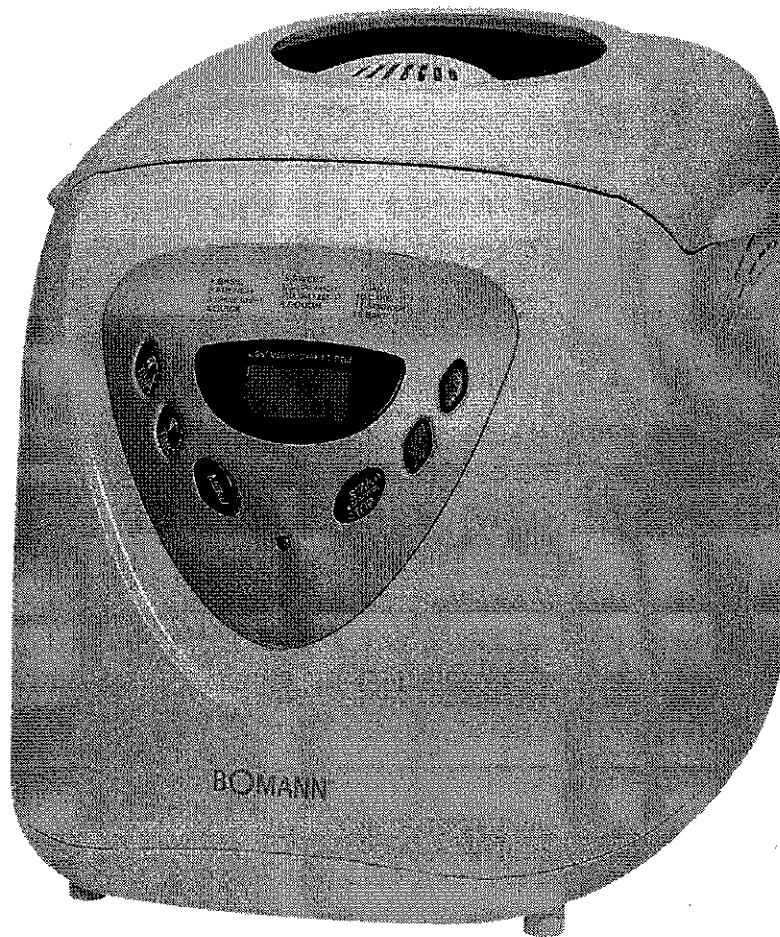


BOMANN®

**Bedienungsanleitung
Instruction Manual
A használati utasítás**

**Brotbackautomat
Bread baking machine
Kenyérsütő automata**



CB 566

CE

Kezelési utasítás

Gratulálunk Önnek, hogy megvásárolta a CB 566 modellű kenyérsütő automatát. Ön ezzel egy olyan készüléket szerzett, amely teljesen új koncepciót kínál:

- Néhány programban két különböző fokozatban nagy és kis mennyiségű kenyeret készíthet.
- A kenyérsütő automata 12 beinstallált programot kínál 50 különböző beállítási lehetőséggel. Teljesen új az a sütőprogram, amellyel csak sütni vagy a már megsütött kenyeret utána lehet sütni, hogy sötétebb legyen.
- A kenyérsütő automatával időeltolódással süthet, azaz a programlefutást max. 13 órával előre beprogramozhatja.

A készülék teljesen automatikusan működik és nagyon kezelőbarát. Két különböző irányban keveri a tésztát, aminek köszönhetően különösen jó keverési eredmény érhető el. A következőkben recepteket talál az alábbi tészták elkészítéséhez:

- Fehérkenyér, kovászkenyér, világosabb kevert kenyér, magos kenyér
- Tészta, amely másként kerül továbbfeldolgozásra

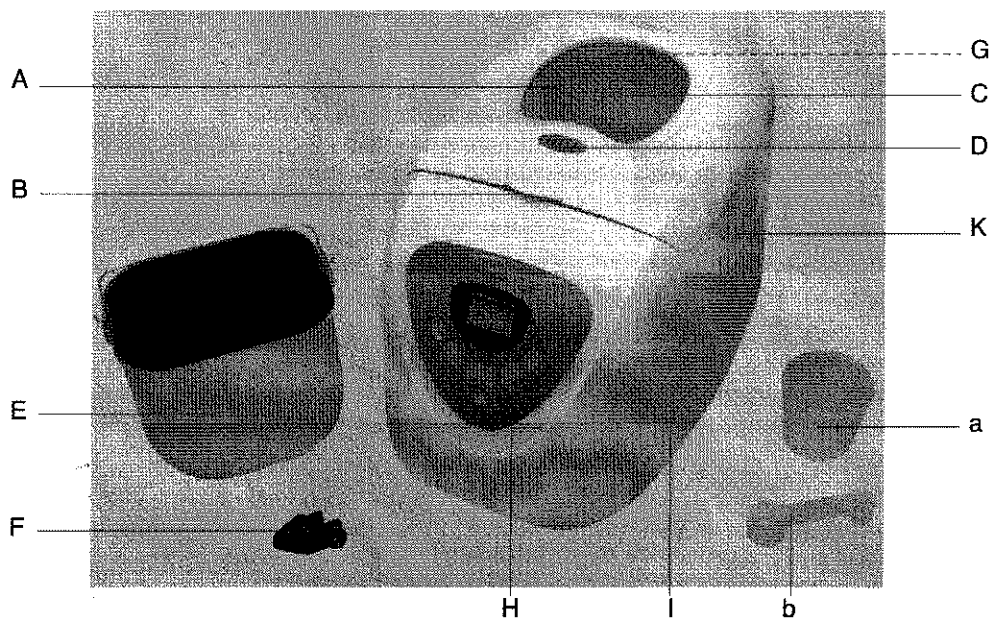
Biztonsági előírások

A kezelési utasításban levő összes útmutatást olvassa el, és jól őrizze meg!

1. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez, használjon edényfogó kesztyűt! A kenyérsütő automata közvetlenül a sütés után nagyon forró.
2. A készülék csatlakozó kábelét soha ne merítse bele vízbe vagy folyadékba!
3. Ha gyermekek vannak a közelben, kérem, hogy gondosan felügyelje a készüléket! Ha a készüléket nem használja, de például tisztítás előtt is, húzza ki a hálózati csatlakozót! Az egyes készülékelemek levétele előtt hagyja lehűlni a készüléket!
4. Soha ne használja a készüléket sérült csatlakozó kábellel, hibás funkciók után vagy ha a készülék valamilyen módon megsérült! Ebben az esetben ellenőriztesse ill. javíttassa meg a készüléket a vevőszolgálattal! Kérem, ne javítsa saját maga! Elveszti a garanciaigényt.
5. A nem a gyártó által javasolt tartozékok használata sérülésekhez vezethet. A készüléket csakis az előírányzott célra használja!
6. A készüléket úgy helyezze el, hogy ne csússzon le a munkalapról, ami egy nehéz tészta gyúrásakor megtörténhet. Különösen szem előtt kell ezt tartani az előreprogramozásnál, amikor a készülék felügyelet nélkül dolgozik. Nagyon sima munkafelületeken vékony gumilemezt tegyen a készülék alá, hogy kizárja a csúszásveszélyt.
7. A kenyérsütő automatát más tárgytól legalább 10 cm-es távolságban kell elhelyezni, ha működésben van. A készüléket csak épületeken belül használja!
8. Gondoskodjon arról, hogy a kábel ne érintkezzen meleg felületekkel és lógjon az asztal szélén, hogy pl. a gyermekek ne húzhassák meg!
9. A készüléket soha ne állítsa gáz- vagy villanytűzhely vagy forró sütő mellé!
10. A készüléket a legnagyobb óvatossággal kell mozgatni, ha forró folyadékkal (dzsem) van megtöltve!
11. A kenyérformát soha ne vegye ki működés közben!
12. Ne tegyen a sütőformába nagyobb mennyiségeket, mint amilyenek a receptben szerepelnek! Ellenkező esetben a kenyér nem sül meg egyenletesen, vagy kifut a formából a tészta. Tartsa be ezzel kapcsolatos útmutatásainkat!
13. Fémfóliákat vagy más anyagokat nem szabad betenni a készülékbe, mert ez tűz vagy rövidzárlat kockázatát rejti magában.
14. Használat közben sohase takarja le a készüléket törölközővel vagy valamilyen más anyaggal! A keletkező hőnek és gőznek szabad utat kell hagyni. Tűzveszélyt okoz, ha a készülék éghető anyaggal van lefedve, vagy ilyen anyaghoz, pl. függönyhöz ér!
15. Mielőtt bizonyos kenyeret éjjel akarna megsütni, a receptet először megfigyelés alatt tartva próbálja ki, hogy megbizonyosodjon róla, hogy a hozzávalók aránya megfelelő, a tészta nem túl sűrű vagy nem túl híg és a mennyiség nem túl nagy és aztán esetleg nem fut-e túl.

A gyártó nem vállal szavatosságot, ha a készüléket iparszerűen vagy nem a kezelési utasításnak megfelelő módon használja!

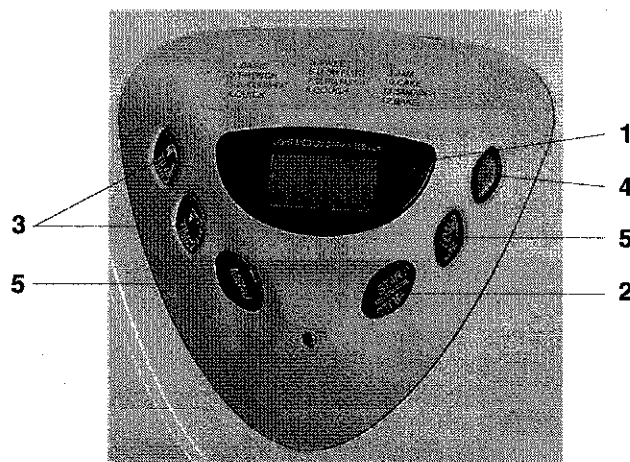
Alkatrészek és jelölések



A Fedél, levehető
 B Fogantyú
 C Kémlelőablak
 D Szellőző
 E Sütőforma
 F Dagasztó kampó
 G Sütőtér
 H Kezelőtábla

I Készülékház
 K Oldalsó szellőzés

Tartozékok:
 1 szigony a dagasztó
 kampók eltávolításához,
 a) mérőkanál,
 b) mérőpohár



Kezelőtábla

**1 LCD kijelző
 (LCD Display)**

a kívánt programszámra, sültési fokozatra, a kenyér súlyára vonatkozó információkat jelez (nyíllal és az idő megadásával jellemezve)

2 START/STOP gomb

A programlefutás indításához és megszakításához

3 IDŐ (ZEIT) gomb

Az előprogramozási idő beviteléhez

4 SZÍN (FARBE) gomb

A kívánt barnaság beállításához

5 TÉSztAMENNYISÉG (TEIGMENGE) gomb

2 súlyfokozatban történő beállításhoz az alábbiakban leírtak szerint

6 AUSWAHL--gomb:

"Az automata kenyérsütő programlefolysása" címző alatt leírt programok közül való választásra.

Magyarázatok a kezelőtáblához

A hálózati csatlakozó dugót dugja be az előírás szerűen beszerelt, 230 V-os, 50 Hz-es védőérintkezős dugaszoló aljzatba!

1. DISPLAY (KIJELEZŐ)

NORMÁL BEÁLLÍTÁS

E kijelzés jelzi az üzembesz állapotot. Ez a normál programnak felel meg. A kijelzőn megjelenik az "1 3:00". Az "1" azt mutatja, hogy Ön milyen programban van, a "3:00" pedig a program időtartamát jelzi. A kettős nyíl pozíciói tájékoztatnak a kiválasztott barnulási fokról és a súlyról. Alapbeállítás a bekapcsolás után: "Nagyobb súly" és "Közepes barnulási fok". Üzemelés közben a programlefutást a kijelzőn, az előre futó idő-adatokon lehet leolvasni.

2. START/STOP gomb

A programlefutás indításához és befejezéséhez. Amint megnyomja a START/STOP gombot, pontok villognak az időadatok között. A START/STOP gombbal bármilyen pozícióban megszakíthatja a programot. A gombot addig tartsa lenyomva, amíg hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a fent megnevezett indító program kiindulási pozíciója. Ha egy másik programot akar választani, akkor ezt a VÁLASZTÁS gombbal tegye.

3. IDŐ gomb

A következő programok indíthatók késleltetve: normál, fehér kenyér, kalács, tészta, lekvár, sütemény, szendvics és sütés. A SCHNELL (gyors) és ULTRA SCHNELL (különösen gyors) elnevezésű programok nem indíthatók késleltetve. A mindenkoriban automatikusan bevitt időhöz, esetleg hozzászámítva az 1 óras melegentartási időt (a sütési művelet befejeződése után), hozzá kell adnia azokat az órákat és perceket, amelyek leteltével az elkészítést el kell indítani. A maximális időkésleltetés 13 óra.

Példa: 20:30 van és az Ön kenyérének legkésőbb a rákövetkező reggel 7:00 órákor, tehát 10 óra és 30 perc múlva késznek kell lennie. Nyomja meg az IDŐ-gombot 10:30-ig, mivel 10 óra és 30 perces időszakról van szó a "most" (20:30) és az elkészülés ideje között.

Az időzített sütésnél ne használjon, kérem olyan romlandó hozzávalókat, mint a tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma, stb.!

4. SZÍN-gomb

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be: VILÁGOS - KÖZEPES - SÖTÉT.

5. TÉSZTAMENNYISÉG gomb

Ezzel különböző programokban lehet beállítást végezni (lásd a táblázatot)

I. FOKOZAT = kisebb súlyú kenyérhez legfeljebb 750 g-ig

II. FOKOZAT = nagyobb súlyú kenyérhez legfeljebb 1000 g-ig

A receptekben megtalálja ez idevágó javaslatainkat.

6. VÁLASZTÁS-gomb

A menü-gombbal hívja be az egyes programokat, amelyek részletesen le vannak írva a "A kenyérsütő automaták programlefutása" táblázatban. A következő sütési programokat használhatja:

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. NORMÁL | Fehér- és vegyes kenyér (rozs- és búzalisztból) számára. Ezt a programot használják a leggyakrabban. |
| 2. FEHÉRKENYÉR | A különösen laza fehérkenyér sütéséhez |
| 3. KORPAKENYÉR | Korpás kenyér számára |
| 4. GYORS | A fehér- és a vegyes kenyér gyorsabb sütéséhez |
| 5. ÉDES KENYÉR | Édes kelesztésű tészta sütéséhez |
| 6. ULTRA GYORS I | Legfeljebb 750 g súlyú kenyérfélék dagasztására és sütésére |
| 7. ULTRA GYORS II | Legfeljebb 1000 g súlyú kenyérfélék dagasztására és sütésére. |
| 8. TÉSZTA | Tészta sütéséhez |
| 9. GYÜMÖLCSÍZ | Gyümölcsíz és dzsem főzéséhez |
| 10. KALÁCS | Sütőporral sült sütemény számára |
| 11. SENDVICS | Lazább szendvicskenyér sütéséhez |
| 12. SÜTÉS | Kenyer vagy kalács utánsütéséhez |

A kenyérsütő automaták funkciói

Berregő-funkció

A berregő felhangzása:

- minden program-gomb megnyomásakor
- a második keverési művelet alatt a NORMÁL, KORPAKENYÉR, GYORS, ULTRA GYORS, KALÁCS és SZENDVICS programokban, figyelmeztetésül, hogy most lehet beletenni a magokat, gyümölcsöket, mogyorót vagy más adalékokat.
- a program végének elérésekor

A sütési művelet vége után a melegentartási fázis alatt gyakrabban felhangzik a hangjelzés.

Ismétlési funkció

Áramszünet esetén az automata kenyérsütőt újra kell indítani. Ez csak akkor lehetséges, ha a tészta a programlefutás megszakadásakor még dagasztási fázisban volt. Ha a kenyér már sülni kezdett, akkor előlről kell kezdenie a folyamatot!

Biztonsági funkciók

Ha a hőmérséklet a készülékben az újonnan kiválasztott program számára az előző használat folytán még túl magas (40 °C feletti), akkor az újbóli indításnál a kijelzőn H:HH jelenik meg és felhangzik a hangjelzés. Ha ilyen eset fordul elő, addig nyomja a START-/STOP-gombot, amíg a kijelzőn törlődik a H:HH, és megjelenik a kijelzőn az alapbeállítás. Ezután vegye ki a tartályt és várjon, amíg a készülék lehül.

A SÜTÉS program akkor is azonnal indítható, ha a készülék még forró.

A kenyérsütő automaták programlefutása

A sütőforma berakása

A tapadásgátló bevonattal ellátott sütőformát behelyezéskor kissé balfelé (az óramutató járásával ellenkező irányban) kell tartani, míg csak pontosan be nem csúszik a sütőtér talpzatának közepébe. Ezután az óramutató irányába fordítva, szorosra kell húzni. A sütőforma kivételekor ellenkező sorrendben kell eljárni.

Hozzávalók betöltése

A hozzávalókat a mindenkor receptben megadott sorrendben kell betölteni a sütőformába.

Programlefutás kiválasztása

A VÁLASZTÁS gombbal válassza meg a kívánt programlefutást! A programtól függően válassza ki a megfelelő fokozatot! Válassza ki a kívánt barnasági fokot! Az IDŐ gombbal késleltetheti a program indítását. Nyomja meg a START-/STOP-gombot!

A tészta kelesztése

Az utolsó gyúrás után a kenyérsütő automata létrehozza az optimális hőmérsékletet a tészta megkeeléséhez.

Sütés

A kenyérsütő automata automatikusan szabályozza a sütési hőmérsékletet és időt. Ha a sütési program befejeződése után a kenyér még túl világos, akkor a SÜTÉS programban még utána sütheti. Először nyomja meg a START-/STOP-gombot, majd hívja be és indítsa el a SÜTÉS programot. Ha a kenyér elérte a kívánt barnasági fokot, állítsa le a műveletet.

Melegen tartás

Ha befejeződött a sütési művelet, többször felhangzik a hangjelzés, hogy jelezze, a kenyeret vagy az ételeket ki lehet venni. Egyidejűleg ezzel elkezdődik az 1 órás melegentartási idő.

A programlefutás vége

A program lefutása után edényfogó ruha segítségével vegye ki a sütőformát, fordítsa fel, és ha a kenyér nem esne ki mindjárt a rostélyra, húzogassa néhányszor ide-oda a dagasztás meghajtóját, hogy a kenyér kiessen. Ha a dagasztóhorog benne marad a kenyében, fogja meg a készülékkel adott horognyársat! Vezesse be a még meleg kenyér alján keresztül a dagasztóhorog félköríves nyílásába, és akassza be a horognyársat a dagasztóhorog alsó peremébe! Ott a legalkalmasabb, ahol a dagasztóhorog lapátja van. Ezután húzza fel óvatosan a dagasztóhorogot a horognyársal! Így megláthatja, hogy a kenyér melyik részében van a dagasztóhorog lapátja. Ezen a részen kissé be kell vágni a kenyeret, utána a dagasztóhorog teljesen kihúzható.

A készülék felfűtése a tészta kelésekor

- * A fűtés csak akkor kapcsol be, ha a környezeti hőmérséklet kb. 25°C-nál alacsonyabb. 25°C feletti környezeti hőmérséklet esetén az adalékanyagok hőmérséklete megfelelő, előfűtésre nincs szükség. Az első és a második keléshez ugyancsak elegendő a 25°C feletti hőmérséklet ahhoz, hogy a tészta külön fűtés nélkül is megkeljen.
- ** A fűtés csak akkor kapcsol be, ha a környezeti hőmérséklet kb. 35°C-nál alacsonyabb. Ha a környezeti hőmérséklet 35°C felett van, ez elegendő ahhoz, hogy a tészta külön fűtés nélkül is megkeljen.

Tisztítás és karbantartás

- Az első használat előtt enyhe mosogatószerrel öblítse ki az automata kenyérsütő sütőformáját (de kérem, ne mártsa vízbe!), és tisztítsa meg a dagasztóhorgot!
- Javasoljuk, hogy az új sütőformát és a dagasztó kampókat az első használat előtt ecsetelje be hőálló zsíradékkal és kb. 10 percig tartsa a sütőtérben 160 oC-on. Lehűlés után konyhai törőpapírral törölje le a zsírt a sütőformában (polírozás). Ezzel tartósabbá teszi a tapadásgátló bevonatot. A műveletet időről időre megismételheti.
- Használat után először mindig hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt megtisztítaná és elrakná. Ez körülbelül fél órába telik. Ezt követően a készülék ismét használható sütésre és a tészta előkészítésére.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót és a hagyja lehűlni a készüléket. Lágymosogatószerrel használjon, semmi esetre se kémiai tisztítószerrel, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló/dörzsölő hatású szereket.
- Nedves kendővel távolítsa el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülék házáról és a sütőkamráról. **A készüléket soha ne merítse bele vízbe és soha ne töltsön vizet a sütőkamrába!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedelet le lehet venni úgy, hogy függőlegesre állítja és azután lehúzza.
- A sütőformát kívül nedves kendővel törölje le! Belülről kevés mosogatószerrel lehet kitörölni a formát. Ne tartsa, kérem hosszabb ideig víz alá!
- Mind a dagasztó kampókat, mind a hajtótengelyeket használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztó kampók a formában maradnak, akkor később nehezen távolíthatók el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztó kampókat.
- A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért tisztításnál ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót.
- Mielőtt a készüléket elténné tárolásra, bizonyosodjon meg arról, hogy az teljesen lehűt, tiszta és száraz. A készüléket lezárt fedéllel tárolja!

Kérdések a sütéshez

- **A kenyér a sütés után leragad a tartályban**
Hagyja a kenyeret a tartóban kb. 10 percig hűlni - fordítsa fel a tartót, szükség esetén pedig húzogassa ide-oda a dagasztóhorgot meghajtóját! Célszerű a dagasztóhorgot sütés előtt vékonyan bekenni zsírral.
- **Hogyan akadályozható meg a lyukak keletkezése (dagasztó kampók miatt) a kenyérben?**
Belisztezett újjakkal kivetheti a dagasztó kampókat, mielőtt a tészta legutoljára megkel. A display-nek ilyenkor még programtól függően kb. 1:30 óra teljes lefutási időt kell jeleznie. Ha ezt nem akarja, sütés után használja a kampókiszedő szigonyt! Ha óvatosan jár el vele, elkerülhető a nagyobb lyuk.
- **A tészta kelés közben túlfolyik a sütőformán**
Ez különösen a búzaliszt használatakor fordul elő, amely a magasabb sikértartalom miatt jobban megkel. Segítség:
 - a) Csökkentse a lisztmennyiséget és egyenlítse ki ezt a többi adalékkal. A kész kenyérnek a korábbihoz hasonlóan nagy lesz a térfogata.
 - b) Adjon a lisztbe 1 evőkanál felmelegített, folyékony margarint!
- **A kenyér megkel, de sütés közben összeesik.**
 - a) Ha a kenyér közepén egy "V"-alakú lyuk keletkezik, a lisztből hiányzik a sikér, ami azon múlik, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves. Segítség: A kenyértésztába 500 g lisztbe adjon 1 EK búzasikért!
 - b) Ha a kenyér tölcsérformán középre összeesik, ez azon múlik, hogy
 - túl magas volt a víz hőmérséklete,
 - túl sok vizet használt,
 - a lisztből hiányzik a sikér.
 - légvonat, amely amiatt keletkezett, hogy a sütés alatt felnyitották a fedőt.

- **Ha kinyitjuk a kenyérsütő automata fedelét a sütési folyamat közben?**
Ez alapvetően mindig csak akkor lehetséges, ha a dagasztási (gyúrási) művelet folyik. Ez alatt az idő alatt szükség esetén még hozzá lehet adni a tésztához egy kevés lisztet vagy folyadékot. Ha a kenyérnek a sütés után meghatározott külalakat kell öltenie, a következőképpen kell eljárni: Az utolsó kelesztés előtt (A display-nek programtól függően még kb. 1:30 órányi időt kell jeleznie.) óvatosan és rövid időre ki kell nyitni a fedelet és pl. egy éles, előmelegített késsel be kell vágni a képződő kenyérhéjat vagy magokat kell rászórni, vagy a kenyérhéjat be kell kenni burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a sütés után fényes legyen. A megadott időpontban utoljára lehet kinyitni a kenyérsütő automatát, máskülönben a kenyér összeesik.
- **Mit jelentenek a lisztnél a típuszámok?**
Minél alacsonyabb a típuszám, annál kevesebb ballasztanyagot tartalmaz a liszt és annál világosabb.
- **Mi az a teljes kiőrlésű liszt?**
Minden gabonafajtából készíthető teljes kiőrlésű liszt, azaz a búzából is. A teljes kiőrlés megjelölés azt jelenti, hogy a lisztkészítésnél az egész magot megőrlik, és ennek megfelelően nagyobb a ballasztanyag-tartalma, ezért a teljes kiőrlésű búzaliszt valamivel sötétebb. A korpakenyérnek azonban nem kell okvetlenül sötétnek lennie, ahogyan többnyire elfogadott.
- **Mire kell ügyelni a rozsliszt használatakor?**
A rozsliszt nem tartalmaz sikért, és ezért az ebből készült kenyér alig kel meg. Az összeegyeztethetőség miatt ezért "ROZSOS KORPÁS KENYERET" kell készíteni kovással. A tészta csak akkor kel meg, ha a kevés glutént tartalmazó rozsliszt használatakor a megadott mennyiségnek legalább az 1/4-ét 550-es típusú liszttel helyettesítik.
- **Mi az a siker a lisztben?**
Minél magasabb a típuszám, annál kevesebb sikért tartalmaz a liszt és annál kevésbé kel meg a tészta. A legnagyobb mennyiségű sikért az 550-es típuszámú liszt tartalmazza.
- **Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják azokat?**
 - a) A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikerre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik "felnettkori coeliakiában" vagy "coeliakiában" szenvednek. Lásd a megfelelő recepteket a kezelési utasításunkban!
 - b) A tönkölybúzaliszt nagyon drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon természetlen talajon növő tönkölybúza nem vesz fel trágyázó szereket. A tönkölybúzaliszt ezért különösen az allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszt típus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
 - c) A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszt típus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
 - d) A kemény (üveg-) búzából készült liszt (DURUM) állaga alapján különösen bagettek sütésére alkalmas és durumbúzadarával helyettesíthető.
- **Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthető?**
Ha egy pürésre főzött burgonyát ad a liszthez és belekeveri, a friss kenyér könnyen emészthető lesz.
- **Milyen arányban használandók a kelesztő anyagok?**
Mind az élesztőnél, mind a kovásznál, melyek különböző mennyiségekben kaphatók, tartsa magát a csomagoláson található gyártói adatokhoz, és a mennyiséget a felhasznált liszthez viszonyított arányban keverje bele.
- **Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőtízű?**
 - a) Csökkentse a cukor mennyiségét, amennyiben cukrot használt. Ebben az esetben persze a kenyér valamivel világosabb is lesz.
 - b) Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tisztaszeszből készített ecetet, egy kis kenyérhez 1 1/2 EK-lal, egy nagy kenyérhez 2 EK-lal.
 - c) A vizet íróval vagy kefirrel helyettesítse, ami egyébként minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.
- **Miért más az íze a sütőkemencéből kivett kenyérnek, mint a kenyérsütő automatában készültnek?**
A titok a különböző nedvességtartalomban rejlik: A sütőkemencében a kenyéret a nagyobb sütőtér miatt lényegesen szárazabban sütik ki. A kenyérsütő automatából származó kenyér nedvesebb.

Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból.	Az adalékok leragadnak a sütőkamrában vagy a forma külső oldalán.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, vegye ki a formát és tisztítsa meg a forma külső oldalát, valamint a sütőkamrát!
A kenyér részint összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegen tartás után túl sokáig maradt a formában.	A kenyeret legkésőbb a melegen tartási funkció lejárta után vegye ki a formából!
A kenyér rosszul vehető ki a formából.	A kenyér alsó része megakad a dagasztó kampón.	A sütési művelet után tisztítsa meg a dagasztó kampókat és -tengelyeket! Ehhez, ha szükséges töltsön a formába meleg vizet 30 percre. Ezután a dagasztó kampók könnyen kivethetők és tisztíthatók.
A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült át tökéletesen.	Helytelen programbeállítás.	Még egyszer ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást!
	Megérintette a START-/STOP gombot, mialatt a gép üzemben volt.	Már ne tegyen bele adalékokat és kezdje újra!
	Üzem közben többször kinyitotta a fedelet.	A fedőt csak akkor szabad felnyitni, ha a display több mint 1:30 órát jelez. Győződjön meg róla, hogy a felnyitás után ismét szabályszerűen lezárta-e a fedőt!
	Üzem közben hosszabb áramki-maradás.	Már ne tegyen bele hozzávalókat és kezdje újra!
	A dagasztó kampók forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztó kampókat nem blokkolják-e szemcsék, törmelékek, vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy forognak-e menesztőcsapok. Ha nem ez az eset áll fenn, küldje be a készüléket a vevőszolgálathoz!
A készülék nem indítható meg. Állandó jelzőhang szól. A display-n H:HH látható.	A készülék az előző sütésből kifolyólag még túl meleg.	Tartsa a START-/STOPP-gombot 10 másodpercig lenyomva, míg 1-3 óra (normál program) nem jelenik meg. Húzza ki a csatlakozó dugót! Vegye ki a sütőformát, és hagyja lehűlni a környezet hőmérsékletére. Utána dugja be a készüléket ismét a konnektorba, és indítsa újra!
A készülék nem indítható meg. A display-n "LLL" látható.	Hiba a programban vagy az elektronikában.	Indítson egy tesztmenetet úgy, hogy kihúzza a csatlakozó dugót, és miközben lenyomva tartja a menü-gombot, újra bedugja a dugót a konnektorba! Engedje el a menü-gombot! A menü tesztmenetet hajt végre. Húzza ki még egyszer a csatlakozó dugót, majd dugja be újra a konnektorba! Ekkor a displayn az „1P” jelű alapprogramnak kell megjelennie. Ha mégsem ez történik, el kell vinni/küldeni a készüléket a vevőszolgálathoz.
A display-n "EEE" vagy valami hasonló jel látható.	Hiba a programban vagy az elektronikában.	Járjon el a fentebb leírtak szerint!
A display-n az újraindítás után „000” jelenik meg.	A készüléket a melegen tartó fázisban a csatlakozó dugó kihúzásával kikapcsolták, és nem az „1P” normál programban volt.	Ha előbb jár le a program, mindig a "Start/Stopp"-gombbal fejezze be! Megszüntetés: a "Start/Stopp"-gombot 10 másodpercig lenyomva kell tartani, míg 1-3 óra nem jelenik meg.

Kérdések a receptekhez

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
A kenyér túlságosan megkel.	- túl sok élesztő, túl sok liszt, túl kevés só - vagy ezek közül több ok is	a/b
A kenyér nem kel meg vagy nem eléggé kel meg	- nincs, vagy túl kevés az élesztő - régi, vagy túl sokáig tárolt élesztő - a folyadék túl forró - az élesztő folyadékkal érintkezett - nem megfelelő, vagy régi liszt - túl sok, vagy túl kevés folyadék - túl kevés cukor	a/b d c c d/l a/b/g a/b
A tészta nagyon megkel, és túlfolyik a sütőformán	- a nagyon lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt - a túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	f/k c
A kenyér összeesett	- a kenyér térfogata nagyobb a formánál, ezért összeesett - túl korai vagy gyors élesztő-erjedés meleg víz, meleg sütőkamra, nagy nedvesség miatt A meleg folyadékok túl gyorsan kelesztik meg a tésztát, amely aztán ilyenkor a sütés előtt összeroskad. - nincs benne só vagy túl kevés a cukor - túl sok a folyadék	a/f c/h/l
Súlyos, csomós szerkezet	- túl sok liszt vagy túl kevés folyadék - túl kevés élesztő vagy cukor - túl sok gyümölcs, teljes mag vagy egyéb adalékok - régi vagy rossz liszt	a/b/g a/b b d
A kenyér közepe nem sült át.	- túl sok vagy túl kevés folyadék - nagy nedvesség, - Receptek folyékony adalékkal, pl. joghurttal	a/b/g g f
Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet	- túl sok víz - nincs benne só - nagy nedvességtartalom, túl meleg víz - túl forró folyadék	g b h/i c
Gombaszerű, nem átsült felület	- a kenyér térfogata nagyobb, mint a forma - a liszt mennyiség túl nagy, különösen a búzakenyérnél - túl sok élesztő vagy túl kevés só - túl sok cukor - édes adalékok és hozzá még cukor	a/e/j e a/b/j a/b b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy a közepén csomósak lesznek.	- A kenyér nem hűlt le megfelelően (gőz távozott el)	i
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	- Dagasztásnál a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva.	k

A hibapontok kijavítása

- a) Pontosán mérje le a hozzávalókat!
- b) Megfelelő arányban állítsa össze a hozzávaló-mennyiségeket és ellenőrizze, hogy nem felejtett-e el egy adalékot!
- c) Vagy másik folyadékot vegyen, vagy engedje ezt a környezeti hőmérsékletre lehűlni. Tegye hozzá az adalékanyagokat a receptben megadott sorrendben! Csináljon kis lyukat a tészta közepébe, és tegye bele a szétmorzolt élesztőt vagy szárazélesztőt! Ügyeljen rá, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlen érintkezésbe a folyadékkal!
- d) Csak friss és szabályosan tárolt hozzávalókat használjon!
- e) Csökkentse a hozzávalók össz mennyiségét, semmi esetre se vegyen több lisztet, mint ami elő van írva! Adott esetben minden hozzávalót csökkentsen 1/3-ával!
- f) Korrigálja a folyadékmennyiséget! Ha víztartalmú hozzávalókat használ, ennek megfelelően csökkenteni kell a folyadékmennyiséget.
- g) Nagyon nedves időben 1-2 evőkanállal kevesebb vizet vegyen!
- h) Meleg időben ne használja az időválasztó funkciót! Használjon hideg folyadékot!
- i) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a formából és egy rostélyon legalább 15 percig hagyja hűlni, mielőtt felvágja!
- j) Csökkentse az élesztőt vagy adott esetben az összes hozzávalót a megadott mennyiség 1/2-ével!
- k) Soha ne zsírozza be a sütőformát!
- l) Tegyen hozzá a tésztához 1 evőkanál búzasikért!

Megjegyzések a receptekhez

1. Hozzávalók

Mivel minden hozzávaló meghatározott szerepet játszik a kenyér sikerében, a kimérés éppoly fontos, mint a helyes sorrend a hozzávalók hozzáadásánál.

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztő (mind szárított, mind friss élesztőt lehet használni) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér elkészítésénél. Ezért mindig megfelelő mennyiségeket használjon, egymással megfelelő arányban keverve!
- A hozzávalókat langyosan használja, ha a tésztát azonnal elkészíti! Ha késleltetve akarja indítani a programot, a hozzávalók hidegek legyenek, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni!
- A margarin, a tej és a vaj csupán a kenyér ízét befolyásolja.
- A cukor 20 %-kal csökkenthető, hogy így a héj világosabb és vékonyabb legyen, anélkül, hogy ez egyébként a sütési eredményt rontaná. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, a cukrot mézzel helyettesítheti.
- A sikér, amely dagasztásnál a lisztben keletkezik, gondoskodik a kenyér szerkezetéről. Az ideális lisztkeverék 40 % teljes lisztből és 60 % fehér lisztből áll.
- Ha egész gabonaszemeket kell hozzáadni a tésztához, ezeket előzőleg egy éjszakán át áztassa. Ennek megfelelően csökkentse a lisztmennyiséget és a folyadékot (max. 1/5-ével)!
- A rozsliszt alkalmazásánál feltétlenül szükséges a kovász. Tej- és ecetsavbaktériumokat tartalmaz, ezeknek köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz és enyhén savanykás. Ezt saját maga is előállíthatja, amihez kétségkívül némi időre van szükség. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászport használunk, amit 15 g-os tasakokban (1 kg liszthez) lehet megvásárolni. A receptekben szereplő adagokat (1/2, 1/4 ill. 1 tasak) be kell tartani. A kisebb mennyiségek esetén a kenyér szétmorzszálódik.
- Amennyiben a kovászport más koncentrációban (100 g-os csomag 1 kg liszthez) használja, az 1 kg lisztet kb. 80 g-mal csökkentenie kell, ill. a receptnek megfelelően kell hozzáigazítania.
- A folyékony kovász, amelyet zacskókba csomagolva lehet vásárolni, szintén jól használható. A mennyiséget illetően a csomagoláson levő adatokhoz igazodjon! A folyékony kovászt öntse bele a mérőpohárba és töltsse fel a receptben megadott folyadékmennyiséggel!
- A búzakovász, amely szintén megszáritva kapható, javítja a tészta minőségét, a frissentartást és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.
- A kovászkenyeret NORMÁL vagy KORPAKENYÉR programban süsse, hogy jól megkelhessen és megsülhessen!
A sütőfermentum (erjesztő) a kovászt helyettesíti és tisztán ízlés dolga. Ezzel nagyon jól lehet sütni a kenyérsütő automatában.
- Búzakorpát adjon a tésztához, ha ballasztanyagban különösen gazdag és laza szerkezetű kenyeret szeretne. 500 g liszthez 1 evőkanállal használjon, és növelje a folyadékmennyiséget 1/2 evőkanállal!
- A búzasikér gabonafehérjéből nyert természetes segédanyag. Neki köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz, jobb a térfogata, ritkábban esik össze és könnyebben emészthető. Hatása különösen a teljes lisztből készült péksüteményeknél és magából az őrölt lisztből készült péksüteményeknél nagyon jelentős.
- A színes maláta, amelyet néhány receptben megadunk, egy sötétre pörkölt árpamaláta. Azért használják, hogy sötétebb kenyérbelet és kenyérhéjat nyerjenek (pl. a fekete kenyérnél). Rozsmaláta is kapható, amely nem olyan sötét. Ezt a malátát bioboltokban lehet megkapni.
- A kenyérfűszereket minden vegyes (búza- és rozslisztből készült) kenyérünkhöz hozzáteheti. A mennyiséget az Ön ízlése és a gyártó adatai határozza meg.
- A tiszta lecitin-por egy természetes emulgeáló szer, amely növeli a sütési térfogatot, finomabbá és puhábbá teszi a kenyérbelet és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

2. A hozzávalók hozzáigazítása

Amennyiben növeli vagy csökkenti a hozzávalók mennyiségét, tartsa szem előtt, hogy a mennyiségi arányoknak meg kell felelniük az eredeti receptnek. Ahhoz, hogy tökéletes eredményt érjenek el, be kell tartani a hozzávalók bemérésére vonatkozó alábbi alapszabályokat:

- **Folyadékok/liszt:** A tészta legyen lágy (ne túl lágy), kissé ragadós, de ne húzzon szálakat. A könnyű tésztáknál egy gömbalakot kap. Nehezebb tésztáknál, mint a teljes rozskenyér vagy a magos kenyér ez nem így van. A tésztát az első dagasztás után 5 perccel ellenőrizze! Ha még túl nedves, adjon hozzá lisztet, amíg a tészta megfelelő állagú nem lesz! Ha a tészta túl száraz, kanalanként keverjen hozzá vizet!
- **Folyadék helyettesítése:** Ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. friss sajt, joghurt, stb.), csökkenteni kell a megfelelő folyadékmennyiséget. Tojások használatkor ezeket üsse fel mérőpohárba és töltsse fel folyadékkal az előírt mennyiségig!

Ha Ön nagy magasságban lakik (750 m-től), a tészta gyorsabban megkel. Az élesztőt ebben a környezetben 1/4-1/2 TK-lal csökkenteni kell, hogy elkerülje a túlságos megkélést. Ugyanez érvényes azokra a vidékekre, ahol különösen lágy a víz.

3. Hozzávalók és mennyiségek hozzáadása és kimérése

- **Mindig először a folyadékot és utoljára az élesztőt adja hozzá!** Annak érdekében, hogy az élesztő ne túl gyorsan kezdjen erjedni (különösen idő-előválasztás esetén), kerülni kell, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
 - **A kimérésnél mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja,** azaz ha a recept szerint EK és a TK van megjelölve, vagy a kenyérsütő automatához mellékelte mérőkanalakkal vagy a háztartásában megszokott módon használt kanállal mérjen.
 - A grammban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg!
 - A milliméterben megadott mennyiségeket a mellékelte mérőpohárral mérheti ki, amelyen 50 ml - 200 ml skála van.
- A receptekben használt rövidítések jelentése:**
EK = evőkanál, mércézet (vagy mérőkanál, nagy)
TK = teáskanál, mércézet (vagy mérőkanál, kicsi)
g = gramm
ml = milliliter
- kis csomag = 7 g szárított élesztő 500 g liszthez - 20 g friss élesztőnek felel meg.
- **Gyümölcsök, mogyoró vagy magok hozzáadása.** Ha további hozzávalókat akar bekeverni, ezt néhány programban (lásd a "Programok időbeli lefutása" táblázatban) akkor teheti meg, ha hangjelzés hallható. Ha túl korán adja hozzá a hozzávalókat, a dagasztó kampók megvágják Önt.

4. Receptek CB 566 típusú kenyérsütő automata számára

Az alábbi receptek különböző nagyságú kenyerek számára készültek. Néhány programban (lásd a "Programok időbeli lefutása") különbséget teszünk a súlyok között. Javaslatunk a következő: I-es fokozat (ULTRA GYORS I) beállítása kb. 750 g kenyérsúlyhoz. II-es fokozat (ULTRA GYORS) beállítása kb. 1000-1300 g kenyérsúlyhoz.

Ha a receptekben nincsenek megadva fokozatok, mivel ezek nincsenek meg a javasolt programokban, akkor mind a kis, mind a nagy mennyiségek sikerülnek.

5. Kenyérsúlyok és térfogat

- Az alábbi receptekben pontos adatokat talál a **kenyér súlyára** vonatkozóan. Észre fogja venni, hogy a súlyok a tiszta fehérkenyérenél kisebbek, mint a korpás kenyérenél. Ez azzal függ össze, hogy a fehérliszt jobban megkel és ennélfogva határértékek vannak kítűzve. E pontos súlyadatok ellenére sor kerülhet csekély mértékű eltérésekre. A tényleges kenyérsúly nagyon lényeges mértékben függ a levegő páratartalmától, amely a kenyér elkészítésekor uralkodik.
- Minden, túlnyomórészt búzalisztet tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér el, és a legmagasabb súlyosztályban az utolsó kelés után magasabban van a tartály szélénél. De nem fut ki. A kenyér tartály széle fölött levő része ezért kevésbé barnul meg, mint a tartályban levő kenyér.
- Ha az édes kenyereknél a GYORS vagy KÜLÖNÖSEN GYORS programot javasoljuk, akkor a mindenkorí receptjavaslatok kisebb mennyiségeit (csak ezeket) az ÉDES KENYÉR programban is megsütheti, így a kenyér lazább szerkezetű lesz.

6. Sütési eredmények

- A sütési eredmény különösen a helyi körülményektől függ (lágy víz - a levegő nagy páratartalma - nagy magasság - hozzávalók minősége, stb.). Ezért a recept adatai kiindulási pontok, amelyeket esetleg módosítani kell. Ha egyik vagy másik recept nem sikerül elsőre, ne veszítse el a bátorságát, hanem próbálja meg kideríteni az okot, és próbáljon ki pl. más mennyiségi arányokat!
- Ha a kenyér a sütés után túl világos lenne, a SÜTÉS programban azonnal újra sütheti azt.
- Javasoljuk, hogy mielőtt éjszaka, idő-előprogramozással sütné kenyéret, először megfigyelés alatt végezzen egy próbasütést, hogy adott esetben a receptet még módosítani lehessen.

Klasszikus kenyérreceptek

Klasszikus fehérkenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz vagy tej	300 ml	450 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK	2 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 EK	2 EK
550-es liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Mazsolás-diós kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz vagy tej	350 ml	450 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK	3 EK
Só	2 TK	1 1/2 TK
Cukor	2 EK	3 EK
405-ös liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag
Mazsola	100 G	100 g
Apróra vágott dió	3 EK	4 EK

Program: NORMÁL

A mazsolát vagy dióféléket a csipogó hang, ill. az első dagasztás lefutása után adja hozzá!

Korpa kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	300 ml	600 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK	3 EK
Tojás	1	2
Só	1 TK	2 TK
Cukor	2 TK	4 TK
1050-es liszt	360 g	720 g
Teljes búzaliszt	180 g	300 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Ha az időválasztást használja, ne használjon tojást, viszont valamivel több vizet adjon hozzá!

Írós kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Író	300 ml	450 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK	3 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	2 EK	4 EK
1050-es liszt	540 g	800 g

Program: NORMÁL

Hagymás kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	250 ml	400 ml
Margarin/vaj	1 EK	1 EK
Só	1 TK	1 TK
Cukor	2 TK	3 TK
Apróra vágott nagy hagymafejek	1	1 1/2
1050-es liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL vagy ULTRA GYORS

Hétmagvas kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	300 ml	450 ml
Vaj/margarin	1 1/2 EK	2 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	2 1/2 EK	4 EK
1150-es liszt	240 g	360 g
Teljes liszt	550g	750 g
7-mag-pehely	200 g	300g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Amennyiben egész magvakat használ, előbb áztassa be őket!

Napraforgómagos kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	350 ml	600 ml
Vaj	1 EK	1 1/2 EK
550-es liszt	540 g	800 g
Napraforgómag	5 EK	10 EK
Só	1 TK	1 TK
Cukor	1 EK	1 TK
Szárított élesztő	1 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Tipp: A napraforgómagot tökmaggal is helyettesítheti. Pírítsa meg előtte a tökmagot serpenyőben, ettől intenzívebb lesz az íze!

Fehér parasztkenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Tej	300 ml	450 ml
Margarin/vaj	2 EK	3 EK
Só	1 1/2 TK	2 TK
Cukor	1 1/2 TK	2 TK
1050-es liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL, GYORS vagy ULTRA GYORS

Kovászkenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Szárított kovász	50 g	100 g
Víz	350 ml	700 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK	3 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
1150-es liszt	180 g	360 g
1050-es liszt	360 g	720 g
Élesztő	1/2 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Tésztakészítés

Francia baguette

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	300 ml	450 ml
Méz	1 EK	1 1/2 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
550-es liszt	540 g	800 g
Száritott élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: TESZTA

- A kész tésztát ossza 2 - 4 részre, formáljon ki hosszúkás cipókat és 30 - 40 percig kelessze! A tetejét ferdén vágja be és süsse meg a sütőben!

Pizza

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	300 ml	600 ml
Só	3/4 TK	1 1/2 TK
Olívaolaj	1 EK	2 EK
405-es liszt	450 g	900 g
Cukor	2 TK	4 TK
Száritott élesztő	1 csomag	2 csomag

Program: TESZTA

- Nyújtsa ki a tésztát, formálja kerekre és 10 percig kelessze!
- Kenje be a tésztát a pizzaszósszal és ossza el rajta a kívánt rávalókat!
- 20 percig süsse!

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancialevél

Az általunk forgalmazott készülékre az eladás napjától számítva (pénztári nyugta) 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül javítással vagy — saját döntésünk szerint — cserével megszüntetjük a készülék minden anyaghiba vagy gyártási hiba okozta meghibásodását. A garanciális szolgáltatások eredményeként a garanciális idő sem meg nem hosszabbodik, sem nem kezdődik újra előlről!

A garanciára való jogosultságot a vételi bizonylat igazolja. E nélkül a bizonylat nélkül a készülék nem cserélhető vagy javítható díjtalanul.

Garanciális esetben szíveskedjék a teljes készüléket eredeti csomagolásában, a pénztári bizonylattal együtt átadni a kereskedőnek.

Ha hibásak a tartozékok, nem cseréljük ki az egész készüléket, hanem díjtalan cseretartozékot küldünk. Ilyen esetben tehát nem kell beküldeni a készüléket, csak a hibás tartozékot kell megrendelni! Az üvegtörési hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékok, ill. kopó alkatrészek (pl. szénkefék, dagasztóhorgok, hajtószíjak, pót-távkapcsoló, pótfogkefe, fűrészlapok stb.), sem a kopó alkatrészek tisztítása, karbantartása vagy cseréje nem tartozik bele a garanciába, következésképp térítéskötelesek!

Letéktelen beavatkozás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia lejártá után

A garancia lejártá után a megfelelő szakkereskedő vagy szakszerviz térítés ellenében elvégzi a szükségessé váló javításokat.

Technische Daten

Modell: CB 566
Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme: 600 W
Schutzklasse: I
Füllmenge: 2 Liter (entspricht ca. 1.000 g Brotgewicht)

Technical Data

Model: CB 566
Voltage: 230 V, 50 Hz
Power input: 600 W
Protection class: I
Capacity: 2 liters (equal to approx. 1,000 g of bread)

Műszaki adatok

Modell: CB 566
Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 600 W
Védelmi osztály: I
Töltési mennyiség: 2 liter (kb. 1.000 g bruttó súlynak felel meg)

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Hauptstraße 3 · 21279 Hollenstedt
Tel.: 04165/224-0 · Fax: 04165/224-144
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de