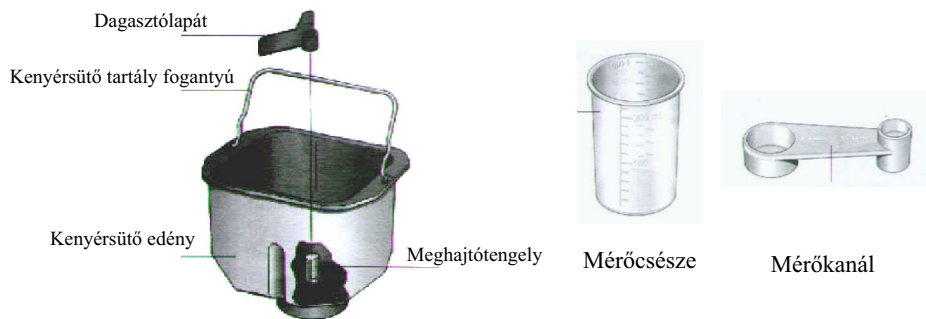
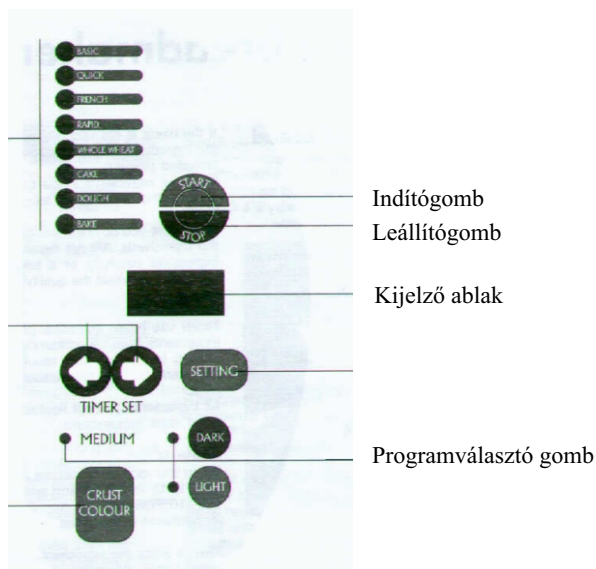


ALFA CENTAURI BM 101 KENYÉRSÜTŐ RÉSZEI



Sütőprogram választási lehetőségek



FIGYELEM! A képen feltüntetett tartozékok egy kissé eltérhetnek az eredetitől!

*A kenyér összeesik a sütési ciklus alatt
a kenyér túlsült (csökkentse az élesztő mennyiségét)
A kenyérnek durva, vastag állaga van; mállik
a kenyér túlsült (csökkentse az élesztő mennyiségét)*

*A kenyérnek szokatlan íze van:
lejárta szavatosságú hozzávalót használt
túl sok az élesztő*

*Ragadós a kenyér s egyenetlenül szeletelhető
mindig fűrészszerű kést használjon
hagyja a kenyeret kihűlni a szeletelés előtt*

*A kenyérnek minden használatkor más az alakja és a súlya:
állandóan biztosítsa a pontos mennyiséget
a szoba hőmérséklete vagy a sütési időtartam hossza nem volt megfelelő*

*A dagasztólapát kijön a kenyérral együtt:
ez nem hiba, használjon nem fém alapú eszközt ennek eltávolítására.
FIGYELEM! A dagasztólapát forró!*

*A kenyér egyik széle lisztes:
megtörténhet, hogy a sarokban lévő lisztet nem tudja a lapát egyenesen elkeverni, így néhol ott marad.
Fa vagy műanyag szerszámmal távolítsa el az edényből.*

Ha a készülék nem működik, és átnézte az előforduló hibákat, kérjük forduljon a hivatalos márkaszervízhez!

Fontos biztonsági előírások

Ne érintse a készülék forró felületeit (a fedél belső fémfelületét, a kenyérsütő tartály fogantyúját, stb.). A forró kenyérsütő tartály kivételéhez mindig használjon védőkesztyűt!

A készüléket csak rendeltetési céljára, a használati utasításban előírt módon és kizárólag háztartási célokra szabad használnia.

Ne használja a készüléket, ha a készülék vagy a csatlakozó vezetéke sérült vagy ha a készüléket véletlenül elejtette.

Ne merítse a készüléket, a csatlakozó vezetékét és a dugaszolóját valamint a kenyérsütő edényt vízbe vagy bármely egyéb folyadékba - még tisztítás céljából sem.

Mindig húzza ki a csatlakozó vezetékét a hálózathoz, mielőtt a készüléket tartozékaival összerakja vagy szétszedi, mielőtt a készülék tisztításához fogna, vagy miután a készülék használatát befejezte.

Ne engedje, hogy a csatlakozó vezeték szabadon lógjon a készülék mellett és éles vagy forró felületekkel (gáztűzhely égőjével, villanytűzhely lapjával, stb.) érintkezzen!

Gyermekek elektromos készülékeket nem használhatnak! A készüléket ezért tartsa minél távolabb gyermekétől.

Ne tegye kezét a készülék sütőkamrájának belsejébe, miután a sütőtartályt kivette. Ne érintse a készülék mozgó részeit!

Ne tegyen a megengedett mennyiségnél többet a készülékbe: ezzel a készüléket túlterheli és tönkre is teheti! Ne tegye ki a készüléket közvetlen napsütésnek, ne használja forró felületek közelében vagy huzatos helyen.

Mindezzel a készülék fűtését befolyásolhatja és az elkészült kenyér minőségét ronthatja. Ne használja a készüléket szabadban.

Ne használja a készüléket üresen: ezzel súlyos károkat okozhat a készülékben!

Ne takarja le a készülék fedelének szellőzőnyílásait és használata közben mindig gondoskodjék a készülék megfelelő szellőzéséről.

A készüléket és a kenyérsütő edényt minden használat után - de csak miután teljesen kihűlt - alaposan tisztítsa ki!

Figyelem!

A fűtőszál első bekapcsolásakor a meleg olaj miatt a készülék szellőzőnyílásain rövid ideig füst jelenthet meg. Ez nem hiba jelenség.

Gyakorlati tanácsok

A készülékkel süített kenyér minősége, formája és íze igen sok feltételtől függ: a felhasznált hozzávalók minőségétől, az előírt pontos mennyiségek betartásától, továbbá a környezeti hőmérséklettől és nedvességtartalomtól is. A lehető legjobb minőség elérése érdekében fogadja meg néhány tanácsunkat.

A kenyérsütő a környezetétől nem elszigetelten működik, ezért a hőmérséklet is nagy mértékben befolyásolhatja működését.

Ha nagyon meleg az idő vagy a készüléket meleg konyhában használja, a kenyér nagyobb mértékben megkel, mint hideg időben. Az ideális környezeti hőmérséklet a készülék működéséhez 20 és 24 °C közé tehető.

Nagyon hideg napokon a vizet hagyja mintegy 30 percre állni, hogy szobahőmérsékletre melegedjék. Ha a hozzávalókat a Hűtőszekrényből veszi, azokkal is ugyanígy tegyen.

A készülékbe tett minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen, ha a recept mást nem ír elő. Az egy órás sütéshez például a folyadékot előre fel kell melegítenie.

A hozzávalókat a recept által előírt szigorú sorrendben tegye a sütőedénybe. Aszár az élesztőt oly módon kell az edénybe helyeznie, hogy a folyadékkal semmiképp se érintkezzen, mielőtt az anyagok összekeverése megkezdődik.

A hajszálpontos mérés elengedhetetlen feltétele annak, hogy az elkészült kenyér minőségével elégedett legyen. A legtöbb probléma a mérés pontatlanságából vagy valamely hozzávaló kifejtéséből adódik. Tartsa be az előírt mennyiségeket. Használja a készülékhez kapott mérőkanalat és mérőpoharakat.

Mindig friss hozzávalókat használjon, melyek lejárata még nem várható. A meleg időben különösen gyorsan romló hozzávalók tej, sajt, zöldségek, gyümölcsök használatával legyen óvatos.: ilyeneket lehetőleg akkor használjon, ha a kenyeret azonnal el akarja fogyasztani.

Ne használjon túl sok zsiradékot: a zsiradék gátat alkot az élesztő és a liszt között s így lassítja az élesztő hatását. Az így készült kenyér nehéz, tömör állagú lesz. A vajat és a zsiradékot darabolja fel, mielőtt az edénybe teszi.

Ha gyümölcsökkel ízesített kenyeret süt, a víz egy része helyett használjon gyümölcsleveket: narancslét, almalét, ananászlét.

Folyadék helyettesítéseként zöldség -és gyümölcsleveket is bátran használhat. A burgonya főzőleve is kiváló folyadék -helyettesítő anyag: keményítő tartalma az élesztőt táplálja és kiváló minőségű, puhább és tartósabb kenyeret eredményez. Zöldségekkel is gazdagíthatja a kenyér ízét: reszelt sárgaréppával, tökkel, burgonyapürével. A receptben előírt vízmennyiséget ekkor csökkentenie kell, mert a zöldségek is tartalmaznak vizet. Kevesebb vízzel kezdje a sütést és folyamatosan ellenőrizze a tészta állagát s ha kell pótolja a vizet.

A receptben előírt mennyiségeket sohasé lépje túl: nemcsak a kenyeret, a készüléket is tönkretelheti!

Ha a kenyér kelésével nem elégedett, próbálja lecserélni a csapvizet palackozott vízre vagy felforralt és visszahűtött vízre.

Ha a csapvíz erősen klórozott vagy fluorozott, befolyásolhatja a kenyér kelését. A kemény víznek is hasonló lehet a hatása.

Érdemes a tésztát öt perc dagasztás után ellenőrizni. Tartson keze ügyében egy rugalmas, hőálló anyagból készült kanalat, kést vagy lapátot, mellyel az edény oldalára tapadt tésztát lekapharhatja, a sarkokba ragadt anyagot kiszedheti. Ne közelítse a dagasztólapáthoz s semmiképp se akadályozza meg forgásában. Ellenőrizze a tészta állagát is. Ha a tészta roskatagnak tűnik vagy a gép erőlködik, adjon hozzá egy kevés vizet. Ha a tészta ragacsos és nem akar labdát formálni, adjon hozzá egy kevés Lisztet.

RECEPTEK

Fehér kenyér

Alapkenyér program

Hozzávalók:

275 ml víz
450 g fehérkenyér liszt (finomliszt)
1,5 teáskanál tejpor
1,5 teáskanál só
2 teáskanál porcukor
25g vaj
1 teáskanál könnyű szárított élesztő

Csokis kalács

Sütemény program

Hozzávalók:

100 g / 4 oz keserű csokoládé
300 ml tej
100 g / 4 oz barna cukor
100 g / 4 oz olvasztott vaj
100 g / 4 oz porcukor
2 tojás (elválasztva a sárgája a fehérjétől)
225 g / 8 oz liszt
5 ml / 1 teáskanál (teaspoon) szódadikarbóna
A cukormázhoz:
25 g / 1 oz vaj
15 30 ml / 1-2 leveseskanál (tablespoon) tej
100 g / 4 oz cukor
15 ml / 1 leveseskanál kakaópor

Az elkészítés menete:

- 1.Vegye ki a kenyérsütő edényt a készülékből.
- 2.Helyezze a dagasztólapátot a meghajtótengelyre, s győződjön meg róla, hogy jól passzol-e!
- 3.Tegye az edénybe a hozzávalókat; ebben a sorrendben: víz, liszt, tej, só, cukor, vaj és végül az élesztő.
- 4.Helyezze vissza az edényt a készülékbe.
- 5.Válassza az Alapkenyér programot.
- 6.Nyomja meg a START/STOP gombot az elindításhoz.
- 7.A program végén egy védőkesztyű segítségével vegye ki az edényt.
- 8.Távolítsa el a kenyeret az edényből, és helyezze rácsos állványra, hogy rendszeren kihűlhessen.

Az elkészítés menete:

- 1.Vegye ki a kenyérsütő edényt a készülékből. Kicsit zsírozza meg az edény oldalát.
- 2.Helyezze a dagasztólapátot a meghajtótengelyre, s győződjön meg róla, hogy jól passzol-e!
- 3.Egy serpenyőbe tegye a 100 g csokoládét, 4 leveseskanál tejet és a barnacukrot.
- 4.Olvadásig melegítse. Keverje hozzá a maradék tejet, majd öntse bele a kenyérsütő edénybe.
- 5.Adja hozzá a vajat, cukrot, tojássárgáját, lisztet és a szódadikarbónát.
- 6.Verje fel keményre a tojás fehérjét.
- 7.Helyezze vissza az edényt a készülékbe.
- 8.Válassza az Sütemény programot.
- 9.Nyomja meg a START/STOP gombot az elindításhoz.
- 10.10 perc elteltével nyissa fel a tetőt, majd egy spatula segítségével távolítsa el az esetlegesen az edény oldalára ragadt lisztet, hogy egyenletesen süljön.
- 11.Csukja le a tetőt.
- 12.A program végén egy védőkesztyű segítségével vegye ki az edényt.Ha úgy érzi még lágy a tészta, indítsa be a Sütés programot a kívánt időre.
- 13.Hagyja a süteményt kihűlni, majd vágja ketté.
- 14.A máz elkészítéséhez: tegye a vajat, és 1 leveseskanál tejet egy serpenyőbe és olvadásig melegítse.
- 15.Szitával szórja a cukrot és a kakaót a serpenyőbe. Jól keverje össze.
- 16.A két fél sütemény közé kenje a máz felét, a másik felét pedig a tetejére.



ALFA CENTAURI Bm101 KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



KÉRJÜK OLVASSA VÉGIG A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, MIELŐTT BEÜZEMELNÉ A KÉSZÜLÉKET!

MINŐSÉGTANÚSÍTÁS

Az Elektrikó Kft, mint forgalomba hozó kijelenti, hogy a készülék megfelel az alábbi rendeleteknek:

79/1997 XII.31. IKIM rendelet : az egyes villamossági termékek biztonsági követel-ményeiről és az azoknak való megfelelésség értékeléséről.

A készülék CE megfelelésséggel rendelkezik.

Forgalmazó és garanciaviselő:

Elektrikó Kft, 2115 Vácszentlászló Zsámboki ut HRSZ 047/3

Szervíz telefonszám: 28-570500 36 mellék, 28-570501 36 mellék

Technikai adatok:

Hálózati feszültség: 230V, 50Hz

Teljesítmény: 700W

Súly:7,4Kg

Zajszint: 67dB

A kenyérsütő használata

Más program kiválasztása

Ha más típusú kenyeret szeretne készíteni, a receptkönyv utasítását követve válassza ki a megfelelő programot (a programok típusai a kezelőszervek panelljén vannak feltüntetve). A programok leírását a sütési programválasztásnál találja meg.

A kívánt program kiválasztásához nyomja meg a "Beállítás" gombot. Minden egyes alkalommal, mikor megnyomja ezt a gombot, halk bűgást lehet hallani, majd a következő programot jelzi. Mikor elérte a 8-as programot, nyomja meg újra a "Beállítás" gombot, így újra az első programtípushoz ér.

A kenyérhéj színének kiválasztása

A kívánt szín eléréséhez nyomja meg a "Kenyérhéj színe" gombot. Választhatja a világos, sötét és a közepes változatot. A készülék bekapcsolásakor a készülék a Közepes módban áll, s mindig ide ugrik vissza.

A kenyérsütés elindításához nyomja meg a START gombot. Halk bűgást fog hallani, s a kijelzőn az óra visszafelé kezd számolni.

A tészta állagát akkor tudja ellenőrizni, amikor a készülék hozzávalókat keveri össze (első 7 perc), mégpedig úgy, hogy felnyitja a kenyérsütő tetejét.

FONTOS! Ne állítsa le a készüléket a STOP gombbal a tészta ellenőrzésekor, mert akkor a gép leállítja a programot, s így minden hozzávaló és fáradság hiába volt.

A tészta egy lágy, ragadós labdát kell, hogy képezzen. Ha túl száraz vagy nedves, adjon hozzá egy leveseskanálnyi vizet vagy lisztet mindaddig, amíg a kívánt állagát el nem éri. Minél többet használja a készüléket, annál jobban meg tudja ítélni a tészta állagából, hogy mennyit és mit kell még hozzáadni. Ne nyissa fel a tetőt a kelő vagy sütési ciklusban, mert hatással van a kenyér minőségére. Bűgő hangot fog hallani, mikor a sütési ciklus véget ér.

Gyümölcsadagoló jelzés

Ha olyan kenyeret készít, ami más hozzávalókat is igényel, mint pl.: szárított gyümölcs vagy dió, egy bűgő hang fogja jelezni, hogy a sütés melyik időpontjában kell ezeket belehelyezni.

A program leállítása

Ha bármi okból kifolyólag le akarja állítani a sütést, nyomja meg és tartsa az újját a STOP gombon, mindaddig, amíg bűgő hangot nem hall.

Melegentartó funkció

Ez a funkció megvédi a kenyeret a vizesedéstől azáltal, hogy több, mint egy órán keresztül melegen tartja az elkészült kenyeret. Ez a funkciója megszűnik, ha megnyomjuk a STOP gombot, vagy kihúzzuk a konnektorból a készüléket.

FONTOS! Ha a készülék tetejét felnyitja, lehetséges, hogy egy kis folyadék fröccsen ki belőle. Használjon sütőkesztyűt, mikor felnyitja a tetőt, s mikor kiveszi az edényt. Viseljen kesztyűt, tartsa óvatosan a fogantyút és emelje ki az edényt a készülékből.

Vigyázat! Az edény, a dagasztólapát, a meghajtótengely és a kenyér nagyon forró! Kesztyűben fordítsa az edényt fejjel lefelé és rázza óvatosan, amíg a kenyér ki nem jön belőle. A kenyeret helyezze egy rácsos állványra, hogy minden oldalról párologhasson, és lehülhessen.

FIGYELEM! Ha a kenyér nem távolítható el könnyen az edényből, a kesztyű segítségével mozgassa a meghajtótengelyt mindkét irányba. Ha a dagasztólapát benne marad a kenyérbe, használjon műanyag vagy fa konyhai eszközt, hogy ezt eltávolítsa. Legyen óvatos, mert a dagasztólapát nagyon forró.

Az időzítő használata

A készülék egy időzítővelvan ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a kenyérsütési ciklus egy előre meghatározott időben kezdődjön.

FIGYELEM! Az időzítő nem alkalmazható minden recepthez. Pl.: nem használja olyan recepteknél, ami friss tejet, gyümölcs vagy zöldségpürét tartalmaz, mivel ezek könnyen megromolhatnak.

Az időzítő használatakor állítsa be az órák számát, egészen a sütési ciklus befejezéséig. Nem kell figyelni a sütési ciklus idejére, mivel a készülék automatikusan beleszámítja azt. Ha pl.: azt szeretné, hogy a kenyér 8 órán belül legyen kész, állítsa be az időzítőt a jelenlegi időhöz képest 8 órával későbbre.

Hasznos tanács: Ha az időzítőt használja, gondoskodjon arról, hogy senki ne húzza ke a konnektorból a készüléket.

Az időzítő beállítása:

1.Válassza ki a kívánt receptet.

2.Válassza ki a megfelelő programot.

3.Válassza ki a kenyérhéj kívánt színét.

4.Az időzítő beállítása: nyomja meg az "Idő beállítása" gombot, s állítsa be percre pontosan, hogy mikorra szeretné, hogy készen legyen a kenyér.10 perces időközök vannak. Ha túl ment a kívánt időtartamon, egyszerűen csak nyomja meg a visszafelé mutató nyilat.

Pl.: ha este 8 óra van, s azt szeretné, hogy reggel 7re készen legyen a kenyér, akkor 11:00-ra kell állítania az időzítőt. Ha beállította, nyomja meg a START gombot. Az időzítő visszafelé fog számolni.

Fontos!

Ha nem nyomja meg a START gombot, az időzítő nem fog elindulni.

Az előírt mennyiséget mindig a megfelelő sorrendben adja hozzá: víz (folyadék), só, száraz hozzávalók, s végül az élesztő. Az időzítő használatakor se érintkezzen az élesztő a sóval és a folyadékkal.

Ha meleg, nedves időben és 2 óránál hosszabbra beállított időzítéssel használja a kenyérsütőt, megvan annak a veszélye, hogy a kenyér túl gyorsan megkel. Hogy ezt megelőzze, csökkentse a folyadék mennyiségét 1-2 leveseskanállal, és növelje a sót 1/8 - 1/4 teáskanállal, valamint csökkentse a cukor mennyiségét is több, mint a receptben előírt mennyiség felével.

Sütési programválasztás

1. Alapkenyér

Sütési időtartam:3 óra

Fehérkenyér sütéséhez használja. Ez a program háromszor dagasztja meg a kenyeret. A második dagasztás után a kenyérsütő bűgő hangot ad ki. Ez a hang jelzi, hogy adjuk hozzá a receptben esetlegesen előírt plusz hozzávalókat.

2. Gyorskenyér

Sütési időtartam: 2 óra 20 perc

Fehérkenyér sütéséhez használja. Ez a program kétszer dagasztja meg a tésztát. A második dagasztás alatt a készülék bűgő hangot ad ki. Ez a hang jelzi, hogy adjuk hozzá a receptben esetlegesen előírt plusz hozzávalókat. A sütési periódus számításba veszi, hogy a tészta rövideb idő alatt kel meg, ez azt jelenti, hogy a teljes idő rövidebb lesz, s a végén a kenyér is kisebb lesz.

3. Franciakenyér

Sütési időtartam: 3 óra 50 perc

Fehér franciakenyér sütéséhez használja. Ez a program kétszer dagasztja meg a tésztát, de hosszabb idő jut a kelésre és a sütésre, ami vékonyabb kenyérhéjat eredményez.

4. Gyors sütés

Sütési időtartam: 1 óra 50 perc

Fehérkenyér sütéséhez használja. Ez a program egyszer dagasztja meg a kenyeret. A sütési periódus számításba veszi, hogy a tészta rövideb idő alatt kel meg, ez azt jelenti, hogy a teljes idő rövidebb lesz, s a végén a kenyér is kisebb lesz.

5. Korpás búzakenyér

Sütési időtartam : 3 óra 40 perc

Korpás búzakenyér sütéséhez használja. Ez a program kétszer dagasztja meg a tésztát. A sütési periódus számításba veszi, hogy a tészta kelésére és sütésére több idő jut. Az így készült kenyerek általában tömörebbek, mint a fehér (finom) lisztből készült kenyerek.

6. Sütemény

Sütési időtartam: 58 perc

Olyan receptek elkészítéséhez használják, ami süttöport és torta keveréket tartalmaz. Ez a program megdagasztja a keveréket, majd megsüti ezt.

7. Tészta

Sütési időtartam: 1 óra 30 perc

Ez a program tészta készítésére alkalmas, amiből lehet formázni pizza alapot, fánkot, kiflit vagy zsömlét. Aztán ezeket hagyományos sütőben kell megsütni (vagy fánk esetén, olajban kisütni).Ennél a programnál használja a közepes kenyérhéjszín beállítást.

8. Sütés

Sütési időtartam: változó

Ezt a programot általában akkor használja, hogy ha a kenyeret egy kicsit tovább szeretné sütni, így a kenyér héja vastagabb lesz.

A kenyérsütő tisztántartása

FONTOS!

Mielőtt bármit is csinálna a következőkből, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van-e húzva a hálózati konnektorból!

TISZTÍTÁS

Kenyérsütő edény: törölje ki az edényt egy nedves ronggyal, aztán szárítsa meg teljesen.

FONTOS!

Hogy megóvja az edény teflonbevonatát a sérüléstől, ne használjon fém tisztítóeszközt.

Ne használjon semmilyen tisztítószert a mosogatószeren kívül.

Ne használjon acélgyapotot vagy más érdes anyagot.

Ne tisztítsa az eltávolítható részeket mosogatógépben.

Ne mártsa bele az edényt vízbe.

Tengely: törölje át a tengelyt enyhén nedves ruhával, hogy megelőzze a szigetelő csomagolás károsodását. Szárítsa meg az edényt, mielőtt visszahelyezi a készülékbe.

Külső borítás: nedves ruhával törölje át. Ne mártsa bele a készüléket a vízbe.

A készülék belseje: használat után várja meg, amíg kihűl a belseje, s nedves ruhával szedje ki az esetleges morzsaszemeket vagy lisztadarabkákat. Egy nedves, lágy kefe is használható.

Dagasztólapát: a dagasztólapátot mossa át nedves ruhával vagy szivaccsal, és hagyja megszáradni. Ha szükséges, mártsa bele vízbe és használjon lágy fogkefét a tisztításra. A dagasztólapátot minden használat után el kell mosni. Ha nem tudja eltávolítani a lapátot, öntsön forró, szappanos vizet az edénybe, amíg az el nem lepi a lapát tetejét. Hagyja így, amíg ki nem hűl a víz.

Tartály: hagyja a készüléket teljesen kiszáradni, mielőtt visszahelyezi a tartályt.

Minden eltávolítható részt tisztítani kell, s hagyni míg megszárad.

A készüléket zárt tetővel tárolja.

Hasznos tanácsok

Ha a készülék nem működik: győződjön meg arról, hogy be van-e dugva a konnektorba vagy be van-e kapcsolva.

Problémák, amikkel kenyérsütés közben találkozhat:

Nem kel meg eléggé:

a víz túl forró (40 C° fölött van)

nem jó vagy nem elég élesztő

a hozzávalók túl hidegek

túl sok a só

A kenyér kifut az edény oldalán:

túl sok a tészta

a kenyér túlsült (csökkentse az élesztő mennyiségét)

nem elég a cukor

A kenyér héjának világos a színe

nincs elég cukor

A kenyér nem áll el sokáig:

a kenyér kb 5 napig áll el, ha hűtőben tartjuk

A kenyér elterül vagy elveszíti formáját

Túl lágy a tészta

Kenyér sütése

Az első próba alkalmával kezdje az egyszerűbb fehérkenyér recepttel. Amikor már belejött a kenyérsütés minden mozzanatába, variálja a recepteket saját ízlése szerint. Nyissa ki a kenyérsütő tetejét, vegye ki a kenyérsütő edényt úgy, hogy az óra járásával ellentétes irányba mozdítja el, majd emelje fel. Távolítsa el az esetleges morzsaszemeket a meghajtótengelyről, majd helyezze el a dagasztólapátot a képen látható módon.



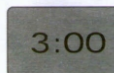
Ha a dagasztó lapát nem illeszkedik helyesen, nem fogja rendesen összekeverni az alapanyagot. Tegye bele a hozzávalókat a kenyérsütő edénybe (a mellékelt receptkönyv utasításai szerint!)! Bizonyosodjon meg róla, hogy nem hagyta ki semelyik hozzávalót, és helyesen mérte-e ki őket. Akár egy kis eltérés kellemetlen eredményt és a készülék meghibásodását is eredményezheti. Használatakor minden hozzávaló (kivéve a folyadék) szobahőmérsékletű legyen.

FIGYELEM!

Amikor a szoba hőmérséklete 18 C° alatt van, használjon langyos vizet (kb 38-43 C°-osat), hogy elősegítse az élesztő erjedését. A hozzávalókat mindig a receptben leírt sorrendben helyezze az edénybe.

Először mindig a vizet (vagy a folyadékot) mérje ki és öntse a tálba, kivéve ha a recept máshogy írja. Aztán adja hozzá a sót, a lisztet és minden egyéb száraz hozzávalót, kivéve az élesztőt. Ezt mindig utoljára tegye bele.

Nagyon fontos, hogy az élesztőt száraz helyen és a sótól távol tartsa, főleg amikor az időzítőt használja. Az időzítő használatakor, mélyítsen egy gödrot a liszt középebe, és öntse ebbe az élesztőt.



Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érjen a sóhoz vagy a vízhez összekeverés előtt, mert ez azt eredményezheti, hogy a tészta nem dagad meg eléggé (a víz működésbe hozza az élesztőt, mielőtt a hozzávalók helyesen össze lettek volna keverve).

Törölje le a vizet és minden más folyadékot a kenyérsütő edény oldaláról, azután helyezze bele az edényt a készülékbe. Az edény forgassa óra járásával megegyező irányba, mindaddig, amíg kattantást nem hall, és hajtja le a tartály fogantyúját.

Csukja le a tetőt.

Dugja be a vezetéket konnektorba, majd kapcsolja be a készüléket. Hallani fog egy rövid bűgást. A kenyérsütő ezzel jelzi, hogy készen áll a használatra. Az első bekapcsoláskor a kijelző 3:00 (óra) -t fog mutatni, ahogy a képen is láthatjuk.

Nem kell mást tennie csak megnyomni az indítógombot.

A készülék elkezd összekeverni a hozzávalókat. Amikor hallja a motort folyamatosan dolgozni, akkor kezdi el dagasztani a tésztát.

Látni fogja, hogy az óra visszafelé számol, s mikor letelik a 3 óra, halk bűgás hallatszik. Így jelzi a készülék, hogy a kenyér készen van.

FONTOS!

Ha a készülék tetejét felnyitja, lehetséges, hogy egy kis folyadék fröccsen ki belőle. Használjon sütökesztyűt, mikor felnyitja a tetőt, s mikor kiveszi az edényt.

Belső memória

Ez a sajátosság automatikusan újratekdi a kenyérsütési ciklust, ott, ahol az leállt, abban az esetben, ha ez rövid időtartamra szól. Fontos, hogy egy hosszabb áramszünet a kenyérsütés alatt, hatással van az elkészült kenyér minőségére.