

# DOMO

## KENYÉRKÉSZÍTŐ



### Használati útmutató

**DOMO B3974**

Termelő: Linea2000, Dompel 9, 2200 Herentals, Belgium. Tel: +32 14 21 71 91; [info@linea2000.be](mailto:info@linea2000.be)

## JÓTÁLLÁS

A készülékre 2 év garancia van. A garanciális időszakban a gyártó garanciát vállal minden gyártói hibára. A hiba előfordulása esetén a készüléket megjavítják vagy szükség esetén kicserélik. A garancia nem érvényes a helytelen használatból fakadó meghibásodásra, amennyiben a használó nem követi a használati utasításban leírtakat, illetve amennyiben a készülék harmadik fél által lett javítva. A jótállás az eredeti pénztárblokkal érvényes. Minden, a kopásnak kitett alkatrésze nincs érvényben a garancia. Amennyiben a készülék a garanciális két éven belül elromlik, a készüléket a pénztárblokkal együtt hozza vissza a boltba, ahol vette.

Készülék típuszáma

Modell **B3974**

Név .....

Cím .....

Vásárlás dátuma .....

## HULLADÉKKEZELÉS

Ha az itt látható jel fel van tüntetve a terméken, illetve a csomagolásán, akkor a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A készüléket el kell vinni az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyre. A termék helyes hulladékkezelésével segíti megakadályozni a környezetre és az emberek egészségére gyakorolt lehetséges negatív hatásokat, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhat. A termék újrahasznosításáról további információkért, kérem keresse fel a helyi illetékes irodát, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szolgálatot, illetve azt az üzletet ahol vásárolta a terméket. A csomagolás újrahasznosítható. Kérem, kezelje a csomagolást környezettudatosan.



Amennyiben a tápkábel sérült, azt ki kell cseréltetni a gyártóval, a szolgáltatóval vagy hasonlóan képzett személlyel a kockázat elkerülése érdekében.

DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, Kdyně 34506, Czech republic, +420 379789684  
obchod@domo-elektro.cz

## UTASÍTÁS:

- Olvassa el figyelmesen az összes utasítást. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi használatra.
- A készülék első használata előtt győződjön meg arról, hogy minden csomagolóanyagot és reklámmatricát eltávolított.
- Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a csomagolóanyaggal
- Ez a készülék alkalmas háztartási és hasonló környezetekben való használatra, mint például:
  - Konyha a személyzet számára üzletekben, irodákban vagy más hasonló szakmai környezetben
  - Farmok
  - Szállodai vagy motelszobák és egyéb lakókörnyezetek
  - Vendégszobák vagy hasonlók
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket 16 év feletti gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 16 évesnél idősebbek és felügyelik őket.
- A készüléket és annak kábelét tartsa távol 16 évnél fiatalabb gyermekektől.
- Figyelem: Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányítóval.



A készülék használat közben felforrósodhat. Tartsa távol a tápkábelt a forró alkatrészekről, és ne takarja le a készüléket.

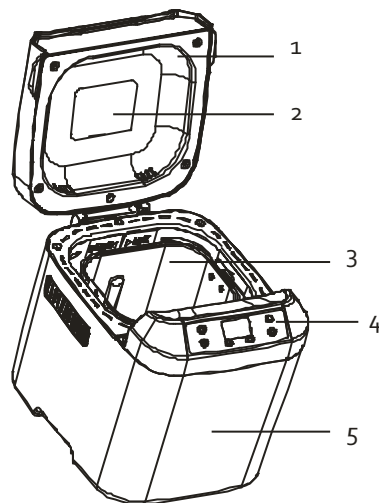
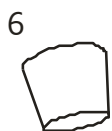
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e az otthoni hálózati feszültséggel.
- Ne hagyja, hogy a kábel forró felületen vagy asztal vagy pult szélén lógjon.
- Soha ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a csatlakozó sérült, meghibásodás után vagy maga a készülék sérült. Ebben az esetben vigye el a készüléket a legközelebbi szakszervizbe ellenőrzés és javítás céljából.
- A gyártó által nem ajánlott vagy nem forgalmazott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha azt nem használja, bármely alkatrész össze- vagy szétszerelése, valamint a készülék tisztítása előtt. Tegye az összes gombot „ki” állásba, és húzza ki a készüléket megfogva a dugót. Soha ne húzza ki a tápkábelnél fogva.
- A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha ne helyezze a készüléket gáztűzhely vagy elektromos tűzhely közelébe, vagy olyan helyre, ahol meleg készülékkel érintkezhet.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen használja.
- A készüléket mindig stabil, száraz és vízszintes felületen használja.
- A készüléket csak háztartási használatra használja. A gyártó nem vállal felelősséget olyan balesetekért, amelyek a készülék nem megfelelő használatából vagy a jelen kézikönyvben leírt utasítások be nem tartásából erednek.
- Minden javítást a gyártónak vagy annak vevőszolgálatának kell elvégeznie.
- Soha ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba.
- Tartsa távol a vezetékét éles szélektől, forró részekről vagy egyéb hőforrásoktól.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok vagy robbanásveszélyes és/vagy öngyulladó gázok közelébe.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék lyukai nincsenek letakarva.
- Csak akkor használhat hosszabbítót, ha az elektromos teljesítmény (ellenőrizze a címkén) magasabb vagy egyenlő, mint a kenyérsütőé.

- A hosszabbító kábelt úgy dugja be, hogy senki ne botljon bele, vagy véletlenül ne húzassa meg.
- A tűzveszély csökkentése érdekében ne helyezzen tárgyakat a készülékre, és ne takarja le, amikor bekapcsolt.
- A kenyérsütő felmelegedhet. Csak a készülék fogantyúit és gombjait érintse meg, és szükség esetén használjon sütőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen lehűlt, és húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, mielőtt hozzáadja vagy kiveszi az alkatrészeket a készülékből.
- Ne mozgassa a kenyérsütőt, ha a készülék meleg összetevőket vagy folyadékot tartalmaz.
- Kerülje a forgó dagasztólapátokkal való érintkezést, amikor a készülék be van kapcsolva, hogy csökkentse a sérülésveszélyt.
- Kérjük, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugót a konnektorból, ha tisztítani szeretné a készüléket, vagy ha nem használja.
- Ne használja a kenyérsütőt élelmiszerek vagy konyhai eszközök tárolására.
- Ne tisztítsa a készüléket tisztítószivaccsal. A szivacs kis részei hozzáérhetnek az elektromos részekhez, és áramütést okozhatnak.
- Ne használja a kenyérsütőt élelmiszerek vagy egyéb tárgyak szárítására.
- Az összetevők összömege nem haladhatja meg az 1000 g-ot.
- Soha ne használjon 715 g-nál több lisztet kenyérenként.
- Soha ne használjon 22 g friss élesztőnél vagy 4+1/4 teáskanál száraz élesztőnél többet kenyérenként.
- Soha ne használjon 460 ml-nél többet kenyérenként.

## ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI UTASÍTÁSHOZ

### ALKATRÉSZEK

1. Fedő
2. Nézőablak
3. Kenyérsütő
4. Vezérlőpult
5. Lakás
6. Mérőpohár
7. Kampó a dagasztólapát eltávolításához
8. Mérőkanál



### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Győződjön meg arról, hogy minden csomagolóanyagot és reklámmatricát eltávolított a készülék első használata előtt.
- Tisztítsa meg a kenyérsütőt, a kenyérsütőt és a dagasztólapátot nedves ruhával. A kenyérsütő és a dagasztólapát egyaránt tapadásmentes bevonattal van ellátva, hogy megakadályozza a tészta rátapadását. Ezért ezeket a részeket soha ne tisztítsa tisztítószerekkel, szivaccsal vagy mosogatókefével. Egy nedves kendő megteszi őket a tisztításhoz. Távolítsa el a védőfóliát a kijelzőről.
- Teljesen gyakori és ártalmatlan, hogy a készülék első használatkor füstöt bocsát ki.
- Az első használat előtt ajánlatos először egy üres tepsiben sütni a BAKE programmal. Ezt 10 percig. Ezután hagyja lehűlni, és tisztítsa meg újra az alkatrészeket.
- Az első használat előtt kenje ki egy kis vajjal vagy margarinnal a kenyérforma tapadásmentes bevonatát és a dagasztólapátot.

## **HASZNÁLAT**

### **ALAPRECEPT**

Az alábbi recept egy vekni egyszerű fehér kenyérhez szól.

- 630 g liszt
- 370 ml víz
- 5 g szárított élesztő
- 1 teáskanál só
- 1 evőkanál cukor

### **ÖSSZETEVŐK**

Egy remek kenyér elkészítése nagymértékben 3 fő tényezőtől függ: a minőségtől, a frissességtől és a mennyiségek helyes mérésétől.

Figyelem: soha ne lépje túl kenyérsütőjének maximális kapacitását! (1000 g) Soha ne használjon fel a maximális mennyiségnél többet a következő összetevőkből 1 sütéshez:

#### **LISZT**

A liszt a kenyér alapvető összetevője. A liszt súlya a felhasznált liszt típusától függően változik. Ezért feltétlenül szükséges a megfelelő mennyiség lemérése egy mérlegen. Kérjük, ügyeljen arra, hogy különféle kenyérfélesítésre alkalmas lisztet vásároljon. Ellenőrizze a csomagolást.

#### **GLUTÉN**

A glutén a liszt természetes összetevője, és serkenti a kenyér kelését.

#### **ÉLESZTŐ**

Az élesztő egy mikroorganizmus, amely számos növényi élelmiszerben megtalálható. Az élesztő a cukrokat alkohollá és szén-dioxiddá alakítja. Ez a képesség ideális ahhoz, hogy a kenyér megkeljen, és könnyebben emészthető legyen. Ehhez a kenyérsütőhöz száraz élesztő használatát javasoljuk. Ezzel a (granulált) élesztővel könnyebb dolgozni, hosszabb ideig eltartható, mint a friss élesztővel, és általában jobb eredményt ad.

#### **SÓ**

A só nem csak bizonyos ízt kölcsönöz a kenyérnek, hanem szabályozza az élesztő aktivitását, erősíti a tésztát és megakadályozza, hogy a kenyér túl keményre keljen.

#### **VAJ / OLAJ**

A vaj és az olaj javítja a kenyér általános ízét és egyformán lágyítja. A vajnak és az olajnak is szobahőmérsékletűnek kell lennie, amikor hozzáadja a többi hozzávalóhoz.

#### **GERENDA**

A cukor az élesztő tápanyagforrása, és nagy jelentősége van a kenyér kelesztési folyamatában. Használhat sima fehér cukrot, barna cukrot, szirupot vagy mézet. A cukor lágyaságot és finom ízt kölcsönöz a kenyérnek, növeli a tápértékét, és kevésbé romlandóvá teszi a kenyeret. Figyelem: ne használjunk finomítatlan cukrot vagy cukordarabkákat, ha pl. fahéjas kenyeret, mert károsíthatják a kenyérsütő tepszi tapadásmentes bevonatát.

#### **VÍZ**

Amikor a liszt összekeveredik a vízzel, glutén képződik, és a levegő már nem tud bejutni, így lehetővé válik a kenyér kelni. Normál hőmérsékleten langyos vizet ( $\pm 20 \pm 25$  °C) használjon a kenyér elkészítéséhez: hideg víz nem aktiválja az élesztőt, és a meleg víz az ellenkező eredményt fogja elérni.

#### **TEJ**

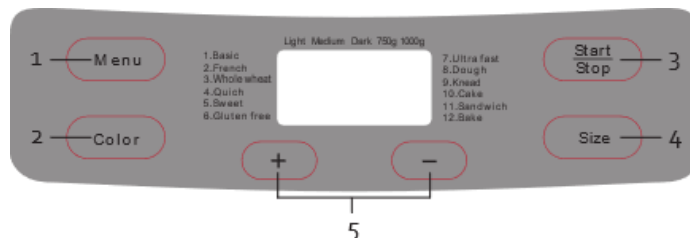
A tej nagymértékben növeli a kenyér színét (barna a héja, belül krémes), javítja a kenyér általános ízét és növeli a tápértékét. Ha friss tejet választ, ne felejtse el csökkenteni a víz mennyiségét, hogy fenntartsa a megfelelő páratartalmat.

Figyelem: ne használjon friss tejet, ha a késleltetett sütési programot választja, mert a tej megsavanyodhat.

## EGYÉB HOZZÁVALÓK

Mindig friss alapanyagokat használjon. Ha diót, napraforgómagot, szárított gyümölcsöt vagy hasonló összetevőket szeretne használni, javasoljuk, hogy ezeket áztassa be vízbe és szárítsa meg, mielőtt a tésztahoz adná. Mindig ügyeljen arra, hogy ezek az összetevők ne legyenek túl nagyok, mert károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

## KEZELŐPANEL



1. Menü: válassza ki a programot
2. Szín: válassza ki a kéreg barnulási fokát
3. Indítás/leállítás
4. Méret: a kenyér mérete (súly)
5. Időkésleltetés: az idő növelése

### 1. „Menü” gomb

Ezzel a gombbal lehet kiválasztani a kívánt sütési programot. A gomb minden egyes megérintésekor sípoló hangot fog hallani, jelezve a kiválasztott típus változását. A kiválasztott program és a hozzá tartozó sütési idő megjelenik a kijelzőn.

### 2. „Színes” gomb

Ezzel a gombbal határozhatja meg, hogy világos, közepes vagy sötét héjat szeretne-e.

Az első alkalommal kipróbált recepteknél azt tanácsoljuk, hogy a közepes kéregszínt válaszd.

### 3. „Start/Stop” gomb

Ezzel a gombbal elindíthatja a kiválasztott programot vagy szüneteltetheti/megszakíthatja a futó programot.

Nyomja meg röviden a program szüneteltetéséhez. A folytatáshoz nyomja meg újra a gombot. Ha 10 percen belül nem folytatja a programot, a művelet automatikusan folytatódik.

A program befejezéséhez nyomja meg a gombot néhány másodpercig, amíg sípoló hangot nem hall.

### 4. „Méret” gomb

Ezzel a gombbal választhatja ki a készíteni kívánt kenyér súlyát, 700 vagy 1000 g. Ne feledje, hogy a receptben felsorolt összetevők hozzáadott összege körülbelül a készülő kenyér súlyának felel meg.

### 5. Időkésleltetés funkció

Ezzel a gombbal meghatározhatja, hogy mikor készül el a kenyér. A gombok megnyomásával az idő egyszerre 10 perccel nő vagy csökken.

## PROGRAMOK

### 1. Alapvető

Ez a leggyakrabban használt program egy normál fehér kenyér elkészítéséhez.

### 2. Francia

Ennél a sütési programnál a dagasztási és kelesztési idő hosszabb lesz, mint az első programnál. Az eredmény ropogósabb kéreg és könnyebb textúra.

### 3. Teljes kiőrlésű

Ez a program a legnehezebb kenyérfajták, például teljes kiőrlésű kenyér vagy többszemű kenyér édesítésére alkalmas. Általában az ilyen típusú kenyér valamivel kisebb, mint a hagyományos fehér kenyér, a liszt nagyobb súlya miatt. A legjobb, ha nem használja a késleltetési funkciót ezzel a programmal, mert előfordulhat, hogy az eredmények nem lesznek olyan jók.

#### 4. Gyors

Szódabikarbónával vagy sütőporos kenyér dagasztására, kelesztésére és sütésére. Az eredmény általában egy kisebb, sűrűbb textúrájú kenyér. Javasoljuk, hogy a hozzávalókat fakanállal röviden keverje össze, mielőtt megnyomja a start gombot.

#### 5. Édes

Alkalmas mazsolás kenyér stb.

#### 6. Gluténmentes

Ez a program gluténmentes kenyér készítéséhez. Jobb, ha nem használunk késleltetett programozást ezzel a programmal, mert ez nem olyan jó eredményekhez vezethet.

#### 7. Ultra gyors

Sütőporos kenyér dagasztására, kelesztésére és sütésére. Az eredmény általában egy kisebb, keményebb textúrájú cipó. A hozzáadott víznek 48°C és 50°C közötti hőmérsékletűnek kell lennie. A legjobb eredmény érdekében használjon kulináris hőmérőt. A hideg víz nem aktiválja az élesztőt. A túl forró víz lebontja az élesztőt, mielőtt az felkelne.

#### 8. Tészta

Ezzel a programmal csak a tésztát gyúrhatja és kelesztheti a gép. A készülék nem fog sütni. Ezt a programot használhatod pl. pizzatészta vagy kenyér, amelyet a sütőben szeretne sütni.

#### 9. Gyúrjuk

Ezzel a programmal a készülék csak a tésztát gyúrhatja.

#### 10. Torta

Ezzel a programmal olyan kenyeret készíthet, amelyet pl. sütőpor. Ezzel a sütési programmal a kenyér kevésbé magas és szilárdabb lesz. Ezzel a programmal a késleltetés funkciót nem használhatja, mert a sütőpor azonnal hatni kezd. Ha ezt a programot használja sütemény sütéséhez, javasoljuk, hogy tegye a hozzávalókat a tepsibe, programozza be a kenyérsütőt, és fakanállal röviden keverje meg a hozzávalókat, mielőtt megnyomja a „start/stop” gombot.

#### 11. Szendvics

Válassza ezt a programot, ha nagyon világos fehér tésztát szeretne készíteni, amely alkalmas pl. kis zsemlét. Kérjük, vegye figyelembe! Ezzel a programmal nem lehet kéregszint beállítani, ezt a gép maga is megteszi.

#### 12. Süssük

Kész tésztához, amelyet esetleg már előre elkészített. Ez a program csak a sütési folyamat utolsó szakaszában használható. A 12-es program lehetővé teszi a már sült kenyér felmelegítését is.

Programok időpontjai:

Program	750g	1000 g
1. Alapvető	2:53	3:00
2. Francia	3:40	3:50
3. Teljes kiőrlésű	3:32	3:40
4. Gyors	2:10*	2:10*
5. Édes	2:50	2:55
6. Gluténmentes	2:50	2:55
7. Ultra gyors	1:28	1:38
8. Tészta	1:30*	1:30*
9. Gyúrjuk	1:20	1:20
10. Torta	1:50*	1:50*
11. Szendvics	2:55	3:00
12. Süssük	1:00*	1:00*

\*Programok, amelyek nem teszik lehetővé a kenyér súlyának megválasztását.

A kijelzőn az idő órákban és percekben jelenik meg.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1. Vegye ki a kenyérsütőt a kenyérsütőből, negyed fordulattal jobbra fordítva. A kenyeret a fogantyú meghúzásával egyenesen felfelé emelheti ki.
2. Helyezze a dagasztólapátot a kenyérsütő tengelyére. Kérjük, óvatosan és megfelelően helyezze el a dagasztólapátot, hogy minden hozzávaló kellően összekeverhető és összegyúrható legyen.
3. Amikor a hozzávalókat a tepsibe helyezi, kérjük, tegye meg a következő módon és sorrendben:
  - Víz / tej
  - Vaj / olaj
  - Tojás (opcionális)
  - Só (só az egyik oldalon)
  - Cukor (a cukrot az ellenkező oldalra tegye)
  - Liszt
  - Élesztő (az élesztőt a közepén egy kis lyukba sűrítjük)

⚠ Ügyeljen arra, hogy az élesztőt távol tartsa a cukortól, a sótól és a víztől, mert előfordulhat, hogy az élesztő még azelőtt aktiválódik, hogy az összes hozzávalót megfelelően összekeverte és összegyúrta volna. További összetevők, például diófélék, fűszernövények, szárított gyümölcsök stb. adhatók az adagolóba, vagy utólag is hozzáadhatók. Lásd a „További összetevők hozzáadása” részt.

4. Távolítson el minden összetevő maradványt a kenyérsütő serpenyő külső oldalán. Helyezze vissza a kenyérsütőt a kenyérsütőbe. Forgassa el a kenyérsütőt az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a helyére kattanjon.
5. Zárja le a fedelet.
6. Csatlakoztassa a készüléket.
7. Válassza ki a kívánt programot a „menü” gombbal. Minden bemenetet csipogó jel igazol vissza.
8. Állítsa be a kéreg színét a Szín gombbal. Választhat világos, közepes vagy sötét között. Állítsa be a kenyér méretét (750 g vagy 1000 g) a Súly gombbal.
9. Ha szükséges, programozza be a késleltetési funkciót.
10. Nyomja meg a „start-pauze/stop” gombot. A kettőspont villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a kenyérsütő elindította a folyamatot. Ha beprogramozta az időkésleltetés funkciót, a program a programozott késleltetési idő lejártá után indul el.
11. Ha kész a kenyér, a gép sípol. Tartsa lenyomva a „start/stop” gombot néhány másodpercig. A készülék ismét sípolással jelzi, hogy a sütési folyamat befejeződött. Húzza ki a dugót a konnektorból, és nyissa fel a kenyérsütő fedelét. Vegyen fel sütőkesztyűt, hogy eltávolítsa a kenyérsütőt a kenyérsütőből.
12. Hagyja a kenyeret körülbelül 10 percig kihűlni. Fordítsa fejjel lefelé a kenyérsütőt a mosogató fölé, és finoman rázza meg, hogy eltávolítsa a kenyeret. Ha nehézséget okoz a kenyér eltávolítása a tepsiből, óvatosan forgassa el a tepsi alján lévő dagasztólapátot, amíg a kenyér ki nem válik.

## MELEGÍTŐ FUNKCIÓ

Ha nem érne haza időben, a kenyérsütő további 60 percig melegíti a kenyeret. Ez a többletidő nem számít bele a programidőbe. Nyomja meg néhány másodpercig a „start-pauze/stop” gombot, ha meg akarja szakítani a folyamat ezen részét. Ha egy óránál tovább hagyja a kenyeret a kenyérsütőben, nedves lesz.

## TOVÁBBI ÖSSZETEVŐK HOZZÁADÁSA

Hangjelzés hallható a következő programok dagasztási része alatt: Normál, Francia, Teljes kiőrlésű, Édes, Gluténmentes és Szendvics. Ez a hangjelzés azt jelzi, hogy hozzáadhat további összetevőket, például mazsolát, diót, magvakat stb. Nyissa ki a fedelet, adja hozzá a további összetevőket, majd zárja le a fedelet. Ezután folytatódik a dagasztás.

## SÜTÉS ELŐTT A GYÚRÓLAP ELTÁVOLÍTÁSA

A dagasztólapátot a tészta utolsó dagasztása után távolíthatja el.

1. Nyomja meg röviden a „start/stop” gombot a sütési folyamat megszakításához, vagy húzza ki a dugót a konnektorból.



2. Nyissa ki a fedelet, és vegye ki a kenyérsütőt. Lisztezett kézzel kivesszük a tésztát, és levesszük a dagasztólapátot.
3. Helyezze vissza a tésztát a tepsibe, és zárja le a fedelet.
4. Dugja be a dugót a konnektorba, és nyomja meg a „start/stop” gombot. A program folytatódik.

### **IDŐKÉSLELTETÉS FUNKCIÓ**

A gépet beprogramozhatja úgy, hogy az előkészítés az Ön által választott időpontban fejeződjön be.

- Számítsa ki az időeltolódást a program elindítása és az előkészítés készenlétének időpontja között. A kenyérsütő ehhez automatikusan hozzáadja a programciklusok időtartamát.
- A gombok megnyomásával az idő egyszerre 10 perccel nő vagy csökken.

Példa:

Az idő reggel 9 óra, és azt szeretné, ha a kenyere 17 órára elkészülne. Tegye az összes hozzávalót a tepsibe. Helyezze a kenyérsütőt a kenyérsütőbe. Csukja le a fedelet, és válassza ki a programot a MENU gombbal. Nyomja meg a szín gombot a kéreg barnulási fokának kiválasztásához. Nyomja meg a méret gombot a kenyér súlyának kiválasztásához. Tartsa lenyomva a gombot, amíg meg nem jelenik a „8:00” a kijelzőn. Ugyanis 8 óra telik el a „start/stop” gomb megnyomása és a kenyér készenlétének időpontja között (jelen esetben 17 óra). Nyomja meg a „start/stop” gombot. A kijelzőn a kettőspont villogni kezd, és a kenyérsütő elindítja a visszaszámlálást, amíg el nem jön az idő, hogy a kenyérsütő elkezdje a dagasztást. A kenyérsütő teljes egészében futni hagyja a programot, biztosítva, hogy a kenyér a kívánt időben elkészüljön. Figyelem: Ne használja az időzítő programot, ha korlátozott eltarthatósági idővel rendelkező összetevőket használ, például friss tejet, tojást, joghurtot, sajtot és friss gyümölcsöt.

### **MEMÓRIA FUNKCIÓ**

Ha a készülék áramkimaradás miatt meghibásodik, a memória funkció 10 percig működik.

Így nem kell újraindítania a programot, amikor az áramellátás visszaáll. Ha az üzemszünet 10 percnél tovább tart, a program törlődik.

### **TIPP**

- Kenje ki egy kis vajjal a kenyérsütőformában lévő tengelyt, hogy a dagasztólapát könnyebben leváljon.
- Győződjön meg arról, hogy az összetevők szobahőmérsékleten vannak, és gondosan lemérték.
- Az élesztő frissességét a következő teszttel ellenőrizheti: oldjunk fel 1 teáskanál cukrot fél csésze langyos vízben, majd adjuk hozzá az élesztőt ehhez a keverékhez. Ha az anyag néhány perc után bugyborékolni kezd és forni kezd, biztos lehet benne, hogy friss élesztőt használ.
- A só megtöri az élesztő hatását, a cukor pedig pont az ellenkezőjét. Ha étkezési okokból sem cukrot, sem sót nem használhatunk, akkor a másik összetevőt sem szabad hozzáadni. A kenyere nem tartalmaz cukrot vagy sót.
- Az ezzel a kenyérsütővel készült házi kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, ezért romlandó. Ha a kenyeret kihűlés után vákuumsomagolásba csomagoljuk, néhány napig eltarthatjuk. Természetesen a kenyeret le is fagyaszthatod.
- A környezeti hőmérséklet befolyásolja a kenyér méretét. Győződjön meg arról, hogy a helyiség hőmérséklete, ahol a készülék található, 15 °C és 24 °C között van.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- A kenyérsütő tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy az már nincs bekapcsolva, kellőképpen lehűlt, és kihúzta a csatlakozódugót a konnektorból.
  - Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket. Ha a kenyérsütőforma, a cipósütő tengelye és a dagasztólapát nem tiszta használat előtt, az befolyásolhatja a kenyérsütő működését és élettartamát.
  - Alaposan szárítsa meg a készüléket és minden alkatrészét. Hagyja nyitva a fedelet fél óráig, hogy minden alkatrész kellően megszáradjon tárolás vagy újrahaználás előtt.
- Figyelem: Soha ne merítse vízbe a készüléket.

### **KÜLSŐ**

Tisztítsa meg a készülék külsejét és a fedelét nedves ruhával vagy szivaccsal. A tisztítás megkezdése előtt vegye ki a kenyérsütőt. Ha szükséges, enyhe tisztítószerrel megtisztíthatja a készülék külsejét. A fedél levehető a könnyű tisztítás érdekében.

## BELÜL

A készülék belseje enyhén nedves ruhával gondosan tisztítható. Legyen óvatos a fűtőelem tisztításakor.

## VEKENNYÉL

A kenyérsütő formát meleg vízzel meg lehet tisztítani. Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a tapadásmentes bevonatot.

Ha a tésztakampót nem lehet kivenni a cipóformából, hagyjuk teljesen kihűlni a formát. Öntsünk egy kevés meleg vizet a cipóformába úgy, hogy a tésztakampó víz alá kerüljön. Áztassuk fél órát. A víz most gondoskodik arról, hogy a ragadós részecskék feloldódjanak, és a tésztakampó eltávolítható legyen.

Ne használjon mosogatószeret vagy mosogatókefét, mert ezek károsíthatják a kenyérsütőforma tapadásmentes bevonatát.

A cipóforma nem alkalmas mosogatógépben történő tisztításra.

## **GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK**

Probléma	Megoldás
A készülék fedeléből vagy szellőzőnyílásaiból füst jön ki.	A hozzávalók a tepsi külsejére tapadnak. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a konnektorból, és tisztítsa meg a tepsi külsejét. Ezenkívül ellenőrizze, hogy a fűtőelem tiszta-e.
Nem érem el a kívánt eredményt.	<ul style="list-style-type: none"><li>· A jó eredmény eléréséhez nagyon fontos a tészta összetétele. Ezenkívül a különböző márkájú lisztek eltérő eredményeket adhatnak. Az eszköz használatának megtanulásának legjobb módja annak használata. Javasoljuk, hogy próbálja ki az alapreceptet. A kész kenyérkeverék egy másik nagyszerű módja az indulásnak. Ha ez nem segít, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.</li><li>· Az összetevőket nem mértük pontosan.</li><li>· Az összetevők nem frissek.</li><li>· Az összetevők nem szobahőmérsékletűek.</li></ul>
Ellenőrizhetem, hogy a tészta működik-e a folyamat során?	A tésztának úgy kell kinéznie, mint egy sima, rugalmas kerek golyó. 5-10 perc elteltével (dagasztás közben) nyissa ki a fedelet, és ujjaival érintse meg a tésztagolyó tetejét. A tésztának kissé hozzá kell tapadnia az ujjaihoz. Ha a tészta túl ragadós, akkor túl nedves, és hozzá kell adni egy kis lisztet. Ha a tészta egyáltalán nem ragad, akkor túl száraz, és hozzá kell adni egy kis vizet. Ne nyissa ki a fedelet kelés közben. Ez a kenyér összeesését okozhatja.
Több kenyeret szeretnék egymás után sütni.	Hagyja a készüléket 20 percig hűlni nyitott fedéllel. A fűtött eszköz miatt az élesztő túl gyorsan elkezd dolgozni, ami rontja az eredményt.
A kenyér összeesett	<ul style="list-style-type: none"><li>· Ha úgy tűnik, hogy a kenyér minden oldalról összeesett, ez azt jelenti, hogy a tészta túl nedves volt. Próbáljon meg egy kicsit kevesebb vizet adni. Ha tartósított gyümölcsöt vagy zöldséget használ, alaposan csepegtesse le, és használat előtt törölje szárazra. Hosszú ideig ázott, vagyis felesleges nedvességet fog tartalmazni.</li><li>· Kipróbálhat egy világosabb lisztfajtát.</li><li>· Lehet, hogy túlságosan megemelkedett. A tészta annyira megkelt, hogy nem bírja a kelesztést. Próbáljon meg egy kicsit kevesebb élesztőt hozzáadni (1-2 gramm). Ha a tészta túl gyorsan megkelt, akkor lehet, hogy a tetején lévő cipósütőből kelt ki. Húzza ki a készüléket, és hagyja kihűlni.</li></ul>

	Ezután tisztítsa meg a fűtőelemet
A cipó belseje nincs készen	Ha a kenyér a közepe túl puha, ennek oka lehet a felhasznált liszt típusa. Ez általában nehezebb lisztek, például rozsliszt vagy teljes kiőrlésű liszt használatának az eredménye. Az ilyen típusú lisztek használatakor próbálkozzon még egy dagasztási eljárással. Amikor a kenyérsütő befejezte az első dagasztási folyamatot, állítsa le a gépet. Ezután indítsa újra a készüléket, és nyomja meg a Start gombot. A gép újra elkezdi a dagasztást; most nagyobb mennyiségű levegő lesz a tésztában.
A kenyér alja túl vastag.	Kicsit tovább hagyta a kenyeret a készülékben bekapcsolt melegítési funkció mellett. A víz elpárolog, így vastagabb lesz az alja. A program befejezése után azonnal vegye ki a kenyeret a készülékből
A kenyér túlcordult.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Túl sok élesztőt használt.</li> <li>· Az élesztő túl erősen aktiválódott, pl. túl sok cukor vagy túl magas hőmérséklet miatt.</li> <li>· Túl sok tésztát használt. Ne használjon 1000 g-nál többet.</li> </ul>
H:HH jelenik meg a kijelzőn.	A készülék még mindig túl meleg. Hagyja először lehűlni a készüléket.
E:EO jelenik meg a kijelzőn.	Probléma van a hőmérséklet-érzékelővel. Küldje el a készüléket vevőszolgálatunkhoz.
LLL jelenik meg a kijelzőn	A készülék túl hideg. Ez akkor fordulhat elő, ha a készüléket mindig hideg helyen tárolja (pl. pincében). Hagyja egy pillanatra felmelegedni a készüléket.
Miért nem tudok hozzáadni további összetevőket a program elején?	Az extra hozzávalók (például ribizli vagy dió) darabokra gyúródnak, és a kenyér nem gyúrható megfelelően. Az emelkedést is befolyásolja. Csak akkor adja hozzá a további hozzávalókat, ha a készülék sípol, dagasztás/kelesztés után
Használhatok tejet víz helyett?	Igen! Mindig győződjön meg arról, hogy a nedvesség teljes mennyisége megfelelő. A tej és a víz aránya nem számít
A kéreg néha világosabb, néha sötétebb.	Ezeket a „Szín” gombbal lehet kiválasztani. A több cukrot tartalmazó készítmények a héjat is sötétebbé teszik.
A kenyérsütőgép a szokásosnál lassabban gyúr.	Ez megtörténhet nehéz liszteknel, amitől a motor keményebben dolgozik. Ez azonban nem jelent problémát a gépnek. Adjunk hozzá egy evőkanál folyadékot.
A dagasztólapát beszorult a sütőformába.	Vegye ki a kenyeret a formából. Töltse fel a formát meleg vízzel, és hagyja ázni 15 percig. A leragadt tészta kilazul.
Páralecsapódás van az ellenőrző ablak belsejében.	Ez normális. Ez a hőségnek köszönhető
Kész keveréket használtam, de így is rosszul jött ki a kenyér	Mielőtt a készüléket javításra küldené, javasoljuk, hogy próbálja meg újra az alapreceptet. A kész keverékek néha olyan összetevőket is tartalmazhatnak, amelyek gyenge eredményeket hoznak