

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

# HAUSER

e l e c t r o n i c

---

## **KENYÉRSÜTŐ**

### **BM-720**

---

### **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-720 típusú kenyérsütő az alábbi műszaki adatoknak felel meg:

Hálózati feszültség: 230V~50Hz

Teljesítményfelvétel: 615W

Zajszint: 68dB

Érintésvédelmi osztály: I.

Tanúsítjuk továbbá, hogy e terméket a 2006/95/EC, 2004/108/EC és 2002/95/EC irányelveknek megfelelően gyártották.



## **Biztonsági tudnivalók**

Az alapvető biztonsági tudnivalókat a saját érdekében mindig be kell tartania! A készülék rendellenes használata balesetveszélyes! Olvassa végig figyelmesen a kezelési útmutatót!

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!

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!

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!

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!

A csatlakozózsín sérülése áramütést okozhat!

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 bármilyen mással, a melegnek és a párának akadálytalanul kell távoznia a készülékből! Tűz keletkezhet, ha letakarja a készüléket vagy az érintkezik bármilyen gyúlékony anyaggal!

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

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!

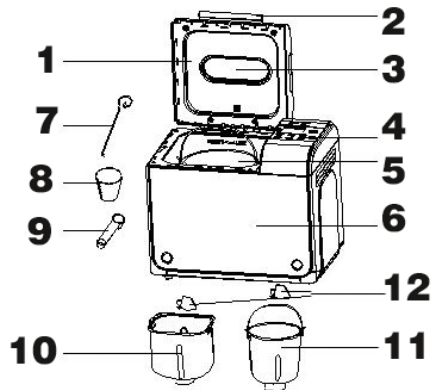
A készülékhez csak gyári tartozékokat használjon!

Ez a készülék háztartási használatra készült!

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

## A készülék részei

1. Fedél
2. Fedélnyitó fül
3. Kémlelőablak
4. Kezelőtábla
5. Sütőforma
6. Készülékház
- Tartozékok
7. Szigony a dagasztólapát eltávolításához
8. Mérőpohár
9. Mérőkanál
10. Szögletes sütőforma
11. Kerek sütőforma
12. Dagasztólapát



## Kezelőtábla



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

**Start/Stop gomb:** Ez indítja el, illetve állítja meg a kiválasztott sütőprogramot. Start: a megfelelő program beállítása után egy határozott gombnyomással (kb. 1,5 másodpercig nyomja a gombot) a gép megkezd a program lefuttatását, ezt egy halk sípszó jelzi, valamint a kijelzőn az idő kettőspontja villogni kezd. A Start/Stop újbóli lenyomásával a program bármikor megszakítható (egy sípszó jelzi, ha a program leállt). Ilyenkor a teljes program törlésre kerül, a gomb újabb megnyomásakor a gép előlről kezdi a program lefuttatását.

A program elindítása után a kezelőpanel gombjai inaktívá válnak, kivéve: Start/Stop, Világítás, Szünet, Ciklus és Szín.

**Szünet gomb:** A program elindítása után a Szünet gomb segítségével bármikor megszakíthatja a program lefutását. Ilyenkor a készülék megjegyzi a programot és a Szünet gomb újbóli megnyomása után folytatja a beállított programot. A szüneteltetés alatt a kijelző folyamatosan mutatja a még hátralévő időt.

Megjegyzés: Ha lezárta a készülék kezelőfelületét, akkor fel kell oldania, mielőtt használná a Szünet gombot!

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

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

**Méret gomb:** Minden gép több cipómérethez tud alkalmazkodni. Ezek a méretek az LCD kijelző oldalán láthatók, a gomb lenyomásakor a kis jel egyik értékről a másikra vált.

**Menü gomb:** E gomb segítségével lehet a tésztához való programot kiválasztani.

**Világítás:** A világítás gomb megnyomásával a készülékben lévő lámpa felkapcsol, így könnyebben nyomon követheti a kenyérsütés folyamatát. Ha 1 percen belül ismételtlen megnyomja a Világítás gombot, akkor a lámpa elalszik. A lámpa 1 perc után automatikusan elalszik.

**Melegen tartás:** Sütés befejezése után 60 percig a készülék melegen tartja a kenyeret. Ha előbb szeretné kivenni a kenyeret, előtte állítsa le a programot a Start/Stop gombbal.

## **Programlehetőségek**

A Menü gomb segítségével választhatja ki a kívánt programot! A Menü gomb minden egyes megnyomásával a készülék tovább lép a következő programra! A készülék programjai (egy program kiválasztása esetén a gép kijelzője a programnak megfelelő számot mutatja):

**Normál:** Fehér és barna kenyérhez, valamint hozzáadott fűszerekkel és zöldségekkel, mazsolával ízesített kenyerekhez.

**Teljes kiőrlésű:** Nagy mennyiségű teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyerek sütéséhez. Ennél a beállításnál hosszabb az elősütési idő, hogy a hozzávalók jobban fel tudják szívni a nedvességet. Ebben az esetben nem javasolt a késleltetett sütési lehetőség használata.

**Francia:** Francia kenyér jellegű, könnyű kenyerek sütéséhez, ezeknek ropogósabb a héja és könnyebb a tésztája.

**Gyors:** Olyan fehér kenyerekhez, melyek elkészítése kevésbé időigényes. Az ezzel a programmal sült kenyerek általában kisebbek és tésztájuk sűrűbb szerkezetű.

**Édes:** Édes, a normál változatnál ropogósabb héjú kenyerek sütéséhez. Ez a ropogós héj a cukor „pirításával” keletkezik.

**Sütemény:** Ez a program összekeveri a hozzávalókat, majd meghatározott

ideig süti a tésztát. Szükséges lehet a hozzávalókat két csoportra bontva összekeverni egy edényben, mielőtt a sütőbe kerülnek (ld. Recepteknél).

**Lekvár:** Ezzel a programmal lekvárt készíthetünk friss vagy fagyasztott gyümölcsök felhasználásával. A gyümölcsöket vágja apró darabokra, mielőtt a sütőedénybe teszi. Ügyelni kell arra, hogy a hozzávalók térfogata még forrás közben se haladja meg a sütőedény méretét. Ha ez mégis megtörténik, azonnal kapcsolja le a gépet. Vegye ki a sütőedényt, hagyja a gépet lehűlni, majd alaposan tisztítsa ki.

**Dagasztás:** Ez a program csak a dagasztást és a kelesztést végzi el, a sütést nem. A program végén kivethető a tészta és formázható zsemlekké, pizzává, stb. Ezzel a beállítással bármely nyers tészta összegyúrható. Vigyázat! A hozzávalók összterfogata nem haladhatja meg a sütőedény méretét!

**Ultra gyors:** Kisebb méretű kenyerek gyors dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez.

**Sütés:** Csak sütés, amivel meghosszabbítható a sütési idő. Ez különösen a lekvároknál hasznos.

**Desszert:** Desszertek dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez.

**Saját program:** Ennél a programnál a saját igényeinek megfelelően állíthatja be a dagasztási, kelesztési és sütési időt. A beállítható időkorlátok az egyes lépéseknél a következők:

Dagasztás 1 (Knead1): 6-14 perc

Kelesztés 1 (Rise1): 20-60 perc

Dagasztás 2 (Knead2): 5-20 perc

Kelesztés 2 (Rise2): 5-120 perc

Kelesztés 3 (Rise3): 0-120 perc

Sütés (Bake): 0-80 perc

Melegentartás (Keep warm): 0-60 perc

### **A saját program beállítása**

1. Állítsa a programot 12-esre a Menü gomb segítségével!

2. Nyomja meg a Ciklus gombot egyszer és a kijelzőn megjelenik a Knead1 (Dagasztás 1) felirat! Az Idő gomb segítségével állítsa be az első dagasztás időtartamát, majd nyomja meg ismételten a Ciklus gombot az idő megerősítéséhez!

3. Nyomja meg a Ciklus gombot a következő lépéshez, Rise1 (Kelesztés 1) felirat jelenik meg a kijelzőn! Az Idő gomb segítségével állítsa be az első kelesztés időtartamát, majd nyomja meg a ciklus gombot az idő megerősítéséhez!

Megjegyzés: Ha folyamatosan nyomja az Idő gombot, akkor gyorsabban elérheti a kívánt időtartamot!

4. Ugyanígy állítsa be a többi lépést is! Ha mindent beállított, nyomja meg a Start/Stop gombot a beállítások befejezéséhez!

5. Nyomja meg ismételten a Start/Stop gombot a program elindításához!

Megjegyzés: A készülék megjegyzi a program beállításait, így a következő alkalommal nem szükséges ismételten beállítania!

Megjegyzés: Az egyes programok lefutásának módját megtalálja honlapunkon ([www.hauserelectronic.eu](http://www.hauserelectronic.eu))!

## **A kezelőpanel lezárása**

A kezelőpanelt lezárhatja, ha megnyomja a Ciklus gombot, majd utána a Szín gombot. Ha lezárta a kezelőpanelt, akkor minden gomb inaktívvá válik a Ciklus és Szín gombok kivételével. Ennek a funkciónak a segítségével megakadályozhatja, hogy bármi megzavarja vagy véletlenül leállítsa a sütési programot. A kezelőpanel lezárásának megszüntetéséhez nyomja meg a Ciklus gombot, majd utána a Szín gombot. Ha nem zárja le a kezelőpanelt, a legtöbb gomb inaktívvá válik bármelyik program elindítása után 5 perccel.

## **Késleltetés használata**

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

1. Állítsa be a kívánt programot, szint és kenyér méretet!
2. Állítsa be a késleltetést az Idő gomb segítségével! Minden megnyomással 10 perccel növeli a kenyér elkészüléséig hátralévő időt!

Például: Ha este 20:30-kor szeretné beállítani az időzítést úgy, hogy reggel 7:00-re elkészüljön a kenyér, akkor a késleltetés 10 óra 30 perc. Nyomja folyamatosan az Idő gombot addig, amíg a kijelző 10:30-at mutat!

3. Nyomja meg a Start/Stop gombot a késleltetett program aktiválásához! A kettőspont elkezd villogni és a kijelzőn elindul a visszaszámlálás!

Megjegyzés: A maximális késleltetési idő 13 óra lehet! Késleltetett program esetén ne használjon romlandó hozzávalókat, például tojást, tejet, gyümölcsöt, hagymát!

## **Áramszünet esetén**

Rövid áramszünet esetén (max. 10 perc) a sütési folyamat automatikusan folytatódik, nem kell ismét megnyomnia a Start/Stop gombot. Hosszabb áramkimaradás esetén a gép nem képes tárolni a félbeszakított program adatait. Ha az áramszünet elején már a kelesztés vagy a sütés volt folyamatban, akkor kárba vesztet a félkész kenyér. Ha viszont még csak a dagasztásig jutott el a gép, akkor a program újraindítható. A program újraindításához nyomja meg a Start/Stop gombot.

## **Környezet**

Javasoljuk, hogy a készüléket 15-34C közötti környezeti hőmérséklet mellett működtesse. Más környezeti hőmérséklet esetén is jól működik a készülék, de a kenyér mérete és szerkezete nagy mértékben különbözhet különböző hőmérsékleti viszonyok mellett.

## **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 nem tapadó felülettel van bevonva, emiatt tisztításához nem használható dörzsölő eszköz és dörzsölő anyag!
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! (A készülék alapbeállítása az 1-es program, mely lefutásának időtartama 3 óra.) A kenyér méret alapbeállítása 900 g, árnyalata közepes.
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!
8. Helyezze a keverőlapátot a tengelyre!

## **A kenyérsütés menete**

**1. Sütőedény előkészítése.** 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.

Megjegyzés: A sütőedény kivétele: finoman nyomja le a sütőedényt és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, majd emelje ki. A sütőedény behelyezése: illessze a helyére a sütőedényt, majd finoman nyomja le és forgassa el az óra járásával megegyező irányba.

**2. Keverőlapát behelyezése.** A lapátot ütközésig kell a tengelyre helyezni.

**3. Hozzávalók kimérése, edénybe helyezése.** A hozzávalók behelyezését mindig a cseppfolyós anyagokkal kell kezdeni. Jelen használati utasításban a felsorolás sorrendjében kell behelyezni a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön folyadékok közvetlen közelébe, különösen akkor, ha késleltetni kívánja a kenyér elkészítését. A víznek mindig csapvíz hőmérsékletűnek kell lennie. A hozzávalókat pontosan kell kimérni, különösen a víz túlmérése kockázatos: kis túladagolás esetén is behorpad a kenyér teteje. Ennek elkerülése érdekében érdemes a víz egy részét visszatartani az előzetes adagolásakor, és akkor adni dagasztás közben a tésztahoz, ha az anélkül nem áll össze, morzsalékos marad.

**4. Helyezze vissza a sütőedényt** ügyelve arra, hogy az pontosan a helyére kerüljön (máskülönben nem forog a keverőlapát).

**5. Csatlakoztassa a készüléket** az áramforráshoz. Ha a készülék áram alatt van, a kijelzőn megjelennek az alapértelmezett beállítások. A gombok lenyomásakor a gép hanggal jelez.

**6. Program kiválasztása.** A különféle programok között a Menü feliratú gombbal lehet váltani. A kijelzőn vagy sorszám, vagy pedig a kijelző szélén elhelyezkedő feliratokra mutató nyilak jelzik az aktuális beállítást.

**7. Méret kiválasztása.** A megfelelő méretet a Méret gombbal lehet beállítani, itt is a kijelző segítségével látható, hogy a gép éppen milyen méretre van beállítva.

**8. Szín kiválasztása.** A Szín gomb lenyomásával lehet váltani a különféle színárnyalatok között. Létezik világos, közepes és sötét változat, itt is a kijelző és a mellette levő feliratok összevetésével olvasható le az aktuális beállítás.

**9. Késleltetés kiválasztása:** a program elindítása előtt kell beállítani a késleltetés időtartamát, amennyiben erre igény van. (Részletes leírást lásd a következő korábban.)

**10. Program elindítása.** A Start/Stop gomb lenyomása után a gép megkezd az aktuális program végrehajtását. A kijelző mutatja a program befejezéséig hátralevő időtartamot.

**11. Program végrehajtása.** A gép automatikusan végrehajtja az egymás után következő fázisokat. Normál, Teljes kiőrlésű, Francia, Gyors, Édes, Sütemény, Ultra gyors és Saját program futása esetén a csipogó hangjelzés azt jelenti, hogy ekkor lehet gyümölcsöt és/vagy magvakat a tésztahoz adni. Ezt követően (a kelesztés és a sütés során) ne nyissa ki a gép fedelét, mivel ezzel távozik a sütőtérből a megfelelő kelesztéshez és sütéshez szükséges gőz és pára (és a kenyér tönkremehet). Lehetséges, hogy sütés közben gőz távozik a szellőzőréseken, ez nem jelent üzemzavart. Kelesztés és sütés közben semmiképp se nyissa fel a tetőt, mert ezzel alapvetően rontja a kenyér minőségét.

**12. Befejezés.** A program befejezésekor a számláló 00:00-t mutat és hangjelzés szól.

**13. Melegen tartás.** E funkció lényege, hogy a gép további 60 percig melegen tartja a sütőteret. Célszerű már eközben kivenni a kenyeret a sütőtérből.

**14. Kenyér kivétele.** Nyomja meg a stop gombot és nyissa ki a fedelet. Figyelem! A sütőedény, a gép belseje és a kenyér forró! Kivételhez feltétlenül használjon konyharuhát vagy sütőkésztyűt! Ugyanígy ügyeljen arra, hogy a sütőedényt a gépen kívül csak hőálló felületre helyezze!

**15. Kenyér kifordítása.** A kenyér az edényből kifordítható, esetleg kisebb rázást igényel. Szükség esetén hagyja 15 percig hűlni az edényt. Ezután fa vagy műanyag lapáttal segíthet a kenyérnek kifordulni a sütőedényből. Erre a célra ne használjon kést vagy más fém eszközt, mert megkarcolhatja a sütőedény bevonatát. Figyelem! A keverőlapátot, ha nem maradt a sütőedényben, vegye ki a tésztaból! Az üres edényt azonnal tölts fel vízzel, ezzel megkönnyíti a későbbi tisztítást!

Figyelem! A kenyér kivételénél ne ütögesse a sütőedényt, mert az behorpadhat!

Mindig áramtalanítsa a készüléket használat után!



**16. Újabb kenyér sütése előtt** meg kell várni, míg a készülék lehűl. Ez kb. 30 percet vesz igénybe, ez alatt az idő alatt a készülék nem is fogad újabb sütési utasítást. A kijelzőn megjelenő E:EE vagy H:HH felirat túlmelegedési hibát jelez. (Bővebben lásd a Problémák, megoldások fejezetben.)

A gép többféle hőmérsékletű környezetben üzemeltethető, de a kész kenyér minőségét befolyásolja a hőmérséklet, a páratartalom és a tengerszint feletti magasság. Ennek megfelelően szükség lehet a használt receptek további finomítására a helyi adottságokhoz.

A gyártó fenntartja jogát, hogy későbbi fejlesztések folyamán az időprogramok arányát módosítsa.

### **Kenyér szeletelése és tárolása**

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

### **Egyéb javaslatok**

#### **Gyors program esetén**

A gyors kenyerek élesztővel vagy szódabikarbónával készülnek, melyek nedvességre és hőre aktiválódnak. A tökéletes gyors kenyér érdekében javasoljuk, hogy minden folyékony hozzávaló a sütőedény alján legyen, míg a száraz hozzávalók a tetején. A gyors program alatt a száraz összetevők összegyűlhetnek a sütőedény szélén, ha szükséges, segítsen a készüléknek összekeverni a tésztát.

#### **Ultra gyors program esetén**

A készülék 1 óra 38 perc alatt képes megsütni a kenyeret. Ebben az esetben javasoljuk meleg víz, 48-50C használatát, melyet konyhai hőmérővel ellenőrizhet. A víz hőmérséklete nagyban befolyásolja a sütési folyamatot: ha a víz túl hideg, akkor a tészta nem kel meg kellőképpen, ha túl meleg, az élesztőben lévő gombák még a kelesztési folyamat előtt elhalnak, így szintén nem kel meg a tészta kellőképpen.

### **Tisztítás és karbantartás**

Tartsa be „Az első használat előtt” c. részben leírtakat! Amennyiben új sütőedényt vesz a géphez, azt is hasonlóképp készítse elő használatra!

Használat után mindig áramtalanítsa a készüléket, és hagyja kihűlni, mielőtt megtisztítaná és elrakná! Ez körülbelül fél órába telik. Ezt követően a készülék ismét használható sütésre és tészta készítésére!

Tisztításhoz csak enyhe mosogatószer használjon, semmi esetre sem kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló, dörzsölő hatású szereket!

Nedves kendővel távolítsa el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékházról és a sütőkamráról!

A készüléket soha ne merítse vízbe, és soha ne öntsön vizet a sütőkamrába!

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

Mind a dagasztólapátot, mind a hajtótengelyt használat után azonnal meg kell tisztítani! Ha a dagasztólapát a formában marad, akkor később nehezen távolítható el! Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba! Ezután ki lehet venni a dagasztólapátot.

A sütőedény tapadásgátló réteggel van bevonva, ezért tisztításnál ne használjon fém tárgyakat vagy súrolószereket, amelyek megkarcolhatnak a felületet! Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót!

A kenyér kivételéhez ne használjon kést vagy más eszközt, amivel megkarcolhatja a tapadásgátló bevonatot!

### **Hozzávalók**

Nagyon fontos, hogy a hozzávalók frissek legyenek, és hogy pontosan adagoljuk őket. A hozzávalók mértékének helytelen megválasztása okozhatja, hogy az erjedés túl gyorsan megy végbe, vagy nem kel meg eléggé a tészta, stb. Jó tanács: 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 tésztahoz egy evőkanál vizet. Ha pedig lágy, ragacsos, az edény falára tapad a tészta, adjon hozzá egy evőkanál lisztet. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie 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 kenyérlisztből készült.

### **Sikér**

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

### **Élesztő**

Az élesztő a tészta keléséhez szükséges. A kenyérsütő gépben csak olyan élesztőt használjon, amelynél nem szükséges előzetes kelesztés (szárazélesztő). A jelen a használati utasításban szereplő recepteket Dr. Oetker instant élesztővel próbáltuk ki, ezt ajánljuk Önnek is. A felhasználásra kerülő élesztő hátoldalán megtalálja, hogy az adott mennyiség hány gramm friss sütőélesztőnek felel meg (pl. 7 g szárított sütőélesztő megfelel 20 g friss sütőélesztőnek és 500 g búzaliszthez elegendő). Az élesztő túladagolása miatt a tészta túlkelhet és kifolyhat a sütőedény oldalán! Csak friss élesztőt használjon, ellenőrizze a szavatossági időt a csomagoláson! Tároláskor légmentesen csomagolva tegye a hűtőbe! Az élesztőt mindig utoljára tegye a hozzávalókhoz úgy, hogy ne érintkezzen a cseppfolyós hozzávalókkal, a sóval és a cukorral. Készítsen egy kis krátert a lisztben és ebbe tegye az élesztőt. Az élesztőt sütés előtt NE keverje össze a vízzel (tejjel) és a cukorral!

## **Vaj**

A kenyér lágy lesz tőle és kiemeli az ízeket. Természetesen a vajnak is 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 édesítőszereket! A cukrot is a keverék szélére szórja!

## **Víz (Folyadékok)**

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

## **Tej**

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

## **Tojás**

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

## **Sütőpor / Szódabikarbóna**

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

## **Gyümölcs és magvak**

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

## **A hozzávalók kimérése**

A jó kenyérhez nagyon fontos a hozzávalók megfelelő mennyisége. Javasoljuk, hogy használjon mérőpoharat vagy mérőkanalat az alapanyagok kiméréséhez, mert a nem megfelelő mennyiségű hozzávalók nagyban befolyásolják a végeredményt.

### **Folyadékok kimérése**

A vizet, tejet mérőpohárral mérje ki. A mérőpoharat tartsa szemmagasságban, hogy pontosan lássa meddig ér a folyadék. A különböző folyadékok kimérése között mindig öblítse ki a mérőpoharat.

### **Száraz alapanyagok kimérése**

A száraz anyagokat a mérőpohárral mérje ki. Miután belemerítette az alapanyagba egy késsel simítsa le a tetejét, hogy a mennyiség pontos legyen. Ha kisebb mennyiségű száraz alapanyagra van szükség, használja a mérőkanalat! Nagyon ügyeljen a pontos mennyiségre! Egy kis különbség is nagy eltérést okozhat a végeredményben!

## Figyelem

Néhány hozzávalót nem mindegy, hogy mikor és hova helyez a sütőedénybe. Az élesztőt csak száraz lisztre helyezze. Az élesztő nem érintkezhet a sóval. Néhány programnál a dagasztás közben sípszó hallható, ilyenkor lehet gyümölcsöt hozzáadni. Ha túl korán adja a gyümölcsöt a tésztához, annak íze a hosszú keverés miatt eltűnhet. Ha késleltetés funkciót használ, ne használjon romlandó hozzávalókat, pl. tojást, tejet stb.

## Problémák, megoldások

A kenyértészta kelését elsősorban a tészta nedvesség -, cukor -, só - és élesztőtartalmának 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**

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.

1. A sütés befejeztével vegye ki a kenyeret az edényből. Ha az edényben hagyja, a kenyér visszaszívja azt a nedvességet, amit a hűlési folyamatkor elveszített.
2. 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.
3. A sajttal készült kenyér nagyon ízletes, de minden sajt tartalmaz nedvességet. Nehéz eltalálni az egyensúlyt a víz és a sajt nedvességtartalma között.
4. Nem elég só került a tésztába, így az túlkelt, majd összeesett.
5. Nyitva maradt a sütő teteje (akár résnyi nyílás is befolyásolja a sütési eredményt).
6. A levegő nedvességtartalma eleve magas volt, ekkor csökkentett vízmennyiséggel kell dolgozni.
7. A környezet hőmérséklete túl magas vagy túl alacsony, ekkor kis mennyiséggel csökkenteni kell az élesztő mennyiségét, vagy hideg vizet kell használni.
8. Magasan fekvő helyeken szokásostól eltérően működnek a kelési folyamatok, a túlkélest az élesztő mennyiségének csökkentésével lehet megakadályozni.

### **Belül nem sül meg jól a tészta**

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

1. A nedvességet tartalmazó hozzávalók (gyümölcsök, joghurt, almapép) nagyon megnedvesítik a cipó belsejét. A többi felhasznált folyadék mennyiségét ilyen esetekben arányosan csökkentse.
2. 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**

Túl sok élesztőt és/vagy vizet használt, amitől a kenyér a normálisnál magasabbra kelt. Ellenőrizze az élesztő típusát és mennyiségét.

1. A felhasznált víz túl meleg volt, és kedvezőtlenül befolyásolta az élesztő működését. A víznek rendszeren 21–28°C hőmérsékletűnek kell lenni.
2. 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.
3. Néha a jól megőrölt liszt használatától sokkal jobban megdagad a tészta. A finomabbra őrölt liszthez nem kell olyan sok élesztő, mint a durvább liszthez.
4. 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**

A tésztában nem volt elég nedvesség, ekkor nem lehet azt elég jól dagasztani. A liszt mennyiségét csökkentse, vagy növelje a víz mennyiségét.

1. A tészta jellegéhez képest túl sötét kenyérrányalat került beállításra.

### **A kenyér alig, vagy nem dagadt meg**

Elképzelhető, hogy a tésztából kimaradt az élesztő

1. A használt élesztő minősége nem megfelelő (lejárt szavatosságú talán)
2. A használt élesztő mennyisége nem megfelelő (túl kevés).
3. A használt víz hőmérséklete túl alacsony
4. Túl sok a só a tésztában.

### **A hozzávalók nem keveredtek össze rendszeren**

1. Lehet, hogy a sütőedény és/vagy a dagasztólapát nem megfelelően került a helyére.
2. Túladagolás esetén a keverőlapát(ok) nem tudják átforgatni az anyagot.
3. Elképzelhető, hogy nem volt megfelelő a programbeállítás: ellenőrizze az összes beállítást!
4. Áramszünet: ha dagasztás közben áramszünet lépett fel, a program megvalósítása megszakad.
5. Megérintette a Start/Stop gombot, mialatt a gép üzemben volt.
6. Üzem közben többször kinyitotta a fedelet, vagy a fedél hézagosan volt lezárva.
7. A dagasztólapátok forgása akadályozott. Ha ennek gyanúja felmerül, ki kell próbálni, hogy üres sütőedény illetve a sütőedény kivétele esetén működik-e a forgás. Elképzelhető, hogy a gép hibás (ha sütőedény nélkül sem forognak a tengelyek), de lehet, hogy csak a sütőedénnyel van probléma. Mindkét esetben a márkaszervizhez kell fordulni.

### **A kenyér tésztája túl sűrű**

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

### **A kenyér külseje ragacos**

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

### **A kenyér élesztőízű**

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

### **Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból**

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

### **H:HH felirat látható a kijelzőn**

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

### **E E0 vagy E E1 felirat látható a kijelzőn**

1. Géphiba. Ekkor a készüléket a legközelebbi márkaszervizbe kell vinni.

### **A kenyérszeletek egyenetlenek vagy közepén csomósak**

1. A kenyér szeletelés előtt nem hűlt le eléggé.

### **Lisztmaradványok a kenyérhéjon**

1. Dagasztáskor a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva. Elképzelhető, hogy a tészta mozgása során nem gyűjti össze az összes száraz anyagot. Ezért dagasztás során célszerű egy kisebb fa vagy műanyag lappal segíteni a cipónak az összes anyag felszedéséhez.
2. Amennyiben minden lehetséges hibaforrást ellenőrzött, és ennek ellenére a problémák továbbra is jelentkeznek, kérjen tanácsot márkaszervizünktől:

### **Receptek**

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

### **Fehér kenyér (Program: Normál)**

#### **Hozzávalók 75 dkg 1 kg**

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

### **Francia kenyér (Program: Francia)**

#### **Hozzávalók 75 dkg 1 kg**

Víz 280 ml 420 ml

Olívaolaj 7 ml 10 ml

Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt) 450 g 680 g

Só 5 ml 7 ml

Cukor 5 ml 7 ml

Élesztő (Dr. Oetker Instant) 3/4 csomag 1 csomag

### **Teljes kiőrlésű kenyér (Program: Gyors vagy Teljes kiőrlésű)**

#### **Hozzávalók 75 dkg 1 kg**

Víz 240 ml 320 ml

Margarin 25 g 38 g

Só 7 ml 10 ml

Cukor 7 ml 10 ml

Liszt (Biopont Tönköly Teljes kiőrlésű) 350 g 525 g

Élesztő (Dr. Oetker Instant) 1 csomag 1,5 csomag

### **Édes kenyér alaprecept (Program: Édes)**

#### **Hozzávalók 75 dkg 1 kg**

Víz 160 ml 280 ml

Kefír vagy joghurt vagy gyümölcslé 60 ml 100 ml

Liszt (fehér) 450 g 600 g

Margarin 10 g 15 g

Tejpor 10 ml 20 ml

Cukor 20 ml 30 ml

Só 7 ml 10 ml

Élesztő (Dr. Oetker Instant) 3/4 csomag 1 csomag

**+ Hozzáadható (almás kenyérhez):**

#### **75 dkg 1 kg**

Reszelt alma 180 ml 240 ml

Darabolt mandula 20 ml 30 ml

Őrölt fahéj 2,5 ml 4 ml

Vaniliás cukor 2,5 ml 4 ml

**+ Hozzáadható (répás kenyérhez):**

#### **75 dkg 1 kg**

Reszelt répa 240 ml 300 ml

Hántolt napraforgómag 20 ml 30 ml

### **Zsemle (Program: Dagasztás)**

#### **Hozzávalók 6 db 9 db**

Víz 300 ml 450 ml

Tejpor 10 ml 15 ml

Olvasztott vaj 20 ml 30 ml

Cukor 20 ml 30 ml

Só 15 ml 22 ml

Liszt 480 g 720 g

Élesztő (Dr. Oetker Instant) 1/2 csomag 3/4 csomag

A dagasztott tésztából a darab-számnak megfelelő 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.

### **Csokis kenyér (Program: Sütemény)**

**Hozzávalók 75 dkg 1 kg**

Víz 180 ml 240 ml

Felvert tojás 1 közepes 1 közepes

Tejpor 8 ml 10 ml

Napraforgóolaj 7 ml 10 ml

Cukor 90 ml 120 ml

Só 1 csipet 2 ml

Aprított dió (sípszókor hozzáadni) 45 ml 60 ml

Liszt 240 g 320 g

Kakaópor 120 g 160 g

Élesztő (Dr. Oetker Instant) 1/2 csomag 3/4 csomag

### **Lekvár (Program: Lekvár)**

**Hozzávalók**

Fagyasztott málna (kiolvasztás előtt mérve) 480 ml

Reszelt alma 240 ml

Befőző cukor 240 ml

Citromlé 30 ml

## **EXTRA GARANCA CSAK A HAUSERNÉL!**

Regisztrálja termékét a honlapunkon ([www.hauserelectronic.eu](http://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](http://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-710 kenyérsütő** készüléke mellé!



Program megnevezés	1. Alap		2. Teljes kiőrlésű		3. Francia		4. Gyors	5. Édes		6. Sütemény
	1000g	750g	1000g	750g	1000g	750g	1000g	1000g	750g	
Folyamat ideje	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
1. Dagasztás	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
1. Kelesztés	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
2. Dagasztás	5	5	5	3	2	2	N/A	5	5	N/A
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	5	10	5
2. Kelesztés	25	25	35	35	30	30	N/A	N/A	32	9
3. Kelesztés	45	45	65	65	50	50	30	30	40	N/A
Sütés	35	32	35	32	40	37	50	50	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	20	25	15
Melegentartás	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
A betű: sipoló hang és akkor adalék anyagot lehet bele tenni										

Program megnevezés	7. Lekvár	8. Dagasztás	9. Ultra gyors		10. Sütés	11. Desszert	12. Saját
			1000g	750g			
Folyamat ideje	1:20	1:30	1:38	1:28	0:10	1:38	3:00
1. Dagasztás	N/A	20	10A	10A	N/A	13	14-Jun
1. Kelesztés	15 melegítés	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20-60
2. Dagasztás	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A	(0-15A)+5
2. Kelesztés	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120
3. Kelesztés	45 keverés	40	33	28	N/A	25	0-120
Sütés	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-80
	20	N/A	50	45	10-60	N/A	
Melegentartás	N/A	N/A	60	60	60	60	0-60
A betű: sipoló hang és akkor adalék anyagot lehet bele tenni							



## EK MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

A villamossági termék leírása:

HAUSER BM-720 Automata kenyérsütő

230 V, 50 Hz, 615 W, 68 DB

Érintésvédelmi osztály: I.

Szabványok:

*Direktíva:*

EMC 2004/108/EC

LVD 2006/95/EC

ROHS 2002/95/EC

*Szabvány:*

*EMC*

EN 55014-1:2000+A1:2001+A2:2002

EN 61000-3-2:2000+A2:2005

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

EN 55014-2:1997+A1:2001

*LVD*

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

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

EN 50366:2003+A1:2006

Mint a gyártó magyarországi képviselője az INTERTEK TESTING SERVICE SHENZHEN LTD. JGZ0611178-1 (2006.12.27.) és JGZ0611177-R1/JGZ0611178-2R1 (2008.07.01.) számú konformitási tanúsítványai alapján tanúsítjuk, hogy a fenti termék a CE előírásainak megfelelően és a CE jel viselésére jogosult.

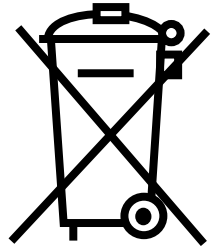
Az elektromos berendezés a környezetre veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészeket tartalmazhat. Ezeket ne gyűjtse a kommunális hulladékkal együtt, mert a települési szilárd hulladék közé kerülve jelentősen szennyezheti a környezetet!

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](http://www.hauserelectronic.eu)