

PROGRAM	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET BREAD ÉDES KENYÉR			ULTRA GYORS ULTRA FAST	ULTRA GYORS ULTRA FAST	TORTA CAKE	EURÓPAI FEKETE EUROPEAN DARK	TÉSZTA DOUGH	ÉDES TÉSZTA SWEET DOUGH	LEKVÁR JAM	SÜTÉS BAKING
KENYÉRHÉJ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
SÚLY	450 g	700 g	900 g	700 g	900 g	/	700 g	/	/	/	/
IDŐ	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
ELŐMELEGÍTÉS	/	/	/	/	/	/	30 p	/	/	/	/
KEVERÉS 1	5 p	5 p	5 p	15 p	15 p	3 p	5 p	5 p	20 p	15 p	/
SZÜNET	5 p	5 p	5 p	/	/	5 p	10 p	5 p	/	/	/
KEVERÉS 2	20 p	20 p	20 p	/	/	5 p	20 p	20 p	10 p	/	/
KELÉS 1	39 p	39 p	39 p	/	/	/	39 p	60 p	/	/	/
KEVERÉS 3	10 mp	10 mp	10 mp	/	/	/	10 mp	/	/	/	/
KELÉS 2	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	/	/	/	25 p 50 mp	/	/	/	/
FORMÁZÁS	5 mp	5 mp	5 mp	/	/	/	10 mp	/	/	/	/
KELÉS 3	51 p 55 mp	51 p 55 mp	51 p 55 mp	8 p	8 p	/	44 p 50 mp	/	90 p	/	/
SÜTÉS	50 p	55 p	60 p	35 p	35 p	90 p	60 p	/	/	50 p	60 p
SZÜNET	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	/	/	/	1 ó
ÖSSZESEN	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Használati útmutató (131 Pane Express Top Metal kenyérsütő)

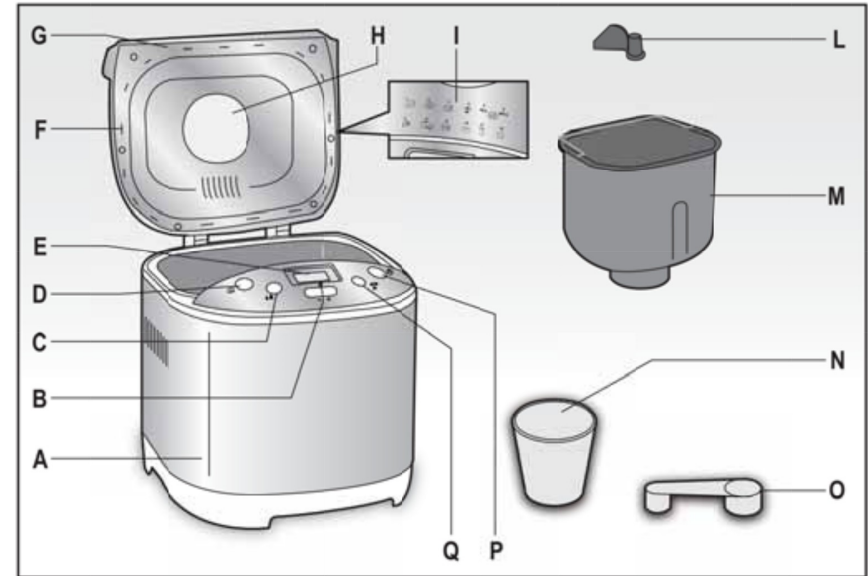


Fig. 1

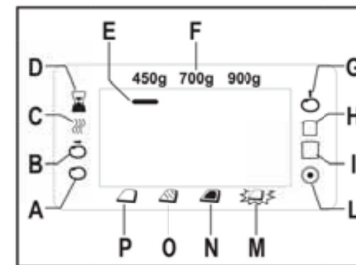


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

KÉRJÜK HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL

A következő óvintézkedéseket kell tennie mielőtt elektromos készülékeket használ:

- Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék üzemeltetési feszültsége megegyezzen az áramforrás feszültségével.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha feszültség alatt van; minden használat után húzza ki.
- Soha ne helyezze a készüléket forró felületre vagy annak közelébe.
- Mindig lapos, vízszintes felületen használja a készüléket.
- Soha ne tegye ki a készüléket az időjárás viszontagságainak (eső, napfény, stb...)
- Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem érintkezik forró felületekkel.
- Tilos a készülék használata olyan személyeknek (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek számára, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akiket egy biztonságukért felelős személy felügyel, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.
- Ne engedje meg a gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel.
- Soha ne tegye a készüléket, a csatlakozóját vagy a tápkábelét vízbe vagy más folyadékba; csak tiszta, száraz ruhával tisztítsa meg.
- Mindig húzza ki a készüléket mielőtt kiegészítőt távolít el vagy helyez rá; vagy a készülék tisztítása előtt.
- Ne használja a készüléket külső időzítővel vagy külön irányító rendszerrel.
- Mindig ellenőrizze, hogy a keze teljesen szárazak mielőtt használja vagy beállítja a kapcsolókat a készüléken, vagy mielőtt hozzáér a csatlakozóhoz vagy az elektromos bekötésekhez.
- Soha ne érjen a mozgó alkatrészekhez használat közben.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket üres állapotban.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy más fém tárgyat a készülékbe, hogy elkerülje a tüzet vagy a rövidzárlatot.
- Ne érjen hozzá pusztán kézzel a forró felületekhez – használjon konyhai kesztyűt vagy félbehajtott konyharuhát.
- Mindig hagyjon legalább 5cm távolságot a kenyérsütő gép körül, hogy biztosítsa a megfelelő hűtést. Soha ne takarja le a hűtőventilátorokat.
- Ne tegye a kezét vagy az ujját az edénybe miközben a készülék dolgozik.
- Úgy rendezze el a tápkábelt, hogy az ne legyen a munkaterület fölött és ne lehessen vele lerántani a gépet.
- Ne használja a gépet függönyök alatt vagy közelében, esetleg más gyúlékony tárgy közelében, ahol lehetséges, hogy a tárgy megperzselődik vagy tüzet fog.
- Ne használja a gépet kenyér tárolására.
- Ahhoz, hogy a kenyérsütő edény optimális állapotban legyen, mindig alaposan mossa el és kenje be étolajjal.
- A kábelt a csatlakozó határozott megfogásával húzza ki az aljzatból. Soha ne húzza ki a készüléket a tápkábel meghúzásával.
- Soha ne használja a készüléket, ha a készülék vagy a kábel sérült vagy nem működik megfelelően, ilyen esetben forduljon a legközelebbi Ariete szerviz központhoz vagy a gyártó által kijelölt szakszervizhez.
- A kockázatok elkerülése érdekében, a tápkábel cseréjét is csak az Ariete szerviz központban vagy a kijelölt szakembereivel végeztesse.
- Ezt a készüléket kizárólag otthoni használatra fejlesztették ki és nem kereskedelmi vagy nagyüzemi használatra.

PROGRAM	1											
	ALAP - BASIC											
KENYÉRHÉJ	Világos (Slight)			Közepes (Medium)			Sötét (Dark)			Gyors (Fast)		
SÚLY	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
IDŐ	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
ELŐMELEGÍTÉS	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
KEVERÉS 1	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p
SZÜNET	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p
KEVERÉS 2	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p
KELÉS 1	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	15 p	15 p	15 p
KEVERÉS 3	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
KELÉS 2	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	8 p 50 mp	8 p 50 mp	8 p 50 mp
FORMÁZÁS	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	10 mp	10 mp	10 mp
KELÉS 3	49 p 45 mp	49 p 45 mp	49 p 45 mp	49 p 45 mp	49 p 45 mp	49 p 45 mp	49 p 45 mp	49 p 45 mp	49 p 45 mp	29 p 50 mp	29 p 50 mp	29 p 50 mp
SÜTÉS	48 p	50 p	53 p	48 p	50 p	53 p	48 p	50 p	53 p	48 p	50 p	53 p
SZÜNET	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó
ÖSSZESEN	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
PROGRAM	2											
FRANCIA - FRENCH												
KENYÉRHÉJ	Világos (Slight)			Közepes (Medium)			Sötét (Dark)			Gyors (Fast)		
SÚLY	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
IDŐ	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
ELŐMELEGÍTÉS	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
KEVERÉS 1	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p
SZÜNET	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p
KEVERÉS 2	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p	20 p
KELÉS 1	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	39 p	15 p	15 p	15 p
KEVERÉS 3	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
KELÉS 2	30 p 50 mp	30 p 50 mp	30 p 50 mp	30 p 50 mp	30 p 50 mp	30 p 50 mp	30 p 50 mp	30 p 50 mp	30 p 50 mp	15 p 50 mp	15 p 50 mp	15 p 50 mp
FORMÁZÁS	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	10 mp	10 mp	10 mp
KELÉS 3	59 p 50 mp	59 p 50 mp	59 p 50 mp	59 p 50 mp	59 p 50 mp	59 p 50 mp	59 p 50 mp	59 p 50 mp	59 p 50 mp	38 p 50 mp	38 p 50 mp	38 p 50 mp
SÜTÉS	50 p	52 p	55 p	50 p	52 p	55 p	50 p	52 p	55 p	50 p	52 p	55 p
SZÜNET	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó
ÖSSZESEN	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
PROGRAM	3											
TELJES KIÖRLÉSŰ - WHOLEMEAL												
KENYÉRHÉJ	Világos (Slight)			Közepes (Medium)			Sötét (Dark)			Gyors (Fast)		
SÚLY	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
IDŐ	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
ELŐMELEGÍTÉS	30 p	30 p	30 p	30 p	30 p	30 p	30 p	30 p	30 p	5 p	5 p	5 p
KEVERÉS 1	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p
SZÜNET	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p
KEVERÉS 2	15 p	15 p	15 p	15 p	15 p	15 p	15 p	15 p	15 p	15 p	15 p	15 p
KELÉS 1	49 p	49 p	49 p	49 p	49 p	49 p	49 p	49 p	49 p	24 p	24 p	24 p
KEVERÉS 3	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
KELÉS 2	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	25 p 50 mp	10 p 50 mp	10 p 50 mp	10 p 50 mp
FORMÁZÁS	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
KELÉS 3	44 p 50 mp	44 p 50 mp	44 p 50 mp	44 p 50 mp	44 p 50 mp	44 p 50 mp	44 p 50 mp	44 p 50 mp	44 p 50 mp	34 p 50 mp	34 p 50 mp	34 p 50 mp
SÜTÉS	48 p	50 p	53 p	48 p	50 p	53 p	48 p	50 p	53 p	48 p	50 p	53 p
SZÜNET	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó	1 ó
ÖSSZESEN	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

200 ml víz
 3 evőkanál olívaolaj
 350 g „0”-ás liszt
 1 teáskanál só
 1 zacskó száraz élesztő vagy
 25 g friss élesztő (*)
 9-es PROGRAM
 Vegye ki a gépből és nyomja vissza. Nyújtsa ki vagy formázza a kívánt alakra és hagyja pihenni 20 percig. Süsse 220°-on 25 percig.

125 ml tej
 125 ml tejszín
 60 g vaj
 1 csipet só
 175 g cukor
 1 narancs héja reszelve
 300 g „0”-ás liszt
 1 zacskó száraz élesztő vagy
 25 g friss élesztő (*)
 A végén adjon hozzá a tésztához kézzel és keverje össze:
 100 g mazsolát vagy
 125 g áfonyát vagy
 100 g csoki reszeléket vagy
 75 g cukrozott gyümölcsöt.
 Ossza szét 12 muffin formába és süsse 25 percig 200°-on.

(*) Ellenőrizze az átváltási arányokat az ÉLESZTŐ főcím alatt: 1 gramm száraz élesztő egyenlő 3,5 gramm friss élesztővel.

11. JAMS – LEKVÁR (1 óra 5 perc)

GYÜMÖLCSLEKVÁR

500 g aprított gyümölcs
 500 g cukor
 1 citrom leve
 40 g pektinpor
 Keverje össze a gyümölcsöket, a citromlevet és a pektinport és indítsa el a 11-es PROGRAMOT. Miután a pektin eloszlott kezdje el hozzáadni a cukrot apránként. Csukja le a fedelet és várja meg, hogy a ciklus befejeződjön. Ha elkészült azonnal töltsé üvegbe, zárja le az üveget és fordítsa fejtetőre. Miután lehűlt fordítsa vissza és címkézzé fel.

27. A készülék megfelel az Európai Unió 2006/95/EC és EMC 2004/108/EC direktíváinak.
28. Bármilyen sérülés, amely nem a gyártó fellelhető hibájából ered, a garancia megszűnéséhez vezethet.
29. Amennyiben már soha többet nem kívánja használni a készüléket, azt javasoljuk, hogy úgy tegye használhatatlanná a készüléket, hogy elvágja az elektromos kábelét. Minden ártalmatlannak tűnő alkatrész veszélyes lehet, különösen a gyerekekre, akik játszhatnak a készülékkel vagy az alkatrészeivel.
30. A csomagolást soha ne hagyja gyerekek által elérhető helyen, mert veszélyes lehet rájuk.

NE DOBJA KI EZT A TÁJÉKOZTATÓT

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A	Készülék váza	I	Program lista
B	Időzítő növelő/csökkentő gomb	L	Dagasztó kar
C	Súlyállító gomb	M	Edény
D	Menüállító gomb	N	Mérce
E	Kijelző	O	Mérőkanál
F	Hűtőventilátorok	P	Bekapcsoló gomb
G	Fedél	Q	Kenyérhéjszín beállító gomb
H	Megtekintő ablak		

KIJELZŐ

A	Szünet	F	Súly	M	Gyors funkció
B	Keverés	G	Kelés	N	Mély barna
C	Előmelegítés	H	Sütés	O	Közepesen barna
D	Időzítő	I	Melegítés	P	Világos barna
E	Mutató	L	Vége		

RÖVID JEGYZETEK A KENYÉRSÜTŐRŐL

A készülékkel időt és fáradságot tud spórolni. Nagy előnye abban rejlik, hogy minden munkafázis a gépen belül zajlik a keveréstől a sütésig. A kenyérsütő gép könnyedén és rendszeresen készít majd Önnek nagyszerű vekniket, ha egy egyszerű szabályt mindig szem előtt tart. Azt, hogy a készülék nem tud gondolkodni Ön helyett.

Nem tudja jelezni, hogy kifejejtett egy hozzávalót vagy, hogy rossz típust választott vagy valamit rosszul mért le. A legfontosabb kenyérbiztosítási fázis a hozzávalók megfelelő kiválasztása.

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM: MINDIG ÁRAMTALANÍTSA A KÉSZÜLÉKET MIELŐTT BETESZ VAGY KIVESZ EGY ALKATRÉSzt VAGY MIELŐTT MEGTISZTÍTTJA A KÉSZÜLÉKET.

FONTOS: Az első használat előtt tisztítsa meg az összes alkatrészt, ahogy a „Tisztítás és karbantartás” részben található. Állítsa a készüléket sütési módba és működtesse 10 percig üresen. Miután lehűlt tisztítsa meg újra.

Szárítsa meg az alkatrészeket mielőtt visszateszi őket. A készülék most készen áll az első használatra.

- Tegye a dagasztó kart (L) a tengelyre az edény (M) belsejében (3. Ábra).
- Mérje ki pontosan az összetevőket a mérce (N) vagy a mérőkanál (O) segítségével és mérje le őket, utána tegyen bele mindent az edénybe (M).
- Helyezze az edényt (M) a tengelyre a készülékbe, és forgassa az óramutató járásával megegyezően, amíg nem pattan a helyére (4. Ábra).

FONTOS: Nagyon fontos, hogy pontosan kövesse a receptet az összetevők sorrendjét illetően. A sorrend általában a következő: folyékony összetevők, víz, liszt, tojások és más összetevők a receptből. Csak a végén adja hozzá az élesztőt, a többi összetevő közé középre.

- Csupak le a fedelet (G) és dugja be a csatlakozót a hálózatba. A kijelzőn (E) a következő felirat lesz olvasható „MENU 1 TIMER 3:25”.
- Állítsa be a készüléket a következő iránymutatásokat figyelembe véve és a kijelzőn (E) kiválasztott funkciók alapján:
 - válassza ki a sütő programot a megfelelő gombot használva (D);
 - válassza ki a kívánt vekni méretet – 450g, 700g, 900g, a megfelelő gombot használva (C);
 - válassza ki a kívánt kenyérhéjszínt: világos, közepes vagy mély barna, a megfelelő gombot használva (Q);
 - állítsa be az időzítőt (amennyiben szükséges), a megfelelő növelő/csökkentő gombot használva (B).
- Indítsa el a készüléket a bekapcsoló gomb (P) megnyomásával. A „,,” szimbólum elkezd villogni és a LED világítani kezd.

FONTOS: Ha szükséges megállíthatja a kiválasztott programot a bekapcsoló gomb (P) 1 másodperces nyomva tartásával és kiválaszthat egy új programot: ismételje meg a fenti programozási lépéseket az új beállítások kiválasztásához. Más esetben kérjük ne érintse meg a kezelő panelt az előkészítő fázisok alatt.

FONTOS: A torta programhoz (No.7) kérjük zsirozza vagy olajozza be az edény (M) belsejét és a dagasztó kart (L).

FONTOS: Miközben a kenyér sül, lehetséges, hogy gőz távozik a fedél (G) alatti ventilátoron keresztül; ez teljesen normális.

- Amikor a kijelzőn (E) a „0:00” idő jelenik meg, akkor a sütési folyamat véget ért. A készülék hangjelzést ad 15 alkalommal majd automatikusan „MELEGÍTŐ” funkcióra kapcsol egy órára. A „,,” szimbólum és a LED továbbra is villogni fog (kivéve a „KEVERŐ” programnál). Az egy órás melegítés után a készülék ismét hangjelzést ad, a „,,” szimbólum és a LED abbahagyja a villogást és a program visszatér az alap állapotba. Ha ki kívánja hagyni a „MELEGÍTŐ” funkciót a sütési fázis végén, nyomja meg a bekapcsoló gombot (P) egy másodpercig.
- Húzza ki a csatlakozót a hálózatból, emelje fel a fedelet (G), és konyhai kesztyűvel finoman fogja meg az edény (M) fogantyúját, fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányban és vegye ki a megfelelő irányba felfelé (5. Ábra).
- Hagyja, hogy a kenyér lehűljön, mielőtt kivesszi az edényből; ehhez a művelethez használjon egy tapadásgátlós spatulát, és a vekni oldalainál kezdje.

Amennyiben szükséges fordítsa lefelé az edényt egy hűtő hálóra vagy egy tiszta felületre és gyengéden rázogassa, amíg a kenyér kijön az edényből.

FONTOS: Soha ne használjon fém eszközöket a kenyér eltávolításához, nehogy megsértse az edény (H) tapadás-gátló bevonatát.

- Finoman vegye ki a kenyeret az edényből és hagyja 20 percig hűlni, mielőtt felszeleteli.

FONTOS: Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész lehűlt mielőtt megtisztítja őket.

2 evőkanál pirított pisztácia
1 kanál paprika
1,5 teáskanál só
1 zacskó száraz élesztő vagy
25 g friss élesztő (*)
5-ös PROGRAM
700 grammos kenyér

(*) Ellenőrizze az átváltási arányokat az ÉLESZTŐ főcím alatt: 1 gramm száraz élesztő egyenlő 3,5 gramm friss élesztővel.

7. CAKE – TORTA (1 óra 43 perc)

CSOKI ÉS NARANCS TORTA

200 ml tej
2 tojás
150 g vaj
200 g barnacukor
200 g „0”-ás liszt
1 zacskó sütőpor
1 csipet só
100 g csoki reszelék
100 g aprított mandula
75 g cukrozott narancs
7-es PROGRAM
700 grammos torta

8. EUROPEAN DARK – EURÓPAI

FEKETEKENYÉR (3 óra 55 perc)

JOGHURTOS ROZSKENYÉR

150 ml tej
175 g joghurt
2 teáskanál méz
2 teáskanál só
250 g teljes kiőrlésű liszt
150 g „0”-ás liszt
100 g rozsliszt
2 zacskó száraz élesztő vagy
50 g friss élesztő (*)
8-as PROGRAM
700 grammos kenyér

várjon 10 percet mielőtt elindítja, hogy az élesztő elkezdhesse dolgozni.
6-os PROGRAM
900 grammos kenyér

7. CAKE – TORTA (1 óra 43 perc)

DIÓS KENYÉR

450 ml tej
1 tojás
100 g cukor
1 csipet só
500 g „0”-ás liszt
150 g aprított dió
1 zacskó sütőpor
7-es PROGRAM
700 grammos kenyér

8. EUROPEAN DARK – EURÓPAI

FEKETEKENYÉR (3 óra 55 perc)

GYÖMÖLCSÖS ROZSKENYÉR

150 ml almálé
175 g joghurt gabonával
2 evőkanál juharszörp
2 teáskanál só
250 g teljes kiőrlésű liszt
150 g „0”-ás liszt
100 g rozsliszt
2 evőkanál búzacsíra
2 zacskó száraz élesztő vagy
50 g friss élesztő (*)
A figyelmeztető hang fázisánál adjon hozzá:
50 g szárított aprított almát
50 g mazsolát
50 g felaprított diót
8-as PROGRAM
700 grammos kenyér

(*) Ellenőrizze az átváltási arányokat az ÉLESZTŐ főcím alatt: 1 gramm száraz élesztő egyenlő 3,5 gramm friss élesztővel.

9. DOUGH – TÉSZTA (1 óra 30 perc)

PIZZA TÉSZTA

10. SWEET DOUGH – ÉDES TÉSZTA (2 óra)

MUFFIN TÉSZTA

2 gerezd fokhagyma
50 g felkockázott parmezán
1-es PROGRAM
3-as HÉJBARNÍTÁS (sötét)
900 grammos kenyér

900 grammos kenyér

2. FRENCH – FRANCIA (3 óra 32 perc)

FEHÉRKENYÉR
300 ml víz
1 teáskanál só
1 evőkanál cukor
535 g „0”-ás liszt
1 zacskó száraz élesztő vagy
25 g friss élesztő (*)
2-es PROGRAM
2-as HÉJBARNÍTÁS (közepes)
700 grammos kenyér

3. WHOLEMEAL – TELJES KIÓRLÉSŰ

(3 óra 46 perc)

TELJES KIÓRLÉSŰ KENYÉR
280 ml víz
1 teáskanál só
25 g vaj
220 g „0”-ás liszt
220 g teljes kiőrlésű liszt
3 teáskanál barnacukor
1 evőkanál tejpor
¾-ed zacskó száraz élesztő vagy
21 g friss élesztő (*)
3-as PROGRAM
2-as HÉJBARNÍTÁS (közepes)
700 grammos kenyér

(*) Ellenőrizze az átváltási arányokat az ÉLESZTŐ főcím alatt: 1 gramm száraz élesztő egyenlő 3,5 gramm friss élesztővel.

4. SWEET BREAD – ÉDES KENYÉR (3 óra 22 perc)

BRIÓS KENYÉR MAZSOLÁVAL
1 evőkanál tej
3 tojás
1 csipet só
125 g vaj
250 g „0”-ás liszt
3 teáskanál cukor
1 zacskó száraz élesztő vagy
25 g friss élesztő (*)
5 evőkanál mazsola (nem nedves)
4-es PROGRAM
3-as HÉJBARNÍTÁS (sötét)
700 grammos kenyér

5. ULTRA FAST – ULTRA GYORS (58 perc)

FEHÉRKENYÉR (700 g)
240 ml melegvíz
2 teáskanál cukor
¾-ed zacskó száraz élesztő vagy
21 g friss élesztő (*)
2 evőkanál olívaolaj
435 g „0”-ás liszt
1 teáskanál só
Miután beletette az összetevőket a gépbe, várjon 10 percet mielőtt elindítja, hogy az élesztő elkezdhesse dolgozni.
5-ös PROGRAM
700 grammos kenyér

5. ULTRA FAST – ULTRA GYORS (58 perc)

SAJTOS ÉS PISZTÁCIÁS KENYÉR
160 ml víz
2 evőkanál étolaj
1 evőkanál méz
340 g „0”-ás liszt
85 g teljes kiőrlésű liszt
75 g reszelt parmezán
75 g reszelt pecorino sajt
20 g tejpor

6. ULTRA FAST – ULTRA GYORS (58 perc)

FEHÉRKENYÉR (900 g)
320 ml melegvíz
2 evőkanál cukor
1 zacskó száraz élesztő vagy
25 g friss élesztő (*)
3 evőkanál olívaolaj
580 g „0”-ás liszt
1,5 teáskanál só
Miután beletette az összetevőket a gépbe,

A programok

BASIC (1) – ALAP (1)

Ezt a programot egyszerű fehér kenyérhez használhatja és olyan receptekhez, amelyek fehér kenyérliszten alapulnak. Ez a legrövidebb program.

FRENCH (2) – FRANCIA (2)

A „Francia” program kicsivel hosszabb dagasztási és kelési időt igényel, hogy a francia-típusú kenyérnek könnyebb szerkezetet és ropogós héjat biztosítson. Ezekben a receptekben általában nincs vaj (vagy margarin) vagy tej. A francia-típusú kenyeret nem lehet sokáig tartani – érdemes megenni a sütés napján.

WHOLEMEAL (3) – TELJES KIÓRLÉSŰ (3)

A teljes kiőrlésű liszt nehezebb, ez a program felmelegíti az összetevőket előre a dagasztás előtt egy fél órára, és több időt hagy a tészta megkeelésére. A teljes kiőrlésű kenyerek általában kisebbek és sűrűbbek.

SWEET BREAD (4) – ÉDES KENYÉR (4)

Ezt a programot akkor használja, ha édes kenyeret szeretne készíteni különböző összetevőkkel, mint a gyümölcsök, dió, csokoládé stb. A végső sütési időt megnövelték, hogy lehetővé tegyék a többi hozzávaló hozzáadását. A készülék hangjelzéssel jelzi, hogy mikor kell a többi hozzávalót beletenni a masszába.

ULTRA FAST (5-6) – ULTRA GYORS (5-6)

Ezek a programok csak speciális receptekkel használhatók és kevesebb, mint egy óra alatt készítik el a kenyeret. A veknik kisebbek és sűrűbbek lesznek az átlagosnál, de az ízük ugyanolyan lesz. A 700 grammos kenyérhez az 5-ös programot használja, a 900 grammos kenyérhez a 6-os programot.

CAKE (7) – TORTA (7)

Ez a program édes tésztához használható, amelybe sütőport vagy sütőszódát kell tenni, hogy megkeljen és nem élesztőt. A keverék elég ragadós, ezért kenje be az edényt és a dagasztókart étolajjal, mielőtt elindítja a programot és folyamatosan ellenőrizze a folyamatot a megtekintő ablakon (H) keresztül. Ha a tészta túlemelkedik az edény szélénél, akkor egy műanyag vagy fakanállal kaparja vissza az edénybe az 5 perces pihentető-idő alatt. Ha a dagasztókar elkezd dolgozni miközben Ön ezt a folyamatot végzi, azonnal vegye ki a műanyag- vagy fakanalat és zárja le a fedelet.

EUROPEAN DARK (8) – EURÓPAI FEKETEKENYÉR (8)

Ez a leghosszabb program. Akkor használja, ha a sötétebb és nehezebb európai fekete kenyeret, rozskenyeret, köményes kenyeret stb. szeretne sütni. Ebben a programban is előmelegíti a gép egy fél órára az összetevőket, mint a teljes kiőrlésű programban. A munkafázisok ideje hosszabb, hogy passzoljon a nehezebb összetevőkhöz is.

DOUGH (9) – TÉSZTA (9) és SWEET DOUGH (10) – ÉDES TÉSZTA (10)

Ezekkel a programokkal dagasztó- illetve keverőgépként használhatja a készüléket, amellyel időt takaríthat meg. Nincs sütés ezekben a programokban. Amikor kiveszi a tésztát a gépből, hagyja 10 percig pihenni mielőtt elkezd felválni vagy formázni. A TÉSZTA program 5 percig dagaszt, majd 5 percig pihen, majd még 20 percig dagaszt és végül hagyja a tésztát kelni 1 órán át. Az ÉDES TÉSZTA program 30 percig dagaszt majd hagyja, hogy a massa megkeljen másfél óráig.

JAM (11) – LEKVÁR (11)

A JAM program 15 percen át összekeveri az összetevőket, majd 50 percen át megfőzi őket. Hagyjon viszonylag sok szabad helyet, hogy a lekvár megnőjön miközben felforr, mert ha a lekvár túlsordul az edényen, akkor nagyon nehéz lesz kitararítani a készüléket. Ha ez megtörténik, akkor a bekapcsoló gombot nyomja addig, amíg hangjelzést nem ad állítsa le a gépet és húzza ki a csatlakozót, hagyja, hogy lehűljön és tisztítsa ki mielőtt a lekvár elkezd ragadni. FONTOS: Csak körültekintően dolgozzon a forró lekvárral, hiszen sokáig forró marad és nagyon ragadósá válik.

BAKING (12) – SÜTÉS (12)

A SÜTŐ programmal a készülék sütővé alakul. Nem fogja dagasztani a tésztát, csak megsüti és melegen tartja az edény tartalmát. 1 óráig süti és 1 óráig melegíti. Használja ezt a programot, ha kész tésztát vett a boltban. Ne használjon többet 500 grammos kenyérkeveréknél és ne tegye bele a gépbe mielőtt az sütésre kész. Ellenőrizze az összetevőket, mert néhány összetevőnek nem kell egy órányi sütés – ebben az esetben állítsa meg a sütést és távolítsa el a tartalmát korábban. A legtöbb termék megdagad sütés közben – tartsa ezt észben és hagyjon elegendő szabad helyet, amikor megtölti a sütőedényt.

Az összetevők hozzáadása

Ezeket megfelelő sorrendben kell hozzáadni a tésztához

Kérem tartsa az utólagos összetevőket (gyümölcsök, dió, mazsola, stb.) összekészítve és adja hozzá őket a tésztához a második keverési fázis alatt, amikor a készülék 12-szer ad ki hangjelzést. Először a folyékony összetevőket adja hozzá. Ezek általában a víz, de lehet tej és tojások is. A víz meleg legyen (37°C) de ne forró. A túl hideg vagy túl meleg víz hátrányosan befolyásolhatja a tészta kelését.

Ne használjon tejet az időzítővel együtt, mert a tej megalhat mielőtt az előkészítés elkezdődik.

Adja hozzá a cukrot vagy a sót, ahogy a recept írja.

Adja hozzá a többi utólagos folyadékot (méz, szirup, melasz, stb.).

Adja hozzá a többi utólagos száraz összetevőt (liszt, tejjpor, fűszerek).

Amennyiben használja az időzítőt, nem lesz lehetősége hozzáadni a gyümölcsöket stb. a második dagasztási fázisban, ezért adja hozzá most.

Utoljára adja hozzá a száraz élesztőt (élesztőport / szóda-bikarbónát). Helyezze ezt a száraz hozzávalók tetejére – ne tegye a vízbe, mert akkor túl gyorsan elkezd dolgozni.

Ha az időzítőt használja, akkor nagyon fontos, hogy távol tartsa az élesztőt a víztől és a folyadékoktól. Ha nem így tesz, akkor az élesztő gyorsan kezd el dolgozni és megkel mielőtt az előkészítési folyamat elkezdődik. Az eredmény egy kemény, sűrű, durva massa lesz, ami olyan kemény mint egy tégl.

ÖSSZETEVŐK

LISZT

Nagyon fontos, hogy milyen fajta lisztet használunk. A legfontosabb összetevője a lisztnek egy siker nevű protein, ami segít a tésztának, hogy megtartsa az alakját és csapdába ejtse a széndioxidot, amit az élesztő fejlesztett. Olyan lisztet vásároljon, ami „0-s típusú” vagy direkt kenyérhez fejlesztették, mert ezeknek magasabb a siker tartalma.

1 zacskó élesztő

1 evőkanál oregánó

Amikor megszólal a második keverési fázisra figyelmeztető hangjelzés, adjon hozzá:

50 g zöld, magozott olívbogyót és kapribogyót

100 g szárított paradicsomot

Használja az 1-es PROGRAMOT a 3-as (mélybarna) KENYÉRHEJSZÍN fokozattal, és állítsa a súlyt 700 grammra.

1. BASIC – ALAP (3 óra 18 perc)

SIKÉR-MENTES (GLUTÉN-MENTES) KENYÉR

Hozzávalók:

430 ml melegvíz

1,5 teáskanál cukor

1 zacskó száraz élesztő vagy

25 g friss élesztő (*)

2 evőkanál extra szűz olívaolaj

500 g glutén-mentes liszt

1 teáskanál só

430 ml meleg zsíros tej

1,5 teáskanál cukor

1 zacskó száraz élesztő vagy

25 g friss élesztő (*)

40 g vaj vagy margarin

500 g glutén-mentes liszt

1 teáskanál só

(*) Ellenőrizze az átváltási arányokat az ÉLESZTŐ főcím alatt: 1 gramm száraz élesztő egyenlő 3,5 gramm friss élesztővel.

Használhatja ezt a receptet fehérkenyérhez is, glutén-mentes tésztához, vagy bármilyen más recepthez (édeshez vagy inyenchez) ebben a használati utasításban, a liszt fajtájának kicserélésével vagy a folyadékmennyiségek emelésével. Az arányok általában ugyanolyan súlyúak a glutén-mentes keverékben és folyadékban. Néhány esetben kísérleteznie kell. Néhány egyéb hasznos tanács:

Előmelegített összetevők használata (felmelegített folyadékok; ha van tojás a masszában, akkor melegítse fel őket meleg vízben 15 percig, 15 perccel a felhasználás előtt vegye ki a vaját vagy a margarint a hűtőből stb.).

Folyamatosan ellenőrizze, hogy a keverés melyik részében tart. Ellenőrizze, hogy a tészta megfelelő állagú-e. A dagasztó karnak mindig könnyedén, erőlködés nélkül kell tudni forogni. A tésztának mindig puhának kell lennie, sokkal puhábbnak, mint a tradicionális tésztáknak.

A tészta állaga az első 15 perc alatt még javítható. Adjon hozzá egy kanál lisztet, ha a tészta túl puha vagy egy kanál vizet, ha a keverék túl kemény. Várja meg, amíg a hozzáadott liszt / víz elkeveredik teljesen és ismételve meg a folyamatot, ha szükséges.

Vásároljon egy külön kenyérsütő edényt és dagasztó kart a glutén-mentes kenyérhez, ha gluténos kenyeret is süt a készülékkel. De mindenképpen mindig alaposan tisztítsa meg az összes olyan alkatrészt amely érintkezhet a kenyérral vagy a normál liszttel, hogy elkerülhessen minden szennyeződést.

TEJKENYÉR PESTO SZÓSSZAL

460 ml tej

100 g puhított vaj

600 g liszt „0”-ás

2 teáskanál só

1 zacskó száraz élesztő vagy

25 g friss élesztő (*)

Hangjelzésnél hozzáadandó:

2 evőkanál pesto szósz

1 csokor bazsalikom

1 csokor majoránna

BRIÓS KENYÉR

1,5 evőkanál tej

4 tojás

160 g vaj

325 g liszt

5 evőkanál cukor

1 teáskanál só

1 zacskó száraz élesztő vagy

25 g friss élesztő (*)

1-es PROGRAM

1-es HÉJBARNÍTÁS (világos)

készüléket, várja meg míg lehül, távolítsa el az edényt és a hozzávalókat, tisztítsa meg és indítsa el újra.

HIBAKÓDOK

Ha a sütőrész hőmérséklete túl magas (+50°C), a kijelzőn (E) az E01 felirat lesz látható, abban az esetben, ha túl hideg (-10°C), a kijelzőn az E00 felirat jelenik meg. Ha valamelyik ezek közül bekövetkezik, akkor a gép hanghatás mellett megáll és nem folytatja a programot, illetve el sem kezd. Ilyenkor el kell távolítani az edényt (M) és hagyni a készüléket, hogy megfelelően lehűljön vagy felmelegedjen szobahőmérsékletűre. Abban az esetben, ha bármilyen más hibáüzenet jelenik meg a kijelzőn, mint az „EEE” vagy a „HHH”, azt javasoljuk, hogy keresse fel a legközelebbi Ariete szerviz központot vagy a gyártó által kijelölt szakszervizt.

TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS: SOHA NE TEGYE A KÉSZÜLÉKET, A CSATLAKOZÓJÁT VAGY A TÁPKÁBELÉT VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA; CSAK EGY NEDVES RUHÁVAL TISZTÍTSA MEG EZEKET A TARTOZÉKOKAT.

FIGYELMEZTETÉS: MINDIG HÚZZA KI A CSATLAKOZÓT A HÁLÓZATBÓL MIELŐTT ÚJ ALKATRÉSZT VESZ KI VAGY TESZ BELE A GÉPBE.

FIGYELMEZTETÉS: Hagyja, hogy a készülék lehűljön mielőtt kitisztítja.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használjon fém eszközöket, hogy bármit eltávolítson a kenyéredényből, mert azzal megsértheti a tapadás-gátló bevonatát.

A kenyérsütő edényt (M) csak nedves ruhával tisztítsa meg, kívülről és belülről egyaránt.

Abban a kivételes helyzetben; ha a dagasztó kart (L) nem tudja könnyedén lehúzni a motortengelyről, akkor töltsön forró vizet a kenyérsütő edénybe és hagyja állni 30 percig. Ezután a dagasztó kart már könnyedén le lehet venni a tengelyről és át lehet törölni egy nedves ruhával.

Mossa el a mércét (N) és a mérőkanalat (O) forró vízzel és mosogatószerrel.

Minden más felületet töröljön le belül és kívül is egy nedves ruhával. Ha szükséges használhat egy kevés folyékony mosogatószerrel, de ügyeljen arra, hogy teljesen eltávolítsa a végén a mosószert, hogy ne hagyjon tönkretelve a következő kenyeret.

RECEPTEK

Nagyon sok külső tényező létezik, amelyek befolyásolhatják a kenyér ízét és állagát (például az élesztő fajtája, a liszt fajtája, a cukor fajtája, a konyha hőmérséklete, még a légnyomás és a tengerszint feletti magasság is befolyásolja). Az itt található recepteket azért alkottuk, hogy megfelelő eredményt lehessen velük elérni, a külső tényezők kizárása nélkül. Használja őket, hogy megismerje a készüléket, utána már bátran változtathat a recepteket a saját örömére. Használja a recepteket iránymutatóként, de nyugodtan módosítsa az összetevőket és kóstolja meg az eredményt. **FIGYELMEZTETÉS:** Figyeljen oda a mennyiségekre, ha más recepteket használ. Ne töltse tovább a kenyérsütő edényt (M) a negyedénél, és kifejezetten ne töltsen fel a harmadánál tovább. Ha túltölti, akkor a legjobb dolog ami történhet, hogy a kenyértészta nekidagad a fedélnek (G) és kinyitja azt. A legrosszabb, hogy lefolyik az edény szélein, az összetevők meggyulladnak és leég a motor.

1. BASIC – ALAP (3 óra 18 perc)

OLIVÁS, PARADICSOMOS ÉS KAPROS KENYÉR

Hozzávalók:

240 ml víz

1 teáskanál só

1 teáskanál cukor

3 evőkanál étolaj

440 g fehér liszt („0”-ás)

1 evőkanál tejpor

MÁS KENYÉR LISZTEK

Ezek között megtalálható a teljes kiőrlésű lisztek és azok a lisztek, amelyeket más növényekből nyernek. Ezek kitűnő forrásai a diétás rostoknak, de kevesebb szénhidrátot tartalmaznak, mint a fehér 0-s típusú liszt. Ez azt jelenti, hogy a teljes kiőrlésű kenyerek kisebbek és sűrűbbek, mint a fehérek. Általánosságban, ha a teljes kiőrlésű liszt felét lecseréli fehér lisztre, akkor egy olyan kenyeret kap, amelynek olyan íze van, mint teljes kiőrlésű kenyérnek, de a szerkezete olyan, mint a fehérkenyéré.

ÉLESZTŐ

Az élesztő egy élő organizmus, ami többszöröződik a tésztában. Ha nedvesség éri és meleg, az élesztő megnő és szén-dioxid szabadul fel. Ez a folyamat buborékokat képez, ami csapdába esik a tésztában és növekedésre készíti.

A többféle élesztő közül mi a száraz élesztőt javasoljuk. Ezeket többnyire papírzacsokban árulják és nem kell őket előzőleg vízben feloldani.

Ezen kívül lehet még kapni gyorsan működő vagy kenyérsütő gépbe való élesztőt is. Ezek a típusok erősebbek és 50%-al gyorsabban hatnak, mint a többi. Csak a GYORS funkcióval használja őket. Az élesztőpor nagyon érzékeny a nedvességre, ezért ne tartson egy napnál tovább nyitott zacskót. Használhat még friss élesztőt is, melyet kockákban értékesítenek: 1 gramm száraz élesztő egyenlő 3,5 gramm friss élesztővel.

A FOLYÉKONY ÖSSZETEVŐK

A folyékony összetevők többnyire víz és tej vagy ezek keveréke. A víztől lesz a kenyér héja keményebb. A tejtől a kenyér héja puhább lesz és a kenyér szerkezete sokkal bársonyosabb. Több különböző vélemény van arról, hogy milyen hőfokúnak kell lennie a víznek. Ezt saját maga is el tudja dönteni, ha már ismeri a készüléket. A víz a másik alapvető összetevője a kenyérnek. Normál esetben a víznek 20 és 25°C között kell lennie, de az ultra gyors kenyérsütéshez jobb ha a víz hőfoka 45 és 50°C között van, hogy gyorsítsa a folyamatot. Rendkívül fontos, hogy a víz jó minőségű legyen (legjobb a palackozott), mert a víz vízkötő tartalma befolyásolja a kész kenyér minőségét. Friss tejet lehet használni a víz helyett vagy 2%-nyi tejport vegyíteni a vízhez, amely befolyásolja az ízeket és javítja a kenyér héjának a színét. Néhány receptben szerepel a gyümölcslevek hozzáadása is, mint a narancs-, alma- vagy citromlé.

ALACSONY ZSÍRTARTALMÚ KÉSZÍTMÉNYEK

Soha ne használjon alacsony vagy csökkentett zsírtartalmú étolajat, margarint stb. Ezeknek a termékeknek csökkentették a zsírtartalmát, miközben a receptben nagyobb zsírtartalomra lenne szükség, ilyen esetben az eredmény nem lesz kielégítő.

CUKOR

A cukor aktiválja és táplálja az élesztőt, segíti a növekedését. Ízesíti a kenyeret és segít összetartani, segíti a héj barnulását. Mézet, szirupot és melaszt is lehet használni a cukor helyett, de a folyékony összetevők mennyiségét is módosítani kell ezzel együtt.

Ne használjon mesterséges édesítőszeret, mert ezek nem táplálják az élesztőt, valójában teljesen tönkre tehetik.

SÓ

A só kontrollálja az élesztő növekedését. Só nélkül a kenyér túlságosan megnőhet és utána összeeshet. A só is ízesíti a kenyeret.

TOJÁS

A tojás sokkal gazdagabbá és táplálóbba teszi a kenyeret, szint ad a kenyérnek és növeli az alakot és az összetartást. A tojást a folyékony összetevőkkel együtt kell hozzáadni a masszához, ezért a mennyiségeket ezzel összefüggésben kell változtatni. Ha nem módosítja az összetételt, akkor a tészta túl nedvesség válhat és nem biztos, hogy megfelelően kel majd meg.

FŰSZEREK

Ezeket hozzáadhatja az elején a főbb összetevőkkel együtt. Az olyan fűszerek, mint a fahéj, gyömbér, oregánó, petrezselyem és bazsalikom izesítik a kenyeret és javítják a megjelenést. Csak kis mennyiségeket használjon, hogy ne módosítsák túlságosan a kenyér ízét. A friss fűszerek, mint a fokhagyma és a metélőhagyma elég nedvességet tartalmazhatnak, hogy módosítsák a recept egyensúlyát, ezért ezek alkalmazásakor érdemes módosítani a folyékony összetevők mennyiségét.

MARADÉK ÖSSZETEVŐK

Az olyan összetevőket, mint a gyümölcsök, diófélék, aszalt gyümölcsök stb., az 1, 3, 4, 8 és 10-es programok közben lehet használni. A szárított gyümölcsöket és a dióféléket fel lehet kisebb darabokra aprítani, a sajt-darabokat és a csokoládét pedig kisebb forgácsokban lehet beletenni a tésztába. Ne adjon a tésztához többet, mint amit a recept megad, mert a tészta nem biztos, hogy rendesen megkel. Legyen óvatos, mert a friss gyümölcsöknek és a dióféléknek magas lehet a nedvességtartalma, ezért ezek alkalmazásakor érdemes módosítani a folyékony összetevők mennyiségét.

A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

Helyezze a készüléket áram alá és kapcsolja be a bekapcsoló gombbal (P). A kijelző (E) a „TIMER” és a „MENU” feliratokat fogja mutatni. Nyomja meg a menüállító gombot (D), és az idő a „timer” felirat alatt elkezd változni. Válassza ki a kívánt időt.

Menüállító gomb (D)

Nyomja meg, majd engedje fel a menüállító gombot (D), addig amíg a megfelelő szám nem jelenik meg a „MENU” felirat alatt a kijelzőn (E). Minden alkalommal, amikor megnyomja a menüállító gombot, a szám a „MENU” felirat alatt egysel nő, egészen 12-ig, ami után ismét az 1-es program következik.

Súlyállító gomb (C)

Az 1, 2, 3 vagy 4-es program kiválasztása után nyomja meg és engedje fel a súlyválasztó gombot, hogy mozgassa a méretjelzőt a kijelzőn (E), a kívánt súlyig. Minden alkalommal, amikor megnyomja a súlyállító gombot, a méretjelző jobbra mozog a súlyok alatt, amíg eléri a 900 g-ot és utána visszaugrik a legkisebb 450 g-os súlyhoz.

Kenyérhéjszín beállító gomb (Q)

Az 1, 2 és 3 program alatt használható. Nyomja meg a gombot, hogy mozgathatja a héjszín jelzőt a kívánt színhez a kijelző (E) alján vagy a FAST felirathoz, ha a gyors sütést szeretné választani. Ahányszor megnyomja a gombot a jelző annyiszor ugrik jobbra egy helyet, míg végül eléri a FAST feliratot, utána visszaugrik a LIGHT (világos) szín alá.

A TÉSZTA ÁLLAGA

Ellenőrizze a tésztát a speciális megtekintő ablakon (H) keresztül a keverés első 5 percében. Egy sima golyót kell képezni a gépnek. Ha nem ezt látja, akkor valószínűleg meg kell változtatnia az összetevőket. Ha fel kell nyitnia a fedelet (G), tegye ezt a dagasztó vagy a pihentető fázisban. Bármelyik másik fázisban ez a kenyér széteséséhez vezethet. Ha a tészta nagyon tapadósnak tűnik vagy az edény oldalára tapad, akkor szórjon egy evőkanál lisztet a tészta tetejére. Ha a tészta túl száraz, akkor egy evőkanál meleg vizet öntsön az edénybe. Egy műanyag vagy fakanállal el tud

távolítani bármilyen összetevőt az edény faláról, ami odatapadt (ne használjon fém eszközöket, mert azok roncsolják a tapadás-gátló felületet).

FIGYELEM: Ne hagyja nyitva a fedelet a szükségesnél hosszabb ideig – nyissa ki, adja hozzá, amit mindenképpen muszáj és utána csukja le azonnal. Várjon amíg a liszt vagy a víz teljesen felszívódik a tésztában, mielőtt újra hozzáadna belőlük. Csukja le a fedelet (G) mielőtt az első dagasztási fázis véget ér, különben a tészta nem kel meg kellőképpen.

FOLYAMATOS HASZNÁLAT

Ha több kenyeret szeretne készíteni egymás után, először várja meg míg a készülék kihűl. Ha úgy akarja a készüléket használni, hogy az még nem hűlt ki kellőképpen, egy hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn (E01), hangjelzés kíséretében és a gép nem fog elindulni. Ha ez történik, nyomja meg a bekapcsoló gombot (P), távolítsa el az edényt (M) és várja meg míg a készülék teljesen lehűl.

IDŐZÍTŐ

A legerterjedtebb használat, hogy éjszaka készíti el a gép a kenyeret, hogy másnap reggelre legyen kész. Az időzítővel lehetősége van 13 óra hosszú sütést beprogramozni. Erre a következő programoknál van lehetősége: 1, 2, 3, 4, 9 és 10-es program. Ne használja az időzítőt olyan recepteknél amiben van tej, joghurt, sajt, tojás, gyümölcs, hagyma vagy bármi más romlandó összetevő. Döntse el mikorra szeretné, hogy készen legyen a kenyere, például reggel 6-ra. Ellenőrizze, hogy hány órákor indítja el a programot, például előző este 9-kor. Számolja ki a különbséget a két időpont között, ez a példánkban 9 óra. Használja a időzítő növelő/csökkentő gombot (B), hogy 10 perccel növelje vagy csökkentse az időkülönbséget. A programokhoz 1-8-ig és a 12-eshez tartozik 1 óra melegen tartási funkció is, ami látható a kijelzőn is. Nem tudja csökkenteni a programhoz szükséges időt. A maximum megadható időkeret 13 óra. Amint beállította az időzítőt, indítsa el a készüléket. Ha a tésztagyúró programokat (9-es vagy 10-es) használja egyből el kell távolítani a kész masszát, amikor a program végzett, vagy különben tönkremegy. A melegen tartó fázisban a gép a „KEEP WARM” pozícióban marad és 5 percnként kiad egy figyelmeztető hangot, hogy sietesse Önt a kész kenyér eltávolítására. Próbálja meg minél előbb kivenni a kenyeret, ha az elkészült.

GYORS FUNKCIÓ

Csak az 1-es, 2-es és 3-as programokkal együtt lehet használni ezt a funkciót. Ez a funkció segít Önnek spórolni egy órát.

FONTOS: Ha ezt a funkciót használja, akkor a kenyér sűrűbb és keményebb lesz, mint általában és nem lehetséges különleges hozzávalókat hozzáadni a kenyérhez.

A kenyérhéjszín beállító gombbal (Q) lehet ezt a funkciót választani. Mozgassa a jelölőt jobbra, amíg el nem éri a „FAST” feliratot a kijelzőn (E).

A KENYÉR TÁROLÁSA

Azok a kenyerek, amelyeket a pékségben vagy az üzletekben lehet megvásárolni általában különböző hozzáadott szereket (ízfokozók, szabályozók, stb.) tartalmaznak. Az saját maga által sült kenyér nem tartalmaz ilyen adalékanyagokat, tehát nem lehet olyan sokáig eltartani, mint a bolti kenyereket. A legjobb, ha a házilag sült kenyeret frissen fogyasszuk, de egy-két napig eláll szobahőmérsékleten is, egy polietilén zsákban, melyből kiszorítottuk a levegőt.

Amennyiben lefagyasztaná a házi kenyeret, szintén tegye bele egy polietilén zsákba és nyomja ki belőle az összes levegőt.

ÁRAMKIMARADÁS

Amennyiben az áram 7 percnél rövidebb időre megy csak el, a program folytatódni fog, amint helyreáll az áramszolgáltatás. A program ideje megnövekszik, hogy kompenzálja az áramszünet idejét. Ha az áramszünet 7 percnél hosszabb, a program megáll. Ebben az esetben húzza ki a