

SENCOR®

SBR 2000SS



HU ■ Kenyérsütő

Az eredeti útmutató fordítása

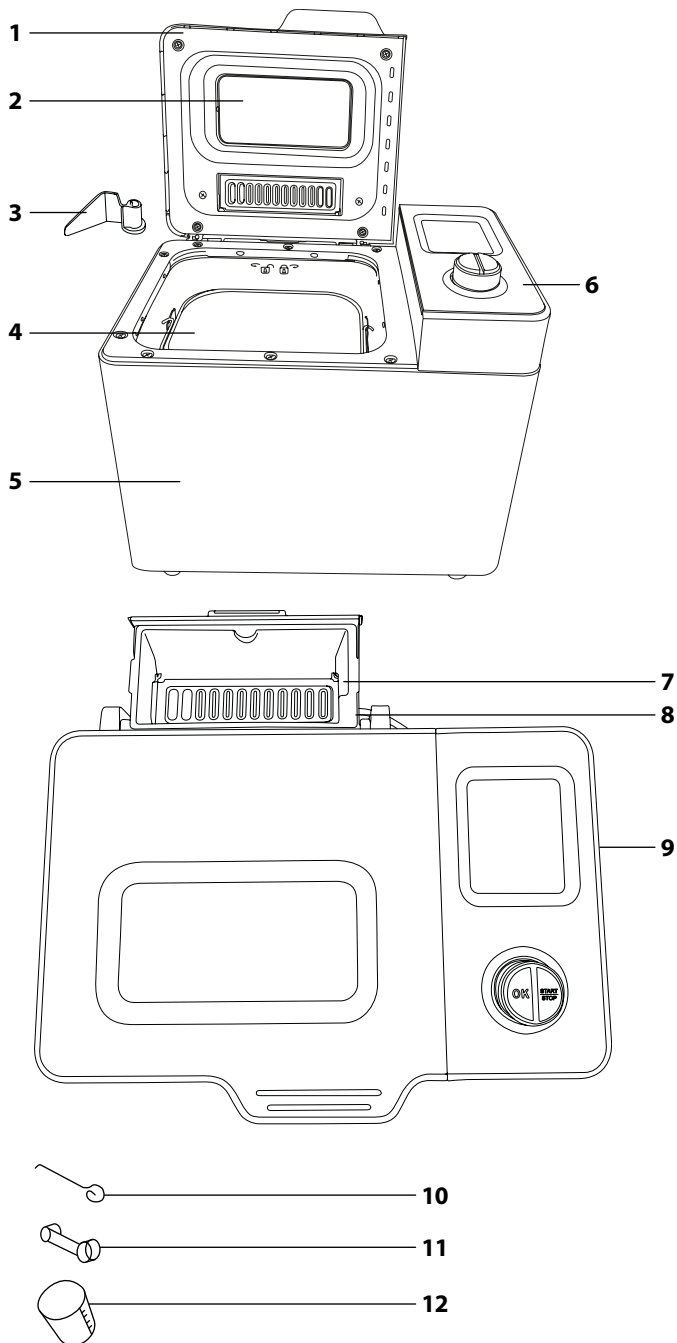
OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
- Egy adagban legfeljebb 600 g liszt és 7 g élesztő lehet. Ennél nagyobb mennyiséget nem szabad a sütőedénybe adagolni.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
- A készülék csak háztartásokban használható. A készülék nem használható a következő helyeken:
 - közös konyhák, irodai és egyéb munkahelyi konyhák;
 - mezőgazdasági farmok;
 - szállodai szobák és hasonló szálláshelyek szobái;
 - éjszakai szállások, teakonyhával.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, mosogató csepegtető tálcájára, vagy más, nem stabil felületre. A készüléket ne állítsa fel tűzhelyre és ne tegye hőforrások közelébe. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil és egyenes felületre állítsa fel (ahol nem tud felborulni).
- A készülékhez csak az eredeti, illetve a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.
- A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá éles vagy forró tárgyakhoz.
- A készüléket gyúlékony anyagok közelében (pl. függöny, konyharuha, fa tárgyak stb.) ne üzemeltesse. A sugárzó hő irányában a legközelebbi éghető anyag legalább 50 cm-re, egyéb irányokban legalább 10 cm-re legyen a készüléktől.

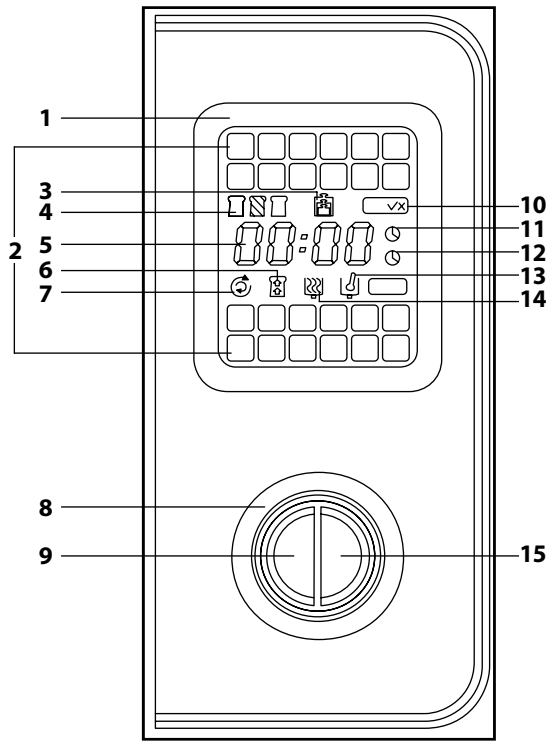
- A készüléket ne takarja le. A késleltetett bekapcsolás miatt a letakart készülék tüzet okozhat.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze le, hogy az alapanyagokat tartalmazó sütőedény a készülékben van-e. A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be, illetve a készülékbe ne tegyen bele alufóliát, műanyag fóliát stb.
- Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik. A meleg felületeket ne érintse meg, illetve ne hajoljon a szellőzőnyílások fölé (azokból gőz áramlik ki).
- A forgó dagasztólápatot ne fogja meg.
- Ügyeljen arra, hogy a kémlelő nyílás forró üvegére hideg víz vagy más folyadék ne fröccsenjen.
- A dagasztás, kelesztés és sütés közben néhányszor nézzen be a készülékbe. Ha véletlenül sütés közben erős füstöt vagy tüzet észlel, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.
- A sütőedény szélét munkalaphoz ütögetve ne vegye ki a kész kenyeret. A sütőedény deformálódhat vagy megsérülhet.
- Ha a készüléket már nem kívánja használni, vagy mozgatni és tisztítani szeretné, akkor azt kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A hálózati vezetékét nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, illetve folyóvíz alatt mosogatni tilos.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

A KENYÉRSÜTŐ RÉSZEI

A



B



A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.

Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A1 Fedél | A7 Adalékanyag edény |
| A2 Betekintő ablak | A8 Kihúzható tartó |
| A3 Dagasztókar | A9 Szellőztető nyílások (mindkét oldalon) |
| A4 Sütőedény | A10 Kampó a dagasztólappát kihúzásához |
| A5 Készülékház | A11 Mérőkanál |
| A6 Működtető panel és kijelző | A12 Mérőpohár |

A MŰKÖDTETŐ PANEL RÉSZEI

- | | |
|--|---|
| B1 Kijelző | B8 Működtető gomb |
| B2 Program ikonok | B9 OK gomb, a beállítás megerősítéséhez |
| B3 Kenyér méret ikonok: 500 g, 750 g vagy 900 g | B10 Adalékanyag hozzáadás ikon |
| B4 Kenyérhéj átsütés ikonok | B11 Üzemelési idő ikon |
| B5 Készre sütési idő vagy késleltetett indítás idő kijelzése | B12 Késleltetett indítás ikon |
| B6 Kelesztési szakasz ikon (az első kelesztésikor az alsó nyíl, a második kelesztésikor mindkét nyíl bekapcsol) | B13 Melegben tartás ikon |
| B7 Dagasztás ikon (a belső nyíl az első dagasztást, a külső nyíl a második dagasztást jelzi ki) | B14 Sütés ikon |
| | B15 START/STOP gomb, a program indításához, szüneteltetéséhez vagy törléséhez. |



Megjegyzés

A grammban megadott értéket az átszámítás során lefelé kerekítettük.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA ÉS FUNKCIÓI

START/STOP gomb

A kiválasztott program indítását, szüneteltetését és törlését szolgálja.

A program indításához egyszer nyomja meg a **START/STOP B15** gombot. A futó programot bármikor szüneteltetheti, a **START/STOP B15** gomb rövid megnyomásával. A program végéig még hátramaradt idő visszaszámlálása leáll, a kijelzőn az idő adat villog. A program folytatásához nyomja meg ismét röviden a **START/STOP B15** gombot. Amennyiben a szüneteltetéstől számított 10 percn belül nem nyomja meg a gombot, akkor a készülék automatikusan folytatja a programot.

A futó program leállításához és törléséhez a **START/STOP B15** gombot nyomja be és tartsa benyomva kb. 2 másodpercig. A program kikapcsolását hosszú sipszó jelzi ki.

A programok kiválasztása és beállítása

1. Program kiválasztása

A programot az **A8** gomb elforgatásával válassza ki. A készülék bekapcsolása után a BASIC BREAD ikon kapcsol be. Az **A8** gombbal válassza ki a kívánt programot. A kiválasztott program ikonja villog. 25 program közül választhat. A kijelölt programot az **OK B9** gomb megnyomásával erősítse meg.

2. Kenyérhéj átsütése

A sütési program kiválasztása után a **B1** kijelzőn a CRUST COLOUR (héj szín) ikon villog. Az **A8** gombbal válasszon az alábbi héj átsütési




lehetőségek közül: „” (világos), „” (közepesen barna) vagy „” (barna). A héj átsütés kiválasztását az **OK B9** gomb megnyomásával

erősítse meg.

A következő programok esetében nem lehet kenyérhéj átsütést beállítani: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** és **ITALIAN CAKE**.

3. Kenyér mérete

A kenyérhéj átsütés mértékének a kiválasztása után a **B1** kijelzőn a WEIGHT (tömeg) ikon villog. Az **A8** gombbal válasszon a kenyér tömeg

lehetőségek közül: „” (500 g), „” (750 g) vagy „” (900 g). A kenyér tömegén a sütőedénybe **A4** adagolt összes alapanyag tömegét

kell érteni. A program hossza függ a kiválasztott kenyértömegtől. A kenyér tömegének a kiválasztását az **OK B9** gomb megnyomásával erősítse meg.

A következő programok esetében nem lehet tömeget beállítani: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE** és **DIY**.


4. Adalékanyag hozzáadás funkció

A kenyérsütő bizonyos programok esetében automatikusan adalékanyagokat (pl. magokat) adagol a tészta. A program indítása előtt húzza ki a tartót **A8** és az edénybe **A7** öntse bele a később automatikusan hozzáadandó adalékanyagokat.

A kenyér tömegének a jóváhagyása után a **B1** kijelzőn a RAISIN DISPENSER (adalékanyagok hozzáadása) ikon villog. Az **A8** gombbal válassza ki (megjelenik az ✓ ikon), vagy törölje a funkciót (megjelenik az X ikon). Az **OK B9** gomb megnyomásával erősítse meg a választását.

Ez a funkció a következő programoknál használható: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD** és **DIY**.

5. Késleltetett indítás

Az adalékanyag hozzáadás funkció megerősítése után a **B1** késleltetett indítás ikon  **B12** villog. Az **A8** gombbal állítsa be a késleltetett indítás idejét. Az **A8** gomb óramutató járásával azonos irányba elforgatásával meghosszabbítja, az **A8** gomb óramutató járásával ellenkező irányba elforgatásával lerövidíti a késleltetett bekapcsolás idejét. A késleltetett indítást 10 perc és 13 óra között lehet beállítani. A késleltetett indítás időtartamát úgy kell megadni, hogy az tartalmazza a kenyérsütés teljes idejét (beleértve kenyérháj átsütését illetve a kenyértömeg beállítások miatti hosszabb sütési időket is).

Példa a késleltetett indítás beállítására:

20:30 óra van, és szeretne holnap reggel 7:00 órakor (tehát 10 és fél óra múlva) friss kenyeret kivenni a kenyérsütőből. Előbb válasszon programot, állítsa be a kenyérháj átsütési fokozatát, valamint a kenyér méretét. A gombbal állítson be a kijelzőn 10:30-t. A kenyér ebben az időpontban lesz készen. A gomb körbeforgatásával 10 perces lépésekkel lehet az időt beállítani.

A késleltetett kenyérsütés indításához nyomja meg a **START/STOP B15** gombot. A kijelző a visszaszámlálását mutatja. Amikor elindul a program akkor (lehetőség szerint) ellenőrizzé le a helyes működést.

A késleltetett kenyérsütés funkciót ne használja, ha a sütőedénybe olyan alapanyagokat tett bele, amelyek gyorsan romlanak, pl. tojás, tej, tejszín, sajt stb.

Ügyeljen az alapanyagok helyes sorrendű adagolására és a sütőedénybe **A4** való beöntésére (lásd a **kenyérsütő használatával** foglalkozó fejezetet). Az élesztő nem kerülhet kapcsolatba folyadékokkal a program elindítása előtt.

A következő programokban nem lehet késleltetett sütést beállítani. **PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** és **ITALIAN CAKE**.

Melegen tartás funkció

A program befejezése után a készülék automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba, és 60 percre melegen tartja a kész kenyeret. Ha a melegen tartás funkciót nem kívánja használni, akkor hosszan nyomja meg a **START/STOP B15** gombot.

Memória funkció

Ha készülék működése közben rövid ideig (10 percre) tartó áramkimaradás következik be, akkor az áramellátás helyreállása után a kenyérsütő automatikusan folytatja a beállított programot, anélkül, hogy a **START/STOP B15** gombot meg kellene nyomni.

Ennél hosszabb (10 percre meghaladó) áramkimaradás esetén a program nem folytatódik automatikusan. Amennyiben azonban még nem kezdődött meg a kelesztési szakasz, akkor a programot az elejétől újra lehet indítani. Amennyiben a kelesztés már előrehaladott állapotban van, akkor a tésztát dobja ki és adagoljon friss alapanyagokat.

Figyelmeztető üzenetek a kijelzőn

- Ha a program indításakor a kijelzőn **B1** a **HHH** jel látható és sípszó is hallatszik, akkor ez azt jelenti, hogy a kenyérsütőben a hőmérséklet túl magas. Ez akkor fordulhat elő, ha a meleg kenyérsütőben újabb kenyeret akar sütni. Nyissa ki a fedelet **A1**, és hagyja a kenyérsütőt 10 - 20 percre hűlni. A lehűlés után a kenyérsütőt ismét használhatja.
- Ha a program indításakor a kijelzőn **B1** a **LLL** jel látható és sípszó is hallatszik, akkor ez azt jelenti, hogy a kenyérsütőben a hőmérséklet túl alacsony. Nyissa ki a fedelet **A1**, és hagyja a kenyérsütőt meleg helyen felmelegedni (szobahőmérsékletre). A környezeti hőmérséklet legyen 15 és 34 °C között.
- Ha a kijelzőn **B1** az **EE0** hibaüzenet jelenik meg, akkor hívja fel a márkaszervizt.

A PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

1 – BASIC BREAD (alap kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A programot hagyományos, finom búzalisztből készült fehér kenyér sütéséhez lehet használni, a kenyérbe különböző ízesítő alapanyagokat is lehet bekeverni (pl. fűszerek).

2 – FRENCH BREAD (francia kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van, a kelesztés ideje azonban hosszabb, mint az alapkenyér programban. A programot szellősebb és könnyebb, valamint ropogós héjú fehér kenyér sütéséhez lehet használni. Ezt a kenyeret a sütés napján ajánlatos elfogyasztani.

3 – WHOLE WHEAT BREAD (teljes kiőrlésű kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A programhoz teljes kiőrlésű lisztet kell használni. Ennél a programnál nem javasoljuk a késleltetett sütés funkció használatát. Ellenkező esetben a kenyér nem lesz megfelelő minőségű.

4 – SWEET BREAD (édes kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Kalácsfélék sütésére használható, a tésztaiban zsiradék és cukor is van, a tésztahoz aszalt gyümölcsöket, dióféléket, csokoládé darát, kandírozott gyümölcsöket stb. lehet hozzáadni.

5 – LOW SUGAR BREAD (alacsony cukortartalmú kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Kevesebb cukrot tartalmaz, mint a hagyományos kenyér.

6 – RICE BREAD (rizskenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A protein és aminosav tartalom magasabb, mint a hagyományos kenyéرنél. A rizskenyér a hagyományos kenyérnél könnyebben emészthető.

7 – RICE FLOUR BREAD (rizsflour kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A kenyér mérete, színe és íze hasonló a hagyományos kenyérhez.

8 – QUICK BREAD (gyors sütés)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A QUICK programban a kenyér sütéséhez használjon előre elkészített keveréket, amely sütőport vagy szódadikarbónát tartalmaz. Ezek a folyadékkal összekeverve, meleg hatására aktiválódnak és buborékokat képeznek a kenyér belsejében.

9 – ITALIAN BREAD (olasz kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A kenyér íze finomabb, a bél sűrűbb a hagyományos kenyérnél.

10 – GLUTEN-FREE BREAD (gluténmentes kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A kelesztés csak egy szakaszban történik, illetve a nagyobb nedvességtartalom miatt a sütés hosszabb idejű.

11 – PIZZA DOUGH (pizza tészta)

Ebben a programban dagasztás és kelesztés van, a tésztát pizza sütéséhez lehet felhasználni.

12 – ITALIAN DOUGH (olasz tészta)

Ebben a programban csak dagasztás van. A dagasztás befejezése után a tésztát vegye ki és tegye sütőformába.

13 – DOUGH RISE (kelt tészta)

Ebben a programban dagasztás és kelesztés van. A kelesztés befejezése után a tésztából kiflit, zsemlet, cipót stb. süthet.

14 – FERMENT / DEFROST (erjesztés / kiolvasztás)

Ebben a programban a készülék alacsony hőmérsékletre fűti fel a belső részt. A fűtés idejét kézzel kell beállítani.

15 – YOGHURT (joghurt)

Ebben a programban a készülék alacsony hőmérsékletre fűti fel a belső részt. A fűtés idejét kézzel kell beállítani. A programmal házi joghurtot lehet készíteni.

16 – PICKLED VEGE (zöldségfélék pácolása)

A programmal zöldségféléket lehet pácolni.

17 – DOUGH (kelt tészta)

A program segítségével elő lehet készíteni a kelt tésztákat, pl. pizza, zsemle vagy kifli stb. sütéséhez. A program dagaszt és keleszt, de sütést nem tartalmaz.

18 – JAM (dzsem)

A program segítségével lekvárokat és dzsemeket lehet készíteni. Csak kisebb adag lekvárt és dzsemet főzön, mert főzés közben a térfogat nő. A lekvár ragacsos, és ha kifolyik a készülékbe, akkor nehezen lehet eltávolítani.

19 – BAKE (sütés)

A program csak sütést tartalmaz, a készülék kis sütőként használható. A sütés időtartamát 10 és 60 perc között lehet beállítani. A programmal (boltban vásárolt) félkész kenyeret lehet sütni, illetve a megsült kenyeret lehet tovább sütni, ha szeretne vastagabb és barnább héjat.

20 – ROAST NUT (diófélék pírítása)

A dióféléket előzőleg alaposan tisztítsa meg, ügyeljen arra, hogy idegen anyag ne legyen a diófélék között, mert sérülést okozhat a sütőedény felületében.

21 – MEAT FLOSS (hús csíkok)**22 – RICE VINEGAR (rizs ecet)**

A programmal rizs ecetet lehet készíteni.

23 – CAKE (sütemény)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Olyan sütemények és tészták készítéséhez használható, amelyekbe sütőport vagy szódadikarbónát kell adagolni.

24 – ITALIAN CAKE (olasz sütemény)

A programmal olasz süteményt lehet készíteni.

25 – DIY (saját programbeállítás)

A programban egyedi módon lehet beállítani a dagasztás, a kelesztés, a sütés, és a melegen tartás idejét, majd a beállításokat a készülék memóriájába lehet elmenteni (későbbi felhasználásokhoz). Javasoljuk, hogy az egyedi beállítások előtt alaposan ismerje meg a kenyérsütés módjait az előre beállított programokkal, szerezzon tapasztalatot a kenyérsütésben, és az alapanyagok felhasználásában.

Az **OK B9** megnyomása után a készülék végigvezeti a szükséges beállítások lépésein. A beállítható értékeket a gombbal **B8** állítsa be, majd az **OK B9** gombbal hagyja jóvá.

PROGRAMTÁBLÁZAT

Program	Héj átsütési fokozat	Kenyer mérete	Program hosszúság (perc)	KEEP WARM funkció	Adalékanyag hozzáadás funkció	Késleltetett indítás
1 – BASIC BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	2:42	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	2:54			
		900 g	3:07			
2 – FRENCH BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	3:18	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	3:20			
		900 g	3:33			
3 – WHOLE WHEAT BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	3:34	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	3:35			
		900 g	3:50			

4 – SWEET BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	2:55	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	3:00			
		900 g	3:07			
5 – LOW SUGAR BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	3:04	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	3:08			
		900 g	3:19			
6 – RICE BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	3:18	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	3:23			
		900 g	3:33			
7 – RICE FLOUR BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	3:21	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	3:26			
		900 g	3:28			
8 – QUICK BREAD	Világos / közepes / sötét	-----	2:10	IGEN	IGEN	IGEN
9 – ITALIAN BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	3:20	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	3:22			
		900 g	3:32			
10 – GLUTEN FREE BREAD	Világos / közepes / sötét	500 g	2:45	IGEN	IGEN	IGEN
		750 g	2:50			
		900 g	2:55			
11 – PIZZA DOUGH	-----	-----	0:35	-----	-----	-----
12 – ITALIAN DOUGH	-----	-----	0:20	-----	-----	-----
13 – DOUGH RISE	-----	-----	1:30	-----	-----	-----
14 – FERMENT / DEFROST	-----	-----	1:00	-----	-----	-----
15 – YOGHURT	-----	-----	10:00	-----	-----	-----
16 – PICKLED VEGE	-----	-----	36:00	-----	-----	-----
17 – DOUGH	-----	-----	0:10	-----	-----	-----
18 – JAM	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
19 – BAKE	Világos / közepes / sötét	-----	0:10-1:00	IGEN	-----	-----
20 – ROAST NUT	-----	-----	0:45	-----	-----	-----
21 – MEAT FLOSS	-----	-----	1:10	-----	-----	-----
22 – RICE VINEGAR	-----	-----	32:00	-----	-----	-----
23 – CAKE	Világos / közepes / sötét	-----	1:53	IGEN	-----	-----
24 – ITALIAN CAKE	Világos / közepes / sötét	-----	1:53	IGEN	-----	-----
DIY	Világos / közepes / sötét	-----	2:13-től	IGEN	IGEN	IGEN

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- A kenyérsütőt és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, majd távolítsa el minden csomagolóanyagot, címkét és reklámfeliratot. A sütőedény **A4** alján található címkét is távolítsa el!
- Minden tartozékot, amely közvetlenül kapcsolatba kerül az alapanyagokkal, mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
- A sütőedényt **A4** a dagasztólappal **A3** együtt tegye a készülékbe, majd az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse a sütőedényt **A4** a készülékben. A kenyérsütő hálózati vezetékét dugja egy fali aljzatba, sípszó hallatszík.
- Állítsa be a **19 – BAKE** (sütés) programot és a kenyérsütőt 10 percre kapcsolja be. A program befejezése után törölje a melegen tartás funkciót, és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzattól, majd várja meg a készülék teljes lehűlését. A sütőedényt **A4** és a dagasztólappát **A3** még egyszer mosogassa el.



Megjegyzés

A készülék első bekapcsolása után a készülékből enyhe füstszag áramolhat ki. Ez normális jelenség.

- Ezzel a kenyérsütő használatra kész.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

A kenyérsütőt vízszintes és sima, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára).

Nyissa ki a fedelet **A1** és a sütőedényt **A4** tegye a készülékbe. A sütőedényt **A4** az óramutató járásával azonos irányba elfordítva rögzítse a helyén. A dagasztólappát **A3** húzza rá a tengelyre, amely a sütőedény **A4** alján található (a dagasztólappát ütközésig nyomja le).



Megjegyzés

A dagasztólappát egyszerűbb kivételéhez (a kész kenyérből), a dagasztólappát **A3** és a tengelyt kenje be finoman étolajjal.

A recept szerint mérje ki az alapanyagokat, és a következő sorrendben adagolja a sütőedénybe **A4**.

- Először a folyékony alapanyagokat tölts be, pl. vizet, tejet, sört, joghurtot, író, tojást stb.
- Ezt követően a száraz alapanyagokat adagolja, pl. lisztet, sót, cukrot, fűszereket, zabbelyet, magokat stb. Az egyik sarokba adagolja a sót, a másik sarokba a cukrot, a harmadikba a fűszereket stb.
- Végül a liszt tetején képezzen kis gödröt, amibe az élesztőt tegye bele. Ha friss élesztőt használ, akkor a cukrot az élesztőhöz adagolja. Az élesztő vagy a sütőpor nem kerülhet kapcsolatba a folyadékokkal a program indítása előtt.
- A nehezebb és sűrűbb kenyerek esetében (amelyek nagy mennyiségben tartalmaznak rozslisztet), javasoljuk a fenti sorrend ellenkezőjét: tehát előbb az élesztőt tegye a sütőedénybe, majd a száraz alapanyagokat, végül a folyadékokat. Ebben az esetben is érvényes, hogy az élesztő vagy a sütőpor nem kerülhet kapcsolatba a folyadékokkal a program indítása előtt.

Minden recept esetében tartsa be a fenti sorrendet.

A süttött kenyérré hatással van a kenyérsütő környezeti hőmérséklete is. A környezeti hőmérséklet legyen 15 és 34 °C között.



Megjegyzés

Egy adagban legfeljebb 600 g liszt és 7 g élesztő lehet. Ennél nagyobb mennyiséget nem szabad a sütőedénybe adagolni.

A fedelet **A1** hajtja le, majd a hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. A hálózathoz csatlakoztatás után sípszó hallatszik, a kijelző

B1 bekapcsol, és az alapértelmezett program (1 – BASIC BREAD) beállításai lesznek láthatók: program hossza 2:54, kenyér tömege 

(750 g), héjsütés fokozata  (közepes).

Az **B8** gombbal válassza ki a kívánt programot. Az **OK B9** gomb megnyomásával erősítse meg a választását.

A **B8** gombbal állítsa be a kenyérhéj átsütés fokozatát. Az **OK B9** gomb megnyomásával erősítse meg a választását.

A **B8** gombbal állítsa be a kenyér tömegét. Az **OK B9** gomb megnyomásával erősítse meg a választását.



Megjegyzés

Bizonyos programoknál nincs lehetőség kenyérhéj átsütési fokozat, illetve kenyér méret beállítására. További információk **A programok kiválasztása és beállítása** fejezetben.

Amennyiben adalékanyagokat (pl. magokat) szeretne a tészta keverni, akkor az edénybe **A7** a program indítása előtt adagolja bele ezeket az adalékanyagokat. Ez a funkció a következő programok esetében használható: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD** és **DIY**. Az edénybe adagolt anyagokat a készülék a programban meghatározott időben automatikusan adagolja a tészta.

Amennyiben a kenyérsütést szeretné későbbre halasztani, akkor állítsa be a tervezett készre sütés időtartamát.

A program indításához nyomja meg a **START/STOP B15** gombot. A kijelzőn **B1** az idő adat kettőspontja villogni kezd, a program elindul, a kijelzőn a program befejezésének a végéig hátramaradt idő látható. A kenyérsütő a beállított program egyes szakaszait automatikusan kapcsolja. Sütés közben a szellőző nyílásokból gőz áramlik ki.

A program befejezését sípszó jelzi ki. A program befejezése után a készülék automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba, és 60 percig melegen tartja a kész kenyeret. A melegen tartás üzemmód kikapcsolásához hosszan nyomja meg a **START/STOP B15** gombot.

A program befejezése után óvatosan nyissa ki a fedelet **A1**. Húzzon a kezére konyhai kesztyűt, fogja meg a sütőedény **A4** fogantyúját és hajtja fel. A sütőedényt **A4** fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, majd óvatosan emelje ki a készülékből. A sütőedényt **A4** állítsa hóálló alátétre, és várjon körülbelül 10 percet. A sütőedényt **A4** ezt követően fordítsa fejtetőre, a kenyér kicsúszik az edényből. Ha a kenyér nem csúszik ki, akkor próbálja egy kicsit megmozgatni a tengelyt. A dagasztólápatot **A3** a kampó **A10** segítségével húzza ki a kenyérből.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülékből való kivétel után a sütőedény **A4** forró, legyen nagyon óvatos. A forró alkatrészek égési sérülést okozhatnak. Viseljen konyhai kesztyűt.

A munka befejezése után a hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzathoz, majd a **tisztítás és karbantartás** fejezetben leírtak szerint a készüléket és tartozékait tisztítsa meg.

A kenyér szeletelése és tárolása

A szeletelés előtt várjon 20-40 percet, amíg a kenyér kellő mértékben le nem hűl.

Egyenes szeleteket elektromos késsel, vagy fogazott kenyérvágó késsel tud vágni a kenyérből.

Az el nem fogyasztott kenyeret tegye műanyag zacskóba. A kenyér szobahőmérsékleten 3 napig tárolható.

Ha hosszabb ideig kívánja a kenyeret tárolni (pl. 1 hónap), akkor a kenyeret műanyag zacskóba csomagolva tegye a mélyhűtőbe.

Az otthon süttött kenyér nem tartalmaz tartósítószeret (mint a bolti kenyerek), ezért csak rövidebb ideig tárolható.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás megkezdése előtt a készülék hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzathoz, és várja meg a készülék teljes lehűlését.

A tisztításhoz abrazív anyagokat, oldószereket stb. tartalmazó tisztítóanyagokat használni tilos. Ezek a készülék felületén és alkatrészeiben maradó sérüléseket okozhatnak. A készülék tartozékait nem lehet mosogatógépben elmosogatni!



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.

Sütőedény és dagasztólápat

Ha a dagasztólápatot **A3** nem tudja lehúzni a sütőedény tengelyéről, akkor a sütőedénybe **A4** töltsön meleg vizet és hagyja állni 30 percig. A dagasztólápat **A3** ezt követően lehúzható és tisztítható. A dagasztólápatot nedves ruhával alaposan törölje meg, majd törölje szárazra. A sütőedényt **A4** belülről alaposan, kívül csak szükség esetén törölje meg nedves ruhával. A sütőedény tapadásmentes felületének a védelme érdekében ne használjon karcoló és éles eszközöket, vagy súroló anyagokat tartalmazó tisztítószerkeket. A sütőedényt **A4** az újabb használatba vétel előtt tökéletesen szárítsa meg (vagy törölje ki).



Tipp:

a dagasztólápatot és a furatát a tisztítás után kenje be finoman étolajjal.

Fedél és a készülék külső felülete

A készülék külső felületét enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg, majd azonnal törölje szárazra.

A fedelet **A1** belülről alaposan, kívül csak szükség esetén törölje meg nedves ruhával. Majd törölje tökéletesen szárazra.



Figyelmeztetés!

A fedél **A1** belső oldalán és a szellőző nyílásoknál barna foltok jelenhetnek meg. Ez a lecsapódott gőzben található alapanyag maradványok miatt jön létre. A foltosodás nincs hatással a kenyérsütő használatára és a kenyér minőségére. A foltokat benedvesített ruhával lehet eltávolítani.

Hosszabb használat után a sütőedény **A4** belső felének is megváltozhat a színe. Ez azonban nincs hatással a kenyérsütő használatára és a kenyér minőségére.

Edény az adalékanyagok részére

Húzza ki adalékanyag edényt **A7** a készülékből, majd óvatosan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben. Öblítse le és szárítsa meg. Majd tegye vissza a tartóba **A8**. Az edényt **A7** minden használat után tisztítsa meg.

Tárolás

Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, akkor azt kapcsolja ki, a hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból, várja meg a készülék teljes lehűlését, majd a készüléket a Tisztítás és karbantartás fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.

A készüléket száraz, tiszta és szellőztetett, extrém hőmérsékletektől, gyerekektől és háziállatoktól védett helyen tárolja.

ALAPANYAGOK A KENYÉRSÜTÉSHEZ

1. Kenyérliszt

A kenyérliszt sikértartalma magas, a kelesztés és a sütés után nem veszít a térfogatából. A megsült kenyér jól tartja az alakját. A kenyérliszt sok sikért és fehérjét tartalmaz. A hagyományos lisztnél nagyobb sikértartalma miatt a kenyérlisztből nagyobb méretű kenyér süthető. A kenyérliszt a kenyérsütés egyik fő alapanyaga.

2) Hagyományos liszt

A hagyományos liszt különböző őrlésű lehet, nálunk a hagyományos liszt úgynevezett „puha” búzából készül. A finomlisztet kenyér és kalácsok sütésére lehet felhasználni.

3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt a búzaszemek őrlésével készül, és búzahéjat valamint sikért is tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és sűrűbb, mint a hagyományos finomliszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb és sűrűbb. Ezért a teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó receptekben általában ajánlás található a hagyományos finomliszt vagy kenyérliszt hozzáadására is.

4. Rozsliszt

A rozslisztet általában barna kenyér sütéséhez használják. A rozsliszt magas ásványi anyag tartalmú. A rozsliszt sikértartalma alacsony, ezért kombinálni kell búzaliszttel.

5. Sütőporos liszt

A sütőporos lisztből elsősorban édes tésztákat lehet készíteni.

6. Kukorica- és zabliszt

Kukoricából és zabból örölt lisztek. Ezeket a liszteket kisebb mennyiségben adagolják a kenyérhez, a kenyér állagának és ízének a javítása érdekében.

7. Cukor

A cukor élesztőt tápláló anyag, édeskés ízt ad a kenyérnek és segíti a kenyér barnulását. A cukor támogatja a kelesztési folyamatot.

8. Élesztő

A tészta kelesztéséért az élesztő felel, az élesztőből keletkező széndioxid teszi könnyebbé és levegősebbé a kenyér belsejét.

1 kávéskanál friss élesztő = 3/4 kávéskanál szárított élesztőnek felel meg.

1,5 kávéskanál friss élesztő = 1 kávéskanál szárított élesztőnek felel meg.

2 kávéskanál friss élesztő = 1,5 kávéskanál szárított élesztőnek felel meg.

Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert magasabb hőmérsékleten az élesztő tönkremegy (használatatlanná válik), lehetőleg csak friss élesztőt használjon, és ügyeljen a felhasználhatóság idejére. A megmaradt élesztőt csomagolja be és tegye vissza a hűtőszekrénybe.



Tipp:

Az alábbi eljárással megállapíthatja, hogy az élesztő friss és aktív-e.

1. A mérőpohárba félig engedjen meleg vizet: 45–50 °C.

2. A vízbe tegyen 1 kávéskanál cukrot és oldja fel, majd a vízbe tegyen 2 kávéskanál élesztőt.

3. A mérőpoharat tegye kb. 10 percre meleg helyre. A vizet már ne keverje meg.

4. Ha a csészében nagyobb mennyiségű hab jelenik meg, akkor az élesztő jó. Ha nem, akkor az élesztő nem jó (nem használható kenyérsütéshez).

9. Só

A só ízt ad a kenyérnek, valamint befolyásolja kenyérhéj színét is. A só azonban lelassítja a kelesztési folyamatot.

10. Tojás

A tojás javítja a kenyér struktúráját, a kenyeret táplálóbba és finomabbá teszi. A tojást egy csészében keverje össze, és így adagolja a sütőedénybe.

11. Zsír, vaj, növényi olajok

A zsíradék finomabbá teszi a kenyeret, valamint a kenyér hosszabb ideig eláll. A vajat szobahőmérsékletre melegítse fel, vagy darabolja apróra, csak így tudja a gép egyenletesen belekeverni a tészta.

12. Sütőpor

A sütőport a gyors kenyérhez, vagy édes süteményekhez lehet használni (pl. az Ultra Fast - nagyon gyors kenyérhez). A sütőpor nem igényel kelesztést, a sütőporból képződő gáz a tésztát felfújja, javítja a kenyér állapotát.

13. Szódadikarbóna

Ugyanaz érvényes, mint a sütőporra. A sütőpor helyett lehet használni a tészták sütéséhez.

14. Víz és egyéb folyadékok

A víz a kenyérsütés egyik fő alapanyaga. Általában érvényes, hogy 20–25 °C hőmérsékletű vizet kell használni. A gyors programok esetében azonban a víz hőmérséklete legyen magasabb (48–50 °C), mert csak ez biztosítja a tészta kelését. A vizet tejjel is lehet helyettesíteni, vagy a vízbe 2%-nyi tejport is lehet adagolni (javítja a kenyér illatát és színét)..



Megjegyzés

A lisztek jelentős mértékben eltérhetnek egymástól, a minőségük és a felhasználásuk függ a termőhelytől, a fajtától, az őrléstől stb., ezért számoljon azzal, hogy a különböző lisztek közül valószínűleg különböző kenyeret fog sütni. Ezért javasoljuk, hogy próbáljon ki különböző márkájú és fajtájú liszteket, azokat próbálja keverni. A családtagokat is vonja be a kísérletezésbe, és legközelebb a mindenkinek legjobban ízlő lisztből süssön kenyeret.

AZ ALAPANYAGOK MÉRÉSE

A kenyérsütéshez nagyon fontos az alapanyagok helyes mérése. Javasoljuk a készülékhez mellékelt mérőpohár **A12** és mérőkanál **A11** használatát.

1. Folyadékok

A vizet, a friss tejet vagy más folyadékot a mérőpohárban **A12** mérje meg. Töltse a pohárba a folyadékot, majd a folyadék szintjénél olvassa le a betöltött mennyiséget. Ha a mérőpohárban **A12** különböző folyadékokat kíván mérni (pl. vizet, tejet, olajat stb.), akkor a mérőpoharat **A12** a használat után mosogassa el.

2. Száraz alapanyagok

A száraz alapanyagokat csak száraz mérőpohárba **A12** tölts be, amikor a pohár megtelt, akkor a mérőpohár **A12** tetején egy késsel simítsa el az alapanyagot. A száraz alapanyagokat a mérőpohárba **A12** ne nyomja bele, mert az összetömörített alapanyag (a túladagolás miatt) a recept kiegyensúlyozatlanságát okozhatja. Kisebb mennyiségű alapanyagot (pl. sót, cukrot stb.) a mérőkanállal **A11** mérje ki és adagolja a sütőedénybe.

3. Az alapanyagok sorrendje

A kenyérsütő gép használata közben nagyon fontos az alapanyagok megfelelő sorrendje. Általában érvényes, hogy először a folyékony alapanyagokat (vizet, tejet, sört, olajat, tojást stb.) kell a sütőedény aljára adagolni, majd erre kell ráönteni a száraz alapanyagokat (lisztet, cukrot stb.), végül az élesztőt vagy a sütőport kell a száraz alapanyagok tetejére tenni. Az élesztőt csak a száraz lisztre szabad rátenni, ügyelve arra, hogy ne kerüljön kapcsolatba a sóval.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Sütés közben a szellőző nyílásokból füst áramlik ki.	A fűtőtestre vagy annak közelébe valamilyen alapanyag hullott. Az első használatba vétel esetén ez még a gyártásból visszamaradt szennyeződés lehet (amely leég).	A kenyérsütőt kapcsolja le, várja meg a lehűlését és tisztítsa meg a fűtőtestet.
A kenyér bele összeesik, alul nedves.	A megsült kenyeret sokáig hagyta a sütőedényben A4 .	A melegen tartás vége előtt a kenyeret vegye ki a sütőedényből A4 .
A kenyeret nehéz kivenni a sütőedényből.	A dagasztólapát A3 beleszagadt a kenyérbe.	A tengelyt mozgassa meg, hogy a kenyér meglazuljon a sütőedényben A4 . A sütőedényt A4 és a dagasztólapátot A3 tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).
Az alapanyagok nincsenek egyetlenesen összekeverve, nem jó minőségű kenyér sült.	Rossz programot választott ki.	Válasszon megfelelő programot.
	Megnyomta a START/STOP B15 gombot a működő készüléken.	Dobja ki a sütőedény tartalmát, majd adagoljon a sütőedénybe friss alapanyagokat a recept szerint.
	A fedelet A1 többször kinyitotta, vagy nyitva hagyta.	A kelesztés és a sütés közben a fedelet A1 ne nyitogassa.
	10 percnél hosszabb áramkimaradás volt.	Dobja ki a sütőedény tartalmát, majd adagoljon a sütőedénybe friss alapanyagokat a recept szerint.
	A tészta túl sűrű, a dagasztólapát A3 nem tudja összekeverni a tésztát.	Ellenőrizze le a dagasztólapát A3 felhelyezését és szabad forgását, emelje ki a sütőedényt A4 és kapcsolja be ismét a programot. Ha a készülék nem működik standard módon, akkor vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
A program nem indul el, a kijelzőn a HHH felirat látható.	A kenyérsütő túl meleg az újabb kenyérsütéshez.	A készülék hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék szobahőmérsékletre hűlését. Ezt követően a készülék ismét használható.
A tészta nagyon gyorsan megkel.	A tésztába túl sok élesztőt adagolt, vagy elfelejtette betenni a sót.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A kenyér nem kel meg, vagy csak kicsit.	Kevés élesztőt tett be, vagy elfelejtette az élesztőt.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	Az élesztő már nem volt aktív.	Vásároljon és használjon friss élesztőt.
	A folyadékok hőmérséklete magas volt.	Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. Az alapanyagokat az előírt sorrendben töltsz az edénybe.
	Az élesztő túl korán került kapcsolatba a folyadékkal.	Az alapanyagokat az előírt sorrendben töltsz az edénybe.
	A liszt nem megfelelő típusú, vagy túl régi.	Használjon a receptnek megfelelő lisztet. Csak friss alapanyagokat használjon a kenyérsütéshez.
	Túl sok, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a kenyérsütőt túl páras helyen használja, akkor a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
	Túl kevés cukrot használt.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A tészta kifolyik a sütőedényből A4 .	Túl sok vizet töltött be, vagy elhibázta az élesztő adagolását.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.

A kenyér közepe szétesik.	A tészta tárfogata nagyobb, mint a sütőedény A4 térfogata, a tészta összeesik.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.
	A kelesztés ideje túl rövid, vagy a magasabb folyadékhőmérséklet vagy a levegő magasabb páratartalma miatt a tészta túl gyorsan megkel.	Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. A liszt tetején kis gödröt alakítson ki, és ebbe tegye az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlenül kapcsolatba a folyadékkal. Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sűtés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be. A kenyeret a sűtés után azonnal vegye ki a sütőedényből A4 , és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.
Túl sűrű és nehéz kenyér.	Túl sok lisztet, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a kenyérsűtőt túl páras helyen használja, akkor a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
	Kevés cukrot vagy élesztőt használt.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	Túl sok egyéb alapanyagot (száritott gyümölcsöt, magokat stb.) öntött az edénybe.	Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	Régi lisztet vagy túl meleg folyadékot használt, a tészta gyorsan megkelt de a sűtés megkezdése előtt összeesett.	Csökkentse az alapanyagok mennyiségét. A recept szerint mérje ki az alapanyagokat. Az alapanyagok mennyiségét csökkentse egyharmaddal.
	Nem használt sót vagy csak keveset. Túl sok folyadékot öntött az edénybe.	
A kenyér közepe nyers.	Túl sok, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a kenyérsűtőt túl páras helyen használja, akkor a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
	A kenyérsűtőt túl páras környezetben használja.	Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sűtés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be.
	A recept nedvességet tartalmazó alapanyagokat tartalmaz (pl. joghurt).	A folyadékok mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
A kenyér bele túl porózus.	Túl sok folyadékot öntött az edénybe.	A folyadékok mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
	Nem adagolt sót az edénybe.	Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	A kenyérsűtőt túl páras helyen használja, a beöntött folyadék túl meleg.	Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sűtés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be. A kenyeret a sűtés után azonnal vegye ki a sütőedényből A4 , és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.
	Túl sok folyadékot töltött az edénybe.	Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. A liszt tetején kis gödröt alakítson ki, és ebbe tegye az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlenül kapcsolatba a folyadékkal.

Sületlen és porózus kenyérhéj.	A tészta túlkelt és nem fér bele a sütőedénybe A4 .	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Ellenőrizze le a folyadék mennyiségét. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.
	Túl sok lisztet adagolt az edénybe (különösen a fehér kenyérnél).	Ellenőrizze le a folyadék mennyiségét. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.
	Túl sok élesztőt vagy kevés sót adagolt az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	Túl sok cukrot adagolt az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	A cukor mellett még más édes alapanyagokat is az edénybe töltött.	Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A kenyérszelet nem szép, vagy csomós.	A kenyér még nem hült le. (A gőz még nem távozott el a kenyérből.)	Csökkentse az élesztő vagy az összes alapanyag mennyiségét ¼-del. Várja meg a kenyér kellő mértékű lehűlését.
A kenyérhéj túl lisztes.	A liszt az edény falára tapadt, nem lett a tésztába bedolgozva.	A folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse. A kenyeret a sütés után azonnal vegye ki a sütőedényből A4 , és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	220 – 240 V~
Névleges frekvencia.....	50 Hz
Motor névleges teljesítményfelvétel.....	50 W
Fűtőtest névleges teljesítményfelvétel.....	500 W
Zajsztint.....	65 dB(A)

A készülék deklarált zajsztintje 65 dB(A), ami "A" akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országaiban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználandó termék az üzletben is leadható.

A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti 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.

Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országaiban működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.