

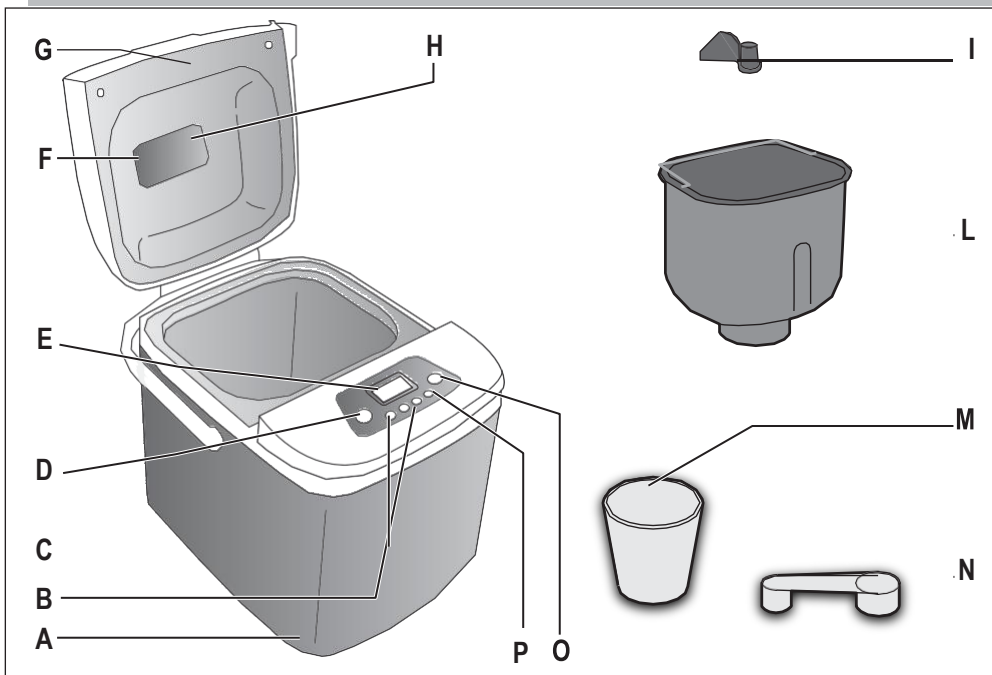
Mod. 132

EAC

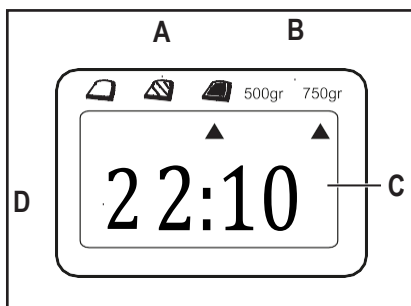


Kenyérsütőgép

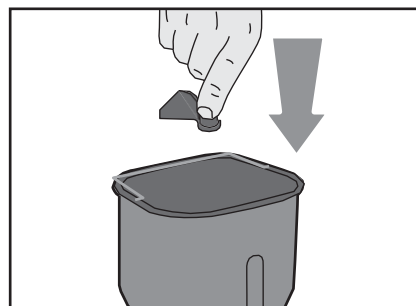
Ariete



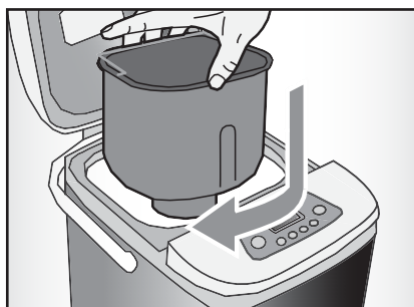
1. Ábra



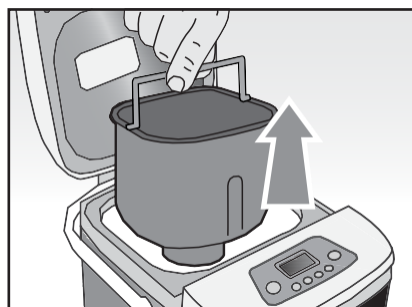
2. Ábra



3. Ábra



4. Ábra



5. Ábra

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT.

A szükséges óvintézkedéseket minden elektromos készülék használatakor meg kell tenni, a következőket is beleértve:

- Mindig győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék adattábláján jelzett feszültségnek.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha csatlakoztatva van a konnektorhoz.
- Ne helyezze a készüléket hőforrások közelébe.
- Mindig vízszintes, egyenes és stabil felületen használja a készüléket.
- Ne tegye ki a készüléket az időjárás hatásainak (eső, nap stb.).
- Ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne érintkezzen forró felületekkel.
- Ne engedje, hogy gyermekek, csökkentett mentális vagy fizikai képességű személyek, vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek használják a készüléket, hacsak nem felügyeli és látja el instrukcióval őket egy, a biztonságukért felelős személy.
- Soha ne merítse a készülék vízbe vagy más folyadékba.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tisztításhoz tartozékokat helyezne fel vagy távolítana el, akkor is, ha épp nincs használatban.
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy távirányítóval.
- Ügyeljen rá, hogy a keze legyen száraz, mielőtt hozzáérne a kapcsolókhoz vagy állítana rajtuk, vagy mielőtt megérintené a dugót vagy a tápcsatlakozót.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincsenek hozzávalók a sütőedényben.
- Ne tegyen alufóliát vagy más fém anyagokat a készülékbe, mert tűzveszélyes vagy rövidzárlatot okozhat.
- Ne érjen a forró felületekhez. Használjon konyhai kesztyűt.
- Hagyjon legalább 5 cm-t a kenyérsütő körül a megfelelő szellőzés érdekében, és semmiféleképp ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
- Ne tegye a kezét vagy az ujját a készülékbe működés közben.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületek vagy anyagok közelébe.
- Ne használja a kenyérsütőt tárolásra.
- Annak érdekében, hogy a sütőedény megőrizhesse jó állapotát, időnként mossa el és olajozza be.
- Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült, vagy maga a készülék hibás; a kockázat elkerülése érdekében minden javítás, a tápkábel cseréjét is beleértve, kizárólag Ariete márkaszerviz vagy Ariete technikus által végezhető el.

- A készüléket csak otthoni használatra, és nem kereskedelmi vagy ipari célokra szánták.
- A készüléken történt változtatások, amelyeket a gyártó nem hagyott jóvá, kockáztatják a készülék biztonságosságát és a garancia elvesztését.
- Amennyiben ki akarja dobni a készüléket, előtte vágja le a tápkábelt, hogy működésképtelenné tegye azt.
- Ne hagyja a csomagolóanyagot gyermekek közelében, mivel fulladásveszély áll fenn.



A készülék eltávolítását illetően a 2012/19/EU Európai Direktívának

megfelelően kérjük, cselekedjen a készülékhez mellékelt használati útmutatóban megadottak szerint.

NE DOBJA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ÁBRA)

A A készülék teste	H Ablak
B Időzítő beállító gombok	I Dagasztópenge
C Súly beállító gomb	L Sütőedény
D Menü beállító gomb	M Mérőpohár
E Kijelző (2. Ábra)	N Mérőkanál
F Szellőzők	O Ki/bekapcsoló gomb
G Fedél	P Pírtás beállító gomb

KIJELZŐ (2. ÁBRA)

A Pírtás	C Időzítő
B Súly	D Választott program

A KENYÉRSÜTŐGÉPPEL KAPCSOLATOS RÖVID MEGJEGYZÉSEK

A készülék energiamegtakarításra lett tervezve. Legfőbb előnye, hogy a dagasztás, kelesztés és a sütés korlátozott helyen történik. A kenyérsütőgéppel könnyen és rendszeresen készíthet remek kenyereket, ha követi az utasításokat és megért néhány alapvető elvet. A készülék nem gondolkodik Ön helyett.

Nem tudja megmondani, hogy Ön kihagyott egy hozzávalót, vagy nem megfelelőt használt, vagy nem megfelelő mennyiségben. A hozzávalók gondos kiválasztása a kenyér előkészítésének legfontosabb fázisa.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

- 1) Mossa el és szárítsa meg az alkatrészeket a "TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS" fejezetben leírtak szerint.
- 2) Állítsa a készüléket "sütés" módba és hagyja üresen működni körülbelül 10 percig.
- 3) Miután lehűlt, tisztítsa meg újra.

Figyelem

Lehetséges, hogy az első ciklusban füst vagy enyhe égett szag jön ki a készülékből. Ez normális és néhány másodperc után eltűnik.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- 1) Mossa el és szárítsa meg az összes alkatrészt.
- 2) Helyezze a dagasztópengét (I) a sütőedényben (L) lévő földre (3. Ábra).
- 3) Mérje ki a hozzávalókat a mellékelt mérőpohárral (M) vagy mérőkanállal (N), vagy mérleggel, majd helyezze őket a sütőedénybe (L).
- 4) Helyezze a sütőedényt a készülék belsejében található földre, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyezően a rögzítéshez (4. Ábra).

Figyelem

Nagyon fontos, hogy tartsa be a hozzávalók sorrendjét a recept alapján. Általában ez: folyadékok, víz, liszt, tojás és a többi, ami még a receptben szerepel. Az élesztőt utoljára adja a többi hozzávalóhoz. Kerülje, hogy az élesztő érintkezzen sóval vagy folyékony hozzávalókkal.

- 5) Csukja le a fedelet (G) és csatlakoztassa a tápdugót a konnektorba. A kijelzőn (E) megjelenik a "3:00" felirat a két fix ponttal. A készülék automatikusan az "1"-es programra áll.
- 6) Nyomja meg a gombot (D) a kívánt sütési program kiválasztásához.
- 7) Nyomja meg a gombot (C) a kívánt súly beállításához (500g, 750g). A súly a 8-19-es programnál nem állítható be.
- 8) Válassza ki a pirítás mértékét (enyhe, közepes vagy intenzív). A pirítás mértéke a 8-19-es programnál nem állítható be.
- 9) Szükség esetén állítsa be az időzítőt a + vagy - gombokkal (B). A készülék a beállított idő után elindul. Ha nem állított be időt, a sütés azonnal elindul.

Legyen óvatos, amikor az időzítő funkciót gyorsan romló összetevőkkel (például tojás, tejtermékek stb.) használja.

- 10) Nyomja meg a Ki/bekapcsoló gombot (O). A készülék sípol és elkezdi összekeverni a hozzávalókat (ha állított be időzítőt, a program a beállított időben indul el).

Előfordulhat, hogy sütés közben gőz jön ki a fedél alatti ventilátorból (G): ez teljesen normális.

- 11) Ha további hozzávalókat (diófélék, magok stb.) kell hozzáadni, a készülék 10-szer sípol, amikor ki kell nyitni a fedelet és bele kell tenni őket. Ez az idő a programtól függően változik.
- 12) A kiválasztott program leállításához tartsa nyomva a ki/bekapcsoló gombot (O) 3 másodpercig.
- 13) Amikor a kijelzőn (E) megjelenő idő "0:00", a sütés befejeződött. A készülék 10-szer sípol és automatikusan "Melegen tartás" módra vált 1 órán keresztül.
A ":" jel villog (Kivéve a "Dagasztás" programnál).
- 14) Az 1 óra melegen tartás letelte után a "Melegen tartás" mód kikapcsol. A kijelzőn a (☉) jel látszik. Ha ki akarja kapcsolni a "Melegen tartó" módot a 60 perc letelte előtt, tartsa nyomva a ki/bekapcsoló gombot (O) 3 másodpercig.
- 15) Húzza ki a konnektorból és nyissa fel a fedelet (G).
- 16) Konyhai kesztyűben fogja meg a sütőedény fogantyúját (L), fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen, és húzza ki (5. Ábra).
- 17) Hagyja lehűlni, mielőtt kiveszi a kenyeret, majd egy tapadásmentes spatula segítségével húzza ki a kenyeret a sütőedényből, az oldalánál kezdve. Szükség esetén fordítsa fejjel lefelé a sütőedényt egy rácsra vagy egy tiszta felületre, és óvatosan rázza meg, amíg a kenyér ki nem jön belőle.

Figyelem

A sütőedény nagyon felforrósodhat. Bánjon nagyon óvatosan a sütőedénnyel, és mindig viseljen sütőkesztyűt.

Soha ne fémeszközökkel vegye ki a kenyeret a sütőedényből (L), hogy a sütőedény tapadásmentes fala ne sérüljön.

ÁRAMSZÜNET ESETÉN

Ha az áramszünet kevesebb, mint 10 percig tart, a program folytatódik, amint az áram visszatér. Ha több, mint 15 percig tart, a program leáll, a kijelző pedig visszaáll az alapértelmezett beállításokra. Ez esetben húzza ki a készüléket a konnektorból, hagyja lehűlni, ürítse ki a sütőedényt, vegye ki a hozzávalókat, tisztítsa meg, majd kezdje újra.

Hibakódok

Hiba esetén a kijelző (E) a következő hibakódokat jelenítheti meg:

-"H:HH": a hőmérséklet a sütőedényben túl magas.

- 1) Tartsa nyomva a ki/bekapcsoló gombot (O) 3 másodpercig a program leállításához.
- 2) Húzza ki a konnektorból.
- 3) Nyissa fel a fedelet és hagyja hűlni a készüléket 10-20 percig.
- 4) Indítsa újra a programot.

-"E:EO": a hőmérséklet-érzékelő nem csatlakozik vagy hibás.

Vigye el a készüléket egy márkaszervizbe a hőmérséklet-érzékelő megvizsgálásához.

AZ IDŐZÍTŐ

Az időzítőt leggyakrabban éjszakai sütésre szokás beállítani, hogy a kenyér másnap reggelre elkészüljön. Az időzítőt maximum 15 órával előre lehet beállítani. Ne használja olyan tésztákhoz, amelyben friss tej, joghurt, sajt, tojás, gyümölcs, hagyma vagy más olyan összetevő van, amely megromlik, ha több órán keresztül meleg és nedves környezetben hagyják.

Döntse el, mikorra akarja megsütni a kenyeret: például reggel 6 órára. Ellenőrizze, hogy mikor kezdődjön a program: például 9 órakor. Számítsa ki az időt a két időpont között, ez esetben ez 9 óra. A gombok (B) segítségével 10 percenként állíthatja az időt.

A program idejét nem lehetséges csökkenteni.

A TÉSZTA ÁLLAGA

A dagasztás első 5 percében ellenőrizze a tésztát az ablakon (H) keresztül. Sima kenyeret kell látnia. Ha nem, lehetséges, hogy ellenőrizni kell a hozzávalókat. Ha fel kell nyitni a fedelet (G), tegye azt a dagasztás vagy a kelesztés fázisában. Minden egyéb időben veszélyeztetné a kenyér sikeres elkészülését.

Ha a tészta ragadósnak vagy ragacsosnak tűnik, szórja meg egy teáskanál liszttel. Ha túl száraz, öntsön bele egy teáskanál forró vizet. A sütőedény oldaláról fa vagy műanyag spatula segítségével óvatosan leszedheti a ráragadt tésztát.

Figyelem

Ne hagyja az ajtót tovább nyitva, mint ameddig feltétlenül szükséges. Várja meg, amíg a liszt/víz teljesen teljesen eltűnik a tésztában, mielőtt ismét ad hozzá.

Csukja le a fedelet (G) az utolsó dagasztás vége előtt, különben a kenyér nem kel meg megfelelően.

A KENYÉR TÁROLÁSA

A boltokban kapható kenyér általában adalékanyagokat (klorin, mészkő, ásványi kátrányfesték, szorbit, szójabab stb) tartalmaz. Az Ön kenyere nem fog ilyesmit tartalmazni, ezért nem is tartható el olyan sokáig, és másképp is néz ki. Az íze sem olyan lesz, mint a bolti kenyérnek, hanem olyan lesz, amilyennek mindig is lennie kellene.

Javasoljuk, hogy a kenyeret frissen fogyassza el, de szobahőmérsékleten légmentes nejlonzacskóban 2 napig eltartható.

A házi kenyér lefagyasztásához hagyja lehűlni, tegye légmentes nejlonzacskóba, majd zárja le és úgy fagyassza le.

HOGYAN ADJUNK HOZZÁ ÖSSZETEVŐKET

- Kövesse a receptben megadott sorrendet.
- A további hozzávalókat (gyümölcs, mogyorófélék, mazsola stb.) tegye félre, és a második dagasztás során adja hozzá, amikor a készülék 10-szer sípol.
- Először a folyékony összetevőket adja hozzá. Ez általában víz, de lehet tej és/vagy tojás is. A víz legyen langyos (37°C / 100°F), de ne forró. A túl meleg vagy túl hideg víz megakadályozza a kelesztést.
- Időzített programnál ne használjon tejet. Megromolhat még a kenyérfeldolgozási folyamat megkezdése előtt.
- A receptben megadottak szerint adjon hozzá sót és cukrot.
- Adja hozzá a "folyékony" hozzávalókat (méz, szirup, melasz stb.).
- Adja hozzá a "száraz" hozzávalókat (liszt, tejpor, gyógynövények és fűszerek).
- Ha időzítőt állít be, nem adhat hozzá gyümölcsöt vagy magvakat a második kelesztés során, ezért adja hozzá őket most.
- A száraz élesztőt (vagy sütőport/szódadabikarbónát) utoljára adja hozzá. Tegye a többi hozzávalóra – ne tegye vízbe, különben túl hamar elkezd dolgozni.
- Ha időzítőt állít be, nagyon fontos, hogy az élesztő (sütőport/szódadabikarbóna) ne érintkezzen vízzel/egyéb folyadékkal, különben az élesztő hamarabb felfut, majd összeesik, mint ahogy a készülék működésbe lép. Az eredmény kemény, sűrű, durva kenyér lesz, mint egy tégl. Javasoljuk, hogy készítsen mélyedést a liszt közepébe, és oda helyezze az élesztőt.

Liszt

A liszt fajtája nagyon fontos. A liszt legfontosabb alkotóeleme a gluténnek nevezett fehérje, amely egy természetes összetevő és általa lesz a tészta formázható, valamint hozzájárul az élesztő által előállított széndioxid megtartásához. Olyan lisztet vásároljon, amelynek csomagolásán a "0" típus vagy "KENYÉRHEZ" felirat található, az utóbbinak magas a gluténtartalma.

Másfajta lisztek kenyérhez

Teljes kiőrlésű lisztet és egyéb gabonákat foglalnak magukban.

Kiváló élelmi rostokat tartalmaznak, de alacsonyabb a gluténtartalmuk, mint a „0” típusú lisztnek. Ez azt jelenti, hogy a teljes kiőrlésű kenyerek kisebbek és sűrűbbek lesznek, mint a fehérek. Általában, ha a receptben szereplő fehér liszt felét teljes kiőrlésűre cseréli, teljes kiőrlésű ízt kap fehér kenyér állaggal.

Élesztő

Az élesztő egy élő organizmus, amely a tésztában megsokszorozódik. Nedvesség, étel és meleg hatására az élesztő megnő és szénmonoxid gázt bocsát ki. Ez utóbbi buborékokat hoz létre, amelyek a tésztába szorulnak és megnövelik azt.

A különböző élesztőfajták közül a száraz élesztő használatát javasoljuk. Ezeket általában zacskóban lehet kapni, és nem szabad őket előzetesen vízben feloldani.

Kapható "gyors" vagy "kenyérsütőgéphez való" élesztő is. Ezek erősebb élesztők, amelyek a többihez képest 50%-kal gyorsabban kelesztik meg a tésztát. Csak a "GYORS OPCIO" beállítással használja ezeket. A zacskós élesztő nagyon érzékeny a nedvességre, így egy napnál tovább ne tárolja a részben felhasznált élesztőt. Alternatívaként használhat friss élesztőkockát is: 1gr száraz élesztő 3,5gr friss élesztőnek felel meg.

SZÁRAZ ÉS FRISS ÉLESZTŐ MEGFELELŐSÉGI TÁBLÁZAT			
Száraz			Friss
1/4 zacskó	2g	1 evőkanál	7g
1/2 zacskó	4g	2 evőkanál	13g
3/4 zacskó	6g	3 evőkanál	21g
1 zacskó	7g	3.5 evőkanál	25g
1.5 zacskó	10g	5 evőkanál	37g
2 zacskó	14g	7 evőkanál	50g

Folyékony hozzávalók

A folyékony hozzávalók általában a víz vagy a tej, vagy a kettő keveréke. A víz ropogósabbá teszi a kenyér héját. A tej lágyabbá teszi, ahogy a kenyér tésztáját is.

Eltérnek a vélemények arról, hogy a víznek milyen hőmérsékletűnek kellene lennie. Ön eldöntheti, ha már jobban megismerte készülékét. A víz a kenyér egy másik alapvető összetevője. A víz hőmérséklete általában 20°C (68°F) és 25°C (77°F) között a legmegfelelőbb. De ha fel szeretné gyorsítani a kenyér elkészítését, a víz hőfoka legyen 45°C (115°F) és 50°C (122°F) között. Nagyon fontos, hogy a víz jó minőségű legyen, lehetőleg palackozott, mivel a vízkő befolyásolhatja a kenyér elkészülését. Víz helyett használhat friss tejet vagy 2%-os tejport, amely javítja a kenyér ízét és a héj színét. Néhány receptben gyümölcsle található.

Alacsony zsírtartalom

Ne használjon alacsony zsírtartalmú olajat, margarint, stb.. Ezekben a termékekben kevés a zsír, míg a recepthez több szükséges, és nem biztos, hogy a recept sikerülni fog.

Cukor

A cukor aktiválja és eteti az élesztőt. Ízt és textúrát ad hozzá, és segíti a hég barnulását. A méz, a szirup és a melasz használható cukor helyett, ha a folyékony hozzávalót kompenzálásul hozzá igazítja. Mesterséges édesítőket ne használjon, mert azok nem etetik az élesztőt.

Só

A só segíti az élesztő növekedésének kontrollálását. A sótlan kenyér túl nagyra nőhet, majd összeeshet. Továbbá több ízt is ad.

Tojás

A tojások által a kenyér gazdagabb és ásványi anyagban dúsabbá válik, színt ad és hozzájárul a jobb textúrához. A tojásokat a folyékony összetevőkhöz számítjuk. Másképp a tészta túl folyékony lehet, és nem tud kellően felemelkedni.

Gyógynövények és fűszerek

Az elején hozzáadhatjuk őket a főbb összetevőkkel együtt. A fűszerek, mint például a fahéj, gyömbér, oregánó, bazsalikom fokozzák az ízt. Kis mennyiséget (1-2 teáskanálnyit) használjon. A friss ízesítők, mint például a fokhagyma és metélőhagyma, folyadékot tartalmaznak, így ki kell egyensúlyozni a folyadék mennyiségét.

További hozzávalók

A további hozzávalókat (gyümölcsök, mogyorófélék, mazsola stb.) csak a megfelelő programok esetén lehet hozzáadni. Az aszalt gyümölcsöket vágja apró darabokra, a sajtot reszelje le, a csokoládét egészen apró darabokra vágja. Ne adjon hozzá a receptben előírtnál többet, különben nem biztos, hogy a kenyér megfelelően kel meg. Figyeljen oda a friss gyümölcsökre és mogyorófélékre, mert folyadékot tartalmaznak (dzsúsz és olaj), és kompenzálásképp mindig igazítsa hozzájuk a fő folyékony hozzávalók adagját.

A PROGRAMOK

- Az olaj olvasztott vajjal helyettesíthető.
- Az összetevők hozzáadásakor kövesse a táblázatban megadott sorrendet.
- A magas gluténtartalmú lisztet minden receptben gluténmentes lisztre cserélheti, vigyázva a többi hozzávalóra gluténérzékeny személyek esetén.

Alap (1)

Súly	500g		750g	
Idő	3:05		3:10	
Víz	210ml		260ml	
Olaj	1+1/2 evőkanál	15g	2 evőkanál	20g
Só	1/2 teáskanál	3g	1 evőkanál	6g
Cukor	1 evőkanál	15g	2 evőkanál	30g
Liszt	2+1/3 csésze	320g	3 csésze	420g
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor	

Gyors kenyér (2)

Súly	500g		750g	
Idő	2:05		2:10	
Víz	140ml		190ml	
Olaj	2 evőkanál	26g	2+1/2 evőkanál	33g
Só	2/3 teáskanál	3g	3/4 teáskanál	4g
Cukor	1 evőkanál	15g	2 evőkanál	30g
Liszt	2 csésze	290g	2+1/2 csésze	360g
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor	

Édes kenyér (3)

Súly	500g		750g	
Idő	3:45		3:50	
Víz	120ml		160ml	
Olaj	1+1/2 evőkanál	20g	2 evőkanál	26g
Só	1/2 teáskanál	2g	1/2 teáskanál	2g
Tojás	1 egész tojás	60g	1 egész tojás	60g
Cukor	2 evőkanál	30g	3 evőkanál	45g
Főlözött tej	1/4 csésze	35g	1/3 csésze	47g
Fehér liszt	2 csésze	290g	2+3/4 csésze	380g
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor	

Francia kenyér (4)

Súly:	500g		750g	
Idő	4:05		4:10	
Víz	180ml		260ml	
Olaj	1 evőkanál	10g	1+1/2 evőkanál	15g
Só	1 evőkanál	6g	1+1/2 teáskanál	9g
Cukor	1/2 evőkanál	8g	1 evőkanál	15g
Fehér liszt	2+ 1/4 csésze	300g	2+3/4 csésze	400g
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 of zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor	

Teljes kiőrlésű kenyér (5)

Súly:	500g		750g	
Idő	4:00		4:05	
Víz	180ml		220ml	
Olaj	2 evőkanál	26g	2+1/2 evőkanál	38g
Só	1 evőkanál	6g	1 evőkanál	6g
Barna cukor	1 evőkanál	15g	1+1/2 evőkanál	26g
Fehér liszt	1 csésze	145g	1+1/2 csésze	180g
Teljes kiőrlésű liszt	1 csésze	145g	1+1/2 csésze	180g
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 kocka friss élesztő	

Rozskenyér (6)

Súly:	500g		750g	
Idő	4:00		4:05	
Víz	180ml		220ml	
Olaj	2 evőkanál	26g	2+1/2 evőkanál	38g
Só	1 evőkanál	6g	1 evőkanál	6g
Barna cukor	1 evőkanál	15g	1+1/2 evőkanál	23g
Fehér liszt	1 csésze	145g	1+1/2 csésze	180g
Rozsliszt	1 csésze	145g	1+1/2 csésze	180g
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 kocka friss élesztő		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 kocka friss élesztő	

Gluténmentes kenyér (7)

Súly:	500g		750g	
Idő	3:25		3:30	
Víz	180ml		220ml	
Olaj	2 evőkanál	26g	2+1/2 evőkanál	33g
Só	1 evőkanál	6g	1 evőkanál	6g
Cukor	1+1/2 evőkanál	23g	2 evőkanál	30g
Gluténmentes liszt	1+ 3/4 csésze	255g	2 csésze	290g
Kukoricaliszt	1/4 csésze	35g	1/2 csésze	70g
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor	

Rizskenyér (8)

Súly:	500g		750g	
Idő	3:00		3:05	
Víz	150ml		190ml	
Olaj	2 evőkanál	26g	2+1/2 evőkanál	38g
Só	1 evőkanál	6g	1 evőkanál	6g
Tojás	1 egész tojás	60g	1 egész tojás	60g
Cukor	1 evőkanál	15g	2 evőkanál	30g
Liszt	2 csésze	290g	2+ 1/2 csésze	360g
Főtt rizs	1/4 csésze		1/3 csésze	
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor	

Szendvicstenyér (9)

Súly:	500g		750g	
Idő	4:05		4:10	
Víz	210ml		250ml	
Olaj	1/2 evőkanál	8g	1 evőkanál	15g
Só	1 evőkanál	6g	1 evőkanál	6g
Cukor	1/2 teáskanál	3g	1 evőkanál	6g
Liszt	2 csésze	290g	2+ 1/2 csésze	360g
Élesztő	3/4 kocka friss élesztő (25 g) vagy 3/4 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor	

Édes tészta (10)

Idő	2:20
Magolaj	3 evőkanál
Tojás	4 egész tojás
Cukor	130g
Önkelesztő liszt	150g
Pudingpor (opcionális)	2 evőkanál
A cukor mennyiség ízlés szerint módosítható.	

100% teljes kiőrlésű tészta (11)

Idő	2:55
Cukor	1 evőkanál
Olaj	2 evőkanál
Só	1+1/2 teáskanál
Víz	250ml
Teljes kiőrlésű liszt	400g
Élesztő	1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor

70% teljes kiőrlésű tészta (11)

Idő	2:55
Cukor	1 evőkanál
Olaj	2 evőkanál
Só	1+1/2 evőkanál
Víz	320ml
Fehér liszt	175g
Teljes kiőrlésű liszt	300g
Élesztő	1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor

Pizza tészta (12)

Idő	0:45
Víz	170ml
Só	1 evőkanál
Oliva olaj	1 evőkanál
Fehér liszt	300g
Élesztő	1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor

Kelesztett tészta (13)

Idő	1:30
Víz	320ml
Só	1+1/2 teáskanál
Oliva olaj	2 evőkanál
Cukor	2 evőkanál
Fehér liszt	400g
Élesztő	1 kocka friss élesztő (25 g) vagy 1 zacskó sütőpor

Keverés funkció (14-15)

Idő	15 - 30 percig (állítható idő)
Élesztő	1+1/4 evőkanál
Fehér liszt	560g
Olaj	2 evőkanál
Só	1 evőkanál
Víz	330ml
A 14-es program ideje 15 perc. A 15-ös program a 14-es program „Meghosszabbított” verziója, legfeljebb 30 percig állítható idővel. Az idő a "+" és "-" gombok használatával állítható.	

Lekvár (16)

Idő	1:20
Gyümölcspép	300g
Cukor	150g
Citromlé	1/2 citrom
Tanácsos 20 percet várni, mielőtt hozzáadja a cukrot. Egyszerre csak kis adag cukrot adjon hozzá.	

Joghurt (17)

Idő	8:00 (állítható 0:06 és 10:00 között a "Súly beállítása" gombbal)
Teljes tej	1000ml
Natúr joghurt	100ml (vagy egy pohár joghurt)
Cukor	60g

Kiolvasztás (18)

Idő	00:30 (állítható 0:10 és 2:00 között)
A készülék körülbelül 50°C-os (122°F) hőmérsékletet tart a termék kiolvasztásához. Az idő a "+" és "-" gombok használatával állítható.	

Főzés/sütés (19)

Time	01:00 (állítható 0:20 és 2:00 között)
Általános főzéshez/sütéshez. A megtartott hőmérséklet körülbelül 150°C (300°F). Az idő a "+" és "-" gombok használatával állítható.	

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelem

Ne merítse a készüléket, a dugót vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékokba. Nedves törölkendővel tisztítsa őket.

Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tisztításhoz tartozékokat helyezne fel vagy távolítsa el, akkor is, ha épp nincs használatban.

Hagyja lehűlni, mielőtt belekezdene a tisztításba.

Soha ne használjon fém eszközöket ahhoz, hogy kivegye a kenyeret a sütőedényből (L), hogy ne sérüljön a tapadásmentes bevonat.

- 1) Tisztítsa meg a sütőedény (L) belsejét és külsejét nedves törölrúhával.
- 2) Ha a dagasztópenge (I) nem jön le a motor tengelyéről, töltsen fel a sütőedény forró vízzel, és hagyja úgy körülbelül 30 percig. Ezután óvatosan tisztítsa meg nedves ruhával.
- 3) Mossa el a mérőpoharat (M) és a mérőkanalat (N) forró, mosogatószeres vízben.
- 4) Tisztítson meg mindegy egyéb, külső és belső felületet nedves törölrúhával. Használjon egy kevés mosogatószer, ha szükséges, de alaposan öblítse el, hogy ne maradjon rajta vegyszer, amely befolyásolná a következő kenyér elkészítését.

HIBAELHÁRÍTÁS

 Hiba esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Probléma	Ok	Megoldás
A készülékből égett szag jön ki.	Liszt vagy egyéb hozzávalók halmozódhattak fel a sütőedényben.	Kapcsolja ki a készüléket és hagyja teljesen kihűlni. Távolítsa el a felesleges lisztet vagy egyéb hozzávalót a sütőedényből egy tiszta törölrúhával.
A hozzávalók nem keverednek össze megfelelően.	A sütőedény vagy a dagasztópenge nincs megfelelően a helyén. Túl sok a hozzávaló.	Ellenőrizze, hogy a sütőedény és a dagasztópenge megfelelően a helyén van-e. Gondosan mérje ki a mennyiségeket.
A "HHH" hibakód jelenik meg a ki/bekapcsoló gomb megnyomásakor.	A készülékben lévő hőmérséklet túl magas.	Hagyja lehűlni a készüléket két program között. Húzza ki a készüléket, nyissa fel a fedelet és vegye ki a sütőedényt. Hagyja hűlni 15-30 percig, mielőtt új programot indítana el.
Az ablakra kondenzációs víz csapódott le.	Az ablak a kelesztési és dagasztási fázis során bepárasodhat.	Ez normális jelenség. Használat után tisztítsa meg az ablakot.

Probléma	Ok	Megoldás
A dagasztópenge a kivételkor a kenyérben marad.	Valószínűleg intenzív piritást választott, amely által kemény héja lesz a kenyérnek.	Normális jelenség. Ha kenyér kihűlt, spatula segítségével távolítsa el a dagasztópengét a kenyérből.
A tészta nem keveredik el megfelelően (például a liszt a tészta oldalán vagy tetején gyűlik fel).	A sütőedény vagy a dagasztópenge nincs megfelelően a helyén. Túl sok a hozzávaló. Gluténmentes lisztet használt, amely nagyon nedves tésztát eredményezett.	Ellenőrizze, hogy a sütőedény és a dagasztópenge megfelelően a helyén van-e. Gondosan mérje ki a mennyiségeket. Ha a tészta túl nedves, egy spatula segítségével válassza le a sütőedény faláról. Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá egy evőkanál vizet, amíg el nem éri a kívánt állagot.
A tészta túlságosan megkelt és a fedélnek nyomódott.	A hozzávalók mennyisége nem megfelelő. A tésztában nincs só. A dagasztópenge nincs megfelelően a helyén.	Gondosan mérje ki a mennyiségeket, és ügyeljen az élesztő és a só megfelelő mennyiségére. Csökkentse az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal. Ellenőrizze, hogy a dagasztópenge megfelelően a helyén van-e.
A kenyér nem emelkedik meg.	A hozzávalók mennyisége nem megfelelő. A sütőpor vagy a liszt szavatossága lejárt. A program közben felnyitották a fedelet.	Gondosan mérje ki a mennyiségeket. Ellenőrizze az élesztő és a liszt szavatosságát. Ügyeljen rá, hogy a folyékony hozzávalók szobahőmérsékletűen legyenek.
A kenyér tetején lyuk van.	A tészta túl gyorsan kelt meg. Túl sok élesztőt vagy túl sok vizet adott hozzá. Nem megfelelő programot választott ki a recepthez.	Ne nyissa fel a fedelet sütés közben. Intenzívebb piritási opciót válasszon.
A héj színe túl világos.	Túl sok cukrot adott hozzá.	Kissé csökkentse a cukor mennyiségét. Válasszon világosabb piritási opciót.

Probléma	Ok	Megoldás
A kenyér nem szimmetrikus.	Normális, ha a kenyér alakja nem szimmetrikus, főleg teljes kiőrlésű liszt esetén. Túl sok élesztőt vagy túl sok vizet adott hozzá. A dagasztópenge oldalra mozgatta a tésztát kelés és sütés előtt.	Gondosan mérje ki az összetevőket. Kissé csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét.
A kenyerek különböző formájúak.	Ez normális. A kenyerek alakja a típusuknak megfelelően eltér.	
A kenyér lapos vagy lyukak vannak a héjában.	A tészta túl nedves. Túl sok az élesztő. Nincs só a tésztában. Túl sok meleg vizet adott hozzá.	Gondosan mérje ki az összetevőket. Kissé csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét. Ellenőrizze, hogy adott-e hozzá sót. Szobahőmérsékletű vizet használjon.
A kenyér nem sült meg teljesen vagy rágós az állaga.	Túl sok a folyékony hozzávaló. Nem a megfelelő programot választotta ki.	Gondosan mérje ki az összetevőket. Ügyeljen a megfelelő program kiválasztására.
A kenyér szeleteléskor morzsálódik.	A kenyér még túl forró.	Hagyja hűlni a kenyeret 15-30 percig.
A kenyér nehéz és sűrű állagú.	Túl sok lisztet adott hozzá vagy a liszt szavatossága lejárt. Nem adott hozzá elegendő vizet. Ha teljes kiőrlésű lisztet használt, normális, ha a kenyér állaga sűrűbb, mint a fehér liszt esetében.	Gondosan mérje ki az összetevőket.
A sütőedény alja sötét vagy foltos.	Mosogatógépben tisztították. Ez normális, és nem befolyásolja az anyag minőségét.	