

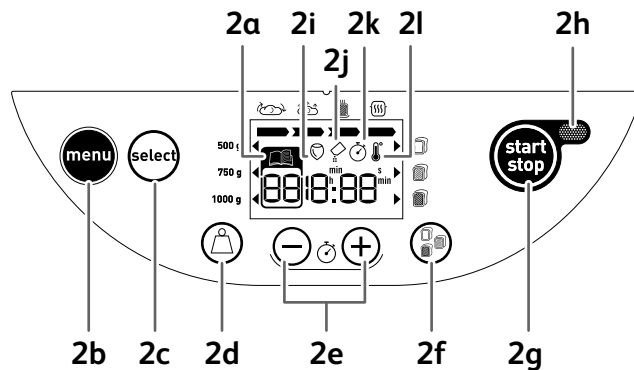
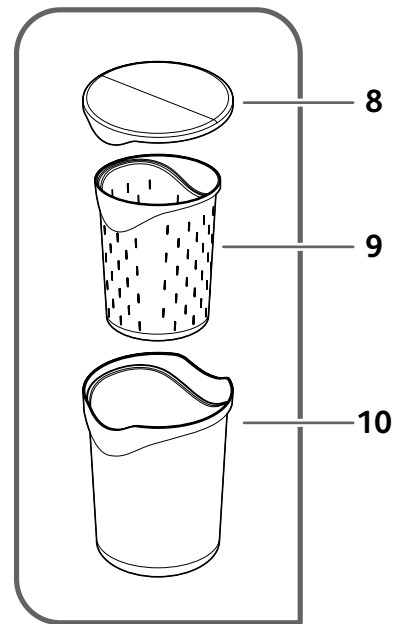
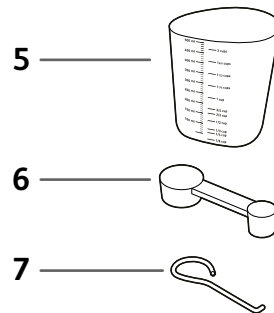
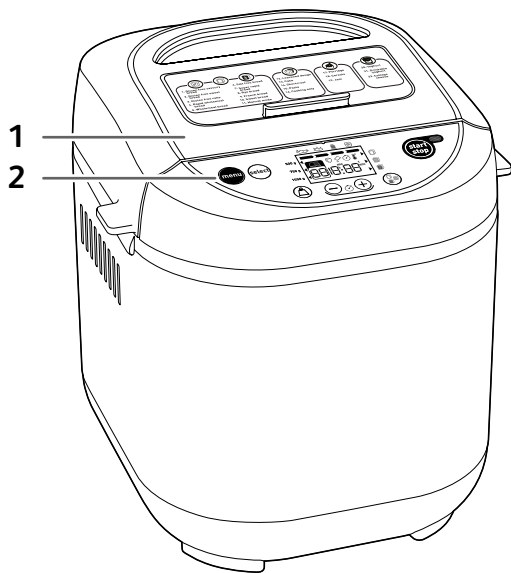
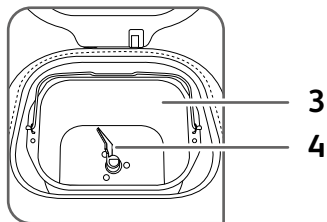
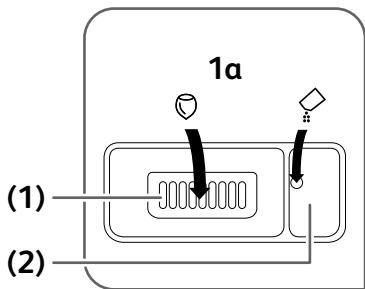
CZ

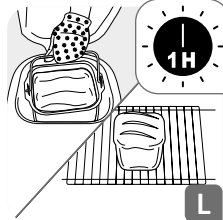
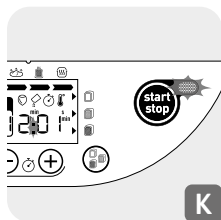
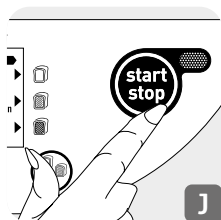
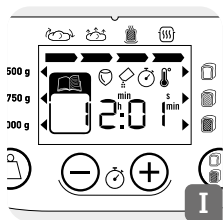
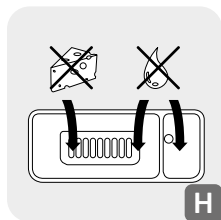
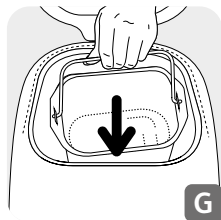
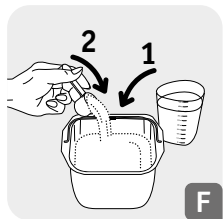
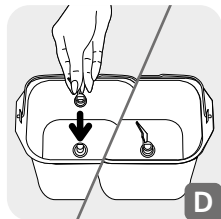
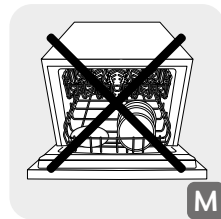
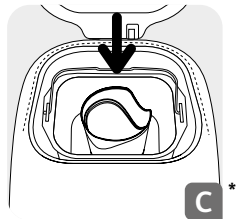
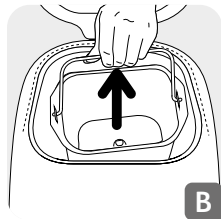
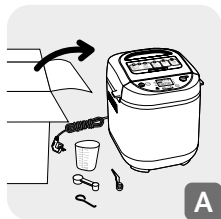
SK

HU



**Domáci pekárna / Domáca
pekáreň / Kenyérsütő gépek**





*Pouze program na jogurty / iba program na jogurty / csak egy joghurt program

POPIS

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

Naměřená úroveň hluku spotřebiče je 66 dBa.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ

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

- Stiskněte tlačítko **start**. Začnou blikat obě místa časovače. Rozsvítí se kontrolka provozu – **J** – **K**.
- Na konci cyklu stiskněte tlačítko **start** a spotřebič odpojte od přívodu energie. Vyjměte formu na chléb. Vždy použijte kuchyňské chňapky, jelikož rukojeť formy i vnitřní část poklopu jsou horké. Hotový horký chléb obraťte, položte na roštovou podložku a nechejte 1 hodinu chladnout – **L**.

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

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

POUŽITÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY


Výběr programu


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


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

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


VYSVĚTLENÍ RUČNÍHO REŽIMU

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


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

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

Výběr hmotnosti chleba

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

Výběr barvy kůrky

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

Aktivace / deaktivace dávkovačů

Dávkovače se aktivují a deaktivují stisknutím „tlačítka nastavení“ (2c).



Je-li možnost použití dávkovačů pro požadované programy dostupná, na displeji se objeví piktogramy obou dávkovačů.

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

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

Do dávkovače droždí vkládejte pouze instantní sušené droždí.

Start / Stop

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

CHOD DOMÁCÍ PEKÁRNY

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

1. Hnětení

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

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

2. Kynutí

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

3. Pečení

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

4. Udržování tepla

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

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

PROGRAM ODLOŽENÉHO STARTU

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

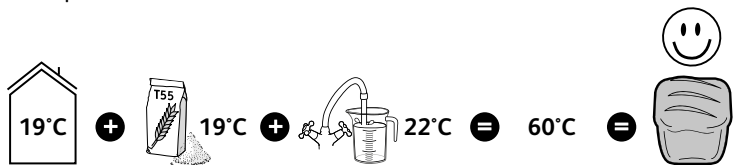
Tomuto kroku předchází výběr programu, barvy kůrky a hmotnosti. Doba programu se zobrazí na displeji. Čas odloženého startu lze upravit stisknutím tlačítek \oplus a \ominus . Před koncem pečení spotřebič zobrazí celkovou dobu trvání.

Rozsvítí se \blacksquare . Program odloženého startu spustíte stisknutím tlačítka start . Pokud uděláte nějakou chybu, nebo chcete upravit nastavení času, stiskněte a držte tlačítko stop , dokud nezazní zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Postup zopakujte.

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

PRAKTICKÉ RADY

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

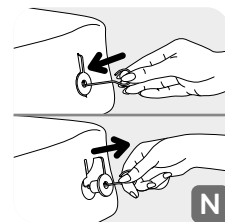


2. Používejte přísady před vypršením data jejich spotřeby a uchovávejte je na suchém tmavém místě.
3. Mouku je nutné odvažovat přesně s použitím kuchyňské váhy. **Používejte aktivní sušené pekařské droždí** (v pytlíčcích).
4. Neotvírejte poklop během chodu spotřebiče (není-li uvedeno jinak).
5. Dodržujte přesné pořadí přidávání přísad a jejich množství uvedená v receptech. Nejdříve tekuté přísady, potom pevné. **Droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinami a solí. Nadměrné množství droždí zeslabuje strukturu těsta, které příliš vykyne a následně během pečení spadne.**

Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:

- tekutiny (změkčené máslo, olej, vajíčka, voda, mléko)
- sůl
- cukr
- první polovina mouky
- sušené mléko
- konkrétní pevné přísady
- druhá polovina mouky
- droždí (není-li vloženo v dávkovači)

6. Při výpadku proudu kratším než sedm minut spotřebič zachová nastavení a po obnovení dodávky proudu pokračuje v chodu.
7. Chcete-li péct dvakrát hned za sebou, počkejte se zahájením druhého cyklu přibližně 1 hodinu, aby spotřebič mohl vychladnout a neměl nepříznivý dopad na druhé pečení.
8. Při otáčení chleba může hnětačí lopatka zůstat uvíznutá uvnitř chleba. V takovém případě ji pomoci háku opatrně vytáhněte. Hák zasuňte do dovnitř lopatky a pak ji zvednutím vytáhněte.
9. Pekárnu vypnete stisknutím tlačítka stop po dobu tří sekund.
10. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte tlačítko mute po dobu tří sekund.



Upozornění k použití bezpekových programů

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

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

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

Bezpečkové recepty byly vytvořeny pro použití hotových směsí pro bezpečkový chléb výrobců Schär nebo Valpiform.

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

Příklad: upravení množství tekutiny.



příliš tekuté



v pořádku



příliš suché

Výjimka: lité koláčové těsto musí zůstat hodně tekuté.

INFORMACE O PŘÍŠADÁCH

VÝBĚR PŘÍŠAD PRO CHLĚB

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

Droždí lze přidat přímo do formy v domácí pekárně s ostatními přísadami, nebo ho vložit do dávkovače droždí (pouze instantní sušené droždí). Lisované droždí je dobré rozmělnit důkladně prsty, aby se usnadnilo jeho rozptýlení.

Dodržujte doporučená množství (viz tabulka odpovídajících hodnot níže).

Poměr mezi množstvím/hmotností sušeného a lisovaného droždí:

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

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

Výsledky pečení se mohou lišit také v závislosti na kvalitě mouky.

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

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

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

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

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

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

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

Sůl: Reguluje aktivitu droždí a dodává chlebu chuť.

Nesmí přijít do styku s droždím před zahájením pečení.

Zlepšuje také strukturu těsta.

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

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

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

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

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

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

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

VÝBĚR PŘÍŠAD PRO JOGURT

Mléko

Jaký typ mléka lze použít?

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

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

Kvasné činidlo

Pro jogurt

Kvasným činidlem může být:

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

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

Na vlastnosti čidla může mít negativní vliv nadměrně zvýšená teplota.

Doba kvašení

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



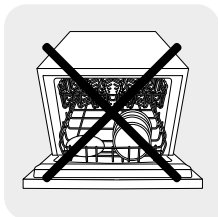
Dokončený jogurt vložte alespoň na 4 hodiny do ledničky a spotřebujte ho během 7 dnů.

Syřidlo (pro měkký sýr)

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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







PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ PRO ZLEPŠENÍ VAŠICH RECEPTŮ

CZ

Nespokojeni s výsledkem? Tato tabulka vám pomůže.	Chléb příliš nakyne	Chléb po přílišné nakynutí spadne	Chléb nenakyne dostatečně	Kůrka není dostatečně zlatá	Boky hnědé, ale chléb málo upečený	Vršek a boky moučnaté
Během pečení stisknuto tlačítko	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Málo mouky		●				
Příliš mouky			●			●
Málo droždí			●			
Příliš droždí		●		●		
Málo vody			●			●
Příliš vody		●			●	
Málo cukru			●			
Mouka špatné kvality			●	●		
Špatné poměry přísad (příliš moc)	●					
Příliš horká voda		●				
Příliš studená voda			●			
Špatný program			●	●		

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

PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉMY	PŘÍČINY – ŘEŠENÍ
Hnětací lopatka je zachycená ve formě.	<ul style="list-style-type: none"> • Ponořte lopatku do vody a poté ji vytáhněte.
Po stisknutí tlačítka  se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none"> • Na displeji začne blikat E01, pekárna pípá: pekárna je příliš studená. Počkejte, až se zahřeje na pokojovou teplotu. • Na displeji začne blikat E00, pekárna pípá: závada. Pékárnu musí zkontrolovat autorizovaný opravce. • Na displeji začne blikat HHH nebo EEE, pekárna pípá: závada. Pékárnu musí zkontrolovat autorizovaný opravce. • Byl naprogramovaný odložený start.
Po stisknutí tlačítka  se rozjede motor, ale pekárně nehněte.	<ul style="list-style-type: none"> • Forma byla do pekárný špatně vložena. • Chybí hnětací lopatka, nebo byla špatně instalována. <p>V obou výše uvedených případech zastavte spotřebič manuálně dlouhým stisknutím tlačítka . Zvolený program spustíte znovu od začátku.</p>
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul, nebo se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none"> • Po nastavení programu s odloženým startem jste zapomněli stisknout tlačítko . • Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo vodou. • Chybí hnětací lopatka.
Zápach spáleného.	<ul style="list-style-type: none"> • Některé přísady vypadly mimo formu: odpojte pekárnou od zdroje energie, nechte ji vychladnout, poté ji uvnitř vyčistěte vlhkou houbičkou bez jakéhokoli čistícího přípravku. • Těsto přeteklo: přísady byly použity v příliš velkém množství, zejména tekutina. Dodržujte množství udaná v příslušném receptu.
Přídavné přísady zůstávají uvíznuté v dávkovači.	<ul style="list-style-type: none"> • V dávkovači je příliš mnoho přísad. Nezahlcujte dávkovač. Jeho víko se musí dát snadno zavřít. • Nevkládejte do dávkovače mastné, lepkavé a vlhké přísady.

OPIS


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



Nameraná úroveň hlučnosti spotřebiča je 66 dBa.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

RÝCHLE SPUSTENIE

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



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

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

FRANCÚZSKY CHLIEB (program 9)	PRÍSADY (čj = čajová lyžička, pl = polievková lyžica)	
FARBA KÔRKY = STREDNÁ	1. VODA = 365 ml	3. CHLEBOVÁ MÚKA (155 g) = 620 g
HMOTNOSŤ = 1000 g	2. SOL = 2 pl	4. DROŽDIE = ¼ pl

POUŽITIE DOMÁCEJ PEKÁRNE


Výber programu


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

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

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

VYSVETLENIE RUČNÉHO REŽIMU



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

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


SK

26


27

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

Výber hmotnosti chleba

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

Výber farby kôrky

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

Aktivácia/deaktivácia dávkovačov

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


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

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

Do dávkovača droždia vkladajte iba instantné sušené droždie.

Štart/stop

Stlačením tlačidla  sa spotrebič zapne. Spustí sa odpočítavanie.

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

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

1. Hnetenie

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

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

2. Kysnutie

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

3. Pečenie



Mení cesto na bochník a zaisťuje požadovanú farbu a chrumkavosť kôrky.


4. Udržiavanie tepla

Udržiava chlieb teplý 1 hodinu po dopečení. Chlieb sa však po upečení odporúča otočiť.

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

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

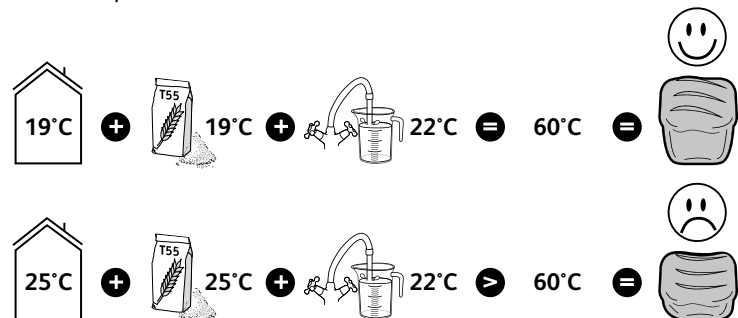
Tomuto kroku predchádza výber programu, farby kôrky a hmotnosti. Čas programu sa zobrazí na displeji. Čas odloženého štartu je možné upraviť stlačením tlačidiel $+$ a $-$. Pred koncom pečenia spotrebič zobrazí celkový čas trvania. Rozsvieti sa . Program odloženého štartu spustíte stlačením tlačidla .

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

Niektoré prísady sa rýchlo kazia. Nepoužívajte program odloženého štartu pre recepty obsahujúce neprevarené mlieko, vajčka, jogurt, syr a čerstvé ovocie.

PRAKTICKÉ RADY

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

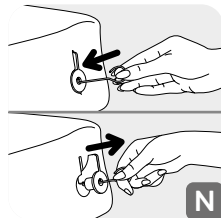




2. Používajte prísady pred vypršaním dátumu ich spotreby a uchovávajte ich na suchom a tmavom mieste.
3. Múku je nutné vážiť presne použitím kuchynskej váhy. **Používajte aktívne sušené pekárske droždie** (vo vreckách).
4. Počas chodu spotrebiča neotvárajte poklop (ak nie je uvedené inak).
5. Dodržiavajte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

Všeobecné poradie, ktoré je potrebné dodržiavať:

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

6. Pri výpadku prúdu kratšom než sedem minút spotrebič zachová nastavenia a po obnovení dodávky prúdu pokračuje v chode.
7. Ak chcete piecť dvakrát hneď za sebou, počkajte so začatím druhého cyklu približne hodinu, aby spotrebič mohol vychladnúť a nemal nepriaznivý vplyv na druhé pečenie.



8. Pri otáčaní chleba môže hnetacia lopatka zostať uviaznutá vnútri chleba. V takom prípade ju pomocou háka opatrne vytiahnite. Hák zasuňte dovnútra lopatky a potom ju zdvihnutím vytiahnite.
9. Pekáreň vypnite stlačením tlačidla  počas troch sekúnd.
10. Na vypnutie zvukového signálu stlačte tlačidlo  na tri sekundy.

Upozornenie týkajúce sa použitia bezpečkových programov

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

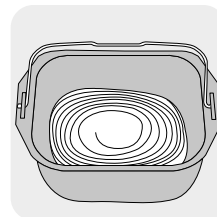
Bezpečkové chleby a koláče sú vhodné pre ľudí trpiacich intoleranciou na lepok (celiakciu), ktorý sa vyskytuje v niektorých obilninách (pšenici, jačmeni, žite, ovse, pšenici kamut, špalde atď.).

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

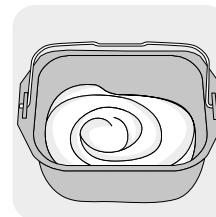
Bezpečkové recepty boli vytvorené na použitie hotových zmesí pre bezpečkový chlieb výrobcov Schär alebo Valpiform.

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

Príklad: Upravenie množstva tekutiny.



príliš tekuté



v poriadku



príliš suché

Výnimka: Liate koláčové cesto musí zostať dosť tekuté.

VÝBER PRÍSAD PRE CHLIEB

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

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

Dodržujte odporúčané množstvá (pozrite tabuľku zodpovedajúcich hodnôt nižšie).

Pomer medzi množstvom/hmotnosťou sušeného a lisovaného droždia:

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

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

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

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

Bezlepková múka: Pri použití veľkého množstva týchto typov múky na pečenie chleba je potrebné použiť program na bezlepkový chlieb.

Existuje celý rad typov múk bez obsahu lepku. Najčastejšie sú pohánková, ryžová (biela alebo celozrnná), kukuričná, gaštanová, ciroková, múka z quinoj či prosa.

Na získanie pružnosti bezlepkového chleba, ktorú v normálnom chlebe zaisťuje lepek, je potrebné zmiešať niekoľko typov nechlebovej múky a pridať stužujúce činidlá.

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

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

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

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

Soľ: Reguluje aktivitu droždia a dodáva chlebu chuť.

Nesmie prísť do styku s droždím pred začatím pečenia.

Zlepšuje aj štruktúru cesta.

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

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

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

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

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

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

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

VÝBER PRÍSAD PRE JOGURT

Mlieko

Aký typ mlieka je možné použiť?

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

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

Kvasné činiteľ

Pre jogurt

Kvasným činiteľom môže byť:

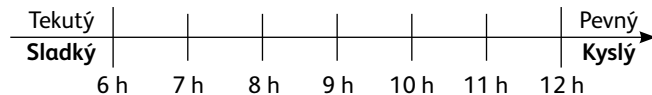
- **Biely jogurt** z obchodu s čo najneskorším dátumom spotreby.
- **Mrazom vysušené kvasné činiteľ alebo mliečne kultúry.** V tomto prípade dodržujte čas trvania aktivácie uvedený v pokynoch výrobcu kvasného činiteľa. Tieto činiteľ sa dajú kúpiť v supermarketoch, lekárňach a v niektorých obchodoch so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

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

Na vlastnosti činiteľa môže mať negatívny vplyv nadmerne zvýšená teplota. SK

Čas kvasenia

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



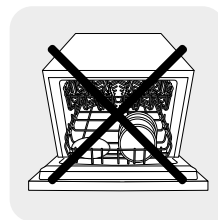
Dokončený jogurt vložte aspoň na 4 hodiny do chladničky a spotrebujte ho počas 7 dní.

Syridlo (pre mäkký syr)

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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



SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV NA ZLEPŠENIE VAŠICH RECEPTOV

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

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

SPRIEVODCA RIEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMOV

PROBLÉMY	PRÍČINY – RIEŠENIE
Hnetacia lopatka je zachytená vo forme.	<ul style="list-style-type: none"> • Ponorte lopatku do vody a potom ju vytiahnite.
Po stlačení tlačidla sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Na displeji začne blikať E01, pekáreň pípa: pekáreň je príliš studená. Počkajte, kým sa zahreje na izbovú teplotu. • Na displeji začne blikať E00, pekáreň pípa: chyba. Pekač musí skontrolovať autorizovaný opravár. • Na displeji začne blikať HHH alebo EEE, pekáreň pípa: chyba. Pekač musí skontrolovať autorizovaný opravár. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení tlačidla sa rozbehne motor, ale pekáreň nehnetie.	<ul style="list-style-type: none"> • Forma bola zle vložená do pekárne. • Chýba hnetacia lopatka alebo bola nesprávne inštalovaná. <p>V oboch vyššie uvedených prípadoch zastavte spotrebič manuálne dlhým stlačením tlačidla . Zvolený program spustíte znovu od začiatku.</p>
Po odložení štarte chlieb dostatočne nevykysol alebo sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Po nastavení programu s odloženým štartom ste zabudli stlačiť tlačidlo . • Droždie sa dostalo do styku so soľou a/alebo s vodou. • Chýba hnetacia lopatka.
Zápach spáleného.	<ul style="list-style-type: none"> • Niektoré prísady vypadli mimo formy: odpojte pekáreň od zdroja energie, nechajte ju vychladnúť, potom ju vnútri vyčistíte vlhkou hubkou bez akéhokoľvek čistiaceho prípravku. • Pretieklo cesto: prísady boli použité v príliš veľkom množstve, predovšetkým tekutina. Dodržujte množstvá udané v príslušnom recepte.
Prídavné prísady zostávajú uviaznuté v dávkovači.	<ul style="list-style-type: none"> • V dávkovači je priveľa prísad. Nezahlcujte dávkovač. Jeho veko sa musí dať ľahko zavrieť. • Nevkladajte do dávkovača masť, lepkavé a vlhké prísady.

SK

LEÍRÁS

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Fedél | i Extra hozzávalók aktiválása |
| a Adagoló | j Élesztőadagoló aktiválása |
| (1) Extra hozzávaló adagoló | k Idő beállítása |
| (2) Élesztő adagoló | l Hőmérséklet beállítása |
| 2 Vezérlőpanel | 3 Kenyérsütő edény |
| a Kijelző | 4 Dagasztó lapát |
| b Programválasztó | 5 Mérőpohár |
| c Beállító gomb | 6 Mérőkanál (teás- / evőkanál) |
| d Súlyválasztó | 7 Kampó a dagasztó lapát kiemeléséhez |
| e Késleltetett indítás beállítása és időbeállítás gombjai | 8 Tároló fedél |
| f Kéreg színének kiválasztása | 9 Túrókészítő edény |
| g Indítás/leállítás gomb | 10 Joghurtkészítő edény |
| h Működésjelző fény | |

Naměrená úroveň hluknosti spotřebiče je 66 dBA.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

GYORS ÜZEMBE HELYEZÉS

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

- Nyomja meg a **menu** gombot. Az időzítőn villog a kettőspont. A működésjelző fény világít – **J** – **K**.
- A sütési program lejárta után nyomja meg a **menu** gombot és húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzataból. Vegye ki a kenyérsütő edényt. Mindig használjon edényfogót, mert a sütőedény fogantyúi és a fedél belseje is forró. Borítsa ki a kenyeret és helyezze egy rácsra kb. 1 óra időtartamra, hogy kihűljön – **L**.

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

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

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA


A program kiválasztása

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

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

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

MAGYARÁZAT A KÉZI ÜZEMMÓD HASZNÁLATÁHOZ

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


HU

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


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

HU

A kenyér súlyának kiválasztása

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

A kéreg színének kiválasztása

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

Az adagolók aktiválása/deaktiválása

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



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

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

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

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

Start / Stop

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

A KENYÉRSÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

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

1. Dagasztás

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

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

2. Kelesztés

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

3. Sütés

A tésztát cipóvá alakítja, biztosítja a kéreg kívánt színét és ropogosságát.

4. Melegen tartás

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

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

KÉSLELTETETT PROGRAMINDÍTÁS

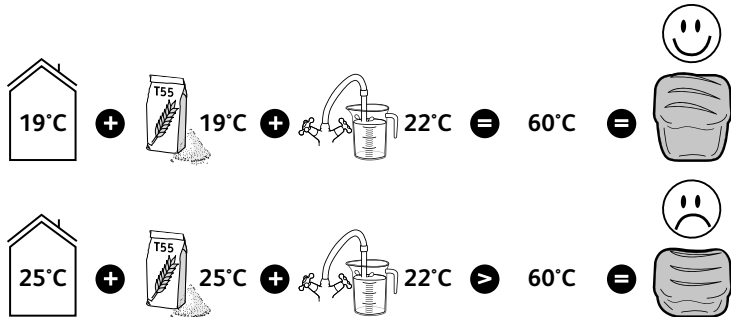
A készüléket beprogramozhatja akár 15 órával előre, hogy a friss kenyér a kívánt időben készüljön el. Kérjük, tekintse meg a folyamatábrát (a használati útmutató végén).

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

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

GYAKORLATI TANÁCSOK

1. Minden összetevő szobahőmérsékletű legyen (kivéve, ha a receptben másképpen van megadva), és pontosan legyen kimérve. **A folyadékok méréséhez használja a készülékhez kapott mérőpoharat. A tartozék mérőkanál egyik végén teáskanálnyi, másik végén evőkanálnyi mennyiséget tud kimérni.** A pontatlan mennyiségek rossz eredményt okozhatnak. **A kenyérgépzés nagyon érzékeny a környezeti hőmérsékletre és páratartalomra.** Meleg időben ajánlott a szokásosnál hidegebb folyadékot használni. Hasonlóképpen, hideg időben szükséges lehet a vizet vagy tejet felmelegíteni (soha ne legyen melegebb 35°C-nál).

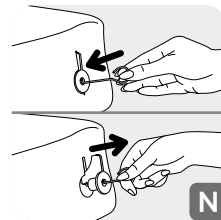


2. Használjon érvényes szavatosságú hozzávalókat és tartsa azokat hűvös, száraz helyen.
3. A lisztet mérje ki pontosan konyhai mérleg használatával. **Használjon aktív szárított pékésztőt (tasakos).**
4. Használat közben ne nyissa fel a készülék fedelét (kivéve, ha az az utasításban szerepel).
5. A hozzávalók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

Általánosan követendő sorrend:

- Folyadékok (olvasztott vaj, olaj, tojás, víz, tej)
- Só
- Cukor
- A liszt mennyiségének első fele
- Tejpor
- Adott szilárd hozzávalók
- A liszt mennyiségének második fele
- Élesztő (ha nem az adagolóba helyezik)

6. 7 percnél rövidebb áramkimaradás esetén a gép megjegyzi állapotát, és folytatja működését, amikor az áram visszajön.
7. Ha közvetlenül egymás után több kenyeret szeretne készíteni, két folyamat között várjon kb. 1 órát, hogy a gép lehűljön, és ne okozzon esetleg káros hatást a kenyérsütésre.



8. Amikor kiveszi a kenyeret, előfordulhat, hogy a dagasztó lapát hozzá van tapadva a kenyérhez. Ilyen esetben a kampóval óvatosan vegye le a lapátot. Ehhez a kampót illessze be a dagasztó lapát tengelyébe, majd megemelve távolítsa el a lapátot.
9. A kenyérsütő kikapcsolásához nyomja meg a **▶** gombot és tartsa nyomva 3 másodpercig.
10. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a [menu] gombot és tartsa nyomva 3 másodpercig.

Figyelmeztetések gluténmentes programok használatához

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

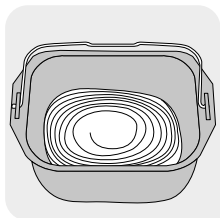
A gluténmentes kenyerek és torták megfelelőek a számos gabonában (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönköly) megtalálható gluténra érzékeny (cöliákiában szenvedő) emberek számára.

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

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

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

Példa: a folyadék mennyiségének szabályozása.



Túl híg



OK



Túl száraz

Kivétel: a tortatészának hígabbnak kell lennie.

AZ ALAPANYAGOKRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

HOZZÁVALÓK KENYÉRSÜTÉSHEZ

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

Kövesse a javasolt mennyiségeket (lásd az alábbi táblázatban).

Mennyiségi/tömeg megfeleltetés szárított élesztő és préselt élesztő között:

Szárított élesztő (teáskanál):	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Préselt élesztő (gramm):	9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

A liszt minőségétől függően eltérő lehet a kenyérsütés eredménye is.

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

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

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

Állagjavító szerek gluténmentes kenyerekhez: A megfelelő állag biztosítása és a glutén rugalmasságának utántáása érdekében használhat xantángumit illetve guárgumit.

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

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

Só: Szabályozza az élesztő aktivitását, és ízesíti a kenyeret.

A dagasztási folyamat előtt a só és az élesztő nem érintkezhetnek egymással! A tészta állagának javításához is hozzájárul.

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

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

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

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

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

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

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

HOZZÁVALÓK JOGHURTKÉSZÍTÉSHEZ

Tej

Milyen fajta tejet használjak?

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

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

Erjesztő anyag

A joghurthoz

Az erjesztő anyag lehet:

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

- Az Ön által a közelmúltban készített joghurt – ez natúr joghurt legyen és a lehető legfrissebb. Ezt a folyamatot „tenyészetnek” nevezzük.

A fermentáló anyagok tulajdonságait a túl magas hőmérséklet tönkreteszi!

Az erjesztés időtartama

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



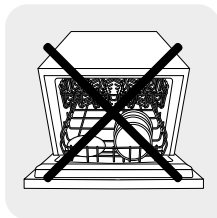
Ha az erjesztési folyamat lejárt, helyezze a joghurtot hűtőbe legalább 4 órára, és a termék 7 napon belül elfogyasztandó.

Oltóanyag (túróhoz)

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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















HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ A JOBB MINŐSÉGŰ SÜTÉS ÉRDEKÉBEN

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

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

MŰSZAKI HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ

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

MEZINÁRODNI / MEDZINÁRODNA ŽARUKA / NEMZETKÖZI GARANCIJA - Seznam zeml / Zoznam krajín / Országok listája MALÉ SPOTREBIČE PRO DOMÁCNOST / MALÉ SPOTREBIČE PRE DOMÁCNOST / HÁZTARTÁSI KISGÉPEK							
							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 622 94 20	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE CONTINENTALE + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NETERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	815 09 567
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za polgizenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الاردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44885555	КАЗАХСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	1588-1588	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.-2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIA LATVIA	6 616 3403	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المملكة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724						12/10/2016

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobzdato / Ostopüvü / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupaev / Pirkuma datums / Isigijimo data / Data zakupu / Datum izrične blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Data na sauyunane / Data prodaje / Часотррррр / Дата продажн / Сапшлнл күн / 購入日 / 进货日 / 구입일차 / Датум на купување / Datum / Datum nákupu / Vásárlás napja:

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Унашл / Модель / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / 进货单号 / 제품명 / Показани за произвоач / Číslo produktu / Termékszám:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Aterförsäljarens namn och adress / Müjta kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Pardutootvies pavadināmis ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Nazvy i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Förmalgazó neve es címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва на адреса продажн / Чувашлнл/чирпашлнл улшшлшлнл л буагш / Название и адрес продавца / Сапшлннл адрес мекен-жайы / 販売店名、住所 / 进货单地址/进货单地址 /进货单 / 소매점 이름과 주소 / Исе и адреса на продавач / Назва и адреса продеже / Назов и адреса продајцу A förmalgazó megnevezése es címe:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Aterförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspauds / Piecēdz sprazdawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Förmalgazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Pečat na trgoviska obekta / Печатка продавца / Члпш / Печать продавца / Сапшлннл мори / 販売店印 / 进货单/进货单/进货单/进货单 / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор / Različit distributora / Pečiatka distributora / A förmalgazó bélyegzője:

NC00143350