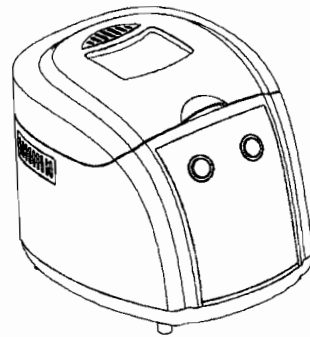


VORTEX[®]

Kenyérsütő

Használati utasítás



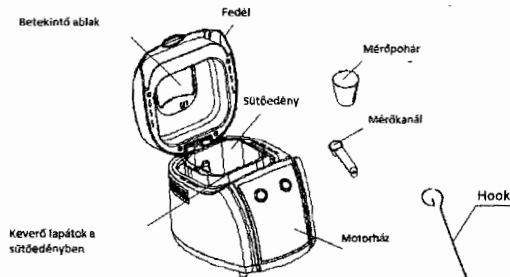
MODEL: V3195

Biztonsági tudnivalók:

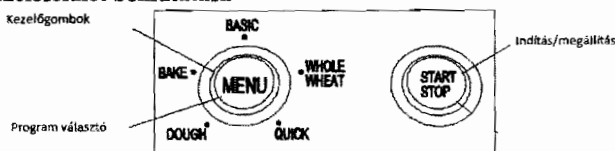
1. Ne használja a készüléket hibás hálózati kábellel, forduljon szakemberhez.
2. Ne érintse meg a forró felületet, használjon rongyot.
3. Tilos a készüléket folyó víz alá tenni, mert áramütést okozhat!
4. Használat után áramtalanítsa!
5. Ügyeljen arra hogy a kábel ne érintkezzen forró felülettel.
6. Csak a gyári kiegészítőket használja!
7. A készüléket szellemileg sérült személy, vagy felügyelet nélküli gyermek nem használhatja!
8. Gyermek csak felügyelettel használhatja!
9. Különösen figyeljen arra, ha a készülékben olaj vagy más folyadék van!
10. Működés közben tilos a készülékbe nyúlni!
11. Őrizze meg a használati utasítást!

Háztartási használatra!

Ismerje meg készülékét



Kezelőfelület bemutatása



2

Bekapcsolás után

Bekapcsolás után csipogást hall és a "Basic program" világít!

Indítás/megállítás

A program indításához nyomja meg a "START/STOP" gombot. Az elindítás után csak a következő gombok működnek: START/STOP, . A megállításához nyomja meg a "START/STOP" gombot.

Menü

1. **Basic (alap):** dagasztás, kelesztés és sütés normal kenyérenél .
2. **Whole wheat (teljes kiőrlés) :** dagasztás, kelesztés és sütés teljes kiőrlésű kenyérenél .
3. **Quick (gyors):** dagasztás, kelesztés és sütés normal idő felével, itt a méret is kisebb lesz!
4. **Dough (dagasztás):** dagasztás, kelesztés de sütés nélkül.
5. **Bake (sütés):** csak sütés.

Figyelem: működési idő:

| | |
|----------------|------|
| 1, Basic | 3:00 |
| 2, Whole wheat | 3:40 |
| 3, Quick | 1:38 |
| 4, Dough | 1:30 |
| 5, BAKE | 0:30 |

Melegentartás

A kenyeret 1 óráig lehet melegen tartani sütés után.

Ilyenkor mind a négy LED égő villog.

Ha ki akarja venni a kenyeret, nyomja meg a START/STOP gombot.

MEMÓRIA

Ha hirtelen áramkimaradás lenne kenyérsütés közben, nem kell félni mert a memória 5-8 percig tárolja az adatokat. Ha azonban az áramszünet tovább tart 10 percnél, akkor sajnos újra kell kezdeni a folyamatot abban az esetben ha a lapátok már összekeverték a masszát.

Figyelmeztetés:

1. Ha mind az öt LED világít a "MENU" gomb alatt és a gép csipog akkor az azt jelenti hogy a hőmérséklet túl magas. Állítsa meg a programot, nyissa ki a fedelet és hagyja 20 percig lehűlni a gépet.

Első használat előtt

1. Ellenőrizze az összes kiegészítőt.
2. Tisztítsa meg az összes részt.
3. Állítsa a készüléket BAKE módba és süssön üresen 10 percig, majd hagyja lehűlni és tisztítsa meg az összes részt ismételtelen.
4. Szárítsa meg a részeket és állítsa össze, hogy működőképes legyen.

3

Kenyérfőzés

Helyezze a kenyér tartót pozícióba, majd forgassa órajárással megegyezően amíg nem hallja meg a klikkelő hangot. Rögzítse a lapátokat a menetre. Ajánlott hogy kenje ki a ukat margarinnal és a lapátokat is mert így nem ragad le a kenyér és a lapátokat is könnyebben lehet kivenni.

1. Tegye a hozzávalókat a tálba, tartsa be a receptben említettek. Először a folyadékokat kell betenni, majd adjon hozzá cukrot, sót, lisztet, és mindig adjon hozzá élesztőt vagy sütőport.

2. Csináljon egy kis lyukat a liszt tetején és tegye bele az élesztőt, győződjön meg hogy nem érintkezik sóval vagy folyadékkal.

3. Zárja be a fedőt finoman és csatlakoztassa a gépet a hálózathoz.

4. Válassza ki a megfelelő menüt a MENU gombbal.

5. Nyomja meg a START/STOP gombot az indításhoz.

6. A BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST és HOME-MADE programoknál csipogás figyelmeztet arra ha hozzávalót kell betenni. Ilyenkor nyissa ki a fedelet és tegye bele a hozzávalókat. Előfordul, hogy gőz távozik a szellőzőn keresztül, de ez normális.

7. Ha a program befejeződik, egy csipogás hallható, nyomja meg a START/STOP gombot. Nyissa ki az ajtót és használjon rongyot hogy elforgassa az edényt órajárással ellenkezőleg és ki tudja venni az edényt.

Figyelem: a sütőedény nagyon forró, mindig használjon kesztyűt!

8. Hagyja, hogy a sütőedény kihűljön, mielőtt kivenné belőle a kenyeret.

9. Fordítsa meg a sütőedényt és miután egy nem fém eszközzel meglazította a kenyér oldalát, szép lassan rázza ki a kenyeret.

10. Hagyja hogy a kenyér kihűljön mielőtt felvágna.

11. Ha nem nyomta meg a START/STOP gombot akkor a kenyér egy óráig melegen marad, majd ha ez letelik akkor 10 csipogást fog hallani.

Tisztítás, karbantartás

Áramtalanítsa a gépet tisztítás előtt, és hagyja lehűlni.

1. A sütőedény puha nedves rongyal tisztítsa, ne használjon súrolószert!

2. A lapátokat el lehet mosni folyóvíz alatt és mosogatógépben is!

3. A motorházat mindig puha száraz, vagy jól kicsavart rongyal tisztítsa!

Figyelem: tilos a gépet folió víz alá tenni!

4. Csak akkor szabad a gépet eltenni, ha már teljesen kihűlt!

Hibaelhárítás

| No. | Probléma | Ok | Megoldás |
|-----|--|---|---|
| 1 | Füst | Első használatkor előfordul, nem hiba! | Áramtalanítsa, és kihűlés után tisztítsa meg a gépet! |
| 2 | Kenyeré alja túl sűrű | Túl sokáig maradt bent a kenyér és sok víz távozott belőle! | Vegye ki a kenyeret melegen tartás nélkül. |
| 3 | Nehéz a kivétel | A tészta hozzáragad az edényhez. | Miután kivette a kenyeret, tegyen a tálba meleg vizet, és a lapátokat merítse bele 10 percig! |
| 4 | Nem egyenletes a keverés és rossz a sütés | 1. Rossza a program | Select the proper program menu |
| | | 2. Működés alatt többször nyitották ki a fedelet | Ne nyissa ki a fedelt készítés alatt |
| | | 3. Túl nagy a keverési ellenállás, és a lapátok nem forognak. | Ellenőrizze a forgást tészta nélkül is, ha nem működik forduljon szervízhez. |
| 5 | "H:HR" megjelenik a "start/stop" megagyomás után | Túl magas a hőmérséklet. | Nyomja meg a "start/stop" gombot és áramtalanítsa a készüléket majd vegye ki az edényt és várjon még lehűli a készülék. |
| 6 | Motor zajos de a tészta nem keveredik | A sütőedény rosszul van behelyezve és a tészta túl nagy. | Ellenőrizze a rögzítést és a tészta összehúllását. |
| 7 | Méret túl nagy a fedél lenyomásához | Élesztő túl sok, vagy a liszt és víz mennyisége túl nagy, vagy a hőmérséklet túl magas. | Ellenőrizze a mennyiséget és a hőmérsékletet. |
| 8 | Méret túl kicsi, nincs kelesztés | Nincs vagy nagyon kevés az élesztő, hőmérséklet túl nagy. | Ellenőrizze az élesztő minőségét, mennyiségét. |
| 9 | Tészta túlfolyás | Túl sok a folyadék. | Csökkentse a folyadékot. |
| 10 | Kenyeré közepén összeesik | 1. Liszt minősége gyenge | Használjon kenyeré lisztet. |
| | | 2. Élesztő túl gyors, vagy hőfok túl magas | Élesztőt szobahőmérsékleten használják. |
| 11 | Súly túl nagy, szerkezet sűrű | 1. Túl sok liszt vagy túl kevés víz | Csökkentse a lisztet és növelje a vizet |
| | | 2. Túl sok gyümölcs vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt | Csökkentse a hozzávalókat és növelje az élesztőt |
| 12 | Közepé lyukas | 1. Túlzott víz vagy élesztő, vagy nincs só | Csökkentse a vizet vagy az élesztőt és ellenőrizze a sót |
| | | 2. water temperature is too high | Check water temperature |
| 13 | Felület ragadás | 1. Túl sok a vaj vagy más gluten a tésztában | Ne adjon erős gluten tartalmú hozzávalókat a kenyérhez |
| | | 2. kevés víz | Ellenőrizze a vizet |

Technical information:

| |
|-------------------------|
| 230V~/50Hz |
| 530W |
| 500g |
| Védelmi osztály: I |
| N.W./G.W.(KG): 4.1/5.1 |
| Méret (MM): 338x268x278 |
| Származási hely: Kína |



Kérjük, a készüléket ne tegye a háztartási hulladék közé, gyűjtse és kezelje külön és adja le a megfelelő helyen!