

DOMO

KENYÉRKÉSZÍTŐ



Használati útmutató

DOMO B3971

Termelő: Linea2000, Dompel 9, 2200 Herentals, Belgium. Tel: +32 14 21 71 91; 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 **B3971**

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.

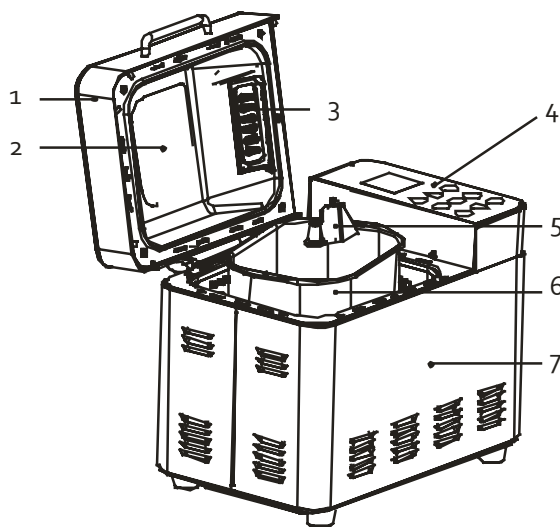
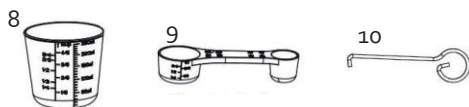
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e az otthoni hálózati feszültséggel.
- Ne hagyja, hogy a kábel forró felületen vagy asztal vagy pult szélén lógjon.
- Soha ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a csatlakozó sérült, meghibásodás után vagy maga a 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 húzhassa 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. adagoló további összetevők számára
4. Vezérlőpult
5. Gyúrólapát
6. Kenyérsütő
7. Lakás
8. Mérőpohár
9. Mérőkanál
10. Kampó a dagasztólapát eltávolításához



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 percre. 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 egyszerű kenyér sütése nagymértékben 3 fő tényezőtől függ: a minőségtől, a frissességtől és a megfelelő mérettől mennyiségeket.

Figyelem: soha ne lépje túl kenyérsütőjének maximális kapacitását! (1000 g) Soha ne használjon ezeknél többet a következő összetevők maximális mennyisége 1 sütéshez:

Liszt: 715 g max.

Élesztő: 22 g friss élesztő vagy 4+1/4 teáskanál száraz élesztő max.

Víz: 460 ml max.

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 kenyérfőzésre 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 azt. A vajnak és az olajnak is szobahőmérsékletűnek kell lennie, amikor hozzáadja a többi hozzávalóhoz.

CUKOR

A cukor az élesztő tápanyagforrása, és nagy jelentősége van a kenyér kelesztési folyamatában. Használhat sima fehér cukrot, barna cukrot, szirupot vagy mézet. A cukor puhává és finomabbá teszi a kenyeret ízét, növeli 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 többé nem tud bejutni, így a kenyér megkel. Normál hőmérsékleten langyos vizet ($\pm 20 \pm 25$ °C) használjon a kenyér elkészítéséhez: a hideg víz nem aktiválja az élesztőt, a meleg víz pedig 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 dióféléket, napraforgómagot, szárított gyümölcsöt vagy hasonló hozzávalókat szeretne használni, javasoljuk, hogy ezeket áztassa be vízbe és szárítsa meg, mielőtt a tésztához adná. Mindig ügyeljen arra, hogy ezek az összetevők ne legyenek túl nagyok, mert károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

KEZELŐPANEL

Vezérlő

- A. Menü: programválasztás
- B. Súly: válassza ki a kenyér súlyát (méretét).
- C. Szín: milyen barna a kéreg
- D. Idő +: idő növelése
- E. Bake: gomb a Sütés programhoz
- F. Knead: gomb a Knead programhoz
- G. Idő -: az idő csökkentése
- H. Indítás-szünet/leállítás: be/ki gomb
- I. Home made: a Home made program gombja



Kijelző

- 1. Válassza ki a kenyér súlyát (méretét).
- 2. Menü
- 3. Időzítő
- 4. Program fázis: dagasztás
- 5. Programfázis: pihenés
- 6. Program fázis: emelkedés
- 7. Program fázis: fűtés
- 8. Program fázis: sütés
- 9. Program fázis: felmelegedés
- 10. Program fázis: kész
- 11. Program fázis: a fázis száma
- 12. Hátralévő idő percekben
- 13. A kéreg barnulása: világos, közepes, sötét
- 14. A vezérlőpanel lezárása



A. „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.

B. „Súly” gomb

Ezzel a gombbal választhatja ki az elkészíteni kívánt kenyér súlyát: 500, 750 vagy 1000 g. Ne feledje, hogy a receptben felsorolt összetevők hozzáadott összege körülbelül a készülő kenyér súlyának felel meg.

C. „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.

D. Idő + és G. Idő -

Ezekkel a gombokkal kiválaszthatja a késleltetett indítást, és beállíthatja bizonyos programok időzítőjét. Beállíthatja a programidőt a többi programhoz.

E. Bake

Ez a gomb a Bake programhoz való. Nyomja meg a start-pause/stop gombot a program megerősítéséhez.

F. Gyúrjuk

Ez a gomb a Knead programhoz való. Nyomja meg a start-pause/stop gombot a program megerősítéséhez.

H. Indítás-szünet/leállítás

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 3 percen belül nem folytatja a programot, a művelet automatikusan leáll.

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

I. Házi készítésű

Ez a gomb az Otthon készített programhoz való. Lásd az „Otthon készített beállítás” részt a Használat részben. Nyomja meg a start pause/stop gombot a program megerősítéséhez

PROGRAMOK

Programok időpontjai:

Program	500 g	750 g	1000 g
1. Alapvető	3:05	3:10	3:15
2. Francia	3:35	3:40	3:45
3. Teljes kiőrlésű	4:05	4:10	4:15
4. Édes	3:35	3:40	3:45
5. Rizs	2:50	2:55	3:00
6. Gluténmentes	3:05	3:10	3:15
7. Gyorsan	2:10	2:15	2:20
8. Gyümölcs	3:05	3:10	3:15
9. Torta	2:20*		
10. Szendvics	3:00	3:05	3:10
11. Mazsola/dió	3:05	3:10	3:15
12. Rozs	4:05	4:10	4:15
13. Gyúrjuk	0:08*		
14. Tészta	1:30*		
15. Briós	3:35	3:40	3:45
16. Süssük	0:30*		
17. Házi	--	--	--
18. Olasz	3:05	3:10	3:15

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

A kijelzőn az idő órákban és percekben jelenik meg. Példa: 1. program, alap, egy 750 g-os kenyér elkészítése 3 óra 10 percet vesz igénybe.

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. Édes

Ez a program mazsolás kenyér, cukros kenyér, csokis kenyér stb. készítésére alkalmas.

5. Rizs

Használja ezt a programot rizsliszt alapú kenyérhez. A dagasztás után a tészta megkelhet sütés előtt. A rizses kenyér héja vékonyabb és puhább, mint a normál kenyéré.

6. Gluténmentes

Ez a program gluténmentes kenyér készítéséhez. A gluténmentes kenyér tésztája nedvesebb és tészta állagú. Ezért a tésztát nem szabad dagasztani vagy túl sokáig hagyni kelni. A sütési idő viszont hosszabb. Jobb, ha nem használunk késleltetett programozást ezzel a programmal, mert ez nem olyan jó eredményekhez vezethet. A legjobb, ha minden hozzávalót hozzáadunk az elején.

7. Gyorsan

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.

8. Gyümölcs

Használja az adagolót olyan összetevők hozzáadásához, mint a mazsola vagy más szárított gyümölcs. A gép a megfelelő időben maga fogja hozzáadni a hozzávalókat az adagolóból. Ha friss vagy lédúsabb gyümölcsöt szeretne kenyérébe tenni, a legjobb, ha ezt közvetlenül a kenyérsütő formába teszi, amikor sípolást hall.

9. Torta

Ezzel a programmal olyan kenyeret készíthet, amelyet pl. sütőpor. Ezzel a sütési programmal a kenyér kevésbé magas és szilárdabb lesz. 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-pauze/stop” gombot. Ha ezt a programot használja, nem választhatja meg a súlyt.

10. 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.

11. Mazsolás/diós kenyér

Használja az adagolót olyan összetevők hozzáadásához, mint a mazsola vagy a dió. A gép a megfelelő időben maga fogja hozzáadni a hozzávalókat az adagolóból.

12. Rozs

Ez a program ideális olyan kenyerekhez, amelyek nehezebb gabonát, például rozsot tartalmaznak. Maga a kenyér is keményebb és nehezebb, mint a normál kenyér.

13. Gyúrjuk

A gép ezen program alatt csak a tésztát gyúrja; nem süti meg és nem hagyja kelni. Ezzel a programmal például pizzatésztát gyúrhatunk. A működési időt a Time + és Time- gombokkal állíthatja be.

14. Tészta

Ezzel a programmal csak a tésztát gyúrhatja és kelesztheti a gép.

15. Briós

Ez a program olyan további összetevőket tartalmazó kenyerekhez alkalmas, amelyek magas cukor-, zsír- és fehérjetartalmúak (pl. csokoládé, cukor stb.). Ezek az összetevők sötétebb kérget hoznak létre. Az emelkedő programszakasz több időt vesz igénybe, így könnyű és szellős eredményt kap.

16. 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.

17. Házi készítésű

Ez a gomb beprogramozható az Ön személyre szabott időbeállításaiival. Lásd az „Otthon készített beállítás” részt a Használat részben.

18. Olasz

Készítsen ízletes mediterrán kenyeret ezzel a programmal. Hozzáadhat további összetevőket, például fűszernövényeket, szárított paradicsomot, olajbogyót stb.

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. Távolítsa 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 (500 g, 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 lejáratá után indul el.

11. A gép hangjelzést ad, amikor a kenyér elkészült. A kijelzőn 0:00 látható. Nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a start-pause/stop gombot. A készülék ismét sípolással jelzi, hogy leállította a programot.

Ha nem állítja le a programot ezzel a gombbal, a melegítő funkciónak köszönhetően a kenyér még 60 percig melegen marad. Húzza ki a dugót a konnektorból, és nyissa ki a gép fedelét.

Sütőkésztyűvel vegyük ki a cipóformát.

12. Hagyja a kenyeret körülbelül 10 percig kihűlni. Fordítsa fejjel lefelé a kenyérsütőt a mosogató fölé, és finoman rázza meg, hogy eltávolítsa a kenyeret. Ügyeljen arra, hogy a kenyér és a kenyértálat soha ne helyezze a készülék külsejére. Soha nem szabad közvetlenül műanyag terítőre tenni. Ha nehézséget okoz a kenyér eltávolítása a tepsiből, óvatosan forgassa el a tepszi alján lévő dagasztólapátot, amíg a kenyér ki nem válik. Soha ne használjon éles tárgyakat a kenyér eltávolításához, hogy ne sértse meg a kenyérforma tapadásmentes bevonatát.

13. Ha egy dagasztólapát beleakadna a kenyérbe, próbálja meg olyan finoman eltávolítani, amennyire csak tudja. Ha szükséges, hagyhatja még egy kicsit kihűlni a kenyeret, hogy a dagasztólapátot kézzel le tudja venni. Ügyeljen arra, hogy a dagasztólapátot csak akkor érintse meg kézzel, ha az kellően kihűlt. Javasoljuk, hogy várjon 15-20 percet, mielőtt felvágja a kenyeret.

MELEGÍTŐ FUNKCIÓ

Ha nem érne haza időben, a kenyérsütő még 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.

Azonnal öblítse ki a kenyérsütőt meleg vízzel, miután kivette a kenyeret, hogy a dagasztólapátok ne ragadjanak a tengelyhez.

Ne kapcsolja be a kenyérsütőt, ha a készülék még nem hűlt ki vagy melegegett fel.

TOVÁBBI ÖSSZETEVŐK HOZZÁADÁSA

A következő programok dagasztása során hangjelzés hallható dagasztás után: Normál, francia, teljes kiőrlésű, édes, rizs, gluténmentes, gyors, gyümölcs, sütemény, mazsola/dió, rozs, briós, olasz. Ez a hangjelzés jelzi, hogy hozzáadhat további összetevőket, például mazsolát, diót, magvakat stb. Az összetevőket az adagolón keresztül vagy manuálisan is hozzáadhatja.

Adagoló

Nyissa ki az adagolót úgy, hogy a fedelet balra csúsztatja. Adjuk hozzá a hozzávalókat. Zárja le a fedelet. Az adagolóban lévő összetevők dagasztás és kelesztés után automatikusan a kenyérhez kerülnek.

Vigyázat:

- Ne töltsön be nedves, folyékony vagy por alakú összetevőket az adagolón keresztül.
- Soha ne töltsen túl az adagolót.
- A legjobb, ha a nagy dióféléket finomabb darabokra vágja, mielőtt az adagolóba helyezné.
- Mielőtt hozzáadja az összetevőket az adagolóba, győződjön meg arról, hogy a készülék belsejében lévő szelep zárva van.

Kézikönyv

Az összetevőket kézzel is hozzáadhatja. Amikor meghallja a hangjelzést, állítsa le a programot, nyissa ki a fedelet, adja hozzá a további hozzávalókat, majd zárja le a fedelet, és nyomja meg újra a start gombot. Ez a kézi módszer a legjobb nedves, folyós vagy por alakú összetevők vagy nagyobb mennyiségek esetén.

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.

BEÁLLÍTÁS OTTHON KÉSZÍTETT

A Házi készítésű gomb az Ön saját sütési programjához van fenntartva. A program minden fázisának idejét saját maga határozhatja meg. Ha bizonyos fázisokat ki szeretne hagyni, állítsa az időt 0:00-ra.











Figyelem: ennek a gombnak a beállításai nem kerülnek mentésre, ha a tápkábelt kihúzza.

1. Nyomja meg a Home made gombot, vagy válassza ki a 17. programot a Menü gombbal.
2. Nyomja meg újra a Home made gombot a programozás elindításához. Az idő és a program fázis ikonja villogni fog a kijelzőn. Lásd az alábbi táblázatot a programfázisokról és az alapértelmezett időbeállításokról.

3. Állítsa be a kívánt időt minden fázishoz a Time + (idő növelése) és Time– (idő csökkentése) gombokkal. Erősítse meg a kiválasztott időt a Home made gomb megnyomásával.

4. Ha minden fázis befejeződött, a kijelzőn a program teljes időtartama látható. A normál teljes időtartam 3 óra. Ezután a Start gomb megnyomásával elindíthatja a beállított programot. Ha a fázisok beállítása közben megnyomja a start gombot, a programozás korán leáll.

Kívánság szerint ezt a programot késleltetheti is; lásd: „Késleltetett programozás”.

A program fázisai	Ikon	Alapértelmezett beállítás	Állítható időzár
Dagasztani 1		0:10	1-30 perc
Pihenés 1		0:03	0-30 perc
Dagasztani 2		0:05	0-30 perc
Pihenés 2		0:10	0-30 perc
Dagasztani 3		0:20	0-25 perc
Emelkedik 1		0:42	0-60 perc
Emelkedik 2		0:40	0-60 perc
Emelkedik 3		0:00	0-60 perc
Süt		0:50	0-80 perc
Melegítő funkció		1:00	0-60 perc

SÜTÉS ELŐTT A GYÚRÓLAP ELTÁVOLÍTÁSA

A dagasztólapátot a tészta utolsó dagasztása után távolíthatja el.

1. Nyomja meg röviden a „start-szünet/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 csatlakozódugót a konnektorba, és nyomja meg a „start-pauze/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.
- A kijelzőn megjelenik a homokóra ikon.
- Késleltetett programozás nem lehetséges dagasztás és sütés esetén. A programidő beállítható, ha ezeknél a programoknál megnyomja a Time + és Time – gombokat.

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 héj színének beállításához, és válassza ki a kenyér kívánt súlyát. Nyomja meg a Time + gombot, amíg a 8:00 meg nem jelenik a kijelzőn. Végül is 8 óra telik el attól a pillanattól kezdve, amikor megnyomta az indítógombot a kenyér készenlétének pillanatáig (17 óra).

Nyomja meg a start gombot. A kettőspont villogni kezd a kijelzőn, és megjelenik a homokóra ikon.

Az idő most visszaszámlál, amíg el nem éri az időt, amikor a kenyérsütőnek el kell kezdenie a dagasztást. A kenyérsütő most végigfut a teljes programon, így a kenyér a kiválasztott időpontban elkészül.

Figyelem: Ne használja az időzítő programot, ha korlátozott eltarthatósági idővel rendelkező összetevőket használ, például friss tejet, tojást, joghurtot, sajtot és friss gyümölcsöt.

TIPP

- 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 kihülés után vákuumcsomagolásba csomagoljuk, néhány napig eltarthatjuk. Természetesen a kenyeret le is fagyaszthatod.
- Kenje ki egy kis vajjal a kenyérsütőformában lévő tengelyt, hogy a dagasztólapát könnyebben leváljon.

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 újrahaználat 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.

BELÜL

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

VEKENNYÉL

Vegye ki a kenyérsütőformát a gépből úgy, hogy a fogantyú segítségével negyed fordulattal az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja, és egyenesen felfelé emeli. A kenyérsütő formát meleg vízzel meg lehet tisztítani. Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a tapadásmentes bevonat. 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. A víz most gondoskodik arról, hogy a ragadós részecskék feloldódjanak, és a tésztakampó eltávolítható legyen. Ne használjon mosogatószert vagy mosogatókefét, mert ezek károsíthatják a kenyérsütőforma tapadásmentes bevonatát.

A cipóforma nem alkalmas mosogatógépben történő tisztításra.

GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

Probléma	Megoldás
Nem érem el a kívánt eredményt.	<ul style="list-style-type: none"> · 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. · Az összetevőket nem mértük pontosan. · Az összetevők nem frissek. · Az összetevők nem szobahőmérsékleten.
Ellenőrizhetem, hogy a tészta működik-e a folyamat során?	<p>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.</p>
Több kenyeret szeretnék egymás után sütni.	<p>Hagyja a készüléket 20 percig hűlni nyitott fedéllel. A fűtött eszköz miatt az élesztő túl gyorsan elkezd dolgozni, ami rontja az eredményt.</p>
A kenyér összeesett	<ul style="list-style-type: none"> · 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. · Kipróbálhat egy világosabb lisztfajtát. · 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. Ezután tisztítsa meg a fűtőelemet
A cipó belseje nincs készen	<p>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 elkezd a dagasztást; most nagyobb mennyiségű levegő lesz a tésztában.</p>
A kenyér alja túl vastag.	<p>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</p>

A kenyér túlsordult.	<ul style="list-style-type: none"> · Túl sok élesztőt használt. · Az élesztő túl erősen aktiválódott, pl. túl sok cukor vagy túl magas hőmérséklet miatt. · Túl sok tésztát használt. Ne használjon 1000 g-nál többet.
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.
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, amittől a motor keményebben dolgozik. Ez azonban nem jelent problémát a gépnek. Adjunk hozzá egy evőkanál folyadékot.
A dagasztólapát beszorult a sütőformába.	Vegyé 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

