

TARTALOMJEGYZÉK

Tudnivalók a készülék biztonságos használatához	55
A készülék és a tartozékok jellemzői	56
Kezelőpanel	57
Sütési folyamat jelző	58
Menübeállítások	59
A készülék használata	60
Aszalt gyümölcs és héjas gyümölcs adagoló (csak néhány modellnél)	61
Egyszerű lépések a készülékkel való sütéshez	61
Kenyérsütés: művészet és tudomány	62
Fontos tanácsok az adagoláshoz	63
A sütési folyamat	63
A késleltetett indítás funkció használata	64
Programvédelem áramszünet esetén	65
Gyakorlati tanácsok	65
Karbantartás és tisztítás	66
Receptek	67
Információk a kijelzőn	76
Hibakeresés és megoldás	77
Kérdések és válaszok	79

A termék helyes hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EK rendelet és a 2005. július 25-i 151. sz. olasz Tvr. értelmében.

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.

A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy a visszavételre is szakosodott viszonteladóknál adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből származó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

A termék szabálytalan hulladékkezelése a felhasználó által a hatályos jogszabály által előírt adminisztratív szankciók alkalmazását vonja maga után.



TUDNIVALÓK A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS HASZNÁLATÁHOZ

1. Olvassa el az összes utasítást, tudnivalót és a termék címkét. Őrizze meg ezeket az utasításokat.
2. Távolítsa el minden "idegen" anyagot a sütőedényből.
3. Használat előtt tisztítsa meg a sütőedényt és a dagasztólápatot.
4. Vegye le a kezelőfelületet borító műanyagbevonatot és az összes címkét.
5. A készüléket mindig egy 230 V AC csatlakozóaljzattal használja
6. Ne támasszon semmilyen tárgyat a hálózati csatlakozókábelre, és ne érintse meg a készülék forró felületét. Ne tegye vagy hagyja a hálózati csatlakozókábelt olyan pontokon, ahol átjárnak vagy el lehet esni. Ügyeljen, nehogy a kábel felakadjon egy asztal vagy egy munkalap szélén.

Használat közben

1. A készülék érintésre hideg, de működés közben felmelegszik. Kezét és arcát tartsa távol a berendezéstől.
2. Ne nyissa ki a fedelet és a sütőedényt üzemelés közben kivéve a használati útmutatóban jelzett eseteket.
3. Ne helyezzen semmit a készülék fedelére. Ne fedje be a szellőzőnyílásokat.
4. A készülék programvédelemmel rendelkezik áramszünet esetére, amely képes fenntartani a sütési ciklust (ha az elektromos energiaellátásban meghibásodás történne). Hosszabb áramkimaradás a félbeszakított program törlésével járhat (részleteket lásd 65. old.).
5. **Ne érintse meg és/vagy próbálja leállítani a mozgó részeket (pl. működésben lévő dagasztólápat).**
6. **Ne tegye a kezét az edény belsejébe, amikor a készülék üzemel.**

A készülék használatának helye

1. A készüléket egy stabil és hőnek ellenálló felületen használja.
2. Ne használja a készüléket ahol közvetlen napfénynek vagy más hőforrásnak, pl. kályha, sütő van kitéve.
3. Ne helyezze a készüléket más készülékekre.
4. Tartsa távol a gyermekektől a készüléket, mert felmelegszik. Emellett a gombok üzemelés közbeni véletlen szerű lenyomásával a sütés félbeszakadhat.
5. A gépet legalább 20 cm távolságra helyezze el a falaktól, melyek a hő miatt kifakulhatnak.

Használat után

1. A főkapcsolót "0" pozícióba helyezve mindig kapcsolja ki a készüléket, használat után és tisztítás előtt pedig húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzattól.
2. Sütés után a sütőedény kivételéhez használjon konyhai edényfogókat.
3. Hagyja lehűlni a készüléket mielőtt megtisztítaná vagy eltenné.
4. Tisztítás előtt olvassa el a használati útmutatót. Ne mártsa vízbe a gépet vagy a villásdugót, mert áramütést vagy a gép károsodását okozhatja.
5. Ne használjon hegyes vagy éles fémtárgyakat a sütőedény tisztítására.
6. **Ha használat után a készülék állandóan az elektromos csatlakozóaljzatban marad, tegye vissza a helyére a sütőedényt.**

Biztonsági óvintézkedések

1. Az elektromos áramütések vagy sérülések elkerülése érdekében csak a gyártó által javasolt tartozékokat használjon.
2. Ne használja a készüléket a szabadban, kereskedelmi vagy az előírttól eltérő célokra.
3. Ha a hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a műszaki segítségnyújtásnak vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező személynek kell kicserélnie. Vigye el a legközelebbi szakszervízbe az ellenőrzések, javítások vagy mechanikus vagy elektromos beállítások elvégzésére.
4. A készülék hálózatról való lekapcsolásához fogja meg a villásdugót (ne a kábelt) és húzza meg.
5. Hosszabbítók használata: A készülék rövid hálózati csatlakozókábelrel van ellátva, hogy csökkenti lehessen az olyan balesetek bekövetkezésének veszélyét, melyeket a hosszú kábelben való megbotlás

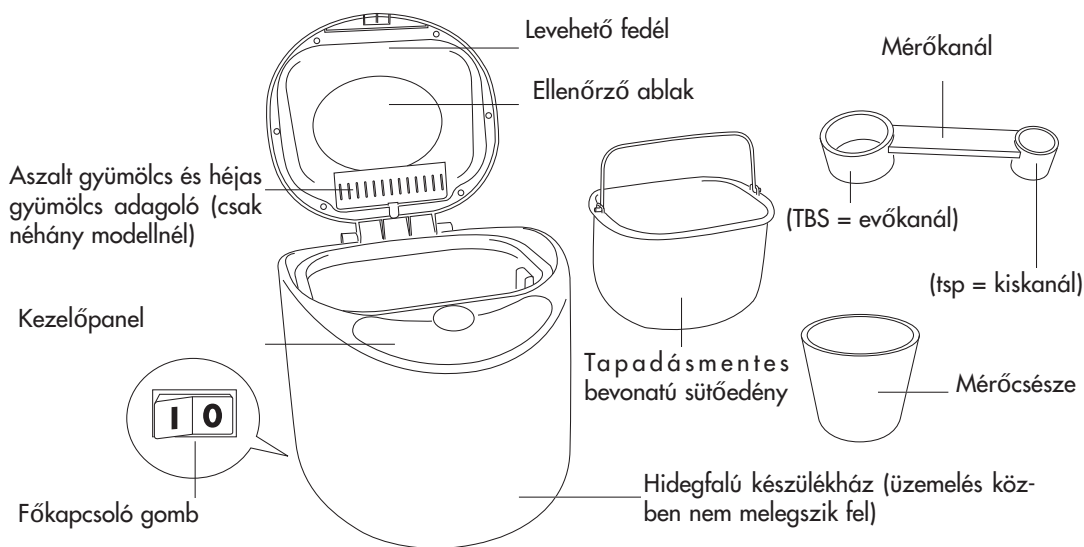
vagy a kábelbe akadás okoz. Ezért óvatosan kell használni a hosszabbítót és úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le a munkafelületről ahol a gyermekek meghúzhatják vagy véletlenül belebotolhatnak.

6. Elektromos energiaellátás: Ha az elektromos áramkör túlterhelt lehet, hogy a készülék nem működik megfelelően. Ezért a készüléket egyéb berendezésektől különálló elektromos áramkörre kell kapcsolni.
7. Biztonsági okokból ill. annak elkerülésére, hogy nem szakképzett személyek végezzék a karbantartást, egyes készülékek szerelés elleni zárral vannak ellátva. Ezeket a készülékeket beállítás vagy javítás céljából mindig a legközelebbi szervizbe kell visszavinni.
8. Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és nem lettek kellően felvilágosítva a készülék használatáról. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
9. **FIGYELEM!** A hibás használat (hibás recept, túl hosszú sütési idő) a kenyér túlzott felmelegedését okozhatja, ami füstöt vagy tüzet okozhat. Ha ez bekövetkezne, **ne nyissa ki a fedelet**, hanem húzza ki a csatlakozódugót. Hagyja, hogy a készülék megfelelően lehűljön mielőtt kinyitja a fedelet.
10. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

Ez a készülék csak háztartási használatra készült.

Felhasználható liszt/élesztő maximum mennyisége: 700 g liszt és 4 g élesztő

A KÉSZÜLÉK ÉS A TARTOZÉKOK JELLEMZŐI



A készülék egy teljes egészében programozható kenyérsütő gép, amellyel alig néhány óra alatt friss kenyeret lehet sütni.

A készülék egyéb jellemzőkkel is rendelkezik:

64 sütési és dagasztási opció

Beleértve a CLASSICO (NORMÁL), FRANCESE (FRANCIA), INTEGRALE (TELJES KIŐRLÉSŰ), DOLCE (ÉDES), TURBO (TURBÓ), SENZA GLUTINE (GLUTÉNMENTES), IMPASTO PASTA (TÉSZTA), IMPASTO PIZZA (PIZZATÉSZTA), TORTA, MARMELLATA (LEKVÁR), FORNO (SÜTŐ).

Sütési folyamat jelző

A kenyérsütés folyamatának minden fázisát mutatja. További információkat lásd 58. oldal.

13 órás késleltetett indítás funkció

A maximum 13 órás késleltetett indítás funkciónak köszönhetően reggelente meleg és ropogós kenyér illatára ébredhet. További információkat lásd 64. oldal.

Programvédelem áramszünet esetén

Memorizálja a programot az elektromos energiaellátás megszakadása vagy pillanatnyi túlfeszültség esetén. Az energiaellátás helyreállása után a sütés arról a pontról indul újra ahol abbamaradt. További információkat lásd 65. oldal.

Hidegfalú készülékház

Biztonságosabbá teszi a készüléket, különösen gyermekek jelenlétében.

Ellenőrző ablak

Segítségével a kenyérsütés folyamatának minden fázisa látható.

60 perces melegentartási funkció

Sütés után 1 óráig melegen tartja a kenyeret.

Aszalt gyümölcs és héjas gyümölcs adagoló (csak néhány modellnél)

Automatikusan adagolja a hozzávalókat a dagasztási ciklus során a receptek előírása szerint. További információkat lásd 61. oldal.

Hangjelzés gyümölcshez és héjas gyümölcshez (csak néhány modellnél)

Nagyobb kreativitást biztosít a kenyérsütésnél.

A készülék egy hangjelzést bocsát ki, ami azt jelenti, hogy itt az ideje a gyümölcs és/vagy héjas gyümölcs hozzáadásának. Ezáltal elkerülhető, hogy ezek túlzottan felaprózódjanak a dagasztási ciklus során.

Levehető fedél

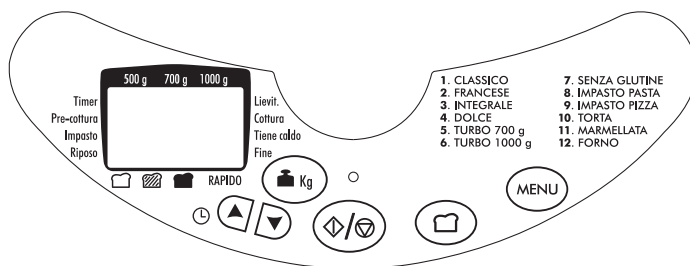
A fedél a tisztítás megkönnyítésére levehető.

Kivehető, tapadásmentes bevonatú sütőedény

A kenyér könnyebb kivételéhez és a gyorsabb tisztításhoz.

KEZELŐPANEL

A készülék kezelőpaneljét a készülék használatának könnyebbé tételére tervezték. Az egyszerű kezelőpanel lehetővé teszi a kívánt főzési program kiválasztását. A nagy kijelző megkönnyíti a kiválasztott menü olvasását és a beprogramozáshoz szükséges időt.



kezelőpanel

Kijelző

A kijelző az (1)-től (12)-ig választható program beállítását, a kenyérhøj BARNÍTÁS színét és a kenyér SÚLYÁT mutatja. A kijelző a ciklus végéig fennmaradó ("0:00"-val jelzett) órák és percek számát mutatja

Menő gomb

Nyomja meg a MENU gombot az (1)-től (12)-ig számozott, automatikus sűtési menők kiválasztásához.

Az egyes beállítások a 59. oldalon láthatók. A készülék bekapcsolásakor megjelenő, gyárilag beállított menő a CLASSICO (NORMÁL).

Barnítás gomb

Nyomja meg a  "barnítás" nyomógombot a kívánt szín kiválasztásához: Világos, Közepes, Sötét.

Gyárilag "Közepes" van beállítva    .

Súly 500g 700g 1000g

Nyomja meg a 'kg' nyomógombot a kenyér méretének kiválasztásához: 500 g, 700 g vagy 1000 g.

Gyárilag 1000 g van beállítva.

Késleltetett indítás/szabályozás

Lehetővé teszi az adott program befejezésének késleltetését maximum 13 óráig a   gombok megnyomásával. .



gomb

Nyomja meg a kiválasztott recept elindításához vagy a késleltetett indítás bekapcsolásához.

A művelet leállításához vagy a timer beállításának törléséhez néhány másodpercre tartsa lenyomva a gombot (ekkor a gép egy hangjelzést ad ki).

SÜTÉSI FOLYAMAT JELZŐ

A sűtési folyamat jelző a kijelző oldalára helyezett nyíl segítségével a sűtési ciklus összes fázisát megjeleníti.

TIMER: (csak az 1-4. és 8. funkcionál használható)

Azt jelzi, hogy be lett állítva a késleltetett indítás

PRECOTTURA (ELŐSÜTÉS): (csak a 3-8. funkcionál használható)

A készülék előmelegíti a hozzávalókat azelőtt, hogy a kezdeti dagasztási fázis elkezdődné.

IMPASTO (DAGASZTÁS):

Azt jelzi, hogy a kenyér a 2 dagasztási vagy leeresztési, azaz tésztasimítási fázis valamelyikében található.

LIEVIT. (KELESZTÉSEK):

Azt jelzi, hogy a kenyér a 3 kelesztési fázis valamelyikében található, melyeket elősegít az alacsony hőmérséklet.

COTTURA (SÜTÉS):

Azt jelzi, hogy a kenyér a sűtési fázisban található.

Ez a ciklus utolsó folyamata, melynek során magas hőmérsékletre van szükség a kenyér megsűtéséhez.

TIENE CALDO (MELEGEN TARTÁS):

Ez az opció a kenyersűtési ciklus befejeződésekor kezdődik és max. 60 percig melegen tartja a kenyeret.

FINE (BEFEJEZÉS):

Azt jelzi, hogy a sűtési ciklus befejeződött.



MENÜBEÁLLÍTÁSOK

(1) CLASSICO (NORMÁL)

Nyomja meg egyszer a MENU nyomógombot, ekkor a kijelző az "1"-et mutatja.

Használja ezt a programot a hagyományos fehér kenyér sütéséhez. 3 barnítási fokozat közül lehet választani: Világos, Közepes vagy Sötét. A készülék a gyári beállítással egy 1000 g-os, közepes színűre barnított kenyeret süt. Egy másik barnítási fokozat kiválasztásához nyomja le egyszer a  "barnítás" nyomógombot a sötét, és kétszer a világos szín eléréséhez. Ha 1000 g-tól eltérő méretű kenyeret akar sütni, nyomja meg a kg nyomógombot a kívánt méret eléréséhez.

(2) FRANCESE (FRANCIA)

Ezt a ciklust a francia vagy olasz kenyérhez hasonló, ropogósabb héjú kenyér sütéséhez kell használni.

Nyomja meg kétszer a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző a "2"-t mutatja.

Ez a beállítás alacsony zsír- és cukortartalmú kenyértípushoz alkalmas.

(3) INTEGRALE (TELJES KIÖRLÉSŰ)

A teljes kiörlésű kenyér több kelesztési időt igényel, mert a tészta a teljes kiörlésű liszt miatt lassabban kel. Ezért a teljes kiörlésű kenyér sütési ideje hosszabb és állaga nehezebb lesz.

Nyomja meg háromszor a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző a "3"-at mutatja.

Megjegyzés: Amikor kiválasztják a INTEGRALE beállítást, nem kezdődik el azonnal az első dagasztás.

Ez a beállításban jelen lévő 30 perces Elő sütés opció miatt van, amely a művelet jó eredményét biztosítja.

(4) DOLCE (ÉDES)

Ezt a ciklust olyan kenyér készítéséhez kell használni, amelyhez egyéb hozzávalók, mint cukor, aszalt gyümölcs vagy csokoládé szükségesek. Nyomja meg négyszer a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző a "4"-et mutatja. A túl sötét szín elkerülésére a Világos barnítási fokozatot javasoljuk.

(5 és 6) TURBO (TURBÓ)

A gyorsabb sütés érdekében a TURBO beállítást kell használni a ciklus teljes időtartamának meggyorsítására. Az ezzel a beállítással sült kenyér a rövidebb kelesztési idő miatt lehet, hogy kisebb és tömörebb.

A TURBO beállítást a Normál, Teljes kiörlésű és Francia kenyér sütéséhez javasoljuk.

A TURBO beállítás kiválasztásához tegye az alapanyagokat a sütőedénybe, az edényt pedig a készülékbe, majd nyomja meg ötször a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző az "5-öt vagy 6-ot" fogja mutatni.

(7) SENZA GLUTINE (GLUTÉNMENTES)

A készülékben egy specifikus receptbeállítás található a sok lisztérzékeny ember igényeinek kielégítésére.

A gluténmentes kenyérben használt eltérő alapanyagok miatt javasoljuk, hogy sütés előtt olvassa el a gyakorlati tanácsokat a receptek szakasz Gluténmentes részében. Ez a beállítás az alapja az Élesztő nélküli kenyérnek is. Olvassa el az Élesztő nélküli részt a receptek szakaszban. Nyomja meg hétszer a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző a "7"-et mutatja.

(8) TÉSZA

Ezzel a beállítással friss, kifőznivaló tésztát lehet készíteni.

Miután elkészült a tészta, tegye be a tésztát egy tésztavágó gépbe.

Olvassa el a Tésztára vonatkozó utasításokat a Receptek szakaszban.

Nyomja meg nyolcszor a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző a "8"-at mutatja.

(9) IMPASTO PIZZA (PIZZATÉSZTA)

Ezzel a beállítással változatos tészták készíthetők croissant, péksütemény és pizza sütéséhez hagyományos sütőben. Olvassa el a tésztakészítésre vonatkozó utasításokat a Receptek szakaszban. Nyomja meg kilencszer a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző a "9"-et mutatja.

(10) TORTA

Ezzel a beállítással elkészítheti kedvenc tortáit vagy kész torta- és süteményporokat használva bármikor házi-lag süttött édességekkel lepheti meg magát. Nyomja meg tízszer a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző a "10"-et mutatja.

(11) MARPELLATA (LEKVÁR)

Ezzel a beállítással egész évben friss, édes és ízletes lekvárokat lehet készíteni. Olvassa el a Lekvárra vonatkozó utasításokat a Receptek szakaszban. Nyomja meg tizenegyszer a MENU gombot. Ekkor a kijelző a "11"-et mutatja.

(12) FORNO (SÜTŐ)

A FORNO üzemmód kiválasztásával a készülék egy normál elektromos sütőhöz hasonlóan tud sütni. Ez a funkció egy óráig marad üzemben és a  nyomógomb megnyomásával manuálisan vezérelhető, melynek segítségével a funkció bármelyik pillanatban leállítható. Ez a beállítás használható a kenyér sütési folyamatának befejezéséhez az elektromos energiaellátás meghibásodása esetén. Ebben az esetben hagyja készteni a tésztát a sütőedényben energiaellátás nélkül addig amíg a megkelt tészta az edény $\frac{3}{4}$ -ét el nem foglalja. Csatlakoztassa vissza az elektromos áramot, válassza ki a (12) SÜTŐ programot, és nyomja le a  gombot. Erre a beállításra van szükség a sütési idő megnöveléséhez is. Ha a kenyér még mindig egy sütési ciklus végi tésztához hasonlít vagy ha a kenyeret tovább akarja sütni, elég kiválasztani a FORNO funkciót a sütés folytatásához.

Megjegyzés: Lehet, hogy 10-15 percet kell várni a gép lehűlésére mielőtt kiválasztaná a FORNO programot. Ha megpróbálja használni a FORNO programot a lehűlés előtt, a kijelzőn megjelenik az "E01" hibaüzenet (további információk lásd 76. oldal). Nyomja meg tizenkétszer a MENU nyomógombot. Ekkor a kijelző a "12"-t mutatja.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A készülék beüzemelése előtt

Azt javasoljuk, hogy vegye ki a sütőedényt (lásd következő utasítások), tisztítsa meg a sütőedényt és a dagasztólapatokat egy nedves törölruhával, majd alaposan törölje őket szárazra. Ne mártsa vízbe a sütőedényt, ha nem szükséges. Ne használjon durva, dörzshatású tisztítószeret, mert károsíthatják a tapadásmentes bevonatot. Ne tisztítsa a tartozékokat mosogatógépben.

A sütőedény kivétele

Nyissa ki a készülék fedelét és a fogantyúval kiemelve vegye ki a sütőedényt. Jó, ha a sütőedényt kiveszi az alapanyagok hozzáadása előtt, nehogy valamelyik a fűtőszállal érintkezésbe kerüljön.

Az alapanyagok hozzáadása

Azt tanácsoljuk, hogy az alapanyagokat a receptben felsorolt sorrendben tegye a sütőedénybe. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie és azokat gondosan kell adagolni.

A sütőedény visszatétele

A sütőtérbe való visszahelyezéshez a sütőedényt tegye a sütőtér belsejébe és addig nyomja lefelé amíg a helyére nem kerül. A fogantyút hagyja a sütőedény oldalára lefordítva. Zárja be a fedelet, kapcsolja a gépet egy 230 V AC csatlakozóaljzatba és a készülék főkapcsolóját vigye az "I" pozícióba.

Megjegyzés: Amikor a gépet először kapcsolják az elektromos hálózatra, a kijelző egy hangjelzést ad ki és a "menü 1 3:25" feliratot jeleníti meg.

Hangjelzés gyümölcshez és héjas gyümölcshez (csak néhány modellnél)

Nagyobb kreativitást biztosít a kenyérsütésnél. A készülék egy hangjelzést bocsát ki, ami azt jelenti, hogy itt az ideje a gyümölcs és/vagy héjas gyümölcs hozzáadásának. Ezáltal elkerülhető, hogy ezek túlzottan felpárolódjanak a dagasztási ciklus során.

ASZALT GYÜMÖLCS ÉS HÉJAS GYÜMÖLCS ADAGOLÓ (csak néhány modellnél)

A készülék rendelkezik egy aszalt gyümölcs és héjas gyümölcs adagolóval, amely automatikusan hozzáadja a tésztához a száraz alapanyagokat a dagasztási ciklus során.

Ez kb. 8 percel a 2. dagasztás befejezése előtt történik, és biztosítja, hogy az aszalt gyümölcs és héjas gyümölcs ne törjön össze, a darabok maradjanak épek és egyenletesen legyenek elosztva a tésztában.

A szárított gyümölcs és héjas gyümölcs adagoló kapacitása 1 csésze és az összes menübeállításnál rendelkezésre áll akkor is, ha használata csak a CLASSICO (1), FRANESE (2), INTEGRALE (3) és DOLCE (4). programban javasolt.

A szárított gyümölcs és héjas gyümölcs adagoló egy másik olyan jellemzője a készüléknek, amely arra lett tervezve, hogy nagyobb kényelmet nyújtson a receptek követésére.

MEGJEGYZÉS: Ne próbálja meg erővel kinyitni az adagoló zárólapját, mert az csak az elektronikus vezérlő által automatikusan nyitható.

EGYSZERŰ LÉPÉSEK A KÉSZÜLÉKKEL TÖRTÉNŐ SÜTÉSHEZ

A következő utasítások a kezdőknek nyújtanak segítséget a sütési folyamat egyes fázisaiban.

Ezek az utasítások kifejezetten a kenyér- és tésztareceptekre vonatkoznak (lásd Receptek szakasz ebben az útmutatóban).

Azt tanácsoljuk, hogy pontosan mérje ki az összes hozzávalót és használja a készülékhez járó mérőcsészét vagy mérőkanalat.

1. fázis Az alapanyagok hozzáadása

Az alapanyagokat az alábbi sorrendben tegye a sütőedénybe:

1. Folyékony hozzávalók
2. Száraz hozzávalók
3. Élesztő

A jó eredményhez fontos, hogy a hozzávalók helyes sorrendben legyenek adagolva és pontosan legyenek kimérve.

2. fázis A menübeállítás kiválasztása

Nyomja meg a MENU nyomógombot a kívánt választáshoz. A MENU nyomógomb megnyomásával (1)-től (10)-ig lehet egyik receptről a másikra váltani, és a kijelzőn minden alkalommal látható a kiválasztott recept.

3. fázis A barnítási fokozat kiválasztása

Nyomja meg a  "barnítás" nyomógombot a kívánt szín kiválasztásához: A világos, közepes vagy sötét barnítási fokozatok közül lehet választani.

Ha nem választanak ki egy specifikus barnítási fokozatot, akkor a készülék automatikusan a gyári beállítást, azaz a Közepes fokozatot alkalmazza.

4. fázis A kenyércipó súlyának kiválasztása

Nyomja meg a kg nyomógombot a kívánt méret kiválasztásához: 500 g, 750 g vagy 1000 g

Ha nem választanak ki egy súlyértéket, a készülék automatikusan a gyári beállítást, azaz az 1000 g-ot alkalmazza.

5. fázis Nyomja meg a gombot

Megjegyzés: Választás hiányában a készülék az 1000 g-os, közepes barnítási fokozatú és 1. menü szerinti gyári beállítással fog üzemelni. Nyomja meg a  nyomógombot a kiválasztott beállítás elindításához.

A kijelző az órában és percben kifejezett időt mutatja a ciklus befejezéséig.

6. fázis Meleg, friss és ropogós kenyér

A sütési ciklus végén a gép egy hangjelzést bocsát ki és a kijelzőn a "0:00" jelenik meg. A készülék automatikusan átvált a 60 perces Melegen tartás ciklusra. A meleg levegő a sütőtéren keresztül kering a kon-
denzáció csökkentésének elősegítésére.

Egy piros fény villog kb. 15-20 percig a kezelőpanelen, amelynek kialvása után konyhai edényfogókkal emelje ki a sütőedényt a sütőtérből. A kenyeret kivétel előtt 10 percig hagyja a sütőedényben hűlni, majd óvatosan fordítsa fel az edényt, hogy kicsússzon belőle a kenyér. Szükség esetén használjon egy műanyag spatulát, hogy leválassza a kenyeret a sütőedény faláról. Tegye a kenyeret egy fémrácsra, hogy kihűljön. A javasolt hűtési idő 15 perc a kenyér optimális állagának biztosításához és a könnyebb szeleteléshez.

A készülék használata után

Húzza ki a villásdugót és 30 percig hagyja hűlni a készüléket mielőtt elindítana egy új programot.

Ha a készüléket túl hamar akarják ismét használni, a gép egy hangjelzést ad ki és a kijelzőn az "E:01" olvasható, ami azt jelzi, hogy a lehűlés elégtelen. Várjon, amíg a készülék le nem hűl és nyomja meg a  gombot.

KENYÉRSÜTÉS: MŰVÉSZET ÉS TUDOMÁNY

A kenyérsütés egyszerre művészet és tudomány. A munka nagy részét a készülék végzi, de az egyes hozzávalókkal és a kenyérsütés folyamatával kapcsolatban van néhány szempont, amit ismerni kell.

A normál kenyér alapanyagai nagyon egyszerűek: liszt, cukor, só, folyadék (víz vagy tej), esetleg valami zsiradék (vaj vagy olaj) és élesztő. Minden egyes hozzávalónak specifikus funkciója van és különleges ízt ad a végterméknek. Ezért fontos a jó eredmény biztosítására a megadott alapanyagokat a helyes arányban használni.

Élesztő

Az élesztő egy igazi élő mikroorganizmus. Egyszerű szavakkal kifejezve élesztő nélkül nem kel meg a kenyér. Cukor jelenlétében a folyadék által megnedvesített és gondosan felmelegített élesztő termeli azokat a gázokat, melyek lehetővé teszik a tészta kelését. Ha a hőmérséklet túl alacsony, az élesztő nem aktiválódik, ha túl magas elpusztul. A készülék ezt figyelembe veszi, ezért a sütőteret mindig a megfelelő hőmérsékleten tartja. **Ezért azt tanácsoljuk, hogy csak szárított élesztőt használjon**, és mindig ellenőrizze a termék lejáratí idejét, mert a lejárt szavatosságú élesztő nem keleszti a kenyeret. Azt tanácsoljuk, hogy a száraz lisztkeverék közepébe alakítson ki egy kis mélyedést az élesztő számára, hogy biztosítva legyen az aktiválódása ha dagasztás során folyadékkal és cukorral kerül érintkezésbe.

Ha friss élesztőkockát akar használni, akkor oldja fel egy villa segítségével a sütőedénybe tett vízben.

Liszt

Fontos jó minőségű, nem lejárt szavatosságú lisztet használni. Ahhoz hogy a kenyér megkeljen a lisztnek elég magas proteintartalmúnak kell lennie. Tanácsos kenyérlisztet használni. A fehér lisztől eltérően a teljes kiőrlésű liszt a maghéjat és a búzacsírárt is tartalmazza, melyek nehezek és gátolják a kelesztést. Ezért a teljes kiőrlésű kenyér nehezebb, tömör állagú és kisebb méretű. Nagyobb és könnyebb kenyeret is lehet készíteni, ha teljes kiőrlésű liszt mellett fehérlisztet is használ a teljes kiőrlésű kenyér receptekhez. Fontos a lisztet minden recepthez kimérni a liszt természetes levegőtartalma miatt. Ez biztosítja a kenyér tökéletes sülését. Lehet használni nagy mennyiségű lisztet tartalmazó csomagokat, de az eredmény változhat. A kenyér állaga és magassága nem lesz egyenletes, ha a lisztet hosszú ideig nem megfelelő körülmények között tárolták. Ezért csak akkor vegyen nagy mennyiségű lisztet tartalmazó csomagokat, ha állandóan süt kenyeret.

Cukrok

A cukor táplálja az élesztőt, édesebb ízt ad a kenyérnek, a kenyér héját sötétebbé, a kenyér állagát pedig puhábbá teszi. Azonos mennyiségben lehet fehér vagy barna cukrot, melaszt, juharcukrot, mézet vagy más édesítőszereket használni. Azonos mennyiségű mesterséges édesítőszert is lehet használni, de a kenyér íze és állaga eltérő lesz.

Folyadékok

A folyadékok liszt fehérjével történő összekeverésekor képződik a síkér, amely a kenyér kelesztéséhez szükséges.

A receptek nagy része vizet használ, de más folyadékok pl. tej vagy gyümölcslé is használható. Ezért az optimális eredmény eléréséhez ki kell tapasztalni ezeknek a folyadékoknak a mennyiségét, mert egy túl sok folyadékot tartalmazó recept sütés közben a kenyér beesését okozhatja, míg túl kevés mennyiségű folyadék gátolja a kenyér kelesztését. Használjon szobahőmérsékletű folyadékokat.

Só

Kis mennyiségben a só ízesíti a kenyeret és szabályozza az élesztő működését. Túlzott mennyiségben gátolja a kelesztést, ezért adagolja helyesen. Bármilyen asztali só használható.

Tojás

A tojás folyadékkal gazdagítja és segíti a tészta kelesztését, növeli a kenyér tápértékét és javítja az ízét, ezért az édes receptekben található.

Zsírok

Sokféle kenyér készítéséhez használnak zsírokat az íz kiemelésére és a nedvesség visszatartására. Azonos mennyiségben használható olaj vagy megpuhult vaj. Zsírok hozzáadása nélkül változhat a kenyér íze és állaga.

Tanácsok

- Eltérő márkájú élesztők eltérő márkájú lisztekkel használva befolyásolják a kenyér méretét és állagát. Próbálja ki ezeket az alapanyagokat, hogy meg tudja állapítani a legjobb eredményt biztosító kombinációt.
- Természetes, hogy a kenyér magassága és állaga nem egyenletes még akkor sem, ha többször használja ugyanazokat az alapanyagokat. Ezt a különbséget általában a búza változó természetes fehérjetartalma okozza a lisztben.

FONTOS TANÁCSOK AZ ADAGOLÁSHOZ

A kenyér minden összetevője specifikus szerepet játszik, ezért nagyon fontos, hogy a jó eredmény biztosítása érdekében ezek helyesen legyenek adagolva.

Megjegyzés: Az optimális eredményhez azt tanácsoljuk, hogy minden hozzávalót mérjen ki egy konyhai mérlegen, különösen a lisztet, amelyre levegőtartalma miatt pontos mennyiségben van szükség egy tökéletes minőségű kenyérhez. Minden receptben jelezve van az adagolás.

Ha nem áll rendelkezésére konyhai mérleg, használja a készülékkel járó mérőcsészét (**1 mérőcsésze = 135 g liszt**) és mérőkanalat az alábbi tudnivalók figyelembevételével.

Száraz hozzávalók

Használja a készülékkel járó mérőcsészét vagy mérőkanalat. Ne használjon evőkanalakat, kávéscsészéket és folytassa az elegygetéssel. A lisztet öntse a mérőcsészébe anélkül, hogy lenyomná, majd egyengesse el egy lapos pengével. Ne szorítsa be a száraz alapanyagokat a mérőcsészébe.

Folyadékok

Tölts fel a mérőcsészét a jelzett szintig. Egy sima felületre helyezve ellenőrizze az adagolást a mérőcsészében.

És végül...

Először tegye a folyadékokat, majd a száraz alapanyagokat, utoljára pedig az élesztőt a sütőedénybe. Ez a kenyér jó kelesztését és egyenletes sütését biztosítja.

A SÜTÉSI FOLYAMAT

Keverés, dagasztás, kelesztés, sütés... ezek a készülék által végzett különböző munkafázisok.

Keverés és dagasztás

A hagyományos sütésnél a pék előbb összekeveri az alapanyagokat, majd kézzel dagaszt. A készülék ezeket a műveleteket automatikusan végzi.

Kelesztés

Kézi sütéskor a tésztát egy meleg helyre teszik, hogy keverés után keljen, és az élesztő erjeszthessen és gázokat termelhesen. Az alapanyagok összekeverése után a készülék fenntartja az optimális hőmérsékletet a kelesztéshez a folyamat ezen fázisában. Ha a csak Dagasztás ciklus lett kiválasztva, a készülék az első kelesztés után leáll. Ekkor kivehető és gyúrható a - focaccia, pizza vagy egyéb - tészta, melyet azután a sütőbe kell tenni a sütéshez.

Leeresztés

Kelesztés után a pék "leereszti", azaz simítja a tésztát. Ezzel a művelettel eltüntethetők a nem kívánatos, nagy levegő- és gázbuborékok, melyek a kelesztés során képződtek, emellett a kenyérnek egyenletesebb és ízletesebb állagot kölcsönöz. A készülék automatikusan irányítja ezt a műveletet a dagasztólappát pontosan a kívánt számban történő forgatásával.

Második kelesztés

A leeresztés, simítás után a kenyér típusától függően hosszabb vagy rövidebb ideig másodszor kel. Például a teljes kiőrlésű kenyér hosszabb kelesztést igényel, mert a liszt tartalmaz maghéjat és búzacsírákat, melyek gátolják a folyamatot. A készülék a beállítások szerint automatikusan szabályozza a hőmérsékletet és ennek a második kelesztésnek az időtartamát.

Sütés

A készülék automatikusan szabályozza a sütési időt, hogy minden alkalommal tökéletes eredmény szülessen!

Hűtés

A hagyományos sütés során a pék azonnal kiborítja a kenyeret a sütőedényből, nehogy a kenyér héja túlzottan megkeményedjen. Erre a célra a készülék egy Melegen tartás funkcióval rendelkezik, amely a kenyér megsülése után segíti a meleg levegő távozását a sütőtérből.

Miután kivette a kenyeret a sütőedényből várja meg, hogy 15 percig hűljön mielőtt felszeletelné.

A KÉSELTETETT INDÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A készülék lehetővé teszi a kenyérsütés max. 13 órás késleltetését. Így reggelente a frissen sült kenyér illatára ébredhet vagy elinduláskor még működik a készülék.

Fontos tanács, hogy a száraz keverékbe alakítson ki egy mélyedést az élesztő számára, így dagasztás során biztosítani tudja az aktiválását a folyadékkal és cukorral való érintkezésekor.

Megjegyzés: Ne használja a késleltetett indítás funkciót, ha a recept romlandó alapanyagokat pl. tej, tojás vagy sajt tartalmaz, mert ezek megromolhatnak.

Automatikus adagolóval nem rendelkező modellek: Ne használja a Késleltett indítás funkciót azokhoz a receptekhez, melyekbe később gyümölcsöt vagy héjas gyümölcsöt kell adni, mert a dagasztási ciklus alatt ezek túlzottan felaprózódhatnak.

1. Kövesse az 1, 2 és 3. fázist a 61. oldalon.
2. Nyomja meg a   gombot amíg el nem éri a kívánt óra- és percszámot a kész kenyérhez (adott pillanattól számítva hány óra múlva akarja, hogy készen legyen a kenyér).
3. Nyomja meg a  nyomógombot a ciklus elindításához. Elkezdődik a visszaszámlálás.

A kenyér a megjelenített órára és percre sül meg és lesz kész.

Megjegyzés: Hiba esetén vagy a timer visszaállításához nyomja meg a  gombot.

Példa

Mielőtt 8-kor munkába indulna eldöntheti, hogy beállítja-e a késleltetett indítás funkciót, hogy 18 órára, azaz 10 órával később amikor hazaérkezik, a kiválasztott program befejeződjön ill. a kenyér készen legyen. Miután elolvasta a fenti utasításokat, nyomja meg a ▲▼ nyomógombot amíg a kijelzőn meg nem jelenik 10.00, majd nyomja meg a  gombot. Ez azt jelenti, hogy a kenyér vagy a kiválasztott program 10 órán belül elkészül ill. befejeződik. A készülék elkezd a visszaszámlálást és a kiválasztott program 18.00 órákor befejeződik.

Megjegyzés: Nem szükséges figyelembe venni a kiválasztott program megvalósításához szükséges időt. Ez a választás pillanatában automatikusan rögzítve lesz a készülékben.

PROGRAMVÉDELEM ÁRAMSZÜNET ESETÉN

A készülék egy védőberendezéssel van ellátva, amely áramszünet vagy túlfeszültség esetén megvédi a program memóriáját. Ez azt jelenti, hogy ha sütés közben megszakad az elektromos energiaellátás, a gép legalább 10 percig megőrzi a memóriát, és az áramellátás helyreállása után folytatni fogja a sütést. Ezt az opciót a Dagasztási, Sütési, Kelesztési vagy Késleltetési ciklusban lehet alkalmazni. Az opció nélkül a gép egy reset műveletet hajtana végre és a kenyér sütési ciklusa leállna. 10 percet meghaladó hiba esetén előfordulhat, hogy el kell dobni a hozzávalókat és mindent előről kell kezdeni.

GYAKORLATI TANÁCSOK

A hozzávalók sorrendje

Először a folyadékot, majd a száraz alapanyagokat, végül pedig az élesztőt kell hozzáadni. A gyümölcsöt vagy héjas gyümölcsöt később kell hozzáadni, amikor a gép befejezte az első dagasztást. Ezáltal bármikor ropogós, egyenletesen átsült kenyeret lehet készíteni.

Frissesség

Ellenőrizze, hogy az összes hozzávaló friss legyen és a jelzett szavatossági idő lejártá előtt legyen felhasználva. Az élelmiszerboltban vásárolt kenyérrel ellentétben a géppel sült kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, azaz nem áll el sokáig. Ne használjon romlandó alapanyagokat pl. tej, joghurt, tojás, sajt a Késleltetett indítás funkcióval. A száraz alapanyagokat tárolja vízhatlan edényekben nehogy megromoljanak.

A kenyér felszeletelése

A legjobb eredmény érdekében várjon, hogy legalább 10 percig hűljön a kenyér mielőtt felszeletelné. Fordítsa a cipőt az oldalára és egy kenyérvágó késsel vágja fel. A művelet elősegítésére és uniformizálására tanácsos egy elektromos kést használni.

A kenyér lefagyasztása

A friss kenyér lefagyasztásához hagyja teljesen lehűlni a kenyeret és csavarja be egy műanyag fóliával. A kenyeret fagyasztás előtt szelje fel és igény szerint használja.

A kenyér kivétele a sütőedényből

A tortához hasonlóan a kenyérnek is le kell egy kicsit hűlnie mielőtt kivenné a sütőedényből. Hagyja a kenyeret a sütőedényben kb. 10 percig mielőtt kivenné belőle a kenyeret. A még meleg sütőedény kivételéhez használjon edényfogó kesztyűket.

Feltétek

E' Egyéb hozzávalókat pl. fűszernövények, szezámmag és szalonnadarabok is lehet a sütési fázisban a kenyérhez adni. Nyissa ki a készülék tetejét, kenje be a kenyér tetejét egy kis tejjel vagy tojássárgájával, és tegye rá a feltétet. Vigyázzon, hogy az alapanyagok ne folyjanak ki a sütőedényből. Zárja le a fedelet és folytassa a sütést.

Megjegyzés: Ezt a fázist gyorsan kell végezni nehogy a kenyér visszaessen.

A barnulás színe

Természetes, hogy a kenyér felső része világosabb mint az oldalsó részei. A hozzávalók eltérő kombinációja elősegíthetik vagy gátolhatják a barnulást.

Sütés nagy tengerszint feletti magasságban

900 méter feletti magasságban a tészta gyorsabban kel. Ezért nagy magasságban néhány próbát kell végezni. Kövesse az alábbiakban javasolt utasításokat és a legjobbat alakítsa saját igényeihez

1. Csökkentse 25%-kal az élesztő mennyiségét a kenyér túlzott kelesztésének elkerülésére.
2. Növelje a só mennyiségét 25%-kal. A kenyér lassabban fog kelni és kevésbé lesz hajlamos a visszaesésre.
3. Ellenőrizze a tésztát a keverés közben. A nagy tengerszint feletti magasságban tárolt liszt általában szárazabb. A tésztához néhány evőkanál vizet lehet adni, hogy egy homogén gombócot formáljon.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELEM! A készülék tisztítása előtt húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatból és hagyha teljesen lehűlni.

Külső tisztítás

Kívülről egy enyhén benedvesített ruhával tisztítsa meg a készüléket, majd fényesítse ki egy száraz és puha törölruhával. Ne használjon fémzsálas vagy dörzsszivacsokat, nehogy megkarcolja a külső felületet.

A tapadásmentes bevonatú sütőedény tisztítása

Tisztítsa meg a sütőedényt és a dagasztólapátot egy nedves törölruhával, és gondosan törölje őket szárazra. Ne használjon dörzshatású vagy agresszív háztartási tisztítószereket, mert károsíthatják a nem tapadásmentes felületet. Ne mártsa a sütőedényt vízbe. Szükség esetén mégis óvatosan mossa el vízzel és szappannal egy puha törölruha segítségével.

Megjegyzés: A sütőedény jobb tisztításához azt tanácsoljuk, hogy vegye ki a sütőedényben található lapátot

A tapadásmentes bevonatú süőedény karbantartása

Ne használjon fémeszközöket az alapanyagok vagy a kenyér eltávolításához, mert megsérthetik a tapadásmentes bevonatot. Ne aggódjon, ha a tapadásmentes bevonat idővel elhasználódik vagy elszíneződik.

Ez a gőz, a nedvesség, a savak és a különféle alapanyag-keverékek hatásának, valamint a kopásnak az eredménye. Ez nem jelent semmilyen veszélyt és nem befolyásolja hátrányosan a készülék működését.

Ne tisztítsa a tartozékokat mosogatógépben.

Ne mártsa a sütőedényt vízbe.

Vegye le és tisztítsa meg a fedelet

A fedél levételéhez azt kb. 45°-kal emelje meg és húzza maga felé. Tisztítsa meg a fedél belső és külső részét egy nedves ruhával és gondosan törölje szárazra mielőtt visszatenné a fedelet.

Tárolás

Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen lehűlt-e és törölje szárazra mielőtt lezárt fedéllel eltenné anélkül, hogy a fedélre nehéz tárgyakat helyezne.

RECEPTEK

Fontos megjegyzés:

A receptek változhatnak az alapanyagok nedvességtartalmának függvényében, ezért módosításra szorulnak. Például a liszt súlya változik amikor nedvességet köt meg a levegőből. Ezért az ajánlott recepteken kis változtatásokat lehet végezni a jobb eredmény érdekében. Mindig jegyezze le a kipróbált mennyiségeket, hogy a recepteket kívánság szerint módosíthassa. A készülékkel sült kenyer ízében, állagában és kinézetében eltéréseket lehet tapasztalni. Ez egy természetes dolog, amit általában a felhasznált alapanyagok okoznak. A családások elkerülése érdekében olvassa el a javasolt alapanyagok jegyzékét a 62. oldalon mielőtt kipróbálná a Használati útmutatóban található recepteket.

(1) CLASSICO (NORMÁL)

Normál kenyér készítése

- Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe, majd tegye rá a lisztet.
Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
- Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
- Nyomja le a MENÜ nyomógombot az (1) CLASSICO program beállításához.
- Válassza ki a BARNÍTÁS színét, a kenyér SÚLYÁT és nyomja meg a  gombot.

Hagyományos fehér kenyér	500g	700g	1000g
Víz	215ml	315ml	415ml
Olaj	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	520g	600g	680g
Só	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	2 kiskanál
Cukor	1/2 evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	1 1/2 kiskanál

NORMÁL KENYÉR VÁLTOZATOK

Tejjel készült kenyér	500g	700g	1000g
Tej	340ml	375ml	410ml
Olaj	1 evőkanál	1 1/2 evőkanál	1 1/2 evőkanál
Liszt	440g	560g	680g
Só	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	1 1/2 kiskanál
Cukor	2 evőkanál	3 evőkanál	3 evőkanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	1 1/2 kiskanál

Sütőtökös kenyér	500g	700g	1000g
Víz	200ml	300ml	400ml
Olaj	1/2 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	440g	520g	600g
Összevagdalt/főtt sütőtök	50g	100g	150g
Őrölt szerezsendió	1 kiskanál	2 kiskanál	2 kiskanál
Só	1 kiskanál	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	1 1/2 kiskanál

(2) FRANCESE (FRANCIA)

A készítés módja

1. Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe, majd tegye rá a lisztet. Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
3. Nyomja le a MENU nyomógombot a (2) FRANCESE program beállításához.
4. Válassza ki a BARNÍTÁS színét, a kenyér SÚLYÁT és nyomja meg a  gombot.

Francia kenyér	500g	700g	1000g
Víz	230ml	290ml	350ml
Olaj	1 evőkanál	1 1/2 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	360g	520g	680g
Só	1 kiskanál	1 kiskanál	2 kiskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	1 3/4 kiskanál

Édes-savanyú kenyér	500g	700g	1000g
Víz	170ml	220ml	270ml
Olaj	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	380g	540g	700g
Joghurt	75g	100g	125g
Citromlé	1 kiskanál	2 kiskanál	1 evőkanál
Só	1 kiskanál	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	2 kiskanál

(3) INTEGRALE (TELJES KIŐRLÉSŰ)

A teljes kiőrlésű kenyér készítése

1. Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe, majd tegye rá a lisztet.
Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
3. Nyomja le a MENU nyomógombot a (3) INTEGRALE program beállításához.
4. Válassza ki a BARNÍTÁS színét, a kenyér SÚLYÁT és nyomja meg a  gombot.

Az összes INTEGRALE ciklus a hozzávalók 30 perces előmelegítésével indul. Ebben a fázisban a lapát nem mozog.

Teljes kiőrlésű kenyér	500g	750g	1000g
Víz	220ml	320ml	420ml
Olaj	1 evőkanál	1 1/2 evőkanál	2 evőkanál
Teljes kiőrlésű liszt	380g	540g	700g
Só	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	2 kiskanál
Barna cukor	1 evőkanál	1 1/2 evőkanál	2 evőkanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	1 1/2 kiskanál	1 1/2 kiskanál

(4) DOLCE (ÉDES)

Az optimális eredményhez mindig a világos Barnítási fokozatot válassza, nehogy a kenyérhéj megégjen.

A készítés módja

1. Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe, majd tegye rá a lisztet. Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
3. Nyomja meg a MENU nyomógombot a (4) DOLCE program beállításához.
4. Válassza ki a BARNÍTÁS színét, a kenyér SÚLYÁT és nyomja meg a  gombot.

Ne használja a Késleltet indítás funkciót az DOLCE programhoz, mert az alapanyagok megromlanak.

Mazsolás kenyér

	500g	750g	1000g
Víz	200ml	250ml	375ml
Őrölt fahéj (kihagyható)	$\frac{1}{2}$ evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Olaj	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	320g	480g	640g
Barna cukor	1 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1 kiskanál	$1\frac{1}{2}$ kiskanál	2 kiskanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	2 kiskanál	2 kiskanál

Az automata adagolóba vagy a hangjelzés után adjon hozzá:

mazsola	$\frac{1}{4}$ csésze	$\frac{1}{2}$ csésze	$\frac{3}{4}$ csésze
---------	----------------------	----------------------	----------------------

Csokoládés kenyér

	500g	750g	1000g
Víz	200ml	250ml	375ml
Olaj	1 evőkanál	2 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	440g	480g	520g
Kakaó	1 evőkanál	1 evőkanál	$1\frac{1}{2}$ kiskanál
Cukor	1 evőkanál	2 evőkanál	evőkanál
Só	1 kiskanál	$1\frac{1}{2}$ kiskanál	$1\frac{1}{2}$ kiskanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	2 kiskanál	2 kiskanál

Az automata adagolóba vagy a hangjelzés után adjon hozzá:

Csokoládédarabok	$\frac{1}{4}$ csésze	$\frac{1}{2}$ csésze	$\frac{3}{4}$ csésze
------------------	----------------------	----------------------	----------------------

(5) TURBO (TURBÓ) 700 g

A készítés módja

1. Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe, majd tegye rá a lisztet.
Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
3. Nyomja meg a MENÜ nyomógombot az (5) TURBÓ program beállításához.
4. Válassza ki a BARNÍTÁS színét, a kenyér SÚLYÁT és nyomja meg a  gombot.

A kenyér a jelzett órán belül megsül.

Megjegyzés: A TURBO beállítás rövid kelesztési időt alkalmaz. A TURBO beállítás használható a normál, teljes kiőrlésű, édes vagy francia program összes receptjéhez. Ennek ellenére a kenyér térfogata kisebb, állaga sűrűbb lesz. Ezt az opciót ki lehet próbálni a készülékkel úgy, hogy a szárított élesztő mennyiségét a normál recepthez képest $\frac{1}{2}$ kiskanállal növeli. Jegyezze le az eredményt, hogy siker esetén ismét elkészíthesse a receptet. Ezzel a programmal lehet, hogy további sütési időre van szükség. Ebben az esetben a művelet folytatásához válassza ki a (10) FORNO programot.

Hagyományos fehér kenyér	700g
Víz	315ml
Olaj	1 evőkanál
Liszt	600g
Só	1 1/2 kiskanál
Cukor	1 evőkanál
Száritott élesztő	2 kiskanál

Teljes kiőrlésű kenyér	700g
Víz	320ml
Olaj	1 1/2 evőkanál
Teljes kiőrlésű liszt	540g
Só	1 1/2 kiskanál
Barna cukor	1 1/2 evőkanál
Száritott élesztő	2 kiskanál

Gabonás kenyér	700g
Víz	370ml
Olaj	1 1/2 evőkanál
Liszt	320g
Teljes kiőrlésű liszt	220g
Gabonakeverék	1/2 tálca
Só	1 kiskanál
Barna cukor	1 1/2 evőkanál
Száritott élesztő	2 kiskanál

(6) TURBO (TURBÓ) 1000 g

A készítés módja

- Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe, majd tegye rá a lisztet. Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
- Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
- Nyomja meg a MENU nyomógombot az (6) TURBO program beállításához.
- Válassza ki a BARNÍTÁS színét, a kenyér SÚLYÁT és nyomja meg a  gombot.

A kenyér a jelzett órán belül megsül.

Megjegyzés: A TURBO beállítás rövid kelesztési időt alkalmaz.

A TURBO beállítás használható a normál, teljes kiőrlésű, édes vagy francia program összes receptjéhez.

Ennek ellenére a kenyér térfogata kisebb, állaga sűrűbb lesz.

Ezt az opciót ki lehet próbálni a készülékkel úgy, hogy a száritott élesztő mennyiségét a normál recepthez képest 1/2 kiskanállal növeli.

Jegyezze le az eredményt, hogy siker esetén ismét elkészíthesse a receptet.

Hagyományos fehér kenyéro	1000g
Víz	415ml
Olaj	2 evőkanál
Liszt	680g
Só	2 kiskanál
Cukor	1 evőkanál
Száritott élesztő	2 kiskanál

Teljes kiőrlésű kenyér	1000g
Víz	420ml
Olaj	2 evőkanál
Teljes kiőrlésű liszt	700g
Só	2 kiskanál
Barna cukor	2 evőkanál
Száritott élesztő	2 kiskanál

Gabonás kenyér	1000g
Víz	470ml
Olaj	2 evőkanál
Liszt	320g
Teljes kiőrlésű liszt	380g
Gabonakeverék	$\frac{3}{4}$ csésze
Só	$1 \frac{1}{2}$ kiskanál
Barna cukor	2 evőkanál
Száritott élesztő	2 kiskanál

(7) SENZA GLUTINE (GLUTÉNMENTES)

Egy jó minőségű gluténmentes kenyér sütése gyakorlatot és a különféle hozzávalók jobb ismeretét igényli.

Egy tökéletes gluténmentes kenyér sütéséhez az alábbiakban felsoroltunk néhány tanácsot és az alapanyagokra vonatkozó információt, melyet előbb olvasson el.

Gyakorlati tanácsok

- Az optimális eredményhez figyelmesen kövesse az egyes receptek utasításait.
- Az összes gluténmentes kenyértészta lefagyasztható és jól eltartható.
- Az alapanyagok jó összekeveredésének biztosításához szükség lehet a dagasztási ciklus kiegészítésére. Az első kenyércipók sütésekor 5 percen át ellenőrizze a tészta állagát. Ha száraz, nem összekevert alapanyagokat talál, akkor egy műanyag spatulával kaparja le a sütőedény oldalait, és a dagasztólappal megegyező irányban kevergesse a tésztát.
- Ne használja a Késleltetett indítás funkciót a gluténmentes kenyér sütése alatt, mert néhány hozzávaló romlékony és tönkremehet.
- A kenyeret felszeletelés előtt hagyja teljesen lehűlni.
- Természetes, hogy a gluténmentes kenyér állaga nehezebb és kicsit sűrű. Ennek a kenyérnek legalább 10-12 cm magasnak és nagyon izletesnek kell lennie. Könnyebb kenyér sütéséhez $\frac{1}{2}$ kiskanállal csökkentse a só mennyiségét.
- A jobb eredmény érdekében mérje ki az összes hozzávalót, még a vizet is.
- Az összes száraz alapanyaghoz használjon metrikus mérőeszközöket.
- Ecet használata esetén kerülje a malátaecetet.
- A sütési ciklus után azonnal vegye ki a sütőedényt a sütőtérből, és ne hagyja az edényt a Melegen tartás funkcióban.
- Kb 7 percig hagyja a kenyeret a sütőedényben mielőtt egy hűtőrácsra tenné.

Lisztek

- Lisztkeverék használata jobb eredményt ad és elősegíti a barnulást.
- Ha csak rizslisztet használ, a felső barnulás a sütési időtől függetlenül nagyon világosnak fog tűnni.
- Finomra és durvára őrölt rizslisztet is lehet használni.
- Ha csak rizslisztet használ, a kenyér hamarabb elveszíti frissességét mint a lisztkeverékkel készült kenyér. Olaj hozzáadásával a kenyér hosszabb ideig friss marad.

Állag

- A tészta hasonló lesz, mint egy tortához készített sűrű keverék. A dagasztási művelet alatt 10-15 percig ellenőrizze és ha a tészta túl sűrű, adjon hozzá egy kis vizet, de egyszerre mindig csak 1 kiskanálnyit.
- A környezeti tényezők is jelentősen befolyásolják a tészta állagát.

A légköri viszonyok megváltozása hatással lehet a szárított élesztő reakciójára. Például ha egy nedves és esős napon süt kenyeret, 10-20 ml vízzel is kevesebbe lehet szüksége a tészta kívánt állagának eléréséhez.

A készítés módja

1. Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe és fedje be a liszttel. Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
3. Nyomja meg a MENU nyomógombot a (7) SENZA GLUTINE program beállításához
4. Válassza ki a sötét BARNÍTÁSI fokozatot.
5. Válassza ki a súlyt és nyomja meg a  gombot.

Gluténmentes lisztből készült kenyér

	700g	1000g
Víz	400ml	450ml
Olaj	1 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	450g	500g
Só	1 kiskanál	2 kiskanál
Cukor	1/2 evőkanál	1 evőkanál
Száritott élesztő	1 kiskanál	1 kiskanál

(8) IMPASTO PASTA (TÉSZTA)

A készítés módja

1. Tegye a hozzávalókat a megadott sorrendben a sütőedénybe. Távolítsa el a sütőedény külső részére esetleg lerakódott lisztet.
2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
3. Nyomja meg a MENU nyomógombot a (8) IMPASTO PASTA program beállításához és nyomja meg a  gombot.

Tészta alaprecept

125 ml víz
4 db 60 g-os tojás
500 g liszt
1/2 kiskanál só

Megjegyzés: Ha a tészta túlzottan nyúlósna ragadósna tűnik adjon hozzá lisztet.

Változatok

Spenótos tészta: Adjon 100 g alaposan lecsöpögtetett spenótot az alaprecept hozzávalóihoz.

Paradicsomos tészta: Adjon 2 kanál paradicsomsűrítményt az alaprecept hozzávalóihoz.

(9) IMPASTO PIZZA (PIZZATÉSZTA)

A készítés módja

1. Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe, majd tegye rá a lisztet. Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
3. Nyomja meg a MENU nyomógombot a (9) IMPASTO PIZZA program beállításához és nyomja meg a  gombot.
4. Vegye ki a tésztát a sütőedényből és kövesse az adott recept utasításait.

Pizzatészta

Tészta

Víz 290 ml

2 kanál olívaolaj
Liszt 480g
 $\frac{1}{2}$ kiskanál só
1 kiskanál cukor
2 $\frac{1}{2}$ kiskanál szárított élesztő

1. Vegye ki a tésztát a sütőedényből. Olajozzon be két pizzasütő formát. Melegítse fel a sütőt 180°C-ra
2. Felezze meg a tésztát és nyújtsa ki az előbb beolajozott sütőformákban. Kedve szerint ízesítse a pizzát egyéb hozzávalókkal és süsse 20 percig.

Fűszeres focaccia

Tészta

Víz 230 ml
1 kanál olívaolaj
Liszt 480g
 $\frac{1}{2}$ kiskanál só
2 kanál cukor
 $\frac{1}{2}$ kiskanál szárított élesztő

Feltét

2 kanál olívaolaj
1 kiskanál szurokfű (oregánó)
1 kiskanál felaprított bazsalikom

1. Vegye ki a tésztát a sütőedényből. Olajozza be a sütőtepsit.
2. Keverje össze a hozzávalókat és adjon hozzá egy kis lisztet amíg a tészta elég rugalmas nem lesz.
3. Hagyja kelni 30 percig.
4. Öntsön rá olajat, tegye rá a fűszernövényeket és 30 percig süsse 180 °C-on előmelegített sütőben.

Édes zsemle

Tészta

Víz 320 ml
2 evőkanál olaj
520g di Liszt
1 db 60g g-os tojás
 $\frac{3}{4}$ csésze mazsola
 $\frac{1}{2}$ kiskanál szerecsnedió
 $\frac{1}{2}$ kiskanál só
 $\frac{1}{4}$ csésze barna cukor
2 $\frac{1}{2}$ kiskanál szárított élesztő

1. Vegye ki a tésztát a sütőedényből. Bélélje ki a tepsit sütőpapírral.
 2. Keverje össze a hozzávalókat és adjon hozzá egy kis lisztet amíg a tészta elég rugalmas nem lesz. Ossza a tésztát 12 részre. Sodorja fel az egyes darabokat és formáljon belőlük gombócokat, majd tegye őket egymás mellé a sütőtepsire. Fedje le és 30 percig hagyja őket kelni.
 3. A zsemleket 30 percig süsse 180 °C-on előmelegített sütőben.
- Az adag 12 zsemlehez elég.

(10) TORTA

Gyakorlati tanácsok az optimális eredményhez

- Teljesen normális, hogy a torták csak a sütőedény feléig vagy kétharmadáig kelnek meg. A torták állagának kellemesnek és könnyűnek kell lennie.
- A torták magas cukor- és zsírtartalma miatt azt tanácsoljuk, hogy mindig a világos Barnítási fokozatot válassza, nehogy az oldalak megégjenek.

MEGJEGYZÉS: Ez a program a kereskedelemben kapható tortapaprok nagy részével is jó eredményeket ad, akkor is ha ezeket általában kerek sütőformákban szokták sütni. Ha olyan torta-port használ, amelyhez vajat kell adni, a vaját előbb vízfürdő felett kell felolvasztani.

- Ne használjon dupla mennyiségű tortaport: a torta állaga sűrű lehet.

Plum Cake

150 ml tej

1 db egész tojás + 1 tojássárga

60 g olvasztott vaj

250 g liszt

1 csipetnyi só

12 g szárított élesztő

100 g cukor

40 g cukrozott kakaó

A készítés módja

1. Öntse az összes folyadékot a sütőedénybe, majd tegye rá a lisztet. Az összes többi hozzávalót egymástól elválasztva, a sarkokba kell tenni, míg az élesztőt a liszt közepén kialakított kis mélyedésbe kell helyezni.
2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
3. Nyomja meg a MENU nyomógombot a (10) TORTA program beállításához és nyomja meg a  gombot.
4. 5 perc keverés után működésben lévő készülék mellett nyissa ki a fedelet és egy spatulával kaparja le a sütőedény oldalait, hogy az alapanyagok jól összekeveredjenek.

Non usare la Funzione partenza ritardata durante la cottura del plum cake perché l'agente di lievitazione verrebbe attivato troppo presto.

(11) MARMELLATA (LEKVÁR)

Gyakorlati tanácsok az optimális eredményhez

- Használjon friss, érett és kis darabokra vágott gyümölcsöt.
- Ne csökkentse le a jelzett cukormennyiséget és ne használjon cukorpótlókat.
- Öntse a meleg lekvárt sterilizált tartóedényekbe (lásd következő megjegyzések) és felül hagyjon kb. 2 cm helyet. Azonnal zárja le a tartóedényt.
- Tegyen címkét a tartóedényekre. Hagyja lehűlni szobahőmérsékletre mielőtt hűtőbe tenné.
- Az összes recept előírja a sűrítőanyag használatát. A sűrítőanyag pektint tartalmaz, amely alapvető fontosságú a lekvár zselés jellegéhez. A sűrítőanyagot általában kis zacskókban az élelmiszerboltokban lehet beszerezni.
- Ügyeljen a forró lekvár mozgatásánál.

A tartóedények sterilizálása

- Az edényeket vízbe mártva vegye le a címkéket és a fedelek tömítéseit. Vízzel és szappannal gondosan mossa el őket.
- Helyezze a tartóedényeket egy tálcára és tegye be 100°C-os sütőbe 20-25 percre. Vegye ki a sütőből a tálcát konyhai edényfogókkal és azonnal tölts fel forró lekvárral a tartóedényeket.
- A tartóedények sterilizálása elpusztítja a csírákat és megöli a baktériumokat, melyek egyébként a lekvár megromlását okoznák. Ezáltal egész évben házi lekvárt fogyaszthat.

A készítés módja

1. Tegye a hozzávalókat a megadott sorrendben a sütőedénybe.
 2. Illessze a sütőedényt a készülékbe és zárja le a fedelet.
 3. Nyomja meg a MENU nyomógombot a (11) MARMELLATA program beállításához és nyomja meg a   gombot.
 4. Keverje össze 5 percig, nyissa ki a fedelet és egy műanyag spatulával kaparja le a sütőedény oldalait.
- Megjegyzés: Természetes, hogy a főzés során a felesleges gőz a szellőzőnyíláson át távozik. Hagyja lezárva a fedelet amíg be nem fejeződik a főzés.

Sárgabaracklekvár

500 g friss, kimagvazott, feldarabolt sárgabarack
100 g cukor
2 evőkanál citromlé
2 evőkanál víz
3 evőkanál sűrítőanyag

Őszibarack- és kardamom lekvár

500 g friss, feldarabolt sárgabarack
100 g cukor
2 evőkanál citromlé
¹/₂ kiskanál aprított kardamom mag
2 evőkanál víz
3 evőkanál sűrítőanyag

Hagyományos lekvár

500 g félbevágott, vékonyra szeletelt narancs
100 g cukor
2 evőkanál citromlé
3 evőkanál sűrítőanyag

INFORMÁCIÓK A KIJELEZŐN

A kijelző a készülék problémáit fogja jelezni. A készüléket egy huzattól mentes helyiségben, tehát beltéren, hőforrásoktól és közvetlen napsugárzástól távol kell felállítani.

ÜZENET A KIJELEZŐN	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Villogó "E:07"	Túl meleg sütőtér egy másik ciklus elkezdéséhez.	Nyissa ki a fedelet és vegye ki a sütőedényt a sütőtér lehűtéséhez. Miután az üzenet eltűnik a kezelőpanelről, tegye vissza a sütőedényt a sütőtérbe és ismét nyomja meg a  gombot.
"EEE" vagy hasonló villogó jelzés	Elektronikus vezérlő meghibásodás	Állítsa alaphelyzetbe (reset) a készüléket az alábbiak szerint: • Húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból. • Tartsa lenyomva a MENU gombot. • Csatlakoztassa vissza a villásdugót és engedje el a MENU gombot. A készülék elvégez egy ellenőrző ciklust. A végén a kijelző a kezdeti beállítást fogja megjeleníteni. Ha nem így lenne, forduljon a meghatalmazott szakszervizhez.

Megjegyzés: Miután megsütött egy kenyeret azt tanácsoljuk, hogy szobahőmérsékleten hagyja lehűlni a készüléket, mert az annál magasabb hőmérséklet a szárított élesztő hőérzékenysége miatt csökkenti a kenyér kelesztési magasságát.

Egy hangjelzés hallatszik amikor:

a készülék be van kapcsolva	hosszú hangjelzés
egy menübeállítást választanak ki	rövid hangjelzés
egy sütési ciklus elkezdődik	1 hosszú hangjelzés
egy sütési folyamat befejeződik	rövid és hosszú hangjelzések

HIBAKERESÉS ÉS MEGOLDÁS

ELLENŐRIZZE AZ ALÁBBIKAT:		A GÉP MŰKÖDÉSI ZAVARAI							
		LED nem gyullad fel	Nem összekevert hozzávalók	A kenyér túl hosszú sütési ideje	A kenyér az oldalsó részekben beesik, alsó része pedig nedves	Nem kielégítő barnulás	Kívül megpirult, belül nyúlós-ragadós, nyers vagy nem sült meg	Pirult oldalak, de liszttel fedett alsó rész	Szabálytalan szeletelés és nyúlós-ragadós kenyér
⌂/Ⓢ gomb nem lett megnyomva		4							
A sütőedény nincs helyesen betéve			4						
Művelet közben többször kinyitott vagy nyitva hagyott fedél						4	4		
Kezelőpanel	Hibás programválasztás		4			4			
	Hibás üzemmódválasztás (azaz DAGASZTÁS)						4		
	A ⌂/Ⓢ gomb elindítás után lett megnyomva	4					4		
Sütés után túl sokáig a sütőedényben hagyott kenyér					4				
Azonnal a kisülés után (a gőz távozásának lehetővé tétele nélkül) felszeletelt kenyér									4
A liszt összekeverése után hozzáadott víz								4	
Elektromos hiba		4	4	4		4	4		

ELLENŐRIZZE AZ ALÁBBIKAT:			SÜTÉSI EREDMÉNY								
			Túl sűrű állag	Belül nem sült meg	Csomós vagy nem homogén állag	Beesés	A kenyér túlzottan megdagad	Alig kelt meg	Liszt a felső részen	Túlzott barnulás	Pirult, megbarnult és liszttel beszórt oldalak, belül nyúlós-ragadás és nyers
Adagolási hibák	LISZT	Kevés		4							
		Túl sok	4				4				
	SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ	Kevés				4		4			
		Túl sok					4				
	VÍZ VAGY FOLYADÉK	Kevés	4					4			
		Túl sok		4	4	4		4	4		4
	CUKOR	Kihagyva	4								
		Túl sok				4		4		4	
SÓ	Kihagyva			4	4	4					
LISZT	Régi vagy nem márkás		4					4			
	Liszt por alakú szárított élesztővel			4				4	4		
SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ	Régi szárított élesztő		4			4		4			
	Hibás szárított élesztő típus		4			4		4			
Meleg víz lett használva szobahőmérsékletű víz helyett						4		4			

KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

Miért kell olyan gyakran változtatni a receptekben a liszt és a víz mennyiségét?

A liszt jellemzői évszakról évszakra, valamint a tárolás és a levegő nedvességtartalmának függvényében változnak. A liszt magába szívja a nedvességet, így a liszt adagja különböző körülmények között eltérő. Ellenőrizze az adagot 10 perc dagasztás után: Ha a tészta "ragacsosnak" tűnik, adjon hozzá lisztet, de egyszerre mindig csak 1 evőkanálnyit. Ha a tészta "száraznak" vagy "túl keménynek" tűnik, adjon hozzá vizet, de egyszerre mindig csak 1 kiskanálnyit. A jó állagú kenyértészta egynemű és rugalmas, puha tapintású.

A Turbó beállítást lehet minden recepthez használni?

A Turbó beállítás használható a normál, teljes kiőrlésű, édes vagy francia program valamennyi receptjéhez. Ennek ellenére csökkent nagyságú és sűrűbb állagú lesz, tehát az eredmény nem optimális.

Úgy próbálja ki a készüléknek ezt a funkcióját, hogy a szárított élesztő mennyiségét $\frac{1}{4}$ -ről $\frac{1}{2}$ kiskanálra növeli. Jegyezze le az eredményt, hogy siker esetén megismételhesse a Turbó műveletet.

Mit tegyek, ha nincs mérleg?

Az optimális eredményhez azt tanácsoljuk, hogy mérje ki a lisztet (1 csésze = 135 g).

Mérleg nélkül is süthet otthon finom kenyeret, ha betartja az adagolási utasításokat.

Felgyorsíthatom a (12) Sütő program kezdetét?

Nem. A beépített termosztát megakadályozza a gép túlhevülését. A gépnek legalább tíz percig hűlnie kell mielőtt elindítaná a Sütő funkciót.

Hogyan lehet táplálóbba tenni a normál kenyeret?

Az útmutatóban található bármelyik recept módosítható úgy, hogy 50:50, azaz $\frac{1}{2}$: $\frac{1}{2}$ arányban használ fehér- és teljes kiőrlésű lisztet. Így rostokkal dúsíthatja a normál kenyeret vagy lazábbá teheti a teljes kiőrlésű kenyér állagát. Elég a tésztát 10 perc után ellenőrizni és szükség szerint szabályozni a víz mennyiségét.

Siker esetén jegyezze le az eredményt.

A gyerekek szeretik a mézet; lehet mézet használni cukor helyett?

Ugyanabban a mennyiségben lehet használni mézet, melaszt vagy barna cukrot a fehér cukor helyett.

Nem tanácsos mesterséges édesítőszeret használni a kenyérreceptekben.

Lehet só nélkül kenyeret sütni?

A só fontos szerepet játszik a kenyérsütés folyamatában. A só szabályozza a száraz élesztő erjesztését és a glutén erősítésével befolyásolja a kenyér szerkezetét. Nem tanácsos kihagyni a sót a receptekből.

Só nélkül a kenyér alakja, színe és belseje nem lesz egynemű, emellett pedig nem áll el sokáig.

Bent kell hagynom a gépben a kenyeret, hogy meleg maradjon?

Nem. Ez a funkció a jelzett ideig meleg levegőt áramoltat, hogy az éppen kisült kenyér ropogós és változatlan formájú maradjon. Sütés után bármikor ki lehet venni a kenyeret a készülékből.

Miért nem kel meg néha a kenyér?

Lehet, hogy egyszerűen csak kifejejtette belőle a szárított élesztőt.

Az is lehet, hogy a szárított élesztő szavatossága lejárt vagy nem erjesztett.

Egyéb ok lehet még az alapanyagok hibás adagolása vagy a dagasztáshoz használt meleg víz.

A friss hozzávalók és azok helyes kimérése alapvető fontosságú a kenyérsütés sikerének biztosításához.

A késleltetett indítás funkciót mindig lehet használni?

A késleltetett indítás funkciót előzetesen is be lehet állítani úgy, hogy a kenyér max. 13 órával később legyen kész. Állítsa be a funkciót mielőtt munkába indul vagy lefekszik, így friss, meleg kenyere lesz amikor arra akarja. Ne felejtse el, hogy néhány recept nem alkalmas a Késleltetett indítás funkcióhoz, mert romlandó alapanyagokat pl. tej, tojás, joghurt, sajt vagy hús tartalmaz, melyek megromolhatnak.