

## Ariete 133 Pane Express kenyérsütőgép

### Használati útmutató

#### FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

#### HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ALÁBBI INSTRUKCIÓKAT.

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

1. Mindig győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék adattábláján jelzett feszültségnek.
2. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül ha csatlakoztatva van a konnektorba, minden használat után húzza ki.
3. Ne tegye a készüléket meleg tárgyakra vagy azok közelébe.
4. Mindig sík, egyenletes felületen használja a készüléket.
5. Ne tegye ki a készüléket az időjárás hatásainak (eső, napsütés, stb.).
6. A tápkábel ne érintkezzen forró felületekkel.
7. Ne engedje, hogy gyermekek, csökkentett mentális vagy fizikai képességű személyek, vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek használják a készüléket, hacsak nem felügyeli és ellátja instrukcióval őket egy, a biztonságukért felelős személy. 8 éven felüli gyermekek a készüléket használhatják. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítás és a karbantartás csak 8 éves kortól végezhető a készüléken. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
8. A készüléket 8 éven aluli gyermekek nem használhatják. A készüléket és a tápkábelt gyermekektől tartsa távol.
9. Soha ne merítse a készülék testet, a dugót vagy a tápkábelt vízbe vagy egyéb folyadékba, mindig nedves ruhával törölje tisztára.
10. Tartozékok felrakása vagy levétele illetve tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
11. Ez a készülék nem működtethető külső időzítővel vagy távirányítóval.

12. Mindig teljesen száraz kézzel nyúljon a készülék kapcsolóihoz, a tápdugóhoz és a tápcsatlakozókhoz.
13. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincsenek összetevők benne.
14. Ne tegyen alufóliát vagy más fém anyagokat a készülékbe, mert tűzveszélyes vagy rövidzárlatot okozhat.
15. Ne érjen a forró felületekhez. Használjon konyhai kesztyűt.
16. Legalább 5 cm-t hagyjon a készülék körül a megfelelő szellőzés érdekében, és semmiképpen ne takarja le a szellőzőket.
17. Ne tegye a kezét a készülékbe működés közben.
18. Ne tegye a készüléket gyúlékony felületek vagy anyagok közelébe.
19. Ne használja tárolásra a készüléket.
20. Időnként mossa el a tartályt, és olajozza be.
21. Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készüléket a konnektorból.
22. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült vagy maga a készülék hibás; minden javítás, a tápkábel cseréjét is beleértve, kizárólag Ariete márkaszerviz vagy Ariete technikus által végezhető el, a kockázatok elkerülése érdekében.
23. A készülék csak otthoni használatra alkalmas és nem ipari vagy kereskedelmi célokra.
24. A készüléken történt változtatások, amelyeket a gyártó nem hagyott kifejezetten jóvá, a készülék biztonságosságát és a garancia elvesztését kockáztatják.
25. Amennyiben a készüléket ki akarja dobni, azt tanácsoljuk, hogy vágja le a tápkábelt, így működésképtelenné téve azt, illetve hogy minden veszélyes alkatrészt tegyen ártalmatlanná, főleg mivel gyermekek játszhatnak a készülékkel vagy a részeivel.
26. A készülék eltávolítását illetően a 2012/19/EU Európai Direktívának megfelelően kérjük tegyen a készülékhez mellékelte útmutatónak megfelelően.

#### NE DOBJA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

#### A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

- A Készülék test
- B Időzítő beállító gombok

- C Súly beállító gomb
- D Menü beállító gomb
- E Kijelző (2. ábra)
- F Szellőzők
- G Fedél
- H Ablak
- I Dagasztó penge
- L Tartály
- M Mérőpohár
- N Mérőkanál
- O Ki/Be kapcsoló gomb
- P Sütés beállító gomb

#### KIJELZŐ (2. ábra)

- A Pihenés
- B Dagasztás
- C Kelesztés
- D Időzítő
- E Jelző
- F Súly
- G Időzítő
- H Előmelegítés
- I Sütés
- L Melegen tartás
- M Vége
- N Lekvár funkció
- O Intenzív barnítás
- P Közepes barnítás
- Q Enyhe barnítás
- R Kiválasztott program

#### A KENYÉRSÜTŐGÉPPEL KAPCSOLATOS RÖVID MEGJEGYZÉSEK

A készülék energia megtakarításra lett kialakítva. Legfőbb előnyei, hogy a dagasztás, kelesztés és a sütés korlátozott helyen történik. A kenyérsütőgép könnyen és rendszeresen remek kenyereket fog sütni, ha követi az utasításokat és megért néhány alapelvet. A készülék nem gondolkodik Ön helyett.

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

#### HASZNÁLAT ELŐTT

1. Mossa el és szárítsa meg a készülék részeit a „Tisztítás és karbantartás” részben leírtak alapján.
2. Állítsa a készüléket „sütési” módba és hagyja üresen működni kb. 10 percig.
3. Miután lehült, újra tisztítsa ki.

Figyelem! Az első ciklusban lehetséges, hogy füst vagy enyhe égett szag jön ki a készülékből. Ez normális, és néhány másodperc után eltűnik.

#### HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1. Mossa el és szárítsa meg az összes alkatrészt.
2. helyezze a dagasztópengét (I) a tartályban lévő földre (L) (3. ábra).
3. Mérje le a hozzávalókat a mérőpohárral (M) vagy kanállal (N), vagy mérleggel, és tegye őket a tartályba (L).
4. Helyezze a tartályt a készülék belsejében lévő földre, és forgassa az óramutató járásával megegyezően a rögzítéshez (4. ábra).

Figyelem! Nagyon fontos, hogy a hozzávalók sorrendjét tartsa be a recept alapján. Általában ez: folyadékok, víz, liszt, tojás és a többi, ami még szerepel a receptben. Kerülje, hogy az élesztő érintkezzen a sóval vagy a folyékony összetevőkkel.

5. Csukja le a fedelet (G) és csatlakoztassa a tápdugót a konnektorba. A kijelzőn megjelenik (E) a 3:00 felirat. A készülék automatikusan 1-es programra áll.
6. Nyomja meg a gombot (D) a kívánt sütési program kiválasztásához.
7. Nyomja meg a gombot (C) a kívánt súly beállításához (500gr, 750gr, 1000gr). A súlyt a 8-19-es programon nem lehet beállítani.
8. Válassza ki a piritás mértékét (enyhe, közepes vagy intenzív). A piritás nem választható a 8-19-es programon.
9. Ha szükséges, állítsa be az időzítőt a + és a – gombokkal (B). A készülék az beállított idő után indul el. Ha nem állítja be az időt, a sütés azonnal elkezdődik.

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

10. Nyomja meg a ki/be kapcsoló gombot (O). A készülék sípol és elkezd a hozzávalókat összekeverni (ha időzítőt állított be, akkor fogja elkezdeni).

Sütés közben lehetséges, hogy gőz jön ki a fedél alatti ventilátorból (G), ez teljesen normális.

11. Ha további hozzávalókat kell hozzáadni, a készülék 10-szer sípol, amikor ki kell nyitni a fedelet, és bele kell tenni őket. Ez az idő változó a programtól függően.
12. A kiválasztott program leállításához tartsa lenyomva a ki/be kapcsoló gombot (O) 3 másodpercig.
13. Amikor a kijelzőn (E) megjelenő idő 0:00, a sütés befejeződött. A készülék 10-szer sípol, majd automatikusan a melegen tartó módba áll 1 órán keresztül. A „:” jel villog (kivéve a dagasztás programnál).
14. Miután letelt az egy óra, a melegen tartó mód kikapcsol. Ha ki akarja kapcsolni az egy óra letelte előtt, tartsa lenyomva a ki/be kapcsoló gombot 3 másodpercig.
15. Húzza ki a konnektorból, és nyissa ki a fedelet (G).
16. Konyha kesztyűben fogja meg a tartály fogantyúját (L), forgassa az óramutató járásával ellentétesen, és húzza ki (5. ábra).
17. Hagyja lehűlni, mielőtt kivesszi a kenyeret, majd egy spatulával húzza ki a kenyeret a tartályból az oldalánál kezdve. Ha szükséges, fordítsa fejjel lefelé a tartályt egy rácsra vagy tiszta felületre, és enyhén rázza meg, amíg a kenyér kijön belőle.

Figyelem! A tartály nagyon felforrósodik. Nagyon óvatosan bánjon a tartállyal, és mindig védőkesztyűben fogja meg.

Soha ne fém eszközökkel vegye ki a kenyeret a tartályból, hogy ne sérüljön meg a tapadásmentes bevonat.

#### ÁRAMSZÜNET ESETÉN

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

Hibakódok

A kijelző a következő hibakódokat jelenítheti meg:

H:HH a tartályban túl magas a hőmérséklet.

1. Tartsa lenyomva a ki/be kapcsoló gombot (O) 3 másodpercig a program leállításához.

2. Húzza ki a konnektorból.
3. Nyissa ki a fedelet, és hagyja a készüléket 10-20 percig hűlni.
4. Indítsa újra a programot.

E:EO a hőmérséklet érzékelő hibás.

Vigye el a készüléket a márkaszervizbe.

#### AZ IDŐZÍTŐ

Az időzítőt legtöbbször éjszakai sütésre szokás beállítani, hogy másnap reggelre elkészüljön a kenyér. Maximum 15 órára előre lehet beállítani az időzítőt. Ne használja olyan tésztahoz, amiben friss tej, joghurt, sajt, tojás, gyümölcs, hagyma vagy más romlandó összetevő van.

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

Nem lehetséges a program idejét csökkenteni.

#### A TÉSZTA ÁLLAGA

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

Ha a tészta ragadósnak tűnik, szórja meg egy teáskanál liszttel.

Ha túl száraz, öntsön bele egy teáskanál forró vizet. A tartály oldaláról fa vagy műanyag spatulával óvatosan leszedheti a ráragadt tésztát.

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

Csukja le a fedelet (G) az utolsó dagasztás vége előtt, másként nem emelkedik fel a kenyér megfelelően.

#### A KENYÉR TÁROLÁSA

A boltokban kapható kenyér általában adalékanyagokat tartalmaz. Az Ön kenyere nem tartalmazza ezeket, ezért a kenyér nem tartható el olyan sokáig, és másképp néz ki. Nem lesz olyan íze, mint a bolti kenyérnek, hanem olyan íze lesz, amilyenek a kenyérnek mindig lennie kellene.

Javasoljuk, hogy frissen fogyassza el, de szobahőmérsékleten 2 napig eltartható, légmentes nejlon zacskóban.

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

#### HOGYAN ADJUK HOZZÁ AZ ÖSSZETEVŐKET

- Kövesse a receptben leírt sorrendet.
- A további hozzávalókat (gyümölcs,ogyoróféle, mazsola, stb.) tegye félre, és a második dagasztáskor adja hozzá, amikor a készülék 10-szer sípol.
- Először a folyékony hozzávalókat adja hozzá. Ez általában víz, de lehet tej és/vagy tojás. A víz legyen langyos (37°C), de nem forró. A túl meleg vagy túl hideg víz akadályozza a kelesztést.
- Ne használjon tejet az időzítővel. A kenyér elkészítése előtt megromolhat.
- A recept szerint adjon hozzá cukrot és só.
- Adja hozzá a folyékony összetevőket (méz, melasz, stb.).
- Adja hozzá a száraz összetevőket (liszt, tejpör, fűszerek).
- Ha az időzítőt használja, nem tudja a második dagasztáskor hozzáadni a gyümölcsöket vagy aogyorófélét, úgyhogy adja hozzá most.
- Végül tegye bele a száraz élesztőt (vagy sütőport/szódabikarbónát). Tegye a többi összetevőre, ne tegye a vízbe, mert akkor túl hamar elkezd dolgozni.
- Ha az időzítőt használja, nagyon fontos, hogy az élesztő (vagy hasonló anyag) ne érintkezzen a vízzel/folyadékkal, mert akkor az élesztő előbb felfut majd összeesik, mint ahogy a készülék működésbe lép. Az eredmény kemény, sűrű, durva kenyér lesz. Azt javasoljuk, hogy készítsen lyukat a liszt középebe, és oda tegye az élesztőt.

#### Liszt

A liszt fajtája nagyon fontos. A legfontosabb része a glutén, ami által a tészta formázható és megmarad benne lévő széndioxid. Olyan lisztet vásároljon, amin „0 típus” vagy „kenyérhez” feliratot talál, az utolsónak magas a gluténtartalma.

#### Másfajta liszt kenyérhez

Ezekben teljes kiőrlésű liszt és egyéb gabona található.

Kiváló élelmi rostot tartalmaznak, de kisebb a gluténtartalmuk, mint a fehér „0-ás” lisztnek. Ez azt jelenti, hogy a teljes kiőrlésű kenyerek kisebbek és sárábbak lesznek. Általában ha a receptben szereplő fehér liszt felét teljes kiőrlésű lisztel helyettesíti, teljes kiőrlésű izzt kap fehér kenyér állaggal.

#### Élesztő

Az élesztő egy élő organizmus, ami megsokszorozódik a tésztában. Nedvesség, étel és meleg hatására az élesztő megnő és

szénmonoxid gázt bocsát ki. Ez utóbbi buborékokat hoz létre, amik a tésztába szorulnak és megnövelik azt. A különböző élesztő fajták között javasoljuk a száraz élesztő használatát. Ezeket általában zacskóban lehet kapni, és nem szabad őket előzetesen vízben feloldani. Olyan is kapható, amely „gyors” vagy „kenyér-sütőgéphez való”. Ezek erősebb élesztők, amik 50%-kal gyorsabban kelesztik meg a tésztát. Csak a „gyors opció” beállítással használja őket. A zacskós élesztő nagyon érzékeny a nedvességre, így egy napnál tovább ne tárolja a részben felhasznált élesztőt. Alternatívaként használhat friss élesztőkockát is: 1gr száraz élesztő 3,5gr friss élesztőnek felel meg.

SZÁRAZ ÉS FRISS ÉLESZTŐ MEGFELELŐSÉGI TÁBLÁZAT			
	Száraz		Friss
¼ zacskó	2gr	1 evőkanál	7gr
½ zacskó	4gr	2 evőkanál	13gr
¾ zacskó	6gr	3 evőkanál	21gr
1 zacskó	7gr	3,5 evőkanál	25gr
1,5 zacskó	10gr	5 evőkanál	37gr
2 zacskó	14gr	7 evőkanál	50gr

#### Folyékony hozzávalók

A folyékony hozzávaló általában víz vagy tej vagy a kettő keveréke. A víz a kenyér héját ropogósabbá teszi. A tej lágyabbá teszi, ahogy az állagát is.

Ellenkező vélemények vannak arról, hogy a víznek mi legyen a hőmérséklete. Ön eldöntheti, amikor már jobban megismeri a készüléket. A víz egy másik alapvető összetevője a kenyérnek. Általában a 20-25°C fokos víz megfelelő. DE ha fel akarja gyorsítani a kenyér készitést, a víz hőfok legyen 45-50°C fok között. Fontos, hogy a víz jó minőségű legyen, lehetőleg palackozott, mert a vízkő befolyásolhatja a kenyér elkészülését. Víz helyett használhat friss tejet vagy vizet 2% tejpörrel, ami hangsúlyozza az izzt és javítja a héj színét. Néhány receptben gyümölcslé található.

#### Alacsony zsírtartalom

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

#### Cukor

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

#### Só

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

#### Tojás

A tojások által a kenyér gazdagabb és ásványi anyagban dúsabbá válik, szint ad és segít a textúrában. A tojásokat a folyékony összetevőkhöz számoljuk. Másképp a tészta túl folyékony lehet, és nem tud kellően felemelkedni.

#### Fűszerek

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

#### További hozzávalók

A további hozzávalókat (gyümölcsök,ogyorófélék, mazsola, stb.) csak az adott programok esetén szerepelnek. Az aszalt gyümölcsöket vágja apró darabokra, a sajtot reszelje le, a csokoládét egészen apró darabokra vágja. Ne adjon hozzá a receptben előírtnál többet, mert a kenyér nem biztos, hogy megfelelően megkel. Figyeljen oda a friss gyümölcsökre ésogyorófélékre, mert folyadékot tartalmaznak.

#### PROGRAMOK

- Az olaj olvasztott vajjal helyettesíthető.
- Kövesse a táblázatban leírt sorrendet.
- Minden receptben kiválthatja a lisztet gluténmentes liszttel.

#### Alap (1)

Súly	500gr		750gr		1000gr
Idő	3:05		3:10		3:05
Víz	210ml		260ml		320ml
Olaj	1,5 evőkanál	15gr	2 evőkanál	20gr	3 evőkanál 45gr
Só	½ teáskanál	3gr	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál 6gr
Cukor	1 evőkanál	15gr	2 evőkanál	30gr	2 evőkanál 30gr
Liszt	2+1/3	320gr	3 bögre	420gr	3,5 500gr

	bögre			bögre	
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor

#### Gyors kenyér (2)

Súly	500gr	750gr	1000gr			
Idő	2:05	2:10	2:05			
Víz	140ml	190ml	230ml			
Olaj	2 evőkanál	26gr	2,5 evőkanál	33gr	3 evőkanál	39gr
Só	2/3 teáskanál	3gr	3/4 teáskanál	4gr	1 evőkanál	5gr
Cukor	1 evőkanál	15gr	2 teáskanál	30gr	3 evőkanál	39gr
Liszt	2 bögre	290gr	2,5 bögre	360gr	3bögre	435gr
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor	

#### Édes kenyér (3)

Súly	500gr	750gr	1000gr			
Idő	3:45	3:50	3:50			
Víz	120ml	160ml	200ml			
Olaj	1,5 evőkanál	20gr	2 evőkanál	26gr	2,5 teáskanál	32gr
Só	1/2 teáskanál	2gr	1/2 teáskanál	2gr	¼ teáskanál	2gr
Tojás	1db	60gr	1db	60gr	1db	60gr
Cukor	2 evőkanál	30gr	3 evőkanál	45gr	4 evőkanál	60gr
Tej	¼ bögre	35gr	1/3 bögre	47gr	½ bögre	70gr
Liszt	2 bögre	290gr	2+3/4 bögre	380gr	3,5 bögre	500gr
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor	

#### Franciakenyér (4)

Súly	500gr	750gr	1000gr			
Idő	4:05	4:10	4:05			
Víz	180ml	260ml	320ml			
Olaj	1 evőkanál	10gr	1,5 evőkanál	15gr	2 evőkanál	20gr
Só	1 evőkanál	6gr	1,5 teáskanál	9gr	3 evőkanál	18gr

Cukor	1/2 evőkanál	8gr	1 evőkanál	15gr	2 evőkanál	30gr
Liszt	2+1/4 bögre	300gr	2+3/4 bögre	400gr	3,5 bögre	500gr
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor	

#### Teljes kiőrlésű kenyér (5)

Súly	500gr	750gr	1000gr			
Idő	4:00	4:05	4:05			
Víz	180ml	220ml	270ml			
Olaj	2 evőkanál	26gr	2,5 evőkanál	38gr	3 evőkanál	45gr
Só	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	5gr
Barnacukor	1 evőkanál	15gr	1,5 evőkanál	26gr	3 evőkanál	39gr
Liszt	1 bögre	145gr	1,5 bögre	180gr	2 bögre	220gr
Teljes kiőrlésű liszt	1 bögre	145gr	1,5 bögre	180gr	2 bögre	220gr
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor	

#### Rozskenyér (6)

Súly	500gr	750gr	1000gr			
Idő	4:00	4:05	3:35			
Víz	180ml	220ml	270ml			
Olaj	2 evőkanál	26gr	2,5 evőkanál	38gr	3 evőkanál	45gr
Só	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	5gr
Barnacukor	1 evőkanál	15gr	1,5 evőkanál	26gr	3 evőkanál	39gr
Liszt	1 bögre	145gr	1,5 bögre	180gr	2 bögre	220gr
Rozsliszt	1 bögre	145gr	1,5 bögre	180gr	2 bögre	220gr
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor	

#### Gluténmentes kenyér (7)

Súly	500gr	750gr	1000gr
Idő	3:25	3:30	3:05
Víz	180ml	220ml	230ml

Olaj	2 evőkanál	26gr	2,5 evőkanál	33gr	3 evőkanál	45gr
Só	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	5gr
Cukor	1,5 evőkanál	23gr	2 evőkanál	30gr	3 evőkanál	39gr
Gluténmentes liszt	1+3/4 bögre	255gr	2 bögre	290gr	2+ 1/4 bögre	325gr
Kukoricaliszt	1/4 bögre	35gr	1/2 bögre	70gr	¼ bögre	110gr
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor	

#### Rizs kenyér (8)

Súly	500gr	750gr	1000gr			
Idő	3:00	3:05	2:50			
Víz	150ml	190ml	240ml			
Olaj	2 evőkanál	26gr	2,5 evőkanál	38gr	3 evőkanál	39gr
Só	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	5gr
Tojás	1 db	60gr	1 db	60gr	1db	60gr
Cukor	1 evőkanál	15gr	2 evőkanál	30gr	2 evőkanál	30gr
Liszt	2bögre	290gr	2,5 bögre	360gr	3 bögre	435gr
Rizs	¼ bögre		1/3 bögre		½ bögre	
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor	

#### Szendvicskenyér (9)

Súly	500gr	750gr	1000gr			
Idő	4:05	4:10	5:05			
Víz	210ml	250ml	300ml			
Olaj	1/2 evőkanál	8gr	1 evőkanál	15gr	1+1/3 evőkanál	15gr
Só	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	5gr
Cukor	1/2 teáskanál	3gr	1 evőkanál	6gr	1 evőkanál	5gr
Liszt	2 bögre	290gr	2,5 bögre	360gr	3 bögre	435gr
Élesztő	¼ friss élesztő (25gr) vagy ¼ zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor		1 kocka friss élesztő (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor	

### Édes tészta (10)

Idő	2:20
Olaj	3 evőkanál
Tojás	4 db
Cukor	130gr
Élesztős liszt	150gr
Pudingpor (opcionális)	2 evőkanál
A cukor mennyisége ízlés szerint módosítható.	

### 100% teljes kiőrlésű tészta (11)

Idő	2:55
Cukor	1 evőkanál
Olaj	2 evőkanál
Só	1,5 evőkanál
Víz	250ml
Teljes kiőrlésű liszt	400gr
Élesztő	1 kocka (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor

### 70% teljes kiőrlésű tészta (11)

Idő	2:55
Cukor	1 evőkanál
Olaj	2 evőkanál
Só	1,5 evőkanál
Víz	320ml
Liszt	175gr
Teljes kiőrlésű liszt	300gr
Élesztő	1 kocka (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor

### Pizzatészta (12)

Idő	0:45
Víz	170ml
Só	1 evőkanál
Olívaolaj	1 evőkanál
Liszt	300gr
Élesztő	1 kocka (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor

### Élesztős tészta (kelt tészta) (13)

Idő	1:30
-----	------

Víz	320ml
Só	1,5 teáskanál
Olívaolaj	2 evőkanál
Cukor	2 evőkanál
Liszt	400gr
Élesztő	1 kocka (25gr) vagy 1 zacskó sütőpor

### Keverés funkció (14-15)

Idő	15-30 perc (állítható)
Élesztő	1+1/4 evőkanál
Liszt	560gr
Olaj	2 evőkanál
Só	1 evőkanál
Víz	330ml
A 14-es program ideje 15 perc. A 15-ös program a 14-es hosszabb változata, ahol az idő 30 percig állítható. Az idő a + és a – gombokkal állítható.	

### Lekvár (16)

Idő	1:20
Gyümölcsrost	300gr
Cukor	150gr
Citromlé	½ citrom
Javasoljuk, hogy várjon 20 percet, mielőtt apránként hozzáadja a cukrot.	

### Joghurt (17)

Idő	8:00 (állítható 0:006-10:00 között, a súly beállító gombbal)
Tej	1000ml
Natúr joghurt	100ml (egy pohár)
Cukor	60gr

### Olvasztás (18)

Idő	00:30 (állítható 0:10-2:00 között)
A készülék kb. 50°C fokos hőmérsékletet tart a termék kiolvastásához. Az idő a + és a – gombokkal állítható.	

### Főzés/sütés (19)

Idő	01:00 (állítható 0:20-2:00)
-----	-----------------------------

	között)
Általános sütéshez. A hőmérséklet 150°C környékén marad. Az idő a + és a – gombokkal állítható.	

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

#### Figyelem

Ne merítse a készüléket, a tápdugót vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba. Nedves ruhával tisztítsa meg.

Ha a készüléket nem használja, húzza ki a konnektorból, mielőtt tartozékokat szerel fel rá vagy le róla, és tisztítás előtt.

Hagyja lehűlni, mielőtt tisztítást végez rajta.

Soha ne használjon fém eszközöket a kenyér kivételéhez, hogy ne sérüljön a tapadásmentes bevonat.

1. Tisztítsa meg a tartályt (L) nedves ruhával.
2. Ha a dagasztópenge (I) nem jön le a motor tengelyről, töltsen fel a tartályt forró vízzel, és hagyja úgy 30 percig. Ezután óvatosan tisztítsa meg nedves ruhával.
3. Mossa el a mérőpoharat (M), a mérőkanalat (N) forró, mosogatószeres vízben.
4. Minden egyéb felületet tisztítson meg nedves ruhával. Használjon egy kevés mosogatószeret ha szükséges, de alaposan öblítse el, hogy ne maradjon rajta vegyszer.

### HIBAKERESÉS

Hiba esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Probléma	Okok	Megoldások
A készülékből égett szag jön ki.	Liszt vagy egyéb hozzávalók halmozódtak fel a sütőrekeszben.	Kapcsolja ki a készüléket és hagyja teljesen lehűlni. Távolítsa el a felesleges lisztet vagy más hozzávalót a sütőrekeszből egy tiszta ruhával.
A hozzávalók nem keverednek megfelelően össze.	A keverőpenge vagy a tartály nincs megfelelően a helyén. Túl sok a hozzávaló.	Ellenőrizze, hogy a penge és az edény megfelelően a helyén van. Gondosan mérje ki a mennyiségeket.
„HHH” hibakódot ír ki.	A készülék belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja a készüléket lehűlni két program között.

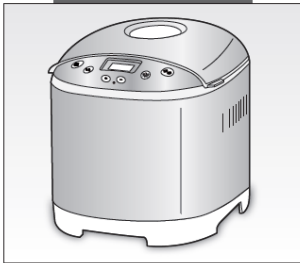
		Húzza ki a készüléket, nyissa ki a fedelet, és vegye ki az edényt. Hagyja 15-30 percig hűlni, mielőtt új programot indít.
Az ablakra lecsapódott a pára.	Normális jelenség.	Ez normális. Használat után tisztítsa meg az ablakot.
A dagasztó penge a kenyérben marad.	Valószínűleg intenzív pirítást választott, ami által kemény héja lesz a kenyérnek.	Ez normális jelenség. Ha a kenyér lehűlt, spatulával távolítsa el a dagasztót.
A tészta nem keveredik megfelelően össze.	Az edény vagy a dagasztó nincs megfelelően a helyén. Túl sok a hozzávaló. Gluténmentes lisztet használt, ami nagyon nedves tésztát eredményez.	Ellenőrizze, hogy a tartály és a dagasztó penge megfelelően a helyén van. Gondosan mérje ki az összetevőket. Ha a tészta nedves, spatulával vegye le az edény széleiről. Ha túl száraz, adjon hozzá egyszerre egy evőkanál vizet, amíg eléri a megfelelő állapotot.
A tészta túlságosan megkel.	A hozzávalók mennyisége nem megfelelő. Nincs a tésztában só. A dagasztó nincs az edényben.	Gondosan mérje ki a hozzávalókat, különös tekintettel az élesztő és a só mennyiségére. Próbálja $\frac{1}{4}$ teáskanállyal csökkenteni az élesztő mennyiségét. Ellenőrizze, hogy a dagasztó a helyén van-e.
A kenyér nem emelkedik fel.	A hozzávalók mennyisége nem megfelelő. A sütőpor vagy a liszt szavatossága lejárt.	Gondosan mérje ki az összetevőket. Ellenőrizze az élesztő és a tészta szavatosságát. A folyékony

	A fedelet kinyitotta a program közben.	hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
A kenyérnek lyuk van a tetején.	A tészta túl gyorsan kelt meg. Túl sok élesztőt vagy vizet tett bele. A receptnek nem megfelelő programot választott.	Ne nyissa ki a fedelet sütés közben. Intenzívebb barnítási opciót válasszon.
A héj színe túl világos.	Túl sok a cukor.	Kissé csökkentse a cukor mennyiségét. Válasszon világosabb pirítási opciót.
A kenyér nem szimmetrikus.	Ez normális, főleg teljes kiőrlésű liszt esetén. Túl sok az élesztő vagy a víz. A dagasztó oldalra mozgatta a tésztát kelés és sütés előtt.	Gondosan mérje ki az összetevőket. Kissé csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét.
A kenyerek különböző formájúak.	Ez teljesen normális.	
A kenyér lapos vagy lyukak vannak a héjban.	Túl nedves a tészta. Túl sok az élesztő. Nincs benne só. Túl sok a víz.	Gondosan mérje ki az összetevőket. Kissé csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét. Ellenőrizze, hogy van-e benne só. Szobahőmérsékletű vizet használjon.
A kenyér nem sült meg rendszeren, vagy rágós textúrájú.	Túl sok a folyékony hozzávaló. Nem a megfelelő programot választotta.	Gondosan mérje ki az összetevőket. Ellenőrizze, hogy megfelelő programot választott.
A kenyér	A kenyér túl forró.	Hagyja a kenyeret 15-

szeleteléskor morzsálódik.		30 percig hűlni.
A kenyér nehéz és sűrű állagú.	Túl sok a liszt, vagy lejárt a szavatossága. Nem elég a víz. Ha a kenyér teljes kiőrlésű, a sűrűbb állag normális.	Gondosan mérje ki az összetevőket.
Az edény alja sötét vagy foltos.	Mosogatógépben mosta el. Ez normális, és nem befolyásolja az anyag minőségét.	



Mod. 133



Macchina per il pane  
 Bread maker  
 Machine à pain  
 Brothersteller  
 Máquina para hacer pan  
 Máquina de fazer pão  
 Broodbakmachine  
 Αρτοποιησική  
 хлебопечка  
 хлібопічку  
 نان مейкер  
 زب خالآ عناص

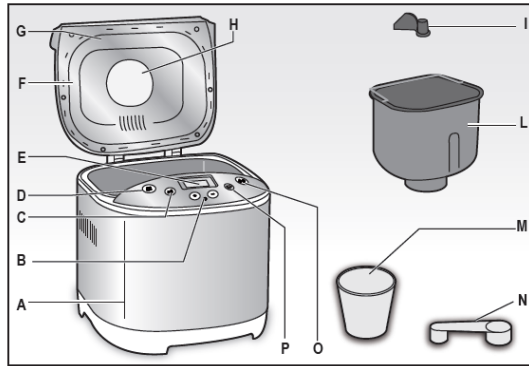


Fig. 1

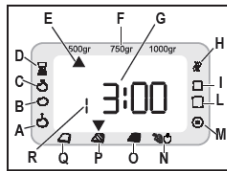


Fig. 2

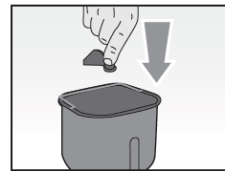


Fig. 3

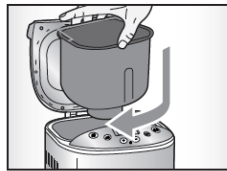


Fig. 4

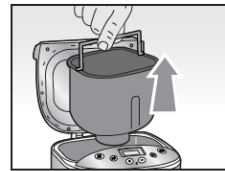


Fig. 5