



EN

Használati útmutató. Kenyérsütő

RO

Manualul proprietarului. Kenyérpirító

PL

Instrukcji obsługi. Kenyérsütő

RU

Руководство по эксплуатации.

UA

Használati útmutató. Хлібопіч



Modell/Модель: **MR751**



091

Tanúsítva Ukrajnában
Виріб сертифіковано в Україні

Tisztelt Vásárló, köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.



A készülék funkcionalitása, kialakítása és a minőségi szabványoknak való megfelelése megbízhatóságot és kényelmet garantál a használat során.
Kérjük, olvassa el és tartsa be ezeket az eredeti utasításokat a készülék első használata előtt, és őrizze meg azokat a későbbi tulajdonosok számára.

Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.

A használati előírások betartása és a különleges rendeltetés mellett a készülék egyes részei nem tartalmaznak egészségre káros anyagokat.

Műszaki adatok

Modell:MR 751

Elektromos táplálás:

Váltóáram (AC);

Névleges feszültség: 220–240 V;

Névleges frekvencia: 50 Hz;

Fogyasztás: 730–870 W;

Védelmi osztály: I

Védettségi fokozat: IPX0

Kenyér mérete: 900 g / 1125 g / 1350 g (2,0 font / 2,5 font / 3 font)

Késleltetési idő: legfeljebb 15 óra

Programok száma: 12

A készülék leírása

1. Fedél
2. Kenyér sütőtálca
3. Dagasztókar
4. LCD
5. Vezérlőpanel
6. Burkolat
7. Mérőpohár
8. Mérőkanál
9. Dagasztórúd kihúzó kampó

Biztonsági utasítások
A készülék használata során mindig tartsa be az alapvető biztonsági előírásokat, különösen az alábbiakat:

FIGYELMEZTETÉS!

- SOHA ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a dugót folyadékba.
- NE engedje, hogy víz vagy nedvesség kerüljön a készülék elektromos részeire.
- SOHA ne érintse meg a készüléket nedves vagy vizes kézzel.
- CSAK földelt (védőföldeléses) aljzatba csatlakoztassa a készüléket.

E szabályok be nem tartása áramütés veszélyét okozhatja!

- NE engedje, hogy gyermekek vagy képzetlen személyek felügyelet nélkül használják a készüléket.
- NE hagyja a készüléket feleslegesen csatlakoztatva. Használaton kívül mindig húzza ki a dugót a hálózathoz.
- NE használja a tápkábelt vagy a készüléket a dugó kihúzására a konnektorból.
- NE tegye ki a készüléket időjárási hatásoknak (eső, napfény stb.).
- NE hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amikor az áramforráshoz csatlakozik.
- Közeli felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Mindig száraz, sík felületen használja a készüléket.
- Mindig húzza ki a dugót a konnektorból, amikor nem használja, illetve tisztítás előtt.
- Ne használja a készüléket, ha sérült, meghibásodott vagy bármilyen módon károsodott; ilyen esetben forduljon hivatalos szervizmérnökhöz javításért.
- A biztonság érdekében rendszeresen, időszakosan ellenőrizze a tápkábelt, hogy nem látható-e rajta sérülés. Ha a kábel legkisebb sérülésének jelei is észlelhetők, az egész készüléket vissza kell juttatni hivatalos szervizmérnökhöz.
- Ne engedje, hogy a kábel leljájon az asztal vagy pult széléről, és ne érintkezzen forró felületekkel. Hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt a kábelt a készülék aljára tekeri tárolás céljából.
- Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos főzőlapra, illetve olyan helyre, ahol érintkezhet felfűtött sütővel vagy mikrohullámú sütővel.
- Ne használjon durva súrolószereket, maró tisztítószereket vagy sütőtisztítókat a készülék tisztításához.
- Vigyázat – a kenyér megéghet. A készülék használatakor hagyjon elegendő légtérrel a készülék felett és minden oldalán a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében. Ne engedje, hogy a készülék használat közben érintkezzen függönnyel, falburkolattal, ruházattal, konyharuhával vagy más éghető anyaggal.

VIGYÁZAT olyan felületeken, ahol a hő problémát okozhat – hőszigetelt alátét használata javasolt.

- Ha a tápkábel sérült, azt a gyártónak, a szerviznek vagy egy hasonlóan képzett szakembernek kicserélnie a baleset elkerülése érdekében.
- Ez a készülék nem használható olyan személyek (beleértve a gyermekeket is) által, akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek hiányzik a tapasztalatuk és ismeretük, kivéve, ha a készülék használatára felügyeletet vagy utasítást kaptak egy, a biztonságukért felelős személytől.
- A gyermekeket felügyelni kell annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék működése közben az elérhető felületek hőmérséklete magas lehet.

- Ne érintse meg a forró felületeket, és ne tárolja vagy takarja le a készüléket, amíg teljesen le nem hűlt.
- A készüléket kizárólag szilárd, stabil, száraz és csúszásmentes felületre helyezze.
- A kényér biztonságos kivétele érdekében használjon hőálló edényfogót.

Ellenkező esetben megéghet!

- Ne használja a készüléket termékek betöltése nélkül.
- Ne lépje túl a javasolt termékmennyiséget.
- Mindig vegye ki a kenyérsütő sütőtálcát a termékek betöltése előtt.
- Ha az áramellátás működés közben 15 percnél hosszabb ideig megszakad, az összetevőket ki kell cserélni, és a programot kézzel újra kell indítani.
- Ne tárolja a kenyeret a sütőkamrában a program befejezése után egy óránál tovább.
- Ne takarja le, és ne zárja el a fedél szellőzőnyílásait, hogy a gőz távozhasson.
- Ne takarja le a kenyérsütőt működés közben. Biztosítson elegendő távolságot a kenyérsütő körül a megfelelő szellőzés érdekében működés közben.
- Csak az eredeti tartozékokat használja.
- Ne merítse teljesen vízbe a sütőtálcát. Törölje le, és öblítse le a sütőtálcát folyó víz alatt, anélkül, hogy áztatná.
- EZ A KÉSZÜLÉK CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT. NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET MÁS CÉLRA, MINT AMIRE SZÁNTÁK. - Kereskedelmi célra nem használható.

Intenzív helyzetekben végzendő tevékenységek:

- Ha a készülék vízbe esik, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, anélkül, hogy megérintené a készüléket vagy a vizet.
- Ha a készülékből füst, szikrázás vagy erős égő szag (szigetelés) jelenik meg, azonnal hagyja abba a használatát, húzza ki a hálózati csatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizhez.

Működtetés

Indítás előtt

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és matricát.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék minden része sértetlen, például:
 - A fedél vagy az ablak sérülései;
 - A burkolat vagy a sütőtálca horpadásai;
 - A sütőtálca tapadásmentes bevonatának sérülései;
 - Áramcsatlakozó és kábel sérülése.
- Helyezze a készüléket stabil, csúszásmentes felületre, távol függönyöktől és gyúlékony anyagoktól. Biztosítson elegendő légteret, legalább 10 cm távolságot a készülék tetején és minden oldalán a levegő keringéséhez. FIGYELEM! Olyan felületeken szükséges, ahol a hó problémát okozhat – hőszigetelt alátét használata ajánlott.

FIGYELEM!

A készülék első bekapcsolásakor por vagy kenőolaj kerülhet a fűtőfelületekre, ami jellegzetes szagot vagy enyhe füstöt okozhat. Ez normális, és a készülék néhány perc működése után ezek a jelenségek megszűnnek.

A kenyérsütő kezelése

Vezérlőpanel

1. Kijelző A kijelző a következő beállításokat mutatja: menübeállítás, idő, kenyér súlya, kéreg színe, valamint a kenyérsütési ciklus.
2. Indítás/Leállítás gomb Nyomja meg ezt a gombot a kenyérsütő indításához vagy leállításához.
3. Időzítő beállító gomb. Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot az idő beállításának növeléséhez vagy csökkentéséhez. Minden egyes „+” gomb megnyomásával tíz percet ad hozzá, míg a „-” gomb megnyomásával tíz percet csökkent.
4. Szín gomb. A Szín gomb segítségével kiválaszthatja, hogy a kenyér héja milyen világos vagy sötét legyen: VILÁGOS, KÖZEPES vagy SÖTÉT. A 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11. és 12. programok esetén a Szín beállítása nem lehetséges.
5. Egy tálcás mód gomb. Az Egy tálcás mód gomb megnyomásával kiválaszthatja a kívánt kenyér súlyát a következők közül: 2,0 font, 2,5 font vagy 3 font. A 6., 7., 8., 9., 10., 11. és 12. programok esetén a kenyér súlya nem állítható.
6. Menü. Nyomja meg ezt a gombot a kívánt kenyértípus kiválasztásához. A kijelző az Ön által kiválasztott beállítást mutatja, beleértve: 1—„ALAP” 2—„francia” 3—„TELJES KIÖRLÉSŰ” 4—„ÉDES” 5—„sütemény” 6—„gluténmentes” 7—„gyors sütés” 8—„tészta” 9—„TÉSZTA” , 10—„íróttej” 11—„dzsem” , 12—„SÜTÉS”.
7. Programok listája.



Programleírások

1. Alap fehér kenyér. Fehér és barna kenyérhez. Ízesített kenyerekhez is, például fűszerekkel és mazsolával.
2. Francia kenyér. Könnyű kenyerek, például a francia kenyér sütéséhez, amely ropogós héjú és könnyű állagú.
3. Teljes kiőrlésű kenyér. Teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyerek sütéséhez.
Ez a beállítás hosszabb előmelegítési idővel rendelkezik, hogy a gabona felszívhassa a vizet és megduzzadjon. A késleltetett indítás használata nem ajánlott, mert rossz eredményt eredményezhet.
4. ÉDES. Édes típusú kenyerek sütéséhez, amely ropogósabb héjat ad, mint az alapbeállítás. A ropogós héjat a cukor „megégése” okozza.

5. Sütemény. Ez a beállítás összekeveri az összetevőket, majd egy előre beállított időtartamra megsüti azokat. Két csoport összetevőjét szükséges külön tálakban összekeverni, mielőtt a kenyérsütőbe tesszük (lásd a sütemény recepteket).
6. „GLUTÉNMENTES KENYÉR” program – egészséges pékáruk készítésére szolgáló program gluténmentes lisztfajtákból.
7. Gyors sütés. Fehér kenyérhez, amely rövidebb idő alatt készül el. Ezen a beállításon készült kenyér általában kisebb méretű és tömör állagú.
8. Tészta. Ez a beállítás csak a tésztát készíti el, a végső kenyér sütése nem történik meg. Vegye ki a tésztát, és formázza meg kenyérgolyóvá, pizzává vagy más formára. Bármilyen tészta elkészíthető ezen a beállításon.
9. „TÉSZTA” program – makaróni termékek tésztájának elkészítésére szolgáló program. Sütési funkció nem elérhető.
10. „ÍRÓTTEJ” program – íróttej készítésére szolgáló program, amely a vajkészítést is magában foglalja a tejszínből.
11. Dzsem. Ne használjon túl nagy mennyiséget, és ügyeljen arra, hogy a recept ne folyjon ki a kenyértálcából a sütőkamrába. Ha ez mégis megtörténik, azonnal állítsa le a készüléket. Óvatosan vegye ki a kenyértálcát, hagyja egy kicsit kihűlni, majd alaposan tisztítsa meg.
12. Sütés. Ez különösen hasznos funkció.

Használati utasítások:

Kenyér készítése:

Győződjön meg róla, hogy a dagasztópenge biztonságosan rögzítve van a hajtótengelyen.

Helyezze az összetevőket a kenyértálcába. Tipp: az élesztőt a végén adja hozzá, és helyezze az összetevők közé, hogy az élesztő megfelelően működjön.

Helyezze a kenyértálcát biztonságosan a sütőkamrába, ügyelve arra, hogy kattanással rögzüljön, majd zárja le a fedelet. Csatlakoztassa a kenyérsütőt, a kijelző az alapbeállítást mutatja: „MENÜ 1 IDŐZÍTŐ 2:55”. Nyomja meg a Menü gombot, és válasszon a következő menübeállítások közül: „ALAP”, „francia”, „TELJES KIÖRLÉSŰ”, „ÉDES”, „sütemény”, „gluténmentes”, „gyors sütés”, „tészta”, „TÉSZTA”, „íróttej”, „dzsem”, „SÜTÉS”.

Nyomja meg a Szín gombot, és válasszon az alábbi kéregszínek közül: Világos, Közepes, Sötét. (A kenyérsütő automatikusan Közepes kéregszínt állít be, hacsak nem módosítja a beállítást.)

Nyomja meg a Szelet gombot, és válasszon az alábbi kenyérsúlyok közül: 2,0LB, 2,5LB, 3,0LB. Ha nem módosítja a beállítást, az alapértelmezett érték 2,5LB lesz. A késleltetett indítás beállításához használja az Időzítő plusz vagy mínusz gombot.

Nyomja meg az Indítás/Leállítás gombot 0,5 másodpercig. A kettőspont (:) villogni kezd, és a készülék működésbe lép.

Tipp: ha újra szeretné állítani a beállításokat, kérjük, nyomja meg az Indítás/Leállítás gombot a kenyérsütő leállításához.

Ha nem kívánja módosítani a beállításokat, kérjük, ne érintse meg a kezelőpanelt a kenyérsütő működése közben.

A kenyérsütő működése során a kijelző percenként visszaszámolja az időt, amíg „0:00” meg nem jelenik. Ezután sípolni kezd, és automatikusan melegen tartó üzemmódba kapcsol (kivéve a tészta beállításnál), miközben a „:” jel 1 órán át villog. Az 1 óra melegen tartó üzemmód után a kenyérsütő sípolni kezd, a „:” jel abbahagyja a villogást, majd a készülék visszatér a kezdő állapotba. Ha meg szeretné szakítani a melegen tartó üzemmódot, tartsa lenyomva az Indítás/Leállítás gombot 1 másodpercig; ekkor a kenyérsütő visszatér a kezdő állapotba.

Amikor a kenyér elkészült, vegye ki a kenyértálcát a sütőkamrából. Ha nehezen tudja kivenni a kenyeret, rázza meg a kenyértálcát, hogy meglazítsa azt. Győződjön meg róla, hogy a kenyérsütő leállt, mielőtt kiveszi a kenyértálcát. Vigyázat: a készülék és a kenyértálca nagyon forró lehet, kérjük, legyen óvatos.

Tészta dagasztása:

A tészta dagasztásának használati utasítása szinte megegyezik a kenyérsütésével. Kérjük, olvassa el a fent található használati utasítást.

Sütés:

Ez a funkció kenyér vagy más ételek sütésére szolgál, időtartama 1 óra.

Helyezze a kenyértálcát a sütőkamrába.

Tegye a sütni kívánt ételt a kenyértálcába, majd zárja le a fedelet.

Nyomja meg a Menü gombot a SÜTÉS beállítás kiválasztásához.

Az idő alapértelmezett értéke 1 óra; a + és – gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt (5–55 perc között).

Nyomja meg az Indítás/Leállítás gombot a sütés megkezdéséhez.

A kenyérsütő működése közben az idő percenként csökken a kijelzőn, amíg „0:00” meg nem jelenik. Ezután „:15”-re vált, és további 15 percig magas hőmérsékleten süt, majd sípol, és automatikusan melegen tartó üzemmódba kapcsol (kivéve a tészta beállítás esetén) 59 percig. A 59 perc melegen tartás után a kenyérsütő sípolni kezd, a „:” jelzés nem villog tovább, majd visszatér a kezdő állapotba. Ha le szeretné állítani a Melegen tartás üzemmódot, tartsa lenyomva az Indítás/Leállítás gombot 1 másodpercig, és a kenyérsütő visszatér a kezdő állapotba.

Ha úgy találja, hogy az étel már elkészült, az Indítás/Leállítás gomb megnyomásával leállíthatja a sütést, mielőtt eltelt volna 1 óra.

További funkciók:

Ez a kenyérsütő beépített memória-megőrzővel rendelkezik; ha a készülék működése közben véletlenül megszakad az áramellátás, a készülék megőrzi a beállításokat és az állapotot az áram visszatérésekor. Ha az áramkimaradás időtartama meghaladja a 15 percet, a készülék nem tudja megőrizni a beállításokat, és visszaáll az alapértelmezett módra. Ebben az esetben ki kell dobni a kenyértálcában lévő hozzávalókat, újakat kell beletenni, majd újra kell indítani a kenyérsütőt. Ha a tészta még nem lépett a kelesztési fázisba az áramkimaradásakor, közvetlenül megnyomhatja az Indítás/Leállítás gombot a program elejétől történő folytatáshoz.

Figyelmeztetés és védelem túlmelegedés vagy meghibásodás esetén:

A készülék elinduláskor ellenőrzi az állapotot, és védelmi módba lép, ha meghibásodást észlel. Ha rendellenes állapotot tapasztal, kérjük, kövesse az alábbi utasításokat:

Indulási állapot ellenőrzése

1.

Amennyiben az indulási feltétel nem felel meg a menü követelményeinek, például ha BREAD vagy TÉSZTA van kiválasztva, de a sütő hőmérséklete túl magas (50 °C felett) vagy túl alacsony (-10 °C alatt), az LCD-n “H:HH” jelenik meg, és a készülék hangjelzéssel figyelmeztet. Ebben az esetben vegye ki a kenyérkosarat, és indítsa újra, amikor a sütő visszatér a szükséges hőmérsékletre. Ha a készülék továbbra sem működik, kérjük, forduljon a vásárlás helyéhez a szervizelési utasításokért.

Érzékelő meghibásodás

2.

A készülék érzékeli, ha az érzékelő nyitott vagy zárlatos. Ha az érzékelő nyitott, az LCD-n “L:LL” jelenik meg, és a készülék hangjelzéssel figyelmeztet. Ha az érzékelő zárlatos, “L:LL”

Az LCD kijelzőn megjelenik, és hangjelzéssel figyelmeztet. Kérjük, forduljon a vásárlás helyéhez a szervizelési utasításokért.

A hangjelzés funkció a következőképpen működik:

1. Visszaállításakor hangjelzést ad.
2. A MENU gomb, a COLOUR gomb vagy a "+", "-" állítási gomb minden egyes megnyomásakor a készülék hangjelzést ad, folyamatos nyomva tartás esetén pedig folyamatosan sípol.
3. Minden START/STOP gomb megnyomásakor hangjelzést ad.
4. Hangjelzéssel emlékeztet a gyümölcs vagy dió hozzáadására a töltelék készítése során, a gyümölcs/dió kenyér beállításoknál.
5. Háromszor sípol, amikor a kenyérsütési folyamat befejeződik.

Melegen tartás:

A készülék automatikus melegen tartó funkcióval rendelkezik, amely megőrzi a kenyér frissességét anélkül, hogy azt azonnal ki kellene venni a sütés befejezése után. Kérjük, tekintse meg a menüt a részletekért.

Környezet:

A készülék széles hőmérsékleti tartományban jól működik, de előfordulhat különbség a kenyér súlyában nagyon meleg és nagyon hideg helyiség között. Javasoljuk, hogy a helyiség hőmérséklete 15 °C és 34 °C között legyen.

Megjegyzések az összetevőkről

Élesztők (aktív száraz élesztő)

Az élesztő egy erjedési folyamat során gázt (szén-dioxidot) termel, amely szükséges a kenyér megkeléséhez. Az élesztőnek cukron és liszt szénhidrátokon kell táplálkoznia ahhoz, hogy ezt a gázt előállítsa. Minden receptben, amely élesztőt igényel, gyors hatású granulált élesztőt használunk. Alapvetően háromféle élesztő létezik: friss, hagyományos száraz aktív és gyors hatású. Ajánlott a gyors hatású élesztő használata. A friss vagy préselt süteményélesztő nem ajánlott, mivel gyenge eredményeket ad. Az élesztőt a gyártó utasításai szerint tárolja.

Fontos megjegyzés a lisztről

A liszt, bár látszólag hasonló, nagyon eltérő lehet attól függően, hogyan termesztették, őrölték vagy tárolták. Előfordulhat, hogy különböző lisztmárkával kell kísérleteznie, hogy megtalálja a tökéletes kenyeret. A tárolás is rendkívül fontos, mivel minden lisztet légmentesen záródó edényben kell tartani.

Minden célra alkalmas liszt / sima liszt

A minden célra alkalmas liszt finomított kemény és puha búzalisztek keveréke, amely különösen alkalmas sütemények készítéséhez. Ezt a lisztfajtát a sütemény- és gyorskenyér-receptekhez ajánlott használni.

Erős fehér liszt / kenyérliszt

A kenyérliszt magas glutén- és fehérjetartalmú liszt, amelyet kondicionáló szerekkel kezeltek, hogy a tészta jobban alkalmas legyen dagasztásra. A kenyérliszt általában magasabb gluténtartalommal rendelkezik, mint a minden célra alkalmas liszt, azonban a különböző őrlési eljárásoktól függően ez eltérhet. Ehhez a kenyérsütőhöz erős sima liszt vagy kenyérliszt használata ajánlott.

Teljes kiőrlésű liszt / teljes liszt

A teljes kiőrlésű liszt a búzaszem egészének őrléséből származik, amely tartalmazza a korpát és a csírárt, ezért nehezebb és tápanyagokban gazdagabb, mint a fehér liszt. Az ebből a lisztből készült kenyerek általában kisebbek és nehezebbek, mint a fehér kenyerek. A teljes kiőrlésű liszt használatának nehézségeinek leküzdésére

a teljes kiőrlésű vagy teljes liszt keverhető kenyérliszttel vagy erős sima liszttel, hogy világosabb eredményt kapjunk.

Só

A só elengedhetetlen a kenyerek és sütemények ízének kiegyensúlyozásához, valamint a sütés során kialakuló kéreg színének kialakításához. A só továbbá korlátozza az élesztő növekedését, ezért a receptekben megadott mennyiségeket nem szabad növelni. Diétás okokból csökkenthető, azonban ez rontja a sütés minőségét.

Cukor

A cukor fontos a kenyerek színének és ízének kialakításához. Az élesztő táplálékul is szolgál, mivel része az erjedési folyamatnak. Mesterséges édesítőszer nem helyettesíthetik a cukrot, mert az élesztő nem reagál megfelelően velük.

Folyadékok/tej

Folyadékok, például tej vagy tejpor és víz keveréke használható kenyér készítéséhez. A tej javítja az ízt, bársonyos textúrát biztosít és lágyítja a kérget, míg a víz önmagában ropogósabb kérget eredményez. Néhány folyadék esetében ajánlott gyümölcslé (például narancs, alma stb.) hozzáadása ízesítőként. Ha a környezeti hőmérséklet 27 °C felett van, használjon 5 °C-os tejet. Használjon langyos, 21-28 °C közötti vizet.

Megjegyzés: A legtöbb recepthez száraz sovány tej használatát javasoljuk.

A tojás gazdagítja és bársonyos textúrát kölcsönöz a kenyérsztráknak és süteményeknek.

PROGRAM	1*Alap kenyér								
Szín	VILÁGOS			KÖZEPES			SÖTÉT		
Súly	2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.	2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.	2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.
Késleltetett Indítás	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00
Előmelegítés	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL
Dagasztás 1	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc
Pihenő	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Dagasztás 2	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc
Kelesztés 1	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc
Ütés	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp
Kelesztés 2	45 perc	45 perc	45 perc	45 perc	45 perc	45 perc	45 perc	45 perc	45 perc
SÜTÉS	50 perc	55 perc	60 perc	50 perc	55 perc	60 perc	50 perc	55 perc	60 perc
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Teljes idő	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Töltő . (Dió, gyümölcs stb. hozzáadása)	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33

Program	2*francia kenyér								
Szín	VILÁGOS			KÖZEPES			SÖTÉT		
Súly	2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.	2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.	2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.
Késleltetett indítás	3:20-	3:22-	3:25-	3:20-	3:22-	3:25-	3:20-	3:22-	3:25-
	15:00	15:02	15:05	15:00	15:02	15:05	15:00	15:02	15:05
Előmelegítés	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL
Dagasztás 1	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc
Pihenő	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Dagasztás 2	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc
Kelesztés 1	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc	34 perc
Ütés	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp
Kelesztés 2	60 perc	60 perc	60 perc	60 perc	60 perc	60 perc	60 perc	60 perc	60 perc
SÜTÉS	65 perc	67 perc	70 perc	65 perc	67 perc	70 perc	65 perc	67 perc	70 perc
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Teljes idő	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25
TöltőHozzáadás dió, gyümölcs stb.	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

Program	3*TELJES KIÖRLÉSŰ kenyér								
Szín	VILÁGOS			KÖZEPES			SÖTÉT		
Súly		2,5 LB.	3,0 LB.	2,0 LB.	2,5 LB.		2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.
Késleltetett indítás	3:15-	3:17-	3:20-	3:15-	3:17-	3:20-	3:15-	3:17-	3:20-
	15:05	15:07	15:00	15:05	15:07	15:00	15:05	15:07	15:00
Előmelegítés	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc		30 perc	30 perc	30 perc
Dagasztás 1	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc	10 perc		10 perc	10 perc	10 perc
Pihenő	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Dagasztás 2	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc		25 perc	25 perc	25 perc
Kelesztés 1	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc		19 perc	19 perc	19 perc
Ütés	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp	60 mp
Kelesztés 2	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc		30 perc	30 perc	30 perc

SÜTÉS	65 perc	67 perc	70 perc	65 perc	67 perc		65 perc	67 perc	70 perc
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Teljes idő	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20
TöltőHozzáadás dió, gyümölcs stb.	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35

	4			5			6	7	8	9
Program	Édes kenyér			Sütemény			Glutén	Gyors sütés	Tészta	TÉSZTA tészta
Súly	2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.	2,0 LB.	2,5 LB.	3,0 LB.	3,0 LB.	3,0 LB.	3,0 LB.	3,0 LB.
Készletetec indítás	3:00- 15:00	3:05- 15:05	3:10- 15:00	1:40- 15:00	1:50- 15:00	2:00- 15:00	2:10- 15:00	1:40- 15:00	1:30- 15:00	0:15
Előmelegítés	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL
Dagasztás 1	10 perc	10 perc	10 perc	15 perc	15 perc	15 perc	17 perc	10 perc	10 perc	15 perc
Pihenő	5 perc	5 perc	5 perc	NULL	NULL	NULL	NULL	5 perc	5 perc	NULL
Dagasztás 2	25 perc	25 perc	25 perc	NULL	NULL	NULL	NULL	5 perc	15 perc	NULL
Kelesztés 1	34 perc	34 perc	34 perc	NULL	NULL	NULL	48 perc	15 perc	60 perc	NULL
Ütés	60 mp	60 mp	60 mp	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL
Kelesztés 2	45 perc	45 perc	45 perc	20 perc	25 perc	30 perc	NULL	NULL	NULL	NULL
SÜTÉS	60 perc	65 perc	70 perc	65 perc	70 perc	75 perc	65 perc	65 perc	NULL	NULL
Melegen Tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	NULL	NULL
Teljes Időzítő	3:00	3:05	3:10	1:40	1:50	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15
töltő Dió, gyü- mölcs stb. hozzáadása	2:33	2:38	2:43	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

Alaprecept

1* Alap kenyér			
	900g	1125g	1350g
Olaj	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Só	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Porított tej	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
liszt	4 1/2 csésze (680 g)	5 csésze (750 g)	5 1/2 csésze (820 g)
Víz	410ml.	440ml.	480ml.
Élesztő	1 teáskanál	1 1/3 teáskanál	1 1/2 teáskanál

2*francia kenyér			
	900g	1125g	1350g
Olaj	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Só	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
liszt	4 1/4 csésze (650 g)	5 csésze (750 g)	5 1/2 csésze (820 g)
Víz	420ml.	450ml.	500ml.
Élesztő	1 teáskanál	1 1/3 teáskanál	1 1/2 teáskanál

3*édes kenyér			
	900g	1125g	1350g
Olaj	3 evőkanál (2 evőkanál)	3 evőkanál	4 evőkanál
Só	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Porított tej	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
liszt	4 1/4 csésze (650 g)	5 csésze (750 g)	5 1/2 csésze (820 g)
Víz	410ml.	440ml.	480ml.
Élesztő	1 teáskanál	1 1/3 teáskanál	1 1/2 teáskanál

4*sütemény			
	900g	1125g	1350g
Vaj	4 uncia	5 uncia	6 uncia
Tej	1 és 1/2 csésze	1 és 3/4 csésze	2 csésze
Cukor	3/4 csésze	3/4 csésze	1 csésze
Tojás	3 db	4 db	5 db
Ízesítő esszencia	1 1/2 teáskanál	1 1/2 teáskanál	1 1/2 teáskanál
Porított sütemény	2 és 1/2 csésze	2 3/4 csésze	2 csésze
Élesztő	1,5 teáskanál	2 teáskanál	2,5 teáskanál

6*gluténmentes	
	3 font
Olaj	4 evőkanál
Só	2 teáskanál
Cukor	4 evőkanál
Tojás	4 db
Ecet	1 teáskanál
Krumpliliszt	1 csésze
Szójaliszt	2/3 csésze
Maniókaliszt	1/2 csésze
Xantángumi	1 evőkanál
Porított tej	1/2 csésze
Rizsliszt	1 csésze
liszt	2 1/4 csésze
Víz (115~125 °F)	320ml.
Élesztő	1,5 teáskanál

7*Szupergyors	
	3 font
Olaj	3 evőkanál
Só	3 teáskanál
Cukor	2 evőkanál
Porított tej	3 evőkanál
liszt	6 csésze
Víz (115~125 °F)	480ml.
Élesztő	2 teáskanál

8*TÉSZTA	
	3,0 font
Olaj	2 evőkanál
Só	2 teáskanál
Porított tej	2 evőkanál
Cukor	1 evőkanál
liszt	4 1/2 csésze
Víz	410ml.
Élesztő	1 teáskanál

9*TÉSZTA	
	3 font
Olaj	2 evőkanál
Só	2 teáskanál
liszt	4 1/2 csésze
Víz	410ml.

10*fróttej	
	3 font
Vaj	2 evőkanál
Só	2 teáskanál
Porított tej	2 evőkanál
Cukor	1 evőkanál
liszt	4 1/2 evőkanál
Víz	410ml.
Élesztő	1 teáskanál

11*Narancsdzsem	
Mandarin narancs	3 db
Citrom	1 db
Cukor	1 1/4 csésze
Gyümölcscukor	2 evőkanál

Kérdés az általános teljesítménnyel és működéssel kapcsolatban

Miért változik a kenyerek magassága és súlya? A teljes kiőrlésű kenyerek mindig alacsonyabbak. Valamit rosszul csinálók?

Nem. Normális, hogy a teljes kiőrlésű kenyerek alacsonyabbak és tömörebbek, mint az alap vagy a francia kenyerek. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb, mint a fehér kenyérliszt, ezért nem kel meg annyira a kenyérsütés során. Ez igaz a gyümölcst, diót, zabot és kórpát tartalmazó kenyerekre is.

Miért nem kelt meg a kenyér?

Az élesztő lehet lejárt, vagy esetleg egyáltalán nem került bele. Ha a keverés nem volt megfelelő, az is okozhat kelesztési problémákat.

Miért kel meg a kenyér, majd esik össze vagy lesz kráteres?

Lehetséges, hogy a kenyér túl sokat kelt. A kelési sebesség csökkentése érdekében csökkentse az élesztő mennyiségét és/vagy növelje a só mennyiségét.

Miért keletkeznek légbuborékok a kenyér tetején?

Ez túl sok élesztő használatának következménye lehet. Csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ teáskanállal.

A dagasztópenge beragadt a kenyértálcába. Hogyan tudom kivenni sütés után?

A dagasztópenge sütés után beragadhat. Meleg vagy forró víz alatt való átöblítés általában elegendő a penge meglazításához és eltávolításához. Ha még mindig beragadt, áztassa forró vízben körülbelül 30 percig.

Használhatom a kedvenc kenyérrecepteimet (hagyományos élesztős kenyér) a kenyérsütőgépemben?

Igen, de kísérleteznie kell a megfelelő összetevőarányok megtalálásához. Ismerkedjen meg a készülékkel, és süssön több kenyeret, mielőtt kísérletezni kezd. Soha ne lépje túl az összesen 5 csésze száraz összetevőt (ez magában foglalja a liszt, zab, zabpehely és korpa mennyiségét).

Használja a könyv receptjeit, hogy meghatározza a száraz összetevők és a folyadék, valamint az élesztő, cukor, só és olaj/vaj/margarin arányát. Javasoljuk, hogy először az alapmódot használva készítsen saját kenyérrecepteket, majd haladjon tovább a többi programra a sütési időtáblázat segítségével.

Miért van egy nagy lyuk a kenyér alapjában?

Ezt a lyukat a dagasztópenge hozza létre. Néha ez a lyuk nagyobb a szokásosnál. Ennek oka, hogy a tészta a második dagasztási ciklus után a penge oldalára húzódik – ez normális a kenyérsütők esetében. A tésztát egyenletesen elhelyezheti a sütőtálca alján.

Fontos, hogy az összetevők szobahőmérsékletűek legyenek, mielőtt a sütőtálcába tesszük őket?

Igen, még akkor is, ha késleltetett indítást használ. (A víz hőmérséklete 21 °C és 28 °C között legyen.)

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A kenyér a közepén besüpped	<ul style="list-style-type: none">• Túl sok folyadék vagy a folyadék túl meleg• Nem adtak hozzá sót, ami miatt a kenyér túlzottan megkel és összeesik.• Túl sok élesztőt adtak hozzá.• A magas páratartalom és a meleg környezeti hőmérséklet miatt a kenyér túlzottan megkelhet és összeeshet.• A fedél nyitva van sütés közben.	<ul style="list-style-type: none">• Mérje ki pontosan az összetevőket. Használjon 21 °C és 28 °C közötti hőmérsékletű folyadékokat.• Mérje ki pontosan az összetevőket.• Mérje le az összetevőket pontosan; ha a probléma továbbra is fennáll, csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ teáskanállal.• Süssön a nap legkisebb hőmérsékletű időszakában. Próbálja meg csökkenteni az élesztőt ¼ teáskanállal, vagy használjon hűtőszekrényből közvetlenül kivett folyadékokat. Ne használja az időzítő funkciót.• Ne nyissa ki a fedelet sütés közben.

<p>A kenyér nem kelt meg eléggé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nem került elegendő élesztő hozzáadásra. Az élesztő lejárt vagy inaktív. Túl kevés cukor került hozzáadásra. Túl sok só került hozzáadásra. A víz túl forró volt, és elpusztította az élesztőt. Az élesztő aktiválódott, mielőtt a program elindult volna. 	<ul style="list-style-type: none"> Mérje ki pontosan az összetevőket. Soha ne használjon lejárt élesztőt. Tárolja hűvös, sötét helyen. Mérje ki pontosan az összetevőket. Mérje pontosan az összetevőket, különös tekintettel az élesztőre. Használjon 21 °C és 28 °C közötti hőmérsékletű folyadékokat. Ügyeljen arra, hogy az élesztő a program elindítása előtt ne érintkezzen folyadékkal.
<p>A kenyér túlzottan megkel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A magas páratartalom és a meleg környezeti hőmérséklet a kenyér túlzott kelését okozhatja. Túl sok élesztő. Túl sok folyadék. A forró folyadékok felgyorsítják az élesztő működését. Túl sok liszt vagy túl kevés só. 	<ul style="list-style-type: none"> Süssön a nap legkellemebb, legkisebb hőmérsékletű időszakában. Próbálja meg csökkenteni az élesztő mennyiségét ¼ teáskanállal, vagy használjon közvetlenül a hűtőből kivett folyadékokat. Ne használja az időzítő funkciót. Mérje ki pontosan az összetevőket. Mérje ki pontosan az összetevőket. Használjon 21 °C és 28 °C közötti hőmérsékletű folyadékokat. Mérje ki pontosan az összetevőket.
<p>A kenyér száraz és tömör állagú.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nem került elegendő folyadék hozzáadásra. A liszt lejárt szavatosságú lehet, vagy túl száraz, ami nedvességihiányt okoz. 	<ul style="list-style-type: none"> Mérje ki pontosan az összetevőket. Próbálja meg fokozatosan, egy evőkanállal növelni a folyadék mennyiségét a nedvesség egyensúlyának helyreállításához.
<p>A kenyér alulsült, közepén nyirkos maradt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Túl sok folyadék származik friss vagy konzerv gyümölcsből. Nagy mennyiségű, gazdag összetevők, mint például diófélék, vaj, aszalt gyümölcsök, szirup és gabonafélék nehezzé teszik a tésztát. Ez lelassítja a kelést, megakadályozva, hogy a kenyér átsüljön. 	<ul style="list-style-type: none"> Mindig alaposan csepegtesse le a folyadékokat az előírt recept szerint. Előfordulhat, hogy a víz mennyiségét kissé csökkenteni kell. Mérje ki pontosan az összetevőket. Soha ne lépje túl a receptben megadott mennyiségeket.
<p>A kenyér túlzottan megpirult.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Túl sok cukor. A kéreg színét túl magasra állították. 	<ul style="list-style-type: none"> Mérje ki pontosan az összetevőket. Állítsa a kéreg színét világosra.

Karbantartás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS!

- A készülék bármilyen tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék csatlakozója nincs bedugva a konnektorbá.
- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.
- Soha ne merítse a kenyérsütőt vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Ne tisztítsa súroló szivacsokkal. Ne mossa a sütőtálcát, dagasztópengét, mérőpoharat vagy kanalat mosogatógépben.

Tisztítás

- Ne használjon súroló tisztítószeret. Egyszerűen törölje le a készülék külső részét egy tiszta, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg. A tisztítószer mindig a ruhára vigye fel, ne közvetlenül a kenyérsütő készülékre.
- Külső rész:** Törölje le a készülék fedelét és külső burkolatát nedves ruhával vagy enyhén nedves szivaccsal.
- Belső rész:** Használjon nedves ruhát vagy szivacsot a kenyérsütő belsejének tisztításához.
- Sütőtálca:** Tisztítsa meg a sütőtálcát meleg vízzel; szappan használata nem szükséges. Kerülje a tapadásmentes felület megkarcolását. Helyezze vissza a sütőtálcát a sütőkamrába csak teljesen megszártva. Ne áztassa hosszú ideig a sütőtálcát, mert ez befolyásolhatja a hajtótengely működését.

Ha a keverőlapát beragad a sütőtálcába, öntsön rá forró vizet, és áztassa 30 percig. Ez megkönnyíti a keverőlapát eltávolítását.

Tárolás

- Tárolás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.
- Tárolás előtt tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket.
- Tartsa a készüléket hűvös, száraz helyen, gyermekektől, valamint csökkent fizikai vagy szellemi képességű személyektől távol.

Környezetvédelem

A régi készülékek értékes anyagokat tartalmaznak, amelyek újrahasznosíthatók. Kérjük, gondoskodjon a régi készülékek megfelelő újrahasznosításáról. Kérjük, régi készülékeit megfelelő gyűjtőrendszerek igénybevételeivel helyezze el.

Műszaki változtatások jogát fenntartjuk!