HEINNER

KENYÉRSÜTŐ

Modell: HBM-900XMC

www.heinner.ro

- Kenyérsütő
- Teljesítmény: 615W
- Szín: Rozsdamentes

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETŐ

Kérjük olvassa el a használati utasítást és a további információkért tartsa meg a kézikönyvet.

Jelen kézikönyv a készülék felszereléséhez, használatához és karbantartásához tartozó valamennyi információt tartalmazza.
A megfelelő és biztonságos üzemeltetés érdekében használat előtt kérjük olvassa el figyelmesen a kézikönyvet.

II. A CSOMAGOLÁS TARTALMA

- **Kenyérsütő**
- **Kézikönyv**
- **Jótállási tanusítvány**

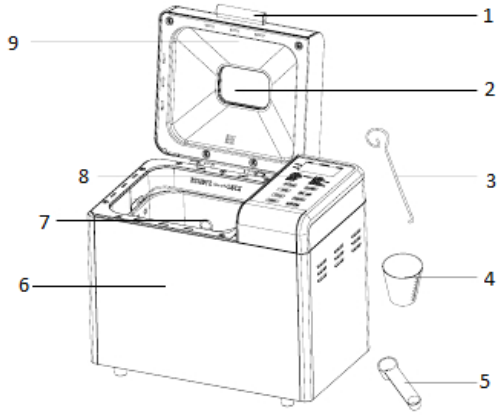
III. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az elektromos készülékek használata előtt a következő elővigyázatossági lépéseket kell betartani:

1. Olvassa el az utasításokat.
2. Használat előtt győződjön meg, hogy a kimeneti feszültség megegyezik a címkén feltüntetett feszültségértékkel.
3. Ne használjon olyan készüléket ha a kábele sérült, nem működik vagy más módon károsodott.
Küldje vissza a készüléket a gyártónak vagy a legközelebbi meghatalmazott szervizbe ellenőrzésre, a termék elektromos vagy mechanikai meghibásodásának javítására.
4. Ne érintse meg a forró felületet. Használja a fogantyúkat.
5. Az áramütés és személyi sérülés elkerülése érdekében ne merítse a kábeleket vízbe vagy egyéb folyadékba.
6. Használaton kívül, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig húzza ki a dugaszból.
7. Ne engedje lelógni a kábelt az asztal széléről vagy forró felületek közelében.
8. A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata sérülést okozhat.
9. Fokozott figyelem szükséges ha a készüléket gyermekek vagy gyermekek közelében használják.
10. Ne helyezze a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhelyek mellé vagy a sütőbe.
11. Legyen nagyon óvatos amikor a forró olajat vagy egyéb folyadékot tartalmazó készüléket mozgatja.
12. Sütés alatt ne érintse meg a készülék belsejében található mozgó részeket.
13. A készüléket ne indítsa el addig, amíg az összes hozzávalót bele nem tette a sütőformába.
14. Soha ne ütögesse a sütőforma oldalait és felső részét amikor ki szeretné venni, mert megsérülhet.
15. A készülékbe nem szabad alufóliát vagy egyéb anyagokat tenni, mert ez rövidzárlatot okozhat.
16. Ne takarja le a készüléket törlővel vagy bármi más anyaggal, mert a hő és a gőz szabadon kell távozzon. Letakart vagy gyúlékony anyagokkal érintkező készülék tűzveszélyt okozhat
17.Forgassa el a gombokat az "OFF" helyzetbe és húzza ki a készüléket a dugaszból.
18. Ne használja a készüléket másra, mint amire tervezték.
19. Tilos a készüléket a szabadban működtetni.
20. Tartsa meg az útmutatót.
21. Szellemileg fogyatékos- sérült vagy tapasztalattal nem rendelkező emberek (beleértve a kisgyermekeket is) csak akkor használhatják a készüléket, ha az értük felelős személy felügyeli őket illetve megértette velük a készülék biztonságos használatát.

22. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani, nem játszhatnak a készülékkel!
23. Amennyiben a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek kialakulásának elkerülése végett a gyártó vagy egy meghatalmazott szerviz ügynöke vagy egy technikus kicseréli azt.
24. Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy távkapcsolóval.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



- Az alkatrészek nevei:

1. Fogantyú
2. Abla
3. adag horog
4. Adagoló pohár
5. Adagoló kanál
6. Külső rész
7. kenyér tálca
8. Vezérlőpanel
9. Fedél

V. GOMBOK, VEZÉRLŐPANEL, FUNKCIÓK

A bekapcsolás után

A készülék bekapcsolása után egy sípoló hang hallatszik és a kijelzőn megjelenik a " **1** 3:00 ". A "3" és "00" között levő két pont nem villog. Az alapértelmezett program az "**1** ". A nyilak a **2.0 LB és MEDIU irányába mutatnak**. Ezek előre megadott beállítások.

Start/stop

A kiválasztott program bekapcsolására/kikapcsolására.

Egy program elindításához nyomja meg egyszer a "**START/STOP**" gombot. Egy hangjelzés hallható és a kijelzett idő két pontja elkezd villogni.

A kiválasztott program elindítása után a "**START/STOP**" gombon kívül bármely másik gomb inaktív marad.

A program megállításához nyomja meg 1,5 másodpercig a "**START/STOP**" gombot amíg egy sípoló hangot hall, amely a program leállását jelzi. Ez a sajátosság a életlenszerű megszakítások kivédését hivatott kivédeni.

A Menü gomb (Menu)

Különböző programok kiválasztására használható Valahányszor megnyomja egy újabb program jelenik meg (egy rövid sípoló hang kíséretében). Tartsa lenyomva a gombot és az LCD kijelzőn megjelenik mind a 12 menü. Válassza ki a kívánt programot. A 12 menü funkciói az alábbiakban vannak ismertetve.

1. Alap fehér kenyér : a dagasztás, pihentetés és kenyér sütése fehér lisztből. Hozzáadhat egyéb hozzávalókat vagy aromát.

2. Teljes kiőrlésű kenyér: a dagasztás, pihentetés és kenyér sütése teljes kiőrlésű lisztből. A késleltetés használata nem ajánlott, mivel ez gyenge eredményekhez vezethet.

3. Francia kenyér: a dagasztás, pihentetés és kenyér sütése egy hosszabb programon. Ezzel a programmal sütött kenyér lágyabb lesz és a héja ropogósabb.

4. Gyors kenyér: a dagasztás, pihentetés és kenyér sütése az alap kenyér programnál rövidebb programon. Ezen a programon készült kenyér kisebb és tömörebb.

5. Édes kenyér: a dagasztás, pihentetés és édes kenyér sütése. Hozzáadhat egyéb hozzávalókat vagy aromát.

6. Sütemények: a dagasztás, pihentetés és sütés sütőporral.

7. Dzsem: Dzsemek és lekvárok főzése. A gyümölcsöket és zöldségeket apróra kell vágni mielőtt a készülékbe helyezné.

8. Tészta: dagasztás, pihentetés sütés nélkül. Vegye ki a tésztát és készítsen belőle cipót, pizzát vagy kenyeret.

9. Szupergyors kenyér: a dagasztás, pihentetés és kemény állagú kenyér sütése rövid programon.

10. **Sütés**: csak a sütés funkciót foglalja magában, a dagasztás és pihentetés nélkül.. Ezt a programot még a kiválasztott programok meghosszabbítására is lehet használni.

11. Gluténmentes kenyér: a dagasztás, pihentetés és gluténmentes kenyér sütése. Hozzáadhat egyéb hozzávalókat vagy aromát.

12. **Házi kenyér**: A felhasználó által megadott program, a dagasztás, pihentetés, sütés és melegen tartás beállítására minden szakaszban. A programok időtáblázata az alábbiakban látható:

KNEAD1 (DAGASZTÁS)：6-14 perc
RISE1 (PIHENTETÉS)：20-60 perc
KNEAD2 (DAGASZTÁS)：5-20 perc
RISE2 (PIHENTETÉS)：5-120 perc
RISE3 (PIHENTETÉS)：0-120 perc
BAKE (SÜTÉS)：0-80 perc
KEEP WARM (MELEGEN TARTÁS)：0-60 perc

Házi kenyér menühöz:

a) **Nyomja meg egyszer a CYCLE (CIKLUS)** gombot és a KNEAD1 ((DAGASZTÁS) üzenet jelenik meg az LCD, kijelzőn, majd nyomja meg a **TIME (IDŐ)** gombot a perek megadásához, a jóváhagyáshoz nyomja meg újra a **CYCLE (CIKLUS)** gombot;

b) A következő szakaszhoz való lépéshez nyomja meg a **CYCLE (CIKLUS)** gombot, megjelenik a RISE1(PIHENÉS1) az LCD kijelzőn, majd a percek megadásához nyomja meg a **TIME (IDŐ)** gombot, gyorsabban növelhető, ha lenyomva tartja a **TIME gombot.**

Majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a **CYCLE** gombot.

c) Ugyanígy állítsa be a megmaradt lépéseket. **Miután minden lépést beállított a beállításokból a Start/stop gomb megnyomásával léphet ki.**

d)A művelet elkezdéséhez nyomja meg újra a Start/stop gombot.

Megjegyzés: A beállításokat el lehet menteni a későbbi felhasználásra.

Szín (Color)

A kenyér héjának színét a **VILÁGOS** (**LIGHT**), **KÖZEPES(MEDIUM)** vagy **SÖTÉT (DARK)** gombokkal választhatja ki.

Cipó (Loaf)

A kenyér méretének kiválasztásához nyomja meg ezt a gombot. Ne feledje, hogy a sütési idő a kenyér méretétől is függ.

Idő (Time)

Ha azt szeretné, hogy a készülék ne kezdje el azonnal a sütést, ezzel a gombbal beállíthatja a
késleltetést.

A késleltetés beállítása a következőkben van ismertetve:
1) Válassza ki a kenyér méretét és a héj pirultságának fokát..
2) A késleltetéshez nyomja meg a **Time** gombot. A késleltetésbe be kell számítani a menü előkészítésének idejét is. Tegyük fel, hogy most 20:30 van és azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 7:00 órára legyen kész, ezért a késleltetési idő 10 óra és 30 perc kell legyen. Tartsa lenyomva a **TIME** gombot, amíg a 10:30 megjelenik a kijelzőn. Minden gombnyomással 10 perccel növelhető az idő.
3) A késleltetés aktiválásához nyomja meg a **STOP/START** gombot. Az LCD kijelzőn villog a sütés elkezdéséig hátralevő idő.
Vegye figyelembe, hogy a maximális késleltetési idő 13 óra. **Ne használjon a késleltetés programban romlandó élelmiszert**, mint a tojás, friss tej, gyümölcs,hagyma.

A lámpa

Nyomja meg egyszer a gombot és kigyúl a lámpa, hogy megvilágítsa a sütés folyamatát. Ha egy percen belül újra megnyomja a gombot a lámpa kialszik. Egy percen túl nem szükséges újra megnyomni, a lámpa automatikusan kialszik.

Szünet

A program beindítása után bármikor megszakíthatja azt a **PAUSE (SZÜNET)** gomb megnyomásával (kivéve a melegen tartás programot). A folyamat megszakad de a memória tárolja a beállításokat és a hátralevő időt az LCD kijelző mutatja. A folytatáshoz nyomja meg még egyszer a **PAUSE** gombot.

MELEGEN TARTÁS

A sütés után a kenyér egy órán át melegen tartható. Ha ez alatt az idő alatt ki szeretné venni a kenyeret, kapcsolja ki a programot a **START/STOP gombbal**.

MEMÓRIA

Áramkimaradás esetén a sütés 15 percen belül automatikusan újraindul, még akkor is, ha a "**START/STOP**" gombot nem nyomta meg. Ha az áram megszakítás meghaladja a 15 percet, a memória nem tartja meg a beállítást, a hozzávalókat ki kell venni a sütőformából és újakat kell használni és a gépet újra be kell kapcsolni.
Ha az áram kimaradás esetén a tészta nem ért el a pihentetési szakaszig megnyomhatja a "**START/STOP"** gombot a program elölről kezdéséhez.

KÖRNYEZET

A sütő jól működik különböző hőmérsékleten, azonban a kenyér mérete változik, ha egy meleg szobában és egy hideg szobában sül. A helység javasolt hőmérséklete 15˚C és 34˚C.

FIGYELMEZTETŐ JELZÉSEK:

1.Ha a program elindulása után a kijelzőn a "**H:HH**"jelenik meg, a szoba hőmérséklete igen nagy. A programot le kell állítani. Nyissa fel a fedelet és hagyja a sütőt hűlni 10-20 percig.
2. Ha a kijelzőn az "**EE0**" vagy "**EE1**"üzenet jelenik meg a **START/STOP** gomb megnyomása után, azt jelenti, hogy a hőszenzor elállítódott. A szenzort egy hivatalos szakember kell ellenőrizze.

VI. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Ellenőrizze, hogy a készülék minden tartozéka megvan és sértetlen.
2. Tisztítsa meg a tartozékokat a“**Tisztítás és karbantartá**s”részben leírtak szerint..
3. Állítsa be a **BAKE (SÜTÉS)** funkciót és működtesse üresen a készüléket kb. 10 percig. Majd hagyja lehűlni és tisztítsa meg a tartozékait.
4. Miután a tartozékokat megtisztította és megszárította majd a helyére tette a készülék működésre kész.

HOGYAN SÜSSÖN KENYERET

1. Helyezze be a sütőformát majd forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg egy kattanó hangot hall. Rögzítse a dagasztó elemet a tengelyre. A dagasztóelem rögzítése előtt javasolt margarinnal megkenni a tengelyt, hogy a tészta ne ragadjon bele és könnyebben ki lehessen venni a kenyérből.
2. Tegye bele az összetevőket. Tartsa be a receptben megadott sorrendet. Általában a vizet és a folyékony összetevőket kell először bele tenni, majd a cukrot, a sót, a lisztet és az élesztőt vagy a sütőport utoljára.
3. Fúrjon lyukat az ujjával a lisztbe és tegye bele az élesztőt, vigyázzon, hogy ne érintkezzen folyadékkal vagy a sóval.
4. Óvatosan csukja le a fedelet és dugja be a dugaszt.
5. Nyomja meg a készülék hátoldalán levő kapcsolót.
6. A keresett program kiválasztásához nyomja meg a **Menu (Menü)** gombot.
7. A kenyér színének kiválasztásához nyomja meg a **COLOR (SZÍN**) gombot .
8. A méret kiválasztásához nyomja meg a **LOAF (CIPÓ)** gombot. (1.5LB vagy 2.0LB)
9. A késleltetéshez nyomja meg a **Time** gombot. Kihagyhatja ezt a fázist, ha azt szeretné, hogy a gép azonnal elkezdje a kenyér sütést.
10. A sütés elkezdéséhez nyomja meg a **START/STOP** gombot.
11. A **FEHÉR ALAP KENYÉR**, **TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR, FRANCIA KENYÉR, GYORS , ÉDES, SÜTEMÉNY, SZUPERGYORS** programok kiválasztásakor hosszú sípoló hang hallatszik. Ez értesíti Önt, hogy tegye bele az összetevőket. Nyissa fel a fedelet és tegye bele az összetevőket. A sütés alatt a fedél alól gőz szivároghat ki. Ez normális.
12. A mikor a kenyér elkészült egy csengő hangot lehet hallani. A **START/STOP** gomb 3 másodpercig való megnyomásával megállíthatja a kenyér sütését. Nyissa fel a fedelet és konyhai kesztyűvel vegye ki a sütőformát, forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

Figyelem: a sütőforma és a kenyér forró! Kezelje óvatosan.

13. Mielőtt a kenyeret kivenné hagyja kihűlni a sütőformát. Egy spatulával óvatosan fejtse le a kenyér széleit a sütőformáról.
14. Fordítsa fel a sütőformát és ütögesse ki a kenyeret egy konyhai rácsra.

15. Szeletelés előtt hagyja kihűlni a kenyeret legalább 20 percig. Használjon elektromos kést vagy egy recés kést azért, hogy a kenyér ne veszítse el az alakját.
16. Ha a sütési folyamat után nem tartózkodik a konyhában és nem nyomja meg a **START/STOP** gombot, a kenyeret a készülék melegen tartja kb. 1 órán át, amíg a melegen tartás program lejár. Ekkor 10 rövid hang hallatszik és a készülék automatikusan kikapcsol.
17. Használaton kívül vagy a sütés befejeztével kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a dugaszból.
Megjegyzés: a felszeletelés előtt vegye ki a dagasztó elemet egy horoggal a kenyér aljáról. A kenyér forró, soha ne fogja meg csupasz kézzel.
Megjegyzés: ha a kenyeret nem fogyasztják el, a maradékot zárt műanyag tasakban lehet tárolni. A kenyeret szobahőmérsékleten három napig lehet tárolni. Ha ennél is tovább szeretné tartani csomagolja be egy műanyag tasakba és helyezze a hűtőbe legfeljebb 10 napig. Tekintve, hogy a házi kenyér nem tartalmaz tartósítószert, a tárolási ideje nem hosszabb mint a kereskedelemben forgalmazott kenyéré.

BEVEZETÉS

1. A gyors kenyér

A gyors kenyér sütőporral készül, amely nedvességre vagy a melegre aktiválódik. Egy jó gyors kenyérhez javasolt, hogy a folyékony összetevőket a sütőforma aljára tegye és a száraz összetevőket ezekre. A kezdeti dagasztás ideje alatt a sütőedény szélén felgyűlhetnek a száraz összetevők. Ezért időnként meg kell igazítani a gépet, hogy ne keletkezett lisztes csomók.

2. A szupergyors program

A sütőgép egy óra és 38 perc alatt süt meg egy cipót a gyors programon. Ne feledje, hogy a meleg víz hőmérséklete 48-50 ˚C kell legyen, a hőmérséklet mérésére használjon hőmérőt. A hőmérséklet hatása nagyon fontos a sütési folyamatban.
Ha a víz hőmérséklete igen alacsony a kenyér nem nő fel a várt méretére. Ha a víz hőmérséklete igen nagy, megöli az élesztőt a kelés előtt, amely szintén befolyásoljaa sütési teljesítményt.

VII. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a dugaszból és hagyja lehűlni.
1. Sütőforma: vegye ki a sütőformát a fogantyú segítségével, törölje ki a belsejét és külsejét egy nedves ronggyal, a felület megóvására ne használjon éles tárgyakat vagy súroló anyagokat. A sütőformát teljesen meg kell szárítani mielőtt újra használná.
Megjegyzés: helyezze vissza a sütőformát a helyére és győződjön meg, hogy a helyén van. Ha nem sikerül visszatenni igazítsa meg és nyomja a helyére.

2. Dagasztóelem: ha a dagasztóelem nehezen jön ki a tésztából használja a horgot. Tisztítsa meg egy nedves ronggyal. A sütőforma és a dagasztóelem is mosható mosogató gépben.
3. A burkolat: a készülék külsejét egy nedves ronggyal törölje le. Tisztításnál ne használjon drótmosót mivel tönkreteheti a külső mázat. A készüléket soha ne merítse vízbe.
Megjegyzés: a fedelet nem szabad leszerelni tisztítás céljából.
4. Mielőtt elcsomagolná a készüléket győződjön meg, hogy az teljesen lehűlt, meg van tisztítva és szárítva és a fedele le van csukva.

VIII. HOZZÁVALÓK A KENYÉRHEZ

1. Kenyérliszt
A kenyérlisztnek magas a glutén tartalma (nevezhető tehát magas glutén- és fehérjetartalmú lisztnek), rugalmas és biztosítja a tészta felnövését és azt, hogy a kenyér megőrizze alakját. Mivel nagyobb a gluténtartalma, mint a közönséges lisztnek nagyobb méretű és rosttartalmú kenyerek sütésére alkalmas. A kenyér sütésének legfontosabb hozzávalója a kenyérliszt.
2. Sima liszt
Ez a liszt nem tartalmaz sütőport és a gyors kenyérsütéshez használják.
3. Teljes kiőrlésű liszt
A teljes kiőrlésű lisztet gabonából őrlik. Tartalmazza a búzaszemek külső héját is, valamint glutént is. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és több tápanyagot tartalmaz, mint a normál lisztek. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb szokott lenni. A legtöbb recept kombinálja a teljes kiőrlésű lisztet a kenyérliszttel, hogy jobb eredményt kapjon.
4. Barna liszt
A barna lisztet kemény lisztnek is szokták nevezni, amely nagy rosttartalmával a teljes kiőrlésű liszthez hasonlít. Ahhoz, hogy ebből a lisztből készített kenyér felnőjön, nagyobb mennyiségű kenyérlisztet kel hozzáadni.
5. Sütőporos liszt
Ebbe a lisztbe sütőport kevertek, és sütemények készítésére használják.
6. Kukoricaliszt és zabliszt
A kukoricaliszt és a zabliszt külön kukorica és zabszemek őrléséből készült.
Ez a liszt arra használható, hogy a kenyér keményebb legyen valamint az íz és állag javítására is.
7. Cukor
A cukor nagyon fontos összetevő, az íz fokozására használják, valamint a kenyér színét is megadja. A cukor továbbá az élesztő táplálására is szolgál. Leginkább fehér cukrot használnak. A barna cukor, a porcukor vagy a vattacukor kérésre alkalmazható.

8. Élesztő

Az élesztő a kelés alatt szén-dioxidot fejleszt. A szén-dioxidtól a kenyértészta felnő és lágyabb lesz. Az élesztőnek az erjedéshez szénhidrátra van szüksége, amit a cukorból vagy a lisztből kap meg.

1 kanál száraz élesztő =3/4 kanál instant élesztő

1,5 kanál száraz élesztő =1 kanál instant élesztő

2 kanál száraz élesztő =1,5 kanál instant élesztő

Az élesztőt hűtőben kell tartani különben a gombák elpusztulnak a magas hőmérsékleten, használat előtt ellenőrizze a lejárati idejét.

Hűtőben tárolja közvetlenül használat után. Ha a kenyér nem nő fel, az általában a rossz élesztő miatt van.

Az alábbi lépésekkel ellenőrizheti az élesztőjét:

(1) Öntsön 1/2 csésze meleg vizet (45-500C) egy beosztásos edénybe.

(2) Adjon hozzá 1 kanál cukrot és keverje össze, majd szórjon bele 2 kanál élesztőt.

(3) Tegye a beosztásos edényt meleg helyre legalább 10 percig. Ne kevergesse a vizet.

(4) A keletkezett hab 1 csészényi kell legyen, különben az élesztő nem aktív.

9. Só

A sót ízesítésre használják és megadja a héj színét. A só azonban visszafoghatja az élesztő működését. Ne használjon túl sok sót a recepthez. A kenyér nagyobbra fog felnőni, ha nincs benne só.

10. Tojás

A tojás javítja a tészta állagát, növeli a tápértéket és a méretet. A tojást fel kel törni és egyenletesen felverni.

11. Zsír és növényi olaj

A zsiradéktól a kenyér lágyabb lesz és nő a tárolási ideje. A vajat használat előtt darabokra kell vágni és fel kell olvasztani.

12. Sütőpor

A sütőport arra használják, hogy a kenyér felnőjön a szupergyors és a sütemények program alatt. Mivel a rövid idő alatt nem tud felnőni buborékok keletkeznek, amely a kenyér állagát megváltoztatja egy vegyi folyamat során.

13. Por

A sütőporhoz hasonló és azzal együtt szokták használni.

14. A víz és egyéb folyadékok

A víz nagyon fontos összetevő a kenyér sütésnél. Általában a 20˚C és 25˚C közötti hőmérsékletű víz a legjobb. A vizet friss tejjel lehet helyettesíteni vagy 2%-os tejporral lehet keverni, amely növeli a kenyér aromáját és a héjának is színt ad. Egyes receptek bizonyos gyümölcslevek hozzáadását javasolják az íz fokozására, mint pl. az almalevet, narancslevet citromlevet, stb.

IX. A HOZZÁVALÓK KIMÉRÉSE

Egy jó kenyér elkészítéséhez elengedhetetlen a hozzávalók helyes kimérése. A hozzávalók kiméréséhez ajánlott mérőkanalat használni, mivel a pontatlan adagolás nagymértékben befolyásolja a kenyér minőségét.

1. A folyékony összetevők kimérése

A vizet, friss tejet vagy tejpor oldatot a mérőcsészével kell kimérni. A mérőcsészén levő beosztást szemmagasságban kell nézni. Az olaj kimérése előtt öblítse ki a csészét, hogy ne adjon véletlenül más anyagot is hozzá.

2. A száraz összetevők kimérése

A száraz összetevőket mérőkanállal kell kimérni és a mérőcsészébe kell tenni, a mérőkanalat egy késsel lehet szintezni. Ha többet mér ki a kelletnél az befolyásolja a kenyér minőségét. A száraz összetevők kimérésére használja a mérőkanalat. Simítsa laposra a mérőkanál tetejét, mivel egy kis különbség is befolyásolja a recept minőségét.

3. A hozzávalók sorrendje

A hozzávalók sorrendjét be kell tartani. ez általában:

folyékony összetevők, tojás, só, tejpor, stb. A hozzáadáskor a liszt nem lehet teljesen nedves. Az élesztőt csak a száraz lisztbe szabad tenni. Az élesztőt nem érheti a só. A liszt kelesztése után egy csengőhang hallható, utána bele teheti a gyümölcsöt. Ha túl hamar teszi bele a gyümölcsöt csökken az ízük. Amikor a késleltetést használja nem szabad a romlandó összetevőket hozzáadni, mint a tojás és gyümölcs.

Szám:	**Hiba:**	**Ok:**	**Megoldás:**
1	A sütés alatt a szellőző nyíláson füst száll ki.	Egyes élelmiszerek ráragadhatnak a fűtőelemhez vagy az első használatkor olaj maradhatott rajta.	Húzza ki a készüléket a dugaszból és tisztítsa meg a fűtőelemet, de ügyeljen, hogy ne égesse meg magát. Az első használatkor hagyja megszáradni és nyissa fel a fedelet.
2	A kenyér alján túl vastag a héj.	A kenyér túl sokáig maradt a sütőformában a melegen tartás alatt, ezért sok vizet veszített.	Vegye ki a kenyeret hamarabb, ne tartsa melegen.
3	A kenyeret nehéz kivenni.	A dagasztó elem túl szorosan van rögzítve a tengelyre.	Miután a kenyeret kivette tegyen meleg vizet a sütőformába és tegye bele a dagasztó elemet 10 percre, majd vegye ki és törölje meg.
4	Az összetevők nem elegyedtek rendesen és a sütés nem az előírtaknak megfelelően történik.	1. A kiválasztott program nem felel meg a receptnek.	Válassza ki a megfelelő programot.

4	Az összetevők nem keverednek egyenletesen a sütés nem megfelelő.	2 A program végén többször kinyitotta a fedelet és a kenyér száraz, és sápadt színű.	Az utolsó pihentetésnél ne nyissa fel a fedelet.
4	Az összetevők nem keverednek egyenletesen a sütés nem megfelelő.	3 Tál nagy az ellenállás a dagasztásnál ezért a dagasztó elem nem tud megfelelően forogni.	Ellenőrizze a dagasztó elemet, vegye ki a sütőformát és indítsa el üresen a gépet. Ha ez nem sikerül vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
5	A kijelzőn "H:HH" jelenik meg a**"Start/Pause"gomb megnyomása után.**	A készülék belsejében a hőmérséklet túl magas a kenyérsütéshez.	Nyomja meg a "**Start/Stop**" gombot és húzza ki a dugaszból, vegye ki a sütőformát és emelje fel a fedelet amíg a készülék lehűl.
6	Hallani a motor zúgását de a tészta nem keveredik.	A sütőforma nincs a helyén vagy a tészta túl nagy.	Ellenőrizze a sütőforma rögzítését, vagy a receptet , a helyes adagokat.
7	A kenyér olyan nagy, hogy nem fér a sütőformában.	Túl sok az élesztő, a liszt, a víz vagy a szoba hőmérséklete túl magas.	Ellenőrizze az említett tényezőket és csökkentse a receptnek megfelelően.
8	A kenyér mérete kicsi vagy nem nőtt fel eléggé.	Nincs elég élesztő a tésztában, vagy hiányzik, esetleg nem aktív mert túl sok vízzel használta vagy sót tett	Ellenőrizze a szóban forgó feltételeket.
9	A tészta kidagadt a dagasztótálból.	A folyadékok mennyisége olyan nagy, hogy a tészta lágy lett és túl sok az élesztő.	Csökkentse a folyadékok mennyiségét és javítsa az élesztőt.
10	A tészta sütéskor középen összeesett.	1. Nem elég erős a liszt és a tészta nem tud felnőni.	Használjon kenyérlisztet vagy erős sütőport.
10	A kenyér közepe visszaesik tészta dagasztás közben	2. Az élesztő igen aktív vagy a kelesztési hőmérséklet igen magas.	Az élesztőt szobahőmérsékleten kell használni.
10	A kenyér közepe visszaesik tészta dagasztás közben	3. A túl sok víztől lágyabb lesz a tészta.	A liszt nedvszívásának függvényében módosítsa a víz mennyiségét a recept szerint.
11	A kenyér túl nagy és kemény.	1. Túl sok a liszt és kevés a víz.	Csökkentse a liszt mennyiségét és növelje a vízét.
11	A kenyér túl nagy és az állaga túl sűrű.	2. Túl sok gyümölcs vagy teljes kiőrlésű liszt.	Csökkentse a szóban forgó hozzávalók mennyiségét és növelje az élesztő mennyiségét.
12	A kenyér közepe felvágáskor üres.	1. Túl sok víz vagy élesztő vagy só nélkül.	Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét és ellenőrizze a sót.
12	A kenyér felvágása után	2. A víz hőmérséklete igen	Ellenőrizze a víz hőmérsékletét.
13	A kenyérre száraz liszt tapad.	1 Egyes hozzávalóktól erősebben ragad a kenyér, mint pl. a banán és a vaj.	Ne adjon a tésztához ragadó tulajdonságú összetevőket.
13	A kenyér felszíne hozzáragad a liszthez.	2. A víz nem keveredett el eléggé.	Ellenőrizze a vizet vagy a készülék keverését.
14	A sütemények vagy sok cukrot tartalmazó ételek héja túl vastag és túl sötét.	A különböző receptek különböző hatással vannak a végeredményre, a sok cukortól sötét színű lesz az elkészített étel.	Ha egy sok cukrot tartalmazó receptből származó kenyér túl sötét lesz, nyomja meg a **Start/Stop** gombot a program 5-10 perccel a teljes idő előtti megállításához. Mielőtt a kenyeret vagy a süteményt kivenné a sütőformából, tartsa melegen még 20 percig.

X. RECEPTEK

ALAP KENYÉR

		900g		680g
Víz		320 ml		270 ml
Vaj vagy margarin (olvasztott)		4 kanál		3kanál
Só		1+1/2 kanál		1.15 kanál
Cukor		3 kanál		2.25 kanál
Zsírmentes tej		3 lkanál		2.25 kanál
Kenyérliszt		3.5 pohár		3 pohár
Kenyérsütőhöz használt élesztő		1.3 kanál		0.95 kanál

KUKORICAKENYÉR

		900 g		680g
Tej		250 ml		190 ml
Vaj vagy margarin (olvasztott)		0.3 pohár		0.25 pohár
Só		1 kanál		0.75 kanál
Cukor		0.3 pohár		0.2 pohár
Kukoricaliszt		1 pohár		0.75 pohár
Kenyérliszt		2.8 pohár		2 pohár
Élesztő		3 kanál		1.9 kanál
világi		4		3

SÜTEMÉNY

		900g		680g
Vaj vagy margarin (olvasztott)		8 kanál		6 kanál
Vanilia		2 kanál		1.5 kanál
Citromsó		1.5 kanál		1.15 kanál
Tojás		6		4
Sütőporos liszt		1.8 pohár		1.4 pohár
Cukor		8 kanál		6 kanál

GYÜMÖLCSKENYÉR

		900 g		680 g
Tej		20 ml		15 ml
Víz		250 ml		120 ml
Vaj vagy margarin (olvasztott)		8 kanál		6 kanál
Só		1 kanál		0.75 kanál
Cukor		1/3 pohár		¼ pohár
Kenyérliszt		3.5 pohár		3 pohár
Szőlő		120g		90 g
Tojás		2		2

XI. MŰSZAKI ADATLAP

Teljesítmény	615W
Hálózati feszültség	230V ; 50Hz
Szín	Rozsdamentes

KÖRNYEZETTUDATOS HULLADÉKKEZELÉS

Ön is tehet a környezetvédelemért!

Kérjük tartsa be a helyi szabályozásokat: az elhasznált készülékeket vigye egy elektromos hulladékgyűjtő központba.

HEINNER a **Network One Distribution SRL.** bejegyzett védjegye. A többi márka-, terméknevek a megfelelő tulajdonosok bejegyzett védjegyei.

A NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül az utasítások szövegének egyetlen része sem másolható, nem változtatható meg, nem fordítható, nem értékesíthető, semmilyen más módon nem felhasználható.

Copyright © 2013 Network One Distibution. All rights reserved.

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

Ez a termék az Európai Közösség által megszabott standardok és normáknak megfelelően készült.

Importáló: **Network One Distribution**

Europolis Logistic Park, Italia Street, 1-7, Chaijna, Ilfov, Románia

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