel, amit új kenyérsütője nyújtani tud. Ha igazán jó eredményeket szeretne elérni, alapvető fontosságú, hogy gondosan és pontosan mérjen, mert a kulcsfontosságú hozzávalóknál akár a kis eltérés is jelentős hatást gyakorolhat a végeredményre.

Használjon tiszta mérőedényt a folyadékok mérésére, és az edényt mindig szemmagasságba emelve mérjen. Ha a szintet felülről vagy alulról nézi, a mérés nem lesz pontos. A géphez mellékelt mérőpoháron milliliterben (ml) és folyadék unciában (fl.oz.) jelölt skála van, hogy segítsen önnek a hozzávalók pontos kimérésében. A folyadékot mindig pontosan a megjelölt vonalig töltse.



Ha száraz hozzávalókat súly szerint mér, használjon grammban kalibrált konyhai mérleget.

MEGJEGYZÉS: Amennyiben a receptekben felmerül a kávéskanál vagy az evőkanál, mint mértékegység, akkor a géphez mellékelt mérőkanálra utalunk. Használja ezt, mert más eszközökkel esetleg nem a megfelelő mennyiséget méri ki. A kimért anyag a kanál felső széléig érjen. A púpozott vagy csapott kanál nem megfelelő eredményt ad.



FONTOS MEGJEGYZÉS:

A kenyérsütő kapacitása 900 grammos vekni megsütésére, illetve hasonló mennyiségű, máshol megsütni szánt tészta kelesztésére elegendő. Ezt a mennyiséget ne lépje túl, különben a szerkezet megsérülhet, és a kelő tészta a készülék fedelén kicsordulhat.

Íme néhány recept, hogy megismerkedhessen a kenyérsütővel. A receptekben kenyérsütő gépekben felhasználásra szánt gyorsélesztőt vagy könnyű sütést lehetővé tevő szárított élesztőt használunk.

A hozzávalók hozzáadásakor először a vizet, majd a többi folyékony vagy félig folyékony hozzávalót töltse az edénybe. Ezután tegye hozzá a lisztet és a többi száraz hozzávalót. Finoman ütögesse meg az edény minden oldalát, hogy a liszt elterüljön. Ez megakadályozza, hogy az élesztő a folyadékokkal érintkezzen. Végül helyezze az élesztőt kis halomban az edény közepére.

MENNYISÉGEK ÉS ÁTVÁLTÁSOK

A receptmennyiségek 700 grammos vekni készítéséhez elegendők. Nagyobb veknihez ezeket a mennyiségeket arányosan növelni kell.

A különféle mérőeszközök közötti eltérések elkerülése érdekében a mennyiségeket a géphez mellékelt mérőpohárra és mérőkanálra alapoztuk. A pohár csészére, unciára és milliliterre van kalibrálva.

A mérőkanál evőkanálra (evk. 15 g) és kávéskanálra (kk. - 5 g) van kalibrálva.

Receptek

FEHÉR KENYÉR (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

1 ⅓ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 evk.	növényi olaj
1 kk.	só
3 ⅓ csésze	fehér kenyérliszt
1 kk.	kristálycukor
2 kk.	szárított élesztő

VÁLTOZATOK FEHÉR KENYÉRRE

Az alább felsorolt hozzávalókat a fehérkenyér-keverékhez kell hozzáadni, kivéve, ha a recept mást mond.

Sajtos

¾ csésze	reszelt sajt

Ha a sajt víztartalma nagy, kis mértékben csökkentse a víz mennyiségét.

Datolyás

½ csésze	darabolt datolya

A második dagasztás után adja hozzá, akkor, amikor a készülék sípol.

Áfonyás

1 ½ kk.	őrölt szerecsendió
1 - 2 evk.	reszelt narancshéj
2 - 4 evk.	szárított áfonya
1 - 2 evk.	narancslekvár

Víz helyett használjon áfonyalevet.

Burgonyás

⅓ csésze	szárított burgonyapehely
1 - 2 kk.	szárított petrezselyem

A burgonya mennyiségével csökkentse a liszt mennyiségét.

HAGYMÁS KENYÉR (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

Valamennyi hozzávalót rögtön az elején adja hozzá.

1 ⅓ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 kk.	só
1 evk.	tejpor
3 ⅓ csésze	fehér kenyérliszt
⅓ csésze	szárított hagymapehely
12 g (½oz.)	
1 kk.	cukor
2 kk.	szárított élesztő

SAJTOS-HAGYMÁS KENYÉR (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

1 1/8 csésze	tej
1 evk.	extra szűz olívaolaj
¾ csésze 75 g (3oz)	reszelt érett cheddar sajt
½	hagyma (finomra reszelt / feldolgozott)
1 kk.	só
1 kk.	cukor
3 ⅓ csésze	fehér kenyérliszt
½ kk.	őrölt mustármag
2 kk.	szárított élesztő

FOKHAGYMÁS KENYÉR (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

1 ⅛ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
2 evk.	olívaolaj
1 ½ kk.	só
¾ kk.	fokhagyma (frissen préselt)
3 csésze	fehér kenyérliszt
1 evk.	cukor
3 evk.	parmezán sajt (reszelt)
¾ kk.	bazsalikom (szárított)
¾ kk.	fokhagymapor
2 evk.	snidling (szárított)
¾ kk.	feketebors
2 kk.	szárított élesztő

MOGYORÓVAJAS KENYÉR - kerülje, ha allergiás a mogyoróra (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

1 ¼ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
3 csésze	fehér kenyérliszt
½ csésze	mogyoróvaj (sima vagy ropogós)
¼ csésze	barnacukor
1 ½ kk.	só
1 ½ kk.	szárított élesztő

ROZSKENYÉR (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

1 csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 ¼ kk.	só
4 kk.	növényi olaj vagy vaj
2 ¼ csésze	fehér kenyérliszt
¾ csésze	rozsliszt
2 ½ evk.	cukor
1 evk.	kukoricaliszt
1 ½ kk.	köménymag
2 kk.	szárított élesztő

TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

1 ⅓ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 evk.	növényi olaj
1 kk.	só
3 ⅓ csésze	teljes kiőrlésű kenyérliszt
1 kk.	kristálycukor
2 kk.	szárított élesztő

FRANCIA KENYÉR (Használja a 2. French [Francia] programot)

1 ¼ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 ½ kk.	só
3 csésze	fehér kenyérliszt
1 ½ kk.	cukor
2 kk.	szárított élesztő

SÁRGARÉPÁS KENYÉR (Használja a 1. Basic [Alap] programot)

¾ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
¼ csésze	natúr joghurt
1 csésze	sárgarépa (reszelt)
2 evk.	méz
2 evk.	melasz (vagy sötétbarna nyers nádcukor)
2 ¼ csésze	fehér kenyérliszt
1 csésze	teljes kiőrlésű kenyérliszt
1 evk.	tejpor
1 ½ kk.	só
¼ csésze	dió (aprított)
1 ½ kk.	szárított élesztő

BANÁNOS KENYÉR

(Használja a 3. Wholewheat [Teljes kiőrlésű] programot, Light [világos] kenyérhéjra állítva)

⅔csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 evk.	növényi olaj
1 kk.	só
3 evk.	méz
1 ⅛ csésze	teljes kiőrlésű kenyérliszt
¾ kk.	vanília aroma
½ csésze	banánpép
2 evk.	vaj (darabolva)
2 evk.	tejpor
2 ½ csésze	fehér kenyérliszt
1 kk.	kristálycukor
2 kk.	szárított élesztő

FOCACCIA (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

⅔ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
2 evk.	olívaolaj
1 kk.	só
2 ¼ csésze	fehér kenyérliszt
2 kk.	frissen aprított kakukkfű, majoranna és zsálya* keveréke
1 kk.	kristálycukor
1 kk.	szárított élesztő

Ebből egy kis kerek (kb. 500 grammos) cipó készülhet.

** Ha szárított fűszernövényeket használ, a mennyiséget csökkentse a felére, mert a szárított fűszernövények íze erősebb.*

PARADICSOMOS KENYÉR (használja a 1. Basic [Alap] vagy a 4. Quick [Gyors] programot)

1 csésze*	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
2 evk.	olívaolaj
½ kk.	só
3 ⅓ csésze	fehér kenyérliszt
30 g (2¼ oz)	napon szárított paradicsom
½ kk.	szárított élesztő

* paradicsom áztatásához használt vízből és friss vízből öntse össze. (lásd alább)

Először 15 percig áztassa a paradicsomot forró vízben. Ezután szűrje le, a vizet tegye félre és aprítsa darabokra.

A paradicsomot a többit hozzávalóval együtt, a program elején adhatja hozzá. Ezzel a kenyérbe belekeverjük a paradicsomot..

Alternatívaként a paradicsomot a ciklus közepén is hozzáadhatja. Ezzel megőrzi a paradicsom sajátos jellegét, és íze is erőteljesebben érvényesül.

BRIÓS (Használja a 10. Cake [Torta] programot)

2 ¼ evk.	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
¾ kk.	só
3	közepes méretű tojás, felverve
2 ½ csésze	fehér kenyérliszt
75 g (3oz)	vaj (darabolva)
1 ½ kk.	finom kristálycukor
2 ½ kk.	szárított élesztő

Megjegyzés: Ha a brióst világosabb héjjal kedveli, állítsa le a programot 25 perccel a vége előtt, és vegye ki.

PIZZATÉSZTA (Használja a 8. Dough [Tészta] programot)

1 ½ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
2 ½ evk.	olívaolaj
4 ½ csésze	fehér kenyérliszt
2 ½ evk.	cukor
1 ½ kk.	só
2 ¼ kk.	szárított élesztő

Ez elegendő három 12”-os (300 mm-es) pizzalaphoz. A tésztát liszttel behintett felületen nyújtsa ki, formáljon kör alakú lapokat, a szélén formázzon peremet. A tésztalapokat helyezze bezsírozott sütőpapírra, a tetejére tegye rá a választása szerinti pizzaízesítőket, majd gázsütőben 6-os fokozaton, illetve 200 °C-on (400°F) 15 percig süsse.

Ha kívánja, a tésztát további 10-20 percig kelesztheti úgy, hogy a bezsírozott sütőpapírra helyezett, már megformázott pizzalapokat ruhával betakarva meleg helyre helyezi, mielőtt az ízesítőket rátenné.

ZSEMLETÉSZTA (Használja a 8. Dough [Tészta] programot)

⅔ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
2	tojás, felverve
2 evk.	margarin
3 csésze	fehér kenyérliszt
2 evk.	cukor
½ kk.	só
2 kk.	szárított élesztő

SVÁJCI KIFLI

Amikor a program befejeződik, a tésztát formázza kifli alakúra, és helyezze a kifliket a bezsírozott sütőpapírra. Hagyja a tésztát további 10-20 percig kelni (a pizzatésztánál leírt módszer szerint).

APÁCAFÁNK

A program befejezésekor formázzon 15 golyót a tésztából, majd hagyja tovább kelni 10-20 percig. Forró olajban süsse aranybarnára. Fakanállal hengergesse meg a még forró fánkokat finom kristálycukorban. Vigyázzon, meg ne égesse magát.

Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyérreceptek

Íme néhány kipróbált és bizonyított recept többféle kiváló teljes kiőrlésű kenyér készítésére.

1. RECEPT (Használja a 3. Wholewheat [Teljes kiőrlésű] programot)

1⅓ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 evk.	növényi olaj
1 kk.	só
3⅓ csésze	teljes kiőrlésű kenyérliszt
1 kk.	kristálycukor
2 kk.	szárított élesztő

2. RECEPT (Használja a 3. Wholewheat [Teljes kiőrlésű] programot)

1 ½ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
2 evk.	növényi olaj
1 ½ kk.	só
4 ½ csésze	teljes kiőrlésű kenyérliszt
3 evk.	tejpor (választható)
2 evk.	kristálycukor
2 ¾ kk.	szárított élesztő

3. RECEPT (Használja a 1. Basic [Alap] programot)

1 ⅓ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 evk.	növényi olaj vagy
12 g (½ oz)	vaj (darabolva)
2 kk.	só
3 ⅓ csésze	teljes kiőrlésű kenyérliszt
Csipetnyi	kristálycukor
2 kk.	szárított élesztő

KÖNNYŰ TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR (Használja a 3. Wholewheat [Teljes kiőrlésű] programot)

1 ⅓ csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
1 evk.	növényi olaj
1 kk.	só
2 ¼ csésze	teljes kiőrlésű kenyérliszt
1 ⅛ csésze	fehér kenyérliszt
1 kk.	kristálycukor
2 kk.	szárított élesztő

TELJES KIŐRLÉSŰ SZÓDÁS KENYÉR
(Használja az 6. Ultra Fast [Ultragyors] programot)

1 csésze	szobahőmérsékletű víz (kb. 20 °C)
150 ml (5/8 csésze)	natúr görög joghurt
1 kk.	só
3 ⅓ csésze	teljes kiőrlésű kenyérliszt
1 kk.	szódabikarbóna
1 evk.	sütőpor

Segítség! Nem sikerült a kenyerem néhány egyszerű megoldás

Minden hozzávalót beletett?
Minden hozzávalót pontosan mért le?
Nem érintkezett az élesztő valamilyen folyadékkal vagy sóval a program indulása előtt?
A megfelelő programot használta?
Jól állította be a késleltetés időzítőjét?
Nem kapcsolta ki az áramot a ciklus közben?
Nem rosszkor nyitotta ki a fedelet a ciklus közben?
Megfelelő hőmérsékletű volt a víz?
Nem volt a kenyérsütő nagyon hűvös konyhában, amikor a program elkezdődött?
Nem felejtette a kenyeret a gépben a „melegen tartás" után is??

Hibakeresési útmutató

Jelenség	Valószínű ok	Megoldás
Túlságosan megkel a kenyér	Túl sok az élesztő vagy a liszt Nem elég a só Túl sok a víz a tésztában	Gondosan ellenőrizze a hozzávalókat A hozzávalók túl rég óta vannak meg, lejárt a szavatossági idejük. Csökkentse a víztartalmat
A kenyér nem kel meg eléggé	Túl kevés az élesztő, vagy nem a megfelelő fajta Nedves vagy lejárt az élesztő szavatossága Az élesztő érintkezett a sóval A víz túl meleg Nem megfelelő a liszt fajtája Nedves vagy lejárt a liszt szavatossága	Gondosan ellenőrizze az élesztő állapotát Csak zacskós élesztőt használjon A hozzávalókat tartsa elkülönítve Használjon szobahőmérsékletű friss vizet Használjon friss kenyérlisztet Tartsa a lisztet szárazon, hűvös, sötét helyen
A kenyér összeesett	Túl meleg hozzávalók	Használjon szobahőmérsékletű vizet és friss, megfelelően tárolt hozzávalókat
A kenyér szépen megkelt, de sütés közben összeesett	Túl sok a víz Nem friss hozzávalók Rossz minőségű a liszt	Csökkentse kissé a víz mennyiségét Ne használjon lejárt szavatosságú terméket Használjon friss kenyérlisztet
A kenyér sütés után deformálódott	A liszt sikértartalma túl alacsony Túl sok a víz	Használjon friss kenyérlisztet Csökkentse kissé a víz mennyiségét
A kenyér szerkezete csomós vagy egyenetlen	A liszt víz arány nem megfelelő A liszt nedves vagy lejárt a szavatossága	Ellenőrizze valamennyi hozzávaló mennyiségét és minőségét
Gombaszerű érdes felület	Túl sok a liszt, különösen fehér kenyér esetén Túl sok a só vagy a cukor	Ellenőrizze valamennyi hozzávaló mennyiségét és minőségét
A kenyér nehezen szeletelhető	A kenyér túl meleg	Hagyja a nyitott rácson kihűlni

A kenyérsütés alapjai

A hozzávalók és kölcsönhatásaik megértése a finom kenyér készítésének alapja. Ez a rövid útmutató segít majd a folyamatok és a felhasznált anyagok tulajdonságainak megértésében.

LISZT

a legfontosabb hozzávaló. A liszt legyen friss, és tárolja hűvös, száraz helyen, lehetőleg légmentesen zárható üvegben. Csak kenyérlisztet használjon. Az általános célokra szolgáló lisztek nem tartalmaznak elegendő sikért a megfelelő szerkezetű kenyér előállításához.

A teljes kiőrlésű liszt tartalmazza az egész búzaszemet. Emiatt a kenyér nehezebb és sűrűbb lesz, mint a fehér lisztből készült kenyér, és lassabban kel a legjobb eredményt a Wholewheat [Teljes kiőrlésű] programmal érheti el.

Gyakran készítenek különleges kenyereket úgy, hogy más lisztet, például rozslisztet adnak a kenyérlisztthez. Mivel ezeknek a liszteknek nincs sikértartalma, önmagukban nem használhatók.

A lisztek sokfélék minden molnárnak megvan a maga különleges módszere, és a kornak és a tárolásnak is van szerepe. Bár a receptet mindig gondosan követnie kell, előfordul, hogy módosítania kell a tésztát. Ezt a dagasztási ciklus első néhány percében teheti meg. Nyissa fel a kenyérsütő tetejét, és finoman érintse meg a tésztát. Kissé ragadósnak kell lennie. Ha túl vizesnek érzi, adjon hozzá egy kevés lisztet (½ -1 evőkanálnyit). Hagyja, hogy a gép bedolgozza, majd ha szükséges, ellenőrizze újra. Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá ugyanennyi langyos vizet. Ha szükséges, ellenőrizze újra.

Ahogy bővülnek tapasztalatai, rá fog jönni, hogy milyen a jó tészta. A jó tészta puha és sima, kissé ragadós érzetet kelt, de ha kifordítja az edényből, mint például a fánkos receptnél, vagy más, a Dough [Tészta] programmal bedagasztott receptnél, nem marad semmi a sütőedényben.

A tészta minőségét csak a dagasztási ciklus alatt módosíthatja. Ha a sütés megkezdődött, ne nyissa fel az edény fedelét, különben a kenyér tönkremehet.

TEJ

Lehet teljes, félig fölözött vagy fölözött tejet használni a kenyér készítéséhez, de azt mindig langyosan kell hozzáadni. A hűtött tejet kb. 27 ºC -ra (80 ºF) fel kell melegíteni. Soha ne melegítse a tejet 37 ºC (98 ºF) fölé, mert ez gondot okozhat az élesztőnél.

A legtöbb receptben a tej helyettesítheti a vizet, de a mennyiséget lehet, hogy módosítania kell rendszerint kissé több tejre van szükség. Ha a receptben szerepel tejpor, hagyja ki, ha a vizet tejjel helyettesíti.

FOLYADÉKMENNYISÉGEK

A liszt jó nedvességfelszívó anyag; szerkezete az uralkodó légköri viszonyoktól függően bizonyos mértékig változhat. Ha konyhájában rendkívül száraz vagy nagyon párás a levegő, lehet, hogy a folyadékmennyiséget módosítania kell. Ha túl sok víz van a tésztában, a kenyér nem kel meg megfelelően, akár össze is eshet. Ha nem elég a víz, a kenyér rossz, csomós szerkezetű lesz.

Ha bizonytalan, érdemes figyelnie a tésztát a dagasztás során, a fenti megjegyzések szerint.

VAJ, MARGARIN, ÉTKEZÉSI ZSÍR ÉS OLAJ

Ezek mind helyettesíthetik egymást a kenyérsütésben. A zsírok ízesek, és segítenek megőrizni a kenyér tulajdonságait. Ha növényi olajból készült margarint kíván inkább használni, mindenképpen a normál fajtát használja. A „light" (alacsonyabb zsírtartalmú) változatokat kerülje, ugyanis ezek nagy mennyiségű vizet tartalmaznak, ami hátrányosan befolyásolja a kenyér minőségét. Kétség esetén olvassa el a csomagoláson az apró betűs feliratot: ez jelezheti, hogy a termék kenyérsütéshez alkalmas-e.

Ha vaj, margarin vagy szilárd étkezési zsír helyett olajat használ, kb. ¾ evk.-lal csökkentse a folyadékmennyiséget, hogy kompenzálhassa az olaj folyadéktartalmát.

Amint a receptekből is látható, érdemes a vajat és a szilárd zsírt apró darabokra vágni használat előtt.

Alacsony zsírtartalmú kenyeret úgy készíthet, ha a receptben szereplő zsír egy része vagy egésze helyett azonos mennyiségben alacsony zsírtartalmú natúr joghurtot használ. Almapürét is használhat. Ebben az esetben is figyelje a tésztát, és módosítsa azt szükség szerint.

CUKOR

A cukor táplálja az élesztőt, elősegíti a kenyér kelését, javítja az ízét, szerkezetét és színét. Szinte bármilyen természetes ízesítőszert használhat valamennyi cukorféleséget, a kukorica- és juharszirupot, a mézet stb. Ha folyékony édesítőszert használ a cukor helyett, kissé csökkentse a víz mennyiségét.

A mesterséges édesítőszerek nem alkalmasak a kenyérsütésre.

SÓ

A kenyérben a só NEM csak ízlés dolga! A só korlátozza az élesztő növekedését, javítja a tészta rugalmasságát és szerkezetét. Ha csökkenti vagy kihagyja a sót, a tészta túlságosan megkel ha viszont túl sok sót ad hozzá, a kenyér nem kel meg eléggé. Közönséges konyhasót használjon.

Amikor a sót szórja a sütőedénybe, csak az egyik sarokba szórja, elkülönítve az élesztőtől. Ha az élesztő idő előtt érintkezik a sóval, a kenyér nem kel meg megfelelően. Ez nyilvánvalóan akkor a legfontosabb, ha a késleltető funkciót használja.

ÉLESZTŐ

Az élesztő olyan mikroorganizmus, amelyet a tésztában lévő cukrok és keményítők táplálnak; ennek során széndioxidgáz keletkezik, és ez a folyamat jelenti a tészta kelését.

A szárított, gyorsan ható, kifejezetten kenyérsütő gépekhez gyártott élesztő használatát javasoljuk. A csomagolás felirata tájékoztat arról, hogy az élesztő kenyérsütőkben használható-e. A könnyen keveredő élesztők bármikor beszerezhetők a TESCO-áruházakban és más nagyobb élelmiszer-kereskedésekben.

Amikor az élesztőt adja hozzá, nagyon figyeljen a pontos mennyiségre, mert ha túladagolja, annak katasztrofális következményei lesznek!

Megjegyzés: Néhány hozzávaló, különösen a fokhagyma és a fahéj, ronthatja a kenyér minőségét, ha túl sokat használ belőle. Az ilyen hozzávalókkal ne legyen soha túlságosan bőkezű: a receptekben ajánlott mennyiséget alkalmazza.

Ha a tészta tejet, illetve hagymát tartalmaz, nem tanácsos a sütést hosszabb ideig késleltetni.

ÉS VÉGÜL

BOLDOG KENYÉRSÜTÉST!

Tisztítás és gondozás

A kenyérsütő használata után

Használat után azonnal húzza ki a kenyérsütő kábelét a hálózati csatlakozóból.

Használat után, mielőtt megtisztítaná és eltenné, hagyja a készüléket kihűlni. Körülbelül 30 percre van szükség ahhoz, hogy a kenyérsütő annyira lehűljön, hogy újra használni lehessen.

A kenyérsütő gyorsabban hűl, ha a fedele nyitva van, de tegye biztonságos helyre, gyermekektől és kisállatoktól távol.

Tisztítás

A tisztításhoz csak meleg vizet használjon, enyhe folyékony mosogatószerrel. Semmiképpen se használjon vegyi tisztítószert vagy oldószert, sütőtisztítót vagy csiszolóanyagot.

Győződjön meg róla, hogy a kenyérsütő áramtalanítva van és már lehűlt annyira, hogy biztonságosan megfoghassa.

Öntsön vizet a sütőedénybe, és hagyja állni néhány percig ezzel is gyorsabban hűl. Ne tegye vissza a sütőedényt a kenyérsütőbe, amíg meg nem tisztította.

A sütőedényt, a dagasztólapátot és a meghajtó tengelyt mosogatószeres meleg vízben alaposan el kell mosni. A dagasztólapát furatát puha üvegmosó kefével vagy hasonló eszközzel lehet megtisztítani.

Ha a lapátot a tengelyen hagyja, lehet, hogy később csak nehezen tudja majd leválasztani róla. Ha ez előfordul, töltse meg a sütőedényt meleg vízzel, és adjon hozzá néhány csepp folyékony mosogatószert. Hagyja állni 30 percig, majd vegye le a lapátot a tengelyről, és tisztítsa meg.

A sütőedényt és a lapátot alaposan öblítse el, hogy a mosogatószer minden nyoma eltűnjön, majd szárítsa meg őket.

Puha ruhával távolítson el minden morzsát a fedélről, a házról és a sütő házáról.

A házat kívül-belül nedves ruhával törölje át. A kenyérsütőt soha ne merítse vízbe, és ne öntsön vizet a sütő házába.

Óvja a kábelt és a dugót a vízzel való érintkezéstől, ne öntsön vizet a készülékre, és túlzottan ne nedvesítse meg a belső részeket és a szabályozópanelt.

Használat után minden alkatrészt gondosan tisztítson és szárítson meg. Ha a sütőedényt a kenyérsütőben tárolja, tárolja azt reteszelt állásban, de a lapátot ne rögzítse, az csak álljon készen a következő használatra.

TESCO Garancia

Ha a termékkel kapcsolatosan bármilyen észrevétele van, forduljon áruházi vevőszolgálatunkhoz vagy küldje el véleményét az alábbi címre:

Tesco-Global Áruházak Zrt. 2040 Budaörs, Kinizsi út 1-3.
Látogasson meg minket a www.tesco.hu oldalon

MŰSZAKI ADATOK

Modell:	BMS1
Bemeneti feszültség:	220-240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	600 W
Nettó tömeg:	5.5 kg

EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL

CE

Gyártva: 2005. augusztus 13. után

Az üzemképtelen elektromos készüléket ne rakja a háztartási hulladékok közé. Az újrahasznosítás érdekében juttassa el egy erre szakosodott gyűjtőhelyre, vagy új készülék vásárlása esetén érdeklődjön a visszavételi lehetőségekről.

Bezpečnostné pokyny

UPOZORNENIE

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU
ELEKTRICKÝM PRÚDOM. NEROZOBERAJTE

Blesk so symbolom šípky v rovnostrannom trojuholníku má upozorniť užívateľa na prítomnosť neizolovaného nebezpečného napätia v plášti výrobku, ktoré môže mať dostatočnú veľkosť na vznik rizika poranenia elektrickým prúdom.

Výkričník v rovnostrannom trojuholníku má upozorniť užívateľa na prítomnosť dôležitých prevádzkových a údržbových (servisných) pokynov v literatúre dodanej so zariadením.

- Bezprostredne po upečení chleba je zariadenie HORÚCE. Pri kontakte s pekárničkou alebo s pekáčom na chlieb po pečení používajte vždy rukavice odolné voči teplu.
- Po použití pekárničku odpojte a nechajte ju pred manipuláciou alebo čistením ľubovoľných častí vychladnúť. Ťahajte za vidlicu zástrčky, nie za kábel.
- Táto domáca pekárnička chleba je určené len na normálne použitie v domácnosti. Nepoužívajte ju na profesionálnu prípravu jedla, určené len na domáce použitie.
- Nepoužívajte pekárničku vonku.
- Neponárajte zariadenie ani elektrickú šnúru alebo zástrčku do vody ani do iných kvapalín.
- Nepoužívajte pekárničku v blízkosti zdroja tepla ani na nestabilnom povrchu.
- Zariadenie používajte len na teplovzdornom povrchu. Ak je pracovný povrch mimoriadne hladký, položte pekárničku chleba na nešmykľavú podložku.
- Zabezpečte, aby pekárnička nebola vystavená priamemu slnečnému žiareniu.
- Z každej strany zariadenia musí byť ponechaný voľný priestor minimálne 10 cm.
- Ak zariadenie používate v blízkosti detí, musíte naň neustále dohliadať.
- Pri výbere miesta pre vaše zariadenie sa uistite, že k nemu nemajú prístup deti.
- Zabezpečte, aby sa napájací kábel nedotýkal žiadneho horúceho povrchu a ani nevisel cez okraj stola.
- Pravidelne kontrolujte, či nie sú zariadenie a kábel poškodené. Ak nájdete akékoľvek poškodenie, nesmiete zariadenie používať. Neopravujte zariadenie svojpomocne, obráťte sa na kvalifikovaného opravára.
- Počas používania pekárničku chleba neprikrývajte.
- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Toto zariadenie by nemali používať osoby (vrátane detí), ktoré sú fyzicky alebo mentálne hendikepované alebo majú poškodené senzorické schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí. Takéto osoby by mali zariadenie používať iba pod dohľadom osôb zodpovedných za ich bezpečnosť alebo po dôkladnom poučení o používaní zariadenia.
- Nepoužívajte prídavné zariadenia ani príslušenstvo, ktoré neodporučil výrobca.
- Nenechávajte zariadenie pracovať naprázdno.
- Nedeformujte ani nepoškodzujte pekáč na chlieb. Ak zariadenie na prípravu chleba poškodíte, nebude fungovať správne.
- Pri pečení chleba nikdy nepečte väčšie množstvo než je maximálne odporúčané množstvo v receptoch dodaných spolu s týmto návodom. Ak to urobíte, nemusí sa chlieb upiecť rovnomerne a cesto môže prekypieť von z pekáča.
- Nepoužívajte domácu pekárničku chleba na iné účely než sú vymenované v tomto návode.
- Pekárnička chleba neobsahuje žiadne súčasti, ktoré môže užívateľ sám opravovať. Neoprávnená demontáž alebo údržba zruší platnosť záruky.

Pred použitím výrobku

Prečítajte si všetky pokyny a oboznámte sa s funkciami a prevádzkou svojej pekárničky chleba pred jej používaním. Nezabudnite si pozorne prečítať všetky bezpečnostné informácie.

Pred použitím tohto zariadenia sa uistite, že sa napätie vo vašich zásuvkách zhoduje s napätím uvedeným na typovom štítku prístroja.

Vybalenie zariadenia

V balení by ste mali nájsť:

- Domácu pekárničku chleba spolu s pekáčom na chlieb a lopatkou na hnetenie.
- Odmerku a lyžicu.
- Nástroj na vyberanie lopatky.

Ak čokoľvek chýba alebo je poškodené, obráťte sa o pomoc v najbližšom obchode Tesco.

Uschovajte si obal, aby ste mohli neskôr prepraviť svoje zariadenie bezpečne. Ak obaly zahodíte, dodržte pritom všetky ustanovenia platné v mieste vášho bydliska.

Poznámka: *Z výroby sú niektoré časti pekárničky chleba mierne naolejované. Pri prvom použití zariadenia môže dôjsť k emisii pár. Tie sú zdraviu neškodné a rýchlo zmiznú.*

Prehľad komponentov pekárničky chleba

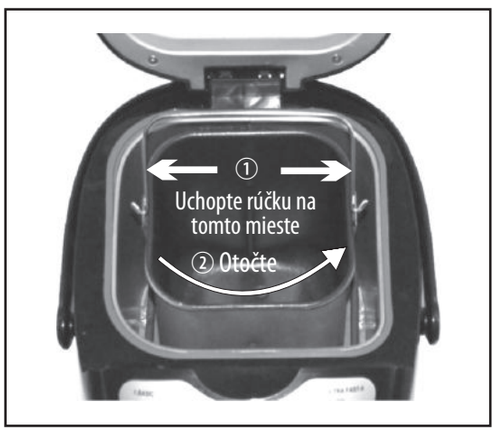
Ovládací panel

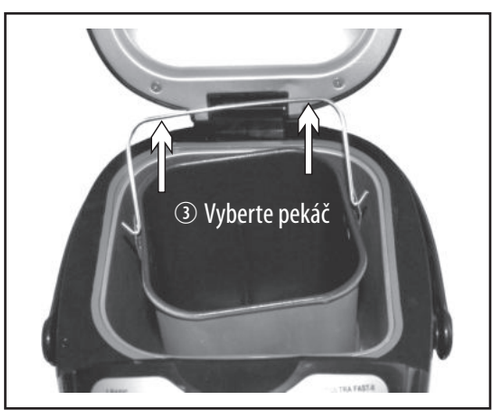
Používanie domácej pekárničky na chlieb

Príprava

Pred prvým používaním pekárničky umyte vnútro pekáča na chlieb, lopatku na hnetenie a odmerné náčinie v horúcej vode so saponátom. Vypláchnite a dôkladne osušte. Vytrite vnútro veka a vonkajšiu časť pekáča na chlieb a zariadenia navlhčenou utierkou.

Ak chcete otvoriť veko: Nadvihnite rúčku a pridržte obidvoma rukami. Otočte pekáč na chlieb proti smeru hodinových ručičiek (VYBRATIE). Teraz môžete pekáč vybrať.



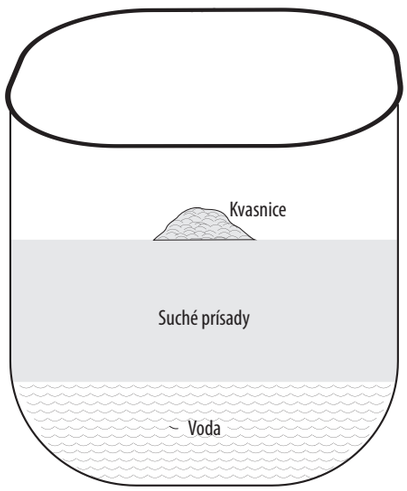


Uistite sa, že je hnací hriadeľ v pekáči na chlieb čistý, bez drobkov a kúskov cesta.

Umiestnite lopatku na hnetenie na hriadeľ (zapadne tam len jedným spôsobom). Zatlačte ju na doraz. Ak nie je lopatka dostatočne upevnená, môže sa pri hnetení uvoľniť a prísady nebudú premiešané poriadne.

Plnenie prísadami

Uistite sa, že máte poruke všetky prísady. Opatrne naplňte pekáč a uistite sa, že ste použili všetky pripravené ingrediencie. Pri napĺňaní je nutné, aby ste prísady pridávali v predpísanom poradí, inak sa chlieb neupečie správne.

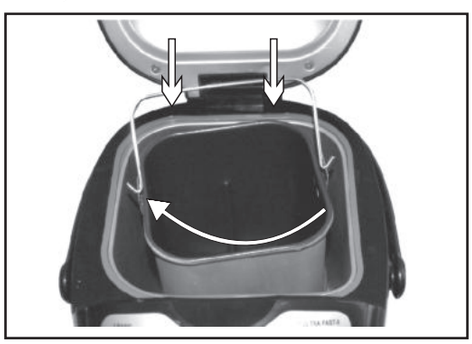


Prísady by mali mať izbovú teplotu (20°C - 25°C). Ak je v miestnosti chladno (menej ako 18°C), použite na zaistenie dostatočného nakysnutia kvasníc teplú vodu (40°C). Ak nemáte teplomer a potrebujete dosiahnuť príslušnú teplotu, zohrejte vodu a pomaly ju pridávajte do nádoby so studenou vodou, kým bude výsledná teplota na dotyk pomerne vysoká.

Odmerajte vodu a pridajte ju do pekáča. Potom pridajte soľ a ostatné suché prísady. Nakoniec pridajte kvasnice. Kvasnice je pred začatím miešania nutné udržiavať oddelene od soli a vody, inak chlieb správne nenarastie.

Utrite všetky zvyšky na vonkajšej strane pekáča na chlieb a vložte ho do pekárničky opačným postupom ako pri vyberaní.

Pomocou rúčky vložte pekáč do pekárničky. Otočte ho v smere hodinových ručičiek (UPEVNENIE), aby sa pevne uchytil na mieste.



Položte rúčku späť na pekáč. Zatvorte veko.

Prísady sú teraz pripravené na pečenie.

Ovládanie a programy

Ovládací panel

Pred používaním sa uistite, že rozumiete funkciám domácej pekárničky chleba, pretože nesprávna voľba ovplyvní kvalitu chleba.

Zapojte pekárničku chleba do elektrickej siete. Rozsvieti sa displej ovládacieho panela a jednotka bude schopná prevádzky.

Po zapnutí pekárničky sa na displeji zobrazí nastavenie „Základné" a „Stredné prepečenie". Ďalej sa zobrazí „3:00". Čo znamená, že celý program bude trvať 3 hodiny. Toto nastavenie je znázornené vyššie.

Postup operácií:

1 - Vyberte pomocou tlačidla MENU príslušný program.

2 - Zvoľte veľkosť bochníka (podľa potreby).

3 - Zvoľte farbu kôrky (podľa potreby).

4 - Spustite zariadenie.

Výber programu. Táto pekárnička ponúka na výber 12 programov. Opakovane stláčajte tlačidlo MENU na prechádzanie príslušnými možnosťami. Možnosti sú vysvetlené nižšie.

ZÁKLADNÉ (1. BASIC) *Doba:3 hodiny/900 g bochník; 2 hodiny 53 minút/700 g bochník*

Používa sa na prípravu bieleho chleba a chleba zo zmiešaného obilia. Tento program je nastavený štandardne.

Pekárnička bude hniesť cesto trikrát. Po druhom hnetení zariadenie zapípa. Toto pípnutie oznamuje, že môžete pridať prídavné prísady.

FRANCÚZSKY (2. FRENCH)

Doba: 3 hodiny 50 minút / 900 g bochník; 3 hodiny 40 minút / 700 g bochník

Na prípravu francúzskeho chleba. Pekárnička bude hniesť dvakrát, ale má dlhšie doby kvasenia a pečenia, takže chlieb bude mať hrubšiu kôrku.

CELOZRNNÝ (3. WHOLEWHEAT)

Doba: 3 hodiny 40 minút / 900 g bochník; 3 hodiny 32 minút / 700 g bochník

Na prípravu celozrnného chleba. Zariadenie bude hniesť dvakrát. Cesto kvasí dlhšie a tiež sa dlhšie pečie. Po 40 minútach pekárnička pípne a oznámi tak možnosť pridania ďalších prísad. Odporúčame pri tejto možnosti vybrať „tmavú" kôrku na prípravu chrumkavej kôrky.

RÝCHLO (4. QUICK)

Doba: 1 hodina 40 minút

Na recepty s práškom do pečiva. Pekárnička cesto raz zamieša a potom ho upečie. Nalejte kvapaliny do spodnej časti pekáča na chlieb a suché prísady navrch. Počas počiatočného miešania sa v rohoch pekáča môžu usadzovať suché prísady. Preto možno budete musieť vyčistiť rohy umelohmotnou stierkou, aby ste zabránili tvorbe hrudiek múky.

SLADKÉ (5. SWEET)

Doba: 3 hodiny 10 minút / 900 g bochník; 3 hodiny 05 minút / 700 g bochník

Na prípravu chlebov zo sladkých kvasníc. Pekárnička bude hniesť cesto dvakrát.

MIMORIADNE RÝCHLO (6. ULTRA FAST I): 700 g bochník Doba: 58 minút

MIMORIADNE RÝCHLO (7. ULTRA FAST II): 900 g bochník Doba: 58 minút

Chlieb má pri tomto nastavení hustejšiu textúru. Musíte použiť mierne teplejšiu vodu (okolo 48-50 °C) a použiť teplomer na varenie na meranie teploty vody.

CESTO (8. DOUGH)

Celková doba trvania programu: 1 hodina a 30 minút

Na prípravu rôznych typov cesta. Pekáč sa nezohreje a volič veľkosti a tvrdosti kôrky nebudú funkčné.

Upečenie cesta, ktoré ste predtým nechali nakysnúť.

LEKVÁR (9. JAM)

Celková doba trvania programu: 1 hodina a 20 minút

Umiestnite prísady do pekáča a zariadenie premieša a zahreje lekvár. Sledujte lekvár, aby ste zabezpečili, že sa neprevarí. Ak program neskončí skôr než je lekvár uvarený, vypnite zariadenie ručne.

KOLÁČ (10. CAKE)

Celková doba trvania programu: 2 hodina a 50 minút

Na hnetenie, kvasenie a upečenie koláčových zmesí a sladkých chlebov, keď sa na kvasenie používa sóda alebo prášok na pečenie.

Na niektoré koláče je potrebná kratšia doba než je doba tohto programu. Postupujte podľa receptu a v prípade potreby zariadenie vypnite ručne.

Sendvič (11. SANDWICH) Doba: 3 hodiny 900 g bochník; 2 hodiny 55 minút 700 g bochník

Na pečenie veľkého bochníka chleba s bledou, nechrumkavou kôrkou. U tohto programu nie je možné nastaviť farbu kôrky.

PEČENIE (10. BAKE)

Celková doba trvania programu: Len 1 hodina

Túto funkciu môžete použiť na:

Upečenie cesta, ktoré ste predtým nechali nakysnúť.

Opakované pečenie alebo zohriatie upečeného chleba.

Ak ohrievate chlieb, kontrolujte pravidelne bochník a v prípade potreby zariadenie vypnite.

FUNKCIA UDRŽANIA TEPLA

Po skončení pečenie je teplota chleba vo vnútri zariadenia udržiavaná ešte 1 hodinu. Po 1 hodine sa výrobok automaticky vypne.

VOĽBA FARBY KÔRKY

Programy 1-7 umožňujú zvoliť si medzi 3 možnosťami farby kôrky. Medzi voľbami sa pohybujte opakovaným stláčaním tlačidla "COLOR" ("Farba")

Môžete si vybrať Bledú, Stredne tmavú alebo Tmavú kôrku.

Zapnutie

Po výbere príslušného programu a tvrdosti kôrky stlačte na spustenie tlačidlo ŠTART/STOP. Nevypínajte pelárničku skôr než po dokončení cyklu.

Časovač odloženého štartu

Funkcia časovania vám umožňuje načasovať čas spustenia pečenia až o 12 hodín (v závislosti od dĺžky cyklu pečenia).

Pri všetkých programoch je možné využiť funkciu odloženého štartu.

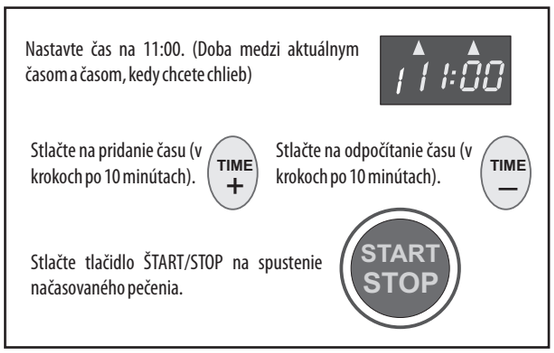
Ak cesto obsahuje čerstvé mlieko, ovocie alebo cibuľu, nepoužívajte funkciu odloženého štartu. Upečte cesto ihneď.

Nevyužívajte túto funkciu pri programe KOLÁČ (10.CAKE)

Nastavenie časovača

Príklad: Je 20:00 a o 7:00 chcete mať čerstvý chlieb (pomocou základného nastavenia).

Doba medzi aktuálnym časom (20:00) a 7:00 je 11 hodín. Zapojte pekárničku. Zobrazí sa prednastavený cyklus 3:00 hod.



Ak stlačíte a pridržíte tlačidlá + alebo -, prejdú na maximálne nastavenie 13:00 hodín a resetujú sa na prednastavenú dobu programu (v tomto prípade 3:00 hodiny)

Displej časovača zobrazí v hodinách a minútach celkový čas, ktorý uplynie do dokončenia chleba (vrátane pridaného oneskorenia a doby programu). Nezobrazí 1-hodinový čas udržovania tepla po dokončení programu.

Nezabudnite stlačiť tlačidlo ŠTART na spustenie odpočítavania časovača (inak sa nič nestane). Ak nastavíte časovač nesprávne a stlačíte tlačidlo Štart, môžete vypnúť a resetovať načasovanie (ak ešte nezačalo miešanie).

Štart, Stop a núdzové vypnutie

Tlačidlo ŠTART/STOP slúži na spustenie alebo zastavenie programu. Toto tlačidlo stlačte až po výbere programu v menu, farby kôrky (a v prípade potreby načasovania). Po stlačení tlačidla budete počuť zvuk pípnutia, zariadenie sa spustí a začne sa odpočítavanie. Po spustení zariadenia alebo aktivácii načasovania bude symbol blikať.

Zastavenie zariadenia v prípade núdze

Stlačte a držte tlačidlo ŠTART/STOP aspoň 3 sekundy. Urobte to len v prípade núdze, zariadenie sa totiž resetuje na začiatok programu: Potom musíte začať znovu, prísady budú možno znovu nepoužiteľné a budete ich musieť vymeniť.

Pridávanie prísad

Ak je program pekárničky chleba nastavený na Základné, Francúzsky, Celozrnný, Sladké, alebo Sendvič bude zariadenie počas procesu druhého hnetenia pípať. Tak vám oznámi, že môžete pridať ďalšie prísady. Počas prípravy a pečenia chleba otvárajte veko zariadenia len v stanovených intervaloch. Ak veko otvoríte inokedy, môžete nepriaznivo ovplyvniť kvalitu chleba. Programy Rýchlo a Mimoriadne rýchlo majú tiež intervaly, počas ktorých bude pekárnička chleba pípať, aby ste vedeli, kedy môžete pridať prísady.

Programová pamäť

Ak počas činnosti zariadenia dôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie, zvolený program pečenia bude automaticky pokračovať v prerušenej činnosti. V prípade, že doba výpadku elektrickej energie prekročila 15 minút, je potrebné reštartovať zariadenie ručne. Ak v čase výpadku elektrickej energie program došiel najďalej do fázy hnetenia cesta, môžete začať program pečenia od začiatku stlačte tlačidlá "START/STOP".

Chybové hlásenia

Ak sa pokúsite použiť domácu pekárničku, keď je vnútorná teplota príliš vysoká, zobrazí sa na displeji H:HH. Vypnite pekárničku, vyberte pekáč, ponechajte veko otvorené a počkajte, kým zariadenie vychladne.

Ak sa po stlačení tlačidla ŠTART na displeji zobrazí E:EE, nefunguje teplotný senzor. Nechajte pekárničku skontrolovať v servisnom stredisku.

Po upečení chleba

Po dokončení programu sa na displeji zobrazí 0:00 a zariadenie 10-krát pípne. Teraz môžete z pekárničky vybrať pekáč.

Nadvihnite veko. Pomocou teplovzdorných rukavíc vyberte pekáč zo zariadenia podľa postupu na strane 4. Umiestnite pekáč na chlieb na teplovzdorný povrch a nechajte ho 10 minút chladnúť.

Pomocou teplovzdorných rukavíc prevráťte pekáč na chlieb na dosku na krájanie chleba alebo na teplovzdorný povrch a mierne po pekáči poklepte, aby chlieb vypadol.

Potom nechajte chlieb na teplovzdornom povrchu pred použitím vychladnúť. Ak sa v chlebe zachytila lopatka, vyberte ju dodaným nástrojom na vyberanie lopatky.

Poznámka: Použite vždy rošt. Ak necháte chlieb vychladnúť na bežnom pracovnom povrchu, vodná para sa z chleba úplne nevyparí a spodok bochníka nebude dobrý.

Chladné počasie

Aj keď domáca pekárnička funguje výborne aj pri nízkych teplotách, ak je vo vašej kuchyni chladno, nemusí byť chlieb dobrý. Najlepšie podmienky pre prípravu chleba predstavuje teplota prostredia okolo 20 °C.

Postupnosť operácií pekárničky chleba

I. Otvorte veko a vyberte pekáč na pečenie nadvihnutím rúčky a otočením proti smeru hodinových ručičiek do polohy VYBRATIE. Nadvihnite pekáč a položte ho na pracovnú dosku.

2. Uistite sa, že je lopatka pripojená k hriadeľu vo vnútri pekáča na pečenie (jednoducho ju zatlačte). Uistite sa, že lopatka je nasadená správne.

3. Odmerajte podľa potreby prísady a všetky ich pridajte do pekáča. Nemusíte prísady vopred miešať v rukách, pekárnička ich zmieša.

4. Po pridaní kvasníc do pekáča dajte pozor, aby sa nedostali do styku s vodou ani inými kvapalinami, inak sa ihneď aktivujú.

Poznámka: Všetky naše recepty (ako aj recepty, ktoré sú dostupné inde) sú založené na kvasniciach, ktoré sú špeciálne určené pre domáce pekárničky a sú balené vo vrecúškach.

To sa týka najmä použitia načasovania.

5. Neprepĺňajte pekáč. Ovplyvníte tým kvalitu chleba a môžete poškodiť zariadenie. Pomocou rúčky na pekáči vložte pekáč do pekárničky a otočte ho v smere hodinových ručičiek do polohy UPEVNENIE. Zatvorte veko pekárničky.

6. Zapnite pekárničku do elektrickej siete (budete počuť dlhý zvuk pípnutia). Pekárnička sa automaticky nastaví na program ZÁKLADNÉ s nastavením tvrdosti kôrky na STREDNE. Na displeji sa zobrazí 3:00

7. Zvolený program vyberiete opakovaným stláčaním tlačidla "MENU". Nezabudnite vybrať veľkosť bochníka a farbu kôrky.

8. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP na spustenie zariadenia. Po dokončení programu sa na displeji zobrazí 0:00 a zariadenie 10-krát pípne. *Doba udržiavania tepla (1 hodina) sa nezobrazí.*

9. Po dokončení programu a upečení chleba bude ďalšiu hodinu v prevádzke funkcia udržiavania tepla. Po jednej hodine pekárnička opäť 10-krát zapípa a potom sa vráti k štandardnému nastaveniu (Program 1). Pre čo najlepšie výsledky zastavte pekárničku tlačidlom ŠTART/STOP a vyberte počas tejto doby pekáč.

10. Pri vyberaní chleba si dávajte pozor. Pekáč je veľmi horúci. Ak chcete vybrať pekáč, otvorte veko a vyberte pekáč pomocou teplovzdorných rukavíc (pekáč je stále horúci). Pomocou rúčky otočte pekáč proti smeru hodinových ručičiek do polohy VYBRATIE a vyberte ho.

11. Nechajte pekáč asi 10 minút chladnúť mimo zariadenia v bežnej orientácii. To je dôležité najmä pri ťažších chlebo ch.

12. Otočte pekáč hore dnom a jemne naň poklepte alebo ním zatraste, kým chlieb nevypadne. Občas sa stane, že lopatka zostane v bochníku. Po dokončení pečenia počkajte, kým zariadenie vychladne a až potom vyberte lopatku. Pri vyberaní si môžete pomôcť použitím dreveného náčinia. Iný materiál by mohol poškodiť nepriľnavý povrch zariadenia. Ak potrebujete pomôcku na vybratie chleba z pekáča, použite len drevené alebo teplovzdorné umelohmotné nástroje.

13. Nechajte chlieb vychladnúť na rošte. Pred krájaním chleba sa uistite, že v ňom nie je lopatka.

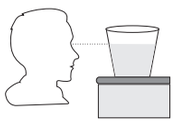
14. **Po použití zariadenie vždy odpojte.**

Poznámka: Keď je domáca pekárnička v prevádzke, otvorte veko len v predpísaných dobách v cykle pečenia. Inak ovplyvníte kvalitu chleba, najmä jeho správne nakysnutie.

Váženie a odmeriavanie prísad

Nasledujúcich niekoľko strán obsahuje niekoľko receptov ako pomôcku pre oboznámenie sa s možnosťami dostupnými na vašej pekárničke. Na dosiahnutie najlepších výsledkov je potrebné, aby ste merali opatrne a presne, keďže malé rozdiely v kľúčových prísadách môžu mať veľký vplyv na konečný výsledok.

Používajte čistú nádobu na meranie kvapalín a merajte v úrovni očí. Ak sa pri meraní pozeráte dole alebo hore, neodčítate miery správne. Dodaná odmerka má stupnice označené v šálkach, mililitroch (ml) a unciach (fl. oz.) na správne meranie prísad. Vždy naplňte kvapalinu presne po označenú čiaru.



Ak meriate suché prísady pomocou váhy, použite dobre kalibrovanú váhu.

POZNÁMKA: Keď sa v recepte vyskytne skratka čl. (čajová lyžička) a lyž. (lyžica), týka sa to dodanej lyžice na meranie. Použite túto lyžicu, keďže použitie iného náradia nemusí dávať správne výsledky. Obsah lyžice musí byť pri meraní zarovnaný s jej vrchom. Zaokrúhlené alebo nadhodnotené merania nedajú správne výsledky.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA

Kapacita pekárničky je dostatočná na upečenie 900 g bochníka alebo na nakysnutie ekvivalentného množstva cesta na upečenie niekde inde. Neprekračujte toto množstvo, inak môžete poškodiť mechanizmus, alebo môže cesto prekysnúť cez veko zariadenia.

Recepty - Začíname

Ak chcete začať piecť pomocou pekárničky, tu je výber receptov. V receptoch sa používajú sušené kvasnice na rýchle kvasenie alebo na jednoduché pečenie určené pre domáce pekárničky.

Pri pridávaní prísad pridajte najprv vodu, potom ľubovoľné iné kvapaliny a polotekuté prísady. Potom pridajte múku a ostatné nekvapalné prísady. Poklepte jemne na všetky steny pekáča, aby sa múka usadila. Tým zabránite kontaktu kvasníc s kvapalinami. Nakoniec pridajte kvasnice v malej kôpke do stredu pekáča.

Recepty

BIELY CHLIEB Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

1⅓ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1 lyž.	rastlinného oleja na varenie
1 ČL.	soli
3⅓ šálky	hrubej múky na biely chlieb
1 ČL.	bieleho cukru
2 ČL.	sušených kvasníc

VARIÁCIE BIELEHO CHLEBA

Nižšie uvedené prísady sú prídavné k zmesi na biely chlieb (pokiaľ nie je uvedené inak).

Syr

¾ šálky	strúhaného syra

Dajte trochu menej vody, ak je v syre veľa vody.

Ďatlí

½ šálky	nakrájaných datlí

Pridajte po druhom hnetení, keď bude zariadenie pípať.

Brusnice

1½ ČL.	muškátu
1 - 2 lyž.	nastrúhanej pomarančovej kôry
2 - 4 lyž.	sušených brusníc
1 - 2 lyž.	pomarančového lekváru

Nahraďte vodu šťavou z brusníc

Zemiaky

⅓ šálky	sušených nakrájaných zemiakov
1- 2 ČL.	sušeného petržlenu

Dajte o toľko menej múky, koľko je zemiakov

CIBUĽOVÝ CHLIEB Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

Pridajte všetky prísady na začiatku

1⅓ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1 ČL.	soli
1 lyž.	sušeného mlieka
3⅓ šálky	hrubej múky na biely chlieb
⅓ šálky	sušenej nakrájanej cibule
12 g	masla nakrájaného na kúsky
1 ČL.	cukru
2 ČL.	sušených kvasníc

SYROVÝ A CIBUĽOVÝ CHLIEB Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

1⅛ šálky	mlieka
1 lyž.	extra panenského olivového oleja
¾ šálky 75 g (3 oz)	nakrájaného zrelého syra čedar
½	cibule (najemno nakrájaná / tepelne spracovaná)
1 ČL.	soli
1 ČL.	cukru
3⅓ šálky	hrubej múky na biely chlieb
½ ČL.	horčicového prášku
2 ČL.	sušených kvasníc

MNOŽSTVO A PREVODY

Množstvá v receptoch sú dostatočné na upečenie 700 g bochníka. Na upečenie väčších bochníkov ich zväčšite.

Aby ste sa vyhli konfliktom s inými meracími systémami, sú množstvá založené na dodanej odmerke a lyžici. Odmerka je kalibrovaná v šálkach, unciach a ml.

Lyžica je kalibrovaná na lyžice (lyž. 15 g) a čajové lyžice (čl. 5 g).

CESNAKOVÝ CHLIEB Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

1⅛ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
2 lyž.	olivového oleja
1½ ČL.	soli
¾ ČL.	cesnaku (čerstvo prepasírovaný)
3 šálky	hrubej múky na biely chlieb
1 lyž.	cukru
3 lyž.	syru parmezán (nakrájaný)
¾ ČL.	bazalky (sušená)
¾ čl.	cesnakového prášku
2 lyž.	pažítky (sušená)
¾ ČL.	čierneho korenia
2 ČL.	sušených kvasníc

CHLIEB S ARAŠIDOVÝM MASLOM (nerobte ho, ak máte alergiu na orechy)

Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

1¼ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
3 šálky	hrubej múky na biely chlieb
½ šálky	arašidového masla (jemné alebo chrumkavé)
¼ šálky	hnedého cukru
1½ ČL.	soli
1½ ČL.	sušených kvasníc

RAŽNÝ CHLIEB Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

1 šálka	vody ys izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1¼ ČL.	soli
4 ČL.	rastlinného oleja alebo masla
2¼ šálky	hrubej múky na biely chlieb
¾ šálky	ražnej múky
2½ lyž.	cukru
1 lyž.	kukuričného zrna
1 ½ ČL.	rascových semien
2 ČL.	sušených kvasníc

OBILNÝ CHLIEB Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

1⅓ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1 lyž.	rastlinného oleja na varenie
1 ČL.	soli
3⅓ šálky	obilnej múky na chlieb
1 ČL.	bieleho cukru
2 ČL.	sušených kvasníc

FRANCÚZSKY CHLIEB Použite program 2. French (Francúzsky)

1¼ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1½ ČL.	soli
3 šálky	hrubej múky na biely chlieb
1½ ČL.	cukru
2 ČL.	sušených kvasníc

MRKVOVÝ CHLIEB Použite program 1. Basic (Základný)

¾ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
¼ šálky	bieleho jogurtu
1 šálka	mrkvy (nakrájaná)
2 lyž.	medu
2 lyž.	melasy (alebo tmavý hnedý muškátový cukor)
2¼ šálky	hrubej múky na biely chlieb
1 šálka	celozrnnej múky na chlieb
1 lyž.	sušeného mlieka
1½ ČL.	soli
¼ šálky	vlašských orechov (nakrájané)
1½ ČL.	sušených kvasníc

BANÁNOVÝ CHLIEB

(Použite program 3. Wholewheat (Celozrnný) a nastavte Svetlú kôrku)

⅔ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1 lyž.	rastlinného oleja na varenie
1 ČL.	soli
3 lyž.	medu
1⅛ šálky	celozrnnej múky na chlieb
¾ ČL.	vanilkovej esencie
½ šálky	roztlačeného banána
2 lyž.	masla (nakrájané na kúsky)
2 lyž.	sušeného mlieka
2½ šálky	hrubej múky na biely chlieb
1 ČL.	bieleho cukru
2 ČL.	sušených kvasníc

FOCACCIA Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

⅔ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
2 lyž.	olivového oleja
1 ČL.	soli
2¼ šálky	hrubej múky na biely chlieb
2 ČL.	zmes čerstvo nakrájaného tymiánu, majoránky a šalvie*
1 ČL.	bieleho cukru
1 ČL.	sušených kvasníc

Takto sa urobí malý (pribl. 500 g) okrúhly bochník.

** Ak používate sušené bylinky, dajte ich len polovicu, keďže sušené bylinky majú silnejšiu chuť.*

PARADAJKOVÝ CHLIEB Použite program 1. Basic (Základný) alebo 4. Quick (Rýchlo)

1 šálka*	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
2 lyž.	olivového oleja
½ ČL.	soli
3⅓ šálky	hrubej múky na biely chlieb
30 g (2¼ oz)	na slnku vysušených rajčín
½ ČL.	sušených kvasníc

* vyrobené z vody použitej na namočenie rajčín plus čerstvá voda. (pozri nižšie)

Najprv namočte rajčiny v mierne teplej vode na 15 min. odstráňte vodu a nakrájajte na kúsky (vodu uchovajte).

Rajčiny môžete pridať spolu so všetkými ostatnými prísadami na začiatku programu. Tak sa prísady v bochníku viac premiešajú.

Alebo môžete rajčiny pridať uprostred cyklu. Tak zachováte ich individuálny charakter a dáte viac chuti chlebu.

BRIOŠKA Použite program 10. Cake (Koláč)

2¼ lyž.	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
¾ ČL.	soli
3	stredne veľké vajcia, ušľahané
2½ šálky	hrubej múky na biely chlieb
75 g (3 oz)	masla (nakrájané na kúsky)
1½ lyž.	cukru múčka
2½ ČL.	sušených kvasníc

Poznámka: Ak uprednostňujete briošku so svetlejšou kôrkou, zastavte program 25 min. pred koncom a vyberte bochník.

PIZZOVÝ CHLIEB Použite program **8**. Dough (cesto)

1½ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
2½ lyž.	olivového oleja
4½ šálky	hrubej múky na biely chlieb
2½ lyž.	cukru
1½ ČL.	soli
2¼ ČL.	sušených kvasníc

Toto množstvo by malo byť dostatočné na tri 300 mm základy na pizzu. Vyváľajte na kruhy na pomúčenom povrchu a rozbite vajcia do vytvoreného lemu. Umiestnite na vymastený plech na pečenie, pridajte svoje obľúbené prísady na pizzu a pečte v plynovej rúre na stupni 6 / 200 °C asi 15 minút.

V prípade potreby môžete znovu nechať nakysnúť cesto na 10 - 20 minút prikrytím vyformovaného základu látkou a ponechaním na teplom mieste na vymastenom plechu na pečenie pred pridaním prísad na vrch pizze.

ŽEMĽOVÉ CESTO Použite program 8. Dough (cesto)

⅔ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
2	vajcia, ušľahané
2 lyž.	margarínu
3 šálky	hrubej múky na biely chlieb
2 lyž.	cukru
½ ČL.	soli
2 ČL.	sušených kvasníc

ŠVAJČIARSKE ŽEMLE

Po dokončení programu vyformujte na vymastenom plechu na pečenie 15 torpédovitých tvarov. Ponechajte cesto nakysnúť asi 10 -20 minút (podobne ako pri vyššie uvedenom ceste na pizzu)

PAMPÚCHY

Po dokončení programu vyformujte 15 gulí a nechajte asi na 10 - 20 minút nakysnúť. Pražte v horúcom oleji, kým budú dozlatista upražené. Pomocou drevenej lyžice vyváľajte pampúchy v práškovom cukre, kým budú ešte stále horúce. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili.

Recepty na celozrnné chleby (Celozrnné)

Nasleduje niekoľko vyskúšaných receptov na tvorbu množstva výborných celozrnných chlebov.

RECEPT 1 Použite program 3. Wholewheat (Celozrnný)

1⅓ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1 lyž.	rastlinného oleja na varenie
1 ČL.	soli
3⅓ šálky	celozrnnej chlebovej múky
1 ČL.	bieleho cukru
2 ČL.	sušených kvasníc

RECEPT 2 Použite program 3. Wholeweat (Celozrnný)

1½ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
2 lyž.	rastlinného oleja na varenie
1½ ČL.	soli
4½ šálky	celozrnnej múky na chlieb
3 lyž.	sušeného mlieka (voliteľne)
2 lyž.	bieleho cukru
2¾ ČL.	sušených kvasníc

RECEPT 3 Použite program 1. Basic (Základný)

1⅓ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1 lyž.	rastlinného oleja alebo masla
12 g	masla (nakrájané na kúsky)
2 ČL.	soli
3⅓ šálky	celozrnnej múky na chlieb
Rozdrvený	biely cukor
2 ČL.	sušených kvasníc

SVETLÝ CELOZRNNÝ Použite program 3. Wholewheat **(**Celozrnný)

1⅓ šálky	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
1 lyž.	rastlinného oleja
1 ČL.	soli
2¼ šálky	celozrnnej múky na chlieb
1⅛ šálky	hrubej múky na biely chlieb
1 ČL.	bieleho cukru
2 ČL.	sušených kvasníc

CELOZRNNÝ SÓDOVÝ CHLIEB

Použite program 6. Ultra fast (Mimoriadne rýchlo)

1 šálka	vody s izbovou teplotou (okolo 20 °C)
150 ml (5/8 šálky)	prírodného gréckeho jogurtu
1 ČL.	soli
3⅓ šálky	celozrnnej múky na chlieb
1 ČL.	sódy bikarbóny
1 lyž.	prášku na pečenie

Pomoc! Môj chlieb sa úplne pokazil! Niekoľko jednoduchých rád pre nápravu

Pridali ste všetky prísady?
Odmerali ste všetky prísady správne?
Dostali sa kvasnice do styku s nejakou kvapalinou alebo soľou pred spustením programu?
Použili ste správny program?
Nastavili ste správne časovač?
Nedošlo počas spustenia programu k prerušeniu dodávky elektrickej energie?
Otvorili ste veko v nesprávnu dobu?
Bola teplota vody správna?
Bola pekárnička vo veľmi studenej kuchyni, keď sa program spustil?
Nechali ste chlieb v pekárničke dlhšie ako po dobu „udržiavania tepla“?

Sprievodca riešením problémov

Symptóm	Pravdepodobná príčina	Náprava
Chlieb príliš narástol	Príliš veľa kvasníc alebo múky Nedostatok soli Príliš veľa vody v chlebe	Opatrne skontrolujte prísady Skontrolujte, či prísady nie sú staré, t.j. po vypršaní záručnej doby. Znížte množstvo vody
Chlieb dostatočne nenarástol	Príliš málo kvasníc alebo pokazené kvasnice Vlhké kvasnice alebo kvasnice po záruke Kvasnice sa dostali do kontaktu so soľou Príliš teplá voda Nesprávny typ múky Vlhká múka alebo múka po záruke	Pozorne skontrolujte stav kvasníc Používajte len kvasnice predávané vo vrecúšku Udržujte prísady oddelené Použite čerstvú vodu s izbovou teplotou Použite čerstvú múku vhodnú na pečenie chleba. Múku skladujte na suchom, tmavom, chladnom mieste
Chlieb sa zosul	Prísady sú príliš teplé	Použite vodu s izbovou teplotou a čerstvé správne skladované prísady
Chlieb správne narástol, ale sploštil sa počas pečenia	Príliš veľa vody Prísady nie sú čerstvé Zlá kvalita múky	Znížte trochu množstvo vody Neprekračujte dátumy spotreby Použite správnu čerstvú múku na chlieb
Chlieb sa po upečení deformoval	Lepkavý obsah alebo bolo málo múky Príliš veľa vody	Použite správnu čerstvú múku na chlieb Znížte trochu množstvo vody
Hrudkovitá alebo nerovnomerná textúra	Nesprávny pomer múky a vody Múka je vlhká alebo po záruke	Skontrolujte množstvo a kvalitu všetkých prísad
Povrch je tvrdý ako pri hríbe	Príliš veľa múky, najmä pri bielom chlebe Príliš veľa soli alebo cukru	Skontrolujte množstvo a kvalitu všetkých prísad
Chlieb sa ťažko krája	Príliš teplý chlieb	Nechajte chlieb vychladnúť na rošte

Základy prípravy chleba

Na dobrú prípravu chleba je potrebné pochopenie prísad a ich vzájomného pôsobenia. Táto krátka príručka vám pomôže pochopiť niekoľko použitých procesov a ingrediencií.

MÚKA

je potrebná prísada. Musí byť čerstvá a skladovaná na studenom, suchom mieste (napríklad vo vzduchotesnej nádobe). Použite len čerstvú múku na prípravu chleba. Múky na všeobecný účel neobsahujú dosť lepku na výrobu dobre štruktúrovaného chleba.

Celozrnná múka obsahuje celozrnné obilie. To je príčinou väčšej hustoty bochníka ako pri chlebe z bielej múky, a rast chleba trvá dlhšie pre čo najlepšie výsledky použite nastavenie Celozrnný.

Iné múky (ako napríklad ražná múka) sa často pridávajú do múk na prípravu chleba na tvorbu špeciálnych bochníkov. Keďže tieto múky neobsahujú žiadny lepok, nemôžete ich použiť samostatne.

Múky sa líšia a každý mlynár má svoje vlastné špeciálne metódy, a vek a skladovanie majú tiež svoju úlohu. Aj keď musíte vždy pozorne dodržiavať postupy v receptoch, sú prípady, kedy môžete upraviť cesto. Môžete to urobiť pár minút do cyklu hnetenia. Otvorte pekárničku chleba a jemne sa dotknite cesta. Malo by byť veľmi jemne lepkavé. Ak je blatisté, pridajte trochu múky (½ - 1 lyž.). Nechajte ju pracovať a v prípade potreby opäť skontrolujte. Ak je cesto príliš suché, pridajte rovnaké množstvo vlažnej vody. V prípade potreby opäť skontrolujte.

Keď získate skúsenosti, budete vedieť odhadnúť dobré cesto. Malo by byť jemné a hladké so slabou lepkavosťou, ale nemalo by mať žiadne zvyšky, keď ho vyklopíte z pekáča, podobne ako pri pampúchoch a iných receptoch namiešaných programom Cesto.

Kvalitu cesta môžete upraviť len počas cyklu hnetenia. Po spustení pečenia nenadvíhajte veko, inak sa môže chlieb pokaziť.

MLIEKO

Pri pečení môžete použiť tučné, polotučné, alebo odstredené mlieko, vždy by ale malo byť pridané vlažné. Mlieko z chladničky musíte ohriať na pribl. 27 °C. Mlieko nikdy neprehrejte nad 37 °C, mohlo by to kvasniciam spôsobiť problémy pri kvasení.

Mlieko môžete obvykle nahradiť vo väčšine receptov za vodu, ale množstvo bude treba upraviť (obvykle treba trochu viac vody). Ak je v recepte sušené mlieko, vynechajte ho v prípade, že nahrádzate mlieko vodou.

OBJEM KVAPALÍN

Múka je absorbent, jej textúra sa do určitej miery líši v závislosti od prevažujúcich podmienok atmosféry. Ak je vo vašej kuchyni mimoriadne sucho alebo vlhko, množstvo kvapalín možno bude treba upraviť. Ak je v chlebe príliš veľa vody, nenarastie správne, možno sa dokonca zrúti. Nedostatok vody spôsobí zlú štruktúru bochníka (hrudky).

Ak si niečím nie ste istý, je dobré pomocou vyššie uvedených poznámok počas hnetenia cesto sledovať.

MASLO, MARGARÍN, TUK NA PEČENIE A OLEJ

Tieto prísady sú pri príprave chleba zameniteľné. Tuky pridávajú chuť a pomáhajú udržať vlastnosti chleba. Ak chcete použiť margarín na základe rastlinného oleja, uistite sa, že použijete správny druh. Vyhnite sa odtučneným variantom, pretože obsahujú pomerne veľké množstvo vody, čo nepriaznivo ovplyvní kvalitu chleba. Ak máte pochybnosti, prečítajte si potlač na nádobe; bude tam napísané, či je výrobok vhodný na pečenie.

Keď nahrádzate maslo, margarín, alebo tuhý tuk na varenie olejom, zmenšite množstvo kvapaliny asi o ¾ čl., aby ste kompenzovali nadmerný obsah kvapaliny v oleji.

Ako uvidíte z našich receptov, je dobré nakrájať maslo a tuhé tuky pred ich použitím na jemné kúsky.

Nízkotučný chlieb môžete vyrobiť nahradením určitého množstva (alebo celého množstva) tuku v recepte za rovnaké množstvo prírodného nízkotučného jogurtu. Môžete tiež použiť jablkové pyré. Opäť sledujte cesto a podľa toho ho upravte.

CUKOR

Cukor pôsobí na kvasnice, pomáha chlebu narásť a zlepšuje chuť, štruktúru a farbu. Môžete použiť takmer ľubovoľný druh prírodného sladidla (rôzne cukry, kukuričný sirup, javorový sirup, med a pod.). Podobne ako vyššie, ak používate namiesto cukru kvapalné sladidlá, znížte mierne množstvo vody.

Umelé sladidlá nie sú vhodné na prípravu chleba.

SOĽ

Soľ v chlebe NIE JE len otázkou chuti! Soľ obmedzuje rast kvasiniek a zlepšuje elasticitu a štruktúru. Ak znížite jej množstvo (alebo ju vypustíte), bude chlieb mimoriadne rásť ak použijete veľa soli, chlieb dosť nenarastie. Používajte bežnú kuchynskú soľ.

Pri pridávaní soli do pekáča na chlieb ju dajte ďalej od droždia (do druhého rohu). Ak droždie príde do kontaktu so soľou príliš skoro, chlieb dostatočne nenarastie. Na to myslite najmä ak použijete funkciu odloženého štartu.

KVASNICE

Kvasnice sú mikroorganizmy, ktoré sa živia cukrom a v chlebovej zmesi vytvárajú oxid uhličitý, ktorý spôsobuje rast chleba.

Odporúčame použiť sušené rýchlo sa aktivujúce kvasnice, ktoré sú určené na prípravu chleba. Pomocou pokynov na vrecúšku sa dozviete, či sú kvasnice vhodné na prípravu chleba. Kvasnice na jednoduché miešanie sú dostupné v pobočkách Tesco a iných dobrých predajniach.

Pri pridávaní kvasníc dávajte mimoriadny pozor, aby ste dali správne množstvo, inak budete mať na svedomí katastrofu, najmä, ak ich dáte príliš veľa!

Poznámka: Niektoré prísady (najmä cesnak a škorica) môžu zhoršiť kvalitu chleba (ak ich dáte veľa). Nikdy nedávajte takých prísad príliš veľa, používajte množstvá odporúčané v receptoch.

Pri pečení položiek obsahujúcich mlieko a cibuľu odporúčame nepoužívať príliš dlhé nastavenia doby časovača.

A NAKONIEC

NECH VÁM PRÍPRAVA CHLEBA IDE AKO PO MASLE!

Starostlivosť a čistenie

Po použití zariadenia na prípravu chleba

Zariadenie na prípravu chleba po použití vždy odpojte od elektrickej energie.

Po použití nechajte pred čistením alebo uskladnením zariadenie na prípravu chleba vychladnúť. Doba potrebná na vychladnutie zariadenia na prípravu chleba pred jeho opätovným použitím je asi 30 minút.

Ak chcete urýchliť chladnutie zariadenia, nechajte otvorené veko, ale uistite sa, že je na bezpečnom mieste mimo dosahu detí a zvierat.

Čistenie

Pri čistení použite len teplú vodu s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky ani roztoky, čističe na pece ani drsné čistiace prostriedky.

Uistite sa, že je zariadenie na prípravu chleba odpojené z elektrickej siete, a že dostatočne vychladlo, aby ste s ním mohli bezpečne manipulovať.

Nalejte vodu do pekáča na chlieb a nechajte niekoľko minút pôsobiť, aby sa ochladil. Pekáč na chlieb nedávajte späť do zariadenia na prípravu chleba skôr, než ho vyčistíte.

Pekáč na chlieb, lopatku na hnetenie a hnací hriadeľ musíte dôkladne opláchnuť v teplej vode s čistiacim prostriedkom. Otvor v lopatke na hnetenie môžete vyčistiť pomocou jemnej kefy na fľaše alebo podobného nástroja.

Ak necháte lopatku upevnenú na hriadeli, bude potom možno ťažké oddeliť ich. Ak sa tak stane, naplňte pekáč na chlieb teplou vodou, do ktorej pridáte niekoľko kvapiek tekutého čistiaceho prostriedku. Nechajte postáť asi 30 minút a potom vyberte lopatku z hriadeľa a očistite.

Opláchnite dôkladne pekáč na chlieb a lopatku, aby ste odstránili všetky stopy čistiaceho prostriedku a nechajte vysušiť.

Odstráňte pomocou jemnej handričky všetky omrvinky z veka, tela zariadenia a ohrevného telesa.

Utrite vnútro i vonkajšiu časť zariadenia vlhkou handričkou. Neponárajte zariadenie na prípravu chleba do vody a nikdy nedávajte vodu do ohrevného telesa.

Zabráňte kontaktu kábla a zástrčky s vodou a nelejte na zariadenie vodu, ani veľmi nenamáčajte vnútro ani ovládací panel.

Po použití dôkladne vyčistite a vysušte všetky časti. Pri skladovaní pekáča na chlieb v zariadení na prípravu chleba ho uskladnite v polohe UPEVNENIE, ale lopatku nechajte v pekáči uvoľnenú a pripravenú na montáž pri ďalšom použití.

ZÁRUKA

Na tento výrobok sa vzťahuje dvojročná záruka počínajúca dátumom kúpy. Ak sa počas tohto obdobia vyskytne porucha, obráťte sa na najbližší predajňu TESCO. Majte pripravený pokladničný blok. Táto záruka žiadnym spôsobom neovplyvňuje Vaše spotrebiteľské práva.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model:	BMS1
Vstupné napätie:	220-240V~, 50 Hz
Spotreba:	600W
Hmotnosť:	5.5kg

TENTO VÝROBOK MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ!

Vyrobené po 13.8.2005

Elektrické a elektrotechnické zariadenia sa nesmú likvidovať s domácim odpadom. Nechajte ich recyklovať v mieste na to určenom. Obráťte sa na miestne úrady alebo na vášho predajcu, ako tovar recyklovať.

CZ

Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto spotřebičem je 58.02 dB (A).

SK

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 58.02 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

PL

Deklarowana wartość emisji hałasu 58.02 dB(A) re 1 pW

HU

A háztartási gépeknek a levegő által közvetített 1 pikowatt (pW) hangteljesítményre vonatkoztatott LWA A-hangteljesítményszintje decibelben 58.02 dB.

TESCO

PL **Importer:** TESCO/POLSKA/Sp. z o.o., ul. Kapelanka 56, 30 – 347 Kraków. Polska.

CZ **Dovozce:** Tesco Stores ČR a.s., Vršovická 1527/68b, 100 00 Praha.

HU **Importálja és forgalmazza:** Tesco-Global Áruházak Zrt., Kinizsi út 1 – 3. H–2040 Budaörs.

SK **Dovozca:** TESCO STORES SR, a.s., Kamenné nám. 1/A, 815 61 Bratislava.

BMS1 V2