

Tefal®

DUAL HOME BAKER



www.tefal.com

H

CZ

SK

PL

SLO

BIH

SR

BG

RO

HR

EST

LT

LV

Leírás



Biztonsági utasítások

- 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, Élelmiszerral érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... vonatkozó irányelveknek).
- 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 játszanak a készülékkel.
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet 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 felelőséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használatra, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.
- Húzza ki a készüléket az aljzathoz, ha befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.
- 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 a vigye készüléket a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt a gyártó, szakszerviz vagy szakképzett személlyel ki kell által 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.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknel fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabbító-kábelt használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- 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 törülkövvel fojtsa el a lángokat.
- Az Ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- Minden készülék szigorú minőségellenőrzésen esik át. Gyakorlati használati próbát végzünk a véletlenszerűen kiválasztott készülékeken, ez magyarázza a használat nyomait.
- **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 12. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- Figyeljen, ha a tészta túlfolyik a sütőedényen, mert hozzáérhet a fűtőelemhez, és tüzet okozhat, ezért:
 - ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
 - ne haladja meg a tészta mennyiségét az 1000 g-ot (kerek edény), illetve az 1200 g-ot (szögletes edény).
 - a liszt és az élesztő mennyisége ne haladja meg az 530 g-ot illetve a 9 g-ot a kerek edény esetén, és 650 g-ot illetve 11 g-ot a szögletes edény esetén.
- A készülék mért zajszintje 63 dBA.

Minden probléma vagy kérdés esetén látogassa meg weboldalunkat – www.tefal.hu



Segítsen a környezet megvédésében!

- ① Az Ön készüléke olyan anyagokat tartalmaz, melyek újrahasznosíthatóak vagy újra feldolgozhatóak.
- ② Vigye el egy gyűjtőhelyre, hogy fel lehessen dolgozni.

Bevezetés

A kenyér fontos szerepet játszik étkezésünkben.

Ki nem álmodott arról, hogy frissen sült kenyeret készítsen otthonában?

Most már otthonában is használhat kenyérsütőt!

Akár kezdő felhasználó, akár jól ismeri a kenyérsütőt, csak azt kell tennie, hogy betegye a hozzávalókat, és a kenyérsütő elvégzi a többi feladatot. Könnyen, erőfeszítés nélkül készíthet kenyeret, pizzatésztát, brióst, tésztát és dzsemet, de szabadjára is engedheti fantáziáját és kreativitását. Azonban ne felejtse el, ahhoz, hogy a legtöbbet hozza ki a kenyérsütőből, egy kevés tanulásra van szükség. Szánjon időt arra, hogy megismerje a kenyérsütőt. Az először a „Gyors kezdés” fejezetben található receptekkel érdemes kezdeni. Vegye figyelembe, hogy a kenyér tésztája tömörebb lesz, mint a pékségben kapható kenyéré. Ne felejtse el azt sem, hogy minden cipő alján található egy lyuk, ahol a gyűrőlapát volt sütés közben.

Tippek a jó kenyér készítéséhez

1. Olvassa el az utasításokat figyelmesen, és alkalmazza a recepteket: A készülékkel nem ugyanúgy kell kenyeret készíteni, mint kézzel.
2. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie, és pontosan kell kimérni azokat. **A folyadékokat a mellékelt mérőpohárral mérje ki. A mellékelt kettős mérőpohár használatával mérje ki a teáskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségeket.** Minden kanálnyi mennyiség nem púpozott mennyiséget jelent. A pontatlan mérés rossz eredményhez vezet.
3. A sikeres kenyérbénelkészítéshez elengedhetetlen a megfelelő hozzávalók használata. A hozzávalókat lejáratási idejük előtt használja fel, és tartsa azokat száraz, hűvös helyen.
4. Fontos, hogy a liszt mennyiségét pontosan mérje ki. Ezért kell a liszt mennyiségét konyhai mérleggel kimérni. Használjon szárított élesztőt (az Egyesült Királyságban Easy Bake vagy Fast Action Yeast néven kapható). Ne használjon sütőport, kivéve, ha ez a receptben szerepel. Ha az élesztőt kinyitotta, vissza kell zárni, hűvös helyen kell tárolni, és 48 órán belül fel kell használni.
5. Annak érdekében, hogy kelés közben elkerülje a tészta összeomlását, ajánlatos minden hozzávalót kezdéskor az edénybe tenni, és ne nyissa fel a fedelet használat közben. Figyelmesen kövesse a receptben feltüntetett hozzávalók sorrendjét és mennyiségét. Először a folyadékok, azután következnek a száraz hozzávalók. **Az élesztőnek nem szabad hozzáérnie a folyadékokhoz, a cukorhoz és a sóhoz.**

Általánosan követendő sorrend:

Folyadékok
(vaj, olaj, tojás, víz, tej)

Só

Cukor

Liszt első fele

Tejpor

Különleges száraz hozzávalók

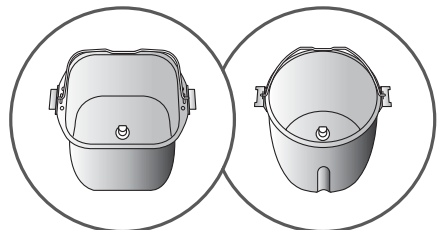
Liszt második fele

Élesztő

Megválaszthatja a kenyér formáját a mellékelt két sütőedény egyikének alkalmazásával.

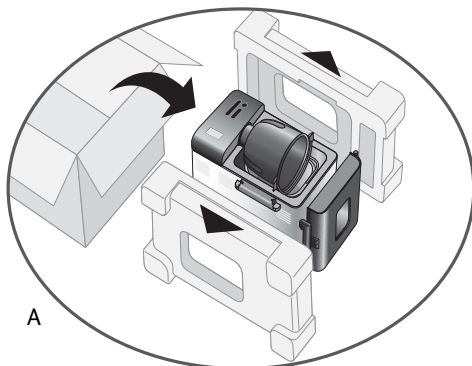
Kerek: a tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot.

Szögletes: a tészta súlya ne haladja meg az 1 200 g-ot.



Mielőtt a készüléket először használná

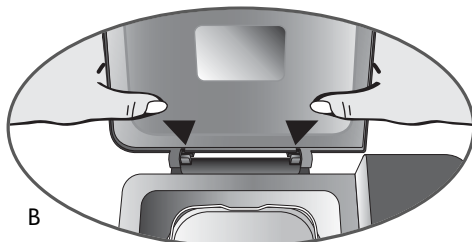
- Távolítsa el a tartozékokat és a címkéket a készülékről, akár kívülről, akár belülről találhatók - A.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.



A

A készülék használata

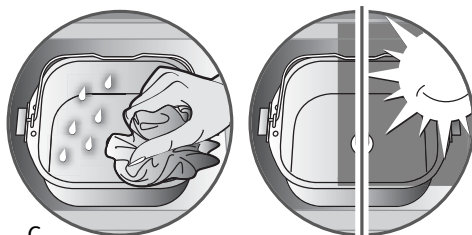
- Helyezze fel a fedelet - B.
- Tekerje le teljesen az elektromos kábelt.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.



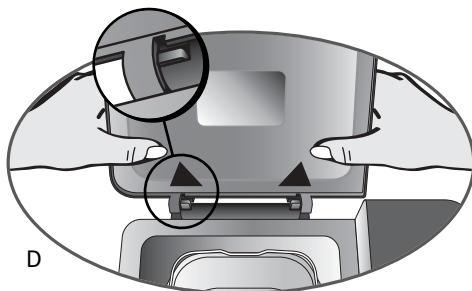
B

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 - C.
- Az edényt és a gyúrólapát forró, mosószeres vízzel mossa el. Ha a gyúrólapát beleszállt az edénybe, akkor hagyja ázni 5-10 percig.
- Szükség esetén távolítsa el a fedelet, és forró vízben tisztítsa meg - D.
- **Ne mossa az alkatrészeket mosogatógépben.**
- Ne használjon otthoni tisztítóeszközöket, súrolópárnát és alkoholt.
- Enyhén nedves, puha kendőt használjon.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a fedelet vízbe.

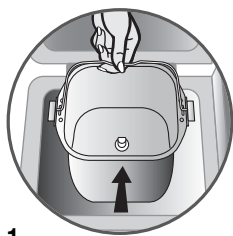


C

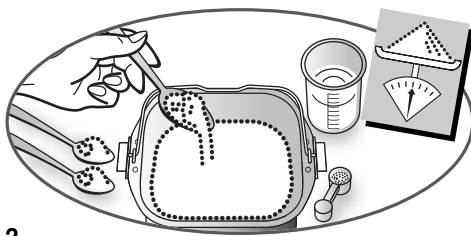
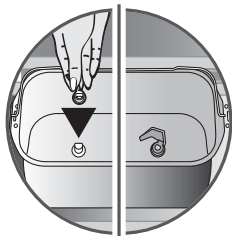


D

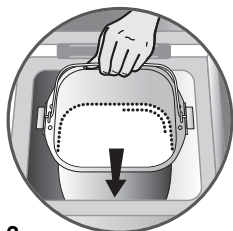
Gyors kezdés



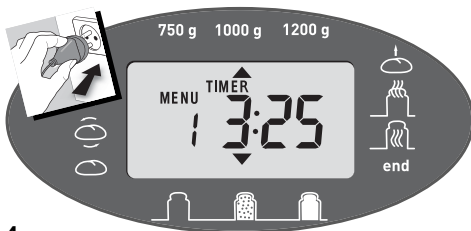
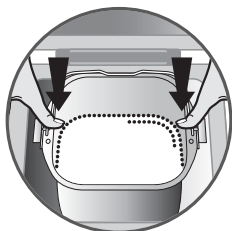
1
Távolítsa el a sütőedényt a fogó felemelésével, és az edény felfelé történő mozgatásával. Ezután helyezze fel a gyúrólapátot.



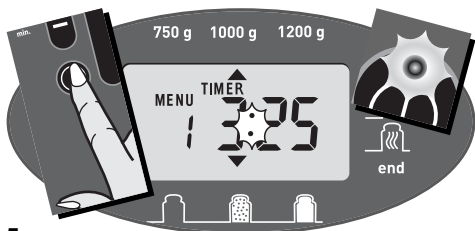
2
Helyezze a hozzávalókat az edénybe pontosan az ajánlott sorrendnek megfelelően. Bizonyosodjon meg, hogy minden hozzávalót pontosan mért ki.



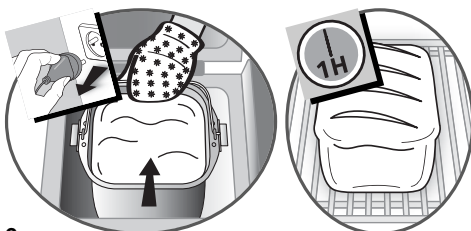
3
Helyezze a sütőedényt a kenyérsütőbe. A sütőedény mindkét oldalát nyomja le, hogy megfelelően bekapcsolódjon és a meghajtómotor is csatlakozzon.



4
Zárja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütőt, és kapcsolja be. Egy hangjelzés után az 1. program jelenik meg a kijelzőn az alapbeállításokkal (1000 g, közepes barnítás), majd a megfelelő időtartam.



5
Nyomja meg a **⏸** gombot. Az időzítő kettőspontja villogni kezd. A működést jelző fény kigyullad.

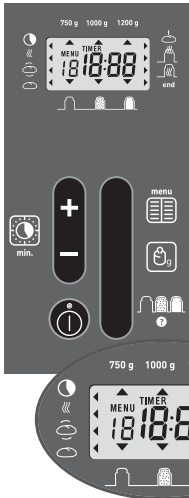


6
Húzza ki a kenyérsütőt a sütési vagy a melegítési folyamat végén. Emelje ki a sütőedényt a fogójánál felfelé húzva a kenyérsütőből. Mindig használjon sütőkesztyűt, mert a fogó és a fedél belseje is forró. Vegye ki a forró kenyeret, tegye kenyérszélő rácsra, és hagyja 1 óráig hűlni.

A kenyérsütő megismeréséhez azt ajánljuk, hogy az első cipőhöz próbálja ki az ALAPKENYÉR receptet.

ALAPKENYÉR – 1. program	HOZZÁVALÓK (tk. = teáskanálnyi – ek. = evőkanálnyi)
BARNÍTÁS = KÖZEPES	- OLAJ = 1,5 ek. - TEJPOR = 2 ek.
SÚLY = 1000 g (kerek sütőedény)	- VÍZ = 330 ml - LISZT = 605 g
IDŐ = 3 : 18	- SÓ = 1,5 tk. - SZÁRAZ ÉLESZTŐ = 1,5 tk.
	- CUKOR = 1 ek.

Programok



Minden program esetén megjelennek a gyári beállítások. Ezután ki kell választania kézzel a kívánt beállításokat.

Programválasztás

A program kiválasztása meghatározza azokat a lépéseket, melyeket a készülék egymás után automatikusan végrehajt.

A **MENU** gombbal kiválaszthatja a program számát. Megjelenik a programra vonatkozó időkijelzés. Minden alkalommal, amikor megnyomja a **MENU** gombot, a kijelző a következő programra lép, és megjelenik a következő program száma a kijelzőn 1 és 13 között:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 > fehér alapkényér | 8 > torta |
| 2 > gyors fehér alapkényér | 9 > gluténmentes kenyér |
| 3 > teljes kiőrlésű kenyér | 10 > kelt tészta és friss pasta tészta |
| 4 > gyors teljes kiőrlésű kenyér | 11 > hagyományos tészta |
| 5 > franciakenyér | 12 > dzsem és kompót |
| 6 > édes kenyér | 13 > csak sütés |
| 7 > nagyon gyors kenyér | |

1 Az alapkényér program használható a legtöbb kenyérrecepthez, amely fehér lisztet ír elő.

2 Ez a program megegyezik az alapkényér programmal, de gyorsabb.

3 A teljes kiőrlésű kenyér programot válassza, ha teljes kiőrlésű lisztet használ.

4 Ez a program megegyezik a teljes kiőrlésű kenyér programmal, de gyorsabb.

5 A franciakenyér program megfelel a hagyományos ropogós, fehér franciakenyér receptnek.

6 Az édes kenyér program megfelel azoknak a recepteknek, amelyek több zsiradékot és cukrot írnak elő. Ha félkész tésztát használ a briósokhoz vagy a teljes kenyerekhez, akkor a tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot a szögletes edény, és 750 g-ot a kerek edény esetén. Az első briós recepthez VILÁGOS barnítást javasolunk.

7 Ez a program kifejezetten a NAGYON GYORS KENYÉR recepthez készült, csak fehér kenyérhez használható.

8 A tortaprogram sütőporral készülő süteményekhez és tortákhoz használható.

9 A gluténmentes kenyér kizárólag a gluténmentes félkész keverékekből készülhet. Olyan személyek számára, akik gyomor panaszai miatt nem viselik el a gabonafélékben (liszt, rozs, árpa, zab, Kamut, tönkölybúza stb.) megtalálható glutént. Tekintse meg a keverék csomagolásán található különleges utasításokat. A sütőedényt alaposan ki kell tisztítani, hogy elkerülje a másféle lisztrel való keveredés veszélyét. A szigorú gluténmentes

diéta esetén figyeljen arra, hogy a használt élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes liszt állaga nem eredményez ideális tésztát. A tészta hozzáragad az oldalfalhoz, és egy rugalmas műanyagspatulával dagasztás közben le kell kaparni. A gluténmentes kenyér sűrűbb és fakóbb, mint a hagyományos kenyér.

10 Ez a program nem süt. Ez a program csak kelt tészta (pl. pizzatészta) dagasztására és kelesztésére vagy nem kelt tészta (pl. pasta) dagasztására használható. Az utóbbi esetben a dagasztás végén kézzel, a start/stop gomb lenyomva tartásával állítsa le a programot (lásd a táblázatot a 10. oldalon).

11 Ez a program nem süt. Dagaszt és keleszt több mint 4 órán keresztül. A tészta nagyon izletes lesz, ajánlatos sütőben kisütni.

12 A dzsem program automatikusan kifőzi a dzsemet az edényben.

13 A sütőprogram 10 perc és 1 óra 30 perccel közötti időtartamra állítható be 10 perces lépésközzel. Önmagában is kiválasztható:

- használható a kelt tészta programmal,
- használható a korábban megsütött és az edényben tartott kenyér felmelegítéséhez és omlóssá tételéhez,
- használható a sütés befejezéséhez, ha az egy áramkimaradás miatt megszakadt.

A kenyérsütőt nem szabad magára hagyni a 13. program használatakor.

Ha a tészta a kívánt szint elérte, kézzel állítsa le a **1** gomb lenyomva tartásával.

A kenyér súlyának kiválasztása

A kenyér súlyának gyári beállítása 1000 g. A súly informáló célből megjelenik a kijelzőn. További részleteket a receptekben talál. A 8., 10., 11., 12., 13. programoknál nem lehet súlyt beállítani. Nyomja meg az gombot a súly beállításához.

Három lehetőség közül választhat: 750 g, 1000 g vagy 1200 g. **Soha ne válassza az 1200 g-os beállítást, ha a kerek edényt használja.** A kiválasztott súlynak megfelelő jelzőfény kigyullad. A programhoz szükséges idő változik a kiválasztott súlynak megfelelően.

A héj színének kiválasztása (barnítás)

A héj színének alapbeállítása KÖZEPES. A kéreg színe nem állítható be a 8., 10., 11., 12., 13. program esetén. Három lehetőség közül választhat: VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT. Ha meg akarja változtatni az alapértelmezett beállítást, nyomja meg az gombot addig, amíg a jelzőfény a kívánt beállításra nem ugrik.

Indítás / leállítás

Nyomja meg a gombot a készülék elindításához. A jelzőfény kigyullad. Elindul a visszaszámlálás. Megállíthatja vagy törölheti a programot úgy, hogy az gombot 3 másodpercig⁹ nyomva tartja. A jelzőfény kialszik.

Késleltetett programindítás

Beprogramozhatja a készüléket 13 órával előre, hogy az étel az ön által meghatározott időben készüljön el.

Ez a lépés program, a barnasági szint és a súly kiválasztása után következik. Megjelenik a program ideje. Számolja ki az időkülönbséget a program elindítása és azon időpont között, amikor el szeretné készíteni az ételt. A készülék az időtartamba automatikusan beleérti a programciklus hosszát.

A és a gombok használatával állítsa be a kiszámolt időt (fel és le). A rövid gombnyomás 10 perces időtartam változást és egy rövid sípszót eredményez. Ha lenyomva tartja a gombot, akkor az idő 10 perces intervallumokban folyamatosan pörög.

Például ha este 8 óra van, és szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 7 óra készüljön el:

Programozzon be 11:00 órát a és gombok használatával. Nyomja meg a gombot, ekkor egy hangjelet hall, és a kijelzőn a kettőspont elkezd villogni. Elindul a visszaszámlálás. A jelzőfény kigyullad. Ha hibázott vagy módosítani szeretné az időbeállítást, akkor tartsa lenyomva a gombot addig, amíg egy sípszót nem hall. Az alapértelmezett idő jelenik meg. Kezdje újra a műveletet.

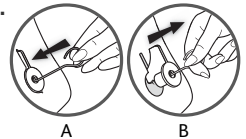
A késleltetett programindítást ne alkalmazza olyan receptek esetén, amelyekhez friss tej, tojás, tejföl, joghurt, sajt vagy friss gyümölcs kell, mert a hozzávaló megromolhat vagy megrohadhat az éjszakai állás során.

A cipó kivétele

Megtörténhet, hogy a dagasztólapát beleragad a cipóba, amikor kiveszi azt.

Ebben az esetben használja a mellékelt „kampót” a következőképpen:

- a cipó kivétele után fordítsa azt oldalára, és ha még forró, tartsa meg egy sütőkesztyűvel,
- helyezze be a kampót a gyúrólapát tengelyébe (A),
- finom húzó mozdulattal vegye ki a gyúrólapátot (B),
- fordítsa vissza a cipót, és hagyja lehűlni.



A sütőedény letapadás-gátló bevonatának megőrzése érdekében ne használjon fémeszközt a cipó kivételéhez.

Gyakorlati tanácsok

Áramszünet esetén: A folyamat közben, áramszünet esetén a készülék 7 percig megtartja a beállításokat. A program onnan folytatódik, ahol befejeződött. 7 percen túl a beállítások elvesznek.

Ha két programot szeretne egymás után lefuttatni, akkor várjon legalább 1 órát a második program elindításával, hogy a készülék teljesen le tudjon hűlni.

Ciklusok



Előhevítés

A 3. és 4. programhoz használható, hogy a tészta jobban megkeljen.



Gyúrás

A tészta struktúrája jobban összeáll, hogy jobban meg tudjon kelni.



Pihentetés

Lehetővé teszi, hogy a tészta pihenjen, így javul a minőség.



Kelesztés

Ez idő alatt az élesztő működésbe lép, hogy a kenyér megkeljen, és íze kifejlődjön.



Sütés

A tésztát kenyérré alakítja, és ropogós, aranyszínű héjat képez.



Melegen tartás

Melegen tartja a kenyeret sütés után. Ajánlatos a kenyeret a sütés után azonnal kivenni.



Előhevítés: Csak a 3. és 4. programnál aktiválódik. A gyúrólapát nem működik ebben a ciklusban. Ez a lépés gyorsítja az élesztő működését, így ösztönzi a kelési folyamatot azoknál a liszteknel, amelyek nem jól kelesztethetők.



Gyúrás: A tészta az 1. vagy a 2. gyúrási ciklusban, vagy a kelesztési ciklusok közötti keverési periódusban van. A ciklus közben az 1., 2., 3., 4., 6., 8., 9 és 11 program esetén további hozzávalókat helyezhet be: szárított gyümölcs, mogyoró, olívbogyó, bacon kockák stb. Hangjelzést hall, amikor beavatkozásra van lehetőség. Forduljon a 10. oldalon található összefoglaló táblázat "extra" oszlopához. Ebben az oszlopban megtalálja azt az időpontot, amely a készülék kijelzőjén látható a sípszó elhangzásakor. A sípszó megszólalása előtti időtartam pontos meghatározásához vonja ki az „extra” oszlopban található időt a teljes sütési időből.

Például: "extra" - 2:51, "teljes idő" = 3:13, akkor a hozzávalókat 22 perc elteltével lehet behelyezni.



Kelesztés: a tészta az 1., 2. vagy 3. kelesztési ciklusban van.



Sütés: A kenyér a végső, sütési ciklusban van. Az előlapon az „END” felirat melletti jelzőfény jelzi a ciklus végét.



Melegen tartás: Az 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 12. és 13. program esetén a kész étel a készülékben tarthatja. A sütést követően automatikusan 1 óráig tart a melegen tartó ciklus. A kijelzőn a melegen tartás közben továbbra is a 0:00 időtartam olvasható, a jelzőfény pedig villog. A ciklus végén a készülék néhányszor sípol, majd automatikusan kikapcsol.

Energiafogyasztás

Az 1000 grammos alapkenyér (1. program) elkészítéséhez kb. 0,35 kWh energiára van szükség. Nézzon utána az áram díjának, hogy ki tudja számítani a fogyasztás értékét.

Hozzávalók

Zsiradékok és olajok: A zsiradékok lágyabbá és ízletesebbé teszik a kenyeret. Ezen kívül a kenyér jobban, hosszabb ideig tárolható. A túl sok zsiradék lelassítja a kelést. Ha vajat használ, vágja fel apró darabokra vagy olvassza fel, hogy egyenletesen el tudjon oszlani az előkészítés során. 15 g vajat 1 evőkanál olajjal helyettesíthet. Ne használjon forró vajat. Tartsa távol a zsiradékot az élesztőtől, mert a zsiradék miatt az élesztő nem tud újra hidratálódni. Ne használjon alacsony zsírtartalmú margarint és más vaj-helyettesítőket.

Tojás: A tojás gazdagabbá teszi a tésztát, javítja a kenyér színét, és elősegíti a lágy, fehér rész kialakulását. Ha tojást is használ, arányosan csökkentse le a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást, és töltsé rá a recept szerinti előírt folyadékmennyiséget. A receptek 50 g-os tojással számolnak, ezért ha nagyobbak a tojások, adjon hozzá még egy kevés lisztet, ha kisebbek, használjon kevesebb lisztet.

Tej: A receptek vagy friss tejet vagy tejpport írhatnak elő. Ha tejpport használ, adjon hozzá a recept által előírt mennyiségű vizet. Javítja az ízt, és megnöveli az eltarthatóságot. A friss tejet előíró receptek esetén használhat valamennyi vizet is, de a teljes folyadékmennyiségnek meg kell egyeznie a receptben előírt mennyiséggel. A félzsíros és a sovány tej a legmegfelelőbb, hogy ne legyen a kenyér tésztája tömör. A tejknek emulgeáló hatása is van, így a levegő jobban eloszlik, és a kenyér puha, fehér része jobb minőségű lesz.

Víz: A víz újra hidratálja, aktiválja az élesztőt. Hidratálja a lisztben levő keményítőt, és segít megformálni a fehér részt. A víz teljesen vagy részben tejjel vagy más folyadékkal is helyettesíthető. Szobahőmérsékletű folyadékot használjon.

Liszt: A liszt térfogathoz viszonyított súlya jelentősen eltérhet a liszt típusától függően. A liszt minőségétől függően a sütés eredménye is eltérő lehet. A lisztet hermetikusan lezárt edényben tartsa, mert a liszt reakcióba lép a levegővel, nedvességet tárolhat vagy ki is száradhat. **Használjon „T55 lisztet”, „erős lisztet”, „kenyér-**

lisztet” vagy „péklisztet” a hagyományos liszt helyett, kivéve, ha a recept másképpen rendeli. Ne haladj meg a tésztamennyiség az 1000 g-ot (kerek edény), illetve az 750 g-ot (szögletes edény), ha kevert vagy különleges lisztet használ a kenyérhez, brióshoz vagy a tejkenyérhez. Ha zabot, korpát, búzacsrát, rozst vagy egész tönkölyt ad a kenyértésztaához, akkor kisebb, nehezebb cipót készíthet. A liszt lerostálása szintén hatással van az eredményre: Minél teljesebb a liszt (azaz minél többet tartalmaz a búza héjából), annál kevésbé kel meg a tészta, és tömörebb lesz a kenyér. A boltokban vásárolhat félkész kenyérkeveréket is. Kövesse a gyártó előírásait, ha ilyen terméket használ. Általában a program a használt terméktől függ. Például: Teljes kiőrlésű kenyér – 3. program.

Cukor: Használhat fehér cukrot, barnacukrot vagy mézet. Ne használjon finomítatlan cukrot vagy kockacukrot. A cukor élelemként szolgál az élesztő számára, jó ízt ad a kenyérnek és barnítja a héjat. A mesterséges édesítőszernek nem használhatók cukor helyett, mert az élesztő nem reagál velük.

Só: A só ad ízt az ételnek és szabályozza az élesztő aktivitását. Nem szabad hozzáérnie az élesztőhöz. A sónak köszönhetően a tészta szilárd, tömör lesz, és nem kel túl gyorsan. Javítja a tészta szerkezetét. Használjon közönséges asztali sót. Ne használjon durva sót vagy sóhelyettesítőt.

Élesztő: A sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. **ÚJDONSÁG:** Az élesztő folyadékként is kapható, melyet kis tasakban a hűtőben kell tárolni. Közvetlenül a lisztre lehet önteni. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékpari 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 ujjával, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 37°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 egyenértékű 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
Folyadék élesztő (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Sütőpor: Csak sütemény sütéséhez használja, nem használható kenyérfőzéshez. A sütőporral kevert liszthez nem kell sütőport adni.

További hozzávalók (olíva, baconkockák stb.): Egyedivé teheti a receptjeit, ha tetszés szerinti hozzávalókat ad hozzájuk:

- A sipszó után adja hozzá a további hozzávalókat, különösen azokat, melyek törékenyek (pl. szárított gyümölcs).
- Csomagolja be tésztával a kemény magokat (pl. a len- és szezámmagot) azonnal a dagasztási folyamat kezdetén, így a készülék könnyebben használható (például késleltetett indításnál).
- Álopson szárítsa meg a hozzávalókat (pl. az olívát).
- Enyhén szórja be liszttel a zsíros hozzávalókat, hogy jobban összekeveredjenek.
- Ne tegyen be túl nagy mennyiségű hozzávalót, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és zöldséget, mert ezek hatással vannak a tészta kelésére.
- Vágja finomra a mogorót, mert áttörhetik a cipő szerkezetét és csökkenthetik a magasságot.

Gyakorlati tanácsok

A kenyérfőzés nagyon érzékeny a hőmérsékletre és a páratartalomra. Magas hőmérséklet esetén használjon a szokásosnál hidegebb folyadékot. Hasonlóképpen, ha hideg van, szükség lehet a tej vagy a víz felmelegítésére (soha ne haladj meg a 35°C-ot). Minden felhasznált folyadék langyos, 20-25°C-os legyen (kivéve a Szuper gyors kenyér esetén, ahol a maximum 35-45 °C).

A második dagasztás során hasznos lehet, ha ellenőrzi a tészta állapotát: Labda formájának kell lennie, és könnyedén el kell válnia az edény falától.

- Ha a liszt nem teljesen keveredett bele a tésztába, akkor adjon hozzá egy kevés vizet.

- Ha a tészta túl nedves, és hozzáragad az edény széleihez, akkor hozzáadhat egy kevés lisztet. Az ilyen korrekciókat csak nagyon fokozatosan szabad végrehajtani (egyszerre csak egy evőkanálnyit), majd nézze meg, hogy javult-e a tészta állaga.

Sokan azt hiszik, hogy ha több élesztővel jobban megkel a kenyér. A túl sok élesztő törékenyebbé teszi a kenyeret, és sütés közben a túlzott dagadás után a tészta összeomlik. Könnyen megállapíthatja a tészta állapotát úgy, hogy enyhén megérinti az ujjával: A tésztának egy kicsit ellenállóknak kell lennie, és az ujjlenyomat fokozatosan eltűnik.

Sütési idő

PROGRAM	BARNÍTÁS	SÚLY	TELJES SÜTÉSI IDŐ (ó)	EXTRA	MELEGEN TARTÁS (perc)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60

PROGRAM	BARNÍTÁS	SÚLY	TELJES SÜTÉSI IDŐ (ó)	EXTRA	MELEGEN TARTÁS (perc)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* A dagasztási idő egyformán 30 perc.

Megjegyzés:
A teljes időtartam nem tartalmazza a melegítési időt az 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 12. és 13. program esetén.

Hibakeresési útmutató

Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít.

	A kenyér nagyon megkelt much	A kenyér összeomlott, miután nagyon megkelt	A kenyér nem kelt meg eléggé	A héj nem elég aranyszínű	Az oldalak barnák, de a kenyér nem elég sült	Fent és oldalt lisztes
Az gombot megnyomták sütés közben				●		
Nem elég a liszt		●				
Túl sok a liszt			●			●
Nem elég az élesztő			●			
Túl sok az élesztő		●		●		
Nem elég a víz			●			●
Túl sok a víz		●			●	
Nem elég a cukor			●			
Rossz minőségű liszt			●	●		
A hozzávalók aránya rossz (túl sok)	●					
A víz túl forró		●				
A víz túl hideg			●			
Rossz program			●	●		

Műszaki hibakeresési útmutató

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A gyúrólapát beleragadt az edénybe	<ul style="list-style-type: none"> Áztassa be az eltávolítás előtt.
A gyúrólapát beleragadt a kenyérbe	<ul style="list-style-type: none"> Enyhén olajozza be a gyúrólapátot, mielőtt beleteszi a hozzávalókat az edénybe.
A gomb megnyomása után semmi sem történik	<ul style="list-style-type: none"> A készülék túl forró. A következő hibaüzenet jelenik meg: E01 + 5 sipolás. Várjon 1 órát 2 ciklus között. Ha más hibaüzenet jelenik meg, kérjük, vigye el a készüléket egy szakszervizbe. Késleltetett indítást programoztak be. A program előmelegítést tartalmaz.
A gomb megnyomása után a motor bekapcsol, de nem dagaszt a készülék	<ul style="list-style-type: none"> Az edényt nem megfelelően helyezték be. Hiányzik a gyúrólapát, vagy nem megfelelően helyezték be.
A késleltetett indítás után a kenyér nem kelt meg eléggé vagy nem történt semmi	<ul style="list-style-type: none"> Effejtette megnyomni a gombot a késleltetett indítás beprogramozása után. Az élesztő hozzáért a sóhoz és/vagy vízhez. Hiányzik a gyúrólapát.
Égett szagot érezni	<ul style="list-style-type: none"> Egyes hozzávalók kiestek az edényből: Hagyja lehűlni a készüléket, tisztítsa ki a készülék belsejét egy nedves szivaccsal tisztítószert alkalmazása nélkül. Az alapanyag kifutott: a hozzávalók mennyisége (elsősorban a folyadék) túl nagy. Kövesse a receptben megadott mennyiségeket.

Popis

CZ



Bezpečnostní pokyny a doporučení

- Pokyny uvedené v této příručce si důkladně prostudujte dříve, než troubu poprvé uvedete do provozu: výrobce nenese zodpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče nebo nerespektováním pokynů uvedených v této příručce.
- Výrobek vyhovuje všem standardům a předpisům, které se k tomuto typu výrobku vztahují (směrnice o elektrických spotřebičích, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí, atd.)
- Tato domácí pekárna není navržena pro ovládání pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Tato domácí pekárna není určena pro obsluhu osobami s handicapem fyzickým nebo mentálním, ani osobami se zhoršeným smyslovým vnímáním, a není určena pro obsluhu osobami nebo dětmi, které nemají dostatečné zkušenosti a znalosti o obsluze takových spotřebičů, pokud nejsou pod dozorem dospělé osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Děti je potřeba hlídat, protože tento druh elektrického spotřebiče není na hraní.
- Domácí pekárnou umístěte na stabilní pracovní plochu, která není v dosahu stříkající vody. Nelze ji umístit do blízkosti hořlavých předmětů, např. do prostoru vestavěné kuchyňské linky určeného na noviny a dopisy.
- Zkontrolujte si, že elektrické parametry pekárnou odpovídají parametrům elektrické sítě, do které bude připojena. V případě chybné provedené instalace záruka poskytovaná výrobcem zaniká.
- Tento elektrický spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Uzemnění zásuvky musí být provedeno v souladu s bezpečnostními předpisy platnými ve vaší zemi.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte toto elektrické zařízení ve venkovním prostředí. Na použití pro komerční účely, nesprávné použití ani na závady vzniklé v důsledku nedodržení pokynů uvedených v této příručce se záruka poskytovaná výrobcem nevztahuje.
- Tento spotřebič vždy po použití vypněte. Před čištěním musí spotřebič být spolehlivě vypnutý!
- Tuto domácí pekárnou nepoužívejte v následujících případech:
 - Je-li přírodní šňůra vadná nebo poškozená,
 - Pokud přístroj upadl na zem a vykazuje viditelné známky poškození, anebo pokud nefunguje.V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.
- Pokud dojde k poškození přírodní šňůry, její výměnu musí provést výrobce nebo autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.
- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba musí provádět autorizovaná servisní střediska.
- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody ani do jiné kapaliny ani přírodní šňůru ani zástrčku.
- Nenechávejte přírodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.
- Přírodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárnou, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.
- **Za provozu trouby ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte okénka. Okénko může být horké.**
- Pekařnu nevypínejte škubnutím za přírodní šňůru.
- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodné dimenzovaný.
- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.
- Domácí pekárnou nepoužívejte jako topné těleso.
- Do spotřebiče nevkládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhasťte vlhkou utěrkou.
- Používejte jediné příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- Veškeré elektrické spotřebiče podléhají přísné kontrole kvality. S náhodně vybranými spotřebiči se provádějí praktické testy, což vysvětluje případné lehké známky použití spotřebiče.
- **Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečící nádoba i části trouby jsou rozpálené. Za provozu se pekárna zahřívá na velmi vysokou teplotu.**
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- **Když používáte Program č. 12 (džemy, kompoty), při otvírání víka dejte dobrý pozor na horkou páru a stříkance.**
- **POZOR!** Pokud těsto vykyne příliš a vykypí ven z pečicího prostoru, může se dostat do kontaktu s topným prvkem, a způsobit požár. Z tohoto důvodu:
 - Neprekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech.
 - Neprekračujte celkovou hmotnost 1000g těsta v kulaté nádobě na pečení a 1200g v hranaté nádobě na pečení.
 - Neprekračujte celkové množství 530g mouky a 9g kvasnic pro kulatou nádobu a 650g mouky a 11g kvasnic pro hranatou nádobu.
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 63 dBA.

S dotazy nás můžete kontaktovat prostřednictvím naší webové stránky: www.tefal.cz



Chraňte životní prostředí!

① Tento elektrický spotřebič je vyroben z mnoha materiálů, které je možné znova použít nebo recyklovat.

➔ Na konci životnosti tento spotřebič odevzdejte do sběrného místa k řádné likvidaci.

Úvod

Chléb má velmi důležitou úlohu v naší výživě.

Napadlo vás někdy, jaké by to bylo, vlastni si doma svůj vlastní čerstvý chléb?

Ted' můžete mít domácí pekárnu.

Ať jste začátečník nebo zkušený uživatel domácí pekárny, jediné, co musíte udělat je, že vložíte ingredience: pekárna potom udělá všechno ostatní. Doma si můžete snadno upéct chleba, vyrobít chlebové těsto, těsto na pizzu, na koláče, buchty, těstoviny i džemy - a to bez námahy. Nebo prostě nechte prostor své inspiraci a kreativitě. Je však potřeba mít na paměti, že chcete-li plně využít kapacity a všech funkcí své pekárny, je potřeba naučit se pár věcí. Udělejte si čas na to, abyste se s pekárnou řádně seznámili. Ze začátku používejte recepty z kapitoly „Rychlý start“. Chléb, který upečete v domácí pekárně, je trochu jiný než chléb z průmyslové pekárny - jeho struktura je kompaktnější. Všechny upečené bochníky mají vespod otvor po hnětací lopatce.

Tipy na dobrý domácí chléb

1. Pečlivě si přečtete pokyny a postupujte podle návodu v receptu: výroba chleba v této domácí pekárně není totéž, jako když zaděláte na chleba ručně!
2. Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu a musí být přesně zvážené. **Tekutiny odměřujte pomocí odměrné nádoby (součást dodávky). Malá množství odměřujte odměrkou (z jedné strany je polévková lžice, z druhé čajová lžička).** Odměřujte vždy rovné lžice (nikoliv vrchovaté). S nepřesným měřením množství surovin nelze dosáhnout dobrých výsledků.
3. Nejdůležitější prvek při výrobě domácího chleba je použití správných a kvalitních surovin a ingrediencí. Používejte zásadně suroviny, které nejsou prošlé. Ukládejte je na suchém a chladném místě.
4. Zvláště dbejte na to, aby množství mouky bylo naváženo přesně. Používejte kuchyňské váhy. Používejte sušené kvasnice ve vložkách (v Británii se prodávají pod názvem „Easy Bake“ nebo „Fast Action Yeast“). Pokud není v receptu výslovně uvedeno, nepoužívejte kypřící prášek do pečiva. Jakmile sáček s kvasnicemi otevřete, je potřeba ho pak pořádně zavřít, uložit do chladu, a spotřebovat do 48 hodin.
5. Těsto má kynout v klidu, takže se doporučuje, abyste vložili ingredience do nádoby na pečení všechny hned na začátku, a potom už víko neotvírali. Pečlivě dodržujte pořadí i množství, v jakém se ingredience vkládají do nádoby na pečení. Nejdříve nalijte tekutiny, teprve potom přidejte pevné látky. **Kvasnice nemají přijít do kontaktu s tekutinami, cukrem ani solí.**

Základní pořadí ingrediencí je:

Tekutiny

(máslu, olej, vejce, voda, mléko)

Sůl

Cukr

Mouka, první polovina

Sušené mléko

Specifické ingredience (v pevném skupenství)

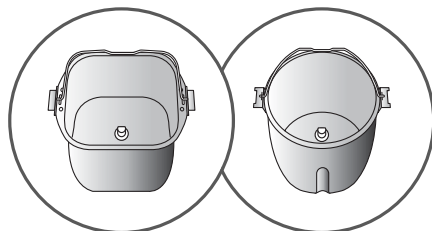
Mouka, druhá polovina

Kvasnice

Váš domácí chléb může mít různý tvar podle toho, jakou nádobu na pečení zvolíte.

Kulatý: nepřekračujte celkové množství 1000 g těsta.

Hranatý: nepřekračujte celkové množství 1200 g těsta.



Nádoby na pečení

Než pekárnou poprvé zapnete

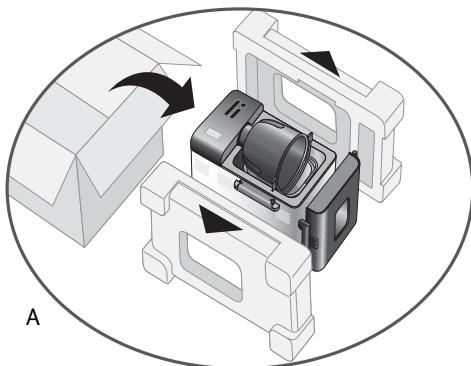
- Vyndejte veškeré příslušenství a odstraňte všechny nálepky uvnitř i zvenčí - A.
- Všechny části pekárnou otřete vlhkou utěrkou.

Použití

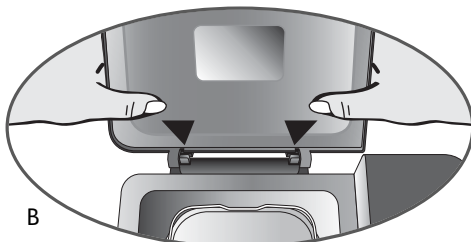
- Nasadíte víko - B.
- Rozmotete přírodní šňůru.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není na závadu.

Čištění a údržba

- Přístroj odpojte od sítě. Vyčistěte všechny části, těleso samotné i vnitřní plochy nádoby na pečení vlhkou utěrkou. Důkladně osušte - C.
- Nádoby na pečení i hnětací lopatku můžete umýt horkou vodou a mýdlem. Pokud se hnětací lopatka přilepí do nádoby na pečení, nechte ji 5 až 10 minut odmočit.
- Pokud je potřeba, sundejte víko a umyjte ho horkou vodou - D.
- **Žádnou součást pekárnou nevkládejte do myčky na nádobí.**
- Nepoužívejte čisticí prostředky pro domácnost, drátěnku ani čisticí prostředky, které obsahují alkohol.
- Čištění provádějte měkkou, navlhčenou utěrkou.
- Těleso elektrického spotřebiče ani víko neponořujte do vody.



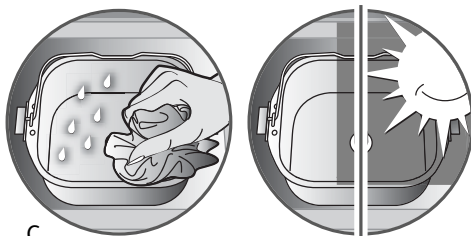
A



B

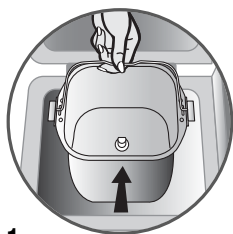


C

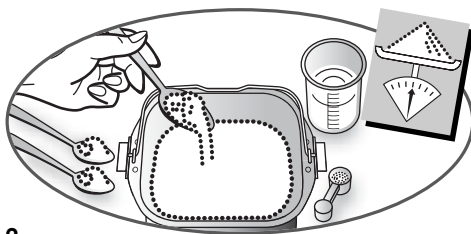
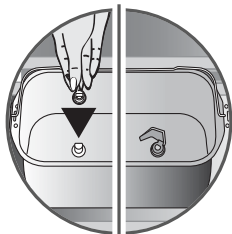


D

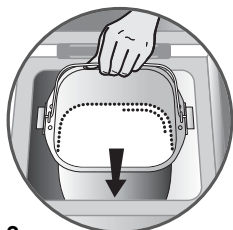
Rychlý start



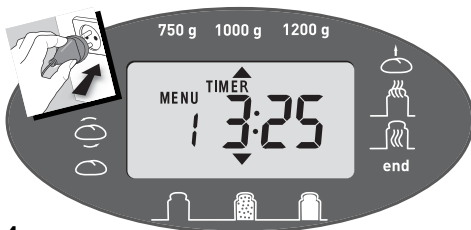
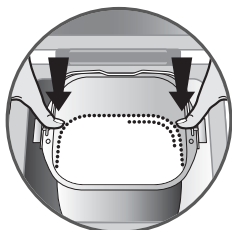
1
Zvedněte víko (uchopte držadlo a zatáhněte směrem nahoru). Potom vložte hnědací lopatku.



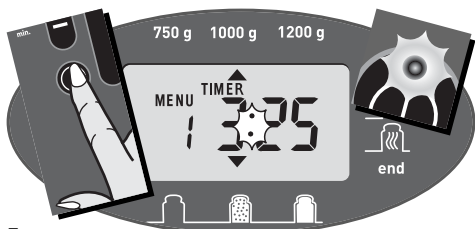
2
Vložte do nádoby na pečení ingredience přesně v tom pořadí, jak jsou uvedeny v receptu. Všechny suroviny je potřeba navážít nebo odměřit přesně.



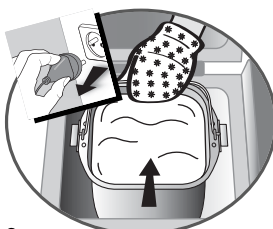
3
Vložte nádobu na pečení do pekárný. Jemně ho stiskněte po stranách tak, aby hladce vklouzli - uslyšíte lehlé zaklapnutí.



4
Přiložte víko. Zastrčte zástrčku do zásuvky a pekárnou zapněte. Uslyšíte zvukový signál, a na displeji se zobrazí Program 1. Program 1 je standardní nastavení, předvolba po zapnutí (1000g, středně propečená kůrka, s odpovídajícím nastavením časovače).



5
Stiskněte tlačítko . Sloupec časovače se rozblíká. Rozsvítí se kontrolka, která signalizuje, že pekárna je v provozu.

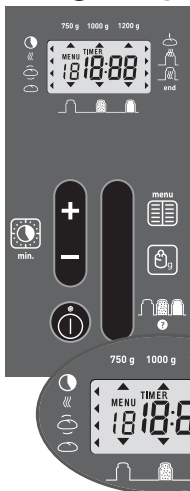


6
Na konci cyklu pečení nebo ohřevu pekárnou vypněte - odpojte ze zásuvky. Uchopte držadlo a nadzvedněte víko. Nádoby na pečení se dotýkejte jedině v rukavičích, protože držadlo je horké – je součástí horkého víka. Chleba obraťte a nechte na mřížce nejméně hodinu vychladnout.

Na seznámení s domácí pekárnou doporučujeme začít s jednoduchým receptem – pro první bochník zvolte recept ZÁKLADNÍ CHLĚB.

ZÁKLADNÍ SVĚTLÝ CHLĚB - Program 1	INGREDIENCE (množství ve lžičkách nebo lžících)
HNĚDNUTÍ = STŘEDNÍ	- OLEJ = 1,5 lžice - SUŠENÉ MLÉKO = 2 lžice.
HMOTNOST = 1000 g (kulatá nádoba na pečení)	- VODA = 330 ml - MOUKA = 605 g
ČAS = 3 : 18	- SŮL = 1,5 lžičky - SUŠENÉ KVASNICE = 1,5 lžičky
	- CUKR = 1 lžice

Programy




Pro každý zvolený program se zobrazuje standardní nastavení (automatická základní předvolba). Je tedy potom potřeba provést změny nastavení na základě zvoleného receptu ručně.

Volba programu

Volbou programu nastartujete sérii kroků, které se pak postupně provedou automaticky.



Pomocí tlačítka MENU volíte číslo určitého programu. Na displeji se objeví čas potřebný pro provedení tohoto zvoleného programu.

Pokaždé, když stisknete tlačítko , objeví se následující vyšší číslo programu, v pořadí od 1 do 13:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 > Základní světlý chléb | 8 > Koláč |
| 2 > Rychlý základní světlý chléb | 9 > Bezlepkový chléb |
| 3 > Celozrnný chléb | 10 > Příprava kynutého těsta
a čerstvého těsta na nudle |
| 4 > Rychlý celozrnný chléb | 11 > Tradiční těsto |
| 5 > Francouzský chléb | 12 > Džemy a kompoty |
| 6 > Sladký chléb | 13 > Pouze pečení |
| 7 > Super rychlý chléb | |

1 Program pro základní chléb se dá použít na většinu receptů na chleba, v kterých se používá bílá mouka.

2 Tento program je stejný jako program „základní chléb“, je to jeho rychlejší verze.

3 Program „Celozrnný chléb“ volte, když používáte celozrnnou mouku.

4 Tento program je stejný jako program „Celozrnný chléb“, je to jeho rychlejší verze.

5 Program „Francouzský chléb“ se používá pro pečení tradičního křupavého francouzského světlého chleba.

6 Program „Sladký chléb“ se hodí pro recepty, které obsahují více tuku a cukru. Až pokročíte k pečení náročnějšího pečiva, jako je např. těsto na briošky, koláče nebo těsto s mlékem, nesmíte ale překročit celkovou hmotnost těsta 1000 g u hranaté nádoby na pečení nebo 750 g u kulaté nádoby na pečení. Ze začátku se doporučuje volit stupeň hnědnutí koláčů „světlý“ (LIGHT).

7 Tento program je určen speciálně pro recept SUPER-RYCHLÝ CHLÉBÝ- a to pouze světlý chléb.

8 Program na koláče je vhodný pro pečení moučnicků a koláčů, které obsahují prášek do pečiva.

9 Bezlepkový chléb se peče výhradně z bezlepkových směsí, které se dodávají hotové. Je vhodný pro osoby, které trpí celiakií (nesnášejí lepek, který je součástí mnoha obilovin (pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice kamut, špaldová pšenice atd.). Postupujte podle konkrétních doporučení uvedených na balíčku. Nádoba na pečení musí být vždy perfektně čistá – nesmí dojít ke kontaktu a ke kontaminaci s jinými druhy mouky. V případě přísné bezlepkové diety dbejte na to, aby kvasnice, které hodláte použít, byly také bezlepkové. Konzistence bezlep-

kové mouky neumožňuje vykynutí chlebového těsta tak, jak jste zvyklí. Těsto se lepí ke stranám nádoby na pečení, a je potřeba ho během hnětení seškrabovat pružnou plastovou špachtlí. Bezlepkový chléb má hustší konzistenci a je bledší než běžný chléb.

10 Tento program neprovádí tepelnou úpravu. Je to program pro hnětení a zpracování kynutého těsta, např. těsta na pizzu, a pro hnětení těst bez kvasnic, např. těsta na nudle. V tomto případě je potřeba během programu zastavit ručně, když je těsto uhnětené : stiskněte a podržte tlačítko Start/Stop (viz Tabulka na straně 23).

11 Tento program neprovádí tepelnou úpravu. Používá se pro hnětení a zpracování těsta, které potřebuje kynout delší dobu (déle než 4 hodiny). Výsledkem je kynuté těsto, které výrazně jinak voní. Doporučuje se pečení v klasické troubě.

12 Program „Džem“ automaticky provede tepelnou úpravu džemu v nádobě.


13 Program „Vaření“ je časově omezen na 10 minut až 1 hodinu 30 minut, krok nastavení je 10 minut. Dá se používat samostatně, a používá se:

a) V kombinaci s programem přípravy kynutého těsta,

b) K prohřátí nebo rozpečení chleba, který už je hotový a vychladlý, ale stále ještě v nádobě na pečení,

c) K dokončení tepelné úpravy v případě, že v průběhu pečení chleba došlo k delšímu výpadku dodávky elektřiny.

Pokud používáte program 13, nenechávejte pekárnu v provozu bez dozoru .

Když kůrka dosáhne požadované barvy, program ručně zastavte - stiskněte a podržte stisknuté tlačítko .

Volba hmotnosti chleba

Standardní nastavení po zapnutí je 1000 g. Tato hodnota je orientační. Podrobnější informace najdete u jednotlivých receptů. V programech 8, 10, 11, 12, 13 se hmotnost automaticky nenastavuje. Požadovanou hodnotu hmotnosti nastavte pomocí tlačítka . K dispozici jsou tři volby: 750 g, 1000 g a 1200 g. **Volbu 1200 g NIKDY nepoužívejte pro kulatou nádobu na pečení.** Funkce a hodnoty, které nastavíte, jsou indikovány prosvětlením tlačítka. Celkový čas, potřebný pro vykonání nastaveného programu, závisí na tom, jakou hmotnost zvolíte.

Volba barvy kůrky (stupeň hnědnutí)

Standardní nastavení po zapnutí je středně propečená kůrka (MEDIUM). Barvu kůrky čili stupeň zhnědnutí nelze nastavovat u programů 8, 10, 11, 12, 13. U programů, kde nastavení je možné, máte na výběr tři varianty: LIGHT (světlá barva) / MEDIUM (střední) / DARK (tmavá barva kůrky). Pokud chcete změnit standardní předvolbu, stiskněte a podržte tlačítko tak dlouho, dokud se na displeji neobjeví požadované nastavení (aktuálně nastavená volba se indikuje prosvícením).

Start / Stop

Toto je tlačítko, které se používá pro uvedení pekárny provozu. Po stisknutí se rozsvítí světelná indikace – kontrolka po zapnutí spotřebiče. V této chvíli se začíná počítat čas, který je nastaven pro vykonání zvoleného programu. Běh programu můžete zastavit nebo úplně zrušit, když tlačítko stisknete a podržíte stisknuté po dobu 3 sekund. Po zrušení programu rozsvícená kontrolka zhasne.

Opožděný start programu

Pekárnu můžete naprogramovat až 13 hodin dopředu, a tím si pečení připravit dopředu tak, jak právě potřebujete.

Tento krok se provádí poté, co nastavíte číslo programu, stupeň zhnědnutí a hmotnost. V této chvíli se na displeji objeví časový údaj (doba potřebná k provedení nastaveného programu). Spočítejte si časový rozdíl mezi momentem, kdy program nastartujete, a dobou, kdy potřebujete, aby produkt byl hotový. Přístroj automaticky započítá dobu trvání programového cyklu. Pomocí tlačítek a si zobrazíte vypočtený čas (= hodnota zvýšit, = hodnota snížit). Krátkým stisknutím tlačítka můžete tento čas měnit: interval je 10 minut, ozývá se krátké pípnutí. Když stisknuté tlačítko přidržíte, provedete plynulou změnu nastavení s intervalem 10 minut.

Příklad: Je právě 8 hodin večer a vy potřebujete mít hotový chléb na 7 hodin ráno příštího dne. Pomocí tlačítka a naprogramujte 11:00. Stiskněte tlačítko - ozve se zvukový signál, a na displeji časovače začne blikat dvojtečka . V této chvíli se začíná počítat čas. Rozsvítí se kontrolka.

Pokud uděláte chybu, nebo budete chtít nastavení času změnit, stiskněte a držte tlačítko tak dlouho, až se ozve pípnutí. V této chvíli se na displeji objeví standardní předvolba (vaše předchozí volba je zrušena). Proveďte nastavení času znovu.

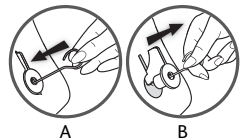
Pokud chcete použít tuto funkci odloženého startu, nepoužívejte receptury, které obsahují čerstvé mléko, vejce, kysanou smetanu, jogurt, sýr nebo čerstvé ovoce - protože tyto potraviny podléhají rychlé zkáze a přes noc nevydrží.

Jak obrátit bochník chleba

Může se stát, že chcete chleba obrátit, ale hnětací lopatka uvízne v bochníku.

V takovém případě použijte speciální "háček" (součást příslušenství):

- Položte horkou nádobu s chlebem na bok, a jednou rukou (v rukavici) ji podržte.
- Vložte háček (viz ilustrace) tak, aby byl v ose hnětací lopatky (A),
- Jemným tahem hnětací lopatku uvolníte (B),
- Bochník převrátte a nechte ho na mřížce vychladnout.



Pro zachování dobré kvality materiálu nádoby na pečení doporučujeme NEPOUŽÍVAT při manipulaci s bochníkem kovové nástroje.

Praktické rady

Když dojde k výpadku dodávky elektriny: Pokud se to stane uprostřed cyklu programu, při výpadku dodávky elektriny nebo v případě chybného zacházení se běh programu přeruší. Přístroj má v programu 7 minutovou ochrannou dobu, po kterou si pamatuje aktuální nastavení. Cyklus potom začíná

znovu tam, kde byl přerušen. Pokud je doba výpadku delší, aktuální nastavení je ztraceno.

Pokud máte v úmyslu provést dva programy po sobě, je potřeba 1 hodinu vyčkat, než zapnete druhý program, protože je nutné, aby zařízení zcela vychladlo.

Cykly



Cykly

Používá se v programech 3 a 4 - teplo pomáhá těstu lépe kynout.



Hnětení

Používá se k vytvoření struktury těsta takové, která dobře kyne.



Odpočinek

V této fázi prohnětené těsto odpočívá. Tím se dosahuje lepšího účinku hnětení.



Kynutí

Doba, po kterou působí kvasnice. Těsto kyne, nabývá na objemu a získává charakteristickou vůni.



Pečení

V této fázi se z těsta stává chléb s nazlátlou barvou kůrky na povrchu.



Ohřev

Tato funkce udržuje chléb po upečení teplý. Doporučujeme však, abyste chléb po upečení v každém případě obrátili.



Předehřátí: Tento pracovní cyklus probíhá pouze v programech 3 a 4. Hnětací lopatka se po tuto dobu nepohybuje. Tento krok urychluje aktivitu kvasnic, a tím tedy podporuje kynutí chlebového těsta v případech, kdy se používá mouka, která kyne hůře.



Hnětení: Těsto se nachází v 1. nebo 2. cyklu hnětení nebo ve fázi míchání mezi cykly kynutí. Během tohoto cyklu, a pokud jsou nastaveny programy 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 a 11, je možné přidávat další ingredience: sušené ovoce nebo ořechy, olivy, kousky slaniny, atd. Kdykoliv je potřeba, abyste něco udělali, ozývá se zvukový signál. Na stránce 10 je tabulka, která je užitečnou pomůckou: uvádí souhrnný přehled časů, a ve speciálním sloupci označeném „EXTRA“ ještě i čas, který uvidíte na displeji, když se ozve zvukový signál. Pokud potřebujete přesnější informaci o tom, za jak dlouho se zvukový signál ozve, odečtete údaj ve sloupci „Extra“ od celkového času pečení. Příklad: „Extra“ - 2:51 a „Celkový čas“ = 3:13, ingredience je tedy možné dodat za 22 minut od startu.



Kynutí: Těsto se může nacházet v 1., 2. nebo 3. cyklu kynutí.



Pečení: Tento cyklus je závěrečný cyklus pečení chleba. Stavový indikátor bude v pozici před „END“ (konec) a bude oznamovat konec cyklu.



Ohřev: U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 a 13 můžete hotový produkt nechat uvnitř. Udržovací cyklus (ohřev), který běží po dobu jedné hodiny, je nastaven automaticky, když zvolíte program tepelné úpravy. Na displeji po tuto dobu zůstává údaj 0:00 a světlo kontroly bliká. Na konci tohoto cyklu pekárna několikrát zapípá, a automaticky se vypne.

Spotřeba energie

Spotřeba energie na upečení 1000 gramového bochníku podle základního receptu (Program 1) je přibližně 0,35 kWh. Náklady si spočítáte podle vašich místních cen za elektřinu, kterou odebíráte.

Ingredience

Tuky a oleje: Tuky dodávají chlebu měkkost a chuť. Chléb, který obsahuje tuk, si také lépe a déle udrží kvalitu. Příliš mnoho tuku zpomaluje kynutí. Pokud budete přidávat máslo, nakrájejte ho na malé kousky tak, aby se mohlo během fáze přípravy těsta rovnoměrně rozptýlit, anebo ho nechte alespoň změkknout. 15 g másla odpovídá 1 lžičce oleje. Nepoužívejte horké máslo. Tuk nemá přijít do kontaktu s kvasnicemi, protože jim brání přijímat vodu, a tím blokuje i proces kynutí. Nepoužívejte pomazánková másla s nízkým obsahem tuku ani náhražky másla.

Vejsce: Vejce těsto obohacují, dávají chlebu lepší barvu a zlepšují kvalitu měkké chlebové střídy. Když použijete vejce, úměrně snižte množství potřebné tekutiny. Vejce rozbijte a skořápku naplňte tekutinou, kterou odeberete z předepsaného množství – tím jednoduše a přesně získáte množství, které musíte odebrat. Recepty počítají s vejci velikosti 50 g; pokud máte vejce větší, přidejte trochu víc mouky, pokud jsou vejce menší, mouky trochu uberte.

Mléko: V receptech se používá čerstvé nebo sušené mléko. Když použijete sušené mléko, nezapomeňte přidat vodu v množství, které je v receptu uvedeno. Sušené mléko dodává chlebu intenzivnější aroma a zlepšuje také skladovací vlastnosti chleba. U receptů, kde se používá čerstvé mléko, můžete část mléka nahradit vodou, ale celkový objem musí zůstat stejný. Nejlepší je použít polotučné nebo odtučněné mléko, protože chléb s tučným mlékem má nepříjemně uzavřenou strukturu. Mléko má také emulgující účinek, který pozitivně působí na provzdušnění chleba, a zlepšuje chuťové vlastnosti jeho měkké střídy.

Voda: Voda znovu hydratuje a aktivuje kvasnice. Hydratuje také škrob v mouce, a formuje chlebovou střídu. Vodu uváděnou v návodu je možné částečně nebo zcela nahradit mlékem nebo jinými vhodnými tekutinami. Přidávané tekutiny mají mít pokojovou teplotu.

Mouka: Hmotnost mouky se může značně lišit podle konkrétního typu mouky. Výsledky pečení mohou být také velmi různé, podle toho, jak kvalitní mouku použijete. Mouku ukládejte do těsně uzavřených nádob, protože reaguje na změny atmosférických podmínek, absorbuje nebo ztrácí vlhkost. **K pečení obecně doporučujeme používat tyto typy: „francouzská mouka T55“, „silná mouka“, „chlebová mouka“ nebo „pekařská mouka“ (spíše než**

standardní mouku) - pokud není v receptu výslovně uvedeno jinak. **Nepřekračujte celkovou hmotnost 1000 g těsta v hranaté nádobě na pečení a 750 g v kulaté nádobě na pečení, pokud pracujete se směsí několika druhů mouky anebo se speciální moukou pro pečení chleba, brišček nebo chleba s mlékem.** Když přidáte do chlebového těsta ovesné vločky, otruby, pšeničné klíčky, zrnka žita nebo jiná zrna, výsledkem bude bochník menší a těžší. Prosévání mouky během výroby chleba má tyto výsledky: čím víc je mouka podobná celému zrnku (tj. čím víc materiálu ze slupky zrna obsahuje), tím méně bude těsto kynout a chléb bude hustší. Na trhu se také prodávají hotové chlebové směsi nebo speciální michané chlebové směsi. Když tyto polotovary používáte, postupujte podle návodu od výrobce. Volba programu obvykle závisí na druhu produktu. Příklad: Celozrnný chléb - Program 3.

Cukr: používejte bílý cukr, hnědý cukr nebo med. Nepoužívejte nerafinovaný cukr ani kostky cukru. Cukr slouží jako „potrava“ kvasnicím, dodává chlebu dobrou chuť, a zlepšuje hnednutí kůrky. Cukr nelze nahrazovat umělými sladidly, protože kvasnice by s náhražkou cukru neregovaly.

Sůl: Sůl dodává chlebu jeho charakteristickou chuť a reguluje aktivitu kvasnic. Neměla by přijít do přímého kontaktu s kvasnicemi. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne příliš rychle. Sůl také zlepšuje strukturu těsta. Používejte obyčejnou kuchyňskou sůl. Nepoužívejte hrubou sůl ani náhražky soli.

Kvasnice: Pekařské kvasnice existují v několika podobách: čerstvé kvasnice v malých kostkách, dále sušené kvasnice, kterým je potřeba dodat vodu, aby mohly být aktivní, anebo potom kvasnice sušené a instantní (schopné reagovat okamžitě). **NOVINKA:** Kvasnice se nyní vyrábějí i v tekuté podobě – balí se do malých sáčků, které se ukládají do ledničky. Je možné je nalít přímo do mouky. Čerstvé kvasnice jsou k dostání v supermarketech (v oddělení pečiva a čerstvých produktů), ale čerstvé kvasnice můžete koupit i od vašeho místního pekaře. Všechny druhy kvasnic se však musí přidávat přímo do pečicí nádoby vaší pekárny, spolu s ostatními surovinami. Zapamatujte si, že čerstvé kvasnice je potřeba rozdrobit – potom se snadněji rozpustí. Pouze aktivní sušené kvasnice (v granulích) je potřeba před použitím promíchat v malém množství vlažné vody. Volte teploty blízké hodnotě 37°C, studená voda brzdí kynutí, příliš teplá voda ničí schopnost kvasnic kynout. Dodržujte doporučená množství tekutin a mějte na paměti, že množství kvasnic závisí na jejich formě (viz převodní tabulka ekvivalentních množství níže).

Porovnání množství, hmotnosti a objemu: sušené kvasnice, čerstvé kvasnice a tekuté kvasnice:

Sušené kvasnice (množství ve lžičkách)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Čerstvé kvasnice (v gramech)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Čerstvé kvasnice (v mililitrech)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Prášek do pečiva používá se pouze pro moučníky, pro pečení chleba není vhodný. Do mouky, která už kypříci prášek obsahuje, se prášek do pečiva už nepřidává.

Přidávané ingredience (oliv, kousky slaniny, atd.): Můžete si vytvořit svůj vlastní originální recept, podle své chuti, ale respektujte tyto zásady:

- Ingredience se přidávají po pípnutí příslušného zvukového signálu, a to je důležité zvláště pro takové suroviny, které jsou křehké (sušené ovoce),
- Velmi tvrdé ingredience (např. lněná nebo sezamová semínka) je potřeba zapracovat do těsta hned na začátku, když se začíná s hnětením, protože to usnadňuje další postup (např. v případě odloženého startu programu),
- Vlhké ingredience je potřeba důkladně scedit (např. olivy),
- Mastné ingredience lehce obalte v mouce, vhodněji se zapracují do těsta,
- Nepřidávejte příliš velké množství doplňujících ingrediencí – sýra, čerstvého ovoce nebo čerstvé zeleniny, protože těsto pak špatně nakyne,
- Ořechy je potřeba nasekat najemno, protože narušují strukturu bochníku a snižují jeho výšku.

Praktické rady

Při pečení chleba velmi záleží na teplotě a vlhkosti v okolním prostředí. Když je hodně horko, používejte tekutiny o něco chladnější než obvykle. Podobně pak také, když je hodně zima, bývá potřeba ohřát vodu nebo mléko (nikdy však nepřekračujte teplotu 35°C). Veškeré tekutiny by měly být jenom vlažné, asi 20 až 25°C (kromě programu SUPER RYCHLÝ CHLÉB, kdy je doporučená teplota 35 až 45°C).

Někdy je také užitečné zkontrolovat stav těsta v průběhu druhého hnětení: mělo by vytvořit rovnoměrnou kouli, kterou je možné snadno oddělit od stěn nádoby.

- Pokud v hmotě není zamíchaná všechna mouka,

přidejte trochu vody,
- Pokud je těsto příliš vlhké a lepí se na stěny, můžete trochu mouky přidat.
Tyto úpravy provádějte velmi opatrně (nepřidávejte naráz více než 1 lžici), a počkejte, co to udělá. Teprve pak podnikněte cokoliv dalšího.

Běžnou chybou je myslet si, že když přidáte více kvasnic, chléb vám více nakyne. Příliš mnoho kvasnic způsobuje, že struktura chleba je křehčí, a těsto sice hodně vykne, ale pak v průběhu pečení hodně splaskne. Stav těsta těsně před pečením si můžete snadno zkontrolovat tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů: těsto by mělo klást mírný odpor, a otisk prstů by měl postupně mizet.

Doba pečení

PROGRAM	HNĚDNUTÍ	HMOTNOST	CELKOVÁ DOBA PEČENÍ (h)	EXTRA	OHŘEV (mm)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60

PROGRAM	HNĚDNUTÍ	HMOTNOST	CELKOVÁ DOBA PEČENÍ (h)	EXTRA	OHŘEV (mm)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Doba hnětení je 30 minut.

Poznámka:
Celková doba nezahrnuje dobu ohřevu
(u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 a 13).

Nejčastější problémy s pečením a jak je řešit

Výsledek není to, co jste čekali? Tato tabulka vám může pomoci.

	Chléb nadměrně kyne	Chléb po nadměrném vykynutí spadne	Chléb málo kyne	Kůrka je málo vypečená	Strany jsou hnědé, ale chléb není úplně propečený	Mouka nahoře a po stranách
Během pečení bylo stisknuto tlačítko				●		
Málo mouky		●				
Příliš mnoho mouky			●			●
Málo kvasnic			●			
Příliš mnoho kvasnic		●		●		
Málo vody			●			●
Příliš mnoho vody		●			●	
Málo cukru			●			
Špatná kvalita mouky			●	●		
Chybné dávkování surovin (příliš velké množství)	●					
Příliš teplá voda		●				
Příliš studená voda			●			
Chybně zvolený program			●	●		

Řešení technických problémů

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Hnětací lopatku nelze vyndat z nádoby	<ul style="list-style-type: none"> Namočte ji a nechte odmočit, uvolní se.
Hnětací lopatka uvízla v bočnících	<ul style="list-style-type: none"> Hnětací lopatku lehce naolejujte a teprve potom přidejte další ingredience.
Po stisknutí tlačítka se nic neděje	<ul style="list-style-type: none"> Pekárna je příliš horká. Zobrazí se toto chybové hlášení: E01 a ozve se 5 x pípnutí. Mezi dvěma programy je potřeba 1 hodinu počkat. Pokud se zobrazí chybové hlášení s jiným kódem, kontaktujte autorizované servisní středisko. Je naprogramován opožděný start programu. Součástí programu je předehřívání.
Po stisknutí tlačítka se motor rozběhne, ale hnětení se neprovádí	<ul style="list-style-type: none"> Nádoba na pečení je vložena chybně. Chybí hnětací lopatka nebo hnětací lopatka je chybně instalovaná.
Po opožděném startu chléb dostatečně nevykynul nebo se neděje vůbec nic	<ul style="list-style-type: none"> Po naprogramování opožděného startu jste zapomněli stisknout tlačítko . Kvasnice byly kontaktu se solí a/nebo s vodou. Chybí hnětací lopatka.
Cítíte, že se něco páří	<ul style="list-style-type: none"> Z nádoby na pečení vypadla část ingrediencí nebo se těsta: Nechte pekárnu vychladnout, a potom vnitřek vyčistěte navlhčenou houbou, bez čistících prostředků Produkt přetekl: použili jste příliš velkou dávku surovin, hlavně tekutin. Dodržujte přesné předepsané množství v receptech.

Popis



Bezpečnostné odporúčania

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvýkrát: Výrobca nieje zodpovedný za používanie, ktoré nieje podľa inštrukcií.
- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, zhode s potravinárskymi materiálmi, životný prostredím, ...).
- Toto zariadenie nieje určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- Toto zariadenie nieje určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, so zníženým vnímaním alebo nedostatkom skúseností a znalostí, kým nemajú dozor alebo inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia od dospelých, zodpovedných za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Zariadenie používate na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialenosti od vodných splaškov a podobne v kuchynskom kútiku.
- Ubezpečte sa, že sa napájanie, ktoré sa používa, zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
- Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nespravíte, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte vonku. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.
- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
- Zariadenie nepoužívajte, ak:
 - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
 - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné centrum.
- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.
- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- **Nedotýkajte sa prierozu počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
- Zariadenie neodpájajte vyfahovaním napájacieho kábla.
- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu užívateľské.
- Nedávajte zariadenie na iné zariadenia.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
- Ak niektoré časti zariadenia začínú horieť, nepokúšajte sa ich zhasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.
- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- Všetky zariadenia podliehajú prísnej kontrole kvality. Na náhodne vybraných zariadeniach sa vykonávajú praktické testy, ktoré môžu vysvetliť malé známky používania.
- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Buďte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Keď používate program č. 12 (džem, kompóty) sledujte paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.**
- Dávajte pozor, keď cesto prekypí cez pekáciu nádoby a dotkne sa vyhrievacieho prvku. Môže vypuknúť požiar, preto:
 - Neprekročte množstvo uvedené v recepte.
 - Neprekročte celkových 1000 g cesta v okrúhlej nádobe a 1200 g v obdĺžnikovej nádobe.
 - Neprekročte celkových 530 g múky a 9 g kvasiniek v okrúhlej nádobe a 650 g múky a 11 g kvasiniek v obdĺžnikovej nádobe.
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 63 dBA.

Ak máte s výrobkom akékoľvek problémy alebo otázky, navštívte, prosím, webovú stránku
– www.tefal.sk



Pomôžeme chrániť životné prostredie!

♻️ Zariadenie obsahuje mnohé materiály, ktoré sa môžu opätovne použiť a recyklovať.

♻️ Dajte ich do zberu, aby sa mohli spracovať.

Úvod

Chlieb zohráva dôležitú úlohu v našej výžive.

Kto nikdy nesníval, že si upečie doma svoj vlastný, čerstvý chlieb? Teraz na to môžete použiť pekáreň chleba.

Či ste začiatočník, alebo znály v oblasti pečenia chleba, všetko, čo je potrebné spraviť je pridať ingrediencie a pekáreň chleba spraví ostatné. Jednoducho upečiete chlieb, chlebové pečivo, pizzu, koláčiky, výrobky z cesta a džemu bez veľkej námahy a do tejto práce jednoducho vložíte svoju vlastnú inšpiráciu a kreativitu. Avšak pamätajte na to, že ak necháte pekáreň spraviť väčšinu práce, je potrebné zvládnuť návod, ako piecť. Doprajte si čas, aby ste spoznali pekacie zariadenie. Pri prvom použití by ste si mali vyskúšať recepty z odseku "Rýchly štart". Uvedomte si, že chlieb, ktorý si upečiete sami je oveľa lepší, ako kúpený. Pamätajte tiež na to, že všetky upečené bochníky majú otvory na mieste hnetacej lopatky, kým chlieb sa pečie v pekacej nádobe.

Tipy na pečenie dobrého chleba

1. Pozorne si prečítajte inštrukcie a použite recepty: pečenie chleba pomocou tohto zariadenia nieje rovnaké, ako ručné pečenie!
2. Všetky použité ingrediencie musia byť pri izbovej teplote a mali by sa presne odvážiť. **Tekutiny merajte pomocou dodanej nádoby so stupnicou. Použite dodaný dvojitý dávkovač na meranie čajových lyžičiek na jednej strane a polievkových lyžičiek na druhej strane.** Všetky mierky lyžičiek majú rysku a nemali by sa naplniť po vrch. Nesprávne dávkovanie môže spôsobiť zlé výsledky.
3. Ak chcete úspešne upiecť chlieb, použitie správnych ingrediencií je kritické. Použite ingrediencie, ktoré sú v záručnej dobe a držte ich na chladnom, suchom mieste.
4. Je dôležité presne odmerať množstvo múky. Preto by ste mali na váženie múky použiť kuchynské váhy. Použite balíčky vložkových sušených kvasiniek (vo Veľkej Británii sa predávajú pod názvom Easy Bake alebo Fast Action Yeast). Ak nieje v recepte uvedené inak, nepoužívajte prášok do pečiva. Keď bol balíček kvasiniek už otvorený, mal by sa uzavrieť a odložiť na chladnom mieste a použiť do 48 hodín.
5. Aby ste sa vyhli problémom pri príprave počas kysnutia, odporúčame, aby ste všetky ingrediencie umiestnili do nádoby na začiatku a počas používania neotvárali kryt. Dôsledne dodržiavajte poradie a množstvo ingrediencií, uvedené v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Kvasinky by nemali prísť do kontaktu s tekutinami, cukrom alebo soľou.**

Všeobecné poradie, ktoré by sa malo dodržať:

Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)

Soľ

Cukor

Múka, prvá polovica

Práškové mlieko

Špecifické pevné ingrediencie

Múka, druhá polovica

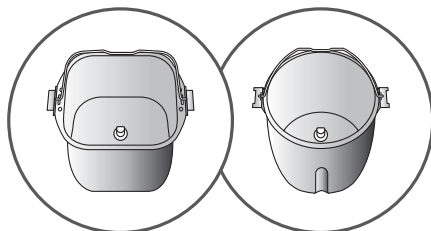
Kvasinky

Nádoby

Tvary chleba môžu byť rôzne, keď používate niektorú z dvoch dodaných nádob.

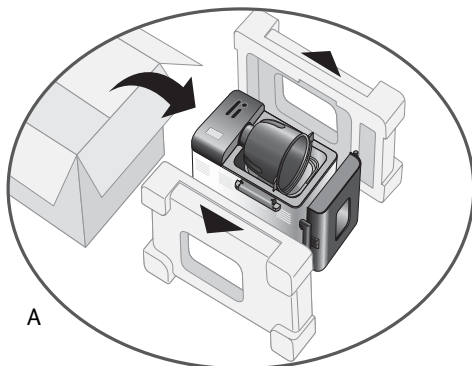
Okrúhla: neprekročte celkových 1000 g cesta.

Obdĺžniková: neprekročte celkových 1 200 g cesta.



Pred prvým použitím zariadenia

- Odstráňte príslušenstvo a akékoľvek štítky z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia - A.
- Vyčistite všetky časti a celé zariadenie pomocou navlhčenej textílie.

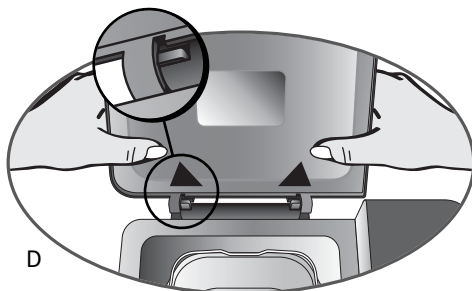
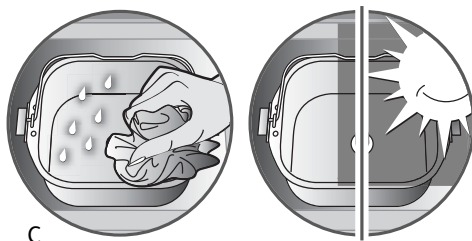
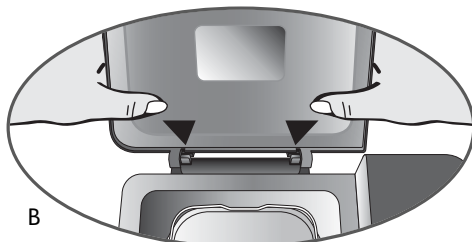


Použitie zariadenia

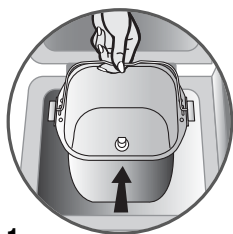
- Založenie krytu - B.
- Úplne odkrúťte sieťový kábel.
- Pri prvom použití môžete zacítiť jemný zápach.

Čistenie a údržba

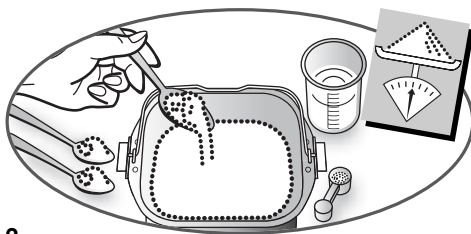
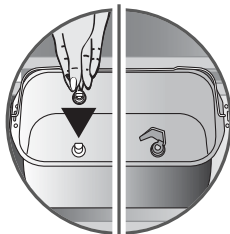
- Odpojte spotrebič z elektrickej siete. Vyčistite všetky časti, celé zariadenie a vnútornú časť nádoby pomocou navlhčenej handričky. Dôkladne vysušte - C.
- Nádobu a hnetaciu lopatku umyte v horúcej vode so saponátom. Ak hnetacia lopatka ostala prilepená v nádobe, namočte ju na 5 až 10 minút.
- V prípade potreby odstráňte kryt a umyte ho v horúcej vode - D.
- **Žiadnu časť neumývajte v umývačke riadu.**
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie domácnosti, odmasťovacie textílie alebo alkohol.
- Používajte jemnú, navlhčenú textíliu.
- Nikdy neponárajte zariadenie alebo kryt.



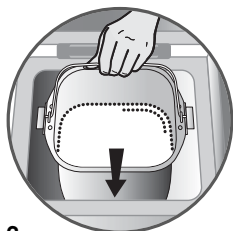
Rýchly štart



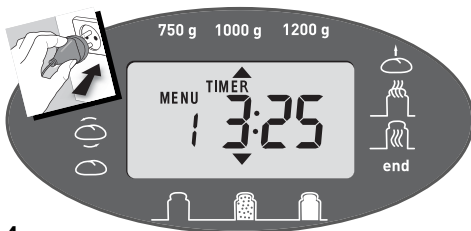
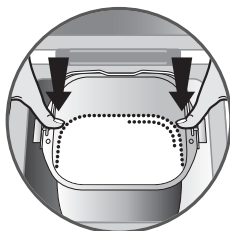
1
Nádobu vyberte tak, že nadvihnete rukoväť a pevne ju potiahnete smerom hore. Potom vložte hnetaciu lopatku.



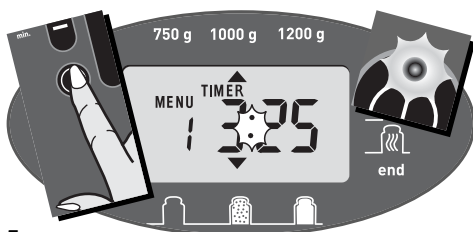
2
Do nádoby vložte v presnom poradí ingrediencie. Skontrolujte, či sú všetky ingrediencie presne odvážené.



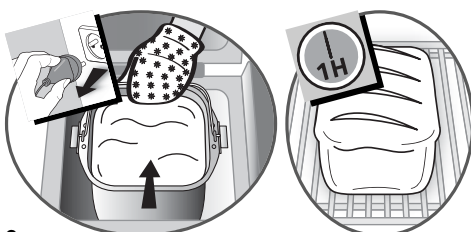
3
Nádobu vložte do pekáreň. Nádobu zatlačte tak, aby zacvakla na oboch stranách pekáreň a zapnite ju.



4
Zatvorte kryt. Zapojte pekáreň a zapnite ju. Po zaznení zvukového signálu sa na displeji zobrazí program 1 ako predvolené nastavenie (1000 g, stredne hnedý) a zodpovedajúci čas.



5
Stlačte tlačidlo . Dvojbodka na časovači začne blikať. Prevádzkový ukazovateľ sa rozsvieti.

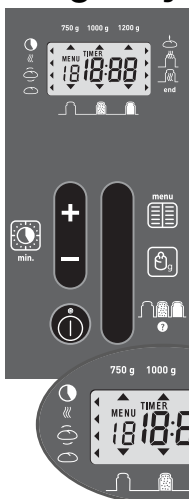


6
Na konci pečenia a vyhrievania odpojte pekáreň. Uchopte nádobu za rukoväť a vytiahnite ju z pekáreň. Používajte pritom rukavice, pretože rukoväť nádoby je horúca tak, ako aj vnútorná strana krytu. Vyklopte horúci chlieb a položte ho na aspoň na jednu hodinu na regál.

Ak sa chcete naučiť zaobchádzať so svojou pekárnou, odporúčame Vám vyskúšať recept na základné cesto

ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB - Program 1	INGREDIENCIE (čl. = čajová lyžička – pl. = polievková lyžica)
HNEDÝ = STREDNE	- OLEJ = 1,5 pl. - SUŠENÉ MLIEMKO = 2 pl.
HMOTNOSŤ = 1000 g (okružla nádoba)	- VODA = 330 ml - MÚKA = 605 g
ČAS = 3 : 18	- SOĽ = 1,5 čl. - SUŠENÉ KVASINKY = 1,5 čl.
	- CUKOR = 1 pl.


Programy



Predvolené nastavenie sa zobrazuje v každom programe. Požadované nastavenia si potom navolíte manuálne.

Výber programu

Výber programu spustí sériu krokov, ktoré sa budú vykonávať automaticky jeden za druhým.

Tlačidlo MENU Vám umožňuje vybrať si určitý počet rôznych programov. Zodpovedajúci čas programu je zobrazený. Po každom stlačení tlačidla , číslovanie na paneli displeja postúpi do ďalšieho programu, od 1 po 13:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1 > základný biely chlieb | 8 > koláč |
| 2 > rýchly biely chlieb | 9 > bezlepkový chlieb |
| 3 > celozrnný chlieb | 10 > kysnuté cesto |
| 4 > rýchly celozrnný chlieb | 11 > tradičné cesto |
| 5 > francúzsky chlieb | 12 > džem a kompóty |
| 6 > sladký chlieb | 13 > len pečenie |
| 7 > veľmi rýchlo upečený chlieb | |

1 Základný program na pečenie chleba sa používa pri väčšine receptov s použitím bielej pšeničnej múky.

2 Tento program sa zhoduje so základným programom na pečenie chleba, ale ide o rýchlejšiu verziu.

3 Program na pečenie celozrnného chleba by sa mal používať len s celozrnnou múkou.

4 Tento program sa zhoduje s programom pečenie celozrnného chleba, ale ide o rýchlejšiu verziu.

5 Program na pečenie francúzskeho chleba zodpovedá receptu tradičného francúzskeho bieleho chleba s dobre upečenou kôrkou.

6 Program na pečenie sladkého chleba je určený pre recepty obsahujúce viac tukov a cukru. Ak používate program na pečenie briošiek a chlebkov s mliekom, neprekračujte množstvo 1000 g cesta na obdĺžnikovú nádobu a 750 g na okrúhlu nádobu.

Odporúčame Vám, aby ste na prvé pečenie briošiek použili program s jemným zhnednutím.

7 Tento program je určený špeciálne na veľmi rýchle pečenie bieleho chleba.

8 Program na pečenie koláčov môžete používať na pečenie pečiva a koláčov s práškom do pečiva.

9 Bezlepkový chlieb sa vyrába výhradne z bezlepkovej zmesi. Je určený pre osoby trpiace na celiakiu, pre ktorú je typická neznášanlivosť gluténu v potravinách, hlavne cereáliách, ako napr. pšenica, raž, jačmeň, ovos, kamut, špalda, atď. Všimnite si odporúčania na obale. Nádoba musí byť vždy

dôkladne umytá, aby ste predišli riziku zmiešania s inými druhmi múky. V prípade prísnej bezlepkovej diéty sa uistite, či sú aj kvasinky bezlepkové. Konzistencia bezlepkových múk nezaručuje ideálne cesto. Cesto sa priliepa na strany nádoby a počas pečenia ho musíte zoškrabávať pohyblivou plastovou stierkou. Bezlepkový chlieb má hustejšiu konzistenciu a je bledší ako normálny chlieb.


10 Pri tomto programe sa nepečie. Je určený na zarábanie a miesenie kysnutého cesta, ako napr. cesto na pizzu ako aj nekysnutého cesta, napr. cestoviny. V tomto prípade, zastavte ručne program na konci miesenia podržaním tlačidla Start/Stop (pozri tabuľku na strane 34).

11 Pri tomto programe sa nepečie. Je určený na zarábanie a miesenie cesta dlhšie ako 4 hodiny. Cesto je lepšie vypracované, voňavé a mali by ste ho piecť v trúbe na pečenie.


12 Program džem automaticky pečie pečivo s džemom.

13 Program na pečenie je limitovaný od 10 minút do 1 h:30. Môžete ho používať samostatne alebo:

- spolu s programom kysnuté cesto
- na zohriatie alebo zapečenie chleba, ktorý je upečený a vychladol v nádobe,
- na ukončenie pečenia v prípade predĺženého výpadku prúdu počas pečenia chleba.


Pri používaní programu 13 nesmiete nechať pekáreň bez dozoru. Po dosiahnutí požadovanej farby kôrky chleba zastavte program ručne podržaním tlačidla .

Výber hmotnosti chleba



Hmotnosť chleba je nastavená na 1000 g. Táto hmotnosť je uvedená len pre informačné účely. Prečítajte si pozorne recepty. Programy 8, 10, 11, 12, 13 nezahŕňajú nastavenie hmotnosti. Stlačením tlačidla  nastavte zvolenú hmotnosť.

Máte na výber tri možnosti: 750 g, 1000 g a 1200 g. **Pokiaľ používate okrúhlu nádobu, nevyberajte si hmotnosť 1200 g.** Kontrolka požadovaného nastavenia sa rozsvieti. Celkový čas požadovaný na zmeny programu závisí od zvolenej hmotnosti.

Výber farby kôrky chleba (zhnednutie)

Farba kôrky je prednastavená na MEDIUM (stredná). Farba kôrky sa nenastavuje pri programoch 8, 10, 11, 12, 13. K dispozícii máte tri možnosti: SVETLÁ/STREDNÁ/TMAVÁ Ak chcete zmeniť predvolené nastavenie, stlačte  tlačidlo, až kým sa nerozsvieti kontrolka požadovaného nastavenia.



Štart/Stop




Stlačením tlačidla  spustíte pekáreň. Kontrolka sa rozsvieti. Spustí sa odpočítavanie. Program môžete zastaviť alebo zrušiť stlačením tlačidla  počas troch sekúnd. Kontrolka zhasne.


Oneskorený štart

Pekáreň môžete podľa potreby nastaviť na predvolený čas až do 13 hodín.

Tento krok vykonajte po výbere programu, úrovni sfarbenia kôrky a hmotnosti. Čas programu je zobrazený. Vypočítajte časový rozdiel od spustenia programu a časom, v ktorom chcete ukončiť svoju prípravu. Peka reň automaticky zobrazuje časové intervaly programových cyklov.

Stlačením tlačidiel  a  sa zobrazí vypočítaný čas (+ hore a - dole). Krátke stlačenia zmenia čas v intervaloch 10 minút + krátke pípnutie. Stlačením tlačidla smerom dole si môžete vyberať 10 minútové intervaly. Napríklad, ak je 8 pm (20:00) a vy chcete, aby bol váš chlieb upečený o 7 am (dopoludnia) nasledujúce ráno.

Naprogramujte 11:00 stlačením tlačidiel  a . Po stlačení tlačidla  zaznie zvukový signál a dvojbodka na časovači začne blikať. Spustí sa odpočítavanie. Kontrolka sa rozsvieti.

Ak sa pomýlite alebo chcete zmeniť časové nastavenie, podržte tlačidlo , až kým nazapípa. Predvolený čas je zobrazený. Opäť spustite prevádzku.

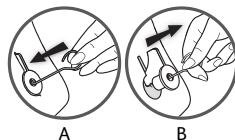
S funkciou Oneskorený štart nepoužívajte recepty, ktoré obsahujú čerstvé mlieko, vajcia, kyslú smotanu, jogurt, syr alebo čerstvé ovocie, pretože by sa počas noci mohli pokaziť alebo stuhnúť.

Vybratie bochníka

Hnetacia lopatka môže počas vyťahovania bochníka ostať v ňom.

V takomto prípade použite háčik nasledovným spôsobom:

- ak ste už bochník vytiahli, prevráťte ho za horúca nabok a pridržte ho jednou rukou, pričom si nezabudnite nasadiť rukavicu,
- do osi hnetacej lopatky zasuňte háčik (A),
- jemne potiahnite, aby sa uvoľnila hnetacia lopatka (B),
- bochník otočte smerom hore a položte ho na mriežku, aby vychladol.



Ak chcete predísť poškodeniu nepriľnavého povrchu nádoby, nepoužívajte na vyberanie chleba kovové nástroje.

Praktická rada

V prípade výpadu elektrického prúdu: ak počas cyklu program zastane kvôli výpadku elektrického prúdu alebo nesprávneho zaobchádzania, nastavenia sa uložia počas 7 minút ochranného času. Cyklus sa opäť spustí tam, kde sa zastavil. V tej chvíli

sa nastavenia vymažú.

Ak spustíte dva programy, jeden po druhom, počkajte 1 hodinu predtým, než spustíte druhý program, aby mohla pekáreň úplne vychladnúť.

Cykly



Predhrievanie
Používa sa pre programy 3 a 4 a zabezpečuje cestu lepšie kysnúť.



Miesenie
Na formovanie štruktúry cesta, aby mohlo lepšie kysnúť.



Pauza
Umožňuje cestu odstáť pre lepšiu kvalitu miesenia.



Kvasenie
Doba, počas ktorej pôsobia kvasinky, aby chlieb kysol a nadobudol vôňu.



Pečenie
Mení cesto na chlieb a dodáva mu zlatistú chrumkavú kôrku.



Zahrievanie
Udržiava chlieb teplý po pečení. Odporúča sa však chlieb vybrať hneď po upečení.



Predhrievanie: aktívne len pre programy 3 a 4. V tomto čase nepracuje miesiaca lopatka. Tento krok urýchľuje činnosť kvasiniek a tým podporuje kysnutie chlebov vyrobených z múk, ktoré kysnú slabšie.



Miesenie: cesto je v prvom či druhom miesiacom cykle, alebo dobe miešania medzi cyklami kysnutia. Počas tohto cyklu a pre programy 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 a 11, môžete pridať tieto prísady: sušené ovocie či orechy, olivy, kúsky slaniny, atď. Keď máte do procesu zasiahnuť, upozorní Vás zvukový signál. Prečítajte si tabuľku so zhrnutím časov na strane 10, stípec „extra“. Tento stípec uvádza čas, ktorý sa zobrazuje na displeji Vášho zariadenia počas zvukového signálu. Pre presnejšiu informáciu o dobe pred pípnutím odčítajte stípec „extra“ od celkového času pečenia.

Napríklad: „extra“ - 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady možno pridať po 22 minútach.



Kvasenie: cesto je v prvom, druhom, či treťom cykle kysnutia.



Pečenie: chlieb je v poslednom cykle pečenia.. Pred nápisom „END“ („KONIEC“) sa rozsvieti kontrolka oznamujúca koniec cyklu.



Udržiavanie teploty: pre programy 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 a 13, môžete nechať výrobok v zariadení. Po pečení automaticky nasleduje hodinový cyklus udržiavania teploty. Počas tejto hodiny udržiavania teploty na displeji svieti 0:00 a kontrolka bliká. Na konci cyklu zariadenie niekoľkokrát pipne a automaticky sa vypne.

Spotreba elektrickej energie

Spotreba elektrickej energie na upečenie základného 1000-gramového bochníka (program 1) je približne 0,35 Kwh. Pre výpočet spotreby energie si pozrite ceny elektriny vo Vašom štáte.

Prísady

Masti a oleje: masti chlieb zjemňujú a pridávajú mu chuť. Lepšie sa skladuje a dlhšie vydrží. Príveľa masti spomaľuje kysnutie. Ak chcete použiť maslo, nakrájajte ho na drobné kúsky, aby sa rovnomerne rozložilo v prípravku, alebo ho nechajte odmáknúť. 15 g masla môžete nahradiť jednou polievkovou lyžicou oleja. Nepripravajte horúce maslo. Masti by nemali prísť do styku s kvasinkami, nakoľko masti môžu zabrániť rehydratácii kvasiniek. Nepoužívajte nízkoúčinné prípravky a náhrady masla.

Vajcia: vajcia obohatia cesto, zlepšia farbu chleba a podporia tvorbu jemnej bielej časti. Ak pridávate vajcia, patrične znížte množstvo použitých tekutín. Rozbite vajce a dolejte tekutinou do objemu tekutiny uvedeného v recepte. Recepty počítajú s 50-gramovými vajcami; ak použijete väčšie vajcia, pridajte trochu múky; ak sú menšie, použite múky menej.

Mlieko: recepty rátajú s čerstvým alebo sušeným mliekom. Pri použití sušeného mlieka pridajte množstvo vody, ktoré uvádza recept. Zlepšuje múku a zvyšuje stálosť chleba. Pri receptoch používajúcich čerstvé mlieko môžete časť z neho nahradiť vodou, avšak celkový objem sa musí zhodovať s objemom uvedeným v recepte. Proti hustej štruktúre chleba je dobré stredne odstredenú či odstredenú mlieko. Mlieko má aj emulzifikačný efekt, ktorý zlepšuje vzdušnosť, dodáva jemnej bielej časti lepšiu vzhľad.

Voda: voda rehydratuje a aktivuje kvasinky. Takisto zvlhčuje škrob v múke a zlepšuje tvarovanie jemnej bielej časti. Vodu možno úplne či čiastočne nahradiť mliekom alebo inými tekutinami. Používajte tekutiny izbovej teploty.

Múka: hmotnosť múky významne závisí od typu použitej múky. Od kvality múky závisia aj výsledky pečenia. Múku držte v hermeticky uzavretej nádobe, pretože múka reaguje na výkyvy v atmosférických podmienkach absorbovaním či strácaním vlhkosti. **Ak nie je v recepte uvedené inak, použite radšej „Francúzsku T55 múku“, „silnú múku“ alebo „pekárenskú múku“ namiesto štandardnej múky. Neprekročte celkových 1000 g cesta v obdĺžnikovej nádobe a 750 g v okrúhlej nádobe v prípade, že používate miešanú a špe-**

ciálne múky na chlieb, koláčiky či mliečny chlieb. Pridaním ovsa, otrúb, pšeničných klíčkov, žita alebo celých zŕn do chlebového cesta získate menší ťažší bochník. Preosiatie múky počas prípravy tiež vplyva na výsledky: čím je múka hrubšia (t.j. čím viac vonkajších častí zŕn obilia obsahuje), tým menej bude cesto kysnúť a tým bude chlieb hustejší. Kúpiť si môžete aj hotové prípravky na výrobu chleba či chlebové zmesi. Pri použití týchto prípravkov postupujte podľa pokynov výrobcu. Výber programu zvyčajne závisí od použitého prípravku. Napríklad: Celozrnný chlieb - Program 3.

Cukor: použite biely cukor, hnedý cukor, či med. Nepoužívajte čistý ani kockový cukor. Pre kvasinky je cukor potravou, pridáva chlebu jeho chuť a zlepšuje zhnednutie kôrky. Umelé sladidlá nemôžu nahradiť cukor, pretože kvasinky s nimi nereagujú.

Soľ: soľ dáva jedlu chuť a reguluje činnosť kvasiniek. Nemala by sa dostať do kontaktu s kvasinkami. Vďaka soli je cesto pevné a nekysne prírychlo. Zlepšuje tiež štruktúru cesta. Používajte bežnú kuchynskú soľ. Nepoužívajte hrubú soľ ani náhrady soli.

Kvasinky: pekárske kvasinky existujú v rôznych podobách: čerstvé v malých kocôčkach, sušené a pripravené na rehydratáciu alebo instantné. NOVÉ: kvasinky sa teraz dajú zohnať aj v kvapalnej forme v malých vrecúškach, ktoré možno skladovať v chladničke. Možno ich vyliat' priamo do múky. Čerstvé kvasinky predávajú v supermarketoch (v pekárni alebo oddelení čerstvých výrobkov), ale môžete si ich kúpiť aj v miestnej pekárni. Bez ohľadu na formu by sa mali kvasinky pridávať priamo do nádoby na pečenie Vašej pekárne spolu s ostatnými prísadami. Nezabudnite rozdrobiť čerstvé kvasinky v prstoch, aby sa ľahšie rozplynuli. Len aktívne sušené kvasinky (v malých zrnkách) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody. Teplota okolo 37°C či menej a kysnutie bude pomalé, vyššia teplota takisto brzdi silu kysnutia. Dodržiavajte uvedené množstvá a nezabudnite prispôbiť množstvo kvasiniek ich forme (podľa tabuľky ekvivalentov uvedenej nižšie).

Ekvivalenty medzi sušenými, čerstvými a tekutými kvasinkami v množstve/hmotnosti/objeme:

Sušené kvasinky (v lyž.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Čerstvé kvasinky (v g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekuté kvasinky (v ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Prášok do pečiva: mal by sa použiť len pri pečení koláčov. Nieje vhodný na výrobu chleba. Samokysnúca múka odstraňuje potrebu použitia prášku do pečiva.

Prísady (olivý, kúsky slaniny, atď): do Vašich receptov môžete vniesť vlastné nápady pridaním rôznych prísad. Dajte pozor na:

- pridávanie až po zaznení pípnutia pre dodatočné prísady, hlavne tie, ktoré sú krehké, ako napr. sušené ovocie,
- Vmiešať väčšinu tvrdých zŕn (napríklad ľan a sezam) hneď na začiatku procesu miesenia, kvôli uľahčeniu práce prístroja (napríklad odložený štart),
- nechať celkom stiecť vlhké prísady (olivý),
- zľahka pomúčiť masné prísady pre lepšie zmiesenie,
- nepridávať priveľké množstvo dodatočných prísad, hlavne syr, čerstvé ovocie a zeleninu, pretože môžu mať vplyv na tvorenie cesta,
- orechy jemne nasekať, aby sa mohli rozšíriť po celej štruktúre bochníka a zmenšiť výšku.

Praktická rada

Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné podmienky a vlhkosť. Pri vysokej teplote použijete kvapaliny, ktoré sú chladnejšie ako štandardne. Podobne keď je chladno, treba vodu či mlieko zahriať (nie však prekročiť 35 °C). Každá použitá kvapalina by mala byť vlažná s teplotou medzi 20 a 25 °C (s výnimkou Super Rýchleho Chleba, kde je to 35 až 45 °C max.).

Vhodné je tiež občas skontrolovať stav cesta aj počas druhého miesenia: mala by sa tvoriť rovnomerná guľa, ktorá sa dá ľahko vybrať z nádoby.
- ak sa do cesta nevmiesila všetka múka, pridajte trochu viac vody,

- aj keď je cesto príliš vlhké a lepí sa na boky, mali by ste pridať trochu múky. Takéto úpravy treba vykonávať postupne (nie viac než 1 polievkovú lyžicu naraz) a počkať, či sa situácia zlepšila, skôr, ako pokračujeme v pridávaní.

Bežnou chybou je názor, že s väčším množstvom kvasiniek bude chlieb kysnúť viac. Po pridaní priveľkého množstva kvasiniek je štruktúra chleba krehká, veľmi nakysne a počas pečenia splasne. Stav cesta môžete skontrolovať tesne pred pečením tak, že sa ho zľahka dotknete špičkami prstov: cesto by malo klásť mierny odpor a špička prsta by mala pomaly miznúť.

Časy pečenia

PROGRAM	HNEDNUTIE	HMOTNOSŤ	CELKOVÝ ČAS PEČENIA (h)	EXTRA	UDRŽIAVANIE TEPLoty (min)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60








PROGRAM	HNEDNUTIE	HMOTNOSŤ	CELKOVÝ ČAS PEČENIA (h)	EXTRA	UDRŽIAVANIE TEPLoty (min)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Čas miesenia je 30 min




Poznámka:
celková dĺžka trvania nezahŕňa čas zohrievania
pre programy 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 a 13.

Odstránenie problémov s chlebom

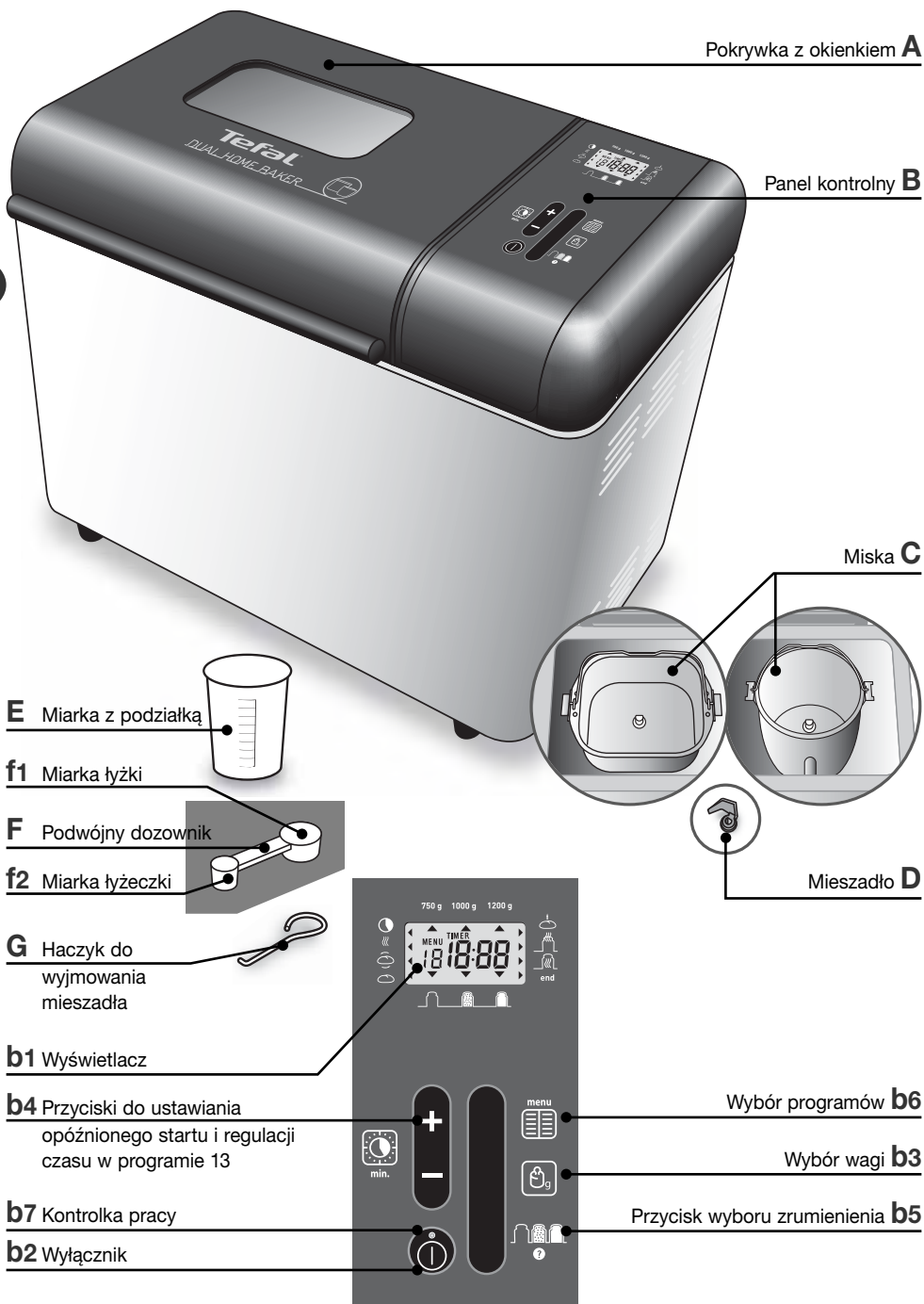
Nedosahujete očakávané výsledky? Táto tabuľka vám pomôže.

	Chlieb priveľmi kysne	Chlieb po kysnutí príliš splásne	Chlieb nedostatočne kysne	Kórka nieje dostatočne zlatistá	Boky hnedé, ale chlieb nieje úplne prepečený	Vrch a boky zamúčené
						
Počas  pečenia bolo stlačené tlačidlo				●		
Nedostatok múky		●				
Priveľa múky			●			●
Nedostatok kvasiniek			●			
Priveľa kvasiniek		●		●		
Nedostatok vody			●			●
Priveľa vody		●			●	
Nedostatok cukru			●			
Nízka kvalita múky			●	●		
Zlý pomer prísad (priveľa)	●					
Príliš teplá voda		●				
Príliš studená voda			●			
Zlý program			●	●		

Sprievodca riešením technických problémov

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Miesiaca lopatka sa zasekla v nádobe	<ul style="list-style-type: none"> • Pred vyberaním ju namočte.
Miesiaca lopatka sa zasekla v chlebe	<ul style="list-style-type: none"> • Pred pridávaním prísad do nádoby miesiacu lopatku zľahka naolejujte.
Po stlačení  sa nič nestane	<ul style="list-style-type: none"> • Zariadenie je príliš zohriate. Zobrazí sa nasledujúca chybová správa: E01 + 5 pípnutí. Medzi dvoma cyklami počkajte hodinu. Ak sa zobrazuje iná chybová správa, prosím, zaneste Váš prístroj do autorizovaného servisného strediska. • Bol naprogramovaný odložený štart. • Program zahŕňa aj predhrievanie.
Po strašení  sa síce spustí motor, ale neprebíha miesenie	<ul style="list-style-type: none"> • Nádoba nebola správne vložená. • Chýba miesiaca lopatka alebo nebola správne vložená.
Po odložennom štarte chlieb nevykysol dostatočne, alebo sa nič neodialo	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudli ste stlačiť tlačidlo  po naprogramovaní odloženého štartu. • Kvasnica prišla do styku so soľou a/alebo vodou. • Chýba miesiaca lopatka.
Cítiť niečo prihorené	<ul style="list-style-type: none"> • Niektoré prísady vypadli z misky: Nechajte prístroj vychladnúť, vyčistite vnútro prístroja s vlhkou handrou bez používania čistiacich prostriedkov. • Základové cesto vykyslo z misky: množstva prísad (hlavne tekutiny) je priveľa. Dodržujte množstvo napísané v recepte.

Opis



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Dokładnie przeczytaj instrukcję przed pierwszym użyciem urządzenia: producent nie ponosi odpowiedzialności z tytułu użytkowania niezgodnego z instrukcją.
- Ze względu na bezpieczeństwo użytkownika produkt jest zgodny z wszystkimi odnośnymi standardami i przepisami (dyrektywa dot. niskiego napięcia, zgodności elektromagnetycznej, przepisy dot. materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, przepisy środowiskowe...).
- Niniejsze urządzenie nie zostało zaprojektowane do obsługi przy użyciu zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o zmniejszonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy bądź doświadczenia, chyba że będą one używać urządzenia pod nadzorem innych osób lub otrzymają wcześniej wskazówki odnośnie użytkowania urządzenia od osób dorosłych, odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo. Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się one urządzeniem.
- Należy użytkować urządzenie na stabilnej powierzchni, w miejscu oddalonym od rozprysków wody i w żadnym wypadku nie w szafce w kuchni zabudowanej.
- Upewnij się, czy znamionowe parametry urządzenia są zgodne z zasilaniem w miejscu użytkowania. Nieprawidłowe podłączenie wyklucza roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazda ze stykiem ochronnym. W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem. Ze względu na bezpieczeństwo użytkownika ochrona musi być zgodna ze standardami instalacji elektrycznych, obowiązującymi w kraju użytkownika.
- Produkt ten został zaprojektowany wyłącznie do domowego użytku.
Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz budynków. W przypadku użytkowania go do celów handlowych, niewłaściwego użytkowania lub niezastosowania się do niniejszych wskazówek, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, a warunki gwarancji nie mają zastosowania.
- Odlączaj urządzenie od zasilania po zakończeniu jego użytkowania i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli:
 - przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony,
 - urządzenie spadło na podłogę i wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia lub nie działa prawidłowo.
- W każdym takim przypadku należy wysłać urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu wykluczenia jakiegokolwiek ryzyka. Patrz dokumentacja gwarancyjna.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zwrócić się do producenta lub jego przedstawiciela serwisowego bądź osoby o podobnych kwalifikacjach z wnioskiem o jego wymianę, aby uniknąć jakiegokolwiek zagrożenia.
- Każda ingerencja, niemieszcząca się w zakresie czyszczenia lub codziennej konserwacji, musi być wykonywana przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie bądź innej cieczy.
- Nie wolno pozostawiać zwisającego przewodu zasilającego w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Przewód zasilający nie może znajdować się blisko gorących elementów urządzenia ani ich dotykać, a także nie może znajdować się w pobliżu źródła ciepła lub ostrych krawędzi.
- **Nie wolno dotykać okienka podczas pracy urządzenia ani tuż po jej zakończeniu. Okienko może mieć wysoką temperaturę.**
- Nie wolno ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia od zasilania.
- Używaj wyłącznie takiego przedłużacza, który jest w dobrym stanie, ma żyłę ochronną i odpowiednie wartości znamionowe.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie wolno używać urządzenia jako źródła ogrzewania.
- Nie wolno umieszczać papieru, tektury ani plastiku w urządzeniu, ani też nie wolno umieszczać czegokolwiek na urządzeniu.
- W przypadku pożaru którejkolwiek części urządzenia nie próbuj ugasić ognia wodą. Odlącz urządzenie od zasilania. Słupem ognia wilgotną szmatką.
- W celu zapewnienia sobie bezpieczeństwa stosuj wyłącznie akcesoria i części zamienne przeznaczone do tego urządzenia.
- Wszystkie urządzenia podlegają rygorystycznemu procedurom kontroli jakości. Przeprowadzane są testy, polegające na rzeczywistym użytkowaniu losowo wybranych urządzeń, co wyjaśniałoby ślady lekkiego użytkowania.
- **Po zakończeniu programu zawsze używaj rękawicy kuchennej przy dotykaniu miski lub gorących elementów urządzenia. Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa.**
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Zachowaj szczególną ostrożność: po otwarciu pokrywy na zakończenie programu lub w jego trakcie z urządzenia może wydostawać się para.
- **Korzystając z programu nr 12 (dżem, kompoty), uważaj na parę i gorące rozpryski przy otwieraniu pokrywy.**
- Uwaga: jeżeli ciasto wypłynie z formy do pieczenia i zetknie się z elementem grzejnym, może się zapalić; w związku z tym:
 - nie wolno przekraczać ilości podanej w przepisie,
 - nie wolno umieszczać w urządzeniu w sumie większej ilości ciasta niż 1000 g w misce okrągłej i 1200 g w misce prostokątnej,
 - nie wolno umieszczać w urządzeniu w sumie więcej niż 530g mąki i 9g drożdży w misce okrągłej oraz 650g mąki i 11g drożdży w misce prostokątnej.
- Poziom hałasu niniejszego produktu wynosi 63 dB(A).



Pomóżmy chronić nasze środowisko

- ① Niniejsze urządzenie zawiera wiele materiałów, które mogą być ponownie użyte lub poddane recykulacji.
- ➔ Zanieś urządzenie do punktu zbiórki surowców, aby materiały mogły zostać przetworzone.

Wprowadzenie

Pieczyno odgrywa ważną rolę w naszym żywieniu. Kto nigdy nie marzył o pieczeniu własnego, świeżego chleba w domu? Teraz możesz to zrobić, używając wypiekacza do chleba.

Niezależnie od tego, czy jesteś początkującym użytkownikiem, czy też znasz się na wypiekaczach do chleba – wystarczy dodać potrzebne składniki, a wypiekacz do chleba zajmie się całą resztą. Możesz bez trudu przyrządzić chleb, ciasto na chleb, ciasto na pizzę, brioski, makaron i dżem, lub po prostu uruchomić inspirację i kreatywność. Pamiętaj jednak, że aby uzyskać najlepsze efekty przy używaniu maszyny do pieczenia chleba, potrzebujesz pewnego doświadczenia. Przeznacz trochę czasu na poznanie maszyny. Przy pierwszym użytkowaniu zalecamy przyrządzanie potraw według przepisów podanych w rozdziale instrukcji obsługi, dotyczącym szybkiego rozpoczęcia pracy z urządzeniem. Zauważ, że struktura upieczonego chleba jest bardziej zwarta niż w przypadku chleba pochodzącego z piekarni. Pamiętaj też, że każdy upieczony bochenek będzie miał pod spodem otwór w miejscu, w którym znajduje się mieszadło podczas pieczenia chleba.

Wskazówki: pieczenie dobrego chleba

1. Przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi i korzystaj z przepisów: pieczenie chleba za pomocą tego urządzenia to nie to samo, co ręczne pieczenie chleba!
2. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową i powinny być precyzyjnie odważone. **Odmierzaj płyny za pomocą dostarczonej miarki z podziałką. Używaj dozownika do mierzenia łyżeczek z jednej strony i łyżek z drugiej strony.** Wszystkie miarki łyżek i łyżeczek są dokładne, bez odchyłań. Nieprawidłowe odmierzenie ilości spowoduje nieprawidłowy efekt pieczenia.
3. Użycie prawidłowych składników jest bardzo ważne w celu uzyskania dobrych efektów pieczenia. Stosuj składniki, których termin przydatności do spożycia jeszcze nie minął, i przechowuj je w chłodnym i suchym miejscu.
4. Precyzyjne odmierzenie ilości mąki jest bardzo ważne. W związku z tym należy odważyć mąkę za pomocą wagi kuchennej. Używaj opakowań suszonych drożdży w płatkach (są sprzedawane w Wielkiej Brytanii pod nazwą Easy Bake lub Fast Action Yeast). O ile przepis nie określa inaczej, nie używaj proszku do pieczenia. Po otwarciu opakowania drożdży należy przechowywać je szczelnie zamknięte w chłodnym miejscu i użyć w ciągu 48 godzin.
5. Aby uniknąć problemów z wyrastaniem przyrządzonej mieszanki, zalecamy umieszczenie wszystkich składników w misce na początku i nie otwieranie pokrywy w trakcie użytkowania. Należy dokładnie przestrzegać kolejności dodawania składników i ich ilości zgodnie z przepisem. Najpierw płyny, a później substancje stałe. **Drożdże nie powinny wejść w kontakt z płynami, cukrem lub solą.**

Ogólna kolejność składników:

Płyny
(masło, olej, jaja, woda, mleko)

Sól

Cukier

Mąka, pierwsza połowa

Mleko w proszku

Specjalne składniki stałe

Mąka, druga połowa

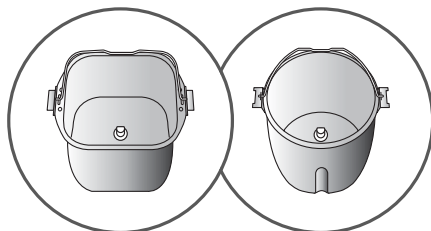
Drożdże

Miski

Możesz piec chleb o różnym kształcie, używając jednej lub drugiej miski dołączonej do urządzenia.

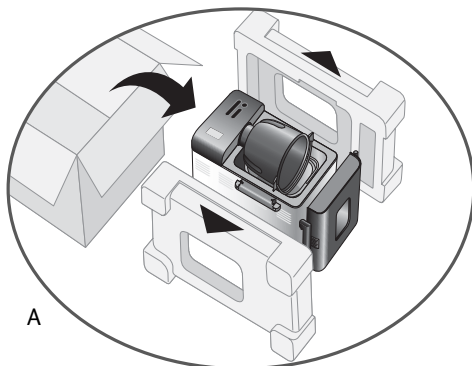
Miska okrągła: nie wolno przekraczać w sumie 1000 g ciasta.

Miska prostokątna: nie wolno przekraczać w sumie 1200 g ciasta.



Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

- Wyjmij akcesoria i wszelkie naklejki znajdujące się wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia - A.
- Oczyszcz wszystkie części i samo urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki.

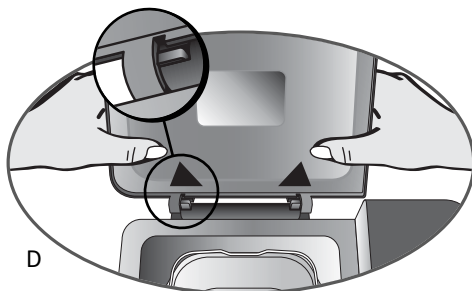
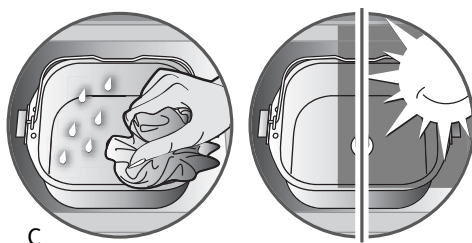
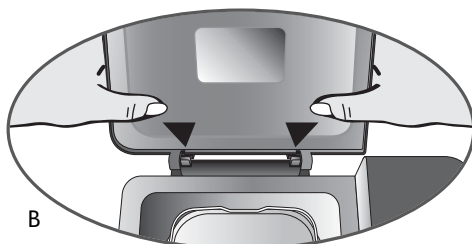


Użytkowanie urządzenia

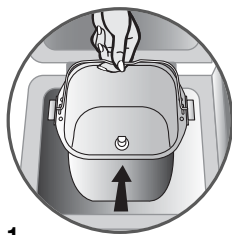
- Nałóż pokrywę - B.
- Rozwiń przewód zasilający do pełnej długości.
- Przy pierwszym użyciu urządzenie może wydzielać lekką woń.

Czyszczenie i konserwacja

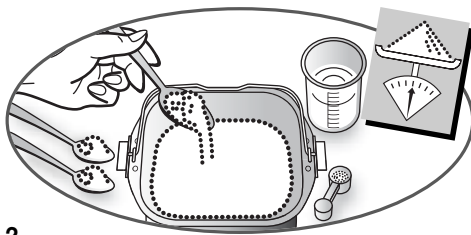
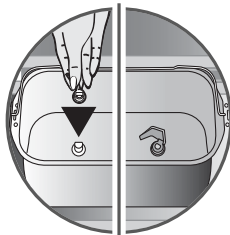
- Wyłączyć urządzenie. Oczyszcz wszystkie części, samo urządzenie i jego wnętrze za pomocą wilgotnej szmatki. Starannie osusz - C.
- Umyj miskę i mieszadło w gorącej wodzie z dodatkiem mydła. Jeżeli mieszadło przywarło do miski, namocz je przez 5-10 minut.
- W razie potrzeby zdejmij osłonę, aby umyć ją w gorącej wodzie - D.
- **Nie wolno myć żadnej części urządzenia w zmywarce.**
- Nie wolno używać domowych środków czyszczących, szorujących wkładek ani alkoholu.
- Używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nie wolno zanurzać korpusu urządzenia ani pokrywy.



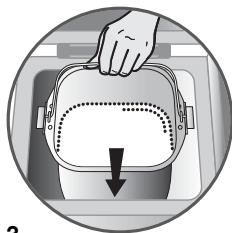
Szybkie rozpoczęcie pracy z urządzeniem



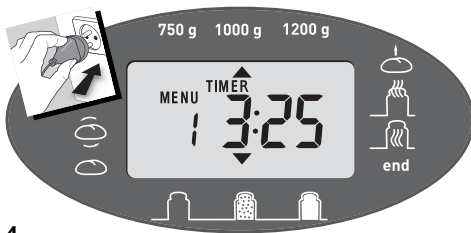
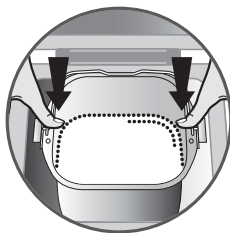
1
Wyjmij miskę, podnosząc uchwyt i ciągnąc mocno do góry.
Następnie włóż mieszadło.



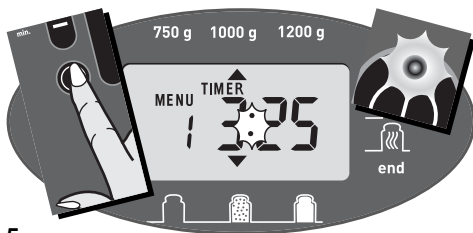
2
Włóż składniki do miski dokładnie w zalecanej kolejności. Sprawdź, czy wszystkie składniki są precyzyjnie odważone.



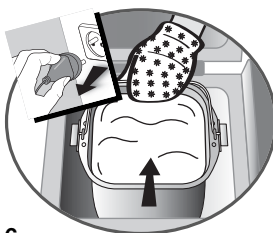
3
Umieść miskę w maszynie.
Dociśnij miskę z obu stron, tak aby odpowiednio zatrzasnęła się po obu stronach maszyny i podłączyła się do napędu.



4
Zamknij pokrywę. Podłącz maszynę do zasilania i włącz ją. Rozlegnie się sygnał akustyczny; następnie na wyświetlaczu pojawi się program 1 jako ustawienie domyślne (1000 g, średnio zrumieniony) oraz odpowiedni czas.



5
Naciśnij przycisk .
Dwukropek timera zacznie migać.
Zaświeci się sygnalizacja pracy urządzenia.

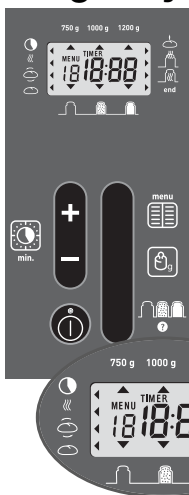


6
Po zakończeniu cyklu pieczenia lub nagrzewania odłącz urządzenie od zasilania. Wyjmij miskę z maszyny, ciągnąc za uchwyt. Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt miski i wewnątrz pokrywy są gorące. Wyjmij gorący chleb i umieść go na kratce do ostygnięcia na co najmniej 1 godzinę.

Do zapoznania się z maszyną polecamy wypróbowanie przepisu
CHLEB PODSTAWOWY przy pieczeniu pierwszego bochenka.

BIAŁY CHLEB PODSTAWOWY - program 1	SKŁADNIKI (łyżecz. = łyżeczka - łyż. = łyżka)
ZRUMIENIENIE = ŚREDNIE	- OLEJ = 1,5 łyż. - MLEKO W PROSZKU = 2 łyż.
WAGA = 1000 g (miska okrągła)	- WODA = 330 ml - MAKA = 605 g
CZAS = 3 : 18	- SÓL = 1,5 łyżecz. - SUSZONE DROŻDŻE = 1,5 łyżecz.
	- CUKIER = 1 łyż.


Programy



Dla każdego programu wyświetlane jest ustawienie domyślne.
W związku z tym żądane ustawienia musisz wprowadzić ręcznie.

Wybór programu

Wybór programu uruchamia serię kroków wykonywanych automatycznie jeden po drugim.

Przycisk MENU umożliwia wybieranie określonej liczby różnych programów. Wyświetlany jest czas odpowiedni dla danego programu. Po każdym naciśnięciu przycisku  numer na panelu wyświetlacza przechodzi do następnego programu, od 1 do 13:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 > biały chleb podstawowy | 8 > ciasto |
| 2 > szybki biały chleb podstawowy | 9 > chleb bezglutenowy |
| 3 > chleb razowy | 10 > ciasto drożdżach i świeże ciasto makaronowe |
| 4 > szybki chleb razowy | 11 > ciasto tradycyjne |
| 5 > pieczywo francuskie | 12 > dżem i kompoty |
| 6 > chleb słodki | 13 > tylko pieczenie |
| 7 > superszybki chleb | |

1 Program podstawowy może być stosowany do większości przepisów na chleb, w których używa się białej mąki pszennej.

2 Ten program jest taki sam, jak program podstawowy, z tym, że jest to wersja szybsza.

3 Program chleba razowego należy wybrać przy użyciu mąki razowej.

4 Ten program jest taki sam, jak program chleba razowego, z tym, że jest to wersja szybsza.

5 Program pieczywa francuskiego jest przystosowany do przepisów na tradycyjne, kruche białe pieczywo francuskie.

6 Program chleba słodkiego jest odpowiedni do przepisów o większej zawartości tłuszczu i cukru. Używając gotowego ciasta na brioski lub pieczywo mączne, nie wolno umieszczać w urządzeniu w sumie większej ilości ciasta niż 1000 g w misce prostokątnej i 750 g w misce okrągłej. Proponujemy LEKKIE zrumienienie przy pierwszym wykonaniu przepisu na brioski.

7 Ten program jest przeznaczony specjalnie i wyłącznie do użycia z przepisem na SUPERSZYBKI CHLEB biały.

8 Program ciasta może służyć do przyrządzenia placków i ciast z proszkiem do pieczenia.

9 Chleb bezglutenowy może być przygotowywany wyłącznie z gotowej mieszanki bezglutenowej. Jest on odpowiedni dla osób ze schorzeniami brzuszными, które powodują nietolerancję na gluten występującą w wielu produktach zbożowych (pszenica, żyto, jęczmień, owsie, kamut, pszenica orkisz itp.). Specjalne zalecenia są umieszczone na opakowaniu produktu. Należy zawsze starannie oczyścić miskę, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia

pozostałościami innej mąki. W przypadku ścisłej diety bezglutenowej należy zadbać o to, aby użyć również bezglutenowych drożdży. Konsystencja mąki bezglutenowej nie daje idealnego ciasta. Ciasto przykleja się do boków naczynia i trzeba je zeszkrobywać elastyczną plastikową szpatułką w trakcie mieszania. Chleb bezglutenowy będzie mieć bardziej gęstą konsystencję i będzie blejszy niż normalny chleb.

10 Ten program nie zawiera pieczenia. Jest to program przeznaczony do mieszania i sprawdzania ciasta drożdżach, tj. ciasta na pizzę, oraz do mieszania ciasta bez zakwasu, tj. makaronu. W tym przypadku zatrzymaj program ręcznie na koniec mieszania, przytrzymując przycisk start/stop (patrz tabela na stronie 45).


11 Ten program nie zawiera pieczenia. Program ten umożliwia mieszanie i sprawdzanie przez ponad 4 godziny. W tym programie powstaje ciasto o bardziej rozbudowanym aromacie, i zalecamy jego pieczenie w piekarniku.

12 Program dżemu służy do automatycznego przyrządzenia dżemu w misce.


13 Program pieczenia jest ograniczony do zaledwie 10 minut - 1,5 h i może być regulowany w odstępach co 10 minut. Może być wybrany samodzielnie i używany: a) w połączeniu z programem ciasta drożdżach, b) do odgrzewania lub odświeżania chleba, który został już upieczony i ostygł w misce, c) do dokończenia pieczenia w przypadku wystąpienia dłuższej przerwy w dostawie prądu w trakcie pieczenia chleba.

Nie wolno pozostawić wypiekacza do chleba chleba bez nadzoru podczas używania programu 13. Po uzyskaniu żądanego koloru skórki należy zatrzymać program ręcznie, przytrzymu-



Wybór wagi chleba

Waga chleba jest domyślnie ustawiona jako 1000 g. Waga ta jest wskazywana w celach informacyjnych. Dalsze szczegółowe informacje znajdują się w przepisach. Programy 8, 10, 11, 12, 13 nie mają opcji ustawienia wagi. Naciśnij przycisk , aby ustawić wybraną wagę. Masz trzy opcje do wyboru: 750 g, 1000 g i 1200g. **Nie wolno wybierać opcji 1200 g przy użyciu okrągłej miski.** Zaświeci się lampka sygnalizacyjna przy wybranym ustawieniu. Całkowity czas, jaki jest potrzebny na dany program, zmienia się w zależności od wybranej wagi.

Wybór koloru skórki (zrumienienie)





Kolor skórki jest domyślnie ustawiony jako ŚREDNI. W programach 8, 10, 11, 12, 13 nie ma możliwości wybrania koloru skórki. Masz trzy opcje do wyboru: JASNY / ŚREDNI / CIEMNY. Jeżeli chcesz zmienić ustawienie domyślne, naciśnij przycisk  do momentu, kiedy zaświeci się lampka sygnalizacyjna przy żądanym ustawieniu.




Start / Stop


Naciśnij przycisk , aby uruchomić urządzenie. Zaświeci się lampka sygnalizacyjna. Rozpocznie się odliczanie. Możesz zatrzymać lub anulować program, przytrzymując przycisk  przez 3 sekundy. Lampka sygnalizacyjna zgaśnie.

Program z opóźnionym startem

Możesz zaprogramować urządzenie z wyprzedzeniem do 13 godzin, tak aby przygotować swoją potrawę na wybraną godzinę.

Ta opcja jest dostępna po wybraniu programu, poziomu zrumienienia i wagi. Wyświetlany jest czas programu. Oblicz różnicę czasu między godziną, o której uruchomisz program, a godziną, o której potrawa ma być gotowa. Wypiekacz do chleba automatycznie doliczy czas trwania cykli programu. Za pomocą przycisków  i  wyświetli obliczony czas ( w górę i  w dół). Krótkie naciśnięcia powodują zmianę czasu w odstępach co 10 minut + krótki sygnał akustyczny. Przytrzymanie przycisku umożliwia ciągłe przewijanie 10-minutowych odstępów. Na przykład: jest 20:00 i chcesz, żeby chleb był gotowy na godzinę 7:00 następnego dnia rano.

Zaprogramuj 11:00 za pomocą przycisków  i . Naciśnij przycisk  - rozlegnie się sygnał akustyczny, a dwukropek timera zacznie migać. Rozpocznie się odliczanie. Zaświeci się lampka sygnalizacyjna.

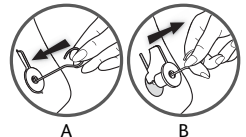
W razie pomyłki lub jeśli chcesz zmienić ustawioną godzinę, przytrzymaj przycisk  do momentu usłyszenia sygnału akustycznego. Wyświetlany jest czas domyślny. Ponownie rozpocznij operację. W programie z opóźnionym startem nie należy używać przepisów zawierających świeże mleko, jajka, śmietanę, jogurt, ser lub świeże owoce, ponieważ takie produkty mogą się zepsuć lub zwierteć przez noc.

Wymowanie bochenka

Mieszadło może utknąć w bochenku podczas jego wymowania.

W takim przypadku użyj „haczyka” w następujący sposób:

- po wyjęciu bochenka połóż go na boku, gdy jest wciąż jeszcze gorący, i przytrzymaj go jedną ręką w rękawicy kuchennej,
- włóż haczyk w oś mieszadła (A),
- pociągnij delikatnie, aby zluzować mieszadło (B),
- obróć bochenek do prostego położenia i pozostaw go na kratce w celu ostudzenia.



Aby zachować właściwości miski, zapobiegające przywieraniu, nie używaj metalowych przedmiotów do wymowania chleba.







Porady praktyczne


W przypadku przerwy w dostawie prądu: jeżeli w trakcie cyklu program zostanie przerwany wskutek przerwy w dostawie prądu lub nieprawidłowej obsługi, wypiekacz do chleba ma ustawiony 7-minutowy czas ochronny, w trakcie którego ustawienia są zachowywane. Cykl jest wznowiany w miejscu, w


którym został przerwany. Po upływie tego czasu ustawienia są kasowane.

W przypadku używania dwóch programów, jeden po drugim, odczekaj godzinę przed uruchomieniem drugiego programu, aby umożliwić całkowite ostygnięcie urządzenia.


Cykle


	>		>		>		>		>	
Rozgrzewanie Do programów 3 i 4, aby ciasto lepiej wyrosło.		Mieszanie Do uformowania struktury ciasta, aby lepiej wyrosło.		Odstawienie Umożliwia odstawienie ciasta na pewien czas w celu poprawienia jakości mieszania.		Wyrastanie Czas, w trakcie którego drożdże pracują nad wyrośnięciem ciasta i podkreśleniem aromatu.		Pieczenie Zmienia ciasto w chleb i nadaje mu złocistą, chrupiącą skórkę.		Utrzymanie ciepła Utrzymuje ciepłość chleba po upieczeniu. Zaleca się jednak wyjęcie chleba niezwłocznie po upieczeniu.


 **Rozgrzewanie:** używane tylko w programach 3 i 4. Mieszadło nie pracuje w tym czasie. Ten krok przyspiesza działanie drożdży i tym samym wspomaga wyrastanie chlebów wykonanych z mąki, która niezbyt dobrze wyrasta.

 **Mieszanie:** między cyklami wyrastania ciasto znajduje się w pierwszym lub drugim cyklu mieszania. W tym cyklu, w programach 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 i 11, możesz dodać składniki: suszone owoce lub orzechy, oliwki, kawałki bekonu itp. Sygnał akustyczny wskazuje, kiedy potrzebna jest interwencja użytkownika. Zajrzyj do tabeli z podsumowaniem czasów na stronie 10, do kolumny „czas dodatkowy”. W tej kolumnie podany jest czas, który będzie wyświetlany na ekranie urządzenia w momencie rozlegania się sygnału akustycznego. W celu uzyskania szczegółowej informacji odnośnie czasu trwania sygnału akustycznego odejmij czas podany w kolumnie „czas dodatkowy” od całkowitego czasu pieczenia.

Na przykład: „czas dodatkowy” = 2:51 i „czas całkowity” = 3:13 - możesz dodać składniki po 22 minutach.

 **Wyrastanie:** ciasto znajduje się w pierwszym, drugim lub trzecim cyklu wyrastania.

 **Pieczenie:** chleb znajduje się w końcowym cyklu pieczenia. Lampka sygnalizacyjna zaświeci się przy symbolu „END” („KONIEC”), wskazując na zakończenie cyklu.

 **Utrzymanie ciepła:** w programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 i 13, możesz pozostawić potrawę w urządzeniu. Po pieczeniu automatycznie nastąpi godzinny cykl utrzymania ciepła. Przez godzinę utrzymywania ciepła na wyświetlaczu pozostaje symbol 0:00 i miga lampka sygnalizacyjna. Na koniec cyklu urządzenie emituje kilka sygnałów akustycznych i wyłącza się automatycznie.

Zużycie energii

Zużycie energii w celu upieczenia podstawowego bochenka 1000 g (program 1) wynosi około 0,35 kWh. Sprawdź lokalne ceny energii elektrycznej w swoim kraju, aby obliczyć swoje koszty energii elektrycznej.

Składniki

Tłuszcze i oleje: tłuszcze sprawiają, że chleb jest bardziej miękki i smaczny. Lepiej i dłużej znosi przy tym przechowywanie. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia wyrastanie. W przypadku użycia masła pokrój je na małe kawałki, aby zostało równo rozprowadzone w całej potrawie, lub je zmiekczyć. Możesz zastąpić 15 g masła 1 łyżką oleju. Nie dodawaj gorącego masła. Uważaj, aby masło nie weszło w kontakt z drożdżami, ponieważ tłuszcz może uniemożliwić rehydratację drożdży. Nie wolno używać margaryny niskotłuszczowej ani substytutów masła.

Jaja: jaja wzbogacają ciasto, poprawiają kolor chleba i wspomagają tworzenie miękkiej, białej części chleba. Używając jaj, zmniejsz proporcjonalnie ilość użytych płynów. Wbij jajo i dolej płynu do osiągnięcia ilości płynów podanej w przepisie. Przepisy są przeznaczone do użycia z jajami o wielkości 50 g; jeżeli te, których używasz, są większe, dodaj trochę mąki; jeżeli są mniejsze, użyj mniej mąki.

Mleko: przepisy zawierają mleko świeże lub sproszkowane. Jeżeli używasz mleka w proszku, dodaj wodę w ilości podanej w przepisie. Wzbogaci smak i przedłuży świeżość chleba. W przypadku przepisów zawierających świeże mleko możesz zastąpić część mleka wodą, jednak całkowita ilość musi być równa ilości podanej w przepisie. Aby uniknąć mało puszystej konsystencji chleba, najlepiej użyć mleka półtłustego lub mleka chudego. Mleko ma także działanie emulgacyjne, co wyrównuje rozłożenie powietrza, nadając lepszy wygląd miękkiej, białej części.

Woda: woda uwadnia i aktywuje drożdże. Uwadnia także skrobię w mące i pomaga w uformowaniu miękkiej, białej części. Wodę można całkowicie lub częściowo zastąpić mlekiem bądź innym płynem. Używaj płynów o temperaturze pokojowej.

Mąka: występują istotne różnice pod względem wagi mąki, w zależności od rodzaju użytej mąki. W zależności od jakości mąki mogą także wystąpić różnice w efektach pieczenia. Przechowuj mąkę w hermetycznie zamkniętym pojemniku, ponieważ mąka reaguje na zmiany warunków atmosferycznych, wchłaniając lub tracąc wilgoć. **Używaj „mąki francuskiej T55”, „mąki wysokoglutenujowej”, „mąki do chleba” lub „mąki piekarniczej” zamiast standardowej mąki, chyba że przepis określa inaczej. Nie wolno umieszczać w sumie więcej niż 1000 g ciasta**

w prostokątnej misce i 750 g ciasta w okrągłej misce w przypadku używania mieszanki mąki i specjalnej mąki do pieczenia chleba, brioszek lub chleba mlecznego. Dodanie do ciasta owsa, otrąb, kielków pszenicy, żyta lub pełnego ziarna spowoduje, że bochenek będzie mniejszy i cięższy. Przesianie mąki podczas wytwarzania ciasta również ma wpływ na efekt końcowy: im więcej pełnej mąki (tzn. im więcej zawiera zewnętrznej otoczki pszenicy), tym mniejsze ciasto wyrośnie i tym bardziej gęsty będzie chleb. Na rynku dostępne są także gotowe preparaty lub mieszanki chlebowe. Stosując takie preparaty, należy postępować zgodnie z wytycznymi producenta. Zazwyczaj wybór programu jest zależny od użytego preparatu. Na przykład: chleb razowy - program 3.

Cukier: stosuj cukier biały, brązowy, lub miód. Nie używaj cukru nierafinowanego ani cukru w kostkach. Cukier działa jako pożywka dla drożdży, nadaje chlebowi dobry smak i wspomaga złuszczenie skórki. Cukru nie można zastąpić sztucznymi słodzikami, ponieważ drożdże nie wejdą z nimi w reakcję.

Sól: sól nadaje smak żywności i reguluje działanie drożdży. Nie powinna wejść w kontakt z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest jędrne, gęste i nie wyrasta szybko. Sól wpływa także korzystnie na strukturę ciasta. Używaj zwykłej soli kuchennej. Nie używaj soli gruboziarnistej ani substytutów soli.

Drożdże: drożdże piekarnicze istnieją w kilku formach: świeże w małych kostkach, suszone i gotowe do rehydracji lub suszone w wersji instant. Świeże drożdże są sprzedawane w supermarketach (stoisko z pieczywem lub produktami świeżymi), ale można także kupić świeże drożdże u miejscowego piekarza. Niezależnie od formy, drożdże powinny być dodawane bezpośrednio do miski maszyny wraz z innymi składnikami. Pamiętaj o pokruszeniu świeżych drożdży w palcach, tak aby łatwiej się rozpuszczały. Tylko aktywne drożdże suszone (w małych granulach) należy wymieszać z odrobiną letniej wody przez użyciem. Wybierz temperaturę zbliżoną do 37°C; niższa temperatura sprawi, że ciasto nie wyrośnie tak dobrze, jak powinno, a wyższa temperatura sprawi, że ciasto straci możliwość wyrastania. Przestrzegaj podanych ilości i pamiętaj, aby dostosować ilość drożdży do ich formy (patrz poniższy wykres odpowiedników).

Odpowiedniki pod względem ilości/wagi/objętości: drożdże suszone, drożdże świeże :

Suszone (w łyżecz.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Świeże (w g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Proszek do pieczenia: powinien być używany tylko do pieczenia ciast; nie nadaje się do pieczenia chleba. Mąka samorosnąca eliminuje potrzebę użycia proszku do pieczenia.

Dodatki (oliwki, kawałki bekonu itp.): możesz nadać swoim przepisom osobisty charakter, dodając do nich dowolne składniki, pamiętając o tym, aby:

- dodać je po sygnalizacji dla dodatkowych składników, zwłaszcza w przypadku delikatnych składników, takich jak suszone owoce,
- dodać najtwardsze ziarna (takie jak len lub sezam) od razu po rozpoczęciu procesu mieszania, tak aby można było użyć maszyny w łatwiejszy sposób (np. z opóźnionym startem),
- starannie osuszyć większość składników (oliwki),
- lekko oprószyć mąką składniki z tłuszczem w celu lepszego wymieszania,
- nie dodawać zbyt dużo składników dodatkowych, zwłaszcza sera, świeżych owoców i świeżych warzyw, ponieważ mogą one mieć wpływ na formowanie się ciasta,
- drobno posiekać orzechy, ponieważ mogą one przebić strukturę bochenka i zmniejszyć wysokość upieczonego produktu.

Porady praktyczne

Przyrządzanie chleba to proces bardzo podatny na temperaturę i wilgotność. W przypadku wysokiej temperatury stosuj płyny chłodniejsze niż zazwyczaj. Analogicznie, gdy jest zimno, może zaistnieć konieczność podgrzania wody lub mleka (maksymalnie do 35°C). Użyte płyny powinny być ciepławe, około 20-25°C (z wyjątkiem superszybkiego lekko ciepłe, w przypadku którego temperatura powinna wynosić 35-maks. 45°C).

Czasem dobrze jest także sprawdzić stan ciasta podczas drugiego mieszania: ciasto powinno uformować się w równą kulkę, łatwo odchodzącą od ścianek miski.

- Jeżeli do ciasta nie dodano całej mąki, dodaj odrobinę więcej wody,

- jeżeli ciasto jest zbyt mokre i przywiera do boków miski, być może trzeba dodać trochę mąki. Takie poprawki należy wykonywać bardzo powoli i stopniowo (nie więcej niż 1 łyżka naraz), a przed dalszym dodawaniem produktów odczekać, aby sprawdzić, czy ciasto ma lepszą formę.

Częstym błędem jest przeświadczenie, że chleb lepiej wyrośnie, jeśli dodamy więcej drożdży. Zbyt duża ilość drożdży sprawia, że struktura chleba staje się bardziej delikatna i bardzo mocno wyrośnie, a potem opadnie podczas pieczenia. Możesz sprawdzić stan ciasta tuż przed pieczeniem, dotykając go lekko palcami: ciasto powinno dawać lekki opór, a odcisk palca powinien stopniowo znikać.

Czas pieczenia

PROGRAM	ZRUMIENIENIE	WAGA	CAŁKOWITY CZAS PIECZENIA	CZAS DODATKOWY	UTRZYMANIE CIEPŁA (min.)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60

PROGRAM	ZRUMIENIENIE	WAGA	CAŁKOWITY CZAS PIECZENIA	CZAS DODATKOWY	UTRZYMANIE CIEPŁA (min.)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Czas mieszania wynosi 30 minut.

Uwaga:
całkowity czas trwania programu nie obejmuje czasu utrzymania ciepła w programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 i 13.

Rozwiązywanie problemów przy pieczeniu chleba

Nie możesz uzyskać odpowiedniego efektu? Ta tabela Ci pomoże.

	Chleb za bardzo wyrasta	Chleb opada po zbytym wyrośnięciu	Chleb nie wyrasta w wystarczającym stopniu	Skórka nie jest wystarczająco złocista	Boki są brązowe, ale chleb nie jest do końca upieczony	Góra i boki są mączne
W trakcie pieczenia naciśnięto przycisk				●		
Za mało mąki		●				
Za dużo mąki			●			●
Za mało drożdży			●			
Za dużo drożdży		●		●		
Za mało wody			●			●
Za dużo wody		●			●	
Za mało cukru			●			
Słaba jakość mąki			●	●		
Nieprawidłowe proporcje składników (za dużo)	●					
Zbyt gorąca woda		●				
Zbyt zimna woda			●			
Nieprawidłowy program			●	●		

Rozwiązywanie problemów technicznych

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Mieszadło przywarło do miski	<ul style="list-style-type: none"> Namocz mieszadło przed wyjęciem.
Mieszadło utknęło w chlebie	<ul style="list-style-type: none"> Lekko przesmaruj mieszadło olejem, zanim włożysz składniki do miski.
Nic się nie dzieje po naciśnięciu na przycisk	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie jest zbyt gorące. Wyświetli się następujący komunikat błędny: E01 + 5 sygnałów akustycznych. Odczekaj godzinę między 2 cyklami. W przypadku wyświetlenia innego komunikatu błędny zanieś urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego. Zaprogramowano opóźniony start. Program obejmuje rozgrzewanie.
Po naciśnięciu na przycisk włącza się silnik, ale nie uruchamia się mieszanie	<ul style="list-style-type: none"> Miska została nieprawidłowo włożona. Brak mieszadła lub mieszadło zostało nieprawidłowo zamontowane.
Po opóźnionym starcie chleb nie wyrósł wystarczająco lub nic się nie dzieje	<ul style="list-style-type: none"> Po ustawieniu programu z opóźnionym startem nie naciśnięto przycisku . Drożdże weszły w kontakt z solą i/lub wodą. Brak mieszadła.
Zapach spalenizny	<ul style="list-style-type: none"> Część składników wypadła z miski: pozostaw maszynę do ostygnięcia i oczyść jej wnętrze wilgotną gąbką, bez użycia jakichkolwiek środków czyszczących. Mieszanka wyłynęła z miski: użyto zbyt dużej ilości składników, szczególnie płynu. Należy przestrzegać proporcji podanych w przepisie.

Opis



SLO

Varnostna priporočila

- Pred prvo uporabo aparata pazorno preberite navodila za uporabo: proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neupoštevanja navodil za uporabo.
- Za vašo varnost ta aparat deluje v skladu standardi in predpisi (direktive o nizki napetosti, elektromagnetni združljivosti, material v stiku z živili, okoljevarstvenimi določili, itd.) veljavnimi v času proizvodnje.
- S tem aparatom ne uporabljajte drugih naprav za nastavitve časa delovanja ali ločenih sistemov za nadzorovanje delovanje aparata.
- Aparata naj ne uporabljajo posamezniki (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi, ali osebe, ki nimajo zadostnih izkušenj ali znanj, brez potrebnega nadzora ali ustreznih navodil za uporabo aparata osebe, odgovorne za njihovo varnost. Nadzorujte otroke, da se ne bodo igrali z aparatom.
- Aparat postavite na stabilno delovno površino, dovolj oddaljeno od vode in vodnih pljuskov, v nobenem primeru pa ga ne postavljajte v kuhinjske niše vgradne kuhinje.
- Preverite, da napetost, označena na nalepki aparata, ustreza napetosti vašega električnega omrežja. Garancija ne velja v primeru neustrezne povezave.
- Aparat lahko priključite le na varno ozemljen električni sistem. V nasprotnem primeru lahko nastopi električni udar, ki lahko povzroči hude poškodbe. Za vašo lastno varnost mora ozemljitev električne napeljave ustrezati standardom električnega omrežja v vaši državi.
- Aparat je namenjen le uporabi v domačem gospodinjstvu. Aparata ne uporabljajte zunaj. Proizvajalec ne odgovarja za škodo in ne priznava garancije, če je škoda posledica uporabe za profesionalne namene, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil za uporabo.
- Po končani uporabi in pred čiščenjem, aparat vedno izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte aparata če:
 - je poškodovan električni kabel
 - je aparat padel na tla in kaže vidne znake poškodb ali ne deluje ustrezno.V takšnem primeru pošljite aparat na najbližji pooblaščen servis in tako preprečite kakršnakoli tveganja pri uporabi. Poglejte v priloženo garancijsko dokumentacijo.
- V primeru poškodovanja električnega kabla in za preprečevanje morebitnih poškodb, lahko poškodovan električni kabel zamenja le proizvajalec, strokovnjak na pooblaščenem servisnem centru ali druga ustrezno usposobljena oseba.
- Vsi posegi v aparat, razen rednega čiščenja in vzdrževanja, ki ju izvaja uporabnik aparata, morajo biti izvedeni na pooblaščenem servisu.
- Aparata, električnega kabla in vtičaka ne potaplajte v vodo ali v katerokoli drugo tekočino.
- Ne pustite električnega kabla viseti tako, da ga bodo dosegli otroci.
- Električni kabel ne sme biti nikoli preblizu ali v stiku z vročimi deli vašega aparata, blizu izvora toplote ali nameščen preko ostrih robov.
- **Med uporabo aparata in takoj po njej se ne dotikajte steklenega okenca na pokrovu, saj se lahko med uporabo zelo segreje.**
- Aparata ne izklaplajte iz električnega omrežja z vlečenjem električnega kabla.
- Če uporabljate električni podaljšek, se prepričajte, da je v ustreznem stanju, ima primerno ozemljitev in je primeren za uporabo z električno napetostjo vašega aparata.
- Ne polagajte aparata na druge aparate.
- Ne uporabljajte aparata kot vir za ogrevanje.
- V aparat ne dajajte papirja, kartona ali plastike in ničesar ne odlagajte na aparat.
- Če katerikoli del aparata začne goreti, ne poskušajte pogasiti ognja z vodo. Aparat izključite iz električnega omrežja. Plamene pogasite z vlažno krpo.
- Za zagotovitev lastne varnosti uporabljajte le dodatke in rezervne dele namenjene izključno vašemu aparatu.
- Vsi aparati so temeljito pregledani za zagotovitev standardov kakovosti. Praktični testi uporabe se izvajajo na naključno izbranih aparatih, kar pojasnjuje možne znake, predhodne uporabe aparata.
- **Po zaključku programa pečenja, posodo za kruh in druge vroče dele aparata vedno prijemajte le z uporabo rokavic. Aparat se med peko kruha zelo segreje.**
- Pazite, da delovanje zračnih ventilov ne bo ovirano.
- Bodite posebej pozorni pri odpiranju pokrova po peki kruha ali med postopkom pečenja, saj se lahko ob tem sprosti velja količina pare.
- **Bodite pozorni pri uporabi programa št. 12 (za pravo marmelad in kompotov), saj se pri odpiranju pokrova lahko sprosti večja količina pare ali pa vroča tekočina začne škropiti iz posode aparata.**
- Pozor, če je med vzhajanjem testa v posodi preveč in gre čez rob, se lahko pri tem dotakne grelnega telesa in zagori. Zato:
 - ne preseगतje navedenih količin v receptih
 - na presegajte skupne količine 1000 g testa v okrogli posodi za kruh in 1200 g skupnega testa v oglati posodi za kruh
 - ne presegajte količine 530 g moke in 9 g kvasa za pripravo kruha v okrogli posodi za kruh ter 650 g moke in 11 g kvasa za pripravo kruha v oglati posodi za kruh.
- Izmerjena raven hrupa aparata je 63 dBA.

Za kakršnakoli vprašanja ali v primeru težav z aparatom, obiščite našo spletno stran – www.tefal.si



Varovanje okolja je najpomembnejše!

① Vaš aparat je sestavljen iz materialov, ki se lahko ponovno uporabijo ali reciklirajo.

② Odslužen aparat odnesite na ustrezno zbirno mesto.

Predstavitev

Kruh ima pomembno vlogo v naši vsakodnevni prehrani, Kdo izmed nas še ni nikoli sanjal o peki svojega, svežega kruha doma? Sedaj lahko z uporabo aparata za peko kruha, to tudi uresničite.

Ne glede na to ali ste pri uporabi aparata za peko kruha začetnik ali pa ste ga že uporabljali, je vse kar morate narediti le to, da v aparat dodate vse potrebne sestavine, vse ostalo pa bo aparat naredil sam. Povsem enostavno lahko pripravite kruh, krušno testo, testo za pizzo, briose, testenine in marmelade ali pa domišljiji in ustvarjalnosti pustite prosto pot pri ustvarjanju. A kljub temu upoštevajte, da boste potrebovali nekaj časa preden boste spoznali vse prednosti aparata za peko kruha. Za prvo uporabo aparata vam priporočamo pravo recepta iz odstavka 'Hiter začetek'. Kruh, pripravljen po tem receptu, bo bolj kompakten kot kruh pekarnice. Zapomnite si tudi, da bo vaša štruca kruha na dnu vedno imela luknjo zaradi gnetilne metlice, ki pri peki ostane v kruhu

Nasveti za pripravo dobrega kruha

1. Pozorno preberite navodila za peko kruha in upoštevajte priložene recepte: saj priprava kruha z aparatom ni enaka ročni pripravi kruha!
2. Vse uporabljene sestavine naj imajo sobno temperaturo. Pri pripravi pa natančno upoštevajte navedene količine. Tekočine merite s priloženim merilnim lončkom. Uporabite priloženo merilno žlico, z merico za jedilno žlico na eni in za čajno žličko na drugi strani. Merilne žlice se merijo tako, da je količina sestavine na žlici popolnoma poravnana.
3. Uporaba ustreznih sestavin je bistvena za uspešno pripravo kruha. Uporabljajte le sestavine, ki jim še ni pretekel rok trajanja in so bile shranjene v temnem in hladnem prostoru.
4. Količina moke naj bo dodana v skladu z navodili iz recepta, zato jo stehajte s kuhinjsko tehtnico. Uporabite suh, v pakette pakiran kvas v kosmičih v prodaji kot kvas za preprosto uporabo (Easy Bake) ali kvas za hitro delovanje (Fast Action Yeast). Pecilni prašek uporabljajte le, če je to določeno v receptu. Odprt paketek suhega kvasa shranjujte v temnem in hladnem prostoru in ga porabite v roku 48-ih ur.
5. Priporočamo, da vse sestavine za pripravo kruha položite v posodo pred začetkom priprave, ter da med samim postopkom pokrova aparata ne odpirate, saj lahko to zmoti postopek vzhajanja testa.

Priporočeno pravilo za dodajanje sestavin:

Tekočine (maslo, olje, jajca, voda, mleko)

Sol

Sladkor

Moka, prva polovica

Mleko v prahu

Druge trde sestavine

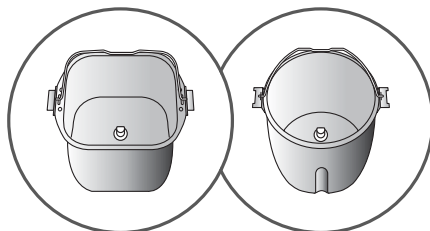
Moka, druga polovica

Kvas

Obliko pripravljenega kruha lahko poljubno spreminjate z uporabo ene ali druge priložene posode za peko kruha.

Okrogla: ne presega 1000 g skupne pripravljene mase testa.

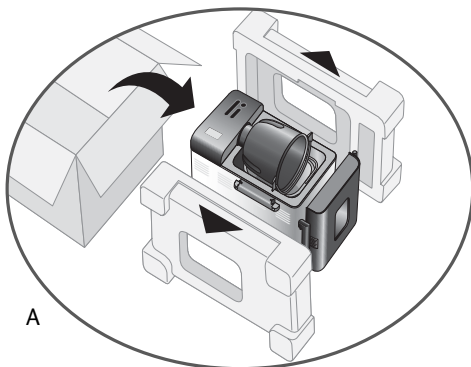
Oglati: ne presega 1200 g skupne pripravljene mase testa.



Posodi

Pred prvo uporabo aparata

- Odstranite vse dodatne nastavke in nalepke na notranji ali zunanji strani aparata - A.
- Vse dele aparata in aparat očistite z vlažno krpo.

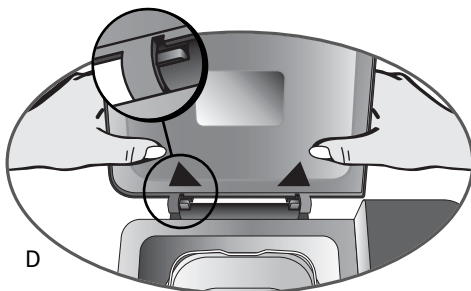
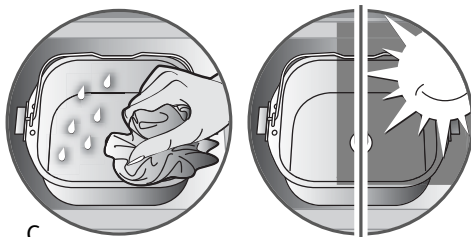
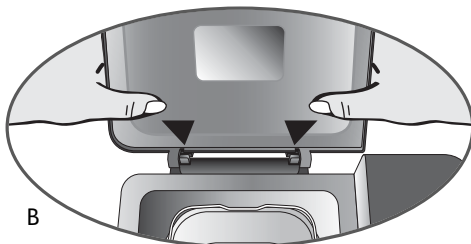


Uporaba aparata

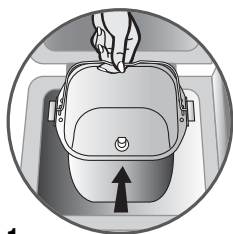
- Namestite pokrov - B.
- Popolnoma razvijte električni kabel.
- Pri prvi uporabi se lahko pojavi poseben vonj.

Čiščenje in vzdrževanje

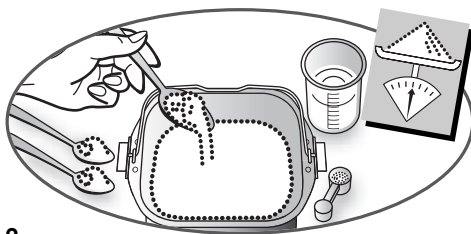
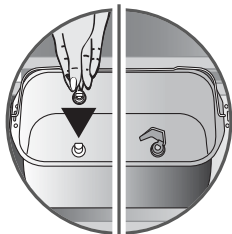
- Izklopite napravo iz omrežja.
Vse dele in ohišje aparata ter notranjost posode za peko kruha očistite z vlažno krpo. Temeljito osušite - C.
- Posodo za kruh in metlico za gnetenje operite z vročo vodo in s sredstvom za pomivanje posode.
Če metlica za gnetenje ostane prilepljena v posodi, vanjo nalijte vodo in počakajte 5 do 10 minut, da se odmoči.
- Po potrebi odstranite pokrov in ga očistite z vročo vodo - D.
- **Delov aparata ne umivajte v pomivalnem stroju.**
- Za čiščenje ne uporabljajte gospodinjskih čistil, posebnih čistilnih mrežic ali alkohola.
- Uporabljajte le mehko in navlaženo krpo.
- Nikoli ne potaplajte aparata ali pokrova aparata v vodo.



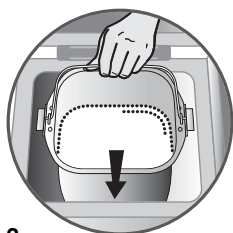
Hiter začetek



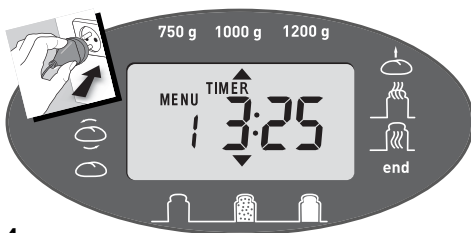
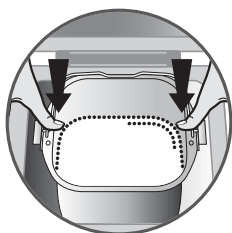
1
Odstranite posodo za kruh z dvigom ročaja in Močnim potegom navzgor.
Namestite metlico za gnetenje.



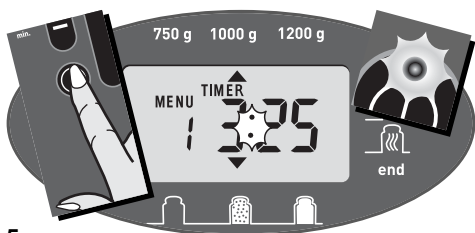
2
Po priporočenem vrstnem redu dodajte. Sestavine v posodo.
Vse sestavine natančno stehajte.



3
Posodo namestite nazaj v aparat.
Posodo na obeh straneh pritisnite navzdol, Tako da se ustrezno namesti v aparat in na gonilnik aparata.



4
Zaprte pokrov. Električni kabel aparata priključite na električno omrežje in ga vklopite. Po zvočnem signalu, se bo na zaslonu prikazala nastavitve programa 1 (1000 g, srednja zapečenost) ter ustrezen čas priprave.



5
Pritisnite na gumb .
Utripati bo začela vrstica za nastavitve časa.
Lučka indikatorja delovanja bo začela svetiti.

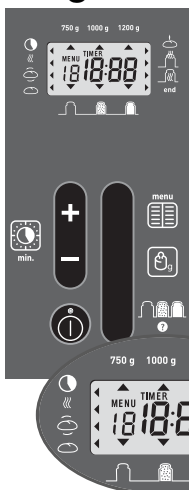


6
Ob koncu pečenja ali ogrevanja kruha, aparat izklopite iz električnega omrežja. Dvignite posodo za kruh iz aparata s pomočjo ročaja posode.
Pri prijemanju ročaja posode vedno uporabljajte posebne rokavice, saj je ročaj pod pokrovom aparata in je zato zelo vroč. Stresite kruh iz posode in ga pustite na mreži vsaj eno uro, da se ohladi.

Priporočamo vam, da za seznanitev z načinom peke vašega aparata, za pripravo prvega kruha, sledite navodilom recepta za OSNOVNI KRUH.

OSNOVNI BELI KRUH – Program 1	SESTAVINE (čž – čajna žlička, jž – jedilna žlica)	
ZAPEČENOST = SREDNJE	- OLJE = 1,5 jž	- MLEKO V PRAHU = 2 jž
TEŽA = 1000 g (okrogla posoda)	- VODA = 330 ml	- MOKA = 605 g
ČAS = 3 : 18	- SOL = 1,5 čž	- SUH KVAS = 1,5 čž
	- SLADKOR = 1 jž	

Programi



Za vsak program so prikazane tovarniške nastavitve programa. Tako morate vedno ročno nastaviti želene nastavitve programa za pripravo kruha.

Izbira programa

Izbira programa sproži vrsto določenih korakov, ki se izvajajo avtomatsko drug za drugim.

Izbirni gumb MENU vam omogoča izbiro določenega števila različnih programov. Na zaslonu se prikaže čas posameznega programa. Z vsakim pritiskom na gumb **MENU**, s premaknete z enega na zaslonu prikazanega programa, na naslednjega; tudi prikazana številka programa na zaslonu se z vsakim pritiskom na gumb spremeni na naslednji program oziroma številko, od 1 do 13:

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 > osnovni beli kruh | 8 > biskvit |
| 2 > hitri osnovni beli kruh | 9 > brezglutenski kruh |
| 3 > polnozrnatı kruh | 10 > priprava kvašenega testa in testa za testenine |
| 4 > hitri polnozrnatı kruh | 11 > klasično testo |
| 5 > francoski kruh | 12 > marmelada in kompoti |
| 6 > sladki kruh | 13 > kuhanje |
| 7 > super hitri kruh | |

1 Program osnovni beli se uporablja za pripravo kruha iz večine receptov, ki so pripravljene iz beli krušne moke.

2 Ta program je enak programu za peko osnovnega belega kruha, le da je pri tem programu postopek hitrejši.

3 Program za polnozrnatı kruh izberite, kadar uporabljate polnozrnatı moko.

4 Ta program je enak programu za peko polnozrnatı kruha, le da je pri tem programu postopek hitrejši.

5 S programom za peko francoskega kruha ustreza receptu za pripravo tradicionalnega francoskega hrustljavega kruha.

6 Program za peko sladkega kruha je ustrezen za pripravo receptov, ki vsebujejo večje količine maščob in sladkorja. Pri uporabi že pripravljenih zmesi za pripravo brioš ali mlečnega kruha, pazite da količina pripravljene testa ne bo presegla 1000 g za okroglo posodo za peko in 750 g za okroglo posodo za peko. Za prvo pripravo brioš vam priporočamo izbiro svetle zapečenosti kruha (LIGHT).

7 Hitri program za pripravo kruha je namenjen le za pripravo kruha po receptu SUPER HITRI KRUH za beli kruh.

8 S tem programom lahko pripravite testo za peko različnih vrst peciva s pecilnim praškom.

9 Kruh brez glutena se pripravlja izključno iz pripravljenih zmesi za brezglutenski kruh. Namenjen je ljudem s celiakalijo, ki ne prenašajo glutena, ki je prisoten v večini žitaric (pšenica, rž, ječmen, oves, kamut, pira, itd.). Kruh pripravite v skladu z navodili na embalaži pripravljene zmesi za brezglutenski kruh. Posodo morate predhodno vedno temeljito

očistiti, da preprečite možne okužbe z drugimi vrstami moke. V primeru stroge diete brez glutena, uporabljajte tudi brezglutenski kvas. Gostota moke brez glutena ni najprimernejša za pripravo testa za kruh, testo ostane lepljivo in se prijemlje posode za peko kruha in zato ga med gnetenjem morate posttrgati s strani posode s posebno plastično lopatico. Kruh iz brezglutenske moke bo bolj gost in nekoliko svetlejši kot kruh, pripravljene iz drugih vrst moke.

10 Ta program ne peče. To je le program za mešanje kvašenega testa, na primer za pripravo pizz, ter za pripravo nekvašenega testa, na primer testenin. V tem primeru ob zaključku program zaustavite ročno, s pritiskom na gumb start/stop (poglejte si tabelo na strani 56).


11 Ta program ne peče. Omogoča vam le gnetenje testa in vzhajanje za več kot 4 ure. Tako boste dobili testo z bolj razvitim okusom in priporočamo vam peko v navadni pečici.

12 Program za pripravo marmelad v posodi aparata avtomatsko kuha marmelade.


13 Program za kuhanje je časovno omejen na 10 minut do 1 uro in 30 min z nastavitvami v 10 minutnih intervalih. Lahko se izbere kot samostojni program in se uporablja:

- s programi za pripravo s kvašenega testa
- za pogrevanje pečenih in ohlajenih kruhov ali zato, da kruhu povrnemo prvotno hrustljivost
- za zaključek pečenja v primeru, če je med izvedbo programa priprave in pečenja kruha prišlo do daljšega izpada električne energije.


Pri uporabi programa 13 nenehno spremljajte proces pečenja oziroma segrevanja.

Ko se je kruh ogrel ali zapekel do zelene hrustljivosti, aparat zaustavite ročno, s pritiskom na gumb .



Izbira teže kruha

Tovarniška nastavitve programov aparata določa količino 1000 g. Takšen zapis je izbran za mednarodno uporabo aparata. Več podrobnosti je zapisanih v posameznih receptih. Pri programih 8, 10, 11, 12, 13 ni nastavitve količine. Za izbiro zelene mase, pritisnite na gumb . Izbirate lahko med tremi različnimi količinami 750 g, 1000 g in 1200 g. **Pri uporabi okrogle posode nikoli ne izberite 1200 g.** Pri izbrani količini se bo prižgala indikatorska lučka. Trajanje posameznega programa je odvisno od izbrane količine.

Izbira barve skorje (zapečenosti)





Tovarniška nastavitve stopnje zapečenosti je SREDNJE. Pri programih 8, 10, 11, 12, 13 ni možna nastavitve stopnje zapečenosti. Izbirate lahko med tremi možnostmi SVETLO / SREDNJE / TEMNO. Če želite spremeniti tovarniško nastavitve, pritisnite na gumb , dokler se ne prižge indikatorska lučka pri zeleni stopnji zapečenosti.




Start / Stop


Aparat vklopite s pritiskom na gumb . Prižgala se bo indikatorska lučka. Začelo se bo odštevanje. Program lahko ustavite ali prekličete s pritiskom in držanjem gumba  vsaj 3 sekunde. Indikatorska luč bo ugasnila.

Program za zapozneli vklop

Aparat lahko nastavite do 13 ur vnaprej, tako da je kruh pripravljen ob zelenem času.

Ta funkcija se nastavi po nastavitvi programa priprave kruha, stopnje zapečenosti in količine. Prikaže se čas priprave. Izračunajte časovno razliko med trenutkom, ko boste aparat vklopili in ko želite, da bo delovanje aparata zaključeno. Aparat avtomatsko prišteje čas potreben za izvedbo izbranega programa. S pritiski na gumba  in  se bo prikazal izračunan čas nastavitve ( povečevanje in  zmanjševanje). S kratkim pritiski na gumb se nastavljen čas spreminja v 10 minutnih intervalih, ob vsaki spremembi pa boste zaslišali tudi kratek pisk. Z držanjem gumba se bo čas spreminjal v 10 minutnih intervalih.

Na primer, ura je 20:00 zvečer in želite, da bo kruh pečen ob 7:00 naslednje jutro. S pritiski na gumba  in  nastavite 11:00. Pritisnite gumb  in slišali boste zvočni signal. Utripati bosta začeli dve piki v časovnem zapisu. Začelo se bo odštevanje. Prižge se indikatorska lučka.

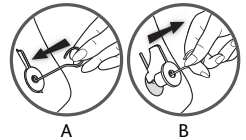
Če ste se zmotili ali želite nastavitve spremeniti, pritisnite na gumb  in držite dokler ne slišite piska. Ponovno se bo prikazala prizveta nastavitve časa. Ponovno lahko pričnete s postopkom nastavitve.

Pri zapoznelem vklopu delovanja ne uporabljajte receptov, ki vsebujejo sveže mleko, jajca, kisló smetano, jogurt, sir ali sveže sadje, saj se lahko čez noč pokvarijo ali postanejo postani.

Jemanje kruha iz posode

Morda bodo metlice za gnetenje po pečenju in ko boste kruh iztresli iz posode, ostale v štruci kruha. V tem primeru uporabite posebno priloženo prijemalko po naslednjih navodilih:

- ko ste kruh zvrnili iz posode, ga še vročega položite na stran in ga z orokavičeno roko nežno pritiskajte navzdol,
- posebno prijemalko vstavite v os metlice (A),
- nežno povlecite, da se metlica sprosti (B),
- nato kruh postavite v pokončen položaj na mrežo in pustite da se ohlaja vsaj eno uro.









Da ne boste poškodovali plasti proti sprijemanju, za jemanje kruha iz posode ne uporabljajte kovinskih pripomočkov


Praktični nasvet


V primeru izpada električnega toka: če je program med izvajanjem prekinjen zaradi izpada električnega toka ali zaradi kakršnegakoli drugega razloga, se nastavitve programa ohranijo 7 minut po prekinitvi delovanja in ob ponovnem vklopu se bo izvajanje programa nadaljevalo tam, kjer se je ob prekinitvi končalo. Po preteku

sedmih minut pa se bodo izbrane nastavitve izbrisale. **Če želite uporabiti aparat za izvajanje dveh programov,** enega za drugim, po koncu prvega programa odprite pokrov aparata in počakajte vsaj eno uro, da se aparat popolnoma ohladi, preden vklopite drug program.


Cikel programa


	>		>		>		>		>	
Predhodno ogrevanje Uporablja se pri programih 3 in 4 za boljše vzhajanje testa.		Gnetenje Oblikovanje strukture testa, da bo primerno vzhajalo.		Počivanje Testo počiva in za boljšo kakovost gnetenja		Vzhajanje V tem času se aktivira kvas, ki omogoči, da se kruh dvigne in razvije svoj okus.		Pečenje Testo se spremeni v kruh z zlato hrustljivo skorjo.		Segrevanje Po pečenju ohranja toploto kruha, kljub temu pa priporočamo, da po peki kruha, le-tega stresete in posode,


 **Predhodno ogrevanje:** uporablja se le pri programih 3 in 4. V času trajanja te faze, gnetilna metlica ne deluje. S predhodnim ogrevanjem pospešimo delovanje kvasa in tako ugodno vplivamo na vzhajanje kruhov, pripravljenih iz mok, ki težje vzhajajo.

 **Gnetenje:** testo je v prvi ali drugi fazi gnetenja ali v fazi mešanja med obema postopkoma vzhajanja. Pri programih 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 in 11 lahko v tem postopku dodajate posamezne dodatke kruhu kot so na primer suho sadje ali oreščki, olive, koščke slanine in podobno. Zvočni signal vas bo opomnil, kdaj lahko to storite. Poglejte tabelo s časi priprav v nadaljevanju navodil za uporabo in stolpec 'dodatno'. V tem stolpcu so navedeni časi, ki se bodo pri izvajanju posameznih programov pokazali na zaslonu, ko se bo v postopku priprave testa oglasil pisk, za dodajanje posebnih sestavin. Za natančnejši podatek o tem, kdaj se bo oglasil pisk za dodajanje sestavin, odštejte čas naveden v stolpcu 'dodatno' od skupnega časa priprave in pečenja kruha.

Na primer v stolpcu 'dodatno' = 2:51, skupen čas = 3:13, to pomeni, da se po 22 minutah lahko dodajo posebne sestavine oziroma dodatki.

 **Vzhajanje:** testo je v prvi, drugi ali tretji fazi vzhajanja.

 **Pečenje:** kruh je v končni fazi pečenja, ob zaključku programa se prižge lučka 'END', ki nakazuje, da je postopek pečenja kruha končan.

 **Ohranjanje toplote:** pri programih 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 in 13 lahko pustite pripravek v aparatu. Aparat bo po zaključnem pečenju samodejno nadaljeval s tem programom za eno uro. Na zaslonu za eno uro segrevanja ostane zapis 0:00, indikatorska lučka pa utripa. Po eni uri se zaslisi nekaj piskov, aparat pa se avtomatsko izklopi.

Poraba energije

Za peko osnovne 1000 g štruce kruha (program 1), aparat porabi približno 0,35 Kwh. Za izračun porabe energije pri peki kruha, upoštevajte ceno kilovatne ure električne energije v vaši državi.

Sestavine

Maščobe in olja: maščobe naredijo kruh mehkejši in okusnejši. Zagotavljajo tudi boljše in daljše shranjevanje kruha. Preveč maščobe pa upočasnijo vzhajanje testa. Če za pripravo testa uporabljate maslo, ga narežite na drobne koščke ali raztopite, tako da se bo enakomerno porazdelilo po pripravljemem testu. 15 g masla lahko nadomestite z eno jedilno žlico olja. Ne dodajajte vročega masla. Pazite, da se maščoba ne bo mešala s kvasom, saj lahko prepreči rehidriranje kvasa. Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe ali različnih nadomestkov masla.

Jajca: jajca testo obogatijo, izboljšajo barvo kruha in vplivajo na nastanek mehke, bele sredice. Če uporabljate jajca, ustrezno zmanjšajte količino drugih tekočih sestavin v testu. Zlomite jajce v merilni kozarec in dolijte tekočino do mere, ki je navedena v receptu. Recepti predvidevajo uporabo 50 g težkih jajc. Če so jajca, ki jih uporabljate večja, dodajte še malo moke, če pa so manjša, pa količino moke nekoliko zmanjšajte.

Mleko: za pripravo receptov se uporablja sveže ali mleko v prahu. Če uporabljate mleko v prahu, dodajte količino vode, kot je navedeno v receptu. Mleko izboljšuje okus kruha, prav tako pa pozitivno vpliva na daljše ohranjanje kakovosti kruha. V receptih s svežim mlekom, lahko delež mlaka nadomestite z vodo, vendar mora biti skupna količina vode in mleka enaka navedeni količini mleka v receptu. Priporočamo, da pol-posnetega in posnetega mleka za pripravo testa ne uporabljate, saj slabo vpliva na gostoto in sestavo kruha. Mleko je tudi emulgator, ki daje sredici kruha ustrezno konsistenco in preprečuje nastajanje zračnih žepkov.

Voda: voda rehidrira in aktivira kvas. Rehidrira tudi škrob v moki in daje sredici kruha potrebno obliko in gostoto. Vodo lahko v celoti ali le delno nadomestite z mlekom ali drugimi tekočinami. Uporabljene tekočine naj imajo sobno temperaturo.

Moka: teža moke se med posameznimi vrstami uporabljene moke zelo razlikuje. Glede na kvaliteto uporabljene moke, se lahko razlikujejo tudi končni rezultati peke. Moko shranjujte v hermetično zaprti posodi, saj moka reagira

na spremembe v zraku, tako da presežno vlažnost vsrka ali pa jo zaradi presuhega zraka izgublja. **Priporočamo uporabo 'francoske moke T55', 'močne moke', 'krušne moke' ali 'pekovske moke' namesto navadne moke, razen če v receptu ni določeno drugače. Če za pripravo kruha, brioš ali mlačnega kruha uporabljate posebne mešanice moke, pazite, da ne boste v oglati posodi pripravili več kot 1000 g testa za in več kot 750 g testa za pripravo v okrogli posodi.** Dodatki ovsa, otrobov, pšeničnih kalčkov, rži ali celih zrn, bodo vaš kruh naredili bolj kompakten, manjši in nekoliko težji. Na rezultate vpliva tudi presejanje moke oz. polno-zrnatost moke (to pomeni, da moka vsebuje tudi zunanji ovoj zrna) – bolj kot je moka polno-zrnata, manj bo kruh vzhajal in posledično bo bolj kompakten. Na tržišču lahko najdete tudi posebej pripravljene mešanice za peko kruha. Pri pripravi le-teh sledite navodilom proizvajalca, ki so navedena na embalaži. Načeloma je izbira programa priprave kruha od vrste kruha, ki ga pripravljamo. Na primer polnozrnat kruh bomo pripravili s programom 3.

Sladkor: uporabite beli sladkor, rjavi sladkor ali med. Ne uporabljajte nerafiniranega sladkorja ali sladkorja v kosih. Sladkor je neke vrste hrana za kvas, daje kruhu posebno dober okus in vpliva na zapečenost skorje. Sladkorja ne morete nadomestiti z umetnimi sladili, saj kvas na le-ta ne bo reagiral.

Sol: daje kruhu okus in vpliva na delovanje kvasa. Sol naj ne bo v neposrednem stiku s kvasom. Zaradi soli je testo trdo, kompaktno in ne vzide prehitro. Vpliva tudi na strukturo testa. Uporabljajte navadno kuhinjsko sol. Ne nadomeščajte je z grobo mletu soljo ali raznimi nadomestki.

Kvas: kvas za peko obstaja v različnih oblikah: sveži kvas v kockah, posušen in aktiven, ki ga je potrebno rehidrirati ali suh in instanten. **NOVO:** kvas je sedaj na voljo tudi v tekoči obliki, pakiran je v majhnih vrečicah, ki se shranjujejo v hladilniku. Nalijemo ga neposredno na moko. Sveži kvas se prodaja v trgovinah (na oddelku s pekovskimi proizvodi ali na oddelku s svežo zelenjavo in sadjem), kupite pa ga lahko tudi v vaši lokalni pekarni. Ne glede na vrsto kvasa, ki ga uporabljate, ga dodajte neposredno v posodo za peko kruha, skupaj z ostalimi sestavinami. Ne pozabite razdrobiti svežega kvasa, saj se bo tako kvas lažje raztopil. Aktivni suhi kvas (v majhnih granulah) morate pred uporabo raztopiti v malo mlačne vode. Izberite temperaturo okoli 37°C, pri nižji temperaturi testo ne bo dobro vzhajalo, pri višji pa bo testo izgubilo moč vzhajanja. Upoštevajte priporočene količine sestavin in ne pozabite prilagoditi količine uporabljenega kvasa, glede na vrsto kvasa, ki ga uporabljate (poglejte na tabelo spodaj):

Količinska razmerja/teža/prostornina pri uporabi suhega, svežega ali tekočega kvasa:

Suhi kvas (čž)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Sveži kvas (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekoči kvas (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Pecilni prašek: uporabljajte le za pripravo testa za peciva, saj ni primeren za pripravo testa za kruh. Pri uporabi moke, ki je že mešana s pecilnim praškom, dodatnega pecilnega praška ne potrebujete.

Dodatki (olive, koščki slanine, itd.): receptom lahko po želji dodajate različne sestavine, ki bodo vašemu kruhu dale povsem osebno noto. Pozorni bodite le na.

- dodatne sestavine dodajte po pisku za dodajanje dodatkov, to velja še posebej za tiste dodatne sestavine, ki so lomljive in drobljive, kot je na primer suho sadje;
- najtrdnjša semena (kot so na primer lanena semena in sezam) dodajte na začetku programa, kar vam bo olajšalo uporabo aparata (na primer pri zapoznelem startu);
- mokre sestavine popolnoma odcedite (olive);
- mastne sestavine rahlo pomokajte, saj se bodo tako bolje vmešale v testo;
- ne dodajajte prevelikih količin dodatnih sestavin, še posebej pozorni bodite pri dodajanju sira, svežega sadja in sveže zelenjave, saj lahko vplivajo na konsistenco testa;
- oreščke fino nasekljajte, saj lahko drugače pronicajo skozi testo in tako vplivajo na višino pečenega kruha.

Praktični nasvet

Priprava kruha je postopek, ki je zelo občutljiv na temperaturo in vlažnost. V primeru visoke temperature, naj bodo uporabljene tekočine nekoliko hladnejše kot sicer, če so pa temperatura nižje, pa nekoliko segrejte vodo ali mleko, ki ju boste uporabili za recept (temperatura naj nikoli ne presega 35°C). Uporabljene tekočine naj bodo mlačne od 20 do 25°C (razen za hitri program za pripravo kruha, ko naj bodo tekočine toplejše, med 35°C in 40°C).

Včasih je priporočljivo preveriti konsistentnost testa med drugim gnetenjem: oblikovati se mora enakomerna kepa testa, ki se ne prijemlje sten posode.

- če se ni vsa moka vgnjetla v testo, dodajte še malo vode

- če je testo preveč vlažno in se prijemlje na stene posode, boste morda morali dodati še malo moke.

Takšni popravki se naj izvajajo zelo previdno in postopoma (le ena jedilna žlica na enkrat), preden dodate naslednjo žlico pa se vedno prepričajte ali je le-ta resnično potrebna.

Pogosto velja prepričanje, da bo testo bolje vzhajalo, če bomo dodali. Prevelika količina kvasa povzroči neustrezno konsistenco testa zaradi česar bo resnično bolje vzhajalo, vendar bo kasneje, med peko, upadlo. Ustrezno konsistenco testa lahko ugotovite tudi tako, da pred peko s prstom narahlo pritisnete na testo: testo se naj pritisnuto rahlo upira, prstni odtis pa naj postopoma izginja.

Čas priprave

PROG.	ZAPEČENOST	MASA (g)	CELOTEN ČAS PRIPRAVE	DODATNO	OGREVANJE (min)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60








PROG.	ZAPEČENOST	MASA (g)	CELOTEN ČAS PRIPRAVE	DODATNO	OGREVANJE (min)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Čas gnetenja traja 30 min




Opomba:
skupni čas priprave pri programih 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 in 13 ne vključuje časa ogrevanja.

Težave pri peki kruha

Nedosegujete očekávané výsledky? Táto tabuľka vám pomôže.

	Kruh je preveč vzhajan	Kruh je upadel po tem, ko je preveč vzhajal	Kruh ni dovolj vzhajan	Skorja ni dovolj zapečena	Strani kruha so zapečene, notranjost pa ni dovolj pečena	Površina kruha in stranice so mokaste
						
Med pečenjem je bil pritisnjen gumb 				●		
Premalo moke		●				
Preveč moke			●			●
Premalo kvasa			●			
Preveč kvasa		●		●		
Premalo vode			●			●
Preveč vode		●			●	
Premalo sladkorja			●			
Slaba kvaliteta moke			●	●		
Napačno razmerje sestavin (preveč)	●					
Prevroča voda		●				
Prehladna voda			●			
Napačen program			●	●		

Reševanje tehničnih težav

TEŽAVE	REŠITVE
Metlica za gnetenje je ostala pritrjena v posodo za kruh.	<ul style="list-style-type: none"> • Preden jo odstranite, v posodo nalijte vodo in počakajte, da se odmoči.
Metlice za gnetenje so ostale v pečenem kruhu.	<ul style="list-style-type: none"> • Rahlo naolijte metlice za gnetenje preden v posodo dodate potrebne sestavine.
Po pritisku na gumb  se ne zgodi nič	<ul style="list-style-type: none"> • Aparat je prevroč. Pokazalo se bo naslednje besedilo: E01 in slišali boste 5 piskov. Med dvema postopkoma pečenja počakajte vsaj eno uro. Če se je pojavilo drugačno sporočilo, odnesite aparat na najbližji pooblaščen servisni center. • Nastavljen je zapoznel vklop aparata. • Program vključuje predhodno ogrevanje.
Po pritisku na gumb  je motor vklopljen, aparat pa ne gnete	<ul style="list-style-type: none"> • Posoda za kruh ni pravilno vstavljena. • Metlica za gnetenje ni pravilno ali sploh ni nameščena.
Po zapoznelem vklopu kruh ni dovolj vzhajan ali pa se ni zgodilo nič.	<ul style="list-style-type: none"> • Po nastavitvi programa ste pozabili pritisniti na gumb . • Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo. • Manjka metlica za gnetenje.
Vonj po zažganem.	<ul style="list-style-type: none"> • Nekatere sestavine so padle iz posode za kruh: počakajte da se aparat ohladi, nato pa notranjost aparata očistite z vlažno krpo in brez čistilnih sredstev. • Med gnetenjem testa je le-to prešlo robove posode: uporabili ste prevelike količine sestavin, verjetno tekočin. Upoštevajte v receptih navedene količine.

Opis



Sigurnosne preporuke

- Pažljivo pročitajte upute prije prve upotrebe aparata: proizvođač ne prihvata odgovornost za upotrebu koja nije u skladu s uputama za upotrebu.
- Radi Vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (niski napon, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u dodiru s hranom, okolina...).
- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu preko eksternog mjeraca ili daljinskog upravljača.
- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima, osobama bez iskustva ili znanja, osim ako se to ne radi pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djecu treba nadzirati kako se ni u kom slučaju ne bi igrala s aparatom.
- Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od vode i nikako ga nemojte stavljati u ugradbene police.
- Provjerite da li napon aparata odgovara naponu Vaše mreže. U slučaju pogrešnog priključivanja, garancija se poništava.
- Aparat obavezno priključite na uzemljenu utičnicu, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Zbog Vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u Vašoj zemlji.
- Aparat je dizajniran isključivo za kućnu upotrebu. Nemojte ga koristiti napolju.
- Svaka komercijalna upotreba, nepropisna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.
- Isključite aparat nakon svakog korištenja i prije čišćenja.
- Ne koristite aparat ako:
 - je kabal oštećen
 - je aparat ispao na pod i pokazuje znakove oštećenja ili ne funkcionira ispravno.
- U takvom slučaju obratite se ovlaštenom servisu (lista adresa se nalazi u servisnoj knjižici).
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, te dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu ili od strane osobe sličnih kvalifikacija.
- Svaki zahvat na aparatu, osim uobičajenog čišćenja i održavanja, mora obavljati ovlašteni servis.
- Nikada ne uranjajte aparat, kabal ili utičnicu u vodu ili sličnu tečnost.
- Ne ostavljajte kabal da visi na dohvatu djeci.
- Spriječite da se kabal nalazi blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima aparata, izvorom toplote ili s oštrim rubovima.
- **Ne dotičite kontrolni prozorčić tokom i neposredno nakon ciklusa pečenja. Prozorčić dostiže visoku temperaturu.**
- Ne isključujte aparat povlačeći kabal iz utičnice.
- Produžni kabal koristite samo ako je u dobrom stanju i ako posjeduje uzemljenje i ako je ispravne voltaže.
- Aparat ne postavljajte na druge aparate.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne stavljajte papir, plastiku ili karton u aparat i ne pokrivajte ga.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasili požar. Isključite aparat i ugušite plamen vlažnom krpom.
- Zbog vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.
- Svi aparati podvrgavaju se strogoj kontroli kvalitete. Praktične kontrole se vrše na slučajno odabranim aparatima, pa u određenim slučajevima možete uočiti tragove upotrebe.
- **Na kraju programa koristite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli zdjelicu ili vruće dijelove aparata. Tokom upotrebe, aparat se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte proreze za ventilaciju.
- Pazite, jer para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Ako koristite program 12 (džem, kompot) pazite na udare pare i na vruće mlazove prilikom otvaranja poklopca.**
- Upozorenje: ako tijesto prekupi preko posude i dođe u kontakt sa grijanim elementom aparata, može doći do požara, pa zato:
 - strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka
 - ne prekoračujte količinu tijesta više od 1000 g u okrugloj posudi i više od 1200 g u pravougaonoj posudi
 - ne premašujte ukupnu količinu brašna 530 g. i kvasca 9 g. za okruglu posudu i ne premašujte ukupnu količinu brašna 650 g. i kvasca 11 g. za pravougaonu posudu...

Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 63 DBA.

U slučaju problema ili pitanja o aparatu, molimo, posjetite našu web stranicu: www.tefal.ba



Pomozimo u zaštiti okoliša!

- ♻️ Vaš aparat posjeduje mnogo materijala koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.
- ♻️ Odnosite ga na zato predviđeno mjesto!

Uvod

Hljeb igra važnu ulogu u našoj ishrani.

Ko nije sanjao o spravljanju svježeg pečenog hljeba kod kuće?

Sada to možete pomoću pekača za hljeb.

Bilo da ste početnik ili ekspert, sve što trebate uraditi jeste staviti sastojke u posudu i pekač hljeba čini ostalo. Možete lako pripremiti hljeb, tijesto za kifle, tijesto za pizzu, briošne, tjesteninu i kolače, bez napora. Ipak, imajte na umu da prije spravljanja hljeba, određene upute su neophodne. Odvojite vrijeme da naučite rukovati aparatom i ne budite razočarani ako prvi put ne postignete savršen rezultat. Međutim, ako ste nestrpljivi da napravite Vaš prvi hljeb, jedan od naših recepata će Vam pomoći pri prvim koracima. Primijetite da je tekstura hljeba kojeg napravite više kompaktnija od teksture hljeba iz pekare. Također, zapamtite da svako pecivo ima rupicu sa donje strane gdje su pozicionirane lopatice za miješanje.

Savjeti za spravljanje dobrog hljeba

1. Pročitajte upute pažljivo i koristite recepte: spravljanje hljeba pomoću pekača nije isto kao spravljanje ručno!
2. Svi potrebni sastojci moraju biti sobne temperature (osim ako nije propisano drugačije) i precizno izvagani. **Tečnost mjerite pomoću posude sa gradacijom. Koristite dvostruki dozer za mjere supene kašike s jedne strane i čajne kašičice s druge.** Ove mjericice daju tačne rezultate i bez grudvica. Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.
3. Za uspješno pripremanje hljeba, korištenje sastojaka koji dugo stoje je kritično. Koristite sastojke prije isteka roka trajanja i čuvajte ih na tamnom i hladnom mjestu.
4. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da koristite kuhinjsku vagu. Koristite pekarski kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne koristite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga iskoristiti u roku od 48 sati.
5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo Vam da sastojke stavite u pekač hljeba na početku i ne otvarate poklopac tokom upotrebe (osim ako nije drugačije propisano). Sastojke dodajte redom i pridržavajte se propisane količine u receptima. **Najprije tečnost, zatim ostalo. Kvasac ne smije doći u dodir sa tečnošću, šećerom ili soli.**

Generalni redosljed kojeg se treba pridržavati:

Tečnosti (puter, ulje, jaja, voda, mlijeko)

So

Šećer

Brašno, prva polovina

Mlijeko u prahu

Ostalo

Brašno, druga polovina

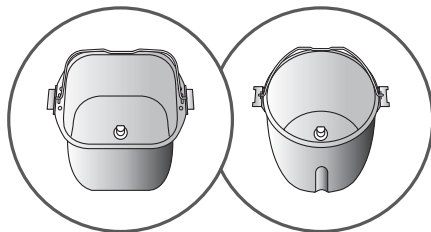
Kvasac

Posude

Možete praviti različite oblike hljeba uz pomoć posuda.

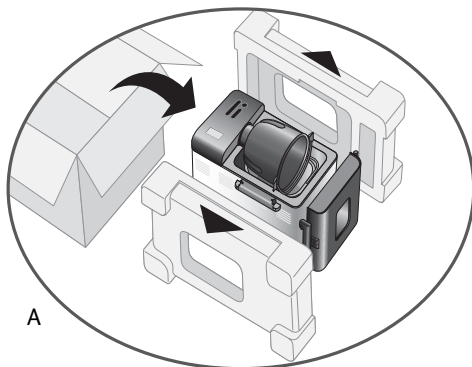
Okrugla posuda: ne premašujte više od 1000 g tijesta.

Pravougaona posuda: ne premašujte više od 1200 g tijesta.



Prije prve upotrebe aparata

- Uklonite sve naljepnice i dodatke izvan i unutar aparata - A.
- Sve dijelove aparata, kao i sam aparat očistite uz pomoć vlažne krpe.

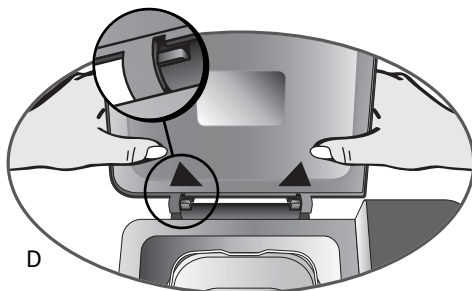
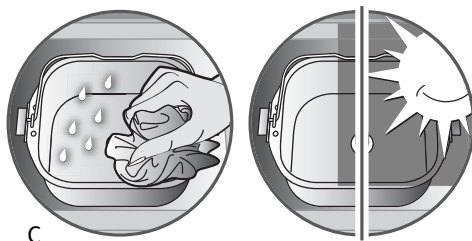
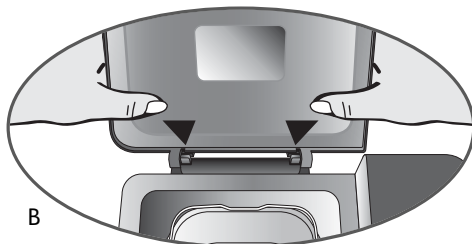


Upotreba aparata

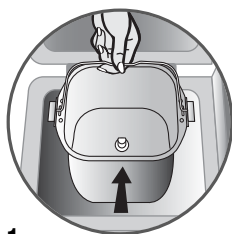
- Postavite poklopac - B.
- Potpuno odmotajte kabal.
- Pri prvoj upotrebi aparata, možete osjetiti slabi miris.

Čišćenje i održavanje

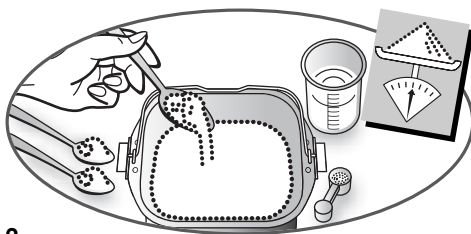
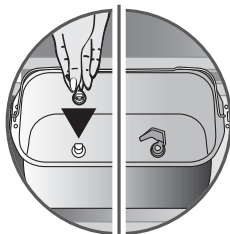
- Isključite aparat.
Sve dijelove aparata, kao i sam aparat, očistite vlažnom krpom, iznutra i spolja.
Posušite temeljito - C.
- Operite posudu i lopaticu za miješanje u vrućoj, sapunjivoj vodi.
Ako se lopatica zaglavi u posudi, namočite je 5-10 min.
- Ako je neophodno, odvojite poklopac i operite ga - D.
- **Nijedan dio aparata nemojte prati u mašini za suđe.**
- Ne koristite proizvode za čišćenje koji sadrže alkohol.
- Koristite mekanu, vlažnu krpku.
- Nikada ne uranjajte tijelo aparata ili poklopac u vodu ili neku drugu tečnost.



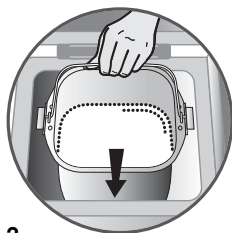
Brzi start



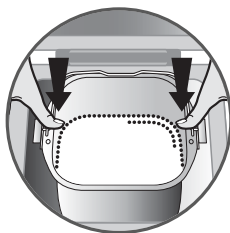
1
Izvadite posudu za hljeb pomoću drške, povlačeći je prema gore. Zatim, postavite lopatice za miješanje.



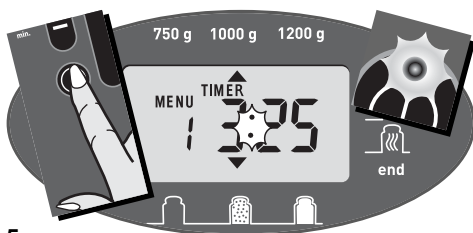
2
Sastojke stavite u posudu tačno propisanim redom. Pobrinite se da su precizno izvagani.




3
Pritisnite obje strane prema dole, jednu pa drugu, tako da se posuda pravilno uklopi.



4
Zatvorite poklopac. Pekač uključite u utičnicu i upalite ga. Poslije zvučnog signala na ekranu će se pojaviti standardno podešene postavke iz programa 1. (1000 g – srednje tamnjenje).



5
Pritisnite  tipku. Tajmer će da blinka, indikacijska lampica će se upaliti.

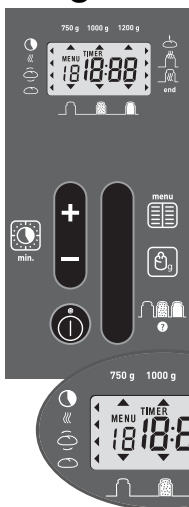


6
Na kraju ciklusa pečenja isključite pekač. Podignite posudu za hljeb povlačeći ruku prema gore. Uvijek koristite zaštitne rukavice jer je drška vrela, kao i unutrašnjost poklopca. Izvadite hljeb. Ostavite ga na metalnu rešetku najmanje 1h da se hladi.

Da biste se što bolje upoznali s Vašim aparatom, preporučujemo Vam da probate recept za OSNOVNI HLJEB za prvi put.

OSNOVNI BIJELI HLJEB - Program 1	SASTOJCI (sup. kaš = supena kašika; čaj. kaš = čajna kašika)
TAMNJENJE = SREDNJE	- ULJE = 1,5 sup.kaš. - MLIJEKO U PRAHU = 2 sup. kaš.
TEŽINA = 1000 g (okrugla posuda)	- VODA = 330 ml - BRAŠNO = 605 g
VRIJEME = 3 : 18	- SO = 1,5 čaj. kaš - SUHI KVASAC = 1,5 čaj.kaš.
	- ŠEĆER = 1 sup. kaš


Programi



Standardne postavke su prikazane na ekranu za svaki program. Potrebno je ručno odabrati željene postavke.

Odabir programa

Odabir programa zahtjeva par koraka koji će se nastavljati jedan za drugim.

MENU Tipka omogućava odabir određenog broja različitih programa. Vrijeme koje odgovara odabranom programu biće prikazano na ekranu. Svaki put kada pritisnete  tipku, broj na ekranu prelazi na drugi program, od 1 do 13:

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1 > osnovni bijeli hljeb | 7 > super-brzi hljeb |
| 2 > brzi osnovni bijeli hljeb | 8 > kolač |
| 3 > integralni hljeb | 9 > hljeb bez glutena |
| 4 > brzi integralni hljeb | 10 > tijesto i tjestenina |
| 5 > francuski hljeb | 11 > tradicionalno tijesto |
| 6 > slatki hljeb | 12 > džem i kompoti |
| | 13 > kuhanje |

1 Program za osnovni bijeli hljeb se koristi za pripremu raznih vrsta hljeba od bijelog brašna.

2 Ovaj program je jednak programu za osnovni bijeli hljeb, samo brža verzija.

3 Program za integralni hljeb odaberite ako koristite neprosijano brašno.

4 Ovaj program je jednak programu za integralni hljeb, samo brža verzija.

5 Program za francuski hljeb odgovara tradicionalnom francuskom receptu za hrskavi bijeli hljeb.

6 Program za slatki hljeb odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće. Ako koristite gotova tijesta za brioše ili mliječne kiflice, ne premašujte količinu od 1000 g tijesta za pravougaonu posudu i 750 g za okruglu posudu. Preporučujemo SLABO tamnjenje za prvi put.

7 Program za super brzi hljeb služi za spravljanje super brzog hljeba.

8 Može se koristiti za pravljenje torti i kolača sa praškom za pecivo.

9 Program za hljeb bez glutena koristi se za pripremu već gotovih mješavina bez glutena. Pogodan je za osobe koje boluju od celijakije, osjetljive na prisustvo glutena u žitaricama (pšenica, raž, ječam, zob...) Pogledajte upute na pakiranju. Posuda mora biti temeljito očišćena, kako bi se izbjegao rizik od kontaminacije sa drugim brašnom. U slučaju dijete na bazi proizvoda bez glutena, pobrinite se da je kvasac koji koristite

također bez glutena. Sastav brašna bez glutena ne rezultira idealnim tijestom. Tijesto se lijepi na zidove posude i mora se strugati plastičnom špatulom tokom miješanja. Hljeb bez glutena će biti gušće kohezivnosti i blijeđi, za razliku od običnog hljeba.

10 Ovaj program ne peče. To je program za miješanje i pripremu tijesta, npr. tijesta za pizzu, te za miješanje tijesta za tjesteninu, npr. u ovom slučaju, program zaustavite ručno na kraju procesa miješanja, pritiskom na start/stop tipku (pogledajte tabelu).

11 Ovaj program ne peče. Namijenjen je za miješanje i pripremu tijesta za duže od 4 h. Proizvodi tijesto sa više razvijenom aromom i preporučujemo vam da ga pečete u pećnici.

12 Program za slatko automatski kuha slatko i kompote u posudi.

13 Program kuhanja se koristi samo za kuhanje od 10 min -1 h i 30 min, u koracima od po 10 min.

Može se odabrati sam ili koristiti:

a) uz program za tijesto,


b) za zagrijavanje hladnog hljeba ili da ga učinite hrskavijim,

c) za nastavak procesa pečenja hljeba usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.


Pekač za hljeb ne bi trebalo ostaviti da radi bez nadzora pri korištenju programa 13.

Kada ste postigli željenu boju hljeba, ručno zaustavite program pritiskom na tipku .



Odabir težine hljeba

Težina hljeba je podešena na standardnih 1000 g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više detalja. Programi 8, 10, 11, 12 i 13 nemaju postavku težine. Pritisnite  tipku kako biste odabrali željenu težinu. Moguća su tri odabira težine : 750 g, 1000 g i 1200 g. **Nikada ne koristite težinu od 1200 g u okrugloj posudi.** Indikacijska lampica pored odabrane postavke se pali. Ukupno vrijeme ovisi o odabranoj težini.

Odabir boje kore hljeba (tamnjenje)





Na početku, boja peciva je podešena na MEDIUM (srednje). Ova postavka ne može se primjenjivati na programima: 8, 10, 11, 12 i 13. Moguća su tri odabira: LIGHT/MEDIUM/DARK - svijetlo/srednje/tamno. Ako želite da promijenite postavke, pritisnite  tipku dok lampica ne prikaže željenu poziciju.




Start/stop

Pritisnite  tipku da biste uključili aparat. Indikacijska lampica će se upaliti. Odbrojavanje započinje. Možete zaustaviti ili prekinuti program pritiskom na  tipku 3 sekunde. Indikacijska lampica će se ugasiti.

Program odgođenog starta

Aparat možete programirati da počne sa radom i do 13 sati nakon što je preparacija gotova i to u vrijeme u koje želite.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, nivoa tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na ekranu. Izračunajte vremensku razliku između momenta kada započinjete program i vremena kada želite da preparacija bude gotova. Aparat automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa. Koristeći  i  tipke, odaberite vrijeme ( za više i  za manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min + kratki zvučni signal. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervale od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 8:00 sati je uvečer, a Vi želite da hljeb bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro. Programirajte 11:00 pomoću  i  tipki. Pritisnite  tipku.

Ogласиće se zvučni signal. Lampica pored pokazivača će se upaliti i kolona za vrijeme " : " će blinkati. Odbrojavanje započinje. ON lampica će se upaliti.

Ako pogriješite ili želite da promijenite postavke, držite pritisnutu  tipku dok ne čujete zvučni signal.

Vrijeme će biti prikazano na ekranu. Operaciju započnite ponovo.

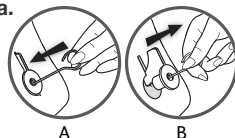
Kada koristite program odgođenog starta, nemojte koristiti recepte koji sadrže slijedeće sastojke: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir ili svježe voće, jer se mogu pokvariti preko noći.

Da biste okrenuli Vaš hljeb

Može se desiti da se lopatice za miješanje zaglave u hljebu na kraju procesa.

U tom slučaju, koristite kuku:

- kada je hljeb okrenut, spustite ga jednom rukom dok je još vruć, koristeći zaštitnu rukavicu.
- drugom rukom umetnite kuku u otvor lopatice za miješanje (A)
- i povucite lagano, kako biste izvukli lopaticu za miješanje (B)
- ponovite postupak i sa drugom lopaticom za miješanje
- okrenite hljeb i ostavite ga na metalnu rešetku da se ohladi.



Da biste sačuvali neprijanjajuće osobine posuda, ne koristite metalni pribor da biste okrenuli hljeb.

Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: u slučaju da tokom ciklusa dođe do nestanka električne energije, aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje ponovo tačno tamo gdje je prestao. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate koristiti drugi program za pečenje drugog hljeba, otvorite poklopac i sačekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog hljeba.

Ciklusi



Zagrijavanje
Koristi se za programe 3 i 4, da bi tijesto bolje raslo.



Miješanje
Za formiranje strukture tijesta i omogućavanje tijestu da bolje raste.



Odmaranje
Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšao kvalitet miješanja.




Rast
Vrijeme za koje kvasac omogućava hljebu da raste i razvija njegovu aromu.





Pečenje
Pretvaranje tijesta u hljeb i postizanje zlatne, hrskave kore.





Održavanje toplote
Hljev nakon pečenja održava toplim. Preporučljivo je da se hljeb nakon pečenja okrene propisno.

 **Zagrijavanje:** Koristi se samo za programe 3 i 4. Lopatice za miješanje nisu u upotrebi tokom ovog ciklusa. Ovaj korak ubrzava proces kvasca i rast tijesta, čak i od brašna koje ne raste dobro.

 **Miješanje:** Tijesto je u prvom ili drugom ciklusu miješanja ili u periodu miksiranja između ciklusa podizanja tijesta. Tokom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 11 možete dodati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline, komadiće mesa i sl. Zvučni signal se oglasi kada možete da prekinete proces. Pogledajte tabelu koja objašnjava vrijeme pripreme i "extra" kolumnu. Ova kolumna objašnjava vrijeme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" kolumne od totalnog vremena pečenja. Primjer: "extra" = 2:51 i "totalno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minute.

 **Rast:** Tijesto je u prvom, drugom ili trećem ciklusu podizanja.

 **Pečenje:** Hljev je na kraju ciklusa pečenja. Indikacijska lampica će se upaliti ispred riječi „end“ i označice kraj ciklusa.

 **Održavanje toplote:** Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13 možete ostaviti vašu preparaciju u aparatu. Ciklus održavanja toplote od jednog sata automatski prati pečenje. Ekran ostaje na 0:00 jedan sat održavanja toplote. Indikacijska lampica svijetli. Na kraju ciklusa, aparat se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

Utrošak energije

Upotreba energije za hljev od 1000 grama (program 1) je oko 0,35 Kw. Prilagodite se lokalnim troškovima električne energije u Vašoj zemlji, da biste izračunali Vaš utrošak energije.

Sastojci

Masnoća i ulja: masnoća hljev čini mekšim i ukusnijim. Također, hljev duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako koristite puter, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili kako bi je omekšao. 15g putera možete zamijeniti jednom supenom kašikom ulja. Ne dodajte vruć puter. Obezbijedite da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprječava djelovanje kvasca. Nemojte koristiti proizvode sa malo % masti, kao ni zamjenske proizvode za puter.

Jaja: jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju hljeba i omogućavaju da unutrašnjost hljeba bude mekana. Ako koristite jaja, reducirajte količinu tečnosti. Razlupajte jaje i dodajte tečnost vodeći računa o propisanoj količini u receptu. U receptima, jaje ime težinu 50 g. Ako koristite veće jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: u receptima se spominje svježe ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte onoliko vode koliko je propisano. Tako se zadržava aroma i čuvaju kvalitete hljeba. Kada koristite svježe mlijeko, možete zamijeniti malu količinu mlijeka vodom, ali ukupna količina treba da bude kao što je propisano u receptu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture hljeba. Mlijeko posjeduje efekat emulgacije, koji osim rahlosti i mekoće hljeba, unutrašnjost hljeba čini mnogo ukusnijom.

Voda: Voda aktivira kvasac. Vrš hidrataciju škroba u brašnu i pomaže mekoću i formu tijesta. Voda se može totalno ili parcijalno zamijeniti mlijekom ili drugom tečnošću. Koristite tekućine sobne temperature.

Brašno: težina brašna uveliko zavisi od tipa brašna koje koristite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa vazduhom, apsorbuje vlagu ili je gubi. Koristite "oštro brašno", "brašno za hljev" ili "pekarsko brašno" radije nego uobičajeno. Ne premašujte 1000 g tijesta za pravougaonu posudu ili 750 g za ovalnu posudu kada koristite **specijalno brašno za hljev, briošće ili kolače**. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili žita u tijesto

će rezultirati manjim, težim hljebom. Prosijavanje brašna također utiče na rezultate: što je brašno više neprosijano (npr. što više žita sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u marketu možete naći gotov hljeb koji je samo potrebno ispeći. Pratite upute proizvođača pri korištenju gotovih proizvoda. Uobičajeno, odabir programa zavisi od preparacije koju koristite. Na primjer: hljeb od neprosijanog brašna - program 3.

Šećer: Koristite bijeli, smeđi šećer ili med. Nemojte koristiti nerafinirani šećer ili šećer u kocki. Šećer djeluje na kvasac, daje hljebu dobar ukus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati.

So: so daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i podiže se vrlo brzo. Također, poboljšava i strukturu tijesta. Koristite kuhinjsku so. Nemojte koristiti krupnu so ili zamjenske proizvode.

Kvasac: pekarski kvasac dostupan je u nekoliko formi: svježi u kockicama, suhi i aktivni, te instant. NOVO : kvasac je dostupan kao tečnost u malim kesicama i čuva se u frižideru. Može se sipati direktno u brašno. Svježi kvasac možete naći u supermarketima (pekara), i možete ga kupiti u lokalnoj pekari. Bez obzira na formu, kvasac se stavlja direktno u posudu zajedno sa ostalim sastojcima. Svježi kvasac zdrobite prstima, kako bi se lakše rastopio. Samo aktivni suhi kvasac (u malim granulama) mora se pomiješati sa malo vode prije upotrebe. Temperatura treba da bude približno 37°C, jer u protivnom, tijesto neće rasti dobro. Pridržavajte se propisane količine kvasca prema njegovoj formi:

Ekvivalenti u količini/težini/zapremini između suhog, svježeg i tečnog kvasca:

Suhi kvasac (čaj.kaš.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Svježi kvasac (u gramima)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tečni kvasac (u ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Pekarski kvasac: treba da se koristi samo za kolače i nije preporučljiv za pripremu hljeba. Brašno koje samo raste, otklanja potrebu za kvascem.

Aditivi (masline, komadići mesa, itd.): vašem hljebu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

- dodajete čvrsta zrna (sjeme lana ili susam) na početku procesa miješanja kako biste olakšali upotrebu aparata (odgođeni start),
- temeljito ocijedite vlažne sastojke (masline, npr.),
- pobrašnite masnoću prije ubacivanja radi lakšeg miješanja,
- ne dodajete veliku količinu sastojaka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste uticali na rast tijesta.
- dobro isjeckate lješnjake kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obim.

Praktični savjeti

Priprema hljeba je vrlo osjetljiva na uslove vlage i temperature. U slučaju visoke temperature, koristite hladnije tečnosti. U suprotnom, ako je hladno, zagrijte tečnosti (nikad preko 35°C). Tečnost mora biti mlaka, oko 20 to 25°C (osim za super brzi hljeb, čiji sastojci trebaju biti 35 to 45°C max.).

Ponekad je potrebno da provjerite stanje tijesta nakon drugog miješanja: trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.

- ako svo brašno nije umiješano u tijesto, dodajte malo više vode,
- ako je tijesto previše vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.

- Ove ispravke radite postepeno (ne više od 1 supene kašike odjedanput) i sačekajte da vidite da li je došlo do poboljšanja prije nego što nastavite.

Opća pogreška je misao da ako dodate više kvasca, tijesto će bolje rasti. Previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će jako narasti, a zatim splasnuti tokom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

Vrijeme pečenja

PROGRAM	TAMNJEJENJE	TEŽINA	UKUPNO VRIJEME PEČENJA (H)	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLOTE (MIN)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60







PROGRAM	TAMNJEJENJE	TEŽINA	UKUPNO VRIJEME PEČENJA (H)	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLOTE (MIN)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Vrijeme miješanja = 30 min.

Ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplote za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 i 13.

Vodič za otkrivanje grešaka

Niste dobili očekivane rezultate? Ova tabela će vam pomoći.

	Hljeb raste previše	Hljeb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hljeb ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice hljeba su tamne, ali hljeb nije dobro pečen	Površina i strane hljeba su brašnaste
						
Ⓞ tipka je pritisnuta tokom pečenja				●		
Nedovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nedovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nedovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nedovoljno šećera			●			
Loša kvaliteta brašna			●	●		
Loše proporcije sastojaka (previše)	●					
Voda previše vrela		●				
Voda previše hladna			●			
Pogrešan program			●	●		

Tehnički problemi

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopatica za miješanje se zaglavila u posudi	<ul style="list-style-type: none"> • Nakvasite je prije nego što je probate ukloniti.
Lopatica za miješanje se zaglavila u hljebu	<ul style="list-style-type: none"> • Lopaticu za miješanje premažite uljem prije nego dodate sastojke u posudu.
Nakon pritiska na Ⓞ tipku, ništa se ne dešava	<ul style="list-style-type: none"> • Aparat je suviše vruć. Na ekranu će biti prikazana „E01“ pogreška praćena sa 5 zvučnih signala. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa. U slučaju da je na ekranu prikazana druga greška, molimo Vas odnesite aparat u ovlaštenu servis. • Program odgođenog starta je programiran. • Program uključuje zagrijavanje.
Nakon pritiska na Ⓞ tipku, motor radi, ali miješanje ne započinje	<ul style="list-style-type: none"> • Posuda nije pravilno umetnuta u pekač. • Lopatica za miješanje nije postavljena ispravno ili uopće nije postavljena.
Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava	<ul style="list-style-type: none"> • Zaboravili ste pritisnuti Ⓞ tipku nakon programiranja. • Kvasac je došao u kontakt sa solju ili vodom. • Lopatica za miješanje nedostaje.
Miris zagorenog hljeba se osjeti	<ul style="list-style-type: none"> • Neki sastojci su isпали iz posude: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost vlažnom spužvom bez ikakvog deterdženta . • Preparacija je prekipila preko posude: količina sastojaka je prevelika, posebno tečnosti. Pratite instrukcije date u receptima.

Opis aparata



Bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte uputstva pre prve upotrebe aparata: proizvođač ne prihvata odgovornost za upotrebu koja nije u skladu sa uputstvima za upotrebu.
- Radi Vaše sigurnosti, aparat je proizveden u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (niski napon, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u dodiru sa hranom, okolina...)
- Aparat nije namenjen za upotrebu preko spoljnog tajmera ili daljinskog upravljača.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca, hendikepirane osobe, niti osobe bez iskustva ili znanja. Mogu ga koristiti jedino ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost. Decu treba stalno nadzirati kako se ni u kom slučaju ne bi igrala aparatom.
- Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od vode. Nikada ga ne stavljajte u ugrađene police.
- Proverite da li napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. U slučaju pogrešnog uključivanja aparata u struju, garancija se poništava.
- Aparat obavezno uključite u utičnicu sa uzemljenjem, da biste izbegli rizik od strujnog udara. Radi Vaše bezbednosti neophodno je da uzemljenje odgovara važećim propisima u Vašoj zemlji.
- Aparat je dizajniran isključivo za kućnu upotrebu. Nemojte ga koristiti napolju.
- Svaka komercijalna, nepropisna ili upotreba koja nije u skladu sa uputstvima za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.
- Isključite aparat posle svakog korišćenja i pre čišćenja.
- Ne koristite aparat ako:
 - je kabl oštećen
 - je aparat pao na pod, ako su vidljiva oštećenja ili ako ne funkcioniše ispravno.U tom slučaju obratite se ovlašćenom servisu (spisak servisa nalazi u garantnom listu).
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabl ili utikač oštećen. Da biste izbegli opasnost, delove treba zameniti u ovlašćenom servisu i to uvek treba da uradi stručna osoba.
- Sve intervencije na aparatu, osim uobičajenog čišćenja i održavanja, mora obavljati ovlašćeni servis.
- Nikada ne uranjajte aparat, kabl ili utikač u vodu, niti bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl da visi i da je deci na dohvatu ruke.
- Ne dozvolite da je kabl u blizini vrućih delova aparata, izvorom toplote ili oštrih ivica.
- **Ne dodirujte kontrolni prozorčić za vreme i neposredno nakon ciklusa pečenja, jer može biti veoma vruć.**
- Ne vucite kabl da biste isključili aparat.
- Produžni kabl koristite samo ukoliko je u dobrom stanju, ako je ima uzemljenje i odgovarajući napon.
- Ne postavljajte kućnu pekaru na druge aparate.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne stavljajte papir, plastiku ili karton u kućnu pekaru i ne pokrivajte je.
- Ako se bilo koji deo aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasilii požar. Isključite aparat i preko njega stavite vlažnu krpu.
- Zbog sopstvene sigurnosti, upotrebljavajte samo pribor i rezervne delove koji odgovaraju Vašem aparatu.
- Svi aparati podležu strogoj kontroli kvaliteta. Praktične kontrole se vrše na slučajno odabranim uzorcima aparata, zbog čega možete uočiti tragove upotrebe.
- **Po završetku programa uvek koristite kuhinjske rukavice, zbog dodirivanja posude i vrućih delova aparata. Tokom upotrebe aparat se zagreje.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Pažnja: Para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Ako koristite program 12 (džem, kompot) pazite na udare pare i na moguće prskanje sadržaja u posudi prilikom otvaranja poklopca.**
- Upozorenje: ako testo iskipi iz posude i dođe u kontakt sa grejnim elementom aparata, može doći do požara, stoga:
 - strogo se pridržavajte uputstva o količini sastojaka
 - ne prekoračujte količinu testa više od 1000 g u okruglu posudi i više od 1200 g u pravougaonoj posudi
 - ne prelazite ukupnu količinu brašna 530 g. i kvasca 9 g. za okruglu posudu i ne prelazite ukupnu količinu brašna 650 g. i kvasca 11 g. za pravougaonu posudu...
- Jačina zvuka koju proizvodi aparat je 63 DBA.

U slučaju da imate problema sa aparatom, kontaktirajte ovlašćeni servis. Za više informacija o samom aparatu, posetite našu web stranicu: www.tefal.co.rs



Zaštito životnu sredinu

- ♻️ Vaš aparat sadrži vredne materijale koji se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti.
- ♻️ Odnosite ga do mesta za recikliranje takvih proizvoda.

Uvod

Hleb ima važnu ulogu u našoj ishrani.

Ko nije sanjao o pravljanju sveže pečenog hleba kod kuće?

Sada to možete koristiti kućnu pekaru.

Bilo da ste početnik ili ekspert, sve što treba da uradite je da stavite sastojke u posudu, a kućna pekara će odraditi ostalo. Možete lako pripremiti hleb, testo za kifle, testo za picu, briose, testeninu i kolače. Ipak, pre pravljenja hleba, imajte na umu da je određeno znanje, ipak, neophodno. Odvojite vreme da naučite kako da rukujete aparatom i ne budite razočarani ukoliko prvi put ne postignete savršen rezultat. Međutim, ako ste nestrpljivi da napravite svoj prvi hleb, jedan od naših recepata će Vam pomoći kod prve upotrebe. Primećujete da je tekstura hleba koji napravite kompaktnija od one koju ima hleb iz pekare. Takođe, pečene vekne iz kućne pekare imaju rupu sa donje strane zbog lopatica za mešenje koje se tu nalaze.

Saveti za pravljenje dobrog hleba

1. Pažljivo pročitajte uputstva i koristite recepte: pravljanje hleba pomoću kućne pekare nije isto kao ručno pravljanje hleba!
2. Svi potrebni sastojci treba da budu na sobnoj temperaturi (osim ako nije propisano drugačije) i moraju biti tačno izmereni. **Tečnost merite pomoću posude sa podeocima. Koristite dvostruki dozer za mere supene kašike sa jedne strane i kafene kašike sa druge.** Navedene merice daju tačne rezultate. Netačno merenje daje loše rezultate.
3. Za uspešno pripremanje hleba, nije dobro koristiti sastojake koji dugo stoje. Koristite sastojke pre isteka roka trajanja i čuvajte ih na tamnom i hladnom mestu.
4. Važno je da precizno izmerite količinu brašna. Najbolje bi bilo da koristite kuhinjsku vagu. Koristite suvi pekarski kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, nemojte koristiti prašak za pecivo. Kesicu kvasca treba upotrebiti najkasnije 48 sati od otvaranja.
5. Da biste izbegli ometanje procesa podizanja testa, preporučujemo Vam da sastojke stavite u kućnu pekaru na početku i ne otvarate poklopac tokom upotrebe (osim ukoliko nije drugačije propisano). Sastojke dodajte redom i pridržavajte se propisane količine u receptima. **Prvo tečnost, zatim ostale sastojke. Kvasac ne sme doći u dodir sa tečnošću, šećerom ili soli.**

Uobičajeni redosled koga se treba pridržavati:

Tečnost
(puter, ulje, jaja, voda, mleko)

So

Šećer

Brašno, prva polovina

Mleko u prahu

Ostalo

Brašno, druga polovina

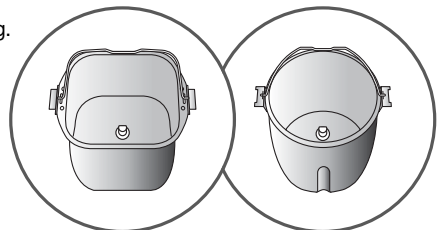
Kvasac

Posude

Koristeći različite posude, možete praviti različite oblike hleba.

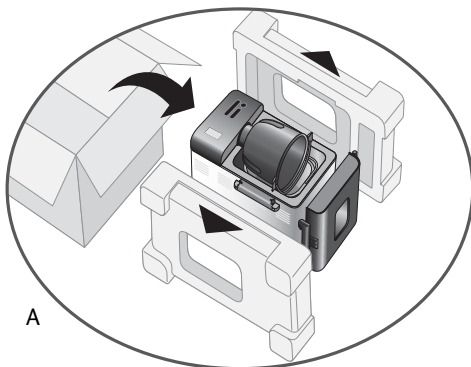
Okrugla posuda: maksimalna količina testa je 1000 g.

Pravougaona posuda: maksimalna količina testa je 1200 g.



Pre prve upotrebe

- Raspakujte aparat i izvadite sve papire i nalepnice iz aparata - A.
- Sve delove aparata, kao i sam aparat, očistite vlažnom krpom.

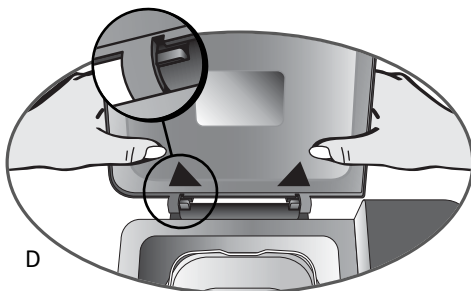
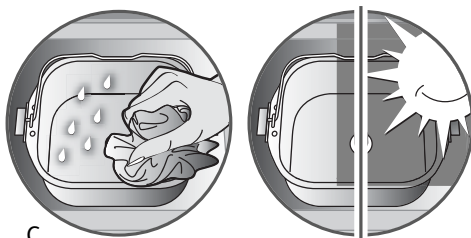
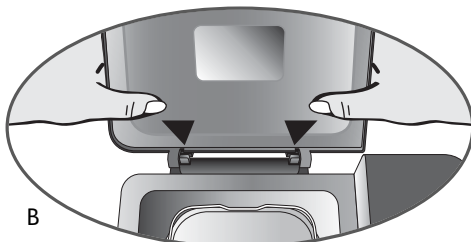


Čišćenje i održavanje

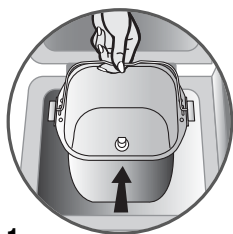
- Postavite poklopac - B.
- Potpuno odmotajte kabl.
- Kod prve upotrebe aparata može se osetiti slab miris, što je uobičajena pojava.

Čišćenje i održavanje

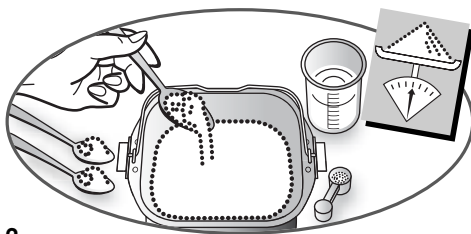
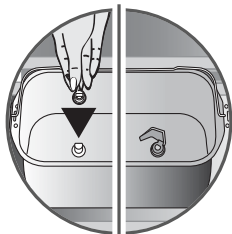
- Isključite aparat iz mreže. Sve delove, kao i sam aparat, temeljno očistite vlažnom krpom - C.
- Operite posudu i lopaticu za mešenje vrućom vodom i deterdžentom. Ukoliko je lopatica zaglavljena u posudi, sipajte vodu i ostavite da odstoji 5-10 minuta.
- Ukoliko je neophodno, skinite poklopac i operite ga - D.
- **Nijedan deo aparata nemojte prati u mašini za pranje posuđa.**
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode koji sadrže alkohol.
- Koristite vlažnu mekanu krpnu.
- Nikada ne potapajte telo aparata ili poklopac u vodu ili neku drugu tečnost.



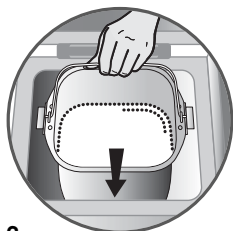
Brzi start



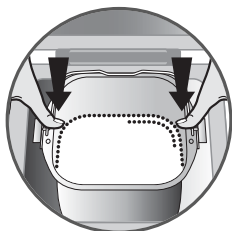
1
Izvadite posudu za hleb povlačenjem drške nagore. Postavite lopatice za mešenje.



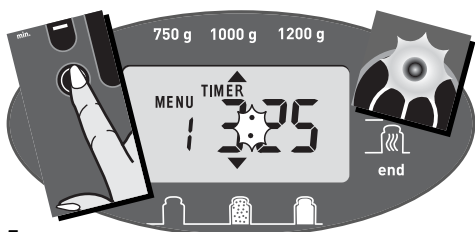
2
Stavite sastojke u posudu tačno propisanim redosledom. Pazite da sastojci budu tačno izmereni.



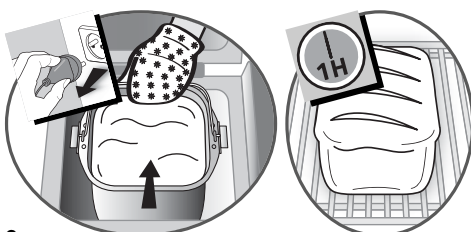
3
Spustite posudu u aparat i pritisnite obe strane posude nadole da se propisano uglavi u aparat.



4
Zatvorite poklopac. Uključite aparat u struju i pritisnite taster On/Off. Posle zvučnog signala, na displeju će se pojaviti parametri standardno podešenog programa 1 (1000 g; srednji nivo zapečenosti).



5
Pritisnite taster . Tajmer će treperiti. Indikator lampica je uključena.

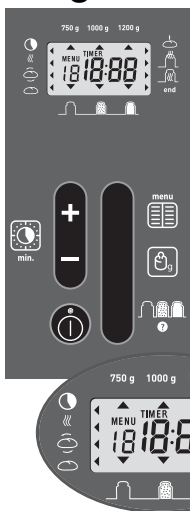


6
Po završetku ciklusa pečenja, isključite aparat. Izvadite posudu za hleb povlačenjem drške nagore. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer su drška i unutrašnjost posude vrela. Izvadite hleb. Stavite ga na metalnu rešetku da se ohladi, najmanje sat vremena.

Da biste što bolje upoznali rad aparata, preporučujemo Vam da prvi put probate recept za **OSNOVNI HLEB**.

OSNOVNI BELI HLEB - Program 1	SASTOJCI (sup. kaš. = supena kašika; kaf. kaš. = kafena kašika)
ZAPEČENOST = SREDNJA	- ULJE = 1,5 sup. kaš. - MLEKO U PRAHU = 2 sup. kaš.
TEŽINA = 1000 g (okrugla posuda)	- VODA = 330 ml - BRAŠNO = 605 g
VREME = 3 : 18	- SO = 1,5 kaf. kaš. - SUVI KVASAC = 1,5 kaf. kaš.
	- ŠEĆER = 1 sup. kaš.

Programi




Kada odaberete željeni program, prikazaće se programirano podešavanje. Ukoliko želite nešto da promenite, morate ručno promeniti podešavanje.

Odabir programa

Odabir programa zahteva niz koraka koji će se nastavljati jedan za drugim.

MENU taster omogućava odabir određenog broja različitih programa.

Vreme koje odgovara odabranom programu biće prikazano na ekranu. Svaki put kada pritisnete  taster, broj na ekranu se menja označavajući drugi program, od 1 do 13:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1 > osnovni beli hleb | 8 > kolač |
| 2 > brzi osnovni beli hleb | 9 > hleb bez glutena |
| 3 > integralni hleb | 10 > testo i testenina |
| 4 > brzi integralni hleb | 11 > tradicionalno testo |
| 5 > francuski hleb | 12 > Džem i kompoti |
| 6 > slatki hleb | 13 > Kuvanje |
| 7 > super-brzi hleb | |

1 Program za osnovni beli hleb koristi se za pripremu raznih vrsta hleba od belog brašna.

2 Brža verzija programa za osnovni beli hleb.

3 Program za integralni hleb odaberite ako koristite integralno brašno.

4 Brža verzija programa za integralni hleb.

5 Program za francuski hleb odgovara tradicionalnom francuskom receptu za hrskavi beli hleb.

6 Program za slatki hleb odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće. Ako koristite gotova testa za briše ili mlečne kiflice, ne prelazite količinu od 1000 g testa za pravougaonu posudu i 750 g za okruglu posudu. Preporučujemo „LIGHT“ zapečenost ukoliko recept probate prvi put.

7 Program za super brzi hleb koristi se pravljenje super brzog hleba.

8 Može se koristiti za pravljenje torti i kolača sa praškom za pecivo.

9 Program za hleb bez glutena koristi se za pripremu već gotovih mešavina bez glutena. Pogodan je za osobe koje su osetljive na prisustvo glutena u žitaricama (pšenica, raž, ječam, ovas...) Pogledajte uputstva na pakovanju. Posuda mora biti dobro očišćena, da bi se izbegao rizik od kontaminacije sa drugim brašnom. U slučaju dijete na bazi proizvoda bez glutena, pobrinite se da je kvasac koji koristite takođe bez glutena. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno testo. Testo se

lepi na zidove posude i mora se tokom mešenja spuštati plastičnom špatulom sa zidova posude. Hleb bez glutena je gušći i bleđi u odnosu na običan hleb.

10 Program koji ne peče. To je program za mešenje i pripremu testa, npr. testa za picu i testenine. Ukoliko pravite testo za picu, na kraju procesa mešenja, ručno zaustavite program pritiskom na taster On/off (pogledajte tabelu).

11 Program koji ne peče. Namenjen je za mešenje i pripremu testa duže od 4 h. Testo koje dobijete ima razvijeniju aromu i preporučujemo Vam da ga pečete u rerni.

12 Program koji automatski kuva slatko i kompot u posudi.

13 Program kuvanja se koristi samo za kuvanje od 10 minuta - 1 h i 30 minuta, u periodima od po 10 minuta.

Može se odabrati samostalno ili koristiti:


- Uz program za testo,
- za zagrevanje hladnog hleba ili da postane hrskaviji,
- za nastavak procesa pečenja hleba, kada tokom ciklusa pečenja nestane struje.

Kod korišćenja programa 13, ne ostavljajte kućnu pekaru da radi bez nadzora.

Kada ste dobili željenu boju hleba, ručno zaustavite program pritiskom tastera .


Odabir težine hleba

Težina hleba podešena je na standardnih 1000 g. Ta težina postavljena je iz informativnih razloga. Za više detalja, pogledajte recepte. Programi 8, 10, 11, 12 i 13 nemaju podešenu težinu.



Pritisnite  taster da biste odabrali željenu težinu. Moguća su tri odabira težine : 750g, 1000 g i 1200 g. Nikada ne koristite težinu od 1200 g u okrugloj posudi.

Indikator lampica pored odabranog podešavanja se uključuje. Ukupno vreme zavisi od odabrane težine.

Zapečenost kore





Na početku boja peciva je podešena na MEDIUM (srednje). Navedeno podešavanje ne može se primenjivati na programima: 8, 10, 11, 12 i 13. Moguća su tri odabira: LIGHT/MEDIUM/DARK - svetlo/srednje/tamno. Ako želite da promenite podešavanje, pritisnite  taster dok lampica ne prikaže željenu poziciju.





Start/stop


Pritisnite  taster da uključite aparat. Indikator lampica se uključuje. Odbrojavanje započinje. Možete zaustaviti ili prekinuti program pritiskom na  taster i držanjem tri sekunde. Indikator lampica će se isključiti.

Program odloženog starta

Aparat možete programirati da počne sa radom i do 13 sati unapred i da hleb bude gotov u vreme u koje želite.

Navedeni korak dolazi nakon odabira programa, nivoa zapečenosti i težine. Vreme je prikazano na displeju. Izračunajte vremensku razliku između momenta kada počinjete program i vremena kada želite da hleb bude gotov. Aparat automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa. Koristeći  i  tastere, odaberite vreme  za više i  za manje. Kratki pritisci menjaju vremenske intervale od 10 min + kratki zvučni signal. Ako držite duže pritisnuti taster, vremenski intervale od 10 minuta će se ponavljati.

Na primer, 8:00 sati je uveče, a Vi želite da hleb bude gotov u 7:00 ujutro sledeće jutro. Programirajte 11:00 pomoću  i  tastera. Pritisnite  taster. Oglasiće se zvučni signal. Lampica pored pokazivača će se uključiti i kolona za vreme  će treperiti. Odbrojavanje započinje. ON lampica će se uključiti.

Ako pogrešite ili želite da promenite podešavanje, držite pritisnut  taster dok ne začujete zvučni signal. Vreme će biti prikazano na displeju. Ponovo počnite proces.

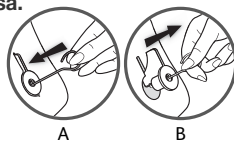
Kada koristite program odloženog starta, nemojte koristiti recepte koji sadrže: sveže mleko, jaja, jogurt, sir ili sveže voće, jer se tokom noći mogu pokvariti.

Okretanje hleba

Može se dogoditi da se lopatice za mešenje zaglave u hlebu na kraju procesa.

U tom slučaju, koristite kuku:

- kada je hleb okrenut, spustite ga jednom rukom dok je još vruć, koristeći zaštitnu rukavicu.
- drugom rukom umetnite kuku u otvor lopatice za mešenje (A)
- i povucite lagano, da biste izvukli lopaticu za mešenje (B)
- ponovite postupak i sa drugom lopaticom za mešenje
- okrenite hleb i ostavite ga na metalnu rešetku da se ohladi.



Da biste sačuvali nelepljivost posuda, ne koristite metalni pribor za okretanje hleba.

Praktični saveti

U slučaju nestanka struje: U slučaju da tokom ciklusa dođe do nestanka struje, aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje su podešavanja sačuvana. Ciklus započinje ponovo tačno tamo gde je prestao. Nakon sedam minuta, podešavanja se gube.

Ako nameravate da koristite drugi program za pečenje drugog hleba, otvorite poklopac i sačekajte jedan sat pre nego što počnete pripremu druge vekne.

Ciklusi



Zagrevanje
Koristi se za programe 3 i 4, da bi testo bolje naraslo.



Mešenje
Za formiranje strukture testa da bi što bolje naraslo.



Odmaranje
Omogućava testu da odstoji kako bi se poboljšao kvalitet mešenja.



Narastanje
Vreme za koje kvasac omogućava hlebu da naraste i razvije aromu.



Pečenje
Pretvaranje testa u hleb i postizanje zlatne, hrskave kore.



Održavanje toplote
Hleb nakon pečenja održava toplim. Preporučljivo je da se hleb nakon pečenja pravilno okrene.



Zagrevanje: Koristi se samo za programe 3 i 4. Lopatice za mešenje nisu u upotrebi tokom ovog ciklusa. Taj korak ubrzava proces kvasca i rast testa, čak i od brašna koje ne raste dobro.



Mešenje: Testo je u prvom ili drugom ciklusu mešenja ili u periodu miksiranja između ciklusa podizanja testa. Tokom tog ciklusa i za vreme programa 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 11 možete dodati sastojke: suvo voće ili lešnike, masline, komadiće mesa i sl. Zvučni signal se oglasi kada možete da prekinete proces. Pogledajte tabelu koja objašnjava vreme pripreme i "extra" kolonu. Ta kolona prikazuje vreme koje će biti na displeju Vašeg aparata kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno pre nego što se signal oglasi, oduzmite vreme "extra" kolone od totalnog vremena pečenja.

Primer: "extra" = 2:51 i "totalno vreme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minuta.



Narastanje: Testo je u prvom, drugom ili trećem ciklusu podizanja.



Pečenje: Hleb je na kraju ciklusa pečenja. Indikator lampica će se uključiti ispred reči „end“ i označiće kraj ciklusa.



Održavanje toplote: za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13 možete ostaviti pripremljenu masu u aparatu. Ciklus održavanja toplote od jednog sata automatski prati pečenje. Displej ostaje na 0:00 jedan sat održavanja toplote. Indikator lampica svetli. Na kraju ciklusa, aparat se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

Utrošak energije

Upotreba energije za hleb od 1000 g (program 1) je oko 0,35 Kw. Proverite cenu električne energije u svojoj zemlji, da biste izračunali trošak za utrošenu energiju.

Sastojci

Masnoća i ulja: masnoća hleb čini mekšim i ukusnijim. Takođe, hleb duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće, međutim, usporava podizanje testa. Ukoliko koristite puter, isecite ga na tanke listiće da bi se pravilno rasporedio po smesi omekšao je. Petnaest grama putera možete zameniti jednom supenom kašikom ulja. Ne stavljajte vruć puter. Pazite da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprečava njegovo delovanje. Ne koristite proizvode sa niskim procentom masti, kao ni zamenu za puter.

Jaja: jaja testo čine bogatim, poboljšavaju boju hleba i omogućavaju da unutrašnjost hleba bude mekana. Ako koristite jaja, smanjite količinu tečnosti. Stavite jaje i dodajte tečnost vodeći računa o propisanoj količini u receptu. U receptima, jaje ime težinu 50 g. Ako koristite krupnija jaja, dodajte malo više brašna, a ukoliko su jaja sitnija, stavite manje brašna.

Voda: u receptima se pominje sveže ili mleko u prahu. Ako koristite mleko u prahu, dodajte vode koliko je propisano. Tako se zadržava aroma i čuva kvalitet hleba. Kada koristite sveže mleko, malu količinu mleka možete zameniti vodom, ali ukupna količina treba da bude kao što je propisano u receptu. Treba izbegavati poluobrano ili obrano mleko zbog strukture hleba. Mleko dobro utiče na mekoću i ukus hleba.

Brašno: težina brašna uveliko zavisi od tipa brašna koji koristite. U zavisnosti od kvaliteta brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono menja ukus pri dodiru sa vazduhom, apsorbuje vlagu ili je gubi. Koristite "oštro brašno", "brašno za hleb" ili "pekarsko brašno" pre nego obično brašno. Kada koristite **specijalno brašno za hleb, brioše ili kolače** nemojte prelaziti 1000 g testa za pravougaonu ili 750 g za ovalnu posudu. Ukoliko dodate ovas, mekinje, pšenične klice, raz ili integralno brašno u testo hleb će biti manji, teži. Prosejavanje brašna takođe utiče na rezultate: što je brašno manje prosejano (ima više

celih zrna žitarica), testo će se sporije dizati. Takođe, u prodavnici možete kupiti umešen hleb koji je samo potrebno ispeći. Pratite uputstva proizvođača pri korišćenju gotovih proizvoda. Uobičajeno je da odabir programa zavisi od pripreme koju koristite. Na primer: hleb od integralnog brašna - program 3.

Šećer: Koristite beli, smeđi šećer ili med. Nemojte koristiti nerafinisani šećer ili šećer u kockama. Šećer deluje na kvasac, daje hlebu dobar ukus i utiče na boju kore hleba. Veštački zaslađivači ne mogu zameniti šećer, jer kvasac neće reagovati.

So: So daje okus hrani i reguliše aktivnost kvasca. Ne sme doći u kontakt sa kvascom. Zahvaljujući soli, testo je čvrsto, kompaktno i vrlo brzo narasta. Takođe, so poboljšava i strukturu testa.

Koristite kuhinjsku so. Ne koristite krupnu so ili zamenu za so.

Kvasac: Postoji nekoliko vrsta pekarskog kvasca: sveži u kockicama, suvi i aktivni koji se rehidrira i instant. NOVO : kvasac je dostupan i kao tečnost u kesicama i čuva se u frižideru. Može se sipati direktno u brašno. Sveži kvasac možete naći u supermarketima (pekara), ili u pekari. Bez obzira na formu, kvasac se stavlja direktno u posudu zajedno sa ostalim sastojcima. Izdrobite sveži kvasac, da bi se lakše rastopio. Samo aktivni suvi kvasac (u malim granulama) pre upotrebe mora se pomešati sa malo vode. Temperatura treba da bude približno 37°C, jer u protivnom, testo neće dobro narasti.

Pridržavajte se propisane količine kvasca u zavisnosti od njegove forme:

Ekvivalenti u količini/težini/zaprečenosti između suvog, svežeg i tečnog kvasca:

Suvi kvasac (kafena kašika)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Sveži kvasac (u gramima)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tečni kvasac (u ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Prašak za pecivo: treba koristiti samo za kolače, ne preporučuje se za pripremu hleba. Brašno koje samo narasta otklanja potrebu za kvascem.

Dodaci (masline, komadići mesa, itd.): Možete napraviti hleb po sopstvenom ukusu dodavanjem različitih sastojaka. Obratite pažnju da:

- dodajete čvrsta zrna (seme lana ili susam) na početku procesa mešenja da biste olakšali upotrebu aparata (odloženi start),
- dobro ocedite vlažne sastojke (masline),
- stavite malo brašna na masne sastojke da biste olakšali mešenje,
- ne stavljajte veliku količinu sastojaka, naročito sira, svežeg voća i povrća, da ne biste poremetili narastanje testa.
- dobro iseckajte lešnike da bi mogli da prodru u testo i ne promene visinu.

Praktični saveti

Za pripremu hleba važni uslovi su vlaga i temperatura. U slučaju visoke temperature, koristite hladniju tečnost. U suprotnom, ukoliko je hladno, zagrejte tečnost (nikad preko 35°C). Tečnost mora biti mlaka, oko 20 to 25°C (osim za super-brzi hleb, čiji sastojci treba da budu od 35 do 45°C max.).

Ponekad je potrebno proveriti stanje testa nakon drugog mešenja: treba da se formira loptasta masa koja se lako vadi iz posude.

- ukoliko svo brašno nije umešano u testo, dodajte malo više vode,
- ukoliko je testo previše vlažno i lepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.

Sve ispravke radite postepeno (ne više od 1 supene kašike odjednom) i, pre nego što nastavite, pogledajte da li je stanje bolje.

Predrasuda je da će od više kvasca testo će bolje narasti. Previše kvasca menja strukturu testa koje će mnogo narasti, a zatim splasnuti tokom pečenja. Strukturu testa pre pečenja možete proveriti prstima: dotaknite testo i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

Vreme pečenja

PROGRAM	ZAPEČENOST	TEŽINA	UKUPNO VREME PEČENJA (H)	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLOTE (MIN)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60







PROGRAM	ZAPEČENOST	TEŽINA	UKUPNO VREME PEČENJA (H)	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLOTE (MIN)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Vreme mešenja je 30 minuta.

Pažnja: Ukupno vreme ne obuhvata vreme zagrevanja kod programa 1,2,3,4,5,6,7,8,9,12 i 13.

Vodič za otkrivanje grešaka

Niste dobili očekivane rezultate? Pogledajte tabelu koja će Vam pomoći.

	Hleb previše narasta	Hleb splasne nakon što previše naraste	Hleb ne narasta dovoljno	Kora nije zlatne boje	Ivice hleba su tamne, ali hleb nije dobro pečen	Površina i strane hleba su brašnjive
						
Ⓞ taster je pritisnut za vreme pečenja				●		
Nedovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nedovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nedovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nedovoljno šećera			●			
Loš kvalitet brašna			●	●		
Loše proporcije sastojaka (previše)	●					
Voda je pretopla		●				
Voda previše hladna			●			
Pogrešan program			●	●		

Tehnički problemi

PROBLEMI	REŠENJA
Lopatica za mešenje se zaglavila u posudi	<ul style="list-style-type: none"> • Pokvasite je pre nego što probate da je uklonite
Lopatica za mešenje se zaglavila u hlebu	<ul style="list-style-type: none"> • Lopaticu za mešenje premažite uljem pre nego što stavite sastojke u posudu.
Nakon pritiska na Ⓞ taster, ništa se ne dešava	<ul style="list-style-type: none"> • Aparat je suviše vruć. Na ekranu će biti prikazana „E01“ greška praćena s 5 zvučnih signala. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa. U slučaju da je na ekranu prikazana druga greška, molimo Vas odnesite aparat u ovlašćeni servis. • Program odloženog starta je aktiviran. • Program uključuje zagrevanje.
Nakon pritiska na Ⓞ taster, motor radi, ali mešenje ne započinje	<ul style="list-style-type: none"> • Posuda nije pravilno stavljena u kućnu pekaru. • Lopatica za mešenje nije pravilno postavljena i ili nije uopšte nameštena.
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava	<ul style="list-style-type: none"> • Zaboravili ste da pritisnete Ⓞ taster nakon programiranja. • Kvasac je došao u kontakt sa solju ili vodom. • Nedostaje lopatica za mešenje.
Oseća se miris zagorelog hleba	<ul style="list-style-type: none"> • Neki sastojci su isпали iz posude: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost vlažnom krpom bez ikakvog deterdženta. • Testo je iskipelo iz posude: količina sastojaka je prevelika, posebno tečnosti. Pratite instrukcije date u receptima.

Описане



Капак с прозорец **A**

Контролен панел **B**

Тавички **C**

Бъркалка **D**

BG

E Мерителна чаша

f1 Лъжица - супена

F Двойна дозаторна лъжица

f2 Лъжица - чаена

G Кука за изваждане на бъркалката

b1 Екран

b4 Бутони за настройки
- отложен старт и настройване на времето за 13-ше програми

b7 Светлинен индикатор

b2 Бутон вкл./изкл.

Избор на програма **b6**

Избор на количеството **b3**

Избор на степента на препичане **b5**

Инструкции за безопасност

- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгласно инструкциите.
- За ваша безопасност този уред отговаря на всички стандарти и регулативни норми (Директива за нисък волтаж, Електромагнитна съвместимост, Материали безопасни при досег с храна, Околна среда...).
- Този електроуред не е предвиден да се ползва с отделен таймер за отложен старт или отделна система за дистанционен контрол.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност. Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.
- Използвайте уреда върху стабилен повърхност, далеч от течаша вода, която би могла да го напръска, както и не в кухненски шкаф, ниша или под рафт.
- Уверете се, че необходимото захранване кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията на уреда.
- Вашият електроуред трябва да се включи в заземен контакт. Ако това е невъзможно, всеки един токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.
- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почистите.
- Не използвайте уреда когато:
 - Захранващият кабел е дефектен или наранен
 - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на неизправност или не работи, както трябва.
- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- Вижте гаранционната карта.
- Ако захранващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в оторизиран сервизен център или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.
- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.
- Захранващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.
- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**
- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и здушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- Всички електроуреди подлежат на стриктен качествен контрол. Практически тестове са направени на произволно избрани уреди, които биха ни обяснили всяка слабост очертаваща се при използване.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Когато ползвате програма N12 (сладко, компот) внимавайте с парата и горещите пръски, когато отворите капака.**
- Внимание, ако тестото излезе от тавичката за печене и достигне загреващите елементи може да причини пожар, затова:
 - Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите
 - Не превишавайте количеството от 1000 г тесто за хляб и 1200 г за други печива
 - Не превишавайте количеството от 530 г брашно и 9 г мая в кръглата тавичка и 650 г брашно и 11 г мая в правоъгълната тавичка.
- Примерното ниво на шума излизащ от този уред е 63 db.

Ако имате някакви проблеми с уреда или въпроси, моля посетете нашия уебсайт - www.tefal.com



Нека помогнем за опазването на околната среда!

① Вашият уред съдържа материали, които могат да бъдат рециклирани.

➔ Предайте ненужния вече уред на мястото, определено за това.

Въведение

Хлябът играе важна роля в нашето хранене. Кой не си е мечтал да направи свой собствен препечен хляб вкъщи? Сега вие можете да ползвате хлебопекарната.

Независимо дали сте начинаещ или с опит в правенето на хляб, всичко, което трябва да направите, е да сложите съставките в хлебопекарната, а останалото го прави тя. Вие можете лесно да направите хляб, тесто за хляб, тесто за пица, кифли, паста, и мармалад без усилие или просто като оставите вдъхновението да ви води. Все пак, за да постигнете максималното при правенето на хляб е необходимо да следвате схемата точно. Отделете време за да се запознаете със вашата хлебопекарна. Когато я ползвате за първи път е добре да използвате рецептите от параграфа "Бърз старт". Имайте предвид, че текстурата на хляба ще бъде по-плътна от тази на купения хляб. Също така запомнете, че всички печива, които вадите имат дупка отдолу там, където е била бъркащата лопатка, докато хляба се е пекъл.

Стъпки за направата на хубав хляб

1. Прочетете инструкциите внимателно и използвайте рецептите: правенето на хляб с този електроуред не е като правенето на хляб на ръка.
2. Всички съставки, които ползвате, трябва да са на стайна температура и претеглени точно. **Измервайте течностите с разграфената чаша от комплекта. Използвайте двойната дозаторна лъжица от комплекта за измерване в супени и чаени лъжици.** Дозаторните лъжици са предвидени да се пълнят до ръба. Неправилното измерване води до лоши резултати.
3. За успешна направа на хляб използването на точните съставки е от голяма важност. Използвайте съставки, чиито срок на годност не е изтекъл и ги съхранявайте на студено и сухо място.
4. Много е важно да измерите количеството на брашното точно. За тази цел е добре да ползвате кухненска везна. Използвайте пакетчета суха мая. Освен ако не е отбелязано в рецептата не използвайте бакпулвер. Веднъж, след като пакетчето мая е било отворено то трябва да бъде добре пакетирано, прибрано на студено място и използвано в рамките на 48 часа.
5. За да се избегне нарушаване на процеса на бухване, ние ви препоръчваме да сложите всички съставки в тавичката още в началото и да не отваряте капака до края на приготвянето. Внимателно следвайте последователността на съставките количеството, отбелязано в рецептата. Първо течностите, после твърдите съставки. **Маята не трябва да влиза в контакт с течности, захар или сол.**

Спазвайте следната последователност:

Течности
(масло, олио, яйца, вода, мляко)

Сол

Захар

Брашно,
първа половина

Мляко на прах

Специфични
твърди съставки

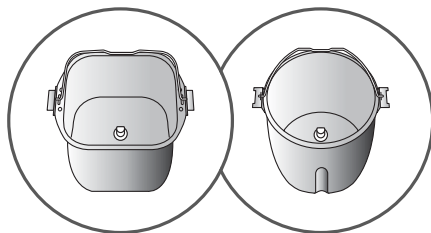
Брашно,
втора половина

Мая

Вие можете да промените формата на хляба като използвате една от двете тавички.

Кръгла: не надвишавайте количеството от 1000 г тесто

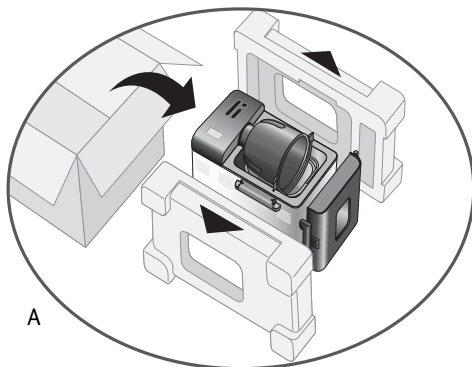
Правоъгълна: не надвишавайте количеството от 1200 г тесто



Тавички

Преди да ползвате вашия уред за първи път

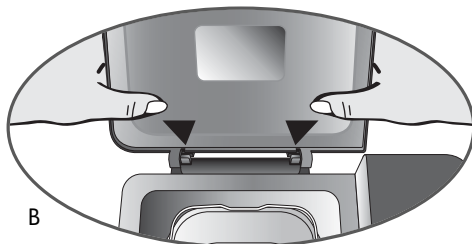
- Извадете аксесоарите и махнете стикерите независимо отвън или отвътре на уреда - А.
- Почистете всички части на уреда с влажна кърпа.



A

Използване на уреда

- Сложете капака - В.
- Напълно развийте захранващия кабел.
- Лек мирис може да се усети, когато ползвате уреда за първи път.



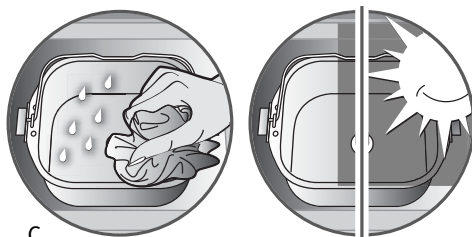
B

Почистване и поддръжане

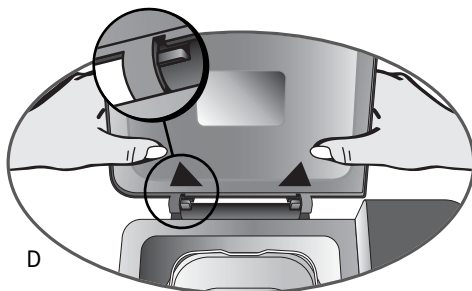
- Изключете уреда от електрическата мрежа. Почистете всички части, самия уред и тавичката с влажна кърпа. Подсушете добре - С.
- Измийте тавичката и лопатката за месене с топла сапунена вода. Ако лопатката остане залепена в тавичката - наkisнете за 5 - 10 минути.
- Ако е необходимо свалете капака, за да го измиете с топла вода - D.
- **Не мийте нито една част в съдомиялна.**
- Не използвайте домакински почистващи препарати, драскащи гъби или алкохол.
- Използвайте мека, влажна гъба.
- Никога не потапяйте корпуса или капака.



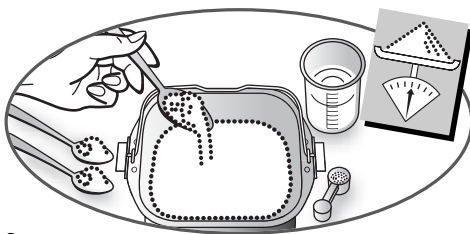
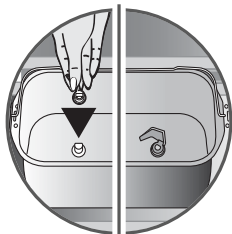
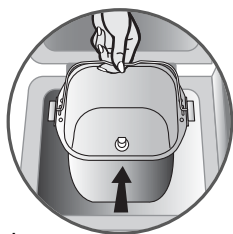
C



D

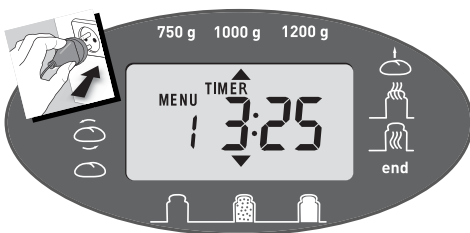
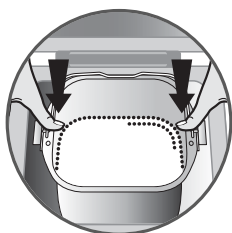
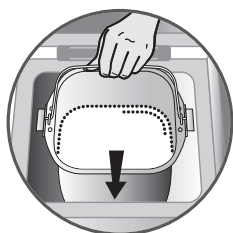


Бърз старт



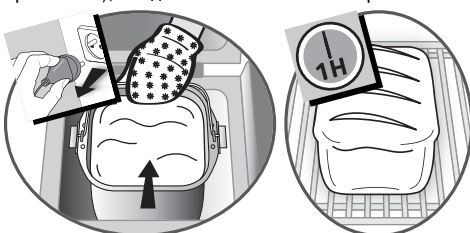
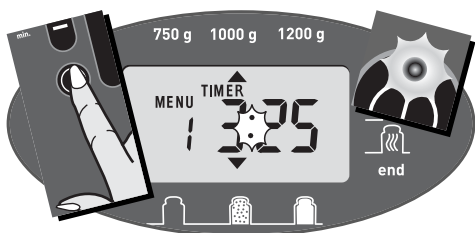
1
Извадете тавичката като повдигнете дръжката и решително дръпнете нагоре.
После сложете лопатката за месене.

2
Сложете съставките в тавичката в точната последователност, която се препоръчва. Уверете се, че всички съставки са претеглени внимателно.



3
Сложете тавичката в хлебопекарната.
Натиснете надолу от двете страни на тавичката, така, че тя да се застопори от двете страни в хлебопекарната и да осигури правилна работа.

4
Затворете капака. Включете хлебопекарната в контакта и я пуснете. След звуковия сигнал програма 1 ще се появи на дисплея със стандартната настройка (1000g, средно препечено), следвана от съответното време.



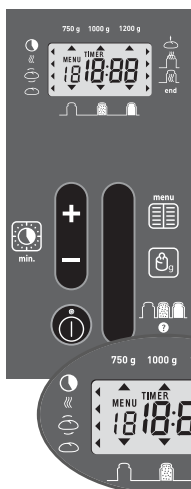
5
Натиснете бутон .
Колонката на таймера ще започне да мига.
Светлинният индикатор за работа светва.

6
Изключете хлебопекарната след края на приготвянето. Извадете тавичката от хлебопекарната като я издърпате за дръжката.
Винаги ползвайте кухненски ръкавици, тъй като дръжката на тавичката е гореща, защото е под капака на уреда.

За да разберете как работи вашата хлебопекарна ви препоръчваме да опитате рецептата "Лесен хляб" за вашия пръв опит.

Лесен бял хляб – програма 1	Съставки (ч.л - чаена лъжича, с.л. - супена лъжича)	
Препичане = средно	- Олио = 1 с.л.	- Сухо мляко = 2 с.л.
Количество = 1000г	- Вода = 330мл	- Брашно = 605г
Време = 3 : 18	- Сол = 1.5 ч.л.	- Суха мая = 1.5 ч.л.
	- Захар = 1 с.л.	

Програмиране




Предварително зададени фабрични настройки се изписват на дисплея за всяка от програмите.


Затова вие трябва да изберете желаните настройки ръчно.

Избор на програма


Избирайки програма, преминавате серия от стъпки, които следват една след друга.

Бутонът Меню ви позволява да избирате определен брой различни програми. Времето кореспондиращо с програмата излиза на дисплея. Всеки път, когато натискате бутона , номерът на панела на дисплея се придвижва към следващата програма от 1 до 13:


- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1 > Обикновен бял хляб | 8 > Кекс |
| 2 > Бърз обикновен бял хляб | 9 > Хляб без глутен |
| 3 > Пълнозърнест хляб | 10 > Тесто с мая |
| 4 > Бърз пълнозърнест хляб | 11 > Традиционно тесто |
| 5 > Френски хляб | 12 > Мармалад и компот |
| 6 > Сладък хляб | 13 > Готвене само |
| 7 > Супер-бърз хляб | |

- 1 Програмата за обикновен хляб може да бъде ползвана за повечето видове хляб от бяло брашно.
- 2 Тази програма е еквивалентна на обикновения хляб, но е доста по-бърза.
- 3 Програмата за пълнозърнест хляб би трябвало да се избира, когато се ползва пълнозърнесто брашно.
- 4 Тази програма е еквивалентна на програмата за пълнозърнест хляб, но е много по-бърза.
- 5 Програмата за френски хляб кореспондира с рецепта за традиционен, хрупкав, френски хляб.
- 6 Програмата за сладък хляб се препоръчва при рецепти съдържащи повече мазнина и захар. Ако вие използвате готово тесто за кифли или млечен хляб, не надвишавайте количеството от 1000g тесто за правоъгълната тавичка и 750g за кръглата тавичка.
- 7 Тази програма е специално за рецепта за супер бърз хляб, за бял хляб само.
- 8 Програмата за кекс може да се ползва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер.
- 9 Програмата хляб без глутен е специално за готови безглутенови миксове. Тя е предназначена за хора, които имат стомашни проблеми и имат нетърпимост към глутена в много от семената (жито, ръж, ечемик, овес, Камут, шпелта и др.). Вижте указаните спецификации на опаковката. Тавичката трябва винаги да бъде добре почистена, за да се избегне всеки риск от замърсяване с друг вид брашно. В случай на стриктна безглутенова диета, внимавайте маята, която използвате да бъде също безглутенова. Консистенцията от безглутенови брашна не прави тестото идеално. Тестото се лепи по стените на съда и трябва да бъде отстранявано с пластмасова шпатула. Безглутеновото тесто ще бъде с по-гъста консистенция и по-лепкаво в сравнение с обикновения хляб.
- 10 Тази програма не готви. Това е програма за месене и втасване на всяко тесто с мая, като тесто за пица например и за месене на невтасващи теста, като паста например. В този случай спрете програмата ръчно в края на месенето като задържите надолу бутона за вкл./изкл. (виж таблицата на стр. 89).
- 11 Тази програма не готви. Тя осигурява месене и втасване за повече от 4 часа. Така се получава тесто с по-добре разгърнат аромат и ние ви препоръчваме да я използвате често.
- 12 Програмата за мармалад автоматично готви мармалад в тавичката.
- 13 Програмата за готвене е ограничена за 10 минути до 1:30 само, регулируема на стъпки от по 10 минути. Може да бъде избрана сама и използвана:
А) в съчетание с програмата за хляб с мая.
Б) за претопляне или запичане на хляб, който вече е бил приготвен и е изстинал, докато и бил все още в тавичката.
В) за завършване на изпичането в случай, че електричеството е прекъсвало, докато хляба се е приготвял.
Хлебопекарната не трябва да се оставя без наблюдение, докато се ползва програма 13. Когато се постигне желания цвят на коричката спрете програмата ръчно като натиснете бутона .



Избиране количеството на хляба

Количеството е заложено фабрично на 1000г. Това количество е показано с информационна цел. Вижте рецептите за повече информация. Програми 8,10,11,12 и 13 нямат зададени настройки за количество. Натиснете  бутона, за да зададете избраното количество. Възможни са три варианта: 750г, 1000г и 1200г. **Никога не избирайте 1200г, когато използвате кръглата тавичка.** Индикаторната светлина светва след като зададете настройките. Общото време, което е нужно да промените програмата, зависи от избраното количество.

Избиране цвета на коричката (препичане)





Цветът на коричката е зададен фабрично на Средно/Medium. Цветът на коричката не може да се задава при програми 8, 10, 11, 12 и 13. Възможни са три варианта на избор: Леко/Light, Средно/Medium и Тъмно/Dark. Ако искате да промените зададената настройка, натиснете бутона , докато светлината на индикатора не освети съответната настройка.

Старт/Стоп





Натиснете бутона , за да стартирате уреда. Светлинният индикатор светва. Обратното броене ще започне. Вие можете да спрете или прекъснете програмата като натиснете бутона  за 3 секунди. Светлинният индикатор угасва.

Програма за отложен старт

Можете да програмирате вашия уред до 13 часа напред, за да завърши приготвянето точно когато искате.

Тази стъпка идва, след като сте избрали програмата, степента на препичане и количеството. Времето за програмата е показано на дисплея. Изчислете разликата между времето, когато старирате програмата и времето, когато искате приготвянето да бъде готово. Уредът автоматично включва продължителността на програмния цикъл. Използвайки бутоните  и  задайте изчисленото време ( нагоре  наолу). Кратко натискане променя времето на интервали от по 10 минути и се чува кратък звуков сигнал. Задържането на бутона натиснат позволява продължително преминаване през 10 минутни интервали.

Например е 8 часа вечерта и вие искате вашият хляб да е готов в 7 сутринта.

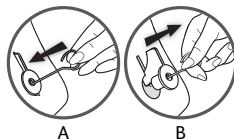
Програмирайте 11:00 като ползвате  и  бутоните. Натиснете бутона  - ще се чуе звуков сигнал и колонката * на таймера ще започне да мига. Обратното броене ще започне. Светлинният индикатор светва. Ако допуснете грешка или искате да промените настройките на времето натиснете бутон , докато чуете звуков сигнал. Неизпълненото време е на дисплея. Започнете процедурата отначало.

С програмата за отложен старт не правете рецепти с прясно мляко, яйца, квас, кисело мляко, сирене или пресни плодове, тъй като те могат да се развалят или да загубят свежестта си.

За да извадите вашия хляб

Възможно е лопатките за месене да останат в готовия хляб, когато той се изважда. В този случай използвайте куката както следва:

- след като хлябът е изваден го поставете на една страна, докато е още топъл като го държите с помощта на кухненска ръкавица.
- с другата ръка мушнете куката в оста на лопатката за месене (А)
- издържайте я внимателно, за да освободите лопатката за месене (Б)
- Обърнете хляба прав и го оставете да изстине.



За да предпазите незалепащата повърхностна тавичките, не използвайте метални прибори при изваждане на хляба.

Практически съвети

В случай, че спрете електричеството: ако по време на цикъла програмата прекъсне, заради спиране на електричеството или някаква друга намеса машината има 7 минутна защита, през която настройките са запазени. Цикълът започва от там, от

където е спрял. След изтичането на това време настройките се губят.

Ако пуснете две програми една след друга изчакайте 1 час преди да стартирате втората, за да може уредът да изстине добре.

Цикли



Претопляне
Използва се при програми 3 и 4, за да може тестото да бухне по-добре.



Месене
За оформяне структурата на тестото, так че да бухне по-добре.



Спиране
Позволява на тестото да престои и да подобри качествата си след измесването.



Бухване
Времето през което маята действа за да втаса тестото и да разгърне своя аромат.



Изпичане
Трансформира тестото в хляб и му дава златиста хрупкава коричка.



Затопляне
Поддържа хляба топъл след изпичане. Препоръчително е хлябът да бъде изваден веднага след изпичането му.



Претопляне: може да си използва само при програми 3 и 4. Лопатката за месене не работи през този етап. Тази стъпка ускорява активността на маята и по този начин съдейства за бухването на хляб, направен от брашно, което не е склонно към силно бухване.



Месене: Тестото е в първия или втория цикъл на месене или в неспокоен период между циклите на втасване. По време на цикъла и за програмите 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, и 11 вие може да добавяте съставки: сухи плодове или ядки, маслини, парчета бекон и др. Звуков сигнал индикира, кога можете да се намесите. Вижте сумарната таблица за времената на приготвяне и "допълнително време" колонката.

Тази колонка показва времето, което ще бъде показано на дисплея, когато чуете звуковия сигнал. За по-прецизна информация относно колко преди звуковия сигнал, е изведена колонката за време "екстра" от общото време за готвене.

Например: "екстра" = 2:51 и "общо време" = 3:13, съставките могат да бъдат добавени след 22 минути.



Втасване: тестото е в първи, втори или трети цикъл на втасване.



Изпичане: Хлябът е в крайния цикъл на изпичане. Индикаторна светлина свети срещу думата "end", за да окаже края на цикъла.



Затопляне: при програми 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 и 13 вие можете да оставите приготвеното в уреда. Едночасов цикъл на затопляне автоматично следва изпичането. Дисплеят остава на 0:00 за един час по време на затоплянето и светлинният индикатор мига. В края на цикъла, той спира автоматично след няколко последователни звукови сигнала.

Консумация на енергия

Консумацията на електроенергия, за да се изпече обикновен хляб от 1000g (програма 1) е 0,35 Kwh. Просто се обърнете към вашата електрическа компания, за да изчислите консумацията.

Съставки

Мазнини и олио: мазнините правят хляба по-мек и по-вкусен. Така също той се запазва по-добре и по-дълго. Прекалената употреба на мазнина забавя втасването. Ако ползвате масло го нарежете на малки парченца, за да се разпредели то по-добре по време на приготвянето. Вие можете да сложите 15 г масло вместо 1 супена лъжица олио. Не добавяйте горещо масло. Пазете мазнината от контакт с маята, тъй като мазнината може да попречи на рехидратацията на маята. Не използвайте нискомаслен маргарин или заместители на маслото.

Яйца: яйцата правят тестото по-богато, подобряват цвета на хляба и спомагат той да бъде по-мек. Ако използвате яйца, редуцирайте количеството на течността, която използвате пропорционално. Счупете яйцето и го прибавете към течността, докато достигнете количеството указано в рецептата. Рецептите са направени за яйца с тежина 50 г, ако вашите яйца са по-големи добавете малко брашно, ако яйцата ви са по-малки използвайте по-малко брашно.

Мляко: В рецептите се ползва както прясно мляко, така и мляко на прах. Ако ползвате мляко на прах прибавете количеството вода указано в рецептата. То подсилва аромата и запазва по-дълго качествата на хляба. За рецепти, в които се ползва прясно мляко вие можете да заместите част от него с вода, но крайното количество не трябва да надвишава това, което е указано в рецептата. Полуобезмасленото или обезмасленото мляко е най-добро за да не получи тестото тежка текстура. Млякото, също така, притежава емулсиращ ефект, като прави хляба по-мек.

Вода: Водата рехидрира и активира маята. Тя , също така, хидрира нишестето в брашното и помага на леката, бяла част да се оформи. Водата може частично или изцяло да бъде заменена с мляко или друга течност. Използвайте течности със стайна температура.

Брашно: теглото на брашното варира значително в зависимост от типа брашно, което се използва. В зависимост от качеството на брашното, резултатите от изпичането могат да варират. Съхранявайте брашното в херметично затворен съд, тъй като брашното реагира на атмосферните промени като абсорбира влага или я отдава. Използването на "брашно Т55", "Силно брашно", "Хлебно брашно" или "Пекарско брашно" е за

предпочитане пред обикновеното брашно освен, ако не е посочено друго в рецептата. Не надвишавайте количеството от 1000г тесто за правоъгълната тавичка и 750г за кръглата тавичка, когато ползвате специални брашна за хляб, кифли или млечен хляб. Прибавянето на овес, трици, пшеничен зародиш, ръж или цели зърна към тестото ще доведе до по-малък и по-тежък хляб. Пресвяването на брашното също оказва ефект върху резултатите: колкото повече брашното е цялостно (тоест колкото повече от външната обвивка на пшеницата се съдържа), толкова по-малко би бухнало тестото и хлябът би станал по-плътен. Вие, също така, може да намерите готови за употреба смеси за хляб в магазина. Следвайте инструкциите на производителя, когато използвате такива готови смеси. Обикновено изборът на програмата зависи от избраното за приготвяне. Например: Пълнозърнест хляб – програма 3.

Захар: Използвайте бяла, кафява захар или мед. Недейте да използвате нерафинирана или захар на бучки. Захарта действа като храна за маята, дава на хляба добър вкус и подобрява прегичането на коричката. Изкуствените подсладители не могат да бъдат заместници на захарта, тъй като маята не реагира с тях.

Сол: Солта придава вкус на храната и регулира активността на маята. Възможно е, обаче, тя да не направи контакт с маята. Благодарение на солта тестото е здраво, плътно и не набъбва твърде бързо. Солта, също така, подобрява структурата на тестото. Използвайте обикновена трапезна сол. Не използвайте едра сол или заместители на сол.

Мая: Пекарската мая се среща в няколко форми: прясна на малки кубчета, суха и активна за рехидратация или суха и инстантна. Ново: маята вече се предлага в течна форма в малки пликчетата, за да може да се съхранява в хладилник. Може да се излее директно в брашното. Прясната мая се предлага в супермаркетите (отделите за печива или свежи продукти), но вие, също така, можете да си я закупите от близката хлебопекарна. Без значение от формата тя трябва да бъде сложена директно в тавичката за печене на хлебопекарната заедно с другите продукти. Не забравяйте да натрошите прясната мая с пръсти, за да може тя да се разтвори по-добре. Само активната суха мая (на малки гранули) трябва да бъде смесена с малко хладка вода преди употреба. Изберете температура близка до 37°, но не по-малка, иначе няма нарастне добре, а при по-висока температура маята би загубила енергия за нарастване. Задръжте зададеното количество и запомнете да съобразите количеството на маята с нейната форма (вижте еквивалентите по-долу).

Еквиваленти в количество/грамаж/обем между суха мая, прясна мая и течна мая:

Суха мая В чл.	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Прясна мая в грамове	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Течна мая в милилитри	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Бакпулвер: може да се ползва при кексове и не се препоръчва при правене на хляб. Самонабухващото брашно елиминира нуждата от от бакпулвер.

Адитиви (маслини, парченца бекон и др.): Вие можете да придадете на рецептите индивидуалност като, внимавайки, добавите съставки по ваш избор:

- За да добавяте следвайте звуковата сигнализация за добавяне на съставки, особено в случаите, когато добавките са запалими като сушените плодове напр.
- За да добавите най-твърдите семена (като леноно семе и сусам) при започване на месенето за ваше улеснение използвайте машината (отложен старт напр.)
- Да изцедите добре мокрите добавки (маслини).
- Да намалите количеството на тежките добавки в брашното за по-добро смесване.
- Не добавяйте големи количество допълнителни съставки, особено сирене, пресни плодове и зеленчуци, тъй като те могат да окажат влияние върху бухването на тестото.
- Да се наризват на ситно ядките, тъй като те могат да разкъсат повърхността на печивото и в резултат на това да намалят обема му.

Практични съвети

Приготвянето на хляба се влияе много от температурата и влажността. В случай на висока температура използвайте течности, които са по-хладни от нормалното. Ако пък е студено ще е добре да затоплите леко водата или млякото (не повече от 35°С). Всяка течност, която се използва трябва да бъде хладка – около 20 – 25°С (с изключение на супер-бързия хляб, кадето трябва да е 35 – 45°С максимално).

Също така, понякога ще е нужно да проверявате състоянието на тестото преди второто месене: то трябва да оформи гладка топка, която да не се лепи по стените на тавичката.

- ако цялото количество брашно не е омесено в тесто, добавете още малко вода.

- ако тестото е твърде мокро и залепва по стените ще трябва да добавите малко брашно.

Такива корекции трябва да се правят малко по-малко (не повече от 1 с.л. всеки път) и трябва да се види дали има някакво подобрение преди да се продължи.

Честа грешка е да се смята, че добавянето на повече мая ще накара хляба да бухне повече.

Прекалено много мая би направила структурата на тестото твърде крекка. То ще бухне твърде много и после ще спадне по време на печенето. Вие можете да определите структурата на тестото преди печене като го натиснете леко с пръсти: тестото трябва да бъде леко еластично и следите от пръстите да се скрият лека по-лека.

Таблица на циклите

Програма	Препичане	Количество	Пълно време за приготвяне (час.)	Допълнително	Затопляне (мин.)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60



























Програма	Препичане	Количество	Пълно време за приготвяне (час.)	Допълнително	Затопляне (мин.)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Времето за месене е равно на 30 минути.




Внимание:
Цялата продължителност не включва времето за погряване при програми 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 и 13.

УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.

	Хлябът бухва твърде много	Хлябът спада, след като е бухнал твърде много	Хлябът не бухва достатъчно	Коричката не е достатъчно златиста	Външно е кафяв, но вътрешно не е изпечен	Отгоре и от страни хлябът е набрашнен
						
Бутонът  е бил натиснат по време на приготвянето						
Брашното не е достатъчно						
Твърде много брашно						
Маята не е достатъчно						
Твърде много мая						
Водата ни е достатъчно						
Твърде много вода						
Захарта не е достатъчно						
Ниско качество на рашното						
Грешни пропорции на съставките (твърде много)						
Водата е много гореща						
Водата е много студена						
Грешна програма						

Напътствия при евентуални проблеми

Проблеми	Решения
Лопатките за месене остават залепени в тавичката	<ul style="list-style-type: none"> • Накиснете ги преди да ги извадите.
Лопатките за месене остават залепени в хляба	<ul style="list-style-type: none"> • Намажете лопатките за месене с малко мазнина преди да сложите съставките в тавичката за хляб.
След като натиснете  нищо не се случва	<ul style="list-style-type: none"> • Машината е твърде топла. Изписва се следното съобщение-грешка: E01 + 5 звукови сигнала. Изчакайте 1 час между двата цикъла. • Отложеният старт е бил програмиран. Ако се покаже друго друго съобщение на дисплея се обърнете към оторизиран сервизен център. • Програмата включва претопляне.
След като натиснете бутона  мотора се включва, но месенето не започва	<ul style="list-style-type: none"> • Тавичката не е била правилно поставена. • Липсва лопатка за месене или не е инсталирана правилно.
След отложения старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не се е случило	<ul style="list-style-type: none"> • Забравили сте да натиснете бутона  след програмирането. • Маята е попаднала в контакт с солта и/или водата. • Липсват лопатките за месене.
Мирише на изгоряло	<ul style="list-style-type: none"> • Някои от съставките са попаднали извън тавичката: оставете машината да изстине и я изчистете отвътре с влажна гъба и без почистващ препарат. • Пригответеното прелива: количеството на съставките, които са използвани е голямо и пригответеното е твърде течно. Следвайте пропорциите указани в рецептата.

Descriere



RO

Recomandări privind siguranța

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu acceptă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru siguranța dvs., acest produs se conformează tuturor standardelor și reglementărilor aplicabile (Directivile privind tensiunea joasă, compatibilitățile electromagnetice, materialele în contact cu alimentele, mediul etc.).
- Acest aparat electrocasnic nu este destinat a fi operat folosind un cronometru exterior sau un sistem de control de la distanță separat.
- Acest aparat electrocasnic nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu probleme fizice, senzoriale sau mentale, sau de oameni fără cunoștințe sau experiență dacă nu sunt supravegheați sau nu li se dau instrucțiuni privind utilizarea aparatului electrocasnic de un adult responsabil pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul electrocasnic.
- Utilizați aparatul electrocasnic pe o suprafață de lucru stabilă departe de improșcările cu apă și în nici un caz într-o nișă construită în bucătărie.
- Asigurați-vă că puterea pe care o folosește corespunde sistemului dvs. de alimentare electrică. Orice eroare de conectare va anula garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu pământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., pământarea trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în țara dvs.
- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizați afară. La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucțiunilor, producătorul nu acceptă nici o răspundere iar garanția nu se va aplica.
- Scoateți aparatul din priză când ați terminat cu utilizarea sa și când doriți să îl curățați.
- Nu folosiți aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este defect sau deteriorat,
 - aparatul a căzut pe podea și prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează corect.În ambele cazuri, aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reparații aprobat pentru a elimina orice risc. Vedeți documentele de garanție.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.
- Toate intervențiile altele decât curățarea și întreținerea de fiecare zi trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape de sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului dvs., lângă o sursă de căldură sau peste un colț ascuțit.
- **Nu atingeți fereastra de vizualizare în timpul și imediat după funcționare. Fereastra poate atinge o temperatură înaltă.**
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul.
- Folosiți doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză cu pământare și dimensionat corespunzător.
- Nu puneți aparatul pe alte aparate.
- Nu folosiți aparatul ca sursă de încălzire.
- Nu puneți hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe el.
- În cazul în care vreo piesă a aparatului ia foc, nu încercați să o stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Stingeați flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru siguranța dvs., folosiți doar accesoriile și piesele de rezervă concepute pentru aparatul dvs.
- Toate aparatele trec printr-un strict control al calității. Teste de utilizare practică se efectuează pe aparate selectate la întâmplare, ceea ce explică orice urme ușoare de utilizare.
- **La sfârșitul programului, folosiți întotdeauna mânuși de cuptor pentru a manipula vasul sau piesele fierbinți ale aparatului. Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării.**
- Nu astupați niciodată fantele de aerisire.
- Fiți foarte atenți, se pot elibera aburi când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul programului.
- **Când folosiți programul Nr. 12 (gem, compoturi) atenție la aburi și la improșcarea cu materia fierbinte când deschideți capacul.**
- Atenție, dacă aluatul curge peste cavitatea de coacere și atinge elementul de încălzire, poate lua foc, de aceea:
 - nu depășiți cantitățile indicate în rețete.
 - nu depășiți un total de 1000 g de aluat în vasul rotund și 1200 g în vasul dreptunghiular.
 - nu depășiți un total de 530 g de făină și 9 g de drojdie în vasul rotund și 650 g de făină și 11 g de drojdie în vasul dreptunghiular.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 63 dBA.

Dacă aveți orice probleme cu sau întrebări legate de produs, vă rugăm vizitați websiteul nostru www.tefal.co.uk



Să ajutăm la protecția mediului!

① Aparatul dvs conține multe materiale care pot fi refolosite sau reciclate.

② Duceți-l la un punct de colectare ca să poată fi procesat.

Introducere

Pâinea joacă un rol important în nutriția noastră.

Cine nu a visat să-și facă pâinea proaspătă acasă? Acum puteți, folosind un aparat de făcut pâine.

Fie că sunteți începători sau cunoscători ai aparatului de făcut pâine, tot ce aveți de făcut este să adăugați ingredientele iar aparatul de făcut pâine face restul. Puteți face cu ușurință pâine, aluat de pâine, aluat de pizza, briote, paste și gem fără efort sau pur și simplu lăsați-vă inspirația și creativitatea să facă treaba. Totuși, fiți conștienți că pentru a scoate tot din aparatul dvs. de făcut pâine este necesară o anumită curbă a învățării. Faceți-vă timp să vă cunoașteți aparatul de făcut pâine. La prima utilizare, ar trebui să faceți rețetele din paragraful „Pornire rapidă”. Observați că textura pâinii pe care o veți obține este mai compactă decât pâinea dintr-o brutărie. De asemenea, amintiți-vă că pâinile coapte au o gaură dedesubt, acolo unde este poziționată paleta de frământat în timp ce pâinea se coace în vas.

Sfaturi pentru a face o pâine bună

1. Citiți instrucțiunile cu atenție și folosiți rețetele: a face pâine folosind acest aparat nu este totuna cu a face pâine de mână!
2. Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura camerei și trebuie cântărite exact. **Măsurați lichidele cu recipientul gradat furnizat. Folosiți dozatorul dublu pentru a măsura lingurițele cu un capăt și lingurile cu celălalt.** Toate măsurile lingură sunt rase și nu cu vârf. Măsurările incorecte dau rezultate proaste.
3. Pentru a face pâine cu succes folosirea ingredientelor corecte este critică. Folosiți ingrediente înainte de data expirării și păstrați-le într-un loc răcoros, uscat.
4. Este important să măsurați cantitatea de făină precis. De aceea ar trebui să cântăriți făina folosind un cântar de bucătărie. Folosiți pachete de drojdie uscată fulgi (vândută în Marea Britanie ca Easy Bake sau drojdie cu acțiune rapidă). Dacă nu se indică altfel în rețetă, nu folosiți praf de copt. Odată ce un pachet de drojdie a fost desfăcut, el ar trebui sigilat, depozitat într-un loc răcoros și utilizat în termen de 48 de ore.
5. Pentru a evita conturbarea preparatului în timp ce crește, recomandăm să puneți toate ingredientele în vas la început și să nu deschideți capacul în timpul utilizării. Respectați cu atenție ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele, apoi solidele. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele, zahărul sau sarea.**

Ordinea generală ce trebuie urmată:

Lichide
(unt, ulei, ouă, apă, lapte)

Sare

Zahăr

Făină, prima jumătate

Lapte praf

Ingredientele solide specifice

Făină, a doua jumătate

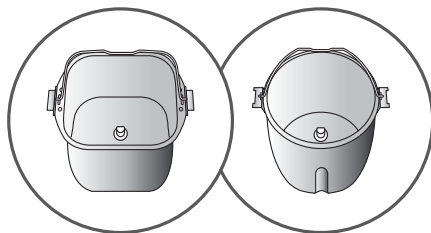
Drojdie

Vasele

Puteți varia formele pâinilor dvs. folosind unul sau celălalt dintre cele două vase furnizate.

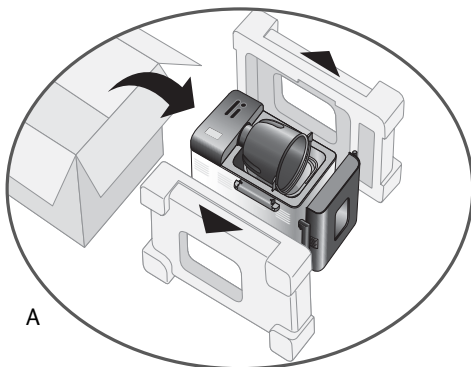
Rotund: nu depășiți totalul de 1000 g de aluat.

Dreptunghiular: nu depășiți totalul de 1200 g de aluat.



Înainte să utilizați aparatul pentru prima dată

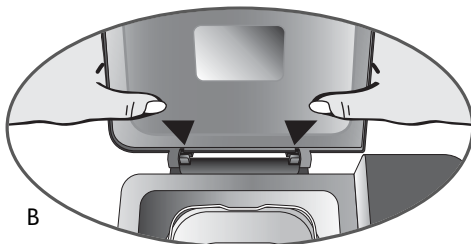
- Scoateți toate accesoriile și orice note din sau din afara aparatului - A.
- Curățați toate piesele și aparatul însuși folosind o cârpă umedă.



A

Utilizarea aparatului

- Puneți capacul - B.
- Derulați complet cablul de alimentare.
- Se poate emite un miros slab când se utilizează pentru prima dată.



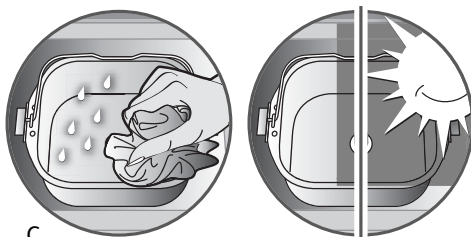
B

Curățarea și întreținerea

- Scoateți aparatul din priză. Curățați toate piesele, aparatul însuși și interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscăți bine - C.
- Spălați vasul și paleta de frământat în apă caldă cu săpun. Dacă paleta de frământat rămâne lipită în vas, lăsați-o să se înmoaie timp de 5 - 10 min.
- Dacă e necesar, scoateți capacul pentru a-l curăța cu apă caldă - D.
- Nu spălați nici o piesă în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți produse de curățare casnice, palete de răzuit sau alcool.
- Folosiți o cârpă moale, umedă.
- Nu scufundați niciodată carcasa aparatului sau capacul.

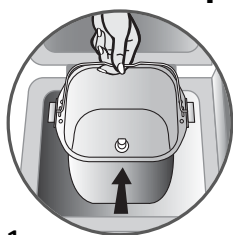


C



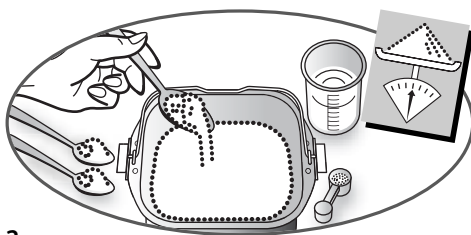
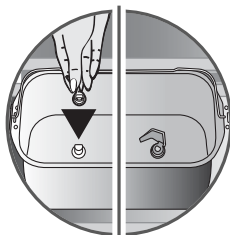
D

Pornirea rapidă



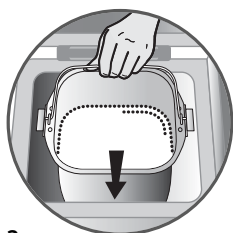
1

Scoateți vasul ridicând mânerul și trăgând ferm în sus. Apoi introduceți paleta.



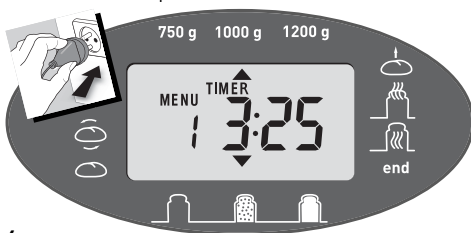
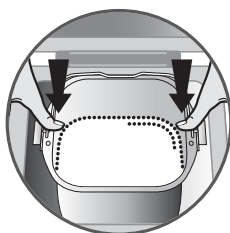
2

Puneți ingredientele în vas exact în ordinea recomandată. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu precizie.



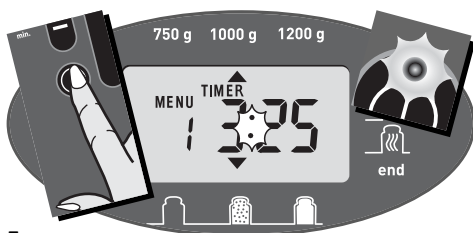
3

Puneți vasul în aparatul de făcut pâine. Apăsăți în jos pe ambele părți ale vasului astfel încât acesta să se prindă bine pe ambele părți ale aparatului de făcut pâine și să angreneze acționarea.



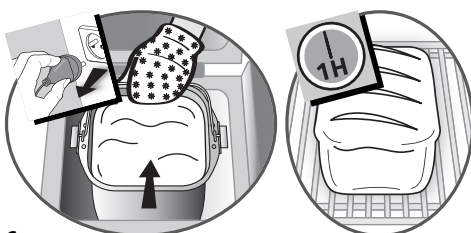
4

Închideți capacul. Puneți în priză aparatul de făcut pâine și porniți-l. După un semnal audio, va apărea programul 1 pe afișaj ca setare implicită (1000 g, rumenire medie), urmat de timpul corespunzător.



5

Apăsăți butonul . Cele două puncte ale cronometrului vor pâlpâi. Indicatorul de operare se aprinde.



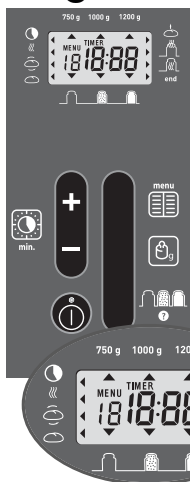
6

Scoateți din priză aparatul la sfârșitul ciclului de coacere sau încălzire. Ridicați vasul afară din aparat trăgând de mâner în afară. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru că mânerul vasului este fierbinte, la fel ca interiorul capacului. Scoateți din vas pâinea fierbinte și puneți-o pe un grilaj timp de cel puțin o oră ca să se răcească.

Pentru a vă cunoaște aparatul de pâine, sugerăm să încercați rețeta e PÂINE DE BAZĂ pentru prima dvs. pâine.

PÂINE ALBĂ DE BAZĂ - Programul 1	INGREDIENTE (lgr. = linguriță - lg. = lingură)
RUMENIRE = MEDIE	- ULEI = 1,5 lg. - LAPTE PRAF = 2 lg.
GREUTATE = 1000 g (vasul rotund)	- APĂ = 330 ml - FĂINĂ = 605 g
TIMP = 3 : 18	- SARE = 1,5 lgr. - DROJDIE USCATĂ = 1,5 lgr.
	- ZAHĂR = 1 lg.


Programele



Pentru fiecare program se afișează o setare implicită. De aceea va trebui să selectați setările dorite manual.

Selectarea unui program

Alegerea unui program declanșează o serie de pași care sunt realizați automat unul după altul.

Butonul MENU vă dă posibilitatea să alegeți un anumit număr de programe diferite. Se afișează timpul corespunzând programului. De fiecare dată când apăsați  butonul, numărul de pe panoul de afișaj avansează la programul următor, de la 1 la 13:

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 > pâine albă de bază | 8 > prăjitură |
| 2 > pâine albă de bază rapidă | 9 > pâine fără gluten |
| 3 > pâine integrală | 10 > aluat dospit și aluat de paste proaspete |
| 4 > pâine integrală rapidă | 11 > aluat tradițional |
| 5 > pâine franțuzească | 12 > gem și compoturi |
| 6 > pâine dulce | 13 > doar gătire |
| 7 > pâine superrapidă | |

1 Programul pentru pâine de bază se poate folosi pentru majoritatea rețetelor de pâine ce folosesc făină albă de grâu.

2 Acest program este echivalent cu programul pentru pâine de bază dar este o versiune mai rapidă.

3 Programul pentru pâine integrală ar trebui selectat când folosiți făină integrală.

4 Acest program este echivalent cu programul pentru pâine integrală dar este o versiune mai rapidă.

5 Programul pentru pâine franțuzească corespunde unei rețete de pâine albă tradițională franțuzească crocantă.

6 Programul pentru pâine dulce este potrivit pentru rețete care conțin mai multă grăsime și zahăr. Dacă folosiți alături de gata pentru brișe sau pâini cu lapte, nu depășiți totalul de 1000 g de aluat pentru vasul dreptunghiular și 750 g pentru cel rotund. Sugerăm rumenirea UȘOARĂ pentru prima dvs. rețetă de brișe.

7 Acest program este în mod anume pentru rețeta de PÂINE SUPERRAPIDĂ doar pentru pâine albă.

8 Programul pentru prăjituri se poate folosi pentru a face patiserie și prăjituri cu praf de copt.

9 Pâinea fără gluten se va face exclusiv din amestecuri de gata fără gluten. Este potrivită pentru persoanele cu celiachie, care le face intolerante la glutenul prezent în multe cereale (grâu, secară, orz, ovăz, grâu dur, secară albă etc.). Consultați recomandările anume de pe pachet. Vasul trebuie întotdeauna curățat bine pentru a se evita orice risc de contaminare cu alte făinuri. În cazul unei diete stricte fără gluten, aveți grijă ca și drojdia

folosită să fie fără gluten. Consistența făinurilor fără gluten nu are ca rezultat un aluat ideal. Aluatul se lipește de margini și trebuie răzuit cu o spatulă flexibilă din plastic în timpul frământării. Pâinea fără gluten va avea o consistență mai densă și va fi mai deschisă la culoare decât pâinea normală.


10 Acest program nu gătește. Este un program de frământare și manipulare a oricărui aluat dospit, de ex. aluat de pizza, și pentru frământarea alăturilor nedospite, de ex. aluat de paste. În acest caz, opriți programul manual la sfârșitul frământării apăsând butonul start/stop (vezi tabelul de la pagina 100).

11 Acest program nu gătește. El este pentru frământare și manipulare pentru mai mult de 4 ore. Aceasta are ca rezultat un aluat cu arome mult mai bine dezvoltate și vă recomandăm să-l coaceți în cuptor.


12 Programul pentru gem gătește automat gemul în vas.

13 Programul de gătire e limitat doar de la 10 min. la 1H30, reglabil în pași de 10 min. El poate fi selectat singur și folosit:

- împreună cu programul de alături dospite,
- pentru a încălzi sau a face crocantă pâinea care a fost deja coaptă și răcită încă în vas,
- pentru a termina coacerea în eventualitatea unei pene de curent prelungite în timpul unui ciclu de preparare a pâinii.


Aparatul de făcut pâine nu trebuie lăsat nesupravegheat când se folosește programul 13. Când s-a obținut culoarea dorită a cojii, opriți manual programul apăsând butonul .

Selectarea greutății pâinii



Greutatea pâinii este setată implicit la 1000 g. Această greutate este arătată în scopuri de informare. Vezi rețetele pentru mai multe detalii. Programele 8, 10, 11, 12, 13 nu includ o setare a greutății. Apăsăți butonul  pentru a seta greutatea aleasă.

Sunt posibile trei opțiuni: 750 g, 1000 g și 1200 g. **Nu selectați niciodată 1200 g când folosiți vasul rotund.** Lumina indicatorului de lângă setarea selectată se aprinde. Timpul total necesar pentru program se schimbă în funcție de greutatea aleasă.

Selectarea culorii cojii (rumenirea)

Culoarea cojii este setată implicit pe MEDIE. Culoarea cojii nu poate fi setată la programele 8, 10, 11, 12, 13. Sunt posibile trei opțiuni: UȘOARĂ / MEDIE / ÎNCHISĂ. Dacă doriți să schimbați setarea implicită, apăsați butonul  până ce lumina indicatorului de lângă setarea dorită se aprinde.









Start / Stop

Apăsăți butonul  pentru a porni aparatul. Lumina indicatorului se va aprinde. Numărătoarea inversă va porni. Puteți opri sau anula programul ținând butonul  apăsat timp de 3 secunde. Lumina indicatorului se va stinge.

Programarea pornirii întârziate

Puteți programa aparatul cu până la 13 ore în avans pentru a avea preparatul gata la momentul pe care-l doriți.

Acest pas urmează după ce selectați programul, nivelul de rumenire și greutatea. Se afișează timpul programului. Calculați diferența de timp dintre momentul în care porniți programul și ora la care vreți să fie gata preparatul. Mașina include automat durata ciclurilor programului.

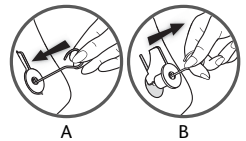
Folosind butoanele  și , afișați timpul calculat ( în sus și  în jos). Apăsările scute schimbă timpul cu intervaluri de 10 min + un bip scurt. Ținând butonul apăsat în jos se efectuează o derulare continuă a intervalurilor de 10 minute. De exemplu, este ora 8 pm și vreți ca pâinea să fie gata la 7 am dimineața următoare. Programați 11:00 folosind butoanele  și . Apăsăți butonul . Se emite un semnal audio iar coloana cronometrului clipește. Dacă faceți vreo greșeală sau vreți să schimbați setarea timpului, țineți apăsat butonul  până ce face bip. Timpul implicit se afișează. Porniți din nou operarea.

Cu programul de pornire întârziată nu folosiți rețete care conțin lapte proaspăt, ouă, smântână, iaurt, brânză sau fructe proaspete pentru că acestea se pot strica sau altera peste noapte.

Pentru a scoate pâinea

Se poate întâmpla ca paleta de frământare să rămână lipită de pâine când aceasta este scoasă. În acest caz, folosiți accesoriul „cârlig” după cum urmează:

- odată ce pâinea este scoasă, puneți-o pe o latură în timp ce este încă fierbinte și țineți-o cu o mână, purtând o mănușă de cuptor,
- introduceți cârligul în axul paletelor de frământat (A),
- trageți ușor pentru a elibera paleta de frământat (B),
- întoarceți pâinea în sus și lăsați-o pe un grătar să se răcească.



Pentru a păstra calitățile antiaderente ale vasului, nu folosiți ustensile metalice pentru a scoate pâinea.

Sfaturi practice

Dacă e vreo pană de curent: dacă, în timpul ciclului, programul este întrerupt de o pană de curent sau o manipulare greșită, mașina are un timp de protecție de 7 min în care setările sunt salvate. Ciclul pornește din nou de unde s-a oprit. Dincolo de acel timp, setările sunt pierdute.

Dacă rulați două programe, unul după altul, așteptați 1 oră înainte de a-l porni pe al doilea pentru a permite aparatului să se răcească complet.

Ciclurile



Preîncălzirea

Folosită pentru programele 3 și 4 pentru a lăsa aluatul să crească mai bine.



Frământarea

Pentru formarea structurii aluatului ca acesta să poată crește mai bine.



Odihnirea

Permite aluatului să se odihnească pentru a îmbunătăți calitatea frământării.



Creșterea

Tempul în care drojdia lucrează pentru a crește pâinea și a-și dezvolta aroma.



Coacerea

Transformă aluatul în pâine și-i face o coajă aurie, crocantă.



Încălzirea

Tine pâinea caldă după coacere. Se recomandă totuși ca pâinea să fie scoasă imediat după coacere.

Preîncălzirea: activată doar pentru programele 3 și 4. Paleta de frământat nu funcționează în această perioadă. Acest pas accelerează activitatea drojdiei și încurajează astfel creșterea pâinilor făcute din făinuri care au tendința să nu crească bine.

Frământarea: aluatul este în ciclul de frământare 1 sau 2 sau într-o perioadă de amestecare între ciclurile de creștere. În timpul acestui ciclu, și pentru programele 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 și 11, puteți adăuga ingrediente ca: fructe uscate sau nucii, măsline, bucățele de șuncă etc. Un semnal audio indică momentul în care e necesară intervenția dvs. Consultați tabelul care însumează timpurile de la pagina 10 și coloana „extra”. Această coloană indică timpul care va fi afișat pe ecranul aparatului dvs. când sună bipul. Pentru informații mai exacte privind când sună bipul, scădeți timpul din coloana „extra” din timpul total de coacere.

De exemplu: „extra” = 2:51 și „timpul total” = 3:13, ingredientele pot fi adăugate după 22 min.

Creșterea: aluatul este în ciclul de creștere 1, 2 sau 3.

Coacerea: pâinea este în ciclul final de coacere. Se va aprinde lumina unui indicator lângă “END” și va indica sfârșitul ciclului.

Păstrarea la cald: pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 și 13, puteți lăsa preparatul în aparat. După gătit, urmează automat un ciclu de păstrare la cald de o oră. Așțiul rămâne la 0:00 în timpul orei de păstrare la cald iar lumina indicatorului pălpăie. La sfârșitul ciclului, aparatul face bip de mai multe ori și se oprește automat.

Consumul de energie

Consumul de energie pentru a coace o pâine de bază de 1000 de grame (programul 1) este de aproximativ 0,35 Kwh. Consultați costul local al electricității din țara dvs. pentru a vă calcula consumul de electricitate.

Ingredientele

Grăsimi și uleiuri: grăsimile fac pâinea mai moale și mai gustoasă. De asemenea o păstrează mai bine și mai mult. Prea multe grăsimi încetinesc creșterea. Dacă folosiți unt, tăiați-l în bucăți mici astfel încât să fie distribuit egal în tot preparatul sau înmuiați-l. Puteți înlocui 15g de unt cu 1 lingură de ulei. Nu adăugați unt fierbinte. Nu lăsați grăsimea să vină în contact cu drojdia, pentru că grăsimea poate împiedica rehidratarea drojdiei. Nu folosiți amestecuri cu puține grăsimi sau înlocuitori de unt.

Ouă: ouăle fac aluatul mai bogat, îmbunătățesc culoarea pâinii și stimulează dezvoltarea părții moi, albe. Dacă folosiți ouă, reduceți proporțional cantitatea de lichid folosită. Spargeți oul și completați cu lichid până ce ajungeți la cantitatea de lichid indicată în rețetă. Rețetele sunt concepute pentru ouă de 50 g bucata; dacă ouăle dvs. sunt mai mari, adăugați puțină făină; dacă sunt mai mici, folosiți mai puțină făină.

Lapte: rețetele folosesc fapte proaspăt, fapte praf. Dacă folosiți lapte praf, adăugați cantitatea de apă stabilită în rețetă. El sporește aroma și îmbunătățește calitățile de păstrare ale pâinii. La rețetele care folosesc lapte proaspăt, puteți înlocui o parte din el cu apă dar volumul total trebuie să fie egal cu cantitatea stabilită în rețetă. Laptele semidegresat sau degresat este cel mai bun pentru a evita ca pâinea să aibă o textură strânsă. Laptele mai are un efect de emulsifiere care îl face să încorporeze aer, dând părții moi, albe un aspect mai bun.

Apa: apa rehidratează și activează drojdia. De asemenea hidratează amidonul din făină și ajută la formarea părții moi, albe. Apa poate fi înlocuită total sau parțial cu lapte sau alte lichide. Folosiți lichide la temperatura camerei.

Făina: greutatea făinii variază semnificativ în funcție de tipul de făină folosit. În funcție de calitatea făinii, și rezultatele coacerii pot varia. Păstrați făina într-un container închis ermetic pentru că făina reacționează la fluctuațiile condițiilor atmosferice, absorbind umezeala sau pierzând-o. **Folosiți mai degrabă „făină franceză T55”, „făină dură”, „făină de pâine” sau „făina brutarului” decât făină standard, dacă nu se indică altfel în**

rețetă. Nu depășiți totalul de 1000 g de aluat în vasul dreptunghiular și 750 g în vasul rotund când folosiți făinuri și amestecuri speciale pentru pâine, briose și pâine cu lapte. Adăugând ovăz, tărâțe, germeni de grâu, secară sau grâne integrale în aluatul de pâine va rezulta o pâine mai mică și mai grea. Și cernerea făinii afectează rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică cu cât este mai mare conținutul de înveliș de grâu), cu atât va crește mai puțin aluatul și pâinea va fi mai densă. Mai puteți găsi amestecuri gata de folosit pentru pâine pe piață. Urmați instrucțiunile fabricantului când folosiți aceste preparate. De obicei, alegerea programului va depinde de preparatul folosit. Puteți de asemenea să găsiți preparate sau amestecuri de pâine de gata pe piață. Urmați instrucțiunile producătorului când folosiți aceste preparate. De exemplu: Pâine integrală - Programul 3.

Zahăr: folosiți zahăr alb, maro sau miere. Nu folosiți zahăr nerafinat sau cubic. Zahărul acționează ca hrana pentru drojdie, îi dă pâinii gustul bun și îmbunătățește rumenirea cojii. Îndulcitorii artificiali nu pot înlocui zahărul pentru că drojdia nu va reacționa cu ei.

Sare: sarea dă gust alimentelor și reglementează activitatea drojdiei. Nu ar trebui să intre în contact cu drojdia. Grație sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. Ea îmbunătățește și structura aluatului. Folosiți sare obișnuită de masă. Nu folosiți sare mare sau înlocuitori de sare.

Drojdia: există drojdia de brutărie în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată și activă ce trebuie rehidratată și instant. NOU: drojdia este acum disponibilă ca produs lichid prezentată în pungi mici ce se depozitează în frigider. Ea se poate turna direct în făină. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri (la raioanele de brutărie sau de produse proaspete), dar puteți cumpăra drojdie proaspătă și de la brutarul dvs. local. Indiferent de formă, drojdia ar trebui adăugată direct în vasul de copt al aparatului de făcut pâine cu celelalte ingrediente. Amintiți-vă să fărâmițați drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai ușor. Doar drojdia activă uscată (în granule mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldă înainte de utilizare. Alegeți o temperatură apropiată de 37°C, la mai mică nu va mai crește la fel de bine, la mai mare își va pierde puterea de creștere. Respectați cantitățile stabilite și amintiți-vă să adaptați cantitatea de drojdie conform formei sale (vezi graficul de echivalențe mai jos).

Echivalente în cantitate/greutate/volum între drojdia uscată, drojdia proaspătă și drojdia lichidă:

Drojdie uscată (în lg.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Drojdie proaspătă (în g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drojdie lichidă (în ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Praful de copt: acesta ar trebui folosit doar pentru coacerea prăjiturilor și nu este potrivit pentru prepararea pâinii. Capacitatea de creștere a făinii elimină nevoia prafului de copt.

Aditivi (măslina, bucăți de șuncă etc.): puteți adăuga o notă personală rețetelor dvs. adăugând ce ingrediente doriți, având grijă:

- să le adăugați după bipul pentru ingrediente suplimentare, în special pe cele fragile, ca fructe uscate,
- să adăugați majoritatea grăunțelor solide (ca linte sau susan) la începutul procesului de frământare pentru a facilita folosirea mașinii (pornirea amânată, de exemplu),
- să scurgeți bine ingredientele umede (măslina),
- să fărâmițați ușor ingredientele grase pentru o mai bună amestecare,
- să nu adăugați o cantitate prea mare de ingrediente suplimentare, în special brânză, fructe proaspete și legume proaspete pentru că pot afecta dezvoltarea aluatului,
- să tăiați fin nucile pentru că pot tăia structura pâinii și reduce înălțimea copturii.

Sfaturi practice

Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și umiditate. În caz de căldură mare, folosiți lichide mai reci decât de obicei. Similar, dacă este rece, ar putea fi necesar să încălziți apa sau laptele (nu depășiți niciodată 35°C). Orice lichid folosit ar trebui încălzit, cam la 20 până la 25°C (cu excepția Pâinii superrapide unde ar trebui să fie 35 la 45°C max.).

Uneori poate fi de asemenea folositor să verificați starea aluatului în timpul celei de-a doua frământări: el ar trebui să formeze o minge egală care se desprinde ușor de pe pereții vasului.

- dacă nu s-a amestecat toată făina în aluat, mai adăugați puțină apă,

- dacă aluatul este prea umed și se lipește de margini, s-ar putea să fie necesar să adăugați puțină făină. Astfel de corecții ar trebui făcute foarte treptat (nu mai mult de 1 lingură o dată) și așteptați să vedeți dacă este vreo îmbunătățire înainte de a continua.

O eroare comună este să credeți că adăugând mai multă drojdie va face pâinea să crească mai mult.

Prea multă drojdie face structura pâinii mai fragilă și va crește mult și după aceea va cădea la copt. Puteți determina starea aluatului chiar înainte de copt atingându-l ușor cu vârfurile degetelor: aluatul ar trebui să fie ușor rezistent iar urma de deget ar trebui să dispară puțin câte puțin.

Timpii de gătire

PROGRAM	RUMENIRE	GREUTATE	TIMP TOTAL DE GĂTIRE (H)	EXTRA	PĂSTRARE LA CALD (mn)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60








PROGRAM	RUMENIRE	GREUTATE	TIMP TOTAL DE GĂTIRE (H)	EXTRA	PĂSTRARE LA CALD (mn)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Timpul de frământare este egal cu 30 min.




Comentariu:
durata totală nu include timpul de încălzire pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 și 13.

Ghid de depanare

Nu obțineți rezultatele așteptate? Acest tabel vă va ajuta.

	Pâinea crește prea mult	Pâinea cade după ce a crescut prea mult	Pâinea nu crește destul	Crusta nu este destul de aurie	Laturile sunt maro dar pâinea nu este deplin coaptă	Partea de sus și laturile făinoase
						
Butonul  a fost apăsat în timpul coacerii				●		
Făin ă insuficientă		●				
Prea mult ă făină			●			●
Drojdie insuficientă			●			
Prea mult ă drojdie		●		●		
Insuficient ă apă			●			●
Prea mult ă apă		●			●	
Insuficient zahăr			●			
Făin ă de calitate slabă			●	●		
Proporții greșite ale ingredientelor (prea mult)	●					
Apă prea caldă		●				
Apă prea rece			●			
Program greșit			●	●		

Ghid de depanare tehnică

PROBLEME	SOLUTII
Paleta de frământare rămâne înțepenită în vasul de pâine	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați-o la înmuiat înainte s-o scoateți.
Paleta de frământare rămâne înțepenită în pâine	<ul style="list-style-type: none"> Ungeți ușor cu ulei paleta de frământare înainte de a adăuga ingredientele în vas).
După ce apăsați pe  , nu se întâmplă nimic	<ul style="list-style-type: none"> Mașina este prea fierbinte. Va fi arătat următorul mesaj de eroare: E01 + 5 bipuri. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. Dacă se afișează un mesaj de eroare diferit, vă rugăm duceți-vă mașina la un centru de service aprobat. A fost programată o pornire amânată. Programul include preîncălzire.
După ce apăsați pe  , motorul pornește dar frământarea nu pornește	<ul style="list-style-type: none"> Vasul nu a fost corect introdus. Lipsește paleta de frământare sau nu este instalată cum trebuie.
După o pornire amânată pâinea nu a crescut destul sau nu se întâmplă nimic	<ul style="list-style-type: none"> Ați uitat să apăsați pe  după programarea pornirii amânate. Drojdia a intrat în contact cu sare și/sau apă. Lipsește paleta de frământare.
Miros de ars	<ul style="list-style-type: none"> Unele dintre ingrediente au căzut din vas: lăsați mașina să se răcească și curățați înăuntrul ei cu un burete umezit și fără nici un produs de curățare. Preparatul a curs: cantitatea de ingrediente folosită este prea mare, mai ales lichide. Respectați proporțiile date în rețetă.

Opis

Poklopac sa prozorčićem **A**

Kontrolna ploča **B**

Posude za kruh **C**

Lopatica za miješanje **D**

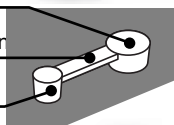
E Posuda sa gradacijom



f1 Mjerica velika

F Dvostruka količir

f2 Mjerica mala



G Kuka za podizanje lopatice za miješanje

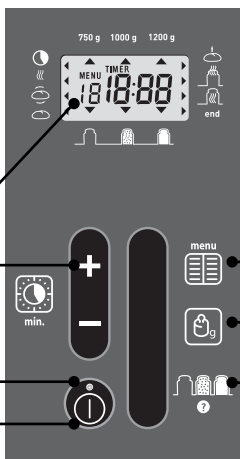


b1 Zaslon

b4 Tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje sata za program 13

b7 Svjetlosni indikator

b2 Tipka za isključenje/uključenje



Odabir programa **b6**

Odabir težine **b3**

Odabir boje tamnjenja **b5**

Sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije uporabe uređaja, jer neodgovarajuća ili profesionalna uporaba te uporaba koja nije u skladu s uputama oslobađa Tefal svake odgovornosti a jamstvo prestaje biti važeće.
 - Za vašu sigurnost ovaj uređaj je sukladan standardima i propisima koji su bili na snazi u vrijeme proizvodnje (Direktiva o niskom naponu, Elektromagnetska kompatibilnost, Materijali u doticaju s hranom, Okoliš...).
 - Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu putem daljinske kontrole i vanjskog timera.
 - Nikada ne puštajte djecu ili hendikepirane osobe ili osobe koje nisu upoznate s uputama da bez nadzora rabe uređaj.
 - Rabite uređaj isključivo na ravnoj i stabilnoj površini daleko od vode.
 - Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Kod pogrešnog priključivanja, gubi se pravo na jamstvo.
 - Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara, da vaše instalacije dovede u propisano stanje.
 - Uređaj je isključivo predviđen za kućnu uporabu. Ne rabite uređaj izvan kuće. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa Tefal svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
 - Izvucite utikač nakon svake uporabe i prije čišćenja uređaja.
 - Ne rabite uređaj ako je:
 - priključni vod neispravan ili oštećen;
 - uređaj pao na pod i pokazuje znakove vidljivog oštećenja.U takvom slučaju obratite se ovlaštenom Tefal servisu (lista adresa se nalazi u jamstvenom listu).
 - Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja na uređaju mora obaviti Tefal ovlašteni servis.
 - Ukoliko je priključni vod oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača ili druge stručne osobe kako bi se izbjegla svaka opasnost.
 - Nikada ne uranjajte uređaj, priključni vod ili utičnicu u vodu ili sličnu tekućinu.
 - Priključni vod mora biti izvan dohvata djece.
 - Spriječite da se priključni vod nalazi blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili s oštrim rubovima.
 - **Ne dodirujte prozorčić tijekom i odmah nakon završetka rada uređaja jer može biti vrlo vruć.**
 - Ne isključujte uređaj povlačeći za priključni vod.
 - Ne stavljajte uređaj na neki drugi.
 - Ne rabite uređaj kao izvor topline za grijanje.
 - Ne stavljajte papir, tkaninu, plastiku ili karton na ni u uređaj.
 - Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugasite vatru.
 - Zbog vlastite sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju vašem uređaju.
 - Svi uređaji se strogo kontroliraju. Praktične kontrole se vrše na slučajno odabranim primjercima uređaja, pa u određenim slučajevima možete uočiti tragove takve kontrole.
 - **Na kraju programa rabite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove uređaja. Tijekom upotrebe, uređaj se jako zagrije.**
 - Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
 - Pazite, para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
 - **Ako ste postavili program 12 (džem, kompot) pazite na udare pare i na vruće mlazove kod otvaranja poklopca.**
 - Upozorenje: ako tijesto prekupi preko posude i dođe u kontakt sa grijaćim elementom uređaja, može doći do požara, pa zato:
 - nikada ne prekoračujte količinu navedenu u receptima
 - strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka
 - ne prekoračujte količinu tijesta više od 1000 g u okrugloj posudi i 1200 g u četvrtastoj posudi
 - Ne prekoračujte količinu od 530 g brašna i količinu od 9 g kvasca u okrugloj posudi te količinu od 650 g brašna i 11 g kvasca u četvrtastoj posudi.
 - Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 63 dBa.
- Ukoliko imate ikakvih problema ili upita obratite se na www.tefal.com.hr ili na sljedeći broj telefona: 01 30 15 194



Sudjelujemo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo uporabiti.
- Odnosite ga na zato predviđeno mjesto.

Uvod

Kruh igra važnu ulogu u našoj ishrani. Tko nije sanjao o spravljanju svježeg pečenog kruha kod kuće? Sada to možete pomoću pekača za kruh.

Bilo da ste početnik ili stručnjak, sve što trebate napraviti je da stavite sastojke u posudu i pekač kruha čini ostalo. Možete lako pripremiti kruh, tijesto za kifle, tijesto za pizzu, briose, tjesteninu i kolače, bez napora. Ipak, imajte na umu da su neophodne određene upute prije spravljanja kruha. Odvojite vrijeme za naučiti raditi s uređajem i ne budite razočarani ako prvi put ne postignete savršen rezultat. Međutim, ako ste nestrpljivi da napravite vaš prvi kruh, jedan od naših recepata će vam pomoći pri prvim koracima. Primijet ćete da je tekstura kruha kojeg napravite više kompaktnija od teksture kruha iz pekare. Također zapamtite da kruh iz pekača za kruh ima rupicu sa donje strane gdje je pozicionirana lopatica za miješanje.

Savjeti za spravljanje dobrog kruha

1. Pročitajte upute pažljivo: spravljanje kruha pomoću pekača nije isto kao spravljanje ručno!
2. Svi potrebni sastojci moraju biti sobne temperature i precizne težine. Tekućinu mjerite pomoću posude sa gradacijom. **Rabite dvostruki dozer za mjere velike žlice s jedne strane i male žlice s druge.** Ove mjerice daju točne rezultate i bez grudica. Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.
3. Za uspješno pripremanje kruha, uporaba sastojaka koji dugo stoje je kritična. Rabite sastojke prije isteka roka trajanja i čuvajte ih na tamnom i hladnom mjestu.
4. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da rabite kuhinjsku vagu. Rabite pekarski kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne rabite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga uporabiti u roku 48 sati.
5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo vam da sastojke stavite u pekač kruha na početku i ne otvarate poklopac tijekom uporabe. Sastojke dodavajte redom i pridržavajte se propisane količine u receptima. Najprije tekućinu, zatim ostalo. **Kvasac ne smije doći u dodir sa tekućinom, šećerom ili soli.**

Uobičajeni redoslijed kojeg se treba pridržavati:

Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)

Sol

Šećer

Brašno, prva polovica

Mlijeko u prahu

Ostalo

Brašno, druga polovica

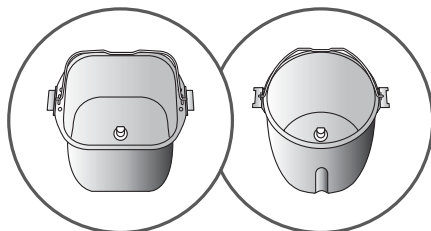
Kvasac

Posude

Odsad možete pripremati kruh različitog oblika zahvaljujući 2 različite posude.

Okrugla: ne prekoračujte količinu tijesta od 1000 g

Četrtasta: ne prekoračujte količinu tijesta od 1200 g



Prije prve uporabe

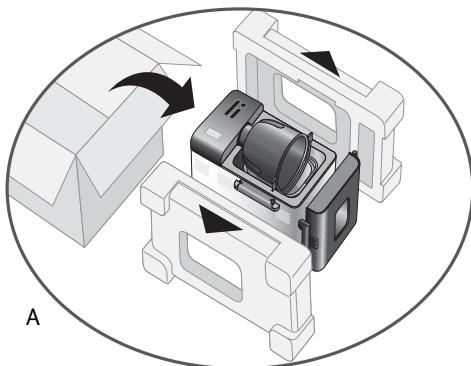
- Očistite uređaj od naljepnica izvana i iznutra - A.
- Očistite sve dijelove uređaja, kao i sam uređaj rabeći vlažnu krpicu.

Uporaba uređaja

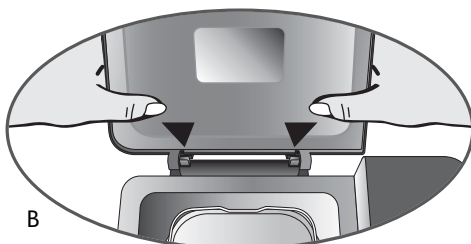
- Postavite poklopac na uređaj - B.
- Potpuno odmotajte priključni vod.
- Moguće je da ćete osjetiti blagi neugodni miris prilikom prve uporabe uređaja.

Čišćenje i održavanje

- Isključite uređaj iz mreže.
Temeljito prebrišite uređaj iznutra i izvana vlažnom krpicom. Pomno osušite - C.
- Očistite zdjelicu i lopaticu za miješanje vrućom vodom. Ako lopatica za miješanje zapne u uređaju, namočite je 5 – 10 min.
- Ukoliko je potrebno, skinite poklopac i očistite ga vrućom vodom - D.
- **Nijedan dio uređaja se ne smije prati u perilici posuđa.**
- Za čišćenje uređaja ni u kojem slučaju ne rabite grubu spužvu, alkohol ni abrazivna sredstva.
- Rabite mekanu, vlažnu krpicu.
- Nikada ne uranjajte u vodu sam uređaj ili poklopac.



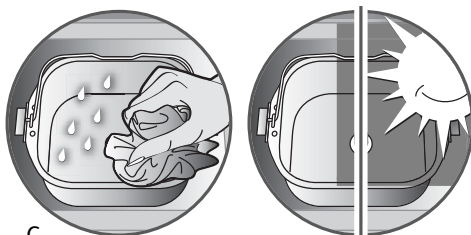
A



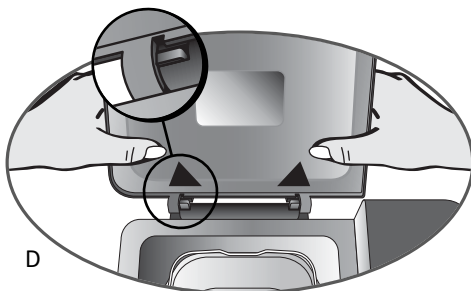
B



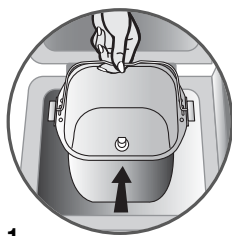
C



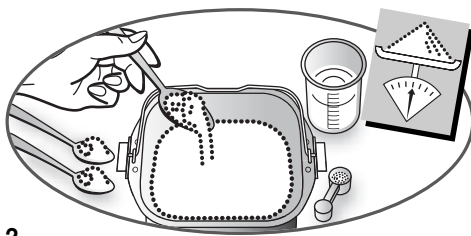
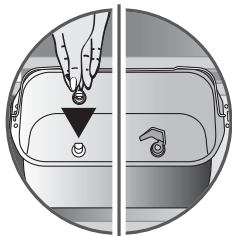
D



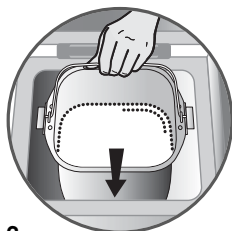
Brzi start



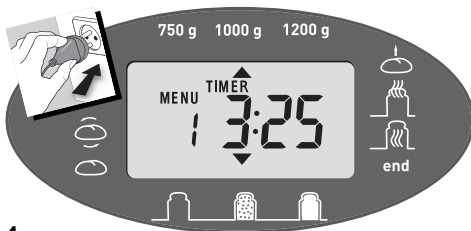
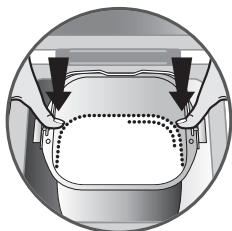
1
Izvadite posudu za kruh podižući ručicu lagano je povlačeći prema gore. Zatim postavite lopaticu za miješanje.



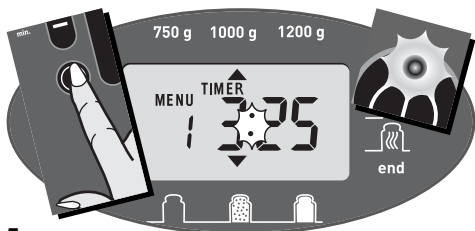
2
Sastojke stavite u posudu točno propisanim redom. Pobrinite se da su sastojci precizno odvagani.




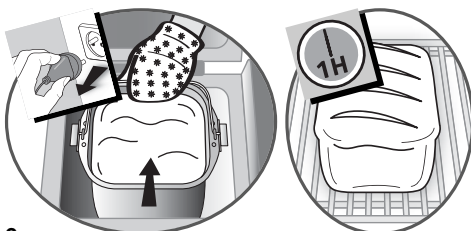
3
Posudu za kruh postavite u pekač za kruh. Pritisnite obje strane prema dolje tako da se posuda pravilno uklopi. Ako je posuda nepravilno uklopljena, lopatica za miješanje neće početi sa radom.



4
Zatvorite poklopac. Pekač uključite u utičnicu i uključite ga. Nakon što čujete zvučni signal, pojavit će se postavke iz programa 1 na zaslonu, koje su standardno podešene (1000 g; srednje tamnjenje).



5
Pritisnite  tipku. Timer će treperiti i odbrojavanje će započeti. Signalna žaruljica će se uključiti.

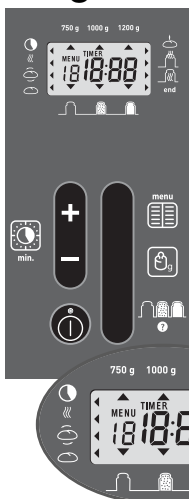


6
Pekač kruha isključite iz utičnice na kraju pečenja. Izvadite posudu za kruh iz pekača povlačeći ručicu prema gore. Uvijek koristite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vruća, kao i njena unutrašnjost. Izvadite kruh i stavite ga na metalnu rešetku da se hladi najmanje 1 sat.

Kako biste se upoznali s vašim uređajem, preporučujemo vam da probate recept za OSNOVNI KRUH za prvi put.

OSNOVNI KRUH - Program 1	SASTOJCI (m.ž. = male žlice – v.ž. = velike žlice)
TAMNJENJE = SREDNJE	- ULJE = 1,5 v. ž. - MLIJEKO U PRAHU = 2 m.ž. (čajne)
KOLIČINA = 1000 g (okrugla posuda)	- VODA = 330 ml - BIJELO BRAŠNO = 605 g
VRIJEME = 3 : 18	- SOL = 1,5 m.ž.(čajne) - KVASAC = 1,5 m.ž. (čajne)
	- ŠEĆER = 1 v.ž.

Programi



Jedinstvene postavke su prikazane za svaki program.
Morat ćete izabrati željene postavke ručnim putem.

Odabir programa

Odabir programa zahtijeva par koraka koji će se nastavljati jedan za drugim.

menu **MENU** tipka omogućava odabir određenog broja različitih programa. Vrijeme koje odgovara odabranom programu bit će prikazano na zaslonu. Svaki put kada pritisnete **MENU** tipku, broj na zaslonu prelazi na drugi program, od 1 do 13:

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1 > osnovni bijeli kruh | 8 > kolač |
| 2 > brzi osnovni bijeli kruh | 9 > kruh bez glutena |
| 3 > integralni kruh | 10 > tijesto za pizzu i tjestenina |
| 4 > brzi integralni kruh | 11 > tradicionalno tijesto |
| 5 > francuski kruh | 12 > džem i kompot |
| 6 > slatki kruh | 13 > samo kuhanje |
| 7 > super brzi kruh | |

1 Program za osnovni bijeli kruh se rabi za pripremu raznih vrsta kruha od bijelog brašna.

2 Ovaj program je ekvivalent programu za osnovni bijeli kruh no nešto je kraćeg trajanja.

3 Program za integralni kruh odaberite ako rabite integralno brašno.

4 Ovaj program je ekvivalent programu za integralni kruh no nešto je kraćeg trajanja.

5 Program za francuski kruh odgovara tradicionalnom francuskom receptu za hrskavi bijeli kruh.

6 Program za slaki kruh odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće. Ukoliko rabite već gotova tijesta za brioše ili mliječni kruh, ne preporučajte maksimalnu količinu tijesta od 1000 g za četvrtastu posudu i 750 g za okruglu posudu. Preporučujemo nisku razinu tamnjenja za prvu pripremu brioša.

7 Ovaj program odgovara isključivo pripremi super brzog bijelog kruha.

8 Može se rabiti za slastice i kolače s praškom za pecivo.

9 Kruh bez glutena spravlja se isključivo s gotovim smjesama za tu vrstu kruha. Pogodan je za osobe koje imaju probleme sa zdravljem (celiakija) i radi toga ne smiju jesti gluten prisutan u mnogim žitaricam (žito, riža, ječam, zob, kamut...). Obratite pažnju na specifikacije na pakiranju. Posuda mora biti dobro očišćena kako ne bi došlo do miješanja s običnim brašnom. U slučaju bezglutenske dijete pazite da i kvasac bude bezglutenski. Uporabom bezglutenskog brašna ne može se postići dizano

tijesto kao s običnim brašnom. Tijesto se lijepi na stranice posude za kruh i mora se ostrugati s plastičnom spatulom. Kruh bez glutena bit će malo blijeđi i gušće strukture.

10 Ovaj program samo miješa. Ovo je program za miješenje dizanog tijesta, npr. pizze, kao i tijesta za tjesteninu. U posljednjem slučaju ručno zaustavite program na kraju procesa miješenja potiskujući prekidač za uključenje/isključenje (vidi tablicu na str. 111)

11 Ovaj program samo miješa. Rabi se za miješenje preko 4h. Ovime dobivate tijesto s razvijenijom aromom i preporučujemo da takvo tijesto pripremite u pećnici.

12 Program za džem automatski kuha džem (pasirano voće) i kompote u posudi.


13 Program kuhanja se rabi samo za kuhanje od 10 min do 1h30min uz mogućnost podešavanja na intervale od 10 min. Može se odabrati sam ili rabiti:

- uz program za tijesto
- za zagrijavanje hladnog kruha ili da ga učinite hrskavijim,
- za nastavak procesa pečenja kruha usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.

Pekač za kruh ne bi trebalo ostaviti da radi bez nadzora pri uporabi programa 13.

Ukoliko želite zaustaviti program ili odgođeno programiranje, ili ste zadovoljni razinom hrskavosti, držite potisnutu tipku **13 nekoliko sekundi.**

Odabir težine kruha

Težina kruha je podešena na standardnih 1000 g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više detalja. Programi 8, 10, 11, 12, 13 nemaju postavku težine. Pritisnite  tipku kako biste odabrali željenu težinu od 750, 1000 ili 1200 g. **Nikad nemojte postavljati težinu na 1200 g prilikom uporabe okrugle posude.** Žaruljica će zasvijetliti.



Ukupno vrijeme potrebno za završetak procesa pečenja mijenja se ovisno o izabranoj težini.

Odabir boje kore kruha (tamnjenje)

Na početku, boja peciva je podešena na MEDIUM (srednje). Programi 8, 10, 11, 12, 13 nemaju odabir boje. Moguća su tri odabira: LIGHT (L) – MEDIUM (M) – DARK (D) - svijetlo/srednje/tamno.

Ukoliko želite promijeniti postavke, pritisnite  tipku dok žaruljica ne prikaže željenu poziciju.





Start/stop

Pritisnite  tipku da biste uključili uređaj. Odbrojanje počinje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odgođeno programiranje, pritisnite tipku  i držite 3 sekunde. Žaruljica će se isključiti.

Program odgođenog starta


Uređaj možete programirati da počne sa radom i do 13 sati prije nego želite da kruh bude gotov.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, nivoa tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na zaslonu. Izračunajte vremensku razliku između trenutka kada započinjete program i vremena kada želite da preparacija bude gotova. Uređaj automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa.

Rabeci  i  tipke, odaberite vrijeme  za više i  za manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min + kratki zvučni signal. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervali od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 20:00 sati je navečer, a vi želite da kruh bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro.

Programirajte 11:00 pomoću  i  tipki. Pritisnite  tipku. Začut ćete zvučni signal a na zaslonu će treperiti slijedeći simbol . Odbrojanje će započeti. Signalna žaruljica će zasvijetliti.

Ako pogriješite ili želite promijeniti postavke, držite pritisnutu  tipku dok ne čujete zvučni signal.

Vrijeme će biti prikazano na zaslonu. Operaciju započnite ponovno.

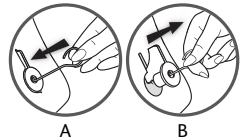
Kada rabite program odgođenog starta, nemojte rabiti recepte koji sadrže slijedeće sastojke: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir ili svježe voće, jer se mogu pokvariti preko noći.

Vađenje kruha iz posude

Može se dogoditi da mješalice ostanu u kruhu kada ste uređaj isključili.

U tom slučaju rabite kuku za tu namjenu kako slijedi:

- nakon što ste kruh izvadili, okrenite ga na stranu dok je još vruć i držite ga s jednom rukom obučenom u zaštitne kuhinjske rukavice
- s drugom rukom, postavite kuku u os lopatice za miješanje (A)
- pažljivo povucite kako bi izvadili lopaticu (B)
- isti postupak ponovite za drugu lopaticu
- postavite kruh u uspravan položaj i ostavite da se hladi.



U svrhu očuvanja neprijanjajućeg sloja ne rabite metalni pribor za vađenje kruha iz posude.

Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: U slučaju da tijekom ciklusa dođe do nestanka električne energije, uređaj ima 7-minutnu zaštitu tijekom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje ponovo točno tamo gdje je stao. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate rabiti drugi program za pečenje kruha odmah nakon završetka prvog programa, otvorite poklopac i pričekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog kruha.

Ciklusi



Zagrijavanje
Rabi se za programe 3 i 4 da bi se tijesto bi bolje diglo.

Miješenje
Za oblikovanje strukture tijesta kako bi se ono bolje diglo.

Odmaranje
Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.

Dizanje
Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome.

Pečenje
Pretvara tijesto u kruh sa zlatnom hrskavom koricom.

Održavanje topline
Održava kruh nakon što je ispečen kako Ipak, preporučuje se čim prije zvaditi kruh iz pekača.

Zagrijavanje: Aktivira se samo za programe 3 i 4. Miješalice ne rade tijekom ovog ciklusa. Ovaj korak pojačava djelovanje kvasca te tako potiče na rast tijesta koja inače ne rastu dobro.

Miješenje: Tijesto je u prvom ili drugom ciklusu miješenja ili u periodu miješanja između ciklusa podizanja tijesta. Tijekom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 i 11 možete dodavati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline, slaninu i sl. Zvučni signal oglašava vrijeme kada možete prekinuti proces. Pogledajte tabelu na stranici - - koja objašnjava vrijeme pripreme i "extra" stupac. Ovaj stupac objašnjava vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu vašeg uređaja kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" stupca od totalnog vremena pečenja. Primjer: "extra" = 2:51 i "totalno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minute.

Rast: Tijesto je u prvom, drugom ili trećem ciklusu podizanja.

Pečenje: Kruh je na kraju ciklusa pečenja kada zasvijetli „END“ na zaslonu, ciklus je gotov.

Zagrijavanje: za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 i 13 možete ostaviti kruh u uređaju. Ciklus zagrijavanja od jednog sata automatski slijedi nakon pečenja. Pokazatelj će zasvijetliti a zaslon će prikazivati 0:00 tijekom jednog sata zagrijavanja. Na kraju ciklusa, uređaj se automatski zaustavlja nakon nekoliko uzastopnih zvučnih signala.

Potrošnja energije

Potrošnja energije potrebna za pečenje osnovnog kruha od 1000 g (program 1) iznosi 0,35 Kwh. Pogledajte koliko iznosi trošak struje u vašem gradu kako biste izračunali potrošnju energije.

Sastojci

Masnoće i ulja: masnoća kruh čini mekšim i ukusnijim. Također, kruh duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako rabite maslac, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili kako bi se omeškao. 15 g maslaca možete zamijeniti jednom velikom žlicom ulja. Nemojte dodavati vrući maslac. Osigurajte da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprječava djelovanje kvasca. Nemojte rabiti proizvode sa malo masti, kao ni zamjenske proizvode za maslac.

Jaja: jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju kruha i omogućavaju da unutrašnjost kruha bude mekana. Ako rabite jaja, reducirajte količinu tekućine. Izlijte jaje i dodajte tekućinu vodeći računa o propisanoj količini u receptu. U receptima, jaje ime težinu 50 g. Ako rabite veće jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: u receptima se spominje svježe ili mlijeko u prahu. Ako rabite mlijeko u prahu, dodajte onoliko vode koliko je propisano. Tako se zadržava aroma i čuvaju kvalitete kruha. Kada rabite svježe mlijeko, možete zamijeniti malu količinu mlijeka vodom, ali ukupna količina treba biti kao što je propisano u receptu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture kruha. Mlijeko ima efekt emulgacije, koji osim rahlosti i mekoće kruha, unutrašnjost kruha čini mnogo ukusnijom.

Voda: voda aktivira kvasac. Vrš hidrataciju škroba u brašnu i pomaže mekoću i formu tijesta. Voda se može potpuno ili djelomično zamijeniti mlijekom ili drugom tekućinom. Rabite tekućinu sobne temperature.

Brašno: težina brašna uveliko ovisi od tipa brašna koje rabite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, upija vlagu ili je gubi. **Rabite "oštro brašno", "brašno za kruh" ili "pekarsko brašno" radije nego uobičajeno. Uporaba brašna tipa T55 je preporučljiva, osim ako receptom drugačije nije propisano. Ukoliko rabite kupovne mješavine za spravljanje kruha, briosa ili mliječnog kruha, nemojte prelaziti preko 1000 g tijesta u četvrtastoj posudi te 750 g tijesta u okrugloj posudi.** Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili žita u

tijesto će rezultirati manjim, težim kruhom. Prosijavanje brašna također utječe na rezultate: što je brašno više neprosijano (npr. što više žita sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u prodavaonicama možete naći gotov kruh koji je samo potrebno ispeći. Pratite upute proizvođača pri uporabi gotovih proizvoda. Uobičajeno, odabir programa ovisi od programa koji rabite. Na primjer: kruh od integralnog brašna - Program 3.

Šećer: rabite bijeli, smeđi šećer ili med. Nemojte rabiti nerafinirani šećer ili šećer u kocki. Šećer potiče rast kvasca, daje kruhu dobar okus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati.

Sol: sol daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascom. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i podiže se vrlo brzo. Također, poboljšava i strukturu tijesta.

Rabite kuhinjsku sol. Nemojte rabiti krupnu sol ili zamjenske proizvode.

Kvasac: Kvasac potiče dizanje tijesta. Rabite aktivni pekarski kvasac u malim pakiranjima. Kvaliteta kvasca može varirati i tijesto ne raste uvijek na isti način. Tako i kruh može biti drugačijeg okusa, ovisno o kvascu koji rabite. Star ili slabo čuvan kvasac neće dati iste rezultate kruhu kao svježe otvoren kvasac. Upute se odnose na suhi kvasac. Ako rabite svježi kvasac, količinu pomnožite sa 3, a male količine kvasca razrijedite u vodi sa šećerom radi veće učinkovitosti. Kvasac može biti u obliku malih granula koje se mogu ovlažiti vodom i šećerom. Rabi se isto kao i kvasac u prahu, ali naša preporuka je suhi (u prahu, u vrećici) kvasac, radi lakše uporabe. Kvasac pripremajte na temperaturi blizu 37°C. Ukoliko je temperatura manja ili veća kvasac se neće razvijati kako treba. Držite se količina navedenih u receptu i sjetite se prilagoditi količinu ovisno o tipu kvasca (vidi tablicu ekvivalenata ispod).

Ekvivalentni odnosi u količini/težini/kapacitetu između suhog, svježeg i tekućeg kvasca

Suhi kvasac (mala žlica)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Svježi kvasac (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekući kvasac (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Prašak za pecivo: Rabite ga jedino kod pripreme kolača, nije pogodan za pečenje kruha. Brašno koje se samo diže otklanja potrebu za praškom za pecivo.

Aditivi (masline, slanina itd.): vašem kruhu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

- dodajete sastojke nakon zvučnog signala posebno one osjetljive, poput suhog voća
- dodajete čvrsta zrna (sjeme lana ili sezam) na početku procesa miješanja kako biste olakšali uporabu uređaja (odgođeni start),
- temeljito ocijedite vlažne sastojke (masline, npr.),
- isjeckate masnoću prije ubacivanja radi lakšeg miješanja,
- ne dodajete veliku količinu sastojaka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste utjecali na rast tijesta.
- dobro isjeckate orahe, lješnjake i slično, kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obujam.

Praktični savjeti

Tijekom pripreme kruha morate obratiti pažnju na vlagu i temperaturu. U slučaju visoke temperature, rabite više hladnu tekućinu. Ili, ako je jako hladno, bit će neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikada preko 35°C). Tekućinu treba biti mlaka, oko 20 do 25 °C (osim za Super brzi kruh gdje temperatura treba biti 35 do 45 °C max.).

Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tokom drugog miješanja: trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.

- ako primjetite grudice brašna, dodajte malo vode,
- ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.

Ove prepravke trebate raditi precizno (ne više od 1 velike žlice istovremeno) i pričekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavite.

Jedna od uobičajenih krivih predodžbi je da će tijesto bolje rasti ako dodate više kvasca.

Previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će jako narasti, a zatim splasnuti tijekom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

Tabela s vremenima pripreme

PROGRAM	TAMNJEJENJE	TEŽINA	UKUPNO VRIJEME (sati)	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLINE (min)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60







PROGRAM	TAMNJEJENJE	TEŽINA	UKUPNO VRIJEME (sati)	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLINE (min)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* AVrijeme miješenja traje 30 min.

Komentar:
ukupno vrijeme ne uključuje podgrijavanje
za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, i 13.

Vodič za otkrivanje grešaka

Not getting the expected results? This table will help you.

	Kruh raste previše	Kruh je s plasnuo nakon što je jako narastao	Kruh ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice kruha su tamne, ali kruh nije dobro pečen	Površina i strane kruha su brašnaste
						
ⓘ tipka je potisnuta tokom pečenja				●		
Nedovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nedovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nedovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nedovoljno šećera			●			
Loša kvaliteta brašna			●	●		
Loše proporcije sastojaka (previše)	●					
Voda previše vruća		●				
Voda previše hladna			●			
Pogrešan program			●	●		

Tehnički problemi

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopatice za miješanje su se zaglavile u posudi	<ul style="list-style-type: none"> Ulijte vodu u posudu i pustite da se lopatice namoče prije nego što ih pokušate izvaditi.
Lopatice za miješanje su se zaglavile u kruhu	<ul style="list-style-type: none"> Lopatice za miješanje premažite uljem prije nego što dodate sastojke u posudu ili upotrijebite kuku i izvadite ih iz kruha.
Nakon pritiska na ⓘ tipku, ništa se ne događa	<ul style="list-style-type: none"> Uređaj je previše vruć. Na zaslону će biti prikazan slijedeći simbol: E01te će se oglašiti 5 zvučnih signala – pričekajte 1 sat između 2 ciklusa pečenja. Pokrenut je program odgođenog starta. Program uključuje zagrijavanje.
Nakon pritiska na ⓘ tipku, motor radi, ali miješanje ne započinje	<ul style="list-style-type: none"> Posuda nije pravilno postavljena u pekač kruha. Nedostaje lopatica za miješanje ili nije pravilno postavljena.
Nakon aktiviranja odgođenog starta, tijesto se nije dovoljno diglo ili se ništa ne događa	<ul style="list-style-type: none"> Zaboravili ste pritisnuti ⓘ tipku nakon programiranja. Kvasac je došao u dodir sa kvascem ili vodom. Nedostaje lopatica za miješanje.
Zagoreni miris	<ul style="list-style-type: none"> Neki od sastojaka su ispalili iz posude: pustite da se uređaj ohladi i zatim očistite unutrašnjost uređaja s vlažnom spužvicom bez dodatnog sredstva za čišćenje. Tijesto se previše diglo i preliło preko posude: stavili ste preveliku količinu sastojaka, poglavito tekućine. Precizno slijedite upute navedene u receptu.

Kirjeldus



Ohutussoovitused

- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege hoolikalt läbi juhend: tootja ei vastuta seadme juhendiga mitteühilduva kasutamise korral.
- Teie ohutuse huvides vastab toode kõigile kehtivatele standarditele ja regulatsioonidele (Madalpinge direktiiv, Elektromagnetiline ühilduvus, Toiduga sobivad materjalid, Keskkond, ...).
- See seade pole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks isikute (sh laste) poolt, kelle füüsilised, tajulised või vaimsed võimed on piiratud või kelle puuduvad kogemused ja teadmised; välja arvaud juhul kui neid jälgib või juhendab seadme kasutamisel nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu. Tuleks jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Seadet tuleks kasutada kindlal tööalusel, eemal veepritsmetest, ja mitte mingil tingimisel kööki sisesehitatud panipaigas.
- Jälgige, et seade tarvitaks teie elektrisüsteemiga sobivat voolu. Vale elektriühendus tühistab garantii.
- Teie seade peab olema ühendatud maandatud pistikusse. Vastasel juhul võib järgneda elektrišokk. Teie ohutuse huvides peab maandus vastama teie riigi elektrisüsteemi standarditele.
- Seade on mõeldud vaid kodukasutuseks. Ärge kasutage välitingimustes. Kommertskasutuse, väärkasutuse või juhendile mittevastava kasutuse puhul ei vastuta tootja ning garantii ei kehti.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui olete lõpetanud selle kasutamise või soovite seda puhastada.
- Ärge kasutage seadet, kui:
 - toitejuhe on vigane või kahjustatud,
 - seade on kukkunud põrandale ja on nähtavalt viga saanud või ei tööta korralikult.Mõlemal juhul tuleb ohu likvideerimiseks saata seade lähimasse tunnustatud teeninduskeskusesse. Vaadake garantiidokumentidest.
- Kui toitejuhe on kahjustatud tuleb see tootja või selle teenindusagendi või muu sobilikku isiku poolt ohu vältimiseks asendada.
- Kõik seadmega seotud talitused, va puhastamine ja igapäevane hooldus, tuleb läbi viia volitatud teeninduskeskuse poolt.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet või –pistikut vette või muusse vedelikku.
- Ärge jätkke toitejuhet lastele kättesaadavasse kohta rippuma.
- Toitekaabel ei tohi olla seade kuumade osade vahetus läheduses või nendega kokkupuutes, kuummaallika lähedus või teravate nurkade vastas.
- **Ärge puudutage vaateakent kasutusel või kasutuse järgsel ajal. Aken võib olla väga kuum.**
- Ärge tirige toitejuhtmest, kui seadet vooluvõrgust lahti ühendate.
- Kasutage vaid heas korras, maandatud ja tunnustatud pikendusjuhet.
- Ärge asetage seadet teistele seadmetele.
- Ärge kasutage seadet küttekehana.
- Ärge pange seadmesse paberit, pappi või plastikut; ärge asetage seadme peale midagi.
- Kui mõni seadmeosa peaks süttima, ärge kustutage seda veega. Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Lämmatage leegid niiske lapiga.
- Teie ohutuse huvides kasutage vaid seadmele mõeldud lisatarvikuid ja varuosasid.
- Kõik seadmed läbivad range kvaliteedikontrolli. Juhuslikult valitud seadmeile tehakse praktilise kasutamise test, mis selgitab esineda võivad kerged kasutamise jäljed.
- **Programmi lõppedes kasutage vormi või seadme kuumade osade käsitlemisel alati kuumakindaid. Seade läheb kasutamisel väga kuumaks.**
- Ärge kunagi katke õhuavasid.
- Olge väga ettevaatlik auru suhtes, mis võib programmi lõppedes kaant avades väljuda.
- **Programmi nr 12 (moos, kompotid) kasutades olge kaant avades ettevaatlikud auru ja pritsmete suhtes.**
- Hoiatus - kui tainas tuleb üle vormi ääre ja puutub kokku kütteelemendiga, võib tekkida leek - seega:
 - ärge ületage retseptides ettenähtud koguseid.
 - ärge kunagi pange ümmargusse vormi rohkem kui 1000 g ja kandilisse vormi rohkem kui 1200 g tainast.
 - ärge kunagi pange ümmargusse vormi rohkem kui XX g jahu ja XX g pärimi ning kandilisse vormi rohkem kui XX g jahu ja XX g pärimi.
- Selle seadme mõõdetud müratase on 63 dBA.
- Kui teil on seadmega probleeme või selle kohta küsimusi külastage meie veebisaiti - www.tefal.co.uk



Hoidkem keskkonda!

- ① Teie seade sisaldab mitmeid materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.
- ♻️ Viige see kogumispunkti menetlemiseks.

Tutvustus

Leib mängib meie toitumisel tähtsat rolli.

Kes poleks unistanud värsket koduse leiva küpsetamisest?

Nüüd on see võimalik tänu leivaküpsetajale.

Olete algaja või juba tuttav leivaküpsetajaga - lihtsalt lisage koostisosad ja leivaküpsetaja teeb ülejäänu. Saate kerge vaevaga teha leiba/saia, leivatainast, pitsatainast, briošši, pastat ja moosi; või laske inspiratsioonil ja loovusel töö ära teha. Kuid arvestage, et leivaküpsetajast parima saamiseks tuleks läbida kindel õpiaeg. Varuge leivaküpsetajaga tutvumiseks veidi aega. Esimesel kasutusel võiksite valida „Kiiralustuse” lõigu retseptide hulgast. Arvestage, et küpsetatav leib tuleb tihedam kui leivatõõstuse leib. Samuti pidage meeles, et küpsetatud leibadel on all auk, kus asub sõtkumislaba, kui leib vormis küpseb.

Nõuanded hea leiva tegemiseks

1. Lugege juhised hoolikalt läbi ja kasutage retsepte: leivategu selle seadmega ei ole sama mis käsitsi leivategu!
2. Kõik kasutatavad koostisosad peavad olema toatemperatuuril ja täpselt kaalutud. **Mõõtkes vedelikud kaasasoleva mõõtklaasiga. Kasutage kaasasoleva kahepoolse doseerija üht poolt teelusikate ja teist supilusikate mõõtmiseks.** Lusikamõõdud on ääreni, mitte kuhjaga. Valesti mõõtmine toob halva tulemuse.
3. Eduka leivategu läbiviimiseks on väga oluline kasutada õigeid koostisosasid. Kasutage koostisosasid enne nende kasutusaja lõppu ja hoidke neid jahedas ja kuivas kohas.
4. Jahu kogus tuleb täpselt mõõta. Seetõttu tuleks jahu kaaluda köögi-kaaluga. Kasutage helbelist pärimi. Ärge kasutage küpsetuspulbrit, kui retseptis pole vastupidi öeldud. Kui pärimipakk on avatud, tuleks seda jahedas kohas kinnisena hoida ja kasutada ära 48 h jooksul.
5. Et mitte häirida kerkimist, soovitame koostisosad alguses vormi panna ja valmimise ajal kaant mitte avada. Jälgige hoolikalt koostisosade lisamise järjekorda ja retseptis määratud koguseid. Esmalt vedelikud, seejärel tahkained. **Pärm ei tohiks kokku puutuda vedelike, suhkru või soolaga.**

Üldine ainete lisamise järjekord:

vedelikud
(või, õli, muna, vesi, piim)

8sool
suhkur

jahu, esimene pool

piimapulber

lisatahkained

jahu, teine pool

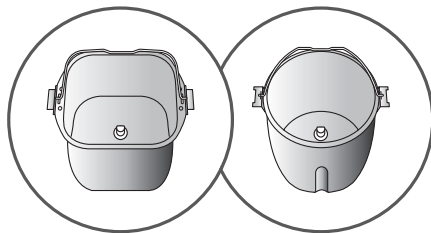
pärm

Vormid

Leibade suurust saate muuta, valides kumba vormi kasutate.

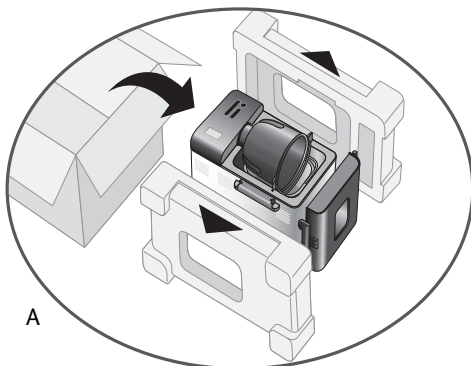
Ümmargune: ärge pange üle 1000 g tainast.

Kandiline: ärge pange üle 1 200 g tainast.



Enne seadme esmakordset kasutamist

- Eemaldage tarvikud ja kõik kleepmekad nii seadme seest kui väljast - A.
- Puhastage kõik jupid ja seade ise niiske lapiga.

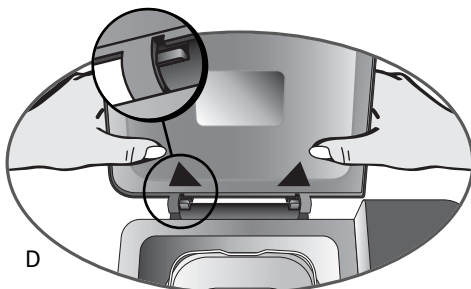
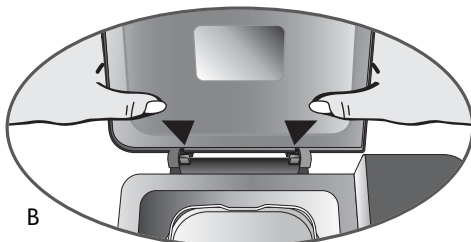


Seadme kasutamine

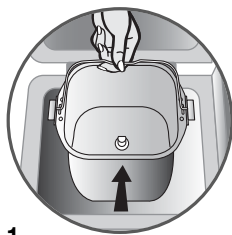
- Pange kaas peale - B.
- Kerige toitejuhe täielikult lahti.
- Esimesel kasutamisel võib esineda vähest lõhna.

Puhastamine ja hooldus

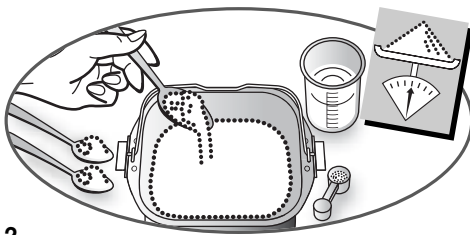
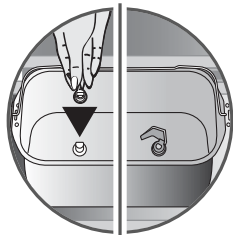
- Ühendage lahti juhe seinakontaktist. Puhastage kõik osad, seade ise ja vormi sisemus niiske lapiga. Kuivatage korralikult - C.
- Peske vorm ja sõtkumislaba kuuma vee ja seebiga. Kui sõtkumislaba on vormi külge kleepunud, leotage 5-10 minutit.
- Vajadusel eemaldage kaas ja puhastage kuumas vees - D.
- **Ärge peske ühtegi osa nõudepesumasina.**
- Ärge kasutage majapidamise puhastusaineid, küürimisnuustikuid või alkoholi.
- Kasutage pehmet niisket lappi.
- Ärge kunagi kastke seadme keha või kaant vette.



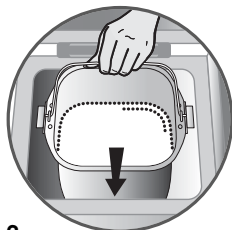
Kiiralustus



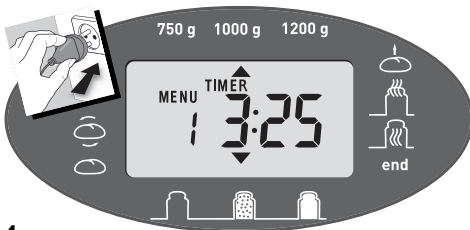
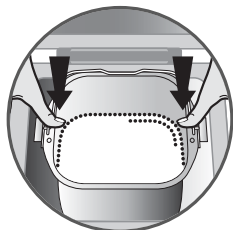
1
Emaldage vorm tõstes sangast ja tugevalt tirdes 2 üles.
Seejärel sisestage sõtkumislaba.



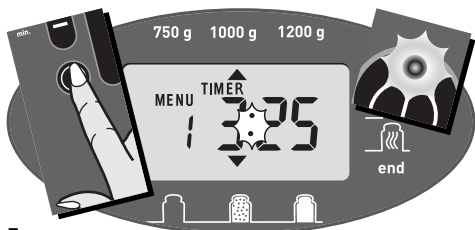
2
Pange koostisosad vormi soovituslikus järjekorras.
Jälgige, et kõik koostisosad saaksid täpselt kaalutud.



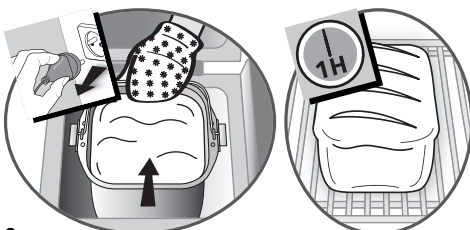
3
Asetage vorm leivaküpsetajasse.
Suruge vormi mõlemalt poolt, et see klõpsataks kinni ja rakendaks ajami.



4
Sulgege kaas. Ühendage leivaküpsetaja vooluvõrku ja lülitage sisse. Pärast helisignaali ilmub vaikeseadena ekraanile programm 1 (1000 g, keskmine pruunistus) koos vastava ajanäiduga.



5
Vajutage nuppu .
Taimeri koolon hakkab vilkuma.
Töötamisele osutav tuluke läheb põlema.

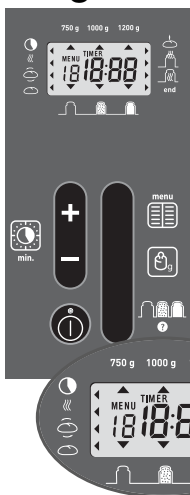


6
Ühendage leivaküpsetaja pärast küpsetamist või soojendamist välja. Tõstke vorm leivaküpsetajast välja sanga abil. Kasutage alati kuumakindaid, sest vormi sang ja kaane sisemus on tulised.
Keerake kuum leib välja asetage vähemalt tunniks võrele jahtuma.

Leivaküpsetajaga tutvumiseks soovime esimesena proovida TAVALISE SAIA retsepti.

TAVALINE SAI – programm 1	KOOSTISOSAD (tl = teelusikas - sl = supilusikas)
PRUUNISTUS = KESKMINE	- ÖLI = 1,5 sl. - PIIMAPULBRIT = 2 sl .
KAAL = 1000 g (ümmargune vorm)	- VETT = 330 ml - JAHU = 605 g
AEK = 3 : 18	- SOOLA = 1,5 tl. - KUIVÄRMI = 1,5 tl.
	- SUHKRUT = 1 sl.

Programmid



Igale programmile kuvatakse vaikimisi säte.
Soovitud sätteid tuleb teil käsitsi valida.

Programmi valimine

Programmi valimine käivitab sarja samme, mis viiakse läbi automaatselt üks haaval.

menu **MENU** nupp võimaldab valida kindla arvu erinevaid programme. Kuvatakse programmile vastavat ajanäitu. Iga kord kui vajutate **menu** nuppu keritakse number ekraanil järgmisele programmile, ühest kolmeteistkümneni:


- | | |
|------------------------|---|
| 1 > tavaline sai | 8 > kook |
| 2 > kiire tavaline sai | 9 > gluteenivaba leib |
| 3 > täisteraleib | 10 > hapendatud tainas ja värsked pastatainas |
| 4 > kiire täisteraleib | 11 > traditsiooniline tainas |
| 5 > prantsuse sai | 12 > moos ja kompotid ainult |
| 6 > magus sai | 13 > küpsetamine |
| 7 > superkiire leib | |

- 1 Tavalise saia programmi saab kasutada enamiku valge jahuga saiaretseptide puhul.
- 2 See programm on sama, mis tavalise saia programm, kuid kiirem.
- 3 Täisteraleiva programmi peaks valima, kui kasutate täisterajahu.
- 4 See programm on sama, mis täisteraleiva programm, kuid kiirem.
- 5 Prantsuse saia programm vastab traditsioonilisele krõbedale prantsuse saiale.
- 6 Magusa saia programm on sobilik retseptidele, kus on rohkem rasva ja suhkrut. Kui kasutate valmis taigaid brioššide või piimasaiade tegemiseks, ärge pange rohkem kui 1000 g tainast kandilisse vormi ja 750 g tainast ümmargusse. Esimest korda briošši tehes soovime HELEDat pruunistust.
- 7 See programm on mõeldud spetsiaalselt SUPER-KIIRE SAIA retseptile.
- 8 Koogi programmi kasutades saate teha kondiitritooteid ja kooke küpsetuspulbriga.
- 9 Gluteenivaba saia tuleb teha vaid gluteenivabadest valmis segudest. See on sobilik tsöliaakiat põdevatele inimestele, kellel pole paljudes teraviljades sisalduva gluteeni taluvust (nisu, rukis, oder, kaer, kamut, speltanisu jne). Vaadake pakilt täpsemaid soovitusi. Vorm peab alati korralikult puhastatud olema, et vältida teiste jahudega segunemise riski. Täielikult gluteenivaba dieedi puhul jälgige, et ka pärm oleks gluteenivaba. Gluteenivabadest jahudest ei saa ideaalset tainast. Tainas kleepub aarte külge ja seda peab sötkumise ajal painduva plastikklabidaga alla kaapima. Gluteenivaba leib on tihedam ja heledam kui tavaline.
- 10 See programm ei küpseta. See programm on hapendatud taigna, näiteks pitsataigna, sötkumiseks ja kergitamiseks ja hapendamata taigna, näiteks pasta, sötkumiseks. Sellel puhul lõpetage programm käsitsi sötkumise lõppedes, hoides all start/stopp-nuppu (vt tabel lk 122).
- 11 See programm ei küpseta. Sellega saab sötkuda ja kergitada üle nelja tunni. Sellega saab valmistada parema lõhnaga taigaid ning me soovime neid ahjus küpsetada.
- 12 Moosi programm keedab vormis automaatselt moosi.
- 13 Küpsetamise programm on piiratud 10 minutiks - 1,5 h, reguleeritav 10 minutiliste sammudega. Seda saab valida eraldi või kasutada:
 - a) koos hapendatud taigna programmiga,
 - b) juba valmistatud ja vormis maha jahtunud leiva soojendamiseks või krobustamiseks,
 - c) küpsetamise lõpule viimiseks, kui leivateo ajal ilmnes voolukatkestus.


Leivaküpsetajat ei tohi programmi 13 ajal järelvalveta jätta.

Kui on saavutatud soovitud kooriku värv, peatage programm käsitsi, hoides all **stop nuppu.**



Leiva massi valimine

Leiva mass on vaikimisi määratud 1000 grammile. See mass on toodud informatsiooniks. Vaadake täpsemalt retseptidest. Programmid 8, 10, 11, 12, 13 ei oma massisätet. Valitud massi seadmiseks vajutage nuppu . Saadaval on kolm valikut : 750 g, 1000 g ja 1200 g. **Ümmarguse panni puhul ärge kunagi valige 1200 g.** Valitud sätte kohta süttib vastav näidutuli. Programmi jaoks kulumine on sõltuv valitud massist.

Kooriku värvi (pruunistuse) valimine

Kooriku värv on vaikimisi seadud KESKMISELE. Kooriku värvi ei saa määrata programmidele 8, 10, 11, 12, 13. Saadaval on kolm valikut: HELE / KESKMINE / TUME. Väikeseade muutmiseks vajutage nuppu  kuni süttib soovitud valikule vastav näidutuli.





Start / stopp

Seadme käivitamiseks vajutage nuppu . Näidutuli süttib. Algab mahaloendus. Saate programmi peatada või tühistada hoides nuppu  all 3 sekundit. Näidutuli kustub.




Ajastatud programmi algus


Saate seadet ajastada 13 tundi ette, et kõik oleks valmis ajal, mil soovite.

See samm tuleb pärast programmi, pruunistusastme ja massi valimist. Kuvatakse programmi aeg. Arvutage ajavahe programmi seadmise hetkest hetkeni, mil soovite tulemust kätte saada. Masin arvab programmi tsükli aja sinna automaatselt sisse.

 ja  nuppude abil seadke arvutatud aeg  üles ja  alla). Kiired vajutused muudavad aega 10 minutiliste sammudena; kõlab lühike piiks. Nupu all hoidmisega saab kestvalt kerida 10-minutiliste sammudega.

Näite: kell on 20.00 ja te soovite, et leib oleks valmis kell 7 hommikul.

Seadke 11:00, kasutades  ja  nuppe. Vajutage nuppu  - kõlab helisignaal ja ja taimeri koolon / vilgub. Algab mahaloendus. Näidutuli süttib.

Kui tegite vea või tahate muuta aega, hoidke all nuppu  kuni kõlab piiks. Kuvatakse vaikimisi ajasäte. Alustage otsast peale.

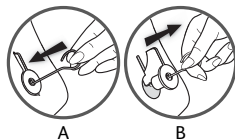
Ajastatud programmi algust ärge kasutage retseptide puhul, mis sisaldavad piima, mune, hapukoort, jogurtit, Juustu või värskeid puuvilju, sest need võivad ööga rikneda.

Leivapätsi välja keeramine

Võib juhtuda, et sõtkumislaba jääb välja keeramisel pätsi kinni.

Sellis juhul kasutage „konks“ agregaat järgmiselt:

- kui päts on välja keeratud, asetage ta kuumana küllili ja hoidke ühe käega all, kasutades kuumakinnast,
- sisestage konks sõtkumislaba telge (A),
- tõmmake tasakesi, et vabastada sõtkumislaba (B) säilitamiseks,
- keerake päts püsti ja jätke võrele jahtuma.



Vormi mittekleepuvate omaduste ärge kasutage leiva vormist välja keeramisel metallriistu.

Praktiline nõuanne

Voolukatkestuse korral: kui töötähtsajal peaks programm katkema voolukatkestuse või väärkasutuse tagajärjel, on masinal 7 minutiline kaitseaeg, mis mäletab seadeid.

Kui tahate käivitada kaks programmi üksteise järel, siis oodake üks tund enne järgmise programmi käivitamist, et masin saaks täielikult jahtuda. Tsükkel jätkub sealt, kus peatus. Pärast seda aega kaovad seaded mälust.

Tsüklid



Eelsoojendus
Kasutatakse programmidele 3 ja 4, et tainas paremini kerkiks.



Sõtkumine
Taigna struktuuri loomiseks, et see paremini kerkiks.



Puhkus
Võimaldab taignal puhata, et parandada sõtkumise kvaliteeti.



Kerkimine
Aeg, millal pärm tegutseb, et leib kerkiks ja lõhn tekiks.



Küpsetamine
Muudab taigna leivaks ja tekitab sellele kuldse krõbeda kooriku.



Soojendamine
Hoiab leiba soojana pärast küpsetamist. Soovitatav on siiski leib kohe pärast küpsetamist välja keerata.



Eelsoojendus: aktiveerub programmides 3 ja 4. Sõtkumislaba sel ajal ei tööta. See samm kiirendab pärimi tegevust, soodustades kerkimist jahude puhul, mis ei kerki väga hästi.



Sõtkumine: tainas on esimeses või teises sõtkumistsüklis või kerkimistsüklite vahelises segamistsüklis. Selle tsükli ajal programmides 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 ja 11 võite lisada koostisosasid: kuivatatud puuviljad või pähklid, oliivid, peekonitükid jne. Helisignaali annab märku, kui on õige hetk selleks tegevuseks. Vaadake täpsemalt lk 10 aegade tabelist ja tulbast „lisa”. See tulp näitab seadme ekraanil kuvatavat aega, kui kõlab piiks. Täpseks teabeks, millal signaal kõlab, lahutage „lisa” tulba aeg küpsetamise koguajast. Näide: „lisa” = 2.52 ja „täisaeg” = 3.13, koostisosad saab lisada pärast 22 minutit.



Kerkimine: tainas on esimeses, teises või kolmandas kerkimistsüklis.



Eli Küpsetamine: leib on viimases küpsetamise tsüklis. Näidutuli süttib „END” ette, mis osutab tsükli lõpetamisele.



Eli Soojas hoidmine: programmides 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 ja 13 võite jätta valmistoote seadmesse. Küpsetamisele järgneb automaatne tunniajane soojas hoidmise tsükel. Ekraan näitab tunniajase soojas hoidmise ajal 0:00 ja näidutuli vilgub. Pärast tsükli lõppu piiksub seade korduvalt ja lülitub automaatselt välja.

Energiakulu

Energiakulu tavalise 1000 g pätsi (programm 1) küpsetamiseks on umbes 0,35 Kwh. Elektrile kuluva raha arvutamiseks vaadake oma riigi elektrihinda.

Koostisosad

Rasvad ja õlid: rasvad muudavad leiva pehmemaks ja maitsvamaks. Samuti aitavad kauem ja paremini säilitada. Liigne rasv aeglustab kerkimist. Võid kasutades lõigake see väikesteks tükkideks või sulatage, et see ühtlaselt jaotuks. Võite asendada 1,5 g võid ühe supilusika õliga. Ärge lisage kuuma võid. Hoidke rasv lahus pärmiga, kuna rasv võib takistada pärmil rehidreerumast. Ärge kasutage madala rasvasisaldusega määreid või väiasendajaid.

Munad: munad muudavad taigna rikkalikumaks, parandavad leiva värvi ja soodustavad pehme valge osa teket. Mune kasutades vähendage proportsionaalselt vedeliku kogust. Lööge muna katki ning valage vedelik peale kuni saavutate retseptis määratud vedeliku koguse. Retseptides on arvestatud 50 g munadega; kui teie kasutatavad munad on suuremad, lisage natuke jahu; kui väiksemad, kasutage vähem jahu.

Piim: retseptides kasutatakse värsket piima või piimapulbrit. Piimapulbri kasutamisel lisage retseptis määratud vee kogus. See parandab maitset ja tõstab leiva säilivusomadusi. Värsket piima kasutavate retseptide puhul võite asendada osa piima veega, kuid täiskogus peab jääma retseptis määratletuga võrdseks. Poolkooritud või kooritud piim aitavad kõige paremini vältida leiva liigset tihedust. Piimal on ka emulgeeriv mõju, mis võrdsubtab selle õhulisuse, muutes pehme valge osa paremaks.

Vesi: vesi rehidreerib ja aktiveerib pärimi. See hüdreerib ka tärglise jahus, aidates pehmel valgel osal tekkida. Vee võib osaliselt või täielikult asendada piima või muude vedelikuga. Kasutage toatemperatuuriga vedelikke. Jahu: jahu mass sõltub oluliselt kasutatava jahu tüübist. Samuti võivad küpsetuse tulemused sõltuda jahu kvaliteedist. Hoidke jahu hermeetiliselt suletud anumas, kuna jahu reageerib õhuniiskuse kõikumisele, omandades või kaotades niiskust. **Kasutage „Prantsuse T55 jahu”, „jämedat jahu”, „leivajahu” või „pagarijahu” tavalise asemel, kui retseptis pole vastupidi öeldud. Ärge kunagi pange kandilisse vormi rohkem kui 1000 g ja ümmargusse vormi rohkem kui 750 g tainast, kui kasutate segu-, ja erijahusid leiva, briõssi või piima-saia tegemiseks.** Kaera, kliide, nisuidude, rukki või täisterade lisamisel taigasse tuleb väiksem ja raskem leivapäts. Jahu sõelumine valmistamisel mõjutab samuti tulemusi: mida täielikum jahu on (ehk mida rohkem see sisaldab nisu kesta), seda vähem tainas kerkib ja seda tihedam tuleb leib Kaubandusest võite leida ka poolval-

mis leibu ja leivasegusid. Järgige nende kasutamisel tootja juhtnööre. Tavaliselt sõltub programmi valik kasutatavast pooltootest. Näide: Täisteraleib – programm 3.

Suhkur: kasutage valget või pruuni suhkrut või mett. Ärge kasutage puhastamata suhkrut või suhkrutükke. Suhkur on pärmile toiduks, annab leivale hea maitse ja aitab koorikut pruunistada. Suhkrut ei saa asendada kunstlike magusainetega, sest pärm ei reageeri neile.

Sool: sool annab toidule maitset ja reguleerib pärmide tegevust. See ei tohiks pärmiiga kokku puutuda. Tänu soolale on tainas tugev ja kompakne ning ei kerki liiga kiiresti. Samuti parandab see taigna struktuuri. Kasutage tavalist lauasoola. Ärge kasutage jämesoola või soola asendajaid.

Pärm: pagari pärmi esinev erinevatel kujudel: värske pärm kuubikutena, kuivatatud pärm rehüdreerimiseks või kuivatatud kohene. UUS : pärm on nüüd saadaval ka vedelal kujul väikestes kotikeses, mida on hea külmkapis hoida.

Selle võib otse jahusse valada. Värske pärm on müügil supermarketites (pagari- või värske toodete osakonnas); samuti võite värsket pärmi oska kohalikult pagarilt. Olenemata kujust tuleks pärm lisada otse leivaküpsetaja küpsetusvormi koos ülejäänud koostisosadega. Värske pärm tuleb murendada sõrmede vahel, et see paremini lahustuks. Vaid aktiivset kuivatatud pärmi (väikeste graanulitena) peab segama vähese leige veega enne kasutamist. Valige umbes 37°C temperatuur – külmemana ei kerki nii hästi, soojemana kaotab ka kerkimisjõudluses. Kasutage kehtestatud koguseid ja jälgige, et kohandate pärmi kogust vastavalt selle kujule (vaadake alltoodud tabelist).

Kuiv-, värske ja vedela pärmi võrdsete väärtuste tabel koguses/massis/mahus

Kuivpärm (teelusikates)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Värske pärm (grammides)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Vedel pärm (milliliitrites)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Küpsetuspulber: peaks kasutama vaid kookide küpsetamisel; see ei sobi leiva küpsetamiseks. Isekerkiv jahu likvideerib küpsetuspulbri kasutamise vajaduse.

Lisandid (oliivid, peekonitükid jne): võite anda oma küpsetistele isikupära juurde, lisades soovitud koostisosi ning jälgides, et:

- et lisate need koostisosad pärast piiksu, eriti haprad koostisosad nagu kuivatatud puuviljad,
- puistate kõvemad seemned (näiteks lina- või seesami-) sisse kohe sõtkumisprotsessi alguses, et masina kasutamine oleks hõlpsam (ajastatud alustuse puhul näiteks),
- Nõrutate hoolikalt määrid koostisosad (oliivid näiteks),
- puistate rasvased koostisosad kergelt jahuga üle, et need paremini seguneks,
- te ei lisa liiga palju lisakoostisosi, eriti juustu, värskeid puu- ja juurvilju, kuna need võivad taigna arenemist mõjutada,
- te purustate pähklid peeneks, sest muidu võib pätsi struktuur kahjustada saada ja kõrgus madalaks jääda.

Praktiline nõuanne

Leivategu on väga tundlik temperatuuri ja niiskustingimuste suhtes. Suure kuumuse puhul kasutage tavalisest jahedamaid vedelikke. Samamoodi külma – võib olla vajalik natuke vett või piima soojendada (mitte üle 35°C). Kasutatud vedelik peaks. Olema leige, umbes 20 kuni 25°C (va superkiire leiva puhul, kui see peaks olema 35 kuni 45 C maksimaalselt).

Mõnikord võib olla kasulik kontrollida taigna olekut teise sõtkumise ajal: see peaks ajal tagasi, moodustama ühtlase palli, mis tuleb vormi seinte küljest lihtsasti lahti.

- kui kõik jahu pole taignasse segunenud, lisage veidi vett

- kui tainas on liiga märg ja kleepub külgedele, võite lisada natuke jahu.

Sellist korrigeerimist peaks läbi viima sammhaaval (mitte rohkem, kui üks supilusikas korraga) ning vaadata, kas on edusamme, enne kui jätkate.

Levinud väärarusaam on, et lisades rohkem pärmi kerkib leib rohkem. Liigne pärm muudab leiva struktuuri hapramaks, see kerkib palju ja kukub küpsetamise ajal tagasi. Saate määrata taigna oleku vahetult enne küpsetamist, puudutades seda õrnalt sõrmeotstega tainas peaks olema suhteliselt püsiv ning sõrmejälj peaks aegamisi kaduma.

Küpsetusajad

PROGRAM	PRUUNI STAMINE	MASS	KÜPSETAMISE TÄISAEG	LISA	SOOJAS HOIDMINE (min)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60

PROGRAM	PRUUNI STAMINE	MASS	KÜPSETAMISE TÄISAEG	LISA	SOOJAS HOIDMINE (min)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Sõtkumisaeg on 30 minutit.

Märkus:
täisaeg ei sisalda soojendusaeaga
programmidel 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 ja 13

Veatuvastuse juhend leivale

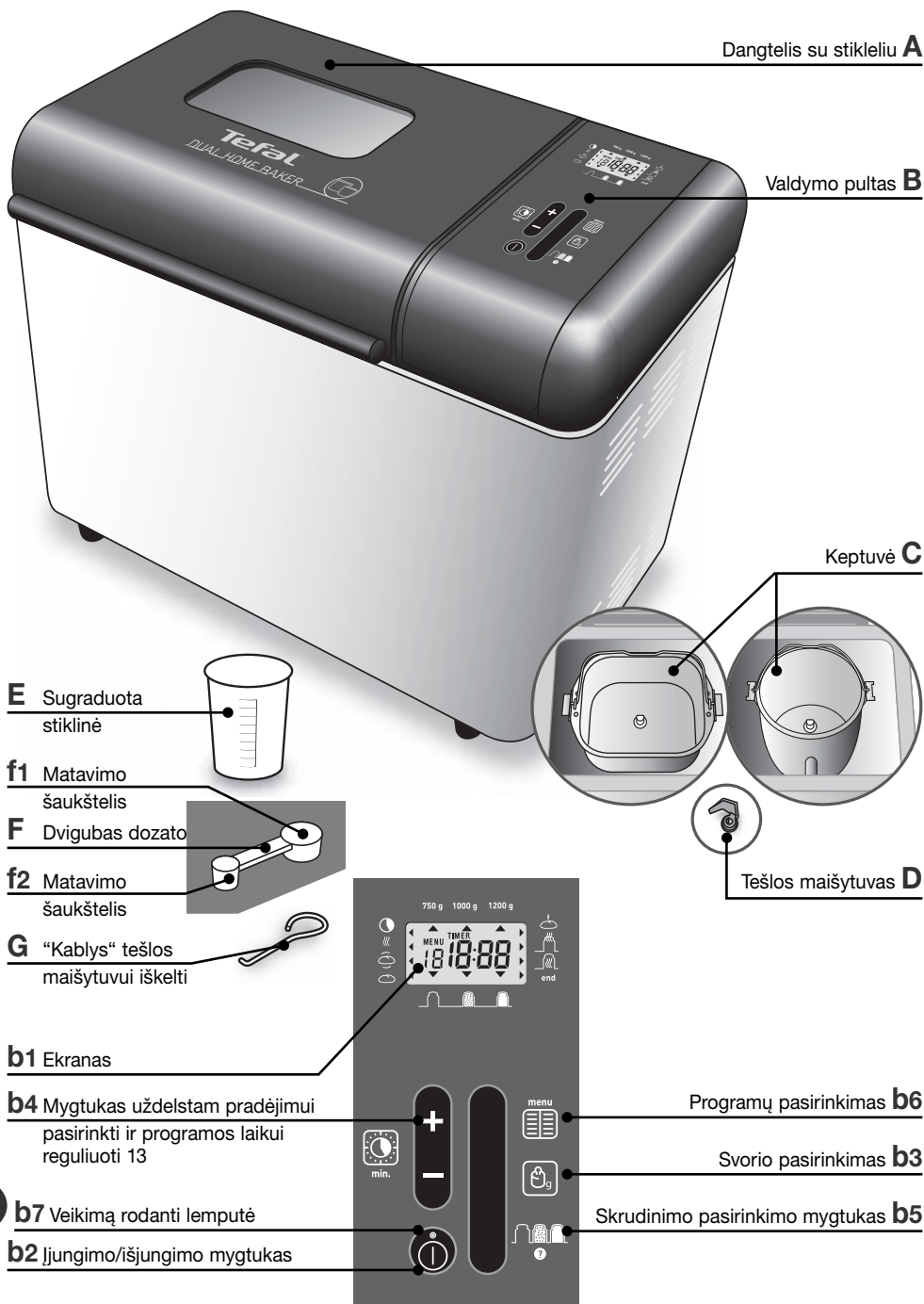
Tulemused ei vastanud ootustele? See tabel aitab teid.

	Leib kerkitab liiga palju	Leib vajub pärast liialt kerkimist	Leib ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Küljed pruunid, aga leib pole korralikult küpsenud	Ülaosa ja küljed jahused
Küpsetamise ajal vajutati nuppu				●		
Jahu pole piisavalt		●				
Liiga palju jahu			●			●
Pärmi pole piisavalt			●			
Liiga palju pärm		●		●		
Vett pole piisavalt			●			●
Liiga palju vett		●			●	
Suhkrut pole piisavalt			●			
Halva kvaliteediga jahu			●	●		
Valed kogused koostisosi (liiga palju)	●					
Vesi liiga kuum		●				
Vesi liiga külm			●			
Vale programm			●	●		

Tehniliste vigade tuvastamise juhend

PROBLEEMID	LAHENDUSED
Sõtkumislaba on vormi küljes kinni	<ul style="list-style-type: none"> Laske enne eemaldamist liguneda.
Sõtkumislaba on leivas kinni	<ul style="list-style-type: none"> Õlitage kergelt sõtkumislaba enne kui lisate koostisosad vormi.
vajutades ei juhtu midagi	<ul style="list-style-type: none"> Seade on liiga kuum. Kuvatakse järgnev veateade: E01 + 5 piiksu. Jätke kahe tsükli vahele 1 tund puhkust. Kui kuvatakse mingit muud veateadet, viige palun oma seade tunnustatud teenindusse Ajastatud alustus on programmeeritud. Programm sisaldab eelsoojendust.
Pärast vajutamist lülitub mootor sisse, kuid sõtkumine ei alga	<ul style="list-style-type: none"> Vorm pole õigesti sisestatud. Sõtkumislaba puudub või pole korralikult paigaldatud.
Pärast ajastatud algust pole leib piisavalt kerkinud või midagi ei juhtu	<ul style="list-style-type: none"> Te unustasite pärast ajastatud alguse programmeerimist vajutada . Pärm on puutunud kokku soola ja/või veega. Sõtkumislaba puudub.
Kõrbelõhn	<ul style="list-style-type: none"> Mõned koostisosad on kukkunud vormist välja: laske masinal maha jahtuda ning puhaste see seest poolt niiske käsnaga ja ilma puhastusvahendita. Taignasegu on üle ääre voolanud: kasutatud koostisosade kogus on liiga suur, eriti vedelike. Järgige retseptis antud koguseid.

Aprašymas



Saugumo rekomendacijos

- Prieš pirmą kartą naudodami įrenginį atidžiai perskaitykite instrukciją: gamintojas neprisiima atsakomybės, jei įrenginys naudojamas ne pagal instrukcijas.
- Jūsų saugumui įrenginys atitinka visus taikomus standartus ir reglamentus (žemosios įtampos direktyvą, elektromagnetinį suderinamumą, atitinkamas maisto medžiagas, aplinką ir kt.).
- Šio įrenginio negalima valdyti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Prietaisu negali naudotis ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir specialių žinių asmenys (įskaitant vaikus), išskyrus atvejus, kai šie asmenys prietaisu naudojasi prižiūrimi už jų saugumą atsakančio asmens arba tas asmuo juos išmokė prietaisu tinkamai naudotis. Reikia prižiūrėti, kad vaikai nežaistų su šiuo prietaisu.
- Prietaisą naudokite pastatytą ant tvirto paviršiaus, toliau nuo vandens ir jokių būdu ne mažame integruotos virtuvės sandėliuke.
- Įsitinkinkite, kad prietaiso naudojama galia atitinka jūsų elektros energijos tiekimo sistemą. Bet kokia sujungimo klaida panaikins garantijos galiojimą.
- Prietaisą reikia įkišti į įžemintą kištukinį lizdą. To nepadarius galima gauti elektros smūgį. Jūsų pačių saugumui įžeminimas turi atitikti jūsų šalyje taikomus elektros sistemos standartus.
- Šis gaminys naudotinas tik namie. Nenaudokite lauke.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės ir garantija netaikoma, jei prietaisas naudojamas komerciniais tikslais, netinkamai arba nesilaikant šių taisyklių.
- Baigę naudotis prietaisu arba jį valydami, kištuką ištraukite iš kištukinio lizdo.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu:
 - maitinimo laidas yra sugadintas arba su defektais,
 - prietaisas nukrito ant žemės ir matosi, kad jis aki-vaizdžiai sugadintas arba netinkamai veikia.Bet kuriuo atveju prietaisą reikia nusiųsti į artimiausią techninės priežiūros centrą, kad ten pašalintų visus pavojus. Žr. garantijos dokumentus.
- Jei maitinimo laidas sugadintas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, aptarnaujantis agentas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- Visus darbus, išskyrus kliento atliekamą valymą ir kasdienę priežiūrą, turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros centras.
- Prietaiso, maitinimo laido arba kištuko nemerkitė į vandenį arba kokią nors kitą skystį.
- Nepalikite maitinimo laido kaboti vaikams pasiekiamoje vietoje.
- Maitinimo laidas niekada negali būti šalia karštų prietaiso dalių, karščio šaltinių arba aštrių kampų bei liestis su jais.
- **Nelieskite stiklo kepmo metu arba iškart po jo. Stiklis gali smarkiai įkaisti.**
- Norėdami ištraukti kištuką iš kištukinio lizdo, netraukite už laido.
- Naudokite tik geros būklės ilgutuvą su įžemintu tinkamos įtampos kištukiniu lizdu.
- Nedėkite prietaiso ant kitų prietaisų.
- Nenaudokite prietaiso kaip šildytuvo.
- Į prietaisą nedėkite popieriaus, kartono arba plasztiko, nieko nedėkite ant prietaiso.
- Jei kuri nors prietaiso dalis užsidegtų, negesinkite jos vandeniu. Ištraukite prietaisą iš kištukinio lizdo. Liepsną užgesinkite drėgnu skudurėliu.
- Jūsų pačių saugumo sumetimais naudokite tik savo priedui skirtas atsargines dalis ir priedus.
- Turi būti griežtai kontroliuojama visų prietaisų kokybė. Praktinio naudojimo testai atliekami su atsitiktinai pasirinktais prietaisais, tad kai kurie iš jų gali būti šiek tiek panaudoti.
- **Pasibaigus programai, keptuvę arba karštas prietaiso dalis imkite tik mūvėdami kepmo pirštinę. Naudojamas prietaisas labai įkaista.**
- Niekada neuždenkite oro angų.
- Būkite labai atsargūs: jei atidarysite dangtį programai pasibaigus arba jai dar vykstant, gali išsiveržti karštų garų.
- **Naudodami 12 programą (džemas, kompotai) ir atidarydami dangtį, saugokitės išsiveržiančių garų ir trykstančių skysčių.**
- Dėmesio, jei tešla perpildys kepmo indą ir ištekės ant kaitinimo elemento, gali kilti gaisras, todėl:
 - neviršykite receptuose nurodyto kiekio;
 - į apvalią keptuvę nedėkite daugiau nei 1000 g tešlos, o į stačiakampę – daugiau kaip 1200 g;
 - į apvalią keptuvę neberkite daugiau nei 530 g miltų ir 9 g mielių, o į stačiakampę keptuvę – daugiau nei 650 g miltų ir 11 g mielių.
- Išmatuotas gaminio garsumo lygis – 63 dBA.

Jei dėl gaminio kyla kokių nors problemų arba klausimų, apsilankykite mūsų tinklalapyje www.tefal.co.uk



Padėkime apsaugoti gamtą!

① Jūsų prietaise yra daug dalių, kurios gali būti panaudotos pakartotinai arba perdirbtos.

♻️ Nuneškite prietaisą į surinkimo punktą. Ten jį perdirbs.

Ižanga

Duona atlieka svarbų vaidmenį mūsų mityboje.

Kas nesvajojo išsikepti šviežios duonos savo namuose?

Dabar tai galite padaryti naudodamiesi kepykla.

Nesvarbu, ar esate susipažinęs su duonos kepimo paslaptimis, ar dar tik pradantysis, jums tereikia sudėti sudedamąsias dalis, o kepykla atliks likusį darbą. Galite nesunkiai išsikepti duonos, užsimaišyti tešlos duonai, picoms, sviestinėms bandelėms, makaronams, išsivirti uogienės arba leisti pašėlti vaizduotei ir kūrybiškumui. Tačiau žinokite, kad, norėdami iš kepyklos gauti daugiausia naudos, turite šio to išmokti. Skirkite laiko susipažinti su savo kepykla. Pirmą kartą naudodami prietaisą gaminkite pagal „Greitos pradžios“ skyriuje pateiktus receptus. Atkreipkite dėmesį, kad jūsų iškeptos duonos tekstūra bus smulkesnė nei pirktos parduotuvėje. Taip pat atminkite, kad visų iškeptų kepalų apačioje bus skylutė – ten, kur būna maišymo mentelė duonai kepant keptuvėje.

Kaip išsikepti geros duonos

1. Atidžiai perskaitykite instrukcijas ir vadovaukitės receptais: duonos kepimas šiuo įrenginiu.
2. Visos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros ir tiksliai pasvertos. **Skysčiai (sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)** **Druska** **Cukrus** **Pirmoji pusė miltų** **Pieno milteliai** **Specifinės kietosios sudedamosios dalys** **Antroji pusė miltų** **Mielės**
3. Norint sėkmingai iškepti duoną labai svarbu naudoti tinkamas sudedamąsias dalis. Naudokite nepasenusias sudedamąsias dalis ir laikykite jas sausoje, vėsioje vietoje.
4. Labai svarbu pamatuoti tinkamą miltų kiekį. Todėl juos reikėtų sverti virtuvinėmis svarstyklėmis. Naudokite džiovintų mielių gabaliukus (JK parduodamos kaip „Easy Bake“ arba „Fast Action Yeast“). Neberkite kepimo miltelių, nebent taip nurodyta recepte. Praplėštą mielių pakelį reikia uždaryti, laikyti vėsioje vietoje ir sunaudoti per 48 valandas.
5. Kad tešla netrukdomai kiltų, rekomenduojame sudedamąsias dalis į keptuvę sudėti iš pat pradžių ir naudojant neatidarinėti dangčio. Atidžiai sekite recepte nurodytą sudedamųjų dalių tvarką ir kiekius. Pirmiau supilkite skysčius, tik tada kietas medžiagas. **Mielės negali liestis su skysčiais, cukrumi arba druska.**

Bendra dėjimo tvarka:

Skysčiai
(sviestas, aliejus,
kiaušiniai, vanduo, pienas)

Druska

Cukrus

Pirmoji pusė miltų

Pieno milteliai

**Specifinės kietosios
sudedamosios dalys**

Antroji pusė miltų

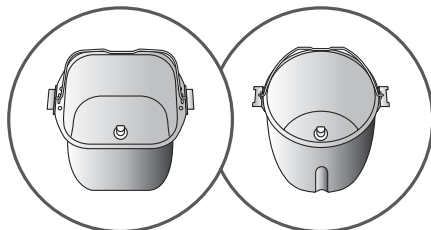
Mielės

Keptuvės

Naudodamiesi viena iš dviejų pridėtų keptuvių, galite iškepti skirtingų formų duonos.

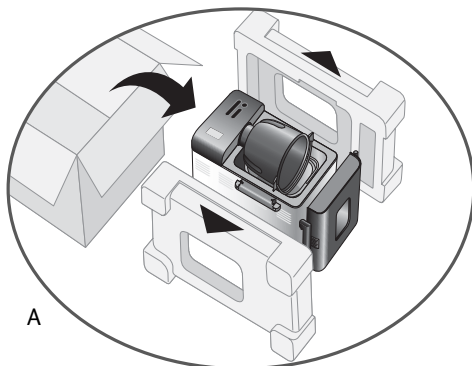
Apvali: pilkite ne daugiau kaip 1000 g tešlos.

Stačiakampė: pilkite ne daugiau kaip 1200 g tešlos.



Prieš naudodami savo prietaisą pirmą kartą

- Nuimkite priedus ir nuplėškite lipdukus nuo prietaiso vidaus ir išorės - A.
- Drėgnu skudurėliu nuvalykite visas dalis ir patį prietaisą.

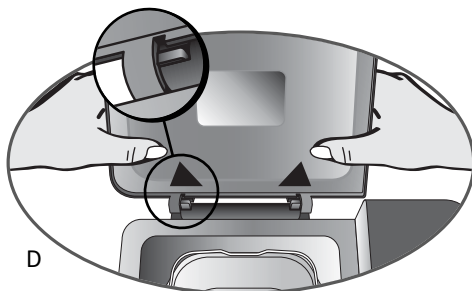
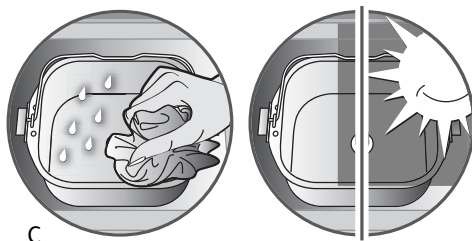
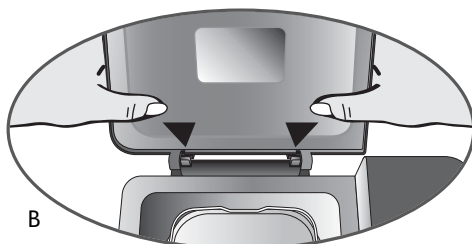


Prietaiso naudojimas

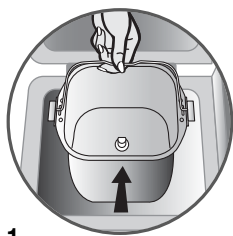
- Uždėkite dangtį - B.
- Visiškai ištraukite maitinimo laidą.
- Prietaisą naudojant pirmą kartą, gali pasklisti nestiprus kvapas.

Valymas ir priežiūra

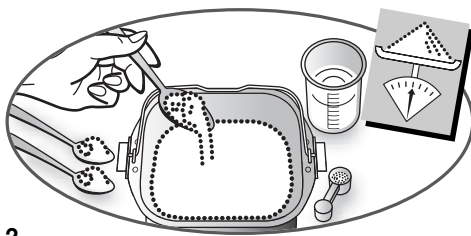
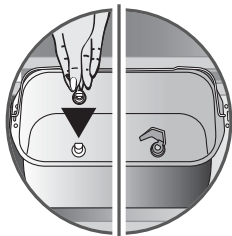
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Drėgnu skudurėliu nuvalykite visas dalis, patį prietaisą ir keptuvės vidų. Kruopščiai išdžiovinkite - C.
- Keptuvę ir maišymo mentelę išplaukite muiluotame vandenyje. Jei maišymo mentelė lieka prikibusi prie keptuvės, palikite jas mirkti 5–10 min.
- Jei reikia, nuimkite gaubtą ir nuplaukite karštu vandeniu - D.
- **Dalių negalima plauti indaplovėje.**
- Nenaudokite namų apyvokos valymo priemonių, šveičiamųjų kempinėlių arba alkoholio.
- Valykite minkštu drėgnu skudurėliu.
- Niekada prietaiso korpuso arba dangčio nemerkite į vandenį.



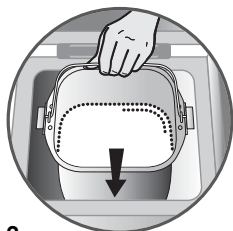
Greita pradžia



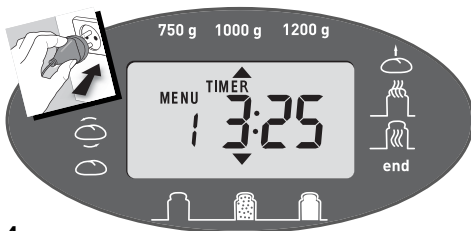
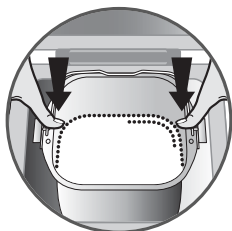
1
Išimkite keptuvę: pakelkite rankeną ir tvirtai patraukite ją aukštyn. Įstatykite maišymo mentelę.



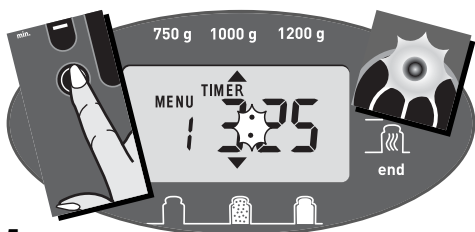
2
Rekomenduojama tvarka sudėkite sudedamąsias dalis į keptuvę. Įsitikinkite, kad jos visos tiksliai pasvertos.



3
Keptuvę įdėkite į kepyklą. Paspauskite abu keptuvės šonus, kad ji tvirtai prisispaustų prie kepyklos šonų, ir įjunkite pavara.



4
Uždarykite dangtį. Įkiškite kepyklos kištuką į kištukinį lizdą ir įjunkite. Pasigirdus garsiniam signalui, ekrane užsidsigs 1 programa, numatytasis nustatymas (1000 g, vidutinis apskrudinimas) ir atitinkamas laikas.



5
Paspauskite mygtuką . Pradės mirksėti laikmačio dvitaškis. Užsidsigs veikimo indikatorius.

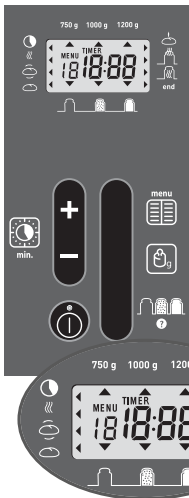


6
Pasibaigus kepimo arba šildymo ciklui, ištraukite kepyklos kištuką iš kištukinio lizdo. Patraukite keptuvę už rankenos. Taip ją ištrauksite iš kepyklos. Kadangi keptuvė bei dangčio vidus karšti, mūvėkite pirštine. Išverskite duoną ant padėklo ir palikite bent 1 val. atvėsti.

Pirmąjį kepaluką rekomenduojame kepti pagal PAPRASTOS DUONOS receptą.

PAPRASTA BALTA DUONA: 1 programa	SUEDAMOSIOS DALYS (šaukštelis = arbatinis šaukštelis - šaukštas = valgomas)
APSKRUDINIMAS = VIDUTINIS	- ALIEJUS = 1,5 šaukšto - PIENO MILTELIAI = 2 šaukštai
SVORIS = 1000 g (apvali keptuvė)	- VANDUO = 330 ml - MILTAI = 605 g
LAIKAS = 3 : 18	- DRUSKA = 1,5 šaukštelio - DŽIOVINTOS MIELĖS = 1,5 šaukštelio
	- CUKRUS = 1 šaukštas

Programos



Kiekvienai programai rodomi numatytieji nustatymai.
Norimi nustatymai įvedami rankiniu būdu.

Programos pasirinkimas

Pasirenkant programą sužadinami automatiškai vienas po kito atliekami žingsniai.

MENU mygtukas leidžia pasirinkti tam tikrą skirtingų programų skaičių. Rodomas atitinkamos programos laikas. Kiekvieną kartą paspaudus **MENU** mygtuką, ekrane esantis skaičius pasikeičia į kitos programos numerį nuo 1 iki 13:

- | | |
|---|---|
| 1 > paprasta balta duona | 8 > tortas |
| 2 > greitai kepama paprasta balta duona | 9 > duona be glitimo |
| 3 > rupi duona | 10 > sluoksniuota tešla ir šviežia makaronų tešla |
| 4 > greitai kepama rupi duona | 11 > tradicinė tešla |
| 5 > prancūziška duona | 12 > uogienės ir kompotai |
| 6 > saldi duona | 13 > tik kepimas |
| 7 > itin greitai kepama duona | |

1 Paprasta duona kepama pagal daugelį baltų miltų duonos receptų.

2 Ši programa tokia pat, kaip ir paprastos duonos programa, tik greitesnė.

3 Rupi duonos programą reikia rinktis naudojant rupius miltus.

4 Ši programa tokia pat, kaip ir rupios duonos programa, tik greitesnė.

5 Prancūziškos duonos programa atitinka tradicinės traškos baltos prancūziškos duonos receptą.

6 Saldžios duonos programa tinka kepiniams, kuriuose daug riebalų ir cukraus. Jei naudojate paruoštą sviestinių bandelių arba pieno tešlą, į stačiakampę keptuvę pilkite ne daugiau kaip 1000 g tešlos, į apvalią – ne daugiau kaip 750 g. Pirmajam jūsų sviestinės bandelės receptui siūlome LENGVA apskrudinimą.

7 Ši programa skirta specialiai ITIN GREITAI iškepa-
mai baltai duonai.

8 Torto programą galima naudoti kepant kepinius ir tortus, kuriuose yra kepimo miltelių.

9 Duoną be glitimo reikia kepti iš kepimui paruoštų mišinių be glitimo. Duona tinka asmenims, sergantiems pilvo ligomis ir netoleruojantiems daugelyje grūdinių kultūrų (kviečiuose, rugiuose, miežiuose, avizose, „Kamut“, kviečiuose spelta ir kt.) esančio glitimo. Skaitykite ant pakuotės pateiktas specifines rekomendacijas. Kad vieni miltai nesusimaišytų su kitais miltais, keptuvė visada turi būti švari. Laikydami dietos be gli-
timo, stenkitės, kad ir naudojamose mielėse

nebūtų glitimo. Iš glitimo neturinčių miltų mišinio nebus gaunama ideali tešla. Tešla prikibs prie šonų ir minkant ją reikės nugrandyti lanksčia plastikine mentele. Duona be glitimo bus tankesnė ir pilkesnė nei įprasta duona.

10 Ši programa nekepa. Pagal šią programą tešla minkoma ir kildinama sluoksniuota tešla, pavyzdžiui, picos tešla, ir nesluoksniuota tešla, pavyzdžiui, makaronų, minkoma ir kildinama. Kai tešla pakils, rankiniu būdu sustabdykite programą – nuspauskite paleidimo/sustabdymo mygtuką (žr. 133 p. esančią lentelę).


11 Pagal šią programą duona nekepama. Ji ilgiau nei 4 valandas minkoma ir kildinama. Taip gaunama labai kvapni tešla. Ją rekomenduojame kepti orkaitėje.

12 Uogienės programa keptuvėje išverda uogienę.


13 Kepimo programa ribojama tik iki 10 min - 1 val. 30 min., reguliuojama kas 10 min. Ją galima pasirinkti atskirai ir naudoti:

- kartu su sluoksniuotos tešlos programa,
- pašildyti arba paskrudinti jau iškeptą ir atvėsusią, bet vis dar keptuvėje esančią duoną,
- užbaigti kepti, jei duonos gaminimo metu ilgam laikui buvo dingusi elektra.


Naudojant 13 programą, duonos negalima palikti be priežiūros.

Kai pasiekama norima plutos spalva, rankiniu būdu sustabdykite programą – palaikykite paustą us  nmygtuką.



Duonos svorio pasirinkimas

Numatytas duonos svoris – 1000 g. Šis svoris rodomas kaip informacija. Išsamesnis aprašymas pateiktas receptuose. 8, 10, 11, 12 ir 13 programose negalima nustatyti svorio. Norimą svorį galima nustatyti  mygtuku. Yra trys pasirinkimai: 750 g, 1000 g ir 1200 g. **Jeį kepsite apvalioje keptuvėje, niekada nesirinkite 1200 g.** Užsidegs atitinkamo nustatymo indikatorius. Priklausomai nuo pasirinkto svorio pasikeis visos programos laikas

Plutos spalvos pasirinkimas (apskrudinimas)

Numatytasis spalvos nustatymas yra VIDUTINIS. 8, 10, 11, 12 ir 13 programose spalvos nustatyti negalima. Galima rinktis iš trijų variantų. ŠVIESIOS, VIDUTINĖS arba TAMSIOS. Jei norite pakeisti numatytąjį nustatymą, spauskite mygtuką , kol užsidegs norimo nustatymo indikatorius.

Paleidimas/Sustabdymas

Prietaisas paleidžiamas nuspaudus  mygtuką. Užsidegs indikatorius. Bus pradėtas atgalinis skaičiavimas. Programą galite sustabdyti arba atšaukti 3 sekundes palaikydami  mygtuką. Indikatorius išsijungs.




Uždelsto paleidimo programa


Galite užprogramuoti įrenginį iki 13 valandų į priekį, kad kepinį turėtumėte tada, kada norite.

Šis žingsnis atliekamas pasirinkus programą, apskrudinimo lygį ir svorį. Rodomas programos laikas. Apskaičiuokite laiką tarp programos pradžios ir momento, kada norite turėti paruoštą kepinį. Įrenginys automatiškai įtrauks programos ciklą trukmę.

Mygtukais  ir  nustatykite apskaičiuotą laiką ( didinti ir  mažinti). Trumpi spustelėjimai keičia 10 minučių ir girdisi pyptelėjimai. Nuspaudus mygtuką , 10 minučių intervalai keičiasi nuolat.

Pavyzdžiui, dabar yra 20 valandų, o jūs norite, kad duona būtų paruošta 7 valandą ryte.

Mygtukais  ir  užprogramuokite 11.00. Paspauskite mygtuką . – pasigirs garsinis signalas ir pradės mirksėti laikmačio dvitaškis. Prasidės atgalinis skaičiavimas. Užsidegs indikatorius.

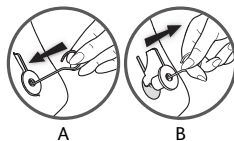
Jei suklydote arba norite pakeisti laiko nustatymą, nuspauskite ir palaikykite  mygtuką, kol išgirsite pyptelėjimą. Bus rodomas numatytasis laikas. Iš naujo pakartokite veiksmus.

Pagal uždelsto paleidimo programą negamininkite pagal receptus, kuriuose yra šviežio pieno, kiaušinių, rūgšties grietinėlės, jogurto, sūrio arba šviežių vaisių, nes per naktį jie gali sugesti arba pasenti.

Duonos kepalėlio išvertimas

Gali atsistoti taip, kad išvertus duonos kepalėlį maišymo mentelė pasiliks jame įstrigusi. Tada ją išimkite „kabliu“:

- išverstą kepalėlį paguldykite ant šono (kol dar karštas) ir prilaikykite pirštine apmauta ranka,
- įkiškite kablį į maišymo mentelės ašį (A),
- švelniai patraukite ir išlaisvinkite mentelę (B),
- pastatykite kepaluką statmenai ir palikite atvėsti.









Kad keptuvė išliktų nepilni, duonos neišverskite metaliniais įrankiais.


Praktinis patarimas


Jeį dingio elektra: jei ciklo metu dingsta elektra ir nutraukiama programa, įrenginys turi 7 min. apsauginį laiką, per kurį išsaugomi nustatymai. Ciklas prasideda ten, kur sustojo. Viršijus apsauginį laiką, nustatymai prarandami.

Jeį vieną po kitos leisite dvi programas, prieš paleisdami antrąją, palaukite 1 val., kad prietaisas visiškai atvėstų.


Ciklai


	>		>		>		>		>	
Pašildymas Naudoja 3 ir 4 programoms, kad tešla geriau iškiltų.		Minkymas Formuoja tešos struktūrą, kad ji geriau iškiltų.		Poilsis Leidžia tešlai pailsėti, kad ji geriau kiltų.		Kilimas Laikas, per kurį tešla su mielėmis iškyla ir įgauna savo kvapą.		Kepimas Paverčia tešlą į duoną ir suteikia jai traškia, auksinę plutą.		Šildymas Laiko šiltai iškepta duoną. Tačiau rekomenduojama, kad duona būtų išversta iškart iškepta.


 **Pašildymas:** įjungiamas tik 3 ir 4 programoms. Šiame etape minkymo mentelė nedirba. Šis žingsnis padidina mielių aktyvumą, taip skatindamas duoną, gaminamą iš nelabai gerai kylančių miltų, geriau kilti.

 **Minkymas:** tešla yra pirmame arba antrame minkymo cikle, arba maišymo etape tarp kildinimo ciklų. Šio ciklo metu ir programoms 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 ir 11 galite pridėti sudedamųjų dalių: džiovintų vaisių arba riešutų, alyvuogių, kiaušienos gabalėlių ir kt. Kai reikia jūsų įsikišimo, pasigirsta garsinis signalas. Žr. laikus trumpai aprašančią lentelę 10 p. (stulpelyje „Papildomai“). Šiame stulpelyje nurodomas laikas, kuris bus rodomas priešais ekrane pasigirdus pyptelėjimui. Jei norite tiksliai žinoti, kiek laiko lieka iki pyptelėjimo, atimkite stulpelio „Papildomai“ laiką iš viso kepimo laiko.

Pavyzdžiui: „papildoma“ = 2.51, o „visas laikas“ = 3.13, sudedamąsias dalis galima sudėti po 22 min.

 **Kilimas:** tešla yra pirmame, antrame arba trečiame kilimo cikle.

 **Kepimas:** duona yra paskutiniame kepimo cikle. Šalia PABAIGOS užsiedgs indikatorius, nurodantis ciklo pabaigą.

 **Šildymas:** 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 ir 13 programoms galite palikti kepinį prietaise. Iškepta duona automatiškai vieną valandą šildoma. Tada ekrane rodomi 0.00 ir mirksi indikatorius. Ciklo pabaigoje prietaisas kelis kartus supypsės ir automatiškai išsijungs.

Energijos sunaudojimas

1000 g kepalėliui (1 programa) iškepti sunaudojama maždaug 0,35 Kwh. Susižinokite vietines elektros kainas, apskaičiuosite, kiek sunaudosite elektros energijos.

Sudedamosios dalys

Riebalai ir aliejus: riebalai duoną padaro minkštesnę ir skanesnę. Ji taip pat ilgiau išliks šviežia. Kai riebalų per daug, tešla ilgiau kyla. Jei naudojate sviestą, supjaustykite jį į smulkius gabalėlius, kad šie tolygiai pasiskirstytų visame kepinyje, arba jį suminkštinkite. 1 šaukštą aliejaus galite pakeisti 15 gramų sviesto. Nedėkite karšto sviesto. Riebalai negali liestis su mielėmis, nes jie gali neleisti mielėms sudrėkti. Nenaudokite neriebių tepių mišinių arba sviesto pakaitalų.

Kiaušiniai: kiaušiniai pagerina tešlą, pasodrina duonos spalvą, minkšta balta dalis tampa geresnė. Jei naudojate kiaušinius, atitinkamai sumažinkite skysčių kiekį. Įmuškite kiaušinį ir pripilkite tiek skysčio, kad bendras kiekis būtų toks, koks nurodytas recepte. Receptuose pateikiamas kiaušinių dydis – 50 gramų. Jei jūsų kiaušiniai didesni, berkite daugiau miltų, jei mažesni – mažiau.

Pienas: receptuose naudojamas šviežias pienas arba pieno milteliai. Jei naudojate pieno miltelius, įpilkite recepte nurodytą kiekį vandens. Jis pagerina skonį ir duonos vartojimo laiką. Jei receptuose nurodoma naudoti šviežią pieną, dalį jo galite pakeisti vandeniu, tačiau bendras kiekis turi būti toks, koks nurodytas recepte. Jei norite, kad duonos tekstūra nebūtų smulki, geriausia įpilti pusiau nugriebto arba nugriebto pieno. Pienas taip pat turi emulsifikuojantį efektą, kuris išlygina oro latakėlius, baltai daliai suteikdamas geresnį vaizdą.

Vanduo: vanduo sudrėkina ir suaktyvina mieles. Jis taip drėkina miltuose esantį krakmolą ir padeda susiformuoti minkštai baltai daliai. Vandenį galima iš dalies arba visiškai pakeisti pienu arba kitais skysčiais. Pilkite kambario temperatūros skysčius.

Miltai: priklausomai nuo naudojamų miltų, jų svoris labai smarkiai kinta. Kepimo rezultatas taip pat gali smarkiai skirtis priklausomai nuo miltų kokybės. Miltus laikykite sandariame inde, nes jie reaguoja į oro sąlygų pokyčius, sugerdami drėgmę arba ją išskirdami. **Jei kitaip nenurodyta recepte, vietoje standartinių miltų naudokite „French T55“ miltus, „stiprius miltus“, „duonos miltus“ arba „kepėjo miltus“.** Neviršykite ben-

dro 1000 g stačiakampės keptuvės ir 750 g apvalios keptuvės svorio naudodami specialius miltų mišinius duonai, sviestiniams pyragaičiams arba pusryčių duonai. Pridėjus avižų, sėlenų, kviečių bakterijų, rugių arba grūdų, duonos kepalukas bus mažesnis ir sunkesnis. Maišymo metu sijojami miltai taip pat turi poveikį – kuo daugiau nemaltų miltų (t. y. kuo daugiau apvalkalo jie turi), tuo mažiau kils tešla ir tuo duona bus tankesnė. Parduotuvėse taip pat galite rasti paruoštų kepti duonos mišinių. Naudodami šiuos mišinius, vadovaukitės gamintojų nurodymais. Paprastai pasirenkama programa priklauso nuo naudojamo ruošinio. Pavyzdžiui, rupių miltų duona kepama pagal 3 programą.

Cukrus: naudokite baltąjį, rudąjį cukrų arba medų. Neberkite nerafinuoto cukraus arba cukraus gabalėlių. Cukrus – mielių maistas, suteikiantis duonai gerą skonį ir pagerinantis rudą plutelės spalvą. Cukraus negalima pakeisti dirbtiniais saldikliais, nes mielės su jais nereaguoja.

Druska: druska maistui suteikia skonio ir reguliuoja mielių aktyvumą. Ji negali susiliesti su mielėmis. Įberus druskos, tešla sutvirtėja, tampa kompaktiškesnė ir per anksti neiškyļa. Ji taip pat pagerina tešlos struktūrą. Berkite įprastą valgomąją druską. Nedėkite stambių druskos gabalėlių arba druskos pakaitalų.

Mielės: kepėjo mielės yra įvairių formų: šviežios nedideliais kubeliais, džiovintos ir aktyvios, drėkintinos arba džiovintos, staigaus poveikio. **NAUJA:** dabar galima įsigyti skystų mielių. Jos parduodamos nedideliuose maišeliuose, kuriuos galima laikyti šaldytuve.

Jas galima pilti tiesiai į miltus. Šviežios mielės parduodamos prekybos centruose (kepinių arba šviežių gaminių skyriuose), tačiau šviežių mielių galite įsigyti ir iš vietinės kepyklos. Kad ir iš kur būtų, mieles reikia dėti tiesiai į duonkepimo keptuvę su kitomis sudedamosiomis dalimis. Nepamirškite šviežių mielių sutrinti – jos geriau ištirps. Tik aktyvias džiovintas mieles (parduodamas mažomis granulėmis) prieš maišant reikia sudrėkinti drungnu vandeniu. Temperatūra turėtų siekti apie 37 °C, jei mažesnė – tešla nelabai gerai iškils, jei didesnė – mielės praras kildinamąją galią. Laikykitės nurodyto kiekio ir nepamirškite pakeisti mielių kiekio pagal jų formą (žr. žemiau pateiktą atitikmenų lentelę).

Džiovintų, šviežių ir skystų mielių atitikmenys pagal kiekį/svorį/tūrį:

Džiovintos mielės (šaukšteliai)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Šviežios mielės (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Skystos mielės (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Kepimo milteliai: juos reikia naudoti tik kepant tortus, netinka naudoti kepant duoną. Naudojant savaime iškyliančius miltus, kepimo miltelių dėti nebereikia.

Priedai (alyvuogės, kiaulienos gabaliukai ir kt.): galite šiek tiek suasmeninti receptą – pridėkite norimų sudedamųjų dalių, tačiau stenkitės:

- papildomas sudedamasis dalis (ypač trapius, pvz., džiovintus vaisius), pasigirdus pyptelėjimui,
- kiečiausias sėklas (pvz., linų arba sezamų) įmaišyti pačioje minkymo proceso pradžioje, kad įrenginiu naudotis būtų lengviau (pvz., paleidžiant su uždelsimu),
- kruopščiai nususinti šlapias sudedamąsias dalis (alyvuoges),
- šiek tiek pamiltuoti riebokas sudedamąsias dalis – jos geriau susimaišys,
- nepridėti per daug sudedamųjų dalių, ypač sūrio, šviežių vaisių ir daržovių, nes jie gali paveikti tešlos kilimą,
- smulkiai sukapti riešutus, nes jie gali prasiskverbti pro kepalėlio struktūrą ir sumažinti aukštį.

Praktinis patarimas

Ruošiama duona labai jautriai reaguoja į temperatūrą ir drėgmę. Esant dideliame karščiui, naudokite vėsesnius skysčius. Ir atvirksčiai, jei šalta, pieną arba vandenį reikia pašildyti (niekada neviršijant 35 °C temp.). Naudojami skysčiai turi būti drungni, t. y. maždaug 20–25 °C temp. (išskyrus itin greitai kepa- mai duonai, kai didžiausia temperatūra turi būti nuo 35 iki 45 °C temp.).

Kartais naudinga patikrinti ir minkomos tešlos būklę: ji turėtų sudaryti lygų kamuolį, prasidedantį nuo keptuvės sienelių.

- jei į tešlą buvo įmaišyti ne visi miltai, įpilkite šiek tiek vandens,

- jeigu tešla per šlapią ir kimba prie sienelių, gali tekti įbert dar šiek tiek miltų.

Tokius pataisymus reikia atlikti labai pamažu (vienu metu ne daugiau kaip 1 šaukštą) ir prieš tęsiant stebėti, ar jau pagerėjo.

Dažnai klaidingai manoma, kad pridėjus daugiau mielių duona labiau iškils.

Pridėjus per daug mielių, duonos struktūra bus silpna, ji labai pakils ir kepdama sukris. Tešlos būklę galite nustatyti taip: prieš pat kepdami palieskite ją pirštų galiukais – tešla turėtų šiek tiek priešintis, o pirštų galiukai palengva panirti.

Kepimo laikai

PROGRAMA	SKRUDINIMAS	SVORIS	BENDRAS KEPIM LAIKAS (h)	PAPILDOMAS	LAIKYMAS ŠILTAI (min)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60








PROGRAMA	SKRUDINIMAS	SVORIS	BENDRAS KEPIM LAIKAS (h)	PAPILDOMAS	LAIKYMAS ŠILTAI (min)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Minkymo laikas – 30 min.




Komentaras:
Į bendrą trukmę neįtraukiami
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 ir 13 programų
laikymo šiltai etapai.

Duonos kepimo gedimų nustatymo vadovas

Nepavyksta taip, kaip norėjote? Ši lentelė jums padės.

	Duona per daug pakyla	Per daug pakilusi duona sukrenta	Duona nepakankamai pakyla	Plutelė nepakankamai auksinė	Šonai rudi, tačiau duona nepakankamai iškepusi	Šonai ir viršus miltuoti
						
Kepimo metu buvo paspaustas  mygtukas				●		
Nepakankamai miltų		●				
Per daug miltų			●			●
Nepakankamai mielių			●			
Per daug mielių		●		●		
Nepakankamai vandens			●			●
Per daug vandens		●			●	
Nepakankamai cukraus			●			
Prastos kokybės miltai			●	●		
Netinkamos sudedamųjų dalių proporcijos (per daug)	●					
Vanduo per karštas		●				
Vanduo per šaltas			●			
Netinkama programa			●	●		

Techninių gedimų nustatymo vadovas

PROBLEMAS	SPRENDIMAI
Minkymo mentelė užstrigo keptuvėje	<ul style="list-style-type: none"> Prieš išimant reikia pamirkyti.
Maišymo mentelė įstrigo duonoje	<ul style="list-style-type: none"> Prieš dėdami sudedamąsias dalis, šiek tiek aliejumi patepkite maišymo lentelę.
Paspaudus niekas  nevyksta	<ul style="list-style-type: none"> Prietaisas per karštas. Bus rodomas šis pranešimas apie gedimą: E01 + 5 pyptelėjimai. Tarp dviejų ciklų reikia laukti 1 valandą. Jei rodomas kitoks pranešimas apie gedimą, nuneškite savo prietaisą į patvirtintą techninės priežiūros centrą. Suprogramuotas uždelstas paleidimas. Programoje yra išankstinis pašildymas.
Paspaudus  įsijungia variklis, tačiau neminkoma	<ul style="list-style-type: none"> Netinkamai įdėta keptuvė. Nėra arba netinkamai įdėta minkymo mentelė.
Po uždelsto paleidimo tešla nekyla arba niekas nevyksta	<ul style="list-style-type: none"> Suprogramavus uždelsto paleidimo programą pamiršote paspausti . Mielės susilietė su druska ir (arba) vandeniu. Nėra minkymo mentelės.
Degėsių kvapas	<ul style="list-style-type: none"> Keletas sudedamųjų dalių iškrito iš keptuvės: tegul prietaisas atvėsta ir išvalykite jo vidų drėgna kempinėle be valiklių. Mišinys persipildė: panaudotas per didelis sudedamųjų dalių ypač skysčių, kiekis. Vadovaukitės recepte pateikiamomis proporcijomis.

Apraksts



Ieteikumi drošībai

- Pirms pirmās maizes krāsniņas lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas pamācību; šis pamācības neievērošana atbrīvo šīs ierīces ražotāju no jebkādas atbildības.
- Jūsu drošībai šī ierīce atbilst spēkā esošajiem drošības tehnikas noteikumiem un priekšrakstiem (Zema sprieguma direktīva, Elektromagnētiskā savienojamība, Pārtikas atbilstības materiāli, Vide u.c.).
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējā taimera vai atsevišķas pults kontroles sistēmas līdzekļiem.
- Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (tostarp bērniem) ar fiziskiem vai psihiskiem traucējumiem, kā arī personām, kurām ir traucēta maņu orgānu darbība, personām ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tiem netiek nodrošināta uzraudzība vai sniegta instrukcijas par ierīces izmantošanu, ko sniedz persona, kas ir atbildīga par viņu drošību. Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka tie nerotaļājas ar ierīci.
- Lietojiet ierīci uz stabilas darba virsmas, vietās, kur nenokļūst ūdens, un nekādos apstākļos nodalījumā iebūvētā virtuvē.
- Pārbaudiet elektrotīkla sprieguma atbilstību spriegumam, kas ir norādīts uz maizes krāsniņas. Šis atbilstības neievērošana atbrīvo izgatavotāju no garantijas saistībām.
- Pieslēdziet maizes krāsniņu tikai iezemētai kontaktligzdai. Ja tas netiek izdarīts, tad var pastāvēt elektriskā šoka briesmas. Drošības nolūkā šim zemējumam ir jābūt atbilstošam Jūsu valsti spēkā esošajiem elektroiekārtu lietošanas noteikumiem.
- Šis izstrādājums ir paredzēts tikai lietošanai mājas apstākļos. Nelietojiet to ārpus telpām. Jebkuras komerciālas izmantošanas, neatbilstošas izmantošanas vai neatbilstības instrukcijām gadījumos izgatavotājs neuzņemas atbildību un garantijas netiek piemērotas.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves pēc tās lietošanas un kad vēlaties to iztīrīt.
- Nelietojiet ierīci, ja:
 - strāvas padeves vads ir defektīvs vai bojāts,
 - ierīce ir pārcietusi kritienu un tai ir acimredzami bojājumi, vai tās darbība ir traucēta.Abos gadījumos ierīce ir jānosūta uz vietējo apstiprināto servisa centru, lai novērstu jebkurus riskus. Skatīt garantijas dokumentus.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam vai tā pakalpojumu aģentam, vai līdzvērtīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riskiem.
- Visas iejaukšanās ierīces darbībā, kas nav saistītas ar tīrīšanu un ikdienas uzturēšanu, var tikt veiktas tikai apstiprinātā servisa centrā.
- Neiemērkiet ierīci, strāvas vadu vai slēdzi ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

- Strāvas padeves vads nedrīkst būt pieejams bērniem.
- Strāvas padeves vads nekad nedrīkst nonākt tuvumā vai saskarē ar maizes krāsniņas karstajām daļām, atrasties siltuma avotu vai asu stūru tuvumā.
- **Ierīces darba laikā un tūlīt pēc tās darba pabeigšanas nepieskarties skatu lodziņam. Logs var sasniegt augstu temperatūru.**
- Atslēdzot ierīci no elektrotīkla, nevelciet aiz strāvas padeves vada.
- Izmantojiet tikai darba kārtībā esošu pagarinājuma vadu, kas ir iezemēts un atbilstoši novērtēts.
- Nelieciet ierīci uz citām elektroierīcēm.
- Nelietojiet maizes krāsniņu kā sildierīci.
- Nekad nelieciet ierīcē papīru, kartonu vai plastmasu, kā arī nekad nelieciet neko uz ierīces.
- Ierīces detaļu uzliesmojuma gadījumā tās ir aizliegts dzēst ar ūdeni. Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, apslāpējiet dūmus ar slapju lupatu.
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai tos piederumus un rezerves daļas, kas ir paredzētas šai maizes krāsniņai.
- Visas ierīces ir rūpīgi pārbaudītas stingrā kvalitātes kontrolē. Praktiskās izmantošanas pārbaudes tiek veiktas nejausi izvēlētiem eksemplāriem - tas izskaidro lietošanas pazīmju iespējamību.
- **Beidzoties programmai, manipulācijām ar veidni vai karstajām maizes krāsniņas daļām, vienmēr lietojiet virtuves cimdu. Darba laikā maizes krāsniņa stipri sakarst.**
- Nekad neaizsedziet ventilācijas atveres.
- Uzmanieties – atverot vāciņu, programmas darbības laikā beidzoties vai tās laikā, no maizes krāsniņas var izplūst tvaika strūkļa.
- **12. programmas (ievārījums, komposts) darbības laikā sargieties no karsta tvaika un gaisa strūklām, kuras var izplūst, vāciņu atverot.**
- Uzmanību! Mikla, kas no pārpildītas veidnes ir nokritusi uz sildelementa, var uzliesmot, tādēļ:
 - Nekad nepārsniedziet receptēs minēto sastāvdaļu daudzumu.
 - Nepārsniedziet miklas kopējo svaru 1000 g apaļajā pannā un 1200 g taisnstūra pannā.
 - Nepārsniedziet kopējo 530 g miltu daudzumu un 9 g rauga daudzumu apaļajā pannā un 650 g miltu un 11 g rauga taisnstūra pannā.
- Ierīces akustiskais trokšņa līmenis ir 63 dBA.

Ja Jums rodas problēmas ar ierīci vai kādi jautājumi, lūdzu, apmeklējiet mūsu mājas lapu - www.tefal.ru



Piedalieties vides aizsardzībā!

① Maizes krāsniņa sastāv no daudziem vērtīgiem materiāliem un materiāliem, ko var izmantot kā otrreizējo izejvielu.

➔ Nogādājiet to otrreizējo izejvielu pārstrādes punktā, lai nodrošinātu to pareizu izstrādi.

Ievads

Maizei mūsu uzturā ir svarīga loma.

Vai esat kādreiz vēlējušies izcept sev maizi mājās? Jums būs iespēja to darīt, izmantojot maizes krāsniņu.

Nav svarīgi, vai Jums ir pieredze maizes cepšanā vai nav, atliek tikai ievietot visas sastāvdaļas maizes krāsniņā, un tā pati paveiks pārējo. Jūs varat vienkārši cept maizi, maizītes, picu miklu, smalkmaizītes, makaronus un gatavot ievārījumu bez pūlēm vai vienkārši ļaujot vaļū savai iedvesmai un radošajām spējām. Tomēr ievērojiet, ka, lai kļūtu par patiesi labu maizes cepēju, ir nepieciešams noteikts apmācību grafiks. Atvēliet laiku tam, lai iepazītos ar savu maizes krāsniņu. Pirmajās tās lietošanas reizēs Jums ir jāizmanto receptes no nodaļas „Ātrā palaišana”. Ievērojiet, ka maizes krāsniņā ceptā maize ir blīvāka nekā tā, ko pērkat veikalā. Atcerieties arī, ka zem visiem ceptajiem maizes klaipiņiem būs caurums vietā, kur ievietota mente, kamēr maize cepas krāsni.

Ieteikumi maizes cepšanai

1. Rūpīgi izlasiet pamācību un izmantojiet receptes: maizes krāsniņā maizi cep citādāk nekā „ar rokām”!
2. Visām izmantotajām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā un rūpīgi nosvērtām. **Šķidrumus mēriet ar pievienoto mērglāzi. Izmantojiet dubulto mērkaroti ar ēdamkaroti un tējkaroti.** Visi karošu mērījumi ir paredzēti izlīdzināti un nevis ar kaudzi. Neprecīzi mērījumi sniedz sliktus rezultātus.
3. Veiksmīgai maizes cepšanai ir svarīgi izmantot pareizās sastāvdaļas. Izmantojiet sastāvdaļas pirms to derīguma termiņa beigām. Uzglabājiet tās vēsā, sausā vietā.
4. Ir svarīgi nosvērt pareizu miltu daudzumu. Tādēļ sveriet miltus ar virtuves svariem. Lietojiet sauso raugu no paciņas (Lielbritānijā tiek pārdots kā Easy Bake vai Fast Action Yeast). Ja receptē nav norādīts citādi, nelietojiet cepamo pulveri. Pēc rauga paciņas atvēršanas tā ir jāaizver, jānovieto vēsā vietā un jāizlieto 48 stundu laikā.
5. Lai netraucētu miklai uzrūgt, mēs iesakām visas sastāvdaļas ievietot veidnē jau pašā sākumā un censties cikla laikā nevērt vaļū vāciņu. Rūpīgi ievērojiet receptēs minēto sastāvdaļu ievietošanas secību un daudzumu. **Vispirms ielejiet šķidrumus, pēc tam pievienojiet cietos produktus. Raugs nedrīkst saskarties ne ar šķidrumu, ne ar sāli.**

Vispārējā ievietošanas secība:

Šķidrumi
(sviests, augu eļļa, olas, ūdens, piens)

Sāls

Cukurs

Pirmā daļa miltu

Piena pulveris

Īpašās cietās sastāvdaļas

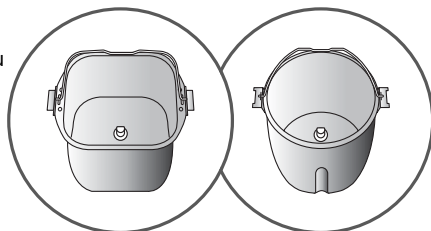
Otrā daļa miltu

Raugs

Jūs varat variēt maizes formas, izmantojot kādu no divām pievienotajām pannām.

Apajā: nepārsniedzot kopējo 1000 g miklas daudzumu.

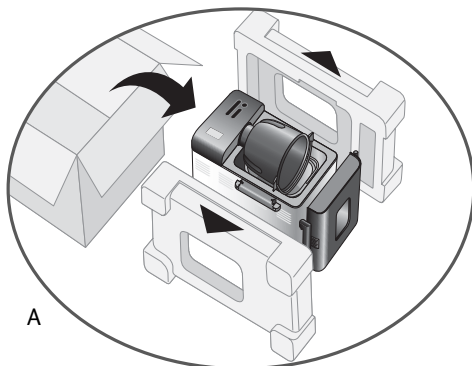
Taisnstūra: nepārsniedzot kopējo 1200 g miklas daudzumu



Kubli

Pirms maizes krāsniņas izmantošanas pirmo reizi

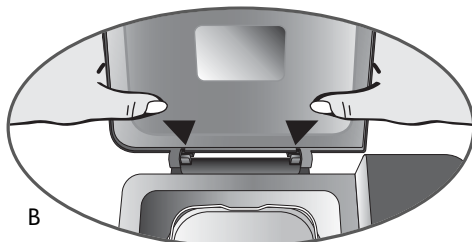
- Noņemiet piederumus un jebkuras uzlīmes, kas atrodas iekārtas iekšpusē un ārpusē - A.
- Notīriet visas daļas un pašu ierīci, izmantojot slapju lupatu.



A

Maizes krāsniņas lietošana

- Paceliet vāku - B.
- Pilnībā atritiniet strāvas padeves vadu.
- Pirmajā lietošanas reizē var rasties viegls aromāts.



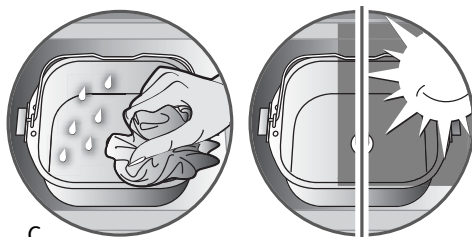
B

Tīrīšana un uzturēšana

- Atvienojiet ierīci no elektrības. Iztīriet visas daļas, pašu krāsniņu un pannas iekšpusi ar slapju lupatu. Rūpīgi izžāvējiet - C.
- Mazgājiet pannu un menti karstā, ziepjainā ūdenī. Ja mente paliek pielipusi pie pannas, ļaujiet tai pamirkt 5 līdz 10 minūtes.
- Ja nepieciešams, noņemiet vāku, lai iztīrītu ar karstu ūdeni - D.
- **Nemazgājiet nevienu no daļām trauku mazgājamā mašīnā.**
- Neizmantojiet mājāsaimniecības tīrīšanas produktus, mazgāšanas sūkļus vai spirtu.
- Izmantojiet mikstu, mitru lupatu.
- Nekad neiegremdējiet ūdeni krāsniņā vai tās vāku.

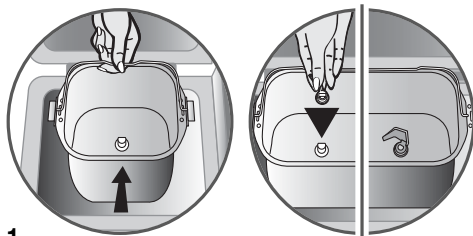


C

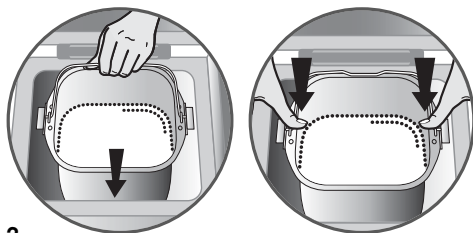


D

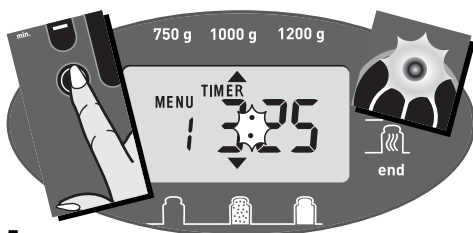
Īsa pamācība




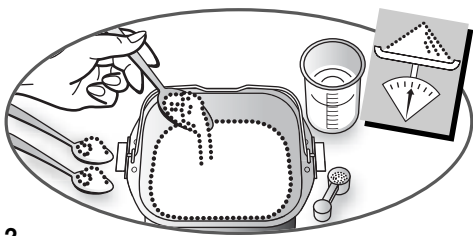
- 1**
Izceliet miklas veidni, turot to aiz roktura un virzot uz priekšu.
Pēc tam uzstādiert mentes.



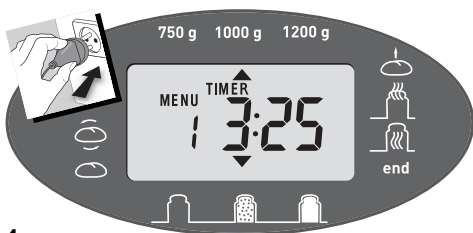
- 3**
Ievietojiet veidni maizes krāsnīnā.
Uzspiediet uz veidnes vispirms vienā, tad otrā pusē, lai nofiksētu to uz vārpstas tā, lai fiksatori stingri turētu veidni.



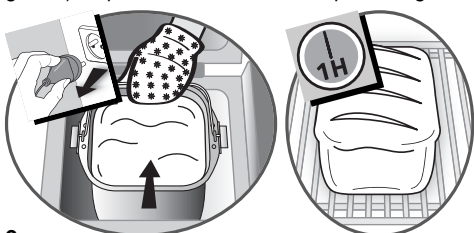
- 5**
Nospiediet taustiņu .
Mirgo divi taimera rādītāji.
Iedegas darbības indikators.



- 2**
Norādītajā secībā ievietojiet veidnē.
Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas ir nosvērtas precīzi.



- 4**
Aizveriet vāku. Ievietojiet maizes krāsnīņas kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā un ieslēdziet ierīci.
Atskatot skaņas signālam, displejā parādīsies noklusējuma 1. programma (1000 g, vidēji zeltaina garoza) un pēc tam – atbilstošais cepšanas ilgums.

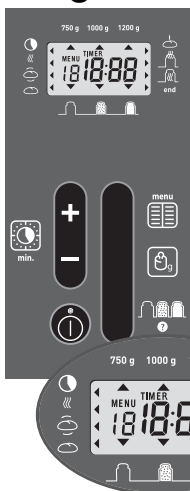


- 6**
Maizes krāsnīņu cepšanas vai sildīšanas cikla beigās atvienojiet to no strāvas padeves. Paveikt aiz roktura, izņemiet maizes veidni. Vienmēr lietojiet cimdus, jo rokturis un vāciņa iekšējā virsma sakarst. Izņemiet karsto maizi un uz stundu novietojiet to uz dzesēšanas restēm.

Lai iepazītos ar maizes krāsnīņu, vispirms ieteicams izcept maizi, izmantojot **PARASTĀS MAIZES** recepti.

PARASTĀ BALDMAIZE – Programma 1	SASTĀVDAĻAS (tēj.k. = tējkarote - ēd. k. = ēdamkarote)
ZELTAINA GAROZIŅA = VIDĒJA	- EĻĻA = 1,5 ēd. k. - PIENA PULVERIS = 2 ēd. k.
SVARS = 1000 g (apaļā pana)	- ŪDENS = 330 ml - MILTI = 605 g
LAIKS = 3 : 18	- SĀLS = 1,5 tēj.k. - SAUSAIS RAUGS = 1,5 tēj.k.
	- CUKURS = 1 ēd. k.


Programmas



Katrai programmai izgaismojas noklusējuma iestatījuma indikācija. Tādēļ precīzus iestatījumus izvēlas manuāli.

Programmas izvēle

Izvēloties programmu, secīgi cits pēc cita ieslēdzas izpildāmais posms.

Ar taustiņu MENU izvēlas vienu no dažādajām programmām. Indikatorā atainojas programmas izpildes laiks. Ikreiz pēc taustiņa  nospiešanas numurs displeja paneli pāriet uz nākamo programmu (no 1 līdz 13):

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 > parastā maize | 9 > maize bez glutēna |
| 2 > parastā, ātri cepamā maize | 10 > rauga mikla un svaiga makaronu mikla |
| 3 > pilngraudu maize | 11 > tradicionālā mikla |
| 4 > pilngraudu, ātri cepamā maize | 12 > ievārijuma un kompotu gatavošana |
| 5 > franču maize | 13 > tikai cepšana |
| 6 > saldā maize | |
| 7 > īpaši ātrās cepšanas režīms | |
| 8 > kēkss | |

1 Pamata maizes programmu var izmantot lielākajai daļai maizes receptšu, izmantojot baltos kviešu miltus.

2 Šī programma ir līdzīga programmai „Parastā maize”, bet ar ātrās cepšanas režīmu.

3 Izmantojot pilngraudu miltus, jāizvēlas pilngraudu maizes programma.

4 Šī programma ir līdzīga pilngraudu maizes programmai, vienīgi tā ir šīs programmas ātrāka versija.

5 Programma „Franču maize” atbilst tradicionālajai franču baltaizmaizes receptei.

6 „Saldās maizes” programma ir pielāgota saldās maizes receptēm ar palielinātu tauku un cukura saturu. Ja Jūs izmantojat lietošanai gatavu miklu smalkmaizītēm vai piena maizei, nepārsniedziet kopējos 1000 g miklas taisnstūra pannai un 750 g - apaļai. Mēs iesakām VIEGLU aprūnīšanas režīmu pirmajai smalkmaizīšu receptei.

7 Šī programma ir paredzēta „Īpaši ātri ceptai maizei” tikai baltaizmaizes receptēm.

8 Programma „Kēkss” ļauj cept smalkmaizītes un kūkas, lietojot cepamo pulveri.

9 Glutēnu nesaturoša maize tiek izgatavota tikai no glutēnu nesaturošiem gataviem maisījumiem. Tā ir piemērota personām ar vēdera dobuma slimībām, kas izraisa nespēju panest daudzus graudaugos esošo glutēnu (kviešos, rudzos, miežos, auzās, šķeltajos graudos utt.). Atsaukties uz konkrētiem ieteikumiem, kas atrodas uz iepakojuma. Pannai vienmēr ir jābūt rūpīgi notīrītai, lai izvairītos no jebkuras saskares ar citiem miltiem. Glutēnu nesaturošas diētas gadījumā pārliecinieties, ka arī

izmantotais raugs nesatur glutēnu. Glutēnu nesaturošu miltu sastāvs nerada ideālu miklu. Mikla pielip pie malām, un tā ir jānotira ar elastīgu plastmasas lāpstiņu iejaušanas laikā. Glutēnu nesaturoša maize būs blīvāka un gaišāka nekā parastā maize.


10 Izmantojot šo programmu, mikla netiek cepta. Programma ir paredzēta iejaušanai un rauga miklas pārbaudīšanai, piemēram, picas miklai, un neraudzēto miklu, piemēram, makaronu, iejaukšanai. Šajā gadījumā manuāli apturiet programmu pēc iejaukšanas, turot nospiestu taustiņu start/stop (sākt/apturēt) (skatīt tabulu 144.lpp).

11 Izmantojot šo programmu, mikla netiek cepta. Tā nodrošina iejaukšanu un raudzēšanu uz vairāk nekā 4 stundām. Tas rada miklu ar augstāk attīstītiem aromātiem, un to mēs iesakām cept krāsni.


12 Ievārijuma programma automātiski vāra ievārijumu pannā.

13 „Vārīšanas” programma ļauj vārīt 10 minūšu - 1 stunda 30 minūtes intervālā ar 10 minūšu soli. To var izvēlēties atsevišķi un izmantot:

- savienojumā ar raudzētās miklas programmu;
- lai uzsildītu vai izveidotu garoziņu jau izceptai un atdzēsētai maizei, pirms tā vēl nav izņemta no veidnes;
- lai pabeigtu maizes cepšanu, ja maizes cepšanas cikla laikā ilgstoši ir pārtraukta elektroenerģijas padeve.


13. programmas laikā neatstājiet maizes krāsniņu bez uzraudzības. Kad ir iegūta vēlamā garoziņas krāsa, tad manuāli apstādiniet programmu, turot nospiestu taustiņu .

Maizes svara izvēle



Pēc noklusējuma maizes svars ir iestatīts uz 1000 g. Tas ir orientējošais svars. Sikākai informācijai skatīt receptes. 8., 10., 11., 12. un 13. programma neiekļauj svara iestatījumu. Lai iestatītu miklas svaru, nospiediet taustiņu .

Ir iespējamas trīs izvēles : 750 g, 1000 g un 1200 g. **Nekad neizvēlieties 1200 g, lietojot apaļo pannu.** Blakus vēlamajam svaram iedegsies gaismas indikators. Kopējais programmai nepieciešamais laiks mainīsies atkarībā no izvēlēta svara.

Zeltainas garoziņas izvēle (apbrūnināšana)





Pēc noklusējuma ir iestatīta maizes garoziņas VIDĒJĀ (MEDIUM) apbrūnināšana. Maizes garoziņas krāsu nevar iestatīt 8., 10., 11., 12. un 13. programmā. Ir iespējamas trīs izvēles: GAIŠA GAROZIŅA (LIGHT) /VIDĒJA GAROZIŅA (MEDIUM) / TUMŠA GAROZIŅA (DARK). Ja Jūs vēlaties izmainīt noklusējuma iestatījumu, nospiediet taustiņu , līdz indikatorā kļūst redzams vēlamais apbrūnināšanas režīms.

Sākt / Apturēt




Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet taustiņu . Iedegsies gaismas signāls. Sāksies laika skaitīšana atpakaļ. Jūs varat apturēt vai atcelt programmu, nospiežot taustiņu  un turot to nospiešu 3 sekundes. Indikatora gaisma nodzisis.


Atliktā režīma iestatījums

Jūs varat ieprogrammēt ierīci līdz 13 stundām uz priekšu, lai maize būtu gatava Jums vēlamajā laikā. To Jūs varat izdarīt, kad ir noteikta programma, apbrūnināšanas pakāpe un svars. Indikatorā tiek atainots programmas izpildes laiks. Aprēķiniet laiku no programmas palaišanas līdz laikam, kad Jūs vēlēšities gatavu maizi. Automātiskie programmas cikli jau ir iekļauti maizes krāsniņā.

Ar taustiņiem  un  iestatiet laiku ( - laika palielināšana  - laika samazināšana). Uz īsu brīdi piespiežot šos taustiņus, palieliniet vai samaziniet laiku ar 10 minūšu intervālu, atskatot isiem skaņas signāliem. Nospiežot un turot nospiešus taustiņus, laiks nepārtraukti mainīsies pa 10 minūtēm.

Piemēram, pulkstenis ir 20:00, bet Jūs vēlaties, lai maize būtu gatava rīt no rīta pulksten 7:00.

Ar taustiņiem  un  iestatiet 11 stundas. Nospiediet taustiņu , un atskanēs skaņas signāls, un abi taimera punkti sāks mirgot. Sāksies laika skaitīšana atpakaļ. Indikatorā būs redzams noklusējuma laiks.

Ja pieļaujāt kļūdu vai vēlaties izmainīt iestatīto laiku, nospiediet taustiņu , līdz atskanēs skaņas signāls. Parādās noklusējuma laiks. Atkal uzsāciet darbību.

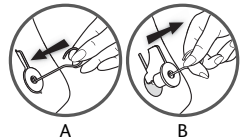
Ar atlikto starta režīmu neizmantojiet receptes, kas satur svaigu pienu, olas, skābo krējumu, jogurtu vai svaigus augļus, jo tie pa nakti var sabojāties vai ieskābt.

Lai izņemtu maizes klaipu

Dažkārt gadās, ka mente paliek iestrēgusi klaipā, kad tas ir izņemts ārā.

Šādā gadījumā izmantojiet "āķi":

- Kolīdz klaips ir izņemts, novietojiet to uz viena sāna, kamēr tas ir karsts, un paturiet to leņķā ar vienu roku, izmantojot cimdus.
- Ievietojiet āķi mentes (A) asī.
- Viegli pavelciet, lai izņemtu menti (B).
- Pagrieziet klaipu augšup un atstājiet uz virsmas, lai tas atdziest.



Dažkārt gadās, ka mente paliek iestrēgusi klaipā, kad tas ir izņemts ārā. Šādā gadījumā izmantojiet "āķi":






Praktiski padomi


Elektroenerģijas padeves pārtraukuma gadījumā: ja darbības cikla laikā programmas izpildi pārtrauc elektroenerģijas padeves pārtraukums vai nepareiza darbība, maizes krāsniņai ir 7 minūšu strāvas padeves rezerve, kuru laikā programma turpina savu darbību. Cikls atjaunosies no


apstāšanās brīža. Aizritot šim laikam, programma tiek dzēsta.


Ja secīgi ir jāstrādā divām programmām, pirms otras programmas sākšanas nogaidiet vienu stundu, lai ierīce pilnībā atdziest.

Darba cikli


	>		>		>		>		>	
Sildišana Tiek izmantots 3. un 4. programmai, lai uzlabotu miklas tāš spēju ātri pacelšanos.		Iejaušana Nodrošina miklas struktūras veidošanu un, līdz ar to, tāš spēju ātri pacelties.		Atpūtināšana Lai uzlabotu miklas rūgšanas kvalitāti, miklai ļauj atpūsties.		Rūgšana Rauga darbības laiks, kurā maize uzrūgst savu aromātu.		Cepšana Mikla pārtop maize mikstumā, iegūst zeltainu, kraukšķīgu garoziņu.		Saglabāšana siltumā Pēc izcepšanas ļauj maizi uzturēt siltu. Tomēr pēc cepšanas maizi ir ieteicams izņemt no veidnes.

 **Sildišana:** darbojas tikai 4. un 5. programmā. Mente šajā laikā nedarbojas. Sildišana ļauj palielināt rauga aktivitāti un maizes pacelšanos, izmantojot miltus, kuri parasti ceļas slikti.

 **Iejaušana:** 1. un 2. iejaušanas ciklam mikla tiek pakļauta rūgšanas cikliem. Šo ciklu laikā 1., 2., 3., 4., 6., 8., 9. un 11. programmā ir iespējams pievienot šādas sastāvdaļas: žāvētos augļus vai riekstus, olīvas, speķa gabaliņus utt. Skaņas signāls ļauj noteikt, kad to ir nepieciešams darīt. Apkopojošajā tabulā, kas atrodas 10. lappusē, ailē „Papildu laiks” ir norādīts maizes krāsniņas darbības ilgums. Šajā ailē ir norādīts laiks, kas, skaņas signālam atskanot, atspoguļojas indikatorā. Lai precizāk noteiktu, pēc cik ilga laika atskanēs skaņas signāls, ailē „Papildu laiks” norādītais laiks ir jāatņem no cepšanas kopējā ilguma. Piemēram: "Papildu laiks" = 2:51 un "Kopējais laiks" = 3:13, sastāvdaļas var tikt pievienotas pēc 22 minūtēm.

 **Uzrūgšana:** mikla 1. un 2. vai 3. uzrūgšanas ciklā.

 **Cepšana:** maize galīgajā cepšanas stadijā. Indikatora gaisma parādīs „BEIGAS” (“END”), kas liecinās par cikla noslēgumu.

 **Uzglabāšana siltumā:** 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 12. un 13. programmā produktus var atstāt ierīcē gatavošanas pabeigšanai. Pēc cepšanas automātiski uz vienu stundu ieslēgsies siltuma uzturēšanas cikls. Pēc šā laika beigām displejā būs redzams 0:00 un mirgos indikatora gaisma. Ciklam beidzoties, atskanot vairākiem skaņas signāliem pēc kārtas, ierīce automātiski izslēgsies.

Enerģijas patēriņš

Enerģijas patēriņš, lai izceptu pamata 1000 gramu klaipu (1. programma) ir aptuveni 0,35 Kwh. Lai aprēķinātu enerģijas patēriņu, izmantojiet vietējos Jūsu valsts elektroenerģijas izceļojumus.

Sastāvdaļas

Taukvielas un augu eļļa: taukvielas padara maizi mikstāku un garšīgāku. Pārliets taukvielu daudzums kavē miklas uzrūgšanu. Ja izmantojat sviestu, sagrieziet to mazos gabaliņos vai atļaidiniet, lai tas vienmērīgāk sadalītos visā miklā. Jūs varat aizstāt 15 g sviesta ar 1 tējkaroti eļļas. Nepievienojiet karsētu sviestu. Rūpējieties, lai taukvielas nesaskaras ar raugu, jo taukvielas var traucēt raugam uzsūkt mitrumu. Neizmantojiet zema tauka satura maisījumus vai sviesta aizstājējus.

Olas: olas bagātina mīklu, uzlabo maizes krāsu un veicina garšīga maizes mikstuma veidošanos. Ja lietojiet olas, proporcionāli samaziniet šķidro sastāvdaļu daudzumu. Sasītiēt olu un pievienojiet šķidrums līdz receptē norādītajam apjomam. Receptes ir veidotas ar aprēķinu, ka tiek izmantotas 50 gramu smagas olas; lielākām olām pievienojiet nedaudz miltu, mazākām olām – samaziniet miltu daudzumu.

Piens: var izmantot svaigu pienu vai piena pulveri. Ja lietojat piena pulveri, pievienojiet ūdeni, lai iegūtu sākotnējo norādīto apjomu. Tas pastiprina aromātu un uzlabo maizes glabāšanās īpašības. Receptēm ar svaigu pienu Jūs varat daļu no tā aizstāt ar ūdeni – kopējam šķidruma apjomam ir jābūt vienādam ar receptē norādīto. Maizei ar blīvu struktūru ir ieteicams izvairīties no vidēji vāja vai vājpiena. Pienam piemīt arī emulsijas veidošanas spēja, kas veicina vienmērīgāka blīvuma veidošanos un glītāku maizes mikstumu.

Ūdens: ūdens piesātina un aktivizē raugu. Tas piesātina arī miltos esošo cieti un nodrošina maizes mikstuma veidošanos. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizstāt ar pienu vai citiem šķidrums. Šķidrums, tos pievienojot, jābūt istabas temperatūrā.

Milti: miltu svaru būtiski ietekmē to veids. Atkarībā no izmantoto miltu kvalitātes var mainīties gatavais cepums. Uzglabājiet miltus hermētiskā iepakojumā, jo milti var reaģēt uz temperatūras un mitruma svārstībām, uzsūcot vai, tieši pretēji, zaudējot mitrumu. **Izmantojiet "franču T55 miltus", "smagos miltus", "maizes miltus" vai "maiznieka miltus" parasto miltu vietā, ja receptē nav norādīts citādi. Nepārsniedziet kopējo 1000 g**

miklas apjomu četrstūrveida pannā un 750 g apaļajā pannā, izmantojot jauktos un īpašos miltus maizei, smalkmaizītēm vai miltu maizei. Auzu miltu, kliju, kviešu graudu dīgstu, rudzu miltu un visbeidzot veselu graudu pievienošana miklai padara maizi smagāku un mazāk čauganu. Rezultātu ietekmē arī miltu izsijāšana: jo blīvāki ir milti (proti, jo vairāk tajos ir kviešu graudu apvalku), jo mazāk mikla ceļas, un maize būs blīvāka. Veikalos var iegādāties arī cepšanai gatavu miklu. Lietojot šādu miklu, ievērojiet ražotāju ieteikumus. Parasti programmas izvēle būs atkarīga no izmantotā sastāva. Piemēram: pilngraudu maize - 3. programma.

Cukurs: izmantojiet balto cukuru, brūno cukuru vai medu. Nekad nelietojiet rafinēto cukuru vai graudu cukuru. Cukurs baro raugu, piešķir maizei garšu un uzlabo garoziņas zeltaino nokrāsu. Mākslīgie saldinātāji nevar aizstāt cukuru, jo raugs ar tiem nereaģē.

Sāls: sāls sniedz ēdienam garšu un regulē rauga aktivitāti. Tas nedrīkst nonākt saskarē ar raugu. Pateicoties sālim, mikla ir gluda, blīva un nepaceļas pārāk ātri. Tas arī uzlabo miklas sastāvu. Lietojiet parasto vārāmo sāli. Neizmantojiet rupjo sāli vai sāls aizstājējus.

Raugs: cepamais raugs ir pieejams dažādos veidos: svaigs nelielos četrstūros, aktīvais, sausais raugs, kas var tikt atšķaidīts ar ūdeni, vai sausais un šķīstošais. JAUNUMS : tagad raugs ir pieejams kā šķidrums produkts, ko nelielos iepakojumos var uzglabāt ledusskapī.

To var uzliet tieši uz miltiem. Svaigu raugu var nopirkt tirdzniecības centros (maiznīcās vai svaigo produktu nodaļās), bet Jūs varat arī iegādāties svaigu raugu vietējā maiznīcā. Neatkarīgi no tā veida, raugs ir jāpievieno tieši uz cepamās pannas Jūsu maizes krāsniņā kopā ar citām sastāvdaļām. Atcerieties sadalīt svaigo raugu ar pirkstiem, lai tas vieglāk izšķīstu. Tikai aktīvs sausais raugs (nelielās granulās) pirms lietošanas ir jā sajauc ar nelielu daudzumu remdena ūdens. Izvēlieties temperatūru, kas ir tuva 37° C, jo, ja temperatūra būs zemāka, tad raugs tik labi necelsies, bet, ja tā būs augstāka, tad tas zaudēs uzrūgšanas īpašības. Glabājiet norādītos daudzumus un atcerieties piemērot rauga daudzumu atbilstoši tā veidam (tālāk var skatīt ekvivalentu tabulu).

Sausā rauga, svaigā rauga un šķidrā rauga daudzuma/svara/apjoma ekvivalenti:

Sausais raugs (tējkarotēs)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Svaigais raugs (gramos)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Šķidrums (miligramos)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Cepamais pulveris: to var izmantot tikai kēksu pagatavošanai, un tas nav piemērots maizes cepšanai. Miltiem, kas paši rūgst, nav nepieciešams izmantot cepamo pulveri.

Piedevas (olīvas, speķa gabaliņi utt.): Jūs varat receptes padarīt individuālas, pievienojot tās sastāvdaļas, ko vēlaties, taču, to darot:

- rūpīgi jāievēro ar skaņas signālu paziņotais laiks piedevu, sevišķi maigāko, piemēram, žāvēto augļu, pievienošanai;
- jāievēro, ka viscietākos graudus (piemēram, linsēklas vai sezama sēkliņas) var pievienot pašā iejaukšanas sākumā, lai atvieglotu maizes krāsniņas lietošanu (piemēram, iestatot laiku manuāli);
- no ļoti mitrām sastāvdaļām (piem., olīvām) rūpīgi jānoņem šķidrums;
- lai mikla būtu viendabīgāka, treknās sastāvdaļas nedaudz jāpavaiļā miltos;
- nedrīkst pievienot pārāk lielu piedevu daudzumu, īpaši sieru, svaigos augļus un svaigos dārzeņus, jo tie var kaitēt miklai,
- rieksti ir sīki jāsamalcina, lai tie varētu iekļūt miklas struktūrā un samazināt cepto augstumu.

Praktiski padomi

Maize, kuru cepat, ir ļoti jutīga pret temperatūru un mitrumu. Ja temperatūra telpā ir ļoti augsta, ir ieteicams lietot šķidrums, kas ir vēsāks nekā parasti. Ja temperatūra ir pārāk zema, ūdeni vai pienu, iespējams, nāksies uzsilīt (līdz temperatūrai, kas nepārsniedz 35° C). Jebkuram izmantotajam šķidrumam ir jābūt remdenam, aptuveni 20 līdz 25° C (izņemot Īpaši ātrajai maizei, kurai jābūt maksimums 35 līdz 45° C).

Dažkārt miklas stāvokli ir ieteicams pārbaudīt iejaukšanas laikā: tai jāveido viendabīga masa, kas viegli atlec no veidnes sienīņām:

- ja neliela daļa miltu nav izmaisījusies, jāpievieno nedaudz ūdens, jo

- pretējā gadījumā var nākties izmantot miltus. Milti un ūdens ir jāpievieno ļoti uzmanīgi (pa vienai ēdamkarotei) un pirms jaunu porciju pievienošanas jāpārlicinās par miklas kvalitāti.

Izplatīta kļūda ir uzskats, ka rauga pievienošana nodrošinās labāku miklas ceļšanos. Tieši pretēji, pārāk liels rauga daudzums padara miklas struktūru trauslāku, tā augstu ceļas un cepšanās laikā saplok. Miklas kvalitāti var novērtēt, viegli uzsitot tai ar pirkstiem – miklai ir „jāpretojas” iespiedumiem, bet iedobēm tajā pamazām ir jāizlīdzinās.

Gatavošanas laiks

PROGRAMMA	APBRŪNĒŠANA	SVARS	KOPĒJĀIS GATAVOŠANAS LAIKS	PAPILDU LAIKS	UZTURĒŠANA SILTUMA (m)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60








PROGRAMMA	APBRŪNĒŠANA	SVARS	KOPĒJĀIS GATAVOŠANAS LAIKS	PAPILDU LAIKS	UZTURĒŠANA SILTUMA (m)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Iejausanas laiks ilgst 30 minūtes.




Piezīme:
Kopējais ilgums neietver sildīšanas laiku
programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 un 13.

Iespējamie bojājumi un to novēršanas paņēmieni

Jums neizdevās sasniegt vēlamo rezultātu? Šī tabula Jums var noderēt.

	Mikla ceļas pārāk stipri	Pēc pārlietu straujas miklas celšanās maize saplok	Maize nav pietiekami pacēlusies	Garozīņa nav izcepusies	Garozīņa ir apgrauzdēta, bet maize nav izcepusies	Milti maizes kukuļa apakšā un gar malām
						
Cepšanas laikā bija nospiests taustiņš  .				●		
Par maz miltu		●				
Par daudz miltu			●			●
Par maz rauga			●			
Pārāk daudz rauga		●		●		
Par maz ūdens			●			●
Pārāk daudz ūdens		●			●	
Par maz cukura			●			
Sliktas kvalitātes milti			●	●		
Nepareizas sastāvdaļu proporcijas (pārāk liels to daudzums)	●					
Pārāk karsts ūdens		●				
Pārāk auksts ūdens			●			
Neatbilstoši izvēlēta programma			●	●		

Iespējamie tehniskie bojājumi un to novēršanas paņēmieni

PROBLĒMAS	NOVĒRŠANAS PAŅĒMIENI
Mente ieķeras veidnē	<ul style="list-style-type: none"> Pirms noņemšanas to iemērciet.
Mente ieķeras maizē	<ul style="list-style-type: none"> Pirms sastāvdaļu ievietošanas veidnē nedaudz ieziediet menti ar augu eļļu.
Nospiežot taustiņu  , maizes krāsniņa nereaģē	<ul style="list-style-type: none"> lērīce ir pārkarusī. Displejā tiek atainots šāds ziņojums par kļūdu: E01 + 5 skaņas signāli. Starp diviem cikliem jābūt vienas stundas pārtraukumam. Ja tiek parādīts atšķirīgs kļūdas ziņojums, lūdzu, nogādājiet ierīci apstiprinātā servisa centrā. Iepriekš tikusi ieprogrammēta cita palaišana. Ievadīta programma ar sildīšanu.
Nospiežot taustiņu  , dzinējs sāk griezties, bet miklas iekaušana nenotiek	<ul style="list-style-type: none"> Veidne nav pilnībā ievietota. Mente nav ievietota vai ir nepareizi ievietota.
Pēc programmas iestāšanās manuāli maize nav pietiekami uzrūgusi vai arī nekas nenotiek	<ul style="list-style-type: none"> Pēc programmas ievadīšanas manuāli nav nospiests taustiņš . Raugs ir nonācis saskarē ar sāli un/vai ūdeni. Trūkst mentes.
Deguma smaka	<ul style="list-style-type: none"> Dažas no sastāvdaļām ir izkritušas no veidnes. Ļaujiet maizes krāsniņai atdzist un izmazgājiet tās iekšpusi ar slapju sūkli bez mazgāšanas līdzekļa. Sastāvdaļu pārdozēšanas gadījumā daļa maisījuma ir izkritusi, īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.

H 3 - 13

CZ 14-24

SK 25-35

PL 36-46

SLO 47-57

BIH 58-68

SR 69-79

BG 80-90

RO 91-101

HR 102-112

EST 113-123

LT 124-134

LV 135-145