



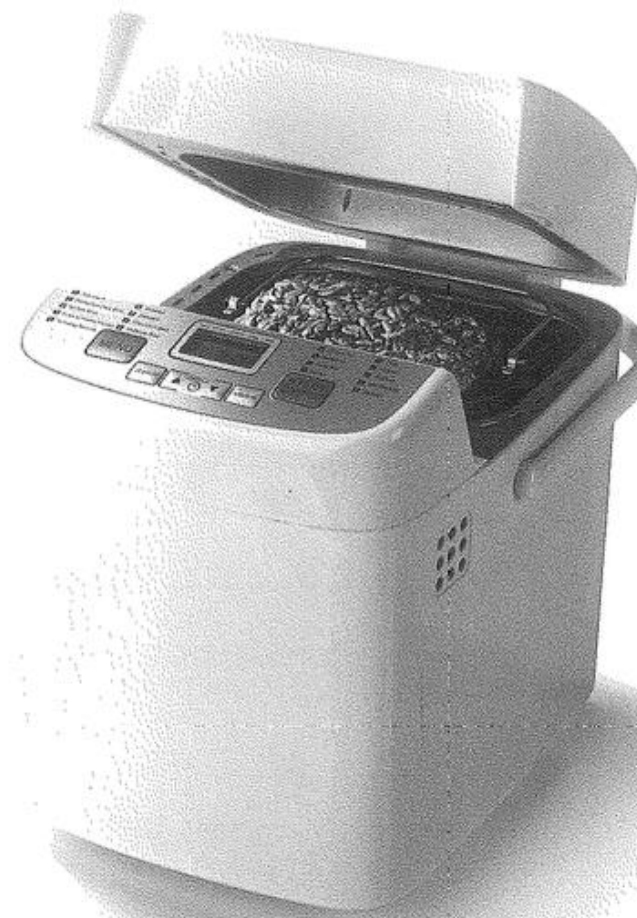
**HU**

## VEVŐSZOLGÁLAT IMPORTŐR

DS Direct GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Németország  
Tel. +49 38851 314650\*

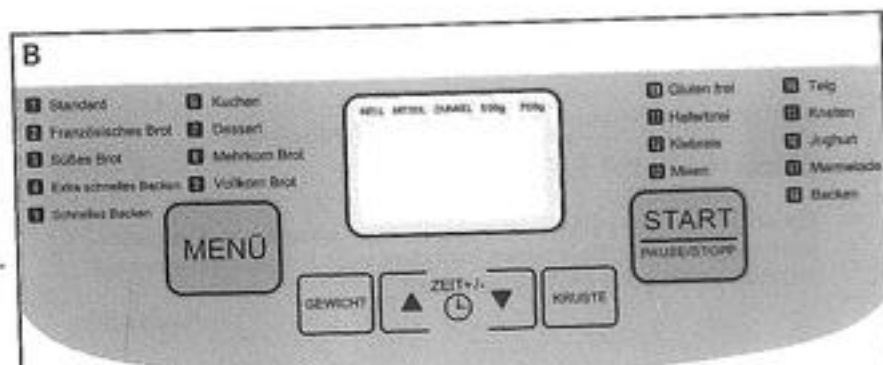
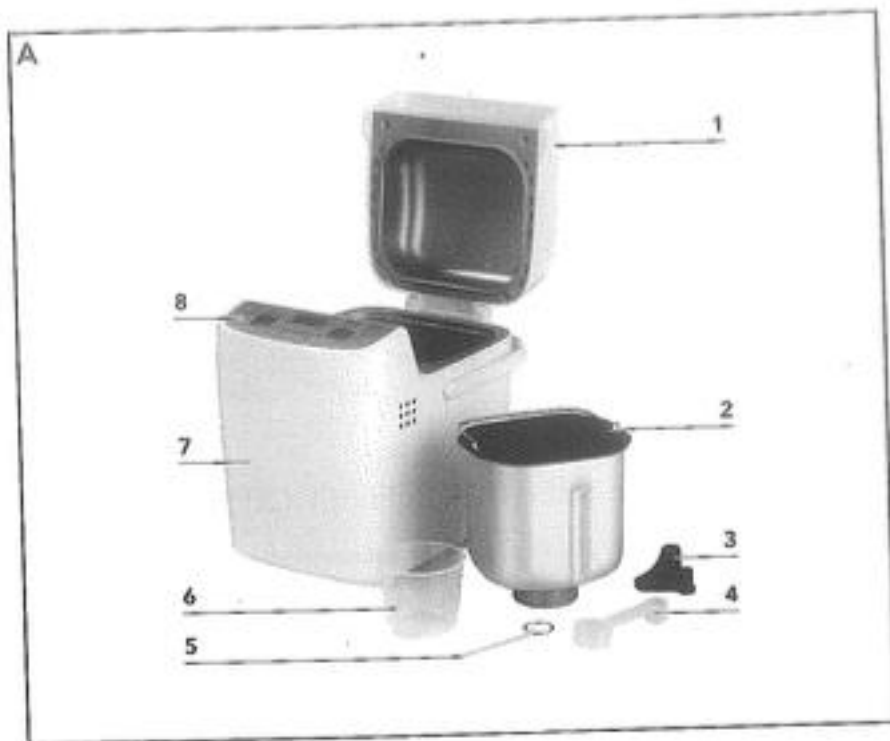
\* Németországi vezetékes hálózatba indított hívás az Ön szolgáltatójának tarifája szerint.

## KENYÉRSÜTŐGÉP



01383

**HU** Használati útmutató



- |  |                                       |                    |                |
|--|---------------------------------------|--------------------|----------------|
| 1 – Standard                                     | 6 – Sütemény                          | 10 – Gluténmentes  | 14 - Tészta    |
| 2 – Franciakenyér                                | 7 – Desszert                          | 11 – Zabkása       | 15 - Dagasztás |
| 3 – Édes kenyér                                  | 8 – Többmagvas kenyér                 | 12 – Ragacsos rizs | 16 - Joghurt   |
| 4 – Extra gyors sütés                            | 9 – Teljes kiőrlésű kenyér            | 13 – Keverés       | 17 - Lekvár    |
| Hell – világos, Mittel – közepes, Dunkel – sötét |                                       |                    | 18 - Sütés     |
| Menü – Menü                                      | Gewicht – súly                        | Zeit – idő         | Kruste – héj   |
| Start – elindítás                                | Pause/Stop – szüneteltetés/megállítás |                    |                |

## TARTALOMJEGYZÉK

Szállítmány tartalma	1
Áttekintés	1
Szimbólumok	2
Jelzőszavak	2
Rendeltetésszerű használat	3
Biztonsági figyelmeztetések	3
Első használat előtt	6
Tartozékok	6
Kezelőmező	6
Programok	7
Mire ügyeljek kenyérsütéskor?	8
Hogy kell kezelni a kenyérsütőgépet?	10
Receptjavaslatok	12
Tisztítás és tárolás	15
Problémamegoldás	15
Hulladékként elhelyezés	19
Műszaki adatok	19

## SZÁLLÍTMÁNY TARTALMA

## ÁTTEKINTÉS

1 x kenyérsütőgép	(A ábra)
1 x sütőforma	1 Fedél
1 x dagasztókar	2 Sütőforma
1 x dagasztókar eltávolító	3 Dagasztókar
1 x mérőedény	4 Mérőkanál
1 x mérőkanál	5 Dagasztókar eltávolító
1 x használati útmutató	6 Mérőedény
	7 Motoregység
	8 Kezelőmező

Ellenőrizze a szállítmány tartalmának hiánytalanságát, valamint az alkatrészek szállítás során keletkezett sérüléseit. Sérülések esetén ne használja, hanem vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

Az esetleges fóliákat, címkéket vagy szállítási védőeszközöket vegye le a készülékről. **Az adattáblát és az esetleges figyelmeztető jelzéseket tilos eltávolítani!**

## Tisztelt Vásárlónk!

Örülünk, hogy a MAXXMEE kenyérsütőgépet választotta. Ennek a készüléknek a segítségével bármikor hódolhat a saját kedvenc kenere okozta élvezetnek. Egyszerűen csak tölts be a hozzávalókat, állítsa be a kívánt programot, a kenyér tömegét és a héj ropogosságának fokát, és már indulhat is! Akár 15 órára előre programozható a sütés – azaz a kenyérsütőgépet előző nap este be lehet úgy állítani, hogy a friss kenere reggelire készüljön el. Fehér kenyér, vegyes- vagy teljes kiőrlésű kenyér – a sokszínűségnek semmi nem szab határokat. Alkalmos sütemény, joghurt vagy lekvár készítésére is. Amennyiben kérdése merül fel a készülékkel, valamint a cserealkatrészekkel vagy a tartozékokkal kapcsolatban, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatnál a [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice) weboldalon keresztül. Sok örömet kívánunk Önnek a MAXXMEE kenyérsütőgép használatához!

## Információk a használati útmutatóról

A készülék első használata előtt gondosan olvassa végig ezt a használati útmutatót, és őrizze meg a későbbi kérdésekhez és a további felhasználók számára. Ez a készülék tartozékának minősül. A gyártó és az importőr nem vállal felelősséget, ha a jelen használati útmutatóban foglaltak nem kerülnek betartásra.



### FONTOS TÁJÉKOZTATÁSOK! FELTÉTLENÜL MEG KELL ŐRIZNI!

## SZIMBÓLUMOK

## JELZŐSZAVAK



Veszélyjelzések: ezek a szimbólumok lehetséges veszélyeket jelölnek. A hozzájuk tartozó biztonsági útmutatót figyelmesen el kell olvasni és be kell tartani.

VESZÉLY

Súlyos sérülésekre és életveszélyre figyelmeztet



hosszú tartózkodású biztonsági útmutatót figyelmesen el kell olvasni és be kell tartani.

FIGYELEM

Lehetséges súlyos sérülésekre és életveszélyre figyelmeztet



Kiegészítő információk

VIGYÁZAT

Enyhe és közepesen súlyos sérülésekre figyelmeztet



Használat előtt a használati útmutatót el kell olvasni!

MEGJEGYZÉS

Anyagi kárra figyelmeztet



Vigyázat: forró felületek!



Élelmiszerbiztos.



Váltóáram jelölése

## Kenérsütőgép

## RENDELTESSZERŰ

## HASZNÁLAT

- A készülék kenyér és sütemény sütésére, különböző tészták előkészítésére, joghurt készítésére, lekvárok befőzésére, valamint mixelésre és keverésre készült.
- A készülék nem alkalmas folyékony ételek, például levesek, szósok vagy egytálételek készítésére!
- A készülék kizárólag privát használatra alkalmas, nem pedig ipari vagy háztartásszerű használatra, pl. szállodákban,

reggeliztető panziókban, irodákban, dolgozói konyhákban vagy hasonló helyeken.

- A készüléket csak a megadott célra, a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően használja. Minden további használat nem rendeltetésszerűnek minősül. A helytelen kezelés és a szakszerűtlen használat a készülék meghibásodását és a felhasználó sérülését okozhatja.
- A garancia alól kizárt minden olyan hiba, amely szakszerűtlen kezelés, rongálás vagy javítási kísérlet során keletkezik. Ugyanez érvényes a normál kopásra is.

## BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A készüléket 8 évesnél idősebb **gyermek**ek, valamint csökkent fizikai, érzékelő vagy mentális képességekkel, illetve hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan oktatásban részesültek, és megértették az abból származó veszélyeket. **Gyermekek** nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítási- és felhasználói **karbantartási** munkákat nem végezhetik **gyermek**ek, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- A készüléket és annak hálózati kábelét távol kell tartani 8 évesnél fiatalabb gyermekektől és állatoktól.
- A készülék nem alkalmas külső időkapcsoló órával vagy különálló távvezérlő rendszerrel történő működtetésre.
- A sütőformát nem szabad túltölteni. A maximális töltési térfogatok:
  - 400 g száraz hozzávalók és 220 ml folyadék a különböző kenyérfajtákhoz
  - 500 g gyümölcs lekvárokhoz és dzsemekhez
  - 600 ml folyadék joghurthoz
  - 250 g száraz hozzávalók vagy 400 ml folyadék egyéb ételekhez



- **VIGYÁZAT: forró felületek!** A készülék használat közben erősen felmelegszik. Feltétlenül ügyeljen arra, hogy a készülék használata közben és után ne érjen hozzá a felforrósodott részekhez. Miközben a gép működik, vagy közvetlenül kikapcsolás után csak a fogantyúkat és a szabályozókat fogja meg. A készüléket csak akkor szállítsa vagy tárolja, amikor teljesen kihűlt. A készülékkel történő érintkezéskor viseljen megfelelő edényfogó kesztyűt.
- A készüléket válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül marad, összeszerelés vagy szétszerelés előtt, valamint tisztítás előtt.
- A készüléken a saját biztonsága érdekében minden üzembe helyezés előtt ellenőrizze a sérüléseket. Csak akkor használja, ha a készüléken, a hálózati kábelben és a hálózati csatlakozón nem láthatók sérülések!
- Amennyiben a készülék, vagy a készülék hálózati kábele vagy csatlakozója sérült, azt a gyártónak, ügyfélszolgálatnak, vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek (pl. szakműhely) kell kicserélnie a sérülésveszély elkerülése érdekében.
- FIGYELEM: Tartsa be a „Tisztítás és tárolás” c. fejezetben lévő tisztítási utasításokat!



#### VESZÉLY – áramütés veszély

- A készüléket csak zárt térben használja és tárolja. Ne működtesse vagy tárolja a készüléket magas nedvességtartalmú levegőjű helyiségekben.
- Soha ne merítse a készüléket és a csatlakozó vezetékét vízbe vagy más folyadékba, és biztosítsa, hogy ezek le tudjanak vízbe esni vagy nedvessé válni.
- Amennyiben a készülék vízbe esik, miközben csatlakoztatva van a hálózati áramforráshoz, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljából. A készüléket csak ezután vegye ki a vízből.

Soha ne próbálja meg a vízből kihúzni, miközben az még a hálózati áramforráshoz csatlakoztatva van!

- Soha ne érjen a készülékhez és a csatlakozó vezetékhez nedves kézzel, ha a készülék csatlakoztatva van a hálózati áramforráshoz.



#### FIGYELEM – sérülésveszély

- A csomagolóanyagokat tartsa távol gyermekektől és állatoktól. Fulladásveszély keletkezik.
- A készülék kinyitásakor forró gőz távozhat. Ezért tartsa távol a veszélyzónától a kezét és a fejét. Forrázásveszély áll fenn a hő, forró gőz vagy kondenzvíz miatt.

## Kenyérsütőgép

- A sütési folyamat során és röviddel annak befejezése után forró levegő áramlik ki a szellőzőnyílásokon keresztül. Óvatosan nyúljon a készülékhez. Forrázásveszély áll fenn.
- A csatlakozó vezetékét úgy helyezze el, hogy ne keletkezzen botlásveszély.
- A kendőkhöz, sálakhoz, nyakkendőkhöz hasonló ruhadarabokat, valamint a hosszú haját tartsa távol a készüléktől.
- A készüléket mindig kapcsolja ki, mielőtt kivenné a sütőformát a készülékből.



#### FIGYELEM – TŰZVESZÉLY

- A készüléket ne működtesse éghető anyagok közelében.
- Soha ne takarja le a készüléket ronggyal vagy hasonlóval.
- Ne helyezzen éghető anyagokat (pl. kartont, műanyagot, papírt vagy gyertyákat) a készülékre vagy a készülékbe.
- Ügyeljen arra, hogy a sütőformát ne töltsen túl! A kifutó tészta, amely a fűtőelemekhez ér, meggyulladhat!
- Ne dugjon semmit a készülék nyílásaiba, és győződjön meg arról, hogy ezek mindig mentesek a piszoktól és az egyéb dugulástól.
- Tűz esetén: ne oltsa vízzel! A lángokat tűzálló takaróval vagy megfelelő tűzoltókészülék segítségével fojtsa el.

#### MEGJEGYZÉS – anyagi- és tárgyi károk kockázata

- A készüléket mindig száraz,

egyenes, kemény és hőre nem érzéken alapra állítsa minden oldalra (legalább 30 cm) szabad helyel.

- A készüléket csak előírás szerűen beszerelt dugaljhoz csatlakoztassa. A dugaljnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a hálózati csatlakozás gyorsan megszüntethető legyen. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék műszaki adataival. Csak előírás szerinti hosszabbító kábelt használjon, amelynek műszaki adatai megfelelnek a készülékének.
- Csak a gyártó eredeti tartozékait használja, hogy a készülék működését ne befolyásolja hátrányosan, és hogy a esetleges károk megakadályozza.
- A készüléket csak zárt fedéllel és helyesen a készülékbe helyezett sütőformával használja.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket.
- Tartalom nélkül ne kapcsolja be a készüléket, hogy elkerülje a túlmelegedést.
- Ha működés közben hiba lép fel, vagy zivatar előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljából.
- Mindig a hálózati csatlakozót, és sose a kábelt húzza a hálózatról történő leválasztáskor.
- A készüléket ne vigye vagy húzza a csatlakozó kábelnél fogva.
- A csatlakozó vezetékét úgy fektesse, hogy ne nyomódjon össze, törjön meg és ne érintkezzen forró felülettel (a készülékével sem).
- Óvja a készüléket hőtől, nyílt



lángtól, közvetlen napfénytől, extrém hőmérsékletektől, nedvességtől és ütésektől.

- A készüléket száraz helyen, 0 és 40 °C közötti hőmérsékleten, gyermekek és állatok számára nem hozzáférhető helyen tárolja.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre vagy a csatlakozó vezetékre.

### ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Előfordulhat, hogy a gyártáskor maradványok tapadtak a készülékre. Az egészségkárosodás elkerülése érdekében az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a borítás belsejét és a tartozékokat (ld. „Tisztítás és tárolás”).

### KEZELŐMEZŐ

(B ábra)



#### MENÜ

A kívánt program többszöri megnyomással választható ki. A kijelző a kiválasztott program számát mutatja.



#### ELINDÍTÁS-SZÜNETELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS

1 x megnyomva: a kiválasztott program indítása  
Működés közben 1 x megnyomva: program szüneteltetése; még 1 x megnyomva a program folytatása. Hosszan nyomva a hangjelzésig: program megállítása.



#### SÚLY

A kenyér súlya (550 g vagy 700 g) többszöri megnyomással választható ki. A kijelző a kiválasztott súlyt mutatja.



#### HÉJ

A héj színe (világos, közepes vagy sötét) többszöri megnyomással választható ki. A kijelző a kiválasztott színt mutatja.



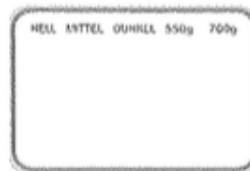
#### IDŐ

A nyíl gombok megnyomásával a programban előre beállított idők hosszabbíthatók vagy rövidekíthetők. Hosszan nyomva tartva gyors átfutást eredményez.

### TARTOZÉKOK

- Mérőedény – a mérőedény liszt és folyékony hozzávalók mérésére készült. Egy teli mérőedény 240 ml-nek felel meg.
- Mérőpohár – a mérőpohár só, olaj, élesztő és további, kis mennyiségű hozzávalók mérésére szolgál. A mérőkanál nagyobbik fele egy evőkanálnak, a kisebbik fele egy teáskanálnak felel meg.
- Dagasztókar eltávolító – a dagasztókar eltávolító a megsült kenyérből a dagasztókar eltávolítására használható.

### Kenyérsütőgép



#### Kijelző

Kenyér héja: világos – közepes – sötét (fent balra)

Kenyér súlya: 550g – 700g (fent jobbra)

Program (lent balra)

Hátralévő idő (lent jobbra)

### PROGRAMOK

18 program közül lehet választani:

1. program: standard

Standard kenyértésztához, pl. búzakenyerekhez és búza- és rozslisztből készült vegyes kenyerekhez

2. program: franciakenyér  
Finomlisztből készült könnyű kenyerekhez. Normál esetben a kenyér levegős lesz, és ropogós lesz a héja, mint a hagyományos franciakenyérnek.

3. program: édes kenyér  
Édes kenyerekhez különleges hozzávalókkal, pl. extra cukorral, mazsolával, csokoládéval, kókuszreszeléssel, stb. A hosszabb kelesztési időnek köszönhetően a tészta különösen könnyű és szellős lesz.

4. program: extra gyors sütés  
A dagasztási, kelesztési és sütési idő ebben a programban 1 órára rövidül. Az eredmény egy durva, tömör kenyér. A kenyér sokkal keményebb lesz, mint a másik programokkal.

5. program: gyors sütés  
A dagasztási, kelesztési és sütési idő ebben a programban 2 órára rövidül. Az eredmény egy durva, tömör kenyér.

6. program: sütemény  
Normál kevert süteményekhez, amelyek sütőporral vagy szódadikarbónával készülnek. A

hozzávalókat összekeveri, megkeleszti és megsüti.

7. program: desszert  
Sült desszertekhez. A hozzávalókat összekeveri, megkeleszti és megsüti.

8. program: többmagvas kenyér  
Különböző lisztből és magvakból készült többmagvas kenyérhez.

9. program: teljes kiőrlésű kenyér  
Nehéz teljes kiőrlésű lisztfajtából készülő kenyerekhez, amelyekhez hosszabb dagasztási- és kelesztési idő szükséges. Ezek a kenyerek többnyire tömörebbek és nehezebbek.

10. program: gluténmentes kenyér  
Gluténmentes lisztből készülő kenyerekhez, amelyeknek hosszabb idő szükséges a folyadékok felvételéhez, és amelyek más kelési tulajdonságokkal rendelkeznek. A glutén számos gabonafajtában (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönköly, stb.) megtalálható. Tartsa be a csomagoláson lévő utasításokat! Szigorú gluténmentes diéta esetén ügyelni kell arra, hogy a felhasznált élesztő se tartalmazzon glutént. A sütőformát mindig alaposan meg kell tisztítani, hogy más lisztfajták maradványai ne érintkezzenek a gluténmentes liszttel. A gluténmentes kenyér tömörebb állagú és világosabb színű, mint a hagyományos kenyér, és nem annyira tartós. Tájékozódjon az orvosánál, amennyiben glutén-





érzékenység áll fenn, és saját maga szeretne gluténmentes kenyeret készíteni.

11. program: zabkása

Zabkásához, Porridge-hoz és hasonlókhöz. A hozzávalókat összekeveri és felfőzi.

12. program: ragacsos rizs

Kiváltképp ragacsosnak szánt rizshez. A hozzávalókat folyamatos keverés mellett felmelegíti, hogy a rizs ne tudjon leragadni.

13. program: keverés

Ezzel a programmal különböző hozzávalókat lehet lassan összekeverni.

14. program: tészta

Ezzel a programmal pizzához vagy süteményhez lehet tésztát előkészíteni. A tésztát megdagasztja és megkeleszti. Azonban a tésztát **nem** süti meg!

A nyers tésztát ezután hagyományos módon sütőben lehet pizzának vagy süteménynek elkészíteni.

15. program: dagasztás

Ezzel azok a tészták dolgozhatók fel, amelyeket nem kell megkeleszteni. A program összekeveri a hozzávalókat és megdagasztja a tésztát; azonban **nem** süti meg. Megfelelő száraztésztához, de keksz- vagy ostyátésztákhoz is.

16. program: joghurt

Joghurt készítéséhez tejből és natúr joghurtból (tejsavbaktériumok). A hozzávalókat hosszú ideig alacsony hőfokon újra és újra átkeveri.

17. program: lekvár

Ezzel a programmal friss gyümölcsökből készíthetők lekvárok,

dzsemek vagy szószok.

18. program: sütés

Ezzel a programmal meghosszabbítható a kenyerek sütési ideje, amelyek még nem sütek teljesen át, vagy kész tésztáknál, amelyeket még nem sütöttek meg. A „gyors sütés” programmal ellentétben a tésztát nem dagasztja és keleszti meg, hanem **csak megsüti!** A program egymás után többször használható.

MIRE ÜGYELJEK

KENYÉRSÜTÉSKOR?

A kenyér minősége több, különböző tényezőtől függ: mindig ügyeljen rá, hogy a felhasznált hozzávalók frissek és szobahőmérsékletűek. Kövess az alábbi útmutatásokat:

Hozzávalók:

- **Liszt:** a liszt a kenyér fő alkotórésze. A liszt folyadék hozzáadásakor sikért képez. A siker felelős a tészta keléséért és az állagáért. A sütési képesség ezért erősen függ a sikérképződéstől. Emiatt sütés előtt ellenőrizze a liszt csomagolásán a gyártó információit, hogy a kenyér alkalmas-e kenyérsütéshez (liszt típusa). Mivel a liszt a kenyér fő alkotórésze, a kenyérreceptekben legtöbbször a liszt mennyiségét adják meg alpmennyiségnek a további hozzávalók kiszámításához. Mindig ügyeljen rá, hogy a receptben szereplő lisztmennyiséget helyesen mérje ki.

- **Élesztő:** az élesztőtől kel meg a tészta, és ez teszi a kenyeret levegősebbé és könnyebben emészthetővé. Kenyérsütőgépben

Kenyérsütőgép

történő sütéshez száraz élesztő használatát javasoljuk, mivel a száraz élesztő tovább eláll és könnyebb feldolgozni, mint a friss élesztőt.

• **Só**

A só teljesebbé teszi az ízt, ezen kívül segíti a kelési folyamatot.

• **Vaj/olaj**

A vaj/olaj teljesebbé teszi az ízt, ezen kívül puhábbá teszi a kenyér állagát. A vajnak, ill. olajnak szobahőmérsékletűnek kell lennie.

• **Cukor**

A cukor szolgál az élesztő „táplálékként”, és nagyon fontos a kelési folyamathoz. Mind a finomított, mind a barna cukor vagy a méz alkalmas erre a célra. A cukor növeli a kenyér tápértékét és tovább eltarthatóvá teszi.

• **Tojás**

A tojástól táplálóbb és nagyobb lesz a kenyér. Nyersen, összekeverten és mindig héj nélkül kell felhasználni. **Ne használjon tojást, ha az időzítő funkciót alkalmazza, mivel a tojás hűtés nélkül gyorsan megromolhat.**

• **Sütőpor**

„Gyors” kenyértésztához és kevert süteményekhez sütőpor használatos. A tészta nem igényel kelesztést, mint az élesztőnél, és a tészták levegősebbek lesznek.

• **Szódabikarbóna**

A szódabikarbónának a tésztáknál ugyanaz a funkciója, mint a sütőpornak. A sütőport és a szódabikarbónát gyakran együtt használják.

• **Víz**

Normál csapvíz használatát javasoljuk. Ügyeljen rá, hogy a víz ne legyen túl

meleg vagy hideg, hanem szobahőmérsékletű. Ha a víz túl hideg, az élesztő nem kezdi meg az erjesztési folyamatot. Ha túl meleg, az élesztő túl gyorsan megkel (csak akkor javasolt, ha a „gyors sütés” programot használják).

• **Tej**

A tej- és tejtermékek teljesebbé teszik az ízt, növelik a kenyér tápértékét és biztosítják, hogy a kenyérnek szép barna héja legyen. A hozzáadott tej mennyiségét a receptben megadott vízmennyiségből kell levonni. **Ne használjon tejt vagy tejtermékeket, ha az időzítő funkciót alkalmazza, mivel a tejtermékek hűtés nélkül gyorsan megromolhatnak.**

• **Élesztős kenyérlisztkeverékek**

Kész kenyérlisztkeverékek, amelyek élesztőt tartalmaznak, csak vizet kell a keverékhez adni, az 1-es (standard) programot kiválasztani, és a lisztkeverék mennyiségének megfelelő kenyérméretet megadni. Az élesztő mennyisége az ilyen keverékekben gyakran eltérő, ezért a sütési eredmény is különbözhet.

• **Élesztő nélküli kész lisztkeverékek**

Először az élesztőt adja a sütőformába, utána a lisztkeveréket, végül a vizet. Válasszon programot, amely a keverék lisztfajtájának megfelel.

Tészta elkészítése

- Ügyeljen rá, hogy valamennyi hozzávaló szobahőmérsékletű (kivéve a „gyors sütés” és „extra gyors sütés” programoknál a hozzáadott víz valamivel melegebb lehet).

- Használjon száraz élesztőt, mivel az egyszerűbb és jobban sikerül a sütés.

• Ügyeljen rá, hogy a rozsliszt nem ugyanolyan sütési tulajdonságokkal bír, mint a búzaliszt. A rozslisztból készült tészta elegendő térfogatnövelő szer nélkül nem kel meg. A jó sütési eredményhez rozskenyerek készítésekor legalább 30% búza-, és legfeljebb 70% rozslisztet tartalmazó keverék használandó.

#### Hozzávalók kimérése

A kenyérsütésnél fontos, hogy a receptekben megadott mennyiséget betartsák és pontosan kimérik. A hozzávalók leméréséhez használja a géphez tartozó mérőedényt és mérőkanalat. A mérőkanálnál mindig „csapott” és nem „púpozott” kanállal mérjen. A vaj, liszt, stb. leméréséhez használjon mérleget.

#### Hozzávalók sorrendje

A hozzávalók sütőformába történő betöltésének sorrendje fontos az erjedési folyamathoz, hogy a kenyér meg tudjon kelni:

1. Először a vizet vagy tejet töltsé a sütőformába.
2. Ezután adja hozzá a lisztet.
3. A liszt egyik sarkába készítsen kis mélyedést, adja hozzá a sót, majd takarja be a mélyedést.
4. A szemben lévő sarokba készítsen még egy mélyedést, adja hozzá az élesztőt, majd takarja be a mélyedést. A só és az élesztő nem keveredhet össze már az elején. Ha túl korán keveredik össze az élesztő a sóval, az negatív hatással lehet a kenyér erjedési tulajdonságaira.
5. Adja hozzá a vajdarabokat / olajat.
6. Végül adjon hozzá 1 csipet cukrot.

#### HOGY KELL KEZELNI A KENYÉRSÜTŐGÉPET?


##### Ügyeljen a következőkre:

- Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön élelmiszer a kenyérsütőgép belsejébe a fűtőelemekre. Ettől a gép meggyulladhat!
- A sütőforma behelyezése előtt ellenőrizze, hogy nincsenek maradék élelmiszerek a sütőforma külső felén, amelyek a fűtőelemekhez érhetnek.

- Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, miközben a készülék működik.

##### Elhelyezés és csatlakoztatás

1. Helyezze a gépet száraz, stabil, hőálló, vízszintes felületre éghető tárgyaktól kellő távolságra.
2. A sütőforma készülékből való kivételéhez forgassa azt kissé az óramutató járásával ellentétes irányba, és húzza ki felfelé.
3. Helyezze a dagasztókart a sütőformába úgy, hogy ráakcja a sütőformában lévő dagasztókar mélyedésre.

 Javasoljuk, hogy a dagasztókar mélyedést előtte kenje be vajjal vagy sütőmargarinnal, hogy a tészta ne tudjon beleragadni a mélyedés és a dagasztókar közé, és hogy később könnyebben kivehető legyen a dagasztókar.

4. Rakja a hozzávalókat a formába. A hozzávalók sorrendjét (ld. „Mire ügyeljek kenyérsütéskor?” – „Hozzávalók sorrendje” c. fejezet) tartsa be.

5. Helyezze a sütőformát a gépbe, és

#### Kenérsütőgép

rögzítse az óramutató járásával megegyező irányban.

6. Zárja le a fedelet.

7. Dugja be a hálózati csatlakozót egy dugaljba. Amint a gépet dugaljhoz csatlakoztatta, jelzőhangot ad és aktívvá válik a kijelző.
8. Válasszon ki egy sütési programot (ld. „Program indítása” c. fejezet).


##### Program indítása

1. A MENÜ gomb segítségével válasszon ki egy sütési programot (ld. „Programok” c. fejezet) úgy, hogy ismét megnyomja a gombot. A kijelző mutatja, hogy melyik program (1-18) került kiválasztásra.

2. Nyomja meg a SÚLY gombot a cipó nagyságának kiválasztásához (550 g vagy 700 g). A kijelző jobb felső részén nyíl mutatja a kiválasztott kenyérméretet. Ügyeljen rá, hogy a 4, 6, 7, és 11-18 programoknál nem lehet kenyérméretet választani.

3. Nyomja meg a HÉJ gombot a héj színének (világos, közepes, sötét) kiválasztásához. A kijelző bal felső részében nyíl mutatja a kiválasztott színt. Ügyeljen rá, hogy a 4 és 11-18 programoknál nem lehet színt választani.

4. A program elindításához nyomja meg az ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gombot. A kijelző mutatja a hátralévő időt, amikor a program befejeződik.


 A sütési program alatt az összes többi gomb nem aktív. A sütési folyamat megszakításához, pl. további hozzávalók betöltéséhez nyomja meg egyszer röviden az

ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gombot. Nyomja meg ismét az ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gombot, ha a sütési folyamatot folytatni szeretné. Ügyeljen rá, hogy a megszakítás ne tartson túl sokáig, hogy a kenyértészta ne szükséges meleg ne vesszen el.

##### Program vége

Ha a program befejeződött, a kijelzőn 0:00 idő látható, és egymás után többször hangjelzés hallható a program végének jelzéséhez.

1. A program befejezését követően nyomja kb. 3 másodpercig az ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gombot.

 Ha a program vége után nem nyomja meg az ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gombot, a gép automatikusan melegmentartó módba kapcsol (csak az 1-10 programoknál). Egy óra múlva a gép automatikusan kikapcsol. Ha ezt korábban be szeretné fejezni, nyomja kb. 3 másodpercig az ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gombot.

2. Húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljából.
3. Nyissa fel a fedelet.
4. Vegye ki a sütőformát, forgassa azt kissé az óramutató járásával ellentétes irányba, és húzza ki felfelé. A sütőforma forró! Használjon edényfogó kesztyűt!
5. Hagyja állni a kenyeret a sütőformában kb. 15 percig, majd

vegye ki a sütőformából, és rácson hagyja kihűlni.

6. Amennyiben a dagasztókar még a kenyérben van, vegye ki a dagasztókar eltávolító segítségével, miután a kenyér teljesen kihűlt.

7. Az újbóli használat, tisztítás vagy tárolás előtt hagyja kihűlni a gépet.

Ha ismét használni szeretné a gépet, hagyja teljesen kihűlni. Amennyiben a gép bekapcsolását követően a H:HH hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, a készülék még túl meleg. Ebben az esetben vegye ki az élelmiszerekkel megtöltött sütőformát a gépből, húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljából, és hagyja tovább hűlni a gépet.

#### Időzített sütés

A gépet 15 órára előre be lehet programozni.

**i** Az időzített sütéshez ne használjon friss hozzávalókat, pl. tejet, gyümölcsöket, hagymát, tojást vagy hasonlókat, mivel ezek hűtés nélkül gyorsan megromolhatnak.

1. Válassza ki a kívánt programot, a méretet és a héjat a „Program indítása” c. fejezetben leírtak szerint.

2. Nyomja meg az IDŐ nyílombokat a kezelőmezőben, hogy 10 perces léptékekben kiválassza azt az időt, amikor a gép automatikusan befejezi a sütési programot. Itt figyeljen arra, hogy a sütési időt is bele kell számolni.

*Példa: 20:30 óra van, a kenyérnek másnap reggel 7:00 órakor kell elkészülnie, azaz 10 óra 30 perc múlva. Mindegy, melyik programot választotta, az időt ennek megfelelően 10 óra 30 percre kell beállítani. A sütési program automatikusan úgy indul, hogy 7:00 órakor fejeződjön be.*

3. A gép bekapcsolásához nyomja meg az ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gombot. A kijelző mutatja a hátralévő időt, amikor a program befejeződik.

4. A program befejezés után kövesse a „Program vége” c. fejezet utasításait.

#### RECEPTJAVASLATOK

**i** Egy evőkanál (EK) ezekben a receptekben egy nagy, csapott mérőkanálnak felel meg. Egy teáskanál (TK) ezekben a receptekben egy kis, csapott mérőkanálnak felel meg.

#### Fehér kenyér (550 g)

180 ml víz  
320 g háztartási liszt (fehér búzaliszt)  
½ TK só  
1 TK száraz élesztő  
1 ½ EK olaj vagy vaj  
1 EK cukor




Tartsa be a „Programok”, „Mire ügyeljek kenyérsütéskor?”, „Hogyan kell kezelni a kenyérsütőgépet?” c. fejezetekben lévő útmutatókat. Feltétlenül ügyeljen a hozzávalók sorrendjére (ld. „Mire ügyeljek kenyérsütéskor?” – „Hozzávalók sorrendje” c. fejezet)

#### Fehér kenyér (700 g)

220 ml víz  
400 g háztartási liszt (fehér búzaliszt)  
½ - 1TK só  
1 ½ TK száraz élesztő  
2 EK olaj vagy vaj  
1-2 EK cukor

<b>Franciakenyér (550 g)</b> 180 ml víz 320 g háztartási liszt (fehér búzaliszt) 1 TK só 1 TK száraz élesztő 1 ½ EK olaj vagy vaj ½ - 1 EK cukor	<b>Franciakenyér (700 g)</b> 220 ml víz 400 g háztartási liszt (fehér búzaliszt) 1 ½ TK só 1 ½ TK száraz élesztő 2 EK olaj vagy vaj 1 - 1 ½ EK cukor
<b>Édes kenyér (550 g)</b> 160 ml víz 320 g háztartási liszt (fehér búzaliszt) 1 csipet só 1 TK száraz élesztő 1 ½ EK olaj vagy vaj 4 EK cukor	<b>Édes kenyér (700 g)</b> 200 ml víz 400 g háztartási liszt (fehér búzaliszt) 1 csipet só 1 ½ TK száraz élesztő 2 EK olaj vagy vaj 5 EK cukor
<b>Extra gyors kenyér</b> 230 ml víz 400 g háztartási liszt (fehér búzaliszt) ½ TK só 3 TK száraz élesztő 2 EK olaj vagy vaj 3 EK cukor	<b>i</b> Extra gyors kenyér más lisztfajtákból is süthető. Itt azonban a lisztfajtától függően esetleg a további hozzávalók mennyiségét hozzá kell igazítani.
<b>Gyors kenyér (550 g)</b> 180 ml víz 320 g háztartási liszt (fehér búzaliszt) ½ TK só 2 TK száraz élesztő 1 ½ EK olaj vagy vaj 1 EK cukor	<b>Gyors kenyér (700 g)</b> 220 ml víz 400 g háztartási liszt (fehér búzaliszt) ½ -1 TK só 2 ½ TK száraz élesztő 2 EK olaj vagy vaj 1 - 2 EK cukor
<b>Sütemény</b> 30 ml víz 320 g háztartási liszt (fehér búzaliszt) 3 tojás 1 csipet só 1 TK száraz élesztő 2 ek olaj vagy vaj ½ EK cukor	<b>Desszert (mazsolás tejberizs)</b> 240 ml tj 270 g rizs (főtt) 2 tojás 125 g cukor 100 g mazsola



<p><b>Többszemű kenyér (550 g)</b> 180 ml víz 240 g háztartási liszt (fehér búzaliszt, tönkölyliszt vagy teljes kiőrlésű liszt) 80 g magvak (ízlés szerint) ½ TK só 1 TK száraz élesztő 1 ½ EK olaj vagy vaj 1 EK cukor</p>	<p><b>Többszemű kenyér (700 g)</b> 220 ml víz 300 g háztartási liszt (fehér búzaliszt, tönkölyliszt vagy teljes kiőrlésű liszt) 100 g magvak (ízlés szerint) ½ - 1 TK só 1 ½ TK száraz élesztő 2 EK olaj vagy vaj 1 – 2 EK cukor</p>
<p><b>Teljes kiőrlésű kenyér (550 g)</b> 180 ml víz 320 g háztartási liszt (teljes kiőrlésű liszt) ½ TK só 1 TK száraz élesztő 1 ½ EK olaj vagy vaj 1 EK cukor</p>	<p><b>Teljes kiőrlésű kenyér (700 g)</b> 220 ml víz 400 g háztartási liszt (teljes kiőrlésű liszt) ½ - 1 TK só 1 ½ TK száraz élesztő 2 EK olaj vagy vaj 1 – 2 EK cukor</p>
<p><b>Gluténmentes kenyér (550 g)</b> 180 ml víz 160 g gluténmentes liszt 160 g kukoricaliszt ½ TK só 1 – 1 ½ TK száraz élesztő 1 ½ EK olaj vagy vaj 1 EK cukor</p>	<p><b>Gluténmentes kenyér (700 g)</b> 220 ml víz 200 g gluténmentes liszt 200 g kukoricaliszt ½ - 1 TK só 1 ½ - 2 TK száraz élesztő 2 EK olaj vagy vaj 1 – 2 EK cukor</p>
<p><b>Zabkása</b> 400 ml víz 60 g zabpehely  Ezzel a programmal más hozzávalókból, pl. búzapehelyből, magokból, babfélékből, stb. is lehet kását készíteni.</p>	<p><b>Ragacsos rizs</b> 275 ml víz 250 g ragacsos rizs</p>
<p><b>Joghurt</b> 600 ml tej 60 ml tejsavbaktérium (probiotikus kultúra – patikában kapható)  Tejsavbaktériumok helyett alternatívaként lehet kb. 60 g. natúr joghurtot is használni, mivel abban már benne vannak ezek a baktériumok.</p>	<p><b>Lekvár</b> 500 g narancs gyümölcshús 250 g cukor 3 EK frissen préselt citromlé 1 EK sűrített citromlé  Lekvárok vagy dzsemek készítésére sok más gyümölcs, pl. cseresznye, bogyós gyümölcsök, sárgabarack is alkalmas.</p>


## Kenyérsütőgép

### TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

#### Ügyeljen az alábbiakra:

- **VIGYÁZAT** – égési sérülés veszélye a forró gépalkatrészek miatt! A gépet és tartozékait mindig hagyja kihűlni tisztítás előtt.
- Ne töltsön vizet a motoregységbe! A fűtőelemek nem érintkezhetnek vízzel vagy más folyadékkal.
- Ne töltsön tisztítószert közvetlenül a motoregységre vagy bele.
- A tartozékok nem moshatók mosogatógépben!
- A tisztításhoz ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószert. Ezek károsíthatják a felületet.

- Vegye ki a sütőedényt és a dagasztókart a készülékből (ld. „Hogyan kell kezelni a kenyérsütőgépet?” – „Program vége” c. fejezetet).

 Amennyiben a dagasztókart nem lehet kivenni a sütőformából, töltsön meleg vizet a sütőformába, és áztassa pár percig.

- Tisztítsa meg a motoregységet nedves rongy segítségével.
- A tartozékokat meleg vízzel és enyhe tisztítószertel tisztítsa.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész száraz, mielőtt a gépet összerakná és tárolná.
- A készüléket és a tartozékokat száraz, tiszta, gyermekek és állatok számára nem hozzáférhető helyen tárolja.

### PROBLÉMAMEGOLDÁS

Amennyiben a gép nem megfelelően működik, ellenőrizze, hogy a problémát meg tudja-e maga is oldani. Amennyiben az alábbi lépések segítségével nem szüntethető meg a probléma, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatlal.



#### **Ne próbáljon meg elektromos készüléket megjavítani!**

A készülék nem működik.

A hálózati csatlakozó nincs rendesen bedugva a dugaljba.

➤ Korrigálja a hálózati csatlakozó helyzetét.

Hibás a dugalj.

➤ Próbálja ki egy másik dugaljat.

Nincs hálózati feszültség.

➤ Ellenőrizze az elektromos elosztónál lévő biztosítékokat (biztosítószekrény).

A sütőforma nem megfelelően lett behelyezve.

➤ Korrigálja a pozícióját.

A fedél nem megfelelően van lecsukva.

➤ Csukja le a fedelet.

A készülék túlmelegedett.

➤ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljból. Vegye ki a hozzávalókkal megtöltött sütőformát a gépből, majd a gépet hagyja TELJESEN kihűlni, mielőtt újra használná.

A kijelzőn a H:HH hibaüzenet látható.

A készülék még túl meleg.

➤ Vegye ki az élelmiszerekkel megtöltött sütőformát a gépből, húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljból, majd a gépet hagyja tovább hűlni.

A kenyér nem kel meg.

Friss élesztőt használt.

- A száraz élesztőt könnyebb kezelni, és nem kell először elkeverni.

Nem elég élesztőt használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

Az élesztő túl régi.

- Ellenőrizze a szavatossági időt.

A hozzávalókat nem megfelelő sorrendben töltötte be a sütőformába.

- Az élesztő nem kerülhet túl korán érintkezésbe a sóval.

Túl sok sót és túl kevés cukrot használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki a hozzávalókat.

Kenyérsütéshez nem megfelelő lisztet használt.

- Ellenőrizze a csomagoláson szereplő adatokat, és adott esetben használjon másik lisztet.

A felhasznált liszt minősége már nem megfelelő. A liszt tulajdonságai negatív irányba változhatnak a helytelen tárolás (nedvesség, hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő) miatt.

- Használjon új lisztet.

A kenyéren nagyméretű levegőlyukak vannak.

Túl sok élesztőt használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

Túl sok vizet használt, vagy a víz túl meleg volt. Bizonyos lisztfajták több vizet vesznek fel, mint másiak.

- Legközelebb 10-20 ml-rel kevesebb folyadékot adjon hozzá.

A kenyér, miután megkelt, magától összeesett.

A lisztfajta sütési tulajdonságai nem jók.

- Használjon másfajta lisztet.

Túl sok folyadékot használt.

- Legközelebb 10-20 ml-rel kevesebb folyadékot adjon hozzá.

Túl kevés sót használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

Túl sok élesztőt használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

Nyitva volt a fedél sütés közben.

- Ne hagyja nyitva a fedelet sütés közben.

A levegő nedvességtartalma túl magas, ill. túl meleg van.

- Ügyeljen a helyiség megfelelő szellőzésére.

A kenyér túlságosan megkelt.

Túl sok vizet/élesztőt használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

Ellenőrizze, hogy használt-e olyan hozzávalókat, amelyek sok vizet tartalmaznak.

- Legközelebb kevesebb vizet adjon hozzá, ha nagy nedvességtartalmú hozzávalókat használ.

A víz túl meleg.

- A felhasznált víznek szobahőmérsékletűnek kell lennie.

Nem elég lisztet használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és a lisztet pontos mérleggel mérje ki.

Túl kevés sót használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

A kenyér túl világos és ragacsos.

Túl sok élesztőt használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

Az élesztő túl régi.

- Ellenőrizze a szavatossági időt.

A kenyéret nem elég ideig sütötte.

- Növelje a sütési időt.

Félbeszakadt a sütési folyamat (áramszünet, az ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gomb véletlen megnyomása).

- Amennyiben a sütési folyamat túl hosszú ideig szakad félbe, a végeredmény nem lesz megfelelő és ez nem javítható.

A kenyér túl száraz és kemény.

Túl kevés folyadékot használt.

- Legközelebb 10-20 ml-rel több folyadékot adjon hozzá.

Túl sok élesztőt használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

Az élesztő túl régi.

- Ellenőrizze a szavatossági időt.

A kenyér túl sötét színű.

Túl sok cukrot használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

Nem megfelelő színt választott ki.

- Legközelebb világosabb színt válasszon ki a HÉJ gomb segítségével.

A kenyér nem sült át és még belül nedves.

Túl sok kiegészítő hozzávalót (dióféléket, aszalt gyümölcsöket, mézet, stb.) használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

A kenyér oldalai és alja túl lisztes.

Vagy túl sok lisztet, vagy túl kevés folyadékot használt.

- Ellenőrizze a receptben megadott mennyiséget, és pontosan mérje ki.

A hozzávalók nem keveredtek össze rendesen.

A dagasztókart nem megfelelően helyezték be.

- A dagasztókart azelőtt kell behelyezni, mielőtt a hozzávalókat a sütőformába tenné.

Félbeszakadt a sütési folyamat (áramszünet, az ELINDÍTÁS-SZÜNTELTETÉS/MEGÁLLÍTÁS gomb véletlen megnyomása).

- Amennyiben a sütési folyamat túl hosszú ideig szakad félbe, a végeredmény nem lesz megfelelő és ez nem javítható.

Nem kel meg a tészta.

A 15-ös (dagasztás) programot választotta? A tésztát ez esetben csak megdagasztja a gép. Nem melegíti fel a kelesztéshez.

- Legközelebb válasszon másik programot.

A kenyér magában összeesett és az alja nedves.

A kenyéret a sütési program után túl sokáig a kenyérsütőgépben hagyták.





- A kenyeret a sütési program végét követően a lehető leghamarabb ki kell venni a kenyérsütőgépből.

A héj túl puha.

A kenyeret a sütési program után túl sokáig a kenyérsütőgépben hagyták. A gőz megpuhította a héjat.

- A kenyeret a sütési program végét követően a lehető leghamarabb ki kell venni a kenyérsütőgépből.

Hogyan lehet ropogos héjat készíteni?

- Válassza a 2-es programot (franciakenyér) vagy a „sötét” szint a héj beállításánál.

A dagasztókar „kerepel”.

A dagasztókart nem megfelelően helyezték be.

- Ügyeljen rá, hogy a dagasztókart megfelelően rögzítse a sütőformában.

A dagasztókar beragad a kenyérbe, miután a kenyeret kivette a sütőformából.

A kenyér nagyon tömör.

- Hagyja teljesen kihűlni a kenyeret, és azután vegye ki a dagasztókart a dagasztókar eltávolító segítségével. Tipp: bizonyos lisztfajták több folyadékot vesznek fel, mint másikkak. Legközelebb valamivel több folyadékot használjon a tészta fellazításához.

A kenyeret nem lehet elvágni.

A kenyér még túl meleg.

- Szeletelés előtt mindig hagyja kihűlni a kenyeret.

Égett szag van, és füst távozik a gép szellőzőnyílásaiból.

Élelmiszer volt a sütőformán, amelyek a fűtőelemekre kerültek.

- Behelyezés előtt ellenőrizze, hogy nincs-e a sütőformán élelmiszer maradék, amely a fűtőelemekkel érintkezésbe léphetne.

A tészta a sütőformából kifut a fűtőelemekre.

- Szakítsa félbe a sütési folyamatot, távolítsa el a kifutott tésztát, amint a gép kihűlt.

A dagasztási folyamat során liszt vagy más hozzávaló esett a sütőformából a fűtőelemekre.

- Szakítsa félbe a sütési folyamatot, és tisztítsa meg a fűtőelemeket, amint a gép kihűlt.

Használat közben kellemetlen szag keletkezik.

A készülék poros vagy piszkos.

- Tisztítsa meg a készüléket.

A készüléket első alkalommal használja. Gyártásból visszamaradt anyagok vannak a gépen/gépben. Ez normális, később nem fordul elő.

- Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről!

## ELHELYEZÉS HULLADÉKKÉNT



A csomagolóanyagokat környezetbarát módon távolítsa el, és újrahasznosítható hulladékgyűjtőben helyezze el.



Erre a berendezésre érvényes az elektromos- és elektronikai hulladékokról (WEEE) szóló 2012/19/EU eurpai irányelv. A készüléket ne szokásos háztartási hulladékként, hanem környezetbarát módon, hatósági engedéllyel rendelkező hulladéklerakóban helyezze el.

## MŰSZAKI ADATOK

Cikkszám:	01383
Modellszám:	BM8301
Áramellátás:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Teljesítmény:	500 W
Védelmi osztály:	I
Időzítő:	15 óra
Használati útmutató azonosítója:	Z 01383 M DS V1.1 0520 md



Minden jog fenntartva.