

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HAUSER[®]
e l e c t r o n i c

KENYÉRSÜTŐ
BM-800

TISZTELT VÁSÁRLÓ!

Köszönjük bizalmát, hogy HAUSER gyártmányú háztartási készüléket vásárolt. A készülék a legújabb műszaki fejlesztés eredménye, egyike a gyártó esztétikus, igényes felépítésű és jó minőségű készülékeinek. A tervezésnél a biztonságra nagy figyelmet fordítottak. A megbízható működés alapfeltétele a szakszerű használat, ezért kérjük, hogy üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, őrizze meg, hogy segítségére lehessen!



Minőségi tanúsítvány

Mint importáló és forgalmazó (AVEX Zrt., 2440 Százhalombatta, Csenterics S. u. 3.) tanúsítjuk, hogy a HAUSER BM-800 típusú kenyérsütő az alábbi műszaki adatoknak felel meg:

Hálózati feszültség: 230V~50 Hz

Teljesítményfelvétel: 800 W

Zajszint: 60 dB

Érintésvédelmi osztály: I.



Biztonsági előírások

A készülék használata előtt kérjük figyelmesen olvassa el a tájékoztatót!
Az alapvető biztonsági előírásokat a saját érdekében mindig be kell tartania!
Miután eltávolította a csomagolást, győződjön meg róla, hogy a készülék nem sérült!
Amennyiben a készüléken sérülést lát, ne használja, vigye szervizbe!
A csomagolóanyagokat tartsa távol kisgyermektől, mert veszélyes!
Az alapvető biztonsági tudnivalókat a saját érdekében mindig be kell tartania!
A készülék rendellenes használata balesetveszélyes!
Olvassa végig figyelmesen a kezelési útmutatót!
Kisgyermek a készüléket csak felügyelet mellett használhatja!
Használata kisgyermek közelében fokozott elővigyázatosságot igényel!
Használaton kívül mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket!
Elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében TILOS

- a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani
- sérült vezetékkel használni
- mechanikai sérülés esetén használni

Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel.
A belső sérülés áramütést okozhat! A meghibásodott készüléket (beleértve a há-
lózati csatlakozóvezetékét is) csak szakember javíthatja!
Az elektromos csatlakozóvezeték ne érjen forró felülethez!
Ne engedje, hogy a vezeték a munkaasztal vagy pult szélén lelógjon!
Áramtalanításakor támassza meg a fali csatlakozó aljzatot egyik kezével, majd a csat-
lakozó dugónál fogva húzza ki a vezetékét!
A csatlakozózsín sérülése áramütést okozhat!
Ne érintse meg a készülék forró / forgó részeit!
Ne használja a szabadban!
Ne tegye a készüléket forró felülethez, tűzhelyhez, sütőhöz köze!
Ez a készülék háztartási használatra készült!
Használat közben ne mozgassa a készüléket!
Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék
címkéjén jelzettel, s hogy otthoni fali csatlakozója jól földelt!
A készülék csak felügyelet mellett használható!
Olyan helyre tegye a készüléket, ahol azt a kisgyermek nem éri el!
A készüléket vízszintes, stabil felületen használja! Használat közben ne mozgassa!
Használata kisgyermek közelében fokozott elővigyázatosságot igényel!
Szellemileg fogyatékos- sérült vagy tapasztalattal nem rendelkező emberek csak
akkor használhatják a készüléket, ha az értük felelős személy felügyeli őket illetve
megértette velük a készülék biztonságos használatát!
Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathól!

Tilos letakarni vagy gyúlékony tárgy, pl. függöny, újságpapír vagy párna közelében használni.

Ezt a készüléket nem szabad programkapcsolóval, időkapcsolóval stb. együtt használni, amely a készüléket önműködően bekapcsolja.

Ne érintse meg a készülék forró részeit!

Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg áram alatt van!

Használaton kívül mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket!

A rövid vezeték megakadályozza a személyes sérüléseket, mint például a vezetékbe való belegabalyodást, illetve keresztül esést. Hosszabbító kapható bármelyik szakkereskedésben, gondos körültekintés után használható a készülékhez. A vezetéknek elektromos besorolás alá kell tartoznia, vagy AC230V jelölést kell tartalmaznia; három eres földeltnek kell lennie; el kell rendezni annak megfelelően, hogy ne fusson keresztül szőnyegen vagy asztalon, ahonnan a gyermekek könnyen magukra ránthatják, vagy véletlenül eleshetnek benne.

Kérjük vegye figyelembe, hogy a hosszabbítóhoz való csatlakozással a készülék automatikusan bekapcsolhat és működésbe léphet.

A készülékhez csak a gyártó által mellékelte kiegészítők használhatóak.

Tilos a készüléket a szabadban működtetni!

Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel.

Az elektromos csatlakozóvezetékét ne akassza tűzhely, munkalap fölé! A készülék ne érintkezzen forró felülettel, valamint ne helyezze gáz vagy elektromos sütő, tűzhely közelébe!

Az elektromos csatlakozóvezeték ne érjen forró felülethez!

Ne hagyja a készüléket forró felület (pl.: főzőlap) közelében!

Ne tegye közvetlen napfény vagy hőforrások közelébe!

A készüléket ne rakja asztal vagy pult szélére, mert kisgyermek által így könnyen elérhető és leverhető. Figyeljen arra is, hogy a lelógó vezeték asztal vagy pult szélén balesetveszélyes!

A készüléket vízszintes, stabil felületen használja!

Áramtalanításkor támassza meg a fali csatlakozó aljzatot egyik kezével, majd a csatlakozó dugónál fogva húzza ki a vezetékét!

A gyártó, illetve forgalmazó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért, illetve az illetéktelen személy általi javításért!

A meghibásodott készüléket (beleértve a hálózati csatlakozóvezetékét is) csak szakember javíthatja! A belső sérülés áramütést okozhat!

Sérült vezeték cseréjét csak szakszerviz végezheti, mivel a vezeték cseréje speciális eszközöket igényel.

Ha a készülék működésében hibát észlelne, forduljon a szakszervizhez segítségért! Soha ne próbálja meg otthon megjavítani a készüléket! Ebben az esetben a jótállás elveszti érvényességét!

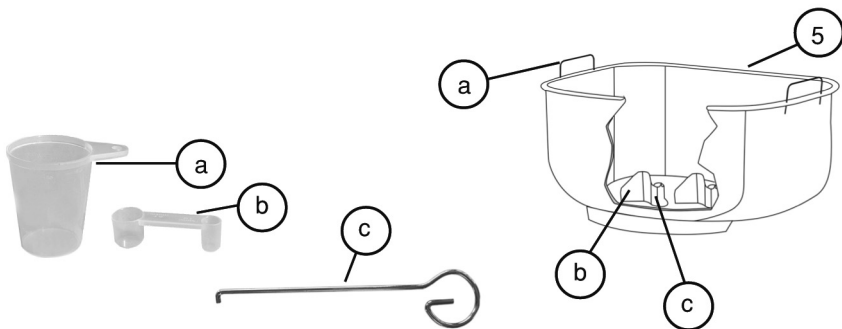
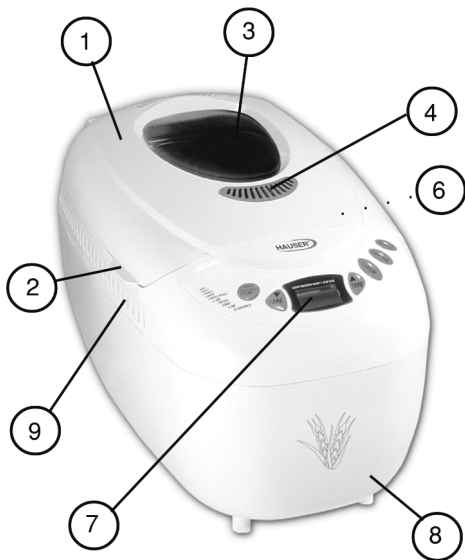
Soha ne szerelje szét a készüléket! Ez kiszámíthatatlan következményekkel járhat!
Ne használjon nem gyári alkatrészt, mert sérülést okozhat!
Nedves kézzel soha ne próbálja a készüléket feszültségmentesíteni, a dugaljából a dugót kihúzni!
A csatlakozózsínór sérülése áramütést okozhat!
Csak otthoni használatra, háztartási célokra használja!
A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni.
Ne használjon erős tisztítószer, karcoló súrolószer a készülék tisztításához!
Ügyeljen arra, hogy fröccsenő vízzel a készülék ne érintkezzen, és nedves kézzel ne érintse meg a készüléket!

Első használat előtt

1. Óvatosan csomagolja ki a készüléket, és győződjön meg arról, hogy minden csomagolási anyagot eltávolított
2. Tisztítsa ki a sütőedényt, hogy minden esetlegesen belekerült szennyeződéstől mentes legyen.
3. Törölje le a sütőedényt, a dagasztólapátot és a gép házát egy tiszta, nyirkos ruhával. A sütőedény nem tapadó felülettel van bevonva, emiatt tisztításához nem használható dörzsölő eszköz és dörzsölő anyag.
4. Első használat előtt kenje ki a sütőedényt háztartási zsiradékkal (növényi olaj, margarin), és süsse üresen kb. 10 percre (Sütés program). Ismétlje meg ezt a műveletet 15-20 sütésenként, ezzel óvhatja az üst bevonata és az élettartama.
5. Előszűtés után tisztítsa ki újra a sütőedényt.
6. Helyezze a keverőlapátot a tengelyre.
7. Az kenyérsütő edény mosogatógépben nem mosható.
8. Minden használat után alaposan tisztítsa ki a kenyérsütő edényt, hogy megóvja az edény bevonatát és élettartamát.

A készülék részei

1. Fedél
2. Fogantyú
3. Kémlelőablak (készülék tetején)
4. Szellőző
5. Sütőforma
 - a) fogantyú
 - b) dagasztólapát
 - c) forgatótengely
6. Sütőtér
7. Kezelőtábla
8. Készülékház
9. Oldalsó szellőző



Tartozékok:

- a) mérőkanál
- b) mérőpohár
- c) szigony a dagasztólapát eltávolításához

Kezelőtábla

LCD kijelző: a kívánt programszámra, sültési fokozatra, a kenyér súlyára vonatkozó információkat jelez (nyíllal vagy vonalakkal és az idő megadásával). Alapállapotban az 1. program sorszámát, és az ehhez szükséges időtartamot jelzi, valamint kis jelekkel a kijelző szélén található feliratokra mutat: ezek az alapbeállításához tartozó méret, szín tulajdonságok. Az alapbeállítás megváltoztatásához a kezelőtábla nyomógombjait kell használni.

Ki/Be gomb: A készülék főkapcsolója

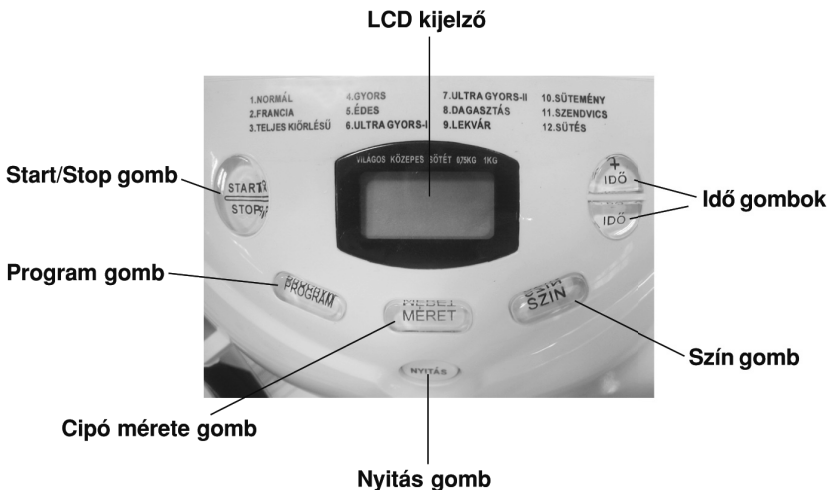
Start/Stop gomb: Ez indítja el, illetve állítja meg a kiválasztott sütőprogramot. Start: a megfelelő program beállítása után egy határozott gombnyomással a gép megkezdi a program lefuttatását. A kétlapátos készülékek elsőként előmelegítik a hozzávalókat, ez alatt az idő alatt (kb. 10–20 perc) a készülék nem ad ki hangot. A Start/Stop újbóli, hosszabb lenyomásával a program bármikor megszakítható. Ilyenkor a teljes program törlésre kerül, a gomb újabb megnyomásakor a gép előlről kezdi a program lefuttatását.

Idő gomb: Néhány kivétellel a programok indítása késleltethető. E gomb(ok) lenyomásával beállítható a kenyér elkészültéig hátralevő időtartam. Bármely változtatás esetén a kijelzőn látható időtartam azt jelenti, hogy mennyi idő van hátra a kenyér elkészültéig. Természetesen az alapbeállítás a kenyér elkészítéséhez szükséges legrövidebb időtartamot jelenti, ennél rövidebb időt nem lehet beállítani.

Szín gomb: A legtöbb program esetében kiválasztható, hogy milyen legyen az elkészült kenyér héjának színe. A lehetőségek: világos, közepes, sötét. Minél sötétebb színt választ, annál hosszabb lesz a sütési idő. Ügyeljen arra, hogy a tészta jellegének megfelelő árnyalatot választhat, pl. édes tészták sütésekor nem ajánlatos sötét színt választani, mivel a tészta külseje megéghet.

Cipó mérete gomb: Minden gép több cipó mérethez tud alkalmazkodni. Ezek a méretek az LCD kijelző oldalán láthatók, a gomb lenyomásakor a kis jel egyik értékről a másikra vált.

Program gomb: e gomb segítségével lehet a tésztához való programot kiválasztani.



Hangjelzések

Hangjelzéseket a következő esetekben ad a gép:

- Bármely gomb lenyomásakor
- Bizonyos programok esetén második dagasztáskor, amikor az egyéb hozzávalók (zabpelyhek, gyümölcsök, magok) a tésztához adhatók.
- A program befejeződik
- A melegen tartás befejeződik
- A hangjelzést nem lehet kikapcsolni.

Programlehetőségek

A készülék programjai (egy program kiválasztása esetén a gép kijelzője a programnak megfelelő számot mutatja):

- **Normál** (Basic): Fehér és barna kenyérhez. Valamint hozzáadott fűszerekkel és zöldekkel, mazsolával ízesített kenyerekhez.
- **Gyors** (Quick): Olyan fehér kenyerekhez, melyek elkészítése kevésbé időigényes. Az ezzel a programmal sült kenyerek általában kisebbek és tésztájuk sűrűbb szerkezetű.
- **Francia** (French): Francia kenyér jellegű könnyű kenyerek sütéséhez, ezeknek ropogósabb a héja és könnyebb a tésztája.

- **Rapid** (Rapid): Édes, kelt tésztából készült sütemények készítéséhez. A készülék kétszer dagasztja meg a tésztát.
- **Teljes kiőrlésű** (Wholewheat): Nagy mennyiségű teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyerek sütéséhez. Ennél a beállításnál hosszabb az elősütési idő, hogy a hozzávalók jobban fel tudják szívni a nedvességet. Ebben az esetben nem javasolt a késleltetett sütési lehetőség használata.
- **Sütemény** (Cake): Ez a program összekeveri a hozzávalókat, majd meghatározott ideig süti a tésztát. Szükséges lehet a hozzávalókat két csoportra bontva összekeverni egy edényben, mielőtt a sütőbe kerülnek (ld. Recepteknél).
- **Dagasztás** (Dough): Ez a program csak a dagasztást és a kelesztést végzi el, a sütést nem. A program végén kivehető a tészta és formázható zsemlekké, pizzává, stb. Ezzel a beállítással bármely nyers tészta összegyúrható.
- **Vigyázat!** A hozzávalók össz térfogata nem haladhatja meg a sütőedény méretét.
- **Sütés** (Bake): Csak sütés, amivel meghosszabbítható a sütési idő. Ez különösen a lekvároknál hasznos.
- **Lekvár** (Jam): Ezzel a programmal lekvárt készíthetünk friss vagy fagyasztott gyümölcsök felhasználásával. Ügyelni kell arra, hogy a hozzávalók térfogata még forrás közben se haladja meg a sütőedény méretét. Ha ez mégis megtörténik, azonnal kapcsolja le a gépet. Vegye ki a sütőedényt, hagyja a gépet lehűlni, majd alaposan tisztítsa ki.
- **Szendvics** (Sandwich): Ezzel a programmal könnyű szerkezetű, vastagabb de puhább héjú kenyér süthető.

Megjegyzés: A cipóméret csak a normál, franca, teljes kiőrlésű, édes, szendvics programlehetőségeknél választható.

A kenyérsütés menete

1. **Sütőedény kiemelése.** A sütés előtt érdemes margarinnal kikenni az edényt, ez megkönnyíti a kész kenyér kiemelését. Hasznos bekenni margarinnal a keverőlapátokat is. A hozzávalókat a gépből kiemelt sütőedénybe kell beleönteni, így elkerülhető a sütő belsejének szennyezése.
2. **Keverőlapát visszahelyezése.** A lapátot ütközésig kell a tengelyre helyezni.
3. **Hozzávalók kimérése, edénybe helyezése.** A hozzávalók behelyezését mindig a cseppfolyós anyagokkal kell kezdeni. Jelen használati utasításban a felsorolás sorrendjében kell behelyezni a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön folyadékok közvetlen közelébe, különösen akkor, ha késleltetni kívánja a kenyér elkészítését. A víznek mindig csapvíz hőmérsékletűnek kell lennie. A hozzávalókat pontosan kell kimérni, különösen a víz túlmérése

- kockázatos: kis túladagolás esetén is behorpad a kenyér teteje. Ennek elkerüléséhez érdemes a víz egy részét visszatartani az előzetes adagolásakor, és akkor adni dagasztás közben a tésztahoz, ha az anélkül nem áll össze, morzsalékos marad.
4. **Helyezze vissza a sütőedényt** ügyelve arra, hogy az pontosan a helyére kerüljön (máskülönben nem forognak a keverőlapátok). Az edény kivételekor és visszahelyezésekor is el kell fordítani az edényt.
 5. **Csatlakoztassa a készüléket** az áramforráshoz. Nyomja meg a Ki/Be gombot. Ha a készülék áram alatt van, a kijelzőn megjelennek az alapértelmezett beállítások. A gombok lenyomásakor a gép hanggal jelez.
 6. **Program kiválasztása.** A különféle programok között a Program feliratú gombbal lehet váltani. A kijelzőn vagy sorszám, vagy pedig a kijelző szélén elhelyezkedő feliratokra mutató nyilak jelzik az aktuális beállítást.
 7. **Méret kiválasztása.** A megfelelő méretet a Méret gombbal lehet beállítani, itt is a kijelző segítségével látható, hogy a gép éppen milyen méretre van beállítva.
 8. **Szín kiválasztása.** A Szín gomb lenyomásával lehet váltani a különféle színárnyalatok között. Létezik világos, közepes, és sötét változat, itt is a kijelző és a mellette levő feliratok összevetésével olvasható le az aktuális beállítás.
 9. **Késleltetés kiválasztása:** a program elindítása előtt kell beállítani a késleltetés időtartamát, amennyiben erre igény van. (Részletes leírást lásd a következő részben.)
 10. **Program elindítása.** A Start/Stop gomb lenyomása után a gép megkezdzi az aktuális program végrehajtását. A kijelző mutatja a program befejezéséig hátralevő időtartamot.
 11. **Program végrehajtása.** A gép automatikusan végrehajtja az egymás után következő fázisokat. Amennyiben második dagasztással járó program fut a gépen, a csipogó hangjelzés azt jelenti, hogy ekkor lehet gyümölcsöt és/vagy magvakat a tésztahoz adni. Ezt követően (a kelesztés és a sütés során) ne nyissa ki a gép fedelét, mivel ezzel távozik a sütőtérből a megfelelő kelesztéshez és sütéshez szükséges gőz és pára (és a kenyér tönkremehet). Lehetséges, hogy sütés közben gőz távozik a szellőzőréseken, ez nem jelent üzemzavart. Kelesztés és sütés közben semmiképp se nyissa fel a kelesztés és sütés közben, mert ezzel alapvetően rontja a kenyér minőségét.
 12. **Befejezés.** A program befejezésekor a számláló 00:00-t mutat, és hangjelzés szól.
 13. **Melegen tartás.** E funkció lényege, hogy a gép további 60 percig melegen tartja a sütőteret. Célszerű már eközben kivenni a kenyeret a sütőtérből.
 14. **Kenyer kivétele.** Nyomja meg a stop gombot és nyissa ki a fedelet.
Figyelem! A sütőedény, a gép belseje és a kenyér forró! Kivételhez feltétlenül használjon konyharuhát vagy sütőkesztyűt! Ugyanígy ügyeljen arra, hogy a sütőedényt a gépen kívül csak hőálló felületre helyezze.

15. **Kenyér kifordítása.** A kenyér az edényből kifordítható, esetleg kisebb rázást igényel. Szükség esetén hagyja 15 percig hűlni az edényt. Ezután fa vagy műanyag lapáttal segíthet a kenyérnek kifordulni a sütőedényből. Erre a célra ne használjon kést, vagy más fém eszközt, mert megkarcolhatja a sütőedény bevonatát.
- Figyelem!** A keverőlapátot, ha nem maradt a sütőedényben, vegye ki a tésztából! Az üres edényt azonnal töltsse fel vízzel, ezzel megkönnyíti a későbbi tisztítást.
16. Mindig áramtalanítsa a készüléket használat után.
17. **Újabb kenyér sütése előtt** meg kell várni, míg a készülék lehűl. Ez kb. 15–20 percet vesz igénybe, ez alatt az idő alatt a készülék nem is fogad újabb sütési

Program száma	1		2	3	4	5	
Program neve	Normál		Gyors	Francia	Rapid	Teljes kiőrlésű	
Szakaszok	1	2				1	2
Kenyér súlya (g)	700	900				700	900
Szükséges idő	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40
Előmelegítés (motor áll)	17	20	5	22	3	37	40
Keverés	3		3	3	3	3	
1. dagasztás	3		2	2	2	2	
2. dagasztás	13		20	16	5	13	
Sípszó	Sípszó jelzi, hogy további adalékokat lehet hozzátenni						
Hátralevő idő	2:54	2:57	1:33	–	–	2:44	2:47
1. kelesztés	45		–	45	–	45	
Tésztasimítás	1		1	1	–	1	
2. kelesztés	18		7	25	7	18	
Tésztasimítás	1		–	1	–	1	
3. kelesztés	45		25	50	27	35	
Sütés	55	62	55	65	65	55	62
Pihentetés	–		–	–	–	–	
Melegentartás	60		60	60	–	60	
Előre programozás							
Időzítés	13 óra		–	13 óra		13 óra	

utasítást. A kijelzőn megjelenő E:EE vagy H:HH felirat túlmelegedési hibát jelez. Bővebben lásd Problémák, megoldások fejezet.

18. A gép többféle hőmérsékletű környezetben üzemeltethető, de a kapott kenyér minőségét befolyásolja a hőmérséklet, a páratartalom, és a tengerszint feletti magasság. Ennek megfelelően szükség lehet a használt receptek további finomítására a helyi adottságokhoz.
19. A gyártó fenntartja jogát, hogy későbbi fejlesztések folyamán az időprogramok arányát módosítsa.

Program száma	6	7	8	9	10	
Program neve	Sütemény	Dagasztás	Sütés	Lekvár	Szendvics	
Szakaszok					1	2
Kenyér súlya (g)					700	900
Szükségesség idő	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Előmelegítés (motor áll)	-	22		fűtés ki/be 15mp/15mp	11	22
Keverés	3,5	3	-	15	3	
1. dagasztás	-	2	-	-	2	
2. dagasztás	keverés: 12,5 perc nincs melegítés 8 perc fűtés					
	ki/be 5/25 mp	16	-	-	13	
Sípszó	Sípszó jelzi, hogy további adalékokat lehet hozzátenni					
Hátralevő idő	1:49	-	-	-	2:34	2:45
1. kelesztés	-	-	-	-	45	
Tésztasimítás	-	-	-	-	1	
2. kelesztés	-	45	-	-	18	
Tésztasimítás	-	-	-	-	1	
3. kelesztés	-	22	-	-	39	
Sütés	80	-	60	45 keverés / sütés jobb / bal melegítés ki/be 15mp/15mp	56	
Pihentetés	16	-	-	20	-	
Melegentartás	-	-	-	-	60	
Előre programozás						
Időzítés	-	13 óra	-	-	13 óra	

Időzítés használata

Az időzítő funkció segítségével késleltetheti a kenyér elkészülését. Ez akkor hasznos, ha pl. friss kenyeret kíván fogyasztani reggelire, de emiatt nem akar hajnalban felkelni. A késleltetési időt az Idő feliratú gomb(ok) lenyomásával lehet beállítani, ilyenkor a készülék által jelzett szám az jelenti, hogy a program elindításához (Start gomb lenyomása) képest mennyi idő elteltével lesz kész a kenyér.

Áramszünet esetén

Hosszabb áramkimaradás esetén a gép nem képes tárolni a félbeszakított program adatait. Ha az áramszünet elején már a kelesztés vagy a sütés volt folyamatban, akkor kárba veszhet a félkész kenyér. Ha viszont még csak a dagasztásig jutott el a gép, akkor a program újra indítható.

Kenyér szeletelése és tárolása

A legjobb eredmény eléréséhez szeletelés előtt hagyja a kenyeret 15–30 percig hűlni. Szeleteléshez használjon éles kést vagy elektromos kést. Tárolhatja a kenyeret tiszta műanyag zacskóban szobahőmérsékleten kb. 3 napig. Meleg, párás idő esetén érdemes a kenyeret éjszakára hűtőszekrénybe tenni. Hosszabb tárolási idő a fagyaszóban lehetséges, ekkor a kenyeret légmentesen be kell csomagolni. Fagyasztás utáni fogyasztás esetén hagyja a kenyeret szobahőmérsékletre melegedni. Mivel az otthon készített kenyér nem tartalmaz tartósítószereket, általában hamarabb elveszíti minőségét (pl. kiszárad), mint a bolti kenyerek.

Tisztítás és karbantartás

- Tartsa be „Az első használat előtt” c. részben leírtakat. Amennyiben új sütőedényt vesz a géphez, azt is hasonlóképp készítse elő használatra.
- Használat után mindig áramtalanítsa a készüléket, és hagyja kihűlni, mielőtt megtisztítaná és elrakná. Ez körülbelül fél órába telik. Ezt követően a készülék ismét használható sütésre és tészta készítésére.
- Tisztításhoz csak enyhe mosogatószerrel használjon, semmi esetre sem kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló, dörzsölő hatású szereket. Nedves kendővel távolítsa el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékházról és a sütőkamráról. A készüléket soha ne merítse vízbe, és soha ne

öntsön vizet a sütőkamrába! A sütőformát kívülről nedves kendővel törölje le, belülről kevés mosogatószerrel lehet kitörölni a formát.

- Mind a dagasztólapátot, mind a hajtótengelyt használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztólapát a formában marad, akkor később nehezen távolítható el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztólapátot.
- A sütőedény tapadásgátló réteggel van bevonva, ezért tisztításnál ne használjon fém tárgyakat vagy súrolószereket, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót. A kenyér kivételéhez ne használjon kést vagy más eszközt, amivel megkarcolhatja a tapadásgátló bevonatot.
- Mind a sütőedényt, mind a dagasztólapátot ajánlatos kézzel, és nem géppel mosogatni.

Hozzávalók

Nagyon fontos, hogy a hozzávalók frissek legyenek, és hogy pontosan adagoljuk őket. A hozzávalók mértékének helytelen megválasztása okozhatja, hogy az erjedés túl gyorsan megy végbe, vagy nem kel meg eléggé a tészta, stb. Jótanács: az első tíz perces dagasztás után nézze meg, hogy milyen a tészta állaga. Ha sima felületű, labda alakú, bársonyos tapintású, akkor megfelelő. Ha darabos, csomós a tészta, és a keverőlapát nehezen, erőlködve forog, tegyen a tésztához egy evőkanál vizet. Ha pedig lágy, ragacsos, az edény falára tapad a tészta, adjon hozzá egy evőkanál lisztet. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lenni, és a recept szerint adagolni.

Liszt

A liszt a kenyér legfontosabb alkotórésze. Többféle lisztet használhatunk. A teljes őrlésű liszttel vagy a rozsliszttel készített kenyértészta kevésbé kel meg, mint a fehér lisztből vagy kenyérliszttől készült.

Sikér

A sikér olyan anyag, amely elősegíti a tészta kelését, és biztosítja a kenyér formáját. Teljes őrlésű vagy rozsliszt mellé kiegészítőként használható.

Élesztő

Az élesztő a tészta keléséhez szükséges. A kenyérsütő gépben csak olyan élesztőt használjon, amelynél nem szükséges előzetes kelesztés (szárazélesztő). A jelen a használati utasításban szereplő recepteket Dr. Oetker instant élesztővel próbáltuk ki, ezt ajánljuk Önnek is. A felhasználásra kerülő élesztő hátoldalán megtalálja, hogy az adott mennyiség

hány gramm friss sütőélesztőnek felel meg (pl. 7 g szárított sütőélesztő megfelel 20 g friss sütőélesztőnek és 500 g búzaliszthez elegendő. Az élesztő túladagolása miatt a tészta túlkelhet és kifolyhat a sütőedény oldalán! Csak friss élesztőt használjon, ellenőrizze a szavatossági időt a csomagoláson! Tároláskor légmentesen csomagolva tegye a hűtőbe! Az élesztőt mindig utoljára tegye a hozzávalókhoz úgy, hogy ne érintkezzen a cseppfolyós hozzávalókkal, a sóval és a cukorral. Készítsen egy kis krátert a lisztben és ebbe tegye az élesztőt. Az élesztőt sütés előtt NE keverje össze a vízzel (tejjel) és a cukorral!

Vaj

A kenyér lágy lesz tőle és kiemeli az ízeket. Természetesen a vajnak is szoba-hőmérsékletűnek kell lennie!

Só

A só szabályozza az élesztő hatékonyságát, és a tésztát erőssé teszi. Amikor a só következik, a keverék szélére szórja, hogy az élesztőre ne kerüljön.

Cukor

A cukor a kelesztés megindításához szükséges legfontosabb anyag. A hagyományos fehércukor, a barnacukor, a melasz és a méz egyaránt használható. Édesebb ízt és aromát ad a tésztának. Lágyítja a kenyeret, a héja pedig barna lesz. Ne használjon mesterséges édesítőszereket! A cukrot is a keverék szélére szórja!

Víz (Folyadékok)

A folyadék mennyisége és hőmérséklete egyaránt nagyon fontos a kelesztés szempontjából. Mindig nagyon pontosan mérje ki, és szobahőmérsékletű folyadékot használjon! A folyadék mennyisége csökkenthető, ha tojás, gyümölcs, sajt vagy zöldség szerepel a receptben. Először a vizet tegye a sütőedénybe!

Tej

A tej növeli a kenyér tápértékét, élénk színt ad a héjnak és krémes színű lesz a kenyér belseje. Késleltetett üzemmódban ne használjon friss tejet!

Tojás

A tojás gazdagítja és bársonyossá teszi a kenyér és sütemény tészták állagát.

Sütőpor / Szódabikarbóna

Ezek az anyagok főleg süteményeknél használt emelőszer. Használatuk esetén a tészta nem igényel kelesztést, mivel az anyagok által előidézett vegyi reakció a sütés során lezajlik. Ezért sütőporos és szódabikarbónás tészták esetén a Gyors program használata javasolt.

Gyümölcs és magvak

Néhány recept hozzávalói között gyümölcs és különböző magvak szerepelnek. A második dagasztás során, amikor a csipogó hangot hallja, nyissa fel a készülék tetejét, és ekkor lassan adathatja ezeket a hozzávalókat!

Problémák, megoldások

A kenyértészta kelését elsősorban a tészta nedvesség -, cukor -, só - és élesztő tartalmának aránya befolyásolja, másodsorban pedig a környezet hőmérséklete és páratartalma. Az egyensúly bármely tényező hatására felborulhat, és ekkor a tészta állaga nem megfelelő. A tészta végső állagát a használt mennyiségeken kívül a hozzávalók minősége is befolyásolja.

A kenyér összeesik és/vagy nem kel meg

1. A kenyérben túl sok a nedvesség. Csökkentse a víz mennyiségét. Célszerű a tészta összeállításakor eleve visszatartani 10–15ml vizet, és csak később, szükség esetén adni a tésztához a dagasztás folyamán. Ha a kenyérhez konzervált gyümölcsöt vagy zöldséget használ, csöpögtesse le és szárítsa meg használat előtt. Nagyon sok nedvességet tartalmaznak ezek az ételek.
2. A sütés befejeztével vegye ki a kenyeret az edényből. Ha az edényben hagyja, a kenyér visszaszívja azt a nedvességet, amit a hűlési folyamatkor elveszített.
3. Használjon lágyabb lisztet, mert ha a tészta beomlik, akkor talán túl durva lisztet használt. Az élesztő feldagasztja a masszát, de a liszt nem tudja megtartani a formát.
4. A sajttal készült kenyér nagyon ízletes, de minden sajt tartalmaz nedvességet. Nehéz eltalálni az egyensúlyt a víz és a sajt nedvességtartalma között.
5. Nem elég só került a tésztába, így az túlkelt, majd összeesett.
6. Nyitva maradt a sütő teteje (akár résnyi nyílás is befolyásolja a sütési eredményt).
7. A levegő nedvességtartalma eleve magas volt, ekkor csökkentett vízmennyiséggel kell dolgozni.
8. A környezet hőmérséklete túl magas vagy túl alacsony, ekkor kis mennyiséggel csökkenteni kell az élesztő mennyiségét, vagy hideg vizet kell használni.
9. Magasan fekvő helyeken szokásostól eltérően működnek a kelési folyamatok, a túlkélest az élesztő mennyiségének csökkentésével lehet megakadályozni.

Belül nem sül meg jól a tészta

1. A jelenség oka elsősorban a nem megfelelő liszt. Ez általában a rozsból, korpából készült liszteknel és a teljes őrlésű búzalisztnél fordul elő. Ezeknél mindenképpen a Teljes kiőrlésű programot kell alkalmazni, ami több dagasztást tartalmaz.

2. A nedvességet tartalmazó hozzávalók (gyümölcsök, joghurt, almapép) nagyon megnedvesítik a cipó belsejét. A többi felhasznált folyadék mennyiségét ilyen esetekben arányosan csökkentse.
3. Sok olyan „gazdag” hozzávaló került a tésztába, mint pl. magvak, zsiradékok, szárított gyümölcs, szirupok és egyéb darált, reszelt hozzávalók, melyek a tésztát elnehezítették. Ezek a hozzávalók lelassítják a kelesztés folyamatát, és megakadályozzák azt, hogy a kenyér egyenletesen átsüljön.

A kenyér buborékos

1. Túl sok élesztőt és/vagy vizet használt, amiktől a kenyér a normálisnál magasabbra kelt. Ellenőrizze az élesztő típusát és mennyiségét.
2. A felhasznált víz túl meleg volt, és kedvezőtlenül befolyásolta az élesztő működését. A víznek rendszeren 21–28°C hőmérsékletűnek kell lenni.
3. Ha túl sok cukrot tesz a tésztába, az élesztő túl aktívvá válik. Csökkentse a cukor mennyiségét, és ellenőrizze a szárított gyümölcsök vagy méz mennyiségét. A vizet egy evőkanállal csökkentse. Ha kevesebb nedvesség van a tésztában, az élesztő nem válik túl aktívvá.
4. Néha a jól megőrölt liszt használatától sokkal jobban megdagad a tészta. A finomabbra őrölt liszthez nem kell olyan sok élesztő, mint a durvább liszthez.
5. Magas hőmérséklet vagy páratartalom felfokozta az élesztő működését. Ekkor a felhasználandó élesztő mennyiségét csökkenteni kell, vagy hidegebb vizet kell a tésztához adni.

A kenyér túl sötét és kemény

1. A tésztában nem volt elég nedvesség, ekkor nem lehet azt elég jól dagasztani. A liszt mennyiségét csökkentse, vagy növelje a víz mennyiségét.
2. A tészta jellegéhez képest túl sötét kenyérszín került beállításra.

A kenyér alig, vagy nem dagadt meg

1. Elképzelhető, hogy a tésztából kimaradt az élesztő
2. A használt élesztő minősége nem megfelelő (lejárt szavatosságú talán)
3. A használt élesztő mennyisége nem megfelelő (túl kevés).
4. A használt víz hőmérséklete túl alacsony
5. Túl sok a só a tésztában.

A hozzávalók nem keveredtek össze rendszeren

1. Lehet, hogy a sütőedény és/vagy a dagasztólapát nem megfelelően került a helyére.
2. Túladagolás esetén a keverőlapát(ok) nem tudják átforgatni az anyagot.
3. Elképzelhető, hogy nem volt megfelelő a programbeállítás: ellenőrizze az összes beállítást!

4. Áramszünet: ha dagasztás közben áramszünet lépett fel, a program megvalósítása megszakad.
5. Megérintette a Start/Stop gombot, mialatt a gép üzemben volt.
6. Üzem közben többször kinyitotta a fedelet, vagy a fedél hézagosan volt lezárva.
7. A dagasztólapátok forgása akadályozott. Ha ennek gyanúja felmerül, ki kell próbálni, hogy üres sütőedény illetve a sütőedény kivétele esetén működik-e a forgás. Elképzelhető, hogy a gép hibás (ha sütőedény nélkül sem forognak a tengelyek), de lehet, hogy csak a sütőedénnyel van probléma. Mindkét esetben a márkaszervizhez kell fordulni.

A kenyér tésztája túl sűrű

1. Nem került elég folyadék a tésztába
2. A liszt szavatossági ideje már lejárt.

A kenyér külseje ragacsos

1. Sütés után túl sokáig maradt a kenyér a gépben, és magába szívta a már kiengedett nedvességet.
2. A száraz és nedves hozzávalók aránya nem megfelelő.

A kenyér élesztőízü

1. Csökkentse a cukor mennyiségét, amennyiben cukrot használt. Ebben az esetben a kenyér valamivel világosabb lesz.
2. Tegyen hozzá a vízhez ecetet, egy kis kenyérhez 1,5 evőkanállal, egy nagy kenyérhez 2 evőkanállal.
3. A vizet (vagy egy részét) kis íróval vagy kefirrel helyettesítse, ami egyébként is minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.

Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból

Az adalékok leragadtak a sütőkamrában vagy a forma külső oldalán. Húzza ki a hálózati csatlakozót, várja meg, míg kihűl a készülék, majd vegye ki a formát és tisztítsa meg a forma külső oldalát, valamint a sütőkamrát.

H:HH felirat látható a kijelzőn

A készülék hőmérséklete túl magas. Ilyenkor a Stop gomb lenyomásával kell leállítani a gép működését, kinyitni a fedelet, kivenni a sütőedényt, és hagyni a gépet lehűlni. Amikor a készülék visszanyerte az üzemképes hőmérsékletet, újból használható.

E:EE felirat látható a kijelzőn

1. Lásd ugyanaz, mint H:HH felirat
2. Géphiba. Ekkor a készüléket a legközelebbi márkaszervizbe kell vinni.

A kenyérszeletek egyenetlenek vagy középen csomósak

A kenyér szeletelés előtt nem hűlt le eléggé.

Lisztmaradványok a kenyérhéjon

Dagasztáskor a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva. Elképzelhető, hogy a tészta mozgása során nem gyűjti össze az összes száraz anyagot. Ezért dagasztás során célszerű egy kisebb fa vagy műanyag lappal segíteni a cipónak az összes anyag felszedéséhez.

EXTRA GARANCIA CSAK A HAUSERNÉL!

Regisztrálja termékét a honlapunkon (www.hauser.eu) vagy az ügyfélszolgálati telefonszámunkon (**06 40/630-070**) legkésőbb 60 nappal a termékvásárlás után, és igénybe veheti a következő szolgáltatásokat: 24 hónap teljes körű garancia, speciális vevőszolgálat termékhasználati tanácsadással, receptekkel, védett internetes tartalmak letöltési lehetősége.

További hasznos információkért és tanácsokért látogasson el a www.hauser.eu weboldalra. Honlapunkon a készülék használatával kapcsolatos ötleteket és egyéb érdekességeket talál folyamatosan megújuló tartalommal.

Kérdése, problémája van a készülékkel kapcsolatban vagy csupán tájékozódni szeretne: HÍVJA KÉK számunkat : 06 40/630-070 !

Receptek

A géppel más receptek (saját receptek is!) süthetők, ekkor viszont ügyeljen arra, hogy az alapanyagok mennyiségét a keverőedény méretének megfelelően állítsa be: az edényből kikerülő anyag kárt tehet a készülékben.

Fehér kenyér (Program: Normál)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	240 ml	320 ml
Olívaolaj	30 ml	45 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	430 g	650 g
Só	7 ml	10 ml
Cukor	20 ml	25 ml
Tejpor	20 ml	25 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	6 g	8 g

Francia kenyér (Program: Francia)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	280 ml	420 ml
Olívaolaj	7 ml	10 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	450 g	680 g
Só	5 ml	7 ml
Cukor	5 ml	7 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	3/4 csomag	1 csomag

Teljes kiőrlésű kenyér (Program: Gyors vagy Teljes kiőrlésű)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	240 ml	320 ml
Margarin	25 g	38 g
Só	7 ml	10 ml
Cukor	7 ml	10 ml
Liszt (Biopont Tönköly Teljes kiőrlésű)	350 g	525 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1 csomag	1,5 csomag

Szendvicssenyér (Program: Szendvics)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	160 ml	230 ml
Olai	30 ml	40 ml

Tojás	3 db	3 db
Liszt	450 g	600 g
Cukor	3 ml	5 ml
Só	7 ml	10 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1/3 csomag	1/2 csomag

Édes kenyér alaprecept (Program: Édes)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	160 ml	280 ml
Kefír vagy joghurt vagy gyümölcslé	60 ml	100 ml
Liszt (fehér)	450 g	600 g
Margarin	10 g	15 g
Tejpor	10 ml	20 ml
Cukor	20 ml	30 ml
Só	7 ml	10 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	3/4 csomag	1 csomag

+ Hozzáadható (almás kenyérhez):

	75 dkg	1 kg
Reszelt alma	180 ml	240 ml
Darabolt mandula	20 ml	30 ml
Órölt fahéj	2,5 ml	4 ml
Vaníliás cukor	2,5 ml	4 ml

+ Hozzáadható (répás kenyérhez):

	75 dkg	1 kg
Reszelt répa	240 ml	300 ml
Hántolt napraforgómag	20 ml	30 ml

Zsemle (Program: Dagasztás)

Hozzávalók	6 db	9 db
Víz	300 ml	450 ml
Tejpor	10 ml	15 ml
Olvasztott vaj	20 ml	30 ml
Cukor	20 ml	30 ml
Só	15 ml	22 ml
Liszt	480 g	720 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1/2 csomag	3/4 csomag

A dagasztott tésztából a darab-számnak megfelelő zsemlet formázunk. Kikent tepsire helyezük őket, a tetejüket bekenjük olvasztott vajjal, letakarva kelesztjük 20–25 percet, amíg a mérete kétszeresére nem nő, majd 190°C fokon sütjük 15–20 percig.

Csokis kenyér (Program: Sütemény)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	180 ml	240 ml
Felvert tojás	1 közepes	1 közepes
Tejpor	8 ml	10 ml
Napraforgóolaj	7 ml	10 ml
Cukor	90 ml	120 ml
Só	1 csipet	2 ml
Aprított dió (sípszókor hozzáadni)	45 ml	60 ml
Liszt	240 g	320 g
Kakaópor	120 g	160 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1/2 csomag	3/4 csomag

Lekvár (Program: Lekvár)

Hozzávalók	
Fagyasztott málna (kiolvasztás előtt mérve)	480 ml
Reszelt alma	240 ml
Befőző cukor	240 ml
Citromlé	30 ml

Megfelelőségi Nyilatkozat:



Ez a termék az Európai Közösség EMC 2004/108/EC; LVD 2006/95/EC; RoHS 2002/95/EC irányelveiben megszabott követelményeket teljesíti. Ez az Ön által vásárolt HAUSER termék a használati útmutatóban található műszaki jellemzőknek megfelel.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Az elektromos berendezés a környezetre veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészeket tartalmazhat. Ezeket ne gyűjtse a kommunális hulladékkal együtt, mert a települési szilárd hulladék közé kerülve jelentősen szennyezheti a környezetet! Az elhasznált elektromos készülékeke gyűjtése elkülönítve történik, használja az erre létrehozott visszavételi és begyűjtési rendszert!

Új készülék vásárlásakor, 2005. augusztus 13-a után, az elhasznált elektromos berendezést a vásárlás helyszínére is visszaviheti.

Az ilyen módon begyűjtött berendezéseket, szakszerű szétbontás után, az erre szerződött cégek a megfelelő módon semmisítik meg.

A környezet unokáink öröksége, megóvása mindnyájunk közös érdeke és felelőssége, segítse Ön is ezt a törekvést!

