

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HAUSER

e l e c t r o n i c

AUTOMATA KENYÉRSÜTŐ

BM-401

Tisztelt Vásárló!

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



Minőségi tanúsítvány

Mint importáló és forgalmazó (AVEX Kft., 2440 Százhalombatta, Csenterics S. u. 3.) tanúsítjuk, hogy a HAUSER BM-401 típusú kenyérsütő az alábbi műszaki adatoknak felel meg:

Hálózati feszültség:	230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	530 W
Zajszint:	60 dB
Érintésvédelmi osztály:	I.



Biztonsági tudnivalók

Olvassa végig figyelmesen a kezelési útmutatót!

Az alapvető biztonsági tudnivalókat a saját érdekében mindig be kell tartania! A készülék rendellenes használata balesetveszélyes!

Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék címkéjén jelzettel!

Kisgyermek a készüléket csak felügyelet mellett használhatja!

A készülék használata kisgyermek közelében fokozott elővigyázatosságot igényel! Olyan helyre tegye a készüléket, ahol azt a kisgyermek nem éri el!

Szellemileg fogyatékos- sérült vagy tapasztalattal nem rendelkező emberek csak akkor használhatják a készüléket, ha az értük felelős személy felügyeli őket illetve megértette velük a készülék biztonságos használatát!

Használaton kívül, tisztítás előtt, összeszereléskor mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket!

Elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében TILOS

- a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani,

- sérült vezetékkel használni,

- mechanikai sérülés esetén használni!

Ne tegye a készüléket forró gáz vagy elektromos égő közelébe, vagy meleg sütőbe!

Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel.

A belső sérülés áramütést okozhat!

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

Először a készülékhez csatlakoztassa a vezetékét és csak utána a hálózathoz!

Mindig ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e! A sérült készüléket ne használja!

Az elektromos csatlakozóvezeték ne érjen forró felülethez!

Ne engedje, hogy a vezeték a munkaasztal vagy pult szélén lelógjon!

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

Ne érintse meg a készülék forró / forgó részeit! Ne használja a szabadban!

Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs minden alkatrész (sütőedény, keverőlapát) a helyén!

Ne ütögesse a sütőedényt, még akkor se, ha a kenyér nem jön ki belőle, mert ez a sütőedény sérülését okozhatja!

Tilos a készülékbe fóliát vagy bármilyen más anyagot tenni, mert ez megnöveli a tűzveszély vagy rövidzárlat veszélyét!

Soha ne takarja le a készüléket törölközővel vagy bármi mással, a melegnek és a párának akadálytalanul kell távoznia a készülékből! Tűz keletkezhet, ha letakarja a készüléket vagy az érintkezik bármilyen gyúlékony anyaggal!

Áramtalanítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és csak utána húzza ki a dugót a hálózati csatlakozóból!

Ne tegye a készüléket forró felülethez, tűzhelyhez, sütőhöz közel!

A készülékhez csak gyári tartozékokat használjon!

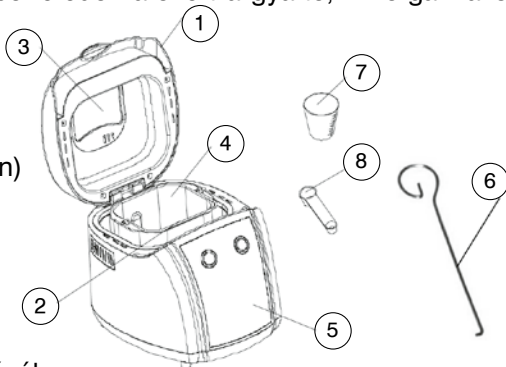
Ez a készülék háztartási- és beltéri használatra készült!

Ne használja a készülék időkapcsolóval vagy bármi más eszközzel, ami a készülék automatikus be/kikapcsolását eredményezheti!

A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért a gyártó, ill. forgalmazó nem vállal felelősséget!

A készülék részei

- 1) Fedél
- 2) Keverő lapát (nem látszik a képen)
- 3) Kémlelőablak
- 4) Sütőforma
- 5) Készülékház



Tartozékok

- 6) Kampó a dagasztólapát eltávolításához
- 7) Mérőpohár
- 8) Mérőkanál

Funkciós kezelőfelület

A kijelző borító alatt van 5 LED lámpa

A **MENU** gombbal választható ki a program

Kezelőpanelen programok óramutató járásával megegyezően

- Alap program
- Teljes kiórlésű program
- Gyors program
- Tészta program
- Sütés program



A kijelző borító alatt van 4 LED lámpa

A **START/STOP** gombbal indítható el és állítható le a program.

Egy rövid „beep” hang jelzi, amint a kenyérsütőt csatlakoztatjuk a hálózatra, és az alap program kijelző lámpája felkapcsol. Ez a készülék alapbeállítása.

STOP/ START

A **STOP/START** gomb a kiválasztott program elindítására és leállítására szolgál.

Nyomja meg egyszer a “START/STOP” gombot. Egy rövid „beep” hang után a program bekapcsol. A program elindítása után a START/STOP gomb kivételével minden gomb inaktív állapotban van.

A program leállításához nyomja meg a START/STOP gombot 3 másodpercig,

amíg a „beep” hang nem jelzi, hogy a programot kikapcsolta. Ez a jellemző arra szolgál, hogy véletlenszerűen ne lehessen megszakítani a programot. Az 5 menü funkcióiról alább olvashat:

MENU

A **MENU** gomb a különböző programok beállítására szolgál. Minden megnyomás után (rövid „beep” hang kíséri) a program változni fog. A gomb nyomogatásával, válassza ki a kívánt programot! Az aktuális program a megfelelő Led felvillanásával nyomon követhető.

1) Alap program: normál kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Tetszés szerint ízesítse a kenyeret!

2) Teljes kiőrlésű búzakenyér program: teljes kiőrlésű búzakenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Ez a beállítás hosszabb előmelegítési idővel működik annak érdekében, hogy a gabona magába szívja a vizet és megduzzadjon. A program lefutási ideje 3 óra.

3) Gyors program: cipó dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez használható, szódabikarbóna vagy sütőpor segítségével. Evvel a programmal általában kisebb, sűrűbb szerkezetű kenyeret kapunk.

4) Tészta program: dagasztás és kelesztés és kelesztés sütés nélkül. Vegye ki a tésztát és formázza zsemlének, pizzának stb.

5) Sütés program: csak sütés, dagasztás és kelesztés nélkül. A kiválasztott program sütési idejének meghosszabbítására is használható.

A programok ideje:

1. Alap program	3:00
2. Búzakenyér	3:40
3. Gyors program	1:38
4. Tészta	1:30
5. Sütés	0:30

Melegen tartás

Sütés után a kenyér 60 percig automatikusan melegen tartható. Ezt a START/STOP gomb alatt található 4 LED lámpa villogása jelzi. Ha szeretné kivenni a kenyeret, kapcsolja ki a programot a START/STOP gomb segítségével.

Memória

Ha működés közben kapcsoljuk ki a tápegységet vagy egy rövid áramszünet lép fel, a kenyérsütés 5-8 perc múlva automatikusan a STRAT/STOP megnyomása nélkül folytatódni fog. Ha az áramszünet meghalad 5-8 percet, akkor a memória már nem tárolja tovább a programot, ezért újra el kell indítani a kenyérsütést. Ha a dagasztás fázisában vagy azelőtt szakad meg a folyamat, nyomja meg a START/STOP gombot és a program újraindul az elejéről.

Környezet

A készülék széles hőmérsékleti tartományban használható, de a cipó mérete különböző lehet a nagyon hideg és a nagyon meleg helyiségekben. Az ideális szobahőmérséklet: 15 C and 34 C között van.

Figyelmeztetések

1) Ha a Menü gomb alatt 5 LED lámpa villog, mialatt a berregő „beep” hangot ad, azt jelenti, hogy a készülék belsejében még túl magas a hőmérséklet, vagy az érzékelő nincs csatlakoztatva. Ilyenkor állítsa meg a programot, nyissa fel a készülék tetejét, és hagyja hűlni 10-20 percig, illetve csatlakoztassa az érzékelőt!

Első használat előtt

1. Óvatosan csomagolja ki a készüléket és győződjön meg arról, hogy minden csomagolási anyagot eltávolított!
2. Tisztítsa ki a sütőedényt, hogy minden esetlegesen belekerült szennyeződéstől mentes legyen!
3. Törölje le a sütőedényt, a dagasztólapátot és a gép házát egy tiszta, nedves ruhával! A sütőedény tapadásmentes felülettel van bevonva, emiatt tisztításához nem használható dörzsölő vagy éles eszköz!
4. Sütés előtt ellenőrizze, hogy az ön lakásában lévő hálózati feszültség megegyezik a készülék címkéjén jelzettel!
5. Amikor áram alá helyezi a készüléket, egy halk sípszó hallható és „1 3:00” jelenik meg a kijelzőn! (Ez a készülék alapbeállítása, vagyis az 1-es program, mely lefutásának időtartama 3 óra.)
6. Első használat előtt kenje ki a sütőedényt háztartási zsiradékkal (növényi olaj, margarin), és süsse üresen kb. 10 percig (Sütés program)!
7. Előszűtés után tisztítsa ki újra a sütőedényt és szárítsa meg!

Használat

- 1) Tegye a helyére a sütőformát, nyomja le és csavarja óramutató járásával megegyezően, amíg bepattan a helyére. Helyezze a keverőlapátot a sütőedény tengelyére Javasoljuk, hogy töltsen meg az üreget hőálló margarinnal mielőtt behelyezi a lapátokat. Ez magakadályozza, hogy a tészta a lapátok alá ragadjon, és megnehezítse azok kiszedését a kenyérből.
- 2) Helyezze a hozzávalókat a sütőedénybe! Tartsa be a receptben feltüntetett sorrendet. Általában a víz illetve a folyadékok kerülnek először az edénybe, aztán a cukor, só, liszt. Az élesztőt vagy a sütőport mindig utoljára adja hozzá! Megjegyzés: Maximum annyi élesztőt és lisztet használjon, amennyit a recept előír!
- 3) Ujjával formázzon egy kis mélyedést a liszt egyik felén. Tegye bele a mélyedésbe az élesztőt! Figyeljen rá, hogy ne érintkezzen a folyadékokkal illetve a sóval!
- 4) Óvatosan csukja le a tetőt, és csatlakoztassa a hálózatra a készüléket!
- 5) A MENÜ gombbal állítsa be a kívánt programot!

6) A STRAT/STOP gombbal indítsa el a programot!

7) Az alap program esetén egy hosszú „beep” hang jelzi Önnek, hogy a hozzávalókat bele kell tenni a készülékbe. Nyissa fel a tetőt és tegye bele az alapanyagot. Előfordulhat, hogy működés közben gőz távozik a tető nyílásain keresztül, de ez normális.

8) A program befejezését 10 „beep” hang jelzi. Nyomja le a START/STOP gombot 3-5 másodpercig a program leállításához, és vegye ki a kenyeret. Nyissa fel a fedelet és sütőkesztyű segítségével fordítsa el a sütőformát az óramutató járásával ellentétes irányba, míg ki nem akad a helyéről. Fogja meg erősen a sütőforma fogantyúját és határozottan húzza ki a készülékből egyenesen felfelé!

Figyelmeztetés: A sütőforma és a kenyér nagyon forró lehet, ezért nagyon óvatosan kezelje őket!

9) Hagyja kihűlni a sütőformát, mielőtt kiszedi a kenyeret, aztán egy tompa kiszedő lapát segítségével óvatosan válassza le a kenyér szélét a formáról.

10) Fordítsa lefelé a formát egy tálcán vagy egy tiszta főző felületen, majd óvatosan rázogassa, amíg a kenyér kicsúszik a tálcára.

11) Óvatosan vegye ki a kenyeret a sütőformából, és szeletelés előtt hagyja hűlni kb. 20 percig.

12) Ha éppen nem tartózkodik a szobában, vagy a működés végén nem nyomta meg a STAR/STOP gombot, akkor a melegen tartási funkció automatikusan bekapcsol egy óráig, aztán kikapcsol a készülék.

13) Ha nem használja a készüléket, húzza ki a vezetékét a hálózathoz!

Figyelmeztetés: Mielőtt felválná a cipót, a kampó segítségével óvatosan távolítsa el a keverőlapátot a kenyér aljából! A cipó és a lapát egyaránt forró, ezért mindig használjon sütőkesztyűt!

Gyors kenyérhez

A gyors kenyér sütőporral és szóda bikarbónával készül. Ezek a pára és a meleg hatására aktiválódnak. A tökéletes gyors kenyérhez ajánlatos a sütőforma aljára tenni a folyékony adalékokat és felülre a száraz hozzávalókat. A gyors kenyérprogram kezdeti keverése során a tészta és a száraz hozzávalók összegyűlhetnek a sütőforma sarkában, ezért szükséges lehet, hogy segítsük a gépet, nehogy a liszt összezsomósodjon. Erre használjon gumi lapátot!

Tisztítás és karbantartás

Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és hagyja kihűlni a tisztítás előtt.

1) Sütőforma: dörzsölje át finom ronggyal kívülről és belülről! Ne használjon semmilyen éles vagy dörzsölő anyagot a tisztításhoz, különben megsérülhet a tapadásmentes felület! Használat előtt a sütőformának meg kell száradnia!

2) Keverő lapát: ha nehéz kivenni a tengelyből a keverőlapátot, akkor tölts fel meleg vízzel a tartályt, és hagyja ázni 30 percig, ezután már könnyedén kiemelheti tisztításra a keverőlapátot. A lapátot is törölje át finom gyapjúkendővel.

3) Készülék ház: óvatosan törölje át nedves ruhával a készülék külsejét!

Ne használjon semmilyen dörzsölő tisztítót, mivel ez megsértheti a felület fényezését! Soha ne rakja a készülékházat vízbe!

4) Mielőtt eltenné a készüléket, győződjön meg róla, hogy teljesen kihűlt, megszáradt, és a tető megfelelően van-e lezárva!

Hozzávalók a kenyérsütéshez

1) Kenyérliszt: a kenyérlisztnek nagy a sikértartalma (tehát akár, magas sikértartalmú lisztnek is hívhatnánk, ami sok fehérjét is tartalmaz), ennek nagy a rugalmassága, és megakadályozza, hogy a dagadás után a kenyér összeessen. Mivel a sikértartalma magasabb, mint az átlagos lisztnek, ezért jobb rostanyagú és nagyobb kenyerek sütésére is alkalmas. A kenyérliszt a legfontosabb alapanyaga a kenyérsütésnek.

2) Simaliszt: A simaliszt jól kiválogatott puha és kemény búza összekeverésével keletkezik, és express kenyér illetve sütemény készítésére alkalmas.

3) Teljes kiőrlésű liszt: a teljes búza őrlésével keletkezik, búzakorpát és sikért tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és táplálóbb, mint a hagyományos liszt. A teljes kiőrlésű liszttel készített kenyér általában kisebb. Sok recept a legjobb hatás érdekében kombinálja a teljes kiőrlésű lisztet a kenyérliszttel.

4) Barna liszt: a barna liszt, másik nevén rozsliszt egy olyan magas rozstartalmú liszt, ami hasonlít a teljes kiőrlésű liszthez. Nagy mennyiségű kenyérliszttel kell kombinálni annak érdekében, hogy a kenyér ne essen össze.

5) Sütőpor

A sütőpor puha vagy alacsony fehérjetartalmú búza őrlésével keletkezik, és kifejezetten sütemények sütésére használható. Különböző lisztfélékhez egyaránt használható. A különböző lisztfélék erjedési teljesítménye és megkötő képessége a termesztési terület az őrlési folyamat és a tárolás szerint változik. Próbálja ki, és hasonlítsa össze a különböző márkájú liszteket, és válassza azt amelyik a saját tapasztalati szerint a legjobb eredményt biztosítja!

6) Kukoricaliszt és zabliszt a kukorica és a zabliszt kukorica és zab morzsolásával keletkezik. Mindkettő fokozza a kenyér aromáját és szerkezetét.

7) Cukor: a cukor nagyon fontos összetevő, ez biztosítja a kenyér édes ízét és színét. Általában fehér cukrot használunk az élesztéshez, a barnacukor, a porcukor és a vattacukor pedig különleges extra alapanyaga lehet a kenyérnek.

8) Élesztő: Az élesztőtőnek köszönhetően állnak össze a hozzávalók tésztaanyag anyaggá, majd széndioxid keletkezik az edényben, ettől megduzzad a kenyér, és finom puha lesz a belseje.

1 teáskanálnyi aktív száraz élesztő = $\frac{3}{4}$ teáskanálnyi instant élesztő

1,5 teáskanálnyi aktív száraz élesztő = 1 teáskanálnyi instant élesztő

2 teáskanálnyi aktív száraz élesztő = 1,5 teáskanálnyi instant élesztő

Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert melegben megromlik! Használat előtt ellenőrizze a lejáratát idejét! Minden használat után csomagolja be és tegye vissza mihamarabb a hűtőbe! Általában a romlott élesztő a hibás, ha nem jön föl a kenyér.

A következő módszerek segítségével könnyen eldönthető, hogy jó-e az élesztő:

- Öntsön ½ csésze meleg vizet (45-50 C) a mérőedénybe!
- Tegyen egy teáskanálnyi fehér cukrot az edénybe és kavarja el, aztán szórjon bele 2 teáskanálnyi élesztőt!

- Tegye az edényt meleg helyre, és hagyja állni 10 percig!

- A hab fel fog emelkedni az edény tetejéig, ha nem akkor nem jó az élesztő.

9) Só: A só a kenyér ízesítéséhez és a kenyérhéj színéhez kell. Ugyanakkor a só gátolhatja az élesztő hatását, ezért soha ne használjon több sót, mint amennyi a receptben szerepel! Ha egyáltalán nem szeretne sót használni, akkor el is hagyhatja.

10) Tojás: A tojás javítja a kenyér szerkezetét, táplálóbbá teszi, és nagyobb lesz tőle a kenyér. Használatkor a tojást fel kell törni és egyenletesen el kell keverni.

11) Zsiradék, vaj, növényi olaj: A zsiradéktól a kenyér puha lesz és hosszantartó. Ha a vajat a hűtőből veszi ki, akkor olvassza fel, vagy vágja apró darabokra mielőtt a tésztához adja!

12) Sütőpor: A sütőport főként a kenyér és sütemény növelésére használják. A sütőpor hatására gáz termelődik az edényben, ami buborékokat formál és kémiai úton finomítja a kenyér szerkezetét.

13) Szóda: A fentebb említett módon segíti a kenyér szerkezetét. Sütőporral együtt is használható.

14) Víz és más folyadékok: A víz nélkülözhetetlen alkotóeleme a kenyérnek. Általában a 20-25 C-os víz a legmegfelelőbb a célnak, de az ultra gyors kenyér készítéséhez 45-50 C-os víz használandó. A víz helyettesíthető tejjel vagy víz és 2% tejpor keverékével, ami fokozza a kenyér ízét, és a kenyérhéj színét. Néhány recept szerint gyümölcslevekkel is ízesíthetjük a kenyeret pl: almalé, narancslé, citromlé stb..

Összetevők mennyisége

Fontos a jó kenyérhez, hogy megfelelő arányban adagolja a hozzávalókat. Erősen javasolt mérőpoharat vagy mérőkanalat használni a megfelelő mennyiség biztosításához.

1) Folyadékok mérése: Vizet, tejet vagy a tejporos vizet célszerű mérőpohárral kimérni. Tartsa a poharat vízszintesen, majd olvassa le a folyadék szintjét! Használat után alaposan mossa el a mérőedényt, nehogy valamilyen összetevő beleszálljon!

2) Száraz por mérése: Száraz por alakú összetevőket semleges körülmények között kell tárolni. Ezeket is célszerű a mérőpohárral kimérni.

3) Hozzávalók sorrendje: Az alkotóelemek hozzáadásának sorrendje is fontos tényező. Általában a sorrend a következő: folyadékok, tojás, só, tejpor, stb. Amikor beleteszi az alapanyagokat a sütőformába, a liszt nem lehet teljesen nedves. Az élesztő csak a száraz lisztre helyezhető, és az élesztő nem érintkezhet a sóval. Amikor a lisztet összedagasztotta a készülék, egy „beep” hang szólal meg. Ez a jel arra, hogy a gyümölcs alkotóelemek hozzátehetőek a tésztához. Ha a gyümölcsök túl hamar kerülnek bele a tésztába, akkor a hosszú keverés miatt az aroma csökkenni fog.

Hibakezelés

No.	Észlelt probléma	Kiváltó ok	Megoldás
1	Sütés közben füst tövözik a ventilátorházból	Néhány adalékanyag ragadhatott a fűtőelemre, vagy annak közelébe. Első beüzemeléskor gyakran a gyártás során használt olaj maradéka található meg a fűtőelem felületén.	Húzza ki a hálózatból a készüléket, és óvatosan tisztítsa meg a fűtőelemet, vigyázza, nehogy megégesse a kezét! Nyissa fel a fedelet, és szárítsa meg a készüléket!
2	Túl vékony a kenyér héja	Sokáig hagyta benne a sütőformában a kenyeret, így túl sok víz párolgott el.	Mielőbb vegye ki a kenyeret a sütőformából, ne tartsa melegen!
3	Nagyon nehezen lehet eltávolítani a kenyeret.	A dagasztólápat erősen hozzáragadt a sütőformához.	Miután kivette a kenyeret, öntsön forró vizet a sütőformába, és 10 percig hagyja ázni a dagasztót, majd vegye ki és tisztítsa le!
4	A készülék nem egyenletesen keveri az összetevőket, és rosszul sűt	1. Nem a megfelelő programot választotta.	Válassza ki a megfelelő programot!
		2. A működés befejeztével sokszor kinyitotta a tetőt, így a kenyér kiszáradt, és a héj sem barna színű.	Ne nyissa fel a tetőt az utolsó fázisban!
		3. Túl nagy a keverési ellenállás, így a dagasztólápat nem tudja megfelelően forgatni és összekeverni a hozzávalókat	Ellenőrizze le a dagasztólápat helyét, aztán vegye ki a sütőformát, és kapcsolja be a készüléket a kenyér nélkül. Ha nem működik megfelelően, akkor lépjen kapcsolatba a szervizünkkel!
5	A START/STOP gomb megnyomása után "H:HH" jelenik meg a kijelzőn.	Ez azt jelenti, hogy a készülékben olyan magas a hőmérséklet, ami már nem alkalmas a kenyérsütésre.	Nyomja meg a START/STOP gombot, húzza ki a készüléket a hálózatból, aztán vegye ki a sütőformát, és nyissa fel a tetőt, amíg kihűl a készülék!
6	Hallani a motor zúgását, de nem kavarja a tésztát.	A sütőforma nincs megfelelően rögzítve, vagy a tészta túl nagy a keveréshez.	Ellenőrizze le, hogy a sütőformát megfelelően tette-e a helyére, és hogy a tésztába a recept szerint adagolta-e az összetevőket, és pontosan mérte-e le azokat.
7	A kenyér annyira megduzzadt, hogy nyomja a tetőt	Elfordulhat, hogy túl sok élesztőt vagy lisztet tett a tésztába, vagy a külső hőmérséklet túl magas a kenyérsütéshez.	Ellenőrizze le az előbb említett tényezőket, és csökkentse az adagokat az előírásoknak megfelelően!
8	Túl kicsi a kenyér, vagy nem duzzadt meg.	Nem, vagy nem a megfelelő mennyiségben tett a tésztába az élesztőből. Sőt, ha a hőmérséklet nem megfelelő, vagy az élesztő összekeveredett a sóval, akkor sem duzzad meg a kenyér.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét, és a hőmérsékletet!
9	A tészta túlfolyik a sütőformán.	Túl sok folyadék van a tésztában, így túl lágy lesz a tészta, vagy az élesztőből van túl sok.	Csökkentse a folyadék mennyiségét, és javítsa fel a tészta állagát!
10	Amikor sűl a tészta összeesik a kenyér közepe.	1. Nem a megfelelő lisztet használja.	Használjon megfelelő lisztet!
		2. Az élesztő reakálási foka túl gyors, vagy túl magas a hőmérséklet.	Szobahőmérsékleten kell az élesztőt használni.
11	Nagyon súlyos a kenyér, de túl sűrű az anyaga.	2. A túl sok víztől túl lágy és nedves lett a tészta.	A receptnek megfelelő mennyiségű vizet használjon a tésztához!
		1. Túl sok lisztet vagy kevés vizet használt.	Csökkentse a liszt-, illetve növelje a víz mennyiségét!
12	Felszeletelés után összeesett a kenyér közepe.	2. Túl sok gyümölcs összetevőt vagy túl sok teljes kiőrlésű lisztet használt a tészta készítéséhez.	Csökkentse a megfelelő alapanyag mértékét, és adjon hozzá a tésztához még élesztőt!
		1. Túl sok a víz vagy az élesztő, illetve kimaradt a só	Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét, illetve ellenőrizze a sőt!
13	Túl vékony a kenyér héja, és a túl sötétre sűl a sütemény illetve a magas cukortartalmú tészta	2. Túl magas a víz hőmérséklete.	Ellenőrizze a víz hőmérsékletét!
		A különböző receptek és összetevők nagyban befolyásolják a kenyérsütést. A kenyér színe nagyon sötét lesz a sok cukor hatására.	Ha túl sötétre sűl a magas cukortartalmú tészta, nyomja meg a START/STOP gombot, és szakítsa meg a programot 5-10 perccel a vége előtt. Tartsa a tésztát illetve a kenyeret 20 percig lefedve a sütőformában!

Receptek

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

Fehér kenyér

Hozzávalók 0,5 kg

Víz 160 ml

Olaj 22,5 ml

Liszt (Kenyérliszt vagy fehérlist) 325 g

Só 5 ml

Cukor 12,5 ml

Élesztő (Dr. Oetker Instant) 4 g

Teljes kiőrlésű kenyér

Hozzávalók 0,5 kg

Víz 160 ml

Margarin 19 g

Só 5 ml

Cukor 5 ml

Liszt (Biopont Tönköly Teljes kiőrlésű) 263 g

Élesztő (Dr. Oetker Instant) 3/4 csomag

Zsemle

Hozzávalók 3 db 6 db

Víz 150 ml 300 ml

Tejpor 5 ml 10 ml

Olvasztott vaj 10 ml 20 ml

Cukor 10 ml 20 ml

Só 7 ml 15 ml

Liszt 240 g 480 g

Élesztő (Dr. Oetker Instant) 1/4 csomag 1/2 csomag

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

Receptgyűjtemény: www.hauserelectronic.eu

Programlefutási-táblázat

Program Idő		1. ALAP	2. TELJES KIÖRLÉSŰ	3. GYORS	4. TÉSZTA	5. SÜTÉS
		3:00	3:40	1:38	1:30	0:30
Dagasztás 1	Motor:be:80ms; ki:1120ms	3	3	3	3	0
	be:0.25s; ki:2.25s	3	(ON0.25S,OFF2.25S) 4	2	3	0
	Folyamatos dagasztás	4	3	4	5	0
	MELEGÍTÉS NÉLKÜL					
Kelesztés 1	NINCS DAGASZTÁS Melegítés: be/ki 5s/25s ha T < 25°C, Ki, ha T > 26°C	25	35	3	5	0
Dagasztás 2	Motor: be: 29s, ki: 1s	2	2	0	0	0
	Motor: folyamatos dagasztás	3A	3A	8	9	
	Motor:be:29s; ki:1s	5	5	0	0	
	Melegítés : be/ki 5s/25s ha T < 30°C ki, ha T > 31°C					
Kelesztés 2	Melegítés: be:5s/ ki:25s ha T < 32°C; ki, ha T > 33°C	30	33	0	20	0
	Nyomó keverés, Motor: be/ki, 0.5s/4.5s	0.5	0.5		0.5	
	Melegítés: :be/ki ,5S/25S, ha T < 32°C;ki, ha T > 33°C	4.5	14.5		4.5	
Kelesztés 3	Melegítés: be/ki 5s/25s ha T < 34°C; ki, ha T > 35°C Nincs dagasztás	45	60	0	40	0
Sütés	Tk=117°C	55	57	78 SÜTÉS:68min Tk=105°C MARADÉK: 10min, NINCS MELEGÍTÉS	0	30 Tk=112°C
	Be: Melegítés be, ha t < Tk-1°C					
	Melegítés ki, ha t > Tk					
Melegen tartás	Melegen tartás: Tw=65°C	60	60	60	0	60
	KI: NINCS MELEGÍTÉS ha t > 65°C					
	Be: melegítés, ha t < 64°C					

EXTRA GARANCA CSAK A HAUSERNÉL!

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

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

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

A HAUSER AJÁNLATA

A frissen sült kenyér könnyű szeleteléséhez vásároljon **HAUSER elektromos kést** új, **Hauser BM-401-es kenyérsütő** készüléke mellé!



EK MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A gyártó magyarországi képviselője:
AVEX Kft. 2440 Százhalombatta, Csenterics S. u. 3.

A villamossági termék leírása:

HAUSER BM-401 Automata kenyérsütő
230V, 530W, 50Hz, 60 dB
Érintésvédelmi osztály: I.

Szabványok:

Direktíva:

EMC 2004/108/EC

LVD 2006/95/EC

ROHS 2002/95/EC

Szabvány:

EMC

EN 55014-1:2006

EN 61000-3-2:2006

EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005

EN 55014-2:1997+A1:2001

LVD

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006

EN 50366:2003+A1:2006

Mint a gyártó magyarországi képviselője az Intertek Testing Service Shenzhen Ltd. JGZ 0509014-1R2 (2007.11.09.) és JZG0509013-R2 (2007.11.15.) számú konformitási nyilatkozata

alapján tanúsítjuk, hogy a fenti termék a CE előírásainak megfelel és a CE jel viselésére jogosult.

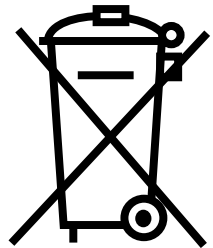
Az elektromos berendezés a környezetre veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészeket tartalmazhat. Ezeket ne gyűjtse a kommunális hulladékkal együtt, mert a települési szilárd hulladék közé kerülve jelentősen szennyezheti a környezetet!

Az elhasznált elektromos készülékek gyűjtése elkülönítve történik, használja az erre létrehozott visszavételi és begyűjtési rendszert!

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

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

A környezet unokáink öröksége, megóvása mindnyájunk közös érdeke és felelőssége. Segítse ön is ezt a törekvést!



www.hauserelectronic.eu

