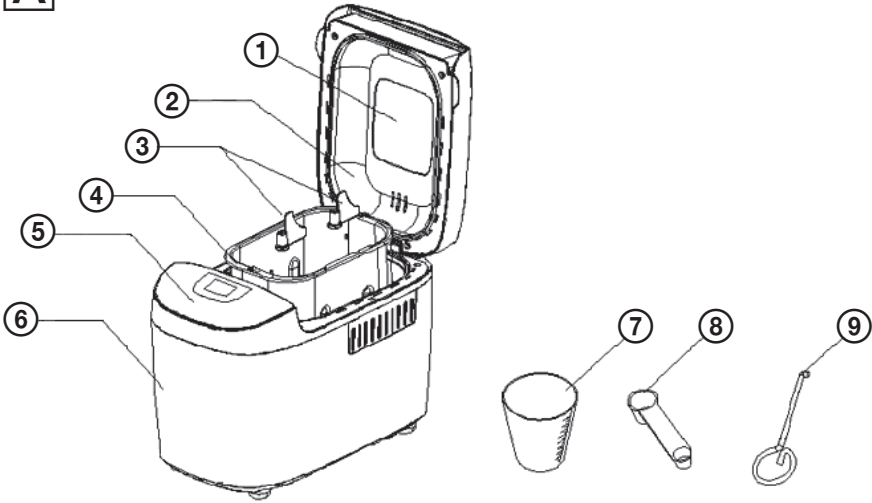
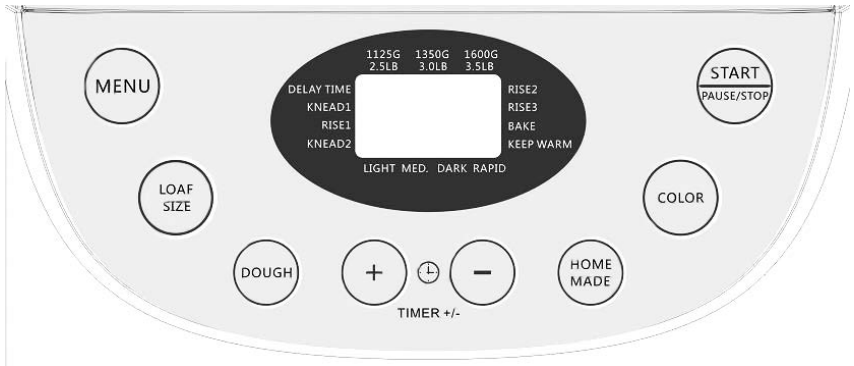
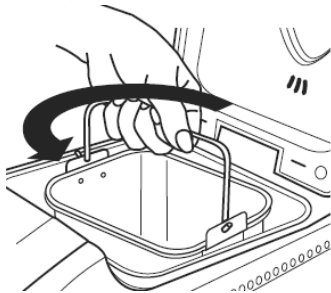
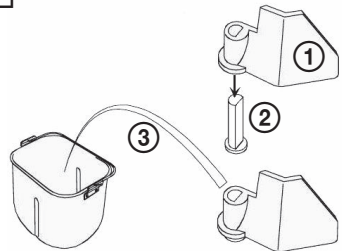




PCB 815

CZ	DOMÁCÍ PEKÁRNA CHLEBA NÁVOD K OBSLUZE	SR/MNE	KUĆNI APARAT ZA PEČENJE HLEBA UPUTSTVO ZA UPOTREBU
SK	DOMÁCA PEKÁREŇ CHLEBA NÁVOD NA OBSLUHU	FR	MACHINE À PAIN MAISON MODE D'EMPLOI
PL	WYPIEKACZ DO CHLEBA INSTRUKCJA OBSŁUGI	IT	MACCHINA PER IL PANE MANUALE DI ISTRUZIONI
HU	KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	ES	HORNO DE PAN MANUAL DE INSTRUCCIONES
DE	BROTBACKAUTOMAT FÜR DEN HAUSHALT BEDIENUNGSANLEITUNG	ET	LEIVAKÜPSETAJA KASUTUSJUHEND
GB	BREAD MAKER INSTRUCTION MANUAL	LT	DUONKEPĖ INSTRUKCIJŲ VADOVAS
HR/BIH	KUĆNI PEKAČ KRUHA UPUTE ZA UPORABU	LV	MAIZES KRĀSNS ROKASGRĀMATA
SI	DOMAČI APARAT ZA PEKO KRUHA NAVODILA		

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtete tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vkladom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Pirms naudātiesies ierīstai pirmajai kartai, visuomet atīdžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei.

A**B****C****D**

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkról.

Használat közben tartsa be az alapvető biztonsági szabályokat és az alábbi utasításokat:

1. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség paramétereivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
2. Amennyiben a készülék vagy a hálózati vezetéke megsérült, a készülék leesett vagy megsérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be.
3. A készüléket és a hálózati vezetékét ne tegye ki víz vagy más folyadékok, illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben.
4. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz freccsenhet.
5. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
6. A készüléket csak sima és vízszintes, valamint szilárd és fix lapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel. A készüléket mosdó melletti csepegtetőre, illetve más nem egyenes helyre ne állítsa fel. A készüléket stabil módon, úgy kell elhelyezni, hogy a forró folyadékok és ételek ne tudjanak a készülékből kifolyni.
7. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha, radiátor stb.) ne használja és ne tárolja. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.
8. Amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzathoz. A hálózati csatlakozódugót tilos vezeték nélkül fogva kihúzni a fali aljzathoz – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
9. A készüléket a belső (tapadásmentes felülettel rendelkező) edény nélkül ne kapcsolja be.
10. A készüléket üres edénnyel ne kapcsolja be.
11. A hálózati vezetékét, a csatlakozódugót és a készüléket rendszeresen ellenőrizze le, azokon nem lehet sérülés.

Ha bármilyen sérülést vagy hiányosságot észlel, akkor a készüléket ne használja, azt vigye a márkaszervizbe javításra.

12. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
13. A készüléket szabadban ne használja.
14. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.
15. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
16. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését!
17. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett.
18. Használat közben a készülék felmelegszik. A szellőzőnyílásokat ne takarja le. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és gombokat.
19. A forró készüléket ne mozgassa.
20. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
21. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
22. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
 - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - mezőgazdasági üzemekhez tartozó konyhák,
 - szállodai és motelszobák, munkásszállások konyhái,
 - turisztaszállások, és egyéb jellegű szállások.
23. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
24. Az ECG nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségéből eredő sérülésekért és károkról. A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa el a használati útmutató minden fejezetét. A készülék külső felülete a használat során erősen felmelegszik, a megérintése égési sérüléseket okozhat. A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül (főleg, ha a közelben gyerekek is tartózkodnak).
25. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetésekkel tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől. A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.

HU

Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!



Forró felület!

Az így megjelölt felületek a használat közben felforrósodnak.

LEÍRÁS

A A kenyérsütő részei

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| 1. Kémlelő nyílás | 4. Kivehető sütőedény | 7. Mérőpohár |
| 2. Fedél | 5. Működtető panel B | 8. Mérőkanál |
| 3. Két darab dagasztó lapát | 6. Készülékház | 9. Kampó |

B Működtető panel

START/STOP gomb

- A **START/STOP** gomb megnyomásával elindítja a beállított programot. A kijelző világít, a kijelzőn a kettőspont villog. A program futása alatt a START/ STOP/PAUSE gomb kivételével a többi gomb nem aktív.
- A **START/STOP** fél másodperces benyomásával a készülék szünetelteti a program futását. Ha 3 percen belül nem nyomja meg gombot, akkor a készülék ismét bekapcsolja a program futását, és a szüneteltetés helyétől folytatja tovább a programot.
- A **START/STOP** három másodpercig tartó benyomásával a beállított program kikapcsolható. A program kikapcsolását sípszó is jelzi. A program kikapcsolásához azért kell hosszan benyomni a gombot, hogy véletlenül ne törölje a futó programot.
- A kenyér idő előtti kivételéhez a **START/STOP** gombot nyomja meg a sütési program kikapcsolásához.

MENU gomb

- A **MENU** gombbal válasszon a beállított programok közül. Minden gombnyomást sípszó követ, és a készülék a következő programra lép tovább. A kijelzőn mindig az aktuálisan kiválasztott program száma látható.

COLOR gomb

- A **COLOR** gombbal válasszon a kenyérhéj átsütési fokozatok közül: LIGHT (világos), MEDIUM (közepes), DARK (sötét) vagy RAPID (gyors). A gombot az 1÷8 és a 14÷15 programoknál lehet használni.

LOAF SIZE gomb

- A gomb segítségével a kenyér bruttó súlyát választhatja ki (1125 g, 1350 g, 1600 g). A gombot az 1÷7 programoknál lehet használni.

TIMER +/- gomb

- Az időzítő gomb segítségével a sütést későbbi időpontra állíthatja be. A (+) és a (-) gombokkal a kenyérsütést akár 15 órával későbbre is elhalaszthatja. A beállított idő megjelenik a kijelzőn. A minimálisan beállítható elhalasztott sütési idő a kiválasztott programtól függ.

Megjegyzés

- A sütés későbbre időzítését a program (MENU), a kenyér bruttó súlyának (LOAF SIZE) és a kenyérhéj átsütésének (COLOR) a kiválasztása után állítsa be.
- A későbbre halasztott sütést ne használja olyan receptek esetében, amelyek tojást vagy tejtermékeket (tejet, tejszínt, sajtot stb.) tartalmaznak.
- A (+) és a (-) gombokkal azt az időpontot állítsa be, amikor a kenyeret készre süttöt állapotban szeretné a készülékből kivenni. A sütés későbbre halasztása során ne felejtse el, hogy a program futási idejével is számolni kell! A program befejezése után a készülék átkapcsol melegen tartás funkcióra, és a kész kenyeret 1 órán keresztül melegen tartja. A kenyér sütése előtt a **MENU** gombbal válasszon programot, a **COLOR** gombbal állítsa be a kenyérhéj átsütésének a fokozatát, majd a (+) és a (-) gombokkal állítsa be a későbbre halasztás idejét (10 perces lépésekkel). A maximálisan beállítható sütés elhalasztási idő 15 óra.

HOME MADE gomb

A gomb segítségével egyedi kenyérsütési programot állíthat be a fenti lehetőségek felhasználásával.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

KEZDÉS

Az első használatba vétel előtt

- A teljes útmutatót és a fontos figyelmeztetéseket is olvassa el.
- A készülékről távolítson el minden csomagolóanyagot és öntapadós címkét, majd a készülék felületét enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg. Ellenőrizze le a tartozékok és a készülék sérülésmentességét.
- A levehető tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. A tartozékokat alaposan öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni (vagy törölje szárazra). A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószereket, drótszivacsot vagy fém eszközöket. Ezek a készüléken maradáno sérüléseket okozhatnak.
- **A készüléket, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót vízbe mártani tilos.**
- A kenyérsütőt sima, vízszintes, hőálló és nem gyúlékony felületre állítsa fel.
- A kenyérsütőt sütés üzemmódra állítsa be, és 10 percig alapanyagok nélkül „süssön” a készülékkel. A készülék első bekapcsolása után a készülékből enyhe füstszag áramolhat ki. Ez normális jelenség és rövid időn belül megszűnik. Várja meg a készülék lehűlését, majd a kivehető tartozékokat ismét tisztítsa meg. A tartozékok megszáradása után a készülék használatra kész.

Figyelem! Leesés veszélye! A készülék a tészta dagasztása során kissé elmozdulhat vagy akár inoghat is. A kenyérsütőt ne helyezze a munkalap szélére.

Bekapcsolás

- A használatba vétel előtt ellenőrizze le a hálózati vezeték és a csatlakozódugó sérülésmentességét.
- Dugja a csatlakozódugót a fali aljzatba. Sípsoz hallatszik és a kijelzőn a **3:00** felirat jelenik meg. A **3** és a **00** között található kettőspont nem villog. Az alapértelmezett program az **1**. A nyilak a **1350 g** értékre és **MEDIUM** kenyérhég ősütésre mutatnak (ez az alapértelmezett beállítás).
- A **MENU** gombbal válasszon programot (lásd a programjegyzéket), a **LOAF SIZE** gombbal állítsa be a kenyér súlyát, majd a **COLOR** gombbal a kenyérhég ősütési fokozatát. Ha a sütést későbbre kívánja halasztani, akkor a **TIMER +/-** gombokkal állítsa be a késleltetés időpontját.
- A beállított programot a **START/STOP** gomb megnyomásával indítsa el.

Áramkimaradás

10 percnél rövidebb áramkimaradás esetén a készülék a tápfeszültség helyreállítása után a **START/STOP** gomb megnyomása nélkül automatikusan folytatja a megszakadt programot. Ha az áramkimaradás ennél hosszabb, akkor a készülék nem folytatja a programot, hanem visszakapcsol alapértelmezett kijelzésre. Ha a tészta már kelésnek indult, akkor ezt a tésztát vegye ki az edényből és kezdje előlről a kenyérsütést. Ha az áramkimaradás előtt a tészta még nem indult kelésnek, akkor a programot az elejétől indítsa el újból. Állítsa be a programot és nyomja meg a **START/STOP** gombot.

Figyelmeztető üzenetek a kijelzőn

H:HH – Ha ez a felirat jelenik meg a kijelzőn, akkor a készüléken belül túl magas a hőmérséklet. A **START/STOP** gomb megnyomásával szüneteltesse a programot, a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzataból, hűtse a készüléket 10–20 percig, majd újból kapcsolja be a készüléket.

E:EO – Ha ez a felirat jelenik meg a kijelzőn, akkor a készülékben a hőmérő meghibásodott. A **START/STOP** gomb hosszú megnyomásával kapcsolja ki a programot, majd a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzataból. Vigye a készüléket márkaszervizbe ellenőrzésre.

Hőmérséklet tartás funkció

A sütési program befejezése után a készülék 10-szer sípol, majd 1 órán keresztül melegen tartja a kész kenyeret. A kijelzőn a **0:00** felirat látható.

A melegen tartás funkció kikapcsolásához a **START/STOP** gombot 3 másodpercen keresztül tartsa benyomva.

Tipp: ha a kenyeret a program befejezése után azonnal kiveszi az edényből, akkor a kenyér héja nem barnul tovább.

Programjegyzék

1. Alap kenyér (BASIC)

Fehér vagy félbarna kenyér sütéséhez. Elsősorban kenyérlisztből készült kenyerek sütéséhez.

2. Francia kenyér (FRENCH)

Könnnyű fehérkenyér, finomlisztből sütvé. Ez a kenyér könnyű és levegős, a héja ropogós. Ezt a programot ne használja olyan receptekhez, amelyek vaját, margarint vagy tejet tartalmaznak.

3. Teljes kiőrlésű kenyér (WHOLE WHEAT)

Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek sütéséhez. Ez a program hosszabb ideig melegíti elő az alapanyagokat, hogy a liszt összetevői magukba tudják szívni a vizet. Ennél a programnál nem javasoljuk a késleltetett sütést, az alapanyagok elváltozása rontja a kenyér minőségét. A teljes kiőrlésű liszt általában vastagabb ropogós héjat képez a kenyéren.

HU 4. Édes kenyér (SWEET)

Édes kenyerek vagy kalácsok sütéséhez. A receptek gyümölcszírúpotkat, reszelt kókusz, mazsolát, dióféléket, csokoládést vagy cukrot tartalmazhatnak. A hosszabb ideig tartó kelesztés miatt a tészta könnyebb és levegősebb lesz.

5. Rizskenyér (BUTTER MILK)

Főtt rizs és liszt keverék (1:1 arányban), kenyér sütéséhez.

6. Gluténmentes kenyér (GLUTEN FREE)

Kenyer sütése sikkérméntes lisztből vagy kenyér-keverékekből. A sikkérméntes liszt több időt igényel a víz felvételéhez, a tészta kelése és állaga is eltér a hagyományos kenyértől.

7. Gyors program (SUPER RAPID)

A dagasztás, kelés és sütés ideje rövidebb az alap kenyérnél. A kenyér bele sűrűbb és tömöttebb lesz. A gyors kenyérhez általában sütőport vagy szódadikarbónát kell használni, ezeket a nedvesség és a hő aktiválja. A gyors kenyérhez a folyékony alapanyagokat az edény aljába, a száraz alapanyagokat a folyadékra kell adagolni. A tészta keverése során a száraz alapanyagok az edény sarkaiban lerakódhatnak, ezért a keverés közben az alapanyagokat kézzel (műanyag kaparóval) ki kell kaparni a sarkokból és a tésztába kell keverni. A sarkok kitisztításához műanyag vagy gumi kaparót használjon.

8. Kalács (CAKE)

Dagasztás, kelesztés és sütés a kenyérhez hasonló módon, azonban a recept szerint szódadikarbónát vagy sütőport kell a tésztába adagolni.

9. Gyúrás (KNEAD)

Dagasztott házi tészták (liszt és víz keveréke) készítéséhez használható program.

10. Kelt tészta (DOUGH)

Dagasztott és kelt tészták készítéséhez (kenyér, kifli, zsemle, kalács, pizza stb.), a sütés hagyományos sütőben történik. Ennél a programnál nincs sütési fázis.

11. Gyúrt házi tészta (PASTA DOUGH)

Ezzel a programmal házi tészta alapanyagot lehet készíteni. Ennél a programnál nincs kelesztés és sütés.

12. Joghurt (YOGURT)

Joghurt készítéséhez használható program.

13. Dzsem (JAM)

Friss gyümölcsből készült dzsemek és lekvárok előállításához. A mennyiséget ne lépje túl, ügyeljen arra, hogy az alapanyag az edényből ne folyjon ki. Ha az alapanyag véletlenül kifolyik a készülék belsejébe, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le és az edényt óvatosan vegye ki a készülékből. Várja meg a készülék lehűlését, majd a belsejét tisztítsa meg.


14. Sütés (BAKE)

A kész kenyér tovább sütéséhez vagy a héj barnításához használható. Ennél a programnál nincs kelesztés és pihentetés.

15. Egyedi program (HOMEMADE)

Az egyedi sütési program beállításához nyomja meg a HOMEMADE gombot. A gomb ismételt nyomogatásával állítsa be a program egyes fázisainak az időtartamait (dagasztás, kelesztés, sütés, melegen tartás). Az egyes programszakaszok beállítható időtartományát a táblázat tartalmazza.

Kenyer sütési útmutató

1. Fogja meg a sütőedény fogantyúját, forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányba és az edényt húzza ki a készülékből (lásd a  ábrát).

2. A tengelyre ② az edényben ③ húzza rá a dagasztó lapátot ① (lásd a **D.** ábrát).
3. Az edénybe töltsse be a recept szerinti alapanyagokat (a receptben megadott sorrendben). Először mindig a folyadékokat töltsse be, majd a cukrot, sőt, lisztet és legvégül (felülre) az élesztőt.
4. Az alapanyagokat pontosan mérje meg, és az edénybe a recept szerint töltsse be.
Megjegyzés: a liszt tetején képezzen kis gödröt és az élesztőt ebbe tegye be. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlenül kapcsolatba a sóval vagy a folyadékokkal.
Tipp: az alapanyagokat (pl. mazsola, dió stb.) előre mérje ki és tegye kistányérba a kényelmesebb adagoláshoz.
5. A sütőedényt tegye a készülékbe és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. Ellenőrizze le az edény megfelelő rögzítését. Zárja le a készülék fedelét.
Megjegyzés: a dagasztáshoz és kelesztéshez, valamint a sütéshez az edény legyen megfelelő módon rögzítve (nem állhat ferdén).
6. A készülék csatlakozódugóját dugja a fali aljzatba. Sípszó hangzik le és az LCD kijelzőn az alapértelmezett program jelenik meg.
7. A **MENU** gombbal válasszon a beállított programok közül.
8. A **WEIGHT** gombot nyomogatva állítsa be a nyilat a kívánt kenyérsúlyra (1125 g, 1350 g, 1600 g). A 8÷15 programok esetében nincs lehetőség a súly megváltoztatására.
9. A **COLOR** megnyomásával állítsa be a kenyérhéj átsütésének a fokozatát: LIGHT (világos), MEDIUM (közepes), DARK (sötét). A 9÷13 programok esetében nincs lehetőség az átsütés fokozatának a beállítására.
10. A **TIMER +/-** gombokkal állítsa be a későbbre halasztás időpontját. Nem áll rendelkezésre a 13-as programnál.
Megjegyzés: ezt a funkciót ne használja olyan receptek esetében, amelyek tojást vagy tejtermékeket (tejet, tejszínt, sajtot stb.) tartalmaznak. Ha a kenyérsütést azonnal meg kívánja kezdeni, akkor ezt a lépést ugorja át.
11. A **START/STOP** gomb megnyomásával indítsa el a programot. A készülék egyet sípol, majd a kijelzőn megjelenik a **3:00** felirat. A kettőspont nem villog, hanem folyamatosan világít. A dagasztólapát összekeveri az alapanyagokat. Ha a sütést későbbre halasztotta, akkor a lapát csak a beállított időpontban kezdi keverni az alapanyagokat.
12. A kiegészítő alapanyagok (gyümölcs, diófélék, mazsola stb.) hozzáadására tíz sípszó figyelmezteti. Nyissa ki a fedelet és az edénybe töltsse be ezeket az alapanyagokat (az 1÷7 programokban). A kiegészítő alapanyagok hozzáadásának az időpontja programonként eltérő.
13. A sütési program befejezése után a készülék 10-szer sípol, majd 1 órán keresztül melegen tartja a kész kenyeret. A melegen tartás funkció kikapcsolásához a **START/STOP** gombot 3 másodpercen keresztül tartsa benyomva. A hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, majd konyhai kesztyűt használva nyissa ki a készülék fedelét.
14. Az edény kivétele előtt várjon egy kicsit a kenyér lehűléséhez. Konyhai kesztyűt használva fogja meg az edény fogantyúját, majd az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva vegye ki az edényt a készülékből.
Figyelmeztetés! Az edény és a kenyér forró! Legyen nagyon óvatos.
15. Konyhai kesztyűt használva fogja meg az edényt, majd egy drótröstély felett fordítsa az edényt fejtetőre (a fogantyú alul legyen). Az edényt finoman rázogassa meg a kenyér kicsúszásához. Szükség esetén a kenyér héját egy hőálló vékony lapáttal válassza le az edény faláról. A kenyérből vegye ki a dagasztólapátokat. A dagasztólapátot tisztítsa meg. Figyelem! Legyen óvatos, a kenyér forró! A dagasztólapátot a kampó segítségével húzza ki a kenyérből.
16. Szeletelés előtt várjon kb. 20 percet (a kenyér kellő mértékű lehűléséhez). A kenyér szeleteléséhez használjon elektromos szeletelőt, vagy fogazott kést.
Megjegyzés: a kenyeret legfeljebb 3 napig tárolja (szobahőmérsékleten, kenyértartóban vagy zacskóban). A hűtőszekrényben (múanyag zacskóban) a kenyér akár 10 napig is tárolható.

Optimális környezeti hőmérséklet

A kenyérsütő széles hőmérséklet tartományban tud működni, de a kenyér jó minősége érdekében javasoljuk, hogy a helyiség hőmérséklete 15°C és 34°C között legyen.

Megjegyzések az alapanyagokhoz

Kenyérliszt

A kenyérliszt az egyik legfontosabb alapanyag a kenyér sütéséhez. A legtöbb kenyérrecept kenyérliszt használatát javasolja. A liszt protein és síkér tartalma magas, a kelesztés után nem veszít a térfogatából, jól tartja a kenyér alakját. A különböző területekről származó lisztek eltérnek egymástól. A kenyérliszt síkér tartalma magasabb a finomlisztnél vagy a fogós lisztnél, az ebből készült kenyér mérete nagyobb és jobb struktúrájú.

Finom- és fogós lisztek

Ezekből a lisztek közül a sütőpor használatával lehet gyors kenyeret sütni. Az élesztő kenyerekhez inkább kenyérliszt használatát javasoljuk.

HU Teljes kiőrlésű liszt

A búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű finomszemcsés őrlemény. A gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírát és a korpát is). A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér nehezebb, sűrűbb és kisebb méretű. Magasabb táp- és vitaminértékű liszt. Sok recept ajánlja a teljes kiőrlésű liszt és a kenyérliszt kombinálását.

Rozsliszt

Az általában sötétebb rozsliszt síkértartalma alacsonyabb, viszont sokkal több ásványi anyagot tartalmaz. A felhasználása a teljes kiőrlésű lisztéhez hasonló. A megfelelő kenyérméret eléréséhez és a kelesztéshez búzaliszttel keverve kell használni.

Önkelő liszt

Általában sütemények sütéséhez használt, sütőport tartalmazó liszt. Az önkelő lisztet nem szabad élesztős tészták készítéséhez használni.

Kukorica- és zabliszt

Kukoricából és zabból őrlött lisztek. Ezeket a liszteket kiegészítő adalékanyagként lehet használni, a kukoricaliszt például sárgás színt ad a kenyérnek.

Cukor

A cukor az élesztőt tápláló anyag, édeskés ízt ad a kenyérnek és segíti a kenyér barnulását. Fontos adalékanyag a tészta kelesztéséhez. Általában fehér színű finomított kristálycukrot írnak elő a receptek, de lehet használni barna cukrot vagy porcukrot is.

Élesztő

Az élesztő élő organizmus, amelyet a frissesség megőrzése érdekében hűtőszekrényben kell tárolni. Az élesztő tápláléka a cukor és a liszt szénhidrát tartalma. A kenyérsütő gépben használható élesztők különböző típusúak lehetnek. Hagyományos élesztő, száraz élesztő, instant élesztő. A kelesztés során az élesztő széndioxidot termel. A széndioxid felfújja a tésztát és puhábbá teszi a kenyér belsejét. A használatba vétel előtt ellenőrizze le a felhasználhatóság idejét. A fel nem használt élesztőt azonnal tegye vissza a hűtőszekrénybe, meleg helyen az élesztőgombák elpusztulnak. Ha a tészta nem kel meg, akkor annak általában a rossz élesztő az oka.

Só

A só ízt ad a kenyérnek, valamint befolyásolja kenyérhéj színét is. A só korlátozza az élesztőgombák „működését”. Tartsa be a receptekben előírt sómennyiséget. A kevesebb só tartalmazó kenyerek jobban megnőnek.

Tojás

A tojás javítja a kenyér struktúráját, a kenyeret táplálóbba és finomabbá teszi. A tojást összekeverve töltsd az edénybe, a többi folyadékkal együtt.

Zsír, vaj, növényi olajok

A zsiradék finomabbá teszi a kenyeret, valamint a kenyér hosszabb ideig eláll. A vajat az edénybe töltés előtt olvassza fel, vagy kis kockákra vágva szobahőmérsékletre melegítse fel.

Sütőpor

A sütőport a gyors kenyérhez, vagy édes süteményekhez lehet használni. A sütőpor esetében elmarad a kelesztés, a tésztát levegőssé tevő buborékokat kémiai úton állítja elő.

Étkezési szóda

Hasonló a sütőporhoz. A sütőpor helyett lehet használni a tészták sütéséhez.

Víz vagy más folyadékok (mindig ezt kell először az edénybe tölteni)

A víz a kenyérsütés egyik fő alapanyaga. A víz legyen szobahőmérsékletű. Bizonyos receptekben találkozhat tej, vagy más folyadékok hozzáadásával is (ezek ízt adnak a kenyérnek). Ha a recept tejtermékeket tartalmaz, akkor ne használja a késleltetett sütés funkciót.

Tipppek a jó minőségű kenyér sütéséhez

Az alapanyagokat pontosan mérje meg

A jó minőségű kenyér sütéséhez az egyik legfontosabb feltétel az alapanyagok pontos kimérése. Az alapanyagokat pontosan mérje meg, és az edénybe a recept szerint töltsse be. A méréshez használjon pontos mérleget, mérőpoharat vagy mérőkanalat. A rosszul kimért alapanyag jelentős mértékben befolyásolja a kenyér minőségét.

Alapanyagok megfelelő sorrendje

Az alapanyagokat mindig a receptben leírt sorrendben adagolja az edénybe.

ELŐSZÖR: a folyékony alapanyagokat.

UTÁNA: a száraz alapanyagokat.

VÉGÜL: az élesztőt.

Az élesztőt csak száraz alapanyagra (pl. lisztre) tegye rá, az élesztő nem kerülhet kapcsolatba sóval vagy folyadékkal. Késleltetett sütési funkció használata esetén az edénybe gyorsan romló alapanyagokat nem szabad betenni (pl. tej, tojás stb.). Az első alapos dagasztás után sipszó jelzi, hogy az edénybe lehet tenni a kiegészítő alapanyagokat (magokat, diókat stb.). Ha ezeket az alapanyagokat korábban teszi a tésztába, akkor a dagasztólápat ezeket szétnyomja, és elvesztik a jellemző ízüket.

Folyékony alapanyagok

A vizet, tejet vagy más folyadékot pontosan mérje ki a betöltés előtt (legjobb a skálás mérőpohár). A mérőpoharat (vagy csészét) vízszintes munkalapra tegye le, és ezt követően öntse bele a folyadékot. Ügyeljen arra, hogy a mérőpohár legyen mindig tiszta (pl. olaj betöltése előtt).

Száraz alapanyagok mérése

A mérőpoharat vízszintes munkalapra tegye le, majd egy kanállal merje bele a száraz alapanyagot (a tetejét egyengetse el). A mérőkanálba mert alapanyagot egy kés hátával húzza vízszintesre (ellenkező esetben akár egy kávéskanállal is több lehet a kimért adag). A mérőpohárban (mérőkanálban) található alapanyagot ne nyomkodja le. **Tipp:** a kimért lisztet szitálja át (könnyebb lesz a tészta). A kisebb mennyiségű alapanyagok adagolásához használja a mérőkanál megfelelő végét. Ügyeljen arra, hogy a mérőkanálban az alapanyag vízszintesen legyen.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
Égészzag érezhető.	<ul style="list-style-type: none">A liszt vagy más alapanyag az edény mellett a készülékbe esett.	<ul style="list-style-type: none">A hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból és várja meg a készülék teljes lehűlését. A kifolyt alapanyagokat tisztítsa ki a készülékből.
Az alapanyagok nem keverednek össze, pedig a motor működik.	<ul style="list-style-type: none">A sütőedény vagy a dagasztólápat nincs megfelelően a helyén.Túl sok az alapanyag.	<ul style="list-style-type: none">Ellenőrizze le a dagasztólápat felhelyezését a tengelyre.Az alapanyagokat pontosan mérje ki.

A START/STOP gomb megnyomása után a H:HH látható a kijelzőn.	<ul style="list-style-type: none"> Túl magas a hőmérséklet a készülékben. 	<ul style="list-style-type: none"> Az egyes programok között mindig várja meg a készülék lehűlését. A hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, nyissa ki a fedelet és vegye ki a sütőedényt. Újabb program bekapcsolása előtt várjon legalább 15-30 percet.
A kémlelő nyílás bepárasodott vagy azon vízcseppek vannak.	<ul style="list-style-type: none"> Ez a kelesztés során előfordulhat. 	<ul style="list-style-type: none"> A kicsapódott nedvesség a sütés során elpárolog. Az egyes programok között a kémlelő nyílást törölje szárazra.
A dagasztólapát a kenyérben marad.	<ul style="list-style-type: none"> A héj vastagabb, mivel jobb átsütési fokozatot állított be. 	<ul style="list-style-type: none"> Ez gyakran előforduló jelenség. A kenyér kihűlése után a lapátot vegye ki a kenyérből.
A tészta nincs jól összegyúrva, az edény falán tészta vagy liszt maradt, a tészta lisztes.	<ul style="list-style-type: none"> A sütőedény vagy a dagasztólapát nincs megfelelően a helyén. Túl sok az alapanyag. A sikérmentes liszt általában nedvesebb. Előfordulhat, hogy az alapanyagot műanyag vagy gumi kaparóval kell leszedni az edény oldaláról. 	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze le a sütőedény behelyezését és rögzítését a készülékbe, ellenőrizze le a dagasztólapát tengelyre húzását. Az alapanyagokat pontosan mérje ki és helyes sorrendben töltsse a készülékbe. A liszt a sütés után lekapható a kihűlt kenyérről. Teáskanállal adagoljon annyi vizet az edénybe, hogy a dagasztólapát jobban össze tudja keverni az alapanyagokat.
A tészta túlságosan megkelt, eléri a készülék fedelét.	<ul style="list-style-type: none"> Rosszul adagolta az alapanyagokat (élesztőt vagy lisztet). Az edényben nincs dagasztólapát. Elfelejtett sót tenni a tésztába. 	<ul style="list-style-type: none"> Az alapanyagokat pontosan mérje ki, ne felejtse el a cukrot és a sót. Próbáljon kisebb mennyiségű élesztővel sütni (1/4 kanállal / 1,2 ml-rel kevesebbet használjon). Ellenőrizze le a dagasztólapát behelyezését.
A tészta nem kelt meg, a kenyér túl kicsi.	<ul style="list-style-type: none"> Rosszul adagolta az alapanyagokat, vagy az élesztő nem jó. A program futása közben a fedél nem volt lezárva. 	<ul style="list-style-type: none"> Az alapanyagokat pontosan mérje ki. Ellenőrizze le az élesztő és a liszt felhasználhatósági idejét. A víz (vagy egyéb folyadék) legyen szobahőmérsékletű.
A kenyér teteje a sütés után beesik.	<ul style="list-style-type: none"> A tészta túl gyorsan kelt meg. Túl sok az élesztő vagy a víz. Az adott recepthez rossz programot állított be. 	<ul style="list-style-type: none"> Az alapanyagokat pontosan mérje ki. Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét. Megfelelő programot válasszon ki.
Túl világos a kenyér héja.	<ul style="list-style-type: none"> A program futása közben a fedél nem volt lezárva. 	<ul style="list-style-type: none"> A program futása közben a fedelet ne nyissa ki. Állítson be más kenyérhéj átsütési fokozatot.
Túl sötét a kenyér héja.	<ul style="list-style-type: none"> Túl sok cukrot tett a tésztába. 	<ul style="list-style-type: none"> Csökkentse a cukor mennyiségét. Állítson be más kenyérhéj átsütési fokozatot.

A kenyér nem arányos.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok az élesztő vagy a víz. • A dagasztólapát a tésztát a kelés előtt az egyik oldalnak nyomta neki. 	<ul style="list-style-type: none"> • Az alapanyagokat pontosan mérje ki. • Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét. • Bizonyos receptekből nem készül arányos kenyér (elsősorban a teljes kiőrlésű lisztből).
A kenyerek eltérő méretűek.	<ul style="list-style-type: none"> • A méret a kenyér fajtájától függ. 	<ul style="list-style-type: none"> • A teljes kiőrlésű lisztből készült, vagy a sokmagvas kenyerek általában nem nőnek meg akkorára, mint az alap kenyér.
A kenyér alja lyukacsos, vagy nagy lyukak vannak benne.	<ul style="list-style-type: none"> • A tészta túl nedves, túl sok az élesztő, elfelejtette a sőt. • A beöntött víz túl forró volt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Az alapanyagokat pontosan mérje ki. • Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét, figyeljen a só mennyiségére. • A víz szobahőmérsékletű legyen.
Sületlen vagy belül ragadós, tészta állagú kenyér.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok a víz. • Rossz programot választott ki. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentse a víz mennyiségét, az alapanyagokat pontosan mérje ki. • Megfelelő programot válasszon ki.
A kenyér a szeletelés során összenyomódik.	<ul style="list-style-type: none"> • A kenyér még túl meleg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Szeletelés előtt várjon 15-30 percet (a kenyér kellő mértékű lehűléséhez).
A kenyér nehéz és sűrű.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok a liszt. • Kevés a víz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tegyen be kevesebb lisztet vagy több vizet. • A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek mindig tömöttebbek.
A sütőedény feneké elsötétedett vagy foltos lett.	<ul style="list-style-type: none"> • Mosogatógépben történő mosogatás után. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ez normális jelenség, nincs hatással a kenyér minőségére.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készüléket (elektromos részt) vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, illetve azt mosogatógépben sem szabad elmosni.

FIGYELEM! A tisztítás megkezdése előtt készüléket a hálózati vezeték kihúzásával MINDIG feszültségmentesítse.

A dagasztó lapát tisztítása

- Ha a dagasztó lapátot nem tudja a tengelyről lehúzni, akkor az edénybe töltsön be annyi vizet, hogy a lapátot elnyelje, majd hagyja 1 órán keresztül ázni. A lapátot húzza ki, majd nedves ruhával tisztítsa meg. A dagasztó lapátot és a sütőedényt mosogatógépben is el lehet mosogatni.

A kivehető sütőedény tisztítása

- Fogja meg az edény fogantyúját, majd az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva vegye ki az edényt a készülékből. Az edény belsejét nedves ruhával törölje ki. A tisztításhoz ne használjon éles és karcoló tisztítóanyagokat és eszközöket. A sütőedényt tökéletesen szárítsa meg az újabb használat előtt.

A kenyérsütő fedelének és külső felületeinek a tisztítása

- A kenyérsütő fedelét, a külső felületeit és a kémlelő nyílást nedves ruhával törölje meg. A tisztításhoz ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószerkeket, amelyek kárt tehetnének a készülék felületében.

Tartozékok

- A tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd öblítse le és szárítsa meg azokat.

A készülék tárolása

- A készüléket száraz és lehűlt állapotban, lehajtott fedéllel tárolja.

MŰSZAKI ADATOK

A kenyér maximális súlya 1,6 kg
Névleges feszültség: 220 – 240 V~ 50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel: 850 W

GARANCIA: a következő használati mód a garancia megszűnését jelenti.

A készüléket szakszerűtlenül és nem a használati útmutató szerint, illetve a rendeltetésétől eltérő célokra használták. A készüléket nagy erővel nyomták. A készüléket nem a márkaszerviz javította meg. A készüléket átalakították.

A használatból eredő kopásoknak kitett alkatrészekre a garancia nem vonatkozik.

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)

Ez a termék vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A készülék használati útmutatója a www.ecg-electro.eu oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

www.ecg-electro.eu

CZ

Výhradní zastoupení pro ČR: K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz, tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany zelená linka: 800 121 120

SK

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73 tel.: +421 232 113 410
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Wylączny przedstawiciel na PL: K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz
250 69 Klíčany, Czech Rep.

HU

Kizárólagos magyarországi képviselő: K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz
250 69 Klíčany, Czech Rep.

DE

Distributor für DE: K+B E-Technik GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080**
an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

HR/BIH

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

SI

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

SR/MNE

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pošta: informacije@kbprogres.cz

FR

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

IT

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

ES

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

ET

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-post: ECG@kbexpert.cz

LT

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. el. paštas: ECG@kbexpert.cz

LV

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pasts: ECG@kbexpert.cz

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby drukarskie w instrukcji obsługi do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Uvoznik ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Uvoznik ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Uvoznik ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Le fournisseur ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ L'importatore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale dell'utente del prodotto. ■ El importador no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Importija ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ Importuotojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām lietošanas rokasgrāmatā.