

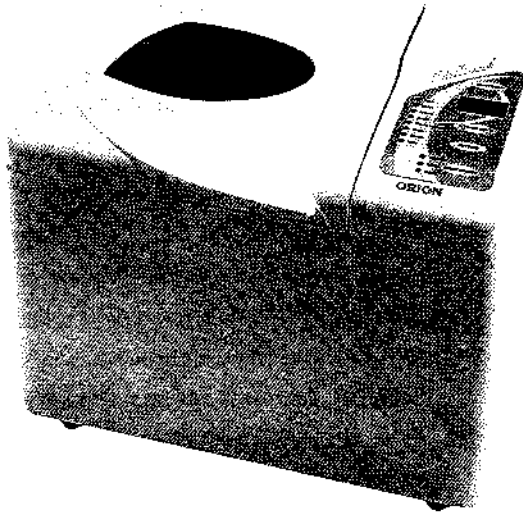
# ORION

---

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### KENYÉRSÜTŐ

Modell: OBM-7128



Kérjük, hogy saját biztonságá érdekében az első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és őrizze meg!

Készülékünkkel könnyen és gyorsan készíthet friss házi kenyeret.

A leírás tartalmaz néhány receptet, a készülék használatának könnyebb megismeréséhez.

Próbálja ki és meglátja, milyen egyszerű is a kenyérsütés!

Reméljük jó hasznát veszi a készüléknek és sokáig szolgálatára lesz!

---

## BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

1. a kenyérsütőt CSAK az útmutatóban leírtak szerint használja.
2. a készüléket SOHA ne takarja le működés közben. Ez tűzveszélyes!
3. a kenyérsütő, működés közben felemelegszik. Kérjük biztosítsa a megfelelő szellőzési távolságot (min. 10 cm minden oldalról)
4. közvetlenül a sütés után, a sütő forró marad. Óvatosan vegye ki a kész kenyeret a készülékből. Használjon hőálló kesztyűt. A sütőt csak a fogantyúnál fogja meg.
5. a készüléket és a kábelét SOHA ne helyezze vízbe vagy más folyadékba.
6. a készüléket ne tisztítsa mosogatógépben. Kérjük olvassa el figyelmesen a tisztításra vonatkozó szekciót.
7. gyermekek elől el kell zárni a készüléket.
8. a kapcsoló gombok, véletlenszerű megnyomására, a készülék kikapcsolhat.
9. a készülék tisztítása előtt, kérjük áramtalanítsa azt. Hagyja a készüléket kihűlni - tisztítás előtt.
10. a készüléket, sérült kábellel NE használja! Kábel sérülése esetén, juttassa el azt egy szakszervízbe, ahol elhárítják a hibát. A készülékben, háziilag javítható alkatrész nem található. A burkolat megnyitása, a készülék garanciájának elvesztésével jár.
11. a készüléket NE használja szabadban.
12. a készülék kábelét NE hagyja levőgőben lógva vagy forró felülethez érni.
13. a készüléket SOHA ne helyezze hőforrás közelébe (radiátor, stb.)
14. a készüléket házi használatra tervezték. NE használja professzionális célokra (étterem, vendéglátóipari helyiségek).
15. használat közben, SOHA ne távolítsa el a sütőlapot!
16. a maximális mennyiségnél SOHA ne helyezzen több tésztát a készülékbe. Ellenkező esetben, a kenyér nem sül meg megfelelően vagy a készülékben kárt okozhat. Ez érvényes a tészta keverése közben hozzáadott anyagokra is (csak megfelelő mennyiségű hozzávalót helyezzen a készülékbe).
17. fémes anyagokat (alufólia, stb.) NE használjon a készülékben. Ez rövidzárlatot, rosszabb esetben tüzet okozhat!
18. a gyártási folyamat során, néhány alkatrészt kenőanyaggal látunk el. Ez párasodást okozhat első használatkor. Ez normális.

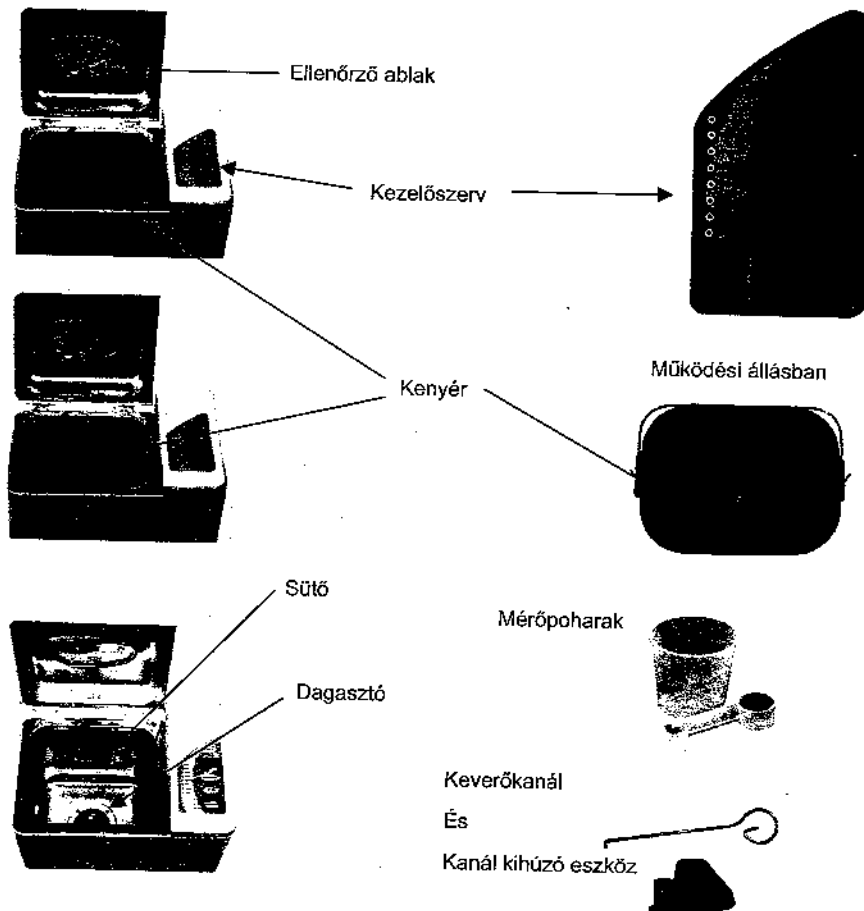
Ezen készüléket, a gyártó, csak otthoni használatra tervezte és készítette. A gyártó nem vállal semmiféle felelősséget, amennyiben a készüléket nem a leírtak szerint használja, vagy nem annak megfelelő módon.

## BEVEZETŐ

A csomag tartalma:

- Mérőpohár és mérőkanál
- Kenyér sütő a hozzávaló sütőtepsivel és gyúródeszkával
- Keverőlapát eltávolító eszköz

## A KÉSZÜLÉK ÉS ÖSSZETEVŐI



#### Előkészítés:

A készülék első használatbavétele előtt, kérjük meleg szappanos vízzel öblítse el a készülék összes tartozékát. Ezután törölje szárazra őket. A sütőtepsi külső oldalát és a készülék belső részét puha nedves ronggyal törölje tisztára.

#### Kezelőszervek és program módok:

A készülék funkciói, az alábbi pontokban kerülnek leírásra. Olvassa el figyelmesen ezen leírást, mert a készülék nem megfelelő beállítása hatással van a kenyér minőségére!

### A. PROGRAMOK KIVÁLASZTÁSA

A készülék 8 különböző, a menügomb által kiválasztható, programot kínál kenyérsütésre. A készülék bekapcsolása után, a kijelző BASIC és MEDIUM CRUST állásba kapcsol, majd a kijelzőn megjelenik a következő felirat: 3:00. A kijelzőn mutatott érték, a sütési hosszt jelöli, miszerint 3 óráig fog zajlani a program.

#### A következő programok közül választhat:

##### 1. BASIC

Fehér és különféle magokkal ellátott kenyér előkészítésekor és sütésekor használja ezt a funkciót. Ez a program a legtöbbször használt programfajta. A készülék a behelyezett tésztát (alapanyagokat) háromszor dagasztja és gyúrja át. A második dagasztás után csipogó hangot fog hallani. Ez a hang jelzi, hogy az egyéb hozzávalókat, most lehet hozzáadni a tésztához. A teljes program 3 órát vesz igénybe.

##### 2. QUICK

Fehér és különféle magokkal ellátott kenyér előkészítésekor és sütésekor használja ezt a funkciót. A készülék, a behelyezett tésztát (alapanyagokat) kétszer dagasztja és gyúrja át. A második dagasztás közben csipogó hangot fog hallani. Ez a hang jelzi, hogy hozzáadhatja az egyéb hozzávalókat a tésztához. A tészta kelesztésének ideje le lett csökkentve ebben a programban, ezért a kenyér kisebb lesz, mint egy átlagos kenyér viszont jelentősen lerövidül az elkészítési idő. A teljes program 2óra 20percet vesz igénybe.

##### 3. FRENCH

Francia fehérkenyér sütésekor használja ezt a funkciót. A készülék, a behelyezett tésztát (alapanyagokat) kétszer dagasztja és gyúrja át, de a sütési és a kelesztési

Idő is meg lett hosszabbítva, ezért az így készült kenyér héja sokkal vékonyabb lesz. A teljes program 3óra 50percet vesz igénybe.

#### 4. **RAPID**

Sütemények elkészítésekor használja ezt a funkciót sütőenergiával. A készülék egyszer összekeveri a tésztát (alapanyagokat) és megsüti. A teljes program 1óra 50percet vesz igénybe.

#### 5. **WHOLEMEAL BREAD**

Élesztős teljeskiőrlésű lisztből készült kenyér sütéséhez használjuk ezt a programot. A készülék kétszer gyúrja és dagasztja át a tésztát (alapanyagokat). A sütési és a kelesztési idő meg lett hosszabbítva. Ajánlatos a "dark crust" állásba állítani a készüléket, a barna és ropogós kenyérhéj eléréséhez. A teljes program 3óra 40percet vesz igénybe.

#### 6. **CAKE**

Kelttészta sütemények elkészítéséhez használja ezt a funkciót. A készülék kétszer gyúrja és dagasztja át a tésztát (alapanyagokat). A teljes program 2óra 50percet vesz igénybe.

#### 7. **DOUGH**

Bármilyen tészta elkészítéséhez és más eszközben való formázáshoz, sütéshez válassza ezt a funkciót. A sütő nem kapcsol be, a "crust color" kapcsolót NEM SZABAD bekapcsolni (egyil lámpa sem világít). A teljes program 1óra 30percet vesz igénybe.

#### 8. **BAKE**

Amennyiben szüksége van további sütésre, használja ezt a programot.

Miután a program ideje lejárt, a készülék elkezd a "melegentartó" funkciót, mely 1 óráig tart. Ezen funkció során a készülék 5 percnként csipog, kivéve, ha a DOUGH funkciót használta előtte.

### **B. A KENYÉR HÉJÁNAK SZÍNE**

A 7.-es program kivételével, a készülék minden programhoz 3 féle színt választhat ki, a színválasztó gomb lenyomásával (crust color).

- Crust medium ( közepes )
- Crust dark ( sötét )
- Crust light ( világos )

### C. KÉSLELTETETT IDŐZÍTÉS

Minden egyes program kombinálható késleltetéssel, mégsem ajánlott a CAKE funkcióhoz. Amennyiben a tészta tartalmaz friss tejet, hagymát, vagy gyümölcsöt kérjük, NE használja a késleltetési funkciót. Azonnal futtassa le a programot.

A felső DELAY TIMER gomb hozzáad a kezdési időhöz 10 percet. Minden egyes lenyomással +10 percet adhat hozzá. A maximális késleltetési idő 13 óra.

Az alsó DELAY TIMER gomb beállítja a maximális várakozási időt (13 óra). Minden egyes lenyomással 10 perccel rövidítheti a várakozási időt.

A TIMER kijelzőn ezután a kenyér készresütéséig hátralevő időt mutatja ( beleértve a késleltetési időt is ), de az 1 órás "melegentartó" funkciót nem.

Példa:

Este 8 óra van és ön reggel 7 órakor szeretne friss fehérkenyeret enni.

Ön a BASIC programot választja, mely 3 órát vesz igénybe + 1 óra a melegentartás = 4 óra összesen.

Tehát 4 órával 7 óra előtt kell elkezdeni a kenyeret sütni = 3óra (hajnalban)

A különbség a jelenlegi időpont (este 8 óra) és hajnali 3 óra között = 7 óra

A BASIC program kiválasztásakor a kijelző 3:00-t mutat, amihez 7 órát kell hozzáadnia.

Tehát állítsa be a készülék kijelzőjét úgy, hogy az 10:00-t mutasson.

Figyelem! NE felejtse el elindítani a programot, a START gomb lenyomásával, különben a készülék nem kezdi el a visszaszámlálást.

Amennyiben a számlálót nem állította be helyesen és változtatni akar a beállításokon, megteheti ( a start/stop gomb megnyomásával), egészen addig, míg a készülék el nem kezdi a tészta öszekeverését.

### D. START/STOP

Ez a gomb, a program elindítására és megállítására szolgál.

A gombot CSAK egyszer nyomja le miután kiválasztotta a kívánt programot, crust color-t és amennyiben szükség van rá, a késleltetést. A gomb lenyomása után a készülék csipogó hangot ad és a kijelzőn elkezdődik a visszaszámlálás.

A program leállításához, tartsa lenyomva 3mp-ig a gombot. CSAK vész esetén állítsa le a folyamatot. A program nem folytatható miután leállította és ez a hozzávalók cseréjéhez vezethet.

Amennyiben a készülék túl meleg a következő sütés elkezdéséhez, a kijelzőn a következőket fogja látni : "H:HH" és folyamatos sípolást fog hallani. Ebben az esetben távolítsa el a sütőtepsit, míg ki nem hűl a készülék ( hagyja nyitva a fedelét ).

## A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

1. nyissa fel a készülék fedelét, forgassa el a tepsit órajárással ellenkező irányban, majd emelje ki a készülékből. Helyezze a munkaasztalra.
2. győződjön meg róla, hogy a keverőlapát benne van-e a tepsiben.
3. mérje le a hozzávalókat és öntse bele a tepsibe. A hozzávalók kézi összekeverésére nincs szükség.
4. az élesztő hozzáadásakor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön kapcsolatba semmiféle folyadékkal, mert az beindítja az élesztési folyamatot.

## A KÖVETKEZŐ PONTOK BETARTÁSA KIEMELTEN FONTOS KÉSLELTETÉS HASZNÁLATÁKOR.

5. a készülék sütőtepsijét SOHA ne töltsé túl. Ez befolyásolja a végeredményt és károsíthatja a berendezést.
6. a tepsit fogójának használatával, helyezze vissza azt a készülékbe és fordítsa el órajárással megegyező irányba, a biztonságos rögzítéshez. Csukja le a készülék fedelét.
7. dugja be a készülék hálózati csatlakozóját a hálózatba ( hosszú sípoló hangot fog hallani ) a készülék automatikusan beállítja a BASIC programot és a színbeállítást pedig MEDIUM állapotba.
8. most állítsa be a kívánt programot a MENU gomb lenyomásával, addig míg a kívánt program neve melletti lámpa világítani kezd. Ne felejtse el a crust colour (kenyérháj színe) beállításokat sem!
9. nyomja le a START/STOP gombot a program elkezdéséhez. A program befejezése után, a kijelzőn a következőket fogja látni : "0:00", majd a készülék tízszer csipog egymás után. **Megjegyzés:** a gyártási folyamat során, néhány alkatrészt kenőanyaggal látnak el. Ez párosodást okozhat első használatkor. Ez normális.
10. miután a program befejeződött és a kenyér megsült, a "melegentartó" funkció működésbe lép. A készülék ezidő alatt ötpercenként ötször csipog, emlékeztetőül, hogy a program befejeződött. Egy óra lejárta után a készülék kikapcsol. A

legjobb eredmény eléréséhez kérjük ezidő alatt vegye ki a kész kenyeret a készülékből.

11. a kenyeret óvatosan vegye ki a készülékből, mert a belseje forró! A sütőtepsi eltávolításához nyissa fel a készülék tetejét. Amennyiben a készülék belseje forró lesz, használjon hőálló kesztyűt a tepsi eltávolításához. Használja a tepsi fogantyúját annak eltávolításához. Egyszerűen forgassa el órajárással ellentétes irányban és emelje ki a készülékből.
12. fordítsa a tepsit fejjel lefelé és óvatosan emelje le azt a kenyérről. Előfordulhat, hogy a keverőlapát bennmaradt a kenyérben. Ebben az esetben kérjük várja meg, míg kihűl a kenyér, majd óvatosan távolítsa el azt.
13. helyezze a kész kenyeret egy tartóra, míg ki nem hűl.
14. mindig áramtalanítsa a készüléket használt után.

**MEGJEGYZÉS:** működés közben, soha ne nyissa ki a készülék fedelét, mert ez befolyásolhatja a kenyér minőségét.

### HOZZÁVALÓK

A legfontosabb tényező, a kenyérsütéskor a hozzávalók minősége és megfelelő mennyisége.

A hozzávalókat a következő sorrendben ajánlatos a készülékbe helyezni:

1: Víz ( folyékony anyagok ) 2: liszt 3: vaj (zsír). A só és a cukrot, a tepsi szélére helyezze.

Legutoljára adja hozzá az élesztőt, egy száraz területére a tésztának.

Ajánlott a víz szobahőmérsékleten való beleöntése a készülékbe. Kérjük használja a mellékelt mérőeszközöket. Ezek a mérőeszközök (nagy és kiskanál, mérőpohár) a következőképp vannak feltüntetve a receptben:

Tsp = teáskanál = kisméretű kanál = 5ml

Egyéb rövidítések:

$\frac{1}{2}$  = fél

1 – 2 = egy, vagy kettő

1 +  $\frac{1}{2}$  = másfél



## **RECPTEK**

**MEGJEGYÉS:** az alábbi receptek száraz élesztővel lettek kalkulálva. Amennyiben friss élesztőt kíván használni, a következő váltási arányok érvényesek:

½ tsp száraz élesztő = 2+½g friss élesztő

1 tsp száraz élesztő = 5g friss élesztő

1+½ tsp száraz élesztő = 7+½g friss élesztő

2 tsp száraz élesztő = 10g friss élesztő

**FEHÉR KENYÉR** (használja a QUICK funkciót)

500g fehérliszt

20g növényi zsíradék

10g száraz élesztő

5g só

10g fehér cukor

300ml víz (szobahőmérsékletű, kb 20°C)

10g tejpör

5g szuper tex

## **FEHÉRKENYÉR VARIÁCIÓK:**

A következő hozzávalókat adhatja a kenyértésztaához.

*Sajt*

¾ pohár reszelt sajt

A víz mennyiségét ajánlatos némileg csökkenteni, ha a sajt víztartalma magas.

*Datolya*

½ pohár szeleteit datolya

a második dagasztás után adja a tésztahoz (2:20) csipogás után.

*Áfonya*

1 + ½ tsp szerecsendió

1 - ½ tsp reszelt narancshéj

2 - 4 tsp szárított áfonya

1 - 2 tsp narancslekvár

a vizet helyettesítheti áfonyalével

Burgonya

½ pohár burgonyaszírom

1 - 2 tsp szárított petrezselyem

csökkentse a liszt mennyiségét a hozzáadott burgonya mennyiségével.

**TELJESKIÖRLÉSŰ LISZTBŐL KÉSZÜLT (WHOLEMEAL) KENYÉR** (használja a

WHOLEMEAL programot )

3 + ½ pohár (845ml) teljeskiörlésű liszt

1 evőkanál (15ml) növényi olaj

3 tsp (15ml) száraz élesztő

1 tsp (5ml) só

1 tsp (5ml) fehér cukor

1 + ½ pohár (325ml) víz (szobahőmérsékletű, kb 20°C)

**WHOLEMEAL "VILÁGOS" KENYÉR** (használja a QUICK programot)

100g teljeskiörlésű liszt

400g fehér liszt

10g növényi zsiradék

5g száraz élesztő

5g só

1 tsp fehér cukor

340ml víz (szobahőmérsékletű, kb 20°C)

5g szuper tex

**BANÁNOS KENYÉR**

200g teljeskiörlésű liszt

300g fehér liszt

20g növényi zsiradék

10g száraz élesztő

5g só

5g fehér cukor

¾ tsp vanília kivonat

150g tört banán

10g vaj

10g tejpör

2 tsp méz

320 – 340ml víz (szobahőmérsékletű, kb 20°C)

**MALÁTAKENYÉR** ( használja a BASIC programot )

500g fehérliszt

10g száraz élesztő

1 ½ evőkanál fekete melasz

1 ½ evőkanál malátakivonat

½ tsp (2.5ml) só

115g szárított mazsola ( vagy bármely szárított gyümölcs )

250ml víz (szobahőmérsékletű, kb 20°C)

**BRIÓS** ( használja a CAKE programot )

500g fehérliszt

3db tojás

10g száraz élesztő

5g só

5g fehér cukor

60g vaj

1 + ½ evőkanál víz (szobahőmérsékletű, kb 20°C)

5g tejpör

**PARADICSOMOS KENYÉR** ( használja a BASIC vagy QUICK funkciókat )

500g fehérliszt

2 evőkanál (30ml) olívaolaj

½ tsp (2.5ml) száraz élesztő

½ tsp (2.5ml) só

30g szárított narancs

1 pohár (280ml) víz (szobahőmérsékletű, kb 20°C)

Először áztassa be a paradicsomokat 15 percre, meleg vízbe. Csöpögtesse le (a vizet tartsa meg) és vágja darabokra. A paradicsomot hozzáadhatja a többi hozzávalóval együtt is. Használja a vizet melyben a paradicsomot áztatta, ez mégjobb ízt ad a kenyérnek.

## FOCACCIA KENYÉR ( használja a BASIC vagy a QUICK programot )

500g fehérliszt

30ml olívaolaj

5g száraz élesztő

5g só

5g fehér cukor

10g friss majoranna / kakukkfű

250ml víz (szobahőmérsékletű, kb 20°C)

Ebből a mennyiségből megközelítőleg 500g kenyér készül. Amennyiben szárított fűszereket használ, kérjük használjon fél mennyiséget ( a szárított fűszerek sokkal intenzívebb ízűek ).

### Segítség! Nem lett jó a kenyér – megoldások

1. ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadott-e a tésztához
2. ellenőrizze a hozzávalók pontos mennyiségét.
3. mindig friss alapanyagokat használjon.
4. ellenőrizze az élesztő minőségét és állapotát a kenyér készítése előtt.
5. ellenőrizze, hogy a megfelelő programot választotta-e ki és a késleltetett időzítő jól lett-e beállítva.
6. magasabb páratartalmú helységekből, csökkentse a hozzáadott folyadék mennyiségét.
7. ne töltsen túl, a készüléket.
8. ellenőrizze, hogy a készülék, program közben nem lett-e leállítva.
9. mindig távolítsa el a kész kenyeret a sütési folyamat végén, ill a "melegentartó" funkció befejezése előtt.
10. a víz túl hideg volt.

### Problémamegoldás

<u>HIBAJELENSÉG</u>	<u>OK</u>	<u>MEGOLDÁS</u>
A kenyér mérete túl nagy	Túl sok élesztő került hozzáadásra Túl sok liszt került hozzáadásra vagy Rossz típusú liszt lett	Használjon megfelelő mennyiséget Ellenőrizze a hozzávalók meglétét és annak mennyiségét, minőségét

	felhasználva Kevés só lett hozzáadva	
A kenyér nem kelt meg vagy összeesett	Nem / kevés élesztő Élesztő túl régi Az élesztő, idő előtt aktivizálódott  Víz / folyadékok túl melegek Túl sok / nem elég víz / folyadék	Használjon megfelelő mennyiséget Használjon friss alapanyagokat Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön kapcsolatba semmiféle folyadékkal, mielőtt a programot elindítja  Használjon hidegebb vizet / folyadékot Magas páratartalom mellett használjon kevesebb folyadékot
Nehéz / csomós kenyér	Túl sok folyadék Kevés élesztő Túl sok liszt Túl sok gyümölcs Nem friss hozzávalók	Használjon megfelelő mennyiségeket
Porózus / nyirkos kenyér	Túl sok víz / folyadék Kevés só	Használjon megfelelő mennyiségeket Magas páratartalom mellett használjon kevesebb folyadékot

A sütőben elkészíthető kenyér maximális tömege 1KG. Folyamatos használata mellett kiismerheti a hozzávalók megfelelő mennyiségét. Vigyázzon, hogy soha ne töltsen túl a készüléket!

### TISZTÍTÁS

1. első használat előtt, tisztítsa meg a sütőtepsit és a dagasztólápatot, kímélő tisztítószerrel.
2. használat után MINDIG hagyja kihűlni a készüléket, tisztítás vagy tárolás előtt. A készülék kb. fél óra alatt hűl le megfelelő hőfokra, a következő sütéshez, tisztításhoz.

3. tisztítás előtt MINDIG húzza ki a készülék csatlakozóját a hálózatból és hagyja kihűlni. Csak kímélő tisztítószerket használjon. SOHA ne használjon bármiféle kemikáliát, benzolt, sütőtisztítót.
4. távolítsa el minden ételmaradékot, morzsát a sütőtepsiből, mosószeres ronggyal. A készüléket SOHA ne helyezze vízbe, ill. a készülék belsejébe NE öntsön vizet. A könnyeb tisztítás érdekében, a készülék tetejét el lehet távolítani. Egyszerűen nyissa fel a fedelet 45°-os szögben és húzza le a készülékháztól.
5. törölje le puha nedves ronggyal a készülékház külső és belső oldalát, minden használt után és szárítsa meg alaposan. A készülékházat soha ne helyezze vízbe vagy más folyadékba.
6. a keverőlapátot, használat után azonnal távolítsa el a készülékből, mert később nehezkessé válhat az eltávolítása. Amennyiben nem így tett, vegye ki a sütőtepsit a készülékből, engedjen bele melegvizet és várja meg, míg könnyedén kiemelhetővé válik a lapát.
7. néhány esetben, a lapát hozzáragadhat a kész kenyérhez, miközben eltávolítja a kenyeret a tepsiből. Amennyiben könnyen eltávolítható a kenyérből, használjon bármilyen nem fém eszközt, annak eltávolításához.
8. a tepsí és a keverőlapát különleges nemtapadó felülettel van bevonva. Ezért ne használjon semmiféle fém eszközt annak eltávolítására, tisztítására. Ezek színe megváltozhat többszöri használat után, de nem befolyásolja annak működését, ill hatásfokát.
9. a mérőedényeket kézzel, meleg mosószeres vízben mosogassa el. SOHA ne tisztítsa mosogatógépben.
10. amennyiben hosszabb ideig nem szeretné használni a készüléket, tárolás előtt hagyja kihűlni, tisztítsa és szárítsa meg teljesen.

