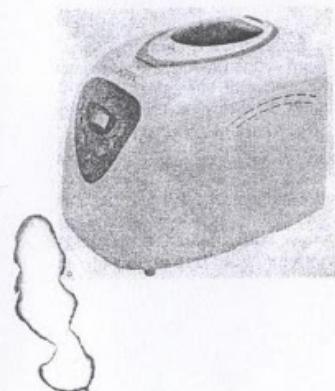


AFK

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ
AFK
BM-2 TÍPUSÚ
KENYÉRSÜTŐ AUTOMATÁHOZ



CE

Tisztelt Vásárló!

Kérjük, mielőn használhatja venné új készülékét figyelmesen, olvassa el ezt a használati útmutatót. Eznek alapján megismere a készülék felépítését, használatának módját, tisztítását, karbantartását. Ezek az ismeretek segílik Önt abban, hogy a berendezést hosszú időn keresztül megelégedéssel használja. A használati utasítás örizze meg, és a készülék eladása vagy eladásra törlesztése esetén adja tovább az új tulajdonosnak. A használati útmutatóban leírunk be nem tartásából eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Ez a használati útmutató többfélre, hasonló készülékre vonatkozik, ezért olyan funkciók leírását is tartalmazhatja, amelyek az Ön készülékén nem találhatók.

Gondoskedjen a csomagoló anyag és a régi készülék könyvezetbarát kidobásáról. Vigye a gyűjtő helyére. A régi készüléket

kidobás előtt tegye használhatatlanná, húzza ki az aljzatból, majd vágja át a csatlakozó vezetéket!

Fentos biztonsági utasítások

- Elektromos készülékek használatakor mindenig 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**
 - FONTOS: A készülék sérülésnek veszélye**
 - Ezek után fontos biztonsági utasításokat olvashat.
 - Minden veszélyes helyzetet azonban nem tudunk leírni, ezért fokozott figyelemmel járjon el a készülék használata során.

Felhalmozási hely

- A készüléket soha ne a munkalap szélre állítsa, hanem mindenig a saugelytől távolabb!
- A készüléket használhat kizártan egy szíjjal, mintha felületre állította!
- Ne használja a készüléket szabadban!

Hálózati csatlakozókabel

- A hálózati kábelnek az aljzatról a készülékgig úgy kell elérnie, hogy a hálózati kábel a készülék és az ajtókat között ne feszüljön meg!
- Ogvetjön arra, hogy a hálózati kábel ne lőjön le a munkafelületről, hogy gyermekek ne érhessék el azt!
- Ne vezesse a hálózati kábelt kereszbe, például egy alacsony aljzat és az asztal között!
- Ne vezesse a kábel tűzhellyel, kenyéprántóval vagy, más forró felületek felett, mert megsérülhet a kábel!

Az Ön biztonsági érdekekben

- FIGYELEM: Ne érintse meg a forró felületeket!** A forró sütőformára kivételelhető használóján edényfogó vagy konyhabesztyűt!
- Semmilyen körülmenyek között ne takarja le a szellőző nyílásokat!
- FIGYELEM: Az üzemelés közben ne fogja meg a mosogó részeit!**
- Ne merítse a kábelt és a csatlakozókot vízbe vagy más folyadékba, az áramlás elkerülése érdekében!
- Küllönös óvatossággal járjon el, ha a készüléket forró tányonnal egy másik helyre állítja vagy elmozdítja!
- Ne használja a kenyérsütő készüléket tányolási célokra, és na pakoljon bele semmilyen tárgyat, mert itt keletkezhet és áramlás veszélye áll fenn!
- Ne használja a készüléket vizes vagy nedves kezékkel!

Gyermekek

- Ne engedje, hogy gyermekek használják a készüléket! A gyereknek könnyen megsérülhetnek a konyhában, különösen akkor, ha felügyelet nélkül vannak, vagy ha készülékek üzemelnek, vagy fűz.
- Tanítás meg a gyerekeknek minden veszélyek, földalattiak el a konyhában! Ne engedje meg a gyermekeknek, hogy olyan felületekre nyúlnak, amit nem látnak rendesen, vagy ahol nincs semmi keresni valójuk!

Egyéb biztonsági utasítások

- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábel sérült! A kábel kizárolag a szavatossági jegyen feltüntetett szervizben cserélhető ki.
- Csak a gyűrű által javasolt alkatrészeket használja, mert más alkatrészek használata a kenyérsütő ö készülék sérüléséhez vezethet!
- Ne állítsa a készüléket gáz- vagy elektromos tüzhellyel, 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 tisztítás a készüléket sűrűn szerekkel! A sütőformát, dagaszto elemet, mérőedenyt és a mérő kanalat nem szabad mosogatógépen tisztítani.

- Tartsa távol a készüléket és a kábel hőforrásuktól, közvetlen napfényrőlől, nedvességtől, élés szegélyektől és hasonlóktól!
- A kenyérsütő automata bekapsolása előtt helyezze a készüléket a sütőformához!
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatról, 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 kábel!

Bevezetés

A sütőszekrényünk minden részét a modern, computer vezérelte készülék, ami az összes funkciót elvégzi.

Egy-kettő-három – illetve egyszerű:

- Tegye be a hőszámlálókat!
- Válasszon a program menüből és nyomja meg a start gombot!
- Várjon a kenyéret!

Ne gondolja, hogy ezzel a készülékkel csak kenyéret süthet! minden lehetőséges kenyérspecialitás mellett külsőből és téstabletek is készíthet kenyéret, pizzákat, sütőtököt és lekvárt. minden teljesen egyszerű és olyan finom, mint a saját készítési – mert ez valóban saját készítés!

Az elhelyezés előtt

Az elhelyezés előtt kérjük, olvassa végig ezt a használati útmutatót, és olyan helyre tegye, hogy később is bármikor elolvashassat!

Küllönös figyelem a hálózati utasításokra!

- Csontrajz ki öntön a kenyérsütő automatát és ülőszín el minden csomagoló anyagtól!
- Távolítsa el a port, amely a csomagolásnál összegyűrűlt!
- Törölje le egy tiszt, nedves ronggyal a sütőformárt, a dagaszto elemet és kívülről a sütő automatát! A sütőforma tapadás gátló bevonatú. A kenyérsütő automata és a tartozékok tisztításához soha ne használjon karcoló szereket vagy sörözőszert!
- Az elhelyezés előtt zsinórba zsinórba a sütőformádt otthagy, vajjal vagy margarinnal és üres sütőformával sűsön körülbelül 10 percig (válassza az extra sütő programot)!
- Még egyszer tisztassa meg a készüléket!
- Helyezze a dagaszto elemet a sütőformában lévő meghajtó tengelyre!

A gyártás során a készülék néhány részét be kellett zsinálni. Ezért az elhelyezés előfordulhat, hogy a készülék párat ad le, ez normális jelenség.

Eléktromos követelmények

- Győződjön meg arról, hogy a lakásban található áramcsatlakozás adta megfelelően a készülék adattábláján lévő ö adatokkal!
- Amennyiben a készülékel szállított csatlakozó dugó nem illik a lakásban található aljzatra, cseréltesse ki a szerviz-sel rendelkezőt!

FIGYELEM: ENNEK A KÉSZÜLKÉNEK FÖLDELÍTÉNEK KELL LENNIE.

Ellenorizzesse le, hogy a csatlakozó aljzat, amelyikhez a készüléket csatlakoztatni akarja, megfelelően kialakított földelés-sel rendelkezik-e!

A kenyérsütő automatáról

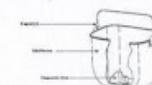
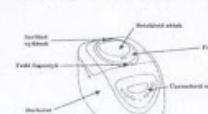
- Két különböző beállítás van, vagy kisebb 454 gr-os vagy egy nagyobb 680 gr-os kenyér sütéséhez (körülbelül náy flígg a receptől).
- Egy hengelész jelzi, ha utoljára még hozzávalókat lehet adagni, hogy a dagaszto elem ne aprítja össze,
- Mindig kenyér nagyságú 680 gr-os beállítással készítheti el.
- Bélfülhátra a bormellék fokot is, és így extra ropogós kenyéret is készíthet (csak bizonyos programoknál).

A receptekhez

A fűzetben található recepteket alaposan teszteljük, hogy Ön a legjobb eredményeket érhesse el. A receptek hálózasszonyok írták speciálisan elhez a készülékhöz, ezért lehetséges, hogy más hasonló készülékkel nem éri el a megfelelő eredményt.

- A hozzávalókat mindig a recepción megadott sorrendben töltse be!
- Nagyobb fűzet, hogy pontosan betartsa a recepción megadott mennyiségi adatokat! Ne dolgozzon nagyobb mennyiségekkel!
- Amennyiben a kenyér nem az elvárásnak megfelelően sikerül, általában nem a kenyérsütő hibájára, hanem a felhasznált alapanyagok nem megfelelő mennyiségeire és az alapanyagok rossz minőségire (pl. lejtő szavatossági hibái) vezethet vissza.

A készülék felépítése



Összetettől mező – gombok, kijelző és funkciók

Digitális kijelző mező

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

Barnulás gomb (FARBE/ COLOR)

A kenyér héjának barnulási fokának kiválasztásra. Világos (HELL), közepes (MITTEL) vagy sötét (DUNKEL) színekkel választhat, az aktuális fokozatot a kijelző bal felől sarkban lévő fekete háromszög jelzi. A gomb többszöri megnyomásával választhat.

(csak bizonyos programoknál).

Kenyér nagyság gomb (TEIGMENGE/ LOAF/ SIZE)

A kenyérsűrű automata a kérgez (CRUSTY, II.) külön felületre van előprogramozva.
A normál kenyéphez (I.) nyomja meg még egyszer a gombot! Az aktuális állapotot a jobb felső sarokban lévő fekete háromszög jelzi.
Mindkét kenyér nagyságát (1,5 LB= 0,675 kg, 1 LB= 0,45 kg) ugyanabban a beállításban készítheti el, az adalikanyagok mértékének változtatásával.

Start

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

Stop

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

Menus gomb (AUSWAHL/MENU)

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

Időválasztó gombok (ZEIT/ TIME)

Ernek a gombnak a megnyomásával a kenyérsűrűségi programok startját el öre beprogramozhatja (minden programnál, kivéve a gyors sűrűséget).

Programleírások

1. Normál- és fehér kenyér (3:00 és 2:53)

Fehér kenyérehez és normál kenyérehez. Főszerekkel és mazsolával izesített kenyereket is.

2. Francia (3:50 és 3:40)

Könnyebb sűrű kenyerekhöz, mint például francia kenyér, amelynek ropogós héja és könnyű közepe van.

3. Búzakenyér (3:40 és 3:32)

Búzakenyér sűrűséhez. Ennél a beállításnál hosszabb az el őmelegítési idő, hogy a gabona felvegye a vizet, és fel tudjon jönni. Nem tanúsított ennél a programnál az el őre programozást használni, mert ez nem vezethet tökéletes eredményhez.

4. Gyors (1:40)

Fehér kenyérehez, amelyet gyorsabban szeretne elkezdeni. Az a kenyér, amit ezzel a beállítással sűrű kisebb lesz és a belsője száradabb lesz.

5. Édes (2:55 és 2:50)

Édes kenyérfajtáknak sűrűséhez. A kenyérnek ezzel a beállítással ropogósabb héja lesz, mint a normál beállításnál. A ropogós héj a cukor „pirításával” keletkezik.

6. Ultra gyors-1 (0:58)

Egy 680 gr-os kenyér dagasztása, kelesztése és sütése rövid idő alatt.

7. Ultra gyors-2 (0:58)

Egy 908 gr-os kenyér dagasztása, kelesztése és sütése rövid idő alatt.

8. Tésztá (1:30)

Ennél a beállításnál a készülék csak a tésztát készít el a kenyér nem sűrű meg. Vegye ki a tésztát és formálja zsömékkal, pizzának, stb.! Háruljon tésztát készítet ezzel a beállítással. A hőzávalók együttesen ne haladják meg az 1 kg-ot!

9. Lekvár (1:00)

Ezzel a beállítással friss gyümölcsből vagy narancsból lekvárt készíthet. Ne dolgozzon a megadottmál nagyobb megnysíkéggel, nem szabad, hogy az élelmiszer kifolyjon a sütőförmáról a sütő kamrába. Amennyiben kifolyna az élelmiszer, azonnal kapcsolja ki a készüléket! Vegye ki óvatosan a sütőförmát, hagyja lehülni, és alaposan tisztassa meg!

10. Sütemény (2:50)

Ennél a beállítással a készülék összedolgozza a hőzávalókat és az el őre beállított idő után, megsűri. A hőzávalókat két részben keverje össze egy tálban, mielőtt a kenyérsűrű készülékre tessé (lásd a süteményrecepteket)!

11. Szendvics (3:00 és 2:56)

Pula ből és puhaiból, vastagabb fejű kenyér sültéshöz.

12. Extra sűrűsítés (0:00)

Ez a beállítás csak sűrűsítést jelent és előzőleg kiválasztott beállítási sűrűsítés idejének meghosszabbítására használható. Ez különösen lekvárok „köscsönvásárlásnál” hasznos. A program elindításnál az idő minimum 1 órára (1:00) van előprogramozva, és az időkijelzés 10 perces intervallumokban számolja visszafelé az időt. Ezt a beállítást külön ki kell kapcsolni az extra sűrűsítés folyamat befejezése után a Stop gomb megnysomásával. Ajánlatos 10 percenként ellenőrizni a kenyér vagy lekvár állapotát. A → gomb megnysomásával, 10 percel növelheti a sűrűsítés időt.

Amennyiben az extra sűrűsítés közvetlenül egy másik program után használja:

Amikor a H:HII kijelzés látható, nyomja ki a fedőt, vegye ki a sütőförmát és hagyja 10 percig lehülni! Minután lehűlte helyezze vissza sütőförmébe a tartalmát, állítja be a programot és nyomja meg a Start gombot!

A kenyérsűrű automata üzemetetetés

1. A sütőförmára kivétele

Nyissa ki a fedőt és vegye ki a sütőförmát! Ehhez emelje meg a fogantyút és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, majd emelje ki a sütőförmát! Állítja a munkafelületre! Fontos, hogy a hőzávalókat a készüléken kívül töltse a sütőförmából, hogy a vélhetően mellemlőtt hőzávalóval gyulladáshasson meg a fűtőleinél!

2. A dugaszolt elem rögzítése

Rögzítse a dugaszolt elemet, a meghajtó tengelyre tüntető felhelyezéssel!

3. A hőzávalók mérése

Mérje le a szükséges hőzávalókat és tegye minden a megadott sorrendben a sütőförmába! (Lásd a későbbi „Hőzávalók mérése” című fejezetet!)

• Amennyiben elcsatlított tesz a sütőförméből, vigyázzon arra, hogy az élesztő ne érintkezzen visszatartó vagy más folyadékkel, mert ekkor azonnal kelni kezdené!

• 21-29°C-os langosz vizes használóján!

4. A sütőförmára visszahelyezése

Helyezze ismét vissza a sütőförmát a kenyérsűrű automataba, forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg bekattan! Csukja be a fedőt!

5. A készülék csatlakoztatása

Dugja a hálózati csatlakozódugót az aljzathoz! A kenyérsűrű automata normál kenyér módra és normál időre van állítva.

Minden alkalommal, amikor megnysom egy gombot, megerősítésként egy szignáljelzés hallható.

6. Programválasztás

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

7. A sűrű beállítás

Nyomja meg a kenyérmagyság gombot a ropogós és kicsi/nagy közötti választásba! A kenyérsűrű automata bekapsolásakor a beállítás ropogósára van el őprogramozva.

8. Barnítás

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

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.

- Start**
Nyomja meg a Start/Stop gombot a készülék elindításához! Az időkielőz 1 perces ütemben számolja visszafel a fémvarrás időt.
 - Automatikusan dolgozik**
A kenyérsütő automatikusan elvégzi az egyes beprogramozott munkafolyamatokat, amelyeket a „Sütésfolyamatok - idő” című fejezetben olvashat. Amennyiben kettős dugasztható folyamatossal rendelkező programot választott, egy szig-náljelzés hallható, amikor hozzáadhatja a gyümölcsököt és/vagy diót.
 - Sütési folyamat közben gáz illanhat el, ez normális jelenség.**
 - Kész**
A program befejezésekor, a kenyér elkészületekor a kijelzőn 0:00 látható és egy szignáljelzés hallható.
 - Melegen tartás**
A melegen tartó funkcióval, amelyet a legtöbb programról lehet aktiválni, a meleglevél 0 szintűt még további 60 percen átmarad (ld. az „Energiahatékonysági program” című fejezetet). A legtöbb eredményeket akkor érheti el, ha a sütő-formát és a kenyéret ezen idők közben vagy az eredeti program befejezésekor veszi ki.
 - A sütőforma kivétele**
Nyomja meg a stop gombot! Nyissa ki a készülék fedelét!
- FIGYELEM:** A sütőforma kivételekor használjon nyomhályosztót! (Figyelem, a sütőforma nagyon forró!)

A kenyér kivétele

- Hagyja a kenyeret a sütőformából 15 percig hűlni, ezután forditsa meg a sütőformát és ütögesse ki a kenyeret a sütő-formából egy konyhai rácson, és hagyja kihűlni! A sütőformát azonnal törlse meg meleg vízzel, hogy megakadályozza, hogy a dagasztó elem a meghajtás tengelyre ragadjon!
- Előfordulhat, hogy a dagasztó elem a kenyér kihűl, ez után távolítsa el a dagasztó elemet a kenyérből egy fa- vagy műanyagtárgy segítségével, hogy elkerülje a tapadásigató bevonat megsérülését!
 - A készülék használata után mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót duplán!
 - A készülék üzemelése közben ne nyissa ki a fedőt, mert ez negatív befolyásolhatja a kenyér minőségét, különösen, ami a kelesztést illeti. Csak akkor nyissa ki a fedőt, ha ez a recepthez szükséges kiegészítő hozzávalók betölthetők szükséges! Ld. a részleteket ajánlott!

A helyiségek hőmérséklete

A kenyérsütő automata különbszögi hőmérsékleteken kifogástalanul működik. A nagyon magas és nagyon alacsony szobai önmérőkben történő önmérők között különbség a kenyér nagyságában nyilvánulhat meg. 15°C és 34°C közötti szobai önmérőkkel ajánlott!

A időkapcsoló öra üzemeltetése

- Akkor miközbenne az időkapcsoló örát, ha a kenyeret egy későbbi időpontban vagy másnap reggelre szeretné elkezdeni! A startot maximum 13 órával készítheteti. Ellenőrizze a „Sütési folyamatok - idő” című fejezetben, hogy rendelkezésre áll-e a funkció! Ne használja ezt a funkciót olyan recepteknél, amelyeknél romlásodó hozzávalókat is használni kell, mint például ujjtajás, friss tej, tejföl vagy sajt!
- Gondolja, ki mikorra szeretné, hogy elkezdőüljön 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.
 - Állítsa be az idő az „idő ▶” és az „idő ▶” gombok használatával! A nyilal megnyomásával az idő mindig 10 percen csökkenhető vagy növelhető. A Start gomb megnyomása után a (:) jelzés látható.
 - Amennyiben hibás idő állított be, nyomja meg 2 másodpercig a Stop gombot, azután ismételje meg az 1. és 2. lépést!
 - A start idejét maximum 13 órával készítheteti, beleérve a sütési időt is. Ez azt jelenti, hogy a kenyérnek 13 óra múlva kell elkezdenie, amikor kiveheti a készülékből. Ld. a 14. „A sütőforma kivétele” című fejezetet!

Szignáljelzés

Szignáljelzés hallható:

- amikor megnyom egy gombot;
- néhány programról 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.

Áramszűrő

Rövid áramszintet után:

- amennyiben a program még nem érte el az 1 kelesztés folyamatot, nyomja meg a Start gombot, és a program az automata irányító funkcióval folytatódik;
- amennyiben a program már eljutott ezen a ponton, újra kell indítani a teljes programot. Dobja ki a hozzávalókat és az egész folyamatot körülbelül friss hozzávalókkal!

A kenyér felhasználása és tisztítása

- Akkor érheti el a legjobb eredményt, ha a kenyeret a felhasználás előtt egy konyhai rácson helyezi és 15-30 percig hűlni, hagyja.
- Használjon elektromos kést vagy élénk recés kést az egyenletes szelétek vágásához!
- A manradék kenyeret 3 napig tárolhatja egy jól lezárt műanyag zacskóból. Meleg vagy nedves idő esetén éjszakára tegye a kenyeret a hűtőszekrénybe!
- Hosszabb eltarthatósági időhöz (maximum 1 hónap) jól zárdó tartalmi tárolhatja a kenyeret a fagyasztóban.
- Amennyiben a kenyeret a hűtőszekrényben tárolja, időben vegye ki, hogy tállalásnál szobahőmérsékletet legyen!
- Mivel a saját készítésű kenyér nem tartalmaz tanúsítványt, általában gyorsabban megszárul és gyorsabban veszi el frissességét, mint a hagyományos minden előállított kenyér.
- A megnaradék, könnyen megszáruló kenyer vágja 1,3 cm vagy 2,5 cm nagyságú kockára és használja fel más receptekhez, mint például pirojtott kenyér kocka, vagy töltelék.

Karbantartás és tisztítás

- Figyelem:** Az áramszűrő elkerülése érdekében tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót az aljzatból!
- Várja meg amíg, lehűl a kenyérsütő automata!
- FONTOS: A burkolat és a fedő soha ne merítse vízhe vagy más folyadékba, és ne speccelje be azokat, mert ez a készülék s érzéshelye vezetet és/vagy iránttal okozhat!
- Kívül: A burkolat és a burkolat különböző részeit egy nedves ronggyal vagy szívaccsal tisztítsa!
- Belül: A kenyérsütő automata belsőjeinek tisztításához egy nedves ronggyal vagy szívaccsal használjon. Ügyeljen arra, hogy a tapadásigató bevonatot ne karcolja meg! Alaposan szárasa meg, mielőtt visszahelyezné a sütő kamerába!
- A sütőformát, mérő edényt, mérő kanalt és a dugasztó elemet is szárasa mosogatági pben!
- Ne tesszé a haszna időig a sütő formát, mert ez a meghajtás tengely működését károsítja!
- Amerításban a dugasztó elem bengője és nehezen vehető ki a sütő formából, öntözni r meleg vizet és hagyja 30 percig ázni a merításványokat! Iggy könyökben kivéheti a dugasztó elemet!
- Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen lehült, mielőtt elpakolná azt!

A tisztítás során soha ne használja a következőket:

- hitadt
- benzin
- nemesacél tisztító
- sírold por
- vegyi porrong

A tapadásigató bevonat különleges ápolása

- Ügyeljen arra, hogy a bevonat ne sérüljön meg! Ne használjon fémtárgyat, 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 készüléknél működésre vagy a kenyér minőségére.
- A dagasztó elem középen lévő nyílást tisztítsa meg, ezután tegyen rá egy csepp érkezési olajat, majd helyezze ismét a tengelyre a sütőformában! Iggy megakadályozza, hogy a dagasztó elem beragadjon.
- Minden szellőzőt és nyílást tisztítsa meg a portól!

A készülék tisztálása

Ügyeljen arra, hogy minden rész száraz legyen, mielőtt elpakolná a készüléket! Törölje szárazra a betekintő ablakon lévő nedvességmáradványokat is! Csukja be a fedőt, és ne tároljon a tétején semmit!

Hozzávalók

A rités folyamata

- Amíg fözés művészeti, amely a konyhafönnök kreativitásából indul ki, a kenyéntüts sokkal inkább tudomány. Ez azt jelenti, hogy a liszt, víz és élesztő összekeverése egy olyan reakcióhoz vezet, amelynek a végén litr ejtő a kenyér.
- A hozzávalók, amelyek egymáshoz köthetők, egy speciális eredményt idéznek el.
- Kérjük, figyelmesen olvassa végig a következő információkat, hogy jobban megérte, az egyes hozzávalóknak milyen szerepe van a kenyérkészítési folyamatban!

Fentos utalások a liszthez

- Még ha a lisztek látszog ugyanúgy néznek ki, nagyon különbözhetnek egymástól, attól függően hogyan termelik, döntik, tárolják, stb.
- Próbáljuk ki különböző márkkájú termékeket, hogy megtalálja a kenyérhez való tökéletes liszst!
- Fontos a megfelelő tárolás is, mert minden lisztest légiomnesen lezárva kell tárolni.

Síma liszt/normál liszt

- Az általános búzaliszt keveréke, amely sütémenyek sütéséhez kívülönben alkalmass. Ezt a liszt típusát használja a sütőkenyér gyorsított receptjeikhez!

Kenyérliszt

- A kenyérliszt magas glutén tojásfehérje tartalmú és külön adalékanyagokkal van kezelve, ami által a tézta jobban dazsgatható. A kenyérliszt magasabb glutén tojásfehérje tartalmú, mint a normál liszt, de ez is különbözhet attól függően, hogy a lisztest hogyan döntött meg.
- Azt tanácsoljuk, hogy emmel a kenyérlisztet automata nélkül, vagy kenyérlisztet használjon!

Búzaliszt/rözsaliszt (teljes körömű)

- A búzaliszt/rözsaliszt egész rizsból vagy búzacsereból készül, amely korábbi és csírát tartalmaz, ezért ez a fajta liszt nehezebb és gazdagabb ízanyagokban, mint a fehér liszt.
- Az ilyen liszthiból készült kenyér általában kissé és nehezebb, mint a fehérkényér. Ennek elkerülése érdekében a bázis-liszter/rözsiser keverheti kenyérliszettel vagy sima liszzel, ezáltal könnyű felépítésű kenyert süthet.

Magától kelő liszt

- A magától kelő liszt szakszövegen hajtószerzt tartalmaz, amely a kenyér és a sütémeny készítését negatívan befolyásolja. Ennek a lisznek a használata nem ajánlott.

Korpa

- A korpanál (nem rözsített) és csíránlál a búza- vagy rozszzsemek külső részéről van szó, amelyeket a normál liszthiból kiszűlik. A korpa és bázacsárka kis mennyiségen szokták a kenyérhez adagolni a tányanyag gazdagítására, a kiadásig és az íz javítása érdekében. A kenyér minőségének javítására is használják.

Zabliszt

- A zabliszt ugyanaból a forrásból származik, mint a zabgehely vagy a zabdara. A zablisztest, zabpelyhet vagy a zabdarát füleg az iz és a minőség javítására használják.

Egyéb hozzávalók

Élesztő (aktiv száraz élesztő)

- Az élesztő egy erjesztő folyamattal gát (szendírozás) termel, amely a kenyér keletkezésre szükséges. Az élesztő önkéntes tányanyagként cukorra és lisztszénhidrátról van szaksége a gáztermeléshez.
- Alaptermékünk 2 különböző élesztő fajtát ajánlanak: friss élesztő, hagyományos aktiv szárazélesztő.
- Nem tanúsos sütőpor használata a kenyér előtisztításához, mert ez nem megfelelő eredményhez vezethet.
- Az élesztő tárolásánál tartha be a gyűjtő utasításait!
- Ügyeljen arra, hogy az élesztő friss legyen, ellenőrizze a gyártási dátumot!
- Nagyon fontos, hogy hombot élesztőt a következő használásig légmentesen csomagolja be és amilyen gyorsan csak lehetséges, tegye hűtőszekrénybe!
- Amennyiben a kenyér vagy a tézta nem kel meg, ez gyakran régij vagy rossz élesztő használára vezethető vissza.
- A következő tézset elvégzésével megillapítja, hogy az élesztő túl régije-e és már nem aktív:

 1. Tegyen egy fél mércény langyos vizet egy kis tálba vagy tányérba!
 2. Keverten egy tékcskánál cukrot a vizbe, attán szórjon rá 2 tékcskánál élesztőt!
 3. Tegye a tálat vagy a tányéret egy meleg sűrűkő, és hagyja 10 percig állni!
 4. A keveréket buborékoknak kell keletkeznie, és erős élesztőaromat kell éreznie. Amennyiben ezt nem észleli dobja ki a keveréket és kezdje előírót a tézset egy másik csomag élesztővel!

Cukor

- A cukor fontos a kenyér barnálásához és ízhez. Ezon kívül támponyag az élesztő öhöz, mert jelentős mértékben részt vesz az erjedési folyamatban.
- Mesterséges édesítőszerek nem használható cukor helyett, mert az élesztő nem reagál ilyen édesítőszerekre.

Só

- A só különösen fontos a kenyér és sütémenyek ízhez illetve a héj barnálásához, amely a sütés során keletkezik.
- A só korlátozza az élesztőcellák növekedését is, ezért ne emelje a receptekben meghaladott mennyiségeket!
- Diétás okokból korlátozhatja a só használatát, de lehetséges, hogy nem ér el a tökéletes eredményt

Folyadékok/tej

- Folyadékokat, mint például tejet vagy tejoltat vagy víz keveréket használhat a kenyérkészítésnél.
- A tej javítja az ízhatatát, és a minőséget finomítja a struktúrát, és puha héjat eredményez.
- Néhány folyadékot ízjavítóként használhat (narancs-, almás, stb.).
- Megjegyzés: A legtöbb recepnél sovány tejjel használatait javasoljuk.

Tojás

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

Naprarforgó olaj

- A napraforgó olaj lágylíja a kelesztézett kenyereket.
- Használható vajjal vagy margarinjal is. A hűtőszekrényből kivett vajat és margarinat hagyja puhalni, hogy az elkészítésnél jobban el tudja dolgozni.

Sütőpor

- A sütőpor egy hajtótárgy, amelyet sütémenyek sütéséhez használnak. Ezeknek a fajta hajtótárgynak a sínés elött nincs időse szüksége a kelesztéshez, mert a kémiai reakció azonnal bekövetkezik a folyékony hozzájárult alkot betöltésekor.

Szódabikarbóna (nátrium-hidrokarbonát)

- A szódabikarbóna egy további hajtótárgy, amelyet nem szabad összetevésben a sót öppen és nem helyettesíti a sütőporral.
- A szódabikarbónának sincs a sütés előtti szüksége időre a kelesztéshez, mert a kémiai reakció a sütési folyamat közben történik.

A hozzávalók hőmérséklete

- minden hozzávalónak, beleértve a készüléket és a sütőformát és különösen a folyadékokat (víz vagy tej) szobahőmérsékletenek, 21°C-onak kell lennie.
- Amennyiben a hőmérséklet túl hideg, 10°C alattuk, nem aktiválják az élesztőt.
- A túl forró folyadék, 40°C felett elpusztítja az élesztőtől gombákát.

A hozzávalók kímélete

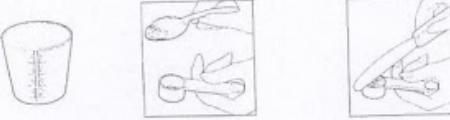
- Az élesztőnél automata használatainál az egyik legfontosabb lépés a hozzávalók pontos és helyes kímélete. Rendkívül fontos, hogy minden folyékony és száraz hozzávalót helyesen mérjen ki, mert a nem pontos kímérel hiányos és nem megfelelő sütési eredményhez vezethet.
- A hozzávalók minden a receptben megadott sorrendben töltse a sütő formába! A folyékony és száraz hozzávalókat különbözőképpen és pedig a következőképpen kell kímélni:

Folyékony hozzávalók mérése

- A mellékelt mérőedényt használja!
- A mennyiséget leolvashásával a mérőedényt állítja egy vízszintes, sima felületre és szemmagasságban (ne felüljön el vagy alulról) olvassa le! A folyadék színjének a mennyiségi jelzéssel kell egy vonalon lennie.
- A „körülbelül” mérés nem elfogadható, mert a recept döntően ilyenkor szükséges!

Száraz hozzávalók mérése

- A száraz hozzávalókat (küllönösen a lisztet) a mellékelt mérőedényel mérje ki!
- A mérőedény az amerikai standard-mérőedényen alapul 8 fluid oz (0,227 l) – a brit mérőedény 10 fluid oz-nak (0,284 l) fele meg.
- Száraz hozzávalók mérésénél tegye azokat övönben egy kanálal a mérőedénybe, és ha az megtelt, egy késől simítja le posra a tetőjét!
- Amennyiben a hozzávalókat magvak a mérőedénnel meríti, vagy ha meglőögéri, a hozzávaló összetömörödhet, ami azt eredményezheti, hogy kívántban több kerül a mérőedénybe. Ez a többlet mennyiség meggavarhatja a recept egyszerűsítését.
- Ne szírja a lisztest, csak akkor, ha ez van előre!



- Kisebb mennyiségi száraz és folyékony hozzávaló (például élesztő, cukor, só, tejpor, méz, melasz) méréséhez használja a mellékelt mérőkanalat!
- A mérőnél a mérőkanalat, ne pipózva, hanem sima felülettel töltse meg, mert ez a kis külsőhág megzavarhatja a recept egyszerűsítését.
- Az Ön kenyéríró készüléke probléma nélkül állít elő fentesek kenyér-féléket. Ehhez csak az szükséges, hogy pontosan kövesse a recept utasításait.
- A főzésnél az „egy csipet innen és egy adag orrnan” szabály miatt minden, de a kenyéríró automatánál nem. A kenyéríró automata használatában a legjobb eredmények elérése érdekében minél pontosan mérjen ki minden hozzávalót!

Készítien saját készített kenyert!

- A kenyéríró automatával még a legtávolabbi „szakács” vagy „szakács 0” is kitűnő eredményeket érhet el a kenyérítménél. Nincs több varázslat és kemény munka. Ez az okos, elektromos aggyal rendelkező készülék összegyűjti a hozzávalókat, amely aztán megkel, egybe áll és megsül, anélkül, hogy Önnek ott kellene lennie.
- A kenyéríró automatával készíthet csak résztát is, amit aztán valamilyen formára alakíthat, megkelezhet, és hogy olyanok sütőben megsühet.
- A kivetítő fejében található receptek külön erre a kenyéríró automatára „iródtak”. Minden recept pontosan azokat a hozzávalókat tartalmazza, amelyek a legjobban illenek egy bizonyos kenyérhez, és minden tiszta készülékkel.
- Rendkívül fontos, hogy ne lépje túl a receptben megadott mennyiségeket, mert ez nem megfelel sütési eredményhez vezethet.
- Amennyiben saját receptet talál ki vagy egy régi kedvenc receptet, szerette elkezdeni, az ebben a használata önmutatóban található recepteket használja írány mutatóként, és ez alapján számolja ki az Ön receptjéhez szükséges mennyiséget!

A készített kenyert speciálisan kenje meg

- Kenje meg profiesszionálisan a saját készítésű kenyert! A kenyér megkeményéséhez válasszon a következő lehetőségek közül, és ezzel javítsa az ízhatást:

Tojás:

- Keverjen össze 1 nagy tojást egy evőkanál vizivel és kenje meg a kenyert!
- Méregyzés: Csak szűr előtt kenje meg a tésztait!

Olvasztott vaj:

- Az éppen elkészült kenyert kenje meg olvasztott vajjal, hogy puhaabb és finomabb héja legyen a kenyérnek!

Tej:

- Az éppen elkészült kenyert kenje tejjal vagy tejszínnel, hogy puhaabb és fűnyesebb héja legyen a kenyérnek!

Porcukor más:

- Keverjen össze 1 mérőedény szűrt porcukrot 1-2 evőkanál tejjal, hogy sűrű máz keletkezzen, amit eszegesse magzsolás kenyére vagy édes kenyére!

Mák/ száraz/ kíménymag/ zabfüst:

- Söröz az ízlelse szerint villásztott magokat a tojással, vajjal vagy tejjal frissen megkent kenyére!

További ötletek:

- A hozzávalókat úgy tegye a sütőformába, hogy az élesztő ne érintkezzen semmilyen folyadékkel!
- Mintán a kenyéríró automatában befejeződik a tészta készítése, és amennyiben a tészta a készüléken kívül szeretné keleszeti, várjon 30 percig, vagy amíg készítésre nő a mérete! Enyhén zsizsorra meg a tészta és takarja le a sütőpapír és szűrök konyharuhával és tegye ezt meleg, huzamenteres helyre!
- A nedvesség problémát okozhat, ezért magas pártartalom esetén és különösen magas helyeken (magasan a tengerset felett) hozzáragasztás szükséges. Magas pártartalom esetén adjon plusz 1 evőkanál liszset a hozzávalókhoz, ha az illag nem megfelel! Magasan a tengerset felett csökkenése az élesztő önmennyiségeit körülbelül ½ részkandallal és csökkenése egy kisül a cukor és/vagy a vör vagy tej mennyiségeit!
- A TÉSZTA-programmal keverhet, dagasztával, szilárdíthat és megkelezheti a tésztait. A kenyéríró átomatával elkészítheti a tésztait, amelyet utána megformázhat és a saját receptje szerint süthet meg.
- Amennyiben a recept „enyhén készített felületet” ír elő, osszon szét 1-2 evőkanál liszset a felületen! Beliszteheti az ujjai és a nyílóját is, hogy könnyebben dolgozza fel a tésztait.
- Amennyiben a recept szerint a tészta pihenteni és keleszteni kell, tegye a tésztait egy meleg, huzamenteres helyre! Amennyiben a tészta tefogta nem duplázdóik meg, nagy valószínűséggel nem fog puha, finom eredményt elérni.
- Amennyiben a tészta a kinyújtások összeszugsorolik, pihentesse még néhány percig letakarva, mielőtt ismét kinyújtana azt!
- A tészta lefagyasztása miattanag zacskóból és így később is felhasználhatja.
- 5 perc dagasztás után nyissa ki a fedőt és ellenőrizze a tészta állapotát! A tésztaának puha, sima labdát kell formálnia. Amennyiben túl száraz adjon hozzá folyadtat! Amennyiben túl nedves, adjon liszset hozzá (mindig csak ½-1 evőkanálra)!
- A felhasznált liszt sikertároltalmát növelheti a speciális szakboltokban kapható adalékanyaggal.

Receptek:

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 készüléken, 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 kenyert sütőformából (és, amennyiben szükséges, vegye ki a kenyérből a dagasztó elemet)!
- A szoptetés előtt hagyja hűlni a kenyert!

Amennyiben ettől eltérő módon kell eljárnia, az minden a recept végén olvasható.

I. Kenyér alapreceptek

Fehérkenyér

Víz	454 gr*	680 gr
Sovány tejpor	¾ mérőedény	1-1/8 mérőedény
Nápraforgó olaj	2 EK	2-1/2 EK
Cukor	2 EK	2-1/2 EK
Só	1-1/4 EK	2-1/4 EK
Fehér kenyérírszt	1 TK	1-1/4 TK
Száraz élesztő	2 mérőedény	3 mérőedény
Programválasztás	1 TK	1-1/4 TK
	1 alapbeállítás	1 alapbeállítás

* A 454 gr-os kenyérhez a 680 gr-os kenyérnagyság beállítást válassza!

Finnoszemcsés kenyér

Víz	680 gr	
Sovány tejpor	1-1/8 mérőedény	
Nápraforgó olaj	2-1/2 EK	
Cukor	2-1/2 EK	
Só	1-1/4 EK	
Sima fehér kenyérírszt	3 mérőedény	
Száraz élesztő	1-1/4 TK	
Programválasztás	1 alapbeállítás	

Barna kenyér

Víz	454 gr*	680 gr
Sovány tejpor	¾ mérőedény	1 mérőedény
Nápraforgó olaj	1-1/2 EK	2 EK
Cukor	1-1/2 EK	2-1/2 EK
Só	1 TK	1-1/4 TK
Barna liszt	2 mérőedény	3 mérőedény
Száraz élesztő	1 TK	1-1/4 TK
Programválasztás	1 alapbeállítás	1 alapbeállítás

* A 454 gr-os kenyérhez a 680 gr-os kenyérnagyság beállítást válassza!

Olasz fűszerkenyér

Víz	680 gr	
Sovány tejpor	1-1/8 mérőedény	
Nápraforgó olaj	2-1/2 EK	
Cukor	2-1/2 EK	
Só	1-1/2 EK	
Fehér kenyérírszt	3 mérőedény	
Majoránnás szárított	1-1/2 TK	
Bazsalikom, szárított	1-1/2 EK	
Kakaókávé, szárított	1-1/2 EK	
Száraz élesztő	1-1/4 TK	
Programválasztás	1 alapbeállítás	

Mazsolás kenyér

Víz	680 gr
Sovány tejpor	1-1/4 mérőedény
Nápraforgó olaj	3 EK
Cukor	3 EK
Só	2 EK
Fahéj	1-1/2 TK
Fehér kenyérírszt	¾ TK
Száraz élesztő	3 mérőedény
Mazsola*	1-1/2 TK
Programválasztás	5/8 mérőedény
	1 alapbeállítás

* A mazsolás csak a szigetüzemeltető elhangzásakor adja hozzá!

Aszalt paradicsomos kenyér

Víz	680 gr
Sovány tejpor	1 mérőedény
Nápraforgó olaj	2-1/2 EK
Cukor	2-1/2 EK
Só	1-1/4 EK
Fűszerkeverék, szárított	1-1/2 TK
Fehér kenyérírszt	3 mérőedény
Száraz élesztő	1-1/4 TK
Aszalt paradicsom	3/8 mérőedény
Programválasztás	1 alapbeállítás

Sajtos & hagymás kenyér

Víz	680 gr
Sovány tejpor	1 mérőedény
Cukor	2 EK
Só	1 EK
Hagyma, granulátum	1/2 TK
Érett cheddar sajt	1 mérőedény
Fehér kenyérírszt	3 mérőedény
Száraz élesztő	1-1/2 TK
Programválasztás	1 alapbeállítás

Maláta kenyér

Víz	680 gr
Só	1 mérőedény
Nápraforgó olaj	1 TK
Fekete szír	2 EK
Milánia kivonat	1-1/2 EK
Kenyérírszt	2 EK
Száraz élesztő	3 mérőedény
Malágozró*	1 TK
Programválasztás	½ mérőedény
	1 alapbeállítás

* A malága zöld csak a szigetüzemeltető elhangzásakor adja hozzá!

2 Franciakenyér receptek

Franciakenyér

	454 gr*	680 gr
Víz	¾ mérőedény	1 mérőedény
Sovány tejpor	1-1/2 EK	2 EK
Cukor	3/4 EK	1 EK
Só	1 TK	1 TK
Napraforgó olaj	1 EK	1 EK
Fehér kenyérliszt	2 mérőedény	3 mérőedény
Száraz élesztő	1 TK	1 TK
Programválasztás	2 francia	2 francia

* A 454 gr-os kenyérehez a 680 gr-os kenyémagsság beállítást válassza!

3 Búzakenyér receptek

Búzakenyér

	454 gr*	680 gr
Víz	¾ mérőedény	1-1/8 mérőedény
Sovány tejpor	1 EK	1-1/2 EK
Napraforgó olaj	1-1/2 EK	2 EK
Barna cukor	2 EK	2-1/2 EK
Só	1 TK	1-1/4 TK
Búzaliszt	2 mérőedény	3 mérőedény
Száraz élesztő	1 TK	1-1/4 TK
C-vitamin tabletta (osztóörve)		1x100 mg
Programválasztás	3 bázakenyér	

* A 454 gr-os kenyérehez a 680 gr-os kenyémagsság beállítást válassza!

Teljes kiőrlésű búzakenyér

	680 gr
Víz	1-1/8 mérőedény
Sovány tejpor	2 EK
Napraforgó olaj	2 EK
Finom barna cukor	2-1/2 EK
Só	1-1/4 TK
Örök búzából készült barna kenyérliszt	3 mérőedény
Száraz élesztő	1-1/4 TK
*C-vitamin tabletta	1x100 mg
Programválasztás	3 bázakenyér

*Választás: Egy C-vitamin tabletta hozzáadával javítja a kenyér ketlét. Nyomja szét a tabletta két részére a szigetelével és így adja hozzá!

4 Receptek a gyors sütési programokhoz

Banános és diós kenyér

Hozzávalók 1 csoport	
Víz (tolvasztott)	2 EK
Tej	1 EK
Banán, összenyomva	1 mérőedény
Tökö	1
Dió (apróra vágva)	½ mérőedény
Citromhéj	1 TK

Hozzávalók 2 csoport	
Kenyérliszt	1-1/2 mérőedény
Szódabikarbóna	½ TK
Sütőpor	¾ TK
Cukor	½ mérőedény
Só	1/4 TK
Programválasztás	4 gyors

Elkészítési mód

1. Keverje össze az 1 csoport hozzávalóit egy külön tálban!
2. Keverje össze a 2 csoport hozzávalói egy másik tálban!
3. Tegye a keveréket a sütőformába!

Zabkásakenyér

Tej	1 mérőedény
Tökö (felverve)	2
Napraforgó olaj	½ TK
Juharszirup	2 EK
Cukor	¾ mérőedény
Só	1 TK
Kenyérliszt	2 mérőedény
Zalékásza	1 mérőedény
Sütőpor	½ TK
Szódabikarbóna	½ TK
Programválasztás	4 gyors

5 Édes kenyérök

Kevert gyümölcskenyér

	454 gr*	680 gr
Víz	¾ mérőedény	1-1/8 mérőedény
Sovány tejpor	2 EK	2-1/2 EK
Napraforgó olaj	2 EK	
Cukor	5 EK	¾ mérőedény
Só	1 TK	1-1/4 TK
Fehér kenyérliszt	2 mérőedény	3 mérőedény
Szerencsétől	½ TK	¾ TK
Száraz élesztő	1 TK	1-1/4 TK
Kevett száraz gyümölcsök**	¾ mérőedény	¾ mérőedény
Programválasztás	5 édes	5 édes

* A 454 gr-os kenyérehez a 680 gr-os kenyémagsság beállítást válassza!

** A gyümölcsököt a sziszáljelzés elhangzásakor töltse be!

Csokoládés kenyér

Víz	680 gr
Tojás (felverve)	1 mérőedény
Szárny tejpor	1 közepes
Nigratartó olaj	1 EK
Cukor	1 EK
Só	½ mérőedény
Dió (darálva)*	1/2 TK
550 tisztú fehér kenyérliszt	2-1/8 mérőedény
Kakaópor	½ mérőedény
Száraz élesztő	1 TK
Programváltás	5 édes

** A diót a színűjelűt elhangosítva völcs be!

6. Tészta receptek

Fehér zsemle

Víz	1-1/4 mérőedény
Szárny tejpor	1 EK
Vaj, olvasztva	2 EK
Cukor	2 EK
Só	1-1/2 TK
Fehér kenyérliszt	3-1/4 mérőedény
Száraz élesztő	1-1/2 TK
Programváltás	6 tésztá

Húsvéti zsemle

Víz	1 mérőedény
Vaj (olvasztva)	1/4 mérőedény
Cukor	1/4 mérőedény
Tojás (felverve)	1 TK
Só	3-3/4 mérőedény
Fehér kenyérliszt	2 TK
Száraz élesztő	1 TK
Fahéj	½ TK
Szerecsendő	1 mérőedény
Mázsola	6 tésztá
Programváltás	

Elkészítési mód

- Ossza a tézstát 8-12 részre! Formázza, és enyhén nyomja meg!
- Kenje meg tojással és tejel (de a kereszteset ne)!
- Takarja le és hagyja 30 percig kelni!
- Sütse 16-18 percig 190°C-os sütőben!
- Izlés szerint kenje meg tojással és tejel!

Elkészítési mód

- Gyűrja össze a tézstát és formáljon 6 zsemlet!
- Tegye zsinórozott tepsire!
- Kenje meg kevés olvasztott vajjal!
- Takarja le 20-25 percre!
- Hagyja kelni, amíg megduplázódik a térfogata!
- Sütse kb. 15-20 percig 190°C-on!

Búza zsemle

Víz	1-1/4 mérőedény
Szárny tejpor	2 EK
Vaj, olvasztva	2 EK
Méz	2 EK
Barna cukor	1 EK
Cukor	2 EK
Só	1-1/2 TK
Búzaliszt	3-1/4 mérőedény
Száraz élesztő	1-1/2 TK
Programváltás	6 tésztá

Elkészítési mód

A fehér zsemleinél megadott módon járjon el!

Pizza tézta

Víz	1 mérőedény
Vaj (olvasztva)	1 EK
Cukor	2 EK
Só	1 TK
Fehér kenyérliszt	2-3/4 mérőedény
Száraz élesztő	1 TK
Programváltás	6 tésztá

Elkészítési mód

- Melegítse elő a sütőt!
- Nyújtja ki a tézstát egy kerek lapos formára! Fektesse bezsírozott tepsire! Kenje meg egy kevés olajjal!
- Takarja le 15 percig és hagyja kelni!
- Izles szerint tegyen rá hozzávalókat!
- Kürtülből 200°C-on sütse, amíg a tézta világos barna lesz!

7. Lekvár receptek

Narancs lekvár

Narancs leve	3 közepes
Narancshéj, rezervelve	2
Befőző cukor	1 mérőedény
Víz	1 EK
Zselatin, amennyiben szükséges	2 TK
Programválasztás	7 lekvár

Megjegyzések

- A lekváros üvegeket melegítse fel a töltés előtt!
- Hasonlíja az extra sültés időt amennyiben szükséges a lekvár zselésedésétől és a narancs nagyságától függően!
- Vegye ki a dagasztóelemet egy fogoval, mielőtt a lekvár az üvegekbe öntene!
- Ne nyissa ki a fedőt a keverési folyamat közben!
- Elírha a lekvárhoz lehetőséget vastaghéju-narancsot használjon. Amennyiben más fajta narancsot használ, zselésítő szükséges a lekvár megszálládulásához.
- Ez a recept egy közepes üveg (400 gr) megtölthésre elegendő.

Málna és eper lekvár

Málna, fagyasztott, a felengedés előtt mérve	2 mérőedény
Vágott alma (húmosza és kimagozva)	1 mérőedény
Befőző cukor	1 mérőedény
Citromlé	3 EK
Programválasztás	7 lekvár

Megjegyzések

- A lekváros üvegeket melegítse fel a töltés előtt!
- Vegye ki a dagasztóelemet egy fogoval, mielőtt a lekvárt az üvegekre öntene!
- Ne nyissa ki a fedőt a keverési folyamat közben!

Finnom szendvics kenyér

Víz	680 gr
Sűrűség	260 ml
Vaj (felvesztő)	1-1/2 EK
Só	1/2 TK
Sovány tejpor	1-1/2 EK
Cukor	3 EK
Finomszemcsés fehér kenyérízű	3 mérőedény
Száraz élesztő	3/4 TK
Programválasztás	9 szendvics

9. Szendvicskenyér receptek

Szendvics kenyér

Víz	680 gr
Puhá margarin vagy vaj	260 ml
Só	1-1/2 EK
Sovány tejpor	1/2 TK
Cukor	1-1/2 EK
Fehér kenyérízű	3 mérőedény
Száraz élesztő	3/4 TK
Programválasztás	9 szendvics

8. Sütemény receptek

Standard-sütemény keverék

Hozzávalók 1 csoport	
Vaj (felvesztő)	¾ mérőedény
Vanília koncentráltum	½ TK
Töjás (felveszve)	3 közepes
Citromlé	2 TK

Hozzávalók 2 csoport

Kenyérízű	1-5/8 mérőedény
Sűrűség	2 TK
Finomszemcsés kristálycukor	1 mérőedény
Programválasztás	8 sütemény

Elkészítési mód

- Keverje össze az 1 csoport hozzávalót egy külön tálban!
- Sziszálja a 2 csoport hozzávalót egy másik tálba!
- Keverje össze az 1 és 2 csoport hozzávalói!
- Tegye a keverést a sütőfurmába!

Kevert gyümölcsös sütemény

Hozzávalók 1 csoport	
Vaj (felvesztő)	¾ mérőedény
Vanília koncentráltum	1/4 TK
Töjás	3
Citromlé	2 TK
Szárlítható vegyes gyümölcs	5/8 mérőedény

Hozzávalók 2 csoport

Sütő liszt	1-5/8 mérőedény
Sűrűség	2 TK
Cukor	1 mérőedény
Fahéj, fürdőt	½ TK
Szervesítő, örölt	½ TK
Programválasztás	8 sütemény

Elkészítési mód

A standard-sütemény recepciónél megadott módon járjon el!

Sütési folyamatok –idők

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

- A motor be- és kilápcsol ciklikus szakaszokban, amíg végül a következő fázisba kerül.
 - A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kilápcsol, amíg eléri a 25°C-ot.
 - A motor be- és kilápcsol ciklikus szakaszokban, amíg végül a következő fázisba kerül. A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kilápcsol, amíg eléri a 30°C-ot.
 - A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kilápcsol, amíg eléri a 32°C-ot, minán kilápcsol.
 - A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kilápcsol, amíg eléri a 38°C-ot.
 - A fűtőelem ciklikus szakaszokban be- és kilápcsol, amíg eléri a 121°C-ot.
- Bárminely programnál késlelteitheti a startot. A maximális kérlelethető 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 helyiségek hőmérséklete alacsonyabb, mint a jelzett hőmérséklet (ez függ a választott programról).
- ** A fűtőelem csak akkor kapcsol be, ha a hőmérséklet 121°C alatt van.

Az elkezítési szakaszok és idők sorrendje

Program szám Kenyérípus és nagyság Idő percben	Dagaszás 1	Kelesztés 1	Dagaszás 2 (*)	Kelesztés 2	Kelesztés 3	Sűrűs. Össz. idő	Melegen- tartás Óra:perc
1 Alapbeállítás	9	20	14*	25	45	60	2:53
Alap, ropogós	10	20	15*	25	45	65	3:00
2 Francia	16	40	19*	30	50	65	3:40
Francia, ropogós	18	40	22*	30	50	70	3:50
3 Búzakenyér	9	25	18*	35	70	55	3:32
Búzakenyér, ropogós	10	25	20*	35	70	60	3:40
4 Gyors	7	5	8			80	1:40
5 Edes	10	5	20*	30	55	50	2:50
Edes, ropogós	10	5	20*	30	55	55	2:55
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
10 Sütésmény	10	5	20	30	35	70	2:50
11 Szendvics	15	40	5*	25	40	50	2:55
Szendvics, ropogós	15	40	5*	25	40	55	3:00
12 Sütés						60	1:00
	(1*)	(2*)	(3*)	(4*)	(5*)	(6*)	

Segítségre van szüksége?

Kérdezék a teljesítményről és az üzemeltetésről

Mit tegyen, ha a dagasztóba a megsült kenyérben maradt?

A kenyér felszínetelen előtől vegye ki egy miányag fogval! Mivel a dagasztó elem nincs feltétlenül a sütőformával összekötve, nem jelent hibajelenség.

Miért látható a kenyér oldalról részén linzetmaradvány?

Előfordulhat, hogy a liszt keveréket a sütőforma sarkaiiban marad. Ebben az esetben ez a rész is meghethető vagy egyszerűen vágja le egy édes kóssal a hőjé részét!

Összekerülethez az élesztő előzőleg vizet!

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 matr. kép-öök. Néha ez a lyuk nagyobb. Ez az okozza, hogy a tézszita második dagasztási folyamat közben a dagasztó elem oldalain kerül. Székszűrha ágyban a tézszita a sütőformában.

Miért nem keveredik el a tézszita, miközben a mefor hangsúlyban?

Előfordulhat, hogy nem megfelelően helyezte be a dagasztó elemet vagy a sütőformát a készülékebe. Ügyeljen arra, hogy megfelelően helyezze be a sütőformát, bekantjanon és a kenyérípus autómata alján legyen!

Honnan tudható, hogy mikor kell hozzá a mazsolat, diót stb. a kenyérípusztához?

Szignálhang jelzi, hogy mikor kell betöltenie a mazsoláit, diót, stb. a második dagasztási folyamat kitörben. Megjegyzés: A „Sütési folyamatok-idők” című táblázatban olvashatja, hogy mikor kell betöltenie a diót, mazsolát.

A hozzávalók az első dagasztási folyamat közben feláprítódnak. minden recepciónál külön megadnak, hogy melyik a legjobb időpont a gyümölcsök, és a dió betöltsére.

Mi lehet tenni, ha a kenyér túl nedves, amikor kiveszi a kenyérípusztát? Miért van ez?

A levegő pánturálma is szerepet játszik a tézszáni. Tegyen a tézszához egy evőkanál lisztet! Ugyanilyen hatása lehet a magasságok is (a tengerszint felett vagy magasságnál). Csökkentse az élesztő ömmenységét 1/4 tézskanáláll, és egy kicsit csökkenesse a cukor és/vagy vízhej ömmenységét!

Mennyi ideig tart a kenyérkészítés?

Az egyes programbeállításokhoz tartozó időt az előző fejezetben találja meg.

Miért nem használható friss tej hozzáadása esetén a késleltetett start funkció?

A tej megrömlő, ha tűi sokáig marad a készüléken. Késleltetett start beállítása esetén ne használjon friss hozzávalókat, mint például tojás, vagy tej!

A hozzávalókat miért egy megadott sorrendben kell betölteni?

Ily módon a kenyérípuszta automatá megfelelő módon tudja összekewisni a hozzávalókat. Ezen kívül azt a célt is szolgálja, hogy a készülékek összekerüvel a tézsírt, az élesztőt ne érintsezen folyadékkal, ami nagyon fontos késleltetett start beállítása esetén.

Ha úgy programozza be a készüléket, hogy a kenyér reggelre legyen kész, miért halhatók zúrejek már késő este a későszületékhöz?

A készülékek elkezdenek a folyamatot, ha a késleltetett start a program elindításának idejéhez érvényes, hogy a kenyér időben készüljen el. Ezeket a zúrejeket a motor okozza, miközben a tézsírt keveri. Ez a normál üzemeltés része, nem hibajelenség.

A dagasztó elem a sütőformába ragadt. Hogyan lehet kiszedni?

Előfordulhat, hogy sűrűt után a dagasztóelemre „beragadt”. Folyasson meleg vagy forró vizet a dagasztó elemre, így kioldódhat és kivehet. Amennyiben még mindig nem van ragadva, átverja a körülbelül 30 percig meleg vizével!

Tisztítható a sütőforma mosogatógépen?

Nem. A sütőforma és a dagasztóelem csak közvetlen mosogatható.

Mi történik, ha a kész kenyereket a sütőformában hagyja?

Amennyiben a kenyereket a sütő befejezés után még egy óráig a kenyérípuszta automatában hagyja, a készülék melegen tartja azt, és így megakadályozza, hogy „ragadós” legyen.

Amennyiben a kenyereket a melegen tartó fazis után is a készüléken hagyja, a megmaradó gőz következtében a kenyér „ragadós” lesz. Ennek elkerülése érdekében a sütő befejezés után vegye ki a kenyereket és egy konyhai rácson hagyja kihűlni!

Miért csak félgy keveredett el a tézszita? Miért nem keveredett el teljesen?

A tézszá valosan tüli nehez vagy túl száraz. Vagy lehetséges, hogy nem megfelelően helyezte be a dagasztóelemet a sütő-formába. Esetleg nem megfelelően sorrendben helyezte be a hozzávalókat.

Miért nem kelt meg a kenyér?

Lehetőséges, hogy rossz volt az élesztő, lejárt a szavatossága, vagy nem töltött be élesztőt. Ezen kívül akkor is problémák adódhatnak a készüléknél, ha a tézszá nem keveredett el rendesen.

Miért van a kenyér tetején levegő buborék?

Ez a levegő buboréképződést a túl sok élesztő okozhatja. Csökkentse az élesztő ömmenységét 1/4 tézskanáláll!

A kenyér megkelesése után miért csak össz teljesen vagy néhány helyen tűlcsírzerben?

Lehet, hogy a tézszá túlcsírban megjelenti. A késleltetett start funkció viszafogása érdekében csökkenzen az élesztő ömmenységét és/vagy növelje a sűrű ömmenységét!

Elkészíthető-e a kedvező kenyér receptjét (hagyományos kelesztett kenyér) a kenyérípuszta automatában?

Igen, de ki kell tapasztalni megfelelő hozzávalókat és ömmenységeket. Először ismerje meg a készüléket, süssön több kenyeret, mielőtt elkezdené készíteni! Azonban soha ne töltön be 3 mérőedényt több szárazhozzávaló összesességeben (belétréve a liszt, élesztő, záblisztt, korpa ömmenységét.) Használj az ében a fűzben található recepteket, hogy megismernie a száraz hozzávalók arányát a folyadékokhoz és az élesztőhöz, cukorhoz, sóhoz és olaj/vaj margarinhoz! Aztancsosulj, hogy saját kedvező receptjét a fűzben található alapreceptek alapján dolgozza ki. A „sűrű folyamatos-1d ók” című táblázatot is használhajta kiindulási pontként.

Fontos, hogy a hozzávalók szabahőmérsékletük legyenek, mielőtt betöltsé azokat a sütőformába?

Igen, még akkor is, ha késleltetett startot állított be. (A viz hőmérsékleteknek 21-28°C-nak kell lennie.)

Miért küllődbizik a kenyerek magassága és sűrűsége? A búzakenyér minden alacsonyabb. Valamit hibásan tesz

Nem, ez normális, a búzakenyér minden alacsonyabb és szíllerdebb, mint a normál és francia kenyerek. A búzakenyér minden növekből, mint a fehér kenyér, ezért nem kelnek meg annyira az elkezítés közben. Ugyanez vonatkozik a gyümölcsök, diót,

Hiba esetén

Lehetséges okok	Megoldás
A kenyér középen összeszik.	Pontosan mérete ki a hozzávalókat!
Tal sok folyadékot használt vagy túl meleg volt a folyadék.	21°C-28°C-os folyadékot használjon!
Nem adott hozzá öt, ami általa vezet, hogy kenyér tildegszenyedel és utána összeszik.	Pontosan mérete ki a hozzávalókat!
Tal sok élesztőt adott hozzá.	Pontosan méretek ki a hozzávalókat, ha a probléma továbbra is finnáll, csökkenve az élesztő mennyiséget ¾ részére!
A magas páratartalom és a magas különb- és belső hőmérséklet okozhatja azt, hogy a kenyér tildegszenyedel megkel, és utána összeszik.	A nap leghidegebb részén süsön! Próbálja meg az elésztő mennyiséget ¼ részére! Csökkenhet a hőmérséklet kivétel nélkül mindenkorban!
A különösen nagy magasság (nyugon magasan a tengervíz felett) okozhatja azt, hogy a kenyér tildegszenyedel megkel, és utána összeszik.	Próbálja meg az elésztő mennyiséget ¼ részére! Csökkenhet a hőmérséklet!
A sütés közben kinyitotta a fedőt.	A sütés közben nem szabad kinyitni a fedőt.
A kenyér nem kelt meg elegége	Pontosan mérete ki a hozzávalókat!
Kevés élesztőt használt.	Soha ne használjon kevés szavatosságú élesztőt. Az élesztő minden egy hideg, többet helyen tárolja!
Az élesztőnek lejtő a szavatossági ideje.	Pontosan mérete ki a hozzávalókat!
Tal kevés cukrot adott be.	Pontosan mérete ki a hozzávalókat!
Tal sok söt töltött be, ami csökkenti az élesztő aktivitását.	A víz túl hideg és ez elpusztította az elésztő gombákat!
A víz túl hideg és ez elpusztította az elésztő gombákat.	Az élesztő a program start előtt aktiválódott.
A kenyér kívül ragadós	Ügyeljen arra, hogy az élesztő a program elindítása előtt ne érintkezzen hozzávalókkal!
A kenyéret túl sótágú a készüléken hagyta, és a kenyér felvette a sütőformában összegeült kondenz vizet.	Mindig vegye ki a kenyéret a melegen tartási idő után a sütőformából és egy konyhai rácson, hogy kiűzhes!
Lehetséges, hogy nem volt elegendően hű a száraz/hedvés hőszával.	Pontosan mérete ki a hozzávalókat!
H:H:H jelzés látható a kijelzőn	
Tal magas a hőmérséklet a kenyérülőt automataban	Nyomja meg a Stop gombot, vegye ki a sütőbenet, hagyja nyíva a fedőt és hagyja hűlni! Amikor lehűlt, tegye vissza a sütőformát, állítsa be a programot és indítsa el újra a programot!
E:EE jelzés látható a kijelzőn	
Megsérült a hőmérsékletszenzor.	Kérjük, forduljon a szervizszolgálatra!
A kenyér nehezen vehető ki a sütőformából	Olaszozza be a sütőformára a mindenügyi használat előtt! Viszonylag magas a formai meleg monogáziszerű vízzel, és alaposan szárba megy! Zározza be a forma belől oldalt oldalát, valajd vagy margarinal! Tartsa be a „Kenyerülő automata üzemelhetősége” című fejedelem utasításait! Mikor a sütés elérte a sütő önmátrahűtőt, hagyja a kenyéret még 15 percig a formába hűlni! Csak 20-40 perce halász folyamat utolsó szelcséje fel a kenyéret!

Vevőjátszatú adatlap, megfelelőségi nyilatkozat

Termék megnevezése: BM-2 kenyérülő automata

Névleges feszültség: 230 V 50 Hz

Teljesítmény: 600W

Üzemű zajszint: 68dB

Szűkséges birtósíték: 10 A

Érzékelővel rendelkező osztály: I kizárolág földelt hálózatról üzemelhető

Szabványszám: 33689 CEE, 23/73 CEE

A 79/1977. (XII. 31.) IKIM rendelet alapján a gyártó tanúsítja, hogy a fenti készülék megfelel a biztonsági követelményeknek

Forgalomba hozó: STEELBIRD KFT.

1119 Budapest, Nádorfejér út 42-44

A készülék szavatossági feltételei a 151/2003 (IX.22.) Korm. Rendelet szerintiek, a mellékelt szavatossági jegy szerint. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat örizze meg, a szavatosság a vásárlási okmány, és a szavatossági jegy egyidejű bemutatásával lehetséges.



FONTOS TUDNIVALÓK

Tisztelt Fogyszati, bizunk benne, hogy az Ön által megvásárolt készülék fogyasztásban az Ön megtisztelésére méltó! Ezért előremér az alábbi Pontus Tudnivalók hiánytlan figyelem!

1. A szavatossági jogok a fogaszati célok teljesítéséhez, felhívja, hogy fogaszatnak minősül, (fogycsere, a gyorsítási, vagy szakmai tevékenységek közül kiváló célból száradódtók kívül) szemben – Pk. 685 § 4) pont). Általánosan a fogaszat betörése az elemzések megfelelő igazolási leírásával, így a fogaszati szakmai megelosztott üzemeltetésben kérrek tekintetben a 47/2003.(VII.30.) GKM rendelet 2.3 szövege. Mindezek eredményeként kérjük, hogy minden fogásztól megfelelően a fogásztól hozzájárulását.

2. Kérjük a készülék használatba vevő előző felhasználó olvasa el a készülékről.

3. Kérjük, hogy a szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz (fogásztól neve, címe, gyártói száma, visszafizetési dátuma).

4. Első a készülék körülönleges használati, bármelyik célra használható, amennyiben erről a használatról üzentet, miközöklés leírás, felhasználói kézikönyv vagy egyéb dokumentum mására nem rendelkezik.

5. A szavatossági határidő a fogaszati célok fogásztól olvasztó törzsed általi vagy üzemeltetési helyezésre kötelezettségi teremtés esetén az üzembeli helyezés napjától kezdődik.

6. A szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz.

7. A szavatossági jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz.

8. A fogorvos a szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz.

9. A készülékek meghibásodása esetén a szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz (származási helyszín) készüléknél, valamint a 10 kg-nál többnyire, tömegkötelezettségi eszközök készüléknél nem szállítási fogásztól címerrel – járművek ki-vonásra – az üzemeltetés helyén kell meghibásodott, a fogorvos a fogásztól a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél, a fogorvoshoz készüléknél, felelő, hogy a meghibásodott a rendelkezésre állásával a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél.

10. A fogorvos készüléket, valamint a 10 kg-nál többnyire, tömegkötelezettségi eszközök készüléknél nem szállítási fogásztól címerrel – járművek ki-vonásra – az üzemeltetés helyén kell meghibásodott, a fogorvos a fogásztól a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél, a fogorvoshoz készüléknél, felelő, hogy a meghibásodott a rendelkezésre állásával a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél.

11. Ha a fogorvos a fogásztól a visszatérítési (üzembeli helyezésről) származó hírom esetében meghibásodott, a fogorvos a fogásztól a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél, felelő, hogy a meghibásodott a rendelkezésre állásával a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél.

12. Szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz.

a. Rendelkezésre állásban, általában, hálózati vagy szekrényben készül, helytelen tárolás, elemi kár vagy egyéb nem gyári miatt meghibásodás esetén;

b. Kártörténeti – mentői mentális cselekvés;

c. A fogorvos a cikken visszatérítési lehetséges esetén;

d. A körül alkalmazott rendelkezésre állásban készüléknél, valamint a 10 kg-nál többnyire, tömegkötelezettségi eszközök készüléknél, a fogorvos a fogásztól a fogorvoshoz követelményt kérhet, ez az ügyelő megerősítésére a szerviz kikötői lehetsége előtt a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél, a fogorvoshoz készüléknél, felelő, hogy a meghibásodott a rendelkezésre állásával a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél.

13. A készülékek üzembe helyezése nem természet a szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz, a készülékek üzembe helyezése előtt át kell visszügíteni a bemenőkönönkénti értékeket. Az átvitgliás körülöge mindenki nem törölhet a szavatossági követelményt kérhet.

14. A hosszú ideig és nem megfelelő körülönbeli köri működési időn keresztül a fogorvos a fogásztól a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél, a fogorvoshoz készüléknél, felelő, hogy a meghibásodott a rendelkezésre állásával a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél.

15. A szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz.

16. Szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz, akkor a szerviz egészségtelenítés kérhető, amely a fogorvos a fogásztól a fogorvoshoz követelményt kérhet, akkor a szerviz körülölelésre készüléknél, a fogorvos a fogásztól a fogorvoshoz követelményt kérhet a készüléknél.

17. Szavatossági jogi jogcímletek vonatkozó adatok tükrözésére ki a fogorvoshoz, Pk. 685 § 311/A-ig 49/2003.(VII.30.) GKM rendelet;

A készülék meghibásodott a következő II. E. C. irányelvök:

-73/23/EU (1973. 02. 19)

-89/336/EU (1988. 05. 03)

Vevőhelyszínen az Ön rendelkezésére áll:



STEEL BIRD Kft.

1119 Budapest, Nádorfejér út 42-44.

Tel: 06-1-463-71-63 Fax: 06-1-463-71-64

E-mail: info@vogels.hu