

KENYÉRSÜTŐ

HASZNÁLATI UTASÍTÁS



MODELL: TOO BM-550

Használat előtt, kérjük, olvassa el a leírást és őrizze meg!

FONTOS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÁSOK:

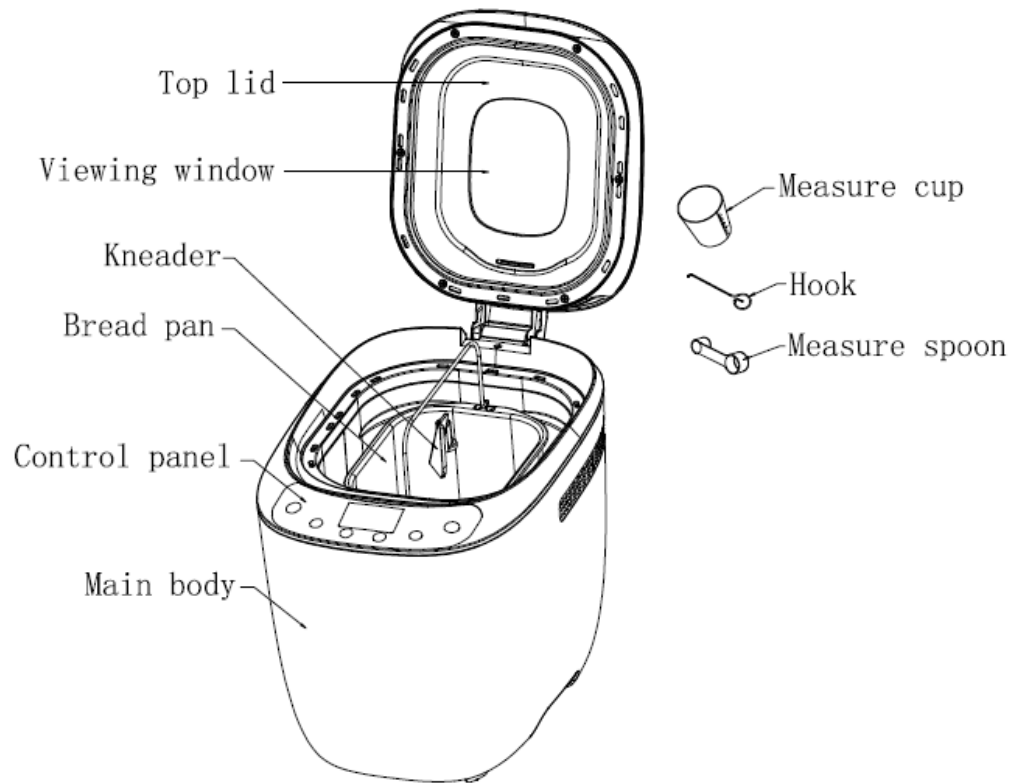
Az elektromos készülék használata előtt, mindenképp vegye figyelembe a következő útmutatásokat!

1. Olvassa el a használati utasítást!
2. Használat előtt bizonyosodjon meg afelől, hogy a hálózat és a készülék (készüléken található) elektromos paraméterei megegyeznek!
3. Ne használja a készüléket, amennyiben sérült az elektromos kábel, ha sérülést tapasztal rajta, ha hibás működést tapasztal, illetve, ha az le lett ejtve! Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe, és ott végeztesse el az elektromos szerelést és mechanikai beállítást!
4. Ne érjen a forró felületekhez! Használja a fogantyúkat!
5. Az elektromos áramütést megelőzve, ne merítse a készüléket, a kábelt, illetve a villásdugót vízbe, valamint más folyadékba!
6. Húzza ki a konnektorból a készüléket, amennyiben nem használja! Tegyen így abban az esetben is, ha szereli, illetve tisztítja azt!
7. Ne engedje, hogy az elektromos kábel lelógjon az asztról, illetve forró felülettel érintkezzen!
8. Csak a gyártó által ajánlott kiegészítő alkatrészeket használja a készülékhez! Más esetben ez sérülésekhez vezethet.
9. A készüléket csak abban az esetben használhatják fizikai, érzékelési és mentális hiányossággal élők, gyermekek, illetve tapasztalattal nem rendelkezők, amennyiben megfelelő útmutatást, illetve segítséget kapnak egy felelős felnőtt részéről!
10. Figyeljen, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel!
11. Ne helyezze a készüléket forró gázsütőre, elektromos platnira, illetve sütőbe!
12. Kenyérsütés közben ne érjen semmilyen mozgó alkatrészhez!
13. Sose kapcsolja be a készüléket amennyiben nincs a kenyérsütő ült a készülékbe helyezve és feltöltve a szükséges alapanyagokkal!
14. Sose távolítsa el a kenyérsütő üstöt annak kemény tárgyhoz való ütügetésével! Ez megrongálhatja az üstöt.
15. Sose helyezzen fém eszközöket a készülékbe, mert ez megnövelheti a lehetőségét egy esetleges rövidzárlatnak!
16. Sose fedje le a készüléket törölközővel, illetve más anyaggal, a gőznek és a hőnek szabadon kell távoznia belőle! Tűz keletkezhet, amennyiben le van takarva, vagy amennyiben gyúlékony anyaggal lép kapcsolatba.
17. Csak a kijelölt módon használja a készüléket!
18. Ne használja kültéren a készüléket!
19. Tartsa meg a használati utasítást!

Csak otthoni használatra!

Ismerje meg kenyérsütőjét!

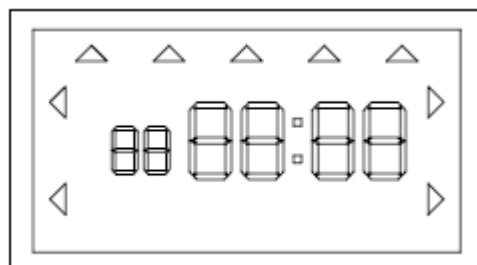
Top lid- tető, Viewing window- ablak, Kneader- dagasztó, Bread pan- kenyérsütő üst, Control panel- irányító panel, Main body- gépház, Measure cup- mérő pohár, Hook- kampó, Measure spoon- mérő kanál

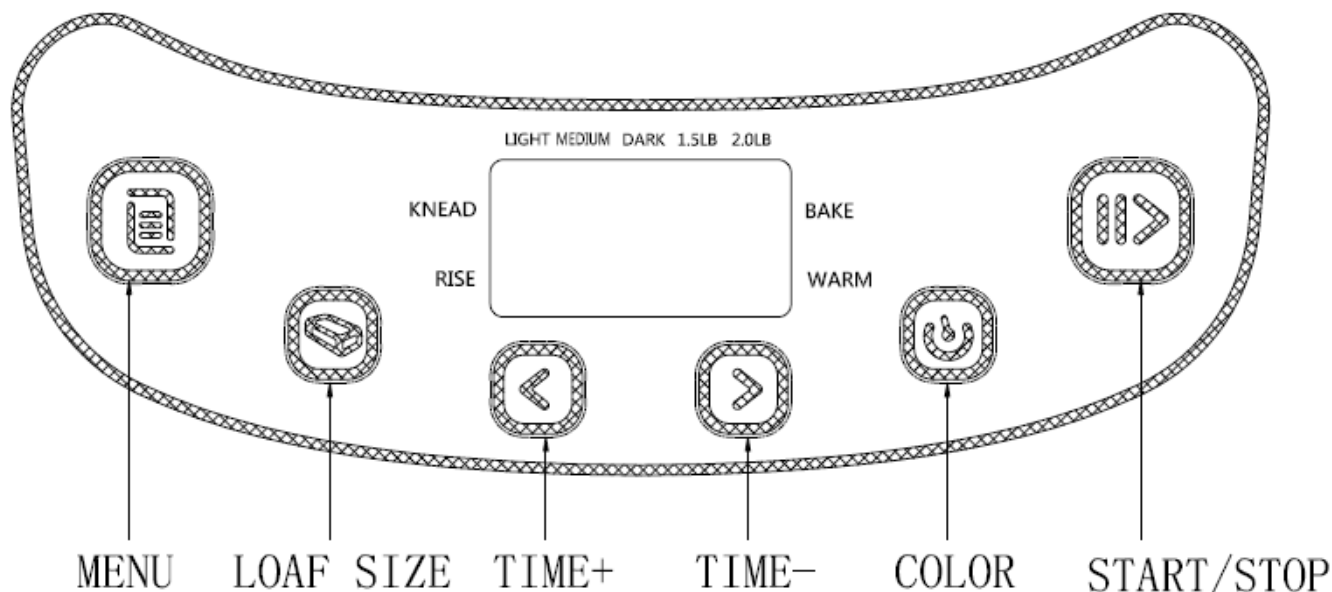


Funkciók ismertetése

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Basic | 7. Ultra Fast2 |
| 2. French | 8. Dough |
| 3. Whole wheat | 9. Gluten free |
| 4. Quick | 10. Cake |
| 5. Sweet | 11. Sandwich |
| 6. Ultra Fast1 | 12. Bake |

Basic- alap funkció, French- francia, Whole wheat- teljes kiőrlésű, Quick- gyors, Sweet- édes, Ultra fast 1- ultra gyors 1, Ultra fast 2- ultra gyors 2, Dough- tészta, Gluten free- gluténmentes, Cake- torta, Sandwich- szendvics kenyér, Bake- sütés





Light- világos, Medium- közepes, Dark- sötét, Knead- dagasztás, Bake- sütés, Rise- kelesztés, Warm- melegítés, Menu- menü, Loaf size- kenyér méret, Time +/- - idő beállítás, Color- szín, Start/Stop- indítás/megállítás, 1.5 LB- 0.6 kg , 2.5 LB- 0.9 kg

BEKAPCSOLÁS UTÁN

Ahogy csatlakoztatja a hálózathoz a készüléket egy hangjelzést fog hallani és a kijelzőn a “ 3:00” jelzés fog megjelenni. A “3” és a “00” közti pontok nem fognak folyamatosan villogni. A nyíl a **2.0LB** és a **MEDIUM** jelzésre fog mutatni. Ez az alapbeállítás.



START / STOP

A kiválasztott sütő program elindításához és leállításához.

A program megkezdéséhez nyomja meg a “**START/STOP**” gombot egyszer. Hangjelzést fog hallani, és a számok közötti két pont villogni fog. A program elindulása után, “**START/STOP**” gombon kívül minden más gomb zárolva lesz.

A program megállításához tartsa nyomva a “**START/STOP**” gombot (körülbelül 3mp). A hangjelzés fogja jelezni, hogy a program leállt. Ez az alkalmazás megelőzi azt, hogy véletlenül megszakítsunk egy sütési programot.



MENU (menü)

Itt tud beállítani különböző programokat. Minden megnyomással és hangjelzéssel változni fog a program. A gomb folyamatos nyomva tartásával, folyamatosan léptetheti a 12 darab programot, ezt az LCD kijelzőn láthatja. Válassza ki a kívánt programot! A 12 program magyarázatát a következőkben találja:

1. **Basic:** (sima program) dagasztás, kelesztés és hagyományos kenyér sütése. Hozzáadhat alapanyagokat ízesítésként.
2. **French:** (francia kenyér) dagasztás, kelesztés és hosszabb ideig történő sütés. A kenyérhéj ropogósabb, és a kenyér belseje könnyebb textúrájú lesz.

3. **Whole wheat:** (teljes kiőrlésű kenyér) dagasztás, kelesztés, és a teljes kiőrlésű kenyér sütése. Hosszabb előmelegítési idő. Több ideig tudja a gabonamag felszívni a vizet és dagadni. Nem ajánlott a késleltetés funkció használata, mert gyenge sütési eredményeket hozhat.
4. **Quick:** (gyors sütés) dagasztás, kelesztés, és a sütőporos, illetve szóda-bikarbónás kenyér sütése. Ezek a kenyerek általában kisebbek és tömönyebbek.
5. **Sweet:** (édes kenyér) dagasztás, kelesztés és sütés. Ropogós és édes kenyér sütésére.
6. **Ultra fast-I:** (ultragyors sütés 1) dagasztás, kelesztés, és sütés. 1.5LB- 0,6 kg kenyér leggyorsabb sütése. Általában a kenyér itt kisebb és durvább, mint a gyors programban.
7. **Ultra fast-II:** (ultragyors 2) ugyan az, mint az előbbi program, de itt a kenyér tömege 2.0LB- 0,9 kg.
8. **Dough:** (tészta) dagasztás és kelesztés, de nincs sütés. Távolítsa el a tésztát, és formázza meg a kívánt módon! (kenyértekerics, pizza, stb.)
9. **Gluten Free:** (gluténmentes) dagasztás, kelesztés és gluténmentes kenyér sütése. A beállításban hosszabb az előmelegítés ideje, így több vizet szívhatnak fel a búzamagok és nagyobbra dagadhatnak. A késleltetés funkciót nem ajánlott használni itt, mert a sütési eredmény kívánnivalót hagyhat maga után.
9. **Cake:** (torta) dagasztás, kelesztés és sütés. Általában sütőporral, illetve szóda-bikarbónával.
10. **Sandwich** (szendvics kenyér) dagasztás, kelesztés és sütés. Könnyű textúrájú kenyér vékonyabb kenyérhéj.
12. **Bake:** (csak sütés) itt nincs dagasztás és kelesztés. A különböző beállítások mellett is használható, hogy meghosszabbítsa a sütés idejét.



COLOR (Szín)

A gombbal választhatja ki, hogy **LIGHT** (világos), **MEDIUM** (közepes) vagy **DARK** (sötét) legyen a kenyér héja.



LOAF SIZE (kenyér mérete)

A gombbal választhatja ki a kenyér méretét. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az elkészítési idő változó lehet, különböző veknik esetén.



DELAY (késleltetés) (TIME + vagy TIME - gomb)

Amennyiben nem szeretné a készüléket azonnal használni, ezt a gombot alkalmazhatja a késleltetés idejének beállításához!

Eldöntheti, hogy mennyi idő szükséges a kenyere elkészüléséhez és a "TIME + "vagy "TIME - " gombokkal tudja beállítani a kívánt értéket. Az idő átállítása meghosszabbíthatja a sütés és a kész kenyér felszolgálásának az idejét. Először ki kell választania a programot és a kenyér színét. Ez után használja a "TIME+" vagy "TIME-" gombokat az idő beállításához. (10 perc- 13 órás skála)

Példa: Most 8:30 (este) van. Azt szeretné, hogy kenyere elkészüljön másnap reggel 7 órára. (10 óra múlva). Válassza ki a funkciót, a kenyér színét és méretét! Használja a gombokat

és állítsa be az órát 10:30 értékre. A beállítás az LCD kijelzőn lesz látható. Nyomja meg a **STOP/START** gombot a késleltetés funkció elindításához! Látni fogja a kijelzőn a villogó pontokat és a készülék meg fogja kezdeni a visszaszámlálást. A friss kenyér kész lesz reggel 7:00 órára. Amennyiben nem akarja azonnal kivenni a kenyeret, az egy órás melegen tartás funkció elindul.

Megjegyzés: *A késleltetett sütéshez, ne használjon könnyen romlandó alapanyagokat, például tojást, friss tejet, gyümölcsöket, vagy hagymát stb.!*

MELEGEN TARTÁS

A kenyér automatikusan 60 percig melegen lesz tartva a sütés befejezte után. Amennyiben ki szeretné venni a kenyeret, kapcsolja ki a programot a **START/STOP** gomb megnyomásával!

MEMÓRIA

Amennyiben ideiglenesen elmegy az áram kenyérsütés közben, a kenyérsütés automatikusan folytatódni fog 10 perc múlva. Amennyiben az áramhiány meghaladja a 10 percet a memória törölni fog mindent, és újra kell indítani a folyamatot. Amennyiben a folyamat még csak a dagasztás fázisban van, amikor az áram kimaradás megtörténik, az elektromosság visszatéréseivel elég, ha csak megnyomja a Start/stop gombot és a program folytatódni fog.

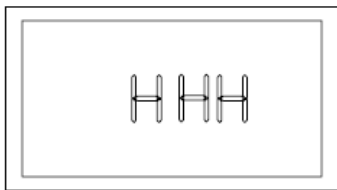
MŰKÖDÉSI KÖRNYEZET

A készülék zavartalanul működik, akkor is, ha a működési közeg hőmérséklete széles skálán mozog. A veknik mérete különbözhet egy nagyon meleg, illetve nagyon hideg szobában. Azt ajánljuk, hogy a szoba hőmérséklete 15 °C és 34°C között legyen!

HIBA JELZÉSEK:

- 1、 Amennyiben a kijelzőn a “**H HH**” jelet látja, akkor a program már elindult (Lásd az 1. ábrát!), de a belső hőmérséklet túl magas. Ekkor a programot le kell állítani. Nyissa fel a készülék tetejét és hagyja hűlni 10- 20 percig!
- 2、 Amennyiben a kijelzőn az “**E rr**” jelet látja, miután megnyomta a **START/STOP**, gombot (Lásd a 2. ábrán!), akkor juttassa el a készüléket szervizbe, mert a hőmérsékletérzékelő szenzor összeköttetésével lehet probléma. Nézze meg egy hivatalos szakemberrel!
- 3、 Amennyiben a kijelzőn az “**L LL**” jelzést látja a **Start/Stop** gomb megnyomása után (kivétel a sima sütés funkció “BAKE”), ebben az esetben a készülék belső hőmérséklete túl alacsony. A jelzést öt hangjelzés követi. A hangjelzés befejeztével, nyomja meg a **Start/Stop** gombot, majd nyissa a ki a készülék tetejét, és hagyja, hogy a 10- 20 perc szünet alatt a készülék visszatérjen a szobahőmérsékletre; vagy válassza a “BAKE” programot, amellyel gyorsan meg tudja emelni a készülék belső hőmérsékletét!

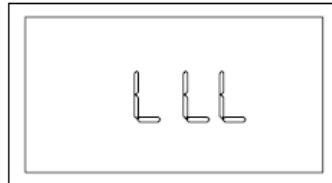
MEGJEGYZÉS: [A készülék belső hőmérséklete alacsonyabb, mint a szobahőmérséklet. Amennyiben hidegebb, vagy légkondicionált helyen tárolja, a kenyérsütés idejére vigye át egy melegebb helyiségbe!](#)



Ábra 1



Ábra 2



Ábra 3

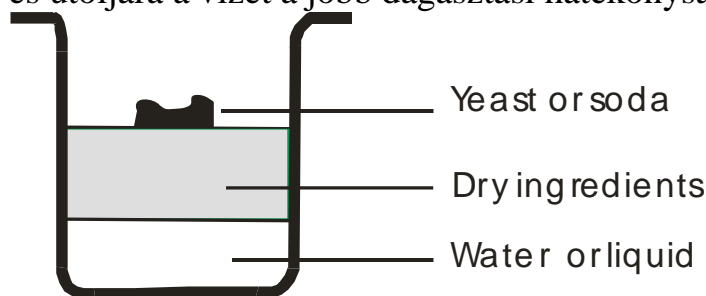
• Az első használat

1. Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megvan és, hogy sérülésmentes!
2. Tisztítsa meg minden alkatrészt az “**Tisztítás és karbantartás**” fejezet szerint!
3. Helyezze a készüléket “baking” (sütő) módba és üresen üzemeltesse 10 percig! Miután lehűlt, tisztítsa meg újra!
4. Szárítsa le az összes alkatrészt, és szerelje össze a készüléket!

Hogyan készítsen kenyeret?

1. Helyezze a sütő üstöt a megfelelő pozícióba, majd fordítsa az óra járásával megfelelő irányba! Helyezze a dagasztólapátot a mozgatófejre, fordítsa a lapátokat az óra járásával megfelelő irányba, tegye ezt addig, amíg kattantást nem hall! Ajánlott a lapátok behelyezése előtt a mélyedések hőálló margarinnal való bekenése, így a tészta nem fog a mélyedésekbe tapadni és könnyebben lesz eltávolítható a készülékből a kenyér.
2. Helyezze az alapanyagokat a tepsibe! Kérjük, tartsa be a receptben található alapanyagok sorrendjét!

Általában víz, vagy egyéb folyékony alapanyag jön először. Ez után jön a cukor, só és liszt. Az utolsó alapanyag minden esetben legyen az élesztő, vagy sütőpor! Amennyiben tömör tésztával és korpával, illetve teljes kiőrlésű búzával dolgozik, ajánljuk, hogy fordítsa meg az alapanyagok sorrendjét! Pl: először a száraz élesztőt és a lisztet rakja be és utoljára a vizet a jobb dagasztási hatékonyság érdekében!



Yeast or soda- élesztő vagy szódabikarbóna, dry ingredients- száraz alapanyagok, water or liquid- víz, vagy folyadék.

Megjegyzés: Kövesse a receptet a maximális liszt és élesztő felhasználásának kérdése esetében!

3. A liszt oldalában, az ujjá használatával csináljon egy kis gödröt! Ide rakja az élesztőt! Bizonyosodjon meg arról, hogy nem kerül kapcsolatba a folyékony alapanyagokkal, illetve a sóval!
4. Könnyedén csukja le a készülék tetejét, és helyezze áram alá a kenyérsütőt!
5. A “menu” gomb megnyomásával válassza ki a megfelelő programot!
6. Nyomja meg a **COLOR (szín) gombot** a kenyér színének a kiválasztásához!
7. Nyomja meg a **LOAF SIZE (vegni méret) gombot** a kívánt méret kiválasztásához!-(1.5LB- 0.6 kg vagy 2.0LB- 0.9 kg).

8. Állítsa be a késleltetés opciót a **Time+ or Time-** gombokkal. Ezt a lépést ki lehet hagyni, amennyiben azt szeretné, hogy a program azonnal elinduljon.
9. Nyomja meg a **START/STOP** gombot a program elindításához!
10. Amennyiben beállítja az **BASIC (alap)**, **FRENCH (francia)**, **WHOLE (teljes kiőrlésű)** **WHITE (fehér)**, **SWEET (édes)**, **GLUTEN FREE (gluténmentes)**, vagy **SANDWICH (szendvicskenyér)** programokat, egy hosszú hangjelzést fog hallani. Ez annak a jele, hogy elkezdheti adagolni az alapanyagokat. Nyissa fel a készülék tetejét, és indítsa el a folyamatot! Lehet, hogy sütés közben gőz fog kijönni a szellőző nyílásokon, azonban ez teljesen normális jelenség.
11. Amennyiben befejeződött az elkészítési folyamat, 10 hangjelzést fog kiadni a készülék. A **START/STOP** körül belül 3-5 másodpercnyi nyomva tartásával leállíthatja a folyamatot és kiveheti a kenyeret. Óvatosan fordítsa el a tepsit az óra járásának ellentétes irányba és vegye ki a készülékből!
11. Használjon tapadásmentes szedőlapátot a kész kenyér oldalainak a meglazításához!
VIGYÁZAT! Az üst nagyon forró lehet, így minden esetben vigyázzon, ha megfogja és használjon edényfogót, vagy kesztyűt!
13. Fordítsa a tepsit fejjel lefelé, és egy tiszta sütőfelület felett rázza azt, ameddig nem esik ki a kenyér belőle!
14. Óvatosan távolítsa el az üstből a kenyeret, és hagyja hűlni 20 percig a szeletelés előtt!
15. Amennyiben nem tartózkodik a szobában, illetve nem lett megnyomva a **START/STOP** gomb, akkor a készülék egy órán keresztül automatikusan melegen fogja tartani a kenyeret.
16. Amennyiben nem használja a készüléket, húzza ki a konnektorból!
Megjegyzés: A meleg kenyér felszelése előtt, használja a horgot, hogy kihúzza a dagasztólapátokat a kenyér aljából! A kenyér meleg, így sose távolítsa el a lapátokat szabad kézzel!

• Speciális információk

1、 Gyorsan sült kenyerekhez

A gyorsan sült kenyerek sütőporral, illetve szódadibikarbónával készülnek, ezek a nedvesség és hő által aktiválódnak. Az ilyen kenyerek esetén ajánlott, hogy az üst aljára helyezték a folyadékot és a száraz alapanyagokat a tetejére! Az alapanyagok összekeverésekor a száraz alapanyagok a tepszi oldalához tapadhatnak, szükséges lehet a gépi keverést, manuálisan is segíteni, hogy ne maradjanak a kenyérben liszt golyók! Használjon ehhez egy gumi lapátot!

2、 About Ultra fast (ultragyors) programról

A készülék egy óra alatt meg tud sütni egy veknit az ultra gyors programmal. Ez a két beállítás 58 perc alatt megsüti a kenyeret. A kenyér kicsit töményebb textúrájú lesz. Az Ultra fast I program 2.0LB- 0.9 kg- s kenyeret készít, amíg az Ultra fast II, 1.5LB- 0.6 kg- s kenyereket. Figyeljen, hogy a hozzáadott víz 48—50°C hőfok között legyen! Használjon konyhai hőmérőt a méréshez! A víz hőmérséklete kritikus a megfelelő sütéshez! Amennyiben a hőfok túl alacsony, a kenyér nem fog megkelni a megfelelő magasságúra. Amennyiben a víz túl meleg, az élesztő a megkelés előtt deaktiválódik, és ez erősen befolyásolni fogja a sütés kimenetelét.

• Tisztítás és karbantartás

Tisztítás előtt, húzza ki a készüléket a konnektorból, és várjon amíg az lehűl!

1. Sütő üst: Egy nedves ronggyal tisztítsa ki, mind a külsejét és a belsejét! A tapadásmentes felület megőrzésének érdekében, ne használjon éles, vagy súrolásra alkalmas eszközt! A tepszi készülékbe helyezése előtt, bizonyosodjon meg arról, hogy az teljesen száraz!
2. Dagasztó lapát: Amennyiben nehezen eltávolítható az üstből a dagasztólapát, töltsen fel azt meleg vízzel és hagyja ázni 30 percig! A lapátokat ez után könnyedén el fogja tudni távolítani. Óvatosan törölje le a lapátokat egy nedves ronggyal! Mind a tepszi, illetve a lapát mosható mosogatógépben!
4. Tető és ablak: Tisztítsa meg a tető belsejét és külsejét egy enyhén nedves ronggyal!
5. Gépház: Óvatosan tisztítsa meg a külső felületet egy nedves ronggyal! Ne használjon súrolószert, mert az árthat a készülék fényezésének! Sose merítse a készüléket vízbe!
6. Mielőtt elrakná a készüléket, bizonyosodjon meg afelől, hogy az teljesen lehűlt, meg lett tisztítva és száraz minden alkatrésze. Helyezze a lapátot és adagoló kanalat a tepsibe, majd hajtsa le a készülék tetejét!

Kenyér alapanyagainak a bemutatása

1. Kenyér liszt

A liszt magas glutén értékkel rendelkezik (magas gluténtartalmú lisztnek is nevezhető, amely sok proteint tartalmaz). Jó a nyúlása, így meg tudja tartani a formáját a kelesztés után. Mivel magasabb a gluténtartalma a hagyományos lisztnél, ezért jó nagyobb és tömörebb kenyereket lehet készíteni vele. A kenyérliszt a kenyér legfontosabb alapanyaga.

2. Sima liszt

A sima liszt a finom és kemény búza vegyítésével készül. Gyorsan sütött kenyerek és torták sütésére alkalmas.

3. Teljeskiőrlésű liszt

A teljeskiőrlésű liszt teljes búzamagok őrlésével készül. Tartalmazza a búza héját és glutént is. Az ebből készült kenyér általában kisebb méretű. A teljeskiőrlésű receptek általában sima kenyérlisztet is tartalmaznak a megfelelő minőség elérése érdekében.

4. Hajdina liszt

A hajdina lisztet nyers lisztként is nevezik, hasonló a teljeskiőrlésű liszthez. A megkeletés utáni nagyobb méret megtartása érdekében érdemes nagy mennyiségű kenyérlisztet is használni vele!

5. Torta liszt

A torta liszt finom búza és alacsony protein tartalmú búzából készül. Ezt főleg torták készítéséhez használják. Hasonlíthat más típusú lisztekhez, de ezeknek az élesztő felszívási képessége, kelése, őrlése és tárolási ideje eltér. Kipróbálhat különböző márkákat ezekből (helyi boltokban megtalálja). Válassza azt, amely ön szerint a legjobb eredményt hozta!

6. Kukoricaliszt és zabliszt

Mindkét liszt zab és kukorica őrlésével készül. Mindkettő segít a rusztikus kenyerek textúrájának és megfelelő ízének az elérésében és elkészítésében.

7. Cukor

A cukor nagyon fontos adalék, amellyel édesíthetjük a kenyeret, illetve a kenyér színét befolyásolhatjuk. Segíti az élesztő munkáját. A barna cukor, porcukor, illetve más speciális cukor szükséges lehet speciális esetekben.

8. Élesztő

Az élesztő megindítja a kelés folyamatát, majd széndioxidot termel, amely megkeleszti a tésztát és lággyá teszi a belső rostokat. Az élesztős gyors kelesztéshez szükséges cukor és liszt!

1tk. aktív száraz élesztő = 3/4 tk. instant élesztő

5tk. aktív száraz élesztő = 1 tk. instant élesztő

2tk. aktív száraz élesztő = 1.5 tk. instant élesztő

Az élesztőt hűtőben kell tárolni, mert a magas hőmérséklet használhatatlanná teszi. A használat előtt, nézze meg a lejáratú időt! Minden használat után, rövidesen helyezze vissza a hűtőbe. A kelés nem megfelelő folyamata, általában a nem megfelelő állapotú élesztőnek köszönhető.

A következő módokon nézheti meg, hogy az élesztője aktív, használható még:

- (1) Öntsön 1/2 csésze langyos vizet a mérő pohárba (45-50°C)!
- (2) Rakjon 1 tk. fehércukrot a csészébe és keverje fel! Szórjon 2 tk. élesztőt a vízbe!
- (3) Helyezze a mérőpoharat a langyos vízbe 10 percre! Ne keverje meg a vizet!
- (4) A hab a mérőpohár fölé fog emelkedni. Amennyiben ez nem történik meg, akkor már nem használható az élesztője.

9. Só

A só szükséges a kenyér ízesítéséhez és a kenyérhéj kívánt színének eléréséhez! A só megállíthatja az élesztő által előidézett kelesztést, így sose tegyen túl sok sót a receptbe! Amennyiben nem szeretne sót a kenyérbe, nyugodtan hagyja ki, így a kenyér is nagyobb lesz.

10. Tojás

A tojás segíthet a kenyér textúrájának a kialakulásában. Nagyobbá és gazdagabbá teheti a kenyeret, miközben egy tojásos ízt is kölcsönözhet neki. A tojást a homogénra kell keverni (a héja nélkül).

11. Zsír, vaj, növényi olaj

A zsír puhítja a kenyeret és meghosszabbítja az élettartalmát. Amennyiben vajat használ, a hozzáadás előtt fel kell olvasztani azt, vagy kis darabokra kell vágni. Keverje fel egyenletesre, amikor kiveszi a hűtőből!

12. Sütőpor

A sütőpor főleg akkor használatos, amikor az ultra gyors sütés esetén keleszteni kell a kenyeret, tortaalapot. Nincs szükség kelési időre. Gázt fog termelni, amely lággyá teszi a kenyér textúráját. (Ez egy kémiai folyamat.)

13. Sütőpor

Azonos módszerrel működik, mint az előbbi adalék. Keverhető sütőporral.

14. Víz és más folyadékok

A víz egy nélkülözhetetlen eleme a kenyérsütésnek. Általánosságban a legmegfelelőbb hőmérséklet 20°C és 25°C között van. Az ultra gyors elkészítés esetében a víznek 45-50°C között kell lenni a megfelelő kelési idő elérése érdekében! A víz helyettesíthető tejjel, vagy vízbe keverhető 2%-os tejjel, amely gazdagíthatja a

kenyér ízét és szebbé teheti a kenyérhéj színét. Bizonyos receptek esetében szükség lehet gyümölcslére a kenyér ízének gazdagítása érdekében. Pl: almalé, narancslé, citromlé stb.

Adalékok súlya

A jó kenyér elkészítéséhez nagyon fontos az alapanyagok megfelelő mennyisége!

Erősen ajánljuk, hogy használja a mérőpoharakat a pontos mérések érdekében!

Amennyiben ezt nem teszi meg, az befolyásolhatja a kenyér minőségét.

1. Folyékony alapanyagok mérése

A vizet, friss tejet, por adalékokat, mind a mérőpohárral mérje!

Vizsgálja meg, hogy a mérőpohár vízszintes pozícióban van!

Amennyiben sütő olajat, illetve más alapanyagot mér, a folyamat után, tisztítsa ki a poharat!

2. Porállagú adalékok mérése

Az adalékot természetes és levegős helyen kell tartan! A mérőpohárba került port egyengesse el egy késsel a pontos mérés érdekében!

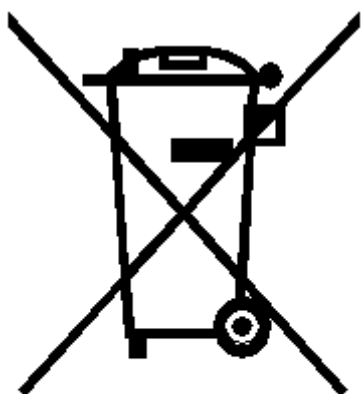
3. Alapanyagok sorrendje

A hozzáadott alapanyagok sorrendjére figyelni kell. Általánosságban a sorrend a következő: folyékony alapanyagok, tojás, só és tejpör. A liszt nem lehet teljesen folyadékkal átitatva az adagolás közben! Az élesztőt száraz lisztbe kell helyezni. Az élesztő ne kerüljön közvetlen kapcsolatba a sóval! Miután egy ideig dagasztva lett a liszt, a hangjelzés, jelezni fogja, hogy adja a gyümölcsös alapanyagokat a tésztahoz! Amennyiben túl korán adja hozzá ezeket az alapanyagokat, az ízük el fog veszni a túl hosszú keveréstől. Amennyiben hosszabb időre állítja be a késleltető funkciót, sose használjon könnyen romló alapanyagokat, mint tojást vagy gyümölcsöt!

Hibaelhárítás

Szám.	Probléma	Folyamat	Megoldás
1	Sütés közben füst áramlik a szellőző nyílásokból	Bizonyos alapanyagok tapadhatnak a meleg felületekre az első használat alatt. Olaj maradhatott a fűtő elemeken.	Húzza ki a készüléket, és tisztítsa meg a fűtőelemet! Vigyázzon, hogy ne égesse meg magát! Az első használat alkalmával szárítsa ki a készüléket az üzemi hő segítségével! Nyissa fel a készülék tetejét!
2	Túl vastag a kenyérhéj a kenyér alján.	A kenyeret hosszabb ideig hagyta melegen a sütő üstben, a víz elpárolgott.	Vegye ki a kenyeret gyorsan, és ne hagyja, hogy melegen legyen tartva!
3	Nehéz kivenni a kenyeret.	A dagasztó lapát oda van ragadva a csatlakozáshoz.	Miután kiszedte a kenyeret, öntsön meleg vizet a tepsibe, és áztassa a dagasztó lapátokat 10 percet, majd vegye ki és tisztítsa meg!
4	Nem egyenlő az alapanyagok keverése és rossz a sütés minősége.	1.Nem jó a kiválasztott program	Válassza ki a megfelelő programot!
		2.Használat után túl sokat nyitotta fel a tetőt, a kenyér kiszáradt és ne lett barna a héja.	Az utolsó kelesztésnél, ne nyissa fel a készülék tetejét!
		3.Túl nagy a keverési ellenállás a dagasztó alig bír forogni és megfelelően keverni.	Nézze meg a tepsiben található keverőlapát csatlakozást és indítsa el a sütést adalékok nélkül! Amennyiben nem működik megfelelően a készülék, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel!
5	A kijelzőn a "H:HH" jelet látja a	A készülék belső hőfoka túl magas a kenyérsütéshez.	Nyomja meg a "start/stop" gombot és húzza ki a készüléket a konnektorból!

	“start/stop” gomb megnyomása után.		Szedje ki a tepsit és hagyja nyitva a készüléket, hogy lehűljön!
6	Hallja a motor hangját, de a nem kever a készülék.	Nincs rendesen csatlakoztatva a tepsi, illetve túl tömény a tészta.	Nézze meg a csatlakozást, és bizonyosodjon meg arról, hogy a tésztát megfelelően készítette el!
7	Túl nagy a kenyér, kinyomja a készülék tetejét.	Túl sok lisztet, vizet, vagy élesztőt rakott a kenyérbe. Túl magas a hőfok a működési környezetben.	Nézze meg az említett lehetséges okokat és csökkentse a megfelelő adalékok mennyiségét!
8	Túl kicsi a kenyér, vagy nem emelkedett meg.	Nem rakott, vagy kevés élesztőt rakott a kenyérbe. Az élesztőnek túl meleg volt a víz, vagy sóval keveredett. A működési közeg hőmérséklete túl magas.	Nézze meg, hogy megfelelő mennyiségű az élesztő, illetve, hogy aktív-e! Emelje megfelelően a működési közeg hőmérsékletét!
9	Túl nagy a tészta, túlkel az űst méretén.	Túl sok a felhasznált folyadék és élesztő mennyisége.	Tegyen kevesebb folyadékot a kenyérhez, ez segíteni fog a tészta állagán!
10	A kenyér beesik a közepén sütés közben.	1.Nem elég sűrű a liszt, nem tud eléggé megkelni a kenyér.	Használjon kenyér vagy nyers lisztet!
		2. Túl gyorsan kel a kenyér, illetve túl magas az élesztő hőmérséklete.	Használja az élesztőt szobahőmérsékletben!
		2.A túlzott vízmennyiség, túl puhává, vízessé teszi a tésztát.	A nedvszívóképességhez mérve változtassa meg a receptet!
11	Túl nehéz és tömény a kenyér.	1.Túl sok a liszt, illetve túl kevés a víz.	Több vizet, illetve kevesebb lisztet használjon!
		2.Túl sok a gyümölcs alapanyag, illetve túl sok teljeskiőrlésű liszt.	Csökkentse megfelelően az alapanyagok mennyiségét, illetve adjon több élesztőt a kenyérhez!
12	Felvágás után a kenyér teteje üreges.	1. Túl sok a liszt, vagy élesztő, illetve kevés só.	Csökkentse az élesztőt, a lisztet és nézze meg a só mennyiségét!
		2.Túl magas a víz hőmérséklete	Nézze meg a víz hőmérsékletét!
13	Száras por tapad a kenyér felszínére.	1. Erős gluténtartalmú alapanyag van a kenyérben. (vaj, vagy banán, stb...)	Ne adjon a kenyérhez erős gluténtartalmú alapanyagokat!
		2.Nem megfelelő a keverés, vagy kevés a víz.	Nézze meg a víz mennyiségét, illetve a készülék mechanikus részeit!
14	Túl vastag a héj és a szín túl sötét, amikor tortát készít, illetve egyéb ételeket magas cukortartalommal.	A különböző receptek, különböző adalékai, változó hatással lehetnek az elkészített tésztára, így a tészta színe is változhat.	Amennyiben a sütés árnyalata túl sötét, túl sok lehet a cukor a tésztában. Nyomja meg start/stop és állítsa meg a programot 10 perccel az eredeti befejezés ideje előtt! A tészta eltávolítása előtt, tartsa az 20 percig a készülékben, úgy, hogy a készülék teteje le van zárva!



Természettudatos leselejtezés

Ön segíthet a környezet megóvásában!
Tisztelje a helyi szabályokat és elromlott készülékét, csak az arra kijelölt újrahasznosító ponton adja le!