

# Hausmeister

## Használati Útmutató



Típus: HM 1000  
1KG-OS KENYÉRSÜTŐGÉP

CE

## Fontos biztonsági instrukciók

Kérjük figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és minden körülmények között tartsa be a benne leírtakat. Ne dobja ki a használati utasítást, mert a későbbiekben még szüksége lehet rá.

**Figyelmeztetés: Személyi sérülés elkerülése érdekében tartsa be az alábbi pontokat!**

### ELHELYEZÉS

A berendezés mindig legyen távol az asztal széleitől!  
A kenyérsütőt kizárólag egyenletes, stabil felületen használja!  
Ne használja a készüléket szabadtéren!

### HÁLÓZATI KÁBEL

Mindig úgy helyezze el készülékét a használat helyén, hogy az elektromos vezeték ne feszülhessen meg! Ne engedje a vezetéket a levegőben szabadon lógni! Ne tegye a vezetéket tűzhely, kenyérpíró, vagy más hőközlő felület közelében és olyan helyen, ahol a magas hőmérséklet kárt okozhat benne!

### Az ÖN BIZTONSÁGA

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne érjen a készülék forró felületéhez! Használjon konyhai edényfogót, vagy kesztyűt a forró kenyérsütő mozgásakor. Soha ne fedje le a készülék tetejét, mert akadályozza a gőz kiáramlását!

**FIGYELMEZTETÉS:** Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést! Az áramütés elkerülése érdekében ne mártsa vízbe, vagy más folyadékba sem a vezetéket, sem a csatlakozódugót. Ne tároljon semmit a készülék belsejében!

### GYERMEKEK

Gyermekek elől elzárva tartsa és használja a készüléket! Gyermekek kizárólag állandó szülői felügyelet mellett használhatják a készüléket!

### EGYÉB BIZTONSÁGI TÉNYEZŐK

Ne használja a készüléket, ha az elektromos vezeték megsérült!

Kizárólag a gyártó által forgalmazott alkatrészeket használja!

A berendezés károsodásának elkerülése érdekében, ne tegye az üstöt, és semmilyen más tárgyat a készülék tetejére!

Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret és rongyot a készülék és a sütő üst tisztítására!

A készülék minden tartozékát folyó víz alatt tisztítsa! Ne tegye mosogatógépbe!

A berendezést és a kábelt védje a konyhabútor sarkaitól, a közvetlen, forró napsütéstől, nedvességtől!

A készülék bekapcsolása előtt mindig illessze a helyére a sütő üstöt!

Mindig áramtalanítsa a készüléket, amikor nem használja!

A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel, vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve, ha a felügyeletük biztosított, vagy ha a biztonságukért felelős személy általi készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.

A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert használni.

## Bevezetés

### ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használatba vétel előtt, szakítson időt arra, hogy elolvassa a használati utasítást, amely lehetőleg legyen mindig könnyen elérhető helyen. Fordítson különös figyelmet a biztonsági előírások tanulmányozására.

Óvatosan távolítsa el a csomagolást és minden egyéb szennyeződést, ami a készülékre tapad. Tiszta nedves anyaggal törölje át a sütő üstöt, a dagasztó kanalat és a kenyérsütő burkolatát. A kenyérsütő semmilyen részén ne használjon súroló vagy egyéb más érdes felületű takarító eszközt.

Első üzembevétel esetén használjon olajat, vaját vagy margarint a kenyérsütő alkatrészeinek bezsírozásához, majd süssön az üres üsttel kb. 10 percig. Ehhez válassza az Extra sütés programot. Tisztítsa meg ezután a készüléket! Helyezze el a dagasztó kanalat a sütő üst tengelyén.

Használatkor egy kicsit be kell zsírozni a berendezés néhány részét. Ez kismértékű füsttel vagy gőzöléssel járhat, amely első alkalommal természetes jelenség!

### ELEKTROMOS KÖVETELMÉNYEK

Ügyeljen rá, hogy a készülék illeszthető legyen az Ön által használt elektromos hálózathoz. Ellenőrizze a feszültség erősségét a berendezés kezelőtábláján. Ha a hálózati csatlakozódugó nem illeszkedik a fali aljzatba, használjon átalakítót, vagy kizárólag szakember segítségével cseréltesse megfelelőre.

Megjegyzés: Ha a hálózati kábel vagy a csatlakozódugó részben vagy egészében sérült, ne vegye használatba a készüléket és a hibát szakhatósági engedéllyel rendelkező szerelővel javíttassa!

### FIGYELMEZTETÉS: A BERENDEZÉSNEK FÖLDELTEK KELL LENNIE.

A 12 amperes csatlakozódugó esetében 12 amp BS1362 biztosítékot használjon.

### A KENYÉRSÜTŐRŐL

Két beállítás lehetséges, kis 454g (1.011b) és nagy 680g (1,5lb) cipó készítése a körülbelüli súly a recept függvénye.

Extra hozzávalók hozzáadása esetén, - pl. gyümölcs és diófélék - sípoló hang jelzi annak idejét. Ez azért szükséges, hogy a dagasztó lapát ne törje össze a nagy méretű adalék élelmiszereket.

### A RECEPTEKRŐL

A brosúrában a kipróbálás után készült legjobb receptek kaptak helyet. A receptek kifejezetten erre a kenyérsütő gépre lettek összeállítva, ezért más gyártó készülékei esetén nem garantált a hasonló minőség. A kiváló minőség eléréséhez, mindig tartsa be a receptben található sorrendet!

Fontos a hozzávalók pontos kimérése.

Ne használjon eltérő mennyiségeket.

### KEZELŐTÁBLA

**LCD kijelző:** a kívánt programszámra, sütési fokozatra, a kenyér súlyára vonatkozó információkat mutatja (nyíllal és az idő megadásával használható)

**Start/Stop:** Ez a gomb a program indításához és megszakítása használható

**Time:** A sütés időzítésének beállítása

**Color:** a kívánt barnaság beállításához

**Loaf size:** súlymértékek közötti váltás

**Menü:** sütési programok kiválasztása

### **Kijelző**

Alapállapotban, bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik az „1 3:00”. Az „1” a kiválasztott program számát mutatja, a „3:00” pedig a program lefutásának időtartamát jelzi (óra:perc)

A két nyíl tájékoztat a kiválasztott barnulási fokról és súlyról. Alapbeállítás a bekapcsolás után: „Nagyobb súly” és „Közepes barnulási fok”. Működés közben a program befejezéséig hátralevő időt lehet a kijelzőről leolvasni.

### **Start/stop gomb**

Ez a gomb indítja el, illetve állítja le a kiválasztott programot.

START: Elindításához kb. 1 másodpercig nyomja a Start/Stop gombot. Sípszó hallatszik, 2 pont kezd villogni a kijelzőn, és a program végrehajtása elkezdődik.

STOP: A program leállításához kb. 3 másodpercig tartsa lenyomva a START/STOP gombot. Ekkor sípszó jelzi, hogy a program leállt. Ha egy másik programot akar választani, akkor ezt a választás gombbal tegye.

### **Time és TIME gombok**

A gyors programok kivételével minden program indítható késleltetve. A késleltetés beállításakor annak az időnek a hosszát kell megadni amennyi ahhoz szükséges, hogy az általunk kívánt időpontra elkészüljön a kenyér. A maximálisan beállítható idő 13 óra-

Példa: 20:30 van, és az Ön kenyérének legkésőbb a rákövetkező reggel 7:00 órakor, tehát 10 óra 30 perc múlva kell kész lennie. Az időgombok segítségével állítson be 10:30-at, mivel 10:30 perces időszakról van szó a most, vagyis 20:30 perc és az elkészülés ideje között. Javasoljuk, hogy mielőtt éjszakai előprogramozással sütne kenyeret, először megfigyelés alatt végezzen egy próbasütést, hogy adott esetben a receptet még módosítani lehessen.

### **Colour gomb**

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be: világos (light) – közepes (medium) – sötét (dark).

### **Loaf size gomb**

Ezzel a gombbal kell beállítani a tészta mennyiségét.

Fokozat-kisebb súlyú kenyérhez legfeljebb 750g-ig

Fokozat-nagyobb súlyú kenyérhez legfeljebb 1000g-ig

### **Menü gomb**

A menügombbal állíthatja be az egyes programokat.

#### **Basic White - Normál fehérkenyér**

Búzalisztből készült (kenyérliszt, finom – vagy rétesliszt) kenyerek sütéséhez. Ez a leggyakrabban használt program. A készülék háromszor dagasztja a tésztát. A második dagasztás után sípszó hallatszik, amely jelzi, hogy ilyenkor lehet hozzávalókat (magok, mazsola, aszalt gyümölcs, stb.) hozzátenni. A programnak 3 órára van szüksége

#### **French – Fehér kenyér**

Francia fehérkenyér sütéséhez ajánlott. A készülék kétszer dagaszt hosszabb dagasztási és sütési idővel, így a kenyér külseje vastagabb lesz.

A program min 3 óra 50 perc.

#### **Whole Wheat - Teljes kiőrlésű kenyér**

Részben vagy egészben teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek sütéséhez. A készülék kétszer dagaszt, a dagasztás és a sütés hosszabb ideig tart, itt a sötét színű kenyér kiválasztását ajánljuk, hogy ropogós kenyeret kapjunk.

A programnak 3 óra 40 percre van szüksége.

#### **Quick - Gyorskenyér**

Fehér és kevert lisztből, sütőporral készült kenyér sütéséhez ajánlott, amennyiben kevesebb idő áll rendelkezésünkre. A készülék kétszer dagasztja meg a tésztát. A második dagasztás után sípszó hallatszik, amely jelzi, hogy ilyenkor lehet hozzávalókat (magok, mazsola, aszalt gyümölcs stb.) hozzátenni. A tészta kelése rövidebb ideig tart, így a sütéshez is kevesebb időre van szükség. A kenyér kisebb méretű lesz.

A sütési idő 2 óra 20perc.

A receptek között kifejezetten ehhez a programhoz ajánlottat is talál.

### **Sweet - Édes kenyér**

Édes, kelt tésztából készült sütemények készítéséhez. A készülék kétszer dagasztja meg a tésztát. A program 2 óra 50 percet vesz igénybe.

### **Fastbake I. - Ultra gyors I.**

Könnyű tésztához, melynek mennyisége nem haladja meg a 700g-t. Két receptet talál speciálisan ehhez a programhoz a Használati Utasítás végén.

### **Fastbake II. - Ultra gyors II.**

Könnyű tésztához, melynek mennyisége nem haladja meg a 900g-t. Két receptet talál speciálisan ehhez a programhoz a Használati Utasítás végén.

### **Dough - Tésztadagasztás**

Különbözőféle tészták elkészítéséhez, amelyet a készülék kever, dagaszt és megkeleszt. A tésztát sütőben kell megsütni. Így készíthetünk például pizzát, baguette-et, buktát stb. A tészta színét nem szükséges itt kiválasztani mivel nincs sütési folyamat. A programnak 1 óra 30 perc szükséges.

### **Jam - Dzsem – ill. lekvárkészítés**

Dzsem és lekvár főzéshez friss gyümölcsből. Az elkészítési idő 20 óra.

### **Cake - Sütemény**

Sütőporral készült sütemények készítéséhez. A program 2 órát vesz igénybe

### **Sandwich – Szendvics**

Laza szerkezetű szendvicskenyér sütéséhez.

### **Extra Bake – Extra Sütés**

A sütésprogram a tészták további sütésére alkalmas. Ha a működési idő lejárt, a készülék a tésztadagasztás funkción kívül minden programnál melegen tartja az ételt 1 órán keresztül.

## **A KENYÉRSÜTŐ AUTOMATA FUNKCIÓI**

### *Jelző funkciók*

A gép hangjelzést ad:

- minden programgomb megnyomásakor
- a második keverési művelet alatt a normál, teljes kiőrlésű, gyors, ultragyors, sütemény- és szendvicsprogramokban. E jelzés felhangzásakor lehet betenni a magokat, a gyümölcsöket, mogyorót vagy más adalékokat.
- A program végén
- A program befejezése után, ha nem veszi ki a kenyeret a sütőedényből(melegen tartás), néhány percenként újra felhangzik a hangjelzés.

### *Ismétlési funkció*

Áramszünet esetén az automata kenyérsütőt újra kell indítani. Ez csak akkor lehetséges, ha a tészta a program lefutás megszakadásakor még dagasztási fázisban volt. Ha a kenyér már sülni kezdett, akkor előlről kell kezdenie a folyamatot.

### *Biztonsági funkciók*

Ha a hőmérséklet a készülékben az újonnan kiválasztott program számára az előző használat folytán még túl magas (40 °C feletti), akkor az újbóli indításnál a kijelzőn H:HH jelenik meg és felhangzik a hangjelzés. Ha ilyen eset fordul elő, addig nyomja a START/STOP gombot, amíg a kijelzőn törlődik a H:HH és megjelenik az alapbeállítás. Ezután vegye ki a kenyeret és várjon, amíg a készülék még forró.

## KENYÉRSÜTÉS

### *A sütőforma berakása*

A letapadásgátló bevonattal ellátott sütőformát behelyezéskor kissé bal felé (az óramutató járásával ellenkező irányban) kell tartani, amíg az pontosan bele nem csúszik a sütőtér talapzatának közepébe. Ezután az óramutató irányába fordítva szorosra kell húzni. A sütőforma kivételekor ellenkező sorrendben járjon el.

### *Hozzávalók betöltése*

Először a folyadékokat töltsse bele a sütőformába, majd a szilárd anyagokat. A sót és a cukrot szórja a liszt tetejére, körben az üst szélét követve. Az élesztő számára a liszt tetején vájjon kis gödröt. Ügyeljen rá, hogy a só az élesztővel ne érintkezzen.

### *Program kiválasztása*

A **Menü** gombbal válassza ki a kívánt programot, majd azt követően a mennyiségnek megfelelő fokozatot és végül a barnulási fokot. Amennyiben késleltetni kívánja a kenyér elkészülését, állítsa be a fent leírt módon az időzítést is. Végül nyomja meg a START/STOP gombot.

A legtöbb program első munkafázisa az előfűtés. Ilyenkor a gép egyforma hőmérsékletre melegíti a hozzávalókat. Ne lepődjön meg, ha indítás után rövid ideig (15-20 percig) a gép dagasztólapátja mozdulatlanul áll.

### *Automata működés*

A kenyérsütő automatikusan szabályozza a sütési hőmérsékletet és időt. Ha a sütési program végeztével a kenyér még túl világos, a sütés (bake) programmal tovább sütheti. Ehhez először nyomja meg a START/STOP gombot, majd válassza ki és indítsa el a sütés (Bake) programot. Ha a kenyér elérte a kívánt barnasági fokot, állítsa le a műveletet.

### *Melegen tartás*

Ha befejeződött a sütés, többször felhangzik a hangjelzés, ami jelzi, hogy a kenyeret ki lehet venni. Ezzel egyidejűleg elkezdődik az 1 órás melegentartási idő.

### *A program vége*

A program lefutása után edényfogó ruha segítségével vegye ki a sütőformát, fordítsa meg és ha a kenyér nem esne ki mindjárt belőle, mozgassa néhányszor ide-oda a dagasztólapát meghajtóját. Ha netán a dagasztólapát benne marad az elkészült kenyérben, azt a készülékkel adott kampós kiszedővel eltávolíthatja. Vezesse be a még meleg kenyér alján keresztül a dagasztólapát félköríves nyílásába és akassza be a dagasztólapát alsó peremébe. Ezután húzza fel óvatosan a dagasztólapátot a kiszedővel. Így megláthatja, hogy a kenyér melyik részében van a dagasztólapát. Ezen a részen vágja be kissé a kenyeret, majd húzza ki a dagasztólapátot.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Az első használat előtt enyhe mosogatószerrel öblítse ki az kenyérsütőformát (ne merítse vízbe) és tisztítsa meg a dagasztólapátot.

Javasoljuk, hogy az új sütőformát és a dagasztólapátot az első használat előtt ecsetelje be hőálló zsiradékkal és kb. 10 percig tartsa sütőtérben 160 °C-on. Miután kihűlt, konyhai törőlappapírral törölje le a zsírt a sütőformában (polírozás). Ezzel tartósabbá teszi a letapadásgátló bevonatot. A műveletet időről-időre ismételje meg.

Mielőtt megtisztítaná és elcsomagolná a kenyérsütőt, először mindig hagyja a készüléket kihűlni. Ez körülbelül fél órát vesz igénybe. Ezt követően a készülék ismét használható sütésre és tésztakészítésre.

Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket. Lágymosogatószerrel használjon, semmi esetre se alkalmazzon kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztító vagy karcoló, dörzsölő hatású szereket.

Nedves kendővel távolítsa el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülék házáról és a sütőkamráról. A készüléket soha ne merítse vízbe, és soha ne töltsön vizet a sütőkamrába. Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedelet le lehet venni úgy, hogy a hátsó takarórészt ki pattintja, és a fedelet eltávolítja.

A sütőformát kívül nedves kendővel törölje le. A belsejét kevés mosogatószerrel tisztítsa. Ne tartsa hosszabb ideig víz alá.

Mind a dagasztólapátot, mind a hajtótengelyeket használat után azonnal tisztítsa meg. Ha a dagasztólapát a formában marad, később igen nehezen távolítható el: ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután próbálja kivenni a dagasztólapátot.

A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért tisztításnál ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatják a felületet. A sütőforma bevonatának színe idővel megváltozik, ami normális jelenség és nem befolyásolja negatívan a funkciókat. A kenyér kivételéhez ne használjon kést vagy más éles, hegyes, szűrő, vágó eszközt, amellyel megkarcolhatja a teflonbevonatot. Mielőtt a készüléket eltárolja, bizonyosodjon meg róla, hogy teljesen lehűlt, tiszta és száraz. A készüléket lezárt fedéllel tárolja.

## GYAKRAN FELTETT KÉRDÉSEK

*Mit tegyünk, ha a kenyér a sütés után leragad a tartályban?*

Hagyja a kenyeret a tartóban kb. 10 percig hűlni – fordítsa fel a tartót, szükség esetén pedig mozgassa ide-oda a dagasztólapát meghajtóját. Célszerű a dagasztólapátot sütés előtt vékonyan bekenni zsiradékkal.

*Hogyan akadályozható meg a lyukak keletkezése (dagasztólapát miatt) a kenyérbe?*

Mielőtt a tészta utoljára megkel, belisztezett ujjakkal kiveheti a dagasztólapátot. A kijelzőnek ilyenkor még programtól függően kb. 1: 30 óra teljes lefutási időt kell jeleznie. Ha ezt nem akarja, sütés után használja a lapátkiszedő kampót. Ha óvatosan jár el, elkerülhető a nagyobb lyuk.

*A tészta kelés közben túlfolyik a sütőformán?*

Ez különösen a búzaliszt használatakor fordul elő, amely a magasabb sikértartalom miatt jobban megkel. Adjon a liszthez 1 evőkanál felmelegített folyékony margarint.

*A kenyér megkel, de sütés közben összeesik?*

Ha a kenyér közepén egy „V” alakú mélyedés keletkezik, a lisztből hiányzik a sikér, ami annak köszönhető, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esős nyarak esetén fordul elő) vagy a liszt túl nedves.

Segítség: A kenyértészta 500g liszthez adjon 1 evőkanál (EK) búzasikért.

Ha a kenyér tölcsérformán középre összeesik, akkor fordul elő, ha

- túl magas volt a víz hőmérséklete
- túl sok vizet használt
- a lisztből hiányzik a sikér
- sütés közben felnyitották a fedőt.

*Kinyithatjuk-e a kenyérsütő automata fedelét a sütési folyamat közben?*

Ezt csak addig szabad megtennünk, amíg a dagasztási (gyúrási) művelet folyik. Ez idő alatt szükség esetén még hozzá lehet adni a tésztához egy kevés lisztet vagy folyadékot. Ha szeretné, hogy a kenyér a sütés után mutatósabb külsőt vegyen fel, a következőképpen járjon el:

Az utolsó kelesztés előtt (a kijelzőnek programtól függően még kb. 1,5 órányi időt kell jeleznie), rövid időre, óvatosan nyissa ki a fedelet. Egy éles előmelegített késsel vágja be a képződő kenyér héját és/vagy szórjon rá magokat. A kenyérhéjat akár bekenheti burgonyaliszt és víz keverékével, így a sütés után fényes lesz. A megadott időpontban utoljára lehet kinyitni a kenyérsütő automatát, máskülönben a kenyér összeesik.

*Mi a teljes kiőrlésű liszt?*

A teljes kiőrlésű megjelölés azt jelenti, hogy a lisztkészítésnél az egész magot a héjakkal együtt megőrlik. Ennek megfelelően nagyobb a ballasztanyag tartalma, ezért a teljes búzaliszt valamivel sötétebb. Minden gabonaféléből készíthető teljes kiőrlésű liszt, tehát búzából is.

*Mire kell ügyelni a rozsliszt a használatakor?*

A rozsliszt nem tartalmaz sikért, emiatt az ebből készült kenyér alig kel meg. Ezért a teljes lisztmennyiségnek legalább az egyharmadát búzalisztnek kell kitennie.

*Milyen különböző lisztfajták léteznek, és hogyan használják azokat?*

A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikerre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik „coeliakiá”-ban szenvednek.

A tönkölybúzaliszt drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon terméketlen talajon növő tönkölybúza nem vesz fel trágyázó szereket. A tönkölybúzaliszt ezért különösen az allergiában szenvedők számára kedvező.

A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedők számára kedvező hatású.

A kemény (üveg-) búzából készült liszt (durum) állaga alapján különösen baguette-ek sütésére és durum búzadarával is helyettesíthető.

*Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthető?*

Ha egy kis pürésre főzött burgonyát ad a liszthez és belekeveri, a friss kenyér könnyen emészthető lesz.

*Milyen arányban használandók a kelesztő anyagok?*

Mind az élesztőnél (akár friss, akár szárított), mind a kovásznál, amelyek különböző mennyiségekben kaphatók, tartsa magát a csomagoláson található gyártói adatokhoz, és a mennyiséget a felhasznált liszthez viszonyított arányban keverje bele. A szárított friss élesztő is használható.

*Mit lehet tenni, ha a kenyérélesztő ízű?*

Csökkentse a cukor mennyiségét, amennyiben cukrot használt. Ebben az esetben persze a kenyér valamivel világosabb is lesz.

Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tiszta szeszből készített ecetet, egy kis kenyérhez 1,5 evőkanállal, egy egész kenyérhez 2 evőkanállal.

A vizet íróval vagy kefirrel helyettesítse, ami egyébként minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolt is.

*Miért más az íze a sütőkemencéből kivett kenyérnek, mint az automata kenyérsütőben készültnek?*

A titok a különböző nedvességtartalomban rejlik: a sütőkemencébe a kenyeret a nagyobb sütőtér miatt lényegesen szárazabban sütik ki. A kenyérsütő automatában készült kenyér nedvesebb.

## **HIBAJELENSÉGEK**

<b>Hibajelenségek</b>	<b>Ok</b>	<b>Elhárítás</b>
A display-en "EEE" vagy valami hasonlójel látható.	Hiba a programban vagy az elektronikában.	Ajánlatos a segélyvonalat igénybe venni
A display-en az újraindítás után "000" jelenik meg	A készüléket a melegen tartó fázisban a csatlakozódugó kihúzásával kikapcsolták, és nem az "1P" normál programban volt	Ha előbb jár le a program, mindig a Start/Stop gombbal fejezze be! Meggzűntetése: A Start/Stop gombot 10 másodpercig lenyomva kell tartani, míg 1-3óra nem jelenik meg.
A kenyér túlságosan megkel.	- túl sok élesztő, túl sok liszt, kevés só	a/b
A kenyér nem kel meg vagy nem eléggé kel meg.	- nincs vagy túl kevés az élesztő - régi vagy túl sokáig tárolt élesztő - a folyadék túl forró - az élesztő folyadékkal érintkezett - nem megfelelő vagy régi a liszt - túl sok vagy túl kevés folyadék - túl kevés cukor	a/b e c d e a/b/g a/b
A tészta nagyon megkel és túlfolyik a sütőformán.	- a nagyon lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt - a túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	f c
Súlyos, csomós szerkezet.	- túl sok liszt vagy túl kevés a folyadék - túlkorai kevés élesztő vagy cukor túl sok gyümölcs vagy egyéb adalékok régli vagy rossz liszt	a/b/g a/b e
A kenyér közepe nem sült át.	- túl sok vagy túl kevés folyadék - nagy nedvesség - receptek folyékony adalékkal Pl. joghurt	a/b/g h g



Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet.	-túl sok víz - nincs benne só - nagy nedvességtartalom, túl meleg víz, túl forró folyadék	g b h/l c
Gombaszerű nem átsült felület.	- a kenyér térfogata nagyobb a formánál, - a lisztmennyiség túl nagy, különösen a búzakenyérnél-túl sok élesztő vagy túl kevés só - túl sok cukor - édes adalékok és hozzá még a cukor	a/f a/b b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy középen csomósak lesznek.	A kenyér nem hűlt le megfelelően (gőz távozott el)	j.
Lisztmaradványok a kenyérhéjon.	Dagasztásnál a liszt oldalakon nem lett jól bedolgozva	g/l
Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból	Az adalékok leragadnak a sütőkamrában vagy a formakülső oldalán	húzza ki a hálózati csatlakozót, vegye ki a formát és tisztítsa meg a forma külső oldalát valamint a sütőkamrát
A kenyér részint összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegen tartás után túl sokáig maradt a formában	A kenyeret legkésőbb a melegen tartási funkció után vegye ki a formából.
A kenyér rosszul vehető ki a formából.	A kenyér alsó része megakad a dagasztókampón.	A sütési művelet után tisztítsa meg a dagasztókampokat és a tengelyeket! Ehhez, ha szükséges, töltsön a formában meleg vizet 30 percre. Ezután a dagasztómapoók könnyen kivehetőek és tisztíthatók.
A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült át tökéletesen.	Helytelen programbeállítás.	Még egyszer ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást!
	Megérintette a Start/Stop gombot, mialatt a gép használatban volt.	Már ne tegyen bele adalékokat és kezdje el újra!
	Üzem közben többször kinyitotta a fedelet	A fedőt csak akkor szabad felnyitni, ha a display több mint 1:30 órát jelez. Győződjön meg róla, hogy a felnyitás után ismét szabályszerűen lezárta-e a fedőt.
	Üzem közben hosszabb áramkimaradás volt.	Már ne tegye bele hozzávalókat és kezdje újra!
	A dagasztókampók forgatása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztókampókat nem blokkolják-e szemcsék, törmelékek, vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy forognak-e a menesztőcsapok. Ha nem ez az eset áll fenn küldje be a gépet a vevőszolgálatra vagy szervizbe.
A készülék nem indítható el. Állandó jelzőhang szól. A kijelzőn H:HH látható.	A készülék az előző sütésből kifolyólag még túl meleg.	Tartsa a Start/Stop gombot 10 másodpercig lenyomva, míg 1-3 óra (normál program) nem jelenik meg. Húzza ki a csatlakozódugót! Vegye ki a sütőformát és hagyja lehűlni.
A kijelzőn LLL látható	Hiba van a programban vagy az elektronikában.	Ajánlatos a segélyvonalat igénybe venni

## A HIBAPONTOK JAVÍTÁSA

Pontosan mérje le a hozzávalókat!

Megfelelő arányban állítsa össze a hozzávaló mennyiségeket és ellenőrizze, hogy nem hagyta-e ki valamelyik alapanyagot!

Öntsön kis folyadékot a tésztára, majd tegye hozzá az adalékanyagokat a receptben megadott sorrendben. Készítsen kis lyukat a tészta közepében és tegye bele a szétmorzsolt élesztőt vagy szárazélesztőt. Ügyeljen rá, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlen érintkezésbe a folyadékkal!

Csak friss és szabályosan tárolt hozzávalókat használjon!

Csökkentse a hozzávalók össz mennyiségét és semmi esetre se vegyen több lisztet az előírtnál!

Adott esetben minden hozzávalót csökkentsen 1/3-éval.

Korrigálja a folyadékmennyiséget! Ha víztartalmú hozzávalókat használ ennek megfelelően csökkenteni, kell a folyadékmennyiséget!

Nagyon nedves időben 1-2 evőkanállal kevesebb vizet adjon a tésztához!

Meleg időben ne használja az időválasztó funkciót! Használjon hideg folyadékot!

Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a formából és egy rostélyon legalább 15 percig hagyja hűlni, mielőtt felvágja!

Csökkentse az élesztőt vagy adott esetben az összes hozzávalót a megadott mennyiség arányában!

Soha ne zsírozza be a sütőformát!

## MEGJEGYZÉSEK A RECEPTEKHEZ

### Hozzávalók:

Mivel minden hozzávaló meghatározott szerepet játszik a kenyérsütés sikerében, a pontos mérés épp oly fontos, mint a hozzávalók helyes sorrenden történő adagolása.

A legfontosabb hozzávalók: víz, liszt, só, cukor és az élesztő. (mind szárított, mind friss élesztő használható) egyaránt befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és kenyér elkészítésénél. Ezért fontos, hogy mindig megfelelő mennyiségeket használjon egymással megfelelő arányban keverve!

Ha a tésztát azonnal kívánja elkészíteni, szobahőmérsékletű alapanyagokat használjon. Ha késleltetve akarja indítani a programot a hozzávalók hideg állapotban legyenek, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni! Ha a cukortartalmat 20%-al csökkenti, a kenyér héja világosabb és vékonyabb lesz, anélkül, hogy ez egyébként a sütési eredményt rontaná. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéját, a cukrot mézzel helyettesítheti.

Egész magok hozzáadása esetén, éjszakára áztassa be a gabonát! Ennek megfelelően csökkentse a lisztmennyiséget és a folyadékot (max. felével)!

Adjon búzakorpát a tésztához, ha étkezési rostokban különösen gazdag és laza szerkezetű kenyeret szeretne, 500g liszthez 1 evőkanállal használjon, és növeje a folyadékmennyiséget 1 evőkanállal.

A búzasikér gabonafehérjéből nyert természetes segédanyag. Ennek köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz, jobb a térfogata, ritkábban esik össze és könnyebben emészthető. Hatása különösen a teljes kiőrlésű lisztből készült kenyérenél jelentős.

A színes maláta egyfajta sötétre pörkölt árpamaláta. Azért használják, hogy sötétebb kenyérbelet és kenyérhéjat nyerjenek vele (pl. a fekete kenyérenél).

Rozsmaláta is kapható, amely nem olyan sötét. Ezt a malátát bio boltokban lehet megkapni. A kenyérfűszereket minden vegyes (búza- és rozslisztből készült) kenyérünkhöz hozzáteheti. A mennyiséget az Ön ízlése és a gyártó adatai határozzák meg.

A tiszta lecitin por egy természetes emulgeálószer, amely növeli a sütési térfogatot, finomabbá és puhábbá teszi a kenyérbelet és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

#### *A hozzávalók arányosítása:*

Amennyiben növeli vagy csökkenti a hozzávalók mennyiségét, tartsa szem előtt, hogy a mennyiségi arányoknak meg kell felelniük az eredeti receptnek. Ahhoz, hogy tökéletes eredményt érjen el, mindenképpen tartsa be a hozzávalók mérésére vonatkozó alábbi alapszabályokat:

**Folyadékok / liszt:** a tészta legyen lágy (ne túl lágy) kissé ragadós, de ne ragadjon le. A könnyű tészták gömbalakot vesznek fel. Nehezebb tésztáknál, mint a teljes rozskenyér vagy a magos kenyér, ez nem így van. A tésztát az első dagasztás után 5 perccel ellenőrizze. Ha túl nedves, adjon hozzá lisztet, amíg a tészta megfelelő állagú nem lesz. Ha a tészta túl száraz, kanállal adagolva keverjen hozzá vizet.

**Folyadék helyettesítés:** ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. friss sajt, joghurt) csökkenteni kell a szükséges folyadékmennyiséget. Tojások használatakor ezeket üsse fel mérőpohárba és töltsse fel vízzel az előírt mennyiségig.

#### *Hozzávalók és mennyiségek hozzáadása és kimérése*

Először mindig a folyadékot, az élesztőt csak azután adja hozzá a tésztához. Annak érdekében, hogy az élesztő ne kezdjen túl gyorsan erjedni, (különösen időzített program esetén) kerülje az élesztő vízzel és sóval való érintkezését.

A kimérésnél mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja, vagyis ha a recept szerint EK(15ml) és TK(5ml) van megjelölve vagy a kenyérsütőhöz mellékelt mérőkanállal vagy a háztartásban megszokott módon használt kanállal mérjen.

A grammban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg.

A milliliterben megadott mennyiségeket a mellékelt mérőpohárral mérheti ki, amely 0-250ml-ig van skálázva.

#### *A receptekben használt rövidítések jelentése*

- EK: evőkanál (vagy mérőkanál, nagy) kb. 15ml
- TK: teáskanál (vagy mérőkanál, kicsi) kb. 5ml
- g: gramm
- ml: milliliter
- Élesztőcsomag: 7g szárított élesztő 500g liszthez, vagy 20g friss élesztőnek felel meg.

Gyümölcsök, mogyoró vagy magok hozzáadása: ha további hozzávalókat akar bekeverni, ezt néhány programban akkor teheti meg, amikor a dagasztást követően hangjelzés hallható. Ha túl korán adja hozzá a hozzávalókat, a dagasztólapát összezúzza a magokat, gyümölcsöket.

#### *Sütési eredmények:*

A sütési eredmény különösen a helyi körülményektől függ (lágy/kemény víz, a levegő páratartalma, hozzávalók minősége)

Ezért a receptben leírtak kiindulási pontok, amelyeket esetleg módosítani szükséges. Ha egyik, vagy másik recept nem sikerül elsőre, ne adja fel, hanem próbálja meg kideríteni az okot és próbáljon ki más mennyiségi arányokat.

### **Klasszikus fehér kenyér**

<b>Adalékok</b>	<b>I-es súlyfokozat</b>	<b>II-es súlyfokozat</b>
Víz vagy tej	280ml	325ml
Margarin/vaj/olaj	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Cukor	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Só	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Finom búzaliszt	920ml	1100ml
Sikér	13ml	15 ml
Szárított élesztő	7 ml	8 ml

Program: NORMÁL (Basic) vagy GYORS (Quick)

### Teljes kiőrlésű kenyér

<b>Adalékok</b>	<b>I-es súlyfokozat</b>	<b>II-es súlyfokozat</b>
Víz vagy tej	300 ml	340 ml
Margarin/vaj	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Cukor	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Só	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Őrölt köménymag	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Finom búzaliszt	460 ml	550ml
Teljes kiőrlésű liszt	460 ml	550 ml
Sikér	13ml	15 ml
Szárított élesztő	7 ml	8 ml

Program: TELJES KIŐRLÉSŰ (Whole Wheat)

### Fahéjas, mazsolás-diós kenyér

<b>Adalékok</b>	<b>I-es súlyfokozat</b>	<b>II-es súlyfokozat</b>
Víz vagy tej	280 ml	325 ml
Margarin/vaj	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Só	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Méz	2 1/2 EK/35ml	3 EK/45ml
Fahéj	1 TK / 5ml	1 TK / 6 ml
Mazsola	120 ml	130ml
Darabolt dió	120 ml	130 ml
Rétesliszt	920 ml	1100 ml

Program: NORMÁL (Basic) vagy GYORS (quick)

A mazsolát és dióféléket a sítoló hang ill., az első dagasztás lefutása után adja hozzá

### Rozskenyér

<b>Adalékok</b>	<b>I-es súlyfokozat</b>	<b>II-es súlyfokozat</b>
Víz vagy tej	280ml	325ml
Margarin/vaj	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Cukor	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Só	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Őrölt köménymag	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Finom búzaliszt	580 ml	700 ml
Rozsliszt	340 ml	400ml
Sikér	13ml	15 ml
Szárított élesztő	7 ml	8 ml

Program: NORMÁL (Basic) vagy GYORS (Quick)

## Klasszikus fehér kenyér

<b>Adalékok</b>	<b>I-es súlyfokozat</b>	<b>II-es súlyfokozat</b>
Víz vagy tej	280ml	325ml
Margarin/vaj/olaj	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Cukor	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Só	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Finom búzaliszt	920ml	1100ml
Sikér	13ml	15 ml
Szárított élesztő	7 ml	8 ml

Program: NORMÁL (Basic) vagy GYORS (quick)

## Teljes kiőrlésű kenyér

<b>Adalékok</b>	<b>I-es súlyfokozat</b>	<b>II-es súlyfokozat</b>
Víz vagy tej	300 ml	340 ml
Margarin/vaj	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Cukor	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Só	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Örölt köménymag	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Finom búzaliszt	460 ml	550ml
Teljes kiőrlésű liszt	460 ml	550 ml
Sikér	13ml	15 ml
Szárított élesztő	7 ml	8 ml

Program: TELJES KIŐRLÉSŰ (Whole Wheat)

## Fahéjas, mazsolás-diós kenyér

<b>Adalékok</b>	<b>I-es súlyfokozat</b>	<b>II-es súlyfokozat</b>
Víz vagy tej	280 ml	325 ml
Margarin/vaj	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Só	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Méz	2 1/2 EK/35ml	3 EK/45ml
Fahéj	1 TK / 5ml	1 TK / 6 ml
Mazsola	120 ml	130ml
Darabolt dió	120 ml	130 ml
Rétesliszt	920 ml	1100 ml

Program: NORMÁL (Basic) vagy GYORS (quick)

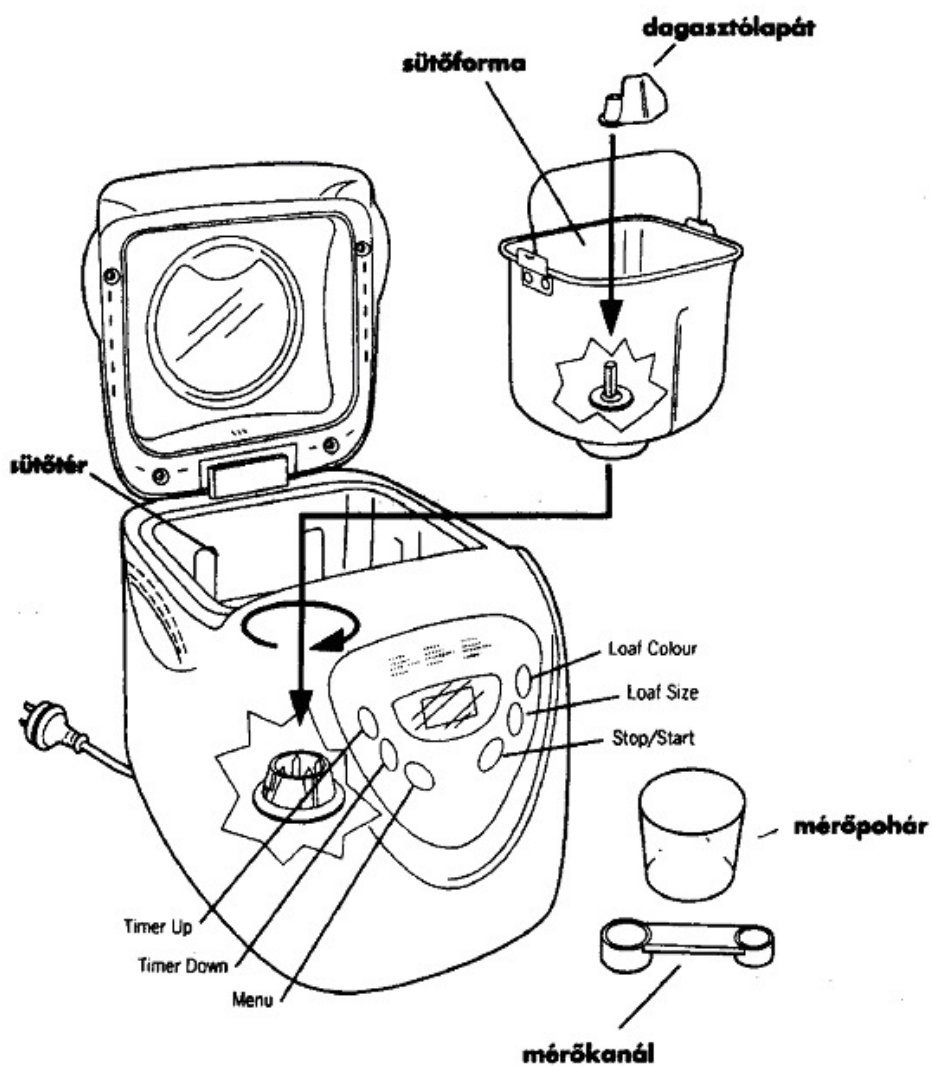
## Rozskenyér

<u>Adalékok</u>	<u>I-es súlyfokozat</u>	<u>II-es súlyfokozat</u>
Víz vagy tej	280ml	325ml
Margarin/vaj	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Cukor	2 EK/30ml	2 1/2 EK/35ml
Só	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Örölt köménymag	3 TK/15ml	4 TK/20ml
Finom búzaliszt	580 ml	700 ml
Rozsliszt	340 ml	400ml
Sikér	13ml	15 ml
Szárított élesztő	7 ml	8 ml

Program: NORMÁL (Basic) vagy GYORS (quick)

### TECHNIKAI ADATOK:

Típus: HM1000  
Névleges feszültség: 230 V / 50 Hz  
Névleges teljesítmény: 600W  
Zajszint: 60dB



## GARANCIA

- A jótállás ideje az általunk forgalmazott termékekre 12 hónap. A termékekre a szavatossági kötelezettség a Ptk. 308. § (2) bekezdése az irányadó.
- A nem rendeltetésszerű használatból (törés, szándékos rongálás, illetéktelen javítás, iparszerű használat) eredő károkra a forgalmazó felelősséget nem vállal!

Az általunk forgalmazott termékekre 12 hónap garanciát vállalunk.

A garancia időtartamán belüli javításra kérjük a szervizbe vigye magával a komplett készüléket a csomagolással együtt, továbbá a vásárlást igazoló számlát és a garanciajegyet. Ezek hiányában a szerviz nem köteles átvenni a terméket.

Nem vállalunk felelősséget a készülék szállítása során keletkezett meghibásodásokért, sérülésekért, illetve a helytelen, szakszerűtlen összeállítás és üzembe helyezésből vagy a rosszul megválasztott áramerősség miatt kialakult meghibásodásért.

Ha a készülék bármely alkatrészét alternatív módon próbálja helyettesíteni vagy javítani, akkor az ebből származó sérülésekért, hibákért felelősséget nem vállalunk!

Minőségi tanúsítás: A 2/1984 (111.10) IPM BKM együttes rendeletében leírtak szerint tanúsítjuk, hogy jelen termék az alábbiakban ismertetett műszaki jellemzőknek megfelel.

Ez a termék megfelel a CE minőségtanúsítási formának. Eleget tesz az európai 89/336/EWG számú zavarcsökkentési és elektromágneses összeférhetetlenségi, és a 73/23 EWG számú biztonságos használhatóságról szóló törvényeknek.

### Figyelmeztetés:

- A nem megfelelő üzembe helyezés, sérülést, tűzveszélyt, elektromos áramütés kockázatát vonhatja maga után!

- Szervizelés illetve a készülék tisztítása vagy a készülék áthelyezése előtt mindig áramtalanítsa a készüléket!

**CE**