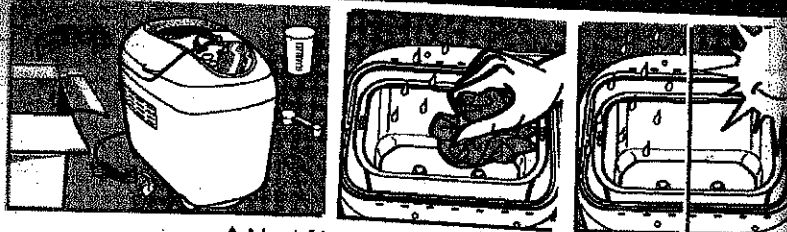


ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT



△ A legelső használatkor enyhe szag keletkezhet.

ISMERKEDJEN MEG HÁZTARTÁSI KENYERSÜTŐ GÉPEVEL

A - kémlelőablakos fedél

B - vezérlőpult

C - kenyérsütő edény

D - keverőlapátok

E - mérőcsésze

f1 - evőkanál

F - dupla mérőkanál

f2 - kávékanál

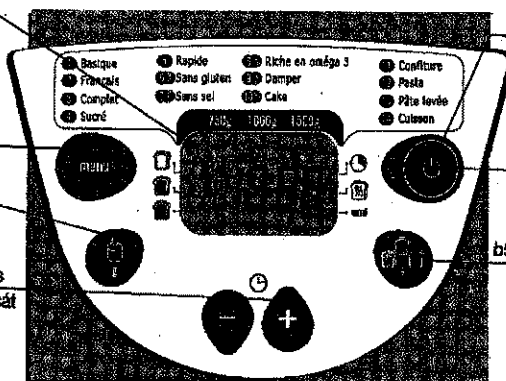
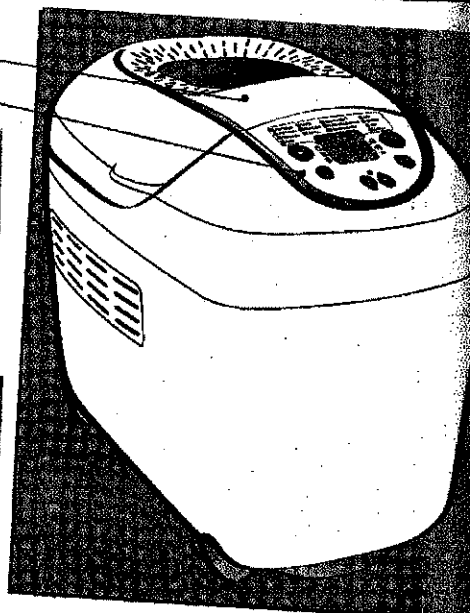
G - „horog” tartozék a keverőlapátok kivételéhez

b1 - LCD kijelző

b6 - programválasztó menügomb

b3 - tömegválasztó gomb

b4 - a késleltetett beindítást és a 14. program időbeállítását szabályozó gombok



b2 - bekapcsolás/leállítás gomb

b7 - működésjelző lámpa

b5 - hőfőnyalató választó gomb

BEVEZETÉS

kenyérnek jelentős szerepe van a táplálkozásunkban. Ki nem számított arról, hogy háztartási kenyérsütő géppel ez most is megvalósítható.

Ne féljen attól, hogy ön kezdő vagy szakértő, most megmutatjuk, hogy milyen egyszerű lesz ha hozzáadja az összetevőket, és a kenyérsütő gép a többit magától elvégzi. Ezért általában nem kell beavatkozni, és könnyedén készíthet kenyereket, briósokat, tésztákat és

lekvárokat. Ám vigyázat, mindezek ellenére egy elsajátítási időre is szükség van, hogy kenyérsütő gépét a lehető legjobban kihasználhassa. Áldozzon egy kis időt a gép megismerésére, és ne legyen csalódott, ha úgy tűnik, hogy az első próbálkozások nem jártak tökéletes sikerrel. Ha mégis türelmetlen, a Gyors kezdés elnevezésű fejezetben található recept segíteni fog az első lépések megtételében. Tudnia kell, hogy az ezzel a géppel készített kenyér bele sűrűbb, mint a pékségben készülő.

AZ ELSŐ LÉPÉSEK

TANÁCSOK ÉS FURFANGOK KENYEREINEK A SIKERÉHEZ

Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi eljárás mód szerint készül!

Minden hozzávaló szobahőmérsékletű kell legyen (kivéve ellenkező értelemű utasítás esetén), és a mennyiség pontosan kell legyen lemérve. A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. A kávékanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja. A pontatlan mérések rossz eredményekhez vezetnek.

A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejártá előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.

A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacsksós szárazított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 óra belül fel kell használni.

5. A készítmények kelesztése megzavarásának elkerülése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelőjele legyen belé a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelemű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a száraz hozzávalókat helyezze be. Az élesztőt nem keverheti a folyadékokkal és a száraz

AZ ÁRULÁSBAN BETARTANDÓ SORREND:

- Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)
- Só
- Cukor
- A liszt első fele
- Tejpor
- Sajátos szilárd hozzávalók
- A liszt második fele
- Élesztő

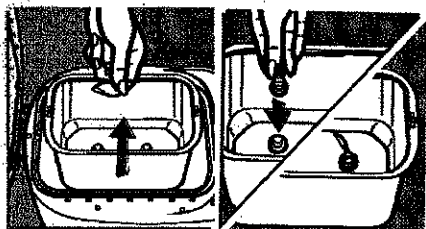
GYORS KEZDÉS

Kenyérsütő gépének megismeréséhez és első kenyérének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk

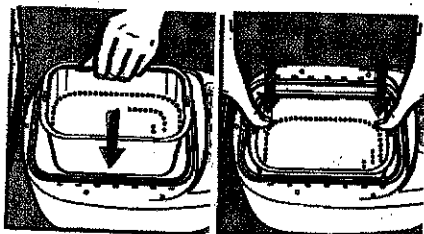
ALAP KENYÉR (1. program)	HÉJÁRNYPALAT	KÖZEPES
	TÖMEG	> 1000 g
	IDŐTARTAM	> 3 : 20
	OLAJ	> 2 ek.
	VÍZ	> 325 ml

kk. > kávéskanál
ek. > evőkanál

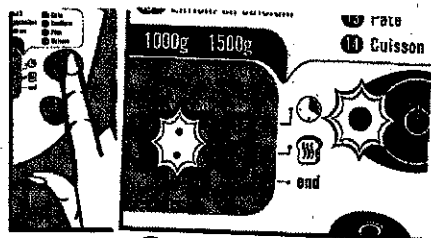
SÓ	> 2 kk.
CUKOR	> 2 ek.
TEJPOR	> 2,5 ek.
LISZT	> 600 g
ÉLESZTŐ	> 1,5 kk.



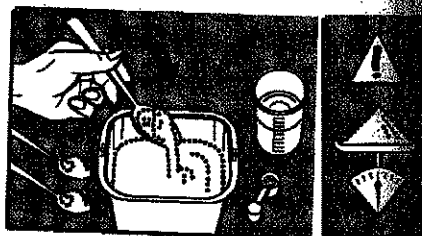
A fül felemelésével és a kenyérsütő edény előlről hátra húzásával (hogy minden oldalon egymás után kiakadjon a pecék) emelje ki az edényt. Illessze be a keverőlapátokat.



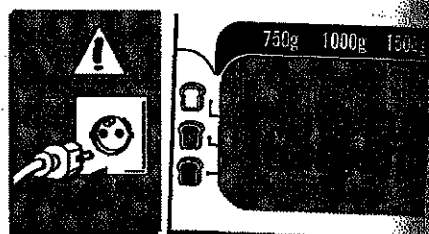
Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Nyomja meg előbb egyik, majd másik oldalán az edényt, hogy az rácsússzon a meghajtóra, és hogy az edény mindkét oldalán beakadjon a pecék.



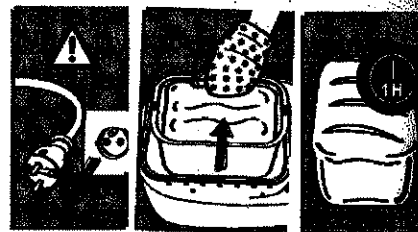
Nyomja meg az ① gombot. Felgyullad a működésjelző lámpa. Jelzőlámpa. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Megkezdődik a ciklus.



A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte.

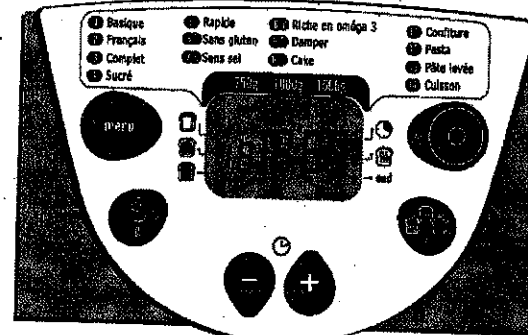


Dugja be a kenyérsütő gép hálózati dugaszát. Hangjelzés után, a kijelzőn alapértelmezett az 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyal alapanyag közepes héjányalatra történő sütése.



A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép hálózati csatlakozó dugaszát. A fogantyú megfogásával, felfelé húzva, vegye ki a kenyérsütő edényt. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény fülé és a fedél belsője meleg. Bortsa ki meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át.

KENYÉRSÜTŐ GÉPENEK HASZNÁLATA



Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat közel kell kiválasztania.

EGY ADOTT PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

Egy adott program kiválasztása utáni egy sor olyan szakasz aktiválódik, amelyek automatikusan következnek egymás után.

A **MENÜ** gomb segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a program megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot, a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és 10 között a következők:

> alap kenyér	5	> gyors kenyér	9	> damper	13	> kelet tészták
> francia kenyér	6	> gluténmentes kenyér	10	> sütemény	14	> kizárólag sütés
> korpáskenyér	7	> só nélküli kenyér	11	> lekvár		
> cukrozott kenyér	8	> omega3-ban gazdag kenyér	12	> tészta		

- Az alap kenyér elnevezésű programmal a legtöbb, beállított használati kenyércsapat elkészíthető.
- A Francia kenyér elnevezésű program a szokványos francia tészta kenyér receptjének felel meg.
- A Korpáskenyér elnevezésű programot akkor kell választani, amikor korpáskenyérhez való lisztet használ.
- A Cukrozott kenyér elnevezésű program azokhoz a receptekhez talál, amelyek zsíros alapanyagokkal és cukor tartalmúak. Ha nincs cukor vagy kevés kenyérhez használható, akkor a sütőedénybe használ, ne lépje túl az 1000 g-os tészta összetételét.
- A Gyors Kenyér elnevezésű program a GYORS kenyér receptjének felel meg. Ebben a programban a tömeg és a szín beállítása nem áll rendelkezésre.
- A gluténmentes kenyér kizárólag gluténmentes használatra kész sütőkeverékkel készíthető. Megfelel a sok gabonafajtában megtalálható (búza, árpa, rozs, zab, langyel búza, tönköly, stb.) gluténra érzékeny személyeknek (lisztérzékenység). Tanulmányozza a csomagon feltüntetett speciális javaslatokat. Az edényt alaposan ki kell tisztítani, az egyéb lisztekkel való keveredés veszélyének elkerülése érdekében.

Szigorú gluténmentes diéta esetén bizonyosodjon meg róla, hogy a használt élesztő is gluténmentes. A gluténmentes lisztak alapja nem csak lehetővé optimális beszekeverést. Ez a dagasztás során az edény szélére kerül tészta egy hálfkörny, miután az spatulával felhúzza a tészta az edény közepébe. A gluténmentes kenyérsütés során alagsor és halványabb színű lesz, mint a normál kenyér.

- A kenyér egyike azoknak az élelmiszereknek, melyek a napi sóbevitel legnagyobb részét tartalmazzák. A sófogyasztás csökkentése lehetővé teszi a szív- és érrendszeri megbetegedések kockázatának csökkentését.
- Ez a kenyér a táplálkozási szempontból kiegyensúlyozott és teljes receptnek köszönhetően Omega3 zsírsavakban gazdag. Az Omega3 zsírsavak hozzájárulnak a szív- és érrendszer megfelelő működéséhez.
- A kenyér természetes meleg hővön sült.
- A kenyér természetes meleg hővön sült.
- A kenyér természetes meleg hővön sült.
- A kenyér természetes meleg hővön sült.
- A kenyér természetes meleg hővön sült.
- A kenyér természetes meleg hővön sült.
- A kenyér természetes meleg hővön sült.
- A kenyér természetes meleg hővön sült.

Ez a gép a legújabb és legmodernebb. Ez a gép a legújabb és legmodernebb. Ez a gép a legújabb és legmodernebb. Ez a gép a legújabb és legmodernebb.

13. A Keit tészták elnevezésű program nem süt. Ez a Keit tészták elnevezésű program nem süt. Ez a Keit tészták elnevezésű program nem süt.

14. A Sütés elnevezésű program segítségével kizárólag 10-70 perces időtartamon belül lehet sütni. 10 perces sávoalkalmi állítható világos, közepes vagy sötét pirulási foktal.

Ez egymagában is kiválasztható és a következőkkel összekapcsolva használható:

- a) a Keit tészták elnevezésű programmal,
- b) felmelegíteni és ropogóssá tenni a már előzőleg megsütyt és kihűt kenyereket,
- c) a kenyérsütési ciklus közben bekövetkezett hosszas áramszünet esetén, a sütés befejezéséhez.

A 14. program használata közben a gépet nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

A ciklus megszakításához a (1) gomb hosszas megnyomásával állítsa meg kézzel a programot.

A CIKLUSOK

A 120.-121. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

DAGASZTÁS	PIHENÉS	KELESZTÉS	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS
Hozzájárul a tészta szerkezetének átférmálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.	Hozzájárul a tészta tétogatnövekedéshez, hogy javuljon a dagasztás minősége.	Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.	Ez a művelet a tésztát kenyérbélie alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.	Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

DAGASZTÁS: a tészta az 1. vagy a 2. dagasztási ciklusban, illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10-es programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajosok, szőlőmagdarabok, stb. Egy hangjelzés jelzi annak, hogy mikor kell beavatkozni. Lépőzzon az elkészítési időtartamok összetegialó táblázatához (120.-121. oldal) és az „extra” oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén. A hangjelzés felhangzási pillanatának pontosabb megtudakolása érdekében, elég ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból. Pl.: „extra” = 2:51 és „teljes időtartam” = 3:13. A hozzávalókat 22 perccel belül lehet önteni.

A KENYÉR TÖMEGÉNEK KIVÁLASZTÁSA

A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra van állítva. A tömegek csak tájékoztatásként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptek leíratait. A 5., 9., 11., 12., 13., 14-es programok rendelkeznek a tömeg beállításának az opcióval. 750 g-os, 1000 g-os vagy 1500 g-os tömeg beállításához nyomja meg a gombot (1). A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény. **Figyelem:** néhány recept esetén nem lehet 750 g-os kenyéret sütni. A recepteket lásd a könyvben.

A HÉJÁRNYALAT KIVÁLASZTÁSA (PIRULÁSI FOK)

Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPES állítódik. A 5., 9., 11-es programok nem rendelkeznek héj árnyalat beállításának az opcióval. Három opció rendelkezősre: VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT. Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az (1) gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

BEKAPCSOLÁS/LEÁLLÍTÁS

A készülék bekapcsolásához, nyomja meg az (1) gombot. Elkezdődik az időtartam visszazárlása. A program leállításához vagy a késleltetett bekapcsoláshoz, nyomja 5 másodperccel az (1) gombot.

AZ IDOZITETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény ön által választott időpontban legyen kész. Ezt órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem állítható az 5., 6., 9., 10., 11., 12., 13., 14. programok esetén. A készülék az időzítés után az időzítésre, miután beállította a programot, a héliárnyalat fokát és a megjel. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusának az időtartamát. Az (1) és (2) gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot (1 felfelé és 2 lefelé). A gombok rövid megnyomásával 10 perces lépésekkel történő görgetést tesz lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas

megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.

Pl.: most 20 h van és ön az szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az (1) és (2) gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg az (1) gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik a vizuális jelzőfény (1), és az időzítő 2 pontja villogni kezd. Megkezdődik a visszazárlás. Felgyullad a működésjelző lámpa. Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja meg az (1) gombot egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismétlje meg a műveletet.

Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazták: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

GYAKORLATI TANÁCSOK

Áramszünet esetén: ha ciklus közben egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 perces tartó idővel megvárja, amíg eltelik a programot megkezdő a programozási ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás megkezdődik.

Ha összekapcsolást programot, mielőtt elindítaná, másodiknak várjon 1 órát.

A kenyér kiborítása: megtörténhet, hogy a keverőlapátok beinragadnak a kenyérből a kiborítás

során. Ebben az esetben használja a „horog” tartozékot, a következőképpen:

- > a kiborított kenyéret még melegen fordítsa az oldalára, és tartsa úgy az egyik kezével (használjon védőkesztyűt),
- > helyezze be a horogot a keverőlapát tengelyébe (1. rajz),
- > finoman húzza meg, hogy a keverőlapát kijájjon (2. rajz),
- > ismétlje meg a műveletet a másik keverőlapáttal,
- > állítsa vissza a kenyéret, és hagyja kihűlni egy rácson.



ÖSSZEÁLLÍTÁS

A ZSÍROS ALAPANYAGOK ÉS AZ OLAJ: a zsíros alapanyagok a kenyéret puhábbá és izletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vaját használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassa meg. A meleg vajat ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a víz kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a víz megakadályozhatja az élesztő rehidratációját.

TOJÁSOK: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérből megjelölő kialakulását. Ha tojásokat használ, azzal arányosan csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást és annyi folyadékot adjon hozzá, amíg eléri a receptben előírt folyadékmennyiséget. A receptek

középső mennyiségű 50 g-os tojást számolnak. Ha a tojások nagyobbak, adjon hozzá egy kis lisztet. Ha kisebbek, akkor az eredeténél kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

TEJ: friss tejet vagy tejpórt használhat. Ha tejpórt használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáadhat: a lényeg az, hogy az ösztérfoogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek erjesztő hatása is van, ami hozzájárul a szabályosabb ízegek kialakulásához. Következésképp a békák kellemes kinezése lesz.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben lévő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal

a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. Szobahőmérsékletű folyadékokat használjon.

LISZTEK: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrítze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon. Ha a kenyérsütéshez zabot, korpát, búzacsirát, rozset vagy egész gabonahaszeméket ad hozzá, kenyere súlyosabb és láposabb lesz. Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a vagy T55-ös liszt használatát ajánljuk. A receptjeink alkalmasak egy átlagos T55 liszt használatához. Abban az esetben, ha különleges lisztek keverékét alkalmazza kenyér vagy péksütemény vagy tejes kifli sütésére, ószeségében ne lépje túl az 1000 g tésztát. A liszt megsztálása is befolyásolja az eredményeket minél fejlesebb körűen a liszt (vagyis a búzacsém héjának egy részét is tartalmazza), amint kevesebb kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelemben használatra kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. E sütőkeverékek felhasználása érdekében, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasznált sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyér – 3-as program.

CUKOR: a kristálycukrot, a nádcukrot vagy a mézet részesítse előnyben. Ne használjon porcukrot vagy kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek és javítja a héj pirolását.

SÓ: ez adja az élelmiszer ízét és hozzájárul az élesztő hatásának szabályozásához. Nem szabad összekavarni az élesztővel. A sónak köszönhetően, a tészta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a tészta struktúráját is feljavitja.

GYAKORLATI TANÁCSOK

A kenyérfélesztést érzékenyen befolyásolják a hőmérsékleti és nedvességi feltételek. Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).

Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése: ez egy olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.

> ha még marad becsületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni.

> ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.

ÉLESZTŐ: az élesztő lehetővé teszi a teljes megkelesztését. Zsákos, aktív, szárított pélesztőt használjon. Az élesztő minősége változhat, de mindig egyformán dagad meg. Következésképpen kenyerek a használt élesztő állapotától függően eltérhetnek egymástól. A régi vagy a rosszul tárolt élesztő nem fog annyira jól viselkedni, mint a frissen kinyitott, szárított élesztő.

A megadott arányok szárított élesztőre értendőek. Friss élesztő használata esetén a mennyiség 10-szeresét kell be kell számolni az élesztő csomagoláson, kissé cukrozott vízben fel kell oldani, majd hatását hátkönyvekben fejlesse ki.

Golyósokak formájában árult szárított élesztő is használható. Ezeket egy kis langyos, enyhén megcukrozott vízben rehidratálni kell. Ezeket ugyanabban az arányban kell használni, mint a csomagolt szárított élesztőt. A könnyebb használat miatt mi ez utóbbit ajánljuk.

AZ ADALÉKANYAGOK

(OLAJBOGYÓK, SZALONNADARABOK, STB.): az ön által óhajtott kiegészítő hozzávalókkal akár szemlélyre is szabhatja receptjeit, de ügyelnie kell a következőkre:

- > a hozzávalók hozzáadását irányító hangjelzés betartására, főleg a zúzódo hozzávalók esetén;
- > a keményebb magokat (mint például a len, a zab, a zsinna) már a dagasztás elején hozzá kell adni a tésztahoz, hogy a gép használata könnyebb legyen (például késleltetett indítás esetén);
- > a nagyon nedves összetevők jó lecsapogtatására (olajbogyó);
- > a zsíros összetevők anyoha beleszórására (pl. azok könnyebben becsúszhatnak);
- > a túlzott adalékanyag-mennyiség bekeverésének elkerülésére, nehogy megzavarodjon a tészta megfelelő kialakulása.

A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyit téve), és mindig egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni a beavatkozás eredményét.

Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel. A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén ellent kell álljon, és az ujjhegyek hirtelen lassacskán el kell tűnjön.

A SÜTESI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

Várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.

	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkeltés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megkelt kenyér	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és tetete lisztesek
Sütés közben megnyomták az gombot						
Nem elég a liszt		●				
Túl sok a liszt			●			●
Nem elég az élesztő			●			
Túl sok az élesztő		●		●		
Kevés a víz			●			●
Túl sok a víz		●			●	
Kevés a cukor			●			
A liszt rossz minőségű			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben)	●					
Túl meleg víz		●				
Túl hideg víz			●			
Alkalmatlan program			●	●		

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok beknagadtak az edényben.	● Hagyja ázni, mielőtt kivinné.
A keverőlapátok beknagadtak a kenyérben.	● Kicsé olajozza meg a keverőlapátokat, mielőtt az edénybe öntené a hozzávalókat, vagy használja a tartozékot a kenyér kibortásához (117. oldal)
Az gomb megnyomása után semmi sem történik.	● A gép túlmelegedett. Két ciklus között várjon 1 órát. ● Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe	● Az edényt nem helyezte be teljesen. ● A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történik.	● A programozás után elfelejtette megnyomni az gombot. ● Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. ● Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag	● A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószert nélkül. ● Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Tartsa tiszteltében a receptekben előírt arányokat.

pihentetés

PROG	HÉJÁR- NYALAT	MÉRET	IDŐTARTAM (h)	1. KELESZTÉS	OPÓCSEK	2. KELESZTÉS	1. DAGASZTÁS	3. KELESZTÉS	2. DAGASZTÁS	4. KELESZTÉS	3. DAGASZTÁS	SÜTÉS	EXTRA	MELEGEN TARTÁS (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	2 font	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	x	0:45	nem	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00

pihentetés

PROG	HÉJÁR- NYALAT	MÉRET	IDŐTARTAM (h)	1. KELESZTÉS	OPÓCSEK	2. KELESZTÉS	1. DAGASZTÁS	3. KELESZTÉS	2. DAGASZTÁS	4. KELESZTÉS	3. DAGASZTÁS	SÜTÉS	EXTRA	MELEGEN TARTÁS (h)										
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00										
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00										
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00										
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00										
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00										
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00										
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00										
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00										
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00										
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00										
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nem										
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nem										
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nem										
14	1	-	-	0:10, 10 perces sávonként	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0:10, 10 perces sávonként										
	2	-	-												-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3	-	-												-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a gép hálózati csatlakozó dugaszát és hagyja lehűlni.
- Egy nedves szivaccsal tisztítsa meg a gép burkolatát és az edény belsejét. Gondosan szárítsa meg.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátot. Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percig hagyja ázni.
- A meleg vizes tisztítás érdekében, szerelje le a fedelet.
- A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.
- Ne használjon háztartási tisztítószert, se karcosító korongot, se alkoholt. Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.

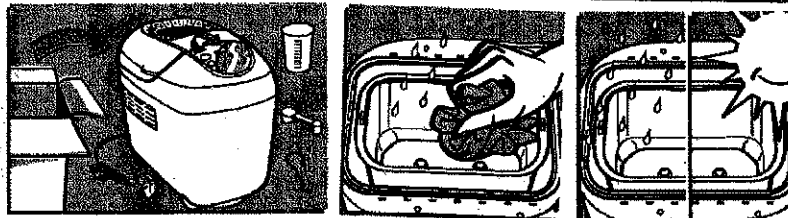
BIZTONSÁGI TANÁCSOK



VEGYÜNK RÉSZT A KÖRNYEZETVÉDELMEBEN!

- Ⓢ Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- ➔ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.
- A gép megfelel a hatályos műszaki előírásoknak és biztonsági szabványoknak.
- A gép első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót: a használati útmutatótól eltérő használat a gyártót mindenemelő felelősség alól mentesíti.
- Amennyiben fi zikai, szellemi vagy szenzoriális képességeik nem teszik lehetővé a készülék teljes biztonságban történő kezelését, gyerekek vagy más személyek segítség vagy felügyelet nélkül nem használhatják.
- Ellenőrizze, hogy gépének tápfeszültsége tökéletesen megegyezzen a hálózati feszültséggel. Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- Gépét kötelező módon földeléses csatlakozó aljzathoz kell csatlakoztatnia. E kötelezettség figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekkel járó áramütést okozhat. Az ön biztonsága érdekében a földeléses csatlakozó aljzat feltétlenül meg kell feleljen az ön országában érvényes, az elektromos berendezésekre vonatkozó szabályozásoknak. Ha az ön elektromos hálózatának nincs földeléses csatlakozó aljzata, bármilyen csatlakoztatás előtt feltétlenül lehetővé kell tennie egy felhatalmazott cég beavatkozását, amely elektromos hálózatát szabályosá alakítja.
- Az ön gépe kizárólag lakáson belül, háztartási használatra készült.
- A használat végén vagy a tisztítás előtt, mindig húzza ki a gép hálózati csatlakozó dugaszát.
- Ne használja a készüléket :
 - ha megrongálódott a kábel,
 - ha a készülék leesett, és szemmel láthatóan megsérült vagy rendellenesen működik.
 Ezekben az esetekben a készüléket el kell juttatni a legközelebbi márkaszervizbe a veszély elkerülése érdekében. Olvassa el a jótállási jegyet.
- A vevő által végzendő szokványos tisztításon és karbantartáson kívül, az összes többi beavatkozást hivatalos szervizközpontnak kell végrehajtania.
- A gépet, a tápkábelt vagy a dugaszt ne merítse vízbe, vagy bármilyen más folyadékba.
- Ne hagyja lefogni a tápkábelt, hogy az nehogy a gyerekek kezébe kerüljön.
- A tápkábel soha nem érintkezhet vagy nem lehet közel a gép meleg részéhez, nem lehet közel egy hőforráshoz vagy nem állhat éles szögben.
- Ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült, ne használja a gépet. Bármilyen veszély elkerülése végett, azeket kötelező módon egy hivatalos szervizközponttal cseréltesse ki (ezek látását lásd a szervizkönyvben).
- Ne érjen hozzá a kémlelőablakhoz működés közben és közvetlenül utána. A kémlelőablak hőmérséklete magas lehet.
- Ne a vezetékénél fogva húzza ki a gépet a hálózati csatlakozóból.
- Csak jó állapotban lévő, földeléses aljzattal és minimum a termékhez mellékelt vezetékkel megegyező átmérőjű vezetékkel rendelkező hosszabítót használjon.
- Ne helyezze a gépet más gépekre.
- Ne használja a gépet hőforrásként.
- Soha ne helyezzen papírt, kartont vagy műanyagot a gépbe és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a gépnek valamelyik része meggyullad, soha ne próbálja vízzel eloltani. Húzza ki a gép hálózati csatlakozódugaszát. Egy nedves ruhával fojtja el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében, csak az ön gépéhez találó tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Az összes gépet szigorú minőségellenőrzésnek vetik alá. A véletlenszerűen kiválasztott gépeket gyakorlati próbák nak vetik alá, és az magyarázza az esetleges használati nyomokat.
- A program befejezése után mindig védőkesztyűvel fogja meg az edényt vagy a gép meleg alkotóelemeit. Használat közben a gép nagyon felmelegszik.
- Soha ne törje el a szelőkörnyításokat.
- Nagyon vigyázzon, mert amikor a programozás befejezése után vagy közben kinyitja a fedelet, gőz szökkenhet ki.
- Ha a 11. programot használja (lekvár, kompót), a fedél kinyitásakor ügyeljen a kiszökkenő gőzsugárra és forró cseppekre.
- Vigyázzon, mert az a tészta, mely a sütőedényből a fűtőlemeire folyik, meggyulladhat, továbbá:
 - ne lépje túl a receptekben megadott mennyiségeket.
 - ne lépje túl az 1500 g-os tészta ószeménységét.
- A termékben mért hangteljesítmény 55 dB.

ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ



⚠ При използване за пръв път може да се усети лек мирис.

ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ

A - капак с кръгло прозорче

B - панел за управление

C - подвижен съд

D - бъркалки

E - градуирана чаша

F1 - супена лъжица

F - дозираща лъжица

F2 - чаена лъжичка

G - приставка "хука" за вадене на бъркалките

b1 - дисплея

b6 - програматор

b3 - избор на грамаж

b4 - бутони за настройване на отложен старт и за задаване на времето за програма 14

b2 - бутон за включване/изключване

b7 - индикатор за задействане

b5 - избор на степен на изличане на коричката

BG