

the Custom Loaf



BBM800

- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
- SK** NÁVOD NA OBSLUHU
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage[®]



Obsah

2	Důležitá bezpečnostní opatření	
11	Popis vašeho nového spotřebiče	
14	Ovládání vašeho nového spotřebiče	
	- Doplnkové funkce	29
	- Funkce PAUSE (Přerušit).....	29
	- Funkce DELAY START (Odložený start).....	31
	- Funkce MODIFY (Upravit)	32
	- Funkce CUSTOM (Vlastní program).....	34
29	Nápady a tipy	
	- Tipy na přípravu chleba.....	34
	- Něco o surovinách.....	36
41	Péče a čištění	
43	Řešení potíží	
51	Přehled receptů pro vlastní programy	
60	Přehled programů a časů	

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ JE TŘEBA DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ, MEZI KTERÁ PATŘÍ:

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte

jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.

- Pečlivě si přečtete všechny instrukce před ovládáním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky. Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přívodním kabelem apod.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.

- Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou, moukou nebo jinou surovinou. Vibrace během provozu mohou způsobit pohyb spotřebiče.
- Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby. Umístěte spotřebič minimálně 10 cm od stěn. Tím zabráníte možné změně barvy povrchu z produkovaného tepla.
- Vždy stavte spotřebič na stabilní a teplovzdorný povrch. Nepoužívejte spotřebič na povrchu opatřeném látkou, blízko záclon nebo jiných hořlavých látek.

- Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Víko a vnější plášť se mohou během použití zahřívat.
- Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Nechte spotřebič zcela vychladnout před jeho vyčištěním.
- Otvory pro únik páry jsou velmi horké během provozu. Nepokládejte žádné předměty na víko.
- Nezakrývejte ventilační mřížku, pokud je spotřebič v provozu.
- Použijte speciální kuchyňské rukavice při vyjímání horké formy na chleba, chleba nebo marmelády.
- Budte zvláště opatrní, pokud naléváte marmeládu z formy, může být extrémně horká.
- Nevkládejte žádné suroviny přímo do spotřebiče. Vždy vkládejte suroviny do formy na chleba.

- Do dávkovače na sušené ovoce a ořechy nelijte žádnou tekutinu.
- Nevkládejte prsty ani ruce do spotřebiče, když je v provozu. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi.
- Spotřebič vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením.
- Neponořujte formu na chleba do vody ani jiné tekutiny. V opačném případě hrozí poškození volných částí hřídele. Myjte pouze vnitřní povrch formy.
- Nenechávejte víko otevřené příliš dlouhou dobu.
- Vždy se ujistěte, že jste vyjmuli hnětací hák z chleba před jeho nakrájením.
- Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič

neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemísťujte jej ani s ním nijak nemanipulujte, pokud je v provozu.

- Vyvarujte se polítí přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
- Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
- V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.
- Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku

přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.

- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem Sage®.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického

obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými

či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujiících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku,

nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.

- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obratě se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.



VAROVÁNÍ

VÍKO A VNĚJŠÍ PLÁŠŤ SE MOHOU BĚHEM PROVOZU ZAHŘÍVAT.



VAROVÁNÍ

OTVORY PRO ODVOD PÁRY JSOU VELMI HORKÉ, POKUD JE SPOTŘEBIČ V PROVOZU.



UPOZORNĚNÍ.

Horký povrch

NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ. TEPLOTA PŘÍSTUPNÝCH POVRCHŮ MŮŽE BÝT VYŠŠÍ, JE-LI SPOTŘEBIČ V ČINNOSTI I NĚJAKÝ ČAS PO JEHO VYPNUTÍ.



POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být

důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.



Výrobek je v souladu s požadavky EU.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Anglická verze je původní verze.
Česká verze je překlad původní verze.

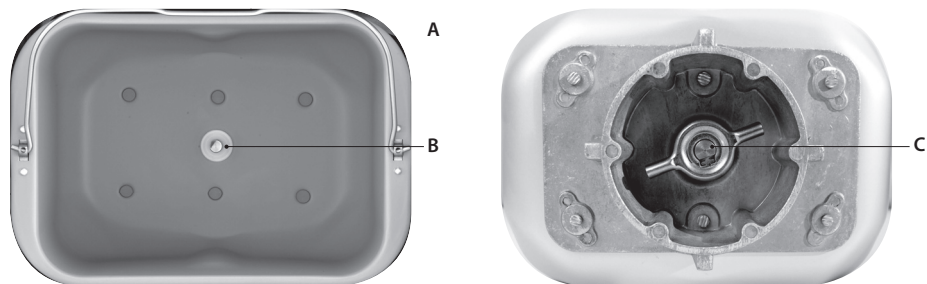
Adresa výrobce: HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road, Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozce do EU:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany,
Czech Republic

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ
UCHOJTE TYTO INSTRUKCE**



Popis vašeho nového spotřebiče



- A. Forma na chleba opatřená nepřilnavým povrchem
- B. Hnací hřídel (uvnitř formy na chleba)
- C. Unašeč (ve spodní části formy na chleba)
- D. Nerezové provedení
Vnitřní prostor na formu obsahuje topné těleso a hnací mechanismus.
- E. Automatický dávkovač na sušené ovoce a ořechy
- F. Průzor
- G. Vyjímatelné víko
- H. Ventilační mřížka
- I. Držák na kuchařku a na uložení přívodního kabelu
- J. Tlačítko WEIGHT|TEMP / UNITS
Stiskněte toto tlačítko pro přepínání mezi výchozím metrickým systémem teploty a hmotnosti (°C a kg) a angloamerickými jednotkami (°F a libry).





K. Tlačítko BEEPER

Stiskněte toto tlačítko  pro vypnutí zvukového upozornění.

L. Tlačítko LIGHT

Toto tlačítko slouží k osvětlení vnitřního prostoru pekárný.

M. Podsvětlený LCD displej

N. Tlačítko DELAY START

Slouží pro nastavení funkce odloženého startu a určení doby, kdy má být chleba upečen. Pekařna se automaticky spustí v příslušném čase.

O. Tlačítko MODIFY

Slouží k úpravě výchozích teplot, časů pro jednotlivé fáze přípravy chleba.

P. Tlačítko CANCEL

- Před zapnutím programu se stisknutím vrátíte na hlavní nabídku.
- Po zapnutí programu stisknutím a podržením program zrušíte.

Q. Tlačítko START|PAUSE

- Stiskněte pro zapnutí programu.
- Stiskněte a podržte pro přerušení programu.
Na LCD displeji se rozblíká „PAUSE“ (Přerušení), dokud nestisknete tlačítko znovu pro obnovení chodu.

R. Otočný ovladač SELECT

(otáčením vybíráte, stisknutím potvrzujete)

- Vybíráte ze 14 programů, 3 stupňů propečení kůrky a 4 velikostí bochníku.
- Použijte společně s tlačítkem MODIFY, abyste změnili výchozí teplotu a časy u jednotlivých fází přípravy chleba.

S



Sklopená pozice

Vzpřímená pozice

S. Sklopný hnětací hák

Používá se při hnětení těsta.

Vždy se ujistěte, že je sklopný hnětací hák vložen ve vzpřímené pozici pro správné smíchání během fáze knead 1 (1. hnětení). Hnětací hák se automaticky sklopí a poté zase uvede do vzpřímené pozice při knead 2 (2. hnětení), rise (kynutí) a punch-down (přeložení). Hnětací hák se automaticky sklopí před fází bake (pečení), aby se minimalizoval otvor ve spodní části bochníku.



POZNÁMKA

Ačkoliv se hnětací hák automaticky sklopí před fází bake (pečení), aby se minimalizoval otvor ve spodní části bochníku, můžete jej před fází pečení vyjmout, aby byl otvor co nejmenší.

T. Pevný hnětací hák

Slouží pro přípravu marmelády.



POZNÁMKA

Forma na chleba a sklopný hnětací hák jsou spotřební zboží. Jejich záruka je omezena.

T



Pevný hnětací hák



Ovládání vašeho nového spotřebiče

ZÁKLADNÍ PRŮVODCE PEČENÍ CHLEBA

- Před prvním použitím odstraňte z pekárny veškeré obaly a reklamní štítky/etikety včetně ochranné fólie na displeji. Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a napájecí kabel odpojený od zdroje energie.
- Otřete vnější povrch pekárny měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete dosucha.
- Otřete vnitřní povrch formy na chleba měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Opatrně opláchněte a otřete dosucha. Neponořujte formu na chleba do vody ani jiné tekutiny. V opačném případě hrozí poškození volných částí hřídele. Myjte pouze vnitřní povrch formy.
- Omyjte sklopný a pevný hnětací hák v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky. Opláchněte a otřete dosucha.

1. Vyjmutí formy na chleba

- a. Postavte pekárnu na rovný a suchý povrch, např. na kuchyňskou linku. Ujistěte se, že je přívodní kabel odpojený od sítě zásuvky.
- b. Otevřete víko a vyjměte formu na chleba z pekárny pomocí rukojeti směrem nahoru.
- c. Pokud se forma zablokuje, pusťte rukojeť a vyjměte ji uchopením za hrany formy.

2. Vložení sklopného hnětacího háku nebo pevného háku

- a. Podle vybraného programu vložte do formy hák (sklopný nebo pevný). Pro výběr háku se řiďte instrukcemi v předchozí části návodu.



POZNÁMKA

Vždy vyjměte formu na chleba z pekárny před vložením háku a surovin. Tím zajistíte, že se suroviny nedostanou do vnitřního prostoru pekárny na topné těleso a hnací mechanismus.

- b. Ujistěte se, že na hnací hřídeli uvnitř formy ani ve štěrbinách háků (včetně otvoru tvaru písmene „D“ a oblasti závěsu) nezůstaly zbytky chleba nebo surovin z předchozího pečení.
- c. Zarovnejte hák s otvorem tvaru písmene „D“ s hnací hřídelí, rovněž tvaru písmene „D“, uvnitř formy. Pevně nasadte. Hák by se měl otáčet společně s hnací hřídelí, sklopná část by měla zůstat pohyblivá. Je důležité, abyste hák správně nasadili na hnací hřídel, tím zajistíte, že se suroviny řádně smíchají a vyhnětou.

Hák



Hnací hřídel

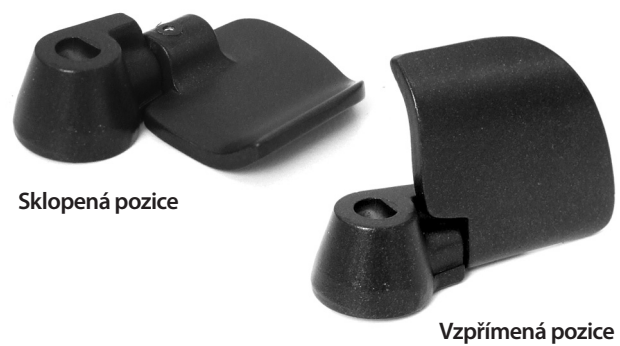


Pevně nasadte



- d. Při použití sklopného hnětacího háku se ujistěte, že je vložený ve vzpřímené pozici pro správné smíchání surovin během fáze knead 1 (1. hnětení).

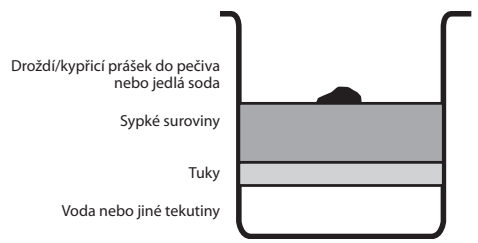
- e. Hnětací hák se automaticky sklopí a poté zase uvede do vzpřímené pozice při knead 2 (2. hnětení), rise (kynutí) a punch-down (přeložení). Hnětací hák se automaticky sklopí před fází bake (pečení), aby se minimalizoval otvor ve spodní části bochníku.



3. Vložení surovin do formy

- a. Před vložením surovin do formy se ujistěte, že:
 - **Jsou čerstvé.** Zvláště čerstvá mouka a droždí jsou důležité – zkontrolujte datum spotřeby uvedené na balení. Jak zkontrolovat čerstvost droždí se dozvíte v další části návodu „Něco o surovinách“.
 - **Jsou přesně zváženy.** Řiďte se instrukcemi v další části návodu „Něco o surovinách“.

- **Mají správnou teplotu.** Pokud není v receptu uvedeno jinak, všechny tekutiny by měly být teplotu 27°C a sypké suroviny by měly mít pokojovou teplotu 20°C – 25°C. Příliš nízká nebo příliš vysoká teplota může znehodnotit droždí a chleba by mohl nedostatečně nebo vůbec vykynout.
- b. Do formy vložte suroviny v pořadí uvedeném v receptu, aby se suroviny dobře smíchaly a těsto správně nakynulo. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z okraje formy a z vnější části. Ujistěte se, že je vnější povrch formy čistý a suchý.



POZNÁMKA

Formu neplňte příliš malým nebo příliš velkým množstvím surovin, chleba by se nemusel správně smíchat. Recepty uvedené v naší eKuchařce * jsou vhodné pro 0,5kg až 1,25kg bochníky chleba. Nicméně při tvorbě vlastního receptu se řiďte obecným pravidlem, a to minimální množství mouky je 300 g a maximální množství je 750 g. Při přípravě marmelády je obecným pravidlem, že 500 g ovoce je maximální povolené množství. Na 500 g ovoce budete potřebovat asi 295 g– 375 g bílého cukru a 2 lžičce pektinu v prášku.

* eKuchařku si můžete stáhnout na našich internetových stránkách www.sageappliances.cz.

4. Vložení formy do pekárný

- Zarovnejte unašeč ve spodní části formy s hnacím mechanismem uvnitř pekárný. Podle potřeby otočte unašečem, abyste jej zarovnali s hnacím mechanismem. Pevně zatlačte formou směrem dolů.
- Je důležité, aby byla forma správně nasazena na hnací hřídel, tím zajistíte správnou činnost hnětačího háku.
- Zavřete víko. Neotvírejte víko během provozu, pokud není v receptu uvedeno jinak, např. abyste zkontrolovali konzistenci těsta během fáze kynutí nebo potřeli těsto glazurou / polevou a přidali navrch semínka během fáze pečení. Řiďte se instrukcemi v další části návodu „Funkce **PAUSE**“ (Přerušení).

5. Naplnění dávkovače na sušené ovoce a ořechy

Automatický dávkovač na sušené ovoce a ořechy uvolňuje sušené ovoce, ořechy, čokoládové kousky, semínka nebo jiné vhodné suroviny do těsta v předem naprogramovaný čas během fáze hnětení. Pokud by byly přidány před tímto okamžikem, nadměrné hnětení by způsobilo, že by suroviny znehodnotily, než aby si zachovaly svůj tvar a chuť v těstě.


- Otevřete víčko automatického dávkovače. Mírným zatlačením na dno dávkovače zkontrolujte, že je dávkovač zespodu zavřený před vložením surovin. Maximální množství je 120 g. Pokud je otevřený, řiďte se instrukcemi v další části návodu „Řešení potíží“.
- Ujistěte se, že je forma vložena do pekárný a víko je zavřené. Pokud byste přidávali suroviny do dávkovače, když by forma nebyla umístěna v pekárně nebo by bylo víko otevřené, hrozí, že by suroviny mohly spadnout do vnitřní části pekárný během fáze pečení.

c. Vždy pamatujte:

- Suroviny by měly mít takovou velikost, aby nepropadly ventilačními otvory ve spodní části dávkovače. Doporučujeme před vložením oddělit od sebe suroviny, které by se k sobě mohly přilepit, jako jsou rozinky a další sušené ovoce.
 - Do dávkovače nelijte tekutiny.
 - Kandované sušené ovoce, jako jsou třešně, zázvor, ananas apod. je třeba omýt a dobře osušit kuchyňskou utěrkou před vložením do dávkovače. Lepivé suroviny je možné také poprášit moukou.
 - Nakládání surovin nebo suroviny v plechovkách, např. olivy, sušená rajčata apod. je třeba řádně scedit a osušit kuchyňskou utěrkou před vložením do dávkovače.
 - Doporučujeme, abyste po každém použití čistili dávkovač měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě.
- d. Dávkovač automaticky uvolní suroviny do těsta u programů BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE a u všech DOUGH programů. Během přípravy těsta můžete slyšet, jak se dno dávkovače otevřelo a suroviny se vysypaly do těsta. Jedná se o normální jev. Tak dávkovač automaticky přidává suroviny do těsta.



TIP

Pokud chcete přidat více než 120 g surovin, otevřete víko a přidejte suroviny ručně, jakmile zazní zvukové upozornění „add-in“. Ujistěte se, že je zvukové upozornění zapnuté – na LCD displeji by neměl svítit symbol . Není třeba stisknout a podržet tlačítko **CANCEL** pro přidání suroviny, jelikož tímto byste zrušili celý program.

6. Zapojení zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky

- Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
- Zazní zvukový signál a LCD displej se rozsvítí. Zobrazí se výběr programů a kurzor ukazuje na výchozí program BASIC.

7. Výběr programu

- Otáčejte ovladačem **SELECT**, dokud se kurzor nezastaví u vámi preferovaného programu. Stiskněte ovladač **SELECT** pro potvrzení výběru.
- Pokud byste omylem vybrali nesprávný program, stiskněte tlačítko **CANCEL** pro návrat do hlavní nabídky a znovu vyberte program.

8. Výběr stupně propečení kůrky

- Pokud má zvolený program možnost výběru stupně propečení kůrky, na LCD displeji bude blikat „CRUST“ a výchozí stupeň. Pro změnu stupně otočte ovladačem **SELECT**, dokud se kurzor nezastaví u preferovaného stupně propečení kůrky – LIGHT (mírně propečená kůrka, světlý chleba), MEDIUM (středně propečená kůrka, zlatavý chleba) nebo DARK (velmi propečená kůrka, tmavý chleba). Stiskněte ovladač **SELECT**. Stupeň propečení kůrky je možné upravit u programů BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a GLUTEN FREE.
- Pokud byste omylem vybrali nesprávný stupeň, stiskněte tlačítko **CANCEL** pro návrat do hlavní nabídky a znovu vyberte stupeň propečení kůrky.

9. Výběr velikosti bochníku

- Pokud má zvolený program možnost výběru velikosti bochníku, na LCD displeji bude blikat „SIZE“ a výchozí velikost bochníku. Pro změnu nastavení otočte ovladačem **SELECT**, dokud se kurzor

nezastaví u preferované velikosti bochníku – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg nebo 1,25 kg. Stiskněte ovladač **SELECT** pro potvrzení. Velikost bochníku je možné upravit u programů BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF a SWEET. U programu GLUTEN FREE je možné vybrat jen možnosti 1,0 kg a 1,25 kg.

- Pokud byste omylem vybrali nesprávnou velikost bochníku, stiskněte tlačítko **CANCEL** pro návrat do hlavní nabídky a znovu vyberte velikost bochníku.





POZNÁMKA



Ačkoliv je možné v pekárně připravit bochníky o velikosti 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg nebo 1,25 kg, doporučujeme vybrat větší velikost, abyste dosáhli vyváženého a chutného chleba. Množství surovin 0,5 kg nemusí zaplnit formu do ideálního objemu. Toto se převážně stává u celozrnných chlebů nebo jiných chlebů se speciálními surovinami. To je jeden z důvodů, proč některá nastavení mají omezenou nebo vůbec žádnou možnost výběru velikostí bochníku. Velikosti bochníků – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg a 1,25 kg – jsou pouze orientační. Různé suroviny ovlivní vlastní hmotnost a velikost pečeného chleba.



Příklad:



- 0,5 kg chleba se sušeným ovocem a ořechy bude těžší než 0,5 kg chleba bez přidaných surovin.
- 0,5 kg 100% celozrnný chleba bude menší než 0,5 kg běžný bílý chleba, neboť celozrnná mouka nekyně tolik jako hladká mouka.




PŘEHLED PROGRAMŮ



NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNIKU	DALŠÍ INFORMACE
CUSTOM (Vlastní program)	Závisí na vybraném nastavení.	Tento program vám umožní upravit přednastavené a doporučené teploty a časy u fází předehřátí, hnětení, kynutí, přeložení, pečení a udržení v teple, aby přesně odpovídaly speciálnímu receptu nebo vašim osobním preferencím. Uloží se pak v paměti pekárny. Tento program je zvláště vhodný, pokud oblíbený recept na chleba připravujete často. Případně u pokročilejších uživatelů pekárny vám toto umožní zkoušet různé značky a typy mouky, množství droždí, pečení v různé nadmořské výšce a za různých klimatických podmínek. Např. ve vlhkém prostředí můžete dobu kynutí zkrátit.	Závisí na vybraném nastavení.	Závisí na vybraném nastavení.	Použití nastavení CUSTOM.
BASIC (Základní program)	Sklopný hnětací hák 	Toto je univerzální program pro bílý chleba, celozrný chleba a celozrný chleba s více než 50% chlebové mouky. Používejte tento program pro pečení chleba z chlebových směsí.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „BASIC“.
BASIC RAPID (Rychlý základní program)	Sklopný hnětací hák 	Toto je univerzální program pro bílý chleba, celozrný chleba a celozrný chleba s více než 50% chlebové mouky. Používejte tento program pro pečení chleba z chlebových směsí. Lepších výsledků dosáhnete použitím delších nastavení, abyste dosáhli optimální textury. Při použití programu RAPID u speciálních receptů v této části snižte množství soli o ¼ čajové lžičky a zvýšte množství droždí o ¼ čajové lžičky. Tato úprava je vhodná u všech receptů.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „BASIC“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNIKU	DALŠÍ INFORMACE
WHOLE WHEAT (Celozrný chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba, který obsahuje 50% celozrné mouky nebo speciálního druhu mouky, jako je žitná nebo pohanková. Vzhledem k vlastnostem surovin je chleba pečený na program WHOLE WHEAT obecně menší s hutnější střídkou než chleba pečený na program BASIC. Abyste dosáhli stejných výsledků jako u programu BASIC, má program WHOLE WHEAT fázi preheat (předehřátí), která ohřívá suroviny, aby mohlo droždí optimálně vzejít. Tato fáze také umožňuje těžkým zrnům a moukám absorbovat tekutinu před jejich změknutím a nabobtnáním pro správnou produkci lepku.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „WHOLE WHEAT“.
WHOLE WHEAT RAPID (Rychlý celozrný chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba, který obsahuje 50% celozrné mouky nebo speciálního druhu mouky, jako je žitná nebo pohanková. Oproti programu WHOLE WHEAT jsou všechny 3 fáze rise (kynutí) programu WHOLE WHEAT RAPID zkráceny a sloučeny do jedné asi hodinové fáze. Lepších výsledků dosáhnete použitím dalších nastavení, abyste dosáhli optimální textury. Při použití programu RAPID u speciálních receptů v této části snižte množství soli o ¼ čajové lžičky a zvýšte množství droždí o ¼ čajové lžičky. Tato úprava je vhodná u všech receptů.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „WHOLE WHEAT“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNÍKU	DALŠÍ INFORMACE
GLUTEN FREE (Bezlepkový chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba z bezlepkové mouky, jako je rýžová mouka, tapioková mouka, bramborová mouka, pohankový mouka, arrowroot apod. Vzhledem k vlastnostem surovin je konzistence těsta vlhčí a hutnější, lepkavá než u klasického chlebového těsta. Je důležité, abyste bezlepkové těsto nezpracovávali příliš dlouho, neboť pružnost těstu dodává právě lepek, který u takové mouky chybí. Z tohoto důvodu v porovnání s programem BASIC je zde kratší doba hnětení a kynutí a z důvodu vyšší vlhkosti je teplota pečení vyšší.	LIGHT MEDIUM DARK	1,0 kg 1,25 kg Vzhledem k vlastnostem bezlepkové mouky velikosti 0,5 kg a 0,75 kg by nenaplnily formu dostatečně, abyste dosáhli ideální velikosti. Z tohoto důvodu je volba omezena.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „GLUTEN FREE“.
CRUSTY LOAF (Křupavý chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba s nízkým obsahem tuku a cukru s křupavou kůrkou, jemnou texturou a lahodnou střídkou. Takové chleby jsou občas označovány jako „francouzské, rustikální nebo venkovské“. V porovnání s programem BASIC jsou doby kynutí a pečení delší, také teplota je vyšší, abyste dosáhli křupavé kůrky a jemnější struktury.	Není možné zvolit. CRUSTY LOAF program je plně přednastaven s doporučeným stupněm propečení kůrky. Tlačítko MODIFY je možné použít k úpravě teploty a času pečení. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „CRUSTY LOAF“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNIKU	DALŠÍ INFORMACE
SWEET (Sladký chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba bohatého na cukry, tuky a bílkoviny. Vzhledem ke vlastnostem surovin mají sladké chleby bohaté na cukry, tuky a bílkoviny tendenci rychleji tmavnout. Z tohoto důvodu je teplota pečení tohoto programu v porovnání s programem BASIC nižší.	Není možné zvolit. SWEET program je plně přednastaven s doporučeným stupněm propečení kůrky, které zamezuje přílišnému opečení chleba bohatého na cukry, tuky a bílkoviny. Tlačítko MODIFY je možné použít k úpravě teploty a času pečení. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „SWEET“.
YEAST FREE (Chleba bez droždí)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba, který obsahuje prášek do pečiva nebo pečící sodu. Takové chleby mají texturu podobnou koláči a jsou občas nazývány jako rychlé chleby, chleba ze šlehaného těsta nebo chleba z koláčového těsta. Použijte tento program pro pečení kukuřičného chleba z balené směsi, rychlého chleba a koláčových směsí. V porovnání s programem BASIC přejde program YEAST FREE od hnětení přímo k pečení – vynechá se tak fáze kynutí, jelikož není obsaženo droždí.	Není možné zvolit. Stejně jako těsto na koláč vyžadují chleby bez droždí určitou teplotu a dobu pečení k vytvoření daného stupně propečení. Z tohoto důvodu není možné vybrat stupeň propečení. Tlačítko MODIFY je možné použít k úpravě teploty a času pečení. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“.	Není možné zvolit. Stejně jako těsto na koláč obsahují chleby bez droždí předem stanovené množství surovin na přípravu chleba o předem dané velikosti. Z tohoto důvodu není možné zvolit velikost bochníku.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „YEAST FREE“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNIKU	DALŠÍ INFORMACE
DOUGH (Těsto – použijte tento program pro přípravu těsta na chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro přípravu těsta na chleba, které je třeba vytvarovat v ruce, abyste dosáhli tradičního tvaru nebo specifické přípravy – bagetky, kulaté chleby, pletence, závitky, chlebové tyčinky, bagely apod. – poté pečte pomocí programu BAKE ONLY (pouze pečení) nebo v troubě. Tento program smíchá suroviny, poté přijde fáze hnětení a 1. kynutí. Na konci programu je třeba těsto vyjmout, vytvarovat a poté nechat znovu vykynout před pečením.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „DOUGH“.
DOUGH-PIZZA (Těsto na pizzu)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro přípravu těsta na pizzu a focaccia. V porovnání s programem DOUGH-BREAD má program DOUGH-PIZZA kratší fázi 1. kynutí, neboť není třeba těsto nechat kynout příliš dlouho, což je charakteristické pro těsto na pizzu. Jediný rozdíl mezi kůrkou pizzy a focaccia je ten, že namísto okamžitého pečení pizzy po jejím vytvarování, abyste dosáhli tenké, křupavé kůrky, je focaccia ponechána stranou pro další kynutí před pečením. Z tohoto důvodu je třeba těsto na pizzu vyjmout, vytvarovat a poté upéct, zatímco těsto na focaccia je třeba vyjmout, vytvarovat a nechat ještě vykynout před pečením.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „DOUGH-PIZZA“.
DOUGH-PASTA (Těsto na těstoviny)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro přípravu těsta na těstoviny. V porovnání s programy DOUGH-BREAD a DOUGH-PIZZA neobsahuje tento program fázi kynutí, neboť zde není přítomno droždí. Na konci programu je třeba těsto vyjmout a nechat odležet při pokojové teplotě před zpracováním.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „DOUGH-PASTA“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNÍKU	DALŠÍ INFORMACE
BAKE ONLY (Pouze pečení)	Sklopný hnětací hák 	Tento program se používá: K úpravě stupně propečení kůrky už upečeného a vychladlého chleba. Trvá to jen několik minut, proto je třeba pravidelně kontrolovat. Ohřátí upečeného a vychladlého chleba. Pečení chleba, který byl ručně vytvarován. Rozpuštění nebo opečení surovin na povrchu chleba. Doba pečení a teplota se pohybují v rozmezí 1:00 min.–2:00 hod., 50–60 °C. POZNÁMKA: Vzhledem k malému vnitřnímu prostoru pekárný a bezprostřední blízkosti topného tělesa je teplota pečení nižší v porovnání s tradiční kuchyňskou troubou, nicméně je dostatečně vysoká, aby účinně a rovnoměrně upekla chleba.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Použijte nastavení BAKE ONLY s jednou z technik přípravy chleba v ruce uvedené v tomto návodu.
JAM (Marmeláda)	Pevný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro přípravu marmelád a džemů z čerstvého ovoce. Tvoří výborný doplněk k čerstvě upečenému chlebu. Pekárna je ideální pro přípravu marmelády, neboť hák neustále míchá suroviny.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „JAM“.

10. Spuštění pekárny

Pekárna je nyní připravena k zapnutí, automatickému vypočítání doporučené teploty a časů pro fáze preheat (předehřátí), knead (hnětení), rise (kynutí), punch-down (přeložení), bake (pečení) a keep warm (uchování v teple) na základě vámi vybraných nastavení, stupně propečení kůrky a velikosti bochníku. Na LCD displeji se zobrazí celkový doporučený čas pečení.

- a. Pro úpravu doporučené teploty a doby pro jednotlivé fáze stiskněte tlačítko **MODIFY**.
- b. Pro zapnutí vybraného programu s doporučenými teplotami a časy stiskněte tlačítko **START|PAUSE**. Tlačítko se podsvítí červeně. Jak se program spustí, na LCD displeji se zobrazí zbývajícím čas do konce programu a indikátor průběhu přípravy bude blikat a bude vás upozorňovat na právě probíhající fázi v rámci programu.
- c. Pro přerušení programu stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE**. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce **PAUSE**“ (Přerušit).
- d. Pro zrušení programu stiskněte a podržte tlačítko **CANCEL**, dokud se LCD displej nevrátí do hlavní nabídky.



POZNÁMKA

Při prvním použití pekárny můžete zaznamenat mírný kouř vycházející z pekárny. Jedná se o vypařování ochranné vrstvy na topném tělese. Jedná se o normální jev, který nemá žádný vliv na výkon pekárny a během používání zmizí.

Pekárna je vybavena bezpečnostní ochrannou pojistkou při přerušení dodávky elektrické energie. Pokud dojde k přerušení dodávky elektrické energie a následné obnově, bezpečnostní ochranná pojistka zajistí, že se program automaticky spustí od momentu, ve kterém se nacházel při přerušení dodávky namísto spuštění programu od začátku. Aby se pojistka aktivovala, je nutné, aby byla pekárna zapnuta alespoň 5 minut před přerušením dodávky energie, a obnova musí nastat do 60 minut po přerušení. Pokud není dodávka obnovena do 60 minut; nebo pokud si nejste jisti, kdy k přerušení došlo; nebo pokud byla přerušena fáze pečení; doporučujeme vyhodit suroviny, zvláště pokud používáte suroviny podléhající zkáze, jako jsou mléčné výrobky, vejce apod.

FÁZE PEČENÍ

FÁZE	POPIS	POZNÁMKA
Preheat (Předehřátí)	Fáze „Preheat“ (Předehřátí) ohřeje suroviny na takovou teplotu, při které se aktivují kvasinky pro následné kynutí těsta. Rovněž umožňuje, aby zrna a mouka absorbovaly tekutiny před jejich změknutím a následným kynutím. Během této fáze se hnětací hák nepohybuje.	Tato fáze je dostupná pouze u programů WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a JAM.
Knead 1 (1. hnětení)	Fáze „knead 1“ (1. hnětení) rozdělí kvasnice a bílkoviny v mouce spustí proces tvorby lepku. Během této fáze se bude hák pomalu otáčet.	Průzor se může zamlžit. Jedná se o normální jev a během programu zmizí. V rozích formy se mohou nahromadit hrudky a nezpracované suroviny. Jedná se o normální jev. Během druhého hnětení se i tyto suroviny zpracují.
Knead 2 (2. hnětení)	Fáze „knead 2“ (2. hnětení) řádně promíchá suroviny a postupným hnětením získává těsto svou pružnost. Z těsta se vytvoří bochník. Během této fáze se bude hák rychleji otáčet v obou směrech, tj. po i proti směru hodinových ručiček. Můžete zaznamenat, že se sklopný hnětací hák několikrát v této fázi automaticky sklopil a zase se vrátil zpět do vzpřímené pozice. Právě tato činnost hnětacího háku umožňuje vytvořit z těsta bochník, ve kterém jsou zapracovány i ty nezpracované suroviny z 1. hnětení. 8 minut před koncem 2. hnětení dávkovač na sušené ovoce a ořechy automaticky uvolní obsah dávkovače bez ohledu na to, zda byly do dávkovače vloženy suroviny.	Průzor se může zamlžit. Jedná se o normální jev a během programu zmizí. V rozích formy se mohou nahromadit hrudky a nezpracované suroviny. Buďte trpělivý – chod hnětacího háku po a proti směru hodinových ručiček zajistí, že se suroviny nakonec zapracují do těsta před koncem 2. hnětení. Nicméně pokud je to nezbytné, pomocí gumové stěrky setřete mouku nebo nezpracované suroviny z okrajů formy. To je zvláště důležité, pokud jste zvolili program GLUTEN FREE nebo YEAST FREE. Vlhkost – způsob vážení mouky a tekutiny obsažené v mouce ovlivňují konzistenci těsta. Z tohoto důvodu můžete zkontrolovat těsto asi 5 – 10 minut po spuštění této fáze. Opatrně zdvihněte víko. Prstem zkontrolujte těsto, buďte opatrní, abyste se nezranili o pohybující se hnětací hák. Těsto by mělo být na dotyk měkké a lepkavé. Pokud je těsto příliš suché, přidejte ½ - 1 lžici vody (o teplotě 27°C). Nechte zapracovat a podle potřeby opakujte. Pokud je těsto příliš vlhké, přidejte 1 lžici mouky. Nechte zapracovat a podle potřeby opakujte. POZNÁMKA: Těsta z bezlepkové mouky budou vlhčí, hustější a lepivější, zatímco těsta bez droždí se budou více podobat těstu na koláč.

FÁZE	POPIS	POZNÁMKA
Rise 1 Punch down Rise 2 Punch down (1. kynutí přeložení 2. kynutí přeložení)	Během fáze „rise“ (kynutí), tzv. doba aktivace nebo odpočinku těsta, dochází ke kynutí těsta, které nabude na své velikosti. Tato fáze je důležitá, aby se správně rozvinula chuť chleba. Během této fáze se hnětací hák nebude pohybovat. Fáze „rise 1“ (1. kynutí) a „rise 2“ (2. kynutí) jsou odděleny tzv. „punch down“ fázemi (přeložení). Tato fáze je důležitá, aby se uvolnil oxid uhličitý, který se v těstě nahromadil. Během této fáze bude hnětací hák v provozu jen 10 – 15 sekund.	Pokud je těsto nerovnoměrně rozprostřeno ve formě, je třeba jej přemístit do středu formy před fází „rise 3“ (3. kynutí), jinak by byl chleba křivý. To je zvláště důležité u malých chlebů – 0,5 kg a 0,75 kg. TIP: I když se sklopný hnětací hák automaticky sklopí před pečením, aby byl otvor ve spodní části chlebu co nejmenší, můžete i hák vyjmout. Na začátku fáze „rise 3“ (3. kynutí) zazní zvukové upozornění a na displeji se rozsvítí „remove paddle“ (vyjmout hák). Stiskněte a podržte tlačítko START PAUSE pro přerušování chodu. Pomocí ochranných kuchyňských rukavic opatrně otevřete víko. Vyjměte formu na chleba pomocí rukojeti. Položte formu na drátěnou podložku. Zavřete víko. Vyjměte těsto z formy a odstraňte hnětací hák. Z těsta vytvořte kulatý bochník a vložte jej do středu formy. Formu vložte zpět do pekárně. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko START PAUSE pro obnovu chodu. Je důležité těsto vyjmout a přesunout do středu formy, jakmile zazní zvukové upozornění, abyste zajistili, že těsto při posledním kynutí rovnoměrně nakyne a nebude křivé po upečení. Nedoporučujeme vyjmout hnětací hák u programů GLUTEN FREE a YEAST FREE , neboť těsto se více podobá litému těstu.
Rise 3 (3. kynutí)	Fáze „rise 3“ (3. kynutí) je poslední kynutí před samotným pečením chleba. Na konci této fáze většinou nakynulý bochník téměř vyplní obsah formy a nakynulý chleba přebírá i tvar formy. Proto se této fázi také říká „tvarování“. Během této fáze se hnětací hák nebude pohybovat.	Pokud nakynulý chleba přetéká přes okraj formy, otevřete víko a propíchejte horní část pomocí špejle nebo párátko a nechte jej pomalu splasknout. Tím zabráníte, že se bochník při pečení nepřipalí, nebo těsto neskape na topné těleso.
Bake (Pečení)	Fáze „bake“ (pečení) ovládá dobu pečení a teplotu podle individuálního receptu. Během této fáze se hnětací hák nebude pohybovat.	Z ventilačních otvorů bude vycházet pára. Jedná se o normální jev. Nezakrývejte ventilační otvory ani se nedotýkejte povrchů, které by se mohly zahřát.
Keep Warm (Uchování v teple)	Fáze „keep warm“ (uchování v teple) udržuje teplotu upečeného chleba až 60 minut před automatickým vypnutím. Během této fáze se hnětací hák nebude pohybovat. Pro vypnutí funkce keep warm nebo zkrácení doby uchování v teple postupujte podle instrukcí v části „Funkce MODIFY (str. 32) v další části návodu.“	Abyste neztratili křupavou kůrku upečeného chleba, stiskněte a podržte tlačítko CANCEL a vyjměte chleba před zahájením fáze keep warm (uchování v teple). Během této fáze se mohou strany chleba vydout a zvlhnout nebo může kůrka více ztvrdnout a ztmavnout.

POZNÁMKA: Vzhledem k vlastnostem surovin jsou některé fáze z programu vyjmuty.

11. Vyjmutí formy s upečeným chlebem

- a. Jakmile je program dokončen, zazní zvukový signál a spustí se načítání 60 minut fáze keep warm (uchování v teple). Pokud máte rádi křupavou kůrku, doporučujeme vyjmout formu s upečeným chlebem na začátku této fáze. Stiskněte a podržte tlačítko **CANCEL**. Pomocí ochranných kuchyňských rukavic otevřete víko. Vyjměte formu z pekárný uchopením za rukojeť formy. Položte formu na kovovou mřížku. Nepokládejte horkou formu na utěrku, plastový povrch nebo jiné povrchy citlivé na teplo, neboť může dojít k poškození nebo roztečení takového povrchu.



POZNÁMKA

Povrch spotřebiče včetně víka jsou velmi horké, zatímco je spotřebič v provozu i po jeho použití. Abyste zabránili vzniku popálenin nebo zranění, vždy používejte ochranné kuchyňské rukavice při vyjímání formy s upečeným chlebem z pekárný, při vyjímání chleba z formy nebo marmelády z formy.

- b. Pokud nestisknete tlačítko **CANCEL** po dokončení fáze pečení, pekárna se automaticky přepne do fáze KEEP WARM (uchování v teple). Během této fáze udržuje pekárna teplotu upečeného chleba až 60 minut před automatickým vypnutím. Během této fáze se bude na LCD displeji načítat čas fáze, abyste věděli, jak dlouho je chleba uchovávan v teple. Funkce Keep warm je aktivní u programů: BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET a YEAST FREE. Pokud potřebujete funkci vypnout nebo zkrátit dobu, postupujte podle instrukcí v části „Funkce MODIFY“ (str. 32) v další části návodu.



POZNÁMKA

Abyste neztratili křupavou kůrku upečeného chleba, vyjměte chleba před fází keep warm. Během této fáze se mohou strany chleba vydout a zvlhnout nebo může kůrka více ztvrdnout a ztmavnout.

12. Vyjmutí chleba z formy

- a. S nasazenými ochrannými kuchyňskými rukavicemi držte rukojeť v jedné ruce a otočte formou vzhůru nohama na kovovou mřížku. Opatrně formou zatřeste, abyste chleba z formy uvolnili. Hnětací hák by měl zůstat ve formě na chleba. Pokud se zapekl do chleba, opatrně jej vyjměte pomocí nekovového náčiní, buďte opatrní, abyste hák nepoškodili.



TIP

Pokud nejde chleba snadno vyjmout z formy, s nasazenými ochrannými kuchyňskými rukavicemi položte formu na stranu, otočte několikrát unašečem ve spodu formy. Tím uvolníte hnětací hák z upečeného chleba. Pokud byste unašečem otáčeli příliš dlouho, mohl by se hnětací hák dostat hlouběji do chleba a vytvořit nežádoucí velký otvor.



- b. Nechte chleba vychladnout na kovové mřížce asi 20 minut před nakrájením.
Výjimkou je chleba bez droždí (také známý jako rychlý chleba, chleba ze šlehaného těsta nebo chleba z koláčového těsta). Nechte takový chleba asi 20 minut ve formě na kovové mřížce před jeho vyjmutím a poté nechte 15-30 minut vychladnout před nakrájením.



VAROVÁNÍ

VŽDY POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ KUCHYŇSKÉ RUKAVICE PŘI MANIPULACI S FORMOU, HÁKEM A CHLEBEM, NEBOŤ MOHOU BÝT VELMI HORKÉ. VŽDY ODSTRAŇTE HÁK Z CHLEBA PŘED JEHO NAKRÁJENÍM. NIKDY NEPOUŽÍVEJTE KOVOVÉ NÁČINÍ K ODSTRANĚNÍ HÁKU Z CHLEBA.

13. Odpojení od sítě

- a. Zatímco chleba chladne, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.



POZNÁMKA

Pokud chcete připravovat další chleba, nechte pekárnou alespoň 1 hodinu vychladnout před opětovným zapnutím. Otevřete nebo odstraňte víko pro rychlejší vychladnutí vnitřního prostoru pekárně. Pokud je pekárna příliš horká, zobrazí se na LCD displeji chybové hlášení. Pékárnu nebudete moci zapnout, dokud nezchladne na správnou provozní teplotu pro hnětení. Postupujte podle instrukcí v části „Řešení potíží“.

- b. Pomocí ochranných kuchyňských rukavic sejměte hnětací hák z hnací hřídele uvnitř formy na chleba. Neodstraňujte hnětací hák holými rukama, neboť je velmi horký. Pokud je těžké hnětací hák vyjmout, nalijte do formy trochu horké vody a kapku kuchyňského prostředku na mytí nádobí, nechte stát asi 10-20 minut, až se odmočí napečené těsto nebo zbytky drobečků.



POZNÁMKA

Nikdy neponořujte formu do vody, protože to může narušit volný pohyb unašeče a hnací hřídele. Omyjte pouze vnitřní povrch formy na chleba.

- c. Postupujte podle instrukcí v části „Péče a čištění“.

14. Nakrájení chleba

- a. Když je chleba dostatečně vychladlý, přeneste je na prkénko.



TIP

Nechte chleba vychladnout asi 20 minut (i déle) před jeho nakrájením. Tím uvolníte páru. Výjimkou jsou chleby bez droždí. Pokud si přejete podávat chleba teplý, zabalte jej do fólie a ohřejte v troubě.

- b. Ujistěte se, že jste odstranili hnětací hák z upečeného chleba. Nakrájejte chleba pomocí nože na chleba nebo pomocí elektrického nože na chleba. Standardní ploché nože mohou střídku chleba potrhát. Pokud chcete mít obdélníkové plátky chleba, nakrájejte jej podél delší strany.

15. Skladování chleba

- Chleba zakryjte a skladujte při pokojové teplotě až 3 dny. Použijte těsnící plastové sáčky, plastové nádoby nebo boxy na chleba. Jelikož domácí chleba neobsahuje žádné konzervační prostředky, může rychleji vysychat a okorat v porovnání s chleby z obchodu.
- Pro delší skladování vložte chleba do plastového sáčku, vysajte z něj vzduch a poté vložte do mrazáku. Chleba můžete skladovat v mrazáku až 1 měsíc.

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

FUNKCE PAUSE (PŘERUŠIT)

Použijte funkci **PAUSE** (Přerušit) pouze v nutných případech. Těsto na chleba je možné vytvarovat ručně, např. spletený chleba s ozdobnou kůrkou, rolovaný nebo vrstvený chleba se sladkým nebo pikantním obsahem, nebo pomazaný různou glazurou, drobenkou a polevou.

Pro přerušení programu stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE**. Na LCD displeji se rozblíká „**PAUSE**“, dokud nestisknete znovu tlačítko **START|PAUSE** a neobnovíte program.



POZNÁMKA

Funkci **PAUSE** není možné zvolit během fáze keep warm.



Nápady a tipy

Ozdobná kůrka

1. Připravte si vejce. Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody.
2. Na začátku fáze „Bake“ (pečení) stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení programu.
3. Otevřete víko.
4. S formou uvnitř pekární pomocí velmi ostrého nože vyřezejte do horní části těsta ozdobný vzorek (pruhy, cik-cak vzor, kříž apod.). Opatrně potřete horní část rozšlehaným vejcem, buďte opatrní, abyste nerozlili vajíčko do vnitřního prostoru pekární. Pracujte rychle, aby neuniklo příliš mnoho tepla.
5. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro obnovu chodu programu.

Spletený chleba

1. Připravte si vejce. Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody.
2. Na začátku fáze „Rise 3“ (3. kynutí) stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení programu.
3. Otevřete víko. Vyměte formu na chleba z pekárny a zavřete víko.
4. Vyměte těsto a hnětací hák z formy.
5. Rozdělte těsto na 3 stejně velké díly. Propracujte a každý díl vyválejte do délky asi 25 cm. Položte vyválené díly vedle sebe na rovný povrch. Začněte raději splétat od středu dílů než od kraje. Jakmile máte spletenou jednu část, otočte chlebem a dokončete i druhou částí. Konce řádně stiskněte, aby se spojily. Opatrně potřete vajíčkem a posypte semínky podle potřeby.
6. Vložte spletený chleba zpět do formy.
7. Vložte formu zpět do pekárny.
8. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro obnovu chodu programu.

Vrstvený chleba z bochánků

1. Připravte si vejce. Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody.
2. Na začátku fáze „Rise 3“ (3. kynutí) stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení programu.
3. Otevřete víko. Vyměte formu na chleba z pekárny a zavřete víko.
4. Vyměte těsto a hnětací hák z formy.
5. Rozdělte těsto na stejně velké díly (12, 18 nebo 24) a každý díl vytvarujte do kulatého bochánku. Tyto naskládejte v jedné vrstvě do formy na chleba. Opatrně potřete vajíčkem a posypte semínky podle potřeby. Stejným způsobem vytvořte k další vrstvy, dokud nezpracujete všechno těsto.
6. Vložte formu zpět do pekárny.

7. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro obnovu chodu programu.

Rolovaný chleba

1. Připravte si vejce. Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody.
2. Na začátku fáze „Rise 2“ (2. kynutí) stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení programu.
3. Otevřete víko. Vyměte formu na chleba z pekárny a zavřete víko.
4. Vyměte těsto a hnětací hák z formy.
5. Na zlehka pomočeném válu vyválejte těsto do obdélníkového tvaru o velikosti asi 20 x 30 cm. Potřete rajčatovou pastou a posypte italskými bylinkami, nakrájeným salámem, černými olivami a strouhaným sýrem. Podélně zarolujte, podobně jako roládu. Konce opatrně složte pod rolovaný chleba a vložte do formy.
6. Vložte formu zpět do pekárny.
7. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro obnovu chodu programu. Fáze „rise 3“ (3. kynutí) se spustí a bude následovat fáze pečení.
8. Po asi 15 minutách fáze pečení stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení chodu.
9. Postupujte podle instrukcí v části „Ozdobná kůrka“ v předchozí části návodu.

FUNKCE DELAY START (ODLOŽENÝ START)

Funkce DELAY START (Odložený start) vám umožňuje nastavit čas, ve kterém chcete, aby byl váš chleba upečený. Automaticky se tak spustí doba přípravy. Můžete nastavit odložený start až 13 hodin dopředu.

Přestože je funkce odloženého startu dostupná u všech programů s výjimkou BAKE ONLY a JAM, z našich zkušeností víme, že některé recepty, zvláště pak chleba bez přidaného droždí, se dobře nepromíchají, zatímco ostatní ano. Z tohoto důvodu doporučujeme nejprve vyzkoušet recept s odloženým startem předem, než jej použít přímo pro servírování, např. ráno na snídani.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte funkci odloženého startu, pakliže jsou v receptu suroviny, které rychle podléhají zkáze, jako jsou např. mléčné výrobky, vejce apod. Některé mléčné výrobky a vejce se mohou nahradit jejich sušenými náhražkami, jako jsou sušená vejce, sušené mléko apod. Pokud budete používat tyto sušené náhražky, přidejte do formy na chleba nejprve tekutiny a teprve poté sypké suroviny.

1. Pomocí ovladače **SELECT** vyberte příslušný program, stupeň propečení kůrky a velikost bochníku. Postupujte podle instrukcí v krocích 1 – 9 „ZÁKLADNÍ PRŮVODCE PEČENÍ CHLEBA“.
2. Před stisknutím tlačítka **START|PAUSE** stiskněte tlačítko **DELAY START**. Na LCD displeji se zobrazí „READY IN“ a přednastavená doba přípravy se rozblíká.



POZNÁMKA

Během doby odloženého startu, než se program spustí, se ujistěte, že pokojová teplota není příliš nízká nebo příliš vysoká. Tím zajistíte správný výsledek pečení. Doporučená pokojová teplota je 20°-25°C.

Při použití funkce odloženého startu doporučujeme do formy vkládat suroviny v pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu, a uprostřed mouky vytvoříte malý dolík (dolík nesmí být tak hluboký, aby jím protekla voda, ani se nesmí dotýkat vrstvy soli nebo cukru). Do vytvořeného dolíku vložte droždí. Voda, sůl nebo cukr by mohly aktivovat nebo naopak znehodnotit činnost kvasinek v droždí. Chleba by tak nenakynul.

3. Ovladačem **SELECT** vyberte dobu odloženého startu (až 13 hodin). Poté stiskněte ovladač **SELECT**. Doba, kterou jste nastavili, odpovídá době ukončení programu. Např. pokud jste nastavili 10 hodin, na LCD displeji se zobrazí „READY IN“ a „10:00 HRS“ a chleba bude hotový za 10 hodin.
4. Pokud omylem nastavíte špatný čas, stiskněte tlačítko **CANCEL** pro návrat do hlavní nabídky a začněte znovu.
5. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro spuštění programu s funkcí odloženého startu. Tlačítko se podsvítí červeně, na LCD displeji se zobrazí „READY IN“ a spustí se odpočítávání. V pekárně nebude žádný pohyb. Jakmile nastane doba, ve které se má pekárna spustit, program se automaticky spustí. Na LCD displeji se zobrazí čas, který zbývá do konce zvoleného programu, a současně se rozblíká symbol právě probíhající fáze zvoleného programu.

FUNKCE MODIFY (UPRAVIT)

Přednastavené doporučené teploty a časy jednotlivých fází přípravy preheat (předhřátí), knead (hnětení), rise (kynutí), punch-down (přeložení), bake (pečení) a keep warm (uchování v teple) je možné upravit podle specifického receptu nebo vašich osobních preferencí. Např. pokud máte raději chleba s křupavou kůrkou, můžete navýšit teplotu i dobu pečení.



POZNÁMKA

Upravené teploty a doby se neuloží v paměti pekárny. Naopak po dokončení programu se nastavení pekárny vrátí do původního stavu. Pokud si chcete upravené teploty a doby uložit, postupujte podle instrukcí v části „Funkce CUSTOM (Vlastní program)“.

1. Pomocí ovladače **SELECT** vyberte příslušný program, stupeň propečení kůrky a velikost bochníku. Postupujte podle instrukcí v krocích 1 – 9 „ZÁKLADNÍ PRŮVODCE PEČENÍ CHLEBA“.
2. Stiskněte tlačítko **MODIFY** před stisknutím tlačítka **START|PAUSE**. Na LCD displeji se zobrazí a rozbliká indikátor stavu pekárny a ukazuje vám, jakou fázi je možné upravit, stejně jako teplotu/čas. Pomocí ovladače **SELECT** upravte teplotu a/nebo čas každé fáze.
3. Jakmile máte dokončeno, na LCD displeji se zobrazí nová celková doba trvání programu. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro zapnutí pekárny.



POZNÁMKA

Při použití funkce **MODIFY** je třeba všechny fáze změnit nebo jen potvrdit, pokud chcete změnit jen některé. Když neprojdete skrz celou nabídku a nestisknete tlačítko **START|PAUSE** nebo **CANCEL**, nebudou hodnoty vloženy a program se nespustí.

Fáze mohou být upraveny, pokud jsou v programu přednastavené. Např. u program **BAKE ONLY** není dostupná fáze knead (hnětení), proto tuto fázi nelze upravit.

Podrobnou tabulku s teplotami a časy jednotlivých programů a fází naleznete v zadní části návodu.

Tabulka níže uvádí možné úpravy u každého programu.

FÁZE													
NASTAVENÍ	TEPLOTA PŘEDEHŘÁTÍ	DOBA PŘEDEHŘÁTÍ	DOBA 1. HNĚTENÍ	DOBA 2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ	DOBA 1. KYNUTÍ	STLAČENÍ	DOBA 2. KYNUTÍ	STLAČENÍ	DOBA 3. KYNUTÍ	DOBA PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ	DOBA KEEP WARM
BASIC			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
BASIC RAPID			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
WHOLE WHEAT	16°-5°C	0 min – 1 hod.	0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
WHOLE WHEAT RAPID	16°-5°C	0 min – 1 hod.	0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
GLUTEN FREE			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek			0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
CRUSTY LOAF			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
SWEET			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
YEAST FREE			0 min-1 hod.								0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
DOUGH-BREAD			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.							
DOUGH-PIZZA			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.							
DOUGH-PASTA			10 min – 0 min										
BAKE ONLY											0 min-2 hod.	60°-50°C	
JAM	60°-0°C	0 min – 1 hod.									0 min-2 hod.	60°-50°C	

FUNKCE CUSTOM (VLASTNÍ PROGRAM)

Přednastavené doporučené teploty a doby pro jednotlivé fáze přípravy preheat (předhřátí), knead (hnětení), rise (kynutí), punch-down (přeložení), bake (pečení) a keep warm (uchování v teple) je možné upravit podle specifického receptu nebo vašich osobních preferencí. Poté si je můžete uložit do paměti pekárný.

Tento program je vhodný pro váš oblíbený recept na chleba, který pečete často. Případně pro pokročilé uživatele pekárný, neboť vám umožňuje zohledňovat různé varianty surovin, jako jsou různé značky a typy mouky, množství droždí, nadmořská výška a klimatické podmínky apod. Např. ve vlhkém podnebí může být proces kynutí zkrácen.

1. Otočte ovladačem **SELECT**, dokud se na LCD displeji nezobrazí program CUSTOM. Stiskněte ovladač **SELECT**.
2. Na LCD displeji se zobrazí „CUSTOM 1“. To znamená, že budete ukládat vlastní program pod číslem 1. Do paměti pekárný je možné uložit až 9 vlastních programů.



TIP

Doporučujeme si zapsat podrobné nastavení včetně teploty, časů jednotlivých fází i receptu ke každému vlastnímu programu. K tomuto účelu slouží část „Přehled receptů pro vlastní programy“ na konci tohoto návodu.

3. Stiskněte tlačítko **MODIFY**. Na LCD displeji se rozblíká „CUSTOM“ a tlačítko **MODIFY** se rovněž rozblíká. Můžete začít s programováním.
4. Pomocí ovladače **SELECT** vyberte program, stupeň propečení kůrky, velikost bochníku a teploty a doby pro jednotlivé fáze přípravy.



TIP

Fáze mohou být upraveny, pokud jsou v programu přednastaveny. Např. u programu **BAKE ONLY** není dostupná fáze knead (hnětení), proto tuto fázi nelze upravit. Pokud z nějakého důvodu potřebujete do programu vložit nebo upravit fázi, která v něm není přednastavena, vyberte si program **WHOLE WHEAT** a použijte jej jako výchozí program. Program **WHOLE WHEAT** vám umožní upravit všechny fáze.



POZNÁMKA

Pokud omylem nastavíte špatnou teplotu nebo čas, postupujte podle kroku 2 v části „Úprava vlastního programu“.

5. Jakmile budete mít upraveny a nastaveny všechny fáze podle vašich preferencí, „CUSTOM“ na displeji a tlačítko **MODIFY** už nebudou blikat. Na LCD displeji se zobrazí nová celková doba trvání programu.
6. Pro zapnutí program stiskněte tlačítko **START|PAUSE**.
7. Případně zapněte funkci odloženého startu tlačítkem **DELAY START**. Ovladačem **SELECT** nastavte dobu odloženého startu a stiskněte ovladač **SELECT**. Zobrazená doba uvádí čas, ve kterém bude chleba upečený. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce **DELAY START** (Odložený start)“.

Úprava vlastního programu

Do paměti pekárny je možné uložit až 9 vlastních programů. Jakmile byla paměť zaplněna, stiskněte tlačítko **MODIFY** a na LCD displeji se zobrazí „REPLACE?“ (Nahradit?).

1. Pokud nechcete vlastní program nahradit jiným programem, stiskněte tlačítko **CANCEL**. Na LCD displeji zmizí „REPLACE?“. Otočte ovladačem **SELECT**, zdali skutečně je paměť plná.
2. Pokud chcete vybraný vlastní program nahradit novým nebo jej jen upravit, stiskněte ovladač **SELECT**. Na LCD displeji se rozblíká „CUSTOM“ a tlačítko **MODIFY** se rovněž rozblíká. Můžete začít s programováním. Pomocí ovladače **SELECT** vyberte program, stupeň propečení kůrky, velikost bochníku, teploty a časy jednotlivých fází. Jakmile budete mít upraveny a nastaveny všechny fáze podle vašich preferencí, „CUSTOM“ na displeji a tlačítko **MODIFY** už nebudou blikat. Na LCD displeji se zobrazí nová celková doba trvání programu.

TIPY NA PŘÍPRAVU CHLEBA

Měření a vážení surovin

U pečení chleba v pekárně je nejdůležitějším krokem přesné měření a vážení. Forma na chleba má omezenou kapacitu, proto musí být suroviny přesně naváženy, aby se zabránilo přetečení těsta do vnitřní prostoru pekárny na topné těleso a také aby výsledný chleba byl správně vykynutý a chuťově výborný. Abyste dosáhli těch nejlepších výsledků, vždy je třeba přesně měřit a vážit suroviny a vložit je do formy v pořadí, jak je uvedeno v receptu. Sypké suroviny by měly mít pokojovou teplotu 20°- 25°C, pokud není uvedeno jinak.

Odměrky na tekutiny

Pro měření tekutých surovin používejte vždy průhledné plastové nebo skleněné odměrky, abyste mohli přesně určit množství. Nepoužívejte neprůhledné plastové nebo kovové odměrky, pokud nemají značení i na vnější straně. Položte odměrku na rovný povrch a zkontrolujte hladinu. Hladina tekutiny musí být zarovnána se značením na odměrce. Nesprávně měření může nepříznivě ovlivnit vyrovnanost surovin v receptu. Tekuté suroviny by měly mít teplotu okolo 27°C, pokud není uvedeno jinak.

Lžice na vážení sypkých surovin

Pro vážení sypkých surovin používejte speciální odměrkové plastové nebo kovové lžice na vážení. Nepoužívejte běžné polévkové lžice. Je důležité vložit suroviny do odměrky volně bez upěchování.

Při použití speciálních odměrkových lžic, jak pro tekuté, tak sypké suroviny, jako jsou droždí, cukr, sůl nebo sušené mléko, je třeba, aby byl povrch vážené suroviny rovný, nesmí být vyboulený. Zarovnejte povrch vážené suroviny pomocí nože nebo rukojeti lžice. I takové množství navíc může nepříznivě ovlivnit vyrovnanost surovin v receptu.

Kuchyňská váha

Abyste dosáhli vždy stálých výsledků, doporučujeme používat kuchyňskou váhu, neboť zajišťuje největší přesnost ve vážení než u odměrek nebo lžic.

Vložte nádobu na váhu, pomocí funkce Tare (pokud je jí váha vybavena) vynulujte váhu a poté nalijte nebo nasypete suroviny do nádoby.

Převodní tabulka

1 lžička	= 5 ml
1 lžice (AUS)	= 20 ml
1 lžice (UK/USA)	= 15 ml
¼ šálku	= 60 ml
1/3 šálku	= 80 ml
½ šálku	= 125 ml
2/3 šálku	= 160 ml
¾ šálku	= 165 ml
1 šálek	= 250 ml

Následující údaje slouží pro obecnou orientaci:

1 šálek chlebové mouky	= 150 g
1 šálek celozrnné mouky	= 150 g
1 šálek hladké mouky	= 150 g
1 lžice másla	= 20 g
2 lžice másla	= 40 g
1 šálek cukru krupice	= 200 g
1 šálek hnědého cukru	= 220 g
1 šálek nasekaných ořechů	= 125 g
1 šálek sušeného ovoce	= 150 g
1 šálek čokoládových kousků	= 190 g

Vážení surovin při vytváření vlastního receptu

Použijte tyto tipy pro snadnější vytvoření nebo úpravu receptu.

Velikost bochníku

Následující údaje slouží pro obecnou orientaci:

Ze 300 g mouky v receptu vytvoříte asi 0,5 kg bochník.

Ze 450 g mouky v receptu vytvoříte asi 0,75 kg bochník.

Ze 600 g mouky v receptu vytvoříte asi 1,0 kg bochník.

Ze 750 g mouky v receptu vytvoříte asi 1,25 kg bochník.

POZNÁMKA

Do formy na chleba nekládejte příliš málo ani příliš mnoho surovin, neboť ani v jednom případě se nemusí suroviny správně smíchat. Recepty v tomto návodu jsou speciálně navrženy a otestovány pro 0,5kg a 0,75kg bochníky, proto můžete trochu přidat nebo ubrat mouku podle výše uvedených pravidel. Nicméně pokud vytváříte vlastní recept, mějte na paměti, že minimální množství mouky 300 g a maximální množství mouky 750 g jsou doporučená množství, aby nedošlo k přetečení těsta přes okraj formy do vnitřního prostoru pekární. U programu JAM se jedná o 500 g ovoce. Na 500 g ovoce budete potřebovat asi 295 – 375 g bílého cukru a 2 polévkové lžíce pektinu v prášku.

Vejsce

Následující údaje slouží pro obecnou orientaci:

1 vejce	= 60 ml
1 vaječný bílek	= 3 lžíce
1 vaječný žloutek	= 1 lžíce
1 vejce	= 3 lžíce náhražky za čerstvé vejce
1 vejce	= 1 lžíce vaječného bílku v prášku + 2 lžíce studené vody vyšlehané do pěny

Mléko

Následující údaje slouží pro obecnou orientaci:

250 g čerstvého mléka = 4 lžíce sušeného mléka + 250 ml vody.

Pro bohatší chuť použijte 5-6 lžic sušeného mléka.

NĚCO O SUROVINÁCH

Kypřicí prášek do pečiva

Kypřicí prášek do pečiva je suché kypřidlo, které se používá ke zvětšení objemu u chlebů bez použití droždí. Tento typ kypřidla nevyžaduje fázi kynutí před samotným pečením, neboť k chemické reakci a následnému zvětšení objemu dochází po smíchání s tekutými surovinami a poté i během pečení. Kypřicí prášek do pečiva v některých receptech může nahradit jedlou sodu.

Jedlá soda

Jedlá soda (bikarbonát sodný) je také kypřidlo, které se používá ke zvětšení objemu. Rovněž nevyžaduje fázi kynutí před pečením, neboť k chemické reakci a následnému zvětšení objemu dochází během pečení. Jedlá soda nemůže být nahrazena kypřicím práškem do pečiva.

Vejsce

Vejsce dodávají chlebu chuť, bohatost a jemnost. Tekuté vaječné náhražky, sušená vejce a sušené vaječné bílky mohou nahradit v těstě čerstvá vejce, nicméně všechny suroviny musí mít pokojovou teplotu před vložením do formy, pokud není v receptu uvedeno jinak. Čerstvá vejce nepřidávejte do těsta, pokud chcete zvolit funkci odloženého startu.

V receptech jsou použita vejce o minimální váze hmoty 59 g.

Tuk

Tuky, jako jsou máslo, olivový olej nebo rostlinný olej, přidávají chuť, texturu, vlhkost a zlepšují kvalitu chleba. Pokud použijete máslo, nakrájejte jej na asi 2cm kousky a před vložením do formy nechte zahřát na pokojovou teplotu, pokud není v receptu uvedeno jinak. Chleby pečené na program CRUSTY LOAF obecně získávají křupavou kůrku právě díky nedostatku tuku. Nicméně pokud budete tuk používat, vždy vyberte tuk dobré kvality, neboť chutě mouky a tuku tvoří ideální kombinaci.

Mouka

Mouka je nejdůležitější složkou při pečení chleba. Kvasinkám poskytuje „potravu“ a chlebu dodává strukturu. Při smíchání s tekutinou bílkovina v mouce začne tvořit lepek. Lepek je síť elastických vláken, která zachytává plyny produkované kvasinkami. Tento proces se stupňuje, jak těsto postupuje fází hnětení, a dodává těstu strukturu potřebnou ke správnému vytvarování a nakytnutí chleba.

Mouku skladujte v pevné vzduchotěsné nádobě. Celozrnnou mouku skladujte v chladničce, mrazáku nebo na chladném místě, abyste zabránili jejímu zatuchnutí. Není třeba mouku přesít před vložením do formy, nicméně je nutné, aby měla pokojovou teplotu před vložením do formy.

Chlebová mouka

Chlebová mouka, rovněž známá jako „pekařská mouka“, má vysoký obsah bílkovin. Pro pečení chleba v pekárně doporučujeme používat nebělenou chlebovou mouku na vrstvu hladké mouky, upečený chleba bude velký s optimální pružnou střídkou.

Hladká mouka

Hladká mouka může být bělená nebo nebělená. Doporučujeme používat nebělenou variantu. Taková mouka je ideální pro chleby bez droždí (také známé jako rychlý chleba, chleba ze šlehaného těsta nebo chleba z koláčového těsta), protože výsledný chleba má pružnou střídku a křupavou kůrku. Chleba z chlebové mouky je menší s hutnější střídkou, zatímco chleba z hladké mouky, kterou používáte na koláče, je příliš jemný.

Žitná mouka

Žitná mouka má nízký obsah bílkovin. Tradičně se používá pro tmavé chleby nebo chleby typu pumpnickel. Jelikož žitná mouka neobsahuje dostatek bílkovin na tvorbu lepku, je třeba ji smíchat v dobrém poměru s chlebovou moukou, aby byl výsledný chleba vysoký s optimální pružnou střídkou.

Mouka s kypřicím práškem

Mouka s kypřicím práškem se nedoporučuje na pečení chleba, protože obsahuje kypřidlo, které narušuje kynutí chleba. Tato mouka je spíše vhodná pro pečení sušenek, sladkých mazanců, koláčů, palačinek nebo vafelí.

Celozrnná mouka

Celozrnná mouka je mletá od celého zrna, proto obsahuje všechny části – otruby, klíček a mouku. Ačkoliv mají chleby pečené z celozrnné mouky vyšší obsah vlákniny, bochník je menší a těžší než z bílé mouky.

Mléko

Mléko podporuje chuť a zvyšuje nutriční hodnotu chleba. Všechny tekutiny, včetně mléka, by měly mít teplotu asi 27°C před vložením do formy, pokud není uvedeno jinak. Čerstvé mléko by nemělo být nahrazováno sušeným mlékem, pokud není uvedeno jinak. Sušené mléko (odtučněné nebo normální) je vhodné a potřeba použít, pokud chcete zvolit funkci odloženého startu. Pokud používáte tuto funkci se sušenými náhražkami, nalijte do formy na chlebe nejprve vodu, poté přidejte mouku a nakonec sypké náhražky.

Vylepšovač chuti chleba – Kyselina askorbová (Vitamín C)

Vylepšovač chuti chleba pomůže zesílit strukturu chleba, výsledný bochník je lehčí co do textury, vysoký co do velikosti, je pevnější a lepší kvality. Suroviny vylepšovače chuti chleba jsou obvykle potravinové kyseliny, jako jsou kyselina askorbová (vitamín C) a další enzymy (amylázy) produkované pšeničnou moukou. Můžete použít neochucený rozdrcený vitamín C v tabletách nebo v prášku jako vylepšovač chuti chleba a můžete jej přidat se spolu sypkými surovinami.

Obecné pravidlo je 1 velká špetka na 450 g mouky.

Sůl

Sůl je důležitou složkou u receptů na bázi droždí. Nelepšuje jen chuť, ale omezuje množení kvasinek a tlumí proces kynutí, proto buďte opatrní při vážení. Nezvyšujte ani nesnižujte množství soli v receptu. Můžete použít stolní sůl nebo mořskou sůl.

Cukr

Cukr poskytuje „potravu“ pro kvasinky, dodává sladkost a chuť kůrky a pomáhá propečení kůrky. Můžete použít bílý cukr, hnědý cukr, med i javorový sirup. Při použití medu nebo javorového sirupu je třeba s těmito surovinami počítat jako s tekutými surovinami.

Voda

Při pečení chleba v pekárně je důležité, aby všechny tekutiny, zvláště voda, měly teplotu asi 27°C, pokud není uvedeno jinak. Nízká teplota nebo naopak příliš vysoká mohou bránit kvasinkám v procesu kynutí.

Droždí (Kvasinky)

Během procesu kvašení produkují kvasinky oxid uhličitý (CO₂), který je nezbytný ke kynutí těsta. Kvasinky se živí karbohydráty v cukru a mouce a produkují plyn. K jejich aktivaci je nutná tekutina a teplé prostředí.

Pro přípravu chleba můžete použít i aktivní suché droždí (také známé jako instantní droždí). Doporučujeme přidat aktivní suché droždí přímo do mouky a řádně smíchat a tekutiny by měly mít teplotu asi 27°C, pokud není uvedeno jinak.



POZNÁMKA

Droždí je třeba oddělit od tekutin, proto se vždy ujistěte, že jsou suroviny ve formě na chleba vloženy po vrstvách, jak je uvedeno v receptu (tekutiny, tuk, sypké suroviny, droždí).

Toto je obzvláště důležité, pokud používáte funkci odloženého startu, aby droždí nepřišlo do kontaktu s vodou, solí nebo cukrem. Mohlo by dojít k předčasné aktivaci kvasinek nebo snížení jejich aktivity a chleba by nevykynul.

Doporučujeme vkládat suroviny do formy na chleba v pořadí, které

je uvedené v receptu, když používáte program bez odloženého startu. Do mouky vytvoříte malý dolík (dolík nesmí být tak hluboký, aby jím protekla voda, ani se nesmí dotýkat vrstvy soli nebo cukru). Do vytvořeného dolíku vložte droždí. Voda, sůl nebo cukr by mohly aktivovat nebo naopak znehodnotit činnost kvasinek v droždí. Chleba by tak nenakynul.

Nedoporučujeme používat čerstvé kvasinky pro pečení chleba v pekárně.

Xanthanová guma

Xanthanová guma je zahušťovadlo používané pro pečení bezlepkových chlebů, které přidává na objemu a zabraňuje úniku vlhkosti. Xanthanovou gumu můžete nahradit guarovou gumou.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte funkci odloženého startu u receptů, které obsahují suroviny podléhající zkáze, jako jsou vejce, sýr, mléko, smetana a maso.

Glazury

Glazury zlepšují chuť pečeného chleba a dodávají jim profesionální vzhled. Po potřetí můžete chleba posypat semínky, např. mákem, sezamovými semínky nebo kmínem.

Vaječná glazura

Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody. Potřete těsto před pečením.

Rozpuštěné máslo

Potřete rozpuštěným máslem právě upečený chleba pro měkčí a jemnější kůrku.

Mléčná glazura

Potřete mlékem nebo smetanou právě upečený chleba pro měkčí a lesklejší kůrku.

Sladká glazura

Smíchejte 160 g cukru moučka (prosejte přes jemné síto) s 1 až 2 lžícemi mléka a vymíchejte do hladké směsi. Pokapejte přes rozinkový nebo sladký chleba, když jsou téměř vychladlé.



Péče a čištění

Ujistěte se, že je pekárna vypnutá stisknutím a podržením tlačítka **CANCEL**. Pekařna je vypnutá, pokud podsvícení tlačítka **START|PAUSE** nesvítil červeně. Vyjměte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Nechte pekářnu a příslušenství vychladnout před rozložením a vyčištěním.

Čištění nerezového pláště

- Otřete vnější nerezový plášť a LCD displej měkkou houbičkou. Můžete použít i jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků, abyste odstranili nahromaděné skvrny. Čisticí prostředek aplikujte na houbičku, nikoliv na povrch spotřebiče. Nepoužívejte papírové kuchyňské utěrky nebo látkové utěrky na čištění LCD displeje. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo kovové drátěnky na čištění jakoukoli část pekářny, neboť tyto by mohly poškrábat povrch.
- Nikdy neponořujte nerezovou základnu do vody nebo jiné tekutiny ani ji nevkládejte do myčky na nádobí.** Buďte opatrní, aby voda nebo čisticí prostředek nepronikl pod tlačítka a ovladače nebo pod LCD displej.
- Pokud se do vnitřního prostoru pekářny dostanou zbytky potravin, jako mohou být mouka, ořechy, rozinky apod., opatrně je odstraňte pomocí mírně navlhčené měkké houbičky. Buďte velmi opatrní při čištění topného tělesa. Ujistěte se, že je pekářna zcela vychladlá, poté velmi opatrně otřete mírně navlhčenou měkkou houbičkou nebo utěrkou po délce topného tělesa. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo čisticí prostředek.
- Ujistěte se, že jsou všechny povrchy zcela suché před opětovným zapojením zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.

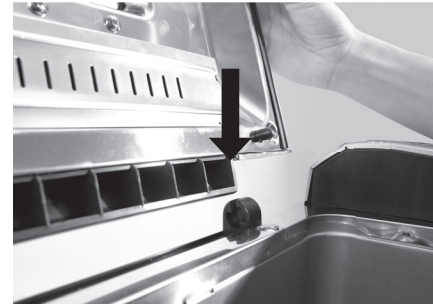


VAROVÁNÍ

NIKDY NEPONOŘUJTE NEREZOVOU ZÁKLADNU DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY ANI JI NEVKLÁDEJTE DO MYČKY NA NÁDOBÍ.

Čištění víka

- Pro důkladnější čištění je možné víko sejmout z nerezové základny. Víko úplně otevřete. Uchopte víko po stranách a zdvihněte směrem vzhůru. Víko se odpojí ze závěsů. Pro opětovné nasazení zarovnejte otočné čepy na víku s otvory v závěsech.



- Otřete víko, průzor ve víku a automatický dávkovač na suché ovoce a ořechy měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Můžete použít prostředek na čištění oken nebo jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo drátěnky, jelikož tyto by mohly poškrábat povrch.
- Nikdy neponořujte víko do vody nebo jiné tekutiny ani nevkládejte víko do myčky na nádobí.

- Ujistěte se, že jsou všechny povrchy zcela suché před opětovným zapojením zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.

Čištění formy na chleba

- Naplňte formu na chleba z poloviny teplou vodou s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Můžete použít jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků. Nechte odstát 10-20 minut.



VAROVÁNÍ

NEPONOŘUJTE FORMU NA CHLEBA DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY, JELIKOŽ TO MŮŽE NEGATIVNĚ OVLIVNIT VOLNÝ CHOD UNAŠEČE A HNACÍ HŘÍDELE. VŽDY OMYJTE POUZE VNITŘNÍ POVRCH FORMY.

- Odstraňte hnětací hák a omyjte vnitřní povrch formy pomocí měkké houbičky. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo drátěnky, jelikož tyto by mohly poškrábat povrch. Ujistěte se, že na hnací hřídeli nezůstaly napečené zbytky chleba nebo těsta. Dobře opláchněte.
- Nechte formu řádně oschnout před jejím vložením do vnitřního prostoru pekárný.



POZNÁMKA

- Časem může vnitřní i vnější povrch změnit svou barvu. Jedná se o přirozený jev způsobený vlivem vlhkosti a páry a nemá žádný vliv na pečení chleba.
- Vnitřní povrch formy na chleba je opatřen vysoce kvalitním nepřilnavým povrchem. Jako u všech nepřilnavých povrchů nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo drátěnky, jelikož tyto by mohly poškrábat povrch a znehodnotit povrchovou úpravu.
- Nikdy nemyjte formu na chleba v myčce na nádobí.

Čištění hnětacího háku

- Omyjte sklopný hnětací hák i pevný hnětací hák v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí měkkou houbičkou.
- Ujistěte se, že na háku i všech jeho záhybech a otvorech nejsou žádné zbytky napečeného chleba. Pokud ano, namočte hák do teplé vody s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Můžete použít i jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků. Nechte odmočit asi 10-20 minut. Pomocí párátko, špejle nebo jemného plastového kartáčku odstraňte zbytky chleba. Pokud byste hnětací hák správně nevyčistili, nemusel by sklopný hnětací hák správně fungovat. Opláchněte.
- Nechte hák zcela oschnout před jeho vložením do formy na chleba.



VAROVÁNÍ

NEDOPORUČUJEME MÝT HÁKY V MYČCE NA NÁDOBÍ.

Abyste prodloužili životnost nepřilnavého povrchu, vždy myjte háky v teplé vodě trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, drátěnky apod. k čištění háků, neboť tyto by mohly povrch poškrábat.

Uložení

1. **Ujistěte se**, že je pekárna vypnutá stisknutím a podržením tlačítka **CANCEL**. Pekárna je vypnutá, pokud podsvícení tlačítka **START|PAUSE** nesvíí červeně. Vyjměte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Nechte pekárnu a příslušenství vychladnout před rozložením a vyčištěním.
2. Ujistěte se, že je pekárna i všechno její příslušenství kompletně vychladlé, čisté a suché.
3. Vložte formu na chleba a hnětací háky do vnitřního prostoru pekárny.
4. Zavírejte víko.
5. Uložte do vzpřímené polohy na rovný a pevný povrch. Neskladujte nic na víku pekárny.



Řešení potíží

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání pekárny. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte pekárnu používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE PEKÁRNU SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.

SUROVINY

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Je možné v pekárně připravit i jiné recepty na chleba?	Výsledky jiných receptů se mohou lišit od receptů uvedených v tomto návodu, protože jsou tyto recepty sestaveny tak, aby těsto bylo řádně prohněteno a výsledný chleba nepřetekl přes okraj formy. Používejte pouze recepty s podobným množstvím surovin. Následující údaje slouží pro obecnou orientaci: pro programy na pečení chleba: minimum sypkých surovin 300 g, maximám sypkých surovin 750 g. Program JAM: maximální množství ovoce by mělo být 500 g.
Je možné použít suroviny v prášku namísto čerstvých surovin a naopak?	Ano, sušená vejce, sušené mléko je možné použít. Tyto suroviny doporučujeme zvláště použít, pokud chcete použít pekárnu s funkcí odloženého startu, nicméně vždy se ujistěte, že jste do formy na chleba nejprve vložili tekutiny, poté mouku a nakonec tyto sypké náhražky. Podobně mohou čerstvé mléko a vejce nahradit sušené mléko a sušená vejce, ale upečený chleba bude mít hutnější střídku. Pokud chcete použít čerstvé mléko, je třeba snížit celkové množství tekutin o množství použitého mléko a vynechat mléko v prášku. V takovém případě nepoužívejte funkci odloženého startu.

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Je možné použít máslo nebo margarín namísto oleje?

Ano, ale chlebová kůrka může být více krémová a dožluta zbarvená.

Je možné použít jiná sladidla namísto cukru?

Ano, med, javorový sirup nebo hnědý cukr můžete použít. Pokud nahrazujete cukr medem nebo javorovým sirupem, je třeba snížit celkové množství tekutin o množství použitého medu nebo javorového sirupu. Nedoporučujeme používat umělá sladidla v prášku nebo tekutá umělá sladidla.

Je možné sůl vynechat?

Sůl hraje důležitou roli při přípravě chleba. Pokud byste ji vynechali, snížila by se schopnost těsta zadržet vodu, stejně jako by to ovlivnilo hnětení, vytváření sítě lepkových vláken a činnost kvasinek. Při formování bochníku chleba sůl napomáhá jeho tvarování. Vylepšuje strukturu střídky a chuť upečeného chleba.

Je možné použít mouku, kterou si doma namelou?

V závislosti na hrubosti mleté mouky nemusí být výsledný chleba uspokojivý. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, doporučujeme smíchat zakoupenou chlebovou mouku s doma namletou. Ujistěte se, že doma namletá mouka není příliš hrubá, protože by to mohlo poškodit povrchovou úpravu formy.

Proč se musí být suroviny vkládat do formy v určitém pořadí?

Abyste zajistili správné smíchání sypkých surovin s vodou a vyvarovali jste se předčasné aktivaci kvasinek smícháním s vodou, solí nebo cukrem při použití funkce odloženého startu.

TEPLOTA

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Je důležité, aby měly tekutiny a místnost pokojovou teplotu?

Ano, teplota místnosti a tekutin ovlivňují aktivaci kvasinek, a proto mohou ovlivnit kvalitu chleba. Průměrná teplota v místnosti by měla mít asi 20 – 25°C. Sypké suroviny by měly mít pokojovou teplotu a tekutiny 27°C, pokud není v receptu uvedeno jinak. Nepoužívejte horkou vodu, protože tím zničíte kvasinky.

Proč je teplota pečení tak nízká?

Vzhledem k malému a uzavřenému vnitřnímu prostoru pekárny a blízkosti topného tělesa je teplota při pečení nižší než v klasické troubě, nicméně je dost vysoká, aby upekla efektivně a rovnoměrně chleba. Testování dokázalo, že chleba pečený v troubě se obvykle peče při teplotě 190°C a v pekárně je možné jej péci i při 150°C. Při použití nebo vytváření vlastního receptu doporučujeme nejprve použít přednastavené doporučené teploty pečení, než upravíte teplotu a/nebo dobu pečení.

PEČENÍ CHLEBA

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Vypadl proud. Co mám dělat?	Pokud dojde k náhlému výpadku proud na 60 minut a méně, automaticky se aktivuje bezpečnostní ochranná pojistka, která po obnovení dodávky spustí program od momentu, kdy došlo k přerušení.
Omylem jsem zrušil/a program ve fázi hnětení. Co mám dělat?	Znovu vyberte program, spusťte jej. Těsto projde znovu fází hnětení. Výsledkem může být větší a lehčí chleba.
Omylem jsem zrušil/a program ve fázi kynutí. Co mám dělat?	Vypněte pekárnu. Nechte těsto uvnitř formy se zavřeným víkem. Nechte těsto vykynout až téměř k okraji. Poté pekárnu znovu zapněte. Zvolte program BAKE ONLY, nastavte potřebnou teplotu a dobu pečení a stiskněte tlačítko START PAUSE pro spuštění programu.
Omylem jsem zrušil/a program ve fázi pečení. Co mám dělat?	Zvolte program BAKE ONLY, nastavte potřebnou teplotu a dobu pečení a stiskněte tlačítko START PAUSE pro spuštění programu.
Proč chleba nevykynul?	Chleba nevykynul z několika důvodů. Zkontrolujte mouku a její obsah bílkovin. Doporučujeme používat mouku s alespoň 11 – 12% obsahem bílkovin. Kvasinky se neaktivovaly, zkontrolujte datum spotřeby na balení, zkontrolujte množství a teplotu suroviny – tekutiny (27°C) a sypké suroviny (20-25°C).
Proč se v chlebu tvoří velké díry?	Občas se může stát, že vzduchové bublinky se nahromadí na jednom místě během fáze kynutí a v tomto stavu se chleba upeče. Může to být způsobeno příliš velkým množstvím vody a/nebo kvasnic nebo nedostatkem mouky. Zkontrolujte suroviny v recepty a způsob jejich změření a zvážení.
Proč se vršek chleba propadl?	Obvykle se tak stane, protože nejsou vyvážené suroviny nebo jste použili mouku s nízkým obsahem bílkovin. Zkontrolujte metodu změření / zvážení surovin. Příliš mnoho droždí, vody nebo jiných tekutin nebo nedostatek mouky může způsobit, že je upečený chleba bledý shora a během pečení se propadne.
Proč chleba občas mění svou výšku a tvar?	Chleba je citlivý na své okolní prostředí a může být ovlivněn nadmořskou výškou, vlhkostí, počasím, pokojovou teplotou, nastavenou dobou odloženého startu a fluktuací proudu. Tvar chleba může být také ovlivněn použitými surovinami, pokud např. použijete staré suroviny, nebo je nesprávně zvážíte.
Proč je celozrnný chleba menší než bílý chleba?	Celozrnná chlebová mouka a některé speciální zrna nekynou stejně jako chlebová mouka. Výsledkem je menší bochník s hutnější střídkou.
Proč se barva chleba mění?	Suroviny a jejich vlastnosti mohou způsobit jinou barvu propečení. Zkuste změnit stupeň propečení kůrky nebo upravit teplotu a/nebo dobu pečení. Rovněž může kůrka ztmavnout během fáze keep warm (uchování v teple). Doporučujeme vyjmout chleba před touto fází.
Proč má chleba občas zvláštní vůni?	Příliš mnoho droždí nebo staré suroviny, zvláště mouka a voda, mohou způsobit zvláštní vůni až zápach. Používejte vždy čerstvé suroviny a važte přesně.

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Proč je mouka občas připečená na stranách chleba?

Během fáze hnětení se může malé množství mouky občas přichytit na strany formy a připéci se na strany chleba. Odřízněte takovou mouku ze stran chleba ostrým nožem. Příště vyzkoušejte během fáze 2. hnětení setřít zbytky nesmíchané mouky ze stěn formy pomocí gumové stěrky. Toto je zvláště důležité u programů GLUTEN FREE a YEAST FREE. Můžete také vyzkoušet potřít dno a stěny formy do poloviny stolním olejem před vložením surovin na chleba bez droždí a pomocí gumové stěrky uvolnit chleba před vyjmutím.

Proč se hnětací hák vyjmul spolu s chlebem?

To se může stát, protože je hnětací hák vyjímatelný. Pomocí nekovového kuchyňského náčiní odstraňte hák z upečeného chleba před jeho nakrájením. Budte opatrní, hák je horký. Případně můžete vyjmout hák ještě před zahájením fáze pečení.


Proč z pekárny uniká kouř?

Jedná se o normální jev, když z pekárny během prvního použití uniká slabý kouř, jelikož se vypaluje ochranná vrstva na topném tělese. A je normální, že pára uniká z ventilační mřížky. Nicméně kouř se může tvořit i z rozlitych surovin do vnitřního prostoru pekárny. Bez nutnosti vypnutí pekárny, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Pomocí měkké houbičky mírně navlhčené v teplé vodě (nesmí být kovová ani způsobovat poškrábání), otřete napečené suroviny, otřete dosucha vnější stranu formy na chleba, vnitřní prostor pekárny a topného tělesa. Budte opatrní, tyto části mohou být velmi horké. Znovu zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Bezpečnostní pojistka automaticky obnoví program od místa, ve kterém byl přerušen.

ODLOŽENÝ START

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Není možné nastavit delší čas než 13 hodin.	Pokud by byly suroviny ponechány ve formě delší dobu než 13 hodin, mohlo by dojít k jejich úplnému znehodnocení nebo fermentaci. To se může zvláště stát v létě, kdy byste měli zvolit kraší dobu odloženého startu.
Proč není možné použít některé suroviny při funkci odloženého startu?	Suroviny obsahující bílkovin, jako jsou mléko, sýr, vejce, slanina apod., podléhají zkáze a mohou se zkazit, pokud nejsou skladovány v chladu na dobu delší než 1 hodinu.

DÁVKOVAČ NA SUŠENÉ OVOCE A OŘECHY

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Dno dávkovače na sušené ovoce a ořechy je otevřené.	Otevřete víko a zdvihněte jej směrem vzhůru. Dno dávkovače lze identifikovat jako řadu ventilačních otvorů. Zatlačte na dno, dokud nezacvakne.
	

NADMOŘSKÁ VÝŠKA A KLIMATICKÉ PODMÍNKY

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Bydlím v oblasti s vysokou nadmořskou výškou, jakou úpravu nastavení mám provést?	V oblastech s vysokou nadmořskou výškou, 900 m a výše: Těsto kyne rychleji, neboť je zde řídký vzduch. Snižte množství droždí o ¼ lžičky. Pokud těsto stále rychle kyne, snižte množství droždí o další ¼ lžičky, až budete znovu péci ten samý chleba. Můžete také zkusit přidat trochu více soli a méně cukru, abyste snížili účinnost kvasinek v droždí a podpořili pomalejší, ale rovnoměrnější kynutí. Mouka je sušší, proto bude absorbovat více tekutiny. Použijte méně mouky nebo přidejte více tekutin, ale kontrolujte konzistenci těsta.
Bydlím v suchém / vlhkém prostředí. Jakou úpravu nastavení mám provést?	V oblastech suchého klimatu je mouka sušší ve vyšší nadmořské výšce, proto bude absorbovat více tekutiny. Použijte méně mouky nebo přidejte více tekutin, ale kontrolujte konzistenci těsta. V oblastech vlhkého klimatu snižte množství droždí o ¼ lžičky. Pokud těsto stále rychle kyne, snižte množství droždí o další ¼ lžičky, až budete znovu péci ten samý chleba.

PROBLÉM	ŽÁDNÝ POHYB VE FORMĚ	VLHKÝ NEBO LEPKAVÝ CHLEBA	CHLEBA KYNE PŘÍLIŠ VYSOKO	CHLEBA NAKYNE, ALE SPLASKNE.	CHLEBA JE MALÝ S HUTNOU STŘÍDKOU
Funkční problémy	Hnětací hák nebo forma nejsou správně složeny. Viz instrukce o správném složení na straně 13.	●			
	Fáze preheat (předehřátí) Během fáze preheat (předehřátí) se hnětací hák nepohybuje. Tato fáze je přednastavena u programů WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a JAM.	●			
	Na LCD displeji se zobrazilo -- H nebo -H: Vnitřní prostor pekárny je příliš horký a neumožní další provoz, dokud nebude teplota snížena. Otevřete víko, vyjměte formu na chleba a nechte pekárnu dostatečně vychladnout. Jakmile je zchlazená, na LCD displeji se znovu zobrazí hlavní nabídka. Stiskněte tlačítko START PAUSE pro spuštění programu.	●			
	Na LCD displeji se zobrazilo -L: Pekárna je příliš chladná a neumožní další provoz, dokud nebude zahřáta na provozní teplotu. Umístěte pekárnu do teplejší místnosti, doporučujeme pokojovou teplotu 25°C. Jakmile bude zahřáta na provozní teplotu, na LCD displeji se znovu zobrazí hlavní nabídka. Stiskněte tlačítko START PAUSE pro spuštění programu.	●			
	Víko bylo během provozu otevřeno. Nedoporučujeme otevírat víko během provozu, pokud není v receptu uvedeno jinak. Zkontrolujte jen konzistenci těsta; nebo potřete polevou a přidejte semínka. Postupujte rychle, ale opatrně.	●			●
	Fáze keep warm (uchování v teple) Chleba byl ponechán v pekárně během fáze keep warm (uchování v teple). Vyjměte formu před zahájením této fáze, poté vyjměte chleba z formy a nechte na kovové mřížce vychladnout.		●		

PROBLÉM	ŽÁDNÝ POHYB VE FORMĚ	VLHKÝ NEBO LEPKAVÝ CHLEBA	CHLEBA KYNE PŘÍLIŠ VYSOKO	CHLEBA NAKYNE, ALE SPLASKNE.	CHLEBA JE MALÝ S HUTNOU STŘÍDKOU
Funkční problémy	Chleba nakrájený ihned po upečení				
	Pára nestihla přirozeně vyprchat z chleba. Nechte chleba vychladnout alespoň 20 minut před nakrájením.		●		
	E:02 Obraťte se na nejbližší autorizované servisní centrum Sage®.				
Voda	Nedostatek				
	Zkontrolujte konzistenci těsta během fáze knead 2 (2. hnětení). Pokud je příliš suché, přidejte vodu (27°C) – asi ½ - 1 lžíci.		●		
	Příliš mnoho Zkontrolujte konzistenci těsta během fáze knead 2 (2. hnětení). Pokud je příliš vlhké, přidejte 1 lžíci mouky.				
Mouka	Příliš horká nebo studená voda				
	Tekutiny by měly mít teplotu 27°C, pokud není uvedeno jinak.		●		
	Nedostatek				
Mouka	Zkontrolujte konzistenci těsta během fáze knead 2 (2. hnětení). Pokud je příliš vlhké, přidejte 1 lžíci mouky.		●		
	Příliš mnoho Zkontrolujte konzistenci těsta během fáze knead 2 (2. hnětení). Pokud je příliš suché, přidejte vodu (27°C) – asi ½ - 1 lžíci.				
	Špatný typ Doporučujeme používat mouku uvedenou v receptu. Pro pečení chleba používejte chlebovou mouku s obsahem bílkovin alespoň 11 – 12%, abyste zajistili správnou pružnost těsta.				

PROBLÉM	ŽÁDNÝ POHYB VE FORMĚ	VLHKÝ NEBO LEPKAVÝ CHLEBA	CHLEBA KYNE PŘÍLIŠ VYSOKO	CHLEBA NAKYNE, ALE SPLASKNE.	CHLEBA JE MALÝ S HUTNOU STŘÍDKOU
Droždí	Nedostatek Zvyšte množství o ¼ lžičky.				●
	Příliš mnoho Snižte množství o ¼ lžičky.		●	●	●
	Špatný typ Doporučujeme používat aktivní suché droždí pro všechny standardní programy a instantní droždí pro rychlé programy.		●		●
	Staré droždí Zkontrolujte datum spotřeby na balení. Řiďte se tipy ohledně čerstvosti droždí.				●
	Droždí se předčasně aktivovalo. Vždy se ujistěte, že jste do formy na chleba vložili suroviny v pořadí uvedeném v receptu a oddělili jste tekutiny od droždí. Při použití funkce odloženého startu utvořte v mouce malý dolík (ujistěte se, že nezasahuje do vrstev tekutin, soli nebo cukru), do kterého vložíte droždí.				
Cukr	Nedostatek Cukr je důležitou součástí procesu výroby chleba a poskytuje „potravu“ kvasinkám. Nedoporučujeme používat umělá sladidla tekutá nebo v prášku.				●
	Použití nedoporučených surovin a množství Používejte pouze doporučené suroviny, náhražky a množství. Výsledky se mohou lišit, když použijete jiný recept.			●	●

Přehled receptů pro vlastní programy

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předehřátí	_____
Doba předehřátí	_____
Doba 1. hnětení	_____
Doba 2. hnětení	_____
Teplota kynutí	_____
Doba 1. kynutí	_____
Doba 1. přeložení	_____
Doba 2. kynutí	_____
Doba 2. přeložení	_____
Doba 3. kynutí	_____
Doba pečení	_____
Teplota pečení	_____
Doba uchování v teple	_____
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	_____

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předehtání	_____
Doba předehtání	_____
Doba 1. hnětení	_____
Doba 2. hnětení	_____
Teplota kynutí	_____
Doba 1. kynutí	_____
Doba 1. přeložení	_____
Doba 2. kynutí	_____
Doba 2. přeložení	_____
Doba 3. kynutí	_____
Doba pečení	_____
Teplota pečení	_____
Doba uchování v teple	_____
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	_____

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předehtání	_____
Doba předehtání	_____
Doba 1. hnětení	_____
Doba 2. hnětení	_____
Teplota kynutí	_____
Doba 1. kynutí	_____
Doba 1. přeložení	_____
Doba 2. kynutí	_____
Doba 2. přeložení	_____
Doba 3. kynutí	_____
Doba pečení	_____
Teplota pečení	_____
Doba uchování v teple	_____
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	_____

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
------	---------------

Teplota předehtání	
--------------------	--

Doba předehtání	
-----------------	--

Doba 1. hnětení	
-----------------	--

Doba 2. hnětení	
-----------------	--

Teplota kynutí	
----------------	--

Doba 1. kynutí	
----------------	--

Doba 1. přeložení	
-------------------	--

Doba 2. kynutí	
----------------	--

Doba 2. přeložení	
-------------------	--

Doba 3. kynutí	
----------------	--

Doba pečení	
-------------	--

Teplota pečení	
----------------	--

Doba uchování v teple	
-----------------------	--

CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	
--------------------------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____
 Název: _____
 Program: _____
 Stupeň propečení kůrky: _____
 Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předeřtání	
Doba předeřtání	
Doba 1. hnětení	
Doba 2. hnětení	
Teplota kynutí	
Doba 1. kynutí	
Doba 1. přeložení	
Doba 2. kynutí	
Doba 2. přeložení	
Doba 3. kynutí	
Doba pečení	
Teplota pečení	
Doba uchování v teple	
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
------	---------------

Teplota předehtání	
--------------------	--

Doba předehtání	
-----------------	--

Doba 1. hnětení	
-----------------	--

Doba 2. hnětení	
-----------------	--

Teplota kynutí	
----------------	--

Doba 1. kynutí	
----------------	--

Doba 1. přeložení	
-------------------	--

Doba 2. kynutí	
----------------	--

Doba 2. přeložení	
-------------------	--

Doba 3. kynutí	
----------------	--

Doba pečení	
-------------	--

Teplota pečení	
----------------	--

Doba uchování v teple	
-----------------------	--

CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	
--------------------------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předehtřátí	_____
Doba předehtřátí	_____
Doba 1. hnětení	_____
Doba 2. hnětení	_____
Teplota kynutí	_____
Doba 1. kynutí	_____
Doba 1. přeložení	_____
Doba 2. kynutí	_____
Doba 2. přeložení	_____
Doba 3. kynutí	_____
Doba pečení	_____
Teplota pečení	_____
Doba uchování v teple	_____
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	_____

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
------	---------------

Teplota předehtřátí	
---------------------	--

Doba předehtřátí	
------------------	--

Doba 1. hnětení	
-----------------	--

Doba 2. hnětení	
-----------------	--

Teplota kynutí	
----------------	--

Doba 1. kynutí	
----------------	--

Doba 1. přeložení	
-------------------	--

Doba 2. kynutí	
----------------	--

Doba 2. přeložení	
-------------------	--

Doba 3. kynutí	
----------------	--

Doba pečení	
-------------	--

Teplota pečení	
----------------	--

Doba uchování v teple	
-----------------------	--

CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	
--------------------------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předeřtání	
Doba předeřtání	
Doba 1. hnětení	
Doba 2. hnětení	
Teplota kynutí	
Doba 1. kynutí	
Doba 1. přeložení	
Doba 2. kynutí	
Doba 2. přeložení	
Doba 3. kynutí	
Doba pečení	
Teplota pečení	
Doba uchování v teple	
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	

SUROVINY

POZNÁMKY

Přehled programů a časů

Program: Basic

VELIKOST/KÚRKA	1. HNĚTĚNÍ	2. HNĚTĚNÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0.5 kg Light	2 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	30 min	140	2:49	1 hod
0.5 kg Medium	2 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	40 min	140	2:59	1 hod
0.5 kg Dark	2 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	50 min	142	3:09	1 hod
0.75 kg Light	3 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	35 min	140	2:55	1 hod
0.75 kg Medium	3 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	45 min	140	3:05	1 hod
0.75 kg Dark	3 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	55 min	142	3:15	1 hod
1 kg Light	4 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	40 min	140	3:01	1 hod
1 kg Medium	4 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	50 min	140	3:11	1 hod
1 kg Dark	4 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	1 hod	142	3:21	1 hod
1.25 kg Light	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	50 min	140	3:10	1 hod
1.25 kg Medium	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	1 hod	140	3:20	1 hod
1.25 kg Dark	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	1 hod 10 min	142	3:30	1 hod

Program: Crusty Loaf

VELIKOST/KÚRKA	1. HNĚTĚNÍ	2. HNĚTĚNÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0.5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	30 min	10 sek	1 hod	50 min	145	3:25	1 hod
0.75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	30 min	10 sek	1 hod	55 min	145	3:30	1 hod
1.0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	30 min	10 sek	1 hod	52 min	145	3:27	1 hod
0.25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	30 min	10 sek	1 hod	1 hod 5 min	145	3:40	1 hod

Možnost výběru stupně propečení kůrky a zrychlení programu není u dostupné u tohoto programu.

Program: Basic Rapid

VELIKOST/KÚRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ
0.5 kg Light	2 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	30 min	140	1:49	1 hod
0.5 kg Medium	2 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	40 min	140	1:59	1 hod
0.5 kg Dark	2 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	142	2:09	1 hod
0.75 kg Light	3 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	35 min	140	1:55	1 hod
0.75 kg Medium	3 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	45 min	140	2:05	1 hod
0.75 kg Dark	3 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	55 min	142	2:15	1 hod
1 kg Light	4 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	40 min	140	2:01	1 hod
1 kg Medium	4 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	140	2:11	1 hod
1 kg Dark	4 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	1 hod	142	2:21	1 hod
1.25 kg Light	5 min	20 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	140	2:10	1 hod
1.25 kg Medium	5 min	20 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	1 hod	140	2:20	1 hod
1.25 kg Dark	5 min	20 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	1 hod 10 min	142	2:30	1 hod

Program: Sweet

VELIKOST/KÚRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ
0.5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	5 sek	50 min	1 hod	123	3:20	1 hod
0.75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	5 sek	50 min	1 hod 2 min	123	3:22	1 hod
1.0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	5 sek	50 min	1 hod 5 min	123	3:25	1 hod
0.25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	5 sek	50 min	1 hod 10 min	123	3:30	1 hod

Možnost výběru stupně propečení kůrky a zrychlení programu není u tohoto programu.

Program: Wholewheat

VELIKOST/KÚRKA	TEPLOTA PŘEDEHRÁTÍ (°C)	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)
0.5 kg Light	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	35 min	140	3:24
0.5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	40 min	140	3:29

0.5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	48 min	142	3:37
0.75 kg Light	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	37 min	140	3:27
0.75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	42 min	140	3:32
0.75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	50 min	142	3:40
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	53 min	142	3:44
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	45 min	140	3:36
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	40 min	140	3:31
1.25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	1 hod 3 min	142	3:53
1.25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	55 min	140	3:45
1.25 kg Light	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	50 min	140	3:40

Program: Wholewheat Rapid

VELIKOST/KŮRKA	TEPLOTA PŘEDEHRÁTÍ (°C)	1. HNĚTĚNÍ	2. HNĚTĚNÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)
0.5 kg Light	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	35 min	140	2:09
0.5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	40 min	140	2:14
0.5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	48 min	142	2:22
0.75 kg Light	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	37 min	140	2:12
0.75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	42 min	140	2:17
0.75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	142	2:25
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	40 min	140	2:16
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	45 min	140	2:21
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	53 min	142	2:19
1.25 kg Light	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	140	2:25
1.25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	55 min	140	2:30
1.25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	1 hod 3 min	142	2:38

Program: Dough

TYP	1. HNĚTĚNÍ	2. HNĚTĚNÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	KYNUTÍ	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)
Dought (Těsto)	5 min	25 min	32	60 min	1:30
Pizza	5 min	15 min	32	60 min	0:50

Všechny mají samostatný program.

Program: Gluten Free

VELIKOST/KÜRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (Hod/Min)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
1 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	45 min	135	2:45	1 hod
1 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	50 min	135	2:50	1 hod
1 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	55 min	137	2:55	1 hod
1.25 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	50 min	135	2:50	1 hod
1.25 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	55 min	135	2:55	1 hod
1.25 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	1 hod	137	3:00	1 hod



Obsah

64	Dôležité bezpečnostné opatrenia	
73	Popis vášho nového spotrebiča	
76	Ovládanie vášho nového spotrebiča	
	- Doplnkové funkcie	91
	- Funkcia PAUSE (Prerušit)	91
	- Funkcia DELAY START (Odložený štart)	93
	- Funkcia MODIFY (Upraviť)	94
	- Funkcia CUSTOM (Vlastný program).....	96
91	Nápady a tipy	
	- Tipy na prípravu chleba.....	97
	- Niečo o surovinách.....	99
103	Starostlivosť a čistenie	
105	Riešenie problémov	
113	Prehľad receptov pre vlastné programy	
122	Prehľad programov a časov	

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás prosíme, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

DÔLEŽITÉ OPATRENIA

PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ JE POTREBNÉ DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA, MEDZI KTORÉ PATRIA:

- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu

uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.

- Pozorne si prečítajte všetky inštrukcie pred ovládaním spotrebiča a uložte ich na bezpečné miesto na možné použitie v budúcnosti.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič s poškodeným prírodným káblom a pod.
- Z dôvodov vylúčenia rizika

zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.

- Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je postriekaný vodou alebo inou tekutinou, múkou alebo inou surovinou. Vibrácie počas prevádzky môžu spôsobiť pohyb spotrebiča.
- Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo na miesta, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry. Umiestnite spotrebič minimálne 10 cm od stien. Tým zabránite nožnej zmene farby povrchu z produkovaného tepla.

- Vždy umiestňujte spotrebič na stabilný a teplovzdorný povrch. Nepoužívajte spotrebič na povrchu opatrenom látkou, blízko záclon alebo iných horľavých látok.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkávací drez.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Veko a vonkajší plášť sa môžu počas použitia zahrievať.
- Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Nechajte spotrebič celkom vychladnúť pred jeho vyčistením.
- Otvory na únik pary sú veľmi horúce počas prevádzky. Nekladte žiadne predmety na veko.
- Nezakrývajte ventilačnú mriežku, ak je spotrebič v prevádzke.
- Použite špeciálne kuchynské rukavice pri vyberaní horúcej formy na chlieb, chleba alebo marmelády.

- Budte obzvlášť opatrní, ak nalievate marmeládu z formy, môže byť extrémne horúca.
- Nevkladajte žiadne suroviny priamo do spotrebiča. Vždy vkladajte suroviny do formy na chlieb.
- Do dávkovača na sušené ovocie a orechy nelejte žiadnu tekutinu.
- Nevkladajte prsty ani ruky do spotrebiča, keď je v prevádzke. Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami.
- Spotrebič vypnite a napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď má zostať bez dozoru, po ukončení používania, než ho začnete čistiť, pred čistením, v prípade prenášania, pri rozoberaní / zostavovaní alebo pred uložením.
- Neponárajte formu na chlieb do vody ani inej tekutiny. V opačnom prípade hrozí poškodenie voľných častí hriadeľa. Umývajte iba vnútorný povrch formy.
- Nenechávajte veko otvorené príliš dlhý čas.
- Vždy sa uistite, že ste vybrali hnetací hák z chleba pred jeho nakrájaním.
- Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívodný kábel ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
- Vyvarujte sa poliatia prírodného kábla a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žeravé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča.
- Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
- V tomto spotrebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, napr. spreje s horľavým plynom.
- Na odpojenie spotrebiča od sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prírodného kábla, nie ťahom za kábel.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré sa dodáva spoločne so spotrebičom Sage®.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavať spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli

poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na

ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.

- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.



UPOZORNENIE

VEKO A VONKAJŠÍ PLÁŠŤ SA MÔŽU POČAS PREVÁDZKY ZAHRIEVAŤ.



UPOZORNENIE

OTVORY NA ODVOD PARY SÚ VEĽMI HORÚCE, AK JE SPOTREBIČ V PREVÁDZKE.



UPOZORNENIE. Horúci povrch

NEDOTÝKAJTE SA HORÚCICH POVRCHOV. TEPLOTA PRÍSTUPNÝCH POVRCHOV MÔŽE BYŤ VYŠŠIA, AK JE SPOTREBIČ V ČINNOSTI AJ NEJAKÝ ČAS PO JEHO VYPNUTÍ.



POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné

prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.



Výrobok je v súlade s požiadavkami EÚ.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzuje si právo na ich zmenu. Anglická verzia je pôvodná verzia.

Slovenská verzia návodu je preklad pôvodnej anglickej verzie.

Adresa výrobcu: HWI International Limited, 48-62 Hennessey Road, Wanchai, Hong Kong

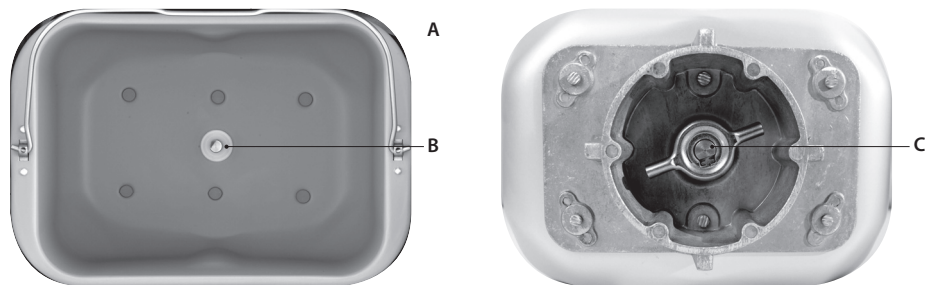
Adresa dovozcu do EÚ:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany,
Czech Republic

IBA NA DOMÁCE POUŽITIE

UCHOVAJTE TIETO INŠTRUKCIE



Popis vášho nového spotrebiča



- A. Forma na chlieb opatrená neprilnavým povrchom
- B. Hnač hriadeľ (vnútri formy na chlieb)
- C. Unášač (v spodnej časti formy na chlieb)
- D. Antikorové vyhotovenie
Vnútrotný priestor na formu obsahuje ohrievacie teleso a hnačí mechanizmus.
- E. Automatický dávkovač na sušené ovocie a orechy
- F. Priezor
- G. Vyberateľné veko
- H. Ventilačná mriežka
- I. Držiak na kuchársku knihu a na uloženie prírodného kábla
- J. Tlačidlo WEIGHT|TEMP / UNITS
Stlačte toto tlačidlo na prepínanie medzi východiskovým metrickým systémom teploty a hmotnosti (°C a kg) a angloamerickými jednotkami (°F a libry).





K. Tlačidlo BEEPER

Stlačte toto tlačidlo  na vypnutie zvukového upozornenia.

L. Tlačidlo LIGHT

Toto tlačidlo slúži na osvetlenie vnútorného priestoru pekárne.

M. Podsvietený LCD displej

N. Tlačidlo DELAY START

Slúži na nastavenie funkcie odloženého štartu a určenie času, kedy sa má chlieb upiecť. Pekáreň sa automaticky spustí v príslušnom čase.

O. Tlačidlo MODIFY

Slúži na úpravu východiskových teplôt, časov pre jednotlivé fázy prípravy chleba.

P. Tlačidlo CANCEL

- Pred zapnutím programu sa stlačením vrátite na hlavnú ponuku.
- Po zapnutí programu stlačením a podržaním program zrušíte.

Q. Tlačidlo START|PAUSE

- Stlačte na zapnutie programu.
- Stlačte a podržte na prerušenie programu.
Na LCD displeji sa rozblíka „PAUSE“ (Prerušenie), kým nestlačíte tlačidlo znovu na obnovenie chodu.

R. Otočný ovládač SELECT

(otáčaním vyberáte, stlačením potvrdzujete)

- Vyberáte zo 14 programov, 3 stupňov prepečenia kôrky a 4 veľkostí bochníka.
- Použite spoločne s tlačidlom MODIFY, aby ste zmenili východiskovú teplotu a časy pri jednotlivých fázach prípravy chleba.

S



Sklopená pozícia

Vzpriamená pozícia

S. Sklopný hnetací hák

Používa sa pri hnetení cesta.

Vždy sa uistite, že je sklopný hnetací hák vložený vo vzpriamenej pozícii na správne zmiešanie počas fázy knead 1 (1. hnetenie). Hnetací hák sa automaticky sklopí a potom zase uvedie do vzpriamenej pozície pri knead 2 (2. hnetenie), rise (kysnutie) a punch-down (preloženie). Hnetací hák sa automaticky sklopí pred fázou bake (pečenie), aby sa minimalizoval otvor v spodnej časti bochníka.



POZNÁMKA

Aj keď sa hnetací hák automaticky sklopí pred fázou bake (pečenie), aby sa minimalizoval otvor v spodnej časti bochníka, môžete ho pred fázou pečenia vybrať, aby bol otvor čo najmenší.

T. Pevný hnetací hák

Slúži na prípravu marmelády.



POZNÁMKA

Forma na chlieb a sklopný hnetací hák sú spotrebný tovar. Ich záruka je obmedzená.

T



Pevný hnetací hák



Ovládanie vášho nového spotrebiča

ZÁKLADNÝ SPRIEVODCA PEČENÍM CHLEBA

- Pred prvým použitím odstráňte z pekárne všetky obaly a reklamné štítky/etikety vrátane ochrannej fólie na displeji. Uistite sa, že je zariadenie vypnuté a napájací kábel odpojený od zdroja energie.
- Utrite vonkajší povrch pekárne mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite dosucha.
- Utrite vnútorný povrch formy na chlieb mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Opatrne opláchnite a utrite dosucha. Neponárajte formu na chlieb do vody ani inej tekutiny. V opačnom prípade hrozí poškodenie voľných častí hriadeľa. Umývajte iba vnútorný povrch formy.
- Umyte sklopný a pevný hnetací hák v teplej vode s trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu pomocou mäkkej hubky. Opláchnite a utrite dosucha.

1. Vybratie formy na chlieb

- a. Postavte pekáreň na rovný a suchý povrch, napr. na kuchynskú linku. Uistite sa, že je prívodný kábel odpojený od sieťovej zásuvky.
- b. Otvorte veko a vyberte formu na chlieb z pekárne pomocou rukoväti smerom hore.
- c. Ak sa forma zablokuje, pustite rukoväť a vyberte ju uchopením za hrany formy.

2. Vloženie sklopného hnetacieho háka alebo pevného háka

- a. Podľa vybraného programu vložte do formy hák (sklopný alebo pevný). Pre výber háka sa riadte inštrukciami v predchádzajúcej časti návodu.



POZNÁMKA

Vždy vyberte formu na chlieb z pekárne pred vloženíím háka a surovín. Tým zaistíte, že sa suroviny nedostanú do vnútorného priestoru pekárne na ohrievacie teleso a hnací mechanizmus.

- b. Uistite sa, že na hnacom hriadeľi vnútri formy ani v štrbinách hákov (vrátane otvoru tvaru písmena „D“ a oblasti závesu) nezostali zvyšky chleba alebo surovín z predchádzajúceho pečenia.
- c. Zarovnajzte hák s otvorom tvaru písmena „D“ s hnacím hriadeľom, takisto tvaru písmena „D“, vnútri formy. Pevne nasadzte. Hák by sa mal otáčať spoločne s hnacím hriadeľom, sklopná časť by mala zostať pohyblivá. Je dôležité, aby ste hák správne nasadili na hnací hriadeľ, tým zaistíte, že sa suroviny riadne zmiešajú a vyhnetú.

Hák



Pevne nasadzte



- d. Pri použití sklopného hnetacieho háka sa uistite, že je vložený vo vzpriamenej pozícii na správne zmiešanie surovín počas fázy knead 1 (1. hnetenie).

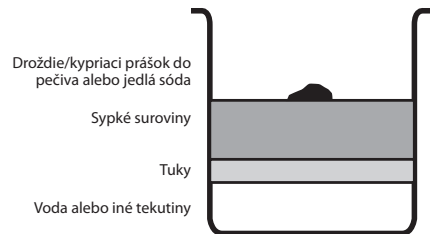
- e. Hnetací hák sa automaticky sklopí a potom zase uvedie do vzpriamenej pozície pri knead 2 (2. hnetenie), rise (kysnutie) a punch-down (preloženie). Hnetací hák sa automaticky sklopí pred fázou bake (pečenie), aby sa minimalizoval otvor v spodnej časti bochníka.



3. Vloženie surovín do formy

- a. Pred vložением surovín do formy sa uistite, že:
- **Sú čerstvé.** Obzvlášť čerstvá múka a droždie sú dôležité – skontrolujte dátum spotreby uvedené na balení. Ako skontrolovať čerstvosť droždia sa dozviete v ďalšej časti návodu „Niečo o surovinách“.
 - **Sú presne zvážené.** Riadte sa inštrukciami v ďalšej časti návodu „Niečo o surovinách“.

- **Majú správnu teplotu.** Ak nie je v recepte uvedené inak, všetky tekutiny by mali mať teplotu 27 °C a sypké suroviny by mali mať izbovú teplotu 20 °C – 25 °C. Príliš nízka alebo príliš vysoká teplota môže znehodnotiť droždie a chlieb by mohol nedostatočne alebo by nemusel vôbec vykysnúť.
- b. Do formy vložte suroviny v poradí uvedenom v recepte, aby sa suroviny dobre zmiešali a cesto správne nakyslo. Utrite prípadné rozliate alebo rozsypané suroviny z okraja formy a z vonkajšej časti. Uistite sa, že je vonkajší povrch formy čistý a suchý.



POZNÁMKA

Formu neplňte príliš malým alebo príliš veľkým množstvom surovín, chlieb by sa nemusel správne zmiešať. Recepty uvedené v našej eKuchárskej knihe * sú vhodné pre 0,5 kg až 1,25 kg bochníky chleba. No pri tvorbe vlastného receptu sa riadte všeobecným pravidlom, a to minimálne množstvo múky je 300 g a maximálne množstvo je 750 g. Pri príprave marmelády je všeobecným pravidlom, že 500 g ovocia je maximálne povolené množstvo. Na 500 g ovocia budete potrebovať asi 295 g – 375 g bieleho cukru a 2 lyžice pektínu v prášku.

* eKuchársku knihu si môžete stiahnuť na našich internetových stránkach www.sageappliances.sk.

4. Vloženie formy do pekárne

- a. Zarovnajte unášač v spodnej časti formy s hnacím mechanizmom vnútri pekárne. Podľa potreby otočte unášačom, aby ste ho zarovnali s hnacím mechanizmom. Pevne zatlačte formou smerom dole.
- b. Je dôležité, aby bola forma správne nasadená na hnací hriadel, tým zaistíte správnu činnosť hnetacieho háka.
- c. Zavrite veko. Neotvárajte veko počas prevádzky, ak nie je v recepte uvedené inak, napr. aby ste skontrolovali konzistenciu cesta počas fázy kysnutia alebo potreli cesto glazúrou/polevou a pridali navrch semienka počas fázy pečenia. Riadte sa inštrukciami v ďalšej časti návodu „Funkcia PAUSE“ (Prerušenie).

5. Naplnenie dávkovača na sušené ovocie a orechy

Automatický dávkovač na sušené ovocie a orechy uvoľňuje sušené ovocie, orechy, čokoládové kúsky, semienka alebo iné vhodné suroviny do cesta vo vopred naprogramovaný čas počas fázy hnetenia. Ak by boli pridané pred týmto okamihom, nadmerné hnetenie by spôsobilo, že by sa suroviny znehodnotili skôr, ako aby si zachovali svoj tvar a chuť v ceste.

- a. Otvorte viečko automatického dávkovača. Miernym zatlačením na dno dávkovača skontrolujte, či je dávkovač zospodu zatvorený pred vložením surovín. Maximálne množstvo je 120 g. Ak je otvorený, riadte sa inštrukciami v ďalšej časti návodu „Riešenie problémov“.
- b. Uistite sa, že je forma vložená do pekárne a veko je zatvorené. Ak by ste pridávali suroviny do dávkovača, keď by forma nebola umiestnená v pekární alebo by bolo veko otvorené, hrozí, že by suroviny mohli spadnúť do vnútornej časti pekárne počas fázy pečenia.


c. Vždy pamätajte:

- Suroviny by mali mať takú veľkosť, aby neprepadli ventilačnými otvormi v spodnej časti dávkovača. Odporúčame pred vložením oddeliť od seba suroviny, ktoré by sa k sebe mohli prilepiť, ako sú hrozienka a ďalšie sušené ovocie.
- Do dávkovača nelejte tekutiny.
- Kandizované sušené ovocie, ako sú čerešne, zázvor, ananás a pod. je potrebné umyť a dobre osušiť kuchynskou utierkou pred vložením do dávkovača. Lepivé suroviny je možné takisto poprásiť múkou.
- Nakladané suroviny alebo suroviny v plechovkách, napr. olivy, sušené paradajky a pod. je potrebné riadne scediť a osušiť kuchynskou utierkou pred vložením do dávkovača.
- Odporúčame, aby ste po každom použití čistili dávkovač mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode.

- d. Dávkovač automaticky uvoľní suroviny do cesta pri programoch BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE a pri všetkých DOUGH programoch. Počas prípravy cesta môžete počuť, ako sa dno dávkovača otvorilo a suroviny sa vysypali do cesta. Ide o normálny jav. Tak dávkovač automaticky pridáva suroviny do cesta.



TIP

Ak chcete pridať viac než 120 g surovín, otvorte veko a pridajte suroviny ručne, hneď ako zaznie zvukové upozornenie „add-in“. Uistite sa, že je zvukové upozornenie zapnuté – na LCD displeji by nemal svietiť symbol . Nie je potrebné stlačiť a podržať tlačidlo **CANCEL** na pridanie suroviny, keďže týmto by ste zrušili celý program.

6. Zapojenie zástrčky prírodného kábla do sieťovej zásuvky

- Celkom odviňte prírodný kábel a vložte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
- Zaznie zvukový signál a LCD displej sa rozsvieti. Zobrazí sa výber programov a kurzor ukazuje na východiskový program BASIC.

7. Výber programu

- Otáčajte ovládačom **SELECT**, kým sa kurzor nezastaví pri vami preferovanom programe. Stlačte ovládač **SELECT** na potvrdenie výberu.
- Ak by ste omylom vybrali nesprávny program, stlačte tlačidlo **CANCEL** na návrat do hlavnej ponuky a znovu vyberte program.

8. Výber stupňa prepečenia kôrky

- Ak má zvolený program možnosť výberu stupňa prepečenia kôrky, na LCD displeji bude blikať „CRUST“ a východiskový stupeň. Na zmenu stupňa otočte ovládačom **SELECT**, kým sa kurzor nezastaví pri preferovanom stupni prepečenia kôrky – LIGHT (mierne prepečená kôrka, svetlý chlieb), MEDIUM (stredne prepečená kôrka, zlatistý chlieb) alebo DARK (veľmi prepečená kôrka, tmavý chlieb). Stlačte ovládač **SELECT**. Stupeň prepečenia kôrky je možné upraviť pri programoch BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a GLUTEN FREE.
- Ak by ste omylom vybrali nesprávny stupeň, stlačte tlačidlo **CANCEL** na návrat do hlavnej ponuky a znovu vyberte stupeň prepečenia kôrky.

9. Výber veľkosti bochníka

- Ak má zvolený program možnosť výberu veľkosti bochníka, na LCD displeji bude blikať „SIZE“ a východisková veľkosť bochníka. Na zmenu nastavenia otočte ovládačom **SELECT**, kým sa kurzor nezastaví pri preferovanej veľkosti bochníka – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg alebo 1,25 kg. Stlačte ovládač **SELECT** na potvrdenie. Veľkosť bochníka je možné upraviť pri programoch BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF a SWEET. Pri programe GLUTEN FREE je možné vybrať len možnosti 1,0 kg a 1,25 g.
- Ak by ste omylom vybrali nesprávnu veľkosť bochníka, stlačte tlačidlo **CANCEL** na návrat do hlavnej ponuky a znovu vyberte veľkosť bochníka.



POZNÁMKA



Aj keď je možné v pekárni pripraviť bochníky s veľkosťou 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg alebo 1,25 kg, odporúčame vybrať väčšiu veľkosť, aby ste dosiahli vyvážený a chutný chlieb. Množstvo surovín 0,5 kg nemusí zaplniť formu do ideálneho objemu. Toto sa prevažne stáva pri celozrnných chleboch alebo iných chleboch so špeciálnymi surovinami. To je jeden z dôvodov, prečo niektoré nastavenia majú obmedzenú alebo nemajú žiadnu možnosť výberu veľkostí bochníka.



Veľkosti bochníkov – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg a 1,25 kg – sú iba orientačné. Rôzne suroviny ovplyvnia vlastnú hmotnosť a veľkosť pečeného chleba.



Príklad:



- 0,5 kg chleba so sušeným ovocím a orechmi bude ťažší než 0,5 kg chleba bez pridaných surovín.
- 0,5 kg 100 % celozrnný chlieb bude menší než 0,5 kg bežný biely chlieb, pretože celozrnná múka nekysne toľko ako hladká múka.




PREHLAD PROGRAMOV



NASTAVENIE	HÁK	POPIS	STUPEŇ PREPEČENIA	VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	ĎALŠIE INFORMÁCIE
CUSTOM (Vlastný program)	Závisí od vybraného nastavenia.	Tento program vám umožní upraviť prednastavené a odporúčané teploty a časy pri fázach predhriatia, hnetenia, kysnutia, preloženia, pečenia a udržania v teple, aby presne zodpovedali špeciálnemu receptu alebo vašim osobným preferenciám. Uložia sa potom v pamäti pekárne. Tento program je obzvlášť vhodný, ak obľúbený recept na chlieb pripravujete často. Prípadne u pokročilejších používateľoch pekárne vám toto umožní skúšať rôzne značky a typy múky, množstvo droždia, pečenie v rôznej nadmorskej výške a za rôznych klimatických podmienok. Napr. vo vlhkom prostredí môžete čas kysnutia skrátiť.	Závisí od vybraného nastavenia.	Závisí od vybraného nastavenia.	Použitie nastavenia CUSTOM.
BASIC (Základný program)	Sklopný hnetací hák 	Toto je univerzálny program pre biely chlieb, celozrný chlieb a celozrný chlieb s viac než 50 % chlebovej múky. Používajte tento program na pečenie chleba z chlebových zmesí.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobrazíť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „BASIC“.
BASIC RAPID (Rýchly základný program)	Sklopný hnetací hák 	Toto je univerzálny program pre biely chlieb, celozrný chlieb a celozrný chlieb s viac než 50 % chlebovej múky. Používajte tento program na pečenie chleba z chlebových zmesí. Lepšie výsledky dosiahnete použitím dlhších nastavení, aby ste dosiahli optimálnu textúru. Pri použití programu RAPID pri špeciálnych receptoch v tejto časti znížte množstvo soli o ¼ čajovej lyžičky a zvýšte množstvo droždia o ¼ čajovej lyžičky. Táto úprava je vhodná pri všetkých receptoch.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobrazíť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „BASIC“.

NASTAVENIE	HÁK	POPIS	STUPEŇ PREPEČENIA	VELKOSŤ BOCHNÍKA	ĎALŠIE INFORMÁCIE
WHOLE HEAT (Celozrný chlieb)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na pečenie chleba, ktorý obsahuje 50 % celozrnnej múky alebo špeciálneho druhu múky, ako je ražná alebo pohánková. Vzhľadom na vlastn	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „WHOLE WHEAT“.
správnu produkciu lepku.					
WHOLE WHEAT RAPID (Rýchly celozrný chlieb)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na pečenie chleba, ktorý obsahuje 50 % celozrnnej múky alebo špeciálneho druhu múky, ako je ražná alebo pohánková. Oproti programu WHOLE WHEAT sú všetky 3 fázy rise (kysnutie) programu WHOLE WHEAT RAPID skrátené a zlúčené do jednej asi hodinovej fázy. Lepšie výsledky dosiahnete použitím dlhších nastavení, aby ste dosiahli optimálnu textúru. Pri použití programu RAPID pri špeciálnych receptoch v tejto časti znížte množstvo soli o ¼ čajovej lyžičky a zvýšte množstvo droždia o ¼ čajovej lyžičky. Táto úprava je vhodná pri všetkých receptoch.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „WHOLE WHEAT“.

NASTAVENIE	HÁK	POPIS	STUPEŇ PREPEČENIA	VELKOSŤ BOCHNÍKA	ĎALŠIE INFORMÁCIE
GLUTEN FREE (Bezlepkový chlieb)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na pečenie chleba z bezlepkovej múky, ako je ryžová múka, tapioková múka, zemiaková múka, pohánková múka, arrowroot a pod. Vzhľadom na vlastnosti surovín je konzistencia cesta vlhšia a hutnejšia, lepkavá než pri klasickom chlebovom ceste. Je dôležité, aby ste bezlepkové cesto nespracovávali príliš dlho, pretože pružnosť cestu dodáva práve lepok, ktorý pri takej múke chýba. Z tohto dôvodu v porovnaní s programom BASIC je tu kratší čas hnetenia a kysnutia a z dôvodu vyššej vlhkosti je teplota pečenia vyššia.	LIGHT MEDIUM DARK	1,0 kg 1,25 kg Vzhľadom na vlastnosti bezlepkovej múky veľkosti 0,5 kg a 0,75 kg by nenaplnili formu dostatočne, aby ste dosiahli ideálnu veľkosť. Z tohto dôvodu je voľba obmedzená.	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „GLUTEN FREE“.
CRUSTY LOAF (Chrumkavý chlieb)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na pečenie chleba s nízkym obsahom tuku a cukru s chrumkavou kôrkou, jemnou textúrou a lahodnou striedkou. Také chleby sú občas označované ako „francúzske, rustikálne alebo vidiecke“. V porovnaní s programom BASIC sú časy kysnutia a pečenia dlhšie, takisto teplota je vyššia, aby ste dosiahli chrumkavú kôrku a jemnejšiu štruktúru.	Nie je možné zvoliť. CRUSTY LOAF program je plne prednastavený s odporúčaným stupňom prepečenia kôrky. Tlačidlo MODIFY je možné použiť na úpravu teploty a času pečenia. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „CRUSTY LOAF“.

NASTAVENIE	HÁK	POPIS	STUPEŇ PREPEČENIA	VELKOSŤ BOCHNIKA	ĎALŠIE INFORMÁCIE
SWEET (Sladký chlieb)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na pečenie chleba bohatého na cukry, tuky a bielkoviny. Vzhľadom na vlastnosti surovín majú sladké chleby bohaté na cukry, tuky a bielkoviny tendenciu rýchlejšie tmavnúť. Z tohto dôvodu je teplota pečenia tohto programu v porovnaní s programom BASIC nižšia.	Nie je možné zvoliť. SWEET program je plne prednastavený s odporúčaným stupňom prepečenia kôrky, ktoré zamedzuje prílišnému opečeniu chleba bohatého na cukry, tuky a bielkoviny. Tlačidlo MODIFY je možné použiť na úpravu teploty a času pečenia. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „SWEET“.
YEAST FREE (Chlieb bez droždia)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na pečenie chleba, ktorý obsahuje prášok do pečiva alebo sódu na pečenie. Takéto chleby majú textúru podobnú koláčů a občas sa nazývajú ako rýchle chleby, chlieb zo šľahaného cesta alebo chlieb z koláčového cesta. Použite tento program na pečenie kukuričného chleba z balenej zmesi, rýchleho chleba a koláčových zmesí. V porovnaní s programom BASIC prejde program YEAST FREE od hnetenia priamo k pečeniu – vynechá sa tak fáza kysnutia, keďže sa tam nenachádza droždie.	Nie je možné zvoliť. Rovnako ako cesto na koláč vyžadujú chleby bez droždia určitú teplotu a čas pečenia na vytvorenie daného stupňa prepečenia. Z tohto dôvodu nie je možné vybrať stupeň prepečenia. Tlačidlo MODIFY je možné použiť na úpravu teploty a času pečenia. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“.	Nie je možné zvoliť. Rovnako ako cesto na koláč obsahujú chleby bez droždia vopred stanovené množstvo surovín na prípravu chleba s vopred danou veľkosťou. Z tohto dôvodu nie je možné zvoliť veľkosť bochníka.	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „YEAST FREE“.

NASTAVENIE	HÁK	POPIS	STUPEŇ PREPEČENIA	VELKOSŤ BOCHNIKA	ĎALŠIE INFORMÁCIE
DOUGH (Cesto – použite tento program na prípravu cesta na chlieb)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na prípravu cesta na chlieb, ktoré je potrebné vytvarovať v ruke, aby ste dosiahli tradičný tvar alebo špecifickú prípravu – bagetky, okrúhle chleby, pletence, závitky, chlebové tyčinky, bagely a pod. – potom pečte pomocou programu BAKE ONLY (iba pečenie) alebo v rúre. Tento program zmieša suroviny, potom príde fáza hnetenia a 1. kysnutie. Na konci programu je potrebné cesto vybrať, vytvarovať a potom nechať znovu vykysnúť pred pečením.	Nie je možné zvoliť.	Nie je možné zvoliť.	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „DOUGH“.
DOUGH-PIZZA (Cesto na pizzu)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na prípravu cesta na pizzu a focaccia. V porovnaní s programom DOUGH-BREAD má program DOUGH-PIZZA kratšiu fázu 1. kysnutia, pretože nie je potrebné cesto nechať kysnúť príliš dlho, čo je charakteristické pre cesto na pizzu. Jediný rozdiel medzi kôrkou pizze a focaccia je ten, že namiesto okamžitého pečenia pizze po jej vytvarovaní, aby ste dosiahli tenkú, chrumkavú kôrku, je focaccia ponechaná bokom na ďalšie kysnutie pred pečením. Z tohto dôvodu je potrebné cesto na pizzu vybrať, vytvarovať a potom upiecť, zatiaľ čo cesto na focaccia je potrebné vybrať, vytvarovať a nechať ešte vykysnúť pred pečením.	Nie je možné zvoliť.	Nie je možné zvoliť.	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „DOUGH-PIZZA“.
DOUGH-PASTA (Cesto na cestoviny)	Sklopný hnetací hák 	Tento program je vhodný na prípravu cesta na cestoviny. V porovnaní s programami DOUGH-BREAD a DOUGH-PIZZA neobsahuje tento program fázu kysnutia, pretože tu nie je prítomné droždie. Na konci programu je potrebné cesto vybrať a nechať odležať pri izbovej teplote pred spracovaním.	Nie je možné zvoliť.	Nie je možné zvoliť.	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobraziť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „DOUGH-PASTA“.

NASTAVENIE	HÁK	POPIS	STUPEŇ PREPEČENIA	VELKOSŤ BOCHNÍKA	ĎALŠIE INFORMÁCIE
BAKE ONLY (Iba pečenie)	Sklopný hnetací hák 	Tento program sa používa: Na úpravu stupňa prepečenia kôrky už upečeného a vychladnutého chleba. Trvá to len niekoľko minút, preto je potrebné pravidelne kontrolovať. Ohriatie upečeného a vychladnutého chleba. Pečenie chleba, ktorý bol ručne vytvarovaný. Rozpustenie alebo opečenie surovín a na povrchu chleba. Čas pečenia a teplota sa pohybujú v rozmedzí 1:00 min. – 2:00 hod., 50 – 60 °C. POZNÁMKA: Vzhľadom na malý vnútorný priestor pekárne a bezprostrednú blízkosť ohrievacieho telesa je teplota pečenia nižšia v porovnaní s tradičnou kuchynskou rúrou, je však dostatočne vysoká, aby účinne a rovnomerne upiekla chlieb.	Nie je možné zvoliť.	Nie je možné zvoliť.	Použite nastavenie BAKE ONLY s jednou z techník prípravy chleba v ruke uvedenej v tomto návode.
JAM (Marmeláda)	Pevný hnetací hák 	Tento program je vhodný na prípravu marmelád a džemov z čerstvého ovocia. Tvorí výborný doplnok k čerstvo upečenému chlebu. Pekáreň je ideálna na prípravu marmelády, pretože hák neustále mieša suroviny.	Nie je možné zvoliť.	Nie je možné zvoliť.	Pomocou tlačidla MODIFY si môžete zobrazíť teploty a časy. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia MODIFY (str. 94)“. Pri receptoch sa riadte časťou „JAM“.

10. Spustenie pekárne

Pekáreň je teraz pripravená na zapnutie, automatické vypočítanie odporúčanej teploty a časov pre fázy preheat (predhriatie), knead (hnetenie), rise (kysnutie), punch-down (preloženie), bake (pečenie) a keep warm (uchovanie v teple) na základe vami vybraných nastavení, stupňa prepečenia kôrky a veľkosti bochníka. Na LCD displeji sa zobrazí celkový odporúčaný čas pečenia.

- a. Na úpravu odporúčanej teploty a času pre jednotlivé fázy stlačte tlačidlo **MODIFY**.
- b. Na zapnutie vybraného programu s odporúčanými teplotami a časmi stlačte tlačidlo **START|PAUSE**. Tlačidlo sa podsvieti červeno. Ako sa program spustí, na LCD displeji sa zobrazí zostávajúci čas do konca programu a indikátor priebehu prípravy bude blikať a bude vás upozorňovať na práve prebiehajúcu fázu v rámci programu.
- c. Na prerušenie programu stlačte a podržte tlačidlo **START|PAUSE**. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia **PAUSE**“ (Prerušit).
- d. Na zrušenie programu stlačte a podržte tlačidlo **CANCEL**, kým sa LCD displej nevráti do hlavnej ponuky.



POZNÁMKA

Pri prvom použití pekárne môžete zaznamenať mierny dym vychádzajúci z pekárne. Ide o vyparovanie ochrannej vrstvy na ohrievacom telese. Ide o normálny jav, ktorý nemá žiadny vplyv na výkon pekárne a počas používania zmizne.

Pekáreň je vybavená bezpečnostnou ochrannou poistkou pri prerušení dodávky elektrickej energie. Ak dôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie a následnej obnove, bezpečnostná ochranná poistka zaistí, že sa program automaticky spustí od momentu, v ktorom sa nachádzal pri prerušení dodávky namiesto spustenia programu od začiatku. Aby sa poistka aktivovala, je nutné, aby bola pekáreň zapnutá aspoň 5 minút pred prerušením dodávky energie, a obnova musí nastať do 60 minút po prerušení. Ak nie je dodávka obnovená do 60 minút; alebo ak si nie ste istí, kedy k prerušeniu došlo; alebo ak bola prerušená fáza pečenia; odporúčame vyhodit' suroviny, obzvlášť ak používate suroviny podliehajúce skaze, ako sú mliečne výrobky, vajcia a pod.

FÁZA PEČENIA

FÁZA	POPIS	POZNÁMKA
Preheat (predhriatie)	Fáza „Preheat“ (predhriatie) ohreje suroviny na takú teplotu, pri ktorej sa aktivujú kvasinky na následné kysnutie cesta. Takisto umožňuje, aby zrná a múka absorbovali tekutiny pred ich zmäknutím a následným kysnutím. Počas tejto fázy sa hnetací hák nepohybuje.	Táto fáza je dostupná iba pri programoch WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a JAM.
Knead 1 (1. hnetenie)	Fáza „knead 1“ (1. hnetenie) rozdelí kvasnice a bielkoviny v múke spustia proces tvorby lepku. Počas tejto fázy sa bude hák pomaly otáčať.	Priezor sa môže zahmlieť. Ide o normálny jav a počas programu zmizne. V rohoch formy sa môžu nahromadiť hrudky a nespracované suroviny. Ide o normálny jav. Počas druhého hnetenia sa aj tieto suroviny spracujú.
Knead 2 (2. hnetenie)	Fáza „knead 2“ (2. hnetenie) riadne premieša suroviny a postupným hnetením získava cesto svoju pružnosť. Z cesta sa vytvorí bochník. Počas tejto fázy sa bude hák rýchlejšie otáčať v oboch smeroch, t. j. po aj proti smeru hodinových ručičiek. Môžete zaznamenať, že sa sklopný hnetací hák niekoľkokrát v tejto fáze automaticky sklopil a zase sa vrátil späť do vzpriamenej pozície. Práve táto činnosť hnetacieho háka umožňuje vytvoriť z cesta bochník, v ktorom sú zapracované aj tie nespracované suroviny z 1. hnetenia. 8 minút pred koncom 2. hnetenia dávkovač na sušené ovocie a orechy automaticky uvoľní obsah dávkovača bez ohľadu na to, či boli do dávkovača vložené suroviny.	Priezor sa môže zahmlieť. Ide o normálny jav a počas programu zmizne. V rohoch formy sa môžu nahromadiť hrudky a nespracované suroviny. Buďte trpezlivý – chod hnetacieho háka v smere a proti smeru hodinových ručičiek zaistí, že sa suroviny nakoniec zapracujú do cesta pred koncom 2. hnetenia. No ak je to nevyhnutné, pomocou gumovej stierky zotrite múku alebo nespracované suroviny z okrajov formy. To je obzvlášť dôležité, ak ste zvolili program GLUTEN FREE alebo YEAST FREE. Vlhkosť – spôsob váženia múky a tekutiny nachádzajúcej sa v múke ovplyvňuje konzistenciu cesta. Z tohto dôvodu môžete skontrolovať cesto asi 5 – 10 minút po spustení tejto fázy. Opatrne zdvihnite veko. Prstom skontrolujte cesto, buďte opatrní, aby ste sa nezranili o pohybujúci sa hnetací hák. Cesto by malo byť na dotyk mäkké a lepkavé. Ak je cesto príliš suché, pridajte ½ – 1 lyžicu vody (s teplotou 27 °C). Nechajte zapracovať a podľa potreby opakujte. Ak je cesto príliš vlhké, pridajte 1 lyžicu múky. Nechajte zapracovať a podľa potreby opakujte. POZNÁMKA: Cestá z bezlepkovej múky budú vlhšie, hustejšie a lepivejšie, zatiaľ čo cestá bez droždia sa budú viac podobat cestu na koláč.

FÁZA	POPIS	POZNÁMKA
Rise 1 Punch down Rise 2 Punch down (1. kysnutie preloženie 2. kysnutie preloženie)	Počas fázy „rise“ (kysnutie), tzv. čas aktivácie alebo odpočinku cesta, dochádza ku kysnutiu cesta, ktoré zväčší svoju veľkosť. Táto fáza je dôležitá, aby sa správne rozvinula chuť chleba. Počas tejto fázy sa hnetací hák nebude pohybovať. Fázy „rise 1“ (1. kysnutie) a „rise 2“ (2. kysnutie) sú oddelené tzv. „punch down“ fázami (preloženie). Táto fáza je dôležitá, aby sa uvoľnil oxid uhličitý, ktorý sa v ceste nahromadil. Počas tejto fázy bude hnetací hák v prevádzke len 10 – 15 sekúnd.	Ak je cesto nerovnomerne rozprestreté vo forme, je potrebné ho premiestniť do stredu formy pred fázou „rise 3“ (3. kysnutie), inak by bol chlieb krivý. To je obzvlášť dôležité pri malých chleboch – 0,5 kg a 0,75 kg. TIP Aj keď sa sklompný hnetací hák automaticky sklopí pred pečením, aby bol otvor v spodnej časti chleba čo najmenší, môžete aj hák vybrať. Na začiatku fázy „rise 3“ (3. kysnutie) zaznie zvukové upozornenie a na displeji sa rozsvieti „remove paddle“ (vybrať hák). Stlačte a podržte tlačidlo START PAUSE na prerušenie chodu. Pomocou ochranných kuchynských rukavíc opatrne otvorte veko. Vyberte formu na chlieb pomocou rukoväti. Položte formu na drôtenú podložku. Zavrite veko. Vyberte cesto z formy a odstráňte hnetací hák. Z cesta vytvorte okrúhly bochník a vložte ho do stredu formy. Formu vložte späť do pekárne. Zavrite veko. Stlačte tlačidlo START PAUSE na obnovu chodu. Je dôležité cesto vybrať a presunúť do stredu formy, hneď ako zaznie zvukové upozornenie, aby ste zaistili, že cesto pri poslednom kysnutí rovnomerne nakysne a nebude krivé po upečení. Neodporúčame vybrať hnetací hák pri programoch GLUTEN FREE a YEAST FREE, pretože cesto sa viac podobá liatemu cestu.
Rise 3 (3. kysnutie)	Fáza „rise 3“ (3. kysnutie) je posledné kysnutie pred samotným pečením chleba. Na konci tejto fázy väčšinou nakysnutý bochník takmer vyplní obsah formy a nakysnutý chlieb preberá aj tvar formy. Preto sa tejto fáze takisto hovorí „tvarovanie“. Počas tejto fázy sa hnetací hák nebude pohybovať.	Ak nakysnutý chlieb preteká cez okraj formy, otvorte veko a prepichnete hornú časť pomocou špaglie alebo špáradla a nechajte ho pomaly splasnúť. Tým zabránite, že sa bochník pri pečení nepripáli, alebo cesto neodkvapne na ohrievacie teleso.
Bake (Pečenie)	Fáza „bake“ (pečenie) ovláda čas pečenia a teplotu podľa individuálneho receptu. Počas tejto fázy sa hnetací hák nebude pohybovať.	Z ventilačných otvorov bude vychádzať para. Ide o normálny jav. Nezakrývajte ventilačné otvory ani sa nedotýkajte povrchov, ktoré by sa mohli zahriať.
Keep Warm (Uchovanie v teple)	Fáza „keep warm“ (uchovanie v teple) udržiava teplotu upečeného chleba až 60 minút pred automatickým vypnutím. Počas tejto fázy sa hnetací hák nebude pohybovať. Na vypnutie funkcie keep warm alebo skrátenie času uchovania v teple postupujte podľa inštrukcií v časti „Funkcia MODIFY (str. 94) v ďalšej časti návodu.	Aby ste nestratili chrumkavú kôrku upečeného chleba, stlačte a podržte tlačidlo CANCEL a vyberte chlieb pred začatím fázy keep warm (uchovanie v teple). Počas tejto fázy sa môžu strany chleba vyduť a zvlhnúť alebo môže kôrka viac stvrdnúť a stmavnúť.

POZNÁMKA: Vzhľadom na vlastnosti surovín sú niektoré fázy z programu vybrané.

11. Vybratie formy s upečeným chlebom

- a. Hneď ako je program dokončený, zaznie zvukový signál a spustí sa načítanie 60 minút fázy keep warm (uchovanie v teple). Ak máte radi chrumkavú kôrku, odporúčame vybrať formu s upečeným chlebom na začiatku tejto fázy. Stlačte a podržte tlačidlo **CANCEL**. Pomocou ochranných kuchynských rukavíc otvorte veko. Vyberte formu z pekárne uchopením za rukoväť formy. Položte formu na kovovú mriežku. Nekladte horúcu formu na utierku, plastový povrch alebo iné povrchy citlivé na teplo, pretože môže dôjsť k poškodeniu alebo roztečeniu takéhoto povrchu.



POZNÁMKA

Povrch spotrebiča vrátane veka sú veľmi horúce, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke aj po jeho použití. Aby ste zabránili vzniku popálenín alebo zranenia, vždy používajte ochranné kuchynské rukavice pri vyberaní formy s upečeným chlebom z pekárne, pri vyberaní chleba z formy alebo marmelády z formy.

- b. Ak nestlačíte tlačidlo **CANCEL** po dokončení fázy pečenia, pekárne sa automaticky prepne do fázy keep warm (uchovanie v teple). Počas tejto fázy udržiava pekárne teplotu upečeného chleba až 60 minút pred automatickým vypnutím. Počas tejto fázy sa bude na LCD displeji načítavať čas fázy, aby ste vedeli, ako dlho sa chlieb uchováva v teple. Funkcia Keep warm je aktívna pri programoch: BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET a YEAST FREE. Ak potrebujete funkciu vypnúť alebo skrátiť čas, postupujte podľa inštrukcií v časti „Funkcia MODIFY“ (str. 94) v ďalšej časti návodu.



POZNÁMKA

Aby ste nestratili chrumkavú kôrku upečeného chleba, vyberte chlieb pred fázou keep warm. Počas tejto fázy sa môžu strany chleba vyduť a zvlhnúť alebo môže kôrka viac stvrdnúť a stmavnúť.

12. Vybratie chleba z formy

- a. S nasadenými ochrannými kuchynskými rukavicami držte rukoväť v jednej ruke a otočte formou hore nohami na kovovú mriežku. Opatrne formou zatrasť, aby ste chlieb z formy uvoľnili. Hnetací hák by mal zostať vo forme na chlieb. Ak sa zapiekol do chleba, opatrne ho vyberte pomocou nekovového náčinia, buďte opatrní, aby ste hák nepoškodili.



TIP

Ak sa nedá chlieb ľahko vybrať z formy, s nasadenými ochrannými kuchynskými rukavicami položte formu na stranu, otočte niekoľkokrát unášačom naspodku formy. Tým uvoľníte hnetací hák z upečeného chleba. Ak by ste unášačom otáčali príliš dlho, mohol by sa hnetací hák dostať hlbšie do chleba a vytvoriť nežiaduci veľký otvor.



- b. Nechajte chlieb vychladnúť na kovovej mriežke asi 20 minút pred nakrájaním.

Výnimkou je chlieb bez droždia (takisto známy ako rýchly chlieb, chlieb zo šľahaného cesta alebo chlieb z koláčového cesta). Nechajte taký chlieb asi 20 minút vo forme na kovovej mriežke pred jeho vybratím a potom nechajte 15 – 30 minút vychladnúť pred nakrájaním.



UPOZORNENIE

VŽDY POUŽÍVAJTE OCHRANNÉ KUCHYNSKÉ RUKAVICE PRI MANIPULÁCI S FORMOU, HÁKOM A CHLEBOM, PRETOŽE MÔŽU BYŤ VEĽMI HORÚCE. VŽDY ODSTRÁŇTE HÁK Z CHLEBA PRED JEHO NAKRÁJANÍM. NIKDY NEPOUŽÍVAJTE KOVOVÉ NÁČINIE NA ODSTRÁNENIE HÁKA Z CHLEBA.

13. Odpojenie od siete

- a. Zatiaľ čo chlieb chladne, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.



POZNÁMKA

Ak chcete pripravovať ďalší chlieb, nechajte pekáreň aspoň 1 hodinu vychladnúť pred opätovným zapnutím. Otvorte alebo odstráňte veko na rýchlejšie vychladnutie vnútorného priestoru pekárne. Ak je pekáreň príliš horúca, zobrazí sa na LCD displeji chybové hlásenie. Pekáreň nebudete môcť zapnúť, kým neschladne na správnu prevádzkovú teplotu na hnetenie. Postupujte podľa inštrukcií v časti „Riešenie problémov“.

- b. Pomocou ochranných kuchynských rukavíc odoberte hnetací hák z hnacieho hriadeľa vnútri formy na chlieb. Neodstraňujte hnetací hák holými rukami, pretože je veľmi horúci. Ak je ťažké hnetací hák vybrať, nalejte do formy trochu horúcej vody a kvapku kuchynského prostriedku na umývanie riadu, nechajte stáť asi 10 – 20 minút, až sa odmočí napečené cesto alebo zvyšky omrvíniek.



POZNÁMKA

Nikdy neponárajte formu do vody, pretože to môže narušiť voľný pohyb unášača a hnacieho hriadeľa. Umyte iba vnútorný povrch formy na chlieb.

- c. Postupujte podľa inštrukcií v časti „Starostlivosť a čistenie“.

14. Nakrájanie chleba

- a. Keď je chlieb dostatočne vychladnutý, preneste ho na dosku.



TIP

Nechajte chlieb vychladnúť asi 20 minút (aj dlhšie) pred jeho nakrájaním. Tým uvoľníte paru. Výnimkou sú chleby bez droždia.

Ak si prajete podávať chlieb teplý, zabaľte ho do fólie a ohrejte v rúre.

- b. Uistite sa, že ste odstránili hnetací hák z upečeného chleba. Nakrájajte chlieb pomocou noža na chlieb alebo pomocou elektrického noža na chlieb. Štandardné ploché nože môžu striedku chleba potrhať. Ak chcete mať obdĺžnikové plátky chleba, nakrájajte ho pozdĺž dlhšej strany.

15. Skladovanie chleba

- Chlieb zakryte a skladujte pri izbovej teplote až 3 dni. Použite tesniace plastové vrecká, plastové nádoby alebo boxy na chlieb. Keďže domáci chlieb neobsahuje žiadne konzervačné prostriedky, môže rýchlejšie vysychať a obschnúť v porovnaní s chlebami z obchodu.
- Pre dlhšie skladovanie vložte chlieb do plastového vrecúška, vysajte z neho vzduch a potom vložte do mrazničky. Chlieb môžete skladovať v mrazničke až 1 mesiac.

DOPLNKOVÉ FUNKCIE

FUNKCIA PAUSE (PRERUŠIŤ)

Použite funkciu **PAUSE** (Prerušiť) iba v nutných prípadoch. Cesto na chlieb je možné vytvárať ručne, napr. spletený chlieb s ozdobnou kôrkou, rolovaný alebo vrstvený chlieb so sladkým alebo pikantným obsahom, alebo pomazaný rôznou glazúrou, posýpkou a polevou.

Na prerušenie programu stlačte a podržte tlačidlo **START|PAUSE**. Na LCD displeji sa rozblíka „**PAUSE**“, kým nestlačíte znovu tlačidlo **START|PAUSE** a neobnovíte program.



POZNÁMKA

Funkciu **PAUSE** nie je možné zvoliť počas fázy keep warm.



Nápady a tipy

Ozdobná kôrka

1. Pripravte si vajce. Rozšľahajte 1 vaječný bielok alebo 1 celé vajíčko zmiešané s 1 lyžicou vody.
2. Na začiatku fázy „Bake“ (pečenie) stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na prerušenie programu.
3. Otvorte veko.
4. S formou vnútri pekárne pomocou veľmi ostrého noža vyrežte do hornej časti cesta ozdobnú vzorku (pruhy, cik-cak vzor, kríž a pod.). Opatrne potrite hornú časť rozšľahaným vajcom, buďte opatrní, aby ste nerozliali vajíčko do vnútorného priestoru pekárne. Pracujte rýchlo, aby neuniklo príliš mnoho tepla.
5. Zavrite veko. Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na obnovu chodu programu.

Spletený chlieb

1. Pripravte si vajce. Rozšľahajte 1 vaječný bielok alebo 1 celé vajíčko zmiešané s 1 lyžicou vody.
2. Na začiatku fázy „Rise 3“ (3. kysnutie) stlačte a podržte tlačidlo **START|PAUSE** na prerušenie programu.
3. Otvorte veko. Vyberte formu na chlieb z pekárne a zavrite veko.
4. Vyberte cesto a hnetací hák z formy.
5. Rozdeľte cesto na 3 rovnako veľké diely. Prepracujte a každý diel vyvalkajte do dĺžky asi 25 cm. Položte vyvalkané diely vedľa seba na rovný povrch. Začnite radšej splietať od stredu dielov než od kraja. Hneď ako máte spletenú jednu časť, otočte chlebom a dokončite aj druhú časť. Konce riadne stlačte, aby sa spojili. Opatrne potrite vajíčkom a posypte semienkami podľa potreby.
6. Vložte spletený chlieb späť do formy.
7. Vložte formu späť do pekárne.
8. Zavrite veko. Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na obnovu chodu programu.

Vrstvený chlieb z bochníčkov

1. Pripravte si vajce. Rozšľahajte 1 vaječný bielok alebo 1 celé vajíčko zmiešané s 1 lyžicou vody.
2. Na začiatku fázy „Rise 3“ (3. kysnutie) stlačte a podržte tlačidlo **START|PAUSE** na prerušenie programu.
3. Otvorte veko. Vyberte formu na chlieb z pekárne a zavrite veko.
4. Vyberte cesto a hnetací hák z formy.
5. Rozdeľte cesto na rovnako veľké diely (12, 18 alebo 24) a každý diel vytvarujte do okrúhleho bochníčka. Tieto naskladajte v jednej vrstve do formy na chlieb. Opatrne potrite vajíčkom a posypte semienkami podľa potreby. Rovnakým spôsobom vytvorte ďalšie vrstvy, kým nespracujete všetko cesto.
6. Vložte formu späť do pekárne.

7. Zavrite veko. Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na obnovu chodu programu.

Rolovaný chlieb

1. Pripravte si vajce. Rozšľahajte 1 vaječný bielok alebo 1 celé vajíčko zmiešané s 1 lyžicou vody.
2. Na začiatku fázy „Rise 2“ (2. kysnutie) stlačte a podržte tlačidlo **START|PAUSE** na prerušenie programu.
3. Otvorte veko. Vyberte formu na chlieb z pekárne a zavrite veko.
4. Vyberte cesto a hnetací hák z formy.
5. Na mierne pomočenej doske vyvalkajte cesto do obdĺžnikového tvaru s veľkosťou asi 20 × 30 cm. Potrite paradajkovou pastou a posypte talianskymi bylinkami, nakrájanou salámou, čiernymi olivami a strúhaným syrom. Pozdĺžne zarolujte, podobne ako roládu. Konce opatrne zložte pod rolovaný chlieb a vložte do formy.
6. Vložte formu späť do pekárne.
7. Zavrite veko. Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na obnovu chodu programu. Fáza „rise 3“ (3. kysnutie) sa spustí a bude nasledovať fáza pečenia.
8. Po asi 15 minútach fázy pečenia stlačte a podržte tlačidlo **START|PAUSE** na prerušenie chodu.
9. Postupujte podľa inštrukcií v časti „Ozdobná kôrka“ v predchádzajúcej časti návodu.

FUNKCIA DELAY START (ODLOŽENÝ ŠTART)

Funkcia DELAY START (Odložený štart) vám umožňuje nastaviť čas, v ktorom chcete, aby bol váš chlieb upečený. Automaticky sa tak spustí čas prípravy. Môžete nastaviť odložený štart až 13 hodín dopredu.

Napriek tomu, že je funkcia odloženého štartu dostupná pri všetkých programoch s výnimkou BAKE ONLY a JAM, z našich skúseností vieme, že niektoré recepty, obzvlášť potom chlieb bez pridaného droždia, sa dobre nepremiešajú, zatiaľ čo ostatné áno. Z tohto dôvodu odporúčame najprv vyskúšať recept s odloženým štartom vopred, než ho použiť priamo na servírovanie, napr. ráno na raňajky.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívajte funkciu odloženého štartu, ak sú v recepte suroviny, ktoré rýchlo podliehajú skaze, ako sú napr. mliečne výrobky, vajcia a pod. Niektoré mliečne výrobky a vajcia sa môžu nahradiť ich sušenými náhradkami, ako sú sušené vajcia, sušené mlieko a pod. Ak budete používať tieto sušené náhradky, pridajte do formy na chlieb najprv tekutiny a až potom sypké suroviny.

1. Pomocou ovládača **SELECT** vyberte príslušný program, stupeň prepečenia kôrky a veľkosť bochníka. Postupujte podľa inštrukcií v krokoch 1 – 9 „ZÁKLADNÝ SPRIEVODCA PEČENÍM CHLEBA“.
2. Pred stlačením tlačidla **START|PAUSE** stlačte tlačidlo DELAY START. Na LCD displeji sa zobrazí „READY IN“ a prednastavený čas prípravy sa rozblíka.



POZNÁMKA

Počas odloženého štartu, než sa program spustí, sa uistite, že izbová teplota nie je príliš nízka alebo príliš vysoká. Tým zaistíte správny výsledok pečenia. Odporúčaná izbová teplota je 20 – 25 °C.

Pri použití funkcie odloženého štartu odporúčame do formy vkladať suroviny v poradi, v akom sú uvedené v recepte, a uprostred múky vytvoríte malú jamku (jamka nesmie byť taká hlboká, aby ňou pretiekla voda, ani sa nesmie dotýkať vrstvy soli alebo cukru). Do vytvorenej jamky vložte droždie. Voda, soľ alebo cukor by mohli aktivovať alebo, naopak, znehodnotiť činnosť kvasiniek v droždi. Chlieb by tak nenakysol.

3. Ovládačom **SELECT** vyberte čas odloženého štartu (až 13 hodín). Potom stlačte ovládač **SELECT**. Čas, ktorý ste nastavili, zodpovedá času ukončenia programu. Napr. ak ste nastavili 10 hodín, na LCD displeji sa zobrazí „READY IN“ a „10:00 HRS“ a chlieb bude hotový za 10 hodín.
4. Ak omylom nastavíte zlý čas, stlačte tlačidlo **CANCEL** na návrat do hlavnej ponuky a začnite znovu.
5. Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na spustenie programu s funkciou odloženého štartu. Tlačidlo sa podsvieti červeno, na LCD displeji sa zobrazí „READY IN“ a spustí sa odpočítavanie. V pekárni nebude žiadny pohyb. Hneď ako nastane čas, keď sa má pekárň spustiť, program sa automaticky spustí. Na LCD displeji sa zobrazí čas, ktorý zostáva do konca zvoleného programu, a súčasne sa rozblíka symbol práve prebiehajúcej fázy zvoleného programu.

FUNKCIA MODIFY (UPRAVIŤ)

Prednastavené odporúčané teploty a časy jednotlivých fáz prípravy preheat (predhriatie), knead (hnetenie), rise (kysnutie), punch-down (preloženie), bake (pečenie) a keep warm (uchovanie v teple) je možné upraviť podľa špecifického receptu alebo vašich osobných preferencií. Napr. ak máte radšej chlieb s chrumkavou kôrkou, môžete navýšiť teplotu aj čas pečenia.



POZNÁMKA

Upravené teploty a časy sa neuložia v pamäti pekárni. Naopak, po dokončení programu sa nastavenie pekárne vráti do pôvodného stavu. Ak si chcete upravené teploty a časy uložiť, postupujte podľa inštrukcií v časti „Funkcia CUSTOM (Vlastný program)“.

1. Pomocou ovládača **SELECT** vyberte príslušný program, stupeň prepečenia kôrky a veľkosť bochníka. Postupujte podľa inštrukcií v krokoch 1 – 9, „ZÁKLADNÝ SPRIEVODCA PEČENÍM CHLEBA“.
2. Stlačte tlačidlo **MODIFY** pred stlačením tlačidla **START|PAUSE**. Na LCD displeji sa zobrazí a rozbliká indikátor stavu pekárne a ukazuje vám, akú fázu je možné upraviť, rovnako ako teplotu/čas. Pomocou ovládača **SELECT** upravte teplotu a/alebo čas každej fázy.
3. Hneď ako máte dokončené, na LCD displeji sa zobrazí nový celkový čas trvania programu. Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na zapnutie pekárne.



POZNÁMKA

Pri použití funkcie **MODIFY** je potrebné všetky fázy zmeniť alebo len potvrdiť, ak chcete zmeniť len niektoré. Keď neprejdete cez celú ponuku a nestlačíte tlačidlo **START|PAUSE** alebo **CANCEL**, nebudú hodnoty vložené a program sa nespustí.

Fázy môžu byť upravené, ak sú v programe prednastavené. Napr. pri programe **BAKE ONLY** nie je dostupná fáza knead (hnetenie), preto túto fázu nie je možné upraviť.

Podrobnú tabuľku s teplotami a časmi jednotlivých programov a fáz nájdete v zadnej časti návodu.

Tabuľka nižšie uvádza možné úpravy pri každom programe.

FÁZA													
NASTAVENIE	TEPLOTA PREDHRIATIA	ČAS PREDHRIATIA	ČAS 1. HNENENIA	ČAS 2. HNENENIA	TEPLOTA KYSNUTIA	ČAS 1. KYSNUTIA	STLAČENIE	ČAS 2. KYSNUTIA	STLAČENIE	ČAS 3. KYSNUTIA	ČAS PEČENIA	TEPLOTA PEČENIA	ČAS KEEP WARM
BASIC			0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	0 min – 1 hod.
BASIC RAPID			0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	0 min – 1 hod.
WHOLE WHEAT	16 – 5 °C	0 min – 1 hod.	0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	0 min – 1 hod.
WHOLE WHEAT RAPID	16 – 5 °C	0 min – 1 hod.	0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	0 min – 1 hod.
GLUTEN FREE			0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s			0 min – 1:40 hod.	0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	0 min – 1 hod.
CRUSTY LOAF			0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	0 min – 1 hod.
SWEET			0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 – 20 s	0 min – 1:40 hod.	0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	0 min – 1 hod.
YEAST FREE			0 min – 1 hod.								0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	0 min – 1 hod.
DOUGH- BREAD			0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.							
DOUGH- PIZZA			0 min – 1 hod.	0:00 – 1:00 hod.	27 – 4 °C	0 min – 1:40 hod.							
DOUGH- PASTA			10 min – 0 min										
BAKE ONLY											0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	
JAM	60 – 0 °C	0 min – 1 hod.									0 min – 2 hod.	60 – 50 °C	

FUNKCIA CUSTOM (VLASTNÝ PROGRAM)

Prednastavené odporúčané teploty a časy pre jednotlivé fázy prípravy preheat (predhriatie), knead (hnetenie), rise (kysnutie), punch-down (preloženie), bake (pečenie) a keep warm (uchovanie v teple) je možné upraviť podľa špecifického receptu alebo vašich osobných preferencií. Potom si ich môžete uložiť do pamäte pekárne.

Tento program je vhodný pre váš obľúbený recept na chlieb, ktorý pečiete často. Prípadne pre pokročilých používateľov pekárne, pretože vám umožňuje zohľadňovať rôzne varianty surovín, ako sú rôzne značky a typy múky, množstvo droždia, nadmorská výška a klimatické podmienky a pod. Napr. vo vlhkom podnebí sa môže proces kysnutia skrátiť.

1. Otočte ovládačom **SELECT**, kým sa na LCD displeji nezobrazí program **CUSTOM**. Stlačte ovládač **SELECT**.
2. Na LCD displeji sa zobrazí „CUSTOM 1“. To znamená, že budete ukladať vlastný program pod číslom 1. Do pamäte pekárne je možné uložiť až 9 vlastných programov.



TIP

Odporúčame si zapísať podrobné nastavenie vrátane teploty, časov jednotlivých fáz aj recept ku každému vlastnému programu. Na tento účel slúži časť „Prehľad receptov pre vlastné programy“ na konci tohto návodu.

3. Stlačte tlačidlo **MODIFY**. Na LCD displeji sa rozblíkajú „CUSTOM“ a tlačidlo **MODIFY** sa takisto rozblíkajú. Môžete začať s programovaním.
4. Pomocou ovládača **SELECT** vyberte program, stupeň prepečenia kôrky, veľkosť bochníka a teploty a časy pre jednotlivé fázy prípravy.



TIP

Fázy sa môžu upraviť, ak sú v programe prednastavené. Napr. pri programe **BAKE ONLY** nie je dostupná fáza knead (hnetenie), preto túto fázu nie je možné upraviť. Ak z nejakého dôvodu potrebujete do programu vložiť alebo upraviť fázu, ktorá v ňom nie je prednastavená, vyberte si program **WHOLE WHEAT** a použite ho ako východiskový program. Program **WHOLE WHEAT** vám umožní upraviť všetky fázy.



POZNÁMKA

Ak omylom nastavíte zlú teplotu alebo čas, postupujte podľa kroku 2 v časti „Úprava vlastného programu“.

5. Hneď ako budete mať upravené a nastavené všetky fázy podľa vašich preferencií, „CUSTOM“ na displeji a tlačidlo **MODIFY** už nebudú blikať. Na LCD displeji sa zobrazí nový celkový čas trvania programu.
6. Na zapnutie programu stlačte tlačidlo **START|PAUSE**.
7. Prípadne zapnite funkciu odloženého štartu tlačidlom **DELAY START**. Ovládačom **SELECT** nastavte čas odloženého štartu a stlačte ovládač **SELECT**. Zobrazený čas uvádza čas, keď bude chlieb upečený. Riadte sa inštrukciami v časti „Funkcia **DELAY START** (Odložený štart)“.

Úprava vlastného programu

Do pamäte pekárne je možné uložiť až 9 vlastných programov. Hneď ako bola pamäť zaplnená, stlačte tlačidlo **MODIFY** a na LCD displeji sa zobrazí „REPLACE?“ (Nahradiť?).

1. Ak nechcete vlastný program nahradiť iným programom, stlačte tlačidlo **CANCEL**. Na LCD displeji zmizne „REPLACE?“. Otočte ovládačom **SELECT**, či skutočne je pamäť plná.
2. Ak chcete vybraný vlastný program nahradiť novým alebo ho len upraviť, stlačte ovládač **SELECT**. Na LCD displeji sa rozblíkajú „CUSTOM“ a tlačidlo **MODIFY** sa takisto rozblíkajú. Môžete začať s programovaním. Pomocou ovládača **SELECT** vyberte program, stupeň prepečenia kôrky, veľkosť bochníka, teploty a časy jednotlivých fáz. Hneď ako budete mať upravené a nastavené všetky fázy podľa vašich preferencií, „CUSTOM“ na displeji a tlačidlo **MODIFY** už nebudú blikať. Na LCD displeji sa zobrazí nový celkový čas trvania programu.

TIPY NA PRÍPRAVU CHLEBA

Meranie a váženie surovín

Pri pečení chleba v pekárni je najdôležitejším krokom presné meranie a váženie. Forma na chlieb má obmedzenú kapacitu, preto musia byť suroviny presne zvážené, aby sa zabránilo pretečeniu cesta do vnútorného priestoru pekárne na ohrievacie teleso a takisto aby výsledný chlieb bol správne vykysnutý a chuťovo výborný. Aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky, vždy je potrebné presne merať a vážiť suroviny a vložiť ich do formy v poradí, ako je uvedené v recepte. Sypké suroviny by mali mať izbovú teplotu 20 – 25 °C, ak nie je uvedené inak.

Odmerky na tekutiny

Na meranie tekutých surovín používajte vždy priehľadné plastové alebo sklenené odmerky, aby ste mohli presne určiť množstvo. Nepoužívajte nepriehľadné plastové alebo kovové odmerky, ak nemajú značenie aj na vonkajšej strane. Položte odmerku na rovný povrch a skontrolujte hladinu. Hladina tekutiny musí byť zarovnaná so značením na odmerke. Nesprávne meranie môže nepriaznivo ovplyvniť vyrovnanosť surovín v recepte. Tekuté suroviny by mali mať teplotu okolo 27 °C, ak nie je uvedené inak.

Lyžica na váženie sypkých surovín

Na váženie sypkých surovín používajte špeciálne odmerkové plastové alebo kovové lyžice na váženie. Nepoužívajte bežné polievkové lyžice. Je dôležité vložiť suroviny do odmerky voľne bez utlačenia.

Pri použití špeciálnych odmerkových lyžíc tak na tekuté, ako aj sypké suroviny, ako sú droždie, cukor, soľ alebo sušené mlieko, je potrebné, aby bol povrch váženej suroviny rovný, nesmie byť vydutý. Zarovnajete povrch váženej suroviny pomocou noža alebo rukoväti

lyžice. Aj takéto množstvo navyše môže nepriaznivo ovplyvniť vyrovnanosť surovín v recepte.

Kuchynská váha

Aby ste dosiahli vždy stále výsledky, odporúčame používať kuchynskú váhu, pretože zaisťuje najväčšiu presnosť vo vážení než pri odmerkách alebo lyžiciach.

Vložte nádobu na váhu, pomocou funkcie Tare (ak je ňou váha vybavená) vynulujte váhu a potom nalejte alebo nasypete suroviny do nádoby.

Prevodná tabuľka

1 lyžička	= 5 ml
1 lyžica (AUS)	= 20 ml
1 lyžica (UK/USA)	= 15 ml
¼ šálky	= 60 ml
1/3 šálky	= 80 ml
½ šálky	= 125 ml
2/3 šálky	= 160 ml
¾ šálky	= 165 ml
1 šálka	= 250 ml

Nasledujúce údaje slúžia na všeobecnú orientáciu:

1 šálka chlebovej múky	= 150 g
1 šálka celozrnej múky	= 150 g
1 šálka hladkej múky	= 150 g
1 lyžica masla	= 20 g
2 lyžice masla	= 40 g
1 šálka krupicového cukru	= 200 g
1 šálka hnedého cukru	= 220 g
1 šálka nasekaných orechov	= 125 g
1 šálka sušeného ovocia	= 150 g
1 šálka čokoládových kúskov	= 190 g

Vázenie surovín pri vytváraní vlastného receptu

Použite tieto tipy na jednoduchšie vytvorenie alebo úpravu receptu.

Veľkosť bochníka

Nasledujúce údaje slúžia na všeobecnú orientáciu:

- Z 300 g múky v recepte vytvoríte asi 0,5 kg bochník.
- Zo 450 g múky v recepte vytvoríte asi 0,75 kg bochník.
- Zo 600 g múky v recepte vytvoríte asi 1,0 kg bochník.
- Zo 750 g múky v recepte vytvoríte asi 1,25 kg bochník.

POZNÁMKA

Do formy na chlieb nekladajte príliš málo ani príliš mnoho surovín, pretože ani v jednom prípade sa nemusia suroviny správne zmiešať. Recepty v tomto návode sú špeciálne navrhnuté a otestované pre 0,5 kg a 0,75 kg bochníky, preto môžete trochu pridať alebo ubrať múku podľa vyššie uvedených pravidiel. No ak vytvárate vlastný recept, majte na pamäti, že minimálne množstvo múky 300 g a maximálne množstvo múky 750 g sú odporúčané množstvá, aby nedošlo k pretečeniu cesta cez okraj formy do vnútorného priestoru pekárne. Pri programe JAM ide o 500 g ovocie. Na 500 g ovocia budete potrebovať asi 295 – 375 g bieleho cukru a 2 polievkové lyžice pektínu v prášku.

Vajcia

Nasledujúce údaje slúžia na všeobecnú orientáciu:

1 vajce	= 60 ml
1 vaječný bielok	= 3 lyžice
1 vaječný žĺtok	= 1 lyžica
1 vajce	= 3 lyžice náhradky za čerstvé vajce
1 vajce	= 1 lyžica vaječného bielku v prášku + 2 lyžice studenej vody vyšľahané do peny

Mlieko

Nasledujúce údaje slúžia na všeobecnú orientáciu:

250 g čerstvého mlieka = 4 lyžice sušeného mlieka + 250 ml vody.

Pre bohatšiu chuť použite 5 – 6 lyžíc sušeného mlieka.

NIEČO O SUROVINÁCH

Kypriaci prášok do pečiva

Kypriaci prášok do pečiva je suché kypridlo, ktoré sa používa na zväčšenie objemu pri chleboch bez použitia droždia. Tento typ kypridla nevyžaduje fázu kysnutia pred samotným pečením, pretože k chemickej reakcii a následnému zväčšeniu objemu dochádza po zmiešaní s tekutými surovinami a potom aj počas pečenia. Kypriaci prášok do pečiva v niektorých receptoch môže nahradiť jedlú sódu.

Jedlá sóda

Jedlá sóda (bikarbonát sodný) je takisto kypridlo, ktoré sa používa na zväčšenie objemu. Takisto nevyžaduje fázu kysnutia pred pečením, pretože k chemickej reakcii a následnému zväčšeniu objemu dochádza počas pečenia. Jedlá sóda sa nemôže nahradiť kypriacim práškom do pečiva.

Vajcia

Vajcia dodávajú chlebu chuť, bohatosť a jemnosť. Tekuté vaječné náhradky, sušené vajcia a sušené vaječné bielky môžu nahradiť v teste čerstvé vajcia, no všetky suroviny musia mať izbovú teplotu pred vložením do formy, ak nie je v recepte uvedené inak. Čerstvé vajcia nepridávajte do cesta, ak chcete zvoliť funkciu odloženého štartu.

V receptoch sú použité vajcia s minimálnou hmotnosťou hmoty 59 g.

Tuk

Tuky, ako sú maslo, olivový olej alebo rastlinný olej, pridávajú chuť, textúru, vlhkosť a zlepšujú kvalitu chleba. Ak použijete maslo, nakrájajte ho na asi 2 cm kúsky a pred vložением do formy ho nechajte zohriať na izbovú teplotu, ak nie je v recepte uvedené inak. Chleby pečené na programe CRUSTY LOAF všeobecne získavajú chrumkavú kôrku práve vďaka nedostatku tuku. Ak však budete tuk používať, vždy vyberte tuk dobrej kvality, pretože chute múky a tuku tvoria ideálnu kombináciu.

Múka

Múka je najdôležitejšou zložkou pri pečení chleba. Kvasinkám poskytuje „potravu“ a chlebu dodáva štruktúru. Pri zmiešaní s tekutinou bielkovina v múke začne tvoriť lepok. Lepok je sieť elastických vlákien, ktorá zachytáva plyny produkované kvasinkami. Tento proces sa stupňuje, ako cesto postupuje fázou hnetenia, a dodáva cestu štruktúru potrebnú na správne vytvarovanie a nakysnutie chleba.

Múku skladujte v pevnej vzdychotesnej nádobe. Celozrnnú múku skladujte v chladničke, mrazničke alebo na chladnom mieste, aby ste zabránili jej zatuchnutiu. Nie je potrebné múku preosiať pred vložением do formy, no je nutné, aby mala izbovú teplotu pred vložением do formy.

Chlebová múka

Chlebová múka, takisto známa ako „pekárska múka“, má vysoký obsah bielkovín. Na pečenie chleba v pekárni odporúčame používať nebielenú chlebovú múku na vrstvu hladkej múky, upečený chlieb bude veľký s optimálnou pružnou striedkou.

Hladká múka

Hladká múka môže byť bielená alebo nebielená. Odporúčame používať nebielený variant. Takáto múka je ideálna pre chleby bez droždia (takisto známe ako rýchly chlieb, chlieb zo šľahaného cesta alebo chlieb z koláčového cesta), pretože výsledný chlieb má pružnú striedku a chrumkavú kôrku. Chlieb z chlebovej múky je menší s hutnejšou striedkou, zatiaľ čo chlieb z hladkej múky, ktorú používate na koláče, je príliš jemný.

Ražná múka

Ražná múka má nízky obsah bielkovín. Tradične sa používa pre tmavé chleby alebo chleby typu pumpernickel. Keďže ražná múka neobsahuje dostatok bielkovín na tvorbu lepku, je potrebné ju zmiešať v dobrom pomere s chlebovou múkou, aby bol výsledný chlieb vysoký s optimálnou pružnou striedkou.

Múka s kypriacim práškom

Múka s kypriacim práškom sa neodporúča na pečenie chleba, pretože obsahuje kypridlo, ktoré narušuje kysnutie chleba. Táto múka je skôr vhodná na pečenie sušienok, sladkých mazancov, koláčov, palaciek alebo vafli.

Celozrnná múka

Celozrnná múka je mletá od celého zrna, preto obsahuje všetky časti – otruby, klíček a múku. Aj keď majú chleby pečené z celozrnej múky vyšší obsah vlákniny, bochník je menší a ťažší než z bielej múky.

Mlieko

Mlieko podporuje chuť a zvyšuje nutričnú hodnotu chleba. Všetky tekutiny vrátane mlieka by mali mať teplotu asi 27 °C pred vložením do formy, ak nie je uvedené inak. Čerstvé mlieko by sa nemalo nahradzovať sušeným mliekom, ak nie je uvedené inak. Sušené mlieko (odtučené alebo normálne) je vhodné a potrebné použiť, ak chcete zvoliť funkciu odloženého štartu. Ak používate túto funkciu so sušenými náhradkami, nalejte do formy na chlebe najprv vodu, potom pridajte múku a nakoniec sypké náhradky.

Vylepšovač chuti chleba – Kyselina askorbová (vitamín C)

Vylepšovač chuti chleba pomôže zosilniť štruktúru chleba, výsledný bochník je ľahší čo do textúry, vysoký čo do veľkosti, je pevnejší a lepšej kvality. Suroviny vylepšovača chuti chleba sú obvykle potravínové kyseliny, ako sú kyselina askorbová (vitamín C) a ďalšie enzýmy (amylázy) produkované pšeničnou múkou. Môžete použiť neochutený rozdrvený vitamín C v tabletách alebo v prášku ako vylepšovač chuti chleba a môžete ho pridať spolu so sypkými surovinami.

Všeobecné pravidlo je 1 veľká štipka na 450 g múky.

Soľ

Soľ je dôležitou zložkou pri receptoch na báze droždí. Nezlepšuje len chuť, ale obmedzuje množenie kvasiniek a tlmí proces kysnutia, preto buďte opatrní pri vážení. Nezvyšujte ani neznižujte množstvo soli v recepte. Môžete použiť stolnú soľ alebo morskú soľ.

Cukor

Cukor poskytuje „potravu“ pre kvasinky, dodáva sladkosť a chuť kôrky a pomáha prepečeniu kôrky. Môžete použiť biely cukor, hnedý cukor, med i javorový sirup. Pri použití medu alebo javorového sirupu je potrebné s týmito surovinami počítať ako s tekutými surovinami.

Voda

Pri pečení chleba v pekárni je dôležité, aby všetky tekutiny, obzvlášť voda, mali teplotu asi 27 °C, ak nie je uvedené inak. Nízka teplota alebo, naopak, príliš vysoká môžu brániť kvasinkám v procese kysnutia.

Droždie (Kvasinky)

Počas procesu kvasenia produkujú kvasinky oxid uhličitý (CO₂), ktorý je nevyhnutný na kysnutie cesta. Kvasinky sa živia karbohydrátmi v cukre a múke a produkujú plyn. Na ich aktiváciu je nutná tekutina a teplé prostredie.

Na prípravu chleba môžete použiť aj aktívne suché droždie (takisto známe ako instantné droždie). Odporúčame pridať aktívne suché droždie priamo do múky a riadne zmiešať a tekutiny by mali mať teplotu asi 27 °C, ak nie je uvedené inak.



POZNÁMKA

Droždie je potrebné oddeliť od tekutín, preto sa vždy uistite, že sú suroviny vo forme na chlieb vložené po vrstvách, ako je uvedené v recepte (tekutiny, tuk, sypké suroviny, droždie).

Toto je obzvlášť dôležité, ak používate funkciu odloženého štartu, aby droždie neprišlo do kontaktu s vodou, soľou alebo cukrom. Mohlo by dôjsť k predčasnej aktivácii kvasiniek alebo zníženiu ich aktivity a chlieb by nevykysol.

Odporúčame vkladať suroviny do formy na chlieb v poradí, ktoré je uvedené v recepte, keď používate program bez odloženého štartu. Do múky vytvoríte malú jamku (jamka nesmie byť taká hlboká, aby ňou pretiekla voda, ani sa nesmie dotýkať vrstvy soli alebo cukru). Do vytvorenej jamky vložte droždie. Voda, soľ alebo cukor by mohli aktivovať alebo, naopak, znehodnotiť činnosť kvasiniek v droždi. Chlieb by tak nenakysol.

Neodporúčame používať čerstvé kvasinky na pečenie chleba v pekárni.

Xantánová guma

Xantánová guma je zahusťovadlo používané na pečenie bezlepkových chlebov, ktoré pridáva na objeme a zabraňuje úniku vlhkosti. Xantánovú gumu môžete nahradiť guarovou gumou.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívajte funkciu odloženého štartu pri receptoch, ktoré obsahujú suroviny podliehajúce skaze, ako sú vajcia, syr, mlieko, smotana a mäso.

Glazúry

Glazúry zlepšujú chuť pečeného chleba a dodávajú mu profesionálny vzhľad. Po potrení môžete chlieb posypať semienkami, napr. makom, sezamovými semienkami alebo rascou.

Vaječná glazúra

Rozšľahajte 1 vaječný bielok alebo 1 celé vajíčko zmiešané s 1 lyžicou vody. Potrite cesto pred pečením.

Rozpustené maslo

Potrite rozpusteným maslom práve upečený chlieb pre mäkšiu a jemnejšiu kôrku.

Mliečna glazúra

Potrite mliekom alebo smotanou práve upečený chlieb pre mäkšiu a lesklejšiu kôrku.

Sladká glazúra

Zmiešajte 160 g práškového cukru (preosejte cez jemné sito) s 1 až 2 lyžicami mlieka a vymiešajte do hladkej zmesi. Pokvapkajte cez hrozienkový alebo sladký chlieb, keď sú takmer vychladnuté.



Starostlivosť a čistenie

Uistite sa, že je pekáreň vypnutá stlačením a podržaním tlačidla **CANCEL**. Pekareň je vypnutá, ak podsvietenie tlačidla **START|PAUSE** nesvieti červeno. Vyberte zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky. Nechajte pekáreň a príslušenstvo vychladnúť pred rozložením a vyčistením.

Čistenie antikorového pláštá

1. Utrite vonkajší antikorový plášť a LCD displej mäkkou hubkou. Môžete použiť aj jemný čistiaci prostriedok bez abrazívnych účinkov, aby ste odstránili nahromadené škrvny. Čistiaci prostriedok aplikujte na hubku, nie na povrch spotrebiča. Nepoužívajte papierové kuchynské utierky alebo látkové utierky na čistenie LCD displeja. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky alebo kovové drôtenky na čistenie akejkoľvek časti pekárne, pretože tieto by mohli poškriabať povrch.
2. **Nikdy neponárajte antikorovú základňu do vody alebo inej tekutiny ani ju nevkładajte do umývačky riadu.** Budte opatrní, aby voda alebo čistiaci prostriedok neprenikol pod tlačidlá a ovládače alebo pod LCD displej.
3. Ak sa do vnútorného priestoru pekárne dostanú zvyšky potravín, ako sú múka, orechy, hrozienka a pod., opatrne ich odstráňte pomocou mierne navlhčenej mäkkej hubky. Budte veľmi opatrní pri čistení ohrievacieho telesa. Uistite sa, že je pekáreň celkom vychladnutá, potom veľmi opatrne utrite mierne navlhčenou mäkkou hubkou alebo utierkou po dĺžke ohrievacieho telesa. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo čistiadlo.
4. Uistite sa, že sú všetky povrchy celkom suché pred opätovným zapojením zástrčky prívodného kábla do sieťovej zásuvky.

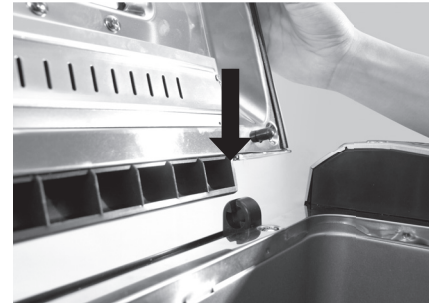


UPOZORNENIE

NIKDY NEPONÁRAJTE ANTIKOROVÚ ZÁKLADŇU DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY ANI JU NEVKLADAJTE DO UMÝVAČKY RIADU.

Čistenie veka

1. Na dôkladnejšie čistenie je možné veko odobrať z antikorovej základne. Veko úplne otvorte. Uchopte veko po stranách a zdvihnite smerom hore. Veko sa odpojí od závesov. Na opätovné nasadenie zarovnajzte otočné čapy na veku s otvormi v závesoch.



Utrite veko, priezor vo veku a automatický dávkovač na suché ovocie a orechy mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Môžete použiť prostriedok na čistenie okien alebo jemný čistiaci prostriedok bez abrazívnych účinkov. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky alebo drôtenky, keďže tieto by mohli poškriabať povrch.

2. Nikdy neponárajte veكو do vody alebo inej tekutiny ani nevkładajte veكو do umývačky riadu.
3. Uistite sa, že sú všetky povrchy celkom suché pred opätovným zapojením zástrčky prírodného kábla do sieťovej zásuvky.

Čistenie formy na chlieb

1. Naplňte formu na chlieb spoločne teplou vodou s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Môžete použiť jemný čistiaci prostriedok bez abrazívnych účinkov. Nechajte odstáť 10 – 20 minút.



UPOZORNENIE

NEPONÁRAJTE FORMU NA CHLIEB DO VODY ANI INEJ TEKUTINY, KEĎŽE TO MÔŽE NEGATÍVNE OVPLYVNIŤ VOĽNÝ CHOD UNÁŠAČA A HNACIEHO HRIADEĽA. VŽDY UMYTE IBA VNÚTORNÝ POVRCH FORMY.

2. Odstráňte hnetací hák a umyte vnútorný povrch formy pomocou mäkkej hubky. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky alebo drôtenky, keďže tieto by mohli poškriabať povrch. Uistite sa, že na hnacom hriadeľi nezostali napečené zvyšky chleba alebo cesta. Dobre opláchnite.
3. Nechajte formu riadne oschnúť pred jej vložením do vnútorného priestoru pekárne.



POZNÁMKA

- Časom môže vnútorný aj vonkajší povrch zmeniť svoju farbu. Ide o prirodzený jav spôsobený vplyvom vlhkosti a pary a nemá žiadny vplyv na pečenie chleba.
- Vnútorný povrch formy na chlieb je opatrený vysokokvalitným nepríľnavým povrchom. Ako pri všetkých nepríľnavých povrchoch nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky alebo drôtenky, keďže tieto by mohli poškriabať povrch a znehodnotiť povrchovú úpravu.
- Nikdy neumývajte formu na chlieb v umývačke riadu.

Čistenie hnetacieho háka

4. Umyte sklopný hnetací hák aj pevný hnetací hák v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu mäkkou hubkou.
5. Uistite sa, že na háku aj všetkých jeho záhyboch a otvoroch nie sú žiadne zvyšky napečeného chleba. Ak áno, namočte hák do teplej vody s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Môžete použiť aj jemný čistiaci prostriedok bez abrazívnych účinkov. Nechajte odmočiť asi 10 – 20 minút. Pomocou špáradla, špajle alebo jemnej plastovej kefy odstráňte zvyšky chleba. Ak by ste hnetací hák správne nevyčistili, nemusel by sklopný hnetací hák správne fungovať. Opláchnite.
6. Nechajte hák celkom oschnúť pred jeho vložením do formy na chlieb.



UPOZORNENIE

NEODPORÚČAME UMÝVAŤ HÁKY V UMÝVAČKE RIADU.

Aby ste predĺžili životnosť neprilnavého povrchu, vždy umývajte háky v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, drôtenky a pod. na čistenie hákov, pretože tieto by mohli povrch poškríbať.

Uloženie

1. **Uistite sa**, že je pekárň vypnutá stlačením a podržaním tlačidla **CANCEL**. Pekáreň je vypnutá, ak podsvietenie tlačidla **START|PAUSE** nesvieti červeno. Vyberte zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky. Nechajte pekárň a príslušenstvo vychladnúť pred rozložením a vyčistením.
2. Uistite sa, že je pekárň aj všetko jej príslušenstvo kompletne vychladnuté, čisté a suché.
3. Vložte formu na chlieb a hnetacie háky do vnútorného priestoru pekárne.
4. Zavrite veko.
5. Uložte do vzpriamenej polohy na rovný a pevný povrch. Neskladujte nič na veku pekárne.



Riešenie problémov

V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania pekárne. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte pekárň používať, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

V ŽIADNOM PRÍPADE NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE PEKÁREŇ SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.

SUROVINY

PROBLÉM	RIEŠENIE
Je možné v pekárni pripraviť aj iné recepty na chlieb?	Výsledky iných receptov sa môžu líšiť od receptov uvedených v tomto návode, pretože sú tieto recepty zostavené tak, aby cesto bolo riadne prehnetené a výsledný chlieb nepretiekol cez okraj formy. Používajte iba recepty s podobným množstvom surovín. Nasledujúce údaje slúžia na všeobecnú orientáciu: pre programy na pečenie chleba: minimum sypkých surovín 300 g, maximum sypkých surovín 750 g. Program JAM: maximálne množstvo ovocia by malo byť 500 g.
Je možné použiť suroviny v prášku namiesto čerstvých surovín a naopak?	Áno, sušené vajcia, sušené mlieko je možné použiť. Tieto suroviny odporúčame obzvlášť použiť, ak chcete použiť pekárň s funkciou odloženého štartu, no vždy sa uistite, že ste do formy na chlieb najprv vložili tekutiny, potom múku a nakoniec tieto sypké náhradky. Podobne môžu čerstvé mlieko a vajcia nahradiť sušené mlieko a sušené vajcia, ale upečený chlieb bude mať hutnejšiu striedku. Ak chcete použiť čerstvé mlieko, je potrebné znížiť celkové množstvo tekutín o množstvo použitého mlieka a vynechať mlieko v prášku. V takom prípade nepoužívajte funkciu odloženého štartu.

PROBLÉM	RIEŠENIE
Je možné použiť maslo alebo margarín namiesto oleja?	Áno, ale chlebová kôrka môže byť krémovejšia a dožltá zafarbená.
Je možné použiť iné sladidlá namiesto cukru?	Áno, med, javorový sirup alebo hnedý cukor môžete použiť. Ak nahradzujete cukor medom alebo javorovým sirupom, je potrebné znížiť celkové množstvo tekutín o množstvo použitého medu alebo javorového sirupu. Neodporúčame používať umelé sladidlá v prášku alebo tekuté umelé sladidlá.
Je možné soľ vynechať?	Soľ hrá dôležitú rolu pri príprave chleba. Ak by ste ju vynechali, znížila by sa schopnosť cesta zadržať vodu, rovnako ako by to ovplyvnilo hnetenie, vytváranie siete lepkových vlákien a činnosť kvasiniek. Pri formovaní bochníka chleba soľ napomáha jeho tvarovaniu. Vylepšuje štruktúru striedky a chuť upečeného chleba.
Je možné použiť múku, ktorú si doma pomeliem?	V závislosti od hrubosti mletej múky nemusí byť výsledný chlieb uspokojujivý. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, odporúčame zmiešať kúpenú chlebovú múku s doma pomletou. Uistite sa, že doma pomletá múka nie je príliš hrubá, pretože by to mohlo poškodiť povrchovú úpravu formy.
Prečo sa musia suroviny vkladať do formy v určitom poradí?	Aby ste zaistili správne zmiešanie sypkých surovín s vodou a vyvarovali ste sa predčasnej aktivácie kvasiniek zmiešaním s vodou, soľou alebo cukrom pri použití funkcie odloženého štartu.

TEPLOTA

PROBLÉM	RIEŠENIE
Je dôležité, aby mali tekutiny a miestnosť izbovú teplotu?	Áno, teplota miestnosti a tekutín ovplyvňujú aktiváciu kvasiniek, a preto môžu ovplyvniť kvalitu chleba. Priemerná teplota v miestnosti by mala mať asi 20 – 25 °C. Sypké suroviny by mali mať izbovú teplotu a tekutiny 27 °C, ak nie je v recepte uvedené inak. Nepoužívajte horúcu vodu, pretože tým zničíte kvasinky.
Prečo je teplota pečenia taká nízka?	Vzhľadom na malý a uzatvorený vnútorný priestor pekárne a blízkosť ohrievacieho telesa je teplota pri pečení nižšia než v klasickej rúre, no je dosť vysoká, aby upiekla efektívne a rovnomerne chlieb. Testovanie dokázalo, že chlieb pečený v rúre sa obvykle pečie pri teplote 190 °C a v pekární je možné ho piecť aj pri 150 °C. Pri použití alebo vytváraní vlastného receptu odporúčame najprv použiť prednastavené odporúčané teploty pečenia, než upravíte teplotu a/alebo čas pečenia.

PEČENIE CHLEBA

PROBLÉM	RIEŠENIE
Vypadol prúd. Čo mám robiť?	Ak dôjde k náhlemu výpadku prúdu na 60 minút a menej, automaticky sa aktivuje bezpečnostná ochranná poistka, ktorá po obnovení dodávky spustí program od momentu, keď došlo k prerušeniu.
Omylom som zrušil/a program vo fáze hnetenia. Čo mám robiť?	Znovu vyberte program, spustíte ho. Cesto prejde znovu fázou hnetenia. Výsledkom môže byť väčší a ľahší chlieb.
Omylom som zrušil/a program vo fáze kysnutia. Čo mám robiť?	Vypnite pekáreň. Nechajte cesto vnútri formy so zatvoreným vekom. Nechajte cesto vykysnúť až takmer k okraju. Potom pekáreň znovu zapnite. Zvoľte program BAKE ONLY, nastavte potrebnú teplotu a čas pečenia a stlačte tlačidlo START PAUSE na spustenie programu.
Omylom som zrušil/a program vo fáze pečenia. Čo mám robiť?	Zvoľte program BAKE ONLY, nastavte potrebnú teplotu a čas pečenia a stlačte tlačidlo START PAUSE na spustenie programu.
Prečo chlieb nevykysol?	Chlieb nevykysol z niekoľkých dôvodov. Skontrolujte múku a jej obsah bielkovín. Odporúčame používať múku s aspoň 11 – 12 % obsahom bielkovín. Kvasinky sa neaktivovali, skontrolujte dátum spotreby na balení, skontrolujte množstvo a teplotu suroviny – tekutiny (27 °C) a sypkej suroviny (20 – 25 °C).
Prečo sa v chlebe tvoria veľké diery?	Občas sa môže stať, že vzduchové bublinky sa nahromadia na jednom mieste počas fázy kysnutia a v tomto stave sa chlieb upeče. Môže to byť spôsobené príliš veľkým množstvom vody a/alebo kvasníc alebo nedostatkom múky. Skontrolujte suroviny v recepte a spôsob ich zmerania a zváženia.
Prečo sa vršok chleba prepadol?	Obvykle sa tak stane, pretože nie sú vyvážené suroviny alebo ste použili múku s nízkym obsahom bielkovín. Skontrolujte metódu zmerania/zváženia surovín. Príliš mnoho droždia, vody alebo iných tekutín alebo nedostatok múky môže spôsobiť, že je upečený chlieb bledý zhora a počas pečenia sa prepadne.
Prečo chlieb občas mení svoju výšku a tvar?	Chlieb je citlivý na svoje okolité prostredie a môže byť ovplyvnený nadmorskou výškou, vlhkosťou, počasím, izbovou teplotou, nastaveným časom odloženého štartu a fluktuáciou prúdu. Tvar chleba môže byť takisto ovplyvnený použitými surovinami, ak napr. použijete staré suroviny, alebo ich nesprávne zväžite.
Prečo je celozrnný chlieb menší než biely chlieb?	Celozrnná chlebová múka a niektoré špeciálne zrná nekysnú rovnako ako chlebová múka. Výsledkom je menší bochník s hutnejšou striedkou.
Prečo sa farba chleba mení?	Suroviny a ich vlastnosti môžu spôsobiť inú farbu prepečenia. Skúste zmeniť stupeň prepečenia kôrky alebo upraviť teplotu a/alebo čas pečenia. Takisto môže kôrka stmavnúť počas fázy keep warm (uchovanie v teple). Odporúčame vybrať chlieb pred touto fázou.
Prečo má chlieb občas zvláštnu vôňu?	Príliš mnoho droždia alebo staré suroviny, obzvlášť múka a voda, môžu spôsobiť zvláštnu vôňu až zápach. Používajte vždy čerstvé suroviny a vážte presne.

PROBLÉM

RIEŠENIE

Prečo je múka občas pripečená na stranách chleba?

Počas fázy hnetenia sa môže malé množstvo múky občas prichytiť na strany formy a pripieť sa na strany chleba. Odrežte takúto múku zo strán chleba ostrým nožom. Nabudúce vyskúšajte počas fázy 2. hnetenia zotrieť zvyšky nezmiešanej múky zo stien formy pomocou gumovej stierky. Toto je obzvlášť dôležité pri programoch GLUTEN FREE a YEAST FREE. Môžete takisto vyskúšať potrieť dno a steny formy do polovice stolným olejom pred vložením surovín na chlieb bez droždia a pomocou gumovej stierky uvoľniť chlieb pred vybratím.

Prečo sa hnetací hák vybral spolu s chlebom?

To sa môže stať, pretože je hnetací hák vyberateľný. Pomocou nekovového kuchynského náčinia odstráňte hák z upečeného chleba pred jeho nakrájaním. Buďte opatrní, hák je horúci. Prípadne môžete vybrať hák ešte pred začatím fázy pečenia.

Prečo z pekárne uniká dym?

Ide o normálny jav, keď z pekárne počas prvého použitia uniká slabý dym, keďže sa vypaľuje ochranná vrstva na ohrievacom telese. A je normálne, že para uniká z ventilačnej mriežky.

No dym sa môže tvoriť aj z rozliatych surovín do vnútorného priestoru pekárne. Bez nutnosti vypnutia pekárne odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky. Pomocou mäkkej hubky mierne navlhčenej v teplej vode (nesmie byť kovová ani spôsobovať poškrabanie), utrite napečené suroviny, utrite dosucha vonkajšiu stranu formy na chlieb, vnútorný priestor pekárne a ohrievacieho telesa. Buďte opatrní, tieto časti môžu byť veľmi horúce. Znovu zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky. Bezpečnostná poistka automaticky obnoví program od miesta, v ktorom bol prerušený.

ODLOŽENÝ ŠTART

PROBLÉM	RIEŠENIE
Nie je možné nastaviť dlhší čas než 13 hodín.	Ak by boli suroviny ponechané vo forme dlhší čas než 13 hodín, mohlo by dôjsť k ich úplnému znehodnoteniu alebo fermentácii. To sa môže stať hlavne v lete, keď by ste mali zvoliť kratší čas odloženého štartu.
Prečo nie je možné použiť niektoré suroviny pri funkcii odloženého štartu?	Suroviny obsahujúce bielkoviny, ako sú mlieko, syr, vajcia, slanina a pod., podliehajú skaze a môžu sa skaziť, ak sa neskladujú v chlade dlhšie než 1 hodinu.

DÁVKOVAČ NA SUŠENÉ OVOCIE A ORECHY

PROBLÉM	RIEŠENIE
Dno dávkovača na sušené ovocie a orechy je otvorené.	Otvorte veko a zdvihnite ho smerom hore. Dno dávkovača je možné identifikovať ako rad ventilačných otvorov. Zatlačte na dno, kým nezacvakne.



NADMORSKÁ VÝŠKA A KLIMATICKÉ PODMIENKY

PROBLÉM	RIEŠENIE
Bývam v oblasti s vysokou nadmorskou výškou, akú úpravu nastavenia mám vykonať?	V oblastiach s vysokou nadmorskou výškou, 900 m a viac: Cesto kysne rýchlejšie, pretože je tu redší vzduch. Znížte množstvo droždia o ¼ lyžičky. Ak cesto stále rýchlo kysne, znížte množstvo droždia o ďalšiu ¼ lyžičky, až budete znovu piecť ten istý chlieb. Môžete takisto skúsiť pridať trochu viac soli a menej cukru, aby ste znížili účinnosť kvasiniek v drozdí a podporili pomalšie, ale rovnomernejšie kysnutie. Múka je suchšia, preto bude absorbovať viac tekutiny. Použite menej múky alebo pridajte viac tekutín, ale kontrolujte konzistenciu cesta.
Bývam v suchom/vlhkom prostredí. Akú úpravu nastavenia mám vykonať?	V oblastiach suchej klímy je múka suchšia vo vyššej nadmorskej výške, preto bude absorbovať viac tekutiny. Použite menej múky alebo pridajte viac tekutín, ale kontrolujte konzistenciu cesta. V oblastiach vlhkej klímy znížte množstvo droždia o ¼ lyžičky. Ak cesto stále rýchlo kysne, znížte množstvo droždia o ďalšiu ¼ lyžičky, až budete znovu piecť ten istý chlieb.

PROBLÉM	ŽIADNY POHYB VO FORME	VLHKÝ ALEBO LEPKAVÝ CHLIEB	CHLIEB KYSNE PRÍLIŠ VYSOKO	CHLIEB NAKYSNE, ALE SPEASNE.	CHLIEB JE MALÝ S HUTNOU STRIEDKOU
Funkčné problémy	Hnetací hák alebo forma nie sú správne zložené. Pozrite inštrukcie o správnom zložení na strane 13.	●			
	Fáza preheat (predhriatie) Počas fázy preheat (predhriatie) sa hnetací hák nepohybuje. Táto fáza je prednastavená pri programoch WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a JAM.	●			
	Na LCD displeji sa zobrazilo – H alebo –H: Vnútrotný priestor pekárne je príliš horúci a neumožní ďalšiu prevádzku, kým nebude teplota znížená. Otvorte veko, vyberte formu na chlieb a nechajte pekáreň dostatočne vychladnúť. Hneď ako je schladená, na LCD displeji sa znovu zobrazí hlavná ponuka. Stlačte tlačidlo START PAUSE na spustenie programu.	●			
	Na LCD displeji sa zobrazilo –L: Pekáreň je príliš chladná a neumožní ďalšiu prevádzku, kým nebude zahriata na prevádzkovú teplotu. Umiestnite pekáreň do teplejšej miestnosti, odporúčame izbovú teplotu 25 °C. Hneď ako bude zahriata na prevádzkovú teplotu, na LCD displeji sa znovu zobrazí hlavná ponuka. Stlačte tlačidlo START PAUSE na spustenie programu.	●			
	Veko bolo počas prevádzky otvorené. Neodporúčame otvárať veko počas prevádzky, ak nie je v recepte uvedené inak. Skontrolujte len konzistenciu cesta; alebo potrite polevou a pridajte semienka. Postupujte rýchlo, ale opatrne.	●			●
	Fáza keep warm (uchovanie v teple) Chlieb bol ponechaný v pekární počas fázy keep warm (uchovanie v teple). Vyberte formu pred začatím tejto fázy, potom vyberte chlieb z formy a nechajte na kovovej mriežke vychladnúť.		●		

PROBLÉM	ŽIADNY POHYB VO FORME	VLHKÝ ALEBO LEPKAVÝ CHLIEB	CHLIEB KYSNE PRÍLIŠ VYSOKO	CHLIEB NAKYSNE, ALE SPEASNE.	CHLIEB JE MALÝ S HUTNOU STRIEDKOU
Funkčné problémy	Chlieb nakrájaný ihneď po upečení				
	Para nestihla prirodzene vypchať z chleba. Nechajte chlieb vychladnúť aspoň 20 minút pred nakrájaním.		•		
	E:02				
	Obráťte sa na najbližšie autorizované servisné centrum Sage®.				
	E:02				
	Obráťte sa na najbližšie autorizované servisné centrum Sage®.				
Voda	Nedostatok				
	Skontrolujte konzistenciu cesta počas fázy knead 2 (2. hnetenie). Ak je príliš suché, pridajte vodu (27 °C) – asi ½ – 1 lyžicu.				•
	Príliš veľa				
	Skontrolujte konzistenciu cesta počas fázy knead 2 (2. hnetenie). Ak je príliš vlhké, pridajte 1 lyžicu múky.		•	•	•
	Príliš horúca alebo studená voda				
	Tekutiny by mali mať teplotu 27 °C, ak nie je uvedené inak.				•
Múka	Nedostatok				
	Skontrolujte konzistenciu cesta počas fázy knead 2 (2. hnetenie). Ak je príliš vlhké, pridajte 1 lyžicu múky.			•	
	Príliš veľa				
	Skontrolujte konzistenciu cesta počas fázy knead 2 (2. hnetenie). Ak je príliš suché, pridajte vodu (27 °C) – asi ½ – 1 lyžicu.				•
	Zlý typ				
	Odporúčame používať múku uvedenú v recepte. Na pečenie chleba používajte chlebovú múku s obsahom bielkovín aspoň 11 – 12 %, aby ste zaistili správnu pružnosť cesta.				•

PROBLÉM	ŽIADNY POHYB VO FORME	VLHKÝ ALEBO LEPKAVÝ CHLIEB	CHLIEB KYSNE PRÍLIŠ VYSOKO	CHLIEB NAKYSNE, ALE SPEASNE.	CHLIEB JE MALÝ S HUTNOU STRIEDKOU
Droždie	Nedostatok Zvýšte množstvo o ¼ lyžičky.				●
	Príliš veľa Znížte množstvo o ¼ lyžičky.		●	●	●
	Zlý typ Odporúčame používať aktívne suché droždie pre všetky štandardné programy a instantné droždie pre rýchle programy.		●		●
	Staré droždie Skontrolujte dátum spotreby na balení. Riadte sa tipmi týkajúcimi sa čerstvosti droždia.				●
	Droždie sa predčasne aktivovalo. Vždy sa uistite, že ste do formy na chlieb vložili suroviny v poradí uvedenom v recepte a oddelili ste tekutiny od droždia. Pri použití funkcie odloženého štartu vytvorte v múke malú jamku (uistite sa, že nezasahuje do vrstiev tekutín, soli alebo cukru), do ktorej vložíte droždie.				●
Cukor	Nedostatok Cukor je dôležitou súčasťou procesu výroby chleba a poskytuje „potravu“ kvasinkám. Neodporúčame používať umelé sladidlá tekuté alebo v prášku.				●
	Použitie neodporúčaných surovín a množstiev Používajte iba odporúčané suroviny, náhradky a množstvá. Výsledky sa môžu líšiť, keď použijete iný recept.		●	●	●

Prehľad receptov pre vlastné programy

Číslo receptu #: _____

Názov: _____

Program: _____

Stupeň prepečenia kôrky: _____

Veľkosť bochníka: _____

FÁZA	TEPLOTA/ČAS
Teplota predhriatia	_____
Čas predhriatia	_____
Čas 1. hnetenia	_____
Čas 2. hnetenia	_____
Teplota kysnutia	_____
Čas 1. kysnutia	_____
Čas 1. preloženia	_____
Čas 2. kysnutia	_____
Čas 2. preloženia	_____
Čas 3. kysnutia	_____
Čas pečenia	_____
Teplota pečenia	_____
Čas uchovania v teple	_____
CELKOVÝ ČAS PROGRAMU	_____

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Názov: _____

Program: _____

Stupeň prepečenia kôrky: _____

Veľkosť bochníka: _____

FÁZA	TEPLOTA/ČAS
------	-------------

Teplota predhriatia	
---------------------	--

Čas predhriatia	
-----------------	--

Čas 1. hnetenia	
-----------------	--

Čas 2. hnetenia	
-----------------	--

Teplota kysnutia	
------------------	--

Čas 1. kysnutia	
-----------------	--

Čas 1. preloženia	
-------------------	--

Čas 2. kysnutia	
-----------------	--

Čas 2. preloženia	
-------------------	--

Čas 3. kysnutia	
-----------------	--

Čas pečenia	
-------------	--

Teplota pečenia	
-----------------	--

Čas uchovania v teple	
-----------------------	--

CELKOVÝ ČAS PROGRAMU	
-------------------------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Názov: _____

Program: _____

Stupeň prepečenia kôrky: _____

Veľkosť bochníka: _____

FÁZA	TEPLOTA/ČAS
Teplota predhriatia	
Čas predhriatia	
Čas 1. hnetenia	
Čas 2. hnetenia	
Teplota kysnutia	
Čas 1. kysnutia	
Čas 1. preloženia	
Čas 2. kysnutia	
Čas 2. preloženia	
Čas 3. kysnutia	
Čas pečenia	
Teplota pečenia	
Čas uchovania v teple	
CELKOVÝ ČAS PROGRAMU	

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Názov: _____

Program: _____

Stupeň prepečenia kôrky: _____

Veľkosť bochníka: _____

FÁZA	TEPLOTA/ČAS
------	-------------

Teplota predhriatia	
---------------------	--

Čas predhriatia	
-----------------	--

Čas 1. hnetenia	
-----------------	--

Čas 2. hnetenia	
-----------------	--

Teplota kysnutia	
------------------	--

Čas 1. kysnutia	
-----------------	--

Čas 1. preloženia	
-------------------	--

Čas 2. kysnutia	
-----------------	--

Čas 2. preloženia	
-------------------	--

Čas 3. kysnutia	
-----------------	--

Čas pečenia	
-------------	--

Teplota pečenia	
-----------------	--

Čas uchovania v teple	
-----------------------	--

CELKOVÝ ČAS	
-------------	--

PROGRAMU	
----------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____
 Názov: _____
 Program: _____
 Stupeň prepečenia kôrky: _____
 Veľkosť bochníka: _____

FÁZA	TEPLOTA/ČAS
Teplota predhriatia	
Čas predhriatia	
Čas 1. hnetenia	
Čas 2. hnetenia	
Teplota kysnutia	
Čas 1. kysnutia	
Čas 1. preloženia	
Čas 2. kysnutia	
Čas 2. preloženia	
Čas 3. kysnutia	
Čas pečenia	
Teplota pečenia	
Čas uchovania v teple	
CELKOVÝ ČAS PROGRAMU	

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____
Názov: _____
Program: _____
Stupeň prepečenia kôrky: _____
Veľkosť bochníka: _____

SUROVINY

FÁZA	TEPLOTA/ČAS
------	-------------

Teplota predhriatia	_____
Čas predhriatia	_____
Čas 1. hnetenia	_____
Čas 2. hnetenia	_____
Teplota kysnutia	_____
Čas 1. kysnutia	_____
Čas 1. preloženia	_____
Čas 2. kysnutia	_____
Čas 2. preloženia	_____
Čas 3. kysnutia	_____
Čas pečenia	_____
Teplota pečenia	_____
Čas uchovania v teple	_____
CELKOVÝ ČAS PROGRAMU	_____

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Názov: _____

Program: _____

Stupeň prepečenia kôrky: _____

Veľkosť bochníka: _____

FÁZA	TEPLOTA/ČAS
------	-------------

Teplota predhriatia	
---------------------	--

Čas predhriatia	
-----------------	--

Čas 1. hnetenia	
-----------------	--

Čas 2. hnetenia	
-----------------	--

Teplota kysnutia	
------------------	--

Čas 1. kysnutia	
-----------------	--

Čas 1. preloženia	
-------------------	--

Čas 2. kysnutia	
-----------------	--

Čas 2. preloženia	
-------------------	--

Čas 3. kysnutia	
-----------------	--

Čas pečenia	
-------------	--

Teplota pečenia	
-----------------	--

Čas uchovania v teple	
-----------------------	--

CELKOVÝ ČAS	
-------------	--

PROGRAMU	
----------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Názov: _____

Program: _____

Stupeň prepečenia kôrky: _____

Veľkosť bochníka: _____

FÁZA	TEPLOTA/ČAS
Teplota predhriatia	_____
Čas predhriatia	_____
Čas 1. hnetenia	_____
Čas 2. hnetenia	_____
Teplota kysnutia	_____
Čas 1. kysnutia	_____
Čas 1. preloženia	_____
Čas 2. kysnutia	_____
Čas 2. preloženia	_____
Čas 3. kysnutia	_____
Čas pečenia	_____
Teplota pečenia	_____
Čas uchovania v teple	_____
CELKOVÝ ČAS PROGRAMU	_____

SUROVINY

POZNÁMKY

Prehľad programov a časov

Program: Basic

VEĽKOSŤ/KÔRKA	1. HNENENIE	2. HNENENIE	TEPLOTA KYSNUTIA (°C)	1. KYSNUTIE	PRELOŽENIE	2. KYSNUTIE	TVAROVANIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	TEPLOTA PEČENIA (°C)	CELKOVÝ ČAS (HOD:MIN)	UCHOVANIE V TEPLE
0,5 kg Light	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	30 min	140	2:49	1 hod
0,5 kg Medium	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	40 min	140	2:59	1 hod
0,5 kg Dark	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	142	3:09	1 hod
0,75 kg Light	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	35 min	140	2:55	1 hod
0,75 kg Medium	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	45 min	140	3:05	1 hod
0,75 kg Dark	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	55 min	142	3:15	1 hod
1 kg Light	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	40 min	140	3:01	1 hod
1 kg Medium	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	140	3:11	1 hod
1 kg Dark	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 hod	142	3:21	1 hod
1,25 kg Light	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	140	3:10	1 hod
1,25 kg Medium	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 hod	140	3:20	1 hod
1,25 kg Dark	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 hod. 10 min	142	3:30	1 hod

Program: Crusty Loaf

VEĽKOSŤ/KÔRKA	1. HNENENIE	2. HNENENIE	TEPLOTA KYSNUTIA (°C)	1. KYSNUTIE	PRELOŽENIE	2. KYSNUTIE	TVAROVANIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	TEPLOTA PEČENIA (°C)	CELKOVÝ ČAS (HOD:MIN)	UCHOVANIE V TEPLE
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 hod	50 min	145	3:25	1 hod
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 hod	55 min	145	3:30	1 hod
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 hod	52 min	145	3:27	1 hod
0,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 hod	1 hod. 5 min	145	3:40	1 hod

Možnosť výberu stupňa prepečenia kôrky a zrýchlenia programu nie je dostupná pri tomto programe.

Program: Basic Rapid

VEĽKOSŤ/KÓRKA	1. HNENENIE	2. HNENENIE	TEPLOTA KYSNUTIA (°C)	1. KYSNUTIE	PRELOŽENIE	2. KYSNUTIE	TVAROVANIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	TEPLOTA PEČENIA (°C)	CELKOVÝ ČAS (HOD:MIN)	UCHOVANIE V TEPLE
0,5 kg Light	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	30 min	140	1:49	1 hod
0,5 kg Medium	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	1:59	1 hod
0,5 kg Dark	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	142	2:09	1 hod
0,75 kg Light	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	35 min	140	1:55	1 hod
0,75 kg Medium	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	45 min	140	2:05	1 hod
0,75 kg Dark	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	55 min	142	2:15	1 hod
1 kg Light	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:01	1 hod
1 kg Medium	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:11	1 hod
1 kg Dark	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 hod	142	2:21	1 hod
1,25 kg Light	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:10	1 hod
1,25 kg Medium	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 hod	140	2:20	1 hod
1,25 kg Dark	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 hod. 10 min	142	2:30	1 hod

Program: Sweet

VEĽKOSŤ/KÓRKA	1. HNENENIE	2. HNENENIE	TEPLOTA KYSNUTIA (°C)	1. KYSNUTIE	PRELOŽENIE	2. KYSNUTIE	TVAROVANIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	TEPLOTA PEČENIA (°C)	CELKOVÝ ČAS (HOD:MIN)	UCHOVANIE V TEPLE
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 hod	123	3:20	1 hod
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 hod. 2 min	123	3:22	1 hod
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 hod. 5 min	123	3:25	1 hod
0,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 hod. 10 min	123	3:30	1 hod

Možnosť výberu stupňa prepečenia kôrky a zrýchlenia programu nie je dostupná pri tomto programe.

Program: Wholewheat

VEĽKOSŤ/KÓRKA	TEPLOTA PREDHRIATIA (°C)	1. HNENENIE	2. HNENENIE	TEPLOTA KYSNUTIA (°C)	1. KYSNUTIE	PRELOŽENIE	2. KYSNUTIE	TVAROVANIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	TEPLOTA PEČENIA (°C)	CELKOVÝ ČAS (HOD:MIN)
0,5 kg Light	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	35 min	140	3:24
0,5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	40 min	140	3:29

0,5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	48 min	142	3:37
0,75 kg Light	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	37 min	140	3:27
0,75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	42 min	140	3:32
0,75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	50 min	142	3:40
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	53 min	142	3:44
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	45 min	140	3:36
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	40 min	140	3:31
1,25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	1 hod. 3 min	142	3:53
1,25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	55 min	140	3:45
1,25 kg Light	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	50 min	140	3:40

Program: Wholewheat Rapid

VEĽKOSŤ/KÔRKA	TEPLOTA PREDHRIATIA (°C)	1. HNETENIE	2. HNETENIE	TEPLOTA KYSNUTIA (°C)	1. KYSNUTIE	PRELOŽENIE	2. KYSNUTIE	TVAROVANIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	TEPLOTA PEČENIA (°C)	CELKOVÝ ČAS (HOD:MIN)
0,5 kg Light	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	35 min	140	2:09
0,5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:14
0,5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	48 min	142	2:22
0,75 kg Light	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	37 min	140	2:12
0,75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	42 min	140	2:17
0,75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	142	2:25
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:16
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	45 min	140	2:21
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	53 min	142	2:19
1,25 kg Light	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:25
1,25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	55 min	140	2:30
1,25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 hod. 3 min	142	2:38

Program: Dough

TYP	1. HNETENIE	2. HNETENIE	TEPLOTA KYSNUTIA (°C)	KYSNUTIE	CELKOVÝ ČAS (HOD:MIN)
Dought (Cesto)	5 min	25 min	32	60 min	1:30
Pizza	5 min	15 min	32	60 min	0:50

Všetky majú samostatný program.

Program: Gluten Free

VEĽKOSŤ/KÓRKA	1. HNETENIE	2. HNETENIE	TEPLOTA KYSNUTIA (°C)	1. KYSNUTIE	TVAROVANIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	TEPLOTA PEČENIA (°C)	CELKOVÝ ČAS (hod./min)	UCHOVANIE V TEPLE
1 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	45 min	135	2:45	1 hod
1 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	50 min	135	2:50	1 hod
1 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	55 min	137	2:55	1 hod
1,25 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	50 min	135	2:50	1 hod
1,25 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	55 min	135	2:55	1 hod
1,25 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	1 hod	137	3:00	1 hod



Tartalom

126	Fontos biztonsági intézkedések	
135	Az új készülékének leírása	
138	Az új készülékének kezelése	
	- Kiegészítő funkciók.....	153
	- PAUSE (Megszakítás) funkció	153
	- DELAY START (Késleltetett indítás) funkció.....	155
	- MODIFY (Módosítás) funkció	156
	- CUSTOM (Saját program) funkció.....	158
153	Tippek és ötletek	
	- Kenyérkészítési tippek.....	159
	- Néhány szó az alapanyagokról.....	161
165	Karbantartás és tisztítás	
167	Hibaelhárítás	
175	A saját programok receptjeinek áttekintése	
184	A programok és az idők áttekintése	

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Mi a Sage®-nél tisztában vagyunk a biztonság fontosságával. Az általunk tervezett és gyártott készülékek nagy hangsúlyt fektetnek az Ön biztonságára. Ennek ellenére kérjük, hogy az elektromos készülékek használatánál óvatosan járjon el, és tartsa be a következő biztonsági utasításokat.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

**AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK
HASZNÁLATA SORÁN BE
KELL TARTANI AZ ALAPVETŐ
BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET,
KÖZTÜK A KÖVETKEZŐKET:**

- Az első használat előtt győződjön meg róla, hogy a hálózati aljzat feszültsége megegyezik a készülék

alsó részén található címkén jelzett feszültséggel. Bármilyen kétség esetén forduljon szakképzett villanszerelőhöz.

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el valamennyi utasítást, és az útmutatót tegye biztonságos helyre esetleges későbbi szükség esetére.
- A készülék első használata előtt távolítson el, és környezetkímélő módon semmisítsen meg minden csomagolóanyagot és reklámcímkét. Ellenőrizze, nem sérült-e a készülék. Semmiképpen ne használjon sérült készüléket, sérült kábelt stb.
- Kisgyermek megfulladásának elkerülése érdekében távolítsa el, és biztonságosan semmisítse

meg a készülék tápkábelének védőcsomagolását.

- Ne használja a készüléket a munkalap vagy asztal peremén. Bizonyosodjon meg róla, hogy a felület egyenes, tiszta, és nem került rá víz vagy egyéb folyadék, liszt vagy más alapanyag. A működés közben fellépő rezgés miatt a készülék elmozdulhat.
- A készüléket ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet. A készüléket a falaktól legalább 10 cm távolságban helyezze el. Ezzel elkerülheti, hogy a keletkező hő hatására a felület elszíneződjön.
- A készüléket mindig stabil hőálló felületre helyezze. Ne használja

a készüléket textillel borított felületen, függöny vagy más gyúlékony anyag közelében.

- A készülék semelyik részét ne tegye gáz-, villany- vagy mikrohullámú sütőbe, se forró gáz- vagy villany főzőfelületre.
- A készüléket ne használja fém alátétén, mint pl. a mosogató csepegtetőtálcája.
- Mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja és bekapcsolja, ellenőrizze, hogy teljesen és megfelelően össze van-e állítva. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található utasításokat.
- Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval

vagy bármilyen más tartozékkal, ami a készüléket önműködően kapcsolja.

- A fedél és a külső burkolat használat közben felmelegedhet.
- A hozzáférhető felületek hőfoka magasabb lehet, ha a berendezés működésben van.
- Ne érjen a forró felületekhez. Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- A gőz távozására szolgáló nyílások működés közben nagyon forróak. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a fedélre.
- Ne takarja le a szellőzőrácsot működés közben.

- Használjon speciális edényfogó kesztyűt a forró kenyérforma, kenyér vagy lekvár kivételéhez.
- Legyen különösen óvatos, mikor a lekvárt a formából kiönti, mert rendkívül forró lehet.
- Ne tegyen semmilyen alapanyagot közvetlenül a készülékbe. A hozzávalókat mindig a kenyérformába tegye.
- A szárított gyümölcs és diófélék adagolójába ne öntsön folyadékot.
- Ne nyúljon kézzel a készülékbe működés közben. Óvakodjon tőle, hogy hozzáérjen a mozgó alkatrészekhez.
- A készüléket kapcsolja ki és a tápkábelt mindig húzza ki a hálózatból, ha felügyelet nélkül hagyja, a használat befejezése után, mielőtt tisztítani kezdi, mielőtt áthelyezi, szétszedi, összeállítja vagy elrakja.
- A kenyérformát ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Ellenkező esetben a tengely szabadon levő alkatrészei megsérülhetnek. Csak a forma belső felületét mossa.
- Ne hagyja túl sokáig nyitva a fedelet.
- Mindig ellenőrizze, hogy kivette-e a keverőlapátot a kenyérből, mielőtt felszeleteli.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót vízbe, vagy más folyadékba.

- A hálózati csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni.
- Ne használja a készüléket vízforrás, pl. konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb. közelében.
- Ne érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel.
- Működés közben a készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- A terméket mindig sima felületen használja. Ne használja a készüléket ferde felületen, ne helyezze át és ne mozgassa működés közben.
- Ügyeljen rá, hogy a tápkábelt és a csatlakozódugókat ne öntse le vízzel vagy más folyadékkal.
- A készülék tisztításához ne használjon durva súroló- vagy maró hatású szereket.
- A berendezést tartsa tisztán. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található tisztítási utasításokat.
- A készülékben vagy annak közelében ne tároljon és ne használjon gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagokat, pl. gyúlékony gázzal töltött spray-eket.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozódugónál, ne a kábelnél fogva húzza ki.
- Ne használjon más tartozékokat, mint amit a Sage® készülékhez mellékeltek.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. A készülék csatlakoztatásához ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és

a tápkábelt gyermekektől távol kell tartani.

- Ezt a berendezést csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a berendezés biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél és nincsenek felügyelet alatt. A készüléket és a tápkábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék

biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.

- Ajánlatos a készüléket rendszeresen ellenőrizni. A készüléket ne használja, ha bármilyen módon sérült vagy hibás a tápkábel vagy a csatlakozódugó. Minden javítást bízson a legközelebbi Sage® szakszervizre.
- Ez a készülék csak háztartási használatra készült. A készülék nem kereskedelmi használatra készült. Ne használja a készüléket mozgó gépjárműben vagy hajón, ne használja szabad téren, ne használja más célra, mint amire szolgál. Ellenkező esetben sérülés következhet be.

- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást Sage® szakszervizre kell bízni.
- Javasoljuk, hogy szereljen fel áramvédőt (normál biztonsági kapcsolókat a konnektorban), hogy ezzel nagyobb védelmet biztosítson a készülék használata során. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért forduljon a villanyszerelőjéhez.



FIGYELEM

A FEDÉL ÉS A KÜLSŐ BURKOLAT HASZNÁLAT KÖZBEN FELMELEGEDHET.



FIGYELEM

A GŐZ ELVEZETÉSÉRE SZOLGÁLÓ NYÍLÁSOK MŰKÖDÉS KÖZBEN NAGYON FORRÓAK.



FIGYELMEZTETÉS.
Forró felület

NE ÉRJEN HOZZÁ A FORRÓ FELÜLETEKHEZ.

A HOZZÁFÉRHETŐ FELÜLETEK HŐFOKA MAGASABB LEHET, HA A BERENDEZÉS MŰKÖDÉSBEN VAN, ÉS EGY IDEIG A KIKAPCSOLÁSA UTÁN IS.



A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezéseket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-

megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez.

További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára az Európai Unió országában

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván megsemmisíteni, erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.



A termék összhangban van az EU irányelvek követelményeivel.

Változtatások a szövegben, kivitelben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Az angol nyelvű az eredeti változat. A magyar fordítás az eredeti változat alapján készült.

A gyártó címe: HWI International Limited, 48-62 Hennessey Road, Wanchai, Hong Kong

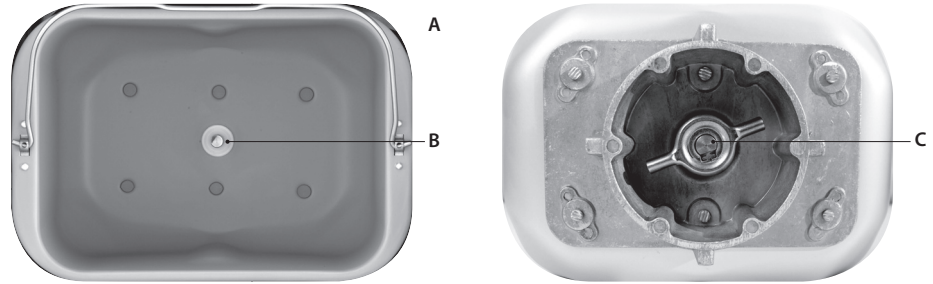
Az uniós importőr címe:
FAST ČR, a. s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany,
Cseh Köztársaság

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT



Az új készülékének leírása




- A. Tapadásmentes felülettel ellátott kenyérforma
- B. Hajtótengely (a kenyérforma belsejében)
- C. Meghajtó (a kenyérforma alsó részében)
- D. Rozsdamentes acél kivitel
A forma belsejében található a fűtőelem és a hajtószerkezet.
- E. Automatikus adagoló szárított gyümölcsök és diófélék hozzáadásához
- F. Betekintőablak
- G. Kivehető fedél
- H. Szellőzőrács
- I. Receptkönyvtartó és a tápkábel helye
- J. WEIGHT|TEMP / UNITS gomb
Ennek a gombnak a megnyomásával válthat a hőmérséklet és tömeg alapértelmezett metrikus egységei (°C és kg) és az angolszász mértékegységek (°F és font) között.





K. BEEPER gomb

Ennek a gombnak  a megnyomásával kikapcsolhatja a hangjelzést.

L. LIGHT gomb

Ez a gomb a kenyérsütő belső terének megvilágítására szolgál.

M. LCD-kijelző háttérvilágítással

N. DELAY START gomb

A késleltetett indítás funkció beállítására és a kenyér elkészülési idejének meghatározására szolgál. A kenyérsütő az adott időpontban automatikusan elindul.

O. MODIFY gomb

A kenyérfőzés egyes szakaszaira vonatkozó alapértelmezett hőmérsékletek és idők módosítására szolgál.

P. CANCEL gomb

- A program bekapcsolása előtti megnyomásával visszatérhet a főmenübe.
- A program bekapcsolása után a gomb megnyomása és nyomva tartása törli a programot.

Q. START|PAUSE gomb

- Nyomja meg a program bekapcsolásához.
- Nyomja meg, és tartsa lenyomva a program megszakításához. Az LCD-kijelzőn villogni kezd a „PAUSE” (Megszakítás) felirat, amíg újra meg nem nyomja a gombot a folytatáshoz.

R. SELECT forgatható gomb

(fordítsa el a kiválasztáshoz, és nyomja meg a megerősítéshez)

- 14 program, 3 héjárnyalat és 4 kenyérméret közül választhat.
- Használja a MODIFY gombbal együtt, ha szeretné megváltoztatni a kenyérfőzés egyes szakaszaira vonatkozó alapértelmezett hőmérsékletet és időt.

S



Lehajtott helyzet

Álló helyzet

S. Lehajtható keverőlapát

A tészta dagasztásakor használatos.

Mindig ellenőrizze, hogy a lehajtható keverőlapát álló helyzetben van behelyezve a megfelelő keveréshez a knead 1 (1. dagasztás) fázisban. A keverőlapát automatikusan lehajlik, majd újra álló helyzetbe kerül a knead 2 (2. dagasztás), rise (kelesztés) és punch-down (áthelyezés) fázisban. A keverőlapát automatikusan lehajlik a bake (sütés) fázisban, hogy a kenyér alján levő nyílás a lehető legkisebb legyen.



MEGJEGYZÉS

Annak ellenére, hogy a keverőlapát automatikusan lehajlik a bake (sütés) fázisban, hogy a kenyér alján levő nyílás a lehető legkisebb legyen, a sütés fázisa előtt ki is veheti, hogy a nyílás még kisebb legyen.

T. Rögzített keverőlapát

Lekvár készítésére szolgál.



MEGJEGYZÉS

A kenyérforma és a lehajtható keverőlapát fogyasztási cikkek. A rájuk vonatkozó jóállás korlátozott.

T



Rögzített keverőlapát



Új készülékének kezelése

ALAPVETŐ KENYÉRSÜTÉSI ÚTMUTATÓ

- Az első használat előtt távolítson el a kenyérsütőről minden csomagolást, reklámmatricát/címkét, a kijelző védőfóliáját is beleértve. Győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, és a tápkábel nem csatlakozik áramforráshoz.
- A kenyérsütő külső burkolatát törölje meg enyhén nedves, meleg vízbe mártott szivaccsal. Törölje szárazra.
- A kenyérforma belső felületét törölje át enyhén nedves, meleg vízbe mártott szivaccsal. Óvatosan öblítse le és törölje szárazra. A kenyérformát ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Ellenkező esetben a tengely szabadon levő alkatrészei megsérülhetnek. Csak a forma belső felületét mossa.
- A lehajtható és a rögzített keverőlapátot mossa el meleg vízben kevés mosogatószerrel egy puha szivacs segítségével. Öblítse le és törölje szárazra őket.

1. A kenyérforma kivétele

- a. Tegye a kenyérsütőt sima és száraz felületre, pl. a konyhapultra. Győződjön meg róla, hogy a tápkábel ki van húzva az aljzatból.
- b. Nyissa ki a fedelet, és a fogantyút felfelé húzva vegye ki a kenyérformát a kenyérsütőgépből.
- c. Ha a forma elakad, engedje el a fogantyút, és formát a pereménél fogva vegye ki.

2. A lehajtható vagy a rögzített keverőlapát behelyezése

- a. A kiválasztott programnak megfelelően tegye be a formába a lapátot (a lehajthatót vagy a rögzítettet). A lapát kivételéhez kövesse az útmutató előző részének utasításait.



MEGJEGYZÉS

Mindig vegye ki a kenyérsütőgépből a kenyérformát, mielőtt a lapátokat és az alapanyagokat beteszi. Ezzel biztosíthatja, hogy ne kerüljön alapanyag a kenyérsütőgép belsejébe, a fűtőtestre és a hajtórendszerre.

- b. Győződjön meg róla, hogy se a kenyérformában lévő tengelyen, se a lapátok nyílásaiban (beleértve a „D” alakú nyílást és az akasztó környékét) nem maradt kenyér- vagy alapanyagmaradék az előző sütésből.
- c. Illessze össze a „D” alakú nyílással ellátott lapátot a forma belsejében levő, szintén „D” alakú hajtótengellyel. Helyezze fel stabilan. A lapátnak együtt kell forognia a hajtótengellyel, a lehajtható résznek mozgathatónak kell maradnia. Fontos, hogy a lapátot helyesen tegye a hajtótengelyre, ezzel biztosítja, hogy gép az alapanyagokat alaposan összekeveri és dagasztja.

Lapát



Hajtótengely



Helyezze fel stabilan



- d. A lehajtható keverőlapát használatakor győződjön meg róla, hogy álló helyzetben van betéve, hogy a knead 1 (1. dagasztás) fázisban megfelelően keverje össze az alapanyagokat.

- e. A keverőlapát automatikusan lehajlik, majd újra álló helyzetbe kerül a knead 2 (2. dagasztás), rise (kelesztés) és punch-down (áthelyezés) fázisban. A keverőlapát automatikusan lehajlik a bake (sütés) fázisban, hogy a kenyér alján levő nyílás a lehető legkisebb legyen.

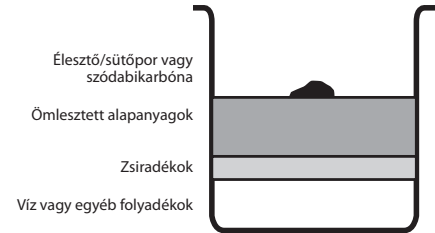


3. Az alapanyagok berakása a formába

- a. Mielőtt az alapanyagokat a formába teszi, győződjön meg róla, hogy:
- **Frissek.** Különösen a friss liszt és élesztő fontos – ellenőrizze a felhasználhatóság dátumát a csomagoláson. Arról, hogyan ellenőrizheti az élesztő frissességét, az útmutató további, „Néhány szó az alapanyagokról” c. részében tájékozódhat.
 - **Pontosan vannak lemérve.** Kövesse az útmutató további, „Néhány szó az alapanyagokról” c. részében található utasításokat.

- **Megfelelő a hőmérsékletük.** Ha a receptben nem szerepel másként, minden folyadéknak 27°C hőmérsékletűnek, az ömlesztett alapanyagoknak 20°C – 25°C, azaz szobahőmérsékletűnek kell lennie. A túl alacsony vagy túl magas hőmérséklet tönkretelheti az élesztőt, és a kenyér elégtelenül vagy egyáltalán nem kel meg.

- b. A formába a receptben megadott sorrendben tegye be az alapanyagokat, hogy jól összekeveredjenek, és a tészta megfelelően megkeljen. Törölje le a forma peremére vagy külső oldalára kifolyt vagy kiszóródott alapanyagot. Győződjön meg róla, hogy a forma külső felülete tiszta és száraz.



MEGJEGYZÉS

A formába ne tegyen túl sok vagy túl kevés alapanyagot, mert lehet, hogy nem keveredik jól össze. Az eSzakácskönyvünkben megadott receptek 0,5 – 1,25 kg súlyú cipókra vonatkoznak. Saját recept létrehozásakor kövesse azt az általános szabályt, hogy a liszt mennyisége minimum 300 g, maximum 750 g legyen. Lekvár készítésekor az a szabály, hogy 500 g gyümölcs a maximális megengedett mennyiség. 500 g gyümölcshöz kb. 295 g – 375 g fehér cukorra és 2 evőkanál pektinporra lesz szükség.

* eSzakácskönyvünket letöltheti www.sageappliances.hu címen található weboldalunkról.

4. A forma behelyezése a kenyérsütőgépbbe

- a. A kenyérforma alsó részén lévő meghajtót illeszse hozzá a kenyérsütőgépből lévő meghajtórendszerhez. Szükség esetén fordítsa el a meghajtót, hogy illeszkedjen a meghajtórendszerhez. Alaposan nyomja lefelé a formát.
- b. Fontos, hogy a forma megfelelően legyen rátéve a hajtótengelyre, ezzel biztosítja a keverőlapát helyes működését.
- c. Csjukja le a fedelet. Ne nyissa fel a fedelet működés közben, hacsak a recept másképp nem rendelkezik, pl. hogy ellenőrizze a tészta állagát kelesztés közben, vagy hogy kenje be a tésztát mázzal / öntettel, és szórjon rá magokat a sütés folyamán. Kövesse az útmutató további, „PAUSE (Megszakítás) funkció” c. részében található utasításokat.

5. A szárított gyümölcsökhöz és diófélékhez való adagoló töltése

A szárított gyümölcsökhöz és diófélékhez való automatikus adagoló dagasztás közben az előre beprogramozott időben szárított gyümölcsöt, diót, csokoládédarabokat, magokat vagy egyéb megfelelő alapanyagot enged a tésztába. Ha ezek korábban kerülnének a tésztába, a túlzott dagasztás miatt az alapanyagok tönkremennének, mielőtt elnyernék formájukat és ízüket a tésztában.


- a. Nyissa ki az automatikus adagoló fedelét. Enyhén nyomja meg az adagoló fenekét, így ellenőrizze, hogy az adagoló alulról zárt, mielőtt beleteszi az alapanyagokat. A maximális mennyiség 120 g. Ha nyitva van, kövesse az útmutató további, „Hibaelhárítás” c. részében található utasításokat.
- b. Győződjön meg róla, hogy a forma be van téve a kenyérsütőgépbbe, és a fedél le van zárva. Ha úgy akar alapanyagokat tenni az adagolóba, hogy a forma nincs elhelyezve a kenyérsütőben, vagy a fedél nyitva van, sütés közben az alapanyag beeshet a kenyérsütőgép belső részébe.

c. Soha ne felejtse el:

- Az alapanyagok olyan méretűek legyenek, hogy a szellőzőnyílásokon keresztül ne eshessenek be az adagoló alsó részébe. Javasoljuk, hogy berakás előtt válassza el egymástól azokat az alapanyagokat, amelyek összeragadhatnak, pl. mazsolát és egyéb szárított gyümölcsöket.
 - Az adagolóba ne öntsön folyadékot.
 - A kandírozott szárított gyümölcsöt, pl. cseresznyét, gyömbért, ananászt stb. meg kell mosni és alaposan meg kell szárítani egy konyhai törülkövel, mielőtt beteszi az adagolóba. A ragadós alapanyagokat megszórhhatja liszttel.
 - A tartósított vagy konzerv alapanyagokat pl. olajbogyót, szárított paradicsomot alaposan le kell szűrni, és meg kell szárítani egy konyhai törülkövel, mielőtt beteszi az adagolóba.
 - Javasoljuk, hogy az adagolót minden használat után tisztítsa meg meleg vízben megnedvesített puha szivaccsal.
- d. Az adagoló a BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE és minden DOUGH programban automatikusan beleengedi az alapanyagokat a tésztába. A tészta készítése közben hallhatja, ahogy az adagoló alja kinyílik, és az alapanyag beömlik a tésztába. Ez normális jelenség. Így adja hozzá az adagoló automatikusan az alapanyagokat a tésztához.



TIPP

Ha több mint 120 g alapanyagot akar hozzáadni, nyissa ki a fedelet, és adja hozzá az alapanyagot kézzel, amint megszólal az „add-in” hangjelzés. Győződjön meg róla, hogy a hangjelzés be van kapcsolva – az LCD-kijelzőn nem világít a  ikon. Nem kell megnyomni és nyomva tartani a CANCEL gombot az alapanyagok hozzáadásához, mert ezzel az egész programot megszakítaná.

6. A tápkábel csatlakoztatása a hálózati aljzatba

- Teljesen tekerje le a tápkábelt, és dugja a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatba.
- Megszólal egy hangjelzés, és az LCD-kijelző kigyullad. Megjelenik a programválaszték, és a kurzor az alapértelmezett BASIC programra mutat.

7. Program kiválasztása

- Forgassa a **SELECT** gombot, amíg a kurzor meg nem áll az Ön által kívánt programon. Nyomja meg a **SELECT** gombot a kiválasztás megerősítéséhez.
- Ha véletlenül nem a megfelelő programot választotta, nyomja meg a **CANCEL** gombot a főmenübe történő visszalépéshez, és válasszon újra programot.

8. A héj sütési fokozatának kiválasztása

- Ha a kiválasztott programban megválasztható a héj sütési fokozata, az LCD-kijelzőn villog a „CRUST” felirat és az alapértelmezett fokozat. A fokozat módosításához forgassa a **SELECT** gombot, amíg a kurzor meg nem áll a héj kívánt sütési fokozatán – LIGHT (enyhén sült héj, világos kenyér), MEDIUM (közepesen sült héj, aranybarna kenyér) vagy DARK (nagyon megsült héj, sötétbarna kenyér). Nyomja meg a **SELECT** gombot. A héj sütési fokozatát a BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID és GLUTEN FREE programban lehet beállítani.
- Ha véletlenül nem a megfelelő fokozatot választotta, nyomja meg a **CANCEL** gombot a főmenübe történő visszalépéshez, és válasszon újra héjsütési fokozatot.

9. Cipóméret kiválasztása

- Ha a kiválasztott programban megválasztható cipó mérete, az LCD-kijelzőn villog a „SIZE” felirat és az alapértelmezett

cipóméret. A beállítás módosításához forgassa a **SELECT** gombot, amíg a kurzor meg nem áll a kívánt cipóméreten – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg vagy 1,25 kg. Nyomja meg a **SELECT** gombot a jóváhagyáshoz. A cipó méretét a BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF és SWEET programban lehet beállítani. A GLUTEN FREE programban csak 1,0 kg és 1,25 g közül lehet választani.

- Ha véletlenül nem a megfelelő cipóméretet választotta, nyomja meg a **CANCEL** gombot a főmenübe történő visszalépéshez, és válassza ki újra a cipó méretét.



MEGJEGYZÉS



Noha a kenyérsütőgépben 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg vagy 1,25 kg méretű cipót is lehet készíteni, javasoljuk, hogy nagyobb méretet válasszon, hogy kiegyensúlyozott és izletes kenyeret kapjon. A 0,5 kg-s kenyér alapanyagai nem tudják ideálisan kitölteni a formát. Ez különösen a teljes kiőrlésű vagy más, speciális alapanyagokat tartalmazó kenyérré vonatkozik. Ez az egyik oka annak, hogy bizonyos beállítások csak korlátozott mértékben vagy egyáltalán nem teszik lehetővé a cipóméret megválasztását.



A cipóméret – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg és 1,25 kg – csak tájékoztató jellegű. A különböző alapanyagok befolyással vannak a kisütött kenyér tömegére és méretére.



Példa:



- Az a 0,5 kg-os kenyér, amelyekben szárított gyümölcs és dió van, nehezebb lesz, mint a hozzáadott alapanyag nélküli 0,5 kg-os kenyér.
- 0,5 kg 100%-ban teljes kiőrlésű kenyér kisebb lesz, mint egy 0,5 kg-os hagyományos fehér kenyér, mivel a teljes kiőrlésű liszt nem kell meg akkorára, mint a finomliszt.




A PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE



BEÁLLÍTÁS	LAPÁT	LEÍRÁS	SÜTÉSI FOKOZAT	CIPÓMÉRET	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
CUSTOM (Egyéni program)	A kiválasztott beállítástól függ.	Ez a program lehetővé teszi, hogy módosítsa az előre beállított és javasolt hőmérsékletet és időt az előmelegítés, dagasztás, kelesztés, áthelyezés, sütés és melegen tartás során, hogy pontosan megfeleljenek egy speciális receptnek vagy személyes ízlésének. Ezek azután mentésre kerülnek a kenyérsütőgép memóriájába. Ez a program különösen hasznos, ha gyakran készíti el kedvenc kenyérreceptjét. Haladóbb felhasználók számára a kenyérsütőgép ezzel lehetővé teszi, hogy különböző márkájú és típusú liszteket, különböző mennyiségű élesztőt próbálhassanak ki különböző tengerszint feletti magasságon és különböző időjárási viszonyok között. Pl. nedvesebb környezetben a kelesztés időtartamát lerövidítheti.	A kiválasztott beállítástól függ.	A kiválasztott beállítástól függ.	A CUSTOM beállítás használata.
BASIC (Alapprogram)	Lehajtható keverőlapát 	Ez egy univerzális program fehér kenyérhez, teljes kiőrlésű kenyérhez és több mint 50%-ban kenyérlisztet tartalmazó teljes kiőrlésű kenyérhez. Használja ezt a programot kenyérkeverékekből készült kenyér sütésére.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „BASIC” részt.
BASIC RAPID (Gyors alaprogram)	Lehajtható keverőlapát 	Ez egy univerzális program fehér kenyérhez, teljes kiőrlésű kenyérhez és több mint 50%-ban kenyérlisztet tartalmazó teljes kiőrlésű kenyérhez. Használja ezt a programot kenyérkeverékekből készült kenyér sütésére. Jobb eredményt kaphat hosszabb beállítások használatával, hogy optimális textúrát érjen el. Az ebben a részben szereplő speciális recepteknél a RAPID program használata esetén csökkentse ¼ teáskanállal a só mennyiségét és növelje ¼ teáskanállal az élesztő mennyiségét. Ez a módosítás minden receptre érvényes.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „BASIC” részt.

BEÁLLÍTÁS	LAPÁT	LEÍRÁS	SÜTÉSI FOKOZAT	CIPÓMÉRET	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
WHOLE WHEAT (Teljes kiőrlésű kenyér)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program olyan kenyér sütésére alkalmas, amely 50% teljes kiőrlésű lisztet vagy speciális, pl. rozs- vagy hajdinalisztet tartalmaz. Az alapanyagok tulajdonságai miatt a WHOLE WHEAT programmal süötött kenyér általában kisebb és a közepe sűrűbb, mint a BASIC programmal készült. A BASIC programmal azonos eredmény elérése érdekében a WHOLE WHEAT programban van preheat (előmelegítés) fázis, amely felmelegíti az alapanyagokat, hogy az élesztő optimálisan működjön. Ez a fázis lehetővé teszi azt is, hogy a nehéz magok és lisztek beszívják a folyadékokat, mielőtt megpuhulnak és megduzzadnak, a megfelelő sikéreképződés érdekében.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „WHOLE WHEAT” részt.
WHOLE WHEAT RAPID (Gyors teljes kiőrlésű kenyér)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program olyan kenyér sütésére alkalmas, amely 50% teljes kiőrlésű lisztet vagy speciális, pl. rozs- vagy hajdinalisztet tartalmaz. A WHOLE WHEAT programmal szemben a WHOLE WHEAT RAPID program mindhárom rise (kelesztés) fázisa rövidített, és egy, kb. egyórás fázisba van összevonva. Jobb eredményt kaphat hosszabb beállítások használatával, hogy optimális textúrát érjen el. Az ebben a részben szereplő speciális recepteknél a RAPID program használata esetén csökkentse ¼ teáskanállal a só mennyiségét és növelje ¼ teáskanállal az élesztő mennyiségét. Ez a módosítás minden receptre érvényes.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „WHOLE WHEAT” részt.

BEÁLLÍTÁS	LAPÁT	LEÍRÁS	SÜTÉSI FOKOZAT	CIPÓMÉRET	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
GLUTEN FREE (Gluténmentes kenyér)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program olyan, gluténmentes lisztfélékből történő kenyérsütésre alkalmas, mint a rizsliszt, a tápiókaliszt, a burgonyaliszt, a hajdinaliszt, a nyílgyökérliszt stb. Az alapanyagok tulajdonságai miatt a tészta állaga nedvesebb és sűrűbb, ragadósabb, mint a hagyományos kenyértészta. Fontos, hogy a gluténmentes tészta feldolgozása ne tartson túl hosszú ideig, mert a tészta rugalmasságát éppen az ilyen lisztekből hiányzó siker adja. Ezért a BASIC programhoz képest itt rövidebb a dagasztási és a kelesztési idő, és a nagyobb nedvesség miatt magasabb a sütési hőmérséklet.	LIGHT MEDIUM DARK	1,0 kg 1,25 kg A gluténmentes liszt tulajdonságai miatt a 0,5 kg-os és 0,75 kg-os méret nem töltene meg eléggé a formát az ideális méret eléréséhez. Ezért a választás korlátozott.	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „GLUTEN FREE” részt.
CRUSTY LOAF (Ropogós kenyér)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program alacsony zsír- és cukortartalmú, ropogós héjú, finom textúrájú és ízletes belsejű kenyér sütésére alkalmas. Az ilyen kenyereket „francia, rusztikus vagy vidéki” kenyérnek is szokták nevezni. A BASIC programhoz képest hosszabb a kelesztési és a sütési idő, és a hőmérséklet is magasabb a ropogós héj és a finomabb struktúra érdekében.	Nincs választási lehetőség. A CRUSTY LOAF program teljes mértékben előre beállított, ajánlott héjsütési fokozattal. A MODIFY gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „CRUSTY LOAF” részt.

BEÁLLÍTÁS	LAPÁT	LEÍRÁS	SÜTÉSI FOKOZAT	CIPÓMÉRET	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
SWEET (Édes kenyér)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program cukorban, zsírban és fehérjében gazdag kenyér sütésére alkalmas. Az alapanyagok tulajdonságai miatt az édes, cukorban, zsírban és fehérjében gazdag kenyér hajlamos a gyorsabb barnulásra. Ezért a sütési hőmérséklet a BASIC programhoz képest alacsonyabb.	Nincs választási lehetőség. A SWEET programban teljes mértékben előre be van állítva az ajánlott héjsütési fokozat, ami megakadályozza, hogy a cukrokban, zsírokban és fehérjékben gazdag kenyér túlságosan megsüljön. A MODIFY gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „SWEET” részt.
YEAST FREE (Élesztőmentes kenyér)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program olyan kenyér sütésére való, amely sütőport vagy szódobikarbónát tartalmaz. Az ilyen kenyerek textúrája a kalácshoz hasonló, néha gyors kenyérnek, felvert vagy kalácskészítésként készült kenyérnek is nevezik. Ezt a programot csomagolt keverékből sült kukoricakenyér, gyors kenyér és kalácskeverékek készítésére használhatja. A BASIC programmal összehasonlítva a YEAST FREE program a dagasztás után közvetlenül a sütésbe lép át – így kihagyja a kelesztési fázist, mivel nem tartalmaz élesztőt.	Nincs választási lehetőség. Akárcsak a kalácskészítés, az élesztőmentes kenyerek is meghatározott hőmérsékletet és sütési időt igényelnek annak érdekében, hogy megfelelően átsüljenek. Ezért nem lehet sütési fokozatot választani. A MODIFY gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat.	Nincs választási lehetőség. Akárcsak a kalácskészítés, az élesztőmentes kenyerek is előre meghatározott mennyiségű alapanyagot igényelnek az előre megállapított méretű kenyér elkészítéséhez. Ezért nem lehet cipóméretet választani.	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „YEAST FREE” részt.

BEÁLLÍTÁS	LAPÁT	LEÍRÁS	SÜTÉSI FOKOZAT	CIPÓMÉRET	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
DOUGH (Tészta – ezt a programot használja kenyértészta készítésére)	Lehajtható keverőlapát 	Ezt a programot olyan kenyértészta készítésére használhatja, amit kézzel kell megformázni, hogy hagyományos kenyérfomat vagy speciális – bagett, kerek vagy fonott kenyér, tekercs, kenyérrúd, bagel stb. – alakot kapjon, azután a BAKE ONLY (csak sütés) program segítségével vagy sütőben süsse meg. Ez a program összekeveri az alapanyagokat, majd jön a dagasztás fázisa és az 1. kelesztés. A program végén a tésztát ki kell venni, meg kell formázni, majd sütés előtt hagyni újra kelni.	Nincs választási lehetőség.	Nincs választási lehetőség.	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „DOUGH” részt.
DOUGH-PIZZA (Pizzatészta)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program pizzához vagy focacciához való tészta készítésére való. A DOUGH-BREAD programmal összehasonlítva a DOUGH-PIZZA programban rövidebb az 1. kelesztés fázis, mert nem kell a tésztát túl hosszú ideig keleszteni, ami a pizzatészta jellemző. Az egyetlen különbség a pizza és a focaccia pereme között az, hogy míg a pizzát a megformázása után azonnal megsütjük, hogy keskeny, ropogós széle legyen, a focacciát félretesszük még egy kelesztés erejéig, mielőtt kisütjük. Ezért a pizzatésztát kivesszük, megformázzuk, majd kisütjük, a focacciát viszont kivesszük, megformázzuk, majd tovább kelesztjük sütés előtt.	Nincs választási lehetőség.	Nincs választási lehetőség.	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „DOUGH-PIZZA” részt.
DOUGH-PASTA (Száraltészta)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program tésztafélék készítésére való. A DOUGH-BREAD és DOUGH-PIZZA programmal összehasonlítva ebben a programban nincs kelesztés, mert nincs benne élesztő. A program végén a tésztát ki kell venni, és szobahőmérsékleten állni kell hagyni, mielőtt feldolgozzuk.	Nincs választási lehetőség.	Nincs választási lehetőség.	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „DOUGH-PASTA” részt.

BEÁLLÍTÁS	LAPÁT	LEÍRÁS	SÜTÉSI FOKOZAT	CIPÓMÉRET	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
BAKE ONLY (Csak sütés)	Lehajtható keverőlapát 	Ez a program a következőkhöz használatos: A már megsült és kihűlt kenyér héjának további sütésére. Ez csupán néhány percig tart, ezért rendszeresen ellenőrizni kell. A megsült és kihűlt kenyér felmelegítésére. Kézzel megformázott kenyér megsütésére. Hozzávalók felolvasztására vagy rásütésére a kenyér felszínén. A sütési idő és a hőmérséklet 1:00 perc - 2:00 óra, 50°C - 60°C között mozog. MEGJEGYZÉS: A kenyérsütőgép kisméretű belső tere és a fűtőszál közvetlen közelsége miatt a sütési hőmérséklet alacsonyabb, mint a hagyományos konyhai sütőben, de elég magas ahhoz, hogy hatékonyan és egyenletesen megsüsse a kenyeret.	Nincs választási lehetőség.	Nincs választási lehetőség.	Használja a BAKE ONLY beállítást az ebben az útmutatóban szereplő valamelyik kézi készítésű kenyér technikával.
JAM (Lekvár)	Rögzített keverőlapát 	Ez a program lekvárok és dzsemek készítésére szolgál friss gyümölcsökből. Ezek kiváló kiegészítést jelentenek a frissen sült kenyérhez. A kenyérsütő ideális a lekvárkészítéshez, mivel a lapát folyamatosan keveri az alapanyagokat.	Nincs választási lehetőség.	Nincs választási lehetőség.	A MODIFY gomb segítségével megjelenítheti a hőmérsékletet és az időt. Kövesse az útmutató „MODIFY funkció” részében (156. old.) található utasításokat. A recepteknél kövesse a „JAM” részt.

10. A kenyérsütő beindítása

A kenyérsütő most készen áll a bekapcsolásra és arra, hogy automatikusan kiszámolja az ajánlott hőmérsékleteket és időket a preheat (előmelegítés), knead (dagasztás), rise (kelesztés), punch-down (áthelyezés), bake (sütés) és keep warm (melegen tartás) fázisokhoz az Ön által kiválasztott beállítások, héjsütési fokozat és cipóméret alapján. Az LCD-kijelzőn megjelenik a sütés teljes ajánlott időtartama.

- a. Az egyes fázisokra ajánlott hőmérséklet és idő módosításához nyomja meg a **MODIFY** gombot.
- b. Az ajánlott hőmérsékleteket és időket tartalmazó kiválasztott program bekapcsolásához nyomja meg a **START|PAUSE** gombot. A gomb pirosan világít. Amint a program beindul, az LCD-kijelzőn megjelenik a program végéig hátralevő idő, a készítés folyamatát mutató kijelző pedig villogni fog, és figyelmezteti Önt a program éppen folyamatban levő fázisára.
- c. A program megszakításához nyomja meg és tartsa lenyomva a **START|PAUSE** gombot. Kövesse a „**PAUSE** (Megszakítás) funkció” c. részben található utasításokat.
- d. A program törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a **CANCEL** gombot, amíg az LCD-kijelző vissza nem tér a főmenübe.



MEGJEGYZÉS

A kenyérsütő első használatakor enyhe füst távozhat a készülékből. Ez a fűtőelemen levő védőréteg elpárolgását jelzi. Ez normális jelenség, mely semmiféle hatással nincs a kenyérsütő teljesítményére, és a használat során megszűnik.

A kenyérsütő védőbiztosítókkal van ellátva áramkimaradás esetére. Ha az áramellátás megszűnik, majd újra visszaáll, a védőbiztosíték gondoskodik róla, hogy a program automatikusan attól a ponttól induljon el, ahol az áram kiesésekor tartott, és ne lépjen vissza az elejére. A biztosíték aktiválódásának feltétele, hogy a kenyérsütő az áramkimaradás kezdete előtt már legalább 5 percig működött, és az áramellátás 60 percen belül visszaáll. Amennyiben az áramszolgáltatás nem indul újra 60 percen belül; vagy amennyiben nem biztos benne, hogy áramkimaradás történt; vagy ha a sütési fázis szakadt félbe; javasoljuk, hogy dobja ki az alapanyagokat, különösen ha romlandó hozzávalókat, pl. tejtermékeket, tojást stb. használt.

SÜTÉSI FÁZIS

FÁZIS	LEÍRÁS	MEGJEGYZÉS
Preheat (Előmelegítés)	A Preheat (Előmelegítés) fázis felmelegíti a hozzávalókat olyan hőmérsékletre, amelyen aktiválódik az élesztő a tészta kelesztéséhez. Azt is lehetővé teszi, hogy a magok és a liszt beszívják a folyadékot, mielőtt megpuhulnak, majd a tészta megkel. Ebben a fázisban a keverőlapát nem mozog.	Ez a fázis csak a WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID és JAM programokban elérhető.
Knead 1 (1. dagasztás)	A „knead 1” (1. dagasztás) fázisban az élesztő osztódik, és a lisztben levő fehérjék megkezdik a siker képzését. Ebben a fázisban a lapát lassan forog.	A betekintőablak bepárásodhat. Ez természetes jelenség, és a program során megszűnik. A forma sarkaiban csomók és feldolgozatlan alapanyagok gyűlhetnek össze. Ez normális jelenség. A második dagasztás során ezek is feldolgozásra kerülnek.
Knead 2 (2. dagasztás)	A „knead 2” (2. dagasztás) fázis alaposan összekeveri a hozzávalókat, és a fokozatos dagasztás során rugalmassá válik. A tésztából cipő keletkezik. Ebben a fázisban a lapát gyorsabban forog mindkét irányba, azaz az óramutató járásának irányába és azzal ellentétes irányba is. Észreveheti, hogy a lehajtható keverőlapát ebben a fázisban néhányszor automatikusan lehajlik, majd visszatér álló helyzetbe. A keverőlapátnak éppen ez a mozgása alakítja a tésztát cipővé, amelyben az 1. dagasztáskor feldolgozatlanul maradt alapanyagok is feldolgozásra kerülnek. 8 perccel a 2. dagasztás vége előtt a szárított gyümölcsökhöz és diófélékhez való adagoló automatikusan kiüriti a tartalmát függetlenül attól, hogy volt-e benne alapanyag.	A betekintőablak bepárásodhat. Ez természetes jelenség, és a program során megszűnik. A forma sarkaiban csomók és feldolgozatlan alapanyagok gyűlhetnek össze. Legyen türellemmel – a keverőlapát óramutató járásának irányába és azzal ellentétes irányba történő mozgása gondoskodik róla, hogy az alapanyagokat a 2. dagasztás vége előtt beledolgozza a tésztába. Mindazonáltal ha szükséges, egy gumispatula segítségével törölje le a lisztet vagy a feldolgozatlan alapanyagokat a forma pereméről. Ez különösen fontos, ha GLUTEN FREE vagy YEAST FREE programot választott. Nedvesség – a liszt és a lisztben levő folyadék mérésének módja hatással van a tészta állagára. Ezért ennek a fázisnak a beindítása után kb. 5 – 10 perccel ellenőrizheti a tésztát. Óvatosan nyissa fel a fedőt. Az ujjával ellenőrizze a tésztát, legyen óvatos, nehogy a mozgó keverőlapát sérülést okozzon. A tésztának érintésre puhának és ragadósnak kell lennie. Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá ½ - 1 evőkanál (27°C-os) vizet. Hagyja, hogy a gép beledolgozza a tésztába, szükség esetén ismétlje meg. Ha a tészta túl nedves, adjon hozzá 1 evőkanál lisztet. Hagyja, hogy a gép beledolgozza a tésztába, szükség esetén ismétlje meg. MEGJEGYZÉS: A gluténmentes lisztből készült tészta nedvesebb, sűrűbb és ragadósabb, míg az élesztő nélküli tészta inkább a kalácstésztához hasonlít.

FÁZIS	LEÍRÁS	MEGJEGYZÉS
Rise 1 Punch down Rise 2 Punch down (1. kelesztés áthelyezés 2. kelesztés áthelyezés)	A „rise” (kelesztés) fázisban, a tészta ún. aktiválódása vagy pihenése alatt a tészta kel, a mérete nő. Ez a fázis fontos ahhoz, hogy a kenyér íze megfelelően kibontakozzon. Ebben a fázisban a keverőlapát nem fog mozogni. A „rise 1” (1. kelesztés) és a „rise 2” (2. kelesztés) fázist az ún. „punch down” (áthelyezés) fázisok választják el egymástól. Ez a fázis azért fontos, hogy felszabaduljon a tésztában felgyülemlett szén-dioxid. Ebben a fázisban a keverőlapát csak 10 – 15 másodpercig működik.	Ha a tészta nem egyenletesen terül el a formában, a „rise 3” (3. kelesztés) fázis előtt át kell helyezni a forma közepére, különben a kenyér ferde lesz. Ez különösen a kisméretű, 0,5 kg-os és 0,75 kg-os kenyereknél fontos. TIPP: A lehajtható keverőlapát ugyan le kell helyezni sütés előtt, hogy a kenyér alján levő nyílás a lehető legkisebb legyen, de ki is veheti a lapátot. A „rise 3” (3. kelesztés) fázis kezdetén hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik a „remove paddle” (vegye ki a lapátot) felirat. Nyomja le és tartsa lenyomva a START PAUSE gombot a működés megszakításához. Edényfogó kesztyű segítségével óvatosan nyissa fel a fedelet. A fogantyú segítségével vegye ki a kenyérformát. Tegye a formát fémrácsos alátételre. Csukja le a fedelet. Vegye ki a tésztát a formából, és távolítsa el a keverőlapátot. A tésztából formáljon gömbölyű cipót, és tegye a forma közepére. Tegye vissza a formát a kenyérsütőbe. Csukja le a fedelet. Nyomja meg a START PAUSE gombot a működés folytatásához. Fontos, hogy a tésztát kivegye és áthelyezze a forma közepére, amint a hangjelzés megszólal, így biztosíthatja, hogy az utolsó kelesztéskor a tészta egyenletesen megkel, és nem lesz ferde sütés után. Nem javasoljuk, hogy a GLUTEN FREE és a YEAST FREE programok esetében kivegye a keverőlapátot, mert itt a tészta inkább az öntött tésztához hasonlít.
Rise 3 (3. kelesztés)	A „rise 3” (3. kelesztés) fázis az utolsó kelesztés a kenyér sütése előtt. Ennek a fázisnak a végén a megkelt cipó többnyire szinte teljesen kitölti a forma belsejét, és a megkelt kenyér fel is veszi a forma alakját. Ezért ezt a fázist „formázásnak” is nevezik. Ebben a fázisban a keverőlapát nem fog mozogni.	Ha a megkelt kenyér kidagad a forma peremén, nyissa ki a fedelet, és a felső részét szurkálja meg hurkapálcával vagy foggpiszkálóval, és hagyja lassan lelapadni. Ezzel elkerülheti, hogy a cipó sütéskor odaégjen, és a tészta nem cseppen rá a fűtőelemre.
Bake (Sütés)	A „bake” (sütés) fázis az egyéni recept alapján vezérli a sütési időt és a hőmérsékletet. Ebben a fázisban a keverőlapát nem fog mozogni.	A szellőzőnyílásokból gőz távozik. Ez normális jelenség. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat, és ne érjen azokhoz a felületekhez, amelyek felforrósodhattak.
Keep warm (Melegen tartás)	A „keep warm” (melegen tartás) fázis akár 60 percig is megtartja a megsült kenyér hőmérsékletét, mielőtt automatikusan kikapcsol. Ebben a fázisban a keverőlapát nem fog mozogni. A keep warm funkció kikapcsolásához vagy a melegen tartás időtartamának lerövidítéséhez kövesse az útmutató további „MODIFY funkció” c. részében (156. old.) található utasításokat.	Annak érdekében, hogy a megsült kenyér héja ropogós maradjon, nyomja meg és tartsa lenyomva a CANCEL gombot, és vegye ki a kenyeret a keep warm (melegen tartás) fázis megkezdése előtt. Ebben a fázisban a kenyér oldala kidomborodhat és átnedvesedhet, vagy a héj keményebbé és sötétebbé válhat.

MEGJEGYZÉS: Az alapanyagok tulajdonságai miatt egyes fázisok ki vannak véve a programból.

11. A forma kivétele a megsült kenyérral

- a. Amint a program befejeződött, hangjelzés hallatszik, és megkezdődik a keep warm (melegen tartás) fázis 60 percének számolása. Ha szereti a ropogós héjat, javasoljuk, hogy vegye ki a formát a megsült kenyérral ennek a fázisnak az elején. Nyomja meg és tartsa lenyomva a **CANCEL** gombot. Edényfogó kesztyű segítségével nyissa fel a fedelet. Vegye ki a kenyérsütőből a formát a fogantyújánál megfogva. Tegye a formát egy fémrácsra. Ne tegye a forró formát törőrongyra, műanyag vagy egyéb hőre érzékeny felületre, mert az ilyen felületek megsérülhetnek vagy megolvadhatnak.



MEGJEGYZÉS

A készülék felülete és a fedele nagyon forró a készülék működése közben, és utána is. Égési és egyéb sérülések elkerülése érdekében mindig használjon védőkesztyűt, amikor a formát a megsült kenyérral kiveszi a kenyérsütőből, és amikor a kenyeret vagy a lekvárt kiveszi a formából.

- b. Ha a sütési fázis befejezése után nem nyomja meg a **CANCEL** gombot, a kenyérsütő automatikusan átlép a keep warm (melegen tartás) fázisba. Ebben a fázisban a kenyérsütőgép akár 60 percig is megtartja a megsült kenyér hőmérsékletét, mielőtt automatikusan kikapcsol. Ebben a fázisban az LCD-kijelző számolja az időt, hogy követni tudja, mióta van a kenyért melegen tartva. A Keep warm funkció a következő programokban aktív: BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET és YEAST FREE. Ha ki szeretné kapcsolni a funkciót, vagy lerövidítené az időtartamot, kövesse az útmutató további, „MODIFY funkció” c. részében (156. old.) található utasításokat.



MEGJEGYZÉS

Annak érdekében, hogy a megsült kenyér héja ropogós maradjon, vegye ki a kenyeret a keep warm fázis megkezdése előtt. Ebben a fázisban a kenyér oldala kidomborodhat és átnedvesedhet, vagy a héj keményebbé és sötétebbé válhat.

12. A kenyér kivétele a formából

- a. Edényfogó kesztyűben fogja meg az egyik kezével a fogantyút, és fordítsa a formát fejjel lefelé a fémrácsra. Óvatosan rázza meg a formát, hogy kiszabadítsa a kenyeret. A keverőlapátnak a kenyérformában kellene maradnia. Ha belesült a kenyérbe, óvatosan vegye ki valamilyen nem fém eszköz segítségével, vigyázzon, nehogy kárt tegyen a lapátnak.



TIPP

Ha a kenyér nem jön ki könnyen a formából, edényfogó kesztyűvel fedtesse az oldalára a formát, és fordítson néhányat az alsó részén lévő meghajtón. Ezzel kiszabadítja a keverőlapátot a megsült kenyérből. Ha túl sokáig forgatná a meghajtót, a keverőlapát mélyebbre kerülhet a kenyérbe, és nemkívánatos nagy nyílás keletkezne.



- b. Szeletelés előtt hagyja a kenyeret a fémrácsra kb. 20 percig hűlni.
Kivétel az élesztőmentes kenyér (gyors kenyérnek, felvert vagy kalácstésztából készült kenyérnek is nevezik). Az ilyen kenyeret hagyja kb. 20 percig a formában a fémrácsra, mielőtt kivesszi, majd hagyja 15-30 percig hűlni, mielőtt szeleteli.



FIGYELEM

MINDIG HASZNÁLJON EDÉNYFOGÓ KESZTYŰT, HA A FORMÁVAL, A LAPÁTTAL VAGY A KENYÉRREL DOLGOZIK, MERT NAGYON FORRÓK LEHETNEK. SZELETELÉS ELŐTT MINDIG TÁVOLÍTSA EL A LAPÁTOT A KENYÉRBŐL. SOHA NE HASZNÁLJON FÉM ESZKÖZT A LAPÁT ELTÁVOLÍTÁSÁHOZ.

13. Leválasztás a hálózatról

- a. Amíg a kenyér hűl, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatról.



MEGJEGYZÉS

Ha újabb kenyeret szeretne készíteni, az ismételt bekapcsolás előtt hagyja a kenyérsütőt legalább 1 óráig hűlni. A kenyérsütő

belső tere gyorsabban kihűl, ha kinyitja vagy eltávolítja a fedelet. Ha a kenyérsütő túl forró, az LCD-kijelzőn hibaüzenet jelenik meg. A kenyérsütőt nem lehet bekapcsolni, amíg le nem hűl a dagasztáshoz megfelelő üzemi hőmérsékletre. A „Hibaelhárítás” részben feltüntetett utasítások szerint járjon el.

- b. Edényfogó kesztyű segítségével vegye le a keverőlapátot a kenyérforma belsejében levő hajtótengelyről. Ne nyúljon pusztán kézzel a keverőlapáthoz, mert nagyon forró. Ha a keverőlapát nehezen jön ki, öntsön a formába egy kis forró vizet és egy csepp konyhai mosogatószeret, és várjon 10-20 percig, amíg leázik a rásült tészta vagy a morzsa.



MEGJEGYZÉS

Soha ne merítse vízbe a formát, mert sérülhet a meghajtó és a hajtótengely szabad mozgása. Csak a kenyérforma külső felületét mossa meg.

- c. A „Karbantartás és tisztítás” részben feltüntetett utasítások szerint járjon el.

14. A kenyér felszeletelése

- a. Ha a kenyér megfelelően kihűlt, tegye át vágódeszkára.



TIPP

Felszeletelés előtt hagyja a kenyeret kb. 20 percig (vagy tovább) hűlni. Ezzel kiengedi a gőzt. Kivételt képeznek az élesztőmentes kenyerek. Ha melegen szeretné tárolni a kenyeret, csomagolja be fóliába, és melegítse meg a sütőben.

- b. Győződjön meg róla, hogy eltávolította a keverőlapátot a kenyérből. A kenyeret kenyérvágó késsel vagy elektromos kenyérvágó késsel szeletelje fel. A hagyományos lapos kések szétmorzsolhatják a kenyér belsejét.

Ha téglalap alakú szeleteket szeretne kapni, a hosszabbik oldala mentén szeletelje a kenyeret.

15. A kenyér tárolása

- A kenyeret takarja le, és szobahőmérsékleten akár 3 napig tárolhatja. Használjon jól szigetelő műanyag zacskót, műanyag edényt vagy kenyértartó dobozt. Mivel a házi kenyér nem tartalmaz semmiféle tartósítószert, a bolti kenyerekhez képest hamarabb kiszáradhat és megkeményedhet.
- Ha hosszabb ideig szeretné tárolni, tegye műanyag zacskóba, szívja ki belőle a levegőt, és tegye a mélyhűtőbe. A mélyhűtőben akár 1 hónapig is tárolhatja a kenyeret.

KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK

PAUSE (MEGSZAKÍTÁS) FUNKCIÓ

A **PAUSE** (Megszakítás) funkciót csak szükség esetén használja. A kenyértésztát kézzel is meg lehet formázni, pl. a díszes héjú fonott kenyeret, az édes vagy pikáns töltelékkel ellátott, vagy különböző mázakkal, bevonatokkal megkent tekert vagy réteges kenyeret.

A program megszakításához nyomja meg és tartsa lenyomva a **START|PAUSE** gombot. Az LCD-kijelzőn villogni kezd a „**PAUSE**”, felirat, amíg a **START|PAUSE** gomb újbóli megnyomásával vissza nem állítja a programot.



MEGJEGYZÉS

A **PAUSE** funkció a keep warm fázisban nem használható.



Tippek és ötletek

Díszes héj

1. Készítsen elő egy tojást. Verjen fel 1 tojásfehérjét vagy 1 egész tojást 1 evőkanál vízzel.
2. A „Bake” (sütés) fázis elején nyomja meg a **START|PAUSE** gombot a program megszakításához.
3. Nyissa ki a fedelet.
4. A kenyérsütőben levő formában egy nagyon éles késsel vágjon díszítő mintát (csíkokat, cikkcakkos mintát, keresztet stb.) a tészta felső részébe. Óvatosan kenje be a felső részt a felvert tojással, legyen óvatos, hogy bele ne öntse a tojást a kenyérsütőbe. Gyorsan dolgozzon, hogy ne szökjön ki túl sok hő.
5. Csukja le a fedelet. Nyomja meg a **START|PAUSE** gombot a program folytatásához.

Fonott kenyér

1. Készítsen elő egy tojást. Verjen fel 1 tojásfehérjét vagy 1 egész tojást 1 evőkanál vízzel.
2. A „Rise 3” (3. kelesztés) fázis elején nyomja meg és tartsa lenyomva a **START|PAUSE** gombot a program megszakításához.
3. Nyissa ki a fedelet. Vegye ki a kenyérformát a kenyérsütőből, és csukja le a fedelet.
4. Vegye ki a formából a tésztát és a keverőlapátot.
5. Válassza szét a tésztát 3 egyforma méretű részre. Dolgozza meg egy kicsit, és mindegyik részt nyújtsa ki kb. 25 cm hosszúságúra. A kisodort darabokat fektesse egymás mellé egy egyenes felületre. Inkább a részek közepétől kezdje a fonást, mint a szélüktől. Amikor egy részt összefont, fordítsa meg a kenyeret, és fejezze be a másik részt is. A végeket alaposan nyomja össze, hogy összeálljanak. Óvatosan kenje meg tojással, és igény szerint szórja meg magokkal.
6. A fonott kenyeret tegye vissza a formába.
7. Tegye vissza a formát a kenyérsütőbe.
8. Csukja le a fedelet. Nyomja meg a **START|PAUSE** gombot a program folytatásához.

Réteges kenyér zsemléből

1. Készítsen elő egy tojást. Verjen fel 1 tojásfehérjét vagy 1 egész tojást 1 evőkanál vízzel.
2. A „Rise 3” (3. kelesztés) fázis elején nyomja meg és tartsa lenyomva a **START|PAUSE** gombot a program megszakításához.
3. Nyissa ki a fedelet. Vegye ki a kenyérformát a kenyérsütőből, és csukja le a fedelet.
4. Vegye ki a formából a tésztát és a keverőlapátot.
5. Ossza szét a tésztát egyforma méretű darabokra (12, 18 vagy 24), és mindegyik darabból formáljon egy gömbölyű zsemlét.

Ezeket rakja le egy rétegben a kenyérformába. Óvatosan kenje meg tojással, és igény szerint szórja meg magokkal. Ugyanígy alakítson ki további rétegeket, amíg az összes tésztát fel nem használta.

6. Tegye vissza a formát a kenyérsütőbe.
7. Csukja le a fedelet. Nyomja meg a **START|PAUSE** gombot a program folytatásához.

Tekert kenyér

1. Készítsen elő egy tojást. Verjen fel 1 tojásfehérjét vagy 1 egész tojást 1 evőkanál vízzel.
2. A „Rise 2” (2. kelesztés) fázis elején nyomja meg és tartsa lenyomva a **START|PAUSE** gombot a program megszakításához.
3. Nyissa ki a fedelet. Vegye ki a kenyérformát a kenyérsütőből, és csukja le a fedelet.
4. Vegye ki a formából a tésztát és a keverőlapátot.
5. Kissé megnedvesített gyúródeszkán nyújtsa ki a tésztát kb. 20 x 30 cm-es téglalap alakúra. Kenje meg paradicsomkrémmel, és szórja meg olasz fűszerekkel, felszeletelt szalámmal, fekete olajbogyóval és reszelt sajttal. Hosszanti irányban tekerje fel, mint egy roládot. A végeket óvatosan dugja be a feltekert kenyér alá, és tegye be a formába.
6. Tegye vissza a formát a kenyérsütőbe.
7. Csukja le a fedelet. Nyomja meg a **START|PAUSE** gombot a program folytatásához. Beindul a „rise 3” (3. kelesztés) fázis, majd a sütés következik.
8. Kb. 15 perc sütés után nyomja meg és tartsa lenyomva a **START|PAUSE** gombot a program megszakításához.
9. Kövesse az útmutató előző részében található „Díszes héj” c. részben szereplő utasításokat.

DELAY START (KÉSLELTETETT INDÍTÁS) FUNKCIÓ

A DELAY START (Késleltetett indítás) funkció lehetővé teszi, hogy beállítsa, mikorra legyen kész a kenyér. Ennek megfelelően automatikusan indul el a készítés. A késleltetett indítást akár 13 órával is előreállíthatja.

Noha a késleltetett indítás funkció a BAKE ONLY és a JAM kivételével minden programban elérhető, tapasztalatból tudjuk, hogy bizonyos receptek, például a hozzáadott élesztő nélküli kenyér nem keveredik össze megfelelően, a többi igen. Ezért javasoljuk, hogy a késleltetett indítással készítendő receptet próbálja ki, mielőtt közvetlenül tálalásra, pl. reggelire készítené el.



MEGJEGYZÉS

Soha ne használja a késleltetett indítás funkciót, amennyiben a receptben gyorsan romló alapanyagok, pl. tejtermékek, tojás stb. van. Bizonyos tejtermékeket, tojást helyettesíthet szárított változatukkal, pl. tejjporral, tojásporral. Ha ezeket a szárított pótlékokat használja, először a folyadékokat tegye a kenyérformába, csak utána az ömlesztett alapanyagokat.

1. A **SELECT** gomb segítségével válassza ki a programot, a héjsütési fokozatot és a cipóméretet. Kövesse az „ALAPVETŐ KENYÉRSÜTÉSI ÚTMUTATÓ” 1 – 9. lépését.
2. A **START|PAUSE** gomb megnyomása előtt nyomja meg a DELAY START gombot. Az LCD-kijelzőn megjelenik a „READY IN” felirat, és az előre beállított készítési idő villogni kezd.



MEGJEGYZÉS

A késleltetett indítás ideje alatt, mielőtt a program bekapcsol, győződjön meg róla, hogy a szobahőmérséklet nem túl alacsony vagy nem túl magas. Ezzel biztosítja a sütés megfelelő eredményét. A javasolt szobahőmérséklet 20°-25°C.

Ha a késleltetett indítás funkciót használja, javasoljuk, hogy az alapanyagokat olyan sorrendben tegye a formába, ahogy a receptben szerepelnek, és a liszt közepén alakítson ki egy kis mélyedést (a mélyedés nem lehet olyan mély, hogy a víz átfolyjon rajta, és nem érintkezhet a só- vagy cukorréteggel). A mélyedésbe tegye be az élesztőt. A víz, só vagy cukor aktiválhatja, vagy ellenkezőleg, tönkretetheti az élesztőgombák hatását. A kenyér így nem kel meg.

3. A **SELECT** gombbal válassza ki az indítás halasztásának időtartamát (max. 13 óra). Majd nyomja meg a **SELECT** gombot. A beállított időpont a program befejezésére vonatkozik. Pl. ha 10 órát állított be, az LCD-kijelzőn megjelenik a „READY IN” és a „10:00 HRS” felirat, és a kenyér 10 óra múlva lesz kész.
4. Ha véletlenül rossz időt állított be, nyomja meg a **CANCEL** gombot a főmenübe való visszatéréshez, és kezdje előlről.
5. Nyomja meg a **START|PAUSE** gombot a késleltetett indítás funkció elindításához. A gomb piros fénnnyel kigyullad, az LCD-kijelzőn megjelenik a „READY IN” felirat, és elkezdődik a visszazámlálás. A kenyérsütőgépben semmi nem mozdul. Amint elérkezik az az idő, amikor a gépnek be kell kapcsolnia, a program automatikusan elindul. Az LCD-kijelzőn megjelenik a kiválasztott program végéig hátralevő idő, és egyidejűleg villog a kiválasztott program éppen folyamatban levő fázisának jele.

MODIFY (MÓDOSÍTÁS) FUNKCIÓ

Az előre beállított javasolt hőmérsékletet és a különböző készítési fázisok: preheat (előmelegítés), knead (dagasztás), rise (kelesztés), punch-down (áthelyezés), bake (sütés) és keep warm (melegen tartás) idejét az adott receptnek vagy saját ízlésének megfelelően módosíthatja. Pl. ha jobban szereti a ropogós héjú kenyert, növelheti a hőmérsékletet és a sütési időt.



MEGJEGYZÉS

A módosított hőmérsékleteket a kenyérsütőgép nem menti el a memóriájába. Ellenkezőleg, a program befejeződése után a kenyérsütőgép beállításai visszaállnak eredeti állapotukba. Ha a módosított hőmérsékletet és időt menteni szeretné, kövesse a „CUSTOM (Saját program) funkció” fejezet utasításait.

1. A **SELECT** gomb segítségével válassza ki a programot, a héjsütési fokozatot és a cipóméretet. Kövesse az „ALAPVETŐ KENYÉRSÜTÉSI ÚTMUTATÓ” 1 – 9. lépését.
2. A **START|PAUSE** gomb megnyomása előtt nyomja meg a **MODIFY** gombot. Az LCD-kijelzőn megjelenik és villogni kezd a kenyérsütőgép állapotjelzője, és megmutatja, melyik fázist lehet módosítani, valamint a hőmérsékletet/időt. A **SELECT** gomb segítségével módosítsa a hőmérsékletet és/vagy minden fázis időtartamát.
3. Amint befejezte, az LCD-kijelzőn megjelenik a program új összesített időtartama. Nyomja meg a **START|PAUSE** gombot a kenyérsütőgép bekapcsolásához.



MEGJEGYZÉS

A **MODIFY** funkció használatakor minden fázist módosítani kell, illetve jóváhagyni, ha csak néhányat szeretne módosítani. Ha nem megy végig a menün, és nem nyomja meg a **START|PAUSE** vagy a **CANCEL** gombot, az értékek nem lesznek megadva, és a program nem indul el.

A fázisokat akkor lehet módosítani, ha a programban előre meg vannak adva. Pl. a **BAKE ONLY** programban nem érhető el a knead (dagasztás) fázis, ezért ezt a fázist módosítani sem lehet.

Az egyes programokra és fázisokra vonatkozó hőmérsékletek és idők táblázatát az útmutató hátsó részben találja.

Az alábbi táblázat bemutatja a módosítási lehetőségeket minden programban.

FÁZIS

BEÁLLÍTÁS	AZ ELŐMELEGÍTÉS HŐMÉRSÉKLETE	AZ ELŐMELEGÍTÉS IDŐTARTAMA	AZ 1. DAGASZTÁS IDŐTARTAMA	A 2. DAGASZTÁS IDŐTARTAMA	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE	AZ 1. KELESZTÉS IDŐTARTAMA	ÖSSZENYOMÁS	A 2. KELESZTÉS IDŐTARTAMA	ÖSSZENYOMÁS	A 3. KELESZTÉS IDŐTARTAMA	A SÜTÉS IDEJE	SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET	A KEEP WARM IDŐTARTAMA
BASIC			0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0 perc-2 óra	60°-50°C	0 perc-1 óra
BASIC RAPID			0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0 perc-2 óra	60°-50°C	0 perc-1 óra
WHOLE WHEAT	16°-5°C	0 perc-1 óra	0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0 perc-2 óra	60°-50°C	0 perc-1 óra
WHOLE WHEAT RAPID	16°-5°C	0 perc-1 óra	0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0 perc-2 óra	60°-50°C	0 perc-1 óra
GLUTEN FREE			0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp			0 perc- 1:40 óra	0 perc-2 óra	60°-50°C	0 perc-1 óra
CRUSTY LOAF			0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0 perc-2 óra	60°-50°C	0 perc-1 óra
SWEET			0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0-20 mp	0 perc- 1:40 óra	0 perc-2 óra	60°-50°C	0 perc-1 óra
YEAST FREE			0 perc-1 óra								0 perc-2 óra	60°-50°C	0 perc-1 óra
DOUGH- BREAD			0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra							
DOUGH- PIZZA			0 perc-1 óra	0:00 - 1:00 óra	27°-4°C	0 perc- 1:40 óra							
DOUGH- PASTA			10 perc-0 perc										
BAKE ONLY											0 perc-2 óra	60°-50°C	
JAM	60°-0°C	0 perc-1 óra									0 perc-2 óra	60°-50°C	

CUSTOM (SAJÁT PROGRAM) FUNKCIÓ

Az előre beállított javasolt hőmérsékleteket és időket a különböző készítési fázisok: preheat (előmelegítés), knead (dagasztás), rise (kelesztés), punch-down (áthelyezés), bake (sütés) és keep warm (melegen tartás) idejét az adott receptnek vagy saját ízlésének megfelelően módosíthatja. Aztán ezeket el is mentheti a kenyérsütőgép memóriájába.

Ez a program való kedvenc, gyakran sültött kenyérreceptjéhez. A kenyérsütőgép haladó felhasználói számára ezzel lehetővé teszi, hogy különböző márkájú és típusú lisztekkel, különböző mennyiségű élesztővel kísérletezzenek különböző tengerszint feletti magasságon és különböző időjárási viszonyok között. Pl. nedves éghajlaton a kelesztés rövidebb lehet.

1. Forgassa a **SELECT** gombot, amíg az LCD-kijelzőn meg nem jelenik a CUSTOM program. Nyomja meg a **SELECT** gombot.
2. Az LCD-kijelzőn megjelenik a „CUSTOM 1” felirat. Ez azt jelenti, hogy saját programját az 1. szám alá menti el. A kenyérsütőgép memóriájába 9 saját programot lehet elmenteni.



TIPP

Javasoljuk, hogy minden saját programhoz jegyezze fel részletesen a beállításokat: a hőmérsékletet, az egyes fázisok és a recept időtartamát. Erre a célra szolgál az útmutató végén a „A saját programok receptjeinek áttekintése” rész.

3. Nyomja meg **MODIFY** gombot. Az LCD-kijelzőn villogni kezd a „CUSTOM” felirat, és a MODIFY gomb is villog. Elkezdheti a programozást.
4. A **SELECT** gomb segítségével válassza ki a programot, a héjsütési fokozatot, a cipóméretet és az egyes fázisokhoz tartozó hőmérsékletet és időtartamot.



TIPP

A fázisokat akkor lehet módosítani, ha a programban előre meg vannak adva. Pl. a BAKE ONLY programban nem érhető el a knead (dagasztás) fázis, ezért ezt a fázist módosítani sem lehet. Ha valamilyen okból a programhoz hozzá akar adni vagy módosítani akar egy fázist, amelyik nincs benne előre beállítva, válassza ki a WHOLE WHEAT programot, és azt használja kiinduló programként. A WHOLE WHEAT program minden fázis módosítását lehetővé teszi.



MEGJEGYZÉS

- Ha véletlenül rossz hőmérsékletet vagy időt állított be, kövesse a „Saját program módosítása” rész 2. lépését.
5. Amint minden fázist ízlése szerint módosított és beállított, a kijelzőn a „CUSTOM” felirat és a MODIFY gomb villogása abbamarad. Az LCD-kijelzőn megjelenik a program új összesített időtartama.
 6. A bekapcsoláshoz nyomja meg a **START|PAUSE** gombot.
 7. **Esetleg a DELAY START** gombbal kapcsolja be a késleltetett indítás funkciót. A **SELECT** gombbal állítsa be az indítás késleltetésének időtartamát, és nyomja meg a **SELECT** gombot. A megjelenített időtartam azt az időt mutatja, amikor a kenyér sütése befejeződik. Kövesse az útmutató „**DELAY START** (Késleltetett indítás) funkció” részében található utasításokat.

A saját program módosítása

A kenyérsütőgép memóriájába 9 saját programot lehet elmenteni. Ha a memória megtelt, nyomja meg **MODIFY** gombot, és az LCD-kijelzőn megjelenik a „REPLACE?” (Cseréli?) felirat.

1. Ha saját programját nem akarja más programmal felcserélni, nyomja meg a **CANCEL** gombot. Az LCD-kijelzőről eltűnik a „REPLACE?” felirat. Forgassa el a **SELECT** gombot, hogy tényleg megtelt-e a memória.
2. Ha a kiválasztott saját programot új programmal akarja felülírni, vagy csak módosítani akarja, nyomja meg a **SELECT** gombot. Az LCD-kijelzőn villogni kezd a „CUSTOM” felirat, és a **MODIFY** gomb is villog. Elkezdheti a programozást. A **SELECT** gomb segítségével válassza ki a programot, a héjsütési fokozatot, a cipóméretet, az egyes fázisokhoz tartozó hőmérsékletet és időtartamot. Amint minden fázist ízlése szerint módosított és beállított, a kijelzőn a „CUSTOM” felirat és a **MODIFY** gomb villogása abbamarad. Az LCD-kijelzőn megjelenik a program új összesített időtartama.

KENYÉRKÉSZÍTÉSI TIPPEK

A hozzávalók mérése

A kenyérsütőgépben való kenyérsütés legfontosabb része a pontos mérés. A kenyérforma kapacitása korlátozott, ezért az alapanyagokat pontosan kell kimérni, nehogy a túlfolyó tészta a kenyérsütőgép belsejébe, a fűtőszálra kerüljön, és hogy a kész kenyér megfelelően megkeljen, és kitűnő íze legyen. A lehető legjobb eredmény elérése érdekében mindig pontosan kell mérni az alapanyagokat, és abban a sorrendben betenni a formába, ahogy a recept írja. Az ömlesztett alapanyagok hőmérséklete 20°-25°C között legyen, ha az utasítás ettől nem tér el.

Mérőedény a folyadékokhoz

A folyékony alapanyagok méréséhez mindig átlátszó műanyag vagy üveg mérőedényt használjon, hogy pontosan meg tudja állapítani a mennyiséget. Ne használjon átlátszatlan műanyag vagy fém mérőedényt, ha nincsenek a külső oldalán is feltüntetve az értékek. A mérőedényt egyenes felületre tegye, és ellenőrizze a szintet. A folyadék szintjének a mérőedényen lévő megjelöléssel egy vonalban kell lennie. A hibás mérés kedvezőtlenül befolyásolhatja a receptben megadott alapanyagok egyensúlyát. A folyékony alapanyagok hőmérséklete 27°C körül legyen, ha az utasítás ettől nem tér el.

Kanál az ömlesztett alapanyagok méréséhez

Az ömlesztett alapanyagok mérésére speciális, mércével ellátott műanyag vagy fém mérőkanalat használjon. Ne használjon közönséges evőkanalat. Fontos, hogy az alapanyagot, szabadon, lenyomkodás nélkül tegye a mérőkanálba.

Speciális mérőkanalak esetén, legyen szó folyékony vagy ömlesztett alapanyagról, mint élesztő, cukor, só vagy tejpor, a mért alapanyag felszínét le kell simítani, hogy ne domborodjon ki. A mért alapanyag

felszínét egy késsel vagy egy kanál nyelével simíthatja le. Még ez a plusz mennyiség is megbonthatja a receptben szereplő hozzávalók egyensúlyát.

Konyhai mérleg

Annak érdekében, hogy mindig azonos eredményt kapjon, javasoljuk, használjon konyhai mérleget, mert az teszi lehetővé a legnagyobb pontosságot, pontosabb, mint a mérőedény vagy a kanál.

Tegye az edényt a mérlegre, a Tare funkció segítségével (ha a mérleg rendelkezik ilyennel) nullázza le a súlyt, majd öntse vagy szórja az alapanyagot az edénybe.

Átváltási táblázat

1 kiskanál	= 5 ml
1 evőkanál (AUS)	= 20 ml
1 evőkanál (UK/USA)	= 15 ml
¼ csésze	= 60 ml
1/3 csésze	= 80 ml
½ csésze	= 125 ml
2/3 csésze	= 160 ml
¾ csésze	= 165 ml
1 csésze	= 250 ml

A következő adatok általános tájékoztatásra szolgálnak:

1 csésze kenyérliszt	= 150 g
1 csésze teljes kiőrlésű liszt	= 150 g
1 csésze finomliszt	= 150 g
1 kanál vaj	= 20 g
2 kanál vaj	= 40 g
1 csésze porcukor	= 200 g
1 csésze barna cukor	= 220 g
1 csésze apróra vágott dió	= 125 g
1 csésze szárított gyümölcs	= 150 g
1 csésze csokoládétörmelék	= 190 g

Alapanyagok mérése saját recept készítésekor

Használja ezeket az ötleteket a recept készítésének vagy módosításának megkönnyítésére.

Cipóméret

A következő adatok általános tájékoztatásra szolgálnak:

A receptben megadott 300 g lisztből kb. 0,5 kg-os cipót készíthet.

A receptben megadott 450 g lisztből kb. 0,75 kg-os cipót készíthet.

A receptben megadott 600 g lisztből kb. 1,0 kg-os cipót készíthet.

A receptben megadott 750 g lisztből kb. 1,25 kg-os cipót készíthet.

MEGJEGYZÉS

A kenyérformába ne tegyen se túl kevés, se túl sok alapanyagot, mert az alapanyagok egyik esetben sem keverednek össze megfelelően. Az ebben az útmutatóban ismertetett recepteket speciálisan 0,5 kg és 0,75 kg súlyú cipókra tervezték és azokon tesztelték, ezért egy kis lisztet hozzáadhat vagy elvehet a fent ismertetett szabályoknak megfelelően. Mindemellett, ha saját receptet készít, ne felejtse el, hogy a liszt ajánlott minimális mennyisége 300 g, a maximális mennyisége 750 g, nehogy a tészta átfolyjon a forma peremén a kenyérsütőgép belsejébe. A JAM programban 500 g gyümölcsről van szó. 500 g gyümölcshöz kb. 295 – 375 g fehér cukorra és 2 evőkanál pektinporra lesz szükség.

Tojás

A következő adatok általános tájékoztatásra szolgálnak:

1 tojás	= 60 ml
1 tojásfehérje	= 3 evőkanál
1 tojássárga	= 1 evőkanál
1 tojás	= 3 evőkanál tojáspótló
1 tojás	= 1 evőkanál tojásfehérje-por + 2 evőkanál hideg víz habosra verve

Tej

A következő adatok általános tájékoztatásra szolgálnak:

250 g friss tej = 4 evőkanál tejpor + 250 ml víz.

A gazdagabb íz érdekében használjon 5-6 evőkanál tejpport.

NÉHÁNY SZÓ AZ ALAPANYAGOKRÓL

Sütőpor

A sütőpor olyan száraz adalék, amit a térfogat növelésére használnak élesztő nélküli kenyereknél. Ez az adaléktípus nem igényli a kelesztési fázist a sütés előtt, mivel a kémiai reakcióra és az ennek következtében történő térfogatnövekedésre a folyékony alapanyagokkal való összekeverést követően, majd a sütés folyamán kerül sor. A sütőpor bizonyos receptekben szódobikarbónával helyettesíthető.

Szódobikarbóna

A szódobikarbóna (sütőszóda) is olyan adalék, amely a térfogat növelésére szolgál. Szintén nem igényli a kelesztés fázisát a sütés előtt, mivel a kémiai reakcióra és az ennek következtében történő térfogatnövekedésre a sütés folyamán kerül sor. A szódobikarbóna nem helyettesíthető sütőporral.

Tojás

A tojás ízt, gazdagságot és finomságot ad a kenyérnek. Folyékony tojáspótlóval, tojásporral vagy tojásfehérjeporral is helyettesíthető a friss tojás, azonban minden alapanyagoknak szobahőmérsékletűnek kell lennie, ha a recept nem írja elő másképp. A friss tojást ne adja hozzá a tésztahoz, ha a késleltetett indítás funkciót választotta.

A receptekben minimum 59 g súlyú tojást használtak.

Zsiradék

A zsiradékok, pl. vaj, olívaolaj vagy növényi olaj ízt, textúrát, nedvességet ad a kenyérnek, és javítja a minőségét. Ha vajat használ, vágja fel kb. 2 cm-es darabokra, és mielőtt beteszi a formába, várja meg, míg szobahőmérsékletre melegszik, ha a recept nem írja elő másképp. A CRUSTY LOAF programmal sütött kenyerek héja éppen a zsírhiánynak köszönhetően lesz ropogós. Mindazonáltal ha zsiradékot használ, mindig jó minőségűt válasszon, mert a liszt és a zsiradék íze ideális kombinációt képez.

Liszt

A liszt a kenyérsütés legfontosabb eleme. Az élesztőgombáknak „táplálékot”, a kenyérnek pedig struktúrát biztosít. Ha folyadékkal keveredik, a lisztben levő fehérje sikért képez. A siker rugalmas szövetek hálózata, amely megköti az élesztőgombák termelte gázokat. Ez a folyamat fokozódik, ahogy a tészta előrehalad a dagasztás fázisában, és a tésztának megadja azt a struktúrát, amire a kenyér megformálásához és kelesztéséhez szüksége van.

A lisztet stabil légmentes edényben tartsa. A teljes kiőrlésű lisztet hűtőben, fagyasztóban vagy hűvös helyen tárolja, nehogy megavasodjon. A lisztet nem kell átszitalni, mielőtt beteszi a formába, de fontos, hogy szobahőmérsékletű legyen.

Kenyérliszt

A kenyérlisztnek vagy „péklistnek” magas a fehérjetartalma. A kenyérsütőgépben történő kenyérsütéshez javasoljuk fehérítetlen kenyérliszt használatát egy réteg finomliszten, az így készült kenyér nagy lesz, optimális rugalmasságú béllel.

Finomliszt

A finomliszt lehet fehérített és fehérítetlen. Javasoljuk, hogy a fehérítetlen változatot használja. Az ilyen liszt ideális élesztőmentes kenyérhez (gyors kenyérnek, felvert vagy kalácstésztából készült kenyérnek is nevezik), mert a kész kenyérnek rugalmas lesz a bele és ropogós a héja. A kenyérlisztből készült kenyér kisebb, sűrűbb béllel, míg a kalácshoz használt finomlisztből sütött kenyér túl finom.

Rozsliszt

A rozsliszt fehérjetartalma alacsonyabb. Hagyományosan barna és pumpernickel típusú kenyerekhez használják. Mivel a rozsliszt nem tartalmaz sikérképzéshez elégséges fehérjét, megfelelő arányban kenyérliszttel kell keverni, hogy a kenyér magas legyen, a bele pedig optimálisan rugalmas.

Sütőporos liszt

A sütőporos liszt nem ajánlott kenyérsütésre, mert olyan adalékot tartalmaz, ami akadályozza a kenyér kelését. Ez a liszt inkább kekszek, édes kalácsok, palacsinták, nápolyik sütésére alkalmas.

Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt az egész mag őrléséből jön létre, ezért minden részét - korpát, csírát, lisztet - tartalmazza. Noha a teljes kiőrlésű lisztből készült kenyereknek magasabb a rosttartalma, a cipó kisebb és nehezebb, mint a fehér lisztből készült.

Tej

A tej hozzájárul az ízhez, és növeli a kenyér tápértékét. Minden folyadéknak, a tejet is beleértve, kb. 27°C hőmérsékletűnek kell lennie, mielőtt a formába öntjük, ha a recept nem írja elő másképp. A friss tejet ne helyettesítse tejjel, ha a recept nem írja elő másképp. Tejport (zsírmenteset vagy normálisat) akkor lehet és kell használni, ha a késleltetett indítás funkciót akarja kiválasztani. Ha szárított pótlékokkal használja ezt a funkciót, először vizet öntsön a kenyérformába, majd adja hozzá a lisztet, és végül a pótlékokat.

Kenyéríz-javító – Aszkorbinsav (C vitamin)

A kenyéríz-javító segít megerősíteni a kenyér struktúráját, a cipő textúrája könnyedebb, mérete magasabb lesz, és a kenyér szilárdabb és jobb minőségű. Az ízjavító alapanyagai többnyire élelmiszeripari savak, mint az aszkorbinsav (C-vitamin) és további, a búzaliszt által termelt enzimek (amilázok). Ízesítenetlen szétzúzott C-vitamin tablettákat vagy port is használhat ízjavítóként, és az ömlesztett alapanyagokkal együtt adhatja hozzá.

Általános szabály szerint 1 nagy csipet 450 g liszthez.

Só

A só fontos eleme az élesztő alapú recepteknek. Nemcsak az ízt javítja, hanem megakadályozza az élesztőgombák szaporodását, és elnyomja a kelesztés folyamatát, ezért legyen óvatos a mérésnél. Ne növelje és ne csökkentse a só mennyiségét a recepthez képest. Használhat asztali sót vagy tengeri sót.

Cukor

A cukor „táplálékot” biztosít az élesztőgombáknak, édességet és ízt ad a héjnak, és hozzájárul a héj átsüléséhez. Használhat fehér cukrot, barna cukrot, mézet vagy juharszirupot. Méz vagy juharszirup használata esetén ezekkel folyékony alapanyagként kell számolni.

Víz

A kenyérsütőgépből történő kenyérsütésnél fontos, hogy minden folyadék, különösen a víz kb. 27°C hőmérsékletű legyen, ha a recept nem írja elő másképp. Az alacsony vagy ellenkezőleg a túl magas hőmérséklet akadályozza az élesztőgombákat a kelesztés folyamatában.

Élesztő (élesztőgombák)

A kelesztési folyamat során az élesztőgombák szén-dioxidot (CO₂) termelnek, ami elengedhetetlen a tészta keléséhez. Az élesztőgombák a cukorban és a lisztben található szénhidráttal táplálkoznak, és gázt termelnek. Aktiválódásukhoz folyadékra és meleg környezetre van szükség.

Kenyérből készítéshez használhat aktív száraz élesztőt is (instant élesztőnek is hívják). Javasoljuk, hogy az aktív száraz élesztőt adja hozzá közvetlenül a liszthez, alaposan keverje össze, és a folyadék hőmérséklete kb. 27°C legyen, ha a recept nem írja elő másképp.



MEGJEGYZÉS

Az élesztőt mindig el kell választani a folyadékoktól, ezért mindig győződjön meg róla, hogy az alapanyagok a receptben előírt rétegekben vannak betéve a kenyérformába (folyadékok, zsiradék, ömlesztett alapanyagok, élesztő).

Ez különösen fontos, ha a késleltetett indítás funkciót használja, nehogy az élesztő érintkezésbe kerüljön a vízzel, a sóval vagy

a cukorral. Az élesztőgombák idő előtt aktiválódhatnak, vagy csökkenhet az aktivitásuk, és a kenyér nem kel meg.

Javasoljuk, hogy abban a sorrendben tegye az alapanyagokat a kenyérformába, ahogy a receptben le vannak írva, ha késleltetett indítás nélküli programot használ. A lisztben alakítson ki egy kis mélyedést (a mélyedés nem lehet olyan mély, hogy a víz átfolyjon rajta, és nem érintkezhet a só- vagy cukorréteggel). A mélyedésbe tegye be az élesztőt. A víz, só vagy cukor aktiválhatja, vagy ellenkezőleg, tönkretelheti az élesztőgombák hatását. A kenyér így nem kel meg.

Nem javasoljuk, hogy friss élesztőgombákat használjon a kenyérsütőgépben sült kenyérhez.

Xantángumi

A xantángumi a gluténmentes kenyér készítésénél használt sűrítőszer, amely növeli a térfogatot, és megakadályozza a nedvesség behatolását. A xantángumi guar gumival is helyettesíthető.



MEGJEGYZÉS

Soha ne használja a késleltetett indítás funkciót olyan receptekhez, amelyek romlékony alapanyagokat, pl. tojást, sajtot, tejet, tejfölt vagy húst tartalmaznak.

Mázak

A mázak javítják a kiszült kenyér ízét, és professzionális külsőt kölcsönöznek nekik. A bekenés után a kenyérre magokat pl. mákot, szezámmagot vagy köménymagot szórhat.

Tojás máz

Verjen fel 1 tojásfehérjét vagy 1 egész tojást 1 evőkanál vízzel. Kenje meg a tésztát sütés előtt.

Olvasztott vaj

Kenje meg olvasztott vajjal a frissen kiszült kenyeret, hogy a héja puhább és finomabb legyen.

Tejes máz

Kenje meg tejjel vagy tejföllel a frissen kiszült kenyeret, hogy a héja puhább és csillogóbb legyen.

Édes máz

Keverjen össze 160 g porcukrot (szítálja át egy finom szitán) 1 vagy 2 evőkanál tejjel, és keverje simára. Csepegtesse a majdnem kihűlt mazsolás vagy édes kenyérre.



Karbantartás és tisztítás

Győződjön meg róla, hogy a kenyérsütőgép ki van kapcsolva a **CANCEL** gomb megnyomásával és nyomva tartásával. A kenyérsütőgép akkor van kikapcsolva, ha a **START|PAUSE** gomb nem világít pirosan. Húzza ki a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatból. Szétszedés és tisztítás előtt várja meg, míg a kenyérsütőgép és a tartozékok kihűlnek.

A rozsdamentes acél burkolat tisztítása

1. Törölje le a külső rozsdamentes acél burkolatot és az LCD-kijelzőt egy puha szivaccsal. Használhat finom tisztítószeret, amelynek nincs abrazív hatása, hogy eltávolítsa a felgyülemlett foltokat. A tisztítószeret a szivacsra tegye, soha ne a készülék felületére. Ne használjon konyhai papírtörítőt vagy textil törülörongyot az LCD-kijelző tisztítására. A kenyérsütőgép egyetlen alkatrészének tisztításához se használjon durva tisztítószeret vagy drótszivacsot, mert felsérthetik a felületét.
2. **Soha ne merítse a rozsdamentes acél alapzatot vízbe vagy más folyadékba, és ne tegye mosogatógépbe.** Legyen óvatos, hogy a víz vagy a tisztítószer ne jusson a gombok és vezérlőelemek alá vagy az LCD-kijelző alá.
3. Ha a kenyérsütőgép belső részébe élelmiszermaradék, pl. liszt, dió, mazsola stb. kerül, óvatosan távolítsa el egy enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Legyen nagyon óvatos a fűtőszál tisztításakor. Győződjön meg róla, hogy a kenyérsütőgép teljesen kihűlt, majd hosszirányban nagyon óvatosan törölje le enyhén megnedvesített puha szivaccsal vagy törülöronggyal. Ne használjon semmilyen tisztítószeret.
4. Győződjön meg róla, hogy minden felület teljesen száraz, mielőtt ismét csatlakoztatja a tápkábelt a hálózati aljzatba.

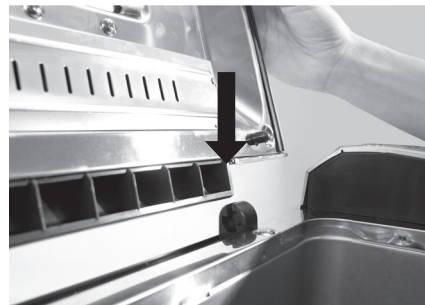


FIGYELEM

SOHA NE MERÍTSE A ROZSDAMENTES ACÉL ALAPZATOT VÍZBE VAGY MÁF FOLYADÉKBA, ÉS NE TEGYE MOSOGATÓGÉPBE.

A fedél tisztítása

1. Az alaposabb tisztítás érdekében a fedelet le lehet venni a rozsdamentes acél alapzatról. A fedelet teljesen nyissa fel. Fogja meg a fedelet a két oldalán, és húzza felfelé. A fedél lejön az akasztóról. A visszahelyezéséhez illessze a fedélen lévő forgó csapokat az akasztón lévő nyílásokba.



Egy meleg vízzel enyhén megnedvesített puha szivaccsal törölje le a fedelet, a fedél betekintőablakát és az automatikus adagolót. Használhat ablaktisztító folyadékot vagy finom, abrazív hatástól mentes tisztítószeret. Ne használjon durva tisztítószeret vagy drótszivacsot, mert ezek felsérthetik a felületét.

2. Soha ne merítse a fedelet vízbe vagy más folyadékba, és ne tegye a fedelet mosogatógépbe.
3. Győződjön meg róla, hogy minden felület teljesen száraz, mielőtt ismét csatlakoztatja a tápkábelt a hálózati aljzatba.

A kenyérforma tisztítása

1. Töltse meg a formát a feléig meleg vízzel, és tegyen bele egy kevés konyhai mosogatószeret. Használhat finom tisztítószeret, amelynek nincs abrazív hatása. Tegye félre 10-20 percre.



FIGYELEM

A KENYÉRFORMÁT NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁΣ FOLYADÉKBA, MERT AZ NEGATÍV HATÁSSAL LEHET A MEGHAJTÓ ÉΣ A HAJTÓTENGELY SZABAD MOZGÁSÁRA. MINDIG CSAK A FORMA BELSŐ FELÜLETÉT MOSSA.

2. Távolítsa el a keverőlapátot, és egy puha szivaccsal mossa el a forma belső felületét. Ne használjon durva tisztítószeret vagy drótszivacsot, mert ezek felsérthetik a felületét. Győződjön meg róla, hogy a hajtótengelyen nem maradt ráégett kenyér- vagy tésztamaradék. Alaposan öblítse el.
3. Várja meg, míg a forma teljesen megszárad, mielőtt visszateszi a kenyérsütőgép belsejébe.



MEGJEGYZÉS

- Idővel a külső és belső felület színe megváltozhat. Ez természetes jelenség, amit a nedvesség és a gőz okoz, és semmiféle hatással nincs a kenyérsütésre.
- A kenyérforma belső felülete kiváló minőségű tapadásmentes felülettel van ellátva. Mint általában a tapadásmentes felületek esetén, ne használjon durva tisztítószeret vagy drótszivacsot, mert felsérthetik a felületét, és tönkretelhetik a felületkezelést.
- Soha ne mossa a kenyérformát mosogatógépben.

A keverőlapát tisztítása

4. A lehajtható és a rögzített keverőlapátot mossa el meleg vízben kevés mosogatószerrel egy puha szivacs segítségével.
5. Győződjön meg róla, hogy a lapáton, a bordáin és nyílásain nem maradt ráégett kenyérmaradék. Ha igen, áztassa be a lapátot meleg vízbe, amelyben egy kevés mosogatószer van. Használhat finom tisztítószeret is, amelynek nincs abrazív hatása. Hagyja ázni 10-20 percig. Fogpiszkáló, hurkapálca vagy egy finom műanyag kefe segítségével távolítsa el a kenyérmaradékot. Ha nem tisztítja meg alaposan a keverőlapátot, a lehajtható keverőlapát nem fog megfelelően működni. Öblítse le.
6. Mielőtt a lapátot visszateszi a kenyérformába, várja meg, míg teljesen megszárad.



FIGYELEM

NEM JAVASOLJUK, HOGY A LAPÁTOKAT MOSOGATÓGÉPBEN MOSSA.

A tapadásmentes felület élettartamának meghosszabbítása érdekében a lapátokat mindig meleg vízben némi mosogatószer segítségével mossa. Ne használjon durva tisztítószert, drótszivacsot stb. a lapátok tisztítására, mert felsérthetik a felületet.

Tárolás

1. **Győződjön meg** róla, hogy a kenyérsütőgép ki van kapcsolva a **CANCEL** gomb megnyomásával és nyomva tartásával. A kenyérsütőgép akkor van kikapcsolva, ha a **START|PAUSE** gomb nem világít pirosan. Húzza ki a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatból. Szétszedés és tisztítás előtt várja meg, míg a kenyérsütőgép és a tartozékok kihűlnek.
2. Győződjön meg róla, hogy a kenyérsütőgép és minden tartozéka teljesen kihűlt, tiszta és száraz.
3. Tegye a kenyérformát és a keverőlapátokat a kenyérsütőgép belsejébe.
4. Csupkja le a fedelet.
5. Álló helyzetben, sima és stabil felületre tegye. Semmit ne tartson a kenyérsütőgép fedelén.



Hibaelhárítás

Ebben a fejezetben megtalálja azokat a leggyakoribb hibákat, amelyekkel a kenyérsütőgép használata során találkozhat. Ha az Ön által tapasztalt hibáról nem történik itt említés, vagy ha a felsoroltak között van, de továbbra is fennáll, ne használja a kenyérsütőgépet, húzza ki a tápkábelt a hálózati csatlakozóból, és forduljon szakszervizhez.

SEMMI ESETRE SE JAVÍTSA A KENYÉRSÜTŐGÉPET MAGA, ÉS NE IS SZEDJE SZÉT. NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET.

HOZZÁVALÓK

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Lehet a kenyérsütőgépben más kenyérrecepteket is készíteni?	Az egyéb receptek eredménye eltérhet az útmutatóban ismertetett receptekétől, mert ezeket a recepteket úgy állították össze, hogy a tészta alaposan meg legyen dagasztva, és a kenyér ne folyjon át a forma peremén. Csak hasonló mennyiségű alapanyagokat tartalmazó recepteket használjon. Az alábbi adatok csak általános tájékoztatásul szolgálnak: a kenyérsütési programoknál: az ömlesztett alapanyagok minimális mennyisége 300 g, maximális mennyiségük 750 g. JAM program: a gyümölcs maximális mennyisége 500 g legyen.

PROBLÉMA

MEGOLDÁS

Lehet friss alapanyagok helyett szárítottat használni, és fordítva?

Igen, tojásport, tejpport lehet használni. Különösen akkor javasolt ezeknek az alapanyagoknak a használata, ha a kenyérsütőgépet késleltetett indítás funkcióval szeretné használni, arra viszont mindig ügyeljen, hogy a kenyérformába először a folyadékot tegye bele, utána a lisztet, majd végül a szárított pótlékokat. Hasonlóan helyettesítheti a friss tej és tojás a tejpport és tojásport, de így a kész kenyér bele sűrűbb lesz. Ha friss tejet akar használni, a tej mennyiségével csökkenteni kell a folyadék teljes mennyiségét, és kihagyni belőle a tejpport. Ilyen esetben ne használja a késleltetett indítás funkciót.

Lehet olaj helyett vaját vagy margarint használni?

Igen, de akkor a kenyér héja krémszínűbb és sárgás lesz.

Lehet cukor helyett más édesítőszer használni?

Igen, mézet, juharszirupot vagy barna cukrot használhat. Ha a cukrot mézzel vagy juharsziruppal helyettesíti, ezek mennyiségével csökkenteni kell a teljes folyadékmennyiséget. Nem javasoljuk folyékony vagy por alakú mesterséges édesítőszer használatát.

Ki lehet hagyni a sót?

A só fontos szerepet játszik kenyérkészítésnél. Ha kihagyná, csökkenne a tészta vízmegtartó képessége, és befolyással lenne a dagasztásra, a sikérszövetek hálózatának kialakulására és az élesztőtömbök működésére. A só segíti a cipő formázását. Javítja a bél szerkezetét és a kenyér ízét.

Lehet házilag őrölt lisztet használni?

Az őrölt liszt finomságától függően elképzelhető, hogy a kisütött kenyér nem lesz kielégítő. A legjobb eredmény elérése érdekében javasoljuk, keverje össze vásárolt kenyérliszttel az otthon őröltet. Győződjön meg róla, hogy az otthon őrölt liszt nem túl durva, mert kárt okozhat a forma felületében.

Miért kell az alapanyagokat meghatározott sorrendben a formába tenni?

Hogy biztosítsa az ömlesztett alapanyagok megfelelő összekeveredését a vízzel, és megelőzze, hogy a késleltetett indítás funkció használata közben az élesztőtömbök vízzel, sóval vagy cukorral érintkezzenek, amitől idő előtt aktiválódnának.

HŐMÉRSÉKLET

PROBLÉMA

MEGOLDÁS

Fontos, hogy a folyadékok és a helyiség szobahőmérsékletű legyen?

Igen, a helyiség és a folyadékok hőmérséklete befolyásolja az élesztőtömbök aktiválódását, és ezzel hatással lehet a kenyér minőségére. A helyiség átlaghőmérséklete 20 – 25°C legyen. Az ömlesztett alapanyagok szobahőmérsékletűek legyenek, a folyadékok 27°C-osak, ha a recept nem írja elő másképp. Ne használjon forró vizet, mert elpusztítja vele az élesztőtömböket.

Miért ilyen alacsony a sütési hőmérséklet?

Mivel a kenyérsütőgép belső tere kicsi és zárt, a fűtőszál pedig közel van, a sütés hőmérséklete alacsonyabb, mint a hagyományos sütőben, de elég magas ahhoz, hogy a kenyér hatékonyan és egyenletesen megsüljön. A tesztelés bebizonyította, hogy a sütőben a kenyér általában 190°C-os hőmérsékleten sül, a kenyérsütőgépben azonban 150°C-on is megsül. Ha saját receptet készít vagy használ, javasoljuk, hogy először használja az előre beállított ajánlott sütési hőmérsékletet, mielőtt módosítja a hőmérsékletet és/vagy a sütési időt.

KENYÉRSÜTÉS

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Áramszünet volt. Mit csináljak?	Ha hirtelen áramkimaradás történik, és az nem tart tovább 60 percnél, automatikusan aktiválódik a biztonsági kapcsoló, ami az áramellátás visszatérésekor a megszakítás pillanatától folytatja a programot.
Véletlenül megszakítottam a programot a dagasztási fázisban. Mit csináljak?	Válassza ki újra a programot, és indítsa el. A tészta újra átmegy a dagasztás fázisán. Az eredmény nagyobb és könnyebb kenyér.
Véletlenül megszakítottam a programot a kelesztési fázisban. Mit csináljak?	Kapcsolja ki a kenyérsütőgépet. Hagyja a tésztát a formában lezárt fedéllel. Várja meg, míg a tészta majdnem a peremig megkel. Ezután kapcsolja be újra a kenyérsütőgépet. Válassza a BAKE ONLY programot, állítsa be a szükséges hőmérsékletet és sütési időt, és nyomja meg a START PAUSE gombot a program elindításához.
Véletlenül megszakítottam a programot a sütési fázisban. Mit csináljak?	Válassza a BAKE ONLY programot, állítsa be a szükséges hőmérsékletet és sütési időt, és nyomja meg a START PAUSE gombot a program elindításához.
Miért nem kelt meg a kenyérem?	Több oka lehet, hogy a kenyér nem kel meg. Ellenőrizze a lisztet és fehérjetartalmát. Javasoljuk, hogy legalább 11 – 12% fehérjetartalmú lisztet használjon. Nem aktiválódtak az élesztőgombák, ellenőrizze a szavatossági időt a csomagoláson, ellenőrizze az alapanyagok mennyiségét és hőmérsékletét – a folyadékokét (27°C) és az ömlesztett alapanyagokét (20-25°C) is.
Hogy kerültek nagy lyukak a kenyérré?	Időnként előfordul, hogy kelesztés közben a légbuborékok egy helyen összegyűlnek, és a kenyér így sül meg. Ezt okozhatja a túl nagy mennyiségű víz és/vagy élesztő, vagy az elégtelen mennyiségű liszt. Ellenőrizze az alapanyagokat a recept alapján, és mérésük módját.
Miért horpadt be a kenyér teteje?	Ez általában azért történik, mert nincs kiegyensúlyozva az alapanyagok aránya, vagy alacsony fehérjetartalmú lisztet használt. Ellenőrizze az alapanyagok mérésének módját. A túl sok élesztő, víz vagy egyéb folyadék, vagy a túl kevés liszt azzal járhat, hogy a megsült kenyér felül világos, és a sütés közben behorpad.
Miért változik időnként a kenyér magassága és formája?	A kenyér érzékeny a környezetére, és befolyásolhatja a tengerszint feletti magasság, páratartalom, időjárás, szobahőmérséklet, a késleltetett indításhoz beállított időtartam és az áram folyamatossága. A kenyér formáját befolyásolhatják a használt alapanyagok, ha pl. állott alapanyagot használ vagy pontatlanul méri ki.
Miért kisebb a teljes kiőrlésű kenyér, mint a fehér kenyér?	A teljes kiőrlésű kenyérliszt és bizonyos speciális magok nem ugyanúgy kelnek meg, mint a kenyérliszt. Ennek eredménye a kisebb cipő és a sűrűbb bél.
Miért változik a kenyér színe?	Az alapanyagok és tulajdonságaik befolyásolhatják a sütés után eltérő színt. Próbálja meg átállítani a héj sütési fokozatát vagy módosítani a hőmérsékletet és/vagy a sütési időt. A héj a keep warm (melegen tartás) fázis során is megsötétedhet. Javasoljuk, hogy még ez előtt a fázis előtt vegye ki a kenyeret.

PROBLÉMA

MEGOLDÁS

Miért van a kenyérnek időnként sajátos szaga?

A túl sok élesztő vagy az állott alapanyag, különösen a liszt és a víz sajátos szagot kölcsönözhetnek a kenyérnek. Mindig friss alapanyagokat használjon, és mérjen pontosan.

Miért van a liszt időnként rásülve a kenyér oldalára?

A dagasztás fázisában egy kevés liszt hozzáragadhat a forma oldalához, és rásülhet a kenyér szélére. Vágja le az ilyen lisztet egy éles késsel a kenyér oldaláról. Legközelebb próbálja meg a 2. dagasztási fázisban egy gumispatulával letörölni a lisztmaradékot a forma faláról. Ez különösen fontos a GLUTEN FREE és a YEAST FREE programnál. Megpróbálhatja azt is, hogy olajjal áttörli a forma fenekét, és középig a falát, mielőtt beleteszi az élesztőmentes kenyér alapanyagait, és egy gumispatula segítségével meglazítja a kenyeret, mielőtt kiveszi.

Miért jött ki a keverőlapát is a kenyérral együtt?

Erre azért kerülhet sor, mert a keverőlapát kivehető. Egy nem fémből készült konyhai eszközzel távolítsa el a lapátot a megsült kenyérből, mielőtt felszeleteli. Legyen óvatos, a lapát forró. A lapátot esetleg kiveheti még a sütési fázis kezdete előtt.

Miért jön a kenyérsütőgépből füst?

Normális jelenség, ha az első használat során a kenyérsütőgépből némi füst távozik, ugyanis elég a fűtőszál védőrétege. Normális az is, ha gőz szökik a szellőzőrácsan át.

De füst képződhet akkor is, ha alapanyag került a kenyérsütőgép belső terébe. Anélkül, hogy a kenyérsütőgépet ki kellene kapcsolni, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból. Egy meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal (ne legyen fém, és semmi olyan, ami megkarcolhatná a felületet), törölje le a leégett alapanyagokat, törölje szárazra a kenyérforma külső oldalát, a kenyérsütőgép belsejét és a fűtőszálat. Legyen óvatos, ezek a részek nagyon forrók lehetnek. Dugja vissza a tápkábelt a hálózati aljzatba. A biztonsági kapcsoló automatikusan folytatja a programot onnan, ahol megszakadt.

KÉSELTETETT INDÍTÁS

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Nem lehet 13 óránál hosszabb időt beállítani.	Ha az alapanyagokat 13 óránál tovább a formában hagyja, teljesen tönkremehetnek vagy megerjedhetnek. Ez különösen nyáron fordulhat elő, amikor érdemes rövidebb késleltetési időt beállítani.
Miért nem lehet használni bizonyos alapanyagokat késleltetett indítás esetén?	A fehérjét tartalmazó alapanyagok, mint a tej, a sajt, a tojás, a szalonna stb. romlékonyak, és megromolhatnak, ha 1 óránál tovább nem hidegben tárolják őket.

A SZÁRÍTOTT GYÜMÖLCSÖKHÖZ ÉS DIÓFÉLÉKHEZ VALÓ ADAGOLÓ

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A szárított gyümölcsökhöz és diófélékhez való adagoló feneke nyitott.	Nyissa fel a fedelet, és húzza felfelé. Az adagoló feneke egy sor szellőzőnyílásra hasonlít. Nyomja meg az alját, míg nem kattán.



TENGERSZINT FELETTI MAGASSÁG ÉS IDŐJÁRÁSI VISZONYOK

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Nagy tengerszint feletti magasságon lakom, milyen módosításokat kell végrehajtanom a beállításokban?	Nagy tengerszint feletti magasságon, 900 méteren és magasabban: A tészta hamarabb megkel, mivel ritkább a levegő. Csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ teáskanállyal. Ha a tészta még mindig gyorsan kel meg, még ¼ teáskanállyal csökkentse az élesztő mennyiségét, ha ugyanazt a kenyeret süti. Megpróbálhat kicsit több sót és kicsit kevesebb cukrot hozzáadni, hogy csökkentse az élesztőben lévő gombák tevékenységét, és elősegítse a lassabb, de egyenletesebb kelést. A liszt szárazabb, ezért több folyadékot fog felszívni. Használjon kevesebb lisztet, vagy adjon hozzá több folyadékot, de ellenőrizze a tészta állagát.
Száraz / páras környezetben lakom. Milyen módosításokat kell végrehajtanom a beállításokban?	Száraz éghajlaton a liszt szárazabb, ezért több folyadékot vesz fel. Használjon kevesebb lisztet, vagy adjon hozzá több folyadékot, de ellenőrizze a tészta állagát. Páras éghajlaton csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ teáskanállyal. Ha a tészta még mindig gyorsan kel meg, még ¼ teáskanállyal csökkentse az élesztő mennyiségét, ha ugyanazt a kenyeret süti.

PROBLÉMA	NINCS MOZGÁS A FORMÁBAN	NEDVES VAGY RAGADÓS KENYÉR	A KENYÉR TÚL MAGASRA KEL	A KENYÉR MEGKEL, DE ÖSSZEESIK.	A KENYÉR KICSI, ÉS SŰRŰ A BELE
Működési problémák					
A keverőlapát vagy a forma rosszul van összerakva. Ld. a megfelelő összeszerelésről szóló utasításokat a 13. oldalon.	●				
Preheat (előmelegítés) fázis A preheat (előmelegítés) fázisban a keverőlapát nem mozog. Ez a fázis csak a WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID és JAM programokban van beállítva.	●				
Az LCD-kijelzőn – H vagy –H felirat jelenik meg: A kenyérsütőgép belseje túl forró, és a további működés nem lehetséges, amíg nem csökkenti a hőmérsékletet. Nyissa ki a fedelet, vegye ki a kenyérformát, és várja meg, míg a kenyérsütőgép eléggé kihűl. Amint kihűlt, az LCD-kijelzőn ismét megjelenik a főmenü. A program elindításához nyomja meg a START PAUSE gombot.	●				
Az LCD-kijelzőn –L felirat jelent meg: A kenyérsütőgép túl hideg, és a további működés nem lehetséges, amíg fel nem melegszik üzemi hőmérsékletre. Tegye a kenyérsütőgépet egy melegebb helyiségbe, 25°C-os szobahőmérsékletet javasolunk. Amint üzemi hőmérsékletre melegedett, az LCD-kijelzőn ismét megjelenik a főmenü. A program elindításához nyomja meg a START PAUSE gombot.	●				
A fedelet működés közben kinyitotta. Nem ajánljuk, hogy felnyissa a fedelet működés közben, ha a recept ezt nem írja elő. Csak a tészta állagát ellenőrizze; vagy kenje be öntettel, és adjon hozzá magokat. Gyorsan, de óvatosan cselekedjen.	●				●
A keep warm (melegen tartás) fázis A kenyér a keep warm (melegen tartás) fázis során a kenyérsütőgépben maradt. Vegye ki a formát, mielőtt ez a fázis megkezdődik, majd vegye ki a kenyéret a formából, és várja meg, míg a fémrácson kihűl.		●			

PROBLÉMA	NINCS MOZGÁS A FORMÁBAN	NEDVES VAGY RAGADÓS KENYÉR	A KENYÉR TÚL MAGASRA KEL	A KENYÉR MEGKEL, DE ÖSSZEESIK.	A KENYÉR KICSI, ÉS SŰRŰ A BELE
Működési problémák	A kenyeret közvetlenül a megsütése után felvágta				
	A gőz nem tudott természetes módon távozni a kenyérből. Szeletelés előtt hagyja a kenyeret kb. 20 percig hűlni.				
	E:02				
	Forduljon a legközelebbi Sage® szakszervizhez.				
	E:02				
	Forduljon a legközelebbi Sage® szakszervizhez.				
Víz	Nem elég				
	Ellenőrizze a tészta állagát a knead 2 (2. kelesztés) fázis folyamán. Ha túl száraz, adjon hozzá vizet (27°C) – kb. ½ - 1 evőkanállal.				
	Túl sok				
	Ellenőrizze a tészta állagát a knead 2 (2. kelesztés) fázis folyamán. Ha túl nedves, adjon hozzá 1 evőkanál lisztet.				
	Túl forró vagy hideg víz				
	A folyadékok hőmérséklete 27°C körül legyen, ha az utasítás ettől nem tér el.				
Liszt	Nem elég				
	Ellenőrizze a tészta állagát a knead 2 (2. kelesztés) fázis folyamán. Ha túl nedves, adjon hozzá 1 evőkanál lisztet.				
	Túl sok				
	Ellenőrizze a tészta állagát a knead 2 (2. kelesztés) fázis folyamán. Ha túl száraz, adjon hozzá vizet (27°C) – kb. ½ - 1 evőkanállal.				
	Rossz típus				
	Javasoljuk, hogy a receptben megadott lisztet használja. Kenyérsütéshez legalább 11 – 12% fehérjét tartalmazó lisztet használjon, hogy a tészta kellőképpen rugalmas legyen.				
Élesztő	Nem elég				
	Növelje a mennyiséget ¼ teáskanállyal.				

PROBLÉMA	NINCS MOZGÁS A FORMÁBAN	NEDVES VAGY RAGADÓS KENYÉR	A KENYÉR TÚL MAGASRA KEL	A KENYÉR MEGKEL, DE ÖSSZEESIK.	A KENYÉR KICSI, ÉS SŰRŰ A BELE
Túl sok Csökkentse a mennyiséget ¼ teáskanállyal.			●	●	●
Rossz típus Javasoljuk, hogy minden standard programhoz aktív száraz élesztőt használjon, a gyors programokhoz pedig instant élesztőt.			●		●
Régi élesztő Ellenőrizze a szavatossági időt a csomagoláson. Kövesse az élesztő frissességével kapcsolatos ötleteket.					●
Az élesztő idő előtt aktiválódott. Mindig győződjön meg róla, hogy az alapanyagokat a receptben megadott sorrendben tette a kenyérformába, és a folyadékokat elválasztotta az élesztőtől. Késleltetett indítás funkció használata esetén a lisztben alakítson ki egy kis mélyedést (győződjön meg róla, hogy nem éri el a folyadékok, a só vagy cukor rétegét), amelybe beleteszi az élesztőt.					●
Cukor Nem elég A cukor fontos része a kenyérfőzés folyamatának, és „táplálékot” biztosít az élesztőgombáknak. Nem javasoljuk folyékony vagy por alakú mesterséges édesítőszer használatát.					●
Nem javasolt alapanyagok használata és mennyisége Csak a javasolt alapanyagokat, pótlékokat és mennyiségeket használja. Az eredmény különbözhet, ha más receptet használ.			●	●	●

A saját programok receptjeinek áttekintése

A recept száma #: _____

Megnevezés: _____

Program: _____

A héj sütési fokozata: _____

Cipóméret: _____

FÁZIS	HŐMÉRSÉKLET / IDŐ
Az előmelegítés hőmérséklete	_____
Az előmelegítés időtartama	_____
Az 1. dagasztás időtartama	_____
Az 2. dagasztás időtartama	_____
A kelesztés hőmérséklete	_____
Az 1. kelesztés időtartama	_____
Az 1. áthelyezés időtartama	_____
Az 2. kelesztés időtartama	_____
Az 2. áthelyezés időtartama	_____
Az 3. kelesztés időtartama	_____
A sütés ideje	_____
Sütési hőmérséklet	_____
A melegen tartás időtartama	_____
A PROGRAM TELJES IDŐTARTAMA	_____

HOZZÁVALÓK

MEGJEGYZÉSEK

A recept száma #: _____
 Megnevezés: _____
 Program: _____
 A héj sütési fokozata: _____
 Cipóméret: _____

FÁZIS	HŐMÉRSÉKLET / IDŐ
Az előmelegítés hőmérséklete	_____
Az előmelegítés időtartama	_____
Az 1. dagasztás időtartama	_____
Az 2. dagasztás időtartama	_____
A kelesztés hőmérséklete	_____
Az 1. kelesztés időtartama	_____
Az 1. áthelyezés időtartama	_____
Az 2. kelesztés időtartama	_____
Az 2. áthelyezés időtartama	_____
Az 3. kelesztés időtartama	_____
A sütés ideje	_____
Sütési hőmérséklet	_____
A melegen tartás időtartama	_____
A PROGRAM TELJES IDŐTARTAMA	_____

HOZZÁVALÓK

MEGJEGYZÉSEK

A recept száma #: _____
Megnevezés: _____
Program: _____
A héj sütési fokozata: _____
Cipóméret: _____

HOZZÁVALÓK

FÁZIS	HŐMÉRSÉKLET / IDŐ
-------	-------------------

Az előmelegítés hőmérséklete

Az előmelegítés időtartama

Az 1. dagasztás időtartama

Az 2. dagasztás időtartama

A kelesztés hőmérséklete

Az 1. kelesztés időtartama

Az 1. áthelyezés időtartama

Az 2. kelesztés időtartama

Az 2. áthelyezés időtartama

Az 3. kelesztés időtartama

A sütés ideje

Sütési hőmérséklet

A melegen tartás időtartama

A PROGRAM TELJES
IDŐTARTAMA

MEGJEGYZÉSEK

A recept száma #: _____
 Megnevezés: _____
 Program: _____
 A héj sütési fokozata: _____
 Cipóméret: _____

FÁZIS	HŐMÉRSÉKLET / IDŐ
Az előmelegítés hőmérséklete	
Az előmelegítés időtartama	
Az 1. dagasztás időtartama	
Az 2. dagasztás időtartama	
A kelesztés hőmérséklete	
Az 1. kelesztés időtartama	
Az 1. áthelyezés időtartama	
Az 2. kelesztés időtartama	
Az 2. áthelyezés időtartama	
Az 3. kelesztés időtartama	
A sütés ideje	
Sütési hőmérséklet	
A melegen tartás időtartama	
A PROGRAM TELJES IDŐTARTAMA	

HOZZÁVALÓK

MEGJEGYZÉSEK

A recept száma #: _____
Megnevezés: _____
Program: _____
A héj sütési fokozata: _____
Cipóméret: _____

HOZZÁVALÓK

FÁZIS	HŐMÉRSÉKLET / IDŐ
Az előmelegítés hőmérséklete	_____
Az előmelegítés időtartama	_____
Az 1. dagasztás időtartama	_____
Az 2. dagasztás időtartama	_____
A kelesztés hőmérséklete	_____
Az 1. kelesztés időtartama	_____
Az 1. áthelyezés időtartama	_____
Az 2. kelesztés időtartama	_____
Az 2. áthelyezés időtartama	_____
Az 3. kelesztés időtartama	_____
A sütés ideje	_____
Sütési hőmérséklet	_____
A melegen tartás időtartama	_____
A PROGRAM TELJES IDŐTARTAMA	_____

MEGJEGYZÉSEK

A recept száma #: _____
 Megnevezés: _____
 Program: _____
 A héj sütési fokozata: _____
 Cipóméret: _____

FÁZIS	HŐMÉRSÉKLET / IDŐ
Az előmelegítés hőmérséklete	
Az előmelegítés időtartama	
Az 1. dagasztás időtartama	
Az 2. dagasztás időtartama	
A kelesztés hőmérséklete	
Az 1. kelesztés időtartama	
Az 1. áthelyezés időtartama	
Az 2. kelesztés időtartama	
Az 2. áthelyezés időtartama	
Az 3. kelesztés időtartama	
A sütés ideje	
Sütési hőmérséklet	
A melegen tartás időtartama	
A PROGRAM TELJES IDŐTARTAMA	

HOZZÁVALÓK

MEGJEGYZÉSEK

A recept száma #: _____
Megnevezés: _____
Program: _____
A héj sütési fokozata: _____
Cipóméret: _____

HOZZÁVALÓK

FÁZIS	HŐMÉRSÉKLET / IDŐ
Az előmelegítés hőmérséklete	_____
Az előmelegítés időtartama	_____
Az 1. dagasztás időtartama	_____
Az 2. dagasztás időtartama	_____
A kelesztés hőmérséklete	_____
Az 1. kelesztés időtartama	_____
Az 1. áthelyezés időtartama	_____
Az 2. kelesztés időtartama	_____
Az 2. áthelyezés időtartama	_____
Az 3. kelesztés időtartama	_____
A sütés ideje	_____
Sütési hőmérséklet	_____
A melegen tartás időtartama	_____
A PROGRAM TELJES IDŐTARTAMA	_____

MEGJEGYZÉSEK

A recept száma #: _____
 Megnevezés: _____
 Program: _____
 A héj sütési fokozata: _____
 Cipóméret: _____

FÁZIS	HŐMÉRSÉKLET / IDŐ
Az előmelegítés hőmérséklete	
Az előmelegítés időtartama	
Az 1. dagasztás időtartama	
Az 2. dagasztás időtartama	
A kelesztés hőmérséklete	
Az 1. kelesztés időtartama	
Az 1. áthelyezés időtartama	
Az 2. kelesztés időtartama	
Az 2. áthelyezés időtartama	
Az 3. kelesztés időtartama	
A sütés ideje	
Sütési hőmérséklet	
A melegen tartás időtartama	
A PROGRAM TELJES IDŐTARTAMA	

HOZZÁVALÓK

MEGJEGYZÉSEK

A programok és az idők áttekintése

Program: Basic

MÉRET/HÉJ	1. DAGASZTÁS	2. DAGASZTÁS	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. KELESZTÉS	ÁTHELYEZÉS	2. KELESZTÉS	FORMÁZÁS	3. KELESZTÉS	SÜTÉS	SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET (°C)	TELJES IDŐ (ÓRA:PERC)	MELEGEN TARTÁS
0,5 kg Light	2 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	30 perc	140	2:49	1 óra
0,5 kg Medium	2 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	40 perc	140	2:59	1 óra
0,5 kg Dark	2 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	50 perc	142	3:09	1 óra
0,75 kg Light	3 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	35 perc	140	2:55	1 óra
0,75 kg Medium	3 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	45 perc	140	3:05	1 óra
0,75 kg Dark	3 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	55 perc	142	3:15	1 óra
1 kg Light	4 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	40 perc	140	3:01	1 óra
1 kg Medium	4 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	50 perc	140	3:11	1 óra
1 kg Dark	4 perc	22 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	1 óra	142	3:21	1 óra
1,25 kg Light	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	50 perc	140	3:10	1 óra
1,25 kg Medium	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	1 óra	140	3:20	1 óra
1,25 kg Dark	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	15 mp	50 perc	1 óra 10 perc	142	3:30	1 óra

Program: Crusty Loaf

MÉRET/HÉJ	1. DAGASZTÁS	2. DAGASZTÁS	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. KELESZTÉS	ÁTHELYEZÉS	2. KELESZTÉS	FORMÁZÁS	3. KELESZTÉS	SÜTÉS	SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET (°C)	TELJES IDŐ (ÓRA:PERC)	MELEGEN TARTÁS
0,5 kg	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	30 perc	10 mp	1 óra	50 perc	145	3:25	1 óra
0,75 kg	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	30 perc	10 mp	1 óra	55 perc	145	3:30	1 óra
1.0 kg	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	30 perc	10 mp	1 óra	52 perc	145	3:27	1 óra
0,25 kg	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	30 perc	10 mp	1 óra	1 óra 5 perc	145	3:40	1 óra

Ebben a programban nincs lehetőség a héj sütési fokozatának kiválasztására és a program felgyorsítására.

Program: Basic Rapid

MÉRET/HÉJ	1. DAGASZTÁS	2. DAGASZTÁS	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. KELESZTÉS	ÁTHELYEZÉS	2. KELESZTÉS	FORMÁZÁS	3. KELESZTÉS	SÜTÉS	SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET (°C)	TELJES IDŐ (ÓRA:PERC)	MELEGEN TARTÁS
0,5 kg Light	2 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	30 perc	140	1:49	1 óra
0,5 kg Medium	2 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	40 perc	140	1:59	1 óra
0,5 kg Dark	2 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	50 perc	142	2:09	1 óra
0,75 kg Light	3 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	35 perc	140	1:55	1 óra
0,75 kg Medium	3 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	45 perc	140	2:05	1 óra
0,75 kg Dark	3 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	55 perc	142	2:15	1 óra
1 kg Light	4 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	40 perc	140	2:01	1 óra
1 kg Medium	4 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	50 perc	140	2:11	1 óra
1 kg Dark	4 perc	22 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	1 óra	142	2:21	1 óra
1,25 kg Light	5 perc	20 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	50 perc	140	2:10	1 óra
1,25 kg Medium	5 perc	20 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	1 óra	140	2:20	1 óra
1,25 kg Dark	5 perc	20 perc	32	15 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	1 óra 10 perc	142	2:30	1 óra

Program: Sweet

MÉRET/HÉJ	1. DAGASZTÁS	2. DAGASZTÁS	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. KELESZTÉS	ÁTHELYEZÉS	2. KELESZTÉS	FORMÁZÁS	3. KELESZTÉS	SÜTÉS	SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET (°C)	TELJES IDŐ (ÓRA:PERC)	MELEGEN TARTÁS
0,5 kg	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	5 mp	50 perc	1 óra	123	3:20	1 óra
0,75 kg	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	5 mp	50 perc	1 óra 2 perc	123	3:22	1 óra
1.0 kg	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	5 mp	50 perc	1 óra 5 perc	123	3:25	1 óra
0,25 kg	5 perc	20 perc	32	40 perc	10 mp	25 perc	5 mp	50 perc	1 óra 10 perc	123	3:30	1 óra

Ebben a programban nincs lehetőség a héj sütési fokozatának kiválasztására és a program felgyorsítására.

Program: Whole wheat

MÉRET/HÉJ	AZ ELŐMELEGÍTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. DAGASZTÁS	2. DAGASZTÁS	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. KELESZTÉS	ÁTHELYEZÉS	2. KELESZTÉS	FORMÁZÁS	3. KELESZTÉS	SÜTÉS	SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET (°C)	TELJES IDŐ (ÓRA:PERC)
0,5 kg Light	16	2 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	35 perc	140	3:24
0,5 kg Medium	16	2 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	40 perc	140	3:29

0,5 kg Dark	16	2 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	48 perc	142	3:37
0,75 kg Light	16	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	37 perc	140	3:27
0,75 kg Medium	16	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	42 perc	140	3:32
0,75 kg Dark	16	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	50 perc	142	3:40
1 kg Dark	16	4 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	53 perc	142	3:44
1 kg Medium	16	4 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	45 perc	140	3:36
1 kg Light	16	4 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	40 perc	140	3:31
1,25 kg Dark	16	5 perc	15 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	1 óra 3 perc	142	3:53
1,25 kg Medium	16	5 perc	15 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	55 perc	140	3:45
1,25 kg Light	16	5 perc	15 perc	32	50 perc	10 mp	25 perc	10 mp	45 perc	50 perc	140	3:40

Program: Whole wheat Rapid

MÉRET/HÉJ	AZ ELŐMELEGÍTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. DAGASZTÁS	2. DAGASZTÁS	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. KELESZTÉS	ÁTHELYEZÉS	2. KELESZTÉS	FORMÁZÁS	3. KELESZTÉS	SÜTÉS	SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET (°C)	TELJES IDŐ (ÓRA:PERC)
0,5 kg Light	16	2 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	35 perc	140	2:09
0,5 kg Medium	16	2 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	40 perc	140	2:14
0,5 kg Dark	16	2 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	48 perc	142	2:22
0,75 kg Light	16	3 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	37 perc	140	2:12
0,75 kg Medium	16	3 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	42 perc	140	2:17
0,75 kg Dark	16	3 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	50 perc	142	2:25
1 kg Light	16	4 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	40 perc	140	2:16
1 kg Medium	16	4 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	45 perc	140	2:21
1 kg Dark	16	4 perc	17 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	53 perc	142	2:19
1,25 kg Light	16	5 perc	15 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	50 perc	140	2:25
1,25 kg Medium	16	5 perc	15 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	55 perc	140	2:30
1,25 kg Dark	16	5 perc	15 perc	32	30 perc	10 mp	10 perc	10 mp	30 perc	1 óra 3 perc	142	2:38

Program: Dough

TÍPUS	1. DAGASZTÁS	2. DAGASZTÁS	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	KELESZTÉS	TELJES IDŐ (ÓRA:PERC)
Dought (Tészta)	5 perc	25 perc	32	60 perc	1:30
Pizza	5 perc	15 perc	32	60 perc	0:50

Mind önálló programmal rendelkezik.

Program: Gluten Free

MÉRET/HÉJ	1. DAGASZTÁS	2. DAGASZTÁS	A KELESZTÉS HŐMÉRSÉKLETE (°C)	1. KELESZTÉS	FORMÁZÁS	3. KELESZTÉS	SÜTÉS	SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET (°C)	TELJES IDŐ (Óra:Perc)	MELEGEN TARTÁS
1 kg Light	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	50 perc	45 perc	135	2:45	1 óra
1 kg Medium	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	50 perc	50 perc	135	2:50	1 óra
1 kg Dark	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	50 perc	55 perc	137	2:55	1 óra
1,25 kg Light	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	50 perc	50 perc	135	2:50	1 óra
1,25 kg Medium	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	50 perc	55 perc	135	2:55	1 óra
1,25 kg Dark	3 perc	17 perc	32	50 perc	10 mp	50 perc	1 óra	137	3:00	1 óra



Spis treści

188	Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	
198	Opis Twojego nowego urządzenia	
201	Obsługa Twojego nowego urządzenia	
	- Funkcje dodatkowe.....	216
	- Funkcja PAUSE (Przerwa).....	216
	- Funkcja DELAY START (Opóźniony start).....	218
	- Funkcja MODIFY (Modyfikować).....	219
	- Funkcja CUSTOM (Własny program).....	221
216	Pomysły i wskazówki	
	- Rady dotyczące przyrządzania chleba.....	222
	- Trochę o surowcach.....	224
228	Konserwacja i czyszczenie	
231	Rozwiązywanie problemów	
239	Katalog przepisów na własne programy	
248	Katalog programów i czasów	

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i wybieramy urządzenia przede wszystkim z uwagą na Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o zachowanie ostrożności i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia elektrycznego.

WAŻNE ZALECENIA

PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu

podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.

- Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe. Skontroluj, czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.

- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zlikwiduj.
- Nie używaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i niespryskana wodą lub innym płynem, mąką ani innym produktem. Drgania podczas użytkowania mogą spowodować przesuwanie się urządzenia.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka. Umieść urządzenie minimalnie 10 cm od ścian. W ten sposób zapobiegiesz ewentualnej

- zmianie koloru powierzchni od wytwarzanego ciepła.
- Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnej powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur. Nie należy używać urządzenia na powierzchni pokrytej tkaniną, w pobliżu zasłon lub innych łatwopalnych materiałów.
 - Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
 - Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
 - Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem skontroluj, czy jest kompletnie i prawidłowo zmontowane. Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
 - Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
 - Pokrywa i obudowa mogą się rozgrzewać podczas użytkowania.
 - Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje.
 - Nie dotykaj gorących powierzchni. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed jego czyszczeniem.

- Otwory podawania pary są bardzo gorące podczas użytkowania. Na pokrywie nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- Nie zakrywaj kratki wentylacyjnej, gdy urządzenie jest włączone.
- Wyjmując gorącą formę do chleba, chleb lub marmoladę, użyj specjalnych rękawic kuchennych.
- Zachowaj szczególną ostrożność, nalewając marmoladę z formy, może być bardzo gorąca.
- Nie wkładaj żadnych surowców bezpośrednio do urządzenia. Zawsze wkładaj surowce do formy na chleb.
- Do dozownika na suszone owoce i orzechy nie wlewaj żadnych płynów.
- Nie wkładaj palców ani rąk do działającego urządzenia. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami.
- Wyłącz urządzenie i odłącz kabel zasilający z gniazdka zawsze, gdy ma pozostać bez nadzoru, po zakończeniu używania, przed rozpoczęciem czyszczenia, przeniesieniem w inne miejsce, demontażem, składaniem lub przed magazynowaniem.
- Nie należy zanurzać formy na chleb w wodzie ani innej cieczy. W innym wypadku może wystąpić ryzyko uszkodzenia luźnych części wału. Myj wyłącznie wewnętrzną powierzchnię formy.
- Nie pozostawiaj pokrywy otwartej zbyt długo.

- Upewnij się, że wyjęto hak ugniatający z chleba przed jego krojeniem.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego odłączenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
- Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków szorujących ani żrących środków czyszczących.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.

- Odłączając urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Używaj wyłącznie wyposażenia dostarczanego wraz z urządzeniem Sage®.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie

dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.

- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile są one pod nadzorem osób starszych lub zostały pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego

- niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą dokonywać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
 - Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage®.
 - To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.

- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zalecamy instalację ochronnika przepięć (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.



OSTRZEŻENIE

POKRYWA I OBUDOWA MOGĄ SIĘ ROZGRZEWAĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA.



OSTRZEŻENIE

OTWORY ODPROWADZANIA PARY SĄ BARDZO GORĄCE, GDY URZĄDZENIE JEST WŁĄCZONE.



OSTRZEŻENIE
Gorąca powierzchnia

**NIE DOTYKAJ GORĄCYCH
POWIERZCHNI.**

**TEMPERATURA DOSTĘPNYCH
POWIERZCHNI MOŻE BYĆ
WYŻSZA PODCZAS PRACY
URZĄDZENIA I PRZEZ JAKIŚ
CZAS PO JEGO WYŁĄCZENIU.**



**WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE
GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM**

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać do wskazanego przez gminę miejsca zbierania odpadów.

**LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ
ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Prawidłowo likwidując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej likwidacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową likwidację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.



Produkt jest zgodny z wymogami EU.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Wersja angielska jest wersją oryginalną. Polska wersja jest tłumaczeniem wersji oryginalnej.

Adres producenta: HWI International Limited, 48-62 Hennessey Road, Wanchai, Hong Kong

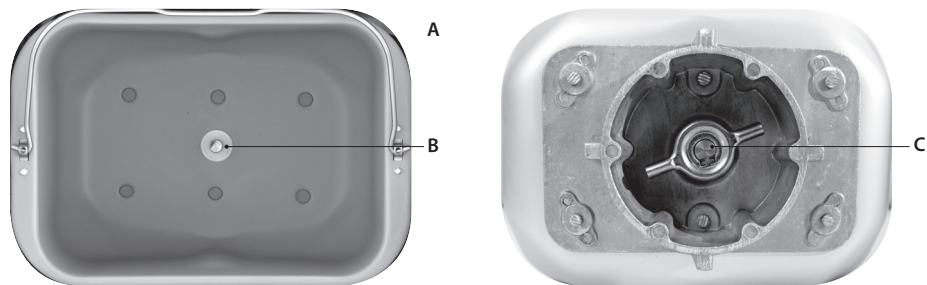
Adres importera do EU:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany,
Czech Republic

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU
DOMOWEGO**

**ZACHOWAJ NINIEJSZE
INSTRUKCJE**



Opis Twojego nowego urządzenia




- A. Forma do chleba jest wyposażona w powierzchnię nieprzywierającą
- B. Wał napędowy (wewnątrz formy do chleba)
- C. Podnośnik (w spodniej części formy do chleba)
- D. Wykonanie ze stali nierdzewnej
Wnętrze formy zawiera grzałkę oraz mechanizm napędowy.
- E. Automatyczny dozownik do suszonych owoców i orzechów
- F. Okienko
- G. Wymowalna pokrywa
- H. Kratka wentylacyjna
- I. Uchwyt na książkę kucharską i kabel zasilający
- J. Przycisk WEIGHT|TEMP / UNITS
Wciśnij przycisk przełączania systemu temperatury i wagi z wyjściowego systemu metrycznego (°C i kg) na jednostki angloamerykańskie (°F i funty) i odwrotnie.





K. Przycisk BEEPER

Wciśnij ten przycisk,  aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

L. Przycisk LIGHT

Ten przycisk służy do oświetlenia wnętrza wypiekacza.

M. Podświetlany wyświetlacz LCD

N. Przycisk DELAY START

Służy do ustawienia funkcji opóźnionego startu i określenia czasu, po jakim chleb ma zostać upieczony. Wypiekacz automatycznie uruchomi się w określonym czasie.

O. Przycisk MODIFY

Służy do modyfikacji wyjściowej temperatury, czasu poszczególnych etapów przyrządzania chleba.

P. Przycisk CANCEL

- Przed włączeniem programu przez wciśnięcie powrócisz do menu głównego.
- Po włączeniu programu przez wciśnięcie i przytrzymanie anulujesz program.

Q. Przycisk START|PAUSE

- Wciśnij, aby włączyć program.
- Wciśnij i przytrzymaj, aby przerwać program. Na wyświetlaczu LCD zacznie mrugać „PAUSE” (przerwa), aż do ponownego wciśnięcia przycisku w celu wznowienia działania.

R. Pokrętko SELECT

(przez obrót wybierasz, przez wciśnięcie potwierdzasz)

- Wybierasz z 14 programów, 3 stopni zarumienienia skórki i 4 rozmiarów bochenka.
- Użyj razem z przyciskiem MODIFY, aby zmienić wyjściową temperaturę i czasy poszczególnych etapów przyrządzania chleba.

S



Pozycja opuszczona

Pozycja wyprostowana

S. Opuszczany hak ugniatający

Używany do zagniatania ciasta.

Zawsze upewnij się, że opuszczany hak ugniatający jest włożony w pozycji wyprostowanej, aby prawidłowo mieszać podczas etapu knead 1 (1. zagniatanie). Hak ugniatający automatycznie opuści się, a następnie powróci do pozycji wyprostowanej przy knead 2 (2. zagniatanie), rise (wyrastanie) i punch-down (przełożenie). Hak ugniatający automatycznie się opuści przed etapem bake (pieczenie), aby zminimalizować otwór w dolnej części bochenka.



UWAGA

Choć hak ugniatający automatycznie się opuści przed etapem bake (pieczenie), aby zminimalizować otwór w dolnej części bochenka, przed etapem pieczenia możesz go wyjąć, aby otwór był jak najmniejszy.

T. Stały hak ugniatający

Służy do przygotowania marmolady.



UWAGA

Forma do chleba i opuszczany hak ugniatający są towarami konsumpcyjnymi. Ich gwarancja jest ograniczona.

T



Stały hak ugniatający



Obsługa Twojego nowego urządzenia

PODSTAWY PIECZENIA CHLEBA – PRZEWODNIK

- Przed pierwszym użyciem usuń z wypiekacza materiał pakunkowy i wszystkie naklejki reklamowe/etykiety włącznie z folią ochronną na wyświetlaczu. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a kabel zasilający odłączony od źródła prądu.
- Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną wypiekacza miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Następnie wytrzyj do sucha.
- Przetrzyj powierzchnię wewnętrzną formy do chleba miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Ostrożnie opłucz i wytrzyj do sucha. Nie należy zanurzać formy do chleba w wodzie ani innej cieczy. W innym wypadku może to grozić uszkodzeniem luźnych części wału. Myj wyłącznie wewnętrzną powierzchnię formy.
- Umyj opuszczany i stały hak ugniatający w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki. Opłucz i wytrzyj do sucha.

1. Wyjęcie formy do chleba

- a. Postaw wypiekacz na równej i suchej powierzchni, np. na blacie kuchennym. Sprawdź, czy przewód sieciowy jest odłączony z gniazdka sieciowego.
- b. Otwórz pokrywę i wyjmij formę do chleba z wypiekacza przy pomocy rękojeści do góry.
- c. Jeśli forma się zablokuje, puść rękojeść i wyjmij ją chwytając za krawędzie formy.

2. Włożenie opuszczanego lub stałego haka ugniatającego

- a. W zależności od wybranego programu włóż do formy hak (opuszczany lub stały). Przy wyborze haka kieruj się wskazówkami z poprzedniej części instrukcji.



UWAGA

Zawsze wyjmuj formę do chleba z wypiekacza przed włożeniem haka i surowców. W ten sposób zapewnisz, że surowce nie dostaną się do wnętrza wypiekacza na grzałkę i mechanizm napędowy.

- b. Upewnij się, że na wale napędowym wewnątrz formy ani w szczelinach haków (włącznie z otworami w kształcie litery „D” i okolic zawiasów) nie pozostały resztki chleba lub produktów z poprzedniego pieczenia.
- c. Wyrównaj hak z otworem w kształcie litery „D” z wałem napędowym, również w kształcie litery „D”, wewnątrz formy. Solidnie załóż. Hak powinien obracać się wraz z wałem napędowym, opuszczana część powinna pozostać ruchoma. To ważne, aby prawidłowo założyć hak na wał napędowy, w ten sposób zapewnisz, że produkty zostaną dobrze wymieszane i zagniecione.

Hak



Solidnie załóż



- d. Przy użyciu opuszczanego haka ugniatającego upewnij się, że jest włożony w pozycji wyprostowanej dla prawidłowego wymieszania surowców podczas etapu knead 1 (1. zagniatanie).

- e. Hak ugniatający automatycznie opuści się, a następnie powróci do pozycji wyprostowanej przy knead 2 (2. zagniatanie), rise (wyrastanie) i punch-down (przełożenie). Hak ugniatający automatycznie się opuści przed etapem bake (pieczenie), aby zminimalizować otwór w dolnej części bochenka.

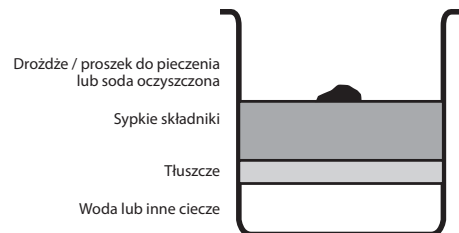


3. Wkładanie produktów do formy

- a. Przed włożeniem produktów do formy upewnij się, że:
- **Są świeże.** Zwłaszcza świeża mąka i drożdże są istotne – skontroluj datę przydatności do spożycia podaną na opakowaniu. Jak skontrolować świeżość drożdży, dowiesz się w dalszej części instrukcji „Trochę o surowcach”.
 - **Są dokładnie odważone.** Kieruj się instrukcjami w dalszej części instrukcji „Trochę o surowcach”.

- **Mają właściwą temperaturę.** Jeśli w przepisie nie podano inaczej, wszystkie płyny powinny mieć temperaturę 27°C, a sypkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową 20°C – 25°C. Zbyt niska temperatura może zniszczyć drożdże i chleb mógłby niewystarczająco wyrosnąć lub nie wyrosnąć wcale.

- b. Do formy włóż składniki w kolejności podanej w przepisie, aby składniki dobrze się wymieszały, a ciasto właściwie wyrosło. Wytrzyj ewentualne rozlane lub rozsypane produkty z krawędzi formy i części zewnętrznej. Upewnij się, że powierzchnia zewnętrzna jest sucha i czysta.



UWAGA

Nie napełniaj formy zbyt małą lub zbyt dużą ilością składników, chleb mógłby nie wymieszać się prawidłowo. Przepisy podane w naszej eKsiążce Kucharskiej* przeznaczone są na bochenki chleba o wadze 0,5 kg do 1,25 kg. Tworząc własny przepis, kieruj się ogólną zasadą, że minimalna ilość mąki wynosi 300 g, a maksymalna ilość 750 g. Podczas przygotowywania marmolady ogólna zasada jest taka, że maksymalna dozwolona ilość owoców to 500 g. Na 500 g owoców będzie potrzeba około 295 g – 375 g białego cukru i 2 łyżki pektyny w proszku.

* eKsiążkę kucharską można pobrać z naszej strony internetowej www.sageappliances.pl.

4. Włożenie formy do wypiekacza

- Wyrównaj podnośnik w dolnej części formy z mechanizmem napędowym wewnątrz wypiekacza. Według potrzeby obróć podnośnik, aby wyrównać go z mechanizmem napędowym. Mocno wciśnij formę ku dołowi.
- Istotne jest, aby forma była prawidłowo założona na wał napędowy, w ten sposób zapewnisz działanie haka ugniatającego.
- Zamknij pokrywę. Nie otwieraj pokrywy podczas działania wypiekacza, jeśli w przepisie nie podano inaczej, np. aby skontrolować konsystencję ciasta podczas etapu wyrastania lub nasmarować ciasto glazurą/polewą i dodać na wierzch ziarenka podczas etapu pieczenia. Kieruj się instrukcjami w dalszej części instrukcji „Funkcja **PAUSE**” (Przerwa).

5. Napętnienie dozownika na suszone owoce i orzechy

Automatyczny dozownik do suszonych owoców i orzechów wysypuje suszone owoce i orzechy, kawałki czekolady, nasionka lub inne odpowiednie składniki do ciasta w z góry zaprogramowanym czasie podczas fazy pieczenia. Jeśli zostałyby dodane przed tym czasem, nadmierne ugniecenie spowodowałoby, że składniki straciłyby wartość, nie zachowując kształtu i smaku w cieście.

- Otwórz pokrywę automatycznego dozownika. Przez delikatne przyciśnięcie dna dozownika skontroluj, czy dozownik jest spod spodu zamknięty przed włożeniem składników. Maksymalna ilość to 120 g. Jeśli jest otwarty, kieruj się wskazówkami w dalszej części instrukcji „Rozwiązywanie problemów”.
- Upewnij się, że forma jest włożona do wypiekacza i pokrywa jest zamknięta. W przypadku dodania składników do dozownika, gdy forma nie jest umieszczona w wypiekaczu lub przy otwartej pokrywie, grozi, że składniki mogłyby spaść do wnętrza wypiekacza podczas etapu pieczenia.


c. Zawsze pamiętaj:

- Składniki powinny mieć taki rozmiar, aby nie spaść przez otwory wentylacyjne w dolnej części dozownika. Przed włożeniem zaleca się oddzielenie od siebie składników, które mogłyby się do siebie przykleić, takich jak rodzynki i inne suszone owoce.
- Do dozownika nie wlewaj płynów.
- Owoce kandyzowane, takie jak czereśnie, imbir, ananas itp. należy przed włożeniem do dozownika przepłukać i dobrze osuszyć ręcznikiem kuchennym. Lepkie surowce można także oprószyć mąką.
- Składniki marynowane lub w puszkach, np. oliwki, suszone pomidory itp. należy przed włożeniem do dozownika dobrze odcedzić i osuszyć ręcznikiem kuchennym.
- Zaleca się, aby przed każdym użyciem czyścić dozownik miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie.

- Dozownik automatycznie wypuści składniki do ciasta w programach BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE i wszystkich programach DOUGH. Podczas przygotowywania ciasta może być słychać, jak dno dozownika się otworzyło i składniki wysypały się do ciasta. Jest to normalne zjawisko. Dozownik w ten sposób automatycznie dodaje składniki do ciasta.



RADA

Jeśli chcesz dodać więcej niż 120 g składników, otwórz pokrywę i dodaj składniki ręcznie po sygnale dźwiękowym „add-inn”. Upewnij się, że sygnał dźwiękowy jest włączony – na wyświetlaczu nie powinien świecić symbol . Nie trzeba wciskać i przytrzymać przycisku **CANCEL** w celu dodania składników, ponieważ anulowałoby to cały program.

6. Podłączenie wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego

- a. Rozwiń całkowicie kabel i włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
- b. Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz LCD się podświetli. Pojawi się wybór programów, a kursor wskaże wyjściowy program BASIC.

7. Wybór programu

- a. Obracaj regulator **SELECT**, aż kursor zatrzyma się przy preferowanym programie. Wciśnij regulator **SELECT**, aby potwierdzić wybór.
- b. Jeśli przez pomyłkę wybierzesz niewłaściwy program, wciśnij przycisk **CANCEL**, aby powrócić do menu głównego i ponownie wybrać program.

8. Wybór stopnia zarumienienia skórki

- a. Jeśli wybrany program posiada opcję wyboru zarumienienia skórki, na wyświetlaczu LCD będzie mrugać „CRUST” i wyjściowy stopień. Aby zmienić stopień, obracaj regulator **SELECT**, aż kursor zatrzyma się na preferowanym poziomie zarumienienia skórki – LIGHT (lekkie zarumieniona skórka, jasny chleb), MEDIUM (średnio zarumieniona skórka, złotawy chleb) lub DARK (bardzo zarumieniona skórka, ciemny chleb). Wciśnij regulator **SELECT**. Stopień zarumienienia skórki można regulować w programach BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID i GLUTEN FREE.
- b. Jeśli przez pomyłkę wybierzesz niewłaściwy stopień, wciśnij przycisk **CANCEL**, aby powrócić do menu głównego i ponownie wybrać stopień zarumienienia skórki.

9. Wybór rozmiaru bochenka

- a. Jeśli wybrany program posiada opcję wyboru rozmiaru bochenka, na wyświetlaczu LCD będzie mrugać „SIZE” i wyjściowy rozmiar bochenka. Aby zmienić ustawienia, obracaj regulator **SELECT**, aż kursor zatrzyma się przy preferowanym rozmiarze bochenka – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg lub 1,25 kg. Wciśnij regulator **SELECT**, aby potwierdzić. Rozmiar bochenka można regulować w programach BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF i SWEET. W programie GLUTEN FREE można wybrać tylko opcje 1,0 kg i 1,25 g.
- b. Jeśli przez pomyłkę wybierzesz niewłaściwy rozmiar bochenka, wciśnij przycisk **CANCEL**, aby powrócić do menu głównego i ponownie wybrać rozmiar bochenka.



UWAGA



Choć w wypiekaczu można przygotować bochenki o rozmiarze 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg lub 1,25 kg, zaleca się wybór większych rozmiarów w celu uzyskania zharmonizowanego i smacznego smaku chleba. Ilość produktów 0,5 kg nie musi zapełnić formy w idealnej objętości. Zdarza się to zwykle w przypadku chlebów pełnoziarnistych lub innych chlebów ze składnikami specjalnymi. Jest to jeden z powodów, dlaczego niektóre ustawienia posiadają ograniczoną lub nie posiadają żadnej możliwości wyboru rozmiaru bochenka.



Rozmiary bochenków – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg a 1,25 kg – są tylko orientacyjne. Różne składniki wpłyną na ciężar i rozmiar pieczonego chleba.



Przykład:



- 0,5 kg chleb z dodatkiem suszonych owoców i orzechów będzie cięższy niż 0,5 kg chleb bez dodanych składników.
- 0,5 kg 100% pełnoziarnisty chleb będzie mniejszy niż 0,5 kg zwykły biały chleb, ponieważ mąka pełnoziarnista nie rośnie tak jak biała mąka.




KATALOG PROGRAMÓW



USTAWIENIA	HAK	OPIS	STOPIEŃ ZARUMIENIENIA	ROZMIAR BOCHENKA	INNE INFORMACJE
CUSTOM (Własny program)	Zależy od wybranych ustawień.	Ten program umożliwia modyfikację ustawionej zalecanej temperatury i czasu na etapie podgrzewania, zagniatania, wyrastania, przełożenia, pieczenia i utrzymania w cieple, aby dokładnie dostosować się do specjalnego przepisu lub osobistych upodobań. Zmiany zostaną zapisane w pamięci wypiekacza. Ten program jest szczególnie praktyczny, jeśli chleb według ulubionego przepisu przygotowujesz często. Bardziej zaawansowanym użytkownikom wypiekacza umożliwi to wypróbowywanie różnych marek i typów mąki, ilości drożdży, pieczenia na różnych wysokościach nad poziomem morza oraz w różnych warunkach klimatycznych. Na przykład w wilgotnym środowisku można skrócić czas wyrastania.	Zależy od wybranych ustawień.	Zależy od wybranych ustawień.	Wykorzystanie ustawień CUSTOM.
BASIC (Program podstawowy)	Opuszczany hak ugniatający 	To uniwersalny program do wypieku białego chleba, chleba pełnoziarnistego oraz chleba pełnoziarnistego z zawartością ponad 50% mąki chlebowej. Używaj tego programu do pieczenia chleba z mieszanek chlebowych.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „BASIC”.
BASIC RAPID (Szybki program podstawowy)	Opuszczany hak ugniatający 	To uniwersalny program do wypieku białego chleba, chleba pełnoziarnistego oraz chleba pełnoziarnistego z zawartością ponad 50% mąki chlebowej. Używaj tego programu do pieczenia chleba z mieszanek chlebowych. Lepsze efekty osiągniesz, używając dłuższych ustawień zapewniających optymalną teksturę. Korzystając z programu RAPID dla specjalnych przepisów w tej części zmniejsz ilość soli o ¼ łyżeczki i zwiększ ilość drożdży o ¼ łyżeczki. Ta zmiana dotyczy wszystkich przepisów.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „BASIC”.

USTAWIENIA	HAK	OPIS	STOPIEŃ ZARUMIENIENIA	ROZMIAR BOCHENKA	INNE INFORMACJE
WHOLE HEAT (Chleb pełnoziarnisty)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program nadaje się do pieczenia chleba zawierającego 50% mąki pełnoziarnistej lub specjalnego rodzaju mąki, takiej jak mąka żytnia lub gryczana. W związku z właściwościami chleba pieczonego w programie WHOLE WHEAT jest ogólnie mniejszy i z gęstszym mięszem niż chleb pieczony w programie BASIC. Aby osiągnąć takie same efekty jak w programie BASIC, program WHOLE WHEAT posiada etap preheat (podgrzanie), które podgrzewa składniki, aby drożdże mogły optymalnie wyrosnąć. Ten etap umożliwia ciężkim ziarnom i mąkom absorbowanie płynu przed ich zmięknieniem i napęcznieniem w celu właściwej produkcji glutenu.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „WHOLE WHEAT”.
WHOLE WHEAT RAPID (Szybki chleb pełnoziarnisty)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program nadaje się do pieczenia chleba zawierającego 50% mąki pełnoziarnistej lub specjalnego rodzaju mąki, takiej jak mąka żytnia lub gryczana. W odróżnieniu od programu WHOLE WHEAT wszystkie 3 etapy rise (rośnięcie) programu WHOLE WHEAT RAPID są skrócone do jednego etapu trwającego około godziny. Lepsze efekty osiągniesz, używając dłuższych ustawień zapewniających optymalną teksturę. Korzystając z programu RAPID dla specjalnych przepisów w tej części zmniejsz ilość soli o ¼ łyżeczki i zwiększ ilość drożdży o ¼ łyżeczki. Ta zmiana dotyczy wszystkich przepisów.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „WHOLE WHEAT”.

USTAWIENIA	HAK	OPIS	STOPIEŃ ZARUMIENIENIA	ROZMIAR BOCHENKA	INNE INFORMACJE
GLUTEN FREE (Chleb bezglutenowy)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program jest przeznaczony do pieczenia chleba z mąki bezglutenowej, takiej jak mąka ryżowa, tapioka, mąka ziemniaczana, gryczana, amarantowa itp. W związku z właściwościami produktów konsystencja ciasta jest bardziej wilgotna, gęsta i lepka niż w klasycznym cieście chlebowym. Istotne jest, aby ciasta bezglutenowego nie opracowywać zbyt długo, ponieważ sprężystości dodaje ciastu właśnie gluten, którego w takiej mące nie ma. Z tego powodu w porównaniu z programem BASIC jest tu krótszy czas zagniatania i wyrastania, a z powodu wyższej wilgotności wyższa jest temperatura pieczenia.	LIGHT MEDIUM DARK	1,0 kg 1,25 kg W związku z właściwościami mąki bezglutenowej rozmiary 0,5 kg i 0,75 kg nie napełniłyby formy w wystarczającym stopniu do osiągnięcia idealnej wielkości. Z tego powodu opcja rozmiaru jest ograniczona.	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „GLUTEN FREE”.
CRUSTY LOAF (Chrupiąca skórka)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program jest przeznaczony do pieczenia chleba z niską zawartością tłuszczu i cukru z chrupiącą skórką, delikatną teksturą i miękkim mięszem. Takie chleby nazywane są czasem chlebarami, „francuskimi, rustykalnymi lub wiejskimi”. W porównaniu z programem BASIC czasy wyrastania i pieczenia są dłuższe, również temperatura jest wyższa, w celu uzyskania chrupiącej skórki i delikatniejszej struktury.	Nie można wybrać. Program CRUSTY LOAF jest w pełni ustawiony z zalecanym stopniem zarumienienia skórki. Przycisk MODIFY można wykorzystać do zmodyfikowania temperatury i czasu pieczenia. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „CRUSTY LOAF”.

USTAWIENIA	HAK	OPIS	STOPIEŃ ZARUMIENIENIA	ROZMIAR BOCHENKA	INNE INFORMACJE
SWEET (Słodki chleb)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program jest przeznaczony do pieczenia chleba z dużą zawartością cukru, tłuszczu i białka. W związku z właściwościami produktów słodkie chleby z dużą ilością cukru, tłuszczu i białka mają tendencję, by szybciej ciemnieć. Z tego powodu temperatura pieczenia w tym programie jest niższa w porównaniu z programem BASIC.	Nie można wybrać. Program SWEET jest w pełni ustawiony z zalecanym stopniem zarumienienia skórki, które zapobiega zbyt niemu przypieczeniu chleba z dużą zawartością cukru, tłuszczu i białka. Przycisk MODIFY można wykorzystać do zmodyfikowania temperatury i czasu pieczenia. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „SWEET”.
YEAST FREE (Chleb bez drożdży)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program jest przeznaczony do pieczenia chleba zawierającego proszek do pieczenia lub sodę oczyszczoną. Takie chleby mają teksturę podobną do placka i często są nazywane szybkimi chlebami, chlebem z ubijanego ciasta lub chlebem z ciasta plackowego. Użyj tego programu do pieczenia chleba kukurydzianego z gotowych mieszanek, szybkiego chleba i mieszanek plackowych. W porównaniu z programem BASIC program YEAST FREE przejdzie bezpośrednio do pieczenia – opuści w ten sposób etap wyrastania z powodu braku zawartości drożdży.	Nie można wybrać. Podobnie jak ciasto na placek chleby bez drożdży wymagają określonej temperatury i czasu pieczenia do uzyskania danego stopnia zarumienienia. Z tego powodu nie można wybrać stopnia zrumienienia. Przycisk MODIFY można wykorzystać do zmodyfikowania temperatury i czasu pieczenia. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”.	Nie można wybrać. Podobnie jak ciasto na placek chleby bez drożdży zawierają z góry ustaloną ilość składników do przygotowania chleba o określonej wielkości. Z tego powodu nie można wybrać rozmiaru bochenka.	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „YEAST FREE”.

USTAWIENIA	HAK	OPIS	STOPIEŃ ZARUMIENIENIA	ROZMIAR BOCHENKA	INNE INFORMACJE
DOUGH (Ciasto – użyj tego programu do przygotowania ciasta na chleb)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program przeznaczony jest do przygotowania ciasta na chleb, które trzeba ukształtować ręcznie, aby uzyskać tradycyjny kształt lub specyficzne przygotowanie – bagietkę, okrągłe chleby, plecionki, roladki, paluszki chlebowe, bajgle itp. – następnie piec przy pomocy programu BAKE ONLY (tylko pieczenie) lub w piekarniku. Ten program miesza składniki, następnie przechodzi do etapu zagniatania i 1. wyrastania. Na końcu programu należy ciasto wyjąć, ukształtować, a następnie pozostawić do ponownego wyrośnięcia przed pieczeniem.	Nie można wybrać.	Nie można wybrać.	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „DOUGH”.
DOUGH-PIZZA (Ciasto na pizzę)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program jest przeznaczony do przygotowania ciasta na pizzę i focaccię. W porównaniu z programem DOUGH-BREAD program DOUGH-PIZZA posiada krótszy etap 1. wyrastania, ponieważ dla ciasta na pizzę charakterystyczne jest to, że nie trzeba czekać na wyrośnięcie ciasta zbyt długo. Jedyna różnica między skórką pizzy i focaccia jest taka, że zamiast natychmiastowego pieczenia pizzy po jej ukształtowaniu, aby uzyskać ciekawą, chrupiącą skórkę, focaccie zostawia się jeszcze raz do wyrośnięcia przed pieczeniem. Z tego powodu ciasto na pizzę należy wyjąć, ukształtować, a następnie upiec, podczas gdy ciasto na focaccię należy wyjąć, uformować i odstawić do ponownego wyrośnięcia przed pieczeniem.	Nie można wybrać.	Nie można wybrać.	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „DOUGH-PIZZA”.
DOUGH-PASTA (Ciasto na makaron)	Opuszczany hak ugniatający 	Ten program przeznaczony jest do przyrządzania ciasta na makaron. W porównaniu z programami DOUGH-BREAD i DOUGH-PIZZA ten program nie zawiera etapu wyrastania, ponieważ brak tu drożdży. Na końcu programu należy wyjąć ciasto i odstawić w temperaturze pokojowej przed obróbką.	Nie można wybrać.	Nie można wybrać.	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasu. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „DOUGH-PASTA”.

USTAWIENIA	HAK	OPIS	STOPIEŃ ZARUMIENIENIA	ROZMIAR BOCHENKA	INNE INFORMACJE
BAKE ONLY (Tylko pieczenie)	Opuszczany hak ugniatający 	Tego programu używa się: Do modyfikacji stopnia zarumienienia skórki już upieczonego i ostudzonego chleba. Trwa to tylko kilka minut, dlatego należy regularnie go kontrolować. Podgrzania upieczonego i ostudzonego chleba. Pieczenia ręcznie uformowanego chleba. Rozpuszczenia lub przypieczenia składników i powierzchni chleba. Czas i temperatura pieczenia zawierają się w zakresie 1:00 min.–2:00 godz., 50–60 °C. UWAGA: W związku z niewielkim rozmiarem wnętrza automatu i bliskością elementu grzejnego, temperatura pieczenia jest niższa w porównaniu do tradycyjnego piekarnika, ale wystarczająco wysoka, aby uzyskać równomiernie upieczony chleb.	Nie można wybrać.	Nie można wybrać.	Użyj BAKE ONLY wraz z jedną z technik ręcznego przyrządzania chleba podanych w niniejszej instrukcji.
JAM (Marmolada)	Stały hak ugniatający 	Ten program nadaje się do przygotowania marmolad i dżemów ze świeżych owoców. Stanowią one doskonały dodatek do świeżo upieczonego chleba. Wypiekacz nadaje się doskonale do przygotowania marmolady, ponieważ stale miesza składniki.	Nie można wybrać.	Nie można wybrać.	Przy pomocy przycisku MODIFY można wyświetlić temperatury i czasy. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcjami MODIFY (str. 219)”. W przepisach kieruj się częścią „JAM”.

10. Uruchomienie wpiekacza

- a. Wpiekacz jest teraz gotowy do uruchomienia, automatycznego odliczania zalecanej temperatury i czasu dla etapów preheat (podgrzewanie), knead (zagniatanie), rise (wyrastanie), punch-down (przełożenie), bake (pieczenie) i keep warm (zachowanie w ciepłe) na podstawie wybranych ustawień, stopnia zarumienienia skórki i rozmiaru bochenka. Na wyświetlaczu LCD pojawi się łączny zalecany czas pieczenia.
- b. Aby zmodyfikować zalecaną temperaturę i czasy dla poszczególnych etapów wciśnij przycisk **MODIFY**.
- c. Aby włączyć wybrany program z zalecanymi temperaturami i czasami, wciśnij przycisk **START|PAUSE**. Przycisk podświetli się na czerwono. Gdy program się uruchomi, na wyświetlaczu LCD pojawi się czas pozostały do końca programu i wskaźnik przebiegu przygotowania będzie mrugać i zwracać uwagę na właśnie przebiegający etap w ramach programu.
- d. Aby przerwać program, wciśnij i przytrzymaj przycisk **START|PAUSE**. Kieruj się instrukcjami w części instrukcji „Funkcja **PAUSE**” (Przerwa).
- e. Aby anulować program, wciśnij i przytrzymaj przycisk **CANCEL**, aż wyświetlacz LCD powróci do menu głównego.



UWAGA

Przy pierwszym użyciu wpiekacza można zauważyć delikatny dym wychodzący z wpiekacza. Jest to parowanie warstwy ochronnej na grzałce. Jest to normalne zjawisko, które nie ma żadnego wpływu na efektywność wpiekacza i zaniknie podczas użytkowania.

Wpiekacz jest wyposażony w bezpiecznik ochronny na wypadek przerwy w dostawie energii elektrycznej. Jeśli dojdzie do przerwy w dostawie energii elektrycznej i jej wznowienia, bezpiecznik ochronny zapewni, że program automatycznie uruchomi się od momentu, w którym znajdował się w chwili przerwania dostawy energii, i że program nie uruchomi się od początku. Aby bezpiecznik się aktywował, konieczne jest, aby wpiekacz był włączony przynajmniej 5 minut przed przerwą w dostawie energii, a wznowienie musi nastąpić najpóźniej po 60 minutach. Jeśli dostawa energii nie zostanie wznowiona po 60 minutach lub jeśli nie ma pewności, kiedy doszło do przerwania, lub jeśli przerwany został etap pieczenia, zaleca się wyrzucenie produktów, zwłaszcza jeśli korzysta się z produktów ulegających zepsuciu, takich jak produkty mleczne, jajka itp.

ETAP PIECZENIA

ETAP	OPIS	UWAGA
Preheat (Podgrzewanie)	Etap „Preheat” (Podgrzewanie) podgrzeje składniki do temperatury, przy której aktywują się drożdże powodujące wyrastanie ciasta. Umożliwia także, aby ziarna i mąka wchłonęły płyny przed ich zmięknieniem i wyrastaniem. Podczas tego etapu hak ugniatający się nie porusza.	Ten etap jest dostępny tylko w programach WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID i JAM.
Knead 1 (1. zagniatanie)	Etap „knead 1” (1. zagniatanie) rozdzieli drożdże i białka w mące, uruchomi proces tworzenia glutenu. Podczas tego etapu hak ugniatający będzie się powoli poruszał.	Okienko może zająć mgłą. Jest to normalne zjawisko i zniknie podczas programu. W rogach formy mogą gromadzić się grudki i nieobrobione składniki. Jest to normalne zjawisko. Podczas drugiego ugniatacia także te składniki zostaną obrobione.
Knead 2 (2. zagniatanie)	Etap „knead 2” (2. zagniatanie) dobrze wymiesza składniki, a ciasto przez stopniowe zagniatanie uzyska sprężystość. Z ciasta powstanie bochenek. Podczas tego etapu hak będzie poruszać się szybciej w obu kierunkach, tj. w kierunku ruchu wskazówek zegara i przeciwnym. Można zaobserwować, że opuszczany hak ugniatający podczas tego etapu kilkakrotnie się opuszcza i ponownie powraca do wyprostowanej pozycji. Właśnie ta aktywność haka ugniatającego umożliwi stworzenie z ciasta bochenka, w którym wymieszane będą także składniki nieobrobione podczas 1. zagniatania. 8 minut przed końcem 2. zagniatania dozownik do suszonych owoców i orzechów automatycznie wypuści zawartość dozownika bez względu na to, czy do dozownika były włożone składniki.	Okienko może zająć mgłą. Jest to normalne zjawisko i zniknie podczas programu. W rogach formy mogą gromadzić się grudki i nieobrobione składniki. Bądź cierpliwy – działanie haka ugniatającego w kierunku ruchu wskazówek zegara i przeciwnym zapewni, że składniki zostaną w końcu w mieszane do ciasta przed zakończeniem 2. zagniatania. Jeśli to jednak niezbędne, przy pomocy gumowej szpachli zetrzyj mąkę lub nieobrobione składniki z krawędzi formy. Jest to szczególnie istotne, jeśli wybrano program GLUTEN FREE lub YEAST FREE. Wilgotność – sposób ważenia mąki oraz płyny zawarte w mące wpływają na konsystencję ciasta. Z tego powodu można skontrolować ciasto po około 5 – 10 minutach po włączeniu tego etapu. Ostrożnie podnieś pokrywkę. Palcem skontroluj ciasto, uważaj, aby się nie zranić o poruszający się hak ugniatający. Ciasto powinno być miękkie w dotyku i lepkie. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj ½ – 1 łyżkę wody (o temperaturze 27°C). Odczekaj do wmixowania i w razie potrzeby powtórz. Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, dodaj 1 łyżkę mąki. Odczekaj do wmixowania i w razie potrzeby powtórz. UWAGA: Ciasta z mąki bezglutenowej będą bardziej wilgotne, gęstsze i lepkie, podczas gdy ciasta bez drożdży będą bardziej przypominać ciasto na placek.

ETAP	OPIS	UWAGA
Rise 1 Punch down Rise 2 Punch down (1. wyrastanie przełożenie 2. wyrastanie przełożenie)	Podczas etapu „rise” (wyrastanie), tzw. czasie aktywacji lub odpoczynku ciasta, dochodzi do wyrastania ciasta, które zwiększy objętość. Ten etap jest istotny dla właściwego rozwinięcia smaku chleba. Podczas tego etapu hak ugniatający się nie porusza. Etap „rise 1” (1. wyrastanie) i „rise 2” (2. wyrastanie) oddzielone są tzw. etapami „punch down” (przełożenie). Ten etap jest istotny dla uwolnienia dwutlenku węgla zgromadzonego w cieście. Podczas tego etapu hak ugniatający działa tylko przez 10 – 15 sekund.	Jeśli ciasto jest nierównomiernie rozłożone w formie, należy je przemieścić do środka formy przed etapem „rise 3” (3. wyrastanie), w innym przypadku chleb byłby krzywy. Jest to szczególnie istotne dla małych chlebów – 0,5 kg i 0,75 kg. RADA: Nawet jeśli hak ugniatający automatycznie opuści się przed pieczeniem, aby otworzyć w dolnej części chleba był jak najmniejszy, można i tak hak wyjąć. Na początku etapu „rise 3” (3. wyrastanie) zabrzmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zapali się „remove paddle” (wyjąć hak). Wciśnij i przytrzymaj przycisk START PAUSE , aby przerwać działanie. Przy pomocy ochronnych rękawic kuchennych ostrożnie otwórz pokrywę. Wyjmij formę do chleba przy pomocy rękawiczki. Połóż formę na drucianą podkładkę. Zamknij pokrywę. Wyjmij ciasto z formy i wyjmij hak ugniatający. Z ciasta uformuj okrągły bochenek i włóż go do środka formy. Formę włóż z powrotem do wypiekacza. Zamknij pokrywę. Wciśnij przycisk START PAUSE , aby wznowić działanie. Ważne jest, aby ciasto wyjąć i przesunąć na środek formy, gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy, aby zapewnić, żeby ciasto równomiernie wyrosło podczas ostatniego etapu wyrastania i nie będzie krzywe po upieczeniu. Nie zaleca się wyjmowania haka ugniatającego w programach GLUTEN FREE i YEAST FREE, ponieważ ciasto bardziej przypomina ciasto lane.
Rise 3 (3. wyrastanie)	Etap „rise 3” (3. wyrastanie) jest ostatnim etapem przed samym pieczeniem chleba. Na końcu tego etapu wyrośnięty bochenek zwykle zapełnia formę i przyjmuje także kształt formy. Dlatego tę fazę nazywa się „kształtowaniem”. Podczas tego etapu hak ugniatający się nie porusza.	Jeśli wyrośnięty chleb przelewa się przez krawędź formy, otwórz pokrywę i przekłuj górną część chleba przy pomocy patyczka lub wykałaczki i pozwól mu powoli opaść. W ten sposób zapobiegniesz przypaleniu bochenka podczas pieczenia lub skapnięciu ciasta na grzałkę.
Bake (Pieczenie)	Etap „bake” (pieczenie) reguluje czas pieczenia i temperaturę w zależności od indywidualnego przepisu. Podczas tego etapu hak ugniatający się nie porusza.	Z otworów wentylacyjnych będzie wydobywać się para. Jest to normalne zjawisko. Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych ani nie dotykaj powierzchni, które mogły się nagrzać.
Keep Warm (Zachować w ciepłe)	Etap „keep warm” (zachowanie w ciepłe) utrzymuje temperaturę upieczonego chleba do 60 minut przed automatycznym wyłączeniem. Podczas tego etapu hak ugniatający się nie porusza. Aby wyłączyć funkcję keep warm lub skrócić czas zachowania w ciepłe, postępuj według instrukcji w części „Funkcja MODIFY” (str. 219) w dalszej części instrukcji.	Aby nie stracić chrupiącej skórki upieczonego chleba, wciśnij i przytrzymaj przycisk CANCEL i wyjmij chleb przed rozpoczęciem etapu keep warm (zachowanie w ciepłe). Podczas tego etapu boki chleba mogą się zniekształcić i zwilgotnieć lub skórka może bardziej stwardnieć i ściemnieć.

UWAGA: W związku z właściwościami składników niektóre etapy są z programu usunięte.

11. Wyjęcie formy z upieczonym chlebem

- a. Gdy program jest zakończony, zabrzmi sygnał dźwiękowy i uruchomi się odliczanie 60 minut etapu keep warm (zachowanie w ciepłe). Jeśli lubisz chrupiącą skórkę, zaleca się wyjęcie formy z upieczonym chlebem na początku tego etapu. Wciśnij i przytrzymaj przycisk **CANCEL**. Przy pomocy ochronnych rękawic kuchennych otwórz pokrywę. Wyjmij formę z wypiekacza, chwytając za rękojeść formy. Połóż formę na metalowej kratce. Nie odkładaj gorącej formy na ściereczkę, powierzchnie plastikowe ani inne powierzchnie wrażliwe na temperaturę, ponieważ może dojść do uszkodzenia lub rozpląnięcia się takiej powierzchni.



UWAGA

Gdy urządzenie jest włączone oraz po jego użyciu powierzchnia urządzenia włącznie z pokrywą jest bardzo gorąca. Aby zapobiec oparzeniom lub zranieniom, zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych, wyjmując formę z upieczonym chlebem z wypiekacza, wyjmując chleb lub marmoladę z formy.

- b. Jeśli nie wciśniesz przycisku **CANCEL** po zakończeniu etapu pieczenia, wypiekacz automatycznie przełączy się na etap keep warm (zachowanie w ciepłe). Podczas tego etapu wypiekacz utrzymuje temperaturę upieczonego chleba do 60 minut przed automatycznym wyłączeniem. Podczas tego etapu na wyświetlaczu LCD będzie się wyświetlać się czas etapu, aby pokazać, jak długo chleb jest zachowywany w ciepłe. Funkcja Keep warm jest aktywna w programach: BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET i YEAST FREE. Jeśli chcesz wyłączyć lub skrócić czas funkcji, postępuj według instrukcji w części „Funkcja MODIFY” (str. 219) w dalszej części instrukcji.



UWAGA

Aby nie stracić chrupiącej skórki upieczonego chleba, wyjmij chleb przed etapem keep warm. Podczas tego etapu boki chleba mogą się zniekształcić i zwilgotnieć lub skórka może bardziej stwardnieć i ściemnieć.

12. Wyjęcie chleba z formy

- a. Z założonymi ochronnymi rękawicami kuchennymi trzymaj rękojeść w jednej ręce i obróć formę do góry nogami na metalową kratkę. Ostrożnie potrząśnij formą, aby chleb wydostał się z formy. Hak ugniatający musi pozostać w formie do chleba. Jeśli zapiekł się w chlebie, ostrożnie go wyjmij przy pomocy niemetalowych przyborów, uważaj, żeby nie uszkodzić haka ugniatającego.



RADA

Jeśli nie da się chleba łatwo wyjąć z formy, z założonymi ochronnymi rękawicami kuchennymi odłóż formę, obróć kilka razy podnośnik na dole formy. W ten sposób wydostaniesz hak ugniatający z upieczonego chleba. Jeśli będziesz obracać podnośnik zbyt długo, hak ugniatający mógłby zapaść głębiej w chleb i stworzyć w chlebie duży otwór.



- b. Przed krojeniem chleba ostudź go na metalowej kratce przez około 20 minut.
Wyjątkiem jest chleb bez drożdży (także znany jako szybki chleb, chleb z ubijanego ciasta lub chleb z ciasta plackowego). Pozostaw taki chleb na około 20 minut w formie na metalowej kratce przed wyjęciem, a następnie odstaw na 15 – 30 minut do ostygnięcia.



OSTRZEŻENIE

FORMA, HAK I CHLEB MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE, DLATEGO PODCZAS MANIPULACJI NIMI ZAWSZE UŻYWAJ OCHRONNYCH RĘKAWIC KUCHENNYCH. ZAWSZE WYJMUI HAK Z CHLEBA PRZED KROJENIEM. NIGDY NIE UŻYWAJ METALOWYCH PRZYBORÓW DO WYJMOWANIA HAKA Z CHLEBA.

13. Odłączenie od sieci

- a. Podczas gdy chleb stygnie, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.



UWAGA

Jeśli chcesz przygotować następny chleb, odstaw wypiekacz na przynajmniej 1 godzinę do ostygnięcia przed ponownym

włączeniem. Otwórz lub usuń pokrywkę, aby wewnątrz wypiekacza szybciej stygło. Jeśli wypiekacz jest zbyt gorący, na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat o błędzie. Wypiekacza nie będzie można włączyć, dopóki nie ostygnie do odpowiedniej temperatury roboczej do zagniatania. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozwiązywanie problemów”.

- b. Przy pomocy ochronnych rękawic kuchennych wyjmij hak ugniatający z wału napędowego wewnątrz formy do chleba. Nie wyjmuj haka ugniatającego gołymi rękami, ponieważ jest bardzo gorący. Jeśli trudno wyjąć hak ugniatający, wlej do formy trochę gorącej wody i odrobinę płynu do mycia naczyń, odstaw na około 10 – 20 minut do odmoczenia zapieczonego ciasta lub resztek okruszków.



UWAGA

Nigdy nie zanurzaj formy w wodzie, ponieważ może naruszyć swobodę ruchu podnośnika i wału napędowego. Myj wyłącznie wewnętrzną powierzchnię formy do chleba.

- c. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Konserwacja i czyszczenie”.

14. Krojenie chleba

- a. Gdy chleb jest wystarczająco ostudzony, przenieś go na deskę.



RADA

Odstaw chleb do ostygnięcia na około 20 minut (lub dłużej) przed krojeniem. W ten sposób uwolnisz parę. Wyjątkiem jest chleb z drożdży. Jeśli chcesz podawać ciepły chleb, zawiń go w folię i podgrzej w piekarniku.

- b. Upewnij się, że wyjęto hak ugniatający z upieczonego chleba. Pokrój chleb nożem do chleba lub elektrycznym nożem do chleba. Zwykle, płaskie noże mogą poszarpać miąższ. Jeśli chcesz mieć prostokątne kromki chleba, krój go wzdłuż.

15. Przechowywanie chleba

- Chleb przykryj i przechowuj w temperaturze pokojowej do 3 dni. Użyj torebek foliowych, plastikowych pojemników lub boksów do chleba. Ponieważ domowy chleb nie zawiera żadnych konserwantów, może szybciej wysychać i czerstwieć w porównaniu z chlebami ze sklepu.
- Aby przechowywać chleb dłużej, włóż go do foliowej torebki, odessij z niej powietrze i włóż do zamrażarki. Chleb można przechowywać w zamrażarce do 1 miesiąca.

FUNKCJE DODATKOWE

FUNKCJA PAUSE (PRZERWA)

Użyj funkcji **PAUSE** (Przerwa) tylko w koniecznych przypadkach. Ciasto do chleba można formować ręcznie, np. pleciony z ozdobną skórką, chleb zwijany lub warstwowy ze słodkim lub pikantnym nadzieniem lub posmarowany glazurą, posypyany kruszonką lub polany polewą.

Aby przerwać program, wciśnij i przytrzymaj przycisk **START|PAUSE**. Na wyświetlaczu LCD zacznie mrugać „**PAUSE**”, dopóki nie wciśniesz ponownie przycisku **START|PAUSE** i nie wznowisz programu.



UWAGA

Funkcji **PAUSE** nie można wybrać podczas etapu keep warm.



Pomysły i wskazówki

Ozdobna skórka

1. Przygotuj jajko. Ubij 1 białko jajka lub 1 całe jajko zmieszane z łyżeczką wody.
2. Na początku etapu „Bake” (pieczenie) wciśnij przycisk **START|PAUSE**, aby przerwać program.
3. Otwórz pokrywkę.
4. Podczas gdy forma jest wewnątrz wypiekacza, wykroj bardzo ostrym nożem na wierzchu ciasta ozdobny wzór (pasy, zygzak, krzyż itp.). Ostrożnie potrzyj wierzch ubitym jajkiem, uważaj, aby nie wlać jajka do wnętrza wypiekacza. Pracuj szybko, aby nie uciekło zbyt wiele ciepła.
5. Zamknij pokrywkę. Wciśnij przycisk **START|PAUSE**, aby wznowić działanie programu.

Chleb pleciony

1. Przygotuj jajko. Ubij 1 białko jajka lub 1 całe jajko zmieszane z łyżeczką wody.
2. Na początku etapu „Rise 3” (3. wyrastanie) wciśnij i przytrzymaj przycisk **START|PAUSE**, aby przerwać program.
3. Otwórz pokrywkę. Wyjmij formę do chleba z wypiekacza i zamknij pokrywę.
4. Wyjmij ciasto i hak ugniatający z formy.
5. Podziel ciasto na 3 równe części. Rozrób i każdą część rozwałkuj na długość około 25 cm. Połóż rozwałkowane części obok siebie na równej powierzchni. Lepiej zacząć zaplatać od środka niż od końca. Po zapleceniu jednej części, odwróć chleb i dokończ drugą część. Końce ściśnij, aby się połączyły. Ostrożnie posmaruj jajkiem i posyp nasionkami według potrzeby.
6. Włóż spleciony chleb z powrotem do wypiekacza.
7. Włóż formę z powrotem do wypiekacza.
8. Zamknij pokrywę. Wciśnij przycisk **START|PAUSE**, aby wznowić działanie programu.

Chleb warstwowy z bochenków

1. Przygotuj jajko. Ubij 1 białko jajka lub 1 całe jajko zmieszane z łyżeczką wody.
2. Na początku etapu „Rise 3” (3. wyrastanie) wciśnij i przytrzymaj przycisk **START|PAUSE**, aby przerwać program.
3. Otwórz pokrywkę. Wyjmij formę do chleba z wypiekacza i zamknij pokrywę.
4. Wyjmij ciasto i hak ugniatający z formy.
5. Podziel ciasto na równe części (12, 18 lub 24) i z każdej części ukształtuj okrągły bochenek. Poukładaj je w jednej warstwie w formie do chleba. Ostrożnie posmaruj jajkiem i posyp nasionkami według potrzeby. W ten sam sposób utwórz kolejne warstwy, aż do wykorzystania całego ciasta.

6. Włóż formę z powrotem do wypiekacza.
7. Zamknij pokrywę. Wciśnij przycisk **START|PAUSE**, aby wznowić działanie programu.

Chleb zawijany

1. Przygotuj jajko. Ubij 1 białko jajka lub 1 całe jajko zmieszane z łyżeczką wody.
2. Na początku etapu „Rise 2” (2. wyrastanie) wciśnij i przytrzymaj przycisk **START|PAUSE**, aby przerwać program.
3. Otwórz pokrywkę. Wyjmij formę do chleba z wypiekacza i zamknij pokrywę.
4. Wyjmij ciasto i hak ugniatający z formy.
5. Na lekko zwilżonej wałkownicy rozwałkuj ciasto na prostokątny kształt o wymiarze około 20 x 30 cm. Posmaruj pastą pomidorową i posyp włoskimi przyprawami, pokrojoną kielbasą, czarnymi oliwkami i tartym serem. Zwiń wzdłuż jak roladę. Końce ostrożnie załóż pod zwijany chleb i włóż do formy.
6. Włóż formę z powrotem do wypiekacza.
7. Zamknij pokrywę. Wciśnij przycisk **START|PAUSE**, aby wznowić działanie programu. Etap „rise 3” (3. wyrastanie) uruchomi się i nastąpi etap pieczenia.
8. Po około 15 minutach etapu pieczenia wciśnij i przytrzymaj przycisk **START|PAUSE**, aby przerwać działanie.
9. Postępuj według wskazówek w części „Ozdobna skórka” w poprzedniej części instrukcji.

FUNKCJA DELAY START (OPÓŹNIONY START)

Funkcja DELAY START (Opóźniony start) umożliwia ustawienie czasu, w którym chcesz, aby upieczony został Twój chleb. Automatycznie uruchomi się tak czas przygotowania. Można ustawić opóźniony start nawet na 13 godzin do przodu.

Choć funkcja opóźnionego startu jest dostępna we wszystkich programach z wyjątkiem BAKE ONLY i JAM, z doświadczenia wiadomo, że w niektórych przepisach, zwłaszcza na chleb bez dodatku drożdży, składniki dobrze się nie wymieszają, podczas gdy w innych tak. Z tego powodu zalecamy najpierw wypróbować przepis z opóźnionym startem jeszcze przed jego wykorzystaniem bezpośrednio do serwowania, np. rano na śniadanie.



UWAGA

Nigdy nie używaj funkcji opóźnionego startu, jeśli w przepisie są składniki szybko ulegające zepsuciu, jak na przykład produkty mleczne, jajka itp. Niektóre produkty mleczne i jajka można zastąpić ich suszonymi zamiennikami, takimi jak jajka i mleko w proszku itp. Jeśli masz używać tych suszonych zamienników, najpierw umieść w formie do chleba płynne, a potem sypkie produkty.

1. Przy pomocy regulatora **SELECT** wybierz odpowiedni program, stopień zarumienienia skórki i rozmiar bochenka. Postępuj według instrukcji w krokach 1 – 9 „**PODSTAWY PIECZENIA CHLEBA – PRZEWODNIK**”.
2. Przed wciśnięciem przycisku **START|PAUSE** wciśnij przycisk **DELAY START**. Na wyświetlaczu LCD pojawi się „**READY IN**” i nastawiony czas przygotowania zacznie mrugać.



UWAGA

Podczas czasu opóźnionego startu, zanim program się uruchomi, upewnij się, że temperatura pokojowa nie jest zbyt niska lub zbyt wysoka. W ten sposób zapewnisz odpowiedni efekt pieczenia. Zalecana temperatura pokojowa to 20°– 25°C.

W przypadku użycia funkcji opóźnionego startu zaleca się wkładać składniki do formy w kolejności, w której podane są w przepisie, a pośrodku mąki zrobić mały dołek (nie może być tak głęboki, aby przeciekła przez niego woda ani nie może dotykać warstwy soli lub cukru). Do zrobionego dołka włóż drożdże. Woda, sól lub cukier mogłyby aktywować lub zatrzymać funkcję drożdży. Chleb by wówczas nie wyrósł.

3. Przy pomocy regulatora **SELECT** wybierz czas opóźnionego startu (do 13 godzin). Następnie wciśnij regulator **SELECT**. Ustawiony czas odpowiada czasowi zakończenia programu. Na przykład, jeśli ustawiono 10 godzin, na wyświetlaczu LCD pojawi się „**READY IN**” i „**10:00 HRS**” i chleb będzie gotowy za 10 godzin.
4. Jeśli przez pomyłkę ustawisz niewłaściwy czas, wciśnij przycisk **CANCEL**, aby powrócić do menu głównego i rozpocząć od nowa.
5. Wciśnij przycisk **START| PAUSE**, aby uruchomić program z funkcją opóźnionego startu. Przycisk podświetli się na czerwono, na wyświetlaczu LCD pojawi się „**READY IN**” i uruchomi się odliczanie. W wypiekaczu nie będzie żadnego ruchu. Gdy nadejdzie czas, w którym wypiekacz ma się włączyć, program automatycznie się uruchomi. Na wyświetlaczu LCD pojawi się czas pozostały do końca wybranego programu, jednocześnie zacznie migać symbol aktualnie przebiegającej fazy wybranego programu.

FUNKCJA MODIFY (MODYFIKOWAĆ)

Ustawione zalecane temperatury i czasy poszczególnych etapów przygotowania preheat (podgrzewanie), knead (zagniatanie), rise (wyrastanie), punch down (przełożenie), bake (pieczenie) i keep warm (zachowanie w ciepłe) można modyfikować według konkretnego przepisu lub własnych preferencji. Jeśli na przykład wolisz chleb z chrupiącą skórką, możesz zwiększyć temperaturę i czas pieczenia.



UWAGA

Zmienione temperatury i czasy nie zapiszą się w pamięci wypiekacza. Po zakończeniu programu ustawienia wypiekacza powrócą do stanu początkowego. Jeśli chcesz zapisać ustawione temperatury i czasy, postępuj według instrukcji w części „Funkcja CUSTOM (Własny program)”.

1. Przy pomocy regulatora **SELECT** wybierz odpowiedni program, stopień zarumienienia skórki i rozmiar bochenka. Postępuj według instrukcji w krokach 1 – 9 „**PODSTAWY PIECZENIA CHLEBA – PRZEWODNIK**”.
2. Wciśnij przycisk **MODIFY** przed wciśnięciem przycisku **START|PAUSE**. Na wyświetlaczu LCD pojawi się i zacznie mrugać wskaźnik stanu wypiekacza, informując, jaki etap można zmodyfikować, podobnie jak temperaturę/czas. Przy pomocy regulatora **SELECT** zmień temperaturę i/lub czas każdego etapu.
3. Po zakończeniu na wyświetlaczu LCD pojawi się nowy całkowity czas trwania programu. Wciśnij przycisk **START|PAUSE**, aby uruchomić wypiekacz.



UWAGA

Korzystając z funkcji **MODIFY** należy zmienić lub tylko potwierdzić wszystkie etapy, nawet jeśli chcesz zmienić tylko wybrane. Jeśli nie przejdziesz przez całe menu i nie wciśniesz przycisku **START|PAUSE** lub **CANCEL**, wartości nie zostaną zapisane i program się nie uruchomi.

Etapy mogą zostać zmodyfikowane, tylko jeśli są ustawione w programie. Na przykład dla programu **BAKE ONLY** nie jest dostępny etap knead (zagniatanie) i dlatego tego etapu nie można zmodyfikować.

Szczegółową tabelę z temperaturami i czasami poszczególnych programów i etapów znajdziesz w ostatniej części instrukcji. Poniższa tabela podaje możliwe zmiany dla wszystkich programów.

ETAP													
USTAWIENIA	TEMPERATURA PODGRZEWANIA	CZAS PODGRZEWANIA	CZAS 1. ZAGNIATANIA	CZAS 2. ZAGNIATANIA	TEMPERATURA WYRASTANIA	CZAS 1. WYRASTANIA	UBICIE	CZAS 2. WYRASTANIA	UBICIE	CZAS 3. WYRASTANIA	CZAS PIECZENIA	TEMPERATURA PIECZENIA	CZAS KEEP WARM
BASIC			0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek	0 min – 1:40 godz.	0 min – 2 godz.	60° – 50°C	0 min – 1 godz.
BASIC RAPID			0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek	0 min – 1:40 godz.	0 min – 2 godz.	60° – 50°C	0 min – 1 godz.
WHOLE WHEAT	16° – 5°C	0 min – 1 godz.	0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.	0 min – 1:40 godz.	0 min – 2 godz.	60° – 50°C	0 min – 1 godz.
WHOLE WHEAT RAPID	16° – 5°C	0 min – 1 godz.	0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.	0 min – 1:40 godz.	0 min – 2 godz.	60° – 50°C	0 min – 1 godz.
GLUTEN FREE			0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.			0 min – 1:40 godz.	0 min – 2 godz.	60° – 50°C	0 min – 1 godz.
CRUSTY LOAF			0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.	0 min – 1:40 godz.	0 min – 2 godz.	60° – 50°C	0 min – 1 godz.
SWEET			0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.	0 min – 1:40 godz.	0 – 20 sek.	0 min – 1:40 godz.	0 min – 2 godz.	60° – 50°C	0 min – 1 godz.
YEAST FREE			0 min – 1 godz.								0 min – 2 godz.	60° – 50°C	0 min – 1 godz.
DOUGH- BREAD			0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.							
DOUGH- PIZZA			0 min – 1 godz.	0:00 – 1:00 godz.	27° – 4°C	0 min – 1:40 godz.							
DOUGH- PASTA			10 min – 0 min										
BAKE ONLY											0 min – 2 godz.	60° – 50°C	
JAM	60° – 0°C	0 min – 1 godz.									0 min – 2 godz.	60° – 50°C	

FUNKCJA CUSTOM (WŁASNY PROGRAM)

Ustawione zalecane temperatury i czasy poszczególnych etapów przygotowania preheat (podgrzewanie), knead (zagniatanie), rise (wyrastanie), punch down (przełożenie), bake (pieczenie) i keep warm (zachowanie w ciepłe) można modyfikować według konkretnego przepisu lub własnych preferencji. Następnie możesz je zapisać w pamięci wypiekacza.

Ten program przyda się do Twojego ulubionego przepisu na chleb, który pieczesz często. Ewentualnie dla zaawansowanych użytkowników wypiekacza, ponieważ umożliwi wzięcie pod uwagę różnych wariantów składników, takich jak różne marki i typy mąki, ilość drożdży, wysokość nad poziomem morza i warunki klimatyczne itp. Na przykład w wilgotnym klimacie proces wyrastania może być krótszy.

1. Obracaj regulator **SELECT**, aż na wyświetlaczu LCD pojawi się program **CUSTOM**. Wciśnij regulator **SELECT**.
2. Na wyświetlaczu LCD pojawi się „CUSTOM 1”. Oznacza to, że będziesz zapisywać własny program pod numerem 1. W pamięci wypiekacza można zapisać do 9 własnych programów.



RADA

Zaleca się zapisanie szczegółowych ustawień wraz z temperaturą, czasami poszczególnych etapów i przepisów do każdego własnego programu. Do tego służy część „Katalog przepisów dla programów własnych” na końcu tej instrukcji.

3. Wciśnij przycisk **MODIFY**. Na wyświetlaczu LCD zacznie mrugać „CUSTOM” a przycisk **MODIFY** zacznie również mrugać. Można rozpocząć programowanie.
4. Przy pomocy regulatora **SELECT** wybierz program, stopień zarumienienia skórki, rozmiar bochenka i temperatury dla poszczególnych etapów przygotowania.



RADA

Etapy mogą zostać zmodyfikowane, tylko jeśli są ustawione w programie. Na przykład dla programu **BAKE ONLY** nie jest dostępny etap knead (zagniatanie) i dlatego tego etapu nie można zmodyfikować. Jeśli z jakiegoś powodu chcesz do programu wprowadzić lub zmodyfikować etap, który w nim nie jest ustawiony, wybierz program **WHOLE WHEAT** i użyj go jako programu wyjściowego. Program **WHOLE WHEAT** umożliwi modyfikację wszystkich etapów.



UWAGA

- Jeśli przez pomyłkę ustawisz niewłaściwą temperaturę lub czas, postępuj według kroków 2 w części „Regulacja własnego programu”.
5. Po modyfikacji i ustawieniu wszystkich etapów według własnych preferencji „CUSTOM” na wyświetlaczu i przycisk **MODIFY** już nie będą mrugać. Na wyświetlaczu LCD pojawi się nowy całkowity czas trwania programu.
 6. Aby włączyć program, wciśnij przycisk **START|PAUSE**.
 7. Ewentualnie włącz funkcję opóźnionego startu przyciskiem **DELAY START**. Regulatorem **SELECT** ustaw czas opóźnionego startu i wciśnij regulator **SELECT**. Pokazany czas informuje, kiedy chleb będzie upieczony. Kieruj się instrukcjami w części „Funkcja **DELAY START** (Opóźniony start)”.

Modyfikacja programu własnego

W pamięci wypiekacza można zapisać do 9 własnych programów. Po wypełnieniu pamięci wciśnij przycisk MODIFY a na wyświetlaczu LCD pojawi się „REPLACE?” (Zastąpić?).

1. Jeśli nie chcesz zastąpić własnego programu innym programem, wciśnij przycisk **CANCEL**. Z wyświetlacza LCD zniknie „REPLACE?”. Obróć regulator **SELECT** dla sprawdzenia, czy pamięć rzeczywiście jest pęła.
2. Jeśli chcesz zastąpić wybrany własny program nowym lub tylko go zmodyfikować, wciśnij regulator **SELECT**. Na wyświetlaczu LCD zacznie mrugać „CUSTOM”, a przycisk **MODIFY** również zacznie mrugać. Można rozpocząć programowanie. Przy pomocy regulatora **SELECT** wybierz program, stopień zarumienienia skórki, rozmiar bochenka, temperatury i czasy dla poszczególnych etapów. Po modyfikacji i ustawieniu wszystkich etapów według własnych preferencji „CUSTOM” na wyświetlaczu i przycisk **MODIFY** już nie będą mrugać. Na wyświetlaczu LCD pojawi się nowy całkowity czas trwania programu.

RADY DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA CHLEBA

Mierzenie i ważenie produktów

Podczas pieczenia chleba w wypiekaczu najważniejszym krokiem jest precyzyjne mierzenie i ważenie. Forma do chleba posiada ograniczoną objętość, dlatego składniki muszą być dokładnie zważone, aby zapobiec przelaniu ciasta do wnętrza wypiekacza na grzałkę, oraz aby upieczony chleb był dobrze wyrośnięty i smaczny. Aby osiągnąć najlepsze efekty, zawsze należy mierzyć i ważyć składniki oraz włożyć je do formy w kolejności podanej w przepisie. Sypkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową 20°– 25°C, jeśli nie podano inaczej.

Miarki do płynów

Do mierzenia produktów płynnych zawsze korzystaj z przejrzystej plastikowej lub szklanej miarki, aby móc precyzyjnie określić ilość. Nie używaj nieprzejrzystych plastikowych lub metalowych miarek, jeśli nie mają oznaczeń także na zewnątrz. Połóż miarkę na równej powierzchni i skontroluj poziom. Poziom płynu musi odpowiadać oznaczeniom na miarce. Nieprawidłowe mierzenie może negatywnie wpłynąć na proporcje składników w przepisie. Płynne składniki powinny mieć temperaturę około 27°C, jeśli nie podano inaczej.

Łyżki do ważenia sypkich składników

Do ważenia sypkich składników korzystaj ze specjalnych plastikowych lub metalowych łyżek do ważenia. Nie używaj zwykłych łyżek stołowych. Ważne jest włożenie składników do miarki bez ubicia.

Podczas użycia specjalnych łyżek pomiarowych do płynnych i sypkich składników, takich jak drożdże, cukier, sól lub mleko w proszku, powierzchnia ważonego składnika musi być równa, niewybrzuszona. Wyrównaj powierzchnię ważonego składnika

przy pomocy noża lub łyżki. Również taka ilość może negatywnie wpłynąć na proporcje składników w przepisie.

Waga kuchenna

W celu uzyskania stałych wyników zaleca się korzystanie z wagi kuchennej, ponieważ zapewnia ona największą precyzję w ważeniu w porównaniu z miarkami i łyżkami.

Postaw naczynie na wadze, przy pomocy funkcji Tare (jeśli waga jest w nią wyposażona) wyzeruj wagę a następnie wlej lub wysyp produkty do naczynia.

Tabela przeliczeniowa

1 łyżeczka	= 5 ml
1 łyżka (AUS)	= 20 ml
1 łyżka (UK/AUS)	= 15 ml
¼ filiżanki	= 60 ml
1/3 filiżanki	= 80 ml
½ filiżanki	= 125 ml
2/3 filiżanki	= 160 ml
¾ filiżanki	= 165 ml
1 filiżanka	= 250 ml

Poniższe dane są orientacyjne:

1 filiżanka mąki chlebowej	= 150 g
1 filiżanka mąki pełnoziarnistej	= 150 g
1 filiżanka mąki gładkiej	= 150 g
1 łyżka masła	= 20 g
2 łyżka masła	= 40 g
1 filiżanka drobnego cukru	= 200 g
1 filiżanka brązowego cukru	= 220 g
1 filiżanka rozdrobnionych orzechów	= 125 g
1 filiżanka suszonych owoców	= 150 g
1 filiżanka kawałeczków czekolady	= 190 g

Ważenie składników podczas tworzenia własnego przepisu

Skorzystaj z tych rad, aby łatwiej stworzyć lub zmodyfikować przepis.

Rozmiar bochenka

Poniższe dane są orientacyjne:

- Z 300 g mąki w przepisie upieczesz bochenek o wadze około 0,5 kg.
- Z 450 g mąki w przepisie upieczesz bochenek o wadze około 0,75 kg.
- Z 600 g mąki w przepisie upieczesz bochenek o wadze około 1,0 kg.
- Z 750 g mąki w przepisie upieczesz bochenek o wadze około 1,25 kg.

UWAGA

Nie wkładaj do formy na chleb zbyt małej ani zbyt dużej ilości składników, ponieważ mogłyby się dobrze nie wymieszać. Przepisy w tej instrukcji są specjalnie zaprojektowane i przetestowane na bochenki o wadze 0,5 kg i 0,75 kg, dlatego możesz dodać lub odjąć trochę mąki według powyższych zasad. Jeśli jednak przygotowujesz własny przepis, pamiętaj, że minimalna ilość mąki 300 g i maksymalna ilość mąki 750 g to zalecane ilości, aby nie doszło do przelania ciasta przez krawędź formy do wnętrza wypiekacza. W programie JAM jest to 500 g owoców. Na 500 g owoców będzie potrzebna około 295 – 375 g białego cukru i 2 łyżki stołowe pektyny w proszku.

Jajka

Poniższe dane są orientacyjne:

1 jajko	= 60 ml
1 białko	= 3 łyżki
1 żółtko	= 1 łyżki
1 jajka	= 3 łyżki zamiennika świeżego jajka
1 jajko	= 1 łyżka białka w proszku + 2 łyżki zimnej wody wbitej do piany

Mleko

Poniższe dane są orientacyjne:

250 g świeżego mleka = 4 łyżka mleka w proszku + 250 ml wody.

Dla wzbogacenia smaku użyj 5 – 6 łyżek suszonego mleka.

TROCHĘ O SUROWCACH

Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia to suchy środek spulchniający, którego używa się do zwiększenia objętości chlebów bez użycia drożdży. Ten typ środka spulchniającego nie wymaga etapu wyrastania przed samym pieczeniem, ponieważ do reakcji chemicznej i zwiększenia objętości dochodzi po zmieszaniu z płynnymi składnikami oraz później podczas pieczenia. Proszek do pieczenia w niektórych przepisach można zastąpić sodą oczyszczoną.

Soda oczyszczona

Soda oczyszczona (wodorowęglan sodu) także jest środkiem spulchniającym używanym do zwiększenia objętości. Również nie wymaga etapu wyrastania przed pieczeniem, ponieważ do reakcji chemicznej i zwiększenia objętości dochodzi podczas pieczenia. Soda oczyszczona nie może zostać zastąpiona proszkiem do pieczenia.

Jajka

Jajka dodają chlebowi smaku, wartości odżywczych i delikatności. Płynne zamienniki jajeczne, jajka i białka w proszku mogą zastąpić w cieście świeże jajka, jednak wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową przed włożeniem do formy, jeśli w przepisie nie podano inaczej. Nie dodawaj do ciasta świeżych jajek, jeśli chcesz wybrać funkcję opóźnionego startu.

W przepisach użyto jajek o minimalnej wadze 59 g.

Tłuszcz

Tłuszcze takiej jak masło, oliwa z oliwek lub olej roślinny, dodają smaku, tekstury, wilgotności i poprawiają jakość chleba. Jeśli używasz masła, pokrój je w kostkę około 2 cm i przed włożeniem do formy doprowadź do temperatury pokojowej, jeśli w przepisie nie podano inaczej. Chleby pieczone w programie CRUSTY LOAF ogólnie uzyskują chrupiącą skórkę dzięki użyciu małej ilości tłuszczu. Jednak jeśli będziesz używać tłuszczu, zawsze wybieraj tłuszcz dobrej jakości, ponieważ smak mąki i tłuszczu tworzy doskonałą kombinację.

Mąka

Mąka jest najważniejszym składnikiem podczas pieczenia chleba. Daje drożdżom „pokarm” i nadaje chlebowi strukturę. Przy połączeniu z cieczą zawarte w mące białka zaczynają tworzyć gluten. Gluten jest siecią elastycznych włókien, które wychwytyują gazy produkowane przez drożdże. Proces ten narasta podczas etapu zagniatania i nadaje ciastu strukturę potrzebną do właściwego uformowania i wyrośnięcia.

Mąkę przechowuj w twardym, hermetycznym pojemniku. Mąkę pełnoziarnistą przechowuj w lodówce, zamrażarce lub w chłodnym miejscu, aby zapobiec jej stęgnięciu. Przed włożeniem do formy nie trzeba mąki przesiewać, jednak konieczne jest, aby miała temperaturę pokojową.

Mąka chlebowa

Mąka chlebowa, zwana także „mąką piekarską”, ma wysoką zawartość białka. Do pieczenia chleba w wypiekaczu zaleca się używanie niebielonej mąki chlebowej na warstwie gładkiej mąki, upieczony chleb będzie duży z optymalnie elastycznym miąższem.

Gładka mąka

Gładka mąka może być wybielana lub niewybielana. Zaleca się używanie mąki niewybielanej. Taka mąka jest doskonała do chlebów bez drożdży (także znanych jako szybkie chleby, chleb z ubijanego ciasta lub chleb z ciasta plackowego), ponieważ przyrządzony chleb ma elastyczny miąższ i chrupiącą skórkę. Chleb z mąki chlebowej jest mniejszy i z gęstszym miąższem, podczas gdy chleb z gładkiej mąki używanej do placków, jest zbyt delikatny.

Mąka żytnia

Mąka żytnia ma niską zawartość białka. Tradycyjnie używa się jej do ciemnych chlebów lub chlebów typu pumpernikiel. Ponieważ mąka żytnia nie zawiera wystarczającej ilości białka do produkcji glutenu, trzeba ją zmieszać w odpowiednich proporcjach z mąką chlebową, aby upieczony chleb był wysoki z optymalnie elastycznym miąższem.

Mąka z proszkiem do pieczenia

Mąka z proszkiem do pieczenia nie jest zalecana do pieczenia chleba, ponieważ zawiera środek spulchniający, który narusza wyrastanie chleba. Taka mąka jest odpowiednia do pieczenia ciastek, słodkich ciast, placków, naleśników lub wafli.

Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista jest mielona z całego ziarna, dlatego zawiera wszystkie części – otręby, kielki i mąkę. Choć chleby pieczone z mąki pełnoziarnistej mają wyższą zawartość błonnika, bochenek jest mniejszy i cięższy niż bochenek z białej mąki.

Mleko

Mleko wzmacnia smak i zwiększa wartość odżywczą chleba. Wszystkie płyny, włącznie z mlekiem, przed włożeniem do formy powinny mieć temperaturę około 27°C, jeśli nie podano inaczej. Świeże mleko nie powinno być zastępowane mlekiem w proszku, jeśli nie podano inaczej. Mleko w proszku (odtłuszczone lub normalne) należy użyć, jeśli chcesz wybrać opcję opóźnionego startu. Jeśli korzystasz z tej funkcji z suszonymi składnikami, nalej do formy na chleb najpierw wodę, następnie dodaj mąkę, a na koniec sypkie składniki.

Ulepszanie smaku chleba – Kwas askorbinowy (witamina C)

Ulepszacz smaku chleba pomoże wzmocnić strukturę chleba, uzyskany bochenek ma lżejszą teksturę, jest wysoki, twardszy i lepszej jakości. Składniki ulepszacza chleba to zazwyczaj kwasy spożywcze, takie jak kwas askorbinowy (witamina C) i inne enzymy (amylazy) produkowane z mąki pszennej. Można użyć bezsmakowej, rozdrobnionej witaminy C w tabletkach lub w proszku jako ulepszacza smaku chleba i można ją dodać razem z sypkimi produktami.

Ogólna zasada to 1 duża szczypta na 450 g mąki.

Sól

Sól jest ważnym składnikiem przepisów na bazie drożdży. Nie tylko poprawia smak, ale ogranicza rozmnażanie drożdży i tłumi proces wyrastania, dlatego waż precyzyjnie. Nie zwiększaj ani nie zmniejszaj ilości soli w przepisie. Można użyć soli stołowej lub morskiej.

Cukier

Cukier zapewni „pokarm” dla drożdży, dodaje słodczy i smaku skórce i pomaga w zarumienieniu skórki. Można użyć białego cukru, brązowego cukru, miodu i syropu klonowego. Używając miodu lub syropu klonowego, należy uważać te składniki za składniki płynne.

Woda

Podczas pieczenia chleba w wypiekaczu istotne jest, aby wszystkie płyny, zwłaszcza woda, miały temperaturę około 27°C, jeśli nie podano inaczej. Niska lub zbyt wysoka temperatura mogą utrudnić proces wyrastania drożdży.

Drożdże

Podczas procesu kwaszenia drożdże produkują dwutlenek węgla (CO₂), niezbędny do wyrastania ciasta. Drożdże żywią się węglowodanami w cukrze i mące oraz produkują gaz. Do ich aktywacji konieczna jest ciecz i ciepłe środowisko.

Do przygotowania chleba można użyć także aktywnych suchych drożdży (znanych także jako drożdże instant). Zaleca się dodanie suchych drożdży bezpośrednio do mąki i dobre wymieszanie, przy czym płynne składniki powinny mieć temperaturę około 27°C, jeśli nie podano inaczej.



UWAGA

Drożdże należy oddzielić od płynnych produktów, dlatego upewnij się, że składniki w formie na chleb są ułożone warstwami, jak podano w przepisie (płyny, tłuszcz, sypkie produkty, drożdże).

To, aby drożdże nie były w kontakcie z wodą, solą ani cukrem, jest szczególnie ważne, jeśli używa się funkcji opóźnionego startu. Mogłoby dojść do przedwczesnej aktywacji drożdży lub obniżenia ich aktywności i chleb by nie wyrósł.

W przypadku używania programu opóźnianego startu zaleca się wkładanie składników do formy do chleba w kolejności podanej w przepisie. W mące zrób mały dołek (dołek nie może być tak głęboki, aby przepłynęła przez niego woda ani nie może dotykać warstwy soli i cukru). Do zrobionego dołka włóż drożdże. Woda, sól lub cukier mogłyby aktywować lub zatrzymać funkcję drożdży. Chleb by wówczas nie wyrósł.

Nie zaleca się używania świeżych drożdży do pieczenia chleba w wypiekaczu.

Guma ksantanowa

Guma ksantanowa jest środkiem zagęszczającym wykorzystywanym do pieczenia chlebów bezglutenowych i dodaje produktom objętości oraz zapobiega uchodzeniu wilgoci. Gumę ksantanową można zastąpić gumą guar.



UWAGA

Nigdy nie używaj funkcji opóźnionego startu w przepisach, które zawierają składniki ulegające zepsuciu, takie jak jajka, ser, mleko, śmietana i mięso.

Glazury

Glazury ulepszają smak pieczonego chleba i dodają mu profesjonalnego wyglądu. Po posmarowaniu można posypać chleb ziarenkami, np. makiem, sezamem lub kminkiem.

Glazura jajeczna

Ubij 1 białko jajka lub 1 całe jajko zmieszane z łyżeczką wody. Posmaruj ciasto przed pieczeniem.

Rozpuszczone masło

Posmaruj rozpuszczonym masłem właśnie upieczony chleb, aby uzyskać bardziej miękką i delikatną skórkę.

Glazura mleczna

Posmaruj mlekiem lub śmietaną właśnie upieczony chleb, aby uzyskać bardziej miękką i błyszczącą skórkę.

Słodka glazura

Wymieszaj 160 g cukru pudru (przesiej przez drobne sitko) z 1 do 2 łyżek mleka i wymieszaj na gładką masę. Pokrop rodzynekowy lub słodki chleb, gdy jest niemal ostudzony.



Konserwacja i czyszczenie

Upewnij się, że wypiekacz jest wyłączony przez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku **CANCEL**. Wypiekacz jest wyłączony, jeśli podświetlenie przycisku **START|PAUSE** nie świeci na czerwono. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed demontażem i czyszczeniem odstaw wypiekacz i akcesoria do ostudzenia.

Czyszczenie obudowy ze stali nierdzewnej

1. Przetrzyj zewnętrzną obudowę ze stali nierdzewnej i wyświetlacz LCD miękką gąbką. Można użyć delikatnego środka czyszczącego bez właściwości szorujących, aby usunąć nagromadzone plamy. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nigdy na powierzchnię urządzenia. Do czyszczenia wyświetlacza LCD nie używaj papierowych ręczników kuchennych ani materiałowych ściereczek. Nie używaj ostrych środków czyszczących ani metalowych druciaków do czyszczenia jakiegokolwiek części wypiekacza, ponieważ mogłyby one zarysować powierzchnie.
2. **Nigdy nie zanurzaj korpusu ze stali nierdzewnej w wodzie ani innych cieczach ani nie wkładaj go do zmywarki do naczyń.** Uważaj, aby woda ani płyn do mycia naczyń nie przenikły pod przyciski i regulatory lub pod wyświetlacz LCD.
3. Jeśli do wnętrza wypiekacza dostaną się resztki produktów spożywczych, takich jak mąka, orzechy, rodzyńki itp., ostrożnie je wyjmij przy pomocy zwilżonej miękkiej gąbki. Zachowaj ostrożność przy czyszczeniu grzałki. Upewnij się, że wypiekacz jest w pełni ostudzony, następnie bardzo ostrożnie wytrzyj lekko zwilżoną, miękką gąbką lub ściereczką wzdłuż grzałki. Nie używaj żadnych środków czyszczących.

4. Przed ponownym podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego upewnij się, że wszystkie powierzchnie są całkiem suche.

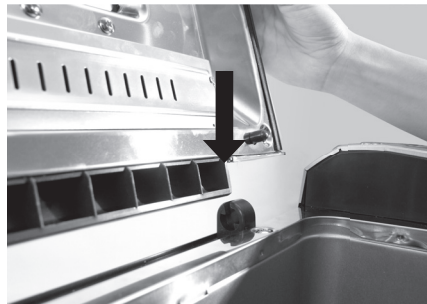


OSTRZEŻENIE

NIGDY NIE ZANURZAJ KORPUSU ZE STALI NIERDZEWNEJ W WODZIE ANI INNYCH CIECZACH ANI NIE WKŁADAJ GO DO ZMYWARKI DO NACZYŃ.

Czyszczenie pokrywy

1. W celu dokładniejszego umycia można zdjąć pokrywę z korpusu ze stali nierdzewnej. Całkowicie otwórz pokrywę. Chwyć pokrywę z boku i podnieś ku górze. Odłącz pokrywę z zawiasów. Aby założyć ją z powrotem, wyrównaj obrotowe zaczepy na pokrywie z otworami w zawiasach.



Wytrzymaj pokrywę, okienko w pokrywie i automatyczny dozownik na suszone owoce i orzechy miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie. Można użyć środka do mycia okien lub delikatnego, nieszorującego środka czyszczącego. Nie używaj szorstkich środków czyszczących ani druciaków, ponieważ mogłyby zadrapać powierzchnie.

2. Nigdy nie zanurzaj pokrywy w wodzie ani innych cieczach ani nie wkładaj pokrywy do zmywarki do naczyń.
3. Przed ponownym podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego upewnij się, że wszystkie powierzchnie są całkiem suche.

Czyszczenie formy do chleba

1. Napełnij formę do chleba do połowy ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Można użyć delikatnego środka czyszczącego bez właściwości szorujących. Odstaw na 10 – 20 minut.



OSTRZEŻENIE

NIE ZANURZAJ FORMY DO CHLEBA W WODZIE ANI INNYCH CIECZACH, PONIEWAŻ MOŻE TO NEGATYWNIE WPŁYNAĆ NA SWOBODĘ RUCHU PODNOŚNIKA I WAŁU NAPĘDOWEGO. MYJ WYŁĄCZNIE WEWNĘTRZNĄ POWIERZCHNIĘ FORMY.

2. Zdejmij hak ugniatający i umyj wewnątrz formy przy pomocy miękkiej gąbki. Nie używaj szorstkich środków czyszczących ani druciaków, ponieważ mogłyby to zadrapać powierzchnie. Upewnij się, że na wale napędowym nie pozostały zapieczone resztki chleba lub ciasta. Dobrze opłucz.
3. Odczekaj do pełnego osuszenia formy przed jej włożeniem do wnętrza wypiekacza.



UWAGA

- Z czasem powierzchnia wewnętrzna i zewnętrzna może zmienić kolor. Jest to naturalne zjawisko spowodowane przez wpływ wilgotności i pary i nie ma żadnego wpływu na pieczenie chleba.
- Powierzchnia wewnętrzna formy do chleba jest pokryta powłoką nieprzywierającą wysokiej jakości. Jak w przypadku wszystkich powłok nieprzywierających nie używaj ostrych środków czyszczących ani druciaków, ponieważ mogłyby to zadrapać powierzchnię i ją zniszczyć.
- Nigdy nie myj formy do chleba w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie haka ugniatającego

4. Umyj opuszczany i stały hak ugniatający w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki.
5. Upewnij się, że na haku i wszystkich jego fałdach i otworach nie ma żadnych resztek przypieczonego chleba. Jeśli tak, namocz go w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Można użyć delikatnego środka czyszczącego bez właściwości szorujących. Namaczaj go przez około 10 – 60 minut. Przy pomocy wykałaczki, patyczka lub delikatnej, plastikowej szczoteczki usuń resztki chleba. Następnie opłucz go. Jeśli hak ugniatający nie zostałby właściwie wyczyszczony, mógłby nie działać prawidłowo.
6. Wyszusz całkowicie hak przed włożeniem go do formy do chleba.



OSTRZEŻENIE

NIE ZALECA SIĘ MYCIA HAKÓW W ZMYWARCE DO NACZYŃ.

Aby przedłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej, zawsze myj haki w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Nie używaj szorstkich środków czyszczących, druciaków itp., ponieważ mogłyby one zarysować powierzchnię.

Przechowywanie

1. **Upewnij się**, że wypiekacz jest wyłączony przez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku **CANCEL**. Wypiekacz jest wyłączony, jeśli podświetlenie przycisku **START|PAUSE** nie świeci na czerwono. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed demontażem i czyszczeniem odstaw wypiekacz i akcesoria do ostudzenia.
2. Upewnij się, że wypiekacz i całe wyposażenie są w pełni wystygnięte, czyste i suche.
3. Włóż formę do chleba i hak ugniatający do wnętrza wypiekacza.
4. Zamknij pokrywę.
5. Postaw na równej i twardej powierzchni. Nie kładź niczego na pokrywę wypiekacza.



Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale znajdziesz najczęstsze problemy, które można napotkać podczas używania urządzenia. Jeżeli nie znalazłeś tu swojego problemu lub występuje on nadal pomimo zastosowania podanego tu rozwiązania, przestań używać wypiekacza, odłącz kabel zasilający od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ WYPIEKACZA SAMODZIELNIE. NIE ZAWIERA ON ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGŁBY SAM NAPRAWIĆ.

SKŁADNIKI

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Czy można w wypiekaczu przygotować chleb według innych przepisów?	Efekty innych przepisów mogą różnić się od przepisów podanych w niniejszej instrukcji, ponieważ są to przepisy sporządzone tak, aby ciasto było dobrze ugniecione, i aby chleb nie wyciekł z formy. Korzystaj tylko z przepisów z podobną ilością składników. Poniższe dane są orientacyjne dla programów do pieczenia chleba: minimum sypkich składników 300 g, maximum sypkich składników 750 g. Program JAM: maksymalna ilość owoców nie powinna przekroczyć 500 g.
Czy można używać składników w proszku zamiast świeżych i odwrotnie?	Tak, można użyć jajek w proszku, mleka w proszku. Te składniki są zwłaszcza godne polecenia, jeśli chcesz skorzystać z wypiekacza z funkcją opóźnionego startu, lecz zawsze upewnij się, że do formy do chleba najpierw włożono składniki płynne, następnie mąkę, a na koniec sypkie zamienniki. Również świeże mleko i jajka mogą zastąpić mleko i jajka w proszku, ale upieczony chleb miał gęstszy miąższ. Chcąc użyć świeżego mleka, należy zmniejszyć łączną ilość płynów o ilość użytego mleka i opuścić mleko w proszku. W takim wypadku nie korzystaj z funkcji opóźnionego startu.
Czy można użyć masła lub margaryny zamiast oleju?	Tak, ale skórka chleba może być bardziej kremowa i żółtawa.
Czy można użyć innych środków słodzących zamiast cukru?	Tak, można użyć miodu, syropu klonowego lub brązowego cukru. Jeśli zastępujesz cukier miodem lub syropem klonowym, należy zmniejszyć łączną ilość płynów o ilość użytego miodu lub syropu. Nie zaleca się stosowania sztucznych słodzików w proszku ani słodzików w płynie.
Czy można pominąć sól?	Sól odgrywa ważną rolę podczas przyrządzania chleba. Gdyby ją pominąć, obniżyłaby się zdolność ciasta do utrzymania wody oraz miałyby to wpływ na zagniatanie, kształtowanie sieci włókien glutenowych i aktywność drożdży. Wspomaga kształtowanie bochenków chleba. Poprawia strukturę miąższu i smak upieczonego chleba.

PROBLEM

ROZWIĄZANIE

Czy można użyć mąki zmielonej w domu?

W zależności od grubości mielonej mąki upieczony chleb może nie być zadawalający. W celu uzyskania najlepszych efektów zaleca się zmieszanie zakupionej mąki chlebowej z mąką mieloną w domu. Upewnij się, że mąka zmielona w domu nie jest zbyt gruba, ponieważ mogłoby to uszkodzić powierzchnię formy.

Dlaczego należy wkładać składniki do formy w określonej kolejności?

Aby zapewnić prawidłowe zmieszanie sypkich składników z wodą i uniknąć przedwczesnej aktywacji drożdży przez zmieszanie z wodą, solą lub cukrem podczas użycia funkcji opóźnionego startu.

TEMPERATURA

PROBLEM

ROZWIĄZANIE

Czy ważne jest, aby składniki miały temperaturę pokojową?

Tak, temperatura otoczenia i płynów ma wpływ na aktywację drożdży i dlatego może wpłynąć na jakość chleba. Średnia temperatura otoczenia powinna wynosić około 20 – 25°C. Sypkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową a płyny 27°C, jeśli w przepisie nie podano inaczej. Nie używaj gorącej wody, ponieważ zniszczysz w ten sposób drożdże.

Dlaczego temperatura pieczenia jest tak niska?

W związku z małym i zamkniętym wnętrzem wypiekacza i bliskością grzałki temperatura pieczenia jest niższa niż w klasyczny piekarniku, lecz jest wystarczająco wysoka, aby skutecznie i równomiernie upiec chleb. Testy dowiodły, że chleb pieczony w piekarniku zwykle piecze się przy temperaturze 190°C a w wypiekaczu można go piec nawet przy 150°C. Podczas korzystania lub tworzenia własnego przepisu zaleca się najpierw skorzystać z ustawionych zalecanych temperatur zanim zmodyfikujesz temperaturę i/lub czas pieczenia.

PIECZENIE CHLEBA

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Brak prądu. Co mam robić?	Jeśli dojdzie do nagłej przerwy w dostawie energii elektrycznej na 60 minut lub mniej, automatycznie aktywuje się ochronny bezpiecznik, który po wznowieniu dostawy uruchomi program od momentu, w którym doszło do przerwania dostawy.
Przez pomyłkę anulowano program na etapie zagniatania. Co mam robić?	Wybierz program ponownie, uruchom go. Ciasto ponownie przejdzie przez etap zagniatania. Efektem może być większy i lżejszy chleb.
Przez pomyłkę anulowano program na etapie wyrastania. Co mam robić?	Wyłącz wypiekacz. Zostaw ciasto w formie z zamkniętą pokrywą. Odczekaj aż ciasto wyrośnie aż po krawędź. Następnie ponownie włącz wypiekacz. Wybierz program BAKE ONLY, ustaw potrzebną temperaturę i czas pieczenia i wciśnij przycisk START PAUSE , aby uruchomić program.
Przez pomyłkę anulowano program na etapie pieczenia. Co mam robić?	Wybierz program BAKE ONLY, ustaw potrzebną temperaturę i czas pieczenia i wciśnij przycisk START PAUSE , aby uruchomić program.
Dlaczego chleb nie wyrósł?	Chleb nie wyrósł z kilku powodów. Skontroluj mąkę i jej zawartość białek. Zaleca się używanie mąki z zawartością przynajmniej 11 – 12% białka. Drożdże się nie aktywowały, skontroluj datę przydatności do spożycia, skontroluj ilość i temperaturę składników – płyny (27°C) i sypkie składniki (20 – 25°C).
Dlaczego w chlebie powstają duże dziury?	Może się zdarzyć, że pęcherzyki powietrza zgromadzą się w jednym miejscu podczas etapu wyrastania i chleb upieczony w tym stanie. Może to być spowodowane zbyt dużą ilością wody i/lub drożdży lub niewystarczającą ilością mąki. Skontroluj składniki w przepisie i sposób ich mierzenia i ważenia.
Dlaczego wierzch chleba się zapadł?	Zwykle się to zdarza, ponieważ składniki nie są zharmonizowane lub użyto mąki ze zbyt niską zawartością białka. Skontroluj metodę mierzenia/ważenia składników. Zbyt dużo drożdży, wody lub innych płynów lub niewystarczająca ilość mąki mogą spowodować, że upieczony chleb jest błady na wierzchu i podczas pieczenia się zapadnie.
Dlaczego chleb czasem zmienia wysokość i kształt?	Chleb jest wrażliwy na środowisko i może na niego mieć wpływ wysokość nad poziomem morza, wilgotność, pogoda, temperatura otoczenia, ustawiony czas opóźnionego startu i wahania prądów. Na kształt chleba mogą także mieć wpływy wykorzystane składniki, jeśli na przykład użyjesz starych produktów lub jeśli je nieprawidłowo zważyłeś.
Dlaczego chleb pełnoziarnisty jest mniejszy od zwykłego chleba?	Pełnoziarnista mąka chlebowa i niektóre specjalne ziarna nie rosną tak samo jak mąka chlebowa. Efektem jest mniejszy bochenek z gęstszym mięszem.
Dlaczego zmienia się kolor chleba?	Produkty i ich właściwości mogą spowodować inny kolor zarumienienia. Spróbuj zmienić stopień zarumienienia skórki lub zmodyfikować temperaturę i/lub czas pieczenia. Skórka może także ściemnieć podczas etapu keep warm (zachowanie w ciepłe). Zaleca się wyjęcie chleba przed tym etapem.

PROBLEM

ROZWIĄZANIE

Dlaczego chleb ma czasem specyficzny smak?

Zbyt dużo drożdży lub stare produkty, zwłaszcza mąka i woda, mogą spowodować specyficzny zapach i smak. Używaj zawsze świeżych produktów i dokładnie je odmierzaj.

Dlaczego mąka jest czasem przypieczona po bokach chleba?

Podczas etapu zagniatania mała ilość mąki może się czasem przyczepić na bokach formy i przypiec się do boków chleba. Odkrój taką mąkę z boków chleba ostrym nożem. Następnie razem spróbuj podczas etapu 2. zagniatania zetrzeć resztki niewymieszanej mąki ze ścianek formy przy pomocy gumowej szpatułki. Jest to szczególnie ważne w programach GLUTEN FREE i YEAST FREE. Można także spróbować posmarować dno i ścianki formy w połowie olejem przed włożeniem składników na chleb bez drożdży i przy pomocy gumowej szpatułki uwolnić chleb przed wyjęciem.

Dlaczego hak ugniatający wyjął się razem z chlebem?

Może się to wydarzyć, ponieważ hak ugniatający jest wyjmowany. Przy pomocy niemetalowego przyboru kuchennego wyjmij hak z upieczonego chleba przed jego krojeniem. Uważaj, hak jest gorący. Ewentualnie możesz wyjąć hak jeszcze przed rozpoczęciem etapu pieczenia.

Dlaczego z wypiekacza wydostaje się dym?

Jest to normalne zjawisko, gdy z wypiekacza przy pierwszym użyciu wydostaje się słaby dym, ponieważ wypala się warstwa ochronna na grzałce. Jest normalne, że para wydostaje się z kratki wentylacyjnej. Dym może powstawać jednak także z produktów wylanych do wnętrza wypiekacza. Bez konieczności wyłączenia wypiekacza odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego. Przy pomocy miękkiej gąbki zwilżonej w ciepłej wodzie (nie może być metalowa ani powodować zarysowań), wytrzyj zapieczone produkty, wytrzyj do sucha wnętrze formy na chleb, wnętrze wypiekacza i grzałki. Uważaj, części te mogą być bardzo gorące. Podłącz ponownie wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego. Bezpiecznik automatycznie wznowi program od miejsca, w którym został przerwany.

OPÓŹNIONY START

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Nie można ustawić czasu dłuższego niż 13 godzin.	Jeśli produkty zostałyby w formie przez dłuższy czas niż 13 godzin, mogłyby dojść do ich zepsucia lub fermentacji. Może się to zdarzyć szczególnie latem. Wówczas należy wybierać krótszy czas opóźnionego startu.
Dlaczego nie można użyć niektórych produktów dla funkcji opóźnionego startu?	Produkty zawierające białka, takie jak mleko, ser, jajka, słonina itp. mogą się zepsuć, jeśli nie są przechowywane w chłodnym miejscu dłużej niż 1 godzinę.

DOZOWNIK NA SUSZONE OWOCE I ORZECHY

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Dno dozownika na suszone owoce i orzechy jest otwarte.	Otwórz pokrywkę i podnieś ją ku górze. Dno dozownika można poznać jako szereg otworów wentylacyjnych. Przyciśnij dno aż do zaskoczenia.



WYSOKOŚĆ NAD POZIOMEM MORZA I WARUNKI KLIMATYCZNE

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Mieszkam w rejonie z dużą wysokością nad poziomem morza, jak mam zmodyfikować ustawienia?	<p>W rejonach z dużą wysokością nad poziomem morza, 900 m i więcej:</p> <p>Ciasto rośnie szybciej, ponieważ jest tu rzadsze powietrze. Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki. Jeśli ciasto wciąż rośnie szybko, zmniejsz ilość drożdży o kolejne ¼ łyżeczki, aż będzie można znowu piec ten sam chleb. Można także spróbować dodać trochę więcej soli i mniej cukru, aby zmniejszyć aktywność drożdży i wesprzeć powolniejsze, lecz bardziej równomierne wyrastanie.</p> <p>Mąka jest bardziej sucha, dlatego będzie pochłaniać więcej płynów. Użyj mniej mąki lub dodaj więcej płynów, ale kontroluj konsystencję ciasta.</p>
Mieszkam w suchym/wilgotnym środowisku. Jakie modyfikacje ustawień mam przeprowadzić?	<p>W regionach o suchym klimacie mąka jest bardziej sucha na dużych wysokościach nad poziomem morza, dlatego będzie wchłaniać więcej płynów. Użyj mniej mąki lub dodaj więcej płynów, ale kontroluj konsystencję ciasta.</p> <p>W regionach o wilgotnym klimacie zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki. Jeśli ciasto wciąż rośnie szybko, zmniejsz ilość drożdży o kolejne ¼ łyżeczki, aż będzie można znowu piec ten sam chleb.</p>

PROBLEM	BRAK RUCHU W FORMIE	WILGOTNY LUB LEPKI CHLEB	CHLEB WYRASTA ZBYT WYSOKO	CHLEB WYRASTA, ALE OPADA.	CHLEB JEST MAŁY Z GĘSZYM MIĄŻSZEM
Problemy funkcji					
Hak ugniatający lub forma nie są prawidłowo zmontowane.	●				
Patrz instrukcje prawidłowego montażu na stronie 200.					
Etap preheat (podgrzewanie)					
Podczas etapu preheat (podgrzewanie) hak ugniatający się nie porusza. Ten etap można ustawić tylko w programach WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID i JAM.	●				
Na wyświetlaczu LCD wyświetla się — H lub -H:					
Wnętrze wypiekacza jest zbyt gorące i nie umożliwi dalszego funkcjonowania, dopóki nie spadnie temperatura. Otwórz pokrywę, wyjmij formę do chleba i ostudź wypiekacz. Gdy jest wystygnięty, na wyświetlaczu LCD ponownie pojawi się menu główne. Wciśnij przycisk START PAUSE , aby uruchomić program.	●				
Na wyświetlaczu LCD wyświetla się -L:					
Wypiekacz jest zbyt zimny i nie umożliwi dalszego działania, dopóki nie zostanie podgrzany do temperatury roboczej. Umieść wypiekacz w ciepłym pomieszczeniu, zaleca się temperaturę 25°C. Gdy ogrzeje się do temperatury roboczej, na wyświetlaczu LCD ponownie pojawi się menu główne. Wciśnij przycisk START PAUSE , aby uruchomić program.	●				
Pokrywa otworzyła się podczas pracy wypiekacza.					
Nie zaleca się otwierania pokrywy podczas działania wypiekacza, jeśli w przepisie nie podano inaczej. Skontroluj tylko konsystencję ciasta lub posmaruj polewą i dodaj nasionka. Postępuj szybko, lecz ostrożnie.	●				●
Etap keep warm (zachowanie w cieple)					
Chleb pozostawiono w wypiekaczu podczas etapu keep warm (zachowanie w cieple). Wyjmij formę przed rozpoczęciem tego etapu, następnie wyjmij chleb z formy i odstaw do wystygnięcia na metalowej kratce.		●			

PROBLEM	BRAK RUCHU W FORMIE	WILGOTNY LUB LEPKI CHLEB	CHLEB WYRASTA ZBYT WYSOKO	CHLEB WYRASTA, ALE OPADA.	CHLEB JEST MAŁY Z GĘSTYM MIĄŻSZEM
Problemy funkcji	Chleb pokrojony bezpośrednio po upieczeniu				
	Para nie zdążyła naturalnie ulotnić się z chleba. Ostudź chleb na metalowej kratce przez około 20 minut przed krojeniem.				
	E:02 Zwróć się do najbliższego autoryzowanego serwisu Sage®.				
Woda	Zbyt mało				
	Skontroluj konsystencję ciasta podczas etapu knead 2 (2. zagniatanie). Jeśli jest zbyt suche, dodaj wodę (27°C) – około ½ – 1 łyżki.				
	Zbyt dużo				
	Skontroluj konsystencję ciasta podczas etapu knead 2 (2. zagniatanie). Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, dodaj 1 łyżkę mąki.				
	Zbyt gorąca lub zimna woda				
	Płynne składniki powinny mieć temperaturę 27°C, jeśli nie podano inaczej.				
Mąka	Zbyt mało				
	Skontroluj konsystencję ciasta podczas etapu knead 2 (2. zagniatanie). Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, dodaj 1 łyżkę mąki.				
	Zbyt dużo				
	Skontroluj konsystencję ciasta podczas etapu knead 2 (2. zagniatanie). Jeśli jest zbyt suche, dodaj wodę (27°C) – około ½ – 1 łyżki.				

PROBLEM	BRAK RUCHU W FORMIE	WILGOTNY LUB LEPKI CHLEB	CHLEB WYRASTA ZBYT WYSOKO	CHLEB WYRASTA, ALE OPADA.	CHLEB JEST MAŁY Z GĘSTYM MIĄŻSZEM
<p>Niewłaściwy typ Zaleca się używanie mąki podanej w przepisie. Do pieczenia chleba używaj mąki chlebowej z zawartością białka przynajmniej 11 – 12%, aby zapewnić właściwą elastyczność ciasta.</p>					●
<p>Drożdże</p> <p>Zbyt mało Zwiększ ilość o ¼ łyżeczki.</p>					●
<p>Zbyt dużo Zmniejsz ilość o ¼ łyżeczki.</p>			●	●	●
<p>Niewłaściwy typ Zaleca się używanie aktywnych suchych drożdży do wszystkich programów standardowych i drożdży instant do szybkich programów.</p>			●		●
<p>Stare drożdże Skontroluj datę przydatności do spożycia na opakowaniu. Kieruj się radami co do świeżości drożdży.</p>					●
<p>Drożdże przedwcześnie się aktywowały. Zawsze upewnij się, że do formy na chleb włożono produkty w kolejności podanej w przepisie i oddzielono płyny od drożdży. W przypadku użycia funkcji opóźnionego startu zrób w mące mały dołek (upewnij się, że nie sięga warstw płynów, soli, lub cukru), do którego włożysz drożdże.</p>					●
<p>Cukier</p> <p>Zbyt mało Cukier jest ważną częścią procesu produkcji chleba i zapewnia drożdżom „pokarm”. Nie zaleca się używania sztucznych słodzików w proszku lub płynie.</p>					●
<p>Użycie niezalecanych produktów i ilości Używaj tylko zalecanych produktów, ich zamienników i ilości. Efekty mogą się różnić, jeśli użyjesz innego przepisu.</p>			●	●	●

Katalog przepisów na własne programy

Numer przepisu #: _____

Nazwa: _____

Program: _____

Stopień zarumienienia skórki: _____

Rozmiar bochenka: _____

ETAP	TEMPERATURA/CZAS
Temperatura podgrzewania	
Czas podgrzewania	
Czas 1. zagniatania	
Czas 2. zagniatania	
Temperatura wyrastania	
Czas 1. wyrastania	
Czas 1. przełożenia	
Czas 2. wyrastania	
Czas 2. przełożenia	
Czas 3. wyrastania	
Czas pieczenia	
Temperatura pieczenia	
Czas zachowania w ciepłe	
CAŁKOWITY CZAS PROGRAMU	

SKŁADNIKI

UWAGI

Numer przepisu #: _____

Nazwa: _____

Program: _____

Stopień zarumienienia skórki: _____

Rozmiar bochenka: _____

ETAP	TEMPERATURA/CZAS
Temperatura podgrzewania	
Czas podgrzewania	
Czas 1. zagniatania	
Czas 2. zagniatania	
Temperatura wyrastania	
Czas 1. wyrastania	
Czas 1. przełożenia	
Czas 2. wyrastania	
Czas 2. przełożenia	
Czas 3. wyrastania	
Czas pieczenia	
Temperatura pieczenia	
Czas zachowania w ciepłe	
CAŁKOWITY CZAS PROGRAMU	

SKŁADNIKI

UWAGI

Numer przepisu #: _____

Nazwa: _____

Program: _____

Stopień zarumienienia skórki: _____

Rozmiar bochenka: _____

ETAP	TEMPERATURA/CZAS
Temperatura podgrzewania	
Czas podgrzewania	
Czas 1. zagniatania	
Czas 2. zagniatania	
Temperatura wyrastania	
Czas 1. wyrastania	
Czas 1. przełożenia	
Czas 2. wyrastania	
Czas 2. przełożenia	
Czas 3. wyrastania	
Czas pieczenia	
Temperatura pieczenia	
Czas zachowania w ciepłe	
CAŁKOWITY CZAS PROGRAMU	

SKŁADNIKI

UWAGI

Numer przepisu #: _____

Nazwa: _____

Program: _____

Stopień zarumienienia skórki: _____

Rozmiar bochenka: _____

ETAP	TEMPERATURA/CZAS
------	------------------

Temperatura podgrzewania	
--------------------------	--

Czas podgrzewania	
-------------------	--

Czas 1. zagniatania	
---------------------	--

Czas 2. zagniatania	
---------------------	--

Temperatura wyrastania	
------------------------	--

Czas 1. wyrastania	
--------------------	--

Czas 1. przełożenia	
---------------------	--

Czas 2. wyrastania	
--------------------	--

Czas 2. przełożenia	
---------------------	--

Czas 3. wyrastania	
--------------------	--

Czas pieczenia	
----------------	--

Temperatura pieczenia	
-----------------------	--

Czas zachowania w ciepłe	
--------------------------	--

CAŁKOWITY CZAS PROGRAMU	
-------------------------	--

SKŁADNIKI

UWAGI

Numer przepisu #: _____

Nazwa: _____

Program: _____

Stopień zarumienienia skórki: _____

Rozmiar bochenka: _____

ETAP	TEMPERATURA/CZAS
Temperatura podgrzewania	
Czas podgrzewania	
Czas 1. zagniatania	
Czas 2. zagniatania	
Temperatura wyrastania	
Czas 1. wyrastania	
Czas 1. przełożenia	
Czas 2. wyrastania	
Czas 2. przełożenia	
Czas 3. wyrastania	
Czas pieczenia	
Temperatura pieczenia	
Czas zachowania w ciepłe	
CAŁKOWITY CZAS PROGRAMU	

SKŁADNIKI

UWAGI

Numer przepisu #: _____

Nazwa: _____

Program: _____

Stopień zarumienienia skórki: _____

Rozmiar bochenka: _____

ETAP	TEMPERATURA/CZAS
Temperatura podgrzewania	
Czas podgrzewania	
Czas 1. zagniatania	
Czas 2. zagniatania	
Temperatura wyrastania	
Czas 1. wyrastania	
Czas 1. przełożenia	
Czas 2. wyrastania	
Czas 2. przełożenia	
Czas 3. wyrastania	
Czas pieczenia	
Temperatura pieczenia	
Czas zachowania w ciepłe	
CAŁKOWITY CZAS PROGRAMU	

SKŁADNIKI

UWAGI

Katalog programów i czasów

Program: Basic

ROZMIAR/SKÓRKA	1. ZAGNIATANIE	2. ZAGNIATANIE	TEMPERATURA WYRASTANIA (°C)	1. WYRASTANIE	PRZEŁOŻENIE	2. WYRASTANIE	FORMOWANIE	3. WYRASTANIE	PIECZENIE	TEMPERATURA PIECZENIA (°C)	CAŁKOWITY CZAS (GODZ.-MIN.)	ZACHOWANIE W CIEPLE
0,5 kg Light	2 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	30 min	140	02:49	1 godz.
0,5 kg Medium	2 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	40 min	140	02:59	1 godz.
0,5 kg Dark	2 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	50 min	142	03:09	1 godz.
0,75 kg Light	3 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	35 min	140	02:55	1 godz.
0,75 kg Medium	3 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	45 min	140	03:05	1 godz.
0,75 kg Dark	3 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	55 min	142	03:15	1 godz.
1 kg Light	4 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	40 min	140	03:01	1 godz.
1 kg Medium	4 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	50 min	140	03:11	1 godz.
1 kg Dark	4 min	22 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	1 godz.	142	03:21	1 godz.
1,25 kg Light	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	50 min	140	03:10	1 godz.
1,25 kg Medium	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	1 godz.	140	03:20	1 godz.
1,25 kg Dark	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	25 min	15 sek.	50 min	1 godz. 10 min	142	03:30	1 godz.

Program: Crusty Loaf

ROZMIAR/SKÓRKA	1. ZAGNIATANIE	2. ZAGNIATANIE	TEMPERATURA WYRASTANIA (°C)	1. WYRASTANIE	PRZEŁOŻENIE	2. WYRASTANIE	FORMOWANIE	3. WYRASTANIE	PIECZENIE	TEMPERATURA PIECZENIA (°C)	CAŁKOWITY CZAS (GODZ.-MIN.)	ZACHOWANIE W CIEPLE
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	30 min	10 sek.	1 godz.	50 min	145	03:25	1 godz.
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	30 min	10 sek.	1 godz.	55 min	145	03:30	1 godz.
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	30 min	10 sek.	1 godz.	52 min	145	03:27	1 godz.
0,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	30 min	10 sek.	1 godz.	1 godz. 5 min	145	03:40	1 godz.

Możliwość wyboru stopnia zarumienienia skórki i przyspieszenia programu nie są dostępne w tym programie.

Program: Basic Rapid

ROZMIAR/SKÓRKA	1. ZAGNIATANIE	2. ZAGNIATANIE	TEMPERATURA WYRASTANIA (°C)	1. WYRASTANIE	PRZEŁOŻENIE	2. WYRASTANIE	FORMOWANIE	3. WYRASTANIE	PIECZENIE	TEMPERATURA PIECZENIA (°C)	CAŁKOWITY CZAS (GODZ.:MIN.)	ZACHOWANIE W CIEPLE
0,5 kg Light	2 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	30 min	140	01:49	1 godz.
0,5 kg Medium	2 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	40 min	140	01:59	1 godz.
0,5 kg Dark	2 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	50 min	142	02:09	1 godz.
0,75 kg Light	3 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	35 min	140	01:55	1 godz.
0,75 kg Medium	3 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	45 min	140	02:05	1 godz.
0,75 kg Dark	3 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	55 min	142	02:15	1 godz.
1 kg Light	4 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	40 min	140	02:01	1 godz.
1 kg Medium	4 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	50 min	140	02:11	1 godz.
1 kg Dark	4 min	22 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	1 godz.	142	02:21	1 godz.
1,25 kg Light	5 min	20 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	50 min	140	02:10	1 godz.
1,25 kg Medium	5 min	20 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	1 godz.	140	02:20	1 godz.
1,25 kg Dark	5 min	20 min	32	15 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	1 godz. 10 min	142	02:30	1 godz.

Program: Sweet

ROZMIAR/SKÓRKA	1. ZAGNIATANIE	2. ZAGNIATANIE	TEMPERATURA WYRASTANIA (°C)	1. WYRASTANIE	PRZEŁOŻENIE	2. WYRASTANIE	FORMOWANIE	3. WYRASTANIE	PIECZENIE	TEMPERATURA PIECZENIA (°C)	CAŁKOWITY CZAS (GODZ.:MIN.)	ZACHOWANIE W CIEPLE
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	25 min	5 sek.	50 min	1 godz.	123	03:20	1 godz.
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	25 min	5 sek.	50 min	1 godz. 2 min	123	03:22	1 godz.
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	25 min	5 sek.	50 min	1 godz. 5 min	123	03:25	1 godz.
0,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek.	25 min	5 sek.	50 min	1 godz. 10 min	123	03:30	1 godz.

Możliwość wyboru stopnia zarumienienia skórki i przyspieszenia programu nie są dostępne w tym programie.

Program: Wholewheat

ROZMIAR/SKÓRKA	TEMPERATURA PODGRZEWANIA (°C)	1. ZAGNIATANIE	2. ZAGNIATANIE	TEMPERATURA WYRASTANIA (°C)	1. WYRASTANIE	PRZEŁOŻENIE	2. WYRASTANIE	FORMOWANIE	3. WYRASTANIE	PIECZENIE	TEMPERATURA PIECZENIA (°C)	CAŁKOWITY CZAS (GODZ.:MIN.)
0,5 kg Light	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	35 min	140	03:24
0,5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	40 min	140	03:29

0,5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	48 min	142	03:37
0,75 kg Light	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	37 min	140	03:27
0,75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	42 min	140	03:32
0,75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	50 min	142	03:40
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	53 min	142	03:44
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	45 min	140	03:36
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	40 min	140	03:31
1,25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	1 godz. 3 min	142	03:53
1,25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	55 min	140	03:45
1,25 kg Light	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek.	25 min	10 sek.	45 min	50 min	140	03:40

Program: Wholewheat Rapid

ROZMIAR/SKÓRKA	TEMPERATURA PODGRZEWANIA (°C)	1. ZAGNIATANIE	2. ZAGNIATANIE	TEMPERATURA WYRASTANIA (°C)	1. WYRASTANIE	PRZEŁOŻENIE	2. WYRASTANIE	FORMOWANIE	3. WYRASTANIE	PIECZENIE	TEMPERATURA PIECZENIA (°C)	CAŁKOWITY CZAS (GODZ.:MIN.)
0,5 kg Light	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	35 min	140	02:09
0,5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	40 min	140	02:14
0,5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	48 min	142	02:22
0,75 kg Light	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	37 min	140	02:12
0,75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	42 min	140	02:17
0,75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	50 min	142	02:25
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	40 min	140	02:16
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	45 min	140	02:21
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	53 min	142	02:19
1,25 kg Light	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	50 min	140	02:25
1,25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	55 min	140	02:30
1,25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek.	10 min	10 sek.	30 min	1 godz. 3 min	142	02:38

Program: Dough

TYP	1. ZAGNIATANIE	2. ZAGNIATANIE	TEMPERATURA WYRASTANIA (°C)	WYRASTANIE	CAŁKOWITY CZAS (GODZ.:MIN.)
Dought (Ciasto)	5 min	25 min	32	60 min	01:30
Pizza	5 min	15 min	32	60 min	00:50

Wszystkie posiadają samodzielny program.

Program: Gluten Free

ROZMIAR/SKÓRKA	1. ZAGNIATANIE	2. ZAGNIATANIE	TEMPERATURA WYRASTANIA (°C)	1. WYRASTANIE	FORMOWANIE	3. WYRASTANIE	PIECZENIE	TEMPERATURA PIECZENIA (°C)	CAŁKOWITY CZAS (Godz./Min.)	ZACHOWANIE W CIEPLE
1 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	50 min	45 min	135	02:45	1 godz.
1 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	50 min	50 min	135	02:50	1 godz.
1 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	50 min	55 min	137	02:55	1 godz.
1,25 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	50 min	50 min	135	02:50	1 godz.
1,25 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	50 min	55 min	135	02:55	1 godz.
1,25 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 sek.	50 min	1 godz.	137	03:00	1 godz.



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi

Zákaznická podpora / Zákaznícka podpora /
Ügyféltámogatás /
Obsługa klienta

info@sageappliances.cz
info@sageappliances.sk
info@sageappliances.hu
info@sageappliances.pl

Webové stránky / Webové stránky / Weboldalak /
Strony internetowe

www.sageappliances.cz • www.sagecz.cz
www.sageappliances.sk • www.sagesk.sk
www.sageappliances.hu • www.sagehu.hu
www.sageappliances.pl • www.sagepl.pl

Service centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe

FAST ČR, a. s.

Černokostelecká 1621
Řičany u Prahy 251 01
Tel.: +420 323 204 120

FAST PLUS, spol. s r. o.

Na pántoch 18
831 06 Bratislava (Rača)
Tel.: +421 (2) 491 058 53

FAST HUNGARY Kft.

2045 Törökbálint
Dulácska u. 1/a
Magyarország
Tel.: +36 23 330 830

Fast Poland sp. z o. o.

ul. Sokołowska 10
05-090 Puchały
Tel.: +48 22 417 91 23, 22 417 91 24



Registrowaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoje spotrebiče se spotrebič vykreslený
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotrebiče.

Registrowaná značka v Anglicku a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený
alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotrebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban
lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walii nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenia przedstawione na rysunku
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.