



HU ■ Kenyér sütő

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZ E MEG!

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetéket 8 év alatti gyerekeknek elérhetetlen helyen tárolja. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A készülék csak háztartásokban használható. A készülék a következő helyeken sem használható:
 - közös konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - mezőgazdasági farmok;
 - szállodai szobák és hasonló szálláshelyek szobái;
 - éjszakai szállások, teakonyhával.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, mosogató csepegtető tálcájára, vagy más, nem stabil felületre. A készüléket ne állítsa fel tűzhelyre és ne tegye hőforrások közelébe. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil és egyenes felületre állítsa fel (ahol nem tud felborulni).
- A készülékhez csak az eredeti, illetve a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.
- A készüléket csak a típuscímken feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket csak előírászerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.
- A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá éles vagy forró tárgyakhoz.

**Figyelmeztetés!**

A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.

- A készüléket gyúlékony anyagok közelében (pl. függöny, konyharuha, fa tárgyak stb.) ne üzemeltesse. A sugárzó hő irányában a legközelebbi éghető anyag legalább 50 cm-re, egyéb irányokban legalább 10 cm-re legyen a készüléktől.
- A készüléket ne takarja le. A késleltetett bekapcsolás miatt a letakart készülék tüzet okozhat.

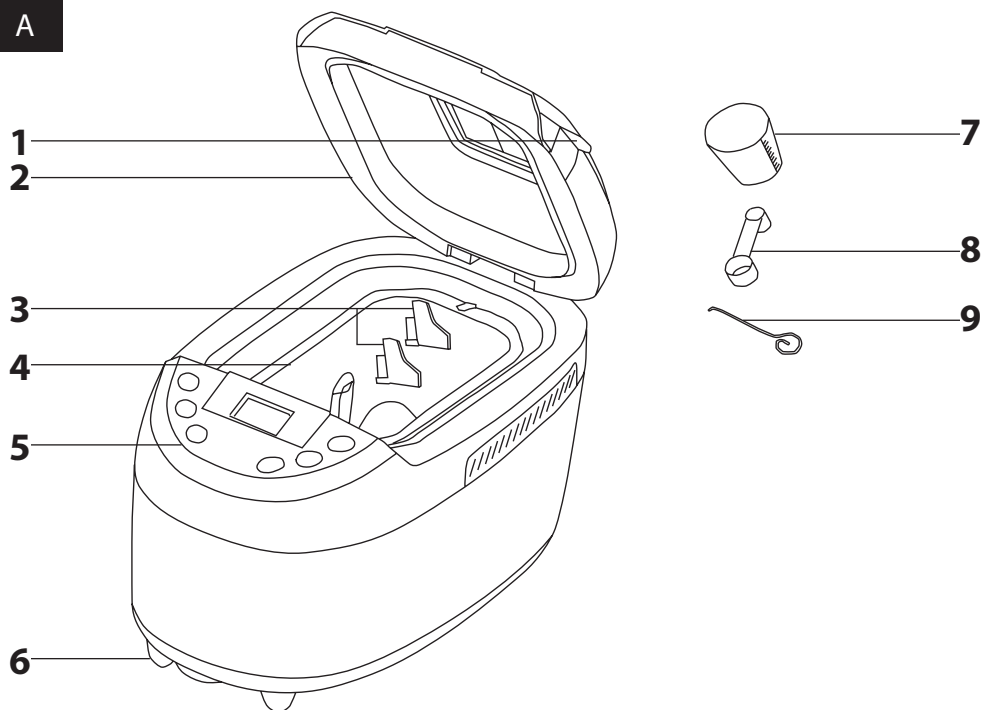
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze le, hogy az alapanyagokat tartalmazó süteőedény a készülékben van-e. A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be, illetve a készülékbe ne tegyen bele alufóliát, műanyag fóliát stb.



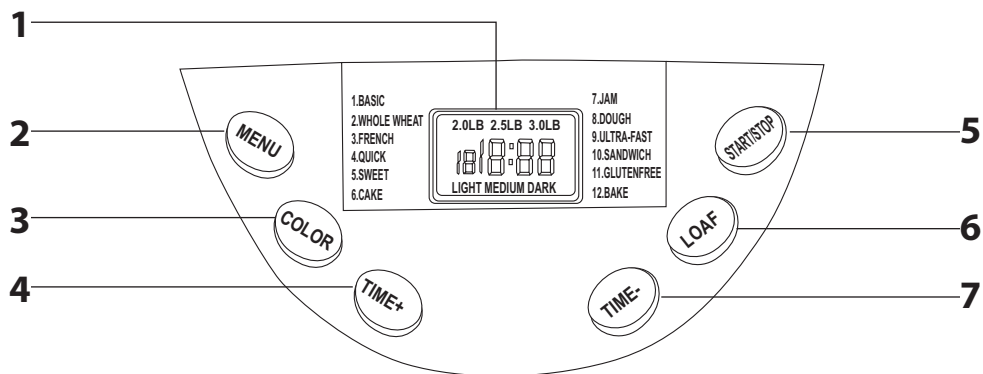
Figyelmeztetés! Forró felület!

- Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik. A meleg felületeket ne érintse meg, illetve ne hajoljon a szellőzőnyílások fölé (azokból gőz áramlik ki).
- A forgó dagasztólapátot ne fogja meg.
- Egy adagban legfeljebb 900 g liszt és 6 g sütőpor lehet. Ennél nagyobb mennyiséget nem szabad a süteőedénybe adagolni.
- Ügyeljen arra, hogy a kémlelő nyílás forró üvegére hideg víz vagy más folyadék ne fröccsenjen.
- A dagasztás, kelesztés és sütés közben néhányszor nézzen be a készülékbe. Ha véletlenül sütés közben erős füstöt vagy tüzet észlel, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.
- A süteőedény szélét munkalaphoz ütügetve ne vegye ki a kész kenyeret. A süteőedény deformálódhat vagy megsérülhet.
- Ha a készüléket már nem kívánja használni, vagy mozgatni és tisztítani szeretné, akkor azt kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A hálózati vezetékét nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
- A sérült hálózati vezetékét csak szakszervíz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- A készülék vízbe vagy más folyadékba mártani, illetve folyóvíz alatt mosogatni tilos.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervízzel. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

A



B



- A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.
- Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI

- | | |
|---|---|
| A1 Fedél fogantyú | A6 Csúszásgátló lábak |
| A2 Fedél kémlelő nyílással | A7 Mérőpohár |
| A5 Dagasztólápat | A8 Mérőkanál |
| A4 Sütőedény, lehajtható fogantyúval | A9 Kampó a dagasztólápátok kihúzásához |
| A5 Működtető panel, kijelzővel | |

A MŰKÖDTETŐ PANEL ÉS AZ LCD KIJELEZŐ RÉSZEI

- | | |
|--|---|
| B1 Kijelző mutatja a kiválasztott programot és annak a hosszát, a hűtési fokozatát és a kenyér méretét. | B4 TIME+ gomb késleltetett kenyérsütés beállítása. |
| B2 MENU gomb 1 – 12 programok beállítása. | B5 START/STOP gomb indítás, szüneteltetés, programtörlés. |
| B3 COLOR gomb kenyérhőjű átsütési fokozatok beállítása. | B6 LOAF gomb kenyérméret beállítása 2 lb (900 g), 2,5 lb (1130 g), 3 lb (1360 g) |
| | B7 TIME– gomb késleltetett kenyérsütés beállítása. |



Megjegyzés

A grammban megadott értéket az átszámítás során lefelé kerekítettük.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA ÉS FUNKCIÓI

MENU gomb

- A gombbal az 1-től 12-ig számozott programokat lehet kiválasztani. A **B2** megnyomása után sípszó hallatszik. A kiválasztott program száma és hossza a **B1** LCD kijelzőn jelenik meg.

COLOR gomb

- A gombbal a kenyérhőjű átsütésének a fokozatát lehet beállítani: LIGHT (világos), MEDIUM (közepes) vagy DARK (sötét). A kiválasztott sütési fokozat jele a **B1** LCD kijelzőn bekapcsol.
- A 6-os (CAKE), 7-es (JAM) és 8-as (DOUGH) programban nem lehet kenyérhőjű átsütési fokozatot beállítani.

LOAF gomb

- A gombbal a kenyér méretét lehet beállítani: 2 lb (900 g), 2,5 lb (1130 g), 3 lb (1360 g). A kenyér mérete a sütőedénybe **A4** öntött összes alapanyag együttes tömege. A kiválasztott kenyérméret jele a **B1** LCD kijelzőn bekapcsol. A program hossza függ a kiválasztott kenyér méretétől (lásd később a programozás fejezetben).
- A 6-os (CAKE), 7-es (JAM), 8-as (DOUGH) és 12-es (BAKE) programban nem lehet kenyér méretet beállítani.

TIME+ és TIME– gombok

- A **B4** és **B7** gombokkal lehet beállítani a késleltetett kenyérsütés időpontját.
- A késleltetett kenyérsütés funkciót ne használja, ha a sütőedénybe olyan alapanyagokat tett bele, amelyek gyorsan romlanak, pl. tojás, tej, tejszín, sajt stb.
- Ügyeljen az alapanyagok helyes sorrendű adagolására és a sütőedénybe **A4** való beöntésére (lásd a kenyérsütő használatával foglalkozó fejezetet). Az élesztő nem kerülhet kapcsolatba folyadékokkal a program elindítása előtt.

Példa a késleltetett indítás beállítására

21:00 óra van, és szeretne holnap reggel 8:00 órakor (tehát 11 óra múlva) friss kenyeret kivenni a kenyérsütőből. Előbb válasszon programot, állítsa be a kenyérhőjű átsütési fokozatát, valamint a kenyér méretét. A **B4** és **B7** gombokkal állítsa be a kijelzőn **B1** a 11:00-t. A kenyér ebben az időpontban lesz készen. A **B4** vagy **B7** gomb egy megnyomásával az idő 10 perccel változik meg. A késleltetett kenyérsütés indításához nyomja meg a START/STOP **B5** gombot. A kijelző a visszaszámlálását mutatja. Amikor elindul a program akkor (lehetőség szerint) ellenőrizz le a helyes működést.



Megjegyzés

A késleltetett kenyérsütést maximum 13 órával későbbre lehet csak beállítani.

START/STOP gomb

- A kiválasztott program indítását, szüneteltetését és törlését szolgálja.
- A kiválasztott program indításához a **B5** gombot egyszer nyomja meg. Rövid sípszó hallatszik, az LCD kijelzőn **B1** az idő adat kettőspontja villogni kezd, a program elindul. A program futása alatt a beállított gombok ki vannak kapcsolva (a véletlen elállítás megelőzése érdekében).
- A futó programot bármikor szüneteltetheti, a **B5** gomb rövid megnyomásával. A program végéig még hátramaradt idő visszaszámlálása leáll, a **B1** kijelzőn az idő adat villog. A beállításokat a kenyérsütő memóriája tárolja. A program folytatásához nyomja meg ismét röviden a **B5** gombot. Amennyiben a szüneteltetéstől számított 10 percn belül nem nyomja meg a gombot, akkor a készülék automatikusan folytatja a programot.
- A futó program leállításához és törléséhez a **B5** gombot nyomja be és tartsa benyomva kb. 2 másodpercig. A program kikapcsolását hosszú sípszó jelzi ki.

KEEP WARM FUNKCIÓ

- A program befejezése után a készülék automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba, és 60 percig melegen tartja a kész kenyeret. Ha a melegen tartás funkciót nem kívánja használni, akkor hosszan nyomja meg a START/STOP **B5** gombot.
- Ez a funkció nem működik a 6-os (CAKE), 7-es (JAM) és 8-as (DOUGH) programban.

MEMÓRIA FUNKCIÓ

- Ha készülék működése közben rövid ideig (10 percig) tartó áramkimaradás történik, akkor az áramellátás helyreállása után a kenyérsütő automatikusan folytatja a beállított programot, anélkül, hogy a START/STOP **B5** gombot meg kellene nyomni.
- Ennél hosszabb (10 percnél több) áramkimaradás esetén a program nem folytatódik automatikusan. Amennyiben azonban még nem kezdődött meg a készletési szakasz, akkor a programot az elejétől újra lehet indítani. Amennyiben a készletés már előrehaladott állapotban van, akkor a tésztát dobja ki és adagoljon friss alapanyagokat.

FIGYELMEZTETŐ ÜZENETEK A KIJELZŐN

- Ha a program indításakor a kijelzőn **B1** „H:HH” jel látható és sípszó is hallatszik, akkor ez azt jelenti, hogy a kenyérsütőben a hőmérséklet túl magas. Ez akkor fordulhat elő, ha a meleg kenyérsütőben újabb kenyeret akar sütni. Nyissa ki a fedelet **A2**, és hagyja a kenyérsütőt 10 – 20 percig hűlni. A lehűlés után a kenyérsütő ismét használható.
- Ha a program indításakor a kijelzőn **B1** „L:L” jel látható és sípszó is hallatszik, akkor ez azt jelenti, hogy a kenyérsütőben a hőmérséklet túl alacsony. Nyissa ki a fedelet **A2**, és hagyja a kenyérsütőt meleg helyen. A környezeti hőmérséklet legyen 15 és 34°C között.
- Ha a kijelzőn **B1** „EE0” vagy „EE1” feliratot lát, akkor hívja fel a márkaszervizt.

BEÁLLÍTHATÓ PROGRAMOK ÉS IDŐTARTAMUK

1 – BASIC (alapkenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A programot hagyományos, finom búzalisztből készült fehér kenyér sütéséhez lehet használni, a kenyérbe különböző ízesítő alapanyagokat is lehet bekeverni (pl. fűszerek).

2 – WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A programhoz teljes kiőrlésű lisztet kell használni.



Megjegyzés

Ennél a programnál nem javasoljuk a késleltetett sütés funkció használatát. Ellenkező esetben a kenyér nem lesz megfelelő minőségű.

3 – FRENCH (francia kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van, a kelesztés ideje azonban hosszabb, mint az alapkenyér programban. A programot szellősebb és könnyebb, valamint ropogós héjú fehér kenyér sütéséhez lehet használni. Ezt a kenyeret a sütés napján ajánlatos elfogyasztani.

4 – QUICK (gyors sütés)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Az 1-es (BASIC) program gyorsított változata. A kenyér azonban nehezebb és sűrűbb lesz, mint az 1-es program használatával.

5 – SWEET (édes kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Kalácsfélék sütésére használható, a tésztában zsiradék és cukor is van, a tésztához aszalt gyümölcsöket, dióféléket, csokoládé darát, kandírozott gyümölcsöket stb. lehet hozzáadni.

6 – CAKE (sütemény)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Olyan sütemények és tészták készítéséhez használható, amelyekbe sütőport vagy szódobikarbonát kell adagolni.

7 – JAM (dzsem)

A program segítségével lekvárokat és dzsemeket lehet készíteni. Csak kisebb adag lekvárt és dzsemet főzön, mert főzés közben a térfogat nő. A lekvár ragacos, és ha kifolyik a készülékbe, akkor nehezen lehet eltávolítani.

8 – DOUGH (kelt tészta)

A program segítségével elő lehet készíteni a kelt tésztákat, pl. pizza, zsemle vagy kifli stb. sütéséhez. A program dagaszt és keleszt, de süstést nem tartalmaz.

9 – ULTRA-FAST (nagyon gyors)

A programban a lehető legrövidebb idejű dagasztás, kelesztés és sütés van. Ezzel a programmal általában a 4-es (QUICK) programnál is nehezebb és sűrűbb kenyeret lehet csak sütni.

Ebben a programban nagyon fontos a víz hőmérséklete. A kelesztéshez az adagolt víz (vagy más folyadék, pl. tej) hőmérséklete legyen 48 – 50 °C.

10 – SANDWICH (szendvicsskenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A program segítségével vékony héjú, de könnyű szendvicsskenyeret lehet sütni.

11 – GLUTEN-FREE (gluténmentes kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A kelesztés csak egy szakaszban történik, illetve a nagyobb nedvességtartalom miatt a sütés hosszabb idejű.

12 – BAKE (sütés)

A program csak süstést tartalmaz, a készülék kis sütőként használható. A sütés időtartamát 10 és 60 perc között lehet beállítani. A programmal (boltban vásárolt) félkész kenyeret lehet sütni, illetve a megsült kenyeret lehet tovább sütni, ha szeretne vastagabb és barnább héjat.

Program	Héj átsütés fokozata	Kenyeré mérete	Program hossza	Melegentartás	Egyéb adalékok hozzáadásának az ideje	Késleltetett sütés maximális ideje
1 – BASIC	világos / közepes / sötét	3 lb (1360 g) 2,5 lb (1130 g)	3:10 3:05	60 perc 60 perc	2:30 2:25	13 óra 13 óra
		2 lb / (900 g)	3:00	60 perc	2:20	13 óra
2 – WHOLE WHEAT	világos / közepes / sötét	3 lb (1360 g) 2,5 lb (1130 g)	3:50 3:42	60 perc 60 perc	3:05 3:00	13 óra 13 óra
		2 lb / (900 g)	3:34	60 perc	2:52	13 óra
3 – FRENCH	világos / közepes / sötét	3 lb (1360 g) 2,5 lb (1130 g)	3:55 3:45	60 perc 60 perc	2:45 2:40	13 óra 13 óra
		2 lb / (900 g)	3:40	60 perc	2:39	13 óra
4 – QUICK	világos / közepes / sötét	3 lb (1360 g) 2,5 lb (1130 g)	2:10 2:05	60 perc 60 perc	1:45 1:40	13 óra 13 óra
		2 lb / (900 g)	2:00	60 perc	1:35	13 óra
5 – SWEET	világos / közepes / sötét	3 lb (1360 g) 2,5 lb (1130 g)	3:00 2:55	60 perc 60 perc	2:35 2:30	13 óra 13 óra
		2 lb / (900 g)	2:50	60 perc	2:27	13 óra
6 – CAKE	---	---	1:48	---	1:28	13 óra
7 – JAM	---	---	1:20	---	---	---
8 – DOUGH	---	---	1:30	---	---	13 óra
9 – ULTRA-FAST	világos / közepes / sötét	3 lb (1360 g) 2,5 lb (1130 g)	1:48 1:38	60 perc 60 perc	---	---
		2 lb / (900 g)	1:35	60 perc	---	---
10 – SANDWICH	világos / közepes / sötét	3 lb (1360 g) 2,5 lb (1130 g)	3:05 3:00	60 perc 60 perc	2:12 2:07	13 óra 13 óra
		2 lb / (900 g)	2:55	60 perc	2:02	13 óra
11 – GLUTEN FREE	világos / közepes / sötét	3 lb (1360 g) 2,5 lb (1130 g)	3:55 3:50	60 perc 60 perc	3:18 3:13	13 óra 13 óra
		2 lb / (900 g)	3:45	60 perc	3:08	13 óra
12 – BAKE	világos / közepes / sötét	---	0:10-től 1:00-ig	60 perc	---	---

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- A kenyérsütőt és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, majd távolítsa el minden csomagolóanyagot, címkét és reklámfeliratot. A sütőedény **A4** alján található címkét is távolítsa el!
- Minden tartozékot, amely közvetlenül kapcsolatba kerül az alapanyagokkal, mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
- A sütőedényt **A4** a dagasztólapáttal **A3** együtt tegye a készülékbe. A kenyérsütőt csatlakoztassa a fali aljzathoz, majd állítsa be a 12-es programot: BAKE (sütés), és a kenyérsütőt 10 percre kapcsolja be. A program befejezése után törölje a melegentartás funkciót, és a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzathoz, majd várja meg a készülék teljes lehűlését. A sütőedényt **A4** és a dagasztólapátot **A3** még egyszer mosogassa el.



Megjegyzés

A készülék első bekapcsolása után a készülékből enyhe füstszag áramolhat ki. Ez normális jelenség.

- Ezzel a kenyérsütő használatra kész.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

- A kenyérsütőt vízszintes és sima, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára).
- Nyissa ki a fedelet **A2** és vegye ki a sütőedényt **A4**. A dagasztólápatot **A3** húzza rá a tengelyre, amely a sütőedény **A4** alján található (a dagasztólápatot ütközésig nyomja le).



Megjegyzés

A dagasztólápat **A3** egyszerűbb kivételéhez (a kész kenyérből), a dagasztólápatot **A3** és a tengelyt kenje be finoman étolajjal.

- A recept szerint mérje ki az alapanyagokat, és a következők sorrendben öntse a sütőedénybe **A4**.
 - Először a folyékony alapanyagokat tölts be, pl. vizet, tejet, sőt, joghurtot, író, tojást stb.
 - Ezt követően a száraz alapanyagokat adagolja, pl. lisztet, sót, cukrot, fűszereket, zabbelyhet, magokat stb. Az egyik sarokba adagolja a sót, a másik sarokba a cukrot, a harmadikba a fűszereket stb.
 - Végül a liszt tetején képezzen kis gödröt, amibe az élesztőt tegye bele. Ha friss élesztőt használ, akkor a cukrot az élesztőhöz adagolja. Az élesztő vagy a sütőpor nem kerülhet kapcsolatba a folyadékokkal a program indítása előtt.
 - A nehezebb és sűrűbb kenyerek esetében (amelyek nagy mennyiségben tartalmaznak rozslisztet), javasoljuk a fenti sorrend ellenkezőjét: tehát előbb az élesztőt tegye a sütőedénybe, majd a száraz alapanyagokat, végül a folyadékokat. Ebben az esetben is érvényes, hogy az élesztő vagy a sütőpor nem kerülhet kapcsolatba a folyadékokkal a program indítása előtt.

Minden recept esetében tartsa be a fenti sorrendet.

- A süített kenyérre hatással van a kenyérsütő környezeti hőmérséklete is. A környezeti hőmérséklet legyen 15 és 34°C között.
- A sütőedényt **A4** az alapanyagokkal együtt tegye a készülékbe, és nyomja le ütközésig. A fedelet **A2** hajtsa le, majd a hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. A hálózathoz csatlakoztatás után a kijelző **B1** bekapcsol, és az alapértelmezett program (1-es) beállításai lesznek láthatók: program hossza 3:10, kenyér mérete 3 lb (1 360 g) héjsütés fokozata MEDIUM (közepes).



Megjegyzés

Ha 20 másodpercig egy gombot sem nyom meg, akkor a kijelző **B1** háttérvilágítása kikapcsol.

- A MENU **B2** gombbal válasszon programot. A COLOR **B3** gombbal állítsa be a kenyérhég átsütési fokozatát, a LOAF **B6** gombbal pedig a kenyér méretét. Bizonyos programoknál nincs lehetőség kenyérhég átsütési fokozat, illetve kenyér méret beállítására.
- Amennyiben a kenyérsütést szeretné későbbre halasztani, akkor a **B4** és a **B7** gombokkal állítsa be a késze sütés időpontját.
- A kenyérsütő bekapcsolásához nyomja meg a START/STOP **B5** gombot. A kijelzőn **B1** az idő adat kettőspontja villogni kezd, a program elindul. A kenyérsütő a beállított program egyes szakaszait automatikusan kapcsolja. Sütés közben a szellőző nyílásokból gőz áramlik ki.
- A következő programokban: 1 (BASIC), 2 (WHOLE WHEAT), 3 (FRENCH), 4 (QUICK), 5 (SWEET), 6 (CAKE), 10 (SANDWICH) és 11 (GLUTEN FREE) sípszó jelzi azt az időpontot, amikor további alapanyagokat (pl. magokat) lehet adagolni a tésztahoz. Ha a program futása közben szeretné felnyitni a fedelet **A2**, akkor legyen óvatos, mert sütés közben a készülékből forró gőz áramolhat ki.

- A program befejezését sípszó jelzi ki. A program befejezése után a készülék automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba, és 60 percig melegen tartja a kész kenyeret. Ha a melegen tartás funkciót nem kívánja használni, akkor a START/STOP **B5** gombot hosszan nyomja be.
- A program befejezése után nyissa ki a fedelet **A2**. Hajtsa fel a sütőedény **A4** fedelét és a sütőedényt **A4** húzza ki a kenyérsütőből. Sütőedény fogantyúját konyhai kesztyűben fogja csak meg. A sütőedény **A4** tegye hőálló alátetre, és várjon körülbelül 10 percet. A sütőedényt **A4** ezt követően fordítsa fejtetőre, a kenyér kicsúszik az edényből. Ha a kenyér nem csúszik ki, akkor próbálja egy kicsit megmozgatni a tengelyt. A dagasztólápatot **A3** a kampó **A6** segítségével húzza ki a kenyérből.
- A munka befejezése után a hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzathoz, majd a tisztítás és karbantartás fejezetben leírtak szerint a készüléket és tartozékait tisztítsa meg.

A kenyér szeletelése és tárolása

- A szeletelés előtt várjon 20–40 percet, amíg a kenyér kellő mértékben le nem hűl.
- Egyenletes szeleteket elektromos késsel, vagy fogazott kenyérvágó késsel tud vágni a kenyérből.
- Az el nem fogyasztott kenyeret tegye műanyag zacskóba. A kenyér szobahőmérsékleten 3 napig tárolható.
- Ha hosszabb ideig kívánja a kenyeret tárolni (pl. 1 hónap), akkor a kenyeret műanyag zacskóba csomagolva tegye a mélyhűtőbe.
- Az otthon süített kenyér nem tartalmaz tartósítószeret (mint a bolti kenyerek), ezért csak rövidebb ideig tárolható.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és várja meg a készülék teljes lehűlést.
- Ha a dagasztólápatot **A3** nem tudja lehúzni a sütőedény tengelyéről, akkor a sütőedénybe **A4** töltsön meleg vizet és hagyja abban 30 percig. A dagasztólápat **A3** ezt követően lehúzható és tisztítható. A dagasztólápatot nedves ruhával alaposan törölje meg, majd törölje szárazra.
- A sütőedényt **A4** belülről alaposan, kívül csak szükség esetén törölje meg nedves ruhával. A sütőedény tapadámentes felületének a védelme érdekében ne használjon karcoló és éles eszközöket, vagy súroló anyagokat tartalmazó tisztítószeret. A sütőedényt **A4** az újabb használatba vétel előtt tökéletesen szárítsa meg (vagy törölje ki).



Tipp:

a dagasztólápatot **A3** és a furatát, a tisztítás után kenje be finoman étolajjal.

- A fedelet **A2** belülről alaposan, kívül csak szükség esetén törölje meg nedves ruhával. Majd törölje tökéletesen szárazra.



Figyelmeztetés!

A fedél **A2** belső oldalán és a szellőző nyílásoknál barna foltok jelenhetnek meg. Ez a lecsapódott gőzben található alapanyag maradványok miatt jön létre. A foltosodás nincs hatással a kenyérsütő használatára és a kenyér minőségére. A foltokat benedvesített ruhával lehet eltávolítani. Hosszabb használat után a sütőedény **A4** belső felének is megváltozhat a színe. Ez azonban nincs hatással a kenyérsütő használatára és a kenyér minőségére.

- A kenyérsütőt vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
- Az eltárolás előtt a kenyérsütőt hűtse le, tisztítsa és szárítsa meg, majd a fedelet **A2** hajtsa le.

KENYÉRSÜTÉS

A kenyérsütéshez leggyakrabban használt alapanyagok leírása.

1) Kenyérliszt

A kenyérliszt sikértartalma magas, a kelesztés és a sütés után nem veszít a térfogatából. A megsült kenyér jól tartja az alakját. A kenyérliszt sok sikért és fehérjét tartalmaz. A hagyományos lisztnél nagyobb sikértartalma miatt a kenyérlisztból nagyobb méretű kenyér süthető. A kenyérliszt a kenyérsütés egyik fő alapanyaga.

2) Hagományos liszt

A hagyományos liszt különböző őrlésű lehet, nálunk a hagyományos liszt úgynevezett „puha” búzából készül. A finomliszt kenyér és kalácsok sütésére lehet felhasználni.

2) Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt a búzaszemek őrlésével készül, és búzáhéjat valamint sikért is tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és sűrűbb, mint a hagyományos finomliszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb és sűrűbb. Ezért a teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó receptekben általában ajánlás található a hagyományos finomliszt vagy kenyérliszt hozzáadására is.

4) Rozsliszt

A rozsliszt általában barna kenyér sütéséhez használják. A rozsliszt magas ásványi anyag tartalmú. A rozsliszt sikértartalma alacsony, ezért kombinálni kell búzaliszttel.

5) Kukorica- és zabliszt

Kukoricából és zabból őrölt lisztek. Ezeket a liszteket kisebb mennyiségben adagolják a kenyérhez, a kenyér állagának és ízének a javítása érdekében.

6) Cukor

A cukor élesztőt tápláló anyag, édeskes ízt ad a kenyérnek és segíti a kenyér barnulását. A cukor támogatja a kelesztési folyamatot.

7) Élesztő

A tészta kelesztéséért az élesztő felel, az élesztőből keletkező széndioxid teszi könnyebbé és levegősebbé a kenyér belsejét.
- 1 kávéskanál friss élesztő = 3/4 kávéskanál szárított élesztőnek felel meg.

- 1,5 kávéskanál friss élesztő = 1 kávéskanál szárított élesztőnek felel meg.

- 2 kávéskanál friss élesztő = 1,5 kávéskanál szárított élesztőnek felel meg.

Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert magasabb hőmérsékleten az élesztő tönkremegy (használatatlanná válik), lehetőleg csak friss élesztőt használjon, és ügyeljen a felhasználhatóság idejére. A megmaradt élesztőt csomagolja be és tegye vissza a hűtőszekrénybe.



Tippek

Az alábbi eljárással megállapíthatja, hogy az élesztő friss és aktív-e.

1. Egy csészébe félig engedjen meleg vizet: 45–50 °C.
2. A vízbe tegyen 1 kávéskanál cukrot és oldja fel, majd a vízbe tegyen 2 kávéskanál élesztőt.
3. A csészét tegye kb. 10 percre meleg helyre. A vizet már ne keverje meg.
4. Ha a csészében nagyobb mennyiségű hab jelenik meg, akkor az élesztő jó. Ha nem, akkor az élesztő nem jó (nem használható kenyérsütéshez).

8) Só

A só ízt ad a kenyérnek, valamint befolyásolja kenyérhéj színét is. A só azonban lelassítja a kelesztési folyamatot.

9) Tojás

A tojás javítja a kenyér struktúráját, a kenyeret táplálódóbbá és finomabbá teszi. A tojást egy csészében keverje össze, és így adagolja a sütőedénybe.

10) Zsír, vaj, növényi olajok

A zsiradék finomabbá teszi a kenyeret, valamint a kenyér hosszabb ideig eláll. A vajat szobahőmérsékletre melegítse fel, vagy darabolja apróra, csak így tudja a gép egyenletesen belekeverni a tésztába.

11) Sütőpor

A sütőport a gyors kenyérhez, vagy édes süteményekhez lehet használni (pl. az Ultra Fast – nagyon gyors kenyérhez). A sütőpor nem igényel kelesztést, a sütőporból képződő gáz a tésztát felfújta, javítja a kenyér állagát.

12) Szódabikarbóna

Ugyanaz érvényes, mint a sütőporra. A sütőpor helyett lehet használni a tészták sütéséhez.

13) Víz és egyéb folyadékok

A víz a kenyérsütés egyik fő alapanyaga. Általában érvényes, hogy 20–25°C hőmérsékletű vizet kell használni. A gyors programok esetében azonban a víz hőmérséklete azonban legyen magasabb (48–50°C), mert csak ez biztosítja a tészta kelését. A vizet tejjel is lehet helyettesíteni, vagy a vízbe 2%-nyi tejport is lehet adagolni (javítja a kenyér illatát és színét).

- A lisztek jelentős mértékben eltérhetnek egymástól, a minőségük és a felhasználásuk függ a termőhelytől, a fajtától, az őrléstől stb., ezért számoljon azzal, hogy a különböző lisztek közül valószínűleg különböző kenyereket fog sütni. Ezért javasoljuk, hogy próbáljon ki különböző márkájú és fajtájú liszteket, azokat próbálja keverni. A családtagokat is vonja be a kísérletezésbe, és legközelebb a mindenkinek legjobban ízli lisztből süssön kenyeret.

RECEPT TIPPEK

- Az alábbi receptekben található mennyiségek csak tájékoztató jellegűek, azokon Ön is változtathat. A sütés végeredménye több tényezőtől függ:
 - a víz keménységétől (a keményebb víz lelassítja a kelési folyamatot);
 - a levegő páratartalmától (ha túl nedves a levegő, akkor például használon 1–2 kanál vizet kevesebbet);
 - a tengerszint feletti magasságtól (750 m felett a tészta gyorsabban megkel);
 - az alapanyagok konzisztenciájától.
- A fentiek miatt a recepteket szükség szerint kis mértékben meg lehet változtatni (gyakorlati tapasztalatok alapján).
- A kenyérsütőhöz mérőkanál **A8** és mérőpohár **A7** is tartozik. A mérőkanálnak **A8** mindkét végén található adagoló kanál (nagy és kicsi). A kis kanál térfogata 5 ml. A nagy kanál térfogata 15 ml. A mérőpohár **A7** térfogata 250 ml.
- Egy teljes mérőpohár **A7** liszt 150 g, vagy 250 ml víz.
- Egy kis kanál só 6 g, 3,5 g instant élesztő, 4,5 g lisztállag javító, 3,5 g borkő vagy 6 g szódabikarbóna.
- Egy nagy kanál cukor 14 g, 7 g mazsola, 6 g dió, 6,5 g tejpor, 16 g olaj. Egy egész tojás körülbelül 50 – 60 g.
- Az alapanyagok mérése során a mérőeszközt tartsa egyenesen. Folyadékok méréséhez a poharat állítsa vízszintes felületre.



Tippek

Ha nem a recepteket használva kíván kenyeret sütni, akkor vásároljon kész kenyérkeverékeket. A kész kenyérkeverékeket a csomagoláson található használati útmutató alapján készítse el. Előfordulhat, hogy a kész kenyérkeverékekhez is instant vagy friss élesztőt kell még adagolni.

Alapkenyér

- 340 ml víz
- 1 kis kanál só
- 3 nagy kanál cukor
- 2 nagy kanál étolaj
- 3 ¼ mérőpohár kenyérliszt
- 2 ½ nagy kanál zsírszegény tejpor
- 2 kis kanál lisztállag javító
- 1 ¼ kis kanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása 1-es (BASIC – alapkenyér) program, kenyér mérete: 900 g, hőj átsütés: izlés szerint.

Teljes kiőrlésű kenyér

- 340 ml víz
- 1 kis kanál só
- 2 ½ nagy kanál cukor
- 1 ½ nagy kanál étolaj
- 1 ¾ mérőpohár teljes kiőrlésű liszt
- 2 mérőpohár kenyérliszt
- 2 nagy kanál zsírszegény tejpor
- 2 kis kanál lisztállag javító
- 1 ¼ kis kanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása 2-es (WHOLE WHEAT – teljes kiőrlésű kenyér) program, kenyér mérete: 900 g, héj átsütés: izlés szerint.

Francia kenyér

- 340 ml víz
- 1 ½ kis kanál só
- 2 ½ nagy kanál cukor
- 1 ¼ nagy kanál étolaj
- 3 ¾ mérőpohár kenyérliszt
- 2 ½ nagy kanál zsírszegény tejpor
- 2 kis kanál lisztállag javító
- 1 ¼ kis kanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása 3-as (FRENCH – fehérkenyér) program, kenyér mérete: 900 g, héj átsütés: izlés szerint.

Édes kenyér

- 240 ml víz
- 2 tojás
- ½ mérőpohár cukor
- ½ kis kanál só
- 1 ½ nagy kanál étolaj
- 3 mérőpohár kenyérliszt
- 2 ½ nagy kanál zsírszegény tejpor
- 2 kis kanál lisztállag javító
- 1 kis kanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása 5-ös (SWEET – édes kenyér) program, kenyér mérete: 900 g, héj átsütés: izlés szerint.

Kalács

- 4 tojás
- 80 ml tej
- 1 nagy kanál olvasztott vaj
- ½ kis kanál só
- 2 ½ nagy kanál barna cukor
- 3 ¾ mérőpohár liszt
- 1 ½ kis kanál borkő
- ½ kis kanál szódadikarbóna
- 2 kis kanál szárított élesztő



Megjegyzés

A tojást előbb egy csészében keverje össze és így öntse a sütőedénybe.

A kenyérsütő beállítása 6-os program (CAKE – kalács)

HIBAELHÁRÍTÁS

Szám	Probléma	Ok	Megoldás
1.	Sütés közben a szellőző nyílásokból füst áramlik ki.	A fűtőtestre vagy annak közelébe valamilyen alapanyag hullott. Az első használatba vétel esetén ez még a gyártásból visszamaradt szennyeződés lehet (amely leég).	A kenyérsütőt kapcsolja le, várja meg a lehűlését és tisztítsa meg a fűtőtestet.
2.	A kenyér belseje összeesik.	A kenyeret a melegen tartás végéig a készülékben hagyta.	A kenyeret a melegen tartás vége előtt vegye ki a készülékből.
3.	A kenyeret nehéz kivenni a sütőedényből.	A dagasztólápat A3 beleragadt a kenyérbe.	A tengelyt mozgassa meg, hogy a kenyér meglazuljon a sütőedényben A4 . A sütőedényt A4 és a dagasztólápatot A3 tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).
4.	Az alapanyagok nincsenek egyenletesen összekeverve, nem jó minőségű kenyér sült.	1. Rossz programot választott ki. 2. A fedelet A2 többször kinyitotta, vagy nyitva hagyta. 3. A tészta túl sűrű, a dagasztólápat A3 nem tudja összekeverni a tésztát.	Válasszon megfelelő programot. A kelesztés és a sütés közben a fedelet A2 ne nyitogassa. Ellenőrizze le a dagasztólápat A3 felhelyezését és szabad forgását, emelje ki a sütőedényt A4 és kapcsolja be ismét a programot. Ha a készülék nem működik standard módon, akkor vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
5.	A motor működik, de az alapanyagok keverése nem történik meg.	A sütőedény A4 rosszul van behelyezve, vagy túl sok a tészta.	Ellenőrizze le a sütőedény A4 behelyezését, valamint a receptet, ügyeljen az alapanyagok helyes adagolására.
6.	A kenyér túlságosan nagy, hozzáér a fedélhez A2 .	Túl sok élesztőt, vizet vagy lisztet tett bele a sütőedénybe, vagy túl magas a környezeti hőmérséklet.	Ellenőrizze le a fentieket, ügyeljen az alapanyagok helyes adagolására.
7.	A kenyér túl kicsi, nem kelt meg.	Elfelejtett élesztőt adagolni, kevés élesztőt adagolt, az élesztő nem jó, túl forró vizet töltött az edénybe, a sót az élesztőre öntötte, vagy a környezeti hőmérséklet túl alacsony.	Ellenőrizze le az élesztő mennyiségét, a készüléket vigye melegbb helyiségbe.
8.	A tészta kifolyik a sütőedényből A4 .	Túl sok vizet töltött be, vagy elhibázta az élesztő adagolását.	Csökkentse a víz és az élesztő mennyiségét.
9.	A kenyér közepe szétesik.	1. Nem jó minőségű vagy nem megfelelő liszt. 2. A túl sok víz miatt a tészta nagy térfogatú és nedves.	Használjon megfelelő és friss lisztet. A recept szerinti vízmennyiséget töltsé az edénybe.
10.	Túl sűrű és nehéz kenyér.	1. Túl sok a liszt vagy kevés a víz. 2. Túl sok egyéb adalékanyagot (például gyümölcsöt) vagy túl sok teljes kiőrlésű lisztet töltött az edénybe.	Csökkentse a liszt mennyiségét, növelje a víz mennyiségét. Ügyeljen az alapanyagok helyes adagolására.

11.	Túl könnyű és túl levegős kenyérbél.	1. Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét, elfelejtett sót adagolni.	Ügyeljen az alapanyagok helyes adagolására, ne felejtse el a sót a receptből.
		2. Túl magas a víz hőmérséklete.	Ügyeljen az adagolt víz hőmérsékletére.
12.	Kalács vagy sütemény sütése után, a kalács és sütemény héja vastag és sötét.	A receptek alapanyagai nagy hatással vannak a kész kalács vagy sütemény kivételére. A nagyobb mennyiségű cukor miatt a héj mindig barnább lesz.	Ha a héj nem csak barna hanem égett is, akkor a sütési programot 5–10 perccel a vége előtt kapcsolja ki (gyakorlati tapasztalat alapján). A kész kalácsot vagy süteményt még 20 percig hagyja a sütőedényben A4 , és a fedelet A2 se nyissa ki.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	220–240 V
Névleges frekvencia	50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	850 W
Zajszint.....	65 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 65 dB(A), ami „A” akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználdott termék az üzletben is leadható. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.

Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.