SENCOR® SBR 1040WH



HU ▪ Kenyérsütő

Az eredeti útmutató fordítása

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2020

HU

Kenyérsütő

Fontos biztonsági előírások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
- Egy adagban legfeljebb 590 g liszt és 6 g élesztő lehet. Ennél nagyobb mennyiséget nem szabad a sütőedénybe adagolni.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.

- A készülék csak háztartásokban használható. A készülék nem használható a következő helyeken:
  - áruházi, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  - mezőgazdasági farmok;
  - szállodai szobák és hasonló szálláshelyek;
  - éjszakai szállások, teakonyhával.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, mosogató csepegtető tálcájára, vagy más, nem stabil felületre. A készüléket ne állítsa fel tűzhelyre és ne tegye hőforrások közelébe. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil és egyenes felületre állítsa fel (ahol nem tud felborulni).
- A készülékhez csak az eredeti, illetve a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.
- A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá éles vagy forró tárgyakhoz.
- A készüléket gyúlékony anyagok közelében (pl. függöny, konyharuha, fa tárgyak stb.) ne üzemeltesse. A sugárzó hő irányában a legközelebbi éghető anyag legalább 50 cm-re, egyéb irányokban legalább 10 cm-re legyen a készüléktől.
- A készüléket ne takarja le. A késleltetett bekapcsolás miatt a letakart készülék tüzet okozhat.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze le, hogy az alapanyagokat tartalmazó sütőedény a készülékben van-e. A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be, illetve a készülékbe ne tegyen bele alufóliát, műanyag fóliát stb.
- Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik. A meleg felületeket ne érintse meg, illetve ne hajoljon a szellőzőnyílások fölé (azokból gőz áramlik ki).

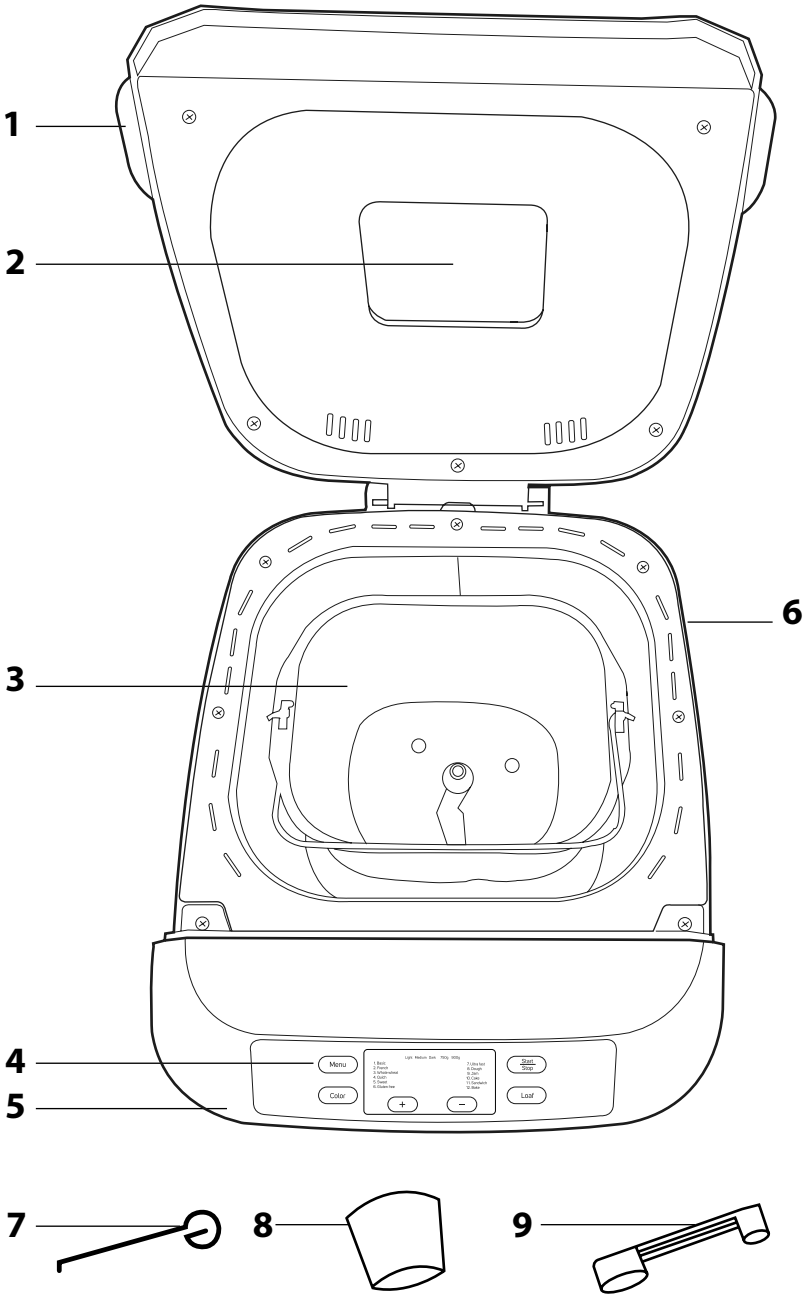
Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2020

- A forgó dagasztólapátot ne fogja meg.
- Ügyeljen arra, hogy a kémlelő nyílás forró üvegére hideg víz vagy más folyadék ne fröccsenjen.
- A dagasztás, kelesztés és sütés közben néhányszor nézzen be a készülékbe. Ha véletlenül sütés közben erős füstöt vagy tüzet észlel, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból.
- A sütőedény szélét munkalaphoz ütögetve ne vegye ki a kész kenyeret. A sütőedény deformálódhat vagy megsérülhet.
- Ha a készüléket már nem kívánja használja, vagy mozgatni és tisztítani szeretné, akkor azt kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A hálózati vezetéket nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, illetve folyóvíz alatt mosogatni tilos.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

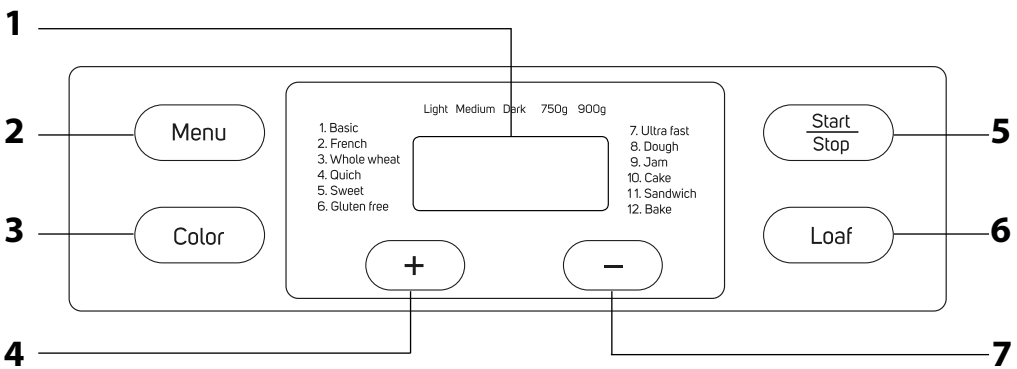
Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

A



Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

B



Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

HU Kenyérsütő
Használati útmutató

- A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.
- Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI

A1 Fedél fogantyú (mindkét oldalon)
A2 Fedél kémlelő nyílással
A3 Sütőedény kivehető dagasztólapáttal
A4 Működtető panel és kijelző
A5 Készülékház
A6 Szellőztető nyílások (mindkét oldalon)
A7 Kampó a dagasztólapát kihúzásához
A8 Mérőpohár
A9 Mérőkanál

A MŰKÖDTETŐ PANEL RÉSZEI

B1 Kijelző, mutatja a kiválasztott programot és annak a hosszát, a héj sütési fokozatát és a kenyér méretét.
B2 **MENU** gomb, a programok beállításához.
B3 **COLOR** gomb, a kenyérhéj átsütés beállításához.
B4 **+** gomb, a késleltetett kenyérsütés időtartamának a beállításához.
B5 **START/STOP** gomb, a program indításához, szüneteltetéséhez vagy törléséhez.
B6 **LOAF** gomb, a kenyér tömegének a beállításához: 750 g vagy 900 g.
B7 **–** gomb, a késleltetett kenyérsütés időtartamának a beállításához.

Megjegyzés
A grammban megadott értéket az átszámítás során lefelé kerekítettük.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA ÉS FUNKCIÓI

START/STOP gomb

- A kiválasztott program indítását, szüneteltetését és törlését szolgálja.
- A program indításához egyszer nyomja meg a **START/STOP B5** gombot. Rövid sípszó hallatszik, a **B1** kijelzőn az idő adat kettőspontja villogni kezd, a program elindul. A program futása alatt a beállító gombok ki vannak kapcsolva (a véletlen elállítás megelőzése érdekében).
- A futó programot bármikor szüneteltetheti, a **START/STOP B5** gomb rövid megnyomásával. A program végéig még hátramaradt idő visszaszámlálása leáll, a **B1** kijelzőn az idő adat villog. A beállításokat a kenyérsütő memóriája tárolja. A program folytatásához nyomja meg ismét röviden a **START/STOP B5** gombot. Amennyiben a szüneteltetéstől számított 10 percen belül nem nyomja meg a gombot, akkor a készülék automatikusan folytatja a programot.
- A futó program leállításához és törléséhez a **START/STOP B5** gombot nyomja be és tartsa benyomva kb. 2 másodpercig. A program kikapcsolását hosszú sípszó jelzi ki.

MENU gomb

- A menü gombbal lehet kiválasztani a programokat. A **B2** gomb minden megnyomását sípszó jelzi ki. A kiválasztott program száma és hossza a **B1** kijelzőn jelenik meg.

COLOR gomb

- A gombbal a kenyérhéj átsütésének a fokozatát lehet beállítani: **LIGHT** (világos), **MEDIUM** (közepes) vagy **DARK** (sötét). A **B1** kijelző bal felső sarkában nyíl mutatja a kiválasztott fokozatot.
- A JAM és a DOUGH programokban nem lehet kenyérhéj átsütési fokozatot beállítani.

LOAF gomb

- A gombbal a kenyér tömegét lehet beállítani: 750 g vagy 900 g. A kenyér tömegén a sütőedénybe **A3** adagolt összes alapanyag tömegét kell érteni. A **B1** kijelző jobb felső sarkában nyíl mutatja a kiválasztott kenyértömeget. A program hossza függ a kiválasztott kenyértömegtől.
- A QUICK, DOUGH, JAM, CAKE és BAKE programokban nem lehet kenyértömeget beállítani.

Késleltetett indítás (+ és – gombok)

- A **+** és a **–** gombokkal lehet beállítani a késleltetett indítás időtartamát. A késleltetett indítás időtartamát úgy kell megadni, hogy az tartalmazza a kenyérsütés teljes idejét (beleértve kenyérhéj átsütés illetve a kenyértömeg beállítások miatti hosszabb sütési időket is).

Példa a késleltetett indítás beállítására:

- 20:30 óra van, és szeretne holnap reggel 7:00 órakor (tehát 10 és fél óra múlva) friss kenyeret kivenni a kenyérsütőből. Előbb válasszon programot, állítsa be a kenyérhéj átsütési fokozatát, valamint a kenyér méretét. A **B4** és **B7** gombokkal állítson be a kijelzőn **B1** 10:30-t. A kenyér ebben az időpontban lesz készen. A **+** vagy a **–** gombok egy-egy megnyomásával, 10 perces lépésekkel lehet az időt beállítani.
- A késleltetett kenyérsütés indításához nyomja meg a **START/STOP B5** gombot. A **B1** kijelző a beállított idő visszaszámlálását mutatja. Amikor elindul a program akkor (lehetőség szerint) ellenőrizze le a helyes működést.
- A késleltetett kenyérsütés funkciót ne használja, ha a sütőedénybe olyan alapanyagokat tett bele, amelyek gyorsan romlanak, pl. tojás, tej, tejszín, sajt stb.
- Ügyeljen az alapanyagok helyes sorrendű adagolására és a sütőedénybe **A3** való beöntésére (lásd a **kenyérsütő használatával** foglalkozó fejezetet). Az élesztó nem kerülhet kapcsolatba folyadékokkal a program elindítása előtt.
- Az ULTRA FAST, a JAM és a BAKE programokban nem lehet késleltetett sütést beállítani.

Megjegyzés
A késleltetett kenyérsütést maximum 13 órával későbbre lehet csak beállítani.

KEEP WARM (melegen tartás) funkció

- A program befejezése után a készülék automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba, és 60 percig melegen tartja a kész kenyeret. Ha a melegen tartás funkciót nem kívánja használni, akkor hosszan nyomja meg a **START/STOP B5** gombot.
- Ezt a funkciót nem lehet használni a JAM és a DOUGH programoknál.

Memória funkció

- Ha készülék működése közben rövid ideig (10 percig) tartó áramkimaradás következik be, akkor az áramellátás helyreállása után a kenyérsütő automatikusan folytatja a beállított programot, anélkül, hogy a **START/STOP B5** gombot meg kellene nyomni.
- Ennél hosszabb (10 percet meghaladó) áramkimaradás esetén a program nem folytatódik automatikusan. Amennyiben azonban még nem kezdődött meg a keresztési szakasz, akkor a programot az elejétől újra lehet indítani. Amennyiben a keresztés már előrehaladott állapotban van, akkor a tésztát dobja ki és adagoljon friss alapanyagokat.

Figyelmeztető üzenetek a kijelzőn

1. Ha a program indításakor a kijelzőn **B1** a **HHH** jel látható és sípszó is hallatszik, akkor ez azt jelenti, hogy a kenyérsütőben a hőmérséklet túl magas. Ez akkor fordulhat elő, ha a meleg kenyérsütőben újabb kenyeret akar sütni. Nyissa ki a fedelet **A2**, és hagyja a kenyérsütőt 10 - 20 percig hűlni. A lehűlés után a kenyérsütő ismét használható.
2. Ha a program indításakor a kijelzőn **B1** a **LLL** jel látható és sípszó is hallatszik, akkor ez azt jelenti, hogy a kenyérsütőben a hőmérséklet túl alacsony. Nyissa ki a fedelet **A2**, és hagyja a kenyérsütőt meleg helyen felmelegedni (szobahőmérsékletre). Az ajánlott környezeti hőmérséklet: 15 és 34 °C között.
3. Ha a kijelzőn **B1** az **EE0** felirat jelenik meg, akkor hívja fel a márkaszervizt.

A PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

1 – BASIC (alapkenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A programot hagyományos, finom búzalisztből készült fehér kenyér sütéséhez lehet használni, a kenyérbe különböző ízesítő alapanyagokat is lehet bekeverni (pl. fűszerek).

2 – FRENCH (francia kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van, a kelesztés ideje azonban hosszabb, mint az alapkenyér programban. A programot szellősebb és könnyebb, valamint ropogós héjú fehér kenyér sütéséhez lehet használni. Ezt a kenyeret a sütés napján ajánlatos elfogyasztani.

3 – WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A programhoz teljes kiőrlésű lisztet kell használni.

Megjegyzés
Ennél a programnál nem javasoljuk a késleltetett sütés funkció használatát. Ellenkező esetben a kenyér nem lesz megfelelő minőségű.

4 – QUICK (gyors sütés)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Az 1-es (BASIC) program gyorsított változata. A kenyér azonban nehezebb és sűrűbb lesz, mint az 1-es program használatával.

A QUICK programban a kenyér sütéséhez használjon előre elkészített keveréket, amely sütőport vagy szódabikarbónát tartalmaz. Ezek a folyadékkal összekeverve, meleg hatására aktiválódnak és buborékokat képeznek a kenyér belsejében. A folyadékokat kell a sütőedény **A3** aljára önteni, majd erre kell adagolni a száraz alapanyagokat. A keverés kezdetén előfordulhat, hogy az alapanyagok a sütőedény **A3** sarkaira tapadnak. Az edény falára tapadt alapanyagokat lehúzóval fagy fakanállal húzza le (ellenkező esetben a kenyér csomós lesz).

5 – SWEET (édes kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Kalácsfélék sütésére használható, a tésztában zsiradék és cukor is van, a tésztához aszalt gyümölcsöket, dióféléket, csokoládé darát, kandírozott gyümölcsöket stb. lehet hozzáadni.

6 – GLUTEN-FREE (gluténmentes kenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A kelesztés csak egy szakaszban történik, illetve a nagyobb nedvességtartalom miatt a sütés hosszabb idejű.

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2020

7 – ULTRA-FAST (nagyon gyors)

A programban a lehető legrövidebb idejű dagasztás, kelesztés és sütés van (80 – 100 perc). Ezzel a programmal általában a 4-es (QUICK) programnál is nehezebb és sűrűbb kenyeret lehet csak sütni. A sütőedénybe 48 – 50 °C-os folyadékot kell adagolni. A folyadék hőmérsékletét konyhai hőmérővel mérje meg. A meleg folyadékra a gyorsabb keléshez van szükség. Ha a folyadék a fentieknél hidegebb, akkor a tészta nem fog megkelni. Illetve ha a folyadék a fentieknél melegebb, akkor a tészta nem fog megkelni, mert a meleg elpusztítja az élesztőgombákat.

8 – DOUGH (kelt tészta)

A program segítségével elő lehet készíteni a kelt tésztákat, pl. pizza, zsemle vagy kifli stb. sütéséhez. A program dagaszt és keleszt, de sütést nem tartalmaz.

9 – JAM (dzsem)

A program segítségével lekvárokat és dzsemeket lehet készíteni. Csak kisebb adag lekvárt és dzsemet főzzön, mert főzés közben a térfogat nő. A lekvár ragacsos, és ha kifolyik a készülékbe, akkor nehezen lehet eltávolítani.

10 – CAKE (sütemény)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. Olyan sütemények és tészták készítéséhez használható, amelyekbe sütőport vagy szódabikarbónát kell adagolni.

11 – SANDWICH (szendvicskenyér)

Ebben a programban dagasztás, kelesztés és sütés van. A program segítségével vékony héjú, de könnyű szendvicskenyeret lehet sütni.

12 – BAKE (sütés)

A program csak sütést tartalmaz, a készülék kis sütőként használható. A sütés időtartamát 10 és 60 perc között lehet beállítani. A programmal (boltban vásárolt) félkész kenyeret lehet sütni, illetve a megsült kenyeret lehet tovább sütni, ha szeretne vastagabb és barnább héjat.

Program	Héj átsütési fokozat	Kenyér mérete	Program hosszúság (perc)	KEEP WARM funkció	Egyéb adalékok hozzáadásának az ideje	Késleltetett sütés maximális időtartama
1 – BASIC	Világos / közepes	750 g	2:53	IGEN	2:20	13 óra
	/ sötét	900 g	3:00		2:15	
2 – FRENCH	Világos / közepes	750 g	3:40	IGEN	2:45	13 óra
	/ sötét	900 g	3:50		2:40	
3 – WHOLE WHEAT	Világos / közepes	750 g	3:32	IGEN	2:35	13 óra
	/ sötét	900 g	3:40		2:40	
4 – QUICK	Világos / közepes / sötét	----------	2:10	IGEN	1:45	13 óra
5 – SWEET	Világos / közepes	750 g	2:50	IGEN	2:25	13 óra
	/ sötét	900 g	2:55		2:30	
6 – GLUTEN FREE	Világos / közepes	750 g	2:50	IGEN	2:25	13 óra
	/ sötét	900 g	2:55		2:25	
7 – ULTRA-FAST	Világos / közepes	750 g	1:28	IGEN	1:38	13 óra
	/ sötét	900 g	1:38		1:28	
8 – DOUGH	--------	---------	1:30	-------	----------	13 óra
9 – JAM	--------	---------	1:20	-------	----------	--------
10 – CAKE	Világos / közepes / sötét	----------	1:50	IGEN	1:34	13 óra
11 – SANDWICH	Világos / közepes	750 g	2:55	IGEN	1:59	13 óra
	/ sötét	900 g	3:00		2:04	
12 – BAKE	Világos / közepes / sötét	-------	10 – 60 perc	IGEN	-------	-------

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

1. A kenyérsütőt és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, majd távolítson el minden csomagolóanyagot, címkét és reklámfeliratot. A sütőedény **A3** ján található címkét is távolítsa el!
2. Minden tartozékot, amely közvetlenül kapcsolatba kerül az alapanyagokkal, mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
3. A sütőedényt **A3** a dagasztólapáttal együtt tegye a készülékbe. A kenyérsütő hálózati vezetékét dugja egy fali aljzatba, sípszó hallatszik.
4. Állítsa be a 12 – BAKE (sütés) programot és a kenyérsütőt 10 percre kapcsolja be. A program befejezése után törölje a KEEP WARM (melegen tartás) funkciót, és a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, majd várja meg a készülék teljes lehűlését. A sütőedényt **A3** és a dagasztólapátot még egyszer mosogassa el.

Megjegyzés
A készülék első bekapcsolása után a készülékből enyhe füstszag áramolhat ki. Ez normális jelenség.

5. Ezzel a kenyérsütő használatra kész.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

- A kenyérsütőt vízszintes és sima, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára).
- Nyissa ki a fedelet **A2** és a sütőedényt **A3** tegye a készülékbe. A sütőedényt **A3** az óramutató járásával azonos irányba elfordítva rögzítse a helyén. A dagasztólapátot húzza rá a tengelyre, amely a sütőedény **A3** ján található (a dagasztólapátot ütközésig nyomja le).

Megjegyzés
A dagasztólapát egyszerűbb kivételéhez (a kész kenyérből), a dagasztólapátot és a tengelyt kenje be finoman étolajjal.

- A recept szerint mérje ki az alapanyagokat, és a következő sorrendben adagolja a sütőedénybe **A3**.
  - Először a folyékony alapanyagokat töltse be, pl. vizet, tejet, sört, joghurtot, írót, tojást stb.
  - Ezt követően a száraz alapanyagokat adagolja, pl. lisztet, sót, cukrot, fűszereket, zabpelyhet, magokat stb. Az egyik sarokba adagolja a sót, a másik sarokba a cukrot, a harmadikba a fűszereket stb.
  - Végül a liszt tetején képezzen kis gödröt, amibe az élesztőt tegye bele. Ha friss élesztőt használ, akkor a cukrot az élesztőhöz adagolja. Az élesztő vagy a sütőpor nem kerülhet kapcsolatba a folyadékokkal a program indítása előtt.
  - A nehezebb és sűrűbb kenyerek esetében (amelyek nagy mennyiségben tartalmaznak rozslisztet), javasoljuk a fenti sorrend ellenkezőjét: tehát előbb az élesztőt tegye a sütőedénybe, majd a száraz alapanyagokat, végül a folyadékot. Ebben az esetben is érvényes, hogy az élesztő vagy a sütőpor nem kerülhet kapcsolatba a folyadékokkal a program indítása előtt.
  - Minden recept esetében tartsa be a fenti sorrendet.
- A sütött kenyérre hatással van a kenyérsütő környezeti hőmérséklete is. A környezeti hőmérséklet legyen 15 és 34 °C között.

Megjegyzés
Egy adagban legfeljebb 590 g liszt és 6 g élesztő lehet. Ennél nagyobb mennyiséget nem szabad a sütőedénybe adagolni.

- A fedelet **A2** hajtsa le, majd a hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz. A hálózathoz csatlakoztatás után sípszó hallatszik, a kijelző **B1** bekapcsol, és az alapértelmezett program (1-es) beállításai lesznek láthatók: program hossza 3:00, kenyér tömege 900 g, héjsütés fokozata MEDIUM (közepes).
- A **MENU B2** gombbal válasszon programot.
- A **COLOR B3** gombbal állítsa be a kenyérhéj átsütés fokozatát.
- A **LOAF B6** gombbal állítsa be a kenyér tömegét. Bizonyos programoknál nincs lehetőség kenyérhéj átsütési fokozat, illetve kenyér méret beállítására.
- Amennyiben a kenyérsütést szeretné későbbre halasztani, akkor a **+** és a **–** gombokkal állítsa be a tervezett készre sütés időtartamát.
- A program indításához nyomja meg a **START/STOP B5** gombot. A kijelzőn **B1** az idő adat kettőspontja villogni kezd, a program elindul, a kijelzőn a program befejezésének a végéig hátramaradt idő látható. A kenyérsütő a beállított program egyes szakaszait automatikusan kapcsolja. Sütés közben a szellőző nyílásokból gőz áramlik ki.
- A következő programokban: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA, FAST, CAKE és SANDWICH sípszó jelzi azt az időpontot, amikor további alapanyagokat (pl. magokat) lehet adagolni a tésztához. Ha a program futása közben szeretné felnyitni a fedelet **A2** (pl. további alapanyagok hozzáadása miatt), akkor legyen óvatos, mert sütés közben a készülékből forró gőz áramolhat ki.
- A program befejezését sípszó jelzi ki. A program befejezése után a készülék automatikusan átkapcsol KEEP WARM (melegen tartás) üzemmódba, és 60 percig melegen tartja a kész kenyeret. A KEEP WARM üzemmód kikapcsolásához hosszan nyomja meg a **START/STOP B5** gombot.
- A program befejezése után nyissa ki a fedelet **A2**. Húzzon a kezére konyhai kesztyűt, fogja meg a sütőedény **A3** fogantyúját és hajtsa fel. A sütőedényt **A3** fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, majd óvatosan emelje ki a készülékből. A sütőedényt **A3** állítsa hőálló alátétre, és várjon körülbelül 10 percet. A sütőedényt **A3** ezt követően fordítsa fejtetőre, a kenyér kicsúszik az edényből. Ha a kenyér nem csúszik ki, akkor próbálja egy kicsit megmozgatni a tengelyt. A dagasztólapátot a kampó **A7** segítségével húzza ki a kenyérből.

FIGYELMEZTETÉS!
A készülékből való kivétel után a sütőedény **A3** forró, legyen nagyon óvatos. A forró alkatrészek égési sérülést okozhatnak. Viseljen konyhai kesztyűt.

- A munka befejezése után a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból, majd a tisztítás és karbantartás fejezetben leírtak szerint a készüléket és tartozékait tisztítsa meg.

A kenyér szeletelése és tárolása

- A szeletelés előtt várjon 20-40 percet, amíg a kenyér kellő mértékben le nem hűl.
- Egyenletes szeleteket elektromos késsel, vagy fogazott kenyérvágó késsel tud vágni a kenyérből.
- Az el nem fogyasztott kenyeret tegye műanyag zacskóba. A kenyér szobahőmérsékleten 3 napig tárolható.
- Ha hosszabb ideig kívánja a kenyeret tárolni (pl. 1 hónap), akkor a kenyeret műanyag zacskóba csomagolva tegye a mélyhűtőbe.
- Az otthon sütött kenyér nem tartalmaz tartósítószereket (mint a bolti kenyerek), ezért csak rövidebb ideig tárolható.

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a készülék hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A tisztításhoz abrazív anyagokat, oldószereket stb. tartalmazó tisztítóanyagokat használni tilos. Ezek a készülék felületén és alkatrészeiben maradandó sérüléseket okozhatnak. A készülék tartozékait nem lehet mosogatógépben elmosogatni!



FIGYELMEZTETÉS!
A készüléket, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.

- Ha a dagasztólapátot nem tudja lehúzni a sütőedény tengelyéről, akkor a sütőedénybe **A3** töltsön meleg vizet és hagyja állni 30 percig. A dagasztólapát ezt követően lehúzható és tisztítható. A dagasztólapátot nedves ruhával alaposan törölje meg, majd törölje szárazra.
- A sütőedényt **A3** belülről alaposan, kívül csak szükség esetén törölje meg nedves ruhával. A sütőedény tapadásmentes felületének a védelme érdekében ne használjon karcoló és éles eszközöket, vagy súroló anyagokat tartalmazó tisztítószereket. A sütőedényt **A3** az újabb használatba vétel előtt tökéletesen szárítsa meg (vagy törölje ki).

Tipp:
a dagasztólapátot és a furatát, a tisztítás után kenje be finoman étolajjal.

- A fedelet **A2** belülről alaposan, kívül csak szükség esetén törölje meg nedves ruhával. Majd törölje tökéletesen szárazra.



Figyelmeztetés!
A fedél **A2** belső oldalán és a szellőző nyílásoknál barna foltok jelenhetnek meg. Ez a lecsapódott gőzben található alapanyag maradványok miatt jön létre. A foltosodás nincs hatással a kenyérsütő használatára és a kenyér minőségére. A foltokat benedvesített ruhával lehet eltávolítani.
Hosszabb használat után a sütőedény **A3** belső felének is megváltozhat a színe. Ez azonban nincs hatással a kenyérsütő használatára és a kenyér minőségére.

Tárolás

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, akkor azt kapcsolja ki, a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból, várja meg a készülék teljes lehűlését, majd a készüléket a Tisztítás és karbantartás fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.
- A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.
- A készüléket száraz, tiszta és szellőztetett, extrém hőmérsékletektől, gyerekektől és háziállatoktól védett helyen tárolja.

ALAPANYAGOK A KENYÉRSÜTÉSHEZ

1. **Kenyérliszt**
   A kenyérliszt sikértartalma magas, a keleszték és a sütés után nem veszít a térfogatából. A megsült kenyér jól tartja az alakját. A kenyérliszt sok sikért és fehérjét tartalmaz. A hagyományos lisztnél nagyobb sikértartalma miatt a kenyérlisztből nagyobb méretű kenyér süthető. A kenyérliszt a kenyérsütés egyik fő alapanyaga.
2. **Hagyományos liszt**
   A hagyományos liszt különböző őrlésű lehet, nálunk a hagyományos liszt úgynevezett „puha" búzából készül. A finomlisztet kenyér és kalácsok sütésére lehet felhasználni.
3. **Teljes kiőrlésű liszt**
   A teljes kiőrlésű liszt a búzaszemek őrlésével készül, és búzahéjat valamint sikért is tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és sűrűbb, mint a hagyományos finomliszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb és sűrűbb. Ezért a teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó receptekben általában ajánlás található a hagyományos finomliszt vagy kenyérliszt hozzáadására is.
4. **Rozsliszt**
   A rozsliszt általában barna kenyér sütéséhez használják. A rozsliszt magas ásványi anyag tartalmú. A rozsliszt sikértartalma alacsony, ezért kombinálni kell búzaliszttel.
5. **Sütőporos liszt**
   A sütőporos lisztből elsősorban édes tésztákat lehet készíteni.
6. **Kukorica- és zabliszt**
   Kukoricából és zabból őrölt lisztek. Ezeket a lisztek kisebb mennyiségben adagolják a kenyérhez, a kenyér állagának és ízének a javítása érdekében.
7. **Cukor**
   A cukor élesztőt tápláló anyag, édeskés ízt ad a kenyérnek és segíti a kenyér barnulását. A cukor támogatja a keleszték folyamatot.
8. **Élesztő**
   A tészta keleszkedéséért az élesztő felel, az élesztőből keletkező széndioxid teszi könnyebbé és levegősebbé a kenyér belsejét.
   - 1 kiskanál friss élesztő = 3/4 kiskanál szárított élesztőnek felel meg.
   - 1,5 kiskanál friss élesztő = 1 kiskanál szárított élesztőnek felel meg.
   - 2 kiskanál friss élesztő = 1,5 kiskanál szárított élesztőnek felel meg.

   Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert magasabb hőmérsékleten az élesztő tönkremegy (használhatatlanná válik), lehetőleg csak friss élesztőt használjon, és ügyeljen a felhasználhatóság idejére. A megmaradt élesztőt csomagolja be és tegye vissza a hűtőszekrénybe.

Tipp
Az alábbi eljárással megállapíthatja, hogy az élesztő friss és aktív-e.
1. Egy csészébe félig engedjen meleg vizet: 45–50 °C.
2. A vízbe tegyen 1 kiskanál cukrot és oldja fel, majd a vízbe tegyen 2 kiskanál élesztőt.
3. A csészét tegye kb. 10 percig meleg helyre. A vizet már ne keverje meg.
4. Ha a csészében nagyobb mennyiségű hab jelenik meg, akkor az élesztő jó. Ha nem, akkor az élesztő nem jó (nem használható kenyérsütéshez).

9. **Só**
   A só ízt ad a kenyérnek, valamint befolyásolja kenyérhéj színét is. A só azonban lelassítja a kelesztési folyamatot.
10. **Tojás**
    A tojás javítja a kenyér struktúráját, a kenyeret táplálóbbá és finomabbá teszi. A tojást egy csészében keverje össze, és így adagolja a sütőedénybe.
11. **Zsír, vaj, növényi olajok**
    A zsiradék finomabbá teszi a kenyeret, valamint a kenyér hosszabb ideig eláll. A vajat szobahőmérsékletre melegítse fel, vagy darabolja apróra, csak így tudja a gép egyenletesen belekeverni a tésztába.
12. **Sütőpor**
    A sütőport a gyors kenyérhez, vagy édes süteményekhez lehet használni (pl. az Ultra Fast - nagyon gyors kenyérhez). A sütőpor nem igényel kelesztést, a sütőporból képződő gáz a tésztát felfújja, javítja a kenyér állagát.
13. **Szódabikarbóna**
    Ugyanaz érvényes, mint a sütőporra. A sütőpor helyett lehet használni a tésztákat sütéséhez.
14. **Víz és egyéb folyadékok**
    A víz a kenyérsütés egyik fő alapanyaga. Általában érvényes, hogy 20–25 °C hőmérsékletű vizet kell használni. A gyors programok esetében azonban a víz hőmérséklete legyen magasabb (48–50 °C), mert csak ez biztosítja a tészta kelését. A vizet tejjel is lehet helyettesíteni, vagy a vízbe 2% tejport is lehet adagolni (javítja a kenyér illatát és színét).



Megjegyzés
A lisztek jelentős mértékben eltérhetnek egymástól, a minőségük és a felhasználásuk függ a termőhelytől, a fajtától, az őrléstől stb., ezért számoljon azzal, hogy a különböző lisztekből valószínűleg különböző kenyereket fog sütni. Ezért javasoljuk, hogy próbáljon ki különböző márkájú és fajtájú lisztet, azokat próbálja keverni. A családtagokat is vonja be a kísérletezésbe, és legközelebb a mindenkinek legjobban ízlő lisztből süssön kenyeret.

AZ ALAPANYAGOK MÉRÉSE

- A kenyérsütéshez nagyon fontos az alapanyagok helyes mérése. Javasoljuk a készülékhez mellékelt mérőpohár **A8** és mérőkanál **A9** használatát.

1. **Folyadékok**
   A vizet, a friss tejet vagy más folyadékot a mérőpoharban **A8** mérje meg. Töltse a pohárba a folyadékot, majd a folyadék szintjénél olvassa le a betöltött mennyiséget. Ha a mérőpoharban **A8** különböző folyadékokat kíván mérni (pl. vizet, tejet, olajat stb.), akkor a mérőpoharat **A8** a használat után mosogassa el.
2. **Száraz alapanyagok**
   A száraz alapanyagokat csak száraz mérőpoharba **A8** töltse be, amikor a pohár megtelt, akkor a mérőpohár **A8** tetején egy késsel simítsa el az alapanyagot. A száraz alapanyagokat a mérőpoharba **A8** ne nyomja bele, mert az összetömörített alapanyag (a túladagolás miatt) a recept kiegyensúlyozatlanságát okozhatja. Kisebb mennyiségű alapanyagot (pl. sót, cukrot stb.) a mérőkanállal **A9** mérje ki és adagolja a sütőedénybe.
3. **Az alapanyagok sorrendje**
   A kenyérsütőgép használata közben nagyon fontos az alapanyagok megfelelő sorrendje. Általában érvényes, hogy először a folyékony alapanyagokat (vizet, tejet, sört, olajat, tojást stb.) kell a sütőedény aljára adagolni, majd erre kell ráönteni a száraz alapanyagokat (lisztet, cukrot stb.), végül az élesztőt vagy a sütőport kell a száraz alapanyagok tetejére tenni. Az élesztőt csak a száraz lisztre szabad rátenni, ügyelve arra, hogy ne kerüljön kapcsolatba a sóval.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Sütés közben a szellőző nyílásokból füst áramlik ki.	A fűtőtestre vagy annak közelébe valamilyen alapanyag hullott. Az első használatba vétel esetén ez még a gyártásból visszamaradt szennyeződés lehet (amely leég).	A kenyérsütőt kapcsolja le, várja meg a lehűlését és tisztítsa meg a fűtőtestet.
A kenyér belseje összeesik.	A kenyeret a KEEP WARM (melegen tartás) végéig a készülékben hagyta.	A kenyeret a melegen tartás vége előtt vegye ki a készülékből.
A kenyeret nehéz kivenni a sütőedényből.	A dagasztólapát beleragadt a kenyérbe.	A tengelyt mozgassa meg, hogy a kenyér meglazuljon a sütőedényben **A3**. A sütőedényt **A3** és a dagasztólapátot tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

Az alapanyagok nincsenek egyenletesen összekeverve, nem jó minőségű kenyér sült.	Rossz programot választott ki.	Válasszon megfelelő programot.
	Megnyomta a START/STOP **B5** gombot a működő készüléken.	Dobja ki a sütőedény tartalmát, majd adagoljon a sütőedénybe friss alapanyagokat a recept szerint.
	A fedelet **A2** többször kinyitotta, vagy nyitva hagyta.	A kelesztés és a sütés közben a fedelet **A2** ne nyitogassa.
	10 percnél hosszabb áramkimaradás volt.	Dobja ki a sütőedény tartalmát, majd adagoljon a sütőedénybe friss alapanyagokat a recept szerint.
	A tészta túl sűrű, a dagasztólapát nem tudja összekeverni a tésztát.	Ellenőrizze le a dagasztólapát felhelyezését és szabad forgását, emelje ki a sütőedényt **A4** és kapcsolja be ismét a programot. Ha a készülék nem működik standard módon, akkor vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
A program nem indul el, a kijelzőn a **HHH** felirat látható.	A kenyérsütő túl meleg az újabb kenyérsütéshez.	A készülék hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék szobahőmérsékletre hűlését. Ezt követően a készülék ismét használható.
A tészta nagyon gyorsan megkel.	A tésztába túl sok élesztőt adagolt, vagy elfelejtette betenni a sót.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A kenyér nem kel meg, vagy csak kicsit.	Kevés élesztőt tett be, vagy elfelejtette az élesztőt.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	Az élesztó már nem volt aktív.	Vásároljon és használjon friss élesztőt.
	A folyadékok hőmérséklete magas volt.	Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. Az alapanyagokat az előírt sorrendben töltse az edénybe.
	Az élesztó túl korán került kapcsolatba a folyadékkal.	Az alapanyagokat az előírt sorrendben töltse az edénybe.
	A liszt nem megfelelő típusú, vagy túl régi.	Használjon a receptnek megfelelő lisztet. Csak friss alapanyagokat használjon a kenyérsütéshez.
	Túl sok, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a kenyérsütőt túl párás helyen használja, akkor a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
	Túl kevés cukrot használt.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A tészta kifolyik a sütőedényből **A3**.	Túl sok vizet töltött be, vagy elhibázta az élesztó adagolását.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.
A kenyér közepe szétesik.	A tészta tárfogata nagyobb, mint a sütőedény **A3** térfogata, a tészta összeesik.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.
	A kelesztés ideje túl rövid, vagy a magasabb folyadékhőmérséklet vagy a levegő magasabb páratartalma miatt a tészta túl gyorsan megkel.	Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. A liszt tetején kis gödröt alakítson ki, és ebbe tegye az élesztót. Ügyeljen arra, hogy az élesztó ne kerüljön közvetlenül kapcsolatba a folyadékkal. Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sütés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be. A kenyeret a sütés után azonnal vegye ki a sütőedényből **A3**, és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.
Túl sűrű és nehéz kenyér.	Túl sok lisztet, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a kenyérsütőt túl párás helyen használja, akkor a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
	Kevés cukrot vagy élesztőt használt.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	Túl sok egyéb alapanyagot (szárított gyümölcsöt, magokat stb.) öntött az edénybe.	Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	Régi lisztet vagy túl meleg folyadékot használt, a tészta gyorsan megkelt de a sütés megkezdése előtt összeesett.	Csökkentse az alapanyagok mennyiségét. A recept szerint mérje ki az alapanyagokat. Az alapanyagok mennyiségét csökkentse egyharmaddal.
	Nem használt sót vagy csak keveset.	
	Túl sok folyadékot öntött az edénybe.	
A kenyér közepe nyers.	Túl sok, vagy túl kevés folyadékot öntött az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe. Ha a kenyérsütőt túl párás helyen használja, akkor a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
	A kenyérsütőt túl párás környezetben használja.	Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sütés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be.
	A recept nedvességet tartalmazó alapanyagokat tartalmaz (pl. joghurt).	A folyadékok mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
A kenyér bele túl porózus.	Túl sok folyadékot öntött az edénybe.	A folyadékok mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse.
	Nem adagolt sót az edénybe.	Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	A kenyérsütőt túl párás helyen használja, a beöntött folyadék túl meleg.	Ha a környezeti hőmérséklet magas, akkor ne használja a késleltetett sütés funkciót, vagy az edénybe hideg vizet töltsön be. A kenyeret a sütés után azonnal vegye ki a sütőedényből **A3**, és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.
	Túl sok folyadékot töltött az edénybe.	Ügyeljen a folyadékok megfelelő hőmérsékletére. A liszt tetején kis gödröt alakítson ki, és ebbe tegye az élesztót. Ügyeljen arra, hogy az élesztó ne kerüljön közvetlenül kapcsolatba a folyadékkal.
Sületlen és porózus kenyérhéj.	A tészta túlkelt és nem fér bele a sütőedénybe **A3**.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Ellenőrizze le a folyadék mennyiségét. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.
	Túl sok lisztet adagolt az edénybe (különösen a fehér kenyérnél).	Ellenőrizze le a folyadék mennyiségét. Ha vizet tartalmazó alapanyagokat használ, akkor csökkentse a folyadék mennyiségét.
	Túl sok élesztőt vagy kevés sót adagolt az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	Túl sok cukrot adagolt az edénybe.	Ügyeljen az alapanyagok helyes mérésére. Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
	A cukor mellett még más édes alapanyagokat is az edénybe töltött.	Az alapanyagokat pontosan kimérve és az előírt sorrendnek megfelelően tegye a sütőedénybe.
A kenyérszelet nem szép, vagy csomós.	A kenyér még nem hült le. (A gőz még nem távozott el a kenyérből.)	Csökkentse az élesztó vagy az összes alapanyag mennyiségét ¼-del. Várja meg a kenyér kellő mértékű lehűlését.
A kenyérhéj túl lisztes.	A liszt az edény falára tapadt, nem lett a tésztába bedolgozva.	A folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal csökkentse. A kenyeret a sütés után azonnal vegye ki a sütőedényből **A3**, és fém rostélyon hagyja kb. 15 percig hűlni a szeletelés előtt.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség ..... 220 – 240 V~
Névleges frekvencia ..... 50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel ..... 550 W
Zajszint ..... ≤ 60 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje ≤ 60 dB, ami „A" akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

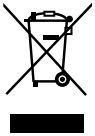
A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. Az EU országaiban, illetve más európai országokban is, a használt termékek az eladóhelyen, azonos új termék vásárlása esetén is leadhatók.

A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.

Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országaiban működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.

CE

A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.