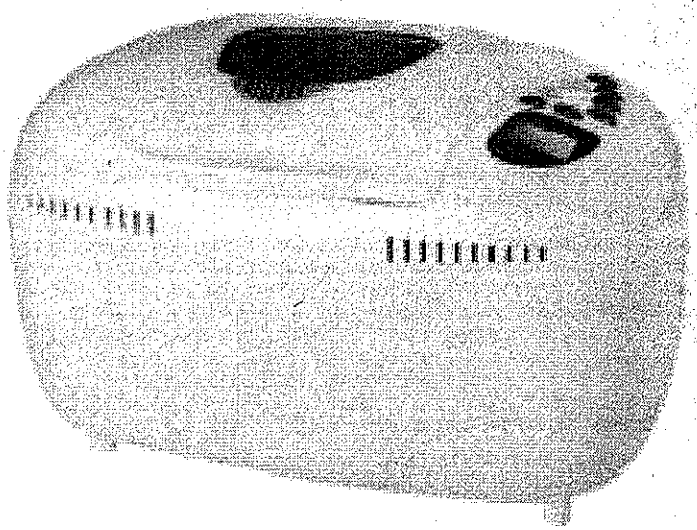
AFK®
GERMANY

HASZNÁLATI UTASÍTÁS



AFK BM3 KENYÉRSÜTŐGÉP

CE

Használati útmutató

Tisztelt Vásárló!
Kérjük, mielőtt használatba venné új készülékét figyelmesen, olvassa el ezt a használati útmutatót. Ennek alapján megismerheti a készülék felépítését, használatának módját, tisztítását, karbantartását. Ezek az ismeretek segítik Önt abban, hogy a berendezést hosszú időn keresztül megelégedéssel használja. A használati utasítást őrizze meg, és a készülék eladása vagy elajándékozása esetén adja tovább az új tulajdonosnak. A használati útmutatóban leírtak be nem tartásából eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Ez a használati útmutató többféle, hasonló készülékre vonatkozik, ezért olyan funkciók leírását is tartalmazhatja, amelyek az Ön készülékén nem találhatók. Gondoskodjon a csomagoló anyag és a régi készülék környezetbarát kidobásáról. Vigye a gyűjtő helyekre. A régi készüléket kidobás előtt tegye használhatatlanná, húzza ki az aljzatból, majd vágja át a csatlakozó vezetéket!

Fontos biztonsági utasítások

- Elektromos készülékek használatánál mindig tartsa be a következő alapvető biztonsági utasításokat!
- személyi sérülésveszély áll fenn, vagy megsérülhetnek tárgyak és maga a készülék is. Ezekre a veszélyekre a szövegben a következő módon utalunk:
- **FIGYELEM**: Sérülésveszély, illetve **FONTOS**: A készülék sérülésének veszélye
- Ezek után fontos biztonsági utasításokat olvashat.
- Minden veszélyes helyzetet azonban nem tudunk leírni, ezért fokozott figyelemmel járjon el a készülék használata során.

Felállítási hely
- A készüléket soha ne a munkalap szélére állítsa, hanem mindig a szegélytől távolabb!
- A készüléket használat közben egy szilárd, sima felületre állítsa!
- Ne használja a készüléket szabadban!

Hálózati csatlakozó kábel
- A hálózati kábelnek az aljzattól a készülékig úgy kell elérnie, hogy a hálózati kábel a készülék és az aljzat között ne feszüljön meg!
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le a munkafelületről, hogy gyermekek ne érhessék el azt!
- Ne vezesse a hálózati kábelt keresztbe, például egy alacsony aljzat és az asztal között!
- Ne vezesse a kábelt tűzhely, kenyérpirító vagy, más forró felületek felett, mert megsérülhet a kábel!

Az Ön biztonsága érdekében
- **FIGYELEM: Ne érintse meg a forró felületeket!** A forró sütőforma kivételéhez használjon edényfogót vagy konyhakesztyűt!
- Semmilyen körülmények között **ne takarja le** a szellőző nyílásokat!
- **FIGYELEM: Az üzemelés közben ne fogja meg a mozgó részeket!**
- Ne merítse a kábelt és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba, az áramütés elkerülése érdekében!
- Különös óvatossággal járjon el, ha a készüléket forró tartalommal egy másik helyre állítja, vagy elmozdítja!
- Ne használja a kenyérsütő készüléket tárolási célokra, és na pakoljon bele semmilyen tárgyat, mert tűz keletkezhet és áramütés veszélye áll fenn!
- Ne használja a készüléket vizes vagy nedves kezekkel!

Gyermekek
- Ne engedje, hogy gyermekek használják a készüléket! A gyerekek könnyen megsérülhetnek a konyhában, különösen akkor, ha felügyelet nélkül vannak, vagy ha készülékek üzemelnek, vagy főz.
- Tanítsa meg a gyerekeknek milyen veszélyek, fordulhatnak elő a konyhában! Ne engedje meg a gyermekeknek, hogy olyan felületekhez nyúljanak, amit nem látnak rendesen.

Egyéb biztonsági utasítások
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábel sérült! A kábelt kizárólag a jótállási jegyen feltüntetett szervizben cseréltesse ki.
- Csak a gyártó által javasolt alkatrészeket használja, mert más alkatrészek használata a kenyérsütő készülék sérüléséhez vezethet!
- Ne állítsa a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhely, égők vagy egyéb hőforrás tetejére vagy közvetlen közelébe!
- Ne tegye a sütőformát és semmilyen más tárgyat a készülék tetejére, hogy elkerülje a kenyérsütő sérülését!
- Ne tisztítsa a készüléket súroló szerekkel! A sütőformát, dagasztó elemet, mérőedényt és a mérő kanalat nem szabad mosogatógépben tisztítani.
- Tartsa távol a készüléket és a kábelt hőforrásoktól, közvetlen napsugárzástól, nedvességtől, éles szegélyektől és hasonlóktól!
- A kenyérsütő automata bekapcsolása előtt helyette a készülékbe a sütőformát!
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, ha a készüléket nem üzemelteti, amikor a tartozékokat szereli fel, a készülék tisztítása közben vagy hiba esetén! Mindig a hálózati csatlakozó dugónál fogva húzza ki a kábelt!

Az első használat előtt
Az első használat előtt kérjük, olvassa végig ezt a használati útmutatót, és olyan helyre tegye, hogy később is bármikor elolvashassa! Különösen figyeljen a biztonsági utasításokra!
1. Csomagolja ki óvatosan a kenyérsütő automatát és távolítson el minden csomagoló anyagot!
2. Távolítsa el a port, amely a csomagolásnál összegyűlhetett!
3. Törölje le egy tiszta, nedves ronggyal a sütőformát, a dagasztó elemet és kívülről a sütő automatát! A sütőforma tapadás gátló bevonatú. A kenyérsütő automata és a tartozékok tisztításához soha ne használjon karcoló szereket vagy súrolószert!
4. Az első használatkor zsírozza be a sütőformát olajjal, vajjal vagy margarinnal és üres sütőformával süssön körülbelül 10 percig (válassza az extra sütő programot)!
5. Még egyszer tisztítsa meg a készüléket!
6. Helyezze a dagasztó elemet a sütőformában lévő meghajtó tengelyre!

A gyártás során a készülék néhány részét be kellett zsírozni. Ezért az első használatnál előfordulhat, hogy a készülék párát ad le, ez normális jelenség.

Elektromos követelmények
- Győződjön meg arról, hogy a lakásban található áramcsatlakozás adatai megfelelnek-e a készülék adattábláján lévő adatokkal!
- Amennyiben a készülékkel szállított csatlakozó dugó nem illik a lakásában található aljzatba, cseréltesse ki a szervizben.

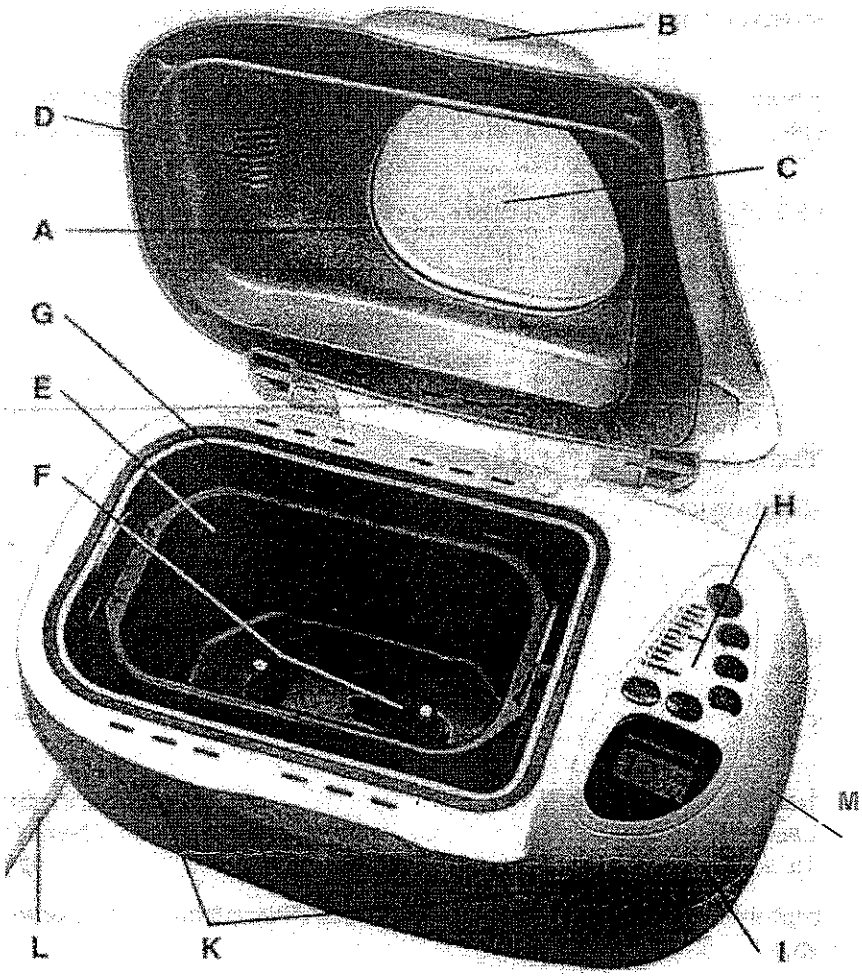
FIGYELEM: ENNEK A KÉSZÜLÉKNEK FÖLDELTNEK KELL LENNIE!

Ellenőriztesse le, hogy az a csatlakozó aljzat, amelyikhez a készüléket csatlakoztatni akarja, megfelelően kialakított földeléssel rendelkezik-e!

A kenyérsütő automatáról
- A készülék két dagasztóelemmel rendelkezik, a lehető legjobb eredmény elérésének érdekében
- Két különböző kenyérméret beállítás lehetséges, egy kb. 750 gr-os vagy egy kb. 1000-1300 gr-os kenyér sütéséhez (a körülbelüli súly függ a recepttől).
- A készülék 10 előre beállított programot 31 különféle személyre szabott beállítási lehetőséggel kínál Önnek.
- Egy hangjelzés jelzi, ha utólag még hozzávalókat lehet adagolni, hogy a dagasztó elem ne aprítsa össze.
- Beállíthatja a barnulási fokot is, és így extra ropogós kenyeret is készíthet (csak bizonyos programoknál).
- Akár 13 órával is késleltetheti a kenyér elkészítésének indítási időpontját (csak bizonyos programoknál).

A receptekhez
Ne gondolja, hogy ezzel a készülékkel csak kenyeret süthet! Minden lehetséges kenyérspecialitás mellett különböző tésztaféléket is készíthet kenyérhez, pizzához, süteményhez és lekvárhoz. Minden teljesen egyszerű és olyan finom, mint a saját készítésű – mert ez valóban saját készítésű.
A füzetben található recepteket alaposan teszteltük, hogy Ön a legjobb eredményeket érhesse el. A recepteket háziasszonyok írták speciálisan ehhez a készülékhez, ezért lehetséges, hogy más hasonló készülékkel nem éri el a megfelelő eredményt.
- A hozzávalókat mindig a receptben megadott sorrendben töltse be!
- Nagyon fontos, hogy pontosan betartsa a receptben megadott mennyiségi adatokat! Ne dolgozzon nagyobb mennyiséggel!
- **Amennyiben a kenyér nem az elvárásoknak megfelelően sikerül, általában nem a kenyérsütő hibájára, hanem a felhasznált alapanyagok nem megfelelő mennyiségére és az alapanyagok rossz minőségére (pl. lejárt szavatosságú élesztő) vezethető vissza.**

A készülék felépítése



A	Fedél
B	Fedél fogantyú
C	Betekintő ablak
D	Szellőző nyílás
E	Sütőforma
F	Dagasztó elemek
G	Sütőkamra
H	Üzemeltető mező
I	Burkolat
K	Oldalsó szellőzők
L	Hálózati kábel
M	KI/BE kapcsoló

A készülék tartozékai:

1db. Fém kampó
(a dagasztóelemek kenyérből történő eltávolításához)

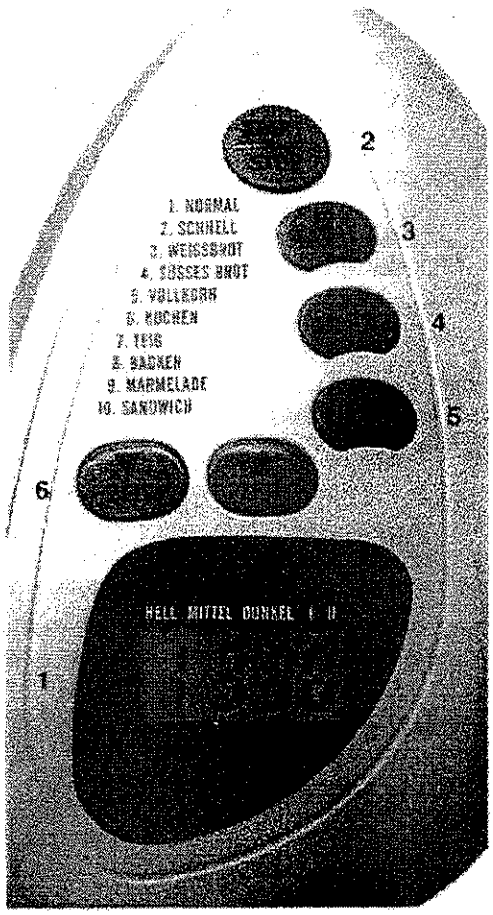
1db. Mérőkanál
(az egyik oldala evőkanál a másik oldala teáskanál méretű)

1db. Mérőpohár

Üzemeltető mező

gombok, kijelző és funkciók

1	**LCD kijelző**	A programból hátralévő időt mutatja
2	**START/STOP** gomb	a program inditásához és megállításához
3	**FARBE/COLOR** gomb	A kenyér héjának barnulási fokának kiválasztása
4	**TEIGMENGE/LOAF SIZE** gomb	A kenyérnagyság beállítása
5	**AUSWAHL/SELECTION/MENU** gomb	A kenyérsütési programok beállítása 1-10-ig.
6	**ZEIT/TIME** gombok	Időválasztó gombok A kenyérsütés kezdetének előre történő programozása



Üzemeltető mező – gombok, kijelző és funkciók

1. DIGITÁLIS KIJELZŐ MEZŐ

Megmutatja a választott barnulási fokot, a választott méretet, a program számát és a befejezésig fennmaradó időt (pl. 3:30 például 3 óra 30 percet; 0:20 pedig 20 percet jelent)

ALAPBEÁLLÍTÁS:

Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. Kapcsolja be a készüléket az oldalán található KI/BE kapcsoló gombbal. Megerősítésként egy szignál jelzi, hogy a készülék használatra kész. A kenyérsütő ilyenkor automatikusan normál kenyér módra és normál időre van állítva. A kijelzőn a következőket fogja látni: 1-es NORMAL program 3:30 időtartam, kenyérméret II. (1000-1300g), közepes MITTEL/MEDIUM barnulási fok.

2. START/STOP gomb

Nyomja meg és tartsa körülbelül 1 másodpercig nyomva ezt a gombot az elindításhoz, egy szignáljelzés hallható, villogó (:) jelzés látható az óra/perc jelzés között, és a program elkezdődik.
Nyomja meg és tartsa körülbelül 2 másodpercig nyomva ezt a gombot, a program megállításához vagy a készülék kikapcsolásához! Ezt egy szignáljelzés erősíti meg.

3. BARNULÁS gomb (FARBE/COLOR)

A kenyér héjának barnulási fokának kiválasztására. Világos (HELL/LIGHT), közepes (MITTEL/MEDIUM) vagy sötét (DUNKEL/DARK) színeket választhat, az aktuális fokozatot a kijelző bal felső sarkában lévő fekete háromszög jelzi. A gomb többszöri lenyomásával választhat. (csak bizonyos programoknál).
A kenyérsütő automata a középbarna (MITTEL/MEDIUM) külső felületre van előprogramozva.

4. KENYÉRNAGYSÁG gomb (TEIGMENGE/ LOAF SIZE)

Kisebb méretű kenyérhez (I.) nyomja meg még egyszer a gombot! Az aktuális állapotot a jobb felső sarokban lévő fekete háromszög jelzi. Mindkét kenyér nagyságot (I = 750g II = 1000-1300g) ugyanabban a programbeállításban készítheti el, az adalékanyagok mértékének változtatásával.
A kenyérsütő automata a II (1000-1300g) kenyérnagyságra van előprogramozva.

5. MENÜ gomb (AUSWAHL/SELECTION/MENU)

Válassza ki a kívánt kenyérsütési programot 1-10-ig! A gomb ismételt lenyomásával választhat.

PROGRAMLEÍRÁSOK

1. **NORMÁL/NORMAL** (3:20 és 3:30)

Fehér kenyérhez és normál kenyérhez. Fűszerekkel és mazsolával ízesített kenyerekhez is. Ez az alapprogram a legtöbbször használt program.

2. **GYORS/SCHNELL/RAPID** (1:58)

Fehér kenyérhez, amelyet gyorsabban szeretne elkészíteni. Az a kenyér, amit ezzel a beállítással süt kisebb lesz és a belseje szilárdabb lesz.

3. **FEHÉRKENYÉR/WEISSBROT/WHITE BREAD** (3:50)

Könnyebb súlyú kenyerekhez, mint például francia kenyér, amelynek ropogós héja és könnyű közepe van.

4. **ÉDES KENYÉR/SÜSSES BROT/SWEETBREAD** (1.52)

Édes kenyérfajták sütéséhez. A kenyérnek ezzel a beállítással ropogósabb héja lesz, mint a normál beállításnál. A ropogós héj a cukor „pirításával" keletkezik.

5. **TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR/VOLLKORN/WHOLEMEAL** (3.30 és 3:40)

Teljes kiőrlésű búzakenyér sütéséhez. Ennél a beállításnál hosszabb az előmelegítési idő, hogy a gabona felvegye a vizet, és fel tudjon jönni. Nem tanácsos ennél a programnál az előre programozást használni, mert ez nem vezethet tökéletes eredményekhez.

6. **SÜTEMÉNY/KUCHEN/CAKE** (2:00)

Ennél a beállításnál a készülék összedolgozza a hozzávalókat és az előre beállított idő után, megsüti. A hozzávalókat két részletben keverje össze egy tálban, mielőtt a kenyérsütő készülékbe tenné (ld. a süteményrecepteket)!

7. **TÉSZTA/TEIG/DOUGH** (1:50)

Ennél a beállításnál a készülék csak a tésztát készíti el a kenyeret, nem süti meg. Vegye ki a tésztát és formálja zsömlének, pizzának, stb.! Bármilyen tésztát készíthet ezzel a beállítással. A hozzávalók együttesen ne haladják meg az 1 kg-ot!

8. **EXTRA SÜTÉS/BACKEN/BAKING** (1:00)

Ez a beállítás csak sütést jelent és az előzőleg kiválasztott beállítás sütési idejének meghosszabbítására használható. Ez különösen lekvárok „kocsonyásításánál" hasznos. A program elindításánál az idő minimum 1 órára (1:00) van előprogramozva, és az időkijelző 10 perces intervallumokban számlálja visszafelé az időt. Ezt a beállítást külön ki kell kapcsolni az extra sütési folyamat befejezése után a Stop gomb megnyomásával. Ajánlatos 10 percenként ellenőrizni a kenyér vagy lekvár állapotát. Az IDŐ/ZEIT/TIME ▲ gomb megnyomásával, 10 perccel növelheti a sütési időt.
Amennyiben az extra sütést közvetlenül egy másik program után használja:
Amikor a készülék teljesen végzett a beállított programjával (többször egymás után megerősítő szignál hallható) nyissa ki a fedőt, vegye ki a sütőformát és hagyja 10 percig lehűlni! Miután lehűlt helyezze vissza sütőformát a tartalmával, állítsa be a programot és nyomja meg a Start gombot! Ajánlatos 10 percenként ellenőrizni a kenyér vagy lekvár állapotát.

9. **LEKVÁR/MARMELADE/MARMALADE** (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 kifolyna az élelmiszer, azonnal kapcsolja ki a készüléket! Vegye ki óvatosan a sütőformát, hagyja lehűlni, és alaposan tisztítsa meg!

10. **Szendvics** (3:09 és 3:20)

Puha bélű és puhább, vastagabb héjú kenyér sütéséhez.

6. IDŐVÁLASZTÓ gombok (ZEIT/ TIME)

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

A kenyérsütő automata üzemeltetése

1. **A sütőforma kivétele**

Nyissa ki a fedőt és vegye ki a sütőformát! Ehhez emelje meg a két oldalsó fogantyút, és függőleges irányban emelje ki a sütőformát! Állítsa a munkafelületre! Fontos, hogy a hozzávalókat a készüléken kívül töltse a sütőformába, hogy a véletlenül melléömlött hozzávaló ne gyulladhasson meg a fűtőelemtől.

FONTOS: A sütés végén a sütőforma forró! Minden esetben használjon konyhai védőkesztyűt a gépből történő kivételénél! Hagyja a kenyeret a sütőformában 15 percig hűlni, mielőtt kivenné abból!

2. **A dagasztó elemek rögzítése**

Rögzítse a dagasztó elemeket, a meghajtó tengelyre történő felhelyezéssel!

JAVASLAT: Finoman kenje be a dagasztóelemeket és a meghajtó tengelyeket olívaolajjal vagy étolajjal. Így a sütés végén könnyebben kiveheti azokat az elkészült kenyérből.

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 cukorral, sóval és vízzel vagy más folyadékkal, mert ez a kelést nagymértékben befolyásolja!

Minden esetben 21-29°C-os langyos vizet vagy más folyadékot használjon!

4. **A sütőforma visszahelyezése**

Helyezze ismét vissza a sütőformát a kenyérsütő automatába, tolja rá a meghajtómotorokra, amíg bekattan! Csukja be a fedőt!

5. **A készülék csatlakoztatása**

Dugja a hálózati csatlakozódugót az aljzatba! Kapcsolja be a készüléket az oldalán található KI/BE kapcsoló gombbal. A kijelzőn a következőket fogja látni: 1-es NORMAL program 3:30 időtartam, kenyérméret II. (1000-1300g), közepes MITTEL/MEDIUM barnulási fok.

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 beállítása**

Kisebb méretű kenyérhez (I.) nyomja meg még egyszer a gombot! Az aktuális állapotot a jobb felső sarokban lévő fekete háromszög jelzi. Mindkét kenyér nagyságot (I = 750g II = 1000-1300g) ugyanabban a programbeállításban készítheti el, az adalékanyagok mértékének változtatásával.

A kenyérsütő automata a II (1000-1300g) kenyérnagyságra van előprogramozva.

8. **Barnítás**

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

Világos (HELL/LIGHT), közepes (MITTEL/MEDIUM) vagy sötét (DUNKEL/DARK) színeket választhat, az aktuális fokozatot a kijelző bal felső sarkában lévő fekete háromszög jelzi. A gomb többszöri lenyomásával választhat. (csak bizonyos programoknál).

A kenyérsütő automata a középbarna (MITTEL/MEDIUM) külső felületre van előprogramozva.

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 időkijelző 1 perces ütemben számolja visszafelé a fennmaradó időt.

11. **Automatikusan dolgozik**

A kenyérsütő automatikusan elvégzi az egyes beprogramozott munkafolyamatokat, amelyeket a „Sütésfolyamatok-idők" című fejezetben olvashat. Amennyiben kettős dagasztási folyamattal rendelkező programot választott, egy szignáljelzés hallható, amikor hozzáadhatja a pl.: gyümölcsöket, diót és/vagy különböző magvakat.

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

12. **Kész**

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

13. **Melegen tartás**

A melegen tartó funkcióval, amelyet a legtöbb programnál lehet aktiválni, a meleglevegő 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 tartási idő lejártakor.

14. **A sütőforma kivétele**

Nyomja meg a stop gombot! Kapcsolja ki a készüléket a KI/BE kapcsoló gombbal. Nyissa ki a készülék fedelét!
FONTOS: A sütés végén a sütőforma forró! Minden esetben használjon konyhai védőkesztyűt a gépből történő kivételénél!

15. **A kenyér kivétele**

Hagyja a kenyeret a sütőformában 15 percig hűlni, ezután fordítsa meg a sütőformát és ütögesse ki a kenyeret a sütőformából egy konyhai rácsra, és hagyja kihűlni! A sütőformát azonnal, rövid időre töltse meg meleg vízzel, hogy megakadályozza, hogy a dagasztó elemek a meghajtó tengelyekre ragadjanak! Majd 15 percen belül mossa el azt.

- Előfordulhat, hogy a dagasztó elemek a kenyérben maradnak. Várjon, amíg a kenyér kihűl, ezután távolítsa el a dagasztó elemeket a kenyérből a készülékhez mellékelt fémkampó 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 kifogástalanul 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 „Zeit/Time▼" és az „Zeit/Time▲" gombok használatával! A nyilak 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 másodpercig a Stop gombot, azután ismételje meg az 1. és 2. lépéseket!
3. A start idejét maximum 13 órával késleltetheti, beleértve a sütési időt is. Ez azt jelenti, hogy a kenyérnek 13 óra múlva kell elkészülnie, amikor kiveheti 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/Stop gombot, és a program az automatikus ismétlő funkcióval folytatódik;
- amennyiben a program már túljutott ezen a ponton, sajnos újra kell indítani a teljes programot. Dobja ki a hozzávalókat és az egész folyamatot kezdje elölről friss hozzávalókkal!

A kenyér felszeletelése és tárolása

- Akkor érheti el a legjobb eredményt, ha a kenyeret a felszeletelés előtt egy konyhai rácsra helyezi és 15-30 percig hűlni, hagyja.
- Használjon elektromos kést vagy éles recés 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 eltarthatósági időhöz (maximum 1 hónap) jól záródó tartóban tárolhatja a kenyeret a fagyasztóban.
- Amennyiben a kenyeret a hűtőszekrényben tárolja, időben vegye ki, hogy tálalásnál szobahőmérsékletű legyen!
- Mivel a saját készítésű kenyér nem tartalmaz tartósítószert, általában gyorsabban megszárad és gyorsabban veszti el frissességét, mint a hagyományos módon előállított kenyér.
- A megmaradt, könnyen megszáradó kenyeret vágja 1,3 cm vagy 2,5 cm nagyságú kockákra és használja fel más receptekhez, mint például pirított kenyér kocka, vagy töltelékek.

Karbantartás és tisztítás

1. **FIGYELEM: Az áramütés elkerülése érdekében tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót az aljzatból!**
2. Várja meg amíg, lehűl a kenyérsütő automata!

- **FONTOS:** A burkolatot és a fedőt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba, és ne spriccelje 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 szivaccsal tisztítsa!
4. Belül: A kenyérsütő automata belsejének 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 visszahelyezné a sütő kamrába!

- A sütőformát, mérő edényt, mérő kanalat és a dagasztó elemet ne tisztítsa mosogatógépben!
- Ne áztassa 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 15 percig ázni a maradványokat! Így könnyebben kiveheti a dagasztó elemet!
- Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen lehűlt, mielőtt eltenné azt!

A tisztítás során soha ne használja a következőket:

- hígító
- benzin
- nemesacél tisztító
- súroló por
- vegyi porrongy

A tapadásgátló bevonat különleges ápolása

- Ügyeljen arra, hogy a bevonat ne sérüljön meg! Ne használjon fémtárgyakat, mint például kés vagy villa!
- Egy bizonyos idő elteltével 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 olíva vagy étolajat, majd helyezze ismét a tengelyre a sütőformában! Így megakadályozhatja, hogy a dagasztó elem beragadjon.
- Minden szellőzőt és nyílást tisztítson meg a portól!

A készülék tárolása
Ügyeljen arra, hogy minden rész száraz legyen, mielőtt eltenné a készüléket! Törölje szárazra a betekintő ablakon lévő nedvességmaradványokat is! Csukja be a fedőt, és ne tároljon a tetején semmit!

Hozzávalók

A sütés folyamata
Amíg a főzés művészet, 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 kenyérkészítési folyamatban!

Fontos utasítások a liszthez
Még ha a lisztek látszólag ugyanúgy néznek is ki, nagyon különbözhetnek egymástól, attól függően hogyan termelték, őrölték, tárolták, stb.
Próbáljon ki különböző márkájú termékeket, hogy megtalálja a kenyérhez való tökéletes lisztet!
Fontos a megfelelő tárolás is, mert minden lisztet légmentesen lezárva kell tárolni.

Finom liszt/normál liszt (BL55)
Az általános búzaliszt keveréke, amely sütemények sütéséhez kiválóan alkalmas. Ezt a liszt típust használja a sütemény/kenyér gyorsütés receptekhez!

Kenyérliszt (BL80)
A kenyérliszt magas gluténtojásfehérje tartalmú és külön adalékanyagokkal van kezelve, ami által a tészta jobban dagasztható. A kenyérliszt magasabb gluténtojásfehérje tartalmú, mint a normál liszt, de ez is különbözhet attól függően, hogy a lisztet hogyan őrölték meg.
Azt tanácsoljuk, hogy ennél a kenyérsütő automatánál normál, vagy kenyérlisztet használjon!

Búzaliszt/rozsliszt (teljes kiőrlésű) (RL55, RL60, RL90 stb.)
A búzalisztet/rozslisztet egész rozsból vagy búzaszemből őrlik, amely korpát és csírát tartalmaz, ezért ez a fajta liszt nehezebb és gazdagabb tápanyagokban, mint a fehérliszt.
Az ilyen lisztből készült kenyér általában kisebb és nehezebb, mint a fehérkenyér. Ennek elkerülése érdekében a búzalisztet/rozslisztet keverheti kenyérlisztte vagy sima liszttel, ezáltal könnyű felépítésű kenyeret süthet.

Magától kelő liszt
A magától kelő liszt szükségtelen hajtószert tartalmaz, amely a kenyér és a sütemény készítését negatívan befolyásolja. Ennek a lisztnek a használata nem ajánlott.

Korpa
A korpánál (nem tisztított) és csíránál a búza- vagy rozsszemek külső részéről van szó, amelyeket a normál lisztből kiszitálnak. A korpát és búzacsírát kis mennyiségben szokták a kenyérhez adagolni a tápanyag gazdagítása, a kiadósság és az íz javítása érdekében. A kenyér minőségének javítására is használják.

Zabliszt
A zabliszt ugyanabból a forrásból származik, mint a zabpehely vagy a zabdara. A zablisztet, zabpelyhet vagy a zabdarát főleg az íz és a minőség javítására használják.

Egyéb hozzávalók
Élesztő (aktív száraz élesztő)
Az élesztő egy erjesztési folyamat által gázt (széndioxidot) termel, amely a kenyér keléséhez szükséges. Az élesztőnek tápanyagként cukorra és lisztszénhidrátra van szüksége a gáztermeléshez.
Alaptermékként 2 különböző élesztő fajtát ajánlanak: friss élesztő vagy hagyományos aktív szárazélesztő.
Az adagolásnál 20 gramm friss élesztő kb. 7gramm szárítottnak, felel meg.
Nem tanácsos sütőpor használata a kenyérsütéshez, mert ez nem megfelelő eredményhez vezethet.
Az élesztő tárolásánál tartsa be a gyártó utasításait!
Ügyeljen arra, hogy az élesztő friss legyen, ellenőrizze a gyártási dátumot!
Nagyon fontos, hogy a bontott élesztőt a következő használatig légmentesen csomagolja be és amilyen gyorsan, csak lehet, tegye hűtőszekrénybe!
Amennyiben a kenyér vagy a tészta nem kel meg, ez gyakran régi vagy rossz élesztő használatára vezethető vissza.

A következő teszt elvégzésével megállapíthatja, hogy az élesztő túl régi-e és már nem aktív:
Tegyen egy fél mérőedény langyos vizet egy kis tálba vagy tányérba!
Keverjen egy teáskanál cukrot a vízbe, aztán szórjon rá 2 teáskanál élesztőt!
Tegye a tálat vagy a tányért egy meleg sarokba, és hagyja 10 percig állni!
A keveréken buborékoknak kell keletkeznie, és erős élesztőaromát kell éreznie. Amennyiben ezt nem észleli dobja ki a keveréket és kezdje elölről a tesztet egy másik csomag élesztővel!

Cukor
A cukor fontos a kenyér barnulásához és ízéhez. Ezen kívül tápanyag az élesztőhöz, mert jelentős mértékben részt vesz az erjedési folyamatban.
Mesterséges édesítőszer nem használható cukor helyett, mert az élesztő nem reagál ilyen édesítőszerekre.

Só
A só különösen fontos a kenyér és sütemények ízéhez illetve a héj barnulásához, amely a sütés során keletkezik.
A só korlátozza az élesztőcellák növekedését is, ezért ne emelje a receptekben megadott mennyiségeket!
Diétás okokból korlátozhatja a só használatát, de lehetséges, hogy nem ér el a tökéletes eredményt

Folyadékok/tej
Folyadékokat, mint például tejet vagy tejport és víz keverékét használhat a kenyérkészítésnél.
A tej javítja az ízhatást, és a minőséget finomítja a struktúrát, és puhább héjat eredményez, míg csak víz használata ropogósabb héjat eredményez.
Megjegyzés: A legtöbb receptnél sovány tejpor használatát javasoljuk.

Tojás
A tojás javítja a kenyér- és süteménytészták tartalmasságát és a struktúra finomságát és minőségét.

Napraforgó olaj
A napraforgó olaj lágyítja a kelesztett kenyereket.
Használhat vajat vagy margarint is. A hűtőszekrényből kivett vajat és margarint hagyja puhulni, hogy az elkészítésnél jobban el tudja dolgozni.

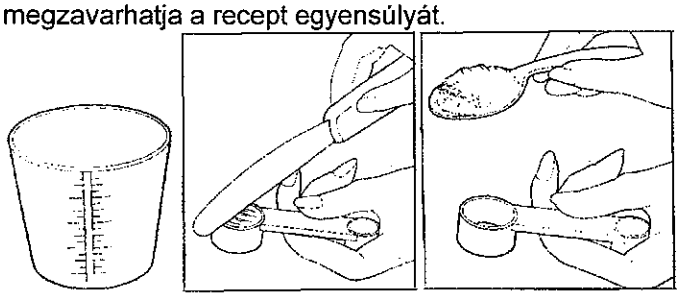
Sütőpor
A sütőpor egy hajtóanyag, amelyet sütemények sütésénél használnak. Ennek a fajta hajtóanyagnak a sütés előtt nincs időre szüksége a kelesztéshez, mert a kémiai reakció azonnal bekövetkezik a folyékony hozzávalók betöltésekor.

Szódabikarbóna (nátriumhidrokarbonát)
A szódabikarbóna egy további hajtóanyag, amelyet nem szabad összetéveszteni a sütőporral és nem helyettesíti a sütőport.
A szódabikarbónának sincs a sütés előtt szüksége időre a kelesztéshez, mert a kémiai reakció a sütési folyamat közben történik.

A hozzávalók kimérése
A kenyérsütő automata használatánál az egyik legfontosabb lépés a hozzávalók pontos és helyes kimérése. Rendkívül fontos, hogy minden folyékony és száraz hozzávalót helyesen mérjen ki, mert a nem pontos kimérés hiányos és nem megfelelő sütési eredményhez vezethet.
A hozzávalókat mindig a receptben megadott sorrendben töltse a sütőformába! A folyékony és száraz hozzávalókat különbözőképpen, és pedig a következőképpen kell kimérni:

Folyékony hozzávalók mérése
A mellékelt mérőedényt használja!
A mennyiség leolvasásánál a mérőedényt állítsa egy vízszintes, sima felületre és szemmagasságban (ne felülről vagy alulról) olvassa le! A folyadék szintjének a mennyiségi jelzéssel kell egy vonalban lennie.
A „körülbelüli" mérés nem elfogadható, mert a recept döntő egyensúlya széteshet.

Száraz hozzávalók mérése
A száraz hozzávalókat (különösen a lisztet) a mellékelt mérőedénnyel mérje ki!
A mérőedény az amerikai standard-mérőedényen alapul. Teljes mérete 8 fluid OZ, azaz 227 ml.
Száraz hozzávalók mérésénél tegye azokat óvatosan egy kanállal a mérőedénybe, és ha az megtelt, egy késsel simítsa laposra a tetejét!
Amennyiben a hozzávalókat magával a mérőedénnyel meríti, vagy ha megütögeti, a hozzávaló összetömörödhet, ami azt eredményezheti, hogy kívántnál több kerül a mérőedénybe. Ez a többlet mennyiség megzavarhatja a recept egyensúlyát.



Kisebb mennyiségű száraz és folyékony hozzávaló (például élesztő, cukor, só, tejpor, méz, melasz) méréséhez használja a mellékelt mérőkanalat!
A mérésnél a mérőkanalat, ne púpozva, hanem sima felülettel töltse meg, mert ez a kis különbség megzavarhatja a recept egyensúlyát.
Az Ön kenyérsütő készüléke probléma nélkül állít elő fenséges kenyérféléket. Ehhez csak az szükséges, hogy pontosan kövesse a recept utasítását.

A hozzávalók hőmérséklete
Minden hozzávalónak, beleértve a készüléket és a sütőformát és különösen a folyadékokat (víz vagy tej) szobahőmérsékletűnek, 21°C-osnak kell lennie.

Amennyiben a hozzávalók túl hidegek, 10°C alattiak, nem aktiválják az élesztőt.
A túl forró folyadék, 40°C felett elpusztíthatja az élesztő gombákat.

Készítsen saját kelesztett kenyeret!
A kenyérsütő automatával még a legtapasztalatlanabb „szakács" vagy „szakácsnő" is kitűnő eredményeket érhet el a kenyérsütésnél. Nincs több varázslat és kemény munka. Ez az okos, elektromos aggyal rendelkező készülék összegyúrja a hozzávalókat, amely aztán megkel, egybe áll és megsül, anélkül, hogy Önnek ott kellene lennie.
A kenyérsütő automatával készíthet csak tésztát is, amit aztán valamilyen formára alakíthat, megkeleszthet, és hagyományos sütőben megsüthet.
A következő fejezetben található receptek külön erre a kenyérsütő automatára „íródtak". Minden recept pontosan azokat a hozzávalókat tartalmazza, amelyek a legjobban illenek egy bizonyos kenyérhez, és mindezt teszteltük a készülékkel.
Rendkívül fontos, hogy ne lépje túl a receptben megadott mennyiségeket, mert ez nem megfelelő sütési eredményhez vezethet.
Amennyiben saját receptet talál ki vagy egy régi kedvenc receptet, szeretne elkészíteni, az ebben a használati útmutatóban található recepteket használja irány mutatóként, és ez alapján számolja ki az Ön receptjéhez szükséges mennyiséget!

A kelesztett kenyeret speciálisan kenje meg
Kenje meg professzionálisan a saját készítésű kenyeret! A kenyér megkenéséhez válasszon a következő lehetőségek közül, és ezzel javítsa az ízhatást:
Tojás
Keverjen össze 1 nagy tojást egy evőkanál vízzel és kenje meg a kenyeret!
Megjegyzés: Csak sütés előtt kenje meg a tésztát!
Olvasztott vaj
Az éppen elkészült kenyeret kenje meg olvasztott vajjal, hogy puhább és finomabb héja legyen a kenyérnek!

Tej
Az éppen elkészült kenyeret kenje meg tejjel vagy tejszínnel, hogy puhább és fényesebb héja legyen a kenyérnek!

Porcukor máz
Keverjen össze 1 mérőedény szitált porcukrot 1-2 evőkanál tejjel, hogy sűrű máz keletkezzen, amit csepegtessen mazsolás kenyérre vagy édes kenyérre!

Mák/szezám/köménymag/zabliszt
Szórja az ízlése szerint választott magokat a tojással, vajjal vagy tejjel frissen megkent kenyérre!

További ötletek
A hozzávalókat úgy tegye a sütőformába, hogy az élesztő ne érintkezzen semmilyen folyadékkal!
A felhasznált liszt sikértartalmát növelheti a speciális szakboltokban kapható adalékanyaggal.

A hozzávalókat a következő sorrendben helyezze a sütőformába:

1. folyadék (víz, tej, kefir stb.)
2. liszt
3. olaj, cukor, só, élesztő stb. egymástól elkülönítve a liszt tetejére

Az összes most következő receptnél ugyanúgy járjon el:
Mérje ki a hozzávalókat és tegye a sütőformába! Langyos, 21-28°C-os vizet használjon!
A sütőformát helyesen tegye a készülékben, zárja be a fedőt! Válassza a megfelelő kenyér programot!
Nyomja meg a Start gombot!
Amikor elkészül a kenyér, a sütőformát **edényfogó segítségével** vegye ki a készülékből!
Vegye ki a kenyeret sütőformából (és, amennyiben szükséges, vegye ki a kenyérből a dagasztó elemet)!
A szeletelés előtt hagyja hűlni a kenyeret!

Rövidítések a receptben:
tk= teáskanál (a mellékelt mérőkanál kisebbik fele)
ek= evőkanál (a mellékelt mérőkanál nagyobbik fele)
g = gramm
ml= milliliter

KLASSZIKUS KENYÉRRECEPTEK A BM-3 KENYÉRSÜTŐGÉPHEZ

Fehérkenyér

	Méret I	Méret II
Az elkészült kenyér súlya kb.:	740 g	1080 g
Víz	350 ml	500 ml
Olívaolaj	30 ml	60 ml
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	1 tk	1½ tk
Fehérkenyérliszt BL55 v. BL80	500 g	750 g
Tejpor	20 ml	40 ml
Szárított élesztő	7 g	14 g

Program: NORMAL

Diós-mazsolás kenyér

Tipp: A mazsolát és a vágott dióbelet a dagasztási folyamat közben hallható sípoló hangjelzés után adagolja a tésztához.

Az elkészült kenyér súlya kb.:	900 g	1180 g
Víz vagy tej	275 ml	350 ml
Olívaolaj vagy vaj	30 ml	40 ml
Só	½ tk	¾ tk
Cukor	1 ek	2 ek
Fehérkenyérliszt BL55 v. BL80	500 g	650 g
Szárított élesztő	6 g	12 g
Mazsola	75 g	100 g
Vágott dióbél	40 g	60 g

Program: SCHNELL vagy SÜSSES BROT

Figyelem: A SÜSSES BROT program használata esetén mindig a Méret I beállítást használja. Ennél a programnál az elkészült kenyér világos színű lesz.

Mákos kenyér

Tipp: Az utolsó kelesztés előtt óvatosan nyissa fel a készülék fedelét, azután kenjük meg vízzel a tészta tetejét és szórja rá a mákot, majd finoman nyomkodja rá a mákszemeket. Ezután csukja vissza a készülék fedelét.

Az elkészült kenyér súlya kb.:	850 g	1380 g
Víz	375 ml	570 ml
Vaj	15 g	20 g
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	1 tk	1½ tk
Mák egész vagy darált	50 g	75 g
Fehérkenyérliszt BL55 v. BL80	500 g	670 g
Kukoricadara	75 g	130 g
Szerecsendió reszelt	1 csipet	2 csipet
Parmezán sajt reszelt	1 ek	1½ ek
Szárított élesztő	7 g	14 g

Program: SCHNELL vagy SÜSSES BROT

Figyelem: A SÜSSES BROT program használata esetén mindig a Méret I beállítást használja. Ennél a programnál az elkészült kenyér világos színű lesz.

Krumpliskenyér

Az elkészült kenyér súlya kb.:	740 g	1080 g
Víz	160 ml	200 ml
Kefir	175 ml	225 ml
Olívaolaj	30 ml	60 ml
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	1 tk	1½ tk
Fehérkenyérliszt BL55 v. BL80	400 g	520 g
Rozsliszt	180 g	260 g
Burgonyapehely	3 ek	5 ek
Szárított élesztő	7 g	14 g

Program: NORMAL

Francia fehérkenyér

	Méret I	Méret II
Az elkészült kenyér súlya kb.:	860 g	1280 g
Víz	375 ml	550 ml
Olívaolaj	30 ml	60 ml
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	1 tk	1½ tk
Fehérkenyérliszt BL55 v. BL80	525 g	700 g
Durum liszt	75 g	100 g
Szárított élesztő	7 g	14 g

Program: SCHNELL

Olasz fehérkenyér

Az elkészült kenyér súlya kb.:	900 g	1300 g
Víz	375 ml	570 ml
Olívaolaj	30 ml	60 ml
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	1 tk	1½ tk
Fehérkenyérliszt BL55 v. BL80	475 g	650 g
Kukoricadara	100 g	150 g
Szárított élesztő	7 g	14 g

Program: SANDWICH

Zabos kenyér

Az elkészült kenyér súlya kb.:	800 g	1150 g
Víz	350 ml	500 ml
Margarin vagy vaj	25 mg	30 mg
Só	1 tk	1½ tk
Barnacukor	1 tk	1½ tk
Teljeskiőrlésű liszt	475 g	650 g
Zabpehely	150 g	200 g
Szárított élesztő	7 g	14 g

Program: NORMAL

Kukoricás kenyér

Az elkészült kenyér súlya kb.:	700 g	1300 g
Víz	240 ml	480 ml
Olívaolaj	30 ml	60 ml
Só	1 tk	1½ tk
Méz	15 ml	40 ml
Tejpor	20 ml	40 ml
Kenyérliszt BL110	360 g	720 g
Kukoricadara	70 g	140 g
Szárított élesztő	7 g	14 g

Program: VOLLKORN

Házi kalács

Az elkészült kalács súlya kb.:	680 g	850 g
Tej	180 ml	300 ml
Vaj	60 g	100 g
Só	½ tk	1 tk
Porcukor	60 g	100 g
Tojás sárgája	3 db	4 db
Finomliszt BL55	160 g	250 g
Rétesliszt	160 g	250 g
Mazsola	50 g	80 g
Szárított élesztő	4 g	6 g

Program: NORMAL

Az elkészítési szakaszok idők sorrendje

Programszám	1		2	3	3	5		6	7	8	9	10	
Programnév	NORMÁL		GYORS	FEHÉRKENYÉR	ÉDES KENYÉR	TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR		SÜTEMÉNY	TÉSZTA	EXTRA SÜTÉS	LEKVÁR	SZENDVICS	
Kenyérnagyság	I	II				I	II					I	II
Az elkészült kenyér kb. súlya (gramm)	750	1300				750	1300					750	1300
Teljes elkészítési idő	**3:20**	**3:30**	**1:58**	**3:50**	**1:52**	**3:30**	**3:40**	**2:00**	**1:50**	**1:00**	**1:20**	**3:09**	**3:20**
	A következő időintervallumok percben értendők												
Előmelegítés A motor áll – A fűtés 5/25 mp-ként ki/be kapcsol *	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	A fűtés 15/15 mp-ként ki/be kapcsol	11	22
Keverés (balra) (1)	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15	3	
1. Dagasztás (balra)	2		2	2	2	2		-	2	-	-	2	
2. Dagasztás (2) (jobbra/balra) A fűtés 5/25 mp-ként ki/be kapcsol *	13		20	16	5	13		Keverés 12,5 perc (fűtés nélkül) 8 perc fűtés 5/25 mp-ként ki/be kapcsol	16	-	-	13	
	Szignálhang jelzi, hogy a betöltheti a kiegészítő hozzávalókat (°)												
Maradék kb. programidő:	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
1. Kelesztés (3) A fűtés 5/25 mp-ként ki/be kapcsol *	45			45	-	45		-	-	-	-	45	
Tészta pihentetés	1		1	1	-	1		-	-	-	-	1	
2. Kelesztés (4) A fűtés 5/25 mp-ként ki/be kapcsol *	18		7	25	7	18		-	45	-	-	18	
Tészta pihentetés	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
3. Kelesztés (5) A fűtés 5/25 mp-ként ki/be kapcsol **	45		25	50	27	35		-	22	-	-	39	
Sütés (6) A fűtés 22/8 mp-ként ki/be kapcsol. A megfelelő hőmérséklet elérése után 8/22 mp-ként	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 Keverés/ Főzés jobbra/ balra A fűtés 15/15 mp-ként ki/be kapcsol	56	
Pihentető szakasz (fűtés ki/be kapcsol)	-		-	-	-	-		16	-	-	20	-	
Melegen tartás (fűtés ki/be kapcsol)	60		60	60	-	60		-	-	-	-	60	
	Előreprogramozás (óra)												
Késleltetési idő (max)	13		-	13	-	13		-	13	13	-	13	

(°) Tíz szignálhang jelzi, hogy a hozzávalókat betöltheti. Ezek a szignáljelzések azt jelzik, hogy betöltheti a kiegészítő hozzávalókat, és így a dagasztó elem nem töri össze azokat.

(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 35°C-ot.

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

* A fűtőelem csak akkor kapcsol be, ha a helyiség hőmérséklete alacsonyabb, mint 25°C.Ha a helység hőmérséklete magasabb ennél, nincs szükség előmelegítésre. Az első és a második kelesztésnél a szoba hőmérséklete több mint 25°C, nincs szükség melegítésre.

** A fűtőelem csak akkor kapcsol be, ha a szoba hőmérséklete 35°C alatt van. Ha a szoba hőmérséklete ennél magasabb, nincs szükség a kelesztéshez melegítésre

Segítségre van szüksége?

Kérdések a teljesítményről és az üzemeltetésről

Mit tegyen, ha a dagasztóelem a megsült kenyérben maradt?
A kenyér felszeletelés előtt vegye ki a mellékelt fém kampó segítségével! Mivel a dagasztó elem nincs feltétlenül a sütőformával összekötve, nem jelent hibajelenséget, ha kioldódik, és kenyérrel együtt jön ki.

Miért látható a kenyér oldalsó részén lisztmaradvány?
Előfordulhat, hogy a liszt keverék a sütőforma sarkaiban marad. Ebben az esetben ez a rész is megehető vagy egyszerűen vágja le egy éles késsel a héj e részét!

Miért nem keveredik el a tészta, miközben a motor hangja hallható?
Előfordulhat, hogy nem megfelelően helyezte be a dagasztó elemet vagy a sütőformát a készülékbe. Ügyeljen arra, hogy megfelelően helyezze be a sütőformát, bekattanjon és a kenyérsütő automata alján legyen!

Mennyi ideig tart a kenyérkészítés?
Az egyes programbeállításokhoz tartozó időket az előző táblázatban találja meg.

Miért nem használható friss tej hozzáadása esetén a késleltetett start funkció?
A tej megromlik, ha túl sokáig marad a készülékben. Késleltetett start beállítása esetén ne használjon friss hozzávalókat, mint például tojás, vagy tej!

A hozzávalókat miért egy megadott sorrendben kell betölteni?
Ily módon a kenyérsütő automata megfelelő módon tudja összekeverni a hozzávalókat. Ezen kívül azt a célt is szolgálja, mielőtt a készülék összekeveri a tésztát, az élesztő ne érintkezzen folyadékkal, ami nagyon fontos késleltetett start beállítása estén.

Ha úgy programozza be a készüléket, hogy a kenyér reggelre legyen kész, miért hallhatók zörejek már késő este a készülékből?
A készülék elkezdi a folyamatot, ha a késleltetett start a program elindításának idejéhez érkezik, hogy a kenyér időben készüljön el. Ezeket a zörejeket a motor okozza, miközben a tésztát keveri. Ez a normál üzemelés része, nem hibajelenség.

A dagasztó elem a sütőformába ragadt. Hogyan lehet kiszedni?
Előfordulhat, hogy sütés után a dagasztóelem "beragad". Folyasson meleg vagy forró vizet a dagasztó elemre, így kioldódhat és kiveheti. Amennyiben még mindig be van ragadva, áztassa be maximum 15 percig meleg vízbe!

Tisztítható a sütőforma mosogatógépben?
Nem. A sütőforma és a dagasztóelem csak kézzel mosogatható.

Mi történik, ha a kész kenyeret a sütőformában hagyja?
Amennyiben a kenyeret a sütés befejezés után még egy óráig a kenyérsütő automatában hagyja, a készülék melegen tartja azt, és így megakadályozza, hogy „ragadós" legyen.
Amennyiben a kenyeret a melegen tartó fázis után is a készülékben hagyja, a megmaradó gőz következtében a kenyér „ragadós" lesz. Ennek elkerülése érdekében a sütés befejezése után vegye ki a kenyeret és egy konyhai rácson, hagyja kihűlni!

Miért csak félig keveredett el a tészta? Miért nem keveredett el teljesen?
A tészta valószínűleg túl nehéz vagy túl száraz. Vagy lehetséges, hogy nem megfelelően helyezte be a dagasztóelemet a sütőformába. Esetleg nem megfelelő sorrendben helyezte be a hozzávalókat.

Miért nem kelt meg a kenyér?
Lehetséges, hogy rossz volt az élesztő, lejárt a szavatossága, vagy nem töltött be élesztőt. Ezen kívül akkor is problémák adódhatnak a kelésnél, ha a tészta nem keveredett el rendesen.

A késleltetett start miért van 13 órára korlátozva? Mi a legrövidebb idő, amit be lehet programozni?
A maximális késleltetési idő 13 óra, ami tartalmazza a teljes elkészítési és sütési időt is. Például: Az 1 beállítás (alapbeállítás, kicsi) elkészítési ideje 3:20. Ezért ennek a programnak a startját maximum 9:40 perccel késleltetheti. A legrövidebb idő, amit beprogramozhat 1 perc. Az időóra 10 perces szakaszokban számol, és ennek megfelelően lehet beállítani.

Honnan tudható, hogy mikor kell hozzá a mazsolát, diót stb. a kenyértésztához?
Szignálhang jelzi, hogy mikor kell betöltenie a mazsolát, diót, stb. a második dagasztási folyamat közben. Megjegyzés: „Az elkészítési szakaszok idők sorrendje" című táblázatban olvashatja, hogy mikor kell betöltenie a

diót, mazsolát stb. A hozzávalók az első dagasztási folyamat közben felaprítódhatnak. Minden receptnél külön megadtuk, hogy melyik a legjobb időpont a gyümölcsök és a dió betöltésére.

Mit lehet tenni, ha a kenyér túl nedves, amikor kiveszi a kenyérsütő automatából? Miért van ez?
A levegő páratartalma is szerepet játszik a tésztánál. Tegyen a tésztához egy evőkanál lisztet! Ugyanilyen hatása lehet a magasságnak is (a tengerszint feletti nagy magasságnál). Csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ teáskanállal, és egy kicsit csökkentse a cukor és/vagy víz/tej mennyiségét!

Miért van a kenyér tetején levegő buborék?
Ezt a levegő buborékképződést a túl sok élesztő okozhatja. Csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ teáskanállal!

A kenyér megkelése után miért esik össze teljesen vagy néhány helyen tölcsérszerűen?
Ha a kenyér középen egy „V" alakú mélyedés keletkezik, akkor a liszt vagy túl nedves, vagy túl alacsony a sikértartalma. A következő kenyér készítésekor tegyen a tésztába minden 500 gramm liszthez 1 evőkanál búzasikért. (Malomipari és Bio boltokban kapható!)

Elkészítheti-e a kedvenc kenyér receptjét (hagyományos kelesztett kenyér) a kenyérsütő automatában?
Igen, de ki kell tapasztalnia megfelelő hozzávalókat és mennyiségeket. Először ismerje meg a készüléket, süssön több kenyeret, mielőtt elkezdene kísérletezni! Azonban soha ne töltsön be 750 gramm-nál több szárazhozzávalót összességében (beleértve a liszt, élesztő, zabliszt, korpa mennyiségét.) Használja az ebben a füzetben található recepteket, hogy megismerje a száraz hozzávalók arányát a folyadékokhoz és az élesztőhöz, cukorhoz, sóhoz és olaj/vaj/margarinhoz! Azt tanácsoljuk, hogy saját kedvenc receptjét a füzetben található alapreceptek alapján dolgozza ki. A „Az elkészítési szakaszok idők sorrendje" című táblázatot is használhatja kiindulási pontként.

Fontos, hogy a hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek, mielőtt betölti azokat a sütőformába?
Igen, még akkor is, ha késleltetett startot állított be. (A víz hőmérsékletének 21-28°C-nak kell lennie.)

Miért különbözik a kenyerek magassága és súlya? A búzakenyér mindig alacsonyabb. Valamit hibásan tesz
Nem, ez normális, a búzakenyér mindig alacsonyabb és szilárdabb, mint a normál és francia kenyerek. A búzakenyér mindig nehezebb, mint a fehér kenyér, ezért nem kelnek meg annyira az elkészítés közben. Ugyanez vonatkozik a gyümölcsöt, diót, zabot, korpát tartalmazó kenyerekre is.

Összekeverhető-e az élesztő előzőleg vízzel?
Nem, az élesztőnek száraznak kell maradnia, és utoljára, a liszt tetejére kell betölteni a sütőformába. Ez különösen akkor fontos, ha késleltetett start funkciót állított be.

Miért van a kenyér alján egy nagy lyuk?
Ez a lyuk a dagasztó elem miatt képződik. Néha ez a lyuk nagyobb. Ezt az okozza, hogy a tészta második dagasztási folyamat közben a dagasztó elem oldalára került. Szétoszthatja egyenletesen a tésztát a sütőformában.
JAVASLAT: Mielőtt a tészta utoljára megkel, belisztezett ujjakkal a tészta alá nyúlva kiveheti a dagasztóelemeket. Ehhez kell némi kézügyesség, viszont így csak két kis lyuk marad a kenyér aljában

Miért más az íze a sütőkemencéből kivett kenyérnek, mint annak, ami a kenyérsütő automatában készült?
A különböző nedvességtartalom az oka.
A sütőkemencében a kenyeret a nagyobb sütőtér miatt lényegesen szárazabb körülmények között sütik ki.
A kenyérsütő automatában készült kenyér nedvesebb.

Kérdések és válaszok a receptekről hiba esetén

Lehetséges probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A tészta túl gyorsan kelt meg	túl sok élesztőt és/vagy lisztet és/vagy nem adott hozzá sót	a/b
A kenyér nem kelt meg eléggé	kevés élesztő az élesztő szavatossági ideje lejárt a folyadék túl meleg volt az élesztő indítás előtt érintkezett a folyadékkal nem megfelelő típusú vagy lejárt szavatosságú liszt túl sok vagy túl kevés folyadék túl kevés cukor	a/b d c c d a/b/g a/b
A tészta túl gyorsan megkelt és kifolyt a sütőformából	túl lágy víz esetén az élesztő sokkal aktívabb túl sok tej esetén az élesztő sokkal aktívabb	f c
A kenyér középen összeesik	a tészta nagyobbra kelt, mint a sütőforma túl sok vagy túl meleg folyadék nem elegendő só túl sok élesztő sütés közben kinyitotta a fedőt	a/c/f a/c/f/h a/c/h a/j
A kenyér teteje a sütés végén behorpad	a liszt nem tartalmaz elég sikért túl sok folyadék	k a/b/h
A kenyér kemény és darabos állagú	túl sok liszt vagy nem elegendő folyadék nem elegendő élesztő vagy cukor túl sok rozs, korpás vagy egyéb nehézliszt lejárt szavatosságú liszt	a/b/g a/b/k b d/e
A kenyér közepe nem sült meg	túl sok vagy nem elegendő folyadék túl magas páratartalom túl sok magas nedvességtartalmú hozzávaló	a/b/g h g
A kenyér kirepedt vagy durva állagú vagy túl levegős	túl sok víz a hozzáadott só hiánya túl magas páratartalom vagy túl meleg folyadék túl sok folyadék	g b h/i c
A kenyér teteje sületlen és „gomba" formájú	a tészta kidagadt a sütőformából túl sok liszt, elsősorban fehér kenyér esetén túl sok élesztő, vagy nem elegendő só túl sok cukor túl sok a cukorral egy időben használt édesítőanyag	a/f f a/b a/b b
A kenyérszeletek formátlanok	A kenyér nem hűlt még ki eléggé (a pára nem távozott el)	i
A kenyér oldala lisztes maradt	A kelesztés során a liszt a tészta oldalán maradt	a

Megoldás a problémákra:

a) Pontosan mérje ki a hozzávalókat.
b) Ellenőrizze a hozzávalók mennyiségét, valamint azt, hogy megfelelő sorrendben helyezte-e be azokat?
c) Használjon szobahőmérsékletű folyadékot. Ügyeljen a hozzávalók helyes rétegzésére. Minden esetben alulra kerül a folyadék, rá a lisztfélék. Alakítson ki mélyedést a liszt tetején középen, és ebbe helyezze az élesztőt. A sót és a cukrot és a zsiradékot a sütőedény két ellentétes szélén helyezze el. Fontos, hogy a só és a cukor ne érintkezzen közvetlenül az élesztővel és a folyadékkal.
d) Fontos, hogy mindig friss, jó minőségű hozzávalókat használjon.
e) Ellenőrizze a hozzávalók összmennyiségét. Ne használjon több lisztet az előírtnál. Ha a probléma továbbra is fennáll, csökkentse a hozzávalókat ⅓-al.
f) Mindig pontosan mérje ki a folyadékot. Csökkentse a folyadék mennyiségét.
g) A levegő magas páratartalma esetén csökkentse a víz mennyiségét 1-2 evőkanállal.
h) Magas külső/szobahőmérséklet esetén ne használja az időzítő funkciót. Használjon hideg folyadékot.
i) Az elkészült kenyeret helyezze egy konyhai rácsra és 15 percig hagyja hűlni, mielőtt felszeleteli.
j) Csökkentse az élesztő vagy az összes hozzávaló mennyiségét ¼-el.
k) Adjon egy evőkanál sikért a liszthez. (Malomipari vagy Bio boltokban kapható!)