

Rohnson®

Használati útmutató

KENYÉRSÜTŐ**R-2094**

Mielőtt a készüléket használatba venné, kérjük, hogy az alábbi használati utasítással részletesen ismerkedjen meg. Az elektromos készüléket a jelen útmutató utasításai szerint használja. Az útmutatót az esetleges későbbi használat érdekében őrizze meg.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG

- Amennyiben a jelen útmutató utasításainak be nem tartása miatt hibásodik meg a készülék, a jótállás érvényét veszti. A gyártó/importőr nem tartozik felelősséggel azon károkért, amelyek a jelen útmutatóban leírt utasítások be nem tartása miatt keletkeztek. A készülék gondatlan használata nincs összhangban a jelen útmutató feltételeivel.
- A készülék táphálózathoz való csatlakoztatását megelőzően bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék típuscímkején feltüntetett feszültség megegyezik az Ön által használni kívánt elektromos aljzat tápfeszültségével.
- A készüléket csak az előírásoknak megfelelően leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.

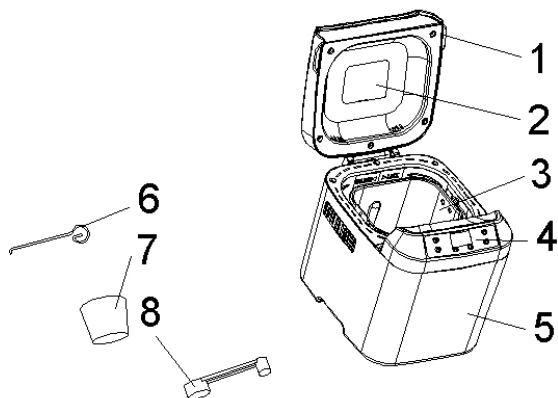
FIGYELMEZTETÉS

- A jelen készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve testileg, érzékszervileg vagy lelkileg fogyatékos vagy nem elegendő tapasztalattal, ismerettel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos kezeléséről felvilágosításban részesültek és tudatában vannak az esetleges veszélyeknek. A készülék felhasználó általi tisztítását, karbantartását nem végezhetik 8 éven aluli illetve felügyelet nélküli gyermekek. A készüléket és a tápvezetékét tartsa 8 éven aluli gyermekektől távol.
- Gyermekeknek tilos játszani a készülékkel.
- Ne használja a készüléket más célból, mint amire az előírások szerint szolgál.
- A készülék nem működtethető programátor, külső termosztát vagy távirányító által.
- Amennyiben nem használja a készüléket vagy annak tisztítását tervezi, minden esetben kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz.
- Ne használja a készüléket, amennyiben nem működik megfelelően, ha leesett a földre és károsodás érte vagy vízbe merült. A csatlakozó dugó károsodása esetén tilos a készülék használata. Semmi esetre sem végezzen javításokat a készüléken. Ne tegyen semmilyen módosításokat a készüléken - áramütés veszélye áll fent. A készülék mindennemű javítását és beállítását bízza a márkaszervíz munkatársaival.
- A készüléket tilos a táphálózati aljzathoz a vezetékénél fogva kihúzni – ilyen esetben a tápkábel/hálózati aljzat károsodásának veszélye áll fent.

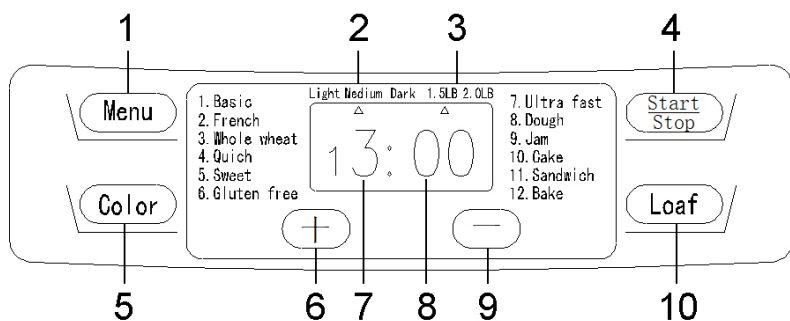
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről vagy ne érintkezzen éles és forró felületekkel.
- Ne használja a készüléket forró felület fölött vagy hőforrás – mint pl. gáz- vagy elektromos tűzhely, sütő, stb. – közelében.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közvetlen közelében.
- A készüléket helyezze stabil, egyenes és száraz felületre.
- Ne kapcsolja be a készüléket, amíg a hozzávalókat tartalmazó sütőformát be nem helyezte megfelelően a gépbe.
- Ne tegyen a készülékbe semmiféle bele nem való tárgyat, pl. alufóliát, stb.
- Soha ne takarja le a készüléket. Biztosítani kell a hő és a pára berendezésből való eltávozását.
- Ne nyúljon a készülék forró felületeihez és kerülje az érintkezést a forró gőzzel.
- Ne érjen hozzá a készülék mozgó alkatrészeihez.
- A kenyeret a sütőformából ne próbálja erővel kivenni, nehogy a formát megsértse.
- Mielőtt más helyre állítaná a készüléket, húzza ki a hálózathoz.
- Ne merítse a készüléket, sem a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.
- A készüléket csak a vele együtt szállított tartozékokkal használja.
- A jelen termék nem szolgál kültéri használatra.
- A jelen készüléket háztartási és hasonló feltételek közötti felhasználásra tervezték, mint pl.:
 - üzletek, irodák és más munkahelyek teakonyhái;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei
 - reggelit kínáló szálláshelyek
 - mezőgazdasági vállalatok
- Javasoljuk, hogy azon helyiség hőmérséklete, ahol a kenyérsütő üzemel, sütés közben 15 °C - 34 °C között mozogjon.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Zárófedél
2. Kémlelőablak
3. Sütőforma
4. Vezérlőpanel
5. Készülékház
6. Dagasztó kampó
7. Mérőpohár
8. Mérőkanál



A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA



- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Beállítások gomb | 6. + gomb |
| 2. Sütési fokozat | 7. Programot jelző dióda |
| 3. Kenyérnagyság | 8. Időjelző dióda |
| 4. Start/Stop gomb | 9. - gomb |
| 5. Sütési fokozat beállítása | 10. Kenyérnagyság beállítása |

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Ellenőrizze, hogy komplettül kapta-e a terméket és hogy valamely része nem sérült-e.
- A készülék egyes részeit mossa el, ld. a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetet.
- Állítsa össze a készüléket, válassza ki a sütés igény szerinti programját, majd élelmiszer nélkül hagyja 10 percig üzemelni. Ezután hagyja kihűlni és még egyszer mossa el.
- Az összes alkatrész jól szárítsa meg és ismét szerelje össze a gépet. A készülék működőképes.
- A készülék első használatakor enyhe füst vagy szag érezhető. Ez a jelenség teljesen normális és gyorsan elmúlik.

BEÁLLÍTÁSOK (MENÜ) GOMB

- Ez a nyomógomb a sütés beállítására szolgál (1-12).
- Gomblenyomással válassza ki a kívánt programot (minden gomb lenyomását hangjelzés kíséri).
- Az egyes programok leírását a PROGRAMOK fejezetben találja.

A KÍVÁNT BARNASÁG BEÁLLÍTÁSA

- Ez a nyomógomb a kenyér héja világos (Light) / közepes (Medium) / sötét (Dark) színének beállítására szolgál.
- Ez a beállítás nem elérhető a Tésztagyúrás és Dzsem programoknál.

A KENYÉRNAGYSÁG BEÁLLÍTÁSA

- Ez a gomb a kenyér nagyságának beállítására szolgál: 650 g vagy 800 g.
- A sütés ideje a kenyér nagysága szerint eltérő lehet.
- Ez a beállítás nem elérhető a Gyors kenyér, a Tésztagyúrás, a Dzsem, a Sütemény és a Sütés programoknál.

START/STOP GOMB

- Ez a nyomógomb a sütés beállított programjának elindítására, leállítására és megszakítására szolgál.

- A sütés elindításához nyomja meg a Start/Stop gombot. Ez hangjelzéssel jár és beindul a megadott program.

Megj.: A program indítását követően – a Start/Stop gomb kivételével – az összes többi gomb deaktiválódik (a Start/Stop gomb megelőzi a sütés akaratlan megszakítását).

- A program leállításához kb. 2 mp-ig tartsa ujját a Start/Stop gombon. Ezt hangjelzés kíséri és a fénydióda elalszik.
- A sütés megszakításához bármikor megnyomhatja a Start/Stop gombot. A program megszakad és a beállítás mentve marad. A Start/Stop gomb ismételt megnyomásával vagy – amennyiben 10 percig nem nyom meg egyetlen gombot sem – a készülék folytatja az üzemelést a beállított program szerint.

PROGRAMOK

1. BASIC – SIMA KENYÉR (Alaprogram)

- A program - az összetevők hozzáadásának lehetőségével - sima kenyér gyúrását, kelését és sütését foglalja magába.

2. FRENCH – FRANCIA KENYÉR

- A program a kenyér gyúrását, kelését és sütését foglalja magába, hosszabb kelési idővel. A kenyér ropogós héjú és könnyű konzisztenciájú.

3. WHOLE WHEAT – TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR

- A program teljes kiőrlésű kenyér gyúrását, kelését és sütését foglalja magába.
- Ennél a programnál nem javasoljuk a késleltetett indítást.

4. QUICK – GYORS KENYÉR

- Az alaprogramnál gyorsabb kenyérsütés. Az eredmény: kisebb méretű és sűrűbb konzisztenciájú kenyér.

5. SWEET – ÉDES KENYÉR

- A program - az összetevők hozzáadásának lehetőségével - édes kenyér gyúrását, kelését és sütését foglalja magába. Az eredmény: könnyű, levegős kenyér.

6. GLUTEN FREE – GLUTÉNMENTES KENYÉR

- A program gluténmentes kenyér gyúrását, kelését és sütését foglalja magába.

7. ULTRA FAST – NAGYON GYORS

- A leggyorsabb kenyérsütő program. Az eredmény: kisebb méretű és igen sűrű konzisztenciájú kenyér.
- A program nem teszi lehetővé a késleltetett indítást.

8. DOUGH – TÉSztAGYÚRÁS (SÜTÉS NÉLKÜL)

- Ez a program a tészta gyúrására és keltésére szolgál (pl. pizza, kalács, stb. készítéséhez).
- A kész tésztát formálja igény szerint.

9. JAM – DZSEM ÉS CHUTNEY KÉSZÍTÉSE

- A program megfőzi és elkeveri a hozzávalókat.
- A gyümölcsöt vagy a zöldséget - mielőtt behelyezi a gépbe - szeletelni kell.

10. CAKE – SÜTEMÉNY

- A program - só vagy sütőpor hozzáadásának lehetőségével - sütemények gyúrását, kelését és sütését foglalja magába.

11. SANDWICH – SZENDVICSKENYÉR

- A program szendvics készítéséhez való kenyér gyúrását, kelését és sütését foglalja magába. A kenyér könnyű konzisztenciájú és vékonyabb héjú.

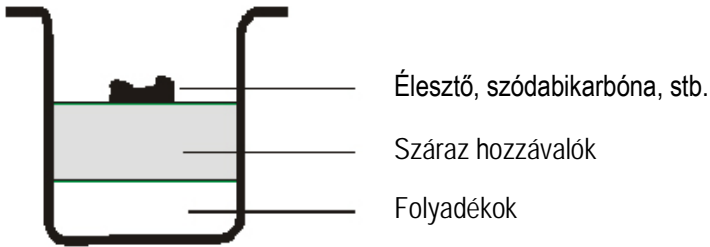
12. BAKE – SÜTÉS

- A program kizárólag a sütést teszi lehetővé (gyúrás és keltés nélkül).
- A sütés utólagos meghosszabbítására is szolgál.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- A készüléket helyezze megfelelő helyre.
- Tegye a sütőformát a készülékbe és az óramutató járásával azonos irányba fordítva rögzítse, amíg be nem kattann a helyére.

- Helyezze a dagasztólapátot a meghajtótengelyre. Mielőtt ezt megtenné, javasoljuk, hogy az ott lévő mélyedésbe tegyen margarint; így a tészta nem ragad be a dagasztólapát alá és a lapát a tésztából könnyebben kivehető.
- Helyezze az élelmiszereket a sütőformába. A továbbiakban a lenti kép szerint járjon el. Elsőként a folyékony hozzávalókat (víz, tej, stb.), azután az elegyített száraz összetevőket és végül minden esetben az élesztőt vagy szódabikarbónát tegye a formába. A szárazanyagban formáljon mélyedést és úgy tegye bele az élesztőt, hogy ne érintkezzen a folyadékkal vagy a sóval.
Megj.: A liszt és élesztő max. mennyisége 590 g és 6 g.



- Csukja be a berendezés fedelét és csatlakoztassa a hálózatra. Ezt hangjelzés kíséri és a kijelzőn megjelenik: „3:00“. A kenyér nagysága alapbeállításban „900 g“, a sütési fokozat „Medium“ – közepes.
- A Beállítások gomb segítségével válasszon programot.
- A sütési fokozat beállítása gomb lenyomásával adja meg a kívánt sütési fokozatot, majd a kenyér nagysága gomb segítségével adja meg a kívánt adatot (650 g vagy 800 g).
Megj.: Ezen funkciók egyes programoknál nem elérhetők.
- Ha a késleltetett indítás funkciót kívánja használni, a + és – gombokkal állítsa be az időt.
- Az egész folyamat indításához nyomja meg a Start/Stop gombot.
- A Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake és Sandwich programok lehetséges az ízesítők hozzáadása a tésztagyúrás követően (hogy ne törjenek össze). Az ízesítők hozzáadásának idejét 10 pittyegés jelzi.
- A sütés befejezését hangjelzés kíséri (10 pittyegés).

- Amennyiben a kenyeret azonnal ki kívánja venni, a folyamat leállításához kb. 2 mp-ig tartsa ujját a Start/Stop gombon.
- Ha nem kívánja azonnal kivenni a kenyeret és a Start/Stop gombbal nem fejezi be a folyamatot, a kenyérsütő 60 percig önműködően melegen tartja a kenyeret.
- A sütőforma kivételéhez nyissa fel a kenyérsütő tetejét, védőkesztyű segítségével a sütőformát az óramutató járásával ellentétes irányba fordítva lazítsa fel és vegye ki.
Figyelmeztetés: A sütőforma és tartalma egyaránt forró! Használjon védőkesztyűt és sütőformával és a forró kenyérral bánjon fokozott elővigyázatossággal.
- A kenyér sütőforma falától való elválasztásához használjon műanyag- vagy faspatulát. Ezután a formát deszka vagy más alátét fölé fejjel lefelé fordítva finoman rázza meg, amíg ki nem esik a kenyér.
- A készüléket húzza ki a hálózatból.
- A kenyeret hagyja legalább 20 percig hűlni.
- Ha kihűlt, a dagasztókampó segítségével vegye ki a kenyérből a dagasztólápatot, majd belefoghat a kenyérszeletelésbe.

DELAY FUNKCIÓ – KÉSLELTETETT START

- Ez a funkció a sütés idejének elhalasztására szolgál (pl. abban az esetben, ha reggelre frissen sült kenyeret szeretne).
- Legelőször állítsa be a programot, a sütési fokozatot, a kenyér nagyságát, majd a + és – gombokkal állítsa be az időt, amennyi múlva szeretné, hogy megsüljön a kenyér).
- A beállítás 10 percenként végezhető, a késleltetés maximális ideje 13 óra.
- Példa: 20:30 óra van, és Ön reggel 7:00 órakor (azaz 10 és fél óra múlva) szeretne friss kenyeret enni. Állítsa be a programot, a sütési fokozatot, a kenyér nagyságát, majd a + és – gombokkal állítsa be a késleltetett időt 10:30-ra. Ezután nyomja meg a Start/Stop gombot a visszaszámláláshoz. A kijelző mutatja a hátralévő időt.
- Ha a sütés befejezése után a kenyeret nem veszi ki a kenyérsütőből, a gép 60 percig melegen tartja.

- A késleltetett indítás funkció az Ultra fast, Jam és a Bake programoknál nem elérhető.

Megj.: A késleltetett indítás funkció esetén ne használjon gyorsan romlandó élelmiszereket, mint pl. tojás vagy friss tej, hogy ne kerüljön sor minőségromlásra.

A KEEP WARM – MELEGEN TARTÓ FUNKCIÓ

- Ezen funkció a sütés befejezése után 60 percig automatikusan melegen tartja a kenyeret.
- A 60 perc elteltével a funkció kikapcsol.
- Amennyiben ki szeretné venni a kenyeret a kenyérsütőből, a funkciót a Start/Stop gomb lenyomásával kapcsolja ki.

MEMORY – MEMÓRIA FUNKCIÓ

- Ha a sütés folyamán 10 percnél rövidebb áramkimaradásra kerül sor, az áram bekapcsolását követően a sütés önműködően folytatódik.
- Amennyiben az áramkimaradás túllépi a 10 percet, a sütési folyamatot ismét be kell állítani.

UTASÍTÁSOK A GYORS SÜTÉSHEZ

Quick Program – Gyors kenyér

- A gyors kenyér szódabikarbóna és sütőpor segítségével készül, amelyek a pára és a hő által aktiválódnak. A finom gyors kenyér eléréséhez javasoljuk, hogy az összes folyadék a sütőforma aljára kerüljön és a száraz adalékok erre rá.
- A keverés során eleinte a tészta és a száraz adalékok leragadhatnak a sütőforma sarkaiban, ezért műanyag spatulával ki kell szedni onnan, majd elkeverni, hogy ne legyen csomós a tészta.

Ultra-fast Program – Nagyon gyors program

- A nagyon gyors program segítségével 80-100 perc alatt elkészül a kenyér, amelynek konzisztenciája valamelyest sűrűbb lesz. Ehhez 48-50 °C-os vizet kell használni. A hőfok méréséhez használjon konyhai hőmérőt. A víz hőmérséklete a jó eredmény eléréséhez igen fontos. Ha a víz hőfoka túl alacsony, a kenyér nem kel meg eléggé; ha túl magas, az még a kelés előtt

megöli a élesztőgombákat, ami jelentősen befolyásolja a sütés eredményességét.

ÁLTALÁNOSAN HASZNÁLT HOZZÁVALÓK

Kenyérliszt

- A kenyérlisztnak igen magas a gluténtartalma (nevezhetnénk magas fehérjetartalmú lisztnak is). Igen jó elaszticitással rendelkezik és kelés után képes megtartani a kenyér nagyságát úgy, hogy nem omlik össze. Tekintettel arra, hogy a gluténtartalma magasabb, mint a sima liszt esetében, használható nagyobb méretű, jobb belső rosttartalmú kenyér készítéséhez. A kenyérliszt a kenyérsütés legfontosabb alapanyaga.

Finomliszt

- Sütőpor nélküli liszt, amely sima kenyér sütéséhez használható.

Teljes kiőrlésű liszt

- A teljes kiőrlésű liszt a gabonaszemek őrlésével jön létre. Tartalmazza a búzaszem héját, valamint glutént is. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb konzisztenciájú és több tápanyagot tartalmaz, mint a finomliszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér rendszerint kisebb. A lehető legjobb eredmény elérése érdekében számos recept kombinálja a teljes kiőrlésű lisztet a kenyérliszttel.

Rozsliszt

- A rozsliszt magas rosttartalmú lisztfajta, amely hasonló a teljes kiőrlésű liszthez. A nagyobb kenyércipó eléréséhez kenyérliszttel kell nagy arányban hozzáadni.

Önkelő liszt

- Ez a liszt sütőport tartalmaz és elsősorban kalácsok, stb. sütéséhez használják.

Kukoricaliszt és zabliszt

- A kukoricaliszt és a zabliszt kevésbé finom konzisztenciájú, ízjavító kiegészítő alapanyag a kenyérsütésnél.

Cukor

- A cukor a kenyér édes ízének és színének hangsúlyozásához elengedhetetlen. Egyben az kenyérkovászhoz is táplálékként szolgál. Rendszerint kristálycukor használatos, de hozzáadhatunk porcukrot, nádcukrot, stb. is.

Élesztő

- Az élesztő elősegíti a tészta kelését és szén-dioxidot termel. A szén-dioxid növeli a kenyér méretét és finomítja a kenyértészta belsejében a rostokat. Az élesztőgombák gyors létrejöttéhez azonban a cukorban és lisztben lévő szénhidrátokra van szükség.
- 1 teáskanál aktív szárított élesztő = 3/4 teáskanál instant élesztő
- 1,5 teáskanál aktív szárított élesztő = 1 teáskanál instant élesztő
- 2 teáskanál aktív szárított élesztő = 1,5 teáskanál instant élesztő
- Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert a magas hőmérséklet megöli a benne lévő élesztőgombákat. Használat előtt minden esetben ellenőrizze az élesztő eltarthatósági idejét. Minden használat után minél hamarabb tegye az élesztőt a hűtőbe. Ha a kenyér nem kel meg eléggé, annak rendszerint a rossz kovász az oka.
- Az alábbiak szerint ellenőrizheti, hogy élesztője friss és aktív-e:
 - Öntsön a mérőpohárba ½ csésze melegvizet (45-50 °C).
 - Tegyen bele 1 teáskanál kristálycukrot és keverje össze. Ezután tegyen a vízbe 1 teáskanálnyi élesztőt.
 - Hagyja a mérőpoharat kb. 10 percig meleg helyen. Ne kevergesse.
 - A habnak ezután el kellene érnie a csésze peremét, ellenkező esetben az élesztő nem indult be.

Só

- A só elengedhetetlen a kenyér íze, illata és héjának színe miatt. Bizonyos fokig viszont gátolja az élesztőt a kelésben. Ezért mindig óvatosan használja a sót, a recept szerint. Ha nem tesz a tésztába sót, a kenyér nagyobbra nő.

Tojás

- A tojás javítja a kenyér konzisztenciáját, táplálóbbá és nagyobbá varázsolja azt. A tojások héját távolítsa el és egyenletesen keverje el a tésztában a tojásokat.

Zsiradék, vaj és növényi olaj

- A zsíradék finomabbá teszi a kenyeret és meghosszabbítja tárolhatóságát. Vaj használata esetén fontos, hogy felengedett állapotban öntse bele a tésztába vagy kis darabokra vágva elegyítse.

Sütőpor

- A sütőport a kenyér vagy kalács tészta gyorsabb kelése miatt használjuk.

- Nem kell kivárni, míg megkel a tészta és buborékokat hoz létre benne, ami finomítja a kenyér konzisztenciáját.

Szódabikarbóna

- A sütőpor hatásához hasonló. Használható sütőporral együtt.
- Amennyiben szódabikarbónát használ, fontos, hogy legalább egy adalék savas kémhatású legyen (pl. barna cukor, méz, kefir, joghurt, citromlé, stb.).

Víz és egyéb folyadékok

- A víz a kenyérsütés egyik legfontosabb alapanyaga. Általánosságban elmondható, hogy a legjobb, ha a víz hőfoka 20-25 °C között van.
- A vizet helyettesíthetjük friss tejjel vagy vízzel elkevert tejjel, ami javítja a kenyér ízét és színét.
- Némelyek javasolják, hogy a kenyér ízének javítása érdekében használjunk gyümölcslevet, pl. alma-, narancs- vagy citromlevet, stb.

A HOZZÁVALÓK KIMÉRÉSE

- A kenyérsütés során az egyik fontos lépés az alapanyagok helyes mennyiségének biztosítása. A pontos mennyiség betartása miatt kimondottan javasoljuk mérőpohár vagy mérőkanál használatát. Ha ezt nem tesszük így, azt a kenyér minősége sínyli meg.

A folyékony adalékok kimérése

- A vizet, friss tejet vagy a tejporoldatot mérőpohárral mérje.
- A mennyiség ellenőrzésében segít, ha figyeli a formában lévő jelölést.
- A mérőedényt (mérőpoharat) minden használat előtt mossa el.

A száraz adalékok kimérése

- A száraz adalékok kimérését az összetevőknek a mérőedénybe evőkanállal történő óvatos adagolásával végezze. A pontos mérés érdekében a megtelt mérőedényben az alapanyagokat késsel simítsa el. Egnél több összetevő adagolása esetén a mérőpohárból ütögetéssel rázza ki az előzőleg adagolt élelmiszer. Az előírtnál nagyobb mennyiség hozzáadása megbonthatja az összetevők kedvező arányait.

- A kisebb mennyiségű alapanyag kiméréséhez használja a mérőkanalat. A kimért adagoknak a mérőedényben nem szabad púpozottnak lenniük, mert az kedvezőtlenül befolyásolja a sütés eredményét.

Az összetevők: adagolásának sorrendje

- Tartsa be az összetevők adagolásának előírt sorrendjét. Általánosságban az adagolás sorrendje az alábbi: folyékony alapanyag, tojás, só és tejpor, stb.
- A liszt hozzáadásakor ügyeljen arra, hogy ne keveredjen el teljesen a folyadékkal. A kovászt csak száraz liszthez szabad hozzáadni. A kovász a sóval sem keveredhet.
- A késleltetett indítás funkció esetén ne használjon gyorsan romlandó élelmiszereket, mint pl. tojás vagy friss tej, hogy ne kerüljön sor minőségromlásra.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARÁS

- Tisztítás előtt a készüléket mindig húzza ki a hálózathoz és hagyja teljesen kihűlni.
- A készüléket minden egyes használat után tisztítsa ki.
- A készülék felületét, tetejét és a kémlelőablakot nedves ruhával törölje le.
- A sütőformát törölje át közömbös pH-jú mosogatószeres ruhával, öblítse el és további használat előtt hagyja teljesen megszáradni. A sütőforma tisztításhoz ne használjon éles, sem súroló eszközöket, hogy ne károsodjon a készülék tapadásgátló bevonata.
- A dagasztólapátot nedves ruhával törölje le.
Megj.: Ha a dagasztólapátot nem tudja kivenni a sütőformából, engedje tele melegvízzel és hagyja kb. 30 percig állni. Ezután a dagasztólapát könnyen kivehető.
- A sütőformát és a dagasztólapátot mosogatógépben is el lehet mosni.
- Ne használjon abrazív, sem agresszív tisztítószeret.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Tárolás előtt győződjön meg, hogy lehült-e teljesen a készülék és tiszta és száraz-e. A készüléket tárolja eredeti dobozában hűvös, száraz helyen.

HIBAKÓDOK

Hibakód	Probléma	Megoldás
HHH	A készülék belsejében túl magas a hőfok.	Kapcsolja ki a programot, nyissa ki a tetőt és hagyja a készüléket 10-20 percig hűlni
LLL	A készülék belsejében túl alacsony a hőfok.	Kapcsolja ki a programot, nyissa ki a tetőt és hagyja a készüléket 10-20 percig szobahőmérsékleten
EE0	A hőmérséklet-érzékelő hibás	Kérjük, forduljon márkaszervízhez

TÁBLÁZAT A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSÁRA

Probléma	Ok	Megoldás
A sütőtérből vagy a szellőző nyílásokból sütés közben füst árad	Az élelmiszer rátapadt a sütőtérre vagy a sütőforma külsejére	A készüléket húzza ki a hálózathoz és a sütőforma külsejét illetve a sütőteret tisztítsa ki
A kenyér közepe a sütés során besüppedt és az alja nedves	A kenyeret - miután elkészült - túl sokáig hagyták a sütőformában	A kenyeret még a melegen tartás funkció lejártá előtt vegye ki a sütőformából
A kenyeret - miután elkészült - nehéz kivenni a sütőformából	A kenyér alja rátapadt a dagasztólappára	Sütés után mossa le a dagasztólappát és a tengelyt. Ha a dagasztólappát nem tudja kivenni a sütőformából, engedje tele melegvízzel és hagyja kb. 30 percig állni. Ezután a dagasztólappát könnyen kivehető
Az alapanyagok nincsenek jól elkeverve vagy a kenyeret nem sütötték az előírás szerint	A program rosszul van beállítva	Ellenőrizze a választott programot és a többi beállítást
	Üzemelés alatt megnyomták a Start/Stop gombot	Ne használja az összetevőket és kezdje előlről
	Működés során többször felnyitották a készülék tetejét	Ne nyitogassa fölöslegesen a tetőt, csak ha adagolja az élelmiszert. Ügyeljen arra, hogy miután felnyitotta a tetőt, jól zárja le

	A készülék üzemelése során tartós áramkimaradásra került sor	Ne használja az összetevőket és kezdje előlről
	A dagasztólapát leblokkolt	Ellenőrizze, hogy a dagasztólapátot pl. magok nem akasztották-e meg. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy forog-e a szerkezet. Amennyiben nem, forduljon a márkaszervízhez
A készüléket nem lehet elindítani. A kijelző a HHH jelzést mutatja	A készülék még mindig forró az előző sütés óta	Húzza ki a készüléket a hálózathoz, vegye ki a sütőformát hagyja szobahőmérsékleten kihűlni. Ezután a berendezést ismét csatlakoztathatja és használhatja
A kenyér túl gyorsan kel	Túl sok a tésztaiban az élesztő, túl sok a liszt vagy kevés a só	a/b
	Több felsorolt ok áll fent	
A kenyér egyáltalán nem kel vagy nem kel eléggé	Kevés az élesztő vagy egyáltalán nincs benne	a/b
	Az élesztő régi vagy lejárt a szavatossága	e
	Túl forró folyadék	c
	Az élesztő érintkezett a folyékony anyaggal	d
	A lisztet helytelenül választották meg vagy lejárt a szavatossága	e
	Túl sok vagy túl kevés a folyadék	a/b/g
	Kevés a cukor	a/b
A tészta nagyon megkelt és kifolyik a sütőformából	Ha a víz túl lágy, a kovász jobban kel	f
	Túl sok tej befolyásolja az élesztő kelését	c
A kenyér közepe besüppedt	A tészta mennyisége nagyobb a sütőformánál és a kenyér besüpped	a/f
	A víz vagy a sütőtér túl magas hőfoka illetve a túl nagy páratartalom miatt a fermentáció túl rövid vagy túl gyors	c/h/i

A tészta nehéz, csomós állagú	Túl sok a tésztában a liszt vagy kevés a folyadék	a/b/g
	Kevés az élesztő vagy a cukor	a/b
	Túl sok a gyümölcs, a teljes kiőrlésű liszt vagy más összetevő	b
	A régi vagy lejárt szavatosságú liszt vagy a meleg folyadék miatt a tészta túl gyorsan kel és a kenyér a sütés vége előtt besüpped	e
	Kevés a só vagy a cukor	
Túl sok a folyadék		
A kenyér közepe nem sült meg	Túl sok vagy túl kevés a folyadék	a/b/g
	Túl magas a páratartalom	h
	A recept joghurt jellegű alapanyagokat tartalmaz	g
Megrepedt a tészta, nem elég finom a struktúrája vagy túl sok benne a lyuk	Túl sok a folyadék	g
	Nincs benne só	b
	Túl magas a páratartalom, túl forró a víz	h/i
	Túl sok a folyadék	c
Szivacsos, sületlen felület	A tészta mennyisége túl nagy a sütőformához képest	a/f
	Túl sok a finomliszt mennyisége, különösen fehérkenyér esetén	f
	Túl sok a tésztában az élesztő vagy kevés a só	a/b
	Túl sok a cukor	a/b
	A cukron kívül más édes adalék is van benne	b
A szeletek nem egyenletesek vagy a kenyér közepe csomós	A kenyér nem hűlt ki eléggé (nem távozott el a pára)	i
A kenyérhéjon liszt maradt	A lisztet a dagasztás során nem dolgozták be eléggé	e
a) Az alapanyagokat helyesen mérje ki. b) Módosítsa az adagolást és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot hozzáadta-e. c) Használjon más folyadékot vagy hagyja szobahőmérsékleten lehűlni. A receptben felsorolt alapanyagokat helyes sorrendben adagolja, a liszt közepében alakítson ki kisebb mélyedést,		

amelybe beleszórja az élesztődarabokat vagy a száraz élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztőt ne érje közvetlenül folyadék.

d) Csakis friss és megfelelően tárolt alapanyagokat használjon.

e) Csökkentse az összetevők mennyiségét, ne használjon az előírtnál több lisztet. 1/3-dal csökkentse minden alapanyag mennyiségét.

f) Módosítsa a folyadékok mennyiségét. Ha az adalékok tartalmaznak vizet, a szükséges folyadék mennyiségét annak megfelelően csökkentse.

g) Ha nagyon párás az időjárás, csökkentse a víz mennyiségét 1-2 evőkanállal.

h) Túl meleg időjárás esetén ne használja a késleltetett indítás funkciót. Használjon hideg folyadékokat.

i) A kenyeret rögtön a sütés befejeztével vegye ki a sütőformából és mielőtt felvágna, hagyja rácson legalább 15 percig hűlni.

j) 1/4-del csökkentse az élesztő vagy minden alapanyag mennyiségét.

k) A sütőformát soha ne kenje ki!

l) Tegyen a tésztába 1 evőkanál búzasikért.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Névleges feszültségtartomány	220-240 V
Névleges frekvencia	50 Hz
Névleges teljesítmény	550 W

A szöveg, valamint a műszaki adatok változtatásának joga fenntartva.

TANÁCSOK, INFORMÁCIÓK AZ ELHASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAG KEZELÉSÉHEZ

Az elhasznált csomagolóanyagot szállítsa a lakóhelye szerinti hulladékgyűjtő udvarra.

KISELEJTEZETT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE

A termékeken vagy azok kísérődokumentációjában található, mellékelt szimbólum azt jelenti, hogy a kiselejtezett elektromos és elektronikus berendezéseket tilos a hétköznapi háztartási hulladék-tárolókba dobni. Az ilyen termékek megfelelő megsemmisítése, felújítása, újrahasznosítása érdekében helyezze azokat az arra kijelölt tárolókba. Az Európai Unió egyes tagállamaiban illetve további európai országokban olyan alternatív megoldások is léteznek, hogy az ilyen termékek – hasonló jellegű új termék vásárlásakor – eladásuk helyén begyűjtésre kerülnek. A jelen termék helyes megsemmisítésével Ön is segít az értékes természeti források megőrzésében, valamint környezetünkre és egészségünkre gyakorolt - a helytelen hulladék-likvidálásból eredő - lehetséges negatív hatások megelőzésében is.



A jelen termék megfelel az EU irányelvében leszögezett valamennyi vonatkozó alapkövetelménynek.