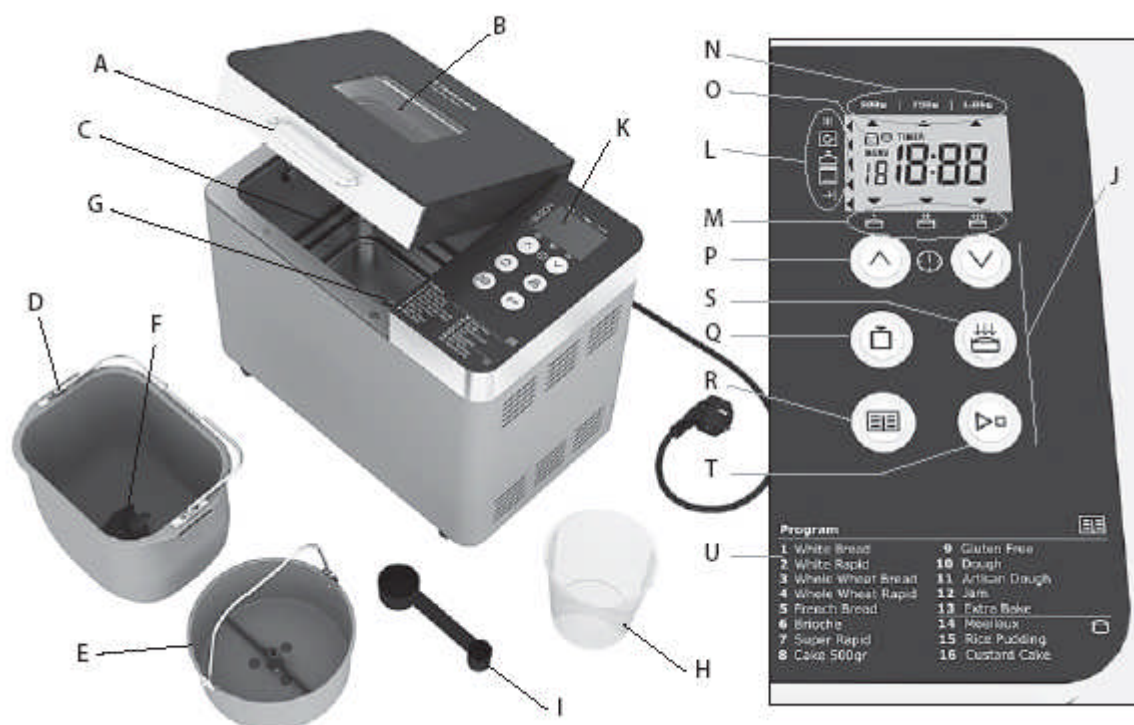


Thinking of you
Electrolux



**EBM8000 KENYÉRSÜTŐGÉP
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

A készülék bemutatása



A készülék fő részei

- A. tető fogantyú
- B. megtekintő ablak
- C. fűtőbetét
- D. kenyérsütő edény
- E. tészta sütő edény
- F. dagasztó
- G. meghajtó tengely
- H. mérőcsésze
- I. kettős mérőkanál
- J. kezelőpanel
- K. LCD kijelző
- L. programállapot kijelzések
- M. kenyérhéj színjelzések
- N. kenyérméret kijelzések
- O. sütőedény kijelzések
- P. késleltetett indítás gombok
- Q. kenyérméret gomb
- R. menü gomb
- S. kenyérhéj szín gomb
- T. Start/Stop gomb
- U. Programlista

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a következő tudnivalókat.

- Ez a készülék nem alkalmas csökkent fizikai, vagy mentális képességű személyek által történő használatra (beleértve a gyerekeket is), vagy olyanoknak, akik nem rendelkeznek a készülék biztonságos használatával kapcsolatos ismeretekkel.
- Ügyelni kell arra, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A készülék csak olyan elektromos hálózatra csatlakoztatható, amelynek feszültsége és frekvenciája megegyezik az adattáblán feltüntetett értékkel.
- Soha ne használja, és ne fogja meg a készüléket, ha sérült a csatlakozó vezeték, vagy károsodott a készülék burkolat.
- A készülék csak szabványos védőérintkezővel ellátott konnektorba csatlakoztatható. Ha szükséges, akkor egy 10 A-os hosszabbítón keresztül is csatlakoztatható a készülék a konnektorba.
- Ha a készülék, vagy a csatlakozó vezeték megsérült, akkor azt kizárólag arra feljogosított szerviz, vagy hasonló képzettségű személy cserélheti ki eredeti gyári alkatrész felhasználásával az áramútás elkerülése céljából.
- A készüléket mindig lapos és sík felületre helyezze.
- Minden használat után, illetve tisztítás és karbantartás előtt a csatlakozó vezetékét ki kell húzni a konnektorból.
- A készülék és a tartozékok a használat során felforrósodnak. Csak a kijelölt fogantyúkat és gombokat használja. A sütőedény eltávolításához mindig használjon védőkesztyűt. Tisztítás, vagy tárolás előtt hagyja a készüléket lehűlni.
- A csatlakozó vezeték nem érintkezhet a készülék forró részeivel.
- Soha ne tömítse el a szellőző nyílásokat. Ügyeljen arra, hogy a készülék működésekor megfelelő legyen a szellőzés a készülék körül. Ügyeljen arra is, hogy ne essen le a készülék, mert károsodhat.
- Soha ne érintse meg kézzel, vagy bármilyen eszközzel a készülék mozgó részeit, mialatt a készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózatra.
- Ne merítse a készüléket sem vízbe, sem más folyadékba.
- Soha ne lépje túl a sütőedény maximális kapacitását, mert károsodhat a készülék és veszélyhelyzetet is teremthet. Vegye figyelembe a receptekben megadott mennyiséget.

- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen, vagy nem megfelelő használat miatt bekövetkező esetleges károkért.

A készülék használata



1. Az első használat előtt

Távolítson el minden csomagoló anyagot és címkét.

A tető felszerelése: tartsa meg a tetőt függőleges pozícióban a zsanér felső részével. Csúsztassa bele a zsanér alsó részén lévő nyílásokba. Emelje ki a kenyér, vagy tésztasütő edényt, tisztítsa meg és szárítsa meg. Tegye a dagasztót a helyére.




2. A hozzávalók kimérése (fontos, hogy kövesse a receptekben megadott mennyiségeket)

A legjobb eredményt a receptekben megadott mennyiségek alkalmazásával érheti el. Tegyen minden hozzávalót a sütőedénybe a kiválasztott programnak megfelelően.





3. **Tegye a kenyérsütő edényt a sütőtérbe** és addig nyomja le, amíg bekattan a helyére. Zárja le a tetőt. Vagy ...
Tegye a tésztaütő edényt a sütőtérbe. Zárja le a tetőt. Az indítás során a tésztaütő edény automatikusan rögzítődik.




4. **Dugja be a csatlakozó vezetékét a konnektorba** és a  menü gomb ismételt megnyomásával **válassza ki a sütő programot**, amíg a kívánt program megjelenik.




5. **A kenyérsütő edény használatakor:**

Első lépés: válassza ki a kenyérméretet  és a kenyérhéj színét  a gombok ismételt megnyomásával, amíg a kijelzők a kívánt választást mutatják.

Második lépés: nyomja meg és tartsa benyomva 2-3 másodpercig a "Start"  gombot. Egy riasztás lesz hallható a program elindulása előtt.


Ha tésztaütő edényt használ, akkor menjen közvetlenül a második lépésre.




6. A készülék kikapcsolásához nyomja be 2-3 másodpercig a  gombot, majd húzza ki a csatlakozó vezetékét a konnektorból. Sütőkesztyű használatával emelje ki a kenyér, vagy tésztaütő edényt a készülékből, a kenyeret, illetve a tésztát borítsa rá egy tányérra és hagyja legalább 30 percig hűlni a szeletelést megelőzően. A használat után azonnal tisztítsa meg a sütőedényt és a dagasztót a tisztításra vonatkozó fejezetben leírtak szerint.

Késleltetett indítás





A késleltetett indítás  funkció alkalmas arra, hogy a kenyér sütési folyamatát akár 12 órával későbbre programozza. A késleltetett indítás nem használható a szupergyors programmal és nem ajánlott tészta, lekvár, vagy gluténmentes beállítások használatához. Ne használja a késleltetett indítást a 8-16 programokhoz és romlandó összetevők esetén (tej, tojás, élesztő, stb.) sem.





1. Nyomja meg a  gombot (többször egymás után) a kívánt program kiválasztásához, majd folytassa a kenyérhéj szín és méret kiválasztását.



2. Nyomja meg annyiszor az  idő gombot, amíg a kijelzőben megjelenik a kívánt késleltetett indítási idő. Az idő  gomb megnyomásával fog csökkenni a késleltetett indítási idő beállítása (a kenyérsütő automatikusan figyelembe veszi a beállított sütési időt, hogy a kenyér akkorra készüljön el, amikor a beprogramozta).





3. Nyomja meg a  gombot. A készülék bekapcsol. Egy kettőspont fog villogni és az időkapcsoló (timer) megkezdni a visszaszámlálást. A késleltetett indítási idő a  gomb első megnyomása után a képernyő visszaáll az alapbeállításra. Utána visszaáll az idő.








4. **Áramszünet védelem**
Áramszünet, vagy a csatlakozó dugó működés alatt történő kihúzása esetén a program folytatódik, ha az áramellátás 8 percen belül helyreáll.

Kenyér, tészta programkártya

KENYÉRSÜTŐ EDÉNYBEN <input type="checkbox"/>							
Szám	Típus	Kenyérhøj	Mennyiség (g)	Teljes idő	Extrák	Melegentartási idő (perc)	Max késleltetés (óra)
1	Fehérkenyér	Világos	500	2:57	2:37	60	12:00
			750	3:00	2:40	60	12:00
			1000	3:03	2:43	60	12:00
		Közepes	500	3:05	2:45	60	12:00
			750	3:10	2:50	60	12:00
			1000	3:15	2:55	60	12:00
		Sötét	500	3:20	3:00	60	12:00
			750	3:25	3:05	60	12:00
			1000	3:30	3:10	60	12:00
2	Fehérkenyér gyors	Világos	500	2:32	2:12	60	12:00
			750	2:35	2:15	60	12:00
			1000	2:38	2:18	60	12:00
		Közepes	500	2:40	2:20	60	12:00
			750	2:45	2:25	60	12:00
			1000	2:50	2:30	60	12:00
		Sötét	500	2:55	2:35	60	12:00
			750	3:00	2:40	60	12:00
			1000	3:05	2:45	60	12:00
3	Teljes kiőrlésű fehérkenyér	Világos	500	4:15	3:31	60	12:00
			750	4:19	3:35	60	12:00
			1000	4:23	3:39	60	12:00
		Közepes	500	4:20	3:36	60	12:00
			750	4:25	3:41	60	12:00
			1000	4:30	3:46	60	12:00
		Sötét	500	4:29	3:45	60	12:00
			750	4:35	3:51	60	12:00
			1000	4:39	3:55	60	12:00
4	Teljes kiőrlésű fehérkenyér gyors	Világos	500	2:29	2:10	60	12:00
			750	2:33	2:14	60	12:00
			1000	2:37	2:18	60	12:00
		Közepes	500	2:34	2:15	60	12:00
			750	2:39	2:20	60	12:00
			1000	2:44	2:25	60	12:00
		Sötét	500	2:43	2:24	60	12:00
			750	2:49	2:30	60	12:00
			1000	2:53	2:34	60	12:00
5	Franciakenyér	Világos	500	3:12	2:53	60	12:00
			750	3:23	3:04	60	12:00
			1000	3:34	3:15	60	12:00
		Közepes	500	3:32	3:13	60	12:00
			750	3:36	3:17	60	12:00
			1000	3:40	3:21	60	12:00
		Sötét	500	3:35	3:16	60	12:00
			750	3:42	3:23	60	12:00
			1000	3:44	3:25	60	12:00

KENYÉRSÜTŐ EDÉNYBEN 							
Szám	Típus	Kenyérháj	Mennyiség (g)	Teljes idő	Extrák	Melegen-tartási idő (perc)	Max késleltetés (óra)
6	Briós	Világos	500	3:17	2:57	60	12:00
			750	3:19	2:59	60	12:00
			1000	3:21	3:02	60	12:00
		Közepes	500	3:19	3:05	60	12:00
			750	3:22	3:03	60	12:00
			1000	3:25	3:05	60	12:00
		Sötét	500	3:23	3:03	60	12:00
			750	3:26	3:06	60	12:00
			1000	3:29	3:09	60	12:00
7	Szuper gyors	Közepes	750	0:58	--	60	--í
8	Sütemény		500	1:22	--	22	12:00
9	Gluténmentes	Közepes	750	2:54	2:37	60	12:00
			1000	2:59	2:42	60	12:00
10	Tészta	-	-	1:30	1:14	--	12:00
11	Házi kenyértészta	-	-	5:15	4:39	-	12:00
12	Lekváros	-	-	1:25	--	20	12:00
13	Extra sütés	-	-	10:90	-	60	--
TÉSZTASÜTŐ EDÉNYBEN 							
14	Moelleux (desszert)	-	270	1:28	--	22	--
15	Rizspudding	-	270	--	--	22	--
16	Öntet	-	270	--	-	88	--
Megjegyzések		<ol style="list-style-type: none"> 1. Egy hangjelzés lesz hallható, ha a recept szerint további összetevőket kell a tésztához adni. 2. Az extra sütés alapbeállítási ideje 10 perc, a max. késleltetési idő pedig 90 perc (1:30). 3. A kenyérsütő edényes programoknál (10 és 11) a készülék automatikusan a melegen-tartó funkcióba lép a sütési ciklus végén. Ebben az üzemmódban 1 órát marad, vagy ameddig ki nem kapcsolja a készüléket. 					

PROGRAMÁLLAPOT KIJELEZÉSEK		
Szimbólum	Megnevezés	Magyarázat
	Előmelegítés	Csak teljes kiőrlésű, teljes kiőrlésű gyors és gluténmentes beállításokhoz használja, hogy a dagasztás előtt melegen legyenek tartva az összetevők.
	Dagasztás szimbólum	Az első, vagy második dagasztási fázist jelzi ki. Egy hangjelzés szólal meg, ha további összetevőket kell manuálisan hozzáadni.
	Növekedés szimbólum	Jelzi, ha a dagasztás az első, a második, vagy a harmadik növekedési ciklus egyikében van.
	Sütési szimbólum	Jelzi, hogy a töltet a végső sütési ciklusban van.
	Melegen-tartó üzemmód	A sütési ciklus végén automatikusan indul el. A melegen-tartó funkció egy órát tart, vagy ameddig ki nem kapcsolja a készüléket.

Tisztítás



1. **Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból és hagyja lehűlni a kenyérsütőgépet.** Ne merítse a kenyérsütőt vízbe. Ne használjon a tisztításhoz mosogatógépet, súrolópárnát, vagy fémeszközt.



2. **A dagasztó lapátot egyszerű kiemeléssel távolítsa el.** Ha a dagasztó lapát 10 perc után sem távolítható el, akkor fogja meg a sütőedény alatti tengelyt és csavarja előre és vissza, amíg a dagasztó elenged. Tisztítsa meg, öblítse le és szárítsa meg a dagasztó lapátot. Amikor a dagasztólapát automatikusan lehajlik egy 30°-os szögből, akkor teljesen megtisztításra került.




3. **Tisztítsa meg a kenyérsütő, vagy a tésztasütő edényt. Ne merítse vízbe a sütőedény külső alapját,** csak a belsejébe öntsön egy kicsi melegvizet. 5-10 percig hagyja ázni. **A külső és a belső felületeket** egy nedves puha ruhával tisztítsa meg. A tető levehető a tisztításhoz.

Környezetvédelem

Kiselejtezés – csomagoló anyagok

A csomagoló anyagok környezetbarátok és újra hasznosíthatók. A műanyag alkatrészek pl. >PE<, >PS< azonosító jelöléssel vannak ellátva.


Kérjük, hogy a csomagoló anyagokat a megfelelő hulladékgyűjtő tartályba helyezze el, hogy azok újra hasznosíthatók legyenek.

A terméken, vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna.


Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal, vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Üzemzavarok

KENYÉRSÜTŐ EDÉNY 		
TÖLTET MÉRET ÉS FORMA		
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A kenyér nem emelkedik fel	A teljes kiőrlésű kenyerek alacsonyabbak lesznek, mint a fehérkenyerek a teljes kiőrlésű lisztben lévő kevesebb glutén protein miatt.	Normál állapot, amire nincs megoldás.
	Nem elég a folyadék.	Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml-lel / 3 kávéskanállal.
	Kihagyta a cukrot, vagy nem elegendő mennyiséget használt.	Vegye figyelembe a receptben megadott mennyiséget.
	Nem megfelelő típusú lisztet használt.	Lehet, hogy finomlisztet használt a magasabb glutén tartalmú kenyérliszt helyett. Ne használjon minden célra alkalmas lisztet.
	Nem megfelelő típusú élesztőt használt.	A legjobb eredmény eléréséhez könnyen elegyedő gyors hatású élesztőt használjon.
	Nem megfelelő mennyiségű élesztőt használt, vagy túl öreg volt az élesztő.	Mérje ki a szükséges élesztő mennyiségét és figyelje a csomagoláson feltüntetett eltarthatósági időt.
	Gyors kenyérsütést választott.	Ez a program eredményezhet kisebb kenyeret, ami normális.
	Az élesztő és a cukor még a dagasztási ciklus előtt érintkezésbe került egymással.	Ügyeljen arra, hogy külön legyenek, amikor a sütőedénybe teszi őket.
Lapos a kenyér, nem emelkedik fel	Kihagyta az élesztőt, vagy az túl öreg volt.	Keverje össze a hozzávalókat és ellenőrizze az eltarthatósági időt.
	Túl forró a folyadék	Vegye figyelembe a receptben megadott folyadék hőmérsékletet.
	Túl sok sót adagolt.	A megadott mennyiségű sót használja.
	Késleltetett indítás alkalmazása esetén az élesztő átnedvesedhet még a kenyérsütési folyamat megkezdése előtt.	A száraz összetevőket a sütőedény sarkaiba helyezze. Védje az élesztőt a folyadéktól úgy, hogy a száraz összetevők középebe helyezi.
Felül felpuffad és gombaszerű a kinézete	Túl sok élesztőt használt.	Csökkentse ¼ evőkanállal az élesztő mennyiségét.
	Túl sok cukrot használt.	Csökkentse 1 kávéskanállal a cukor mennyiségét.
	Túl sok lisztet használt.	Csökkentse 6-9 kávéskanállal a liszt mennyiségét.
	Nem elég sót használt.	Vegye figyelembe a receptben megadott mennyiséget.
	Meleg, nedves az időjárás.	Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml-lel / 3 kávéskanállal, az élesztőt pedig ¼ kávéskanállal.

A kenyér teteje és oldala beomlik	Túl sok folyadékot használt.	Legközelebb csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml-lel / 3 kávéskanállal, vagy adjon hozzá egy kicsivel jobb lisztet.
	Túl sok élesztőt használt.	Vegye figyelembe a receptben megadott mennyiséget, vagy legközelebb válasszon egy gyorsabb ciklust.
	A magas páratartalom és a meleg időjárás okozhatja azt, hogy dagasztáskor a tészta túl gyorsan megemelkedik.	Hűtse le a folyadékot, vagy a tejet közvetlenül a hűtőből kivéve adja hozzá.
Csomós a kenyér teteje, nem sima	Nem elég a folyadék.	Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml-lel / 3 kávéskanállal.
	Túl sok lisztet használt.	Mérje ki a megfelelő mennyiséget.
	A kenyerek teteje nem mindig tökéletesen sima, de ez nincs kihatással a kenyér csodálatos ízére.	Ügyeljen arra, hogy a kelesztés mindig a legjobb körülmények között történjen.
Összeesik a kenyér a sütés alatt	A készüléket olyan helyre tette, ahol huzat van, vagy ütődik, vagy rázkódik az emelkedés alatt.	Helyezze át a kenyérsütőt.
	Túllépi a kenyérsütő edény kapacitását.	Ne használjon nagyobb mennyiséget az ajánlottnál (max. 1 kg).
	Nem elegendő a használt só mennyisége, vagy kihagyta.	Vegye figyelembe a receptben megadott mennyiséget.
	Túl sok élesztőt használt.	Mérje ki pontosan a mennyiséget.
	Meleg, nedves az időjárás.	Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml-lel / 3 kávéskanállal, az élesztőt pedig ¼ kávéskanállal.
A cipő egyenetlen, vagy alacsonyabb az egyik vége.	Túl szárazon történt a dagasztás és a tészta nem tudott megemelkedni a sütőedényben.	Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml-lel / 3 kávéskanállal.
Az összeecsukható kés nem áll fel a dagasztáskor.	Nem megfelelő volt a kés tisztítása.	Tisztítsa meg a kést a vonatkozó fejezet előírása szerint.

KENYÉRSÜTŐ EDÉNY <input type="checkbox"/>		
KENYÉR SZERKEZET		
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Erősen tömör a szerkezete	Túl sok lisztet használt.	Mérje ki pontosan.
	Nem használt elég élesztőt.	Mérje ki pontosan.
	Nem használt elég sót.	Mérje ki pontosan.
Nyitott, folyós, lyukacsos szerkezet	Kihagyta a sót.	Vegye figyelembe a receptben megadott mennyiséget.
	Túl sok élesztőt használt.	Mérje ki pontosan.
	Túl sok folyadékot használt.	Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml-lel / 3 kávéskanállal.
Nyers a kenyér közepe, nem sült át	Túl sok folyadékot használt.	Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml-lel / 3 kávéskanállal.
	A működés alatt áramszünet volt.	Ha az áramszünet 8 percnél tovább tart, akkor el kell távolítani a sütédedényből a sületlen töltetet és friss hozzávalókkal új programot kell elindítani.
	Túl nagyok voltak a mennyiségek és a készülék nem boldogult vele.	Csökkentse a mennyiséget a maximálisan megengedett mennyiségre.
A kenyér nem jól szeletelhető, ragad	Nem megfelelő kést használ.	Használjon jó kést.
	Forrón végzi a szeletelést.	Hagyja kihűlni a kenyeret egy rácson és várjon legalább 30 percet a szeletelés előtt.
KENYÉRHÉJ SZÍNE ÉS VASTAGSÁGA		
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Sötét a kenyérhéj színe, vagy túl vastag	Sötét kenyérhéj színbeállítást használt.	Legközelebb használjon közepes, vagy világos beállítást.
Megégett a kenyér	Hibás a készülék.	Forduljon a szervizhez.
Túl világos a kenyér héja	Nem volt elég hosszú a sütési idő.	Növelje a sütési időt.
	Nem tejpör, vagy friss tej van a receptben.	Adjon hozzá 15 ml / 3 kávéskanál lefőlőzött tejpört, vagy a tej felét vízzel helyettesítse, hogy serkentse a barnulást.
SÜTŐEDÉNY PROBLÉMÁK		
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem távolítható el a dagasztókés	Dagasztási maradványok száradtak rá a késre.	Tegyen egy kis vizet a sütédedénybe és hagyja felázni a kést. Utána kissé meg kell csavarni, hogy eltávolítható legyen. Lásd a tisztításra vonatkozó részt.

Kenyér ragad a sütőedényhez, nehéz megmozdítani	Hosszú használat után előfordulhat.	Törölje át a sütőedény belsejét növényi olajjal.
		Forduljon a szervizhez.
TÉSZTASÜTŐ EDÉNY 		
TÖLTET MÉRET ÉS FORMA		
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütemény nem emelkedik fel	A tojásokat nem keverte össze a nyúlós anyagokkal.	Gondoskodjon a megfelelő összekeverésről.
	Kihagyta a cukrot, vagy nem megfelelő mennyiséget használt.	Vegye figyelembe a receptekben megadott mennyiséget.
	Nem megfelelő típusú lisztet használt.	Ne használjon minden célra alkalmas lisztet.
Lapos a tészta és nem emelkedik meg	A tojásokat nem megfelelően keverte össze a többi anyaggal.	Gondoskodjon a megfelelő összekeverésről.
	Nem a szabványos receptet használta.	Használjon szabványos receptet.
Repedezett a sütemény felülete	Nem megfelelő a cukor, a só, a liszt és/vagy a folyadék mennyisége.	Ellenőrizze a receptben az összetevőket.
A tészta teteje és oldala beomlik	Túl sok folyadékot használt.	Legközelebb csökkentse a folyadék mennyiségét.
	A tojásokat nem megfelelően keverte össze a többi anyaggal.	Gondoskodjon a megfelelő összekeverésről.
Csomós a kenyér teteje, nem sima	Túl sok folyadékot használt.	Csökkentse a mennyiséget.
	A tojásokat nem megfelelően keverte össze a többi anyaggal.	Gondoskodjon a megfelelő összekeverésről.
	A sütemények teteje nem mindig tökéletesen sima, de ez nincs kihatással annak csodálatos ízére.	Ügyeljen arra, hogy a sütemény készítése mindig a legjobb körülmények között történjen.
Összeesik a tészta a sütés alatt	A készüléket olyan helyre tette, ahol huzat van, vagy ütődik, vagy rázkódik az emelkedés alatt.	Helyezze át a kenyérsütőt.
	Túllépi a kenyérsütő edény kapacitását.	Ne használjon nagyobb mennyiséget az ajánlottnál (max. 1 kg).
	Nem elegendő a használt só mennyisége, vagy kihagyta.	Vegye figyelembe a receptben megadott mennyiséget.
	Túl sok lisztet használt.	Mérje ki pontosan a mennyiséget.
	Meleg, nedves az időjárás.	Csökkentse a folyadék mennyiségét.
A HÉJ SZÍNE ÉS VASTAGSÁGA		
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Sötét a héj színe, vagy túl vastag	Nem távolította el a süteményt azonnal a sütés után.	Legközelebb azonnal távolítsa el a sütés után.
Megégett a tészta	Hibás a készülék.	Forduljon a szervizhez.
Túl világos a héj	Nem volt elég hosszú a sütési idő.	Növelje a sütési időt.
	Nem tejjpor, vagy friss tej van a receptben.	Adjon hozzá 15 ml / 3 kávéskanál lefőlözött tejjort, vagy a tej felét vízzel helyettesítse, hogy serkentse a barnulást.

SÜTŐEDÉNY PROBLÉMÁK		
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem távolítható el a dagasztókés	Dagasztási maradványok száradtak rá a késre.	Tegyen egy kis vizet a sütőedénybe és hagyja felázni a kést. Utána kissé meg kell csavarni, hogy eltávolítható legyen. Lásd a tisztításra vonatkozó részt.
A sütemény nem borítható ki	A kés beleragadt a tésztába.	Húzzon a kezére kesztyűt és forgassa el a villát kézzel, hogy leválassza a kést a süteményről.
	A sütemény hozzáragadt a sütőedényhez.	Nem megfelelően olajozta ki az edényt.
A sütőedény nem emelhető fel	A sütőedény alapzata és a tengelykapcsoló deformálódhatott, vagy idegen anyag került közé.	Óvatosan forgassa el a sütőedényt balra és jobbra, hogy kilazítsa.

KÉSZÜLÉK PROBLÉMÁK		
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik a dagasztó nem mozog	Nem megfelelően tette be a sütőedényt.	Ellenőrizze, hogy a sütőedény megfelelően legyen a helyén.
	Késleltetett indítást választott.	A készülék nem indul el, amíg a visszaszámlálás nem éri el a program indulási idejét.
Nem megfelelően rakta össze a készüléket	Nem indította el a készüléket.	A kezelőpanel beprogramozása után nyomja meg a start gombot a készülék bekapcsolásához.
	Nem megfelelően tette be a sütőedényt.	Ellenőrizze a sütőedény pozícióját.
	Elfelejtette betenni a dagasztókést a sütőedénybe, vagy a kés nem állt fel.	Ügyeljen arra, hogy a dagasztókés mindig a készülék alján lévő tengelyen legyen, mielőtt beadagolja a sütéshez való anyagokat. Ügyeljen mindig a kés tisztaságára is.
Sütéskor égett szag érezhető	Valamelyik anyag kispriccelt a sütő belsejébe.	Ügyeljen arra, hogy az összetevők sütőedénybe helyezésekor ne jusson semmilyen anyag a sütőtérbe, mert az ráéghet a fűtőbetétre és füstöt okozhat.
	Szivárog a sütőedény.	Forduljon a szervizhez.
	Túllépte a sütőedény kapacitását.	Ne használjon nagyobb mennyiséget, mint a receptben megadott. Minden összetevőt pontosan mérjen ki.
Véletlenül kihúzta a csatlakozó dugót, vagy áramszünet volt. Hogyan menthetem meg a kenyeret?	Ha a készülék dagasztási ciklusban volt, akkor dobja kis az anyagot és kezdje az egészet újra.	
	Ha a készülék emelkedési ciklusban van, akkor távolítsa el a dagasztót a sütőedényből és tegye egy 23x12.5/9x5-ös tepsibe és hagyja, hogy a duplájára megemelkedjen a tészta. Tegye utána a tésztát 200°C-ra (13-as beállítás) felfűtött sütőbe és 30-35 percig süsse aranybarnára.	
	Ha a készülék sütési ciklusban van, akkor a sütést hagyományos készülékben folytassa 200°C-ra (13-as beállítás) felfűtött sütőben (gázsütőnél 6-os beállításba), eltávolítva a felső rácsot. A sütőedényt óvatosan távolítsa el a készülékből és helyezze az alsó sütőrácsra. Süsse aranybarnára.	
E:01 jelenik meg a kijelzőben és a készülék nem bekapcsolható	Túl forró a sütőtér.	Húzza ki a csatlakozó dugót és hagyja a készüléket 30 percig lehűlni.
H:HH & E:EE jelenik meg a kijelzőben és a készülék nem működik	Hibás a készülék. Hőfokérzékelő hiba.	Forduljon a szervizhez.

Receptek (hozzáadandó összetevők az alábbiakban)

KENYÉRSÜTŐ EDÉNY <input type="checkbox"/>			
FEHÉRKENYÉR – 1-es és 2-es beállítás			
Hozzávalók	1 kg	750 g	500 g
Víz	360 ml	310 ml	205 ml
Olaj	2 evőkanál	1 ½ evőkanál	1 evőkanál
Só	2 kávéskanál	1 ½ kávéskanál	1 kávéskanál
Cukor	3 evőkanál	2 evőkanál	1 ½ evőkanál
Sovány tejpor	2 evőkanál	1 ½ evőkanál	1 evőkanál
Fehérkenyér liszt	4 ½ csésze	3 ¼ csésze	2 ¼ csésze
Szárított élesztő	2 kávéskanál	1 ¾ kávéskanál	1+1/3 kávéskanál

TELJES KIŐRLÉSŰ FEHÉRKENYÉR – 3-as és 4-es beállítás			
Hozzávalók	1 kg	750 g	500 g
Víz	360 ml	310 ml	205 ml
Vaj / margarin	3 evőkanál	2 evőkanál	1 evőkanál
Só	2 kávéskanál	1 ½ kávéskanál	1 kávéskanál
Finomított barnacukor	4 evőkanál	3 evőkanál	2 evőkanál
Sovány tejpor	3 evőkanál	2 evőkanál	1 ½ evőkanál
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	4 1/3 csésze	3 ¼ csésze	2 csésze
Szárított élesztő	2 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

FRANCIAKENYÉR – 5-ös beállítás			
Hozzávalók	1 kg	750 g	500 g
Víz	330 ml	290 ml	165 ml
Oliva olaj	2 evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Só	1 ½ kávéskanál	1 kávéskanál	¾ kávéskanál
Cukor	2 evőkanál	1 ¼ evőkanál	¾ evőkanál
Fehérkenyér liszt	4 csésze	3 ¼ csésze	2 ¼ csésze
Szárított élesztő	2 kávéskanál	1 ½ kávéskanál	1 ¼ kávéskanál

BRIÓS (KALÁCS) – 6-os beállítás			
Hozzávalók	1 kg	750 g	500 g
Víz	310 ml	250 ml	155 ml
Olaj	2 evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Só	2 kávéskanál	1 ½ kávéskanál	1 kávéskanál
tejpor	2 evőkanál	1 ½ evőkanál	1 evőkanál
Kenyérliszt	4 ¼ csésze	3 csésze	2 ½ csésze
Szárított élesztő	3 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

SZUPER GYORS – 7-es beállítás			
Hozzávalók	1 kg		
Víz	330 ml		
Olaj	2 evőkanál		
Só	2 kávéskanál		
Tejpor	2 evőkanál		
Kenyérliszt	4 csésze		
Szárított élesztő	2 kávéskanál		

KENYÉRSÜTŐ EDÉNY **SÜTEMÉNY – 8-as beállítás**

Hozzávalók		500 g
Tej		1 csésze
Vaj		2 evőkanál
Tojás		2
Cukor		¼ evőkanál
Eszencia		¾ kávéskanál
Sütemény liszt		¾ csésze
Sütőélesztő		½ kávéskanál

GLUTÉNMENTES – 9-es beállítás

Hozzávalók	1 kg	750 g
Víz	310 ml	250 ml
Olaj	3 evőkanál	3 evőkanál
Só	1 ½ kávéskanál	1 ½ kávéskanál
Cukor	3 evőkanál	3 evőkanál
Tojás	3	2
Ecet	1 kávéskanál	1 kávéskanál
Kevert liszt	450 g	390 g
Xantángumi	1 evőkanál	1 evőkanál
Száritott élesztő	1 ½ kávéskanál	1 ½ kávéskanál


TÉSZTA – 10-es és 11-es beállítás

Hozzávalók	
Víz	290 ml
Olaj	2 evőkanál
Só	1 ½ kávéskanál
Cukor	2 evőkanál
Tejpor	1 ½ evőkanál
Finomliszt	3 ½ csésze
Száritott élesztő	1 ½ kávéskanál

LEKVÁROS – 12-es beállítás


Hozzávalók	
Víz	2 evőkanál
Citromlé	2 evőkanál
Lekvár	2 evőkanál
Cukor	2 evőkanál
Narancs	500 g

EXTRA SÜTÉSŰ KENYÉR – 13-as beállítás			
Hozzávalók	1 kg	750 g	500 g
Víz	310 ml	250 ml	155 ml
Olaj	2 evőkanál	2 evőkanál	1 evőkanál
Só	2 kávéskanál	1 ½ kávéskanál	1 kávéskanál
Cukor	2 evőkanál	2 evőkanál	1 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	1 ½ evőkanál	1 evőkanál
Kenyérliszt	4 ¼ csésze	3 csésze	2 ½ csésze
Száritott élesztő	3 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

TÉSZTASÜTŐ EDÉNY 	
MOELLEUX – 14-es beállítás	
Hozzávalók	
Vaj	75 g
Citromlé	100 ml
Tojás	1
Cukor	50 g
Liszt	190 g
Sütőpor	½ evőkanál
Szódabikarbóna	½ kávéskanál
Só	1 csipet

RIZSPUDDING – 15-ös beállítás	
Hozzávalók	
Tej (3%-os)	0,5 liter
Kerekszemű rizs	90 g
Cukor	60 g
Vanília	½

ÖNTET – 16-os beállítás	
Hozzávalók	
Tej	400 ml
Cukor	30 g
Tojás	3
Vanília	

	<p>Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kitesztelési irányelv alapján az egyes villamosági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997. (XII.31.) IKIM rendelet, – 89/336/EWG - (1989.05.03.) - EMC-irányelv (a 92/31/EWG változással bezárólag) alapján az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999. (VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet.
---	--