

CE

Mod. 125



Pane Express
metal

Ariete

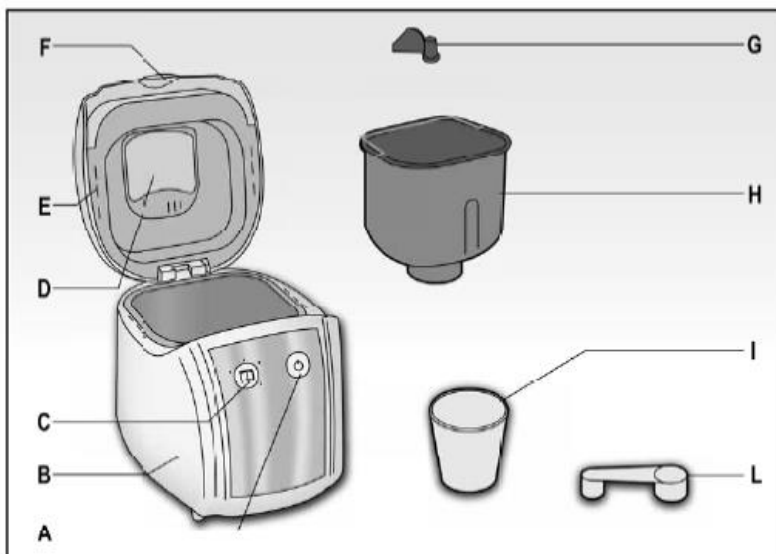


Fig. 1

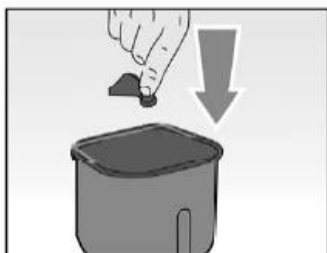


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

4. TÉSZTA

<p>Pizzatészta (350 gr.) 200 ml víz 1 teáskanál só 3 evőkanál olívaolaj 350 gr "0" minőségű fehér liszt 1 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 25 g friss sörélesztő Vegye ki a gépből és gyúrja át újra. Tekerje föl és hagyja pihenni 20 percig. Süssük 220 ° C-on 25 percig.</p>	<p>Pizzatészta (500 gr.) 300 ml víz 1,5 teáskanál só 4,5 evőkanál olívaolaj 525 gr "0" minőségű fehér liszt 1,5 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 36 g friss sörélesztő Vegye ki a gépből és gyúrja át újra. Tekerje föl és hagyja pihenni 20 percig. Süssük 220 ° C-on 25 percig.</p>
<p>Édes tészta muffinhoz (350 gr.) 125 ml tej 125 ml tejszín 60 gr vaj Egy csipetnyi só 175 gr. cukor Narancs reszelt héja 300 gr "00" minőségű fehér liszt 1 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 25 g friss sörélesztő. A folyamat végén keverje össze kézzel egyéni ízlés szerint: - 125 gr fekete áfonya, vagy - 100 gr beáztatott és belisztezett mazsola vagy - 100 gr csokoládé darabka vagy - 75 gr kandírozott gyümölcs ízlés szerint Ossza 12 kis muffin edénybe és süsse meg 200 ° C-on 25 percig.</p>	<p>Édes tészta muffinhoz 185 ml tej 185 ml tejszín 90 gr vaj Egy csipetnyi só 260 gr. cukor Narancs reszelt héja 450 gr "00" minőségű fehér liszt 1,5 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 36 g friss sörélesztő. A folyamat végén keverje össze kézzel egyéni ízlés szerint: - 185 gr fekete áfonya, vagy - 150 gr beáztatott és belisztezett mazsola vagy - 150 gr csokoládé darabka vagy - 115 gr kandírozott gyümölcs ízlés szerint Ossza 18 kis muffin edénybe és süsse meg 200 ° C-on 25 percig.</p>

LEKVÁR (DZSEM)

250 g gyümölcs apró darabokra vágva vagy pépesítve

250 g cukor

1/2 citrom leve

20 g pektin por

Keverjük össze a gyümölcsöt, a cukrot és a citromot a tálban és indítsa el a 4-es programot (tészta) kb. 15 percig. Ha a pektint már belekeverte, öntse bele apránként a cukrot. Zárja le a fedelet és fejezze be a folyamatot az 5-ös (sütés) program beindításával kétszer egymás után, hogy az összes főzési idő 1 óra legyen (30 perc minden egyes ciklus).

(*) Lásd a táblázatot az élesztő mennyiségek összehasonlítására (száraz vagy friss (g / tasak / teáskanál) alatt az „Élesztő az összetevőkben” fejezetnél

- Melegítse elő az összetevőket (melegítse fel a folyadékot, ha pedig tojást használ a keverékben, akkor melegítse meg meleg vízzel 15 percig, vegye ki a vajat / margarint a hűtőből 15 perccel a használat előtt stb.)
- Ellenőrizze a keverést a kezdeti szakaszban. Ellenőrizze, hogy a tészta állaga megfelelő-e, ne legyen liszt-maradvány a kenyérteknő oldalán és bemélyedések a keverék tetején, amikor a dagasztó kar működik. A dagasztó karnak szabadon kell forognia erőltetés nélkül. A tésztának mindig nedvesnek és puhának kell lennie, sokkal puhábbnak, mintha a hagyományos liszttel keverjük össze.
- Javítsa fel a keverék állagát a ciklus első 15 percében. Adjunk hozzá egy kanál lisztet, ha a keverék túl puha vagy egy kanál folyadékot, ha túl száraz, amíg a megfelelő állag kialakul.
- Vásároljon egy új kenyérteknőt és gyúrókart a gluténmentes sütéshez, ha a készüléket sikkertartalmú kenyér sütésére is használja. Mindenesetre, mindig alaposan és pontosan mossa el a hagyományos liszttel érintkező felületeket (keverőkések, spatulák, fedél és a készülék oldala stb.) a fertőzés elkerülése érdekében.

2. Teljes kiőrlésű liszt

<p>Teljes kiőrlésű kenyér (350 gr.) 140 ml tej 1/2 teáskanál só 12,5 gr. vaj 1/2 teáskanál nádcukor 110 gr. "0" minőségű fehér liszt 110 gr. teljes kiőrlésű liszt 1/4 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 10 g friss sörélesztő</p>	<p>Teljes kiőrlésű kenyér (500 gr.) 210 ml tej 1 teáskanál só 18 gr. vaj 1 teáskanál nádcukor 165 gr. A "0" minőségű fehér liszt 165 gr. A teljes kiőrlésű liszt 1/2 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 14 g friss sörélesztő</p>
<p>3. GYORS FEHÉR KENYÉR (350 gr.) 100 ml meleg víz 1 teáskanál cukor 1 evőkanál extra szűz olívaolaj 1/2 teáskanál só 215 gr. "0" minőségű fehér liszt 1/4 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 10 g friss sörélesztő Tegye össze a hozzávalókat, és várjon 10 perccel a gép bekapcsolása előtt. Az élesztőnek lesz ideje aktiválódni.</p>	<p>FEHÉR KENYÉR (500 gr.) 150 ml-es. meleg víz 1,5 teáskanál cukor 1,5 evőkanál extra szűz olívaolaj 1 teáskanál só 325 gr. "0" minőségű fehér liszt 1/2 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 14 g friss sörélesztő Tedd a hozzávalókat, és várjon 10 perccel a gép bekapcsolása előtt. Az élesztő lesz ideje aktiválódni.</p>

(*) Lásd a táblázatot az élesztő mennyiségek összehasonlítására (száraz vagy friss (g / tasak / teáskanál) alatt az „Élesztő az összetevőkben” fejezetnél

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Használat előtt olvassa el ezeket az utasításokat!

Elektromos készülékek használatánál be kell tartani a szükséges előírásokat, amelyek a következőkből állnak:


1. Ellenőrizze, hogy a készülék elektromos tájékoztató tábláján feltüntetett feszültség megegyezik az áramforrás feszültségével.
2. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha áramhoz van csatlakoztatva, minden használat után húzza ki.
3. Ne tegye a készüléket hőforrásra vagy annak közelébe.
4. A készüléket mindig sík egyenletes felületre tegye a használat során.
5. Ne tegye ki a készüléket elemi hatásoknak (eső, nap stb.)
6. Ellenőrizze, hogy az áramvezeték ne érintkezzen forró felülettel.
7. A készüléket nem használhatják (beleértve a gyerekeket) csökkentett fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, illetve gyakorlat és tudás hiányában, kizárólag felügyelet mellett vagy ha megkapták a készülék használatára vonatkozó utasításokat a biztonságukért felelős személytől.
8. Gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.
9. SOHA NE TEGYE A KÉSZÜLÉKET, A CSATLAKOZÓJÁT VAGY ÁRAM KÁBELÉT VÍZBE VAGY EGYÉB FOLYADÉKBA, MINDIG TÖRÖLJE TISZTÁRA EGY NEDVES RONGGYAL.
10. MINDIG HÚZZA KI AZ ÁRAM VEZETÉKET A FALI CSATLAKOZÓBÓL, MIELŐTT BEHELYEZI VAGY KIVESZI AZ EGYES ELEMÉKET VAGY MEGTISZTÍTTJA A KÉSZÜLÉKET.
11. Ellenőrizze, hogy a keze teljesen száraz legyen, mielőtt használja vagy beállítja a készüléken levő kapcsolókat vagy mielőtt megfogná az áram dugót vagy áram csatlakozókat.
12. Ne fogja meg a mozgó részeket miközben a készülék üzemel.
13. Ne kapcsolja be a készüléket anélkül, hogy a hozzávaló alapanyagok benne lennének a kenyér teknőben.
14. Ne tegyen alufóliát vagy egyéb fémet a készülékre, mert tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
15. Ne érintse a forró felületeket - használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát.
16. Hagyjon legalább 5 cm-t (2 hüvelyk) a kenyérgép körül, hogy biztosítsa a szellőzést. Semmilyen körülmények között ne fedje be a gőz szellőzőket.
17. Ne tegye a kezét vagy ujjait a tálba, miközben a készülék működik.
18. Rendezze el a csatlakozó kábelt úgy, hogy nem a munkaterület fölé függeszti, így nem tud felborulni vagy beakadni.
19. Ne használja függőny közelében vagy az alatt, tálalón vagy bárhol, ahol fennáll annak a veszélye, hogy megperzselődik vagy lángra kap.
20. Ne használja a gépet kenyér tárolására.
21. Ahhoz, hogy a kenyérteknőt megfelelő állapotban tartsa, mossa el jól időről időre, és törölje át olajjal.
22. A készülék áramtalanításához fogja meg a dugót, és így távolítsa el közvetlenül a konnektorból. Soha ne húzza a tápkábelnél fogva a készüléket.
23. Soha ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a csatlakozó sérült, vagy ha maga a készülék hibás; ebben az esetben vigye el a legközelebbi hivatalos szervizbe.
24. A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel sérült, ki kell cseréltetni a gyártóval, a szervizzel vagy egy szakképzett szerelővel.
25. Ez a készülék kizárólag otthoni használatra szolgál és nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.
26. Ez a készülék megfelel a 2006/95/EC és az EMC 2004/108/EK irányelveknek.
27. Bármilyen változtatás a terméken, amelyet nem kifejezetten a gyártó engedélyezett, a felhasználói garancia megszűnését eredményezi.

28. Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy kidobja a készüléket, javasoljuk, hogy hatástalanítsa a tápkábel elvágásával. Javasoljuk továbbá, hogy minden olyan alkatrészt, amely veszélyes lehet, ártalmatlanítson, különösen gyermekeknél, akik játszhatnak a készülékkel vagy annak részeivel.


29. Soha ne hagyja a csomagolást gyermekek közelében, mivel ez veszélyes.

NE DOBJA EL EZT A HAZNÁLATI UTASÍTÁST!

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

A Be / ki gomb 

B Alapgép (géptest)

C Menü választó gomb 

D Ablak

E Gőz szellőzők

F fedél

G dagasztó kar

H Tál

I Mérő

L mérőkanál

Megjegyzések a kenyérgépre vonatkozóan

A készülék idő- és energiatakarékosságra szolgál. Legfőbb előnye, hogy az összes folyamat, a keverés, dagasztás és sütési fázis egy zárt térben zajlik le. A kenyérsütő géppel könnyen és rendszeresen készíthet kiváló cipókat, ha követi az utasításokat, és betart egy alapvető elvet. A készülék nem tud Ön helyett gondolkodni.

Nem tudja elmondani, ha kifelejtett egy összetevőt, vagy nem megfelelő típusút használt vagy valamit rosszul mért le. Az összetevők gondos kiválasztása a legfontosabb fázis, amikor felkészül a kenyérsütésre.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM: Ha a készülék nem is működik, húzza ki a dugót a konnektorból mielőtt beszerel vagy eltávolít egy alkatrészt vagy megtisztítja.

Megjegyzés: Az első használathoz tisztítson meg minden alkatrészt a "Tisztítás és karbantartás" c. részben leírtaknak megfelelően. Állítsa a készüléket „sütés” üzemmódra (5. program) és hagyja működni üresen körülbelül 10 percig. Miután lehűlt, tisztítsa meg újra.

Szárítsa meg az alkatrészeket is, mielőtt visszahelyezi őket. A készülék most már készen áll a használatra.

- Szerelje fel a dagasztó kart (G) a tengelyre az edényben (H) (2. ábra).

- Mérje ki a hozzávalókat a mellékelt mérőedénnyel (I) vagy a mérőkanállal (L), vagy külön mérjük le majd helyezzük őket a tálba (H).

- Helyezze az edényt (H) a tengelyre a készülék belsejébe, az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a helyére illeszkedjen (3. ábra).

FIGYELEM: Fontos, hogy kövesse a megfelelő sorrendet, amikor behelyezi a hozzávalókat a recept szerint.

A sorrend általában: folyékony összetevők, tojás, só, tejpör, liszt és végül az élesztő. Fontos, hogy az élesztő ne érintkezzen a sóval. Miután a lisztet egy kis ideig elkeveri, egy csipogó hang figyelmeztet, hogy

- A kenyérteknőt (H) kívül- belül dörzsölés nélkül tisztítsa meg egy nedves ruhával.

- Kivételes esetben, ha a dagasztó kart (G) nem lehet leszedni a motor- tengelyről, töltsse fel a kenyérteknőt forró vízzel és hagyjuk körülbelül 30 percig. A dagasztókart ezután húzza ki és óvatosan tisztítsa le egy nedves ruhával.

- Mossa el a mérőedényt (I) és a mérőkanalat (L) meleg vízzel és szappannal.

- Törölje le a többi felületet kívül és belül egy nedves ruhával. Ha szükséges egy kis folyékony mosószert használjon, de alaposan öblítse le a mosószert maradványt, mert az el tudja rontani a kenyérsütés eredményét.

RECEPTEK

1. Alap

FEHÉR KENYÉR (350 gr.) 100 ml langyos víz 1/2 teáskanál cukor 1 evőkanál extra szűz olívaolaj 1 teáskanál só 215 g "0" típusú liszt 1/4 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 8 g friss sörélesztő Adja hozzá az összes hozzávalót és várjon 10 percet mielőtt beindítaná a készüléket. Ezzel aktiválja az elő- kelesztést.	FEHÉR KENYÉR (500 gr.) 150 ml langyos víz 1 teáskanál cukor 1,5 evőkanál extra szűz olívaolaj 1,5 teáskanál só 325 g "0" típusú liszt 1 púpozott teáskanál szárított sörélesztő (*) vagy 10 g friss sörélesztő Adja hozzá az összes hozzávalót és várjon 10 percet mielőtt beindítaná a készüléket. Ezzel aktiválja az elő- kelesztést.
GLUTÉNMENTES KENYÉR (350 g) 215 ml langyos víz 1 teáskanál cukor 1 teáskanál só 1 evőkanál extra szűz olívaolaj 250 g gluténmentes lisztkeverék 1/2 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 12 g friss sörélesztő	GLUTÉNMENTES KENYÉR (500 g) 325 ml langyos víz 1,5 teáskanál cukor 1,5 teáskanál só 1,5 evőkanál extra szűz olívaolaj 375 g gluténmentes lisztkeverék 3/4 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 21 g friss sörélesztő
vagy: 215 ml teljes tej (langyos) 1 evőkanál cukor 1/2 teáskanál só 20 g margarin vagy vaj 250 g gluténmentes lisztkeverék 1/2 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 12 g friss sörélesztő	vagy: 325 ml teljes tej (langyos) 1,5 evőkanál cukor 1 teáskanál só 30 g margarin vagy vaj 375 g gluténmentes lisztkeverék 3/4 tasak szárított sörélesztő (*) vagy 21 g friss sörélesztő

(*) Lásd a táblázatot az élesztő mennyiségek összehasonlítására (száraz vagy friss (g / tasak / teáskanál) alatt az „Élesztő az összetevőkben” fejezetnél

Ezt a receptet fehér kenyér vagy gluténmentes tészta elkészítésére használhatja, más receptek (édes vagy sós) elkészítéséhez ebben a receptfüzetben, helyettesítse liszt típusokat és növelje a megadott folyadék mennyiségét. Körülbelül a súlyarányok azonosak a gluténmentes keverék és a folyadék esetében. Egyéb hasznos trükkök:

Mesterséges édesítőszeret nem szabad használni, mert nem táplálják az élesztőt, sőt elpusztítja azt.

Só

A só segít kontrollálni az élesztő növekedését. Só nélkül a kenyér túlságosan megduzzad majd összeesik. A só fokozza az ízeket is.

Tojás

A tojás gazdagabbá és táplálóbbá teszi a kenyeret, színt ad és javítja a formáját és tömörségét.

A tojás a folyékony összetevőkhöz tartozik, tehát ha tojást ad hozzá, ennek megfelelően állítsa be a többi folyékony összetevő mennyiségét is, különben a tészta túl nedves lesz és nem emelkedik fel megfelelően.

Gyógynövények és fűszerek

Ezeket az elején kell hozzáadni a fő összetevőkkel együtt.

A gyógynövények és fűszerek, úgymint a fahéj, gyömbér, oregánó, petrezselyem, bazsalikom ízt adnak a kenyérnek és javítják a megjelenését. Kis mennyiséget (1-2 teáskanál) használjon, hogy elkerülje a kenyér ízének elnyomását. Friss növények esetén, úgymint a fokhagyma és a snidling, ezek elég folyadékot tartalmaznak, amely felboríthatja a recept egyensúlyát, ezért állítsa vissza a folyékony összetevők mennyiségét.

További összetevők

A szárított gyümölcsöt és dióféléket kis darabokra vágva, a sajtot és csokoládét reszelve kell beletenni nem nagy darabokban. Ne tegyen bele többet, mint amennyit a recept is előír, mert a kenyér nem kel meg eléggé. Óvatosan adagolja a friss gyümölcsöt és dióféléket, mert ezek folyadékot tartalmaznak (lé, olaj), így ennek megfelelően állítsa be a fő összetevőkben a folyadék arányát. Egyszerre tegye be a hozzáadott összetevőket, ha a készülék sípol.

A kenyér tárolása

A boltban kapható kenyér általában tartalmaz adalékok (klór-, citromsav, mesterséges színezőanyag, szorbit, szója, stb.)

Az a kenyér, amely nem tartalmazza ezeket, nem tartható el olyan sokáig, mint a boltban vásárolt kenyér és más a megjelenése is. Továbbá ez nem ugyanolyan ízű, mint a boltban vásárolt kenyér, olyan íze van, amilyennek a kenyérnek lennie kell.

A legjobb, ha frissen fogyasztja, de el lehet tartani két napon át szobahőmérsékleten egy polietilén zacskóban tárolva, amelyből az összes levegőt eltávolította.

A házi kenyeret lefagyaszthatja, hagyja kihűlni, tegye egy polietilén zacskóba, távolítsa el a levegőt belőle, majd zárja le és fagyassza le.

TISZTÍTÁS

FIGYELEM: Soha ne tegye a géptestet, tápcsatlakozót és a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba, mindig egy nedves ruhával törölje tisztára.

FIGYELEM: Mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból mielőtt a gépet összeszereli vagy szétszereli, illetve a készülék tisztítása előtt.

FIGYELEM: Hagyja a készüléket lehűlni mielőtt tisztítani kezdi.

FIGYELEM: Soha ne használjon fém eszközöket a kenyérteknőben (H), mert károsíthatja a tapadásmentes bevonatát.

tegye hozzá a gyümölcs hozzávalókat. Ha a gyümölcsöt túl korán teszi bele, a hosszú keverés miatt széttörhetnek.

- Zárja le a fedelet (F), és csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Amint a gépet csatlakoztatja az áramhoz, ezt sípolás jelzi és a LED lámpa bekapcsol, amely azt jelzi, hogy a "Basic" alap program be van kapcsolva.

- Válassza ki sorban a kívánt sütési programot a menüválasztó gombbal (C), a LED kijelzőn a kiválasztott program megjelenik.

- Indítsa el a sütést a be- / kikapcsoló gombbal (A) egyszer, egy rövid hangjelzés hallható és a program elindul. Ekkor az összes többi gomb ki van kapcsolva, kivéve az (A) gombot.

A program leállításához nyomja meg a be / ki gombot (A) 3 másodpercig, amíg a megerősítő hangjelzés hallható. Ez egy olyan tulajdonság, amellyel megelőzi a nem kívánt leállításokat, amelyek után újra kell indítani a programot.



Menüválasztó gomb

A menüválasztó gombbal különböző programokat lehet beállítani. Minden alkalommal, ha megnyomja (és hangjelzés hallható), a program változik. Ha nem nyomja folyamatosan a gombot, akkor mind az 5 menü megjelenik egymás után, és a LED lámpa világít a fedél (F) alatt. Ekkor válassza ki a kívánt programot. Az 5 menü funkciói az alábbiak:

1. Alap: hagyományos kenyér keverése, kelesztése és sütése.
2. Teljes kiőrlésű: barna kenyér keverése, kelesztése és sütése. Ebben a programban hosszabb előmelegítési idő van, biztosítva, hogy a búzaszem felszívja a vizet és megdagadjon.
- 3 Gyors: keverés, kelesztés és sütés rövidebb idő alatt. Általában az így készült cipó kisebb és kevésbé levegős állagú.
4. Tészta dagasztás: keverés és dagasztás, de nincsen sütés. Vegye ki a keveréket, és használja kifli, pizza, gőzgombóc stb. készítésére.
5. Sütés: sütés keverés és kelesztés nélkül. Ezzel a funkcióval megnövelheti az egyes sütési programok sütési idejét valamint lekvárt főzhet vele.

Megjegyzés: Az egyes programok működési ideje:

1. Alap: 03:00
2. teljes kiőrlésű: 03:40
- 3 Gyors: 01:38
4. Tészta: 01:30
5. Sütés: 00:30

A kenyér melegen tartása

Miután már kisült a kenyér, melegen tarthatja 60 percen át. Ennek során a be / ki gomb (A) alatti 4 LED villog. A kenyér kivételéhez nyomja meg a gombot (A), hogy kikapcsolja a programot.

Áramszünet

Ha olyan áramszünet van, amely 8 percnél rövidebb, a program folytatódni fog, ha az áram visszatér. A program ideje pedig meghosszabbodik annyival, amennyi az áramkimaradás volt. Ha az áramszünet tovább tart mint 8 perc, a program leáll. Ha ez történik, húzza ki a készüléket, hagyja lehűlni, ürítse ki a kenyérteknőt, vegye ki a hozzávalókat, tisztítsa meg, majd kapcsolja be újra.

FIGYELEM: Ne karcolja meg a kenyérteknő (H) tapadásmentes felületét és a dagasztó kart (G).

Szobahőmérséklet

A gép különböző hőmérsékleteken is üzemel, de a kenyér mérete között különbség lesz attól függően, hogy a környezete meleg vagy hideg. A javasolt környezeti hőmérséklet 15 ° C és 34 ° C között ajánlott.

Figyelmeztető jelzések

Ha az 5 LED a menü kiválasztó gomb (C) alatt villog ugyanakkor csipogó jelzés hallatszik, ez azt jelenti, hogy a belső hőmérséklet túl magas. Nyissa ki a fedelet (F), és hagyja a gépet hűlni 10-20 percig.

Hogyan süssünk kenyeret

- Tegye a hozzávalókat a tálba (H) a recept szerint megadott sorrendben. Ha a keverék rozs vagy teljes kiőrlésű lisztet tartalmaz, javasoljuk az összetevők sorrendjének megfordítását, vagyis először adjuk hozzá a száraz összetevőket, élesztőt és lisztet majd a folyékony összetevőket; így könnyebb összekeverni.

Megjegyzés: A liszt és élesztő maximális mennyisége a recept szerinti mennyiség lehet.

- Készítsen egy lyukat a liszthalom közepébe az ujjával, tegye az élesztőt nyílásba ügyelve, hogy az élesztő ne érintkezzen a folyadékkal vagy sóval.

- Zárja le a fedelet (F) és óvatosan helyezze a csatlakozót az aljzatba.

- Nyomja meg a menü kiválasztó gombbal (C) a kívánt programot.

- Nyomja meg a be / ki gombot (A), hogy elindítsa a gépet.

- A hosszú sípszó a "Basic" alpprogramot jelzi. Ne felejtse el kinyitni a fedelet és behelyezni az összetevőket.

FIGYELEM: Sütés közben vízgőz áramolhat ki a fedél (F) alatti nyílásokból. Ez teljesen normális.

- Ha a gép befejezi működését, 10 sípolás hallható. Tartsa lenyomva a be / ki gombot (A) 3-5 másodpercig.

Nyissa ki a fedelet (F) és edényfogó kesztyűt viselve, erősen fogja meg a tál (H) fogantyúját, forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy rendesen meglazuljon és ki tudja venni (4. ábra).

- Hagyja, hogy a kenyér először kihűljön, majd vegye ki a kenyérteknőből egy tapadásmentes spatulával elválasztva az oldalától.

Ha szükséges fordítsa fejjel lefelé a kenyérteknőt egy hűtőrácsra vagy egy tiszta felületre és finoman rázza meg, amíg a kenyér kiesik.

FIGYELEM: Soha ne használjon fém eszközöket a kenyér eltávolításához a teknőből (H), mert károsíthatja a tapadásmentes bevonatát.

- Óvatosan vegye ki a kenyeret, és hagyja hűlni körülbelül 20 percig felszeletelés előtt.

- Ha a folyamat befejeződött, de a be / ki gombot (A) nem nyomta le, a kenyet még melegen tartja 1 órán át, majd a készülék kikapcsol.

- Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugót az aljzatból és várja meg, hogy a tartozékok lehűljenek, mielőtt elkezdené a tisztítást.

HOZZÁVALÓK

LISZT

A felhasználandó liszt típusa is nagyon fontos. A liszt legfontosabb eleme a glutén nevezetű fehérje, amely hozzájárul, hogy a tészta megtartsa a formáját és felfogja az élesztőből keletkező szén-dioxidot. Vásároljon "0 típusú" vagy "kenyérlisztet" (Manitoba), mivel ezeknek nagyobb a gluténtartalma.

EGYÉB KENYÉRLISZTEK

Ezek közé tartozik a teljes kiőrlésű liszt és a más típusú gabonából készült lisztek.

Ezek kiváló élelmi rost források, de kevesebb glutént tartalmaznak, mint a „0” típusú fehér liszt. Ez azt jelenti, hogy teljes kiőrlésű cipó általában kisebb és sűrűbb, mint a fehér. Általánosságban elmondható, hogy ha lecseréli a teljes kiőrlésű liszt felét 00-ás típusú fehér lisztre, akkor olyan kenyeret tud készíteni, amelynek teljes kiőrlésű kenyér íze lesz, de a textúrája a fehér kenyéré.

Élesztő

Az élesztő egy élő organizmus, amely megsokszorozódik a tésztában. A nedvesség, élelmiszer és meleg hatására az élesztő megnövekszik és széndioxid gáz szabadul fel. Ez buborékot hoz létre, amely a tésztába szorul és megemeli azt. A többféle élesztőtípusok közül a száraz Brewer élesztőt ajánljuk. Ezt általában zacskóban árusítják és nem kell előzetesen vízben feloldani.

Vásárolható "gyorsan ható" élesztő vagy "kenyérgéphez való élesztő". Ezek erősebbek és 50%-kal gyorsabban megkelesztik a tésztát, mint a többiek. Ezeket csak a gyors programokkal használja. A porított élesztő nagyon érzékeny a nedvességre, ezért ne tartsa a félig felhasznált tasakot 1 napnál tovább.

Alternatív megoldásként használjon friss sörélesztőt: 1 gramm száraz élesztő egyenlő 3,5 gramm friss sörélesztővel.

Száraz és friss élesztő – egyenlőségi táblázat			
Száraz			Friss
1/4 tasak	2 gr.	1 teáskanál	7 gr.
1/2 tasak	4 gr.	2 teáskanál	13 gr.
3/4 tasak	6 gr.	3 teáskanál	21 gr.
1 tasak	7 gr.	3,5 teáskanál	25 gr.
1,5 tasak	10 gr.	5 teáskanál	37 gr.
2 tasak	14 gr.	7 teáskanál	50 gr.

A folyékony összetevők

A folyékony összetevő általában víz vagy tej vagy a kettő keveréke. Vízrel ropogósabb lesz a héja. Tejjel puhább lesz a héja és a szerkezete bársonyosabb.

A víz hőmérsékletét illetően eltérő vélemények vannak. Ön eldöntheti, ha már megismeri a készüléket. A víz a másik alapvető eleme a kenyérnek. Normális esetben, a víz hőmérsékletének 20 ° C és 25 ° C között kell lenni, de abban az esetben, ha ultragyors kenyeret készít a hőmérsékletnek 45 ° C és 50 ° C kell lenni, ha a folyamatot fel szeretné gyorsítani.

Rendkívül fontos, hogy a víz jó minőségű legyen, lehetőség szerint palackozott, mivel a vezetékes vízben levő vízkő befolyásolja a kész kenyér minőségét. Friss tejet használhat a víz helyett vagy víz + 2% tejport, amely kedvező ízt ad és javítja a kenyérhéj színét. Néhány recept szerint gyümölcslevet is adhat hozzá, mint például narancslé, almálé, citromlé stb.

Alacsony zsírtartalmú zsiradék

Soha ne használjon alacsony zsírtartalmú olajat, margarint stb. Ezek a termékek alig tartalmaznak zsírt, ugyanakkor a receptek nagyobb mennyiségű zsírt írnak elő és így a végeredmény sem lesz kielégítő.

Cukor

A cukor aktiválja és táplálja az élesztőt, hogy megnőjön. Ízt ad hozzá és tömörséget valamint segíti a kenyérhéj barnulását. Méz, szirup és melasz használható a cukor helyett, de állítsa be a folyadék mennyiségét az összetevők kompenzálására.