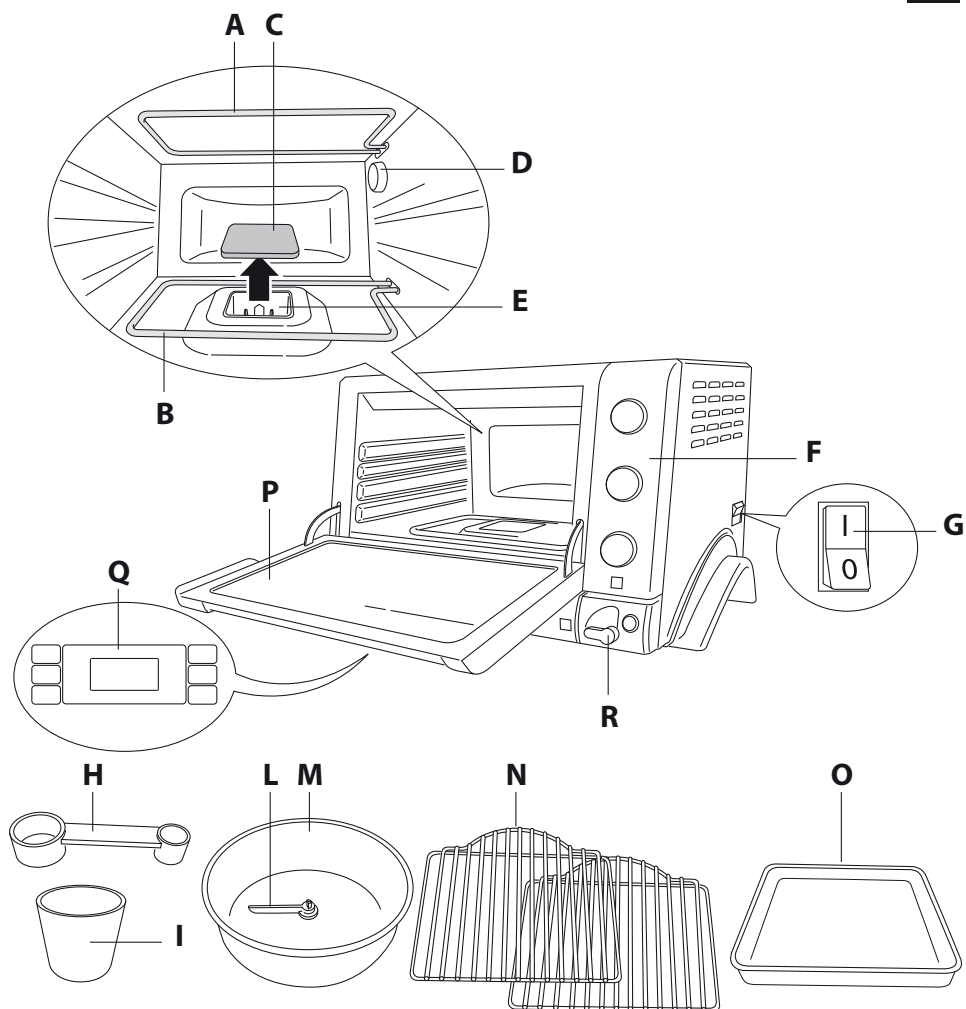




A készülék leírása

- A Felső fűtőszál
- B Resistenza inferiore basculante
- C Üst tartó aljzat tető
- D Belső világítás
- E üst tartó aljzat
- F A "sütő" kezelőfelülete
- G Főkapcsoló
- H Mérőkanál (amennyiben van)
- I Mérőpohár (amennyiben van)
- L Keverőlapát
- M Üst

- N Sütőrács
- O Zsírfgó serpenyő
- P Ajtó
- Q A 'kenyérsütőgép' kezelőfelülete
- R Sütő/Kenyérsütőgép funkcióválasztó gomb

Műszaki adatok

Feszültség: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A
 Névleges teljesítmény: 1400 W
 Méretek:HxMxSz: 512 x 295 x 400
 Tömeg: 12,1 kg

A jelen utasításban használt jelölések

A fontos figyelmeztetéseket ez a jel jelöli.

Ezeket a figyelmeztetéseket mindig tartsa be.



Veszély!

Ezen figyelmeztetések be nem tartása életveszélyes áramütéshez vezethet.



Figyelem!

Ezen figyelmeztetések be nem tartása károkat okozhat a készülékben és személyi sérülésekhez vezethet.



Égési sérülések veszély!

Ezen figyelmeztetések be nem tartása égési sérülésekhez vezethet.



Megjegyzés:

Ez a jelzés a felhasználó számára fontos információt és tanácsokat jelöl.

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Őrizze meg a használati utasítást



Megjegyzés:

- A sütő használatának megkezdése előtt távolítsa el a sütőből az éghető anyagokat: karton védőbrukolatok, használati utasítás, műanyag tasakok, stb.
- A sütő használatának megkezdése előtt működtesse a sütőt maximum hőmérsékleten legalább 15 percig, hogy a készüléknek ne legyen "új" szaga, és a fűtőszálakra kent védő anyag égésekor keletkező füst eltávolítható a készülékből. Ez alatt az idő alatt gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- A használat megkezdése előtt minden tartozékot mosson el.
- A készülék csak "kenyérsütőgép" funkcióban rendelkezik áramkimaradás esetére biztonsági programmal, amely képes megtartani a memóriában a programot kb. 15 percig (egy esetleges áramkimaradás esetén). Hosszabb áramkimaradás esetén a program automatikusan törölhető.
- Amennyiben a berendezést maximum teljesítményen működteti, ne lépje túl a recept által megadott adagokat.

Amennyiben a berendezést maximum teljesítményen működteti, ne használjon az alábbiánál nagyobb mennyiségeket: Liszt: 750 gr, Élesztő: 40 gr, Víz: 500 gr.



Figyelem!

- A sütőt élelmiszerek készítésére tervezték. Ne módosítsa, és ne használja más célokra a készüléket.
- A kicsomagolás után ellenőrizze a készülék ajtajának ép-

ségét. A készülék ajtaja üvegből készült, így törekeny. Azt tanácsoljuk, hogy kérje az ajtó cseréjét ha azon látható törések, karcolások vagy sérülések vannak. A készülék használata, tisztítása és szállítása során ügyeljen arra, hogy az ajtó ne csapódjon be, ne ütdődjön semmi az üveghez, és ne öntsön hideg folyadékot az ajtóra, amíg meleg.

- Helyezze a készüléket gyermektől távol, egy legalább 85 cm magas vízszintes felületre.
- Ne engedje, hogy a készüléket olyan személy (beleértve a gyerekeket is) üzemeltesse, aki korlátolt fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem rendelkezik megfelelő jártassággal, kivéve ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Működés közben ne mozdítsa el a készüléket.
- Ne használja a készüléket:
 - ha a tápvezeték sérült
 - ha a berendezés leesett, látható sérülések vannak rajta vagy nem működik megfelelően. Ezekben az esetekben bármilyen nemű kockázat elkerülése érdekében vigye a készüléket a legközelebbi vevőszolgálathoz.
- A készüléket tartsa hőforrásoktól távol.
- Ne használja a készüléket hőforrásként.
- Ne tegyen papírt, kartont vagy műanyagot a sütőtérbe, és ne helyezzen semmit (eszközöket, rácsokat, egyéb tárgyakat) a sütő tetejére.
- Ne helyezzen semmit a levegőztető rendszer nyílásaiba. Ne zárja el a nyílásokat.
- A készülék nem alkalmas bútorkokba való beépítésre.
- Ha az ajtó nyitva van vegye figyelembe az alábbiakat:
 - ne gyakoroljon túl nagy nyomást az ajtóra azzal, hogy túl nehéz tárgyakat helyez rá vagy túl nagy erővel húzza a kilincset.
 - ne helyezzen nehéz edényeket vagy forró tepsit a sütő ajtajára.



- A különböző országokban hatályos jogszabályok eltéréseit szem előtt tartva, a készüléket ellenőrizze egy DeLonghi vevőszolgálattal, ha a készüléket nem ugyanabban az országban szeretné használni, ahol vásárolta.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték. Minden szakmai, a használati utasításban foglaltaktól eltérő vagy nem megfelelő használat a garancia

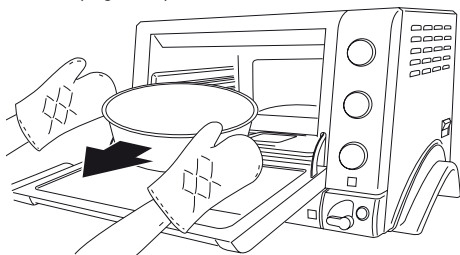
megszűnését vonja maga után, és az ilyen nemű használatért a gyártó felelősséget nem vállal.

- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték. Ne használja üzletekben, irodákban vagy más munkahelyen, szállodákban, vendégházakban, egyéb turisztikai létesítményekben, kiadó szobákban, stb.
- Tisztítás előtt ill. amikor nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel.
- A készüléket a megfelelő üzembehelyezés és működés érdekében fordítsa hátuljával a fal felé.
- Az üst tisztításához ne használjon vágóeszközöket vagy egyéb éles eszközöket.
- A készülék tisztításának megkezdése előtt mindig állítsa a készülék főkapcsolóját "0" állásba, és húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- A készüléket biztonsági rendszerrel látták el, amely megállítja a keverőlapátot, ha a sütő ajtaját működés közben kinyitják.



Égési sérülések veszélye!

- **A készülék működése közben a készülék ajtaja és más külső részei felmelegedhetnek. Használja mindig a fogantyúkat, kilincseket vagy gombokat. Ne érjen a készülék fém vagy üveg felületeihez. Szükség esetén használjon edényfogókesztyűt.**
- **Ez az elektromos készülék magas hőmérsékleten működik, amely égési sérülésekhez vezethet.**
- Amikor az üstöt kiemeli a kenyérsütőgépből, használjon edényfogó kesztyűt.



- Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütő közelében vagy az alatt a bútor alatt, amelyre a sütőt helyezte.
- Ne helyezze a sütőt falra szerelt szekrények vagy polcok alá vagy gyúlékony anyagok közelébe (függönyök, re-luxák, stb.).
- Figyelem: a készülék helytelen használata (nem megfelelő recept, túl hosszú sütési idő) következtében a kenyér túlmelegedhet és meggyulladhat vagy füstölhet. Ebben az esetben ne nyissa ki a sütő ajtaját, hanem húzza

ki a sütőt a hálózati csatlakozóból: Mielőtt az ajtót kinyitná, hagyja, hogy a készülék megfelelően kihűljön.

- **Ha sütőben található élelmiszer vagy a sütő bármely része kigyulladna, ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani. Tartsa zárva a sütő ajtaját, húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, és a lángok elfojtásához takarja le a készüléket egy nedves ruhával.**



Veszély!

- **Mielőtt a készüléket csatlakoztatná a hálózati csatlakozóba ellenőrizze,:**
- **Hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a műszaki adatokat feltüntető táblán.**
- **A hálózati csatlakozó áramerőssége 16A-e, és rendelkezik-e megfelelő földeléssel.**
- **A gyártó nem vonható felelősségre abban az esetben, ha a baleset megelőzésére kialakított szabályokat nem tartják be.**
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték lógjon, vagy a készülék meleg részeivel érintkezzen. A készülék dugóját ne húzza ki úgy a hálózati csatlakozóból úgy, hogy megrántja a tápvezetékét.
- Amennyiben hosszabbítót kíván használni, ellenőrizze, hogy a hosszabbító állapota és a dugó földelése megfelelő, és a hosszabbító vezetékének keresztmetszete legalább akkora, mint a készülék tápvezetékének keresztmetszete.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne mártsa vízbe vagy egyéb folyadékba a hálózati csatlakozót, a dugót vagy magát a készüléket.
- A balesetek elkerülése érdekében a készülék sérült tápvezetékét csak a gyártó, a műszaki szolgálat emberei vagy hasonló képzettséggel rendelkező személyek helyettesíthetik.
- Az ön személyes biztonsága érdekében, ne szerelje szét a készüléket, hanem forduljon a hivatalos vevőszolgálatához.

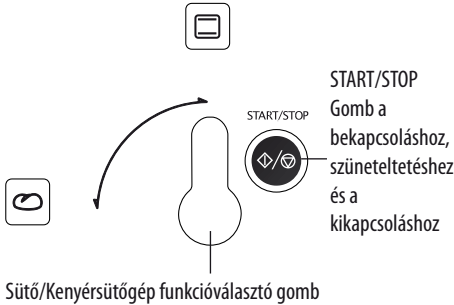


A készülék megfelel az alábbi európai uniós irányelveknek:

- 2006/95/EK Kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelvnek és módosításainak.
- 2004/108/EK irányelvnek és módosításainak.
- Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen kapcsolatba kerülő anyagokra vonatkozó európai uniós 1935/2004 (EK) sz. rendelkezés előírásainak.

Bekapcsolás

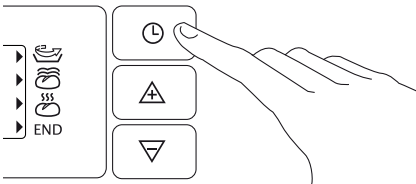
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózati csatlakozóhoz.
- Nyomja meg a (G) főkapcsolót.
- Állítsa a "sütő/kenyérsütő" funkcióválasztó gombot (R) a kívánt állásba:
 (forno) o  (kenyérsütőgép).
- Ha a kiválasztó gomb már a kívánt helyzetben áll, a kívánt funkció bekapcsolásához és a beállításhoz elég, ha megnyomja a START/STOP gombot.
- 3 perc elteltével a készülék visszakapcsol stand-by állásba



Az idő beállítása

Áramkimaradás esetén vagy amikor a készüléket először csatlakoztatja az elektromos hálózatba, a kijelző négy vízszintes vonal jelenik meg "-- : --" és a készülék sípol egyet. Az idő beállításához járjon el az alábbiak szerint:

Tartsa nyomva legalább 3 másodpercig a kezelő felületen (Q) elhelyezett óra gombot .

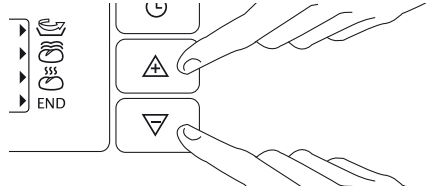


(A kijelzőn az óra helye villogni kezd).



Az óra beállításához nyomja meg ismételten a kezelő felüle-

ten (Q) elhelyezett  és a  gombokat



Nyomja meg az óra gombot .
(A kijelzőn a perc helye villogni kezd).



A perc beállításához nyomja meg ismételten a  és a  gombokat.



Nyomja meg az óra gombot . (A kijelzőn megjelenik a beállított idő).

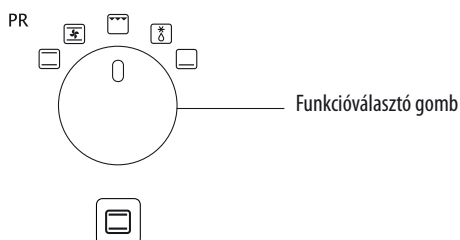
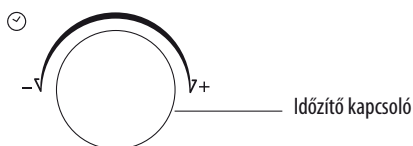
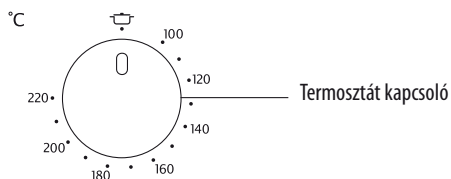


Amennyiben meg szeretné változtatni a beállított időt, ismételje meg a fenti műveleteket.

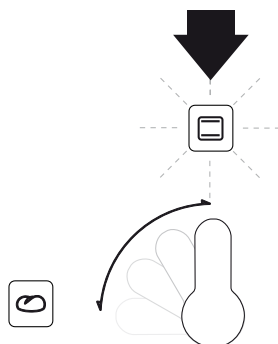
Az óra gomb  megnyomásával a sütés során bármikor ellenőrizheti az időt (ha azt előzetesen beállította).

a készülék használata sütő funkcióban **hu**

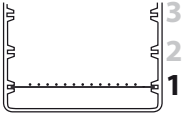
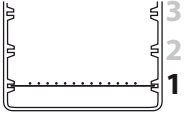
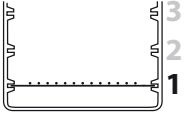
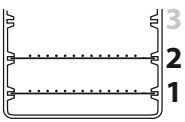
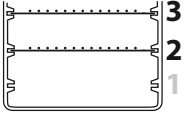
A kezelőfelület leírása



i **Megjegyzés:** Ha a készüléket sütő üzemmódban kívánja használni, állítsa a sütő/kenyérsütő funkcióválasztó gombot  állásba. Kigyullad a jel.



Összefoglaló táblázat

Program	Pozíció funkcióválasztó gomb	Pozíció termosztát	A rács helyzete	Megj./Tanácsok
Kiolvasztás		bármilyen		-
Lassú sütés		bármilyen		-
Ételek melegen tartása				-
Légkeveréses sütés		100°C - 220°C		Ideális lasagnához, pizzához, tortákhoz és bármilyen más olyan ételhez, amelynek a külsejét ropogósra kell sütni (csőben süített ételek) és kenyér. A tartozékok használatát illetően tekintse át a 289. old. vonatkozó táblázatának adatait.
Hagyományos sütési mód		100°C - 220°C		Ideális a töltött zöldségekhez, hal ételekhez és gyümölcskenyerekhez. A tartozékok használatát illetően tekintse át a 290. old. táblázatának adatait.
Grill és csőben sütés		bármilyen		Ideális kenyérpirításhoz (3-as pozíció) és csőben süített ételek készítéséhez (2-es pozíció) (lásd 290. old.)

A kezelőfelület használata

Termosztát kapcsoló

A hőmérséklet beállításához kövesse az alábbiakat:

- Az ételek melegentartásához: Termosztát kapcsoló  pozícióba.
- Légkeveréses üzemmódhoz vagy hagyományos sütési módhoz: Termosztát "100°C" és "220°C" között.

Időzítő kapcsoló

A sütési idő beállításához: Fordítsa el a kapcsolót, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt időtartam (max. 120 perc); ha a beállított idő lejár, a készülék sípol, és a kijelzőn megjelenik a **End** felírat. A készülék automatikusan kikapcsol.

Funkcióválasztó gomb

A gomb elfordításával az alábbi sütési módok közül választhat:



Kioldasztás

(csak légkeverés működik)



Lassú sütés

(csak az alsó fűtőszál működik)



Hagyományos sütési mód, az ételek melegentartása

(csak a felső és az alsó fűtőszál működik)



Grill

(csak a felső fűtőszál működik, a legnagyobb teljesítményen)



Légkeveréses sütés

(alsó és felső fűtőszál és légkeverés is működik)

Belső világítás

Amikor a sütő üzemel, a belső világítás mindig működik. A lámpa cseréjéhez kövesse az alábbiakat: Húzza ki a készülék dugóját a hálózati csatlakozóból, csavarozza le a védőburkolatot, és cseélje ki a használt égőt egy azonos típusú égővel (hőálló), majd csavarozza vissza a védőburkolatot.

A sütő használata

Általános tanácsok

A légkeveréses ill. hagyományos sütő használata esetén azt tanácsoljuk, hogy 5 percig melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékleten, így jobb eredményeket érhet el a sütés során. A sütési idő függ a termékek minőségétől, az élelmiszerek hőmérsékletétől ill. az egyéni ízléstől. A táblázatban jelölt sütési idők irányadó jellegűek, esetenként változhatnak, és nem tartalmazzák a sütő előmelegítéséhez szükséges időt. Fagyaszott élelmiszerek elkészítésekor kövesse az élelmiszer csomagolásán található sütési időket.

Kioldasztás

Ahhoz, hogy az élelmiszerek rövid időn belül megfelelően kioldadjanak:

- Fordítsa a funkcióválasztó gombot  pozícióba.
- Forgassa az időzítő gombot addig, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
- Helyezze be a rácsot az alsó sínre, tegye rá egy lapos tányéron az élelmiszert, amit ki szeretne olvasztani, majd csukja be a sütő ajtaját.
Kioldasztás, példák: 1 kg hús 80-90 perc forgatás nélkül.

Lassú sütés

Ideális cukormázzal bevont sütemények készítésére. Különösen jó eredményeket érhet el olyan ételek elkészítésének befejezésekor, amelyeknek leginkább az alsó felükön van szükségük sütésre.

- Helyezze be a rácsot az alsó sínre (helyezzen rá egy serpenyőt) a 287. oldalon található ábrának megfelelően.
- Fordítsa a funkcióválasztó gombot  pozícióba.
- Forgassa az időzítő gombot addig, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő. A sütési idő végét a készülék sípolással jelzi. Amennyiben a sütitést a sütési idő vége előtt kívánja befejezni, tartsa nyomva a START/STOP gombot 3 másodpercig.

Ételek melegen tartása

- Fordítsa a termosztátot  pozícióba
- Fordítsa a funkcióválasztó gombot  pozícióba.
- Forgassa az időzítő gombot addig, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
- Helyezze be a rácsot az alsó sínre, és helyezze a tányérra rakott ételt.

Azt tanácsoljuk, ne hagyja túl sokáig az ételeket a sütőben, mert kiszáradhatnak.

Légkeveréses sütés

Ez a funkció ideális pizzák, lasagnák, csőben sült első fogások, hús alapú második fogások, sült burgonya és torták elkészítésére. Járjon el az alábbiak szerint.

- Helyezze be a rácsot a táblázatban jelölt módon.

- Fordítsa a funkcióválasztó gombot  pozícióba.
- A termosztát elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Forgassa az időzítő gombot addig, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
- Nyomja meg a START/STOP gombot.
- Miután a sütőt előmelegítette (5 perc), helyezze be a sütőbe a sütésre váró ételt.

Program	Termosztát kapcsoló	Időtartam	A rács helyzete	Megj./Tanácsok
Sós torták	170°	35 perc	1	Használja a zsírfogó serpenyőt.
1 kg csirke.	200°	70-80 perc	"	Használja a zsírfogó serpenyőt, kb. 50 perc elteltével fordítsa meg a csirkét.
1000g sertés sült	200°	70 perc	"	Használja a zsírfogó serpenyőt, kb. 50 perc elteltével fordítsa meg a húst.
650 g fasírt	200°	55 perc	"	Használja a zsírfogó serpenyőt, kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst.
750 g sült burgonya	200°	60 perc	"	A zsírfogó serpenyőt bélelje ki sütőpapírral, keverje meg 2-szer.
700g lekváros lepény	170°	35 perc	"	Használja a zsírfogó serpenyőt.
1 kg rétes	170°	35 perc	"	Használja a zsírfogó serpenyőt.
700g margaréta torta	160°	30-35 perc	"	Használjon tortaformát.
100 g keksz	170°	14 perc	2	Használja a zsírfogó serpenyőt.

Sütés hagyományos sütési móddal

Ez a mód ideális halételek, töltött zöldségek, felvert tojásfehérjét tartalmazó sütemények és hosszú sütést (több mint 60 perc) igénylő sütemények elkészítésére. Járjon el az alábbiak szerint.

- Helyezze be a rácsot a táblázatban jelölt módon.
- Fordítsa a funkcióválasztó gombot  pozícióba.
- A termosztát elforgatásával állítsa be a kívánt

hőmérsékletet.

- Forgassa az időzítő gombot addig, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
- Nyomja meg a START/STOP gombot.
- Miután a sütőt előmelegítette (5 perc), helyezze be a sütőbe a sütésre váró ételt.

Program	Termosztát kapcsoló	Időtartam	A rács helyzete	Megj./Tanácsok
1 kg csőben sült makaróni.	200°	35 perc	1	Használjon tűzálló edényt.
1,5 kg lasagne.	200°	35 perc	"	Használjon tűzálló edényt.
500 g pisztráng	190°	35 perc	"	Használja a zsírfogó serpenyőt.
450 g töltött tintahal	190°	30 perc	"	Használjon tűzálló edényt, fordítsa meg a sütési idő felénél.
550 g csőben sült kárhoz	200°	30 perc	"	Használjon tűzálló edényt.
750 g töltött cukkini	190°	40 perc	"	Használja a zsírfogó serpenyőt.
1 kg gyümölcskenyér	150°	100 perc	"	Használjon gyümölcskenyér formát.
Piskóta	160°	35 perc	"	Használjon tortaformát.

Grillezés

Ez a funkció ideális kenyérpírtásra ill. szépen megpirítja az ételeket: gnocchi római módra, csőben sült zöldségek, stb.

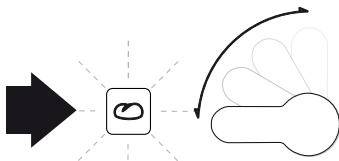
- Helyezze be az egyenes rácsot a 2. vagy 3. sínre.
- Fordítsa a funkcióválasztó gombot  pozícióba.
- Forgassa az időzítő gombot addig, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
- Nyomja meg a START/STOP gombot.

a berendezés használata kenyérsütőként hu

Kezelőfelület



i Megjegyzés: Ha a készüléket kenyérsütő üzemmódban kívánja használni, állítsa a sütő/kenyérsütő funkcióválasztó gombot  állásba. L'icona si illustrerà.



A kezelőfelület leírása

Kijelző

A kijelző mutatja a választott sütési programot, a sütési időt, a pirítás színét és a kenyér súlyát.

MENÜ gomb

Az automata (AU...) vagy félautomata (SE...) receptek kiválasztásához nyomja meg a MENÜ gombot; ezzel a gombbal ellenőrizheti sütés közben a beállított programot.

Kg gomb

A sütni kívánt kenyér súlyának kiválasztásához nyomja meg a kg gombot: 500g, 750g vagy 1000g.

Pirítás gomb

A sütni kívánt kenyér színének kiválasztásához nyomja meg a pirítás gombot: Világos, Közepes, Sötét. .

Óra gomb

Megjelni a helyi időt, és teszi a kenyér elkészítésének időzítését.

és gomb

Használja a  és a  gombokat a sütési programok kiválasztásához.

A kijelző jeleinek leírása

A sütés fázisait jelző mutató  egy a kijelző oldalán megjelenő nyíl segítségével megjeleníti a sütés fázisait.

  Jelzi az automata program (AU...) kiválasztását

  Jelzi a félautomata program (SE...) kiválasztását

  jelzi a kiválasztott program teljes időtartamát.

  Csak félautomata programok esetén használatos. Azt jelzi, hogy Ön időzítette a kenyér elkészítését.

  Jelzi, hogy a kenyér készítése az egyik dagasztási vagy pihentetési fázisban jár.

  Jelzi, hogy a kenyér készítése az egyik kelési fázisban jár.

  jelzi, hogy a kenyér sül. Ez a program utolsó fázisa, amelynek során ahhoz, hogy a kenyér átsüljön, magas hőmérsékletre van szükség.

  END Azt jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Kenyérsütés: tudomány és művészet

A kenyérsütés tudomány és művészet is egyben. A munka javát a készülék végzi, a kenyér összetevőivel és elkészítési folyamatával kapcsolatban azonban van néhány dolog, amivel érdemes megismerkedni. A hagyományos kenyér összetevői igen egyszerűek: liszt, cukor, só, valamilyen folyadék (víz vagy tej), esetleg némi zsiradék (vaj vagy olaj) és élesztő. Minden egyes összetevőnek megvan a maga szerepe, és hozzájárul a kenyér ízéhez. Éppen ezért fontos, hogy a lehető legjobb eredmény elérése érdekében a megfelelő összetevőket a receptben feltüntetett arányban használja.

Élesztő

Az élesztő egy élő mikroorganizmus, amely az erjedési folyamatot vagyis a kelést segíti. Ha nedvességgel érintkezik, megfelelő hőmérsékletre felmelegszik, és némi cukor is segíti a folyamatot, az élesztő olyan gázokat termel, amelyek hatására a tészta térfogata megnő, amennyiben a megfelelő hőmérsékletre (kb. 25°C) kerül. Leggyakrabban sörélesztőt használunk, amely mind frissen mind szárítva kapható. A sütemények készítéséhez a sütőport ajánljuk, amely szódadibakarbóna és borkősav keveréke.

Liszt

A liszt a kenyér legfontosabb összetevője, ezért fontos, hogy ismerjük a kereskedelemben kapható termékek tulajdonságait.

- **Kenyérliszt:**

A kenyérliszt magas gluténtartalmú liszt. Nullás liszt (grízes) és manitoba liszt (nevezik amerikai lisztnek is) keveréke. Ideális a kenyérsütéshez és a nagyobb szemcséjű lisztet igénylő tészták készítéséhez.

- **Dupla nullás (finom) liszt:**

A nullás liszthez képest, hosszabb ideig őrlik. Ezért szemcséi kisebbek, így elsősorban süteményekhez vagy lágyabb tésztákhoz ajánljuk.

- **Teljes kiőrlésű liszt:**

Rostban gazdag lisztfajta, nem kel meg annyira, mint az előbbieken felsorolt lisztfajták. A teljes kiőrlésű lisztet keverhetjük más lisztekkel, így csökken a rosttartalma, és jobban megkel. A teljeskiőrlésű lisztből készült kenyér általában nehezebb és kisebb, mint az egyéb lisztből készült kenyerek.

- **Durumliszt:**

A gyengébb talajú vidéken termő búzából nyerik. A durumbúzából nyert liszt általában szemcsésebb, mint a normál búzaliszt, és a színe szalmasárga. Könnyen emészthető karakteres ízű.

- **Tönkölybúza liszt:**

Tönkölybúzából nyerik, ami az egyik legrégebben termesztett búzafajta. A tönkölybúzából sült kenyér magas rosttartalmú: leginkább hashajtó és frissítő hatása miatt kedvelik. A tönkölybúzából készült kenyér íze nagyon hasonlít a fehérkenyéréhez.

- **Gluténmentes liszt:**

Olyan lisztkeverékek, amelyekhez kukoricát, rizst, burgonyakeményítőt, stb. használnak, mert ezek a termékek a gabonától eltérően nem tartalmaz glutént.

Cukrok

A cukor hatására a kenyér edesebb és puhább, a kenyér héja pedig sötétebb lesz, emellett táplálják az élesztőt. A fehér cukrot helyettesítheti megegyező mennyiségű barnacukorral, juhar cukorral, mézzel vagy más édesítőszerrel. Választhat mesterséges édesítőszert is, de ebben az esetben a kenyér íze és állaga megváltozik.

Folyadékok

Amikor a liszt fehérjetartalma folyadékkal érintkezik, glutén keletkezik, amely szükséges ahhoz, hogy a kenyér megkelljen. A receptek többségében víz szerepel, de használhat egyéb folyadékot is, mint tej vagy gyümölcslé. A lehető legjobb eredmények eléréséhez, ki kell tapasztalnia, mekkora a megfelelő folyadékmennyiség: a túl sok folyadék miatt a kenyér nem jön fel a sütés közben, míg túl kevés folyadék használatakor a kenyér nem kel meg. Használjon szobahőmérsékletű folyadékot.

Só

Kis mennyiségű só jobb ízt kölcsönöz a kenyérnek, és ellenőrzi az élesztő hatását. A túl sok só megakadályozza, hogy a kenyér megkelljen, ezért ügyeljen a helyes adagolásra. A kenyérsütéshez bármilyen asztali só megfelel.

Tojás

Néhány kenyérfajta elkészítéséhez tojásra is szükség van; a tojás nedvességforrás, segíti a kelést, növeli a kenyér tápértékét és javítja az ízt, ezért az edesebb receptekben fordul elő.

Zsiradék

Sok kenyérfajtaához szükség van némi zsiradékra, amely jobb ízt kölcsönöz, és megtartja a kenyér nedvességtartalmát. Használhat olajat vagy ugyanolyan mennyiségű olvasztott vaját. Zsiradék használata nélkül a kenyér íze és állaga megváltozhat.

Programozás

Az alábbi utasítások minden sütési fázisban segítenek eligazodni a kezdőknek.

i Megjegyzés: a jobb eredmények elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy az összetevőket mérleggel mérje ki. Amennyiben a sütő tartozékai között a mérőpohár (l) és a mérőkanál (H) is szerepel, használja azokat, és kövesse az alábbi utasításokat:

- 1 mérőpohár = 150 gr liszt
- 1 mérőkanál (nagy) = 12 gr cukor
- 1 mérőkanál (kicsi) = 5 gr só
- 1 mérőkanál (kicsi) = 3,5 gr száraz élesztő
- 1 kanál olaj (nagy) = 12 gr/ml
- 1 kanál olaj (kicsi) = 4 gr/ml

1. Lépés az összetevők beöntése a tepsibe

Öntse az összetevőket az üstbe az alábbi sorrendben:

1. Folyékony összetevők
2. Száraz összetevők
3. Élesztő

A megfelelő eredmények elérése érdekében fontos, hogy az összetevőket pontosan kimérje.

Mielőtt a teflon üstöt behelyezné a sütőbe, ne felejtse el fakanállal összekeverni az összetevőket, ezzel is segítve a dagasztási szakaszt (csak a programozott indítás esetén nincs szükség arra, hogy az összetevőket összekeverje). Ezután vegye le a tartó tetejét, és helyezze az üstöt a tartóba.

2. Lépés A menü beállításainak kiválasztása

A kívánt program kiválasztásához nyomja meg a MENÜ gombot (AU... automata és SE... félautomata).

3. Lépés

A kívánt program kiválasztásához nyomja meg a Δ és a ∇ gombokat (pl.: **AU10**).

3 másodperc elteltével a recept automatikusan elindul és a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (amennyiben korábban beállította az időt).

Ha nem állította be az időt, a kijelzőn megjelenik a teljes sütési idő, és a sütés előrehaladását mutató nyíl a $\times$ jelzi.

Ha a beállított program mégsem az, amelyet Ön szeretne, használja a Δ és a ∇ gombokat az új recept kiválasztásához.

4. Lépés A pirítás mértékének kiválasztása

Nyomja meg a pirítás gombot  a kenyér színének kiválasztásához (néhány program esetében erre nincs lehetőség).

A Világos, Közepes vagy Sötét fokozatok közül választhat. Ha Ön nem állítja be a kenyér színét, a készülék a gyárilag beállított fokozatot alkalmazza.

5. Lépés A kenyér súlyának megadása

Nyomja meg a  Kg gombot a kenyér súlyának megadásához: 500g, 750g vagy 1000g. Ha Ön nem állítja be a kenyér súlyát, a készülék a gyárilag beállított fokozatot alkalmazza.

6. Lépés Nyomja meg a START/STOP gombot

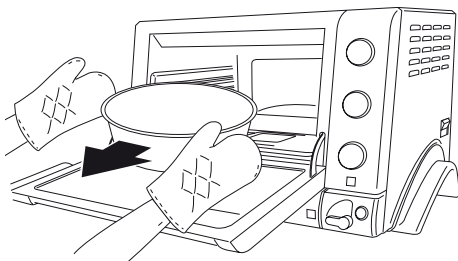
Megj.: ha ön nem adja meg a kenyér súlyát, a készülék a gyárilag beállított 750g súlyt és közepes szintet alkalmazza az AU1-es program beállításai szerint.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot. A kijelzőn megjelenik a sütés időtartama.

7. Lépés

A sütés befejeztével a készülék sípol, a sütés előraheledását mutató nyíl a $\blacktriangleright$ END mutatja, a kijelzőn a "00:00" villog. Ha meg szeretné hosszabbítani a sütés időtartamát, használja a Δ és a ∇ gombot, majd nyomja meg START/STOP gombot.

Amennyiben semmilyen műveletet nem hajt végre, a készülék 3 perc után kikapcsol, és a kijelzőn megjelenik a **End** felirat. Amikor az üstöt kiemeli a kenyérsütőből, használjon edényfogó kesztyűt.



Mielőtt a kenyeret kivinné az üstből, hagyja hűlni legalább 10 percig; fordítsa fejjel lefelé, majd rázza óvatosan az üstöt, amíg a kenyér ki nem csúszik. Ha szükséges, az üst falához ragadt kenyeret egy műanyag spatula segítségével tudja leválasztani.

Ha a keverőlapát benne maradt a kenyérben, vegye ki, ügyelve arra, hogy ne égesse meg magát.

Hagyja a kenyeret egy fém rácson kihűlni. Azt tanácsoljuk, hagyja a kenyeret 15 percig hűlni, így eléri a megfelelő állapotot, és könnyebben szeletelhető.

Az időzítő funkció használata Csak automata programok esetén (AU...)

A készülék beállításai lehetővé teszik, hogy a kenyér sütését 12 órával későbbre időzítse; így reggel a frissen sült kenyér illatára ébredhet.

Azt tanácsoljuk, hogy a száraz összetevők tetjén készítsen egy kis mélyedést az élesztő számára, ezzel biztosítja, hogy a dagasztás során a cukorral és a folyadékkal érintkezve az élesztő elkezd dolgozni; **ne keverje össze az összetevőket.**

i Megjegyzés: ne használja az időzítő funkciót, ha a receptben romlandó élelmiszerek (tej, tojás vagy sajt) szerepelnek, mert ezek időközben megromolhatnak.

1. Kövesse a 14. old. 1, 2, 3, 4 és 5 lépéseit a kívánt program beállításához.
2. Nyomja meg a  gombot és a  és  gombokkal állítsa be, hogy mikorra (óra, perc) szeretné, hogy a kenyér elkészüljön (az adott pillanathoz képest mennyi idő elteltével szeretné, hogy a kenyér megsüljön). Ha előzetesen beállította a helyi időt, a kijelzőn megjelenik az az időpont, amikor a kenyér megsül.
3. Nyomja meg a START/STOP gombot. Amennyiben előzetesen beállította, a kijelzőn megjelenik az idő. Amikor eljön a sütés kezdetének időpontja, a kijelzőn megkezdődik a visszaszámlálás. A kenyér a kijelzett időpontra készül el. Az  gomb megnyomásával, a kenyér elkészítése közben a kijelzőn 2 másodpercre megjelenik az az időpont, amikor a kenyér kisül.

i Megjegyzés: hiba esetén, vagy ha le szeretné nullázni az időzítőt, nyomja meg a START/STOP gombot.

A program védelme áramkimaradás esetén

A készüléket ellátták egy olyan biztonsági rendszerrel, amely áramkimaradás vagy túlfeszültség esetén védi a program memóriáját. Ez azt jelenti, hogy a kenyérsütés közben bekövetkező áramkimaradás esetén, a készülék elmenti a memóriát legalább 15 percre, majd folytatja a sütést, amikor az áramszolgáltatás újraindul. Ez a funkció aktív a Dagasztás, Sütés, Kelesztés fázisokban vagy az időzített programozás esetén. Ezen opció nélkül a gép újraindítaná magát, és a kenyér sütése leállna. A 15 percnél hosszabb meghibásodások esetén előfordulhat, hogy az összetevőket el kell dobni, és a kenyérsütést újra kell lezdeni.

Használat után

Egy újabb program indítása előtt hagyja hűlni a készüléket legalább 30 percre (csak a kenyérsütő üzemmód esetén). Ha a készüléket azelőtt használná, hogy a teljesen kihűl volna,

előfordulhat, hogy a készülék sípol, és a kijelzőn megjelenik a "CDL" (hűtés) felirat, amely azt jezi, hogy a készülék nem hűlt ki megfelelően. Várjon, amíg a "CDL" (hűtés) felirat el nem tűnik a kijelzőről.

A receptek változhatnak, és az összetevők nedvességtartalmától függően szükség lehet módosításokra; pl. a liszt súlya megváltozik, ha a levegőben lévő nedvességet magába szívja. Szükség esetén a jobb eredmény érdekében végrehajthat kisebb módosításokat a recepteken. Jegyezze fel mindig a használt mennyiségeket, hogy a recepteket az ön számára legkedvezőbben módosíthassa.

Program lista

AU1:	HAGYOMÁNYOS FEHÉRKENYÉR DURUM LISZTBŐL
AU2:	KLASSZIKUS FEHÉRKENYÉR BÚZALISZTBŐL
AU3:	FRANCIA KENYÉR
AU4:	KENYÉR TELJES KIÖRLÉSŰ LISZTBŐL
AU5:	HÁZI KENYÉR
AU6:	PAIN DE CAMPAGNE (FRANCIA VIDÉKI KENYÉR)
AU7:	VOLLKORNBROT (MAGVASKENYÉR)
AU8:	ROZSKENYÉR
AU9:	TÖKÖS KENYÉR
AU10:	ZÖLDSÉGES KENYÉR
AU11:	GLUTÉNMENTES KENYÉR
AU12:	TURBÓ KENYÉR
AU13:	KALÁCSOK
AU14:	BRIÓS
AU15:	TORTÁK
AU16:	ÉDES FOCACCIA
AU17:	KUGLÓF
AU18:	LEKVÁROK/DZSEMEK
AU19:	BÉCSI KENYÉR
AU20:	TEJBERIZS

SE1:	KOVÁSZ
SE2:	HAGYOMÁNYOS FEHÉR KENYÉR kézi formázással.
SE3:	GRISSINO (KENYÉRRÜD)
SE4:	BAGETT
SE5:	HÁZI KENYÉR kézi formázással.
SE6:	ZÖLDSÉGES KENYÉR kézi formázással.
SE7:	PIZZE
SE8:	FOCACCE
SE9:	KALÁCS kézi formázással.
SE10:	DAGASZTÁS
SE11:	KELESTÉS

Tárgymutató

Fehér kenyerek

Pugliai	295 old.
Ciabatta/zoccoletto	296 old.
Grissino (Kenyérrúd)	297 old.
Hagyományos bagett	297 old.
Boule de pain (francia cipó)	298 old.
Kovászos házikenyér	298 old.
Turbó kenyér	299 old.

Teljes kiőrlésű kenyér

Teljes kiőrlésű kenyér	299 old.
Rusztikus hosszúkenyér	299 old.
Pain de campagne (francia vidéki kenyér)	300 old.
Vollkornbrot (Magvaskenyér)	301 old.
Rozskenyér	301 old.

Zöldséges kenyerek

Olajbogyós/hagymás/paprikás kenyér	302/303 old.
Tökös kenyér	303 old.

Gluténmentes kenyér

Hagyományos gluténmentes kenyér	303/304 old.
Gluténmentes hajdina kenyér	304 old.

Pizzák-focacciák

Margaréta pizza/Calzone	304 old.
Focaccia	305 old.

Kalácsok

Csokoládés/tejes/mézés/diós kalács	305/306 old.
Bécsi kalács	307 old.
Briósok	307 old.

Sütemények

Margaréta torta/csokoládé torta/ joghurtos torta.....	308 old.
Tejberizs	309 old.
Velencei torta.....	309 old.
Kuglóf	310 old.

Lekvárok

Narancs/ eper.....	310/311 old.
--------------------	--------------

Kovász

.....	311 old.
-------	----------

Csak dagasztás

.....	311 old.
-------	----------

Csak kelesztés

.....	311 old.
-------	----------

Olvasd el receptjeinket és még sok mást a www.pangourmet.delonghi.com

Fehér kenyerek

Pugliai durumbúzas kenyér/pugliai fehérkenyér

1. Illeszse be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze az üstöt a sütőbe, majd válassza ki az AU1 (durum liszt) vagy az AU2 programot (búzaliszt).
5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: a kelesztés végén (1 óra 45 perc elteltével a durum

lisztes kenyér és 1 óra 25 perc elteltével a búzalisztes kenyér estén) a készülék sípol egyet, majd stand-by módba kapcsol 5 percre. A kijelzőn az idő villogni kezd; ekkor lehetősége van arra, hogy kivége az üstöt a sütőből, belisztezza a kenyeret, éles késsel bevagdossa a kenyér felületét, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc stand-by leteltével automatikusan elkezd a sütést.

Összetevők a durumbúzás kenyérhez	500 gr	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 30min	2h 40min	2h 50min
Víz	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Durumbúza dara	300 gr	450 gr	600 gr
Só	6 gr	9 gr	12 gr
Friss sörélesztő	10 gr	15 gr	20 gr

Összetevők a fehér kenyérhez	500 gr	750 gr	1000 gr
Kész...	2h	2h 10min	2h 20min
Víz	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Nullás kenyérliszt	350 gr	500 gr	650 gr
Olaj	15 gr	22 gr	30 gr
Cukor (maláta)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Só	6 gr	9 gr	12 gr
Friss sörélesztő	10 gr	15 gr	20 gr

Ciabatta/zoccolotto

- Készítse el a kovászt egy nappal a sütést megelőzően (lásd kovász recept 311.old.)
- Az összetevőket öntse az üstbe (ahol már ott a kovász) a receptnek megfelelő sorrendben.
- Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
- Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 2 programot.
- Nyomja meg a START/STOP gombot.
- A dagasztás végén (kb. 25 perc), a készülék sípol egyet, majd stand-by módba kapcsol. A kijelzőn az idő villogni kezd; vegye ki a tésztát az üstből, formázzon belőle cipőt, majd helyezze egy olajjal kikent cseréptálba. Tegye a cseréptálat a sütőbe, és nyomja meg a START/STOP gombot.
- A második kelesztés végén (kb. újabb 40 perc) a készülék ismételt stand-by módba kapcsol: vegye ki a cseréptálat a sütőből, és nyomja meg a START/STOP gombot (a sütő megkezd az előmelegítést). Öntse a tésztát egy kili-sztezett cserépedénybe, és lisztezze meg a tészta tetejét is (a tészta sok vizet tartalmaz, ezért nagyon ragadós), majd formázzon a tésztából egy 3 cm magas négyzetet. Egy éles spatulával vagdossa be a tészta tetejét, majd a tésztát helyezze az előzetesen már sütőpapírral kibélelt zsírfogó serpenyőbe.
- Helyezze a zsírfogó serpenyőt a sütő alsó részébe csúsztatott sínre, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- Az első adag kisülése után, tegye be a második adagot is a sütőbe (ha van), állítsa be a sütőt 20 percre, majd nyomja meg a START/STOP gombot (ismételje meg a műveletsort, amíg az összes adag ki nem sült).

Összetevők	500 gr	750 gr
Kész...	1h 22min	1h 42min
Kovász	1/2 adag	egész adag
Víz	80 gr/ml	120 gr/ml
Nullás kenyérliszt	70 gr	100 gr
Cukor (maláta)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Só	6 gr	10 gr
Friss sörélesztő	3 gr	5 gr

Grissini (kenyérrúd)

1. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
2. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 3 programot.
4. Nyomja meg a START/STOP gombot.
5. Az első kelesztés végén (kb. 45 perc), a készülék sípol egyet, majd stand-by módba kapcsol. A kijelzőn az idő villogni kezd: borítsa a tésztát egy belisztezt munkalapra kézzel formázzon rudakat a tésztából, helyezze őket

a sütőpapírral bélelt zsírfogó serpenyőre (6 kenyérrúd serpenyőnként), majd helyezze a serpenyőt a sütő alsó sínjébe csúsztatott rácsra.

6. Nyomja meg a START/STOP gombot.
7. Az első adag kisülése után, tegye be a második adagot is a sütőbe, állítsa be a sütőt 25 percre, majd nyomja meg a START/STOP gombot (ismételje meg a műveletsort, amíg az összes adag ki nem sült).

TANÁCS: azért, hogy a kenyérrúd még izletesebb legyen, miután megformázta a rudakat, mártsa őket enyhén sós vízbe, és szórja meg őket szójával vagy más maggal tetszés szerint. A ropogósabb végeredmény érdekében azt tanácsoljuk, hogy készítse el a kenyérrudakat egy nappal előre.

Összetevők	500 gr
Kész...	2h
Víz	150 gr/ml
Nullás liszt	300 gr
Olaj	15 gr
Cukor (maláta)	5 gr (3 gr)
Só	6 gr
Friss sörélesztő	10 gr

Hagyományos bagett

1. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
2. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 4 programot.
4. Nyomja meg a START/STOP gombot.
5. Az első kelesztés végén (kb. 50 perc) a sütő stand-by módba kapcsol, és a kijelzőn az idő villogni kezd: borítsa a tésztát egy belisztezt munkalapra, majd kézzel formáz-

zon bagetteket. Helyezze őket az előzetesen sütőpapírral bélelt zsírfogó serpenyőbe, majd csúsztassa a serpenyőt a sütő alsó sínjébe csúsztatott rácsra.

6. Nyomja meg a START/STOP gombot.
7. A második kelesztés végén (újabb 40 perc) a sütő 5 percre stand-by módba kapcsol, a kijelzőn az idő villogni kezd; ejtsen 3 átlós bevágást a bagett tetején majd tegye őket vissza a sütőbe.
8. Miután az első adagot kisütötte, helyezze be a másodikat (ha van), állítsa be a sütőt 35 percre, majd nyomja meg a START/STOP gombot.

Összetevők	500 gr	750 gr
Kész...	2h 10min	2h 45min
Víz	200 gr/ml	400 gr/ml
Nullás kenyérliszt	250 gr	500 gr
Durumbúza dara	50 gr	100 gr
Cukor (maláta)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Só	6 gr	12 gr
Friss sörélesztő	9 gr	18 gr

Boul de pan (francia cipó)

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 3 programot.
5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: a kelesztés végén (1 óra 25 perc elteltével) a készülék stand-by módba kapcsol 5 percre, ekkor lehetősége van arra, hogy kivegye az üstöt a sütőből, belisztezza a kenyeret, és késéssel bevagdossa a kenyér felületét, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc stand-by leteltével automatikusan elkezd a sütést.

Összetevők a durumbúzás kenyérhez	500 gr	750 gr	1000 gr
Kész...	2h	2h 5min	2h 10min
Víz	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Nullás kenyérliszt	350 gr	450 gr	650 gr
Cukor (maláta)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Só	6 gr	9 gr	13 gr
Friss sörélesztő	10 gr	13 gr	20 gr

Kovászos házikenyér

1. Készítse el a kovászt egy nappal a sütést megelőzően (lásd kovász recept 311.old.)
2. Az összetevőket öntse az üstbe (ahol már ott a kovász) a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 5 programot.
5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: a kelesztés végén (1 óra 25 perc elteltével) a készülék stand-by módba kapcsol 5 percre, ekkor lehetősége van arra, hogy kivegye az üstöt a sütőből, belisztezza a kenyeret, és késéssel bevagdossa a kenyér felületét, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc stand-by leteltével automatikusan elkezd a sütést.

Összetevők	750 gr
Kész...	2h 15min
Kovász	egész adag
Víz	120 gr/ml
Nullás kenyérliszt	100 gr
Cukor (maláta)	6 gr (4 gr)
Só	10 gr
Friss sörélesztő	5 gr

Turbó kenyér

Megj.: Ezzel a programmal lehetséges 1 óra alatt kenyeret sütni. A turbó beállításban csökken a kelesztési idő ezért, a kenyér kisebb, és sűrűbb lesz.

1. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
2. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 12 programot.

Összetevők	750 gr
Kész...	1h
Víz (37°C-os)	240 gr/ml
Nullás kenyérliszt	400 gr
Só	8 gr
Cukor	15 gr
Friss sörélesztő	25 gr

Teljes kiőrlésű kenyér

Teljes kiőrlésű kenyér

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 4 programot.

Összetevők	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 10min	2h 15min
Víz	375 gr/ml	500 gr/ml
Teljes kiőrlésű liszt	570 gr	750 gr
Cukor (maláta)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Sale	11 gr	15 gr
Friss sörélesztő	30 gr	40 gr

Rusztikus hosszúkenyér

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 5 pro-

4. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: a kelesztés végén (1 óra 35 perc elteltével) a készülék stand-by módba kapcsol 5 percre, ekkor lehetősége van arra, hogy kivegye az üstöt a sütőből, belisztezza a kenyeret, éles késsel bevagdossa a kenyér felületét, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc stand-by leteltével automatikusan elkezd a sütést.

5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: a kelesztés végén (1 óra 5 perc elteltével) a készülék stand-by módba kapcsol 5 percre, ekkor lehetősége van arra, hogy kivegye az üstöt a sütőből, belisztezza a kenyeret, éles késsel bevagdossa a kenyér felületét, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc stand-by leteltével automatikusan elkezd a sütést.

gramot.

5. Nyomja meg a START/STOP gombot.
6. 70 perc elteltével a készülék stand-by módba kapcsol. Vegye ki a tésztát az üstből, formázzon belőle "labdát" (vagy kettőt, az összetevők mennyiségétől függően), és helyezze sütőpapírral bélelt zsírfogó serpenyőbe. Helyezze a zsírfogó serpenyőt a sütő alsó részébe csúsztatott

sínre, majd nyomja meg a START/STOP gombot.

- Újabb 20 perc kelesztés után, a készülék ismét stand-by módba kapcsol; vegye ki a kenyeret a sütőből, formázzon kézzel hosszú kenyeret (vagy kettőt esetleg ossza két tepsire az összetevők mennyiségétől függően), helyezze vissza a tepsi a sütőbe, és nyomja meg a START/STOP gombot.
- Az első adag kisülése után, tegye be a második adagot is a sütőbe, állítsa be a sütőt 40 percre, majd nyomja meg a

START/STOP gombot.

TANÁCS: a kelesztés végén (2 óra 15 perc elteltével) a készülék stand-by módba kapcsol 5 percre, ekkor lehetősége van arra, hogy éles késsel bevagdossa a kenyér felületét, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc stand-by leteltével automatikusan elkezd a sütést.

Összetevők	1 hosszú kenyér	2 hosszú kenyér
Kész...	2h 40min	3h 20min
Víz	18 gr/ml	35 gr/ml
Olaj	150 gr	300 gr
Nullás kenyérliszt	150 gr	300 gr
Durumbúza dara	100 gr	200 gr
Teljes kiőrlésű liszt	50 gr	100 gr
Só	6 gr	12 gr
Cukor (maláta)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Friss sörélesztő	12 gr	25 gr

Pain de campagne (francia vidéki kenyér)

- Készítse el a kovászt egy nappal a sütést megelőzően; öntse az összetevőket az üstbe(néhány perccig keverje össze kézzel az összetevőket, helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 1 programot; majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- A dagasztás végén a kovász ne legyen sima, selymes felületű, hanem darabos, és kissé szakadozott. Pihentesse a tésztát a sütőben 10-15 óráig.
- A kelesztést követően öntse az összetevőket az üstbe (ahol már ott a kovász) a receptnek megfelelő sorrendben.
- Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány má-

sodpercig.

- Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 6 programot.
- Premere il tasto START/STOP.

TANÁCS: a kelesztés végén (1 óra 55 perc elteltével) a készülék stand-by módba kapcsol 5 percre, ekkor lehetősége van arra, hogy kivége az üstöt a sütőből, beliszteze a kenyeret, éles késsel bevagdossa a kenyér felületét, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc stand-by leteltével automatikusan elkezd a sütést.

Összetevők	750 gr
Kész...	3h 5min
Kovász a pain de champagne-hoz (francia vidéki kenyér)	
Víz	125 gr/ml
Nullás kenyérliszt	280 gr
Méz	10 gr
Friss sörélesztő	5 gr
Adja hozzá 15 óra elteltével	
Víz	175 gr/ml
FDupla nullás (finom) liszt:	270 gr
Rozsliszt	50 gr
Só	13 gr
Friss sörélesztő	5 gr

Vollkornbrot (magvaskenyér)

1. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
2. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 7 programot.
4. Nyomja meg a START/STOP gombot.
5. Kb 50 perc elteltével a készülék stand-by módba kapcsol;

sol; vegye ki az üstöt a sütőből, borítsa a tésztát egy belisztezett munkalapra, vajazza ki az üstöt (kiveheti a keverőlapátot), és szórja meg az üst falát szója- és napraforgómag keverékével. Formázzon kézzel egy cipót, helyezze az üst közepére, helyezze vissza az üstöt a sütőbe, majd nyomja meg ismételten a START/STOP gombot. Figyelem: a sütő max. 30 percig marad stand-by módban, utána kikapcsol.

Összetevők	1000 gr
Kész...	2h 15min
Melegvíz (37°C)	400 gr/ml
Tönkölybúza liszt	500 gr
Nullás liszt	50 gr
Lenmag	50 gr
Szezámag	40 gr
Tökmag	35 gr
Napraforgómag	50 gr
Méz	30 gr
Só	11 gr
Friss sörélesztő	25 gr

Rozskenyér (roggenmischbrot)

1. Készítse el a kovászt egy nappal a sütést megelőzően; öntse az összetevőket az üstbe(néhány percig keverje össze kézzel az összetevőket), helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 1 programot; majd nyomja meg a START/STOP gombot.
2. A dagasztás végén a kovász ne legyen sima, selymes felületű, hanem darabos, és kissé szakadozott. Pihentesse a tésztát a sütőben 10 óráig
3. A kelesztést követően öntse az összetevőket az üstbe (ahol már ott a kovász) a receptnek megfelelő sorrendben.

4. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
5. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 8 programot.
6. Premere il tasto START/STOP.

TANÁCS: a kelesztés végén (1 óra 50 perc elteltével) a készülék stand-by módba kapcsol 5 percre, ekkor lehetősége van arra, hogy belisztezzék a kenyeret, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc standby leteltével automatikusan elkezdja a sütést.

Összetevők	750 gr
Kész...	2h 50min
Kovász rozskenyérhez	
Víz	150 gr/ml
Nullás kenyérliszt	250 gr
Rozsliszt	50 gr
Friss sörélesztő	5 gr
<i>Adja hozzá 15 óra elteltével</i>	
Víz	120 gr/ml
Rozsliszt	100 gr

Nullás kenyérliszt	60 gr
Tönkölybúza liszt	60 gr
Cukor	4 gr
Só	12 gr
Friss sörélesztő	10 gr
Fűszerek (ánizsgyökér, koriander, ánizs, köménymag)	20 gr

Zöldséges kenyerek

Olajbogyós/hagymás/paprikás kenyér

1. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
2. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 10 programot.
4. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: ha kenyér helyett zsömléket szeretne inkább készíteni, válassza a félautomata programot SE 6. Az első kezelés

végén (47 perc elteltével), a készülék stand-by módba kapcsol: vegye ki a tésztát az üstből, és borítsa egy belisztezett munkalapra. Formázzon kézzel zsömléket (750 gr tészta két tepsi kenyérre elég), helyezze őket a sütőpapírral bélelt zsírfógo serpenyőbe. Helyezze a serpenyőt a sütő alsó felébe csúsztatott rácsra, csukja be a sütő ajtaját, majd nyomja meg a START/STOP gombot. A sütő automatikusan elkezd a második kelesztést, majd a sütést. A sütés befejeztével helyezze a maradék kenyeret a sütőbe (amely eddig a sütőn kívül kelt), a  és  gombok segítségével állítsa be a sütőt 40 percre, majd nyomja ismételtlen meg a START/STOP gombot.

Összetevők az olajbogyós kenyérhez	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 40min	2h 45min
Víz	220 gr/ml	300 gr/ml
Nullás kenyérliszt	200 gr	270 gr
Búza dara	200 gr	270 gr
Cukor (maláta)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Só	8 gr	10 gr
Friss sörélesztő	10 gr	13 gr
Olajbogyó	170 gr	250 gr

Összetevők a hagymás kenyérhez	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 40min	2h 45min
Víz	225 gr/ml	300 gr/ml
Nullás kenyérliszt	500 gr	675 gr
Cukor (maláta)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Só	8 gr	12 gr
Friss sörélesztő	10 gr	15 gr
Apróra vágott hagyma	150 gr	200 gr

Összetevők a paprikás kenyérhez	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 40min	2h 45min
Víz	220 gr/ml	300 gr/ml
Nullás kenyérliszt	400 gr	540 gr
Cukor (maláta)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Só	8 gr	10 gr
Friss sörélesztő	10 gr	13 gr
Paprika	250 gr	350 gr

Tökös kenyér

1. Először is vágja fel a tököt, kaparja ki a magját, és a szeleteket tegye a sütőpapírral kibéelt zsírfogó serpenyőbe. Infornare il tutto sopra la griglia inserita nella guida inferiore, impostare la cottura ventilata a 180°C e cucinare il tutto per 45 min. circa. Al termine togliere la buccia e frullare la polpa con un robot da cucina.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 9 programot.
5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: ha kenyér helyett zömléket szeretne inkább készíteni, válassza a félautomata programot SE 6. Az első kelesztés végén (47 perc elteltével), a készülék stand-by módba kapcsol: vegye ki a tésztát az üstből, és borítsa egy belisztezett munkalapra. Formázzon kézzel zömléket (750 gr tészta két tepszi kenyérre elég), helyezze őket a sütőpapírral béelt zsírfogó serpenyőbe. Helyezze a serpenyőt a sütő alsó felébe csúsztott rácsra, csukja be a sütő ajtaját, majd nyomja meg a START/STOP gombot. A sütő automatikusan elkezd a második kelesztést, majd a sütést. A sütés befejeztével helyezze a maradék kenyeret a sütőbe (amely eddig a sütőn kívül kelt), a  és  gombok segítségével állítsa be a sütőt 40 percre, majd nyomja ismételtlen meg a START/STOP gombot

Összetevők	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 13min	2h 15min
Víz	37 gr/ml	50 gr/ml
Nullás kenyérliszt	375 gr	500 gr
Sült, turmixolt tök	225 gr	300 gr
Cukor	8 gr	10 gr
Puha vaj	22 gr	30 gr
Só	8 gr	10 gr
Friss sörélesztő	15 gr	20 gr
Tökmag	75	100 gr

Gluténmentes kenyerek

Gluténmentes kenyér

1. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
2. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 11 programot.
4. Nyomja meg a START/STOP gombot.

5. Ezek a fajta lisztek a megszokottól eltérően viselkednek; ha 10 perc elteltével a liszt még mindig csomós, a START/STOP gomb megnyomásával függessze fel a programot, vegye ki az üstöt a helyéről és egy fakanál segítségével keverje el az összetevőket; helyezze vissza az üstöt a helyére, és nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: mindig keverje össze a kenyér alapjául szolgáló lisztet más típusú liszttel (gluténmentes lisztekkel, pl hajdinaliszt, kukoricaliszt, stb.).

Összetevők a hagyományos recepthez	750 gr
Kész...	1h 50min
Víz	300 gr/ml
Olaj	25 gr
Spaciális liszt lisztérzékenyek számára	400 gr
Só	10 gr
Friss sörélesztő	25 gr

Összetevők (hajdinalisztes változathoz)	750 gr
Kész...	1h 50min
Víz	290 gr/ml
Olaj	40 gr
Spaciális liszt lisztérzékenyek számára	350 gr
Hajdinaliszt	150 gr
Só	10 gr
Friss sörélesztő	25 gr

Pizzák és focacciák

Margaréta pizza és calzone

1. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
2. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 7 programot.
4. Nyomja meg a START/STOP gombot.
5. A kelesztés végén (80 perc elteltével), a készülék standby módba kapcsol: vegye ki az üstöt a sütőből, és nyomja meg a START/STOP gombot (a sütő megkezdí az előmelegítést).

Borítsa a tésztát egy belisztezett munkafelületre, és tenyerével

nyomkodva, nyújtsa ki. Helyezze a pizzát a sütőpapírral bélelt zsírfogó serpenyőre. Ízesítse paradicsommal, sóval és oregánóval; helyezze a tepsit a sütő alsó sínjébe csúsztatott rácsra, és nyomja meg a START/STOP gombot.

6. 10 perccel a sütés vége előtt szórja a pizzára a kockákra vágott mozzarella sajtot.
7. Az első adag kisülése után, tegye be a második adagot is a sütőbe, állítsa be a sütőt 20 percre, majd nyomja meg a START/STOP gombot (a mozzarellát mindig 10 perccel a sütés vége előtt szórja a pizzára).

A CALZONE ELKÉSZÍTÉSE: a tésztát nyújtsa kerekre, a tölteléket az alábbi sorrendben: sonka mozzarella, gomba, paradicsom helyezze a tészta egyik felére. Hajtsa rá a tészta másik felét a töltött felére, majd a tenyerével nyomkodja le, hogy a calzone teljesen be legyen zárva.

Összetevők	1 adag	2 adag
Kész...	1h 50min	2h 10min
Víz	140 gr/ml	275 gr/ml
Olaj	25 gr	50 gr
Dupla nullás (finom) liszt:	250 gr	500 gr
Só	5 gr	10 gr
Friss sörélesztő	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
2. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 8 programot.
4. Nyomja meg a START/STOP gombot.
5. Az első kelesztést követően (kb. 35 perc) a készülék stand-by módba kapcsol és a kijelzőn az idő villogni kezd: borítsa a tésztát egy belisztezt munkalapra, formázzon egy orsó alakú kis kenyeret, helyezze az olajjal kikent

zsírfogó serpenyőbe, majd helyezze a sütő alsó sínjére csúsztatott rácsra.

6. Premere il tasto START/STOP.
7. A második kelesztés végén (25 perc elteltével) a sütő ismét stand-by módba kapcsol; vegye ki a zsírfogó serpenyőt a sütőből, olajos kézzel nyújtsa ki a focacciát úgy, hogy az egész zsírfogó serpenyőt befedje, és kenje meg sós vízzel. Ízesítse kedve szerint (pl. olajbogyó, rozsmaring, stb.). Tegye vissza a serpenyőt a sütőbe, és nyomja meg a START/STOP gombot.
8. Miután az első adagot kisütötte, helyezze be a másodikat, állítsa be a sütőt 25 percre, majd nyomja meg a START/STOP gombot.

Összetevők	1 adag	2 adag
Kész...	2h 05min	2h 30min
Víz	140 gr/ml	275 gr/ml
Olaj	25 gr	40 gr
Nullás kenyérliszt	250 gr	500 gr
Cukor	5 gr	10 gr
Só	5 gr	10 gr
Friss sörélesztő	10 gr	20 gr
Sóoldat:		
Víz	25 gr/ml	50 gr/ml
Olaj	30 gr	60 gr
Só	2 gr	4 gr

Kalácsok

Csokoládés/tejes/mézes/dió kalács

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
 2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
 3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
 4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 13 programot.
 5. Nyomja meg a START/STOP gombot.
- TANÁCS: ha az egész kalács helyett inkább zsemleket szeretne, válassza a félautomata programot SE 9. Az első kelesztés végén (50 perc elteltével), a készülék stand-by módba kapcsol: vegye ki a tésztát az üstből, és borítsa egy belisztezt munkalapra. Formázzon

kézzel zsemleket (750 gr tészta két tepsi kenyérre elég), helyezze őket a sütőpapírral bélelt négyszögletes tepsibe. Helyezze a tepsi a sütő alsó felébe csúsztatott rácsra, csukja be a sütő ajtaját, majd nyomja meg a START/STOP gombot. A sütő automatikusan elkezd a második kelesztést, majd a sütést. A sütés befejeztével helyezze a maradék kenyeret a sütőbe (amely eddig a sütőn kívül kelt), a  és  gombok segítségével állítsa be a sütőt 25 percre, majd nyomja ismételtelen meg a START/STOP gombot. A jobb eredmény elérése érdekében verjen fel egy tojást 1 csipet cukorral és egy kiskanál tejjel. A kelesztés végén, amikor a kijelző és az "ON/OFF" gomb villogni kezdenek, kenje meg a kalácsot (kb. 50 perccel a sütés vége előtt).

Összetevők a csokoládés kalácshoz	500 gr	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Tej	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Tojás	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Szobahőmérsékletű vaj	10 gr	15 gr	20 gr
Nullás kenyérliszt	300 gr	400 gr	500 gr
Cukor	25 gr	38 gr	50 gr
Só	3 gr	4 gr	5 gr
Friss sörélesztő	12 gr	18 gr	25 gr
Csokoládédarabkák	90 gr	125 gr	180 gr

Összetevők a tejes kalácshoz	500 gr	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Tej	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Szobahőmérsékletű vaj	15 gr	30 gr	40 gr
Nullás liszt	300 gr	470 gr	620 gr
Cukor	8 gr	13 gr	18 gr
Só	5 gr	9 gr	12 gr
Friss sörélesztő	8 gr	13 gr	18 gr

Összetevők a mézes kalácshoz	500 gr	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Tej	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Szobahőmérsékletű vaj	18 gr	26 gr	35 gr
Méz	23 gr	35 gr	45 gr
Nullás kenyérliszt	250 gr	375 gr	500 gr
Cukor	10 gr	15 gr	20 gr
Só	5 gr	7 gr	9 gr
Friss sörélesztő	13 gr	19 gr	25 gr

Összetevők a diós kalácshoz	500 gr	750 gr	1000 gr
Kész...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Víz	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Szobahőmérsékletű vaj	15 gr	22 gr	30 gr
Nullás kenyérliszt	250 gr	375 gr	500 gr
Cukor	5 gr	8 gr	10 gr
Só	5 gr	8 gr	10 gr
Friss sörélesztő	8 gr	12 gr	15 gr
Dió	50 gr	75 gr	100 gr

Bécsi kalács

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 19 programot.
5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

Összetevők	750 gr
Kész...	2h 55min
Víz	120 gr/ml
Tej	160 gr/ml
Vaj	60 gr
Só	7 gr
Cukor	50 gr
Manitoba búza	450 gr
Friss sörélesztő	15 gr

TANÁCS: a kelesztés végén (2 óra 15 perc elteltével) a készülék stand-by módba kapcsol 5 percre, ekkor lehetősége van arra, hogy kivegye az üstöt a sütőből, éles késsel bevagdossa a kenyér felületét, majd visszahelyezze az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot). Amennyiben az alábbi műveleteket nem kívánja elvégezni, a sütő az 5 perc stand-by leteltével automatikusan elkezd a sütést.

Brió

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 14 programot.
5. Premere il tasto START/STOP.

TANÁCS: ha az egész kalács helyett inkább zsemléket szeretne, válassza a félautomata programot SE 9. Az első kelesztés végén (50 perc elteltével), a készülék stand-by módba kapcsol: vegye ki a tésztát az üstből, és borítsa egy belisztezt munkalapra. Formázzon kézzel zsemléket (750 gr tészta két tepsi kenyérré

elég), helyezze őket a sütőpapírral bélelt zsírfogó serpenyőbe. Helyezze a tepsit a sütő alsó felébe csúsztatott rácsra, csukja be a sütő ajtaját, majd nyomja meg a START/STOP gombot. A sütő automatikusan elkezd a második kelesztést, majd a sütést. A sütés befejeztével helyezze a maradék kenyeret a sütőbe (amely eddig a sütőn kívül kelt), a  és  gombok segítségével állítsa be a sütőt 25 percre, majd nyomja ismételten meg a START/STOP gombot. A jobb eredmény elérése érdekében verjen fel egy tojást 1 csipet cukorral és egy kiskanál tejjel. A kelesztés végén, amikor a kijelző és az "ON/OFF" gomb villogni kezdenek, kenje meg a kalácsot (kb. 40 perccel a sütés vége előtt).

Összetevők	500 gr	750 gr
Kész...	2h 30min	2h 35min
Tej	100 gr/ml	150 gr/ml
Tojás	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Puha vaj	35 gr	50 gr
Dupla nullás (finom) liszt:	150 gr	200 gr
Nullás liszt	150 gr	200 gr
Cukor	10 gr	15 gr
Só	2 gr	5 gr
Friss sörélesztő	6 gr	10 gr

Sütemények

Margaréta torta/csokoládé torta/joghurtos torta

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanál segítségével keverje össze az összetevőket,

hogyan a tészta egységes keveréket alkosson.

4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 15 programot.
5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: amikor a sütemény kihűlt, szórja meg porcukorral.

Összetevők margaréta torta	1000 gr
Kész...	1h 7min
Tej	100 gr/ml
Olvasztott vaj	180 gr
Tojás	180 gr (3)
Dupla nullás (finom) liszt:	275 gr
Keményítő	100 gr
Cukor	200 gr
Só	csipet
Vanillina	1 csomag
Sütőpor	16 gr

Csokoládé torta összetevők	1000 gr
Kész...	1h 7min
Tej	100 gr/ml
Olvasztott vaj	180 gr
Tojás	180 gr (3)
Dupla nullás (finom) liszt:	235 gr
Darált mogyoró	40 gr
Étkezési keményítő	200 gr
Cukor	100 gr
Só	csipet
Vanillina	1 csomag
Sütőpor	16 gr
Olvasztott csokoládé	30 gr

Összetevők joghurtos torta	1000 gr
Kész...	1h 7min
Tej	100 gr/ml
Tojás	180 gr (3)
Olvasztott vaj	180 gr
Joghurt	250 gr
Dupla nullás (finom) liszt:	200 gr
Étkezési keményítő	100 gr
Cukor	190 gr
Darált mandula	70 gr
Só	csipet
Sütőpor	16 gr
Változat:	
Kakaópor	20 gr

Tejberizs

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 20 programot.

4. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: öntse a keveréket kis tálkákba, és tegye a hűtőbe hűlni. Őrít fahéjjal megszórva tálalja.

Összetevők	500 gr
Kész...	40min
Tej	500 gr/ml
Cukor	50 gr
Rizs (vialone nano fajta)	50 gr
Csomag vaníliás cukor	1

Velencei torta

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 16 programot.
5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

6. A kelesztés végén a készülék stand-by módba kapcsol (amikor a készülék jelzi, hogy a sütés végéig kb. 1 óra és 10 perc hiányzik). Vegye ki az üstöt a sütőből, a mázzal kenje meg a torta tetejét, végül szórja meg jégcukorral és fahéjjal. Tegye az üstöt a sütőbe (nincs szükség arra, hogy megnyomja a START/STOP gombot).

A CUKORMÁZ ELKÉSZÍTÉSE: verje fel a tojásfehérjét darált mandulával és a cukorral, majd jól keverje el.

Összetevők	1000 gr
Kész...	3h 15min
Tej	80 gr/ml
Szobahőmérsékletű vaj	150 gr
Tojás	200 gr (3/4)
Nullás kenyérliszt	580 gr
Cukor	100 gr
Só	6 gr
Friss sörélesztő	15 gr
<i>A mázhoz (a kelesztés végén, a sütés megkezdése előtt készítse el)</i>	
Darált mandula	100 gr
Cukor	100 gr
Tojásfehérje	2
Jégcukor	ízlés szerint

Kuglóf

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.
3. Egy fakanál segítségével keverje össze az összetevőket, hogy a tészta egységes keveréket alkosson.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 17 programot.

5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

TANÁCS: a jobb eredmény elérése érdekében verjen fel egy tojást 1 csipet cukorral és egy kiskanál tejjel. A kelesztés végén, amikor a kijelző és az "ON/OFF" gomb villogni kezdenek, kenje meg a kalácsot (kb. 40 perccel a sütés vége előtt).

Összetevők	750 gr
Pronto in...	2h 15min
Tej	170 gr/ml
Tojás	60 gr (1)
Manitoba búza	350 gr
Cukor	60 gr
Só	5 gr
Szobahőmérsékletű vaj	100 gr
Friss sörélesztő	25 gr
Mazsola	80 gr
Kandírozott narancs	45 gr

Lekvár

Narancs/eper lekvár

Narancs: Hámozza meg a narancsokat, vágja fel a gyümölcsöket darabokra, és turmixolja össze konyhai robotgépben (ha a lekvárba a gyümölcs héját is bele szeretné tenni, julienne szeletelővel vágja fel a narancshéjat)

Eper: Első lépésként alaposan mossa meg az epret, vágja fel darabokra, és turmixolja össze konyhai robotgépben.

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.

3. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az AU 18 programot.
4. Nyomja meg a START/STOP gombot. Öntse a lekvárt fertőtlenített üvegekbe (lásd alábbi megjegyzések), és hagyjon az üveg szájától 2 cm-nyi helyet üresen. Azonnal zárja le az üvegeket.

AZ ÜVEGEK FERTŐTLENÍTÉSE: helyezze az üvegeket egy tálcára, és tegye be őket a 100 °C-ra 20-25 percre. Az üvegeket edényfogóval vegye ki a sütőből, azonnal töltsen meg őket meleg lekvárral. A fertőtlenítéssel elpusztulnak azok a csírák és baktériumok, amelyek miatt a lekvár megromolna. Ezzel az eljárással egész évben élvezheti a házilekvár zamatát.

Összetevők narancslekvár	750 gr	1000 gr
Kész...	50min	50min
Narancs	500 gr	650 gr
Cukor	250 gr	325 gr
Citrom	1/2	1/2
Sűrítő anyag	17 gr	20 gr

Összetevők eperlekvár	750 gr	1000 gr
Kész...	50min	50min
Eper	500 gr	650 gr
Cukor	250 gr	325 gr
Citrom	1/2	1/2
Sűrítő anyag	20 gr	25 gr

Kovács

1. Illessze be a keverőlapátot a helyére.
2. Az összetevőket öntse az üstbe a receptnek megfelelő sorrendben.

3. Egy fakanállal keverje össze az összetevőket néhány másodpercig.
4. Helyezze be az üstöt a sütőbe és válassza ki az SE 1 programot.
5. Nyomja meg a START/STOP gombot.

Összetevők	1/2 adag	egész adag
Kész...	15min	15min
Víz	100 gr/ml	200 gr/ml
Nullás kenyérliszt	200 gr	400 gr
Friss sörélesztő	3 gr	5 gr

Csak dagasztás (SE 10)/ Csak kelesztés (SE 11)

Ez a két program lehetőséget kínál önnek arra, hogy személyre szabottan beállítsa a dagasztás (max. 25 perc) és a kelesztés idejét (max. 2 óra), hogy az ön számára legmegfelelőbb kenyér készülhessen. A bedagasztott és megkelt kenyeret "légkeveréses üzemmódban" is megsütheti, az ön által kiválasztott hőmérsékleten (azt tanácsoljuk, hogy melegítse elő a sütőt mielőtt a megkelt kenyeret berakná a sülni).

A kijelzőn jelzi a készülékben felmerülő problémákat. A készüléket zárt nem huzatos helyiségben hőtől és közvetlen napfénytől védve helyezze el.

a kijelző üzeneteinek értelmezése	probléma	megoldás
"COOL" (hűtés) villog	A sütőtér túl meleg ahhoz, hogy a kenyérsütőgép funkcióban egy új programot indítson el.	Várja meg, hogy a készülék szobahőmérsékletűre hűljön. Ha a kijelzőről eltűnik a felirat, helyezze be az üstöt, és válassza ki a kívánt programot.
"ERR" (hiba) villog	A készülék nem tudja a hőmérsékletet szabályozni.	Vigye a készüléket egy hivatalos vevőszolgálathoz.

tisztítás és karbantartás

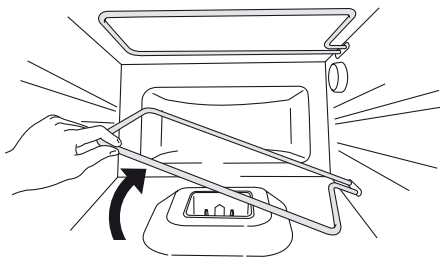
A készülék gyakori tisztításával elkerülhető, hogy a sütés során füst vagy kellemetlen szagok keletkezzenek. Ne hagyja, hogy a zsír lerakódjon a készülék belsejében.

A készülék tisztítása vagy bármilyen karbantartási munkálat megkezdése előtt húzza ki a készülék dugóját a hálózati csatlakozóból, és hagyja a sütőt kihűlni. Mossa le mosószeres vízzel a sütő ajtaját, belső falát és külső felületét, majd törölje őket szárazra. A sütő belsejének, az üstnek és a zsírfogó serpenyőnek a tisztításához ne használjon súrolószereket vagy agresszív háztartási tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a teflon bevonatot. A sütő belsejét, a tepsit, a zsírfogó serpenyőt gyengéden törölje át egy puha mosogatószeres ronggyal.

Megjegyzés: az üst könnyebb tisztítása érdekében vegye ki az üst belsejében található keverőlapátot.

Az odatapadt összetevők vagy kenyér eltávolításához ne használjon fém eszközöket, mert ezek megsérthetik a teflon bevonatot.

A külső felületek tisztításához használjon nedves szivacsot. Ne használjon súrolószereket, amelyek károsíthatják a festést. Ügyeljen arra, hogy a víz vagy a tisztítószer ne folyjon be a készülék tetején található nyílásokba. A készüléket ne áztassa vízbe, és ne mossa el folyóvíz alatt. A sütő belsejében az alsó felületek könnyebb tisztításához emelje fel az alsó billenő fűtőszálat (B) az ábrán látható módon.



A tisztítás befejeztével helyezze vissza a fűtőszálat a helyére.

Utasítások a termék megfelelő hulladékba helyezéséről az Európai Unió 2002/96/EK irányelv

A termék hasznos élettartama végén a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A terméket leadhatja a megfelelő szelektív hulladékgyűjtő állomásokon, vagy azon viszonteladóknál, akik biztosítják ezt a szolgáltatást. A háztartási gép a többi hulladéktól való elkülönítésével elkerülheti a nem megfelelő hulladékkezelésből fakadó környezetszennyezést és egészségkárosodást, valamint lehetőség van a készülék anyagának újrahasznosítására, ezzel jelentős energiát és egyéb nyersanyagot takaríthat meg. A terméken elhelyezett áthúzott hulladékgyűjtőt ábrázoló kép figyelmeztet ezen kötelességre. A illetéktelen hulladéklerakás a hatályos jogszabályok által kiszabott büntetést vonja maga után.

