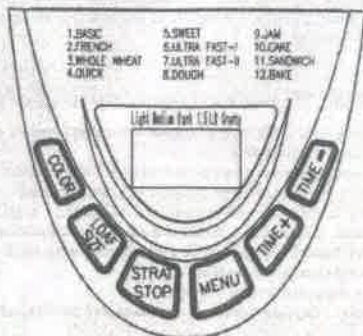


AFK BM-2.1 egy lépéses kenyérsütőgép használati útmutató

Digitális kijelző mező

- Mutatja a választott barnulási fokot
- Mutatja a választott súlyt
- Mutatja a program számát
- Mutatja a befejezésig fennmaradó időt (3:20 például 3 óra 20 percet; 0:20 pedig 20 percet jelent)
- Mutatja a hőmérsékletgyeometizációt – lásd a „zavarek/hibakeresés” című fejezetet



Barnulás gomb (FARBE/ COLOR)

A kenyér héjának barnulási fokának kiválasztására. Világos (HELL), közepes (MITTEL) vagy sötét (DUNKEL) színeket választhat, az aktuális fokozatot a kijelző bal felső sarkában lévő fekete háromszög jelzi. A gomb többszöri lenyomásával választhat. (csak bizonyos programoknál).

Kenyer nagyság gomb (TEIGMENGE/ LOAF/ SIZE)

A kenyérsütő automata a köves (CRUSTY, II.) kölső föléltre van előprogramozva. Normál kenyérhez (I.) nyomja meg még egyszer a gombot! Az aktuális állapotot a jobb felső sarokban lévő fekete háromszög jelzi. Mindkét kenyér nagyságot (1,5 LB= 0,45 kg; 2,0 LB= 0,680 kg) ugyanabban a beállításban készítheti el, az adalékanyagok mértékének változtatásával.

Start

Nyomja meg és tartsa körülbelül 1 másodpercig nyomva ezt a gombot az elindításhoz, egy szignáljelzés hallható és a (I) jelzés látható, és a program elkezdődik.

Stop

Nyomja meg és tartsa körülbelül 2 másodpercig nyomva ezt a gombot, a program megállításhoz vagy a készülék kikapcsolásához! Ezt egy szignáljelzés erősíti meg.

Menü gomb (AUSWAHL/MENU)

Válassza ki a kívánt kenyérsütési programot 1-12-ig! A gomb ismételt lenyomásával választhat.

Időválasztó gombok (ZEIT/ TIME)

Ennek a gombnak a megnyomásával a kenyérsütési programok startját előre beprogramozhatja (minden programnál, kivéve a gyors sütet).

Programbeállítások

- Normál- és fehér kenyér (3:00 és 2:53)**
Fehér kenyérhez és normál kenyérhez. Fűszerekkel és mazsolával tésztett kenyerekhez is.
- Francia (3:50 és 3:40)**
Könnyebb súlyú kenyérhez, mint például francia kenyér, amelynek ropogós héja és könnyű közepe van.
- Búzakenyér (3:40 és 3:32)**
Búzakenyér sütéséhez. Einnél a beállításnál hosszabb az előmelegítési idő, hogy a gabona felvegye a vizet, és fel tudjon jönni. Nem tanácsos ennel a programmal az előre programozást használni, mert ez nem vezethet tökéletes eredményekhez.
- Gyors (1:40)**
Fehér kenyérhez, amelyet gyorsabban szeretne elkészíteni. Az a kenyér, amit ezzel a beállítással süt kisebb lesz és a belseje szilárdabb lesz.
- Édes (2:55 és 2:50)**
Édes kenyér-fajták sütéséhez. A kenyérnek ezzel a beállítással ropogósabb héja lesz, mint a normál beállításnál. A ropogós héja a cukor „pírításával” keletkezik.
- Ultra gyors-1 (0:58)**
Egy 454 gr-os kenyér dagasztása, kelesztése és sütsége rövid idő alatt.
- Ultra gyors-2 (0:58)**
Egy 680 gr-os kenyér dagasztása, kelesztése és sütsége rövid idő alatt.
- Tészta (1:30)**
Einnél a beállításnál a készülék csak a tésztát készíti el a kenyeret nem sűti meg. Vegye ki a tésztát és formálja zsemlelénkké, pirítsa, stb.! Bármilyen tésztát készíthet ezzel a beállítással. A hozzávalók együttesen ne haladják meg az 1 kg-ot!

9. Lekvár (1:20)

Ezzel a beállítással friss gyümölcsből vagy narancsból lekvárt készíthet. Ne dolgozzon a megadottnál nagyobb mennyiséggel, nem szabad, hogy az élelmiszer kifolyjon a sütőforma szegélyéről a sütő kamrába. Amennyiben kifolyt az élelmiszer, azonnal kapcsolja ki a készüléket! Vegye ki óvatosan a sütőformát, hagyja lehűlni, és alaposan tisztítsa meg!

10. Sütemény (2:50)

Einnél a beállításnál a készülék összedolgozza a hozzávalókat és az előre beállított idő után megpáti. A hozzávalókat két részleltben keverje össze egy tálban, mielőtt a kenyérsütő készülékbe tenné (ld. a süteményrecepteket)

11. Szendvics (3:00 és 2:55)

Puha bűli és puhább, vastagabb héjú kenyér sütéséhez.

12. Extra sütés (1:00)

Ez a beállítás csak sütet jelent és előzőleg kiválasztott beállítás sütsési idejének meghosszabbítására használható. Ez különösen lekváros „kocsonyásításnál” hasznos. A program elindításánál az idő minimum 1 órára (1:00) van előprogramozva, és az idő kijelző 10 perces intervallumokban számolja visszafelé az időt. Ezt a beállítást külön ki kell kapcsolni az extra sütsési folyamat befejezése után a Stop gomb megnyomásával. Ajánlatos 10 perccelként elmenteni a kenyér vagy lekvár állapotát. A → gomb megnyomásával, 10 perccel növelheti a sütsési időt.

Amennyiben az extra sütsést közvetlenül egy másik program után használja.

Amikor a H-HH kijelzés látható, nyissa ki a fedőt, vegye ki a sütőformát és hagyja 10 perccig lehűlni! Miután lehűt helyezze vissza a sütőformát a tartalmával, állítsa be a programot és nyomja meg a Start gombot!

A kenyérsütő automata beemelése

1. A sütőforma kivétele

Nyissa ki a fedőt és vegye ki a sütőformát! Ehhez emelje meg a fogantyút és forgassa az óramutató járásával meggyorsabb irányba, majd emelje ki a sütőformát! Állítsa a munkafelületre! Fontos, hogy a hozzávalókat a készülékben kívül töltsse a sütőformába, hogy a véletlenül mellőmőlt hozzávaló ne gyűlhasson meg a fűtőelemről.

2. A dagasztó elem rögzítése

Rögzítse a dagasztó elemet, a meghajló tengelyre történő felhelyezéssel!

3. A hozzávalók mérése

Mérje le a szükséges hozzávalókat és tegye mindet a megadott sorrendben a sütőformába! (Ld. a későbbi „Hozzávalók mérése” című fejezetet!)

- Amennyiben élesztőt tesz a sütőformába, vigyázzon arra, hogy az élesztő ne érintkezzen vízzel vagy más folyadékkal, mert ekkor azonnal keletkezik!
- 21-29°C-os langyos vizet használjon!

4. A sütőforma visszahelyezése

Helyezze ismét vissza a sütőformát a kenyérsütő automatába, forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg bekattan! Csukja be a fedőt!

5. A készülék csatlakoztatása

Dugja a hálózati csatlakozódugót az aljzatba! A kenyérsütő automatikusan normál kenyér módra és normál időre van állítva. Minden alkalommal, amikor megnyom egy gombot, megerősítésként egy szignáljelzés hallható.

6. Programválasztás

Válassza ki a listából a kívánt beállítást a menügomb többszöri megnyomásával!

7. A súly beállítás

Nyomja meg a kenyérmagyság gombot a ropogós és kicsi/nagy közötti választáshoz! A kenyérsütő automata bekapcsolásakor a beállítás ropogósra van előprogramozva.

8. Barnítás

Válassza ki kívánt barnulási fokot, a barnulási gomb többszöri megnyomásával!

9. Késleltetett start beállítás

Amennyiben azt szeretné, hogy a kenyér csak egy későbbi időpontban készüljön el, késleltetett startot programozhat be a következő fejezetek utasításai szerint.

10. Start

Nyomja meg a Start/Stop gombot a készülék elindításához! Az idő kijelző 1 perces litemben számolja visszafelé a fennmaradó időt.

11. Automatikusan dolgozik

A kenyérsütő automatikusan elvégzi az egyes beprogramozott munkafolyamatokat, amelyeket a „Sütséfolyamatok-idek” című fejezetben olvashat. Amennyiben kenés dagasztási folyamattal rendelkező programot választott, egy szignáljelzés hallható, amikor hozzáadhatja a gyümölcsöket és/vagy diót.

- A sütsési folyamat közben gőz illanhat el, ez normális jelenség.

12. Kész

A program befejezésekor, a kenyér elkészültekor a kijelzőn 0:00 látható és egy szignáljelzés hallható.

13. Melegen tartás

A melegen tartó funkcióval, amelyet a legtöbb programnál lehet aktiválni, a meleglevő áramlás még további 60 percig fennmarad (ld. az „Energiatakarékos program” című fejezetet). A legjobb eredményeket akkor érheti el, ha a sütőformát és a kenyeret ezen idő közben vagy az eredeti program befejezésekor veszi ki.

10 szignáljelzés hallható a melegen tartandó idő lejártakor.

14. A sütőforma kivétele

Nyomja meg a stop gombot! Nyissa ki a készülék fedelét!

FIGYELEM: A sütőforma kivételekor használjon konyhakesztyűt! (Figyelem, a sütőforma nagyon forró!)

15. A kenyér kivétele

Hagyja a kenyeret a sütőformában 15 percig hűlni, ezután fordítsa meg a sütőformát és fordítsa ki a kenyeret a sütőformából egy konyhai rácsra, és hagyja kihűlni. A sütőformát azonnal töltsé meg meleg vízzel, hogy megakadályozza, hogy a dagasztó elem a meghajtó tengelyre ragadjon!

• Előfordulhat, hogy a dagasztó elem a kenyérben marad. Várjon, amíg a kenyér kihűl, ez után távolítsa el a dagasztó elemet a kenyérből egy fa- vagy műanyag tárgy segítségével, hogy elkerülje a tapadásgátló bevonat megsérülését!

16. A készülék használata után mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót!

• A készülék üzemelése közben ne nyissa ki a fedőt, mert ez negatívan befolyásolhatja a kenyér minőségét, különösen, ami a kelesztést illeti. Csak akkor nyissa ki a fedőt, ha ez a recepthez szükséges kiegészítő hozzávalók betöltéséhez szükséges! (Ld. a recepteket!)

A helyiség hőmérséklete

A kenyérsütő automata különböző hőmérsékleteken kifőztetésen működik. A nagyon magas és nagyon alacsony szobahőmérsékleten történő üzemeltetés közötti különbség a kenyér nagyságában nyilvánulhat meg. 15°C és 34°C közötti szobahőmérséklet ajánlott.

Az időkapcsoló óra üzemeltetése

Akkor működtesse az időkapcsoló órát, ha a kenyeret egy későbbi időpontban vagy másnap reggelre szeretné elkészíteni! A startot maximum 13 órával késleltetheti. Ellenőrizze a „Sütési folyamatok – idők” című fejezetben, hogy rendelkezésre áll-e ez a funkció! Ne használja ezt a funkciót olyan recepteknél, amelyeknél romlandó hozzávalókat is használni kell, mint például tojás, friss tej, tejföl vagy sajt!

1. Gondolja, ki mikorra szeretné, hogy elkészüljön a kenyér és számítsa az időkülönbséget a mostani és a kívánt időpont között! Ha például azt szeretné, hogy egy kenyér reggel 8:00 órára legyen kész és most 19:30 van, akkor az időkülönbség 12-1/2 óra.
2. Állítsa be az időt az „idő +” és az „idő -” gombok használatával! A nyílak megnyomásával az időt mindig 10 perccel csökkentheti vagy növelheti. A Start gomb megnyomása után a (:) jelzés látható.
 - Amennyiben hibás időt állított be, nyomja meg 2 másodpercre a Stop gombot, ezután ismétlje meg az 1. és 2. lépéseket!
3. A start lejárt maximum 13 órával késleltetheti, beleértve a sütési időt is. Ez azt jelenti, hogy a kenyérnek 13 óra múlva kell elkészülnie, amikor kivetheti a készülékből. Ld. a 14. „A sütőforma kivétele” című fejezetet!

Szignáljelzés

Szignáljelzés hallható:

- amikor megnyom egy gombot;
- néhány programnál a második dagasztási folyamat közben, ami azt jelzi, hogy a magokat, gyümölcsöket, diókat vagy más hozzávalókat betöltheti;
- a program befejezésekor;
- a melegen tartási folyamat befejezésekor.

Áramszünet

Rövid áramszünet után:

- amennyiben a program még nem érte el az 1. kelesztés folyamatot, nyomja meg a Start gombot, és a program az automatikus ismétlődő funkcióval folytatódik;
- amennyiben a program már tájoltott ezen a ponton, újra kell indítani a teljes programot. Döbje ki a hozzávalókat és az egész folyamatot kezdje előről friss hozzávalókkal!

A kenyér felszerelés és tárolás

- Akkor érheti el a legjobb eredményt, ha a kenyeret a felszerelés előtti egy konyhai rácsra helyezi és 15-30 percig hűlni, hagyja.
- Használjon elektromos kést vagy éles rezés kést az egyenletes szeletek vágásához!
- A maradék kenyeret 3 napig tárolhatja egy jól lezárt műanyag zacskóban. Meleg vagy nedves idő esetén éjszakára tegye a kenyeret a hűtőszekrénybe!
- Hosszabb éltarthatósági időhöz (maximum 1 hónap) jól záródó tartóban tárolhatja a kenyeret a fűgysárban.
- Amennyiben a kenyeret a hűtőszekrényben tárolja, időben vegye ki, hogy tájáltsa szobahőmérsékletre legyen!
- Mivel a sajt készítésű kenyér nem tartalmaz tartósítószer, általában gyorsabban megszárad és gyorsabban veszt el frissességét, mint a hagyományos módon elkészített kenyér.
- A megszáradt, könnyen megszáradó kenyeret vágja 1,3 cm vagy 2,5 cm vastagú kockákra és használja fel max receptekhez, mint például pirított kenyér kocka, vagy töltelék.

Karbantartás és tisztítás

1. **Figyelem:** Az áramtűrés elkerülése érdekében tisztítás előtt mindig **húzza ki a hálózati csatlakozó dugót az aljzatról!**

2. Várja meg amíg, lehűl a kenyérsütő automata!

• **FONTOS:** A burkolatot és a fedőt soha ne meresse vízbe vagy más folyadékba, és ne spricelje be azokat, mert ez a készülék sérüléséhez vezethet és/vagy áramütést okozhat!

3. Kívül: A fedőt és a burkolat külső részét egy nedves ronggyal vagy szivacsos tisztító!

4. Belül: A kenyérsütő automata belsőjének tisztításához egy nedves rongyot vagy szivacsot használjon!

5. Sütőforma: A sütőformát meleg vízzel tisztítsa! Szappan vagy mosogatószer használata nem szükséges. Ügyeljen arra, hogy a tapadásgátló bevonatot ne karcolja meg! Alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezze a sütő kamrába!

• A sütőformát, mérő edényt, mérő karát és a dagasztó elemet ne tisztítsa mosogatógéppel!

• Ne óvassa be hosszú ideig a sütő formát, mert ez a meghajtó tengely működését károsíthatja!

• Amennyiben a dagasztó elem beragad és nehezen vehető ki a sütő formából, öntsön rá meleg vizet és hagyja 30 percig ázni a maradványokat! Így könnyebben kivetheti a dagasztó elemet!

• Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen lehűlt, mielőtt elpakolná azt!

A tisztítás során soha ne használja a következőket:

- higító
- benzín
- nemecacél tisztító
- súroló por
- vegyi porrongy

A tapadásgátló bevonat különleges ápolás

• Ügyeljen arra, hogy a bevonat ne sérüljön meg! Ne használjon fém tárgyakat, mint például lapát, kés vagy villa!

• Egy bizonyos idő eltelével a bevonat színe megváltozhat, ez csak a nedvesség és a gőz okozza és nincs semmilyen hatása készülék működésére vagy a kenyér minőségére.

• A dagasztó elem közepén lévő nyílást tisztítsa meg, ezután tegyen rá egy csepp étkezési olajat, majd helyezze ismét a tengelyre a sütőformában! Így megakadályozhatja, hogy a dagasztó elem beragadjon.

• Minden szellőzőt és nyílást tisztítsa meg a portól!

A készülék tárolása

Ügyeljen arra, hogy minden rész száraz legyen, mielőtt elpakolná a készüléket! Törölje szárazra a betekintő ablakon lévő nedvességmaradványokat! Cukkra be a fedőt, és ne tároljon a tetején semmit!

Hozzávalók

A liszt folyamata

- Amíg főzés művezet, amely a konyhafőnök kreativitásából indul ki, a kenyérsütés sokkal inkább tudomány. Ez azt jelenti, hogy a liszt, víz és élesztő összekeverése egy olyan reakcióhoz vezet, amelynek a végén létrejön a kenyér.
- A hozzávalók, amelyek egymáshoz kötődnek, egy speciális eredményt idéznek elő.
- Kérjük, figyelmesen olvassa végig a következő információkat, hogy jobban megértse, az egyes hozzávalóknak milyen szerepe van a kenyérsütési folyamatban!

Fontos utasítások a liszthez:

- Még ha a lisztek látszólag ugyanúgy néznek is ki, nagyon különbözők lehetnek egymástól, attól függően hogyan termelték, őrlték, tárolták, stb.
- Próbáljon ki különböző márkájú termékeket, hogy megtalálja a kenyérhez való ideális lisztet!
- Fontos a megfelelő tárolás is, mert minden lisztet légmentesen lezárva kell tárolni.

Sima liszt/normál liszt

• Az általános búzaliszt keveréke, amely sütemények sütéséhez kiválóan alkalmas. Ez a liszt típust használja a sütemény/kenyér gyorsítás receptekhez!

Kenyérliszt

- A kenyérliszt magas glutén tojásfehérje tartalmú és külön adalékanyagokkal van kezelve, ami által a tészta jobban dagasztható. A kenyérliszt magasabb glutén tojásfehérje tartalmú, mint a normál liszt, de ez is különbözőktől függően, hogy a lisztet hogyan őrlték meg.
- Azt tanácsoljuk, hogy ennél a kenyérsütő automatánál normál, vagy kenyérlisztet használjon!

Búzaliszt/rozsliszt (teljes kiőrlésű)

- A búzaliszt/rozslisztet egész rozsból vagy búzaszemből őrlik, amely korpát és csírát tartalmaz, ezért ez a fajta liszt nehezebb és gazdagabb tápanyagokban, mint a fehér liszt.
- Az ilyen lisztből készült kenyér általában kisebb és nehezebb, mint a fehér kenyér. Ennek elkerülése érdekében a búzaliszt/rozslisztet keverheti kenyérliszttel vagy sima liszttel, ezáltal könnyű felcipészni a kenyeret süthet.

Kevert gyümölcsös sütemény		
<i>Hozzávalók 1 csoport</i>		
Vaj (olvasztott)	½ mérőedény	
Vanília koncentrátum	1/4 TK	
Tojás	3	
Citromlé	2 TK	
Száritott vegyes gyümölcs	5/8 mérőedény	
<i>Hozzávalók 2 csoport</i>		
Sima liszt	1-5/8 mérőedény	
Sütőpor	2 TK	
Cukor	1 mérőedény	
Fahéj, őrölt	¼ TK	
Szerencsedió, őrölt	¼ TK	
Programválasztás	10 sütemény	

Elkészítési mód

A standard-sütemény receptnél megadott módon járjon el!

Sütési folyamatok – idők

(°) Tíz szignálhang jelzi, hogy a hozzávalókat betöltheti.*

(1) A motor be- és kikapcsol ciklikus szakaszokban, amíg végül a következő fázisba kerül.

(2) A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kikapcsol, amíg eléri a 25°C-ot.

(3) A motor be- és kikapcsol ciklikus szakaszokban, amíg végül a következő fázisba kerül. A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kikapcsol, amíg eléri a 30°C-ot.

(4) A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kikapcsol, amíg eléri a 32°C-ot, aztán kikapcsol.

(5) A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kikapcsol, amíg eléri a 38°C-ot.

(6) A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kikapcsol, amíg eléri a 121°C-ot.

Bármelyik programnál késleltetheti a startot. A maximális késleltetési idő 13 óra.

* Ezek a szignáljelzések azt jelzik, hogy betöltheti a kiegészítő hozzávalókat, és így a dagasztó elem nem töri össze azokat.

** A fűtőelem csak akkor kapcsol be, ha a helyiség hőmérséklete alacsonyabb, mint a jelzett hőmérséklet (ez függ a választott programtól).

** A fűtőelem csak akkor kapcsol be, ha a hőmérséklet 121°C alatt van.

Az elkészítési szakaszok és idők sorrendje

Program szám Kenyértípus és nagyság	Dagasztás 1	Kelesztés 1	Dagasztás 2(°)	Kelesztés 2	Kelesztés 3	Sütés	Össz. idő	Melegentartás
<i>Idő percben</i>							<i>Óra: perc</i>	
1 Alapbeállítás	9	20	14°	25	45	60	2:53	60
Alap, ropogós	10	20	15°	25	45	65	3:00	60
2 Francia	16	40	19°	30	50	65	3:40	60
Francia, ropogós	18	40	22°	30	50	70	3:50	60
3 Búzakenyér	9	25	18°	35	70	55	3:32	60
Búzakenyér, ropogós	10	25	20°	35	70	60	3:40	60
4 Gyors	7	5	8			80	1:40	60
5 Édes	10	5	20°	30	55	50	2:50	60
Édes, ropogós	10	5	20°	30	55	55	2:55	60
6 Ultragyors-1	12				11	35	0:58	
7 Ultragyors-2	9				9	40	0:58	
8 Tészta	20			30	40		1:30	
9 Lekvár		15**	45**Mix			20	1:20	20
10 Sütemény	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11 Szendvics	15	40	5°	25	40	50	2:55	60
Szendvics, ropogós	15	40	5°	25	40	55	3:00	60
12 Sütés						60	1:00	60
	(1*)	(2*)	(3*)	(4*)	(5*)	(6*)		