Catler®

BREAD MAKER

Használati utasítás
KENYÉRSÜTŐGÉP

BM 700

KENYÉRSÜTŐGÉP

TARTALOM

5 AZ ÖN BIZTONSÁGA A LEGFONTOSABB

8 ISMERJE MEG A BM 700 KENYÉRSÜTŐ GÉPÉT
- 8 Kenyérsütőgép és tartozékai
- 9 Kezelőpanel
- 10 Kijelző

11 A BM 700 KENYÉRSÜTŐGÉP HASZNÁLATBA VÉTELE ELŐTT
- 11 Az első használat előtt
- 11 A forma behelyezése/kivétele
- 12 Első bekapcsolás
- 15 Programtáblázat

16 A BM 700 KENYÉRSÜTŐGÉP HASZNÁLATA
- 16 Alap vezérlőelemek
- 17 A kenyérsütőgép használata
- 21 Csatornalista
- 23 A kenyérsütés fázisai
- 24 Melegen tartás funkció
- 24 Memória funkció
- 24 A folyamatban lévő program megszakítása
- 25 Felhasználói beállítások
- 25 Halasztott indítás
- 26 A gyorskenyér program utasításai
- 26 Kenyér utósütés
- 26 Alapanyagok hozzáadása
- 27 Dzsemfőzés
- 28 Fagylalt készítés
- 30 Házi joghurt
- 30 A kezelőpanel zárja
- 30 Kenyérsütési tippek
- 31 Kenyérsütési hozzávalók

33 KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS
- 33 Sütőforma és dagasztókar
- 34 Tartozékok
- 34 Külső felület
- 34 Tárolás

35 HIBAELHÁRÍTÁS

41 RECEPTEK
- 41 Kenyér
- 48 Édes kenyerek
- 50 Tészta
- 51 Joghurt
- 52 Dzsem
- 53 Fagylalt

Gratulálunk

az új BM 700 kenyérsütőgépe megvásárlásához.

AZ ÖN BIZTONSÁGA A LEGFONTOSABB

Tisztában vagyunk vele, milyen fontos a biztonság, ezért a kezdeti ötlettől magáig a gyártásig ügyelünk az Ön biztonságára. Mindazonáltal kérjük, hogy a készülék használata során óvatosan járjon el és tartsa be a következő utasításokat.

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől.
- Ha a tápkábel sérült, cseréjét bízza szervizközpontra, hogy elkerülje veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- A sütőformát és a dagasztókart mossa el kevés mosogatószeres vízzel, majd öblítse le és szárítsa meg. A berendezést tartsa tisztán. A sütőformát és a dagasztókart minden használat után tisztítsa meg.

- Egy adagban legfeljebb 520 g liszt és 6 g élesztő használható. A sütőformába ne tegyen több lisztet, sem élesztőt.
- A készülék nem használható időzítővel vagy távirányítóval felszerelt csatlakozóval.
- Ez a készülék csak háztartási használatra való. Személyes használatra szolgál olyan helyiségekben, mint:
  - személyzeti konyhasarok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
  - földművelő gazdaságok;
  - hotel- vagy motelszobák és más lakóterek;
  - szállást és reggelit biztosító vendéglátóhelyek.
- Ne használja a kenyérsütőt ipari környezetben, kültéren, vagy a rendeltetési céltól eltérő célokra.
- A készüléket ne helyezze ablakpárkányra, edénycsepegtetőre vagy instabil felületekre, ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, nyílt láng vagy hőt kibocsátó források közelébe. A készüléket mindig száraz, tiszta és stabil felületen használja, ahol nem borulhat fel.
- A készüléket csak eredeti gyári tartozékkal használja.
- A készülék hálózati csatlakozóra csatlakoztatása előtt ellenőrizze a csatlakozó névleges feszültségét, hogy egyezik-e a készülék adattábláján lévő villamos feszültségi adatokkal. A berendezést csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa.
- Ügyeljen a hálózati kábelre, hogy ne lógjon az asztal szélén, és ne érintkezzen forró felületekkel.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például függöny, sötétítő, törlőkendő, stb. közelében. A szálló hő közelében be kell tartani a felülettől mért biztonságos legalább 50 cm-es távolságot, a többi helyen pedig a legalább 10 cm-es távolságot.
- Ne takarja a készüléket. Egyébként fennáll a tűz veszélye, amikor be van takarva, és automatikusan elindul a beépített időzítő révén.
- A készülék üzembehelyezése előtt ellenőrizze, hogy megfelelően behelyezésre került-e a sütőforma minden hozzávalóval együtt. Ne helyezzen alufóliát, frissen tartó a készülékbe, és ne indítsa el üresen.
- Ha a készülék üzemel, a hozzáférési felületek hőmérséklete magasabb lehet. Kerülje az érintkezést a szellőző nyíláson át kilépő forró párával és a forró felületekkel.
- Az üzemelés során ne érintse a dagasztókar forgó részeit.
- Ügyeljen arra, hogy az üzemelés során ne következzen be a folyadék vagy víz szétfröccsenéséhez a felmelegedett üveg felületére.
- Üzemelés alatt rendszeresen ellenőrizze a formában lévő élelmiszerek állapotát. Ha ezek lángra lobbannának, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozóból, és a készülék fedelét ne hagyja zárva.
- Soha ne vegye ki a kész kenyeret a sütőforma szélének ütögetésével. Egyébként megsérülhet.
- Sütés után mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a használat után, áthelyezéskor vagy tisztításkor.

- A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál húzza ki a csatlakozóból, és ne a kábelnél fogva. Ellenkező esetben a hálózati kábel vagy az aljzat sérülhet.
- A készüléket ne mossa folyó víz alatt, ne merítse forró vízbe vagy más folyadékba.
- Áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. A berendezés mindennemű javítását bízza szakszervizre.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni. Ne tegyen nehéz tárgyakat a hálózati kábelre.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. A készülék csatlakoztatásához ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Áramütés elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, az alapzatát vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.
- Ajánlatos a készüléket rendszeresen ellenőrizni. A készüléket ne használja, ha bármilyen módon sérült vagy hibás a tápkábel vagy a csatlakozódugó. Minden javítást bízzon a legközelebbi Catler szakszervizre.
- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást Catler szakszervizre kell bízni.
- Javasoljuk, hogy telepítsen megszakítót (szabványos biztonsági kapcsolók a konnektorban), hogy így fokozott védelmet nyújtson a készülék használatakor. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért forduljon a villanyszerelőjéhez.

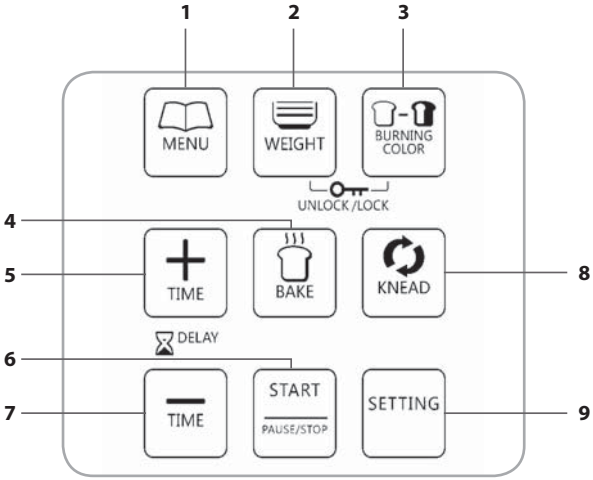
A használati utasítás elérhető a következő honlapon is **www.catler.eu**.

ISMERJE MEG A BM 700 KENYÉRSÜTŐ GÉPÉT

KENYÉRSÜTŐGÉP ÉS TARTOZÉKAI

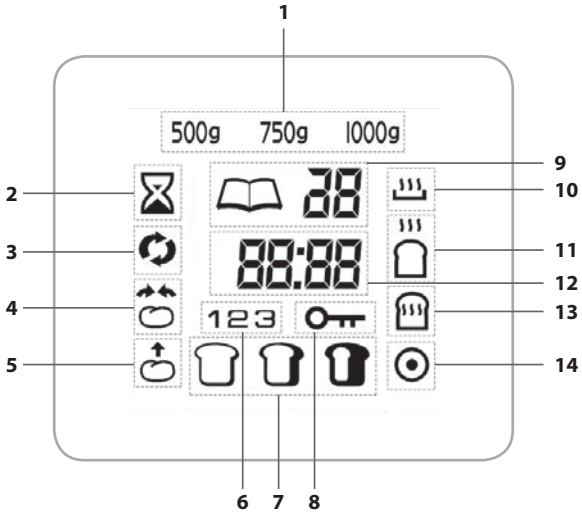
1. Fedő figyelőablakkal
2. Fogantyú
3. Kenyérforma tapadásmentes bevonattal
4. Dagasztókar tapadásmentes bevonattal
5. A rekesz fedele
6. Hozzávalók rekesze – automatikusan nyílik, hogy lehetővé váljon a kiegészítő hozzávalók hozzáadása; a hozzávalók az 1–9 programoknál adhatók hozzá (bővebben a használati utasításban).
7. Kezelőpanel kijelzővel
8. Szellőzőnyílások
9. A kenyérsütőgép rozsdamentes háza
10. Csúszásgátló talpak – a stabilitást biztosítják sima felületen
11. Mérőedény
12. Mérőkanál
13. A dagasztókar kivételéhez szükséges segédeszköz

KEZELŐPANEL



1. **MENÜ** nyomógomb – a sütőprogram kiválasztására szolgál
2. **WEIGHT** nyomógomb – a készülő kenyér tömegének (a hozzávalók teljes mennyiségének) beállítására szolgál
3. A **BURNING COLOR** nyomógomb – a kenyér átsütési szint beállítására szolgál
4. A **BAKE** nyomógomb – a sütési program bekapcsolására szolgál
5. A **TIME+** nyomógomb – a sütés halasztott indítás idejének/a sütési időnek a beállítására szolgál, stb.
6. A **START/PAUSE/STOP** nyomógomb – a kenyérsütőgép bekapcsolására/kikapcsolására vagy a program/beállítások törlésére szolgál
7. A **TIME–** nyomógomb – a sütés halasztott indítási idejének/a sütési időnek a beállítására szolgál, stb.
8. A **KNEAD** nyomógomb – a dagasztási program bekapcsolására szolgál
9. **SETTING** nyomógomb – a saját sütőprogram kiválasztására szolgál

KIJELZŐ



1. A cipó mérete ikon: kicsi (500 g), közepes (750 g) és nagy (1000 g)
2. Halasztott indítás ikonja
3. A dagasztás indítása ikon
4. A tészta pihentetés ikon
5. A tészta kelesztés ikon
6. A sütőprogram fázisait jelző számok
7. Az átsütési szint ikonjai: világos – közepesen átsült – sötét
8. A vezérlőpanel zár ikonja
9. A kiválasztott programszám
10. Előmelegítés ikonja
11. Sütés ikonja
12. A sütőprogram hátralévő ideje
13. A KEEP WARM (melegen tartás) ikon
14. Az utósütési program ikonja

A BM 700 KENYÉRSÜTŐGÉP HASZNÁLATBA VÉTELE ELŐTT

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Az első használat előtt távolítson el a készülékről minden csomagolást, reklámmatricát/ címkét. Bizonyosodjon meg róla, hogy a csomagolásból kivett minden tartozékot.
2. Nyissa fel a fedelet, vegye ki a sütőformát és a dagasztó kart a formából. Mossa el a mérőedénnyel, a kanalakkal és a segédeszközökkel együtt langyos mosogatószeres vízzel és szivaccsal. Öblítse le folyóvízben és törölje szárazra.
3. A készülék külső és belső felületeit törölje át puha, enyhén nedves szivaccsal. Tiszta törlőronggyal törölje szárazra.

FIGYELMEZTETÉS!
A SÜTŐFORMA ÉS A DAGASZTÓ KAR IS TAPADÁSMENTES BEVONATÚ. NE HASZNÁLJON DURVA FELÜLETŰ, DRÓTOS SZIVACSOT VAGY HASONLÓ TÁRGYAKAT, AMELYEK MEGSÉRTHETIK A BEVONATOT. A KENYÉRSÜTŐGÉP HÁZÁT TÖRÖLJE ÁT ENYHÉN NEDVES RONGGYAL. TÖRÖLJE SZÁRAZRA.

A FORMA BEHELYEZÉSE/KIVÉTELE

1. Az összeállítás előtt ellenőrizze, hogy a kenyérsütőgép belseje és a forma külső feneke tiszta és száraz.
2. Nyissa fel a fedelet, és a belső térbe helyezze a be a formát ferdén. Helyezze fel a tengelyt, és forgassa el az óramutató járásának megfelelő irányba a rögzítéshez.
3. A tengelyre a forma közepén helyezze fel a dagasztókart.
4. A kivétel után forgassa el a formát az óramutató járásával ellentétesen, emelje fel a fogantyút és vegye ki a formát a belső térből.

FIGYELMEZTETÉS!
A FORRÓ FORMA MEGFOGÁSÁHOZ MINDIG HASZNÁLJON EDÉNYFOGÓT. LEGYEN NAGYON ÓVATOS. FENNÁLL AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE.

ELSŐ BEKAPCSOLÁS

1. Helyezze a belső térbe a sütőformát.
2. Zárja be a fedelet, és csatlakoztassa a kenyérsütőgépet a hálózathoz.
3. Válassza ki a sütési programot, és működtesse 10 percig a kenyérsütőgépet. Ezalatt kiég a fűtőszál, és eltűnik róla a védőbevonat. Ekkor gyenge füstöt és kellemetlen szagot érezhet, ami a használat során teljesen eltűnik.
4. Ezután kapcsolja ki a kenyérsütőgépet és hűtse ki.
5. Vegye ki és mosogassa el a formát langyos mosogatószeres vízzel és szivaccsal. Öblítse le folyóvízben és törölje szárazra.
6. A kenyérsütőgép házát törölje át enyhén nedves ronggyal. Törölje szárazra.
7. Most a kenyérsütőgép készen áll a használatra.

PROGRAMTÁBLÁZAT

Szám	Program neve	A program kiindulási hossza (perc)		
		500 g	750 g	1000 g
1	Basic bread (Szokásos fogyasztási kenyér)	03:05	03:10	03:15
2	French bread (Francia kenyér)	03:35	03:40	03:45
3	Whole wheat (Teljes kiőrlésű kenyér)	04:05	04:10	04:15
4	Sweet bread (Édeskenyér)	03:35	03:40	03:45
5	Rice bread (Rizskenyér)	02:50	02:55	03:00
6	Gluten free (gluténmentes kenyér)	03:05	03:10	03:15
7	Quick bread (Gyorskenyér)	02:10	02:15	02:20
8	Fruit bread (Gyümölcskenyér)	03:05	03:10	03:15
9	Cake (Kalács)	02:00		
10	Jam (Dzsem)	01:20		
11	Defrost (Olvasztás)	0:30		
12	Mix (Keverés)	0:15		
13	Knead (Dagasztás)	0:08		
14	Dough (Tészta)	01:30		
15	Ice Cream (Fagylalt)	0:25		
16	Bake (Sütés)	0:30		
17	Homemade (Házi kenyér)	03:16		
18	Yoghurt (Joghurt)	08:00		

Halasztott indítás	Az előkészítési idő módosítása	Hozzávaló automatikus hozzáadása	Melegen tartás	A cipó méret kiválasztása	Az átsütési szint kiválasztása
Igen / Akár 15 óra	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Igen / Akár 15 óra	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Igen / Akár 15 óra	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Igen / Akár 15 óra	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Igen / Akár 15 óra	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Igen / Akár 15 óra	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Igen / Akár 15 óra	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Igen / Akár 15 óra	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Igen / Akár 15 óra	Nem	Nem	Igen	Nem	Igen
Nem	Nem	Nem	Nem	Nem	Nem
Nem	Igen 0:10-2:00	Nem	Nem	Nem	Nem
Igen	Nem	Nem	Nem	Nem	Nem
Nem	Igen 0:08-0:45	Nem	Nem	Nem	Nem
Igen	Nem	Nem	Nem	Nem	Nem
Nem	Igen 0:20-0:30	Nem	Nem	Nem	Nem
Nem	Igen 0:10-1:30	Nem	Nem	Nem	Nem
Igen	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
Nem	Igen 0:05-12:00	Nem	Nem	Nem	Nem

A BM 700 KENYÉRSÜTŐGÉP HASZNÁLATA

ALAP VEZÉRLŐELEMEK

Nyomógomb	Funkció
MENÜ	A sütőprogram kiválasztására szolgál. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott program száma. A sütőprogramok jegyzéke a fedél bal oldali részén van kinyomtatva. Minden megnyomásra változik a program, és ciklikusan ismétlődik, vagyis egészen a 18. programig, utána megnyomáskor visszatér az 1. programhoz.
START/ PAUSE/ STOP	A kenyérsütőgép indításához, működése megszüntetésére, és az épp folyamatban lévő program befejezésére vagy a melegen tartás mód befejezésére szolgál. Rövid gombnyomással indítható el a kenyérsütőgép, szakítható meg vagy törölhető a melegen tartás funkció. A hosszú gombnyomással törölhető az aktuálisan futó program. Ezzel törli az aktuális beállításokat is, és nem folytathatja tovább a programot. Ha törölni szeretné a programot, nyomja meg röviden a gombot, esetleg húzza ki a csatlakozót a hálózati dugaljból, ha például a dagasztó kart szeretné kivenni. A tápfeszültségről történő lecsatlakozás ne lehet 10 percnél rövidebb, egyébként a program törlődik.
BURNING COLOR	A kenyér átsütés szintjének kiválasztására szolgál. A következők választhatók: világos – közepesen átsült – sötét. Az alapbeállítás a közepesen átsült kenyér. Minden átsütési szintnek megvan a maga ikonja, amely kigyullad a kijelzőn. Az átsütési szint beállítása az 1–9 programban elérhető.
WEIGHT	A készülő kenyér tömegének (a hozzávalók teljes mennyiségének) beállítására szolgál. A kijelző fokozatosan gyulladnak ki: 500 g – 750 g – 1000 g. 1000 g akkor válassza, ha a hozzávalók tömege 750 és 1000 g közötti. 750 g akkor válassza, ha a hozzávalók tömege 500 és 750 g közötti. 500 g akkor válassza, ha a hozzávalók tömege legfeljebb 500 g. A hozzávalók helytelen aránya és tömege azt okozhatja, hogy a kenyér rosszul sül meg, jellegtelen ízű, sötét vagy száraz lesz. Fontos a hozzávalók pontos mérése, és a recept pontos betartása. Ha a kenyér nem sült meg teljesen, válassza a sütés programot, és süsse tovább még néhány percig – bővebben a „Kenyér utósütése" részben. A tömeg beállítása az 1–9 programban elérhető.
+ TIME **– TIME**	A sütési/előkészítési idő beállítására és a halasztott indítás beállítására szolgál. **1–9, 12, 14, 17 programok**: ezeknél a programoknál érhető el a halasztott sütési funkció. A ⌛ ikon a + vagy a – nyomógomb megnyomása után kezd villogni a képernyőn. A nyomógombokkal beállítható a halasztott indítás kívánt időpontja. A kijelzett időbe beletartozik a kiválasztott program előkészítési ideje is – bővebben a „Halasztott indítás" részben.

Nyomógomb	Funkció
+ TIME **– TIME**	**11, 13, 15, 16, 18 programok**: a nyomógombokkal módosítható az előkészítési idő. Ezeknél a programoknál az előkészületi idő villog a kijelzőn. Az előkészítési idő megerősítése után nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot, hogy átléphessen a következő beállításhoz vagy a program indításához. **10. program**: az előkészítési idő módosítás nem érhető el. Ez a program előre beállított idővel rendelkezik. Javasoljuk, hogy a **MENÜ** nyomógombbal válassza ki az átsütési szintet és a cipó méretet, majd módosítsa a sütés/előkészítés idejét. Az idő a kijelzőn megegyezik a teljes előkészítési idővel. **TIPP**: a nyomógomb megtartásával felgyorsítja az időbeállítást.
BAKE	A nyomógomb megnyomásával közvetlenül a sütési programba léphet. Nyomja meg ezt a gombot, majd a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a sütési program elindul. A sütési idő alapbeállítása a 30 perc, a +/- gombokkal módosítható a sütési idő a preferenciái szerint.
KNEAD	A nyomógomb megnyomásával közvetlenül a dagasztó programba léphet. Nyomja meg ezt a gombot, majd a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a keverő program elindul. A dagasztási idő alapbeállítása a 8 perc, a +/- gombokkal módosítható a sütési idő a preferenciái szerint. Ezalatt az idő alatt nem történik kelesztés, sem sütés.
SETTINGS	A nyomógomb megnyomásával közvetlenül a felhasználói beállításokba léphet. Ez szolgál az előkészítés egyes fázisainak beállítására – bővebben lásd a „Felhasználói beállítások” részt.

A KENYÉRSÜTŐGÉP HASZNÁLATA

1. Készítse elő a hozzávalókat a recept szerint. Pontosan mérjen. Használja a mellékelt mérőedényt vagy a kanalat. Az összes hozzávaló össztömege nem haladhatja meg az 1000 g-ot.
2. Állítsa a kenyérsütőgépet egyenes, száraz és tiszta felületre, kell távolságban a hálózati csatlakozótól.
3. Helyezze a belső térbe a sütőformát. A dagasztókart bekenheti egy kis étolajjal. Ezzel megkönnyítheti a kivételét a kenyér sütése után.
4. Helyezze a formába a hozzávalókat. A megfelelő kenyérsütéshez a következő sorrendben tegye be a hozzávalókat:
   – víz és folyékony hozzávalók, tojás, stb. majd
   – cukor, só, fűszerek, stb. majd
   – liszt, kenyérkeverék, stb., végül
   – élesztő, sütőpor, stb.
   Fontos, hogy az élesztő, sütőpor, stb. ne érintkezzenek közvetlenül a vízzel vagy más folyadékkal. Javasoljuk, hogy a lisztben formázzon gödröcskét, amibe az adott hozzávalókat behelyezi.

FIGYELMEZTETÉS! AKADÁLYOZZA MEG, HOGY AZ ALAPANYAGOK BEHULLJANAK A KENYÉRSÜTŐGÉP BELSEJÉBE. A SÜTÉSI FOLYAMAT SORÁN RÁÉGHETNEK A FŰTŐSZÁLRA, MEGÉGHETNEK, ÉS KELLEMETLEN SZAGOT, VAGY AKÁR AZ ALAPANYAGOK BEGYULLADÁSÁT IS OKOZHATJÁK. TÖRÖLJÖN LE MINDEN ALAPANYAGOT A SÜTŐFORMA SZÉLÉRŐL.

5. Csukja le a fedelet.
6. Ha szeretné magokkal, aszalt zöldséggel vagy gyümölccsel dúsítani a kenyerét, a helyezze a fedél felső részében lévő rekeszbe. Ezek a nyersanyagok automatikusan kerülnek a dagasztáskor az élelmiszerbe. A kenyérsütőgép hangjelzéssel figyelmeztet, ha a rekesz nyílik és a hozzávalókat behelyezte. Ez a funkció mind a 9 programban elérhető.
7. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba. Egy hangjelzés hallatszik.
8. A **MENÜ** gomb ismételt megnyomásával válassza ki a sütőprogramot.
9. A **BURNING COLOR** gombbal válassza ki az átsütési szintet: világos – közepesen átsült – sötét.
10. A **WEIGHT** gombbal válassza ki a cipó méretét: kicsi (500 g), közepes (750 g) vagy nagy (1000 g).
11. Szükség szerint állítsa be a halasztott indítást – bővebben a használati utasításban.
12. Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kenyérsütőgép elindul.
13. A kijelzőn megkezdődik a visszaszámlálás, és a kenyérsütőgép fokozatosan végigmegy a kenyérsütés fázisain a felmelegítéstől, a dagasztáson és a kelesztésen át egészen a sütésig, a kiválasztott programnak megfelelően.
14. Ha további nagyobb darab hozzávalót szeretne hozzátenni, amelyek nem férnek a rekeszbe, a fedél a dagasztási fázisban még felnyitható. Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kenyérsütőgép leáll. Nyissa fel a fedelet, és helyezze be a nyersanyagokat. Nyomja meg újra a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kenyérsütőgép folytatja a működését, esetleg automatikusan megújul 3 perc után.
15. Ha meg akarja szakítani a programot, nyomja meg és tartsa meg a **START/PAUSE/STOP** gombot 3 másodpercig. A kenyérsütőgép működése és a sütőprogramok leállnak.

FIGYELMEZTETÉS!
NE TEGYE AZ UJJAIT, A KEZÉT VAGY A KONYHAI ESZKÖZÖKET A FORMÁBA, AMÍG A MOZGÓ ALKATRÉSZEK MOZGÁSBAN VANNAK. FENNÁLL A BESZORULÁS VESZÉLYE, ÉS EMBERI SÉRÜLÉSEK VAGY A KENYÉRSÜTŐGÉP SÉRÜLÉS KÖVETKEZHET BE.

16. Szükség szerint kivehető a dagasztókar az utolsó dagasztás után és a kelesztés előtt. Ilyen esetben az alábbiak szerint járjon el:
    - Húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljból. Ha 10 percig nincs hálózati tápfeszültség alatt a készülék, a kenyérsütőgép a hálózat megújulásakor folytatja a beállított programot. Ezért fontos a dagasztó kar 10 percen belül történő kivétele.
    - Nyissa fel a fedelet, és óvatosan vegye ki a sütőformát. A kivételkor a formát mindig edényfogóval fogja meg.
    - Lisztezze be a kezét, és vegye ki a dagasztó kart a formából.
    - Helyezze vissza a formát a sütőgépbe, és zárja le a fedelet.
    - Dugja be a csatlakozót a hálózati dugaljba, és a kenyérsütőgép működése visszaáll.

FIGYELMEZTETÉS!
A FORRÓ LEVEGŐ ÉS A LECSAPÓDÓ PÁRA TÁVOZHAT A SZELLŐZŐNYÍLÁSON, AMÍG A KENYÉRSÜTŐGÉP MŰKÖDIK. TARTSA A KEZÉT, AZ ARCÁT VAGY MÁS TESTRÉSZÉT KELLŐ TÁVOLSÁGBAN A SZELLŐZŐNYÍLÁSOKTÓL. ELLENKEZŐ ESETBEN FENNÁLL A SÚLYOS ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE.

FIGYELMEZTETÉS!
A HASZNÁLAT SORÁN A KENYÉRSÜTŐGÉP FELMELEGSZIK, ÉS A KENYÉR UTÓSÜTÉS UTÁN IS FORRÓ MARAD. NE ÉRINTSE A KENYÉRSÜTŐGÉP FORRÓ ALKATRÉSZEIT. FENNÁLL AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE.

17. Amint a sütőprogram befejeződött, 10-szer hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a "0:00" időpont.
18. A kenyérsütőgép automatikusan átvált melegen tartás módba, és kigyullad a KEEP WARM ikon. A melegen tartás mód max. 60 percig működik. Ezután a kenyérsütőgép kikapcsol és nem melegít tovább.
19. Ha a melegen tartási idő letelte előtt szeretné kikapcsolni a kenyérsütőgépet, nyomja meg és tartsa a **START/PAUSE/STOP** gombot 3 másodpercig nyomva, amíg nem hangzik fel a hangjelzés, és a sütőgép nem kapcsol ki.
20. Húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
21. Óvatosan nyissa fel a fedelet, és vegye ki a formát a belső térből. A formát állítsa hőálló felületre, és hűtse kicsit ki a kenyeret, mielőtt a formából kivenné.

FIGYELMEZTETÉS!
A FORRÓ FORMA MEGFOGÁSÁHOZ MINDIG HASZNÁLJON EDÉNYFOGÓT. LEGYEN NAGYON ÓVATOS. FENNÁLL AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE.

22. Műanyag kenőlapáttal óvatosan lazítsa meg a kenyeret a forma falainál. A formát helyezze fém rácsra vagy deszkára, fordítsa fejjel lefelé a formát. Ha szükséges, enyhén rázogassa meg a formát, hogy a kenyér kilazuljon.

MEGJEGYZÉS:
A sütőforma falára tapadt kenyér leválasztásához ne használjon kést vagy fém eszközöket, amelyek megsérthetik a tapadásmentes bevonatot.

FIGYELMEZTETÉS!
SOHA NE SZELJE FEL A KENYERET A SÜTŐFORMÁBAN. A FELSZELETELÉS ELŐTT VEGYE KI A FORMÁBÓL.

23. Óvatosan vegye ki a dagasztókart, ha a sütés előtt még nem vette volna ki.
24. A fogyasztás előtt teljesen hűtse ki a kenyeret.
25. A formába helyezze vissza a dagasztó kart, és eressze fel meleg vízzel. Tisztítsa meg az „Ápolás és karbantartás" részben lévő utasítások szerint.

MEGJEGYZÉS:
Ha úgy érzi, hogy a kenyere nem sült át eléggé, válassza a sütőprogramot, és süsse tovább még néhány percig.

26. A házi kenyeret tárolja műanyag tasakba csomagolva legfeljebb 3 napig szobahőmérsékleten. Bizonyos kenyérfajták hűtőben is tárolhatók akár 10 napig is.

CSATORNALISTA

A **MENÜ** gomb ismételt megnyomásával válassza ki az igényelt programot. A kijelzőn megjelenik a szám és a kezdeti beállítás/előkészítési idő.

Szám	Program neve	A program leírása
1	**Basic bread (Szokásos fogyasztási kenyér)**	A program alkalmas a szokásos fogyasztási kenyér sütésére finomlisztből és búzalisztből. A megsült kenyér kompakt finoman lyukacsos.
2	**French bread (Francia kenyér)**	A program alkalmas a jellegzetesen francia kenyér sütésére használt finom lisztből sütésre. A megsült kenyér levegővel dúsított és ropogós héjú. Ez a program nem alkalmas vaj, margarin vagy tej tartalmú receptekre.
3	**Whole wheat (Teljes kiőrlésű kenyér)**	Alkalmas kovászos kenyér vagy teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér sütésére (rendszerint több, mint 50%). A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér táplálóbb, mivel a liszt a teljes magból készül, ideértve a héjat és a korpát is. A megsült kenyér a teljes kiőrlésű liszt barna és sötét színű kérges lesz (ha csak teljes kiőrlésű lisztet használ). Ízben intenzívebb és egészségesebb, sűrűbb textúrájú, és aránylag nehezebb.

Szám	Program neve	A program leírása
4	**Sweet bread (Édeskenyér)**	A program alkalmas a gyümölcslével, kókuszreszelékkel, mazsolával és más aszalt gyümölccsel, csokoládéval vagy sziruppal gazdagított kenyér sütésére. A kenyér így magasabb cukor, zsír vagy fehérje tartalmú lehet. A hozzáadott alapanyagok miatt a héja sötétebb, de ritkább, és nagyon könnyű, az elnyújtott kelesztés miatt lazább.
5	**Rice bread (Rizskenyér)**	A program alkalmas rizslisztből készült kenyér sütésére. Ez azt okozza, hogy a tésztája jobban hasonlít a kalácséhoz. A dagasztás fázisát azonnal követi a kelesztés. A megsült kenyér héja vékonyabb, és puhább a szokásos kenyérrel szemben.
6	**Gluten free (Gluténmentes kenyér)**	A program alkalmas a gluténmentes kenyér sütésére. Az ehhez szükséges alapanyagok különlegesek. Egy kovászos kenyérről van szó, a tésztája szokás szerint nedvesebb, jobban emlékeztet az ömlesztett tésztára. Fontos az is, hogy a tészta ne legyen túlságosan összekeverve, és ne legyen túldagasztva. A programban csak egy dagasztási fázis van, és a magasabb víztartalom miatt a sütési idő hosszabb. Minden nyersanyagot a kenyérsütés elején kell belehelyezni.
7	**Quick bread (Gyorskenyér)**	Gyorsított szokásos kenyér sütési program. A dagasztás, a kelesztés és a sütés fázisa rövidebb. A megsült kenyér kicsi, nehéz és sűrű a textúrája.
8	**Fruit bread (Gyümölcskenyér)**	A program alkalmas a szokásos kenyér sütésére, amely gyümölcsökben vagy diófélékben gazdag. Ezeket a rekeszbe kell helyezni, és onnan kerülnek a tésztába. A rekeszbe csak nem tapadós aszalt gyümölcsöket helyezzen, vagy lisztezze be. A túl ragadós gyümölcs közvetlenül a tésztába helyezhető, a fedél felnyitása után, amint elhangzik az alapanyag hozzáadási jelzés. A tésztába keverve egyenletesen megsül.
9	**Cake (Kalács)**	A program alkalmas a kalácstészta készítésére és sütésére. A dagasztás, a kelesztés és a sütés fázisa a kalácssütéshez alkalmazkodik. Ebben a programban a kelesztéshez sütőport vagy szódabikarbónát kell használni. Ennél a programnál nem állítható be a cipó mérete.
10	**Jam (Dzsem)**	A program alkalmas a dzsem és a chutney készítésére. A dagasztókar azt okozza, hogy az alapanyagok folyamatos keverés alatt lesznek. Ez a program már nem enged további beállításokat.
11	**Defrost (Olvasztás)**	A program alkalmas az alapanyagok olvasztására a megfelelő hőmérséklet miatt, sütés nélkül. A +/- nyomógombokkal állítsa be a készítési időt. A halasztott indítás funkció ennél a programnál nem érhető el, ugyanígy nem állítható be az átsütési szint és a cipó méret sem.

Szám	Program neve	A program leírása
12	**Mix (Keverés)**	A program alkalmas a kalács hozzávalók összekeverésére. Ez a program nem tartalmaz kelesztést és sütést, illetve nem állítható be az átsütési szint, sem a cipó méret.
13	**Knead (Dagasztás)**	A program alkalmas a kovászos tészta (kifli, pizza, stb.) készítésére. Ez a program nem tartalmaz kelesztést és sütést, illetve nem állítható be az átsütési szint, sem a cipó méret. A halasztott indítás funkció itt sem érhető el. A +/- nyomógombokkal állítsa be a dagasztási időt.
14	**Dough (Tészta)**	A program alkalmas tészta dagasztására és kelesztésére. Sütés viszont nem történik. Alkalmas kenyértésztára, kiflire, pizzára, gőzön főtt kenyérre, stb. Nem állítható be sem az átsütési szint, sem a cipó méret.
15	**Ice Cream (Fagylalt)**	A program alkalmas fagylalt keverésére a fagyikészítő tartozékkal (nem része a csomagolásnak). A +/- nyomógombokkal állítsa be a készítési időt. A halasztott indítás funkció itt sem érhető el.
16	**Bake (Sütés)**	A sütés programmal az utósütés állítható be, amikor a kenyér még túl világos vagy nem sült át kellően. A dagasztás és a kelesztés funkciók nem érhetők el. A +/- nyomógombokkal állítsa be a sütési időt. A halasztott indítás funkció itt sem érhető el.
17	**Homemade (Házi kenyér)**	A program alkalmas a kenyérkészítés egyes fázisainak módosítására a preferenciák szerint – bővebben a „Felhasználói beállítások" részben.
18	**Yoghurt (Joghurt)**	A program alkalmas házi joghurt készítésére – bővebben a „Házi joghurt" részben.

A KENYÉRSÜTÉS FÁZISAI

Az alábbi táblázatban a kenyérkészítés egyes fázisainak kezdeti hossza látható percekben. A beállítás módosításakor az egyes fázisok idői változhatnak.

Program fázis	Ikon	Kiindulási idő	Idő módosítása (-tól, -ig)
Dagasztás 1		0:15	1-30 perc
Pihentetés 1		0:03	0-30 perc
Dagasztás 2		0:20	0-30 perc
Pihentetés 2		0:10	0-30 perc
Dagasztás 3		0:00	0-25 perc
Kelesztés 1		0:42	0-60 perc

Program fázis	Ikon	Kiindulási idő	Idő módosítása (-tól, -ig)
Kelesztés 2		0:40	0-60 perc
Kelesztés 3		0:00	0-60 perc
Sütés		0:30 (Közepesen átsült szint)	0-80 perc (világos, közepesen átsült, sötét)
Keep warm (Melegen tartás)		01:00	0-60 perc
Halasztott indítás			Max. 15 óra

MELEGEN TARTÁS FUNKCIÓ

A sütés végén (1–9 program) a kenyérsütőgép automatikusan átvált melegen tartás módba, és kigyullad a KEEP WARM ikon. A melegen tartás mód max. 60 percig működik. Ezalatt az idő alatt a kenyérsütőgép melegen tartja a kenyeret, de nem történik meg a kenyér utósütése. A kenyér így nem nedvesedik, és nem lesz mászkos.
A 60 perc letelte után a kenyérsütőgép automatikusan kikapcsol és abbahagyja a melegítést. Ha korábban akarja megszakítani a programot, nyomja meg és tartsa meg a **START/PAUSE/STOP** gombot 3 másodpercig, amíg a hangjelzés el nem hangzik.

MEMÓRIA FUNKCIÓ

A kenyérsütőgép rendelkezik memória chippel, amely megőrzi a program beállításokat, ha például áramkimaradás esetén (vagy kihúzza a csatlakozót a dugaljból) 10 percnél rövidebb ideig. A hálózati feszültség megújulásakor (vagy ha visszadugja a csatlakozót a dugaljba), a kenyérsütőgép működése visszaáll. Nem szükséges megnyomni semmilyen gombot.
Ha az áramkimaradás (vagy ha csatlakozó dugaljból történő kihúzása) 10 percnél tovább tart, a program törlődik.

MEGJEGYZÉS:
Ha nem indult el a dagasztási fázis, amikor áramszünet történt, újraindíthatja ugyanazokkal az alapanyagokkal. A kenyér többszöri dagasztáson esik át.

A FOLYAMATBAN LÉVŐ PROGRAM MEGSZAKÍTÁSA

Ha meg akarja szakítani az épp futó programot (például a nagyobb alapanyagok hozzáadásakor), a következőket teheti:

- nyomja meg **röviden** a **START/PAUSE/STOP** gombot. A kenyérsütőgép leáll. Nyomja meg újra a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kenyérsütőgép folytatja a működését, esetleg automatikusan megújul 3 perc után.
- húzza ki a csatlakozót a dugaljból, és újra dugja vissza 10 percen belül.

FELHASZNÁLÓI BEÁLLÍTÁSOK

A Homemade (Házi kenyér) funkció kizárólag a saját kenyér programra van fenntartva. Ebben kiválaszthatja az előkészítés egyes fázisainak időtartamát. A kiindulási időket a „**Kenyér előkészítés fázisai**" részbe lévő táblázatban találja lentebb. A halasztott indítás funkció ennél a programnál elérhető. A memóriában elmentett saját beállítások mentve maradnak, ha az áramkimaradás nem hosszabb 10 percnél.

1. Nyomja meg a **MENÜ** gombot, amíg a kijelzőn nem jelenik meg a 17. szám, vagy nyomja meg a **SETTINGS** gombot a közvetlen beállításokba történő belépéshez.
2. Nyomja meg újra a **SETTINGS** gombot, és a kijelzőn villogni kezd a program első fázisa, és a kiindulási időtartama.
3. A +/- gombokkal módosítsa a beállításait, és nyomja meg újra a **SETTINGS** gombot a visszaigazoláshoz.
4. Ismételje meg a 2-3 lépést, amíg be nem állítja az előkészítés minden fázisának időit.
5. Ha szeretné egy-egy fázis időtartamát meghosszabbítani, állítsa be a 0:00 időt, vagy nyomja meg újra a **SETTINGS** gombot.
6. Az utolsó fázis visszaigazolása után (melegen tartás) nyomja meg a **SETTINGS** gombot, és a kijelzőn megjelenik a teljes időtartam.
7. A program indításához nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot.

MEGJEGYZÉS:
Ha a beállításkor megnyomja a **START/PAUSE/STOP** gombot, a kijelzőn megjelenik a teljes idő, és semmilyen fázis nem kerül módosításra, marad a kiindulási idejük.

HALASZTOTT INDÍTÁS

Ez a funkció teszi lehetővé a program halasztott indítását a beállított idővel. Ugyanakkor a kijelzőn megjelenik a teljes időtartam a program befejeződésig, vagyis a halasztott indítás és a kiválasztott program előkészítési ideje együttesen.
A teljes idő maximális időtartama 15 óra. A halasztott indítás funkció visszaigazolására a készüléken kigyullad a ⌛ ikon, és elindul a visszaszámlálás.
A halasztott indítás funkció azonban nem módosítja az előkészítés egyik fázisának kiindulási időtartamát sem.
Ez a funkció a következő programokban érhető el: 1–9, 12, 14, 17. Be kell tehát helyezni a hozzávalókat a kenyérsütőgépbe az indítás előtt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
NE HASZNÁLJON GYORSAN ROMLÓ ALAPANYAGOKAT, PÉLDÁUL FRISS TOJÁST, TEJET, TEJSZÍNT, SAJTOT, STB, HA A HALASZTOTT INDÍTÁST VÁLASZTJA. AZ ÖSSZES ALAPANYAG, ÉS A KENYÉR IS MEGROMOLHAT.

1. A **MENÜ** gombbal válassza ki a programot, és állítsa be az átsütési szintet, illetve a cipó méretét.
2. A +/- gombokkal beállítható a halasztott indítás kívánt időpontja. A kijelző villogni kezd a ⌛ ikon.
3. Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kijelzőn kigyullad a ⌛ ikon, és elindul a teljes idő visszaszámlálása.
4. Amint a halasztott indítás ideje letelik, a kenyérsütőgép elindul, és elkezdi a kenyeret készíteni.
5. A befejeződés után automatikusan átvált melegen tartási módba.

A GYORSKENYÉR PROGRAM UTASÍTÁSAI

A gyorskenyér készítéshez szükséges keverék sütőport vagy szódabikarbónát tartalmaz, amelyek a meleg és a nedvesség hatására aktiválódnak. A tökéletes eredmény elérése érdekében először a folyékony hozzávalókat helyezze a formába, majd után az összes ömlesztett alapanyagot. A kezdeti keverés során az ömlesztett alapanyagok különféle formákba tömörülhetnek, ezért ezt le kell törölni egy műanyag kenőlapáttal a liszt nem kívánatos csomósodásának elkerülése érdekében.

KENYÉR UTÓSÜTÉS

Ha nincs utólagos kenyérsütés, világos vagy tévedésből törölte a programot, a sütés indítása előtt, a kenyér utósüthető, egészen 1,5 óra időtartamig. Hagyja a kenyeret a formában, és zárja le a fedelet.

1. Nyomja meg a **BAKE** gombot, és a kijelzőn megjelenik a 30 perces sütési idő.
2. Nyomja meg a +/- gombot, és állítsa be a kívánt sütési időt 0:10-től 1:30 percig.
3. Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot a visszaigazolásra.
4. A **START/PAUSE/STOP** gomb ismételt megnyomásával a kenyérsütőgép elindul.
5. A sütési program befejeződés után automatikusan átvált melegen tartási módba.

MEGJEGYZÉS:
Bizonyos kenyérfajták vagy kalácsok esetén válassza a 10 percnél rövidebb utósütést. Ilyen esetben indítsa el a sütési programot, és amint a kenyér vagy kalács az elképzelései szerint sült meg, nyomja meg és tartsa nyomva a **START/PAUSE/STOP** gombot 3 másodpercre a sütési program kikapcsolására.

ALAPANYAGOK HOZZÁADÁSA

Ha szükséges a tésztához alapanyag hozzáadása, például magvak, aszalt gyümölcs, stb. ellenőrizze a rekeszt a fedél felső részében, és töltse fel a rekeszt alapanyaggal. Zárja be a rekeszt. Amint eljön a pillanat az alapanyag hozzáadására (rendszerint az első dagasztás után), hangjelzés hallatszik, a rekesz feneke felnyílik, hogy behulljon az alapanyag a formába. A további keveréskor és dagasztáskor eloszlik a tésztában. Ha további nagyobb darab hozzávalót szeretne hozzátenni, amelyek nem férnek a rekeszbe, a fedél a dagasztási fázisban még felnyitható. Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kenyérsütőgép leáll. Nyissa fel a fedelet, és helyezze be a nyersanyagokat. A működése automatikus újraindul 3 perc után.

DZSEMFŐZÉS

Ez a program alkalmas ízletes dzsem és a chutney készítésére.

FIGYELMEZTETÉS!
NE TÖLTSE TÚL A FORMÁT, MIVEL A FORRÓ ALAPANYAGOK KIFRÖCCSENHETNEK VAGY TÚLFOLYHATNAK. A FŰTŐSZÁLRA RÁÉGŐ ALAPANYAGOK BELOBBANHATNAK, ÉS TÜZET OKOZHATNAK. A FORMÁBA HELYEZZE ELŐSZÖR A GYÜMÖLCSÖT, ÉS CSAK EZUTÁN A DZSEMFIXET.

1. Készítse elő a hozzávalókat a recept szerint. Mossa és tisztítsa meg a gyümölcsöket. Távolítsa el a szárakat, a magokat, stb. A gyümölcsöt darálja le, és gondosan mérje le.
2. A tengelyre helyezze fel a dagasztókart.
3. Óvatosan öntse a gyümölcs keveréket a formába.

MEGJEGYZÉS:
Ha alacsony gyümölcssav tartalmú gyümölcsöt dolgoz fel (például eper, barack, cseresznye, stb.) tegyen egy kis citromsavat vagy egy kanál citromlét a gyümölcshöz, hogy elősegítse a zselésedő folyamatot.

4. Mérje le a zselésítő cukrot a csomagolás szerint. Öntse a zselésítő cukrot a gyümölcsre.
5. Ellenőrizze, hogy a forma külső része teljesen tiszta és száraz. Helyezze a formát a kenyérsütőgépbe.
6. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.
7. A **MENÜ** gomb ismételt megnyomásával válassza ki a **JAM** programot.
8. Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kenyérsütőgép elindul.
9. Várja meg, amíg a program befejeződik. A program végén 10x hangjelzés hallatszik.
10. Vegye fel az edényfogót, és vegye ki a formát a kenyérsütőgépből.
11. Öntse a kész dzsemet üvegekbe. Csavarja rá a fedelet és hűtse ki.

FIGYELMEZTETÉS!
A FORMA ÉS A KÉSZ DZSEM MÉG NAGYON FORRÓK. LEGYEN FOKOZOTTAN ÓVATOS AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN. FENNÁLL A SÚLYOS ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA A HELYTELEN KEZELÉS MIATT.

MEGJEGYZÉS:
A zselésítő folyamat több órát is eltarthat a gyümölcs fajtájának és a felhasznált dzsemfixnek a függvényében.

FAGYLALT KÉSZÍTÉS

A fagylalt készítéséhez kizárólag az IBC 700 modelljelű fagylaltkészítő tartozékot használja. Ez a tartozék nem része a csomagolásnak. Tartsa be az ICB 700 használati utasítását.

1. Tegye elég időre a formát mélyhűtőbe. Javasolt 16 órára.
2. Készítse el a fagyi alapanyagot. A fagyi alapanyag ne haladja meg a 350 ml-t. Egyébként túlfolyik a belső térbe.
3. Nyissa ki a fedelet, és a hajtótengelyre a kenyérsütőgép belső térbe helyezze az edényt az adapterrel, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen. Az edény legyen stabil, ne billegjen.
4. Helyezze a keverőlapátot az edénybe. Ellenőrizze, hogy biztonságosan felhelyezte, és szabadon mozog.

FIGYELMEZTETÉS!
AZ EDÉNY MOZGATÁSAKOR VISELJEN EDÉNYFOGÓT VAGY KONYHARUHÁT. AZ EDÉNY RENDKÍVÜL HIDEG, ÉS FAGYÁSI SÉRÜLÉST OKOZHAT. SEMMI ESETBEN SE ÉRINTSE AZ EDÉNYT NEDVES KÉZZEL.

5. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.
6. A **MENÜ** gomb ismételt megnyomásával válassza ki az **ICE CREAM** programot.

7. A +/- gombokkal állítsa be a fagyikészítést 20 perctől 30 percig.
8. Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kenyérsütőgép elindul.
9. Míg a keverőlapát forog, óvatosan öntse a fagyikeveréket az edénybe. Legyen óvatos, hogy ne öntse a tartalmat a belső térbe.

FIGYELMEZTETÉS!
AZ EDÉNYBE NE TÖLTSÖN FORRÓ ALAPANYAGOT. FENNÁLL A VISSZAFORDÍTHATATLAN SÉRÜLÉSVESZÉLY.

10. Várja meg, amíg a program befejeződik. A program végén 10x hangjelzés hallatszik.
11. Vegye fel az edényfogót, és vegye ki a formát a kenyérsütőgépből.
12. A műanyag lapáttal tegye át a fagyit a tálba, és szolgálja fel.

FIGYELMEZTETÉS!
A FAGYI KIVÉTELÉHEZ NE HASZNÁLJON FÉM KANALAT, VILLÁT VAGY MÁS ÉLES FÉM TÁRGYAT, AMIVEL FELSÉRTHETI A TAPADÁSMENTES BEVONATOT.

A kész fagyi azonnali fogyasztásra szolgál, mivel lágy, és nem fagyott. Ha a keményebb textúrát preferálja, tegye a fagyit légmentesen záródó edénybe, és helyezze fél órára mélyhűtőbe. A fagyit legfeljebb 1 hétig tárolja légmentes edényben a mélyhűtőben. Az edény nem alkalmas a fagyi hosszú távú tárolására.

MEGJEGYZÉS:
A kenyérsütőgép nincs ellátva hűtőkörrel vagy más hűtőegységgel. A fagylalt hűtése csak a kihűtött edénynek köszönhető. Az elkészült fagylalt azonnal fogyasztható, vagy mélyhűtőben tárolható. Ne tárolja a fagylaltot a kenyérsütőgépben.

HÁZI JOGHURT

A program kizárólag házi joghurt készítésére alkalmas. A készítéshez friss tejre, illetve egy kis élő joghurt kultúrára van szükség.

1. Öntse a formába a legfeljebb 1 liter tejet, és adagoljon hozzá 100 ml élő joghurt kultúrát. Jól keverje össze.
2. Csukja le a fedelet.
3. A **MENÜ** gomb ismételt megnyomásával válassza ki a **Yoghurt** programot. Mindig ellenőrizze, hogy ezt a programot választotta ki a kenyérsütőgép indítása előtt. Ha más programot választott, felfuthat a tej, túlcsordulhat a belső térbe, és sérülhet a fűtőszál.
4. A +/- nyomógombokkal állítsa be a készítési időt. A kiindulási idő 8 óra de minél tovább érik a joghurt, annál lágyabb, és krémesebb textúrát kap.
5. Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot, és a kenyérsütőgép elindul.
6. Várja meg, amíg a program befejeződik. A program végén 10x hangjelzés hallatszik.
7. Hűtse ki a joghurtot, esetleg öntse le a felesleges folyadékot (tejsavót).
8. A joghurtot tárolja hűtőben, és fogyassza el 5 napon belül.

TIPP:
A tejhez adhat gyümölcsöt, gyümölcslevet, mézet, stb. A tejsavót összekeverheti gyümölcslével, és frissítő nyári italt készíthet belőle.

A KEZELŐPANEL ZÁRJA

A vezérlőpanel zárja a nyomógombok zárására szolgál, hogy ne induljon el a gép véletlenül, vagy a beállított programot ne lehessen törölni (például gyermekek).

1. A zár aktiválására nyomja meg együtt a **WEIGHT** és a **BURNING COLOR** gombokat. Hangjelzés figyelmeztet, ezzel együtt pedig kigyullad a 🔑 ikon. Minden gomb inaktívvá válik, ideértve a **START/PAUSE/STOP** gombokat is.
2. A zár deaktiválására nyomja meg együtt a **WEIGHT** és a **BURNING COLOR** gombokat. Hangjelzés figyelmeztet, ezzel együtt pedig eltűnik a 🔑 ikon.

KENYÉRSÜTÉSI TIPPEK

Gondosan mérje le az alapanyagokat. Az alapanyagok helyes aránya biztosítja a kiváló eredményt.
Használjon minőségi és friss alapanyagokat.
Ne lépje túl a megengedett alapanyag szükségletet (1000 g). Egyébként a tészta túlfolyik a forma peremén, ráfolyik a fűtőszálra, ami lángra lobbanhat.
A megfelelő sorrendben helyezze be az alapanyagokat. Először helyezze be a folyadékokat, majd a cukrot, a sót, a fűszereket, stb., ezután jöjjenek az ömlesztett hozzávalók, végül az élesztő, a sütőpor vagy a szódabikarbóna. Ne keverje el az alapanyagokat. Fontos, hogy az élesztő ne érintkezzen a sóval vagy a folyadékkal, mielőtt ez szükségessé válik.
A ragadós aszalt gyümölcsöt mártsa egy kis lisztbe.
Ha a halasztott indítást választja, ellenőrizze, hogy minden alapanyagot behelyezett-e a formába, még mielőtt elindítja a gépet.
Ha a halasztott indítást választja, ne használjon friss, gyorsan romló alapanyagot, például tojást, friss tejet, vajat, stb.

Ha kovászos kenyeret süt, fontos, hogy az alapanyagok szobahőmérsékletűek (20-25°C) legyenek. Ezzel biztosítható, hogy a kenyér megfelelően megkel.
Ne hagyja a kenyeret a kenyérsütőgépben a melegen tartási időn túl. A lecsapódó pára hatására nedvesedhet.
A sütőformát és a dagasztókart azonnal a kivétel után tisztítsa meg. Ezzel megakadályozható a nem kívánatos maradék a tengely körül és a kar nyílásában.
A friss kenyér felszelésekor használjon éles kenyérvágásra alkalmas kést.
A kenyeret tárolja műanyag tasakban. Fogyassza el 3 napon belül.

KENYÉRSÜTÉSI HOZZÁVALÓK

Kenyérliszt	A kenyérliszt a kenyérsütés legfontosabb alapanyaga. Magas gluténtartalma miatt a tészta alaktartóbb, és a kelés után nem esik össze. Ezért nagyobb cipók készítésére is alkalmas.
Finomliszt	Hozzáadott sütőpor nélküli liszt. Alkalmas az úgynevezett gyorskenyerek sütésére.
Teljes kiőrlésű liszt	A teljes kiőrlésű lisztbe a teljes magot megőrlik, a héjával és a csírával együtt. Magas a gluténtartalma. A szokásos kenyérlisztnél nehezebb, és nagyobb tápértékű. A teljes kiőrlésű kenyér rendszerint kisebb sűrűbb textúrájú. Ezért ajánlott kenyérlisztel keverni.
Barna lenmagliszt	A lenmagliszt magas rosttartalmú, nagyon hasonló a teljes kiőrlésű liszthez. A nagyobb cipó elérése érdekében keverje kenyérlisztel a megfelelő arányban.
Sütőporos liszt	Hozzáadott sütőpor tartalmú liszt. Alkalmas kalácsok sütésére.
Kukorica és zabliszt	Ez a két liszt kiegészítő alapanyaga a rusztikus kenyereknek. A kenyér íze hangsúlyosabb, textúrája sűrűbb.
Cukor	Fontos alapanyag, ízt és színt ad a kenyérnek. A kovász táplálékául is szolgál. Rendszerint fehér cukrot használnak. Bizonyos receptek azonban tartalmazhatnak nádcukrot, porcukrot, stb.
Élesztő	Az élesztőgombák az élesztőben széndioxidot termelnek. Ettől növekszik a tészta térfogata, finomodik a tészta szerkezete. Az élesztőgombák megfelelő működéséhez a cukorban és a lisztben lévő szénhidrátok szükségesek. Íme néhány példa: – 1 kanál szárított élesztő = 3 kanál szárított élesztő = 15 ml; – 1 kanál szárított élesztő = 5 ml. Az élesztőt tárolja hűtőben. A magas hőmérsékleten az élesztőgombák elpusztulhatnak. A használat előtt ellenőrizze a lejárati és a fogyasztási dátumot. Csak a recept szerinti mennyiséget használja, és tegye vissza a maradékot a hűtőbe. A nem megfelelő tárolás, a lejárt élesztő, stb. azt okozhatja, hogy a kenyértészta nem kel meg, nem lesz ízletes, és jellegtelen textúrája lesz.

Élesztő	Az élesztő megfelelőségének ellenőrzéséhez kövesse a következő eljárást: – A mérőpohárba öntsön fél csésze meleg vizet (45-50°C). – Adjon hozzá 1 kanál fehér cukrot és keverje el. Ezután adjon hozzá 2 kanál élesztőt. – Helyezze a csészét meleg helyre, és pihentesse kb. 10 percig. Ne kevergesse. – Ha az élesztők aktiválódnak, kitöltik a mérőcsésze terét, az élesztő használható.
Só	A só fontos alapanyag a kenyér ízének és színének hangsúlyosabbá tételére. Ugyanakkor akadályozza az élesztőgombákat a kelesztésben. Fontos a só pontos mérése, és a recept pontos betartása. De, ha nem használ sót, a kenyér túl nagy méretű lenne.
Tojás	A tojás javítja a kenyér textúráját. A kenyér hangsúlyosabb és nagyobb. A tojást keverje el alaposan.
Zsír, a vaj és növényi olaj	A zsír lágyítja a kenyeret, és meghosszabbítja a tárolási idejét. Olvassza fel a vajat, majd hűtse ki. Esetleg a vaj helyett használható más szilárd zsiradék kis kockára vágva.
Sütőpor	A sütőpor a gyors kenyér és a kalács kelesztésénél használatos, mivel nincs szükség kelesztési időre. A kémiai folyamat révén azonnal széndioxid termelődik, amivel buborékok képződnek a tésztában, és lágy textúra jön létre.
Szódabikarbóna	A szódabikarbóna a sütőporhoz hasonló tulajdonságú, és használhat vele együtt.
Víz és más folyadékok	A víz a kenyérsütés alapfolyadéka. Általánosan érvényes, hogy a legalkalmasabb a 20-25°C közötti hőmérsékletű folyadék. A víz pótolható friss tejjel vagy víz és tejpor (2%) keverékével. Ezzel javul a kenyér íze, és változik a héj színe. Bizonyos receptek gyümölcslevet (például almalevet, narancslevet, citromlevet, stb.) írnak elő, amelyek javítják a kenyér ízét.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatból és várja meg, míg a készülék eléggé kihűl. A készüléket minden használat után mossa el.

FIGYELMEZTETÉS!
NE MOSSA FOLYÓ VÍZ ALATT A KÉSZÜLÉKET, ANNAK CSATLAKOZÓ KÁBELJÉT VAGY CSATLAKOZÓ DUGÓJÁT, ÉS NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA.

FIGYELMEZTETÉS:
A tisztításhoz ne használjon éles eszközöket, vegyszert, oldószert, benzint vagy egyéb hasonló anyagot. Semmiképpen ne tisztítsa a készüléket gőzkészülékkel.

FIGYELMEZTETÉS!
A SÜTŐFORMA ÉS A KÉSZÜLÉK A HASZNÁLAT SORÁN FELMELEGSZIK, ÉS AZ UTÓSÜTÉS BEFEJEZÉSE UTÁN IS FORRÓ MARAD EGY IDEIG. A FORRÓ FORMA MEGFOGÁSÁHOZ MINDIG HASZNÁLJON EDÉNYFOGÓT.

SÜTŐFORMA ÉS DAGASZTÓKAR

A sütőformába a kenyér kivétele után azonnal töltsön meleg vizet.
A dagasztókart vegye ki a kenyérből, ha belesült, és tegye a formával együtt vízbe.
A sütőforma és a dagasztó kar is tapadásmentes bevonatú. Ezért csak finom mosogatószert, puha mosogatórongyot vagy szivacsot használjon.
A sütőformát és a dagasztókart mossa el kevés mosogatószeres vízzel és szivaccsal. Öblítse le folyóvízben és törölje szárazra.
Ha az alapanyagok rátapadtak a sütőforma aljára és a dagasztókarra, öntsön a formába meleg vizet, és adjon hozzá kis mosogatószert. Áztassa néhány órát, majd mosogassa el az utasítások szerint.

TARTOZÉKOK

A mérőedényt, a kanalat és a segédeszközöket mosogassa el langyos mosogatószeres vízzel és szivaccsal. Öblítse le folyóvízben és törölje szárazra.

FIGYELMEZTETÉS!
A KÉSZÜLÉK EGYIK ALKATRÉSZE SEM MOSOGATHATÓ MOSOGATÓGÉPBEN.

KÜLSŐ FELÜLET

A készülék külső és belső felületeit törölje át puha, enyhén nedves szivaccsal. Tiszta törlőronggyal törölje szárazra.

TÁROLÁS

Mielőtt elteszi a készüléket, győződjön meg róla, hogy tiszta, száraz és teljesen kihűlt. Jól szellőző száraz helyen tárolja, ahol gyermekek és állatok nem férhetnek hozzá.

HIBAELHÁRÍTÁS

Ebben a fejezetben megtalálja azokat a leggyakoribb hibákat, amelyekkel a készülék használata során találkozhat. Ha az Ön által tapasztalt hibáról nem történik itt említés, vagy ha a felsoroltak között van, de továbbra is fennáll, ne használja a készüléket, húzza ki a tápkábelt a hálózati csatlakozóból, és forduljon szakszervizhez.
NE PRÓBÁLJA MEG A KÉSZÜLÉK JAVÍTÁSÁT, ILLETVE A KÉSZÜLÉKET NE SZERELJE SZÉT. A KÉSZÜLÉKBEN NINCSENEK OLYAN ALKATRÉSZEK, AMELYEK JAVÍTÁSÁT AZ ÜZEMELTETŐ IS ELVÉGEZHETNÉ.

Probléma	**Ok**	**Megoldás**
A szellőzőnyílásból füst szivárog.	Kiég a fűtőszál.	Ez normális jelenség. Az első használat előtt kapcsolja be a kenyérsütőgépet 10 percre – bővebben az **„Első bekapcsolás”** részben.
	A fűtőszálon rátapad a felesleges alapanyag.	Kapcsolja ki a kenyérsütőgépet, húzza ki a csatlakozót az aljzatból, és hűtse ki. Tisztítsa ki a kenyérsütő belső részét és a sütőforma külsejét az „**Ápolás és tisztítás**” rész szerinti utasítások alapján. Hagyja nyitva a fedelet, hogy a belső tér kihűljön. Akadályozza meg, hogy az alapanyagok behulljanak a kenyérsütőgép belsejébe.
	A rekeszben lévő alapanyagok túl nedvesek vagy túl finomak (például por). A nedvesség vagy a finom por bekerülhet a kenyérsütőgép belsejébe.	Kapcsolja ki a kenyérsütőgépet, húzza ki a csatlakozót az aljzatból, és hűtse ki. Tisztítsa ki a kenyérsütő belső részét és a sütőforma külsejét az „**Ápolás és tisztítás**” rész szerinti utasítások alapján. Hagyja nyitva a fedelet, hogy a belső tér kihűljön. A nedves vagy túl finom alapanyagokat helyezze közvetlenül a formába.
A kenyér alsó része a sütés után túl kemény és/vagy túl vastag.	A megsült kenyér túl sokáig maradt a kenyérsütőgépben.	Bár a kenyérsütőgép fel van szerelve melegen tartó funkcióval, bizonyos kenyérfajtákat azonnal ki kell venni az utósütés lejárta után.
A kenyér nehezen vehető ki a formából.	A dagasztó kar hozzátapad a tengelyhez.	A kenyér kivétele után öntsön a formába meleg vizet, és áztassa 10 percig. Ezután mossa le rendesen a formát és a dagasztókart. A további használat előtt kenje be a tengelyt és a dagasztókart egy kis növényi olajjal. Ez megkönnyíti a dagasztókar kivételét a sütés után.

Probléma	Ok	Megoldás
Az alapanyagok egyenletesen keverednek el, de a kenyér rosszul sült meg.	Rossz programot választott.	Válassza ki a kenyértípusának megfelelő programot.
	Az előkészítés során többször is felnyitották a fedelet.	Ne nyissa ki a fedelet az utolsó kelesztés és a sütés alatt.
	A tészta túl szilárd.	Adjon hozzá folyadékot, de ellenőrizze, hogy a teljes tömeg nem haladja meg az 1000 g-t.
	A tengely ellenállása túl nagy, a dagasztó kar nem mozog szabadon, és nem keveri el az alapanyagokat.	Forgassa el a dagasztókart kézzel a formában. Ha enyhe ellenállást érez indítsa el üresen a dagasztó programot. Ha még mindig érzi az ellenállást, forduljon a Catler márkaszervizéhez.
A dagasztó kar nem forog, de hallható a tengely hajtás hangja.	A dagasztó kar és/vagy a forma nincs helyesen telepítve.	Ellenőrizze, hogy a forma és dagasztó kar megfelelően van-e telepítve.
	A tészta túl kemény és/vagy a formában túl sok az alapanyag.	Ellenőrizze a receptet, hogy a formában a helyes mennyiséget helyezte el. Adjon hozzá egy kis vizet, de ellenőrizze, hogy a teljes tömeg nem haladja meg az 1000 g-t.
A megsült kenyér túl nedves és túl puha.	A kenyér a formában hűlt ki, és a lecsapódó nedvességet felszívta.	Vegye ki a kenyeret időben a kenyérsütőgépből. A kenyeret tárolja kenyértartóban, műanyag tasakban, stb.
A tészta túlfolyik a formán a belső térbe.	Túl sok folyadékot és élesztőt tett be.	Kapcsolja ki a kenyérsütőgépet, húzza ki a csatlakozót az aljzatból. Hűtse ki, és tisztítsa meg az „**Ápolás és karbantartás**" részben lévő utasítások szerint. Csökkentse a folyadék és a receptben szereplő élesztő mennyiségét. Ellenőrizze, hogy a teljes tömeg nem haladja meg az 1000 g-ot.
	Túl sok tészta van a formában.	
A kenyér érintkezik a betekintő ablakkal.	Túl sok tészta van a formában.	Ellenőrizze, hogy a teljes tömeg nem haladja meg az 1000 g-ot.
	A tésztában túl sok az élesztő vagy a túl magas a szobahőmérséklet.	Ellenőrizze az élesztő lemérését. Ne használja a kenyérsütőgépet, ha a szobahőmérséklet meghaladja a 34°C-t.

Probléma	Ok	Megoldás
A kenyér túl kicsi és nem kelt meg.	Elfelejtette hozzáadni az élesztőt, vagy keveset adott hozzá.	Ellenőrizze a behelyezett élesztő mennyiségét.
	Az élesztő lejárt vagy nem minőségi.	Ne használjon a hűtőben túl hosszan tárolt élesztőt. A víz hőmérséklete legalább 15°C-os legyen, és az élesztő ne érintkezzen a sóval.
	Kovászos kenyér programot választott, de a sütőporos nyersanyagokat adott hozzá.	Válassza ki a megfelelő programot.
A sütés során a kenyér összeesik.	A felhasznált liszt alkalmatlan a kenyérsütésre, nem támogatja a kelesztést.	Használjon kenyérlisztet vagy sütőkeveréket a kenyérsütéshez.
	A tésztában túl sok az élesztő vagy a túl magas a szobahőmérséklet.	A kelesztési hőmérséklet legyen kb. 20°C-os.
	A túlzott víz a tészta vizesedését okozza.	Ellenőrizze a lemért alapanyagokat, és csökkentse a víz mennyiségét.
A kenyér túl tömör.	Sok lisztet vagy kevés vizet használt.	Csökkentse a liszt mennyiségét, és növelje a víz mennyiségét.
	Nagyobb mennyiségű gyümölcs összetevőt vagy sok teljes kiőrlésű lisztet használt.	Csökkentse a felhasznált alapanyagok mennyiségét és/vagy adjon hozzá több élesztőt.
A kenyér közepe üreges.	Túl sok vizet, élesztőt és kevés sót használt.	Csökkentse a víz és az élesztő mennyiségét. Adjon hozzá picivel több sót.
	A víz hőmérséklete túl magas.	A víz legyen langyos.

Probléma	Ok	Megoldás
A kalácsoknál vagy cukortartalmú péktermékeknél a kérek túl erős és sötét.	Nem megfelelő mennyiségű és arányú alapanyagokat használt. A különféle receptek és alapanyagok nagy hatással vannak a sütés végeredményére. A kenyérhéj színét a cukormennyiség is befolyásolhatja.	Ha a kéreg túl sűrű a magasabb cukortartalmú recepteknél, fejezze be a programot a tervezett befejezés előtt 5-10 perccel. Hagyja a kenyeret a kenyérsütőgépben lezárt fedéllel 20 percig, mielőtt kivenné.
Áramkimaradás történt, miközben a program futott.		Ha az áramkimaradás 10 percnél rövidebb, az áramszünet végéig a kenyérsütőgép folytatja az előkészítést. Ha az áramkimaradás 10 percnél hosszabb, a kenyérsütőgépet újra be kell állítani, esetleg új alapanyagok használata válhat szükségessé.
A hozzáadott alapanyagok (mazsola, csokoládé, gyümölcs, stb.) meg vannak őrülve.		Adja az alapanyagokat hozzá abban a pillanatban, amikor a hangjelzés megszólal, vagy helyezze a rekeszbe, és a sütőgép automatikusan adagolja a tésztába.
Ne állítható be a halasztott indítás. A ⌛ ikon nem gyullad ki, és a +/- gombok inaktívak.	Olyan programot választott, ami nem engedélyezi a halasztott indítás funkció beállítását. Ez a funkció csak bizonyos programoknál választható – lásd a „**Program táblázat**“ részt.	Ha ez nem lehetséges, válasszon másik programot. Vegye figyelembe, hogy a +/- gombokkal csak bizonyos programok esetében növelheti az időt, például a sütési időt.
A kenyérsütőgép csatlakozik a tápfeszültséghez, de a gombok inaktívak.	A vezérlőpanel le van zárva.	A kijelzőn világít a 🔑 ikon, ami a vezérlőpanel lezárását jelenti. A zár deaktiválására nyomja meg együtt a **WEIGHT** és a **BURNING COLOR** gombokat. Hangjelzés figyelmeztet, ezzel együtt pedig eltűnik a 🔑 ikon.
	A Jam (Dzsem) programot választotta.	A Jam (Dzsem) programnál nem választható másik funkció. Csak a **MENÜ** és a **START/PAUSE/STOP** gombok aktívak.

Probléma	Ok	Megoldás
A kijelzőn villog az idő, és a gombok nem reagálnak.	Az épp futó program leállt.	Nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot a kenyérsütőgép újraindítására. Esetleg a kenyérsütőgép működése 3 perc után újraindul.
	A kenyérsütőgép az előkészítési fázisban van.	Bizonyos programoknál (11, 13, 15, 16) állítsa be a +/- gombokkal állítsa be az előkészítést és a kijelzőn villog az időpont. A visszaigazoláshoz nyomja meg röviden a **START/PAUSE/STOP** gombot.
Hibaüzenetek		
H: ÓÓ (a kenyérsütőgép indítása után)	A belső térben a hőmérséklet túl magas.	Kapcsolja ki a kenyérsütőgépet, húzza ki a csatlakozót az aljzatból. Nyissa ki a fedelet, és hűtse ki az újra használat előtt.
E: E0 (a kenyérsütőgép indítása után)	Sérült a hőszonda.	Forduljon a Catler márkaszervizhez.

RECEPTEK

RECEPTEK

KENYÉR

Ajánljuk, hogy alkalmazza az előkészített sütőkeveréket, ha először használja a kenyérsütőgépet. Tartsa be a csomagoláson szereplő utasításokat. Amint megismeri az előkészítési fázisokat és a kenyérkészítést kezdje a receptek szerint.

FEHÉR KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	320 ml	250 ml	160 ml
Só	6 g	5 g	3 g
Olaj	24 ml	18 ml	12 ml
Cukor	24 g	18 g	12 g
Tejpor	15 g	12 g	6 g
Kenyérliszt	520 g	400 g	260 g
Élesztő	6 g	4 g	3 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. Válassza a 1. programot.

SZEZÁMMAGOS KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	320 ml	250 ml	160 ml
Só	8 g	6 g	4 g
Olaj	36 ml	24 ml	18 ml
Cukor	24 g	18 g	12 g
Tejpor	24 g	18 g	12 g
Kenyérliszt	520 g	400 g	260 g
Élesztő	6 g	4 g	3 g
Szezámmagok	30 g	22 g	15 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. Helyezze a szezámmagokat a rekeszbe, amit a kenyérsütőgép automatikusan adagol. Esetleg adja a formába, amint elhangzik a figyelmeztetés a dagasztási fázis során.
3. Válassza a 1. programot.

DIÓS VAGY FENYŐMAGOS KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	280 ml	230 ml	140 ml
Tojás	2	1	1
Só	6 g	5 g	3 g
Olaj	36 ml	24 ml	18 ml
Cukor	24 g	18 g	12 g
Tejpor	24 g	18 g	12 g
Kenyérliszt	500 g	400 g	250 g
Élesztő	6 g	4 g	3 g
Dió/fenyőmag	60 g	45 g	30 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. A diót aprítsa durvára. Helyezze a diót/fenyőmagokat a rekeszbe, amit a kenyérsütőgép automatikusan adagol. Esetleg adja a formába, amint elhangzik a figyelmeztetés a dagasztási fázis során.
3. Válassza a 1. programot.

HAGYOMÁNYOS FRANCIA KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	340 ml	250 ml	170 ml
Só	8 g	6 g	4 g
Olaj	12 ml	9 ml	6 ml
Cukor	16 g	12 g	8 g
Kenyérliszt	540 g	400 g	270 g
Élesztő	6 g	5 g	3 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. Válassza a 2. programot.

KUKORICÁS KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	320 ml	240 ml	160 ml
Só	6 g	5 g	3 g
Olaj	24 ml	18 ml	12 ml
Cukor	16 g	12 g	8 g
Tejpor	16 g	12 g	8 g
Kenyérliszt	400 g	300 g	200 g
Élesztő	6 g	4 g	3 g
Kukoricaliszt	120 g	100 g	60 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. Válassza a 2. programot.

GYORSKENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Tej + 1 tojás	305 ml	250 ml	160 ml
Só	5 g	5 g	3 g
Vaj	45 g	36 g	24 g
Cukor	95 g	75 g	50 g
Kukoricaliszt	170 g	130 g	90 g
Rétes liszt	340 g	260 g	180 g
Sütőpor	10 g	7 g	5 g
Szódabikarbóna	10 g	7 g	5 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben.
2. Válassza a 7. programot.

TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	340 ml	250 ml	170 ml
Só	10 g	8 g	5 g
Olaj	24 ml	18 ml	12 ml
Tejpor	18 g	13 g	9 g
Barna cukor	24 g	18 g	12 g
Kenyérliszt	200 g	150 g	100 g
Teljes kiőrlésű liszt	360 g	250 g	180 g
Élesztő	8 g	5 g	4 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. Válassza a 3. programot.

ÉDESKENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	280 ml	220 ml	140 ml
Tojás	2	1	1
Só	8 g	6 g	4 g
Olaj	36 ml	24 ml	18 ml
Tejpor	12 g	9 g	6 g
Cukor	80 g	55 g	40 g
Kenyérliszt	500 g	380 g	250 g
Élesztő	6 g	4 g	3 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. A víz és a tejpor keveréke pótolható azonos mennyiségű friss tejjel.
3. Válassza a 4. programot.

KESUDIÓS KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	100 ml	80 ml	50 ml
Só	6 g	5 g	3 g
Kesudió/tök	300 g	210 g	150 g
Olaj	30 ml	27 ml	15 ml
Tejpor	20 g	18 g	10 g
Cukor	48 g	40 g	24 g
Kenyérliszt	380 g	300 g	190 g
Élesztő	8 g	5 g	4 g

Művelet

1. A kesudiót aprítsa durvára. Ha tököt használ, vágja 0,5 cm-es darabokra, és főzze vagy gőzölje 20 percig. Hagyja kihűlni, öntse le a vizet, majd nyomkodja szét a főtt tököt.
2. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
3. Válassza a 4. programot.

KÁVÉS KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	240 ml	200 ml	120 ml
Tojás	2	1	1
Só	6 g	4 g	3 g
Olaj	26 ml	20 ml	13 ml
Tejpor	10 g	8 g	5 g
Cukor	50 g	40 g	25 g
Instant kávé	3 kis adag	2 kis adag	1½ kis adag
Kenyérliszt	400 g	300 g	200 g
Élesztő	6 g	5 g	3 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. A tojást habarja el vízben, hogy finomabb textúrát kapjon.
3. Válassza a 4. programot.

ZÖLD KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	260 ml	200 ml	130 ml
Tojás	2	1	1
Só	6 g	7 g	3 g
Olaj	40 ml	30 ml	20 ml
Tejpor	16 g	13 g	8 g
Cukor	50 g	40 g	25 g
Aprított jégsaláta	280 g	210 g	140 g
Kenyérliszt	460 g	350 g	230 g
Élesztő	6 g	4 g	3 g

Művelet

1. Az aprított jégsalátát pépesítse konyhai robotgépben.
2. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
3. Válassza a 4. programot.

BANÁNKENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	250 ml	230 ml	130 ml
Tojás	2	1	1
Só	7 g	6 g	4 g
Tejpor	65 g	40 g	35 g
Cukor	50 g	40 g	25 g
Kenyérliszt	450 g	400 g	230 g
Élesztő	7 g	5 g	4 g
Banán	110 g	80 g	55 g
Vaj	30 g	36 g	20 g

Művelet

1. A banánt vágja kisebb darabokra.
2. Helyezze az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben, kivéve a vajat.
3. A vajat a dagasztási fázis előtt 10 perccel adja hozzá.
4. Válassza a 4. programot.

KÓKUSZ KENYÉR

Alapanyagok

Cipóméret	**1000 g**	**750 g**	**500 g**
Víz	280 ml	220 ml	140 ml
Tojás	2	1	1
Só	6 g	5 g	4 g
Olaj	36 ml	27 ml	18 ml
Tejpor	60 g	45 g	30 g
Cukor	50 g	40 g	25 g
Kenyérliszt	460 g	360 g	230 g
Élesztő	5 g	5 g	4 g
Reszelt kókusz	60 g	45 g	30 g

Művelet

1. Helyezze be az alapanyagokat a formába a táblázatban szereplő sorrendben. Használjon finomított étolajat.
2. Helyezze a reszelt kókuszt a rekeszbe, amit a kenyérsütőgép automatikusan adagol. Esetleg adja a formába, amint elhangzik a figyelmeztetés a dagasztási fázis során.
3. Válassza a 4. programot.

ÉDES KENYEREK

Kapcsolja ki a kenyérsütőgépet azonnal a sütés befejezése után. Nem ajánljuk a megsült kenyeret a melegen tartási funkcion hagyni. A kenyérsütőgép kikapcsolása után hűtse ki az édeskenyeret kb. 15 percig a kenyérsütőgépben lezárt fedéllel, de nyitott adagolórekesszel. Ezután vegye ki a formát a kenyérsütőgépből, és hűtse további 15 percig a formából történő kivétele előtt. Ezzel megakadályozza a kenyér szétesését. A megsült kenyeret hűtse ki fém rácson.

MÉZESKALÁCS

Alapanyagok

1 tojás
100 ml tej
15 g margarin
½ csomag vanília cukor
70-80 g cukor
40 g búzaliszt (1150 típus)
120 g minőségi búzaliszt (405 típus)
20 g kakaó
10 g mézeskalács fűszer
1 csomag sütőpor
Öntet: csokoládé

Művelet

1. Helyezze az alapanyagokat a formába a receptben szereplő sorrendben, kivéve a csokoládét. Válassza a 9. programot.
2. Amint befejeződött a sütési fázis, és 10-szer felhangzott a hangjelzés, kapcsolja ki a kenyérsütőgépet a **START/PAUSE/STOP** gombbal, és hűtse ki 15 percig lezárt fedéllel, de nyitott adagolórekesszel.
3. Vegye ki a formát a kenyérsütőgépből, és hűtse ki további 15 percig a formából történő kivétele előtt. A megsült mézeskalácsot hűtse ki fém rácson.
4. Olvasszon fel egy kis csokoládét, és kenje be a kihűlt mézeskalácsot.

Tipp: Ízesítse a mézeskalácsot saját fűszerkeverékével, például kardamonnal, korianderrel, fahéjjal, szegfűszeggel, ánizzsal, édesgyökérrel, szerecsendióval, szegfűborssal vagy borssal.

NARANCSOS KALÁCS

Alapanyagok

1 tojás
100 ml tej
15 g margarin
½ csomag vanília cukor
1 kis palack narancslé
70-80 g cukor
180 g minőségi búzaliszt (405 típus)
1 csomag sütőpor
Öntet: 2 kanál porcukor és narancslé

Művelet

1. Helyezze az alapanyagokat a formába a receptben szereplő sorrendben, kivéve az öntet alapanyagait. Válassza a 9. programot.
2. Amint befejeződött a sütési fázis, és 10-szer felhangzott a hangjelzés, kapcsolja ki a kenyérsütőgépet a **START/PAUSE/STOP** gombbal, és hűtse ki 15 percig lezárt fedéllel, de nyitott adagolórekesszel.
3. Vegye ki a formát a kenyérsütőgépből, és hűtse ki további 15 percig a formából történő kivétele előtt. A megsült kenyeret hűtse ki fém rácson.
4. Olvassza fel és keverje a porcukrot a narancslével, amíg egy sűrű állagot el nem ér. Kenje be ezzel a kalácsot.

ÉLESZTŐS KALÁCS

Alapanyagok

100 g vaj
100 g cukor
5 tojás
250 g liszt sütőporral
1 kis palack vaniliníz
25 ml citromlé
4 g élesztő

Művelet

1. Egy tálban keverje el a tojást, a cukrot és a vajat.
2. Kanalanként adagolja a lisztet, és jól keverje át.
3. Végül adja hozzá a fennmaradó alapanyagokat, és alaposan keverje össze.
4. Kenjen ki egy formát egy kevés növényi olajjal, és öntse bele a tésztát.
5. Válassza a 9. programot.

TÉSZTA

KELTTÉSZTA KENYÉRHEZ

Alapanyagok

260 ml víz
400 g kenyérliszt
5 g élesztő

Művelet

1. Helyezze az alapanyagokat a formába a receptben szereplő sorrendben. A víz, a liszt és az élesztő az alapanyagok, minden további anyag választható kiegészítő. De a mennyiség itt se haladja meg az 1000 g-ot.
2. Válassza a 14. programot.

PIZZATÉSZTA

Alapanyagok

260 ml víz
400 g liszt

Művelet

1. Helyezze az alapanyagokat a formába a receptben szereplő sorrendben. A víz, a liszt és az élesztő az alapanyagok, minden további anyag választható kiegészítő. De a mennyiség itt se haladja meg az 1000 g-ot.
2. Válassza a 14. programot.

JOGHURT

A joghurt készítésénél meghatározó a joghurt kultúra. Többnyire érett joghurtból nyerhető, esetleg vásárolható szárított kultúra, például szójatejből készülő joghurtokhoz. A szárított joghurt kultúra esetén tartsa be a csomagoláson lévő utasításokat.
A házi joghurt folyékonyabb állagú lehet, és ideális joghurt italok készítésére. Ha inkább a sűrűbb konzisztenciát kedveli, adjon hozzá zselatint.
A készítéskor tejsavó csapódik ki. Ezt ne öntse ki, mivel ez is fontos tápanyagokat tartalmaz, és ideális nyári hűsítő és frissítő friss gyümölcsitalok készítéséhez.

NUGÁTOS JOGHURTOS ITAL

Alapanyagok

1 l zsírszegény tej
100 ml fehérjoghurt élő kultúrával
100 g mogyorós nugátkrém

Művelet

1. Öntsön a formába tejet, és adagoljon hozzá joghurtot. Alaposan keverje össze.
2. Helyezze a formát a kenyérsütőgépbe, és válassza ki a 18. programot. Ellenőrizze, hogy nem választott-e véletlenül másik programot.
3. Várjon, amíg a program befejeződik, majd öntse át a joghurtot egy magas és szűk edénybe. Takarja le, és pihentesse szobahőmérsékleten, amíg a felületére nem csapódik ki a tejsavó.
4. A tejsavót óvatosan szedje le.
5. Keverje el a nugátkrémet a joghurtban, és hűtse ki.
6. A kihűlt italt ossza el poharakba, és tálalja.

Megjegyzés: Ebből a mennyiségből 4-6 ital készíthető.

FRISSÍTŐ NYÁRI ITAL TEJSAVÓBÓL

Alapanyagok

200 ml tejsavó
1 evőkanál citromlé
Cukor/méz az ízesítéshez

Művelet

1. Öntse a tejsavót egy magas pohárba.
2. Adjon hozzá citromlét és cukrot vagy mézet. Alaposan keverje össze és tálalja.

Tipp: A citromlét pótolhatja más gyümölcslével vagy friss, szétnyomkodott gyümölccsel.

DZSEM

A dzsemkészítés szokásos módszerénél cukrozott és pektin tartalmú zselésítő anyagot használnak. A cukortartalomtól függően (legalább 45% 1:1 arányban) az így elkészített dzsem légmentesen lezárt üvegben akár fél évig is tárolható. A kenyérsütőgépben készülő dzsemhez használhat akár kukorica keményítőt is. Bizonyos receptekben erről az eljárásról is olvashat. Ugyanakkor az ilyen készítési mód miatt a dzsem romlékonyabb. A folyadékok könnyebben elválnak, ezért a dzsemet hűtőben légmentesen záródó edényben kell tárolni, ahol akár 1 hétig is eláll.
Az alábbi receptek csak ösztönzésként szolgálnak, és módosíthatók a saját igények szerint.

EPERDZSEM

Alapanyagok

900 g friss eper
540 g cukor
30 g kukorica keményítő
15 ml citromlé

Művelet

1. Mossa és tisztítsa meg az epret. Aprítsa fel kis darabokra, vagy pépesítse robotgépben.
2. Helyezze a formába az összes alapanyagot
3. Válassza a 10. programot.

NARANCSDZSEM

Alapanyagok

900 g narancs
540 g cukor
30 g kukorica keményítő
15 ml citromlé

Művelet

1. Hámozza meg a narancsot, és vegye ki a magokat. Aprítsa fel kis darabokra.
2. Helyezze a formába az összes alapanyagot
3. Válassza a 10. programot.

FAGYLALT

A fagyikészítő program végén a fagylalt kikevert fagyi állagú lesz. Ha a keményebb textúrát preferálja, tegye a fagyit légmentesen záródó edénybe, és helyezze fél órára mélyhűtőbe.

A VANÍLIA FAGYI ALAPRECEPTJE

Alapanyagok 300 ml fagyihoz

Alapanyagok

200 ml tejszín
50 ml tej
Fél vanília rúd belseje (vagy 1 kanál vanília kivonat)
2 tojás sárgája
40 g kristálycukor

Művelet

1. Tegye mélyhűtőbe a fagylaltkészítő edényt legalább 16 órára.
2. Keverje el a tojássárgáját a cukorral sima állagúvá.
3. Öntse a tejet egy közepes lábasba, és adja hozzá a vaníliát. Melegítse addig, amíg a tej felforr.
4. Kis adagokban keverje bele a tojássárgája és a cukor keverékét.
5. Folyamatos kevergetés mellett öntse át egy tiszta edénybe, amíg a keverék besűrűsödik, és rátapad a fakanálra.
6. Hűtse ki, majd tegye hűtőbe.
7. Egy tálban verjen fel tejszínt. Ezután verje fel a tojássárgás keveréket.
8. A kenyérsütőgép belsejében lévő hajtótengelyre helyezze fel az adaptert, és tegye bele a lehűtött edényt és a keverőlapátot.
9. Válassza a 15. programot, és állítsa a készítési időt 25 percre. Indítsa el a programot.
10. Amikor a lapát forogni kezd, öntse az edénybe óvatosan a keveréket.
11. Zárja le a kenyérsütőgép fedelét, és hagyja lejárni a programot.
12. A kész fagylaltot azonnal tálalja, vagy tegye légmentesen záródó edénybe, és tegye fél órára mélyhűtőbe tálalás előtt.
13. A kész fagyit akár 1 hétig is tárolhatja a mélyhűtőben.

Figyelmeztetés: A lehűtött edényt mindig edényfogóval vagy konyharuhával fogja meg, hogy elkerülje a fagyási sérüléseket. Soha ne érintse a lehűtött edényt nedves kézzel.

GYORS VANÍLIA FAGYLALT
Alapanyagok 300 ml fagyihoz
Alapanyagok
100 ml tejszín
120 ml zsíros tej
75 ml édes sűrített tej
1 kanál vanília kivonat

Művelet
1. Tegye mélyhűtőbe a fagylaltkészítő edényt legalább 16 órára.
2. Egy tálban verje fel a tejet és a vanília kivonatot, és hűtse le alaposan hűtőben.
3. Egy tálban verjen fel tejszínt. Ezután keverje bele a tejkeveréket keveréket.
4. A kenyérsütőgép belsejében lévő hajtótengelyre helyezze fel az adaptert, és tegye bele a lehűtött edényt és a keverőlapátot.
5. Válassza a 15. programot, és állítsa a készítési időt 25 percre. Indítsa el a programot.
6. Amikor a lapát forogni kezd, öntse az edénybe óvatosan a keveréket.
7. Zárja le a kenyérsütőgép fedelét, és hagyja lejárni a programot.
8. A kész fagylaltot azonnal tálalja, vagy tegye légmentesen záródó edénybe, és tegye fél órára mélyhűtőbe tálalás előtt.
9. A kész fagyit akár 3 napig is tárolhatja a mélyhűtőben.

Figyelmeztetés: A lehűtött edényt mindig edényfogóval vagy konyharuhával fogja meg, hogy elkerülje a fagyási sérüléseket. Soha ne érintse a lehűtött edényt nedves kézzel.

CSOKOLÁDÉ FAGYLALT
Alapanyagok 350 ml fagyihoz
Alapanyagok
200 ml tejszín
25 ml tej
75 g étcsokoládé, kisebb darabokra tördelve
2 tojás sárgája
30 g kristálycukor

Művelet
1. Tegye mélyhűtőbe a fagylaltkészítő edényt legalább 16 órára.
2. Keverje el a tojássárgáját a cukorral sima állagúvá.
3. Öntse a tejet egy közepes lábasba, és adja hozzá a csokoládét. Melegítse addig, amíg a tej felforr.
4. Kis adagokban keverje bele a tejet és a csokoládét a tojássárgája keverékbe.
5. Folyamatos kevergetés mellett öntse át egy tiszta edénybe, amíg a keverék besűrűsödik, és rátapad a fakanálra.
6. Hűtse ki, majd tegye hűtőbe.
7. Egy tálban verjen fel tejszínt. Ezután verje fel a tojássárgás keveréket.
8. A kenyérsütőgép belsejében lévő hajtótengelyre helyezze fel az adaptert, és tegye bele a lehűtött edényt és a keverőlapátot.
9. Válassza a 15. programot, és állítsa a készítési időt 25 percre. Indítsa el a programot.
10. Amikor a lapát forogni kezd, öntse az edénybe óvatosan a keveréket.

11. Zárja le a kenyérsütőgép fedelét, és hagyja lejárni a programot.
12. A kész fagylaltot azonnal tálalja, vagy tegye légmentesen záródó edénybe, és tegye fél órára mélyhűtőbe tálalás előtt.
13. A kész fagyit akár 1 hétig is tárolhatja a mélyhűtőben.

Figyelmeztetés: A lehűtött edényt mindig edényfogóval vagy konyharuhával fogja meg, hogy elkerülje a fagyási sérüléseket. Soha ne érintse a lehűtött edényt nedves kézzel.

MOGYORÓS NUGÁTOS GELATO

Alapanyagok 350 ml fagyihoz

Alapanyagok

150 ml tej
75 g mogyorós nugátkrém
¼ teáskanál vanília kivonat
2 tojás sárgája
75 g kristálycukor
2 kanál pörkölt mogyoró felaprítva

Művelet

1. Tegye mélyhűtőbe a fagylaltkészítő edényt legalább 16 órára.
2. Keverje el a tojássárgáját a cukorral sima állagúvá.
3. Öntse a tejet egy közepes lábasba, adja hozzá a vanília kivonatot és a mogyorós nugátkrémet. Melegítse addig, amíg a tej felforr.
4. Kis adagokban keverje bele a tojássárgája és a cukor keverékét.
5. Folyamatos kevergetés mellett öntse át egy tiszta edénybe, amíg a keverék besűrűsödik, és rátapad a fakanálra.
6. Hűtse ki, majd tegye hűtőbe.
7. Egy tálban verjen fel tejszínt. Ezután verje fel a tojássárgás keveréket.
8. A kenyérsütőgép belsejében lévő hajtótengelyre helyezze fel az adaptert, és tegye bele a lehűtött edényt és a keverőlapátot.
9. Válassza a 15. programot, és állítsa a készítési időt 30 percre. Indítsa el a programot.
10. Amikor a lapát forogni kezd, öntse az edénybe óvatosan a keveréket.
11. Zárja le a kenyérsütőgép fedelét, és hagyja lejárni a programot.
12. A kész fagylaltot azonnal tálalja, vagy tegye légmentesen záródó edénybe, és tegye fél órára mélyhűtőbe tálalás előtt.
13. A kész fagyit akár 1 hétig is tárolhatja a mélyhűtőben.

Figyelmeztetés: A lehűtött edényt mindig edényfogóval vagy konyharuhával fogja meg, hogy elkerülje a fagyási sérüléseket. Soha ne érintse a lehűtött edényt nedves kézzel.

FAGYASZTOTT EPERJOGHURT
Alapanyagok 340 ml fagyihoz
Tipp: A joghurt előre elkészíthető közvetlenül a kenyérsütőgépben.
Alapanyagok
150 g friss eper
150 g fehérjoghurt
40 g kristálycukor

Művelet
1. Tegye mélyhűtőbe a fagylaltkészítő edényt legalább 16 órára.
2. Mossa és tisztítsa meg az epret. Pépesítse robotgépben.
3. Keverje össze a pépes epret a joghurttal és a cukorral. Hűtse ki, majd tegye hűtőbe.

4. A kenyérsütőgép belsejében lévő hajtótengelyre helyezze fel az adaptert, és tegye bele a lehűtött edényt és a keverőlapátot.
5. Válassza a 15. programot, és állítsa a készítési időt 25 percre. Indítsa el a programot.
6. Amikor a lapát forogni kezd, öntse az edénybe óvatosan a keveréket.
7. Zárja le a kenyérsütőgép fedelét, és hagyja lejárni a programot.
8. Az elkészült keveréket tegye át légmentesen záródó edénybe, és tegye mélyhűtőbe tálalás előtt.
9. A mélyhűtött joghurtot akár 1 hétig is tárolhatja a mélyhűtőben.

Figyelmeztetés: A lehűtött edényt mindig edényfogóval vagy konyharuhával fogja meg, hogy elkerülje a fagyási sérüléseket. Soha ne érintse a lehűtött edényt nedves kézzel.

CITROMOS SORBET
Alapanyagok 300 ml fagyihoz
Alapanyagok
75 g kristálycukor
150 ml víz
75 ml kifacsart citromlé
1 kis tojás fehérjéje

Művelet
1. Tegye mélyhűtőbe a fagylaltkészítő edényt legalább 16 órára.
2. Öntse a vizet, a citromlét egy közepes lábasba, és adja hozzá a cukrot. Melegítse fel, amíg a cukor felolvad. Melegítse további 2 percig.
3. Hűtse ki, majd tegye hűtőbe.
4. Egy tálban verje fel a tojásfehérjét kemény állagúvá. Ezután keverje hozzá a cukros vizet.
5. A kenyérsütőgép belsejében lévő hajtótengelyre helyezze fel az adaptert, és tegye bele a lehűtött edényt és a keverőlapátot.
6. Válassza a 15. programot, és állítsa a készítési időt 25 percre. Indítsa el a programot.
7. Amikor a lapát forogni kezd, öntse az edénybe óvatosan a keveréket.
8. Zárja le a kenyérsütőgép fedelét, és hagyja lejárni a programot.
9. A kész sorbetet azonnal tálalja, vagy tegye légmentesen záródó edénybe, és tegye fél órára mélyhűtőbe tálalás előtt.
10. A sorbetet akár 1 hétig is tárolhatja a mélyhűtőben.

Figyelmeztetés: A lehűtött edényt mindig edényfogóval vagy konyharuhával fogja meg, hogy elkerülje a fagyási sérüléseket. Soha ne érintse a lehűtött edényt nedves kézzel.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országaiban, illetve más európai országokban a használt termékeket azonos új termék vásárlása esetén az eladás helyén is le lehet adni. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára az Európai Unió országaiban
Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván megsemmisíteni, erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés Európai Unió országain kívül
Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha ezt a terméket meg akarja semmisíteni, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.

Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU-irányelv alapkövetelményeit.

Változtatások a szövegben, kivitelben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

A cseh nyelvű az eredeti változat.
A gyártó címe: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany CZ-251 01

Catler®

BREAD MAKER

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

WWW.CATLER.EU

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT
INFO@CATLER.EU