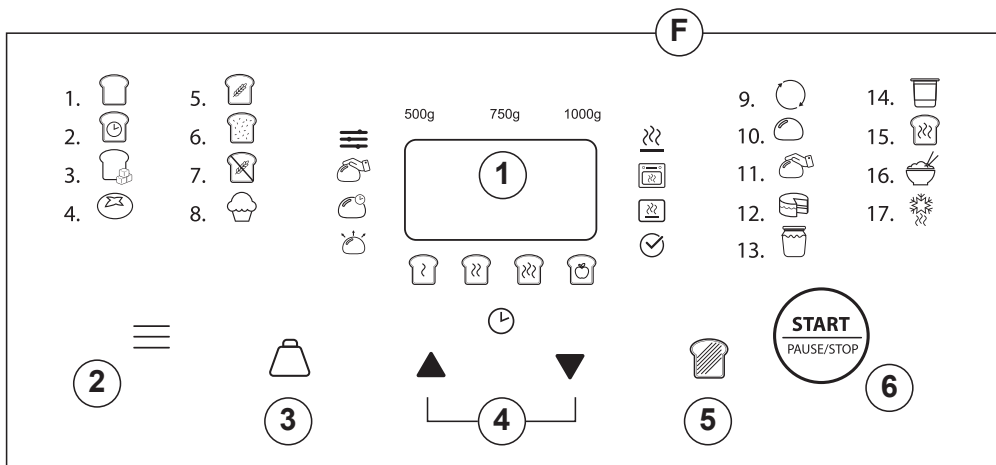
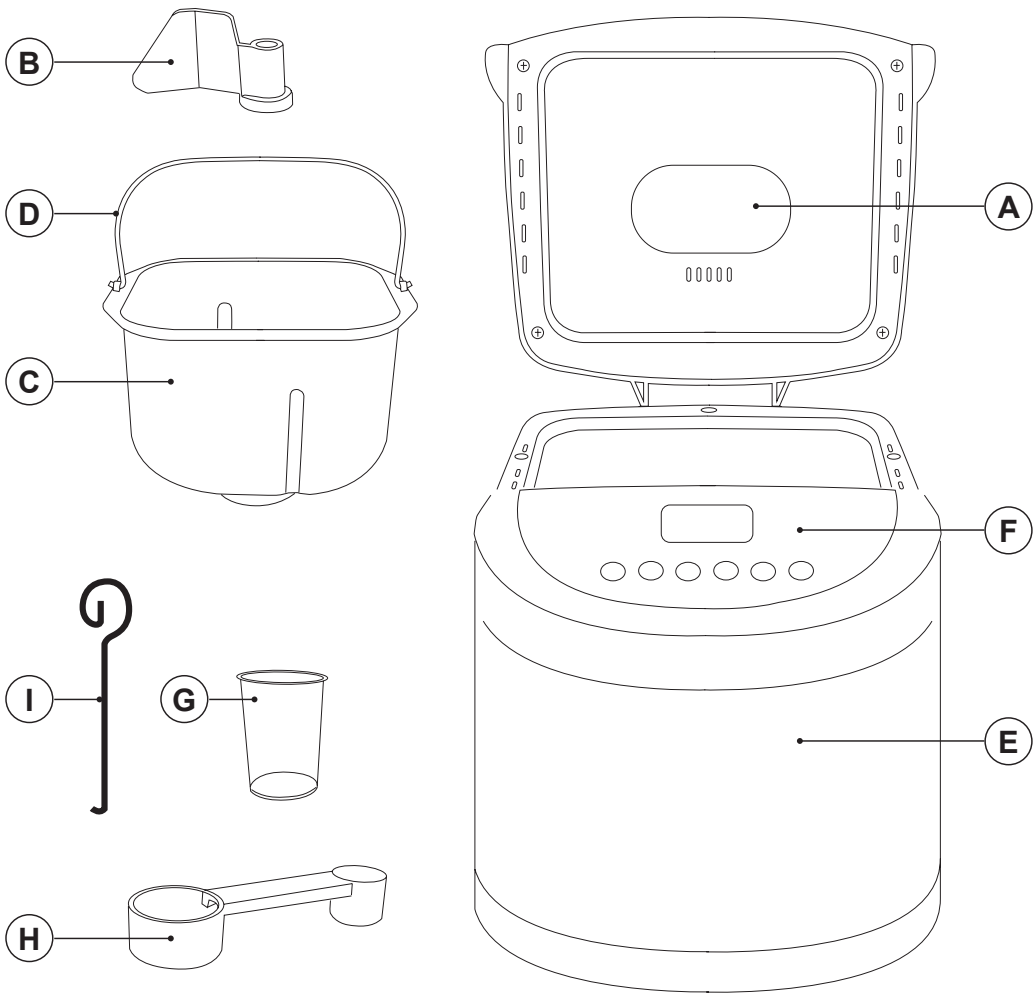


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ BXBM600E KENYÉRSÜTŐGÉPHEZ





BXBM600E

KENYÉRSÜTŐGÉP

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy egy BLACK+DECKER márkájú terméket vásárolt.

A készülék technológiájának, kialakításának és működésének köszönhetően, valamint, hogy a legszigorúbb minőségi szabványokat is teljesíti, biztosítható a kifogástalan használat és a termék hosszú élettartama.

Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, mielőtt bekapcsolja a készüléket, és őrizze meg a későbbi használatra! Az útmutató elolvasásának elmulasztása, valamint az utasítások be nem tartása balesethez vezethet!

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

A készülék használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa el a tájékoztatót!

Az alapvető biztonsági előírásokat a saját érdekében mindig be kell tartania!

A készülék nem rendeltetészerű használata balesetveszélyes, ezért az alapvető biztonsági előírásokat a saját érdekében mindig tartsa be! A készülék csak háztartási használatra alkalmas!

Tilos a készüléket a szabadban működtetni! Miután eltávolította a csomagolást, győződjön meg róla, hogy a készülék nem sérült!

Amennyiben a készüléken sérülést lát, ne kezdje meg a készülék használatát, minél hamarabb vigye szakszervizbe!

A csomagolóanyagok kisgyermekekre veszélyesek lehetnek, ezért tartsa távol tőlük azokat! A készülékhez csak a gyártó által mellékelte kiegészítők és a gyártó által biztosított alkatrészek használhatók.

Elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében TILOS a készüléket fürdőkád, mosdó, mosogató közvetlen közelében használni, valamint

- a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani,
- sérült vezetékkel illetve
- bármimemű mechanikai sérülés esetén használni!

Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék címkéjén jelzettel, és hogy otthoni fali csatlakozója megfelelően földelt-e!

A készüléket és annak hálózati kábele gyermekektől távol tartandó.

Használat a kisgyermek közelében fokozott elővigyázatosságot igényel!

Ezt a készüléket gyermekek 8 éves kortól, valamint olyan személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és a tudása hiányzik, csak abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak, és megértik a használatból adódó veszélyeket. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel! A készülék tisztítását vagy felhasználói karbantartását gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik!

Használaton kívül, tisztítás előtt, a tartozékok behelyezése/eltávolítása előtt, vagy mielőtt olyan helyre nyúl, ahol üzem közbeni mozgó alkatrészek találhatóak, húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózatról!

A rövid vezeték megakadályozza a személyes sérüléseket, mint például a vezetékbe való belegabalyodást, illetve keresztül esést.

Ne használja a készüléket időkapcsolóval!

Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel, mert a készülék belső sérülése áramütést okozhat! Az elektromos csatlakozóvezetékét ne akassza tűzhely, munkalap fölé! A készülék vagy annak vezetéke ne érintkezzen forró felülettel, valamint ne helyezze gáz vagy elektromos sütő, tűzhely közelébe!

Ne tegye a készüléket közvetlen napfényre 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 biztonságos áramtalanításhoz támassza meg a fali csatlakozó aljzatot egyik kezével, majd a csatlakozó dugónál fogva húzza ki a vezetékét!

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

A berendezésben elhelyezett pengék élesek, ezért a tisztítás, illetve velük való munka során fokozott elővigyázatosság szükséges.

A meghibásodott készüléket (beleértve a hálózati csatlakozóvezetékét is) csak szakember javíthatja! 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! Soha ne szerelje szét a készüléket! Ez kiszámíthatatlan következményekkel járhat!

Soha ne tekerje fel a hálózati vezetékét a készülékre, mert az a kábel sérüléséhez vezethet! Ne használjon nem gyári alkatrészt, mert sérülést okozhat!

Nedves kézzel soha ne próbálja a készüléket feszültségmentesíteni, a dugaljából a dugót kihúzni! A csatlakozózsín sérülése áramütést okozhat! A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni.

Tartsa a készülék vezetékét gyermekektől távol! Ügyeljen arra, hogy fröccsenő vízzel a készülék ne érintkezzen, és nedves kézzel soha ne érintse meg a készüléket!



Figyelem! Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, mosdó vagy más, vízzel teli edény közelében.

Ne használjon erős tisztítószeret, karcoló súrolószeret a készülék tisztításához!

KENYÉRSÜTŐGÉPRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK:

Ha a készülék vízbe esik, azonnal áramtalanítsa, és ne nyúljon utána!

Újabb használat előtt nézesse meg szakemberrel!

Használat közben ne kísérelje meg kivenni a tésztát vagy a kenyeret a készülékből!

Ne kapcsolja be a készüléket, amíg megfelelően el nem helyezte a hozzávalókat a sütőedényben!

A kész kenyér kivételekor ne ütögesse a sütőedényt, mert az károsodhat!

Ne rakjon fémet vagy bármilyen más anyagot a kenyérsütőbe, mert megnő a tűzeset vagy rövidzárlat esélye!

Ne takarja le ronggyal vagy bármilyen anyaggal a kenyérsütőt, hagyja magától kihűlni! Tűzet okozhat, ha a meleg kenyérsütőt letakarja, vagy az valamilyen gyúlékony anyaggal érintkezik!

A sérülések elkerülése végett óvatosan vegye ki a kész kenyeret a sütőedényből! Mindig várja meg, hogy lehűljön a sütőedény, csak utána vegye ki a kész kenyeret!

Használat közben a készülék sütőtere és annak közvetlen környezete felforrósodik, soha ne nyúljon bele!



Ne használja a készüléket nem a rendeltetésének megfelelően!

A gyártó és forgalmazó nem vállal felelősséget a nem rendeltetészerű használat következtében bekövetkezett károkért! Ne használja szabadban a készüléket! Ha bármilyen problémát észlel a készülékkel kapcsolatban, forduljon szakszervizhez és ne próbálja meg saját maga megjavítani!

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- A Fedél kémlelőablakkal
 - B Keverőlapát
 - C Sütőedény
 - D Sütőedény fogantyú
 - E Készülékház
 - F Kezelőtábla
 - G Mérőpohár
 - H Mérőkanál
- (a kisebbik kupak egy teáskanál mennyiségének, a nagyobb kupak egy evőkanálnak felel meg)
- I Horog a keverőlapát eltávolításához

A KEZELŐTÁBLA RÉSZEI

- 1. Kijelző
- 2. Programválasztó gomb
- 3. Súly
- 4. Idő
- 5. Szín
- 6. Be-/kikapcsolás, szüneteltetés (Start/Pause/Stop)

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. Óvatosan csomagolja ki a készüléket, és győződjön meg arról, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított!
2. Tisztítsa ki a sütőedényt, hogy minden esetlegesen belekerült szennyeződéstől mentes legyen!
3. Törölje át a sütőedényt, a keverőlapátot és a gép házát egy tiszta, nedves ruhával! A sütőedény nem tapadó felülettel van bevonva, emiatt tisztításához ne használjon dörzsölő eszközt vagy anyagot!
4. Helyezze a keverőlapátot a sütőedényben a tengelyre!

Az első használat alkalmával előfordulhat, hogy enyhe kellemetlen szagot érez. Ez teljesen normális, ilyenkor távoznak a készülékből a gyártás során esetlegesen a készülékben maradt anyagok.

Többszöri használat után a kellemetlen szag nem ismétlődik. Javasoljuk, hogy először csak üresen üzemeltesse a készüléket, majd hagyja kihűlni és csak utána készítsen benne kenyeret!

Az első néhány sütés alkalmával lehetséges, hogy a kenyér nem lesz a kívánt kinézetű, de néhány próbálkozás után elégedett lesz az eredménnyel.

A kenyérsütés folyamata

- Hajtsa fel a fedelet!
- Vegye ki a sütőedényt a fogantyúval az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva!
- Helyezze a keverőlapátot a sütőedényben a tengelyre!
- Tegye a hozzávalókat a sütőedénybe a megfelelő sorrendben!

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.

- Helyezze vissza a sütőedényt megfelelően a helyére illetve elforgatva a fogantyúval az óramutató járásával megegyező irányban!
- Hajtsa le a fedelet!
- Húzza ki teljesen a tápkábelt, mielőtt csatlakoztatja a hálózathoz!

- Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz!
 - Kapcsolja be a készüléket a Be-/kikapcsolás, szüneteltetés (6. Start/Pause/Stop) gombbal! Ekkor egy sípoló hangjelzés hallatszik, és az LCD kijelzőn megjelenik az alapértelmezés szerinti 1. program.
 - Nyomja meg a programválasztó gombot (2. MENU), hogy kiválassza a kívánt programot (lásd a „Programok” résznél)!
 - Nyomja meg a színválasztó gombot (5.), hogy beállítsa, milyen barnára süljön a kenyér (világos, közepes vagy sötét).
 - Nyomja meg a súlyválasztó gombot (3.), hogy beállítsa a kenyér méretét (500g, 750g, 1000g). (A 8-17. programokban a súly nem választható).
 - Ha szükséges, nyomja meg a ▲ ▼ gombokat az kijelzőn megjelenő sütési idő növeléséhez. (A késleltetési funkció nem áll rendelkezésre a 11., 13., 14., 15. és 17. programoknál.)
 - Kapcsolja be a készüléket a 6. Start/Pause/Stop gomb megnyomásával! Egy rövid sípoló hangjelzés hallatszik, és a program indulásakor a két pont az időkijelzőn villogni kezd. A keverőlapát elkezd keverni a hozzávalókat. Ha a késleltetési időzítő be van kapcsolva, a keverőlapát még nem kezdi el keverni a hozzávalókat addig, amíg a beállított késleltetési időt el nem érte a program.
 - Egy program leállításához nyomja meg a Start/Pause/Stop gombot (6.)! Egy hangjelzés megerősíti a program kikapcsolását.
 - Annak érdekében, hogy a sütés során minél kevesebb akrilamid keletkezzen, kerülje a sötétbarna szín elérését a kenyéren!
 - A sütési folyamat befejezése után (vagy a program végén) tíz sípoló hang hallatszik, és a készülék átvált a „Melegen tartás” üzemmódra, ami 1 órán át tart. A Start/Pause/Stop gomb (6.) 3 másodperces megnyomásával a folyamat leállítható, így leáll a melegen tartás.
 - Húzza ki a készülék csatlakozóját a hálózatból, majd a fedelet sütőkesztyű használatával nyissa fel!
 - Sütőkesztyűvel fogja meg a sütőedény fogantyúját és óvatosan forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a kioldáshoz, majd emelje fel a fogantyút, hogy kivehesse a sütőedényt készülékből!
- Vigyázat: a sütőedény és a kenyér nagyon forró lehet!**
- Hagyja a sütőedényt a kenyérral kihűlni, mielőtt megpróbálja kiemelni a kenyeret!

- Sütőkesztyű segítségével fordítsa le a sütőedényt és helyezze egy rácsra vagy tiszta sütőfelületre, majd óvatosan rázza meg, amíg a kenyér ki nem esik a sütőedényből! A kenyér az edényből kifordítható, esetleg kisebb rázást szükséges lehet. Ha nem esik ki azonnal a kenyér, egy tapadásmentes spatulával óvatosan válassza el a kenyeret az edény falától.
 - Miután kivette a kenyeret a sütőedényből és a keverőlapát a kenyér aljában maradt, húzza ki keverőlapátot a horog segítségével!
 - Hagyja a kenyeret kb. 20 percig hűlni, mielőtt felszeletelné! Használjon kenyérvágó kést a szeleteléshez!
- Figyelem! A keverőlapátot, ha nem maradt a sütőedényben, vegye ki a tésztából! Az üres edényt azonnal tölts fel vízzel, ezzel megkönnyíti a későbbi tisztítást.
- A készüléket a Start/Pause/Stop gomb (6.) segítségével lehet újra bekapcsolni, miután a készülék teljesen lehűlt. Ha a készülék nem kapcsol be újra, ne erőltesse, hagyja teljesen kihűlni! Újabb használat előtt tisztítsa ki a sütőedényt, és mossa el a keverőlapátot a „Tisztítás” részben leírtak szerint!
 - A gép többféle hőmérsékletű környezetben üzemeltethető, de a kapott kenyér minőségét befolyásolja a hőmérséklet és a páratartalom is. Ennek megfelelően szükség lehet a receptek további finomítására.

Hozzávalók előkészítése, kezelése

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 fehérlisztből vagy kenyérliszttől készült.

Élesztő

Az élesztő a tészta keléséhez szükséges. 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 hozzávalókhöz 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 szobahőmérsékletűnek 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 édesítőszeret! 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 adagolhatja ezeket a hozzávalókat!

FIGYELMEZTETŐ JELZÉSEK

•"H:HH": Ez a figyelmeztetés azt jelenti, hogy a belső hőmérséklet túl magas a sütőedényben. Nyomja meg a Start/Pause/Stop gombot (6.) az éppen használatban lévő program leállításához, húzza ki a készüléket a hálózatból, hajtja fel a fedelet, és hagyja kb. 10-20 perc alatt teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt újraindítaná!

•"E:E0": Ez a figyelmeztetés azt jelenti, hogy a hőmérséklet-érzékelő kikapcsolt vagy nem működik megfelelően. Nyomja meg a Start/Pause/Stop gombot (6.) a program leállításához, húzza ki a tápkábelt! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos szervizhez vizsgálat, javítás vagy elektromos/mechanikai beállítás céljából! A hőmérséklet-érzékelőt csak szakember módosíthatja vagy állíthatja be

MELEGTARTÁS FUNKCIÓ

A sütési folyamat befejezése után (vagy a program végén) tíz sípoló hang hallatszik, és a készülék átvált a „Melegen tartás” üzemmódra, ami 1 órán át tart. A kijelzőn "0:00" jelzés fog látszani. A Start/Pause/Stop gomb (6.) 3 másodperces megnyomásával leállítható a melegen tartás. Tipp: ha a sütési program vége után azonnal kiveszi a sütőedényt a kenyeret, ez megakadályozza, hogy a kenyérhéj túl sötét legyen és túlságosan megkeményedjen.

PROGRAMOK

A programok és javasolt elkészítési idejük tájékoztató jellegűek. Szükség lehet a receptek további finomítására.

1. Normál (Basic) kenyér

Ez a kenyér egyszerű összetevőkből készül, mint pl. liszt, víz, só és élesztő. A program elvégzi a dagasztást, kelesztést és a sütést. A kenyér ízét fokozhatja különböző hozzávalókkal.

2. Gyors (Quick) kenyér °

Cipó dagasztása, kelesztése, sütése rövidebb idő alatt, mint a Normál kenyér esetében. Az ezzel a programmal süített kenyerek általában kisebbek és tésztájuk sűrűbb szerkezetű. Gyors kenyerek készítése esetén ajánlott sütőpor vagy szódadikarbóna használata, amit a nedvesség és a melegítés aktivál. A tökéletes gyors kenyér készítéséhez a folyadékokat rakja a sütőedény aljára, a száraz alapanyagokat pedig felülre. Az összekeverés elején a száraz anyagok lehet, hogy a sarokba koncentrálnak, ezért szükséges segíteni a készüléknek egy fa spatulával történő kis keveréssel, hogy elkerüljük a liszt csomósodását.

3. Édes (Sweet) kenyér

Édes kenyér dagasztása, kelesztése és sütése. A kenyér ízét fokozhatja különböző hozzávalókkal (kókusz, mazsola, aszalt gyümölcsök, csokoládé, stb.). A hosszabb kelesztési fázisnak köszönhetően a kenyér könnyű és légies lesz.

4. Francia (French) kenyér

Dagasztás, kelesztés és sütés, hosszabb kelesztési idővel. Az így süített kenyér héja általában világosabb és ropogósabb.

5. Teljes kiőrlésű (Whole wheat) kenyér

Nagy mennyiségű teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyér dagasztása, kelesztése és sütése. Ez a program hosszabb előmelegítési idővel rendelkezik, hogy a gabona fel tudja szívni a vizet és meg tudja duzzadni. Ebben az esetben nem javasolt a késleltetett sütési lehetőség használata.

6. Rizses (Rice) kenyér

A kenyérhez a főtt rizst 1:1 arányban keverjük a lisztbe.

7. Gluténmentes (Gluten free) kenyér

Kenyérhez gluténmentes lisztből és sütőkeverékekből. A gluténmentes lisztnek hosszabb időre van szükségük a folyadékfelvételhez és eltérő kelesztési tulajdonságokkal rendelkeznek.

8. Desszert

Azoknak az ételeknek a gyúrásához és sütéséhez, amelyek több zsírt és fehérjét tartalmaznak.

9. Keverék (Mix)

Magas gluténtartalmú liszttel készült kenyér vagy péksütemény tésztájának előkészítéséhez sütés nélkül.

10. Tészta (Dough)

Dagasztás és kelesztés, sütés nélkül. A program végén kivethető a tészta és formázható zsemlekké, pizzává, stb. Nincs sütés ebben a programban!

11. Dagasztás (Knead)

Csak dagasztás kelesztés vagy sütés nélkül különböző tészták dagasztásához és kelesztéséhez. (Például pizzatészta készítéséhez javasolt.)

MEGJEGYZÉS: 00:08-00:45 perc között állítható az idő.

12. Sütemény (Cake)

Dagasztás, kelesztés és sütés történik. A kelesztéshez szükséges szódadikarbóna vagy sütőpor.

13. Lekvár (Jam)

Ezzel a programmal friss gyümölcsökből lekvár készíthető. A zöldségeket/gyümölcsöket vágja össze, mielőtt a sütőedénybe rakja!

14. Joghurt

Ezzel a programmal joghurt erjeszhető. Az erjedési idő 6:00-10:00 óra közötti időtartamra programozható. Az alapértelmezett érték 8:00. Az idő a ▲ gomb megnyomásával növelhető, a ▼ gomb megnyomásával csökkenthető (minden megnyomással 30 perc a változási lépték). A beállított idő lejártakor 10-szer sípol a készülék. Működés közben a kijelzőn lévő háromszög alakú nyíl az erjesztés jelre mutat.

15. Sütés (Bake)

Csak sütés, dagasztás és kelesztés nélkül. Más program esetén a sütési idő hosszabbítására is használható.

16. Ragacsos rizs

Rizs keverése és főzése.

17. Kiolvasztás

Fagyasztott ételek kiolvasztásához főzés előtt. Alapértelmezett 30 perc. Állítható 0:10 és 2:00 között, az időválasztó nyilakkal 10 perces léptékekkel módosítható.

PROGRAMOK	Lépések	Hozzávalók	Súly	Súly	Súly	Megjegyzés
1. Normál (Basic) kenyér		<i>Kenyér súlya</i>	<i>500 g</i>	<i>750 g</i>	<i>1000 g</i>	
	(1)	Víz	210 ml	260 ml	320 ml	
	(2)	Só	1/2 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Cukor	1 evőkanál	2 evőkanál	2 evőkanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(4)	Olaj	1+1/2 evőkanál	2+1/2 evőkanál	3 evőkanál	
	(5)	Liszt (kenyérliszt vagy fehérliszt)	2+1/3 mérőpohár (320 g)	3 mérőpohár (420 g)	3+1/2 mérőpohár (500 g)	
	(6)	Instant élesztő	3/4 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál	A liszthez adja hozzá! Folyékony hozzávalóval ne keverje össze!
2. Gyors (Quick) kenyér		<i>Kenyér súlya</i>	<i>500 g</i>	<i>750 g</i>	<i>1000 g</i>	
	(1)	Víz	140 ml	190 ml	230 ml	kb. 40-50°C hőmérsékletű
	(2)	Só	2/3 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Cukor	1 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(4)	Olaj	2 evőkanál	2+1/2 evőkanál	3 evőkanál	
	(5)	Liszt (kenyérliszt vagy fehérliszt)	2 mérőpohár (290 g)	2+1/2 mérőpohár (360g)	3 mérőpohár (435g)	
	(6)	Instant élesztő	2+1/2 teáskanál	2+1/2 teáskanál	2+1/2 teáskanál	A liszthez adja hozzá! Folyékony hozzávalóval ne keverje össze!
3. Édes (Sweet) kenyér		<i>Kenyér súlya</i>	<i>500 g</i>	<i>750 g</i>	<i>1000 g</i>	
	(1)	Víz	120 ml	160 ml	220 ml	
	(2)	Só	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Tojás	1 db	1 db	1 db	
	(4)	Cukor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(5)	Olaj	1+1/2 evőkanál	2 evőkanál	2+1/2 evőkanál	
	(6)	Tejpor	1/4 mérőpohár	1/3 mérőpohár	1/2 mérőpohár	
	(7)	Liszt (kenyérliszt vagy fehérliszt)	2 mérőpohár (290 g)	2+3/4 mérőpohár (380g)	3+1/2 mérőpohár (500g)	
	(8)	Instant élesztő	3/4 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál	A liszthez adja hozzá! Folyékony hozzávalóval ne keverje össze!
4. Francia (French) kenyér		<i>Kenyér súlya</i>	<i>500 g</i>	<i>750 g</i>	<i>1000 g</i>	
	(1)	Víz	180 ml	260 ml	320 ml	
	(2)	Só	2 teáskanál	2+1/2 teáskanál	3 teáskanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Cukor	1+1/2 evőkanál	1+1/2 evőkanál	2 evőkanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(4)	Olaj	1 evőkanál	1+1/2 evőkanál	2 evőkanál	
	(5)	Liszt (kenyérliszt vagy fehérliszt)	2+1/4 mérőpohár (300 g)	2+3/4 mérőpohár (400g)	3+1/2 mérőpohár (500g)	
	(6)	Instant élesztő	3/4 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál	A liszthez adja hozzá! Folyékony hozzávalóval ne keverje össze!

5. Teljes kiőrlésű (Whole wheat) kenyér		<i>Kenyér súlya</i>	<i>500 g</i>	<i>750 g</i>	<i>1000 g</i>	
	(1)	Víz	180 ml	220 ml	270 ml	
	(2)	Só	2/3 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Cukor	1+3/4 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(4)	Olaj	2 evőkanál	2+1/2 evőkanál	3 evőkanál	
	(5)	Liszt (kenyérliszt vagy fehérliszt)	1 mérőpohár (145 g)	1+1/2 mérőpohár (180g)	2 mérőpohár (220g)	
	(6)	Teljes kiőrlésű liszt	1 mérőpohár (145 g)	1+1/2 mérőpohár (180g)	2 mérőpohár (220g)	
	(7)	Instant élesztő	3/4 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál	A liszthez adja hozzá! Folyékony hozzávalóval ne keverje össze!
6. Rizses (Rice) kenyér		<i>Kenyér súlya</i>	<i>500 g</i>	<i>750 g</i>	<i>1000 g</i>	
	(1)	Víz	150 ml	190 ml	240 ml	
	(2)	Só	2/3 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Tojás	1 db	1 db	1 db	
	(3)	Cukor	1 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(5)	Olaj	2 evőkanál	2+1/2 evőkanál	3 evőkanál	
	(6)	Főtt rizs	1/4 mérőpohár	1/3 mérőpohár	1/2 mérőpohár	Használat előtt hűtse le a főtt rizst!
	(7)	Liszt (kenyérliszt vagy fehérliszt)	2 mérőpohár (290 g)	2+1/2 mérőpohár (360g)	3 mérőpohár (435g)	
	(8)	Instant élesztő	3/4 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál	A liszthez adja hozzá! Folyékony hozzávalóval ne keverje össze!
7. Gluténmentes (Gluten free) kenyér		<i>Kenyér súlya</i>	<i>500 g</i>	<i>750 g</i>	<i>1000 g</i>	
	(1)	Víz	140 ml	190 ml	230 ml	
	(2)	Só	2/3 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Cukor	1+3/4 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál	Tegye a sütőedény egyik sarkába!
	(4)	Olaj	2 evőkanál	2+1/2 evőkanál	3 evőkanál	
	(5)	Gluténmentes liszt	1+3/4 mérőpohár (255 g)	2 mérőpohár (290g)	2+1/4 mérőpohár (325g)	
	(6)	Kukorica liszt	1/4 mérőpohár (35 g)	1/2 mérőpohár (70g)	3/4 mérőpohár (110g)	Zablisztal helyettesíthető
	(7)	Instant élesztő	3/4 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál	A liszthez adja hozzá! Folyékony hozzávalóval ne keverje össze!

8. Desszert (tejberizs)		<i>Elkészítési idő: 1:40</i>				
	(1)	Tojás	2 db			
	(2)	Tej	2 mérőpohár			
	(3)	Főtt rizs	1+1/2 mérőpohár			
	(4)	Cukor	1/2 evőkanál			
	(5)	Mazsola	1/2 mérőpohár			
9. Keverék (Mix)		<i>Elkészítési idő: 0:15</i>				
	(1)	Víz	330 ml			
	(2)	Só	1 teáskanál			Tegyé a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Olaj	3 evőkanál			
	(4)	Liszt (kenyérliszt vagy fehérliszt)	4 mérőpohár (560 g)			
10. Tészta (Dough)		<i>Elkészítési idő:</i>	1:30	1:30		
		<i>Súly</i>	750 g	1000 g		
	(1)	Víz	260 ml 10	330 ml		
	(2)	Só	1 teáskanál	1 teáskanál		Tegyé a sütőedény egyik sarkába!
	(3)	Olaj	2+1/2 evőkanál	3 evőkanál		
	(4)	Liszt (kenyérliszt vagy fehérliszt)	2+3/4 mérőpohár (400 g)	4 mérőpohár (560 g)		
(5)	Instant élesztő	1+1/2 teáskanál	1+1/2 teáskanál		A liszthez adja hozzá! Folyékony hozzávalóval ne keverje össze!	
11. Dagasztás (Knead)		<i>Elkészítési idő: 0:08</i>				00:08-00:45 perc között állítható az idő.
	(1)	Víz	Az alkalmazott recepthez szükséges mennyiség.			
	(2)	Só	1 teáskanál			
	(3)	Olaj	3 evőkanál			
	(4)	Liszt	Az alkalmazott recepthez szükséges mennyiség.			
12. Sütemény (Cake)		<i>Elkészítési idő:</i>	2:20			
	(1)	Víz	30 ml			
	(2)	Tojás	3 db			
	(3)	Cukor	1/2 mérőpohár			
	(4)	Olaj	2 evőkanál			
	(5)	Liszt	2 mérőpohár (380 g)			
	(6)	Instant élesztő	1 teáskanál			A cukrot keverje habosra a vízzel és a tojással egy elektromos habverővel! A lisztet keverje össze az élesztővel, majd az összes hozzávalót tegye a sütőedénybe! Végül indítsa el ezt a programot!
13. Lekvár (Jam)		<i>Elkészítési idő: 1:20</i>				00:08-00:45 perc között állítható az idő.
	(1)	Gyümölcspép	3 mérőpohár			
	(2)	Étkezési keményítő	1/2 mérőpohár			
	(3)	Cukor	1 mérőpohár (vagy ízlés szerinti mennyiség)			Keverje össze, és ha szükséges, még adjon hozzá egy kis vizet!

14. Joghurt		Elkészítési idő: 8:00				
	(1)	Tej	1000 ml			Az erjedési idő 6:00-10:00 óra közötti időtartamra programozható.
	(2)	Élőflórás natúr joghurt	100 ml			
15. Sütés		Elkészítési idő: 0:30, de állítható 0:10 és 1:30 között.				
		A készülék 150 °C körüli hőmérsékletet tart fenn. Az időtartam a "▲" és "▼" gombokkal állítható.				
16. Ragacsos rizs		Elkészítési idő: 1:20				
	(1)	Víz	275 ml			
	(2)	Ragadós rizs	250g			
17. Kiolvasztás		Elkészítési idő: 0:30				

Programok működési időtartama

Program	Felfűtés (perc)	1. dagasztás (perc)	1. szűnet (perc)	2. dagasztás (perc)	2. szűnet (perc)	3. dagasztás (perc)	3. szűnet (perc)	4. dagasztás (perc)	Levegőmentesítés (másodperc)	1. kelesztés (perc)	Levegőmentesítés (másodperc)	2. kelesztés (perc)	Levegőmentesítés (másodperc)	Sütés (perc)	Teljes időtartam					
															1000 g	750 g	500 g			
1. Normál (Basic) kenyér	-	10	3	5	10	20	-	-	37	50	40	-	60-50	3:05	3:00	2:55				
2. Gyors (Rapid) kenyér	-	10	2	5	3	10	-	-	-	45	-	-	50-40	2:05	2:00	1:55				
3. Édes (Sweet) kenyér	-	7	8	10	10	15	15	15	50	50	-	-	55-45	3:50	3:45	3:40				
4. Francia (French) kenyér	-	10	10	5	5	20	15	15	60	50	-	-	55-45	4:05	4:00	3:55				
5. Teljes kiőrlésű (Whole wheat) kenyér	5	7	8	10	10	10	10	10	55	50	-	-	55-45	4:05	4:00	3:55				
6. Rizses (Rice) kenyér	-	10	5	10	5	10	5	10	-	-	-	60	55-45	2:50	2:45	2:40				
7. Gluténmentes (Gluten free) kenyér	-	10	20	5	10	5	-	-	30	-	-	60	55-45	3:05	3:00	2:55				
8. Desszert (tejberizs)	-	15	-	-	-	-	-	-	25	-	-	-	60	1:40						
9. Keverék (Mix)	-	7	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0:15						
10. Tészta (Dough)	-	7	8	15	10	-	-	-	50	10	-	-	-	1:30						
11. Dagasztás (Knead)	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0:08						
12. Sütemény (Cake)	15	-	5	-	20	40	-	-	-	-	-	-	60	2:20						
13. Lekvát (Jam)	-	15						45						20	1:20					
14. Joghurt	-	8 óra														8:00				
15. Sütés	-	30												30						0:30
16. Ragacsos rizs	-	60												20						1:20
17. Kiolvasztás	-	30														0:30				

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 szobahőmérsékletűre melegedni! Mivel az otthon készített kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, általában hamarabb elveszíti a minőségét (pl. kiszárad), mint a bolti kenyerek.

Környezeti körülmények

A készülék széles hőmérsékleti skálán képes jól működni, azonban különbség lehet a kenyérméretben egy nagyon meleg és egy nagyon hideg szobában. Azt javasoljuk, hogy a szoba hőmérséklete 15 és 34°C között legyen.

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 állapotát 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 túlkel, 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 túlkelést 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. Ezenél mindenképpen a Teljes kiőrlésű programot kell alkalmazni, ami több dagasztást tartalmaz.

2. A nedvességet tartalmazó hozzávalók (gyümölcsök, joghurt, almapép) nagyon megnedvesítik a cipő 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, amitől 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 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 kenyérrányalat 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 keverőlapát nem megfelelően került a helyére.
2. Túl sok hozzávaló esetén a keverőlapát nem tudja 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/pause/Stop gombot, mialatt a gép üzemben volt.
6. Üzem közben többször kinyitotta a fedelet, vagy a fedél hézagosan volt lezárva.
7. A keverőlapát 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 forog a tengely), 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.

Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból

Az adalékok leragadtak a sütőkamrában vagy a sütőedény külső oldalán. Húzza ki a hálózati csatlakozót, várja meg, míg kihűl a készülék, majd vegye ki a sütőedényt és tisztítsa meg annak külső oldalát, valamint a sütőkamrát is!

TISZTÍTÁS

- Használat után mindig áramtalanítsa a készüléket, és hagyja kihűlni, mielőtt megtisztítaná és elrakná!
- Tisztításhoz csak enyhe mosogatószeret használjon, semmi esetre sem kémiai tisztítószeret, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló, dörzsölő hatású szereket!
- Nedves kendővel távolítson el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékháztól és a sütőkamráról! A készüléket soha ne merítse vízbe, és soha ne öntsön vizet a sütőkamrába! A sütőedényt kívülről nedves kendővel törölje le, belülről kevés mosogatószerrel!
- Mind a keverőlapátot, mind a hajtótengelyt használat után meg kell tisztítani! Ha a keverőlapát a formában marad, akkor később nehezen távolítható el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a sütőedénybe áztatáshoz! Ezután ki lehet venni a keverőlapátot.
- 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 kiemeléséhez ne használjon kést vagy más éles eszközt, amivel megkarcolhatja a tapadásgátló bevonatot.

MEGHIBÁSODÁSOK ÉS JAVÍTÁS

Meghibásodás esetén vigye a készüléket egy hivatalos műszaki szervizhez! Soha ne próbálja meg szétszerelni vagy javítani a hibás készüléket, mivel ez veszélyes lehet!

Az EUs termékváltozatok esetében és/vagy abban az esetben, ha az Ön országában ezt kéri:

A termék ökológiája és újrahasznosíthatósága

- A készülék csomagolóanyagai gyűjtési, osztályozási és újrahasznosítási rendszerbe tartoznak. Amennyiben meg kíván szabadulni a készülék csomagolásától, használja az egyes anyagtípusoknak megfelelő hulladékgyűjtő edényeket.
- A termék nem tartalmaz koncentráltan olyan anyagokat, amelyek a környezetre károsnak tekinthetők.

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség: 220-240V ~ 50-60 Hz

Teljesítményfelvétel:

BXBM600E : 600 W

FORGALMAZÓ:

HAUSER MAGYARORSZÁG KFT. 2040

Budaörs, Baross u.89

További információkért hívja ügyfélszolgálati telefonszámunkat:

06-1-700-4379

KÖRNYEZETVÉDELEMMEL KAPCSOLATOS MEGJEGYZÉS



A termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, melyek újból felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra.

Éppen ezért a termék élettartama végén azt ne háztartási szemétként kezelje! Vigye a készüléket az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott gyűjtőhelyre! Erről egy szimbólum tájékoztat a terméken, a használati útmutatóban és a csomagoláson.

A gyűjtőhelyek hollétét illetően kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál! Segítsen a környezet védelmében a használt termékek újrahasznosításával!



Ez a termék az Európai Közösség EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/EU; RoHS 2011/65/EU; ECOD 2009/125/EK irányelveiben megszabott követelményeket teljesíti.

Ez az Ön által vásárolt BLACK + DECKER 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.

BLACK+DECKER GARANCIÁLIS ÉS GARANCIÁN TÚLI REKLAMÁCIÓK KEZELÉSE.



A **BLACK+DECKER** a vevői megelégedettség elérése érdekében lehetőséget teremt arra, hogy a **BLACK+DECKER** termékekkel kapcsolatos technikai és minőségi kifogásaival a Fixit-hez forduljon. A **BLACK+DECKER** garanzálja a készülékek hibátlan működését, amennyiben a használatuk a felhasználói kézikönyvben és a garanciaártyán feltüntetett módon történik.

1. GARANCIA IDŐTARTAMA, ÉS AZ ÉRVÉNYESÍTÉSÉHEZ SZÜKSÉGES DOKUMENTUMOK

- Készülék: 24 hónap (Vagy a termékhez mellékelt jótállási jegyen szereplő időtartam)
 - A vásárlást igazoló dokumentum (blokk+ garanciaártya, számla vagy a termék forgalmazója által kibocsájtott dokumentum) másolata, amin olvashatóan fel van tüntetve a készülék sorozatszám, vagy egyéb egyedi azonosítószám.
2. A terméken szerepelnie kell a **CE jelölésnek**
 3. A garancia az Európai Unió tagállamainak és az Európai Szabadkereskedelmi Térségnek a területén belül érvényes.

2. MIKOR SZÜNIK MEG A GARANCIA?

- Külső behatásra keletkezett sérülések: mechanikai, időjárás okozta események, szennyeződések, beázás, idegen tárgyak, szoftveres beavatkozás,
- Nem eredeti tartozékok, kiegészítők használata által okozott meghibásodások
- A készüléknek nem a felhasználói kézikönyvben és a garanciaártyán feltüntetett módon történő használata esetén.
- Kereskedelmi, szakmai vagy bérbeadási célú használatból eredő hibák. (Ipari felhasználás)
- a **BLACK+DECKER®** meghatalmazott szervizein vagy a munkatársain kívül más személy által végzett javítások, beavatkozások esetén.

Figyelem: Amennyiben a fent említett indokok miatt megszűnik a garancia a szerviz e-mailben egy javítási árajánlatot küld az ügyfélnek, vagy indokolt esetben javítatlanul visszaküldi a készüléket. Ilyen esetekben a szállítási és bevizsgálási költség az ügyfelet terheli.

3. REKLAMÁCIÓ BEJELENTÉSÉNEK MENETE

A hibás eszköz az alábbi módokon jelentheti le:

- A Fixit szervizközpont weboldalán <http://rma.fixit-service.com> regisztrálja be a hibás terméket a felhasználói fiókján keresztül, vagy használja a sablon űrlapot felhasználói fiók létrehozása nélkül.
 - Garancia Garanciális meghibásodás esetén válassza az RMA típusát: Garanciában.
 - Garancián kívüliesetek vagy hibák esetén válassza az RMA típusát: Out Of Warranty (Garancián kívüli).
- A vásárlás helyén

Figyelem: Mindig pontosan írja le, hogy mi történt a készülékkel. Az eladás előtti (DOA) meghibásodásokat a vásárlás dátumától számított 3 munkanapon belül van lehetősége a boltba visszavinni.

Figyelem: Kérdésével, vagy problémájával ezen dokumentum alján feltüntetett elérhetőségek egyikén fordulhat hozzánk.

4. HOGYAN CSOMAGOLJUK BE A KÉSZÜLÉKET?

- A beregisztrálás után csomagolja be a készüléket minden eredeti kiegészítő tartozékával együtt
- Ne küldjön be saját tartozékokat (egyéb szerszámok, anyagok, dokumentumok leírások, szórólapok és promóciós anyagok, tokok, stb.). A szerviz és a BLACK+DECKER nem vállal felelősséget a készülékkel beküldött saját kiegészítőkért, tartozékokért.
- A szervizbe küldött csomagokat az esetleges sérülések elkerülése érdekében, kérjük, gondosan csomagolja be. Ajánlott az eredeti csomagolás és töltőanyag használata, ami teljes egészében megvédi a készüléket.
- A garanciális ügyintézés háztól-házig rendszerben működik a szervizközpont által megbízott futárszolgáltatón keresztül, melynek költségét a szervizközpont állja.
- GLS futárszolgálat veszi fel a készüléket az ügyféltől, a szerviz weboldalán: <http://rma.fixit-service.com> történt lejelentés után számított 2 munkanapon belül.

Figyelem: Amennyiben a futár nem veszi fel a csomagot, kérjük jelezze e-mailben a szervizközpontnak blackanddecker@hu.fixit-service.com

Figyelem: A Black+Decker és a szervizközpont nem vállal felelősséget a szállítás során fellépő sérülésekért azokban az esetekben, ha a termék nincs megfelelően csomagolva. Az ilyen eseteknél fellépő esetleges többletköltségek az ügyfelet terhelik.

5. MI A TEENDŐ, HA A CSOMAG MEGSÉRÜL A SZERVIZ ÉS AZ ÜGYFÉL KÖZÖTTI SZÁLLÍTÁS SORÁN?

- Ellenőrizze a csomagot és annak tartalmát a futár jelenlétében.
- Amennyiben a csomag/ készülék sérült vagy hiányos, töltsön ki egy kárjegyzőkönyvet, majd vegye fel a kapcsolatot a szervizzel e-mailben: blackanddecker@hu.fixit-service.com
- Amennyiben lehetséges készítsen egy fényképet a sérülésről és küldje el e-mailben a szervizközpontnak. Ez nagyban meggyorsíthatja a kártalanítási folyamatot.

Figyelem: Bármiféle kártalanítási folyamat elindítása csak a kitöltött kárjegyzőkönyv megléte esetén lehetséges!

Kapcsolat:

H-3526 Miskolc
Zsolcai kapu 9-11 /49
Hungary

RMA weboldal: <http://rma.fixit-service.com>

E-mail: blackanddecker@hu.fixit-service.com

Phone: +36 46 500 388

Kérjük, a készülék használatba vétele előtt feltétlenül olvassa el a használati útmutatót!

A jogok

A 151-es rendelet 1.§(2) bekezdése alapján a jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa (a tulajdonjog átruházása esetén az új tulajdonos) érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. A PTK 8:1. §. alapján fogyasztó a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.

I. Általános szabályok

A jótállás a fogyasztó fogyasztásából eredő joggat – így különösen, de nem kizárólagosan a kellek- és szerkesztésvisszafizetés, illetve kárterítés jogát – nem érinti. A jótállási kötelezettségek teljesítése és az annak kapcsolatos költségek a fogyasztási cikk eladóját terhelik.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelynél nem feltétlenül a

fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása.

A jótállási jegy szabályainak kiállítása vagy a jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása a jótállás érvényességét nem érinti. Amennyiben a jótállási jegyet a fogyasztó részére nem adják át, a szerződés megkötését bizonyították meg tekinteni akkor is, ha a fogyasztó az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, nyugtát vagy számlát bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal (pl. blokkal) érvényesíthetőek.

A jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásának vagy ha az üzembe helyezést a vállalkozás vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezésnek a napjával kezdődik, ennek dátumát a jótállási jegy rögzíti. A jótállási igény érvényesítésének határideje a termék közölt létrejött szerződés teljesítésétől, vagyis a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásától vagy az üzembe helyezésének napjával kezdődik és a termék árától függően 1, 2, vagy 3 évig tart. A fogyasztó a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a vállalkozásal közölni. A fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés esetén a hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt hibát késedelem nélkül közölni kell tekinteni. A közlés késedelemiből eredő kárért a fogyasztó a felelős.

A fogyasztási cikk kijavítása esetén a jótállási időtartama meghosszabbodik a javításra áladás napjától kezdve azaz az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendelkezésünkre nem hozhatta volna. Fogyasztó pogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett bármelyik békéltető testületnél a jótállás eljárást kezdeményezhet.

II. Jótállási jogok

A jótállás keretében belül a jótállási igénye alapján a fogyasztó választása szerint:

- kijavíttatni vagy kicseréltetni igényelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az vállalkozásnak - másik jogviszonyt igény teljesítéséhez összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállás teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérrelmet;
- az ellenszolgáltatás (termék ára), arányos leszállítást igényelheti, a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíttatja vagy mással kijavíttathatja, vagy
- a szerződésből elállhat, ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalja, e kötelezettségének nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszőnik. Ugyankor a termék vételára visszatér a fogyasztónak.Jelenkételem hiba miatt elállásnak nincs helye.
- A vállalkozás a fogyasztó náta bejelentett jótállási igényéről jogkönyvet köteles felvenni a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények in- tézésének eljárási szabályainál szóló 19/2014. (IV. 29.)NGM rendelet szerinti.

Kijavítás, kicserélés szabályai

A jótállásról jog kicserélés - a dotog tulajdonosáigaira és a jogosult által elvárható rendelkezésére figye- lemmel - megjelölő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni.

A fogyasztó a választott módra térhet át. Az áttéréssel okozott költségek köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt. A vállalkozás a kijavítás iránti igényét választásá azonnal a vállalkozás székhelyére, bármely helyielleny, fiók- telepén és a vállalkozás által a jótállási jeggyen feltüntetett javítószoigálatnál közvélelteni is érvényesítheti.

A kijavítás során a termékbe kizárólag új alkatrészt építhető be.

Javítás és csere határidők

a) A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze.Ha a kijavítás vagy a kicserélés időtartama a tizenöt napot meghaladja, akkor a vállalkozás

legkésőbb a 15. napon a fogyasztótájékoztaini köteles a kijavítás vagy a csere várható időtartamáról. A tájékoztató a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén, elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvétel igazolására alkalmas más módon történik. Ha a fent megjelölt jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozás részéről megállapítható nyer; hogy a fogyasztási cikk nem javítható, a fogyasztó, előtérő rendelkezése hiányában a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréje nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylatot, nyugtán, számlán feltüntetett vételár nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni. Ha a fogyasztási cikk kijavítására a kijavítási igény vállalkozás részére való közlésétől számított harmincadik napig nem kerül sor, - a fogyasztó előtérő rendelkezése hiányában - a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket a harmincnapos határidő eredménytelen eltelteét követően nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréje nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylatot, nyugtán, számlán feltüntetett vételárát a harmincnapos kijavítási határidő eredménytelen eltelteit követően nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

b) Ha a jótállási jegy rögzített jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik - a fogyasztó előtérő rendelkezése hiányában -, valamint ha a fogyasztó a vonatkozó jogszabályok alapján nem igényli a vételár arányos leszállítást, és a fogyasztó nem kívánja a fogyasztási cikket a vállalkozás költségére kijavítani vagy mással kijavíttatni, a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk kicserélésére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylatot, nyugtán, számlán feltüntetett vételárát nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

c) Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezésétől) számított három munkanapon belül érvényesíti cseréigényét, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többlet- költségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.

Javítás helyszíne

A rögzített bekezdés, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható fogyasztási cikket az üzemeteltés helyén kell megjavítani. Ha a kijavítás az üzemetelés helyén nem végezhető el, a te- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a vállalkozás, vagy - a javítószóigálatnál közvélelteni érvényesíttet kijavítás iránti igény esetén - a javítószóigálat gondoskodik.

III. Kivételök:

A jótállási felelősségvállalás - különösen, de nem kizárólag - az alábbi esetkörökre nem terjed ki: • szakszerűtlen üzembe helyezés, ha az üzembe helyezést nem a vállalkozás vagy annak megbízottja végzette el, továbbá ha a szakszerűtlen üzembe helyezés nem a vállalkozás vagy annak megbízottja vagy hiányára vezethető vissza.

- nem rendelkezésszerű használat,
 - karbantartási kötelezettség elmulasztása*,
 - helytelen tárolás, kezelés, rongálás,
 - amennyiben a hibát elemi kár, természeti csapás okozta.
- A fogyasztó karbantartási kötelezettség**.

IV. Kötelező karbantartási kötelezettség

A kötelező karbantartási kötelezettséggel felmerülő költségek a fogyasztót terhelik! A kötelező karbantartás kötelezettségben a fogyasztót terhelő karbantartási kötelezettség elmulasztása is közre- hatot, a jótállási kötelezettség teljesítésével felmerülő költségeket közhatalosa arányában a fogyasztó köteles viselni, ha a dotog karbantartásra vonatkozó ismeretekkel rendelkezik, vagy ha a vállalkozás e tekintetben tájékoztatási kötelezettségének eleget tett.

* Amennyiben a gyártó kötelező karbantartási kötelezettséget ír elő a fogyasztó részére.

** Kötelező karbantartási kötelezettség elbírása esetén, kiöltendő.



A 151/2003. (IX. 22.) kormányrendelet alapján jótállásköteles termék felsorolása az alábbi című értelet el, amelyet a QR-kód leolvasásával meg is nyithat az okostelefonján:

A Az első javítás esetén kitöltendő!

Márka, típus:.....
Gyártási szám:.....
Az eladás kelte:.....
Üzembe helyezés:.....

(P.H.) Aláírás

**BLACK+
DECKER**

Első kijavítás iránti igény bejelentésének időpontja:.....
Első kijavítás történő átvételnek az időpontja:.....
Hiba oka:

Első alkalommal történő javítás módja:

A termék fogyasztó részére történő visszatadásának időpontja:.....

Sorozatszám:

JÓTÁLLÁSI JEGY**BLACK+
DECKER**

Sorozatszám:

TERMÉK MEGNEVEZÉSE / TÍPUSA:

TERMÉK GYÁRTÁSI SZÁMA:

AZ ELADÓ TÖLTI KI I

A vásárlás napja: 202..... év..... hó..... nap (BETŰVEL)

Vállalkozás neve és címe:.....



Vállalkozás bejegyzésmomata

A jótállási jegy kiállítása során a vállalkozás képviselőjében eljáró személy aláírása

A készülék fogyasztói (bútor) vételára:..... Ft.

A jótállás időtartama 2 év (huzonnégyszéves hónap).

A jótállás időtartama a 151-es rendelet 2.§ (1) bekezdése alapján:

a) 10 000 forintot elérő, de 100 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén egy év

b) 100 000 forintot meghaladó, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év

c) 250 000 forint eladási ár feletti három év

A törvény által meghatározott kötelező jótállási időn túli időszakra eső garanciát a gyártó vállalja. A termék kijavítása esetén a jótállás időtartama meghosszabbodik a kijavításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a terméket a hiba miatt rendelkezésről nem használhatta!

BLACK AND DECKER KÖZPONTI SZERVIZ:

☎ +36 46 500 388

@ blackanddecker@hu.fixit-service.com

VEVŐSZOLGÁLAT: ☎ +36 1 700 4379

@ vevoszolgalat@hauser.eu

C A harmadik javítás esetén kitöltendő!

Márka, típus:.....
Gyártási szám:.....
Az eladás kelte:.....
Üzembe helyezés:.....

(P.H.) Aláírás

**BLACK+
DECKER**

Első kijavítás iránti igény bejelentésének időpontja:.....

Első kijavítás történő átvételnek az időpontja:.....

Hiba oka:

Első alkalommal történő javítás módja:

A termék fogyasztó részére történő visszatadásának időpontja:.....

Sorozatszám:



Importőr/forgalmazó: Hauser Magyarország Kft. (2040 Budátrs. Baross u.89.)