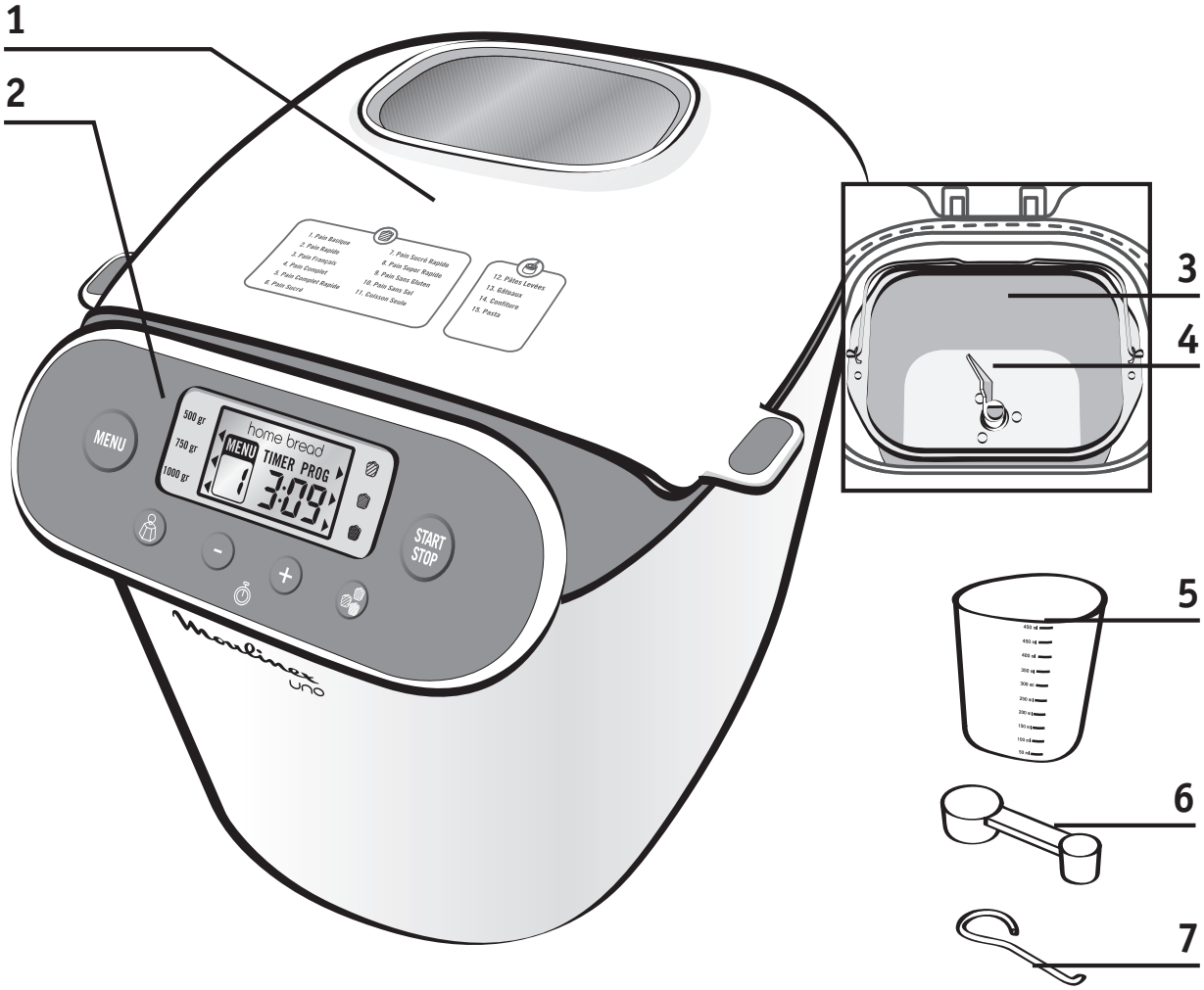
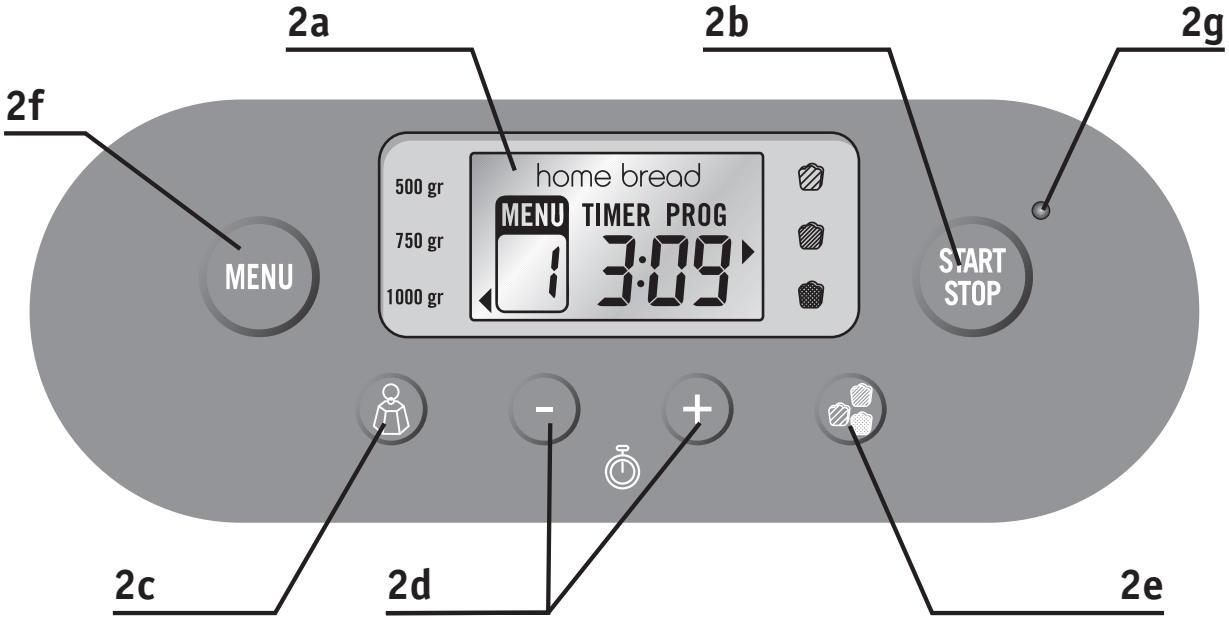
Moulinex®

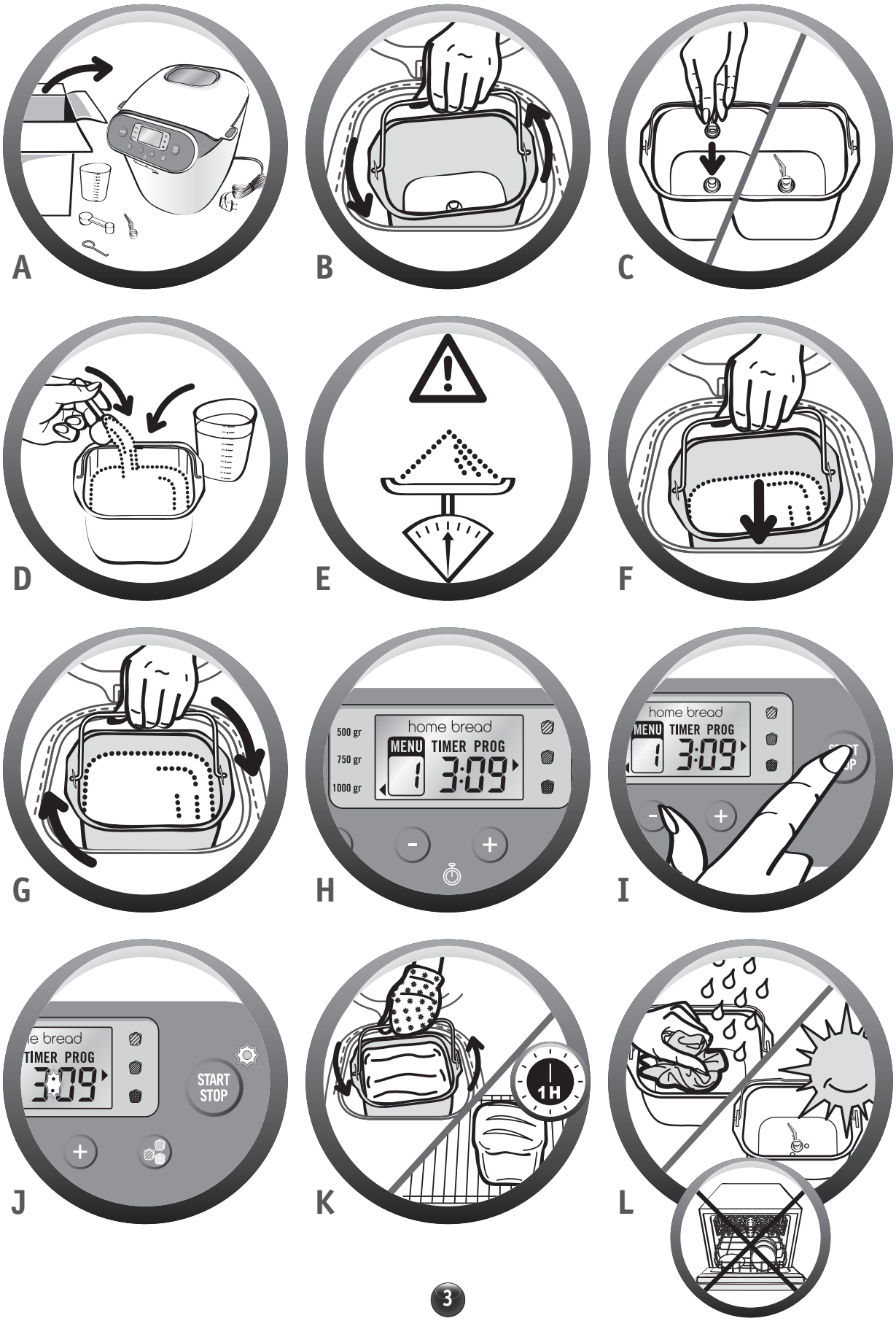
UNO

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

www.moulinex.com


1
2
3
4
5
6
7
MENU
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
START
STOP
Moulinex
uno


2a
2b
2g
2f
MENU
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
START
STOP
2c
2d
2e


A
B
C
D
E
F
G
H
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
-
+
I
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
-
+
J
TIMER PROG
3:09
START
STOP
+
K
1H
L

2g

JEGYZÉK

1 - kémlelőablakos fedél
2 - vezérlőpult
  a - LCD kijelző
  b - bekapcsolás / leállítás gomb
  c - tömegválasztó gomb
  c - a késleltetett beindítást és a 11. program időbeállítását szabályozó gombok
  e - héjárnyalatot választó gomb
  f - programválasztó menügomb
  g - működésjelző lámpa
3 - kenyérsütő edény
4 - keverőlapát
5 - mérőcsésze
6 - kávéskanál/evőkanál
7 - kampó a dagasztólapátok kiemeléséhez

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

Vegyünk részt a környezetvédelemben!

ⓘ Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
➲ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

HU

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelőséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.

- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... távirányítóval.

- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.

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

- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröcscsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.

- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.

- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.

- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben.
  A gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.

- Húzza ki a készüléket az aljzatból, ha befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.

- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
  - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,

- farmok,
- hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.

• Ne használja a készüléket ha:
- az elektromos kábel hibás vagy sérült,
- a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.

Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.

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

• A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.

• Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.

• Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.

• Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.

• Használat közben ne mozgassa a készüléket.

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

• Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.

• Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábelt használjon.

• Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.

• Ne használja a készüléket melegítésre.

• Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.

• Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.

• Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törlővel fojtsa el a lángokat.

• Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.

• **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**

• Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.

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

• **A 14. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**

• Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket,
- ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget,
- ne haladja meg az 620 g liszt- és 10 g élesztőmennyiséget.

• A készülék mért zajszintje 60 dBA.

GYAKORLATI TANÁCSOK

Előkészület

1. Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi eljárásmód szerint készül!
2. Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén), és a mennyiség pontosan legyen lemérve. A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. **A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz eredményhez vezetnek.
3. A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárta előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.
4. A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacskós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.
5. A készítmények folyamatos kelése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztő nem keveredhet a folyadékokkal és a sóval.**

AZ ÁLTALÁBAN BETARTANDÓ SORREND:

> Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)
> Só
> Cukor
> A liszt első fele
> Tejpor
> Sajátos szilárd hozzávalók
> A liszt második fele
> Élesztő

Használat

- **A kenyérkészítést érzékenyen befolyásolják a hőmérsékleti és nedvességi feltételek.** Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).
- **Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése:** ez egy olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.
  - ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,
  - ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.

  A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyit téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni e beavatkozás eredményét.
- **Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel.** A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacskán tűnjön el.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből **- A**.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.

GYORS KEZDÉS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatba.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.
- Távolítsa el a kenyérsütő edényt felemelve a fogantyút és fordítsa el egész enyhén óramutató járásával ellentétes irányba. Illessze be a keverőlapátokat **-B-C**.
- A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte **-D-E**.
- Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Az edényt tartsa a fogantyúnál fogva és tegye bele a kenyérsütőbe úgy, hogy passzoljon a dagasztó berendezésre (kicsit döntse oldalra, hogy sikerüljön). Fordítsa el egész enyhén óramutató járásával ellentétes irányba és az edény a helyére ül **-F-G**.
- Csukja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütőgép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után, a kijelzőn az alapértelmezetten 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatra történő sütése -H.
- Nyomja meg az ⏻ gombot. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa **-I-J**.
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőgép hálózati csatlakozó dugaszát. Vegye ki a kenyeret a sütőből. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át **-K**.

Kenyérsütőgépének megismeréséhez és első kenyerének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.

ALAP KENYÉR (1. program)	**ÖSSZEÁLLÍTÁS** - **kk.** = kávéskanál - **ek.** = evőkanál	
HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	1. VÍZ = 330 ml	5. TEJPOR = 2 ek.
TÖMEG = 1000 g	2. OLAJ = 2 ek.	6. LISZT = 605 g
IDŐTARTAM = 3:09	3. SÓ = 1 1/2 kk.	7. ÉLESZTŐ = 1 1/2 ek.
	4. CUKOR = 1 kk.	

KENYÉRSÜTŐGÉPÉNEK HASZNÁLATA

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

Egy adott program kiválasztása

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

MENU **A menü gomb** segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot MENU, a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és 15 között a következők:

1. **Alap kenyér.** Az Alap kenyér program alkalmas majd mindegyik fehér lisztből készült kenyér sütésére.
2. **Gyors alap kenyér.** Ez az Alap kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
3. **Franciakenyér.** Ez a program megfelel a hagyományos, ropogós héjú franciakenyér sütéséhez.
4. **Korpás kenyér.** Korpás kenyér lisztből készít kenyeret.
5. **Gyors korpás kenyér.** Ez a program a Korpás kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
6. **Édes kenyér.** Az Édes kenyér programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.
7. **Gyors édes kenyér.** Ez a program a Édes kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
8. **Szupergyors alap kenyér.** A 8 program a Supergyors alap kenyér. receptjéhez felel meg. A kenyér, mely Ultragyors programmal készült sokkal kompaktabb, mint más program esetén.
9. **Gluténmentes kenyér.** Lisztérzékenységben szenvedő betegek számára való, akik többféle gabonában jelenlevő gluténra allergiásak (búza, rozs, zab, árpa, kamut búza, tönköly búza, stb.). Járjon el a csomagoláson feltüntetett útmutatás szerint. A sütőformát mindig alaposan tisztítsa ki, hogy a liszt ne keveredhessen egyéb lisztmaradványokkal. A szigorúan gluténmentes étrend esetén arra is fordítson figyelmet, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes tészták állaga nem ideális. A dagasztás alatt ráragad az oldalakra és le kell onnan kaparni egy rugalmas, műanyag spatulával. A gluténmentes kenyér sűrűbb lesz és sápadtabb színű mint a hagyományos. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.
10. **Só nélküli kenyér.** A kenyér azon élelmiszerek egyike, mely a szervezet legnagyobb napi só hozzájárulását biztosítja. A sómennyiség csökkentésével csökkenti a szív- és érrendszeri problémák rizikóját.
11. **Csak sütés.** A cipósütő program lehetővé teszi a 10-től 70 percig terjedő sütést (10 perces sávonként állítható). Működhet magában, vagy
    a) a kelt tészta programmal,
    b) a kisütött és kihűlt kenyér újramelegítésére, hogy újból ropogós legyen,
    c) a sütés befejezésére, amennyiben hosszasabb áramszünet szakította volna meg a sütési ciklust.
    A 11-es program alatt a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.
    Ha menet közben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a START STOP gombot.
12. **Tészta.** Ez a program nem süt, csak dagaszt és keleszt, pl. pizzatésztát, buktatésztát.
13. **Kalács.** A program segítségével különböző kelesztett és sütőporos sütemények készíthetők. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.

14. **Lekvár.** A Lekvár programmal automatikusan készíthető gyümölcslekvár és befőtt.
15. **Tésztafélék.** A 15-ös program csak dagaszt, kelesztés nélkül, pl. metéltnek, nudlinak való tésztát.

A kenyér tömegének kiválasztása

A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatásként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 9, 11, 12, 13, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. A 500 g-os, 750 g-os vagy 1000 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot . A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

A CIKLUSOK

A 160-161. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

Dagasztás

Hozzájárul a tészta struktúrájának átformálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.
Illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13-as programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonnadarabok, stb... Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkoznia. Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (160-161. oldal) és az „extra” oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén. A hangjelzés pontos idejét megtudhatja, ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból. Pl.: „extra” = 2:51 és „teljes időtartam” = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

Pihenés

Hozzájárul a tészta térfogatnövekedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.

A kenyérhéj árnyalatának kiválasztása

Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 12, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának lehetőségével. Három lehetőség áll rendelkezésre: VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT. Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

Bekapcsolás/leállítás

Nyomja meg a START STOP gombot. Elkezdődik az időtartam visszaszámlálása. A program leállításához vagy a késleltetett időzítés érvénytelenítéséhez, nyomja 5 másodpercen át a START STOP gombot.

Kelesztés

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

Sütés

Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.

Melegen tartás

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.
Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 programok esetén a készítményt a készülékben hagyhatja. A sütés után automatikusan beindul az egy órás melegen tartási ciklus. Abban az órában, mikor a kenyér melegen tartása folyamatban van, a kijelzőn a 0:00 világít és az időzítőn a villog. A ciklus végén, több csipogó hang kibocsátása után, a készülék automatikusan leáll.

AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem alkalmazható a 8, 11, 12, 13, 14, 15 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjárnyalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát.

Az ⊕ és ⊖ gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot (⊕ felfelé és ⊖ lefelé). A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.

Pl.: most 20 h van és ön azt szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az ⊕ és ⊖ gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg a START STOP gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. 2 pontja villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa.

Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja a START STOP gombot, egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismételje meg a műveletet.

Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

Gyakorlati tanácsok

Áramszünet esetén: ha ciklus közben egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 percig tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elveszik.

Ha összekapcsol két programot, várjon 1 órát a második program elindítása előtt, hogy a készülék teljesen lehűlhessen.

Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak. Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

> amint a kenyeret eltávolította, tegye azt az oldalára és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
> másik kezével illessze be a kampót a keverő tengelyébe és nyakoroljon rá enyhe húzóerőt, hogy a lapát engedjen.
> igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.

A HOZZÁVALÓK

A zsíros alapanyagok és az olaj: a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vajat használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassza meg. A meleg vajat ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a zsír kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

Tojások: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. Ha tojásokat használ, azzal arányosan csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást és annyi folyadékot adjon hozzá, amíg eléri a receptben előírt folyadékmennyiséget. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinél kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

Tej: friss tejet vagy tejport használhat. Ha tejport használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáadhat: a lényeg az, hogy az össztérfogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes külalakja lesz.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. Szobahőmérsékletű folyadékokat használjon.

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon. Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsírát, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz.

Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.

A liszt megszitálása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiőrlésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelemben használatra kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. A felhasználás előtt, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasznált sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyér- 4-es program.

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

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

Élesztő: a sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékipari vagy friss termék részlegen), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el

szétmorzsolni az élesztőt az ujjaival, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 35°C-os vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

Egyenértékűség a mennyiségben/súlyban/térfogatban a szárított élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:

Szárított élesztő (tk)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Friss élesztő (g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

Egyéb adalékok (olajbogyó, császárhús darabkák, stb.): kedve szerint változtathat a recepteken, amennyiben vigyáz arra, hogy:

> további hozzávalókat csak a hangjelzés után adagolja, főleg az olyan törékenyeket mint az aszalt gyümölcs,

> a keményebb magvakat, mint a lenmag vagy a szezámmag a dagasztás kezdete előtt adagolja, hogy megkönnyítse a gép használatát,

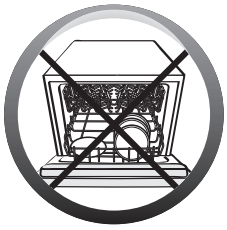
> alaposan csepegtesse le az olyan hozzávalókat, mint mondjuk az olajbogyó,

> a zsíros hozzávalókat enyhén lisztezze meg, hogy jobban elkeveredjenek,

> ne adjon hozzá további nagy mennyiségű hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivel ezek befolyásolhatják a tészta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket.

> ne essen hozzávaló az edény mellé.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt, magát a készüléket és az edény belsejét. Alaposan szárítsa meg **- L**.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátot. Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percig hagyja ázni.
- Ha szükséges a fedelet meleg vízzel és szivaccsal meg lehet tisztítani.
- **A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.**
- Ne használjon háztartási tisztítószert, se karchatású korongot, se alkoholt. Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.

RECEPTEK

A kiválasztott receptnek és a hozzátartozó programnak megfelően belenézhet az idő összegző táblázatba (160-161. oldal) és nyomon követheti az egyes ciklusok időlebontását. Ne változtasson a hozzávalók mennyiségén mert felboríthatja a recept egyensúlyát.
kk. = kávéskanál - **ek.** = evőkanál

PROG. 1 - ALAPKENYÉR
PROG. 2 - GYORS ALAPKENYÉR

ALAPKENYÉR	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
6. Liszt T55	345 g	455 g	605 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 3 - FRANCIAKENYÉR

FRANCIAKENYÉR	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	275 ml	365 ml
2. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
3. Liszt T55	350 g	465 g	620 g
4. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 4 - KORPÁS KENYÉR
PROG. 5 - GYORS KORPÁS KENYÉR

KORPÁS KENYÉR	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olaj	1 1/2 ek.	2 ek.	3 ek.
3. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
4. Cukor	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.
5. Liszt T55	130 g	180 g	240 g
6. Teljes kiőrlésű liszt T150	200 g	270 g	360 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 6 - ÉDES KENYÉR
PROG. 7 - GYORS ÉDES KENYÉR

BRIÓS	500 g	750 g	1000 g
1. Tojások leütve*	100 g	100 g	150 g
2. Felolvasztott vaj	115 g	145 g	195 g
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 1/2 ek.	3 ek.	4 ek.
5. Tej	55 ml	60 ml	80 ml
5. Liszt T55	280 g	365 g	485 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.

Opcionális: 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 8 - SZUPERGYORS ALAPKENYÉR

SZUPERGYORS ALAPKENYÉR	500 g	750 g	1000 g
1. Víz (meleg, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olaj	3 kk.	1 ek.	1 1/2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 1/2 ek.	2 ek.	2 1/2 ek.
5. Liszt T55	325 g	445 g	565 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 1/2 kk.	3 kk.

PROG. 9 - GLUTÉNMENTES KENYÉR

1000 g

Csak instant lisztkeveréket használjon.
Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget.

PROG. 10 - SÓ NÉLKÜLI KENYÉR

SÓ NÉLKÜLI KENYÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	270 ml	365 ml
2. Liszt T55	350 g	480 g	620 g
3. Száraz élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 kk.
Adja hozzá a hangjelzés után			
4. Szezámmag	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - TÉSZTA

PIZZATÉSZTA	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olívaolaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
5. Liszt T55	320 g	480 g	640 g
7. Élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 13 - KALÁCS

CITROMOS TÉSZTA	1000 g
1. Tojások leütve*	200 g
2. Cukor	260 g
3. Só	1 csipet
4. Vaj, puha, de hűtött	90 g
5. Citromhéj	1 1/2 citrom
6. Citromlé	1 1/2 citrom
7. Liszt T55	430 g
8. Sütőpor	3 1/2 kk.

Verje fel a tojásokat cukorral és sóval 5 percen keresztül, míg fehér nem lesz. Öntse bele a készülék táljába. Adja hozzá a hideg olvadt vajat. Adja hozzá a citrom levét és héját. Keverje össze a lisztet a sütőporral és adja hozzá a keverékhez. Ellenőrizze, hogy a liszt az edény közepén egy halomban található.

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 14 - LEKVÁR

KOMPÓTOK ÉS LEKVÁROK

A kenyérsütő gépbe való helyezés előtt, ízlés szerint vágja fel vagy szeletelje fel a gyümölcsöket.

1. Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack lekvár	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citromlé	1 citrom
4. Pektin	30 g

1. Narancs vagy grapefruitlekvár	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TÉSZTAFÉLÉK

TÉSZTAFÉLÉK	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	45 ml	50 ml	70 ml
2. Tojások leütve*	150 g	200 g	275 g
3. Só	1 csipet	1/2 kk.	1 kk.
5. Liszt T55	375 g	500 g	670 g

* 1 közepes tojás = 50 g

ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkelés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megpirult héj	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
Sütés közben megnyomták a START/STOP gombot.				●		
Nem elég a liszt.		●				
Túl sok a liszt.			●			●
Nem elég az élesztő.			●			
Túl sok az élesztő.		●		●		
Kevés a víz.			●			●
Túl sok a víz.		●			●	
Kevés a cukor.			●			
A liszt rossz minőségű.			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben).	●					
Túl meleg víz.		●				
Túl hideg víz.			●			
Alkalmatlan program.			●	●		

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	OKOK - MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	• Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
A START/STOP gomb megnyomása után semmi sem történik.	• Ha a kijelzőn az EO1 felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl meleg. Várjon 1 órát két ciklus között. • Ha a kijelzőn az EOO felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl hideg. Várja meg míg eléri a szobahőmérsékletet. • Ha a kijelzőn a HHH vagy EEE felirat jelenik meg és a készülék sípol: üzemzavar. Készülékét egy autorizált szakembernek kell ellátnia. • Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az START/STOP gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe.	• Az edényt nem helyezte be teljesen. • A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát. A fent említett két esetben, kapcsolja ki a készüléket a START/STOP gomb hosszú lenyomásával. Kezdje el újra az elejétől.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	• A programozás után elfelejtette megnyomni a START/STOP gombot. • Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. • Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag.	• A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. • Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

TABELA CYKLI - TABULKA CYKLŮ - TABUĽKA CYKLOV - CIKLUSOK - TABELA CIKLOV - TABELA CIKLUSA - CIKLUSI PEČENJA - TABLICA CIKLUSA - ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - TABEL CICLURI - TSÜKLITE TABEL - CIKLŲ LENTELĖ - CIKLU TABULA

PROG. ПРОГ.	g-гр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
PL	WAGA	ZRUMIENIE	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrabianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	ODGRZEWANIE	DODATKI
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpočinek-Kynutí)	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ V TEPLE	EXTRA
SK	VEĽKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	PRÍPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpočinok-Kysnutie)	PEČENIE	UCHOVANIE V TEPLE	EXTRA
HU	MÉRET	HÉJ-ÁRNYALAT	IDŐTAR-TAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS	EXTRA
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	PRIPREMANJE TESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
HR	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLINE	EXTRA
BS	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Mješenje-Odmaranje-Podizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	PRIPRAVA TESTA (Gnetenje – Počivanje – Vzhajanje)	PEKA	OGREVANJE	DODATNO
BG	КОЛИЧЕ-СТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО (Месене, Покой, Бухване)	ГОТВЕНЕ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО	ДОПЪЛНИ-ТЕЛНО
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	PREAPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creştere)	COACERE	MENŢINERE LA CALD	SUPLI-MENTAR
ET	KAAL	PRUUNIS-TAMINE	AEG	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETA-MINE	SOOJANA HOIDMINE	LISA
LT	SVORIS	PASKRUDI-NIMAS	VISAS LAIKAS	TEŠLOS PAŠILDYMAS (minkymas-pauzė-pakėlimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS
LV	SVARS	GATAVĪBA	KOPĒJAIS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANA (mīcīšana-uzbriešana-pacelšana)	CEPŠANA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA	PAPLIDUS
1	500	1 2 3	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750		3:04		0:53		2:35
	1000		3:09		0:58		2:40
2	500	1 2 3	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750		2:09		0:53		1:49
	1000		2:14		0:58		1:54
3	500	1 2 3	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750		3:09		0:53		2:47
	1000		3:19		1:03		2:57
4	500	1 2 3	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750		3:16		1:00		2:46
	1000		3:21		1:05		2:51

5	500	1 2 3	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750		2:16		0:55		2:01
	1000		2:21		1:00		2:06
6	500	1 2 3	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750		3:20		0:53		2:50
	1000		3:25		0:58		2:56
7	500	1 2 3	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750		2:24		0:53		1:56
	1000		2:29		0:58		2:01
8	500	1 2 3	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750		1:30		0:50		1:20
	1000		1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1 2 3	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750		3:11		0:55		2:49
	1000		3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1 JASNY - SVĚTLÁ - SVETLÁ - VILÁGOS - LIGHT - SVIJETLO - SVIJETLO - SVETLO - СВЕТЛО - DESCHISĂ - HELE - LIGHT - GAIŠA
2 ŚREDNI - STŘEDNÍ - STREDNÁ - KÖZEPES - MEDIUM - SREDNJE - SREDNJE - SREDNJE - СРЕДНО - MEDIE - KESKMINE - MEDIUM - VIDĒJA
3 CIEMNY - TMAVÁ - TMAVÁ - SÖTÉT - DARK - TAMNO - TAMNO - TEMNO - ТЪМНО - ÎNCHISĂ - TUME - DARK - TUMŠA

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.
Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.
Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple.
Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.
Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.

Napomena: ukupno vrijeme trajanja ne uključuje vrijeme zagrijavanja.
Napomena: ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplote.
Opomba: Celotni čas delovanja ne vključuje časa segrevanja.
Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината.
Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald.
Märkus : kogupikkus ei sisalda kuumutamisaega.
Pastaba: į bendrą trukmę nėra įskaičiuotas numatytas įšilimo laikas.
Piezīme: kopējais ilgums neietver karstuma uzturēšanas.