HEINNER

KENYÉRSÜTŐGÉP

Modell: HBM-690W

www.heinner.ro

- Kenyérsütőgép
- Teljesítmény: 600 W
- Szín: 700-900g

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETŐ

Kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználásra.

A kézikönyv a készülék telepítésére, használatára és karbantartására vonatkozó összes utasítást tartalmazza.

Kérjük, hogy a helyes és biztonságos kezelés céljából telepítés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

II. A CSOMAG A KÖVETKEZŐKET TARTALMAZZA

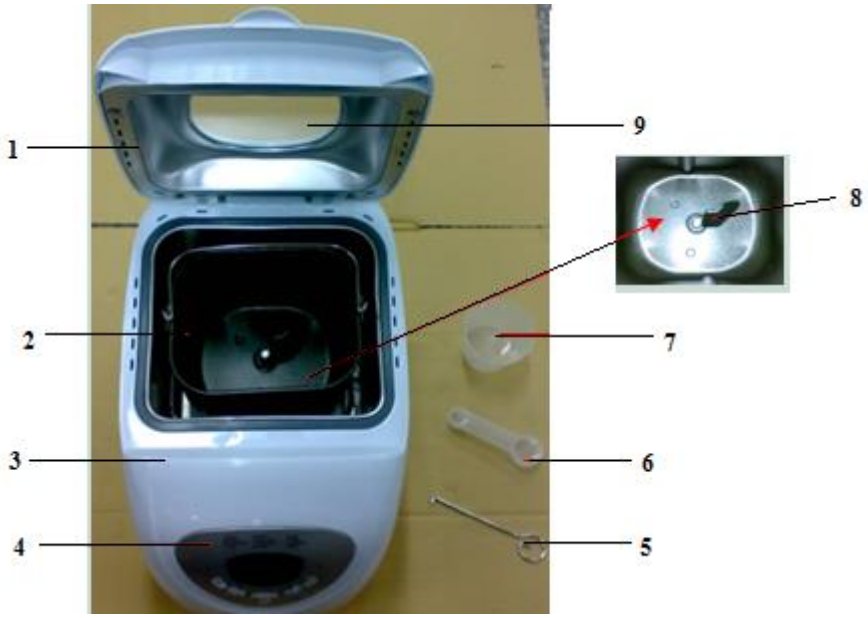
- **Kenyérsütőgép**
- **Használati utasítás**
- **Szavatossági bizonyítvány**

III. BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

Az elektromos készülék használata előtt mindig be kell tartani a következő alapvető elővigyázatossági intézkedéseket:
1.Olvassa el a teljes használati utasítást.
2.Használat előtt győződjön meg, hogy a műszaki jellemzők címkéjén feltüntetett áramfeszültség megegyezik a csatlakozóaljzat áramfeszültségével.
3.Soha ne használjon hibás tápkábellel, vagy dugasszal rendelkező elektromos készüléket, illetve amelyen meghibásodás észlelhető, leejtettek, vagy bármilyen formában meghibásodott. Ilyen esetben küldje vissza a készüléket a gyártónak, vagy vigye be a legközelebbi engedélyezett szervizközpontba az elektromos, vagy mechanikai átvizsgálás, javítás, vagy beállítás érdekében.
4. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat, vagy a gombokat.
5. Az áramütés elkerülése végett ne helyezze a készülék kábelét, dugaszát, vagy a készüléktestet vízbe, vagy egyéb folyadékba.
6. Amikor nem használja, húzza ki a készülék kábelét az aljzatból, illetve tisztítás, vagy alkatrész be- és kiszerelése esetén.
7. Ne hagyja a tápkábelt szabadon lelógni a munkapultról, vagy forró felületek fölött.
8. A készülék gyártója által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
9. Ezt a készüléket nem tervezték testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékos, illetve a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek általi használatra, csak olyan személy felügyelete mellett, aki szavatolja biztonságukat, vagy akkor használhatják, ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról, és tudatában vannak az esetleges veszélyeknek.
10 Gyermekek elől elzárva tartsa és használja a készüléket! Gyermekek kizárólag állandó szülői felügyelet mellett használhatják a készüléket!
11. Ne helyezze a készüléket gázláng, vagy elektromos fűtőtest közelébe; ne helyezze a készüléket a forró sütőbe.
12. Szükséges fokozott elővigyázatossággal eljárni, amennyiben forró olajt, vagy egyéb forró folyadékokat tartalmazó készüléket átköltöztetni.
13. Ne érintse a készülék egyetlen mozgó, vagy a sütés közben a gép belsejében forgó alkatrészeit sem.
14. Soha ne indítsa el a készüléket anélkül, hogy a hozzávalók a megfelelő módon legyenek adagolva az üstben.
15. Soha ne távolítsa el az üstöt ennek felső, vagy oldalrészeit ütögetve, mert ez meghibásodhat.
16. A kenyérsütőbe ne helyezzen alufóliát, vagy egyéb anyagokat, ugyanis ezen anyagok tűzveszélyt, illetve rövidzárlatot okozhatnak.
17. Soha ne takarja le a kenyérsütőgépet törlőkkel, vagy egyéb anyagokkal, mert a melegnek és a gőznek szabadon kell távoznia. Amennyiben a készülék gyúlékony anyagokkal van letakarva, vagy érintkezésbe kerül ezekkel, tűzveszély állhat fenn.
18. Fordítsa a vezérlőgombokat a „LEÁLLÍTVA” pozícióba és húzza ki a dugaszt az aljzatból.
19. Ne használja a készüléket egyéb célokra, mint amire tervezték.

20. Ez a készülék egy földeléses dugasszal van ellátva. Kérjük, győződjön meg, hogy a lakásában levő csatlakozóaljzat a megfelelő földeléssel van ellátva.
21. Ne használja a készüléket külső térben.
22. Őrizze meg a használati utasítást.

IV. LEÍRÁS



Összetevők megnevezése:

1. Tető
2. Kenyér üst
3. Készülék-ház
4. Kezelőtábla
5. Horog
6. Mérőkanál
7. Mérőpohár
8. Dagasztókanál
9. Kémlelőablak

V. A KEZELŐTÁBLA GOMBJAI ÉS FUNKCIÓI

Csatlakoztatás után

Közvetlenül a kenyérsütőgép csatlakoztatása után, a készülék egy hangjelzést ad ki és a képernyőn megjelenik a következő üzenet: „1 3:00”. A „3” és a „00” közötti kettőspont nem villog. Az „1” program az alapértelmezett. A nyilak a „2.0LB” és a „KÖZEPES” irányba mutatnak, mert ezek az alapértelmezett beállítások.

Start/stop

Ez a gomb a kiválasztott sütés program elindításához, vagy leállításához használatos.
A program elindításához nyomja meg egyszer a START/STOP gombot. Egy rövid hangjelzés válik hallhatóvá, a kijelző világítani kezd, a képernyőn levő kettőspont villogni kezd, és a program elindul. A program elindítása után, a START/STOP gomb kivételével, minden egyéb gomb inaktívvá válik.
A program leállításához tartsa lenyomva a START/STOP gombot körülbelül 2 másodpercig. A készülék egy hangjelzést bocsát ki, jelezve, hogy a program leállt. Ez a jellegzetesség segít a program működésének bármely véletlenszerű megszakításának megelőzésében.

Menü

A MENÜ gomb a különböző programok konfigurálására használatos. Minden megnyomásra (amelyet egy rövid hangjelzés kísér), egy másik program jelenik meg a képernyőn. Ismételten nyomja meg a gombot, az LCD képernyőn való 12 menü megjelenítéséhez. Válassza ki a kívánt programot. A 12 menü funkcióit az alábbiakban magyarázzuk el.

Szín

Ennek a gombnak a segítségével választhatja ki a pirítás világos, közepes, vagy sötét színét.

A kenyér mérete

Válassza ki a bruttó mennyiséget (700 g, 900 g). Nyomja meg a LOAF SIZE gombot (kenyér mérete) a kívánt bruttó mennyiség kiválasztásához.
Ezt a gombot csak a következő programok esetében használható: BASIC (normál fehérkenyér), FRENCH (francia fehérkenyér), WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű kenyér), SWEET (édeskenyér) és SANDWICH (szendvicskenyér).

IDŐZÍTÉS (“▲ vagy▼”)

Amennyiben nem szeretné a sütés azonnali elkezdését, ezt a gombot használhatja az időzítés időtartamának beállításához.
A „▲ vagy▼” gombok megnyomásával, kiválaszthatja a kenyér elkészítéséhez kívánt időtartamot. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az időzítés magában foglalja a tulajdonképpeni sütés idejét is. Ez azt jelenti, hogy az időzítést követően a meleg kenyér fogyasztható.

Válassza ki a programot és a pirítás színét, majd nyomja meg a „▲ vagy ▼” gombot, az időzítés 10 perccel való növeléséhez, vagy csökkentéséhez. Az időzítés maximum fokozata 13 óra.

Példa: Tegyük fel, hogy este 8:30 és azt szeretné, hogy az Ön kenyere másnap reggel 7 órára készüljön el, azaz 10 óra és 30 perc múlva. Válassza ki a menüt, a pirítási színt és a kenyér méretét, majd nyomja meg a „▲ vagy ▼” gombot az időzítés beállításához, amíg az **LCD** képernyőn a 10:30 jelenik meg. Ezután nyomja meg a START/STOP gombot az időzítési program aktiválásához, ezzel a kijelző fény kigyúl. A kettőspont villogni kezd és az **LCD** képernyőn megjelenik a beállításig fennmaradt idő. Reggel 7 órára elkészül a friss kenyér. Amennyiben nem szeretné azonnal kivenni a kenyeret, a melegen tartó funkció aktívan marad még egy órát.

Megjegyzés: Az időzített sütés esetében, kérjük, ne használjon könnyen romlandó hozzávalókat, mint tojás, friss tej, gyümölcs, hagyma, stb.

MELEGEN TARTÁS

A sütés befejeztével, a kenyeret automatikusan melegen lehet tartani még egy órát. Amennyiben ki szeretné venni a kenyeret a sütőből a melegen tartás ideje alatt, állítsa le a programot a START/STOP gomb megnyomásával.

MEMÓRIA

Abban az esetben, ha a kenyérsütés közben áramszünet áll be, a folyamat automatikusan folytatódik 10 percet nem meghaladó áramszünet után, a START/STOP gomb megnyomása nélkül is. Amennyiben az áramszünet meghaladja a 10 percet, a program a készülék memóriájába kerül. Ebben az esetben szükséges eltávolítani az üstben levő hozzávalókat és újra hozzáadni ezeket, a kenyérsütőgépet pedig újra kell indítani. Mindazonáltal, amennyiben a tészta nem kezdett megkelni, amikor az áramszünet beállt, megnyomhatja a START/STOP gombot a program újrakezdéséhez.

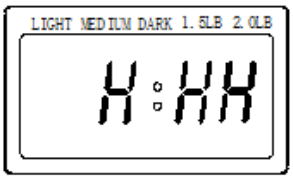
KÖRNYEZET

A kenyérsütőgép megfelelően működhet egy széles hőmérsékleti területen, ugyanakkor különbség észlelhető a nagyon meleg, vagy nagyon hideg helyiségben készült kenyér méreteinél. Ajánljuk, hogy a szoba hőmérséklete 15 ^{0}C és 34 ^{0}C között legyen.

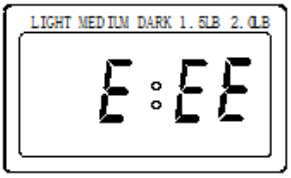
FIGYELMEZTETÉSEK

1. Amennyiben a képernyőn a „H:HH” kijelzés jelenik meg a **START/STOP** gomb megnyomását követően (ahogyan azt az alábbi 1 számú ábra mutatja), a belső hőmérséklet túlságosan magas. Ebben az esetben a programot le kell állítani. Nyissa fel a fedőlapot és hagyja a kenyérsütőt kihűlni 10-20 percig.

2.Amennyiben a képernyőn az „E:EE” kijelzés jelenik meg a gomb megnyomását követően (ahogyan ezt az alábbi 2. számú ábra mutatja), ez arra mutat, hogy a hőmérsékletérzékelő nem működik. Ebben az esetben kérjük, lépjen kapcsolatba egy szakértővel, az érzékelő ellenőrzése céljából.



1 Ábra



2 Ábra

VI. PROGRAMHASZÁLAT

1. Program: Normál fehérkenyér

Fehér és vegyes kenyér sütése, amelyhez búza, vagy rozslisztet használunk. A kenyérnek tömör állaga van. Beállíthatja a pirítás színét a COLOR (szín) gomb segítségével.

2. Program: Franciakenyér

Könnyű, finomlisztből sütött kenyér. Az ezzel a programmal készített kenyér héja ropogósabb lesz, belseje omlós. Ez a program nem ajánlott a vajat, margarint, vagy telet tartalmazó receptek esetén.

3. Program: Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér

A különböző teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér sütésére, amely hosszabb dagasztási és kelesztési időt vesz igénybe (például teljes kiőrlésű búzaliszt, vagy rozsliszt). A kenyér tömörebb állagú és nehezebb lesz.

4. Program: Gyors kenyér

A normál fehérkenyérhez viszonyítva, rövidebb dagasztási, kelesztési és sütési időtartam szükséges. A kenyér, amely ezzel a programmal készül, általában kisebb méretű és tömörebb állagú.

5. Program: Édeskenyér

A gyümölcslevet, kókuszreszeléket, mazsolát, szárított gyümölcsöt, csokoládét, vagy cukrot tartalmazó kenyér sütéséhez. A hosszabb kelesztési időtartam eredményeként, a kenyér könnyebb, lukacsosabb lesz.

6. Program: Ultragyors I

A 700 grammos kenyér gyorsabb dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez használt program. Általában, az ezzel a programmal készített kenyér kisebb és tömörebb, mint a **Gyors kenyér** program használatával készített kenyér.

7. Program: Ultragyors II

Ez a program a 6 program jellegzetességeivel rendelkezik, de a 900 grammos kenyér sütéséhez használatos.

8. Program: Tészta

Dagasztás és kelesztés sütés nélkül. A dagasztott és kelesztett tésztát vegye ki az üstből és használja kifli, pizza, gőzölt kenyér, stb. készítéséhez.

9. Program: Dzsem

Dzsem és lekvár főzéséhez.

10. Program: Sütemények

Dagasztás, kelesztés és sütés, a kelesztés szódaporral, vagy sütőporral hozzáadásával történik.

11. Program: Szendvics

A szendvicskenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. A könnyed állagú, vékonyabb héjú kenyér sütéséhez.

12. Program: Sütés

A túl könnyű, vagy nem megfelelően átsült kenyér további sütéséhez. Ez a program nem feltételez dagasztást, vagy kelesztést.

VII. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

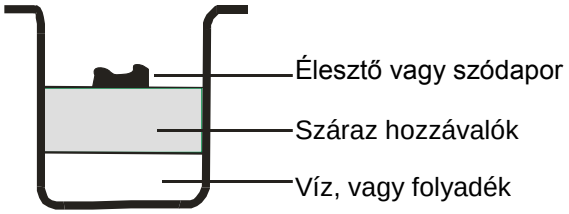
A készülék első elindításánál lehetséges, hogy a sütő kevés füstöt és jellegzetes szagot áraszt. Ez természetes, és gyorsan eltűnik. Győződjön meg, hogy a kenyérsütő körüli légáramlás nincs korlátozva.

1. Csomagolja ki a készüléket és győződjön meg, hogy minden alkatrésze és tartozéka teljes és nem észlelhetők meghibásodások.
2. Tisztítsa meg az összes alkatrészt a „**Cleaning and Maintenance**" részletben található utasításoknak megfelelően.
3. Állítsa a kenyérsütőgépet a BAKE (sütés) módba és hozzávalók nélkül hagyja működni körülbelül 10 percig. Ezután hagyja kihűlni és tisztítsa meg újra a mozgatható alkatrészeket.
4. Az alkatrészek szárítását és pontos összeszerelését követően a kenyérsütő készen áll a használatra.

ELŐKÉSZÍTÉS

1. Illessze a kenyérüstöt a helyére, majd fordítsa az óramutató irányába, amíg ez egy kattanással beékelődik. Csavarja rá a dagasztólapátot a dagasztótengelyre. Ajánlott a lapát nyílását megkenni hőálló margarinnal a beszerelés előtt, így megelőzhető a tészta hozzáragadása a lapáthoz. Ekképpen a dagasztólapátot könnyebb kiemelni a tésztából.
2. Adagolja a hozzávalókat az üstbe. Kérjük, tartsa be a receptben feltüntetett sorrendet. Általában először a vizet, illetve folyadékot adjuk hozzá, majd a cukrot, sót és a lisztet, az élesztőt vagy sütőport mindig a legvégén adjuk hozzá.

Megjegyzés: A liszt és kelesztő mennyiségek használatához lapozza fel az adott receptet.



3. Az ujjával nyomjon egy kis mélyedést a liszt felületébe és ebbe a mélyedésbe adja hozzá az élesztőt, megbizonyosodva, hogy az élesztő nem érintkezik a folyékony hozzávalókkal, vagy a sóval.
4. Zárja le a készülék fedelét és csatlakoztassa a dugaszt az aljzathoz.
5. Nyomja meg a MENU gombot, a kívánt program kiválasztására.
6. Nyomja meg a COLOR gombot a pirítás színének kiválasztására.
7. Nyomja meg a LOAF SIZE gombot a kívánt kenyérméret kiválasztására.
8. Állítsa be az időzítés időtartamát a ▲ vagy ▼ gombok segítségével. Ez a lépés kihagyható, amennyiben azonnal el szeretné kezdeni a kenyérsütési folyamatot.
9. Nyomja meg egyszer a START/STOP gombot a működés elindításához, a kijelző világítani kezd.

10. Amennyiben az **normál fehérkenyér, franciakenyér, teljes kiőrlésű kenyér, édeskenyér, szendvicskenyér, vagy sütemény** programokat használja, a működés elindítását hangjelzés kíséri. Ezek figyelmeztetik a hozzávalók adagolására. Nyissa fel a födelet és adagolja a hozzávalókat. Lehetséges, hogy a fedő nyílását gőz távozik el a sütés alatt. Ez természetes.
11. A folyamat befejezésekor a kenyérsütő hangjelzést ad ki. Lenyomva tarthatja a START/STOP gombot körülbelül két másodpercig a folyamat leállítására és a kenyér kiemelésére. Nyissa fel a födelet, és védőkesztyűt használva, fordítsa a kenyérüstöt az óramutatókkal ellenkező irányba, majd emelje ki.

Figyelem: A kenyérüst és a kenyér nagyon forró lehet! Vigyázva kezelje.

12. Hagyja a kenyérüstöt kihűlni a kenyér eltávolítása előtt. Ezután használjon egy ragadás gátló spatulát a kenyér eltávolítására.
13. Fordítsa az üstöt fejjel lefele egy grillre, vagy tiszta vágódeszkára, majd enyhén rázogassa az üstöt, míg a kenyér kiesik belőle.
14. Szeletelés előtt hagyja a kenyeret kihűlni körülbelül 20 percig. Ajánljuk, hogy a szeletelést elektromos késsel, vagy recés késsel végezze, mert a normál késsel való szeletelés eltorzíthatja a kenyér formáját.
15. Amennyiben nem tartózkodik a helyiségben és nem nyomta meg a START/STOP gombot a folyamat befejezésekor, a készülék automatikusan melegen tartja a kenyeret még 1 órát. A melegen tartás művelet befejezésekor a sütő 10 hangjelzést hallat.
16. A kenyérsütési folyamat befejezésekor, vagy ha a sütő használaton kívül áll, mindig húzza ki a dugaszt az aljzatból.

Megjegyzés: Szeletelés előtt, használja a horgot a dagasztólapát eltávolítására a kenyérből. A kenyér forró. Ne távolítsa el a dagasztólapátot puszta kézzel.

Megjegyzés: Amennyiben a kenyér nincs teljesen elfogyasztva, ajánljuk, hogy a megmaradt részt egy légmentesen zárt edényben, vagy jól lezárt nejlon tasakban tárolja. Így a kenyér szobahőmérsékleten körülbelül három napig tárolható. Amennyiben hosszabb időre szeretné tárolni, helyezze a kenyeret egy légmentesen zárt edénybe és tárolja a hűtőszekrényben. Ilyen módon a kenyér akár 10 napig is tárolható. Lévén, hogy az így készített kenyér nem tartalmaz tartósítószereket, a tárolása rövidebb ideig lehetséges, mint a kereskedelemben megvásárolható kenyéré.

VIII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A kenyérsütő tisztítása előtt szakítsa meg az áramellátást és hagyja a készüléket kihűlni.
1. A kenyérüst és a dupla kenyérüst: távolítsa el a kenyérüstöt a fogantyúnál fogva és törölje át ennek belső és külső részét egy nedves törlővel. Az üst ragadás gátló felületének megóvása érdekében ne használjon éles tárgyakat, vagy dörzshatású szereket. Az üstnek teljesen ki kell lennie száradva a visszahelyezés előtt.
Megjegyzés: Helyezze vissza az üstöt a készülékbe és nyomja le a megfelelő illeszkedésig. Amennyiben az üst nem helyezhető vissza a készülékbe, könnyedén mozdítsa a megfelelő pozícióba, majd nyomja le.
2. A dagasztólapát: Amennyiben a dagasztólapát nehezen távolítható el a kenyérből, használja a horgot. Tisztítsa meg a dagasztólapátot egy nedves, pamut törlővel. A kenyérüst és a dagasztólapát tisztítása mosogatógépben is végezhető.
3. A készülék-ház: törölje át a készülék-ház külső felületét egy nedves törlővel. Ne használjon a tisztításra dörzshatású tisztítószert, ugyanis ez megrongálhatja a készülék-ház fényes felületét. Tisztítás céljából ne merítse vízbe a készülék-házat.
Megjegyzés: Javasoljuk, hogy tisztítás céljából ne szerelje le a készülék fedelét.
4. A kenyérsütő tárolására való becsomagolást megelőzően, győződjön meg, hogy ez teljesen kihűlt, tiszta, száraz és a födele le van csukva.

IX. HOZZÁVALÓK

1. Búza kenyérliszt
A kenyérlisztnek magas a glutén tartalma (magas glutén és fehérje tartalmú lisztnek is nevezhető), rugalmas és kelesztés után megtartja a kenyér méretét. Lévén, hogy a glutén tartalma nagyobb, mint a finomliszté, nagyméretű és rostosabb bélzetű kenyér készítéséhez használható. A búza kenyérliszt a legfontosabb hozzávalója a kenyér készítésének.
2. Finomliszt
Ez a liszt nem tartalmaz sütőport és a gyors kenyér készítéséhez használjuk.
3. Teljes kiőrlésű búzaliszt
A teljes kiőrlésű lisztet gabona darából készítik. Ez glutént és a búzamag héját is tartalmazza. A teljes kiőrlésű liszt súlyosabb és több tápanyagot tartalmaz, mint a finomliszt. A teljes kiőrlésű lisztből készített kenyér általában kisebb méretű. A receptek többsége kenyérliszt és teljes kiőrlésű liszt keverékét ajánlja a legjobb eredmények elérésére.

4. Barnaliszt

A keményszemű búzából készült liszt magas rost tartalommal rendelkezik, hasonlóan a teljes kiőrlésű liszthez. Nagyobb méretű kenyér készítéséhez, a dagasztásnál ezt a lisztet nagymértékben keverni kell kenyérliszttel.

5. Kelesztő anyagot tartalmazó liszt

Liszttípus, amely sütőport tartalmaz, és amelyet leginkább sütemények készítéséhez használunk.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricalisztet és zablisztet külön őrlik kukoricából és zabból. Ezek a kiegészítő hozzávalók a Pane di Matera kenyér elkészítéséhez, a kenyér aromájának és állagának feljavítására is használható.

7. Cukor

A cukor egy nagyon fontos hozzávaló a kenyér édes ízének és színének fokozására. Ugyanakkor tápanyagnak minősül az élesztővel készített kenyér esetén. Legtöbbször a fehér cukrot használják a kenyérsütéshez. A barnacukor, porcukor és a vattacukor is használható különleges receptek szerinti elkészítésnél.

8. Élesztő

A kelesztés során az élesztő széndioxidot termel. A széndioxid megkeleszti a tésztát és megpuhítja a kenyérbélzet rostjait. Mindezek mellett, a gyors kelesztéshez használt éleszőnek szüksége van a cukorból és lisztből származó szénhidrátokra.

1 evőkanál száraz élesztő = 3 kávéskanál száraz élesztő

1 evőkanál száraz élesztő =15 ml

1 kávéskanál száraz élesztő =5 ml

Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert a benne levő gomba elpusztul a magasabb hőmérsékleten. Használat előtt ellenőrizze az élesztő gyártási időpontját és szavatossági idejét. Minden használat után, minél előbb helyezze vissza a hűtőbe. Ha a kelesztés sikertelen, ezt legtöbbször a megromlott élesztő okozza.

Az alábbi lépéseket követve, ellenőrizheti, hogy az élesztő friss és hatékony.

(1) Töltsön egy fél csésze meleg vizet (45-50 ^{0}C) egy mérőpohárba.

(2) Keverjen a vízbe egy kiskanál fehér cukrot, oldja fel, majd szórjon a cukrozott vízbe két kiskanál élesztőt.

(3) Tárolja a mérőpoharat meleg helyen körülbelül 10 percig. Ne kavarja el az élesztőt.

(4) 10 perc után a habnak el kell érnie a mérőpohár felső szélét. Ellenkező esetben a hab nem hatékony.

9. Só

A só a kenyér ízesítéséhez és a kenyérhéj színének nemesítéséhez szükséges. Ugyanakkor, a só megakadályozhatja az élesztő erjedését. Ne használjon túl sok sót a kenyér készítésénél. A kenyér könnyebben és nagyobbra kel, ha nem tartalmaz sót.

10. Tojás

A tojás feljavíthatja a kenyér állagát és ezt táplálóbbá és jobban megkeltté teheti. A tojáshéjat el kell távolítani és a tojást egyenletessé kell keverni.

11.Zsír, vaj és növényi olaj

A zsír megpuhíthatja a kenyeret és növeli a tárolási időszakoz. A vajat fel kell olvasztani, vagy apró darabokra vágni használat előtt.

12. Sütőpor

A sütőport az ultragyors programmal készített kenyér, valamint a sütemények kelesztéséhez használjuk. A sütőpor használatával nem szükséges a kelesztési idő, ebben az esetben a sütőpor gázokat termel, amelyek légbuborékokat alkotnak, így a kenyér állaga, egy vegyi alapelv felhasználásával, omlóssá, porhanyóvá válik.

13. Szódapor

A szódapor hasonlít a sütőporhoz. Sütőporral keverve is használható.

14. Víz, és egyéb folyadékok

A víz lényeges összetevője a kenyérkészítésnek. Általában, a víz legmegfelelőbb hőmérséklete, használatkor, 20 ^{0}C és 25 ^{0}C között van. A vizet helyettesíthetjük friss tejjel, vagy hozzáadhatunk 2%-os tejport, amely ízletesebbé teszi a kenyeret. Egyes receptek almalevet, narancslevet, citromlevet is használnak, amely fokozza a kenyér ízét.

X. AZ ÖSSZETEVŐK MÉRÉSE

A jő kenyér készítésének egyik legfontosabb lépése a hozzávalók pontos mérése. Javasolt egy mérőedény, vagy mérőkanál használata a pontos mennyiség leméréséhez, ellenkező esetben ez befolyásolhatja a kenyér minőségét.

1. A folyékony hozzávalók mérése

A vizet, friss tejet, vagy a tejporból készült folyadékokat mérőedénnyel mérhetjük. Figyelje meg a folyadék szintjét, a mérőedényt vízszintesen tartva. Amennyiben főzőolajt mér, a további hozzávalók mérése előtt tisztítsa meg a mérőedényt.

2. A száraz hozzávalók mérése

A száraz hozzávalók mérését a mérőkanállal a mérőpohárba való adagolás kell végezni és miután a pohár megtelt, egységesen lesimítani az összetevőket egy késsel. Az összetevőket nem szükséges elkeverni a mérőpohárban. Az összetevők többletmennyisége befolyásolhatja a recept szerinti eredményt. Használja a mérőkanalat a kisebb mennyiségű száraz összetevők adagolásánál. Simítsa le a kanál tartalmát egy késsel, a mérés pontossága érdekében.

3. A hozzávalók adagolásának sorrendje

Ajánlott betartani a hozzávalók adagolásának sorrendjét. Általában, a sorrend a következő: folyékony összetevők, tojás, só és tejpor, stb. A hozzávalók adagolása során a liszt nem keverhető el teljesen a folyadékban. Az élesztőt csak száraz lisztre helyezzük. Az élesztő nem érintheti a sót. Miután a lisztet a készülék egy bizonyos ideig keveri, egy hangjelzés figyelmezteti a gyümölcs hozzávalók adagolására. Amennyiben a gyümölcs összetevők túl korai hozzáadása, a túl hosszú ideig tartó dagasztás következtében, a sütemény zamatát csökkenti. Amennyiben az időzítés funkciót hosszabb ideig használja, ne adagoljon romlandó hozzávalókat, mint tojás, illetve gyümölcs.

XI. HIBAELHÁRÍTÁS

Szám	ZAVAR	OK	MEGOLDÁS
1	Sütés alatt füst szivárog a szellőztető nyílásokon	Egyes összetevők hozzáragadnak a fűtőelemhez, vagy leragadnak ennek közelében; a fűtőelemen olaj maradt.	Húzza ki a kenyérsütő dugaszát az aljzatból és tisztítsa meg a fűtőelemet, vigyázva, hogy meg ne égesse kezét. Az első használat során, működtesse a kenyérsütőgépet hozzávalók nélkül, nyissa fel ennek födelét.
2	A kenyér alján túl vastag a héj.	A kenyeret túlságosan hosszú ideig tartotta melegen, az üstben, így ez kiszáradt.	Vegye ki korábban a kenyeret az üstből, melegen tartás nélkül.
3	A kenyér nehezen vehető ki az üstből.	A keverőlapát túlságosan hozzáragadt az üst keverőtengelyéhez	Miután kivette a kenyeret, töltsön meleg vizet az üstbe és merítse bele a keverőlapátot 10 percig, majd tisztítsa meg.
4	A hozzávalók nincsenek egyenletesen elkeverve, a sütés eredménye nem megfelelő.	1. a kiválasztott program nem a megfelelő.	Válassza ki a megfelelő programot a menüből.
		2. működésbe helyezés után többször felnyitotta a födelet, a kenyér megszáradt és nincs átsülve.	Ne nyissa ki a födelet közvetlenül a dagasztás után.
		3. A keverésnél az ellenállás túl nagy, a dagasztólapát nehezen forog, és nem kever megfelelően.	Ellenőrizze a dagasztólapát nyílását, majd távolítsa el a kenyérüstöt és helyezze működésbe a készüléket a tészta nélkül; amennyiben a sütő továbbra sem működik célszerűen, lépjen kapcsolatba az engedélyezett szervizközponttal.
5	A képernyő a „HHH” kijelzést mutatja a START/STOP gomb megnyomása után.	A kenyérsütőgép belső hőmérséklete túl magas a kenyér készítéséhez.	Nyomja meg a START/STOP gombot és húzza ki a kenyérsütő dugaszát az aljzatból, majd távolítsa el a kenyérüstöt és hagyja nyitva a készülék födelét, amíg ez teljesen kihűl.
6	Hangok észlelhetők a motor térségéből, de a tésztát nem dagasztja.	A kenyérüst nem megfelelően van beillesztve, vagy a tészta mennyiség túl nagy a dagasztáshoz.	Ellenőrizze a kenyérüst megfelelő beillesztését és győződjön meg, hogy a tészta a recept szerint volt készítve és a hozzávalók pontosan voltak lemérve.
7	A kenyér túl nagy és nyomja a födelet	Az élesztő, liszt, vagy víz mennyiség túl nagy, vagy a környezeti hőmérséklet túl magas.	Ellenőrizze a felsorolt együtthatókat és csökkentse a mennyiséget a tényleges okok függvényében.
8	A kenyér túl kicsi, vagy nem kelt meg.	Nem adott hozzá élesztőt, vagy az élesztő mennyiség nem elégséges; ezen kívül lehetséges, hogy az élesztő tulajdonságai csökkentek a víz túl magas hőmérséklete következtében, illetve a sóval, vagy a környezeti hőmérséklet túl alacsony.	Ellenőrizze az élesztő tulajdonságait, növelje a környezeti hőmérsékletet.
9	A tészta túl nagy, túlfolyik az üst peremén	A folyadékmennyiség túl nagy és megpuhítja a tésztát, az élesztő mennyisége túl nagy.	Csökkentse a folyadékmennyiséget és javítsa fel a tészta állagát.
10	A kenyér közepe beesik a tészta sütése	1. A használt liszt nem megfelelő, így a tészta nem kel meg.	Használjon kenyérlisztet, vagy egyéb, megfelelő lisztet.

	során.	2. Az élesztő kelesztési sebessége túl nagy, vagy az élesztő hőmérséklete túl magas.	Használja az élesztőt a szobahőmérsékletnél kisebb hőfokon.
		3. A túl sok víz eláztatja és megpuhítja a tésztát.	Módosítsa a víz mennyiséget az felszívó képesség függvényében.
11	A kenyér túl nehéz és túl tömör	1. Túl sok liszt, vagy túl kevés víz.	Csökkentse a liszt mennyiséget, vagy növelje a víz mennyiséget.
		2. Túl sok gyümölcs hozzávaló, vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt.	Csökkentse az összetevők mennyiségét és növelje az élesztő mennyiséget.
12	A kenyér közepe üres.	1.Túl sok víz vagy élesztő; sóhiány.	Csökkentse a víz, illetve az élesztő mennyiségét és győződjön meg, hogy hozzáadta a sót.
		2. A víz hőmérséklete túl magas.	Ellenőrizze a víz hőmérsékletét.
13	A kenyér héján por észlelhető	1. Nagyon ragacsos összetevőket használt, mint vaj, banán, stb.	Ne adagoljon a kenyérhez túl ragacsos összetevőket.
		2. nem megfelelő keverés a vízhiány következtében.	Ellenőrizze a víz mennyiségét, vagy a kenyérsütő mechanizmusát.
14	A héj túl vastag és túl sötét színű a sütemények, vagy több cukrot tartalmazó élelmiszerek készítésénél.	A használt receptek és összetevők jelentős hatással vannak a kenyérkészítésre, a héj színe a túl sok cukor használata következtében válik sötét színűvé.	Amennyiben a pirítás színe túl sötét a sok cukrot igénylő recept szerint, nyomja meg a START/STOP gombot a program megszakításához, 5-10 perccel ennek lejárta előtt. A kenyér, vagy sütemény eltávolítása előtt, hagyja a kenyérüstben 20 percig, lecsukott födéllel

XII. MŰSZAKI LEÍRÁS

Áramellátás	600 W
Feszültség	230V, 50Hz
Szín	fehér
Teljesítmény	700-900g

KÖRNYEZETFELELŐS HULLADÉKKEZELÉS

Hozzájárulhat a környezetvédelemhez!

Kérjük, tartsa be a helyi sazbályokat és törvényeket: a használt elektromos készülékeket adja át a megfelelő gyűjtőtelepeknek.

HEINNER a **Network One Distribution SRL** cég bejegyzett védjegye**.** A többi brand és termékelnevezés az illető tulajdonosok bejegyzett védjegyei.

A megjelölések egyetlen része se reprodukálható semmilyen formában és semmilyen eszközzel, hogy származékokat nyerjenek, mint például fordítások, átalakítások vagy adaptálások, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes hozzájárulása nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

http://www.heinner.com, http://www.nod.ro

Ezt a terméket az Európai Közösség szabványainak és szabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importör: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, Bucuresti, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro , www.nod.ro