

SENCOR®

SBR 1040WH



HU ■ Kenyérsütő

Az eredeti útmutató fordítása

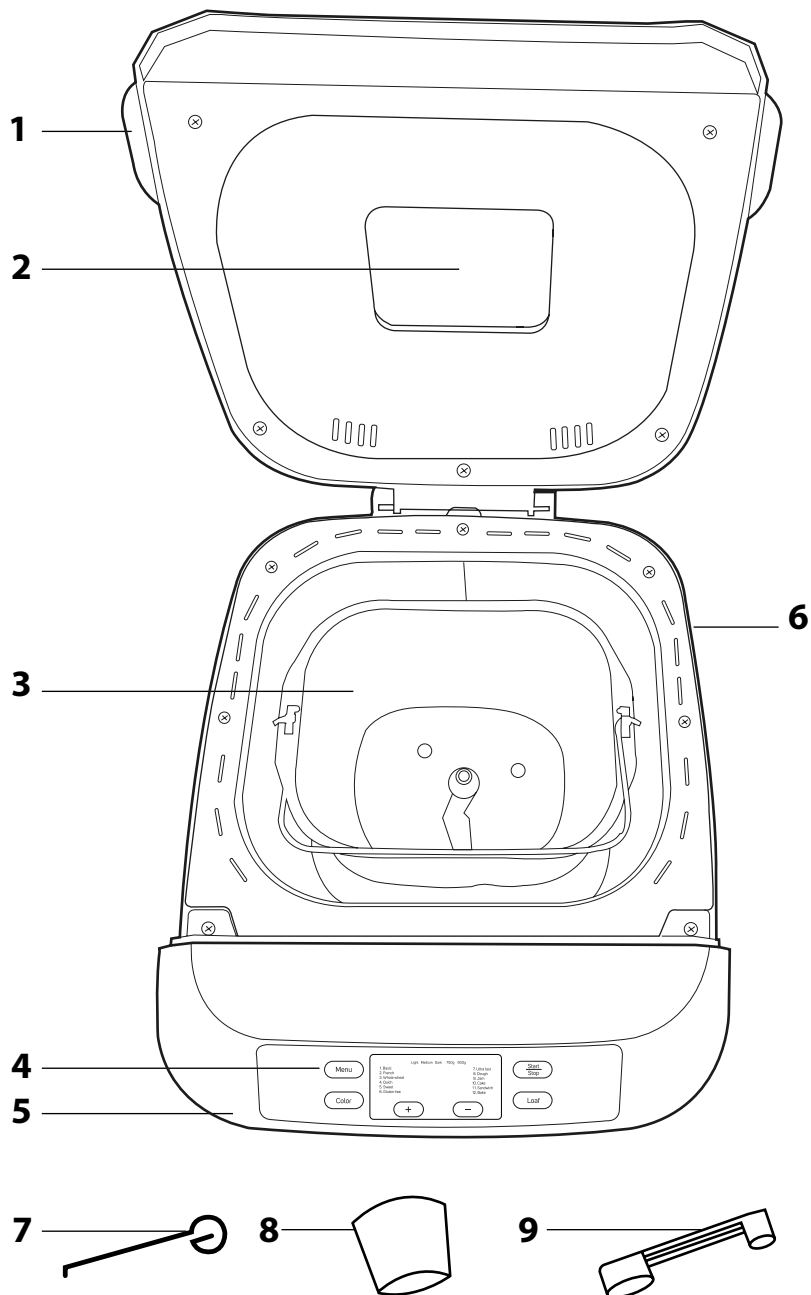
OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

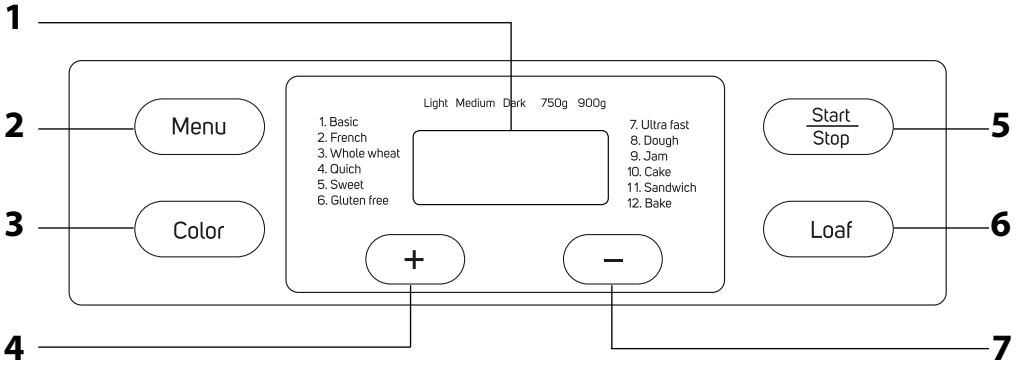
- A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyermekek nem játszhatnak.
- A sérült hálózati vezeték csak szakszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- A készüléket 8 év feletti gyermekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyermekek ne férhessenek hozzá.
- Egy adagban legfeljebb 590 g liszt és 6 g élesztő lehet. Ennél nagyobb mennyiséget nem szabad a sütőedénybe adagolni.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.

- A készülék csak háztartásokban használható. A készülék nem használható a következő helyeken:
 - áruházi, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - mezőgazdasági farmok;
 - szállodai szobák és hasonló szálláshelyek;
 - 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 hóforrások 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 típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.
- A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá éles vagy forró tárgyakhoz.
- 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 alapananyagokat tartalmazó sütőedény a készülékben van-e. A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be, illetve a készülékbe ne tegyen bele alufóliát, műanyag fóliát stb.
- 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 dagasztólápatot ne fogja meg.
- 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 süttőedény szélét munkalaphoz ütögetve ne vegye ki a kész kenyeret. A süttőedény 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 vezetékénél megfogva a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
- A készüléket 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 bizza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

A



B

- A készülék első használatba vétele 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 (mindkét oldalon) | A6 Szellőztető nyílások (mindkét oldalon) |
| A2 Fedél kérmelő nyílással | A7 Kampó a dagasztólápat kihúzásához |
| A3 Sütőedény kivehető dagasztólápattal | A8 Mérőpohár |
| A4 Működtető panel és kijelző | A9 Mérőkanál |
| A5 Készülékház | |

A MŰKÖDTETŐ PANEL RÉSZEI

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| B1 Kijelző, mutatja a kiválasztott programot és annak a hosszát, a héj sütési fokozatát és a kenyér méretét. | B5 START/STOP gomb, a program indításához, szüneteltetéséhez vagy törléséhez. |
| B2 MENU gomb, a programok beállításához. | B6 LOAF gomb, a kenyér tömegének a beállításához: 750 g vagy 900 g. |
| B3 COLOR gomb, a kenyérhéj átsütését beállításához. | B7 + gomb, a késleltetett kenyérsütés időtartamának a beállításához. |
| B4 + gomb, a késleltetett kenyérsütés időtartamának a beállításához. | |



Megjegyzés

A grammban megadott értéket az átszámítás során lefelé kerekítettük.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA ÉS FUNKCIÓI

START/STOP gomb

- A kiválasztott program indítását, szüneteltetését és törlesztést szolgálja.
- A program indításához egyszer nyomja meg a **START/STOP B5** gombot. Rövid sípszó hallatszik, a **B1** kijelzőn az idő adat kettőspontja villogni kezd, a program elindul. A program futása alatt a beállító gombok ki vannak kapcsolva (a véletlen elállítás megelőzése érdekében).
- A futó programot bármikor szüneteltetheti, a **START/STOP B5** gomb rövid megnyomásával. A program végéig meg 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 **START/STOP B5** gombot. Amennyiben a szüneteltetéstől számított 10 percen belül nem nyomja meg a gombot, akkor a készülék automatikusan folytatja a programot.
- A futó program leállításához és törléséhez a **START/STOP B5** gombot nyomja be és tartsa benyomva kb. 2 másodpercig. A program kikapcsolását hosszú sípszó jelzi ki.

MENU gomb

- A menü gombbal lehet kiválasztani a programokat. A **B2** gomb minden megnyomását sípszó jelzi ki. A kiválasztott program száma és hossza a **B1** kijelzőn jelenik meg.

COLOR gomb

- A gombbal a kenyérhéj átsütésének a fokozatát lehet beállítani: **LIGHT** (világos), **MEDIUM** (közepes) vagy **DARK** (sötét). A **B1** kijelző bal felső sarkában nyíl mutatja a kiválasztott fokozatot.
- A **JAM** és a **DOUGH** programokban nem lehet kenyérhéj átsütési fokozatot beállítani.

LOAF gomb

- A gombbal a kenyér tömegét lehet beállítani: 750 g vagy 900 g. A kenyér tömegén a sütőedénybe **A3** adagolt összes alapanyag tömegét kell érteni. A **B1** kijelző jobb felső sarkában nyíl mutatja a kiválasztott kenyértömeget. A program hossza függ a kiválasztott kenyértömegetől.
- A **QUICK**, **DOUGH**, **JAM**, **CAKE** és **BAKE** programokban nem lehet kenyértömeget beállítani.

Késleltetett indítás (+ és – gombok)

- A + és a – gombokkal lehet beállítani a késleltetett indítás időtartamát. A késleltetett indítás időtartamát úgy kell megadni, hogy az tartalmazza a kenyérsütés teljes idejét (beleértve kenyérhéj átsütését illetve a kenyértömeg beállítások miatt hosszabb sütési időket is).

Példa a késleltetett indítás beállítására:

- 20:30 óra van, és szeretne holnap reggel 7:00 órakor (tehát 10 és fél óra múlva) friss kenyeret kivenni a kenyérsütőből. Előbb válasszon programot, állítsa be a kenyérhéj átsütési fokozatát, valamint a kenyér méretét. A **B4** és **B7** gombokkal állítson

be a kijelzőn **B1** 10:30-t. A kenyér ebben az időpontban lesz készen. A + vagy a – gombok egy-egy megnyomásával, 10 perces lépésekkel lehet az időt beállítani.

- A késleltetett kenyérsütés indításához nyomja meg a **START/STOP B5** gombot. A **B1** kijelző a beállított idő visszaszámlálását mutatja. Amikor elindul a program akkor (lehetőség szerint) ellenőrizze le a helyes működést.
- 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 **A3** való beöntésére (lásd a **kenyérsütés használatával** foglalkozó fejezetet). Az élesztő nem kerülhet kapcsolatba folyadékokkal a program elindítása előtt.
- És **ULTRA FAST**, a **JAM** és a **BAKE** programokban nem lehet késleltetett süstést beállítani.



Megjegyzés

A késleltetett kenyérsütést maximum 13 órával későbbre lehet csak beállítani.

KEEP WARM (melegen tartás) 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.
- Ezt a funkciót nem lehet használni a **JAM** és a **DOUGH** programoknál.

Memória funkció

- Ha készülék működése közben rövid ideig (10 percig) tartó áramkimaradás következik be, 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 perccel meghaladó) áramkimaradás esetén a program nem folytatódik automatikusan. Amennyiben azonban még nem kezdődött meg a kelesztési szakasz, akkor a programot az elejétől újra lehet indítani. Amennyiben a kelesztés már előrehaladott állapotban van, akkor a tésztaát dobja ki és adagoljon friss alapanyagokat.

Figyelmeztető üzenetek a kijelzőn

- Ha a program indításakor a kijelzőn **B1** a **HHH** 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** a **LLL** 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 melegen helyen felmelegedni (szobahőmérsékletre). Az ajánlott környezeti hőmérséklet: 15 és 34 °C között.
- Ha a kijelzőn **B1** az **EE0** felirat jelenik meg, akkor hívja fel a márkaszervizt.

A PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

1 – BASIC (alapkenyér)

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

2 – FRENCH (francia kenyér)

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

3 – 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.

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.

A **QUICK** programban a kenyér sütéséhez használjon előre elkészített keveréket, amely süttört vagy szodabikarbónát tartalmaz. Ezek a folyadékkal összekeverve, meleg hatására aktiválódnak és buborékokat képeznek a kenyér belsejében. A folyadékokat kell a sütőedény **A3** alá önteni, majd erre kell adagolni a száraz alapanyagokat. A keverés kezdetén előfordulhat, hogy az alapanyagok a sütőedény **A3** sarkaira tapadnak. Az edény falára tapadt alapanyagokat lehúzóval vagy fakanállal húzza le (ellenkező esetben a kenyér csomós lesz).

5 – SWEET (édes kenyér)

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

6 – 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.

7 – ULTRA-FAST (nagyon gyors)

A programban a lehető legrövidebb idejű dagasztás, kelesztés és sütés van (80 – 100 perc). Ezzel a programmal általában a 4-es (QUICK) programnál is nehezebb és sűrűbb kenyeret lehet csak sütni. A sütőedénybe 48 – 50 °C-os folyadékot kell adagolni. A folyadék hőmérsékletét konyhai hőmérővel mérje meg. A meleg folyadékra a gyorsabb keléshez van szükség. Ha a folyadék a fentieknél hidegebb, akkor a tészta nem fog megkenni. Illetve ha a folyadék a fentieknél melegebb, akkor a tészta nem fog megkenni, mert a meleg elpusztítja az élesztőgombákát.

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 sütést nem tartalmaz.

9 – JAM (dzsem)

A program segítségével levkárokat és dzsemeket lehet készíteni. Csak kisebb adag levkárt és dzsemet főzzen, mert főzés közben a térfogat nő. A levkár ragacsos, és ha kifolyik a készülékbe, akkor nehezen lehet eltávolítani.

10 – CAKE (sütemény)

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

11 – SANDWICH (szendvic Kenyer)

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

12 – BAKE (sütés)

A program csak sütést 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 héját.

Program	Héj átsütési fokozat	Kenyer mérete	Program hosszúság (perc)	KEEP WARM funkció	Egyéb adalékok hozzáadásának az ideje	Késleltetett sütés maximális időtartama
1 – BASIC	Világos / közepes / sötét	750 g	2:53	IGEN	2:20	13 óra
		900 g	3:00		2:15	
2 – FRENCH	Világos / közepes / sötét	750 g	3:40	IGEN	2:45	13 óra
		900 g	3:50		2:40	
3 – WHOLE WHEAT	Világos / közepes / sötét	750 g	3:32	IGEN	2:35	13 óra
		900 g	3:40		2:40	
4 – QUICK	Világos / közepes / sötét	-----	2:10	IGEN	1:45	13 óra
		750 g	2:50		2:25	
5 – SWEET	Világos / közepes / sötét	900 g	2:55	IGEN	2:30	13 óra
		750 g	2:50		2:25	
6 – GLUTEN FREE	Világos / közepes / sötét	900 g	2:55	IGEN	2:25	13 óra
		750 g	1:28		1:38	
7 – ULTRA-FAST	Világos / közepes / sötét	900 g	1:38	IGEN	1:28	13 óra
8 – DOUGH	-----	-----	1:30	-----	-----	13 óra
9 – JAM	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
10 – CAKE	Világos / közepes / sötét	-----	1:50	IGEN	1:34	13 óra
		750 g	2:55		1:59	
11 – SANDWICH	Világos / közepes / sötét	900 g	3:00	IGEN	2:04	13 óra
		Világos / közepes / sötét	-----		10 – 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 **A3** alján található címkét is távolítsa el!
- Minden tartozékot, amely közvetlenül kapcsolatba kerül az alanyagokkal, mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
- A sütőedényt **A3** a dagasztóalappal együtt tegye a készülékbe. A kenyérsütő hálózati vezetékét dugja egy fali aljzatba, sipszó hallatszik.
- Állítsa be a 12 – BAKE (sütés) programot és a kenyérsütőt 10 percre kapcsolja be. A program befejezése után törölje a KEEP WARM (melegen tartás) funkciót, és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatról, majd várja meg a készülék teljes lehűlését. A sütőedényt **A3** és a dagasztólapot még egyszer mosogassa el.



Megjegyzés

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

5. 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 a sütőedényt **A3** tegye a készülékbe. A sütőedényt **A3** az óramutató járásával azonos irányba elfordítva rögzítse a helyén. A dagasztólapot húzza rá a tengelyre, amely a sütőedény **A3** alján található (a dagasztólapot útközéig nyomja le).



Megjegyzés

A dagasztólapot egyszerűbb kivételéhez (a kész kenyérből), a dagasztólapot és a tengelyt kenje be finoman étolajjal.

- A recept szerint mérje ki az alanyagokat, és a következő sorrendben adagolja a sütőedénybe **A3**.
 - Először a folyékony alanyagokat töltsse be, pl. vizet, tejet, sört, joghurtot, író, tojást stb.
 - Ezt követően a száraz alanyagokat adagolja, pl. lisztet, sót, cukrot, fűszereket, zabpehelyt, magokat stb. Az egyik sarokba adagolja a sót, a másik sarokba a cukrot, a harmadikba a fűszereket stb.
 - Végül a liszt tetéjén képezzen kis gödört, 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 alanyagokat, végül a folyadékot. 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 sütött kenyérre hatással van a kenyérsütő környezeti hőmérséklete is. A környezeti hőmérséklet legyen 15 és 34 °C között.



Megjegyzés

Egy adagban legfeljebb 590 g liszt és 6 g élesztő lehet. Ennél nagyobb mennyiséget nem szabad a sütőedénybe adagolni.

- A fedelet **A2** hajtja le, majd a hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. A hálózathoz csatlakoztatás után sipszó hallatszik, a kijelző **B1** bekapcsol, és az alapértelmezett program (1-es) beállításai lesznek láthatók: program hossza 3:00, kenyér tömege 900 g, héjsütés fokozata MEDIUM (közepes).
- A **MENU B2** gombbal válasszon programot.
- A **COLOR B3** gombbal állítsa be a kenyérhéj átsütési fokozatát.
- A **LOAF B6** gombbal állítsa be a kenyér tömegét. Bizonyos programoknál nincs lehetőség kenyérhéj átsütési fokozat, illetve kenyér méret beállítására.
- Amennyiben a kenyérsütőt szeretné későbbre halasztani, akkor a + és a – gombokkal állítsa be a tervezett készre sütés időtartamát.
- A program indításához nyomja meg a **START/STOP B5** gombot. A kijelzőn **B1** az idő adat kettős pontja villogni kezd, a program elindul, a kijelzőn a program befejezésének a végéig hátramaradót idő látható. A kenyérsütőt a beállított program egyes szakaszait automatikusan kapcsolja. Lisztes közben a szellőző nyílásokból gőz áramlik ki.
- A következő programokban: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA, FAST, CAKE és SANDWICH sipszó jelzi azt az időpontot, amikor további alanyagokat (pl. magokat) lehet adagolni a tésztahoz. Ha a program futása közben szeretné felnyitni a fedelet **A2** (pl. további alanyagok hozzáadása miatt), akkor legyen óvatos, mert sütés közben a készülékből forró gőz áramolhat ki.
- A program befejezését sipszó jelzi ki. A program befejezése után a készülék automatikusan átkapcsol KEEP WARM (melegen tartás) üzemmódba, és 60 perc melegen tartja a kész kenyeret. A KEEP WARM üzemmód kikapcsolásához hosszan nyomja meg a **START/STOP B5** gombot.
- A program befejezése után nyissa ki a fedelet **A2**. Húzzon a kezére konyhai kesztyűt, fogja meg a sütőedény **A3** fogantyúját és hajtja fel. A sütőedényt **A3** fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, majd óvatosan emelje ki a készülékből. A sütőedényt **A3** állítsa hűlő alátétre, és várjon körülbelül 10 perccel. A sütőedényt **A3** ezt követően fordítsa fejletőre, a kenyér kicsúszik az edényből. Ha a kenyér nem csúszik ki, akkor próbálja egy kicsit megmozgatni a tengelyt. A dagasztólapot a kempő **A7** segítségével húzza ki a kenyérből.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülékből való kivétel után a sütőedény **A3** forró, legyen nagyon óvatos. A forró alkatrészek égési sérülést okozhatnak. Vessejen konyhai kesztyűt.

- A munka befejezése után a hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzatról, majd a tisztítás és karbantartás fejében leirtak 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 süttött kenyér nem tartalmaz tartósítószeret (mint a bolti kenyerek), ezért csak rövidebb ideig tárolható.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a készülék hálózati vezetékét húzza ki a fal aljzatból, és várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A tisztításhoz abráziv anyagokat, oldószereket stb. tartalmazó tisztítóanyagokat használni tilos. Ezek a készülék felületén és alkatrészeiben maradó sűrűleteket okozhatnak. A készülék tartozékait nem lehet mosogatógépből elmosogatni!



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.

- Ha a dagasztólapatot nem tudja lehűzni a sütőedény tengelyéről, akkor a sütőedénybe **A3** töltsön meleg vizet és hagyja állni 30 percig. A dagasztólapat ezt követően lehűlhet és tisztítható. A dagasztólapatot nedves ruhával alaposan törölje meg, majd törölje szárazra.
- A sütőedény **A3** belülől alaposan, kívül csak szükség esetén törölje meg nedves ruhával. A sütőedény tapadásmentes felületének a védelme érdekében ne használjon karcoló és éles eszközöket, vagy súroló anyagokat tartalmazó tisztítószereket. A sütőedény **A3** az újabb használatba vétel előtt tökéletesen szárítsa meg (vagy törölje ki).

Tipp:

a dagasztólapatot és a furatát, a tisztítás után kenje be finoman étolajjal.

- A fedelet **A2** belülől 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 **A3** belső felének is megváltozhat a színe. Ez azonban nincs hatással a kenyérsütő használatára és a kenyér minőségére.

Tárolás

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, akkor azt kapcsolja ki, a hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból, várja meg a készülék teljes lehűlését, majd a készüléket a Tisztítás és karbantartás fejezetben leirtak szerint tisztítsa meg.
- A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.
- A készüléket száraz, tiszta és szellőztetett, extrém hőmérsékletektől, gyerekektől és háziállatoktól védett helyen tárolja.

ALAPANYAGOK A KENYÉRSÜTÉSHEZ

1. Kenyérliszt

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

2. Hagyományos liszt

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

3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt a búzaszemek őrlésével készül, és búzahéjat 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 rozslisztet általában barna kenyér sütéséhez használják. A rozsliszt magas ásványi anyag tartalmú. A rozsliszt sikértartalma alacsony, ezért kombinálni kell búzaliszttel.

5. Sütőporos liszt

A sütőporos lisztből elsősorban édes tésztákat lehet készíteni.

6. Kukorica- és zabliszt

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

7. Cukor

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

8. Élesztő

A tészta kelesztéséért az élesztő felel, az élesztőből keletkező széndioxid teszi könnyebbé és levegősebbé a kenyér belsejét.

- 1 kiskanál friss élesztő = 3/4 kiskanál száritott élesztőnek felel meg.

- 1,5 kiskanál friss élesztő = 1 kiskanál száritott élesztőnek felel meg.

- 2 kiskanál friss élesztő = 1,5 kiskanál száritott 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.

Tipp

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

1. Egy csészebe félleg engedjen meleg vizet: 45–50 °C.

2. A vízbe tegyen 1 kiskanál cukrot és oldja fel, majd a vízbe tegyen 2 kiskanál élesztőt.

3. A csészét tegye kb. 10 percig meleg helyre. A vizet már ne keverje meg.

4. Ha a csészeben nagyobb mennyiségű hab jelenik meg, akkor az élesztő jó. Ha nem, akkor az élesztő nem jó (nem használható kenyérsütéshez).

9. Só

A só izzt ad a kenyérnek, valamint befolyásolja kenyérháj színét is. A só azonban lelassítja a kelesztési folyamatot.

10. Tojás

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

11. Zsír, vaj, növényi olajok

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

12. Sütőpor

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

13. Szódadikarbóna

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

14. 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 legyen magasabb (48–50 °C), mert csak ez biztosítja a tészta kelését. A vizet tejjel is lehet helyettesíteni, vagy a vízbe 2% tejport is lehet adagolni (javítja a kenyér illatát és színtét).



Megjegyzés

A lisztek jelentős mértékben eltérhetnek egymástól, a minőségük és a felhasználásuk függ a termelőtől, a fajtától, az őrléstől stb., ezért számoljon azaz, hogy a különböző lisztekkel valószínűleg különböző kenyereket fog sütni. Ezért javasoljuk, hogy próbáljon ki különböző márkájú és fajtájú lisztek, azokat próbálja keverni. A családtagokat is vonja be a kísérletezésbe, és legközelebb mindenkinnek legjobban ízlik lisztből süssön kenyeret.

AZ ALAPANYAGOK MÉRÉSE

- A kenyérsütéshez nagyon fontos az alapanyagok helyes mérése. Javasoljuk a készülékhez mellékelt mérőpohár **A8** és mérőkanál **A9** használatát.

1. Folyadék

A vizet, a friss tejet vagy más folyadékot a mérőpohárban **A8** mérje meg. Töltse a pohárba a folyadékot, majd a folyadék szintjét olvassa le a betöltött mennyiséget. Ha a mérőpohárban **A8** különböző folyadékokat kíván mérni (pl. vizet, tejet, olajat stb.), akkor a mérőpoharat **A8** a használat után mosogassa el.

2. Száraz alapanyagok

A száraz alapanyagokat csak száraz mérőpohárba **A8** töltse be, amikor a pohár megtelt, akkor a mérőpohár **A8** tetején egy késsel simítsa el az alapanyagot. A száraz alapanyagokat a mérőpohár **A8** ne nyomja be, mert az összetömörített alapanyag (a túladagolás miatt) a recept kiegyensúlyozatlanságát okozhatja. Kiseb mennyiségű alapanyagot (pl. só, cukrot stb.) a mérőkanállal **A9** mérje ki és adagolja a sütőedénybe.

3. Az alapanyagok sorrendje

A kenyérsütőgép használata közben nagyon fontos az alapanyagok megfelelő sorrendje. Általában érvényes, hogy először a folyékony alapanyagokat (vizet, tejet, sőt, olajat, tojást stb.) kell a sütőedény alá adagolni, majd erre kell ráönteni a száraz alapanyagokat (lisztet, cukrot stb.), végül az élesztőt vagy a sütőport kell a száraz alapanyagok tetejére tenni. Az élesztőt csak a száraz lisztre szabad rátenni, ügyelje arra, hogy ne kerüljön kapcsolatba a sóval.

HIBAEHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
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 léleg).	A kenyérsütőt kapcsolja le, várja meg a lehűlését és tisztítsa meg a fűtőtestet.
A kenyér belseje összeesik.	A kenyeret a KEEP WARM (melegen tartás) végéig a készülékben hagyta.	A kenyeret a melegen tartás vége előtt vegye ki a készülékből.
A kenyeret nehéz kivenni a sütőedényből.	A dagasztólapat beleragadt a kenyérbe.	A tengelyt mozgassa meg, hogy a kenyér megjuljon a sütőedényben A3 . A sütőedény A3 és a dagasztólapatot tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezettel).

Az alapanyagok nincsenek egyenletesen összekeverve, nem jó minőségű kenyér sült.	Rossz programot választott ki. Megnyomta a START/STOP B5 gombot a működő készüléken. A fedelet A2 többször kinyitotta, vagy nyitva hagyta. 10 percnél hosszabb áramkimaradás volt. A tészta túl sűrű, a dagasztólápat nem tudja összekeverni a tésztát.	Válasszon megfelelő programot. Dobja ki a sütőedény tartalmát, majd adagoljon a sütőedénybe friss alapanyagokat a recept szerint. A kelesztés és a sütés közben a fedelet A2 ne nyitogassa. Dobja ki a sütőedény tartalmát, majd adagoljon a sütőedénybe friss alapanyagokat a recept szerint. Ellenőrizze le a dagasztólápat felhelyezését és szabadda forgását, emelje ki a sütőedényt A4 és kapcsolja meg ismét a programot. Ha a készülék nem működik standard módon, akkor vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
A program nem indul el, a kijelzőn a HHH felirat látható.	A kenyérsütő túl meleg az újabb kenyérsütéshez.	A készülék hálózati vezetékeit húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék szobahőmérsékletre hűlését. Ezt követően a készülék ismét használható.
A tészta nagyon gyorsan megkel.	A tészta túl sok élesztőt adagolt, vagy elfelejtette betenni a sőt.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A kenyér nem kel meg, vagy csak kicsit.	Keves élesztőt tett be, vagy elfelejtette az élesztőt. Az élesztő már nem volt aktív. A folyadékok hőmérséklete magas volt. Az élesztő túl korán került kapcsolatba a folyadékkal. A liszt nem megfelelő típusú, vagy túl régi. Túl sok, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe. Túl kevés cukrot használt.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Vásároljon és használjon friss élesztőt. Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. Az alapanyagokat az előírt sorrendben töltsé az edénybe. Használjon a receptnek megfelelő lisztet. Csak friss alapanyagokat használjon a kenyérsütéshez. Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a kenyérsütőt túl páras helyen használja, akkor a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse. Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A tészta kifolyik a sütőedényből A3 .	Túl sok vizet töltött be, vagy elhibázta az élesztő adagolását.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.
A kenyér középe szétesik.	A tészta tárfogata nagyobb, mint a sütőedény A3 térfogata, a tészta összeesik. A kelesztés ideje túl rövid, vagy a magasabb folyadék hőmérséklet vagy a levegő magasabb páratartalma miatt a tészta túl gyorsan megkel.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét. Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. A liszt tetetjén kis gödröt alakítson ki, és ebbe tegye az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlenül kapcsolatba a folyadékkal. Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sütés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be. A kenyeret a sütés után azonnal vegye ki a sütőedényből A3 , és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.
Túl sűrű és nehéz kenyér.	Túl sok lisztet, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe. Keves cukrot vagy élesztőt használt. Túl sok egyéb alapanyagot (száritott gyümölcsöt, magokat stb.) öntött az edénybe. Régi lisztet vagy túl meleg folyadékot használt, a tészta gyorsan megkelt de a sütés megkezdése előtt összeesett. Nem használt sőt vagy csak keveset. Túl sok folyadékot öntött az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a kenyérsütőt túl páras helyen használja, akkor a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse. Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Csökkentse az alapanyagok mennyiségét. A recept szerint mérje ki az alapanyagokat. Az alapanyagok mennyiségét csökkentse egyharmaddal.

A kenyér középe nyers.	Túl sok, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe. A kenyérsütőt túl páras környezetben használja. A recept nedvességet tartalmazó alapanyagokat tartalmaz (pl. joghurt).	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sütés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be. A folyadékok mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
A kenyér bele túl porózus.	Túl sok folyadékot öntött az edénybe. Nem adagolt sőt az edénybe. A kenyérsütőt túl páras helyen használja, a beontott folyadék túl meleg.	A folyadékok pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sütés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be. A kenyeret a sütés után azonnal vegye ki a sütőedényből A3 , és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.
Sületlen és porózus kenyérhéj.	Túl sok folyadékot töltött az edénybe. Túl sok lisztet adagolt az edénybe (különösen a fehér kenyérmél). Túl sok élesztőt vagy kevés sőt adagolt az edénybe. Túl sok cukrot adagolt az edénybe. A cukor mellett még más édes alapanyagokat is az edénybe töltött.	Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. A liszt tetetjén kis gödröt alakítson ki, és ebbe tegye az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlenül kapcsolatba a folyadékkal. Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Ellenőrizze le a folyadék mennyiségét. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét. Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. A liszt tetetjén kis gödröt alakítson ki, és ebbe tegye az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlenül kapcsolatba a folyadékkal. Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Ellenőrizze le a folyadék mennyiségét. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét. Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A kenyérszelet nem szög, vagy csomós.	A kenyér még nem hűlt le. (A gőz még nem távozott el a kenyérből).	Csökkentse az élesztő vagy az összes alapanyag mennyiségét ¼-del. Várja meg a kenyér kellő mértékű lehűlését.
A kenyérhéj túl lisztes.	A liszt az edény falára tapadt, nem lett a tésztaba bedolgozva.	A folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse. A kenyeret a sütés után azonnal vegye ki a sütőedényből A3 , és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség220 – 240 V~
Névleges frekvencia 50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel550 W
Zajszint ≤ 60 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje ≤ 60 dB, 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 MEGSEMISÍTÉSE



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. Az EU országokban, illetve más európai országokban is, a használt termékek az eladóhelyen, azonos új termék vásárlása esetén is leadhatók.

A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít 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.

Megsemmisítés 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.