HEINNER

KENYÉRSÜTŐGÉP

Modell: HBM-900BKSS

- Kenyérsütőgép
- Teljesítmény: 600W
- Kapacitás: 700 - 900g

www.heinner.com

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETÉS

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.
A leírás célja, hogy megadja az összes szükséges utasítást a gép telepítésére, használatára és karbantartására. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, olvassa el a használati útmutatót, a gép használata előtt.

II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- **Kenyérsütőgép**
- **Használati útmutató**
- **Garancialevél**

III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Az elektromos készülék használata előtt mindig be kell tartani a következő alapvető elővigyázatossági intézkedéseket:

1.Olvassa el a teljes használati utasítást.

2. Használat előtt győződjön meg, hogy a műszaki jellemzők címkéjén feltüntetett áramfeszültség megegyezik a csatlakozóaljzat áramfeszültségével.

3. Soha ne használjon hibás tápkábellel, vagy dugasszal rendelkező elektromos készüléket, illetve amelyen meghibásodás észlelhető, leejtettek, vagy bármilyen formában meghibásodott. Ilyen esetben küldje vissza a készüléket a gyártónak, vagy vigye be a legközelebbi engedélyezett szervizközpontba az elektromos, vagy mechanikai átvizsgálás, javítás, vagy beállítás érdekében.

4. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat, vagy a gombokat.

5. Az áramütés elleni védelem érdekében ne helyezze a huzalt, a dugaszt vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

6. Húzza ki a készülék dugaszát a hálózati aljzatból, amennyiben nem használja azt, valamint tisztítás és alkatrészek felszerelése és azok eltávolítása előtt is.

7. Ne hagyja a tápkábelt szabadon lelógni a munkapultról, vagy forró felületek fölött.

8. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.

9. Gyermekek vagy fogyatékos személyek közelében fokozott figyelemmel használja a készüléket.

10. Ne helyezze a készüléket gáz vagy elektromos berendezésre vagy azok közelébe; ne helyezze a készüléket meleg kemencébe.

11. Ne érintse a készülék egyetlen mozgó, vagy a sütés közben a gép belsejében forgó alkatrészeit sem.

12. Soha ne indítsa el a készüléket anélkül, hogy a hozzávalók a megfelelő módon legyenek adagolva az üstben.

13. Soha ne távolítsa el az üstöt ennek felső, vagy oldalrészeit ütögetve, mert ez meghibásodhat.

14. A kenyérsütőbe ne helyezzen alufóliát, vagy egyéb anyagokat, ugyanis ezen anyagok tűzveszélyt, illetve rövidzárlatot okozhatnak.

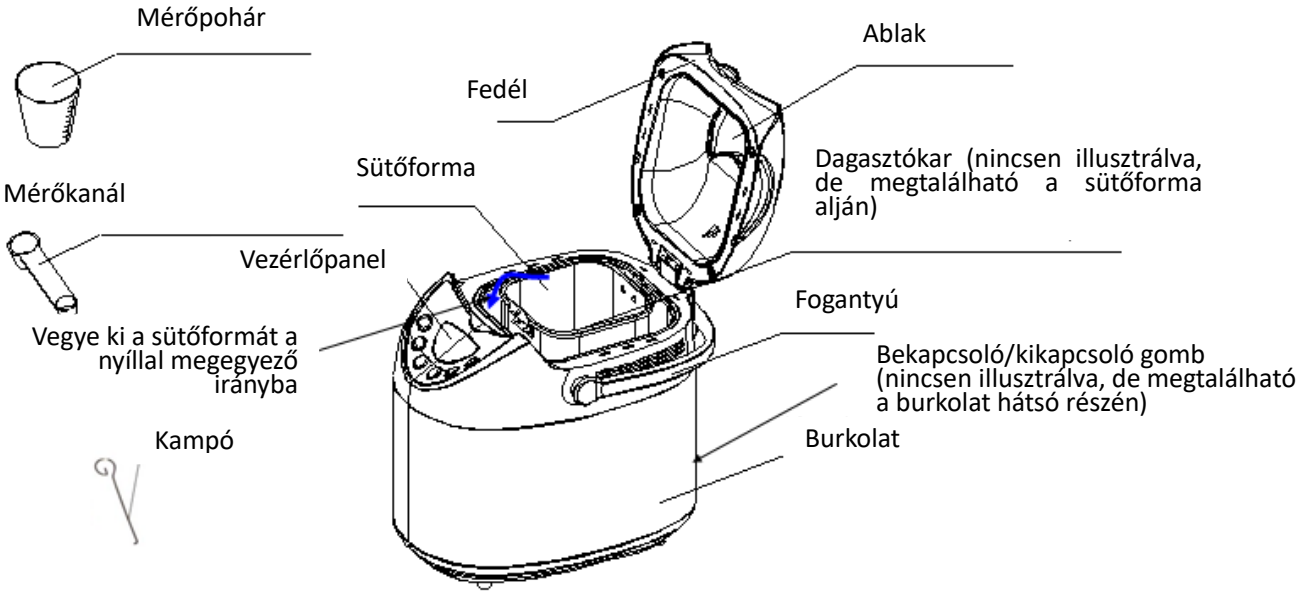
15. Soha ne takarja le a kenyérsütőgépet törlőkkel, vagy egyéb anyagokkal, mert a melegnek és a gőznek szabadon kell távoznia. Amennyiben a készülék gyúlékony anyagokkal van letakarva, vagy érintkezésbe kerül ezekkel, tűzveszély állhat fenn.

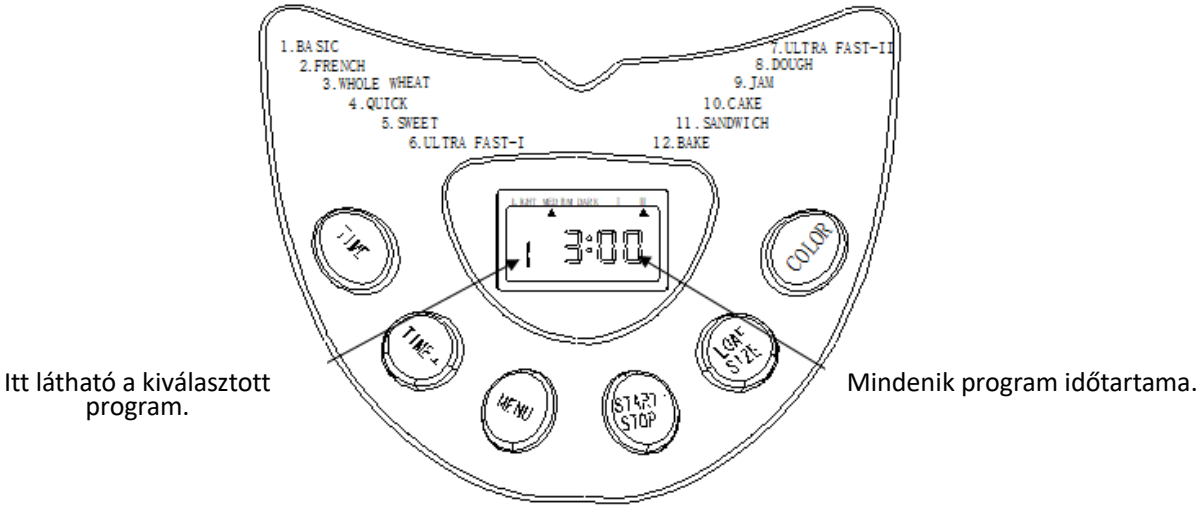
16. Ne használja a berendezést a rendeltetésétől eltérő célokra.

17. Ne használja a készüléket a szabadban.

18. Őrizze meg ezt a használati útmutatót.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA





V. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

MIUTÁN CSATLAKOZTATTA AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA

Miután csatlakoztatta a kenyérsütő-gépet az áramforráshoz és megnyomta a kikapcsoló/bekapcsoló gombot, egy hangjelzést fog hallani és rövid időn belül a képernyőn megjelenik a „3:00” jelzés. A „3” és „00” közt található kettőspont nem villog. A nyíl az „I” beállításra mutat. Ez az alapértelmezett beállítás. Megjegyzés: Az „I” beállítás 680 g súlyú kenyérhez való, a „ II” beállítás 900 g súlyú kenyérhez való.

INDÍTÁS / MEGÁLLÍTÁS

Ez a gomb a kiválasztott elkészítési program indítására/megállítására használatos.

A program elindításához nyomja meg egyszer a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot. Egy rövid hangjelzést fog hallani, a kijelzőn megjelenő kettőspont el kezd villogni, a program működni kezd. Miután elindított egy programot a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb kivételével az összes többi inaktív.

Ha szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot körülbelül 3 másodpercig, ezt követően egy hangjelzést fog hallani, ami azt jelenti, hogy a program megállt. Ez a beállítási lehetőség csökkenti annak az esélyét, hogy a program alkalomszerűen megszakadjon.

MENÜ

Ez a gomb a különböző programok beállítására használatos. Minden lenyomás alkalmával (amelyet egy rövid hangjelzés követ) a készülék egy másik programra vált. Nyomja le többször a gombot ahhoz, hogy mind a 12 program sorra megjelenjen az LCD kijelzőn. Válassza ki a kívánt programot. A 12 programnak megfelelő funkciók az alábbiakban kerülnek bemutatásra.

1. **Basic (Standard):** a fehér kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. A minél aromásabb kenyérért adagoljon különböző hozzávalókat a tésztába.
2. **French (Francia kenyér):** a hosszabb kelesztési idejű kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az ezzel a programmal készült kenyér puhább lesz és héja ropogósabb.
3. **Whole wheat (Teljes kiőrlésű kenyér):** a teljes kiőrlésű kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Ennek a programnak az előmelegítési ideje hosszabb, ezáltal a búzának több ideje van arra, hogy felszívja a vizet és megdagadjon. Nem ajánlatos az időzítési funkció használata, mert az eredmény nem lesz kielégítő.
4. **Quick (Gyors kenyér):** a szódabikarbónával vagy sütőporral készült kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az ezzel a programmal készült kenyér általában kisebb méretű és tömörebb.
5. **Sweet (Édes kenyér):** az édes kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. A ropogós édes kenyér sütéséhez.

6. **Ultra fast-I (Nagyon gyors I):** a legrövidebb idő alatt elkészülő 900 g-os kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Normális esetben az ezzel a programmal készült kenyér kisebb, tömörebb, mint a **Gyors kenyér** programmal készült kenyér.
7. **Ultra fast-II (Nagyon gyors II):** megegyezik az előzővel, de egy 680 g-os kenyér elkészítésére alkalmas.
8. **Dough (Tészta):** dagasztáshoz, kelesztéshez, de sütéshez nem. Vegye ki a tésztát és készítsen belőle kiflit, pizzát, gőz kenyeret stb.
9. **Jam (Dzsem):** dzsemek és marmaládék főzéséhez.
10. **Cake (Sütemények):** szódabikarbónával vagy sütőporral készült sütemények dagasztásához és kelesztéséhez.
11. **Sandwich (Szendvicskenyér):** a szendvicskenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az így készült kenyér héja vékonyabb lesz és szerkezete lazább.
12. **Bake (Sütés):** kizárólag sütéshez, dagasztás és kelesztés nélkül. Ez a program használatos a sütési idő meghosszabbítására a kiválasztott programokon belül.

SZÍN

Ez a gomb a pirítási fokozat beállítására használatos: ALACSONY, KÖZEPES, vagy MAGAS. Nyomja le ezt a gombot a pirítási fokozat beállítására.

A KENYÉR SÚLYA

Nyomja le ezt a gombot a kenyér súlyának beállítására. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a teljes elkészítési idő különbözhet a kenyér súlyától függően.

IDŐZÍTÉS (IDŐTARTAM+ vagy IDŐTARTAM-)

Ha azt szeretné, hogy a készülék ne induljon el azonnal, ezt a gombot használhatja az időzítés időtartamának a beállítására.

„IDŐTARTAM +” és „IDŐTARTAM -” gombok lenyomásával állítsa be a kenyér elkészülésének idejét. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az időzítés időtartamának magába kell foglalja az elkészítési időt is. Ez azt jelenti, hogy az időzítési időtartam végén a meleg kenyér fogyasztható. Válassza ki a pirítási fokozatot majd nyomja meg a „IDŐTARTAM +” vagy „IDŐTARTAM -” gombot, ha növelni vagy csökkenteni szeretné az elkészítési időt 10 percenként. Az időzítés maximális időtartama 13 óra.

Példa: Feltételezzük, hogy 8:30 p.m. óra van, és azt szeretné, ha a kenyér reggel 7 órára készülne el, vagyis 10 óra és 30 perc alatt. Válassza ki a programot, a pirítási fokozatot és a kenyér súlyát, majd nyomja meg a „IDŐTARTAM +” vagy „IDŐTARTAM -” gombot a beállításához, amíg az LCD kijelzőn megjelenik a 10:30 jelzés. Majd nyomja meg a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot az időzítő aktiválásához. A kettőspont villogni kezd és az LCD kijelzőn a hátra maradt idő látható. Reggel 7 órára elkészül a friss kenyér. Ha nem szeretné rögtön kivenni a kenyeret, a melegen tartó funkció egy órán keresztül aktív.

Megjegyzés: Kérjük, időzített sütéskor ne használjon romlandó alapanyagokat, mint például tojást, friss tejet, gyümölcsöt, hagymát stb.

MELEGEN TARTÁS

A sütés után a kenyér egy órán keresztül melegen tartható. Ha a melegen tartás ideje alatt szeretné kivenni a kenyeret, állítsa meg a programot az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb lenyomásával.

MEMÓRIA

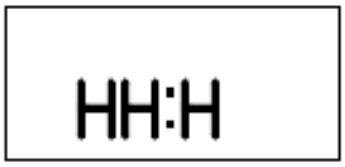
Ha az elkészítés idő alatt megszakad az elektromos áramszolgáltatás, a folyamat automatikuson újraindul 15 percen belül anélkül, hogy lenyomná a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot. Ha az elektromos áram kiesés időtartama meghaladja a 15 percet, törlődnek az adatok az a készülék memóriájából, így azt újra kell indítani. Ha a tészta dagasztása nem fejeződött be az áramszolgáltatás megszakítása előtt, akkor lenyomhatja a „START/STOP” gombot a program újraindításának céljából.

MŰKÖDÉSI KÖRÜLMÉNYEK

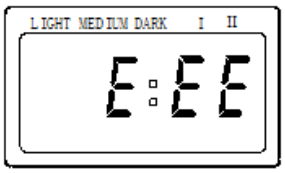
A kenyérsütőgép széles környezeti hőmérséklet tartományban tud működni, de lehetnek különbségek a nagyon meleg szobában és a nagyon hideg szobában készült kenyér mérete között. A környezeti hőmérséklet értékének 15°C és 34 °C közt kell lennie.

FIGYELMEZTETŐ ÜZENET

1. Ha a kijelzőn megjelenik a „HH: H” a program elindítása után (ahogyan az 1. ábrán látható), azt jelenti, hogy a készülék belsejében levő hőmérséklet túl magas. A programot meg kell állítani. Nyissa ki a fedelet és hagyja a készüléket 10-20 percig hűlni.
2. Ha a kijelzőn megjelenik a „E: EE” jelzés a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb lenyomása után (ahogyan a 2. ábrán is látható), azt jelenti, hogy a hőmérséklet-érzékelő nem működik. Kérjük, forduljon egy szakemberhez az érzékelő ellenőrzésének céljából.



1. ábra



2. ábra

VI. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész és kiegészítő épségben van és nem hibás.
2. Minden tartozékot tisztítson meg a "Tisztítás és karbantartás" fejezetben leírt módon.
3. Indítsa el a kenyérsütőgépet hozzávalók nélkül és hagyja működni 10 percen keresztül. Miután a tartozékok kihűltek, tisztítsa meg újra.
4. Miután a tartozékok megszáradtak és a pontosan a helyükre kerültek, a készülék készen áll a használatra.

KENYÉR KÉSZÍTÉSE

1. Helyezze a kenyér sütőformát a helyére, majd forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az a helyére nem kattan. Rögzítse a dagasztókart a hajtótengelyre. Forgassa el a dagasztókart az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az a helyőre nem kattan. Ajánlott a dagasztókar nyílását hőálló margarinnal feltölteni használat előtt, mert így megelőzheti a tészta hozzáragadását a dagasztókar alatti részhez. Úgyszintén könnyebben eltávolíthatja a dagasztókart a kenyérből.
2. Helyezze a hozzávalókat a sütőformába. Kérjük, tartsa be a receptúrában megadott sorrendet. Általában először vizet vagy folyadékot tegyen, majd adja hozzá a cukrot, a sót és a lisztet, az élesztő vagy sütőpor mindig a legvégén kerül bele. Egy nagyon tömör rozs vagy teljes kiőrlésű lisztből készült tészta esetében azt ajánljuk, hogy fordítsa meg a hozzávalók sorrendjét, vagyis először tegye bele az élesztőt és a lisztet, majd a folyékony hozzávalókat, hogy a tészta jobban kidagasztott legyen.
   Megjegyzés: Tanulmányozza a receptúrát, hogy megtudja a maximálisan használható liszt és élesztő mennyiségeket.
3. Az ujjával készítsen egy kisebb mélyedést a liszt oldalsó részén. Helyezze a mélyedésbe az élesztőt és győződjön meg róla, hogy az nem érintkezik a sóval valamint a folyékony hozzávalókkal.
4. Zárja le óvatosan a készülék fedelét és helyezze a dugaszt a csatlakozóaljzatba.
5. Nyomja le a MENÜ gombot a kívánt program beállításához.
6. Nyomja le a SZÍN gombot a pirítási fokozat beállításához.
7. Nyomja le a KENYÉR SÚLYA gombot a súly beállításához (680 g vagy 900 g).
8. Állítsa be az időzítés időtartamát a „IDŐTARTAM +” vagy „IDŐTARTAM -” gombok lenyomásával. Ez a lépés kihagyató abban az esetben, ha azt szeretné, hogy a kenyérsütőgép azonnal működni kezdjen.
9. Nyomja le az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot a működtetés elindításához.
10. A BASIC (Standard), FRENCH (Francia kenyér), WHOLE WHEAT (Teljes kiőrlésű kenyér), SWEET (Édes kenyér), SANDWICH (Szendvicskenyér) programok használatakor egy hosszú hangjelzést fog hallani. Ez figyelmezteti a hozzávalók adagolására. Nyissa ki a fedelet és adagolja a hozzávalókat. Előfordulhat, hogy a fedél nyilasain gőz szabadul fel. Ez normális.

11. A z elkészítési folyamat végén 10 hangjelzést fog hallani. Az elkészítési folyamat megállítása és a kenyér kivételének céljából, nyomja le és tartsa lenyomva az „**INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS**" gombot körülbelül 3-5 másodpercig. Nyissa ki a fedelet és konyhakesztyű segítségével fogja meg jól a sütőforma fogantyúját. Forgassa el a sütőformát az óramutató járásával ellenkező irányba és felfele húzva vegye ki a helyéről.
12. Használjon egy tapadásálló keverőlapátot a kenyér oldalsó részeinek az eltávolításához a sütőformáról.
Figyelem: A kenyér sütőformája és a kenyér nagyon forrók lehetnek! Bánjon óvatosan és használjon konyhakesztyűt.
13. Fordítsa fel a sütőformát és enyhén rázza meg, amíg a kenyér ki nem esik a formából.
14. Vegye ki óvatosan a kenyeret a formából és szeletelés előtt hagyja kihűlni körülbelül 20 percig.
15. Ha az elkészítési folyamat végén lenyomja az **INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS** gombot a kenyér melegen lesz tartva körülbelül 1 óráig.
16. Húzza ki mindig a dugaszt a csatlakozóaljzatból az elkészítési folyamat végeztével, vagy ha nem használja a készüléket.
Megjegyzés: Mielőtt felszeletelné a kenyeret, vegye ki a dagasztókart a kampó segítségével. A kenyérforró. Ne vegye ki kézzel a dagasztókart.

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

1. A gyors kenyérhez

A gyors kenyér sütőporral és szódabikarbónával készül, amelyek a nedvesség és a meleg hatására aktiválódnak. A tökéletes gyors kenyerek elkészítéséhez ajánljuk, hogy helyezze a sütőforma aljába a folyékony hozzávalókat, majd ezekre rá a száraz hozzávalókat. A gyors kenyér hozzávalói az eredeti összekeverés során felragadhatnak a sütőforma oldalára. Ebből az okból kifolyólag szükséges lehet a hozzávalók kézi összekeverése, a liszt csomósodásának eekerülése végett. Ebben az esetben, használjon egy gumi keverőlapátot.

2. A nagyon gyors programról

A kényérsütőgép nagyon gyors programjának segítségével süthetünk kenyeret 1 óra alatt. Ezzel a két beállítással elvégezhetjük a sütést 58 perc alatt, a kenyér pedig tömörebb lesz. Az Ultra fast I program (Nagyon gyors I) a 680 g-os kenyerek sütőséhez való, míg a Ultra fast II (Nagyon gyors II) a 900 g-os kenyerek sütéséhez való. Kérjük, jegyezzék meg, hogy a víznek forrónak kell lennie, a hőmérséklete 48 és 50 °C kell változzon. Szükséges egy konyhai hőmérő használata a víz hőmérsékletének a megállapítására. A víz hőmérsékletének nagyon fontos szerepe van a megfelelő elkészítésben. Ha a víz hőmérséklete túl alacsony, a kenyér nem fog kellőképpen felnőni; ha a víz hőmérséklete túl magas, az élesztő fermentumai a kelesztés előtt inaktívvá válnak, ami nagymértékben befolyásolja a sütés eredményét.

VII. ALAPANYAGOK

1. Búza kenyérliszt

A kenyérlisztnek magas a glutén tartalma (magas glutén és fehérje tartalmú lisztnek is nevezhető), rugalmas és kelesztés után megtartja a kenyér méretét. Lévén, hogy a glutén tartalma nagyobb, mint a finomliszté, nagyméretű és rostosabb bélzetű kenyér készítéséhez használható. A búza kenyérliszt a legfontosabb hozzávalója a kenyér készítésének.

2. Simaliszt

A simaliszt a kemény búza és a puha búza pontos keverékéből jön létre, a kenyerek és sütemények gyors elkészítéséhez.

3. Teljes kiőrlésű búzaliszt

A teljes kiőrlésű liszt a búza teljes őrlésével jön létre, korpát és glutént tartalmaz. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek általában kisebb méretűek. A legtöbb receptúra kombinálja a teljes kiőrlésű lisztet a kenyérliszttel a legjobb eredmények elérésének céljából.

4. Fekete búzaliszt

A fekete búzalisztet „durumliszt”-nek is szokták nevezni, a teljes kiőrlésű liszthez hasonlóan rostokban gazdag. A nagyobb méretű kenyér elkészítéséhez ezt a lisztfélét nagymértékben kell kombinálni kenyérliszttel.

5. Süteményliszt

A süteményliszt a kemény búza vagy a fehérjeszegény búza őrlésével jön létre, elsősorban sütemények készítéséhez használják. Annak ellenére, hogy különböző lisztfajták hasonlónak tűnek, az élesztő teljesítménye és a különböző lisztfajták nedvszívó képessége nagymértékben változik a búza termesztési területétől, a termesztés körülményeitől, az őrlési folyamattól és a raktározás időtartamától függően. Válogathat kedve szerint a különböző gyártók lisztjei közül, próbálja ki és hasonlítsa össze, majd válassza ki azt, amelyikkel a legjobb eredmények érhetőek el.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricaliszt és a zabliszt a kukorica illetve a zab őrlésével jönnek létre. Mindkettő kiegészítő hozzávalóként szolgál a rostos kenyerek gyártásához, az aromák és a tömörség gyarapítására szolgálnak.

7. Cukor

A cukor, a kenyér édes ízének és a színének fokozására szolgáló nagyon fontos alapanyag. Erősíti az élesztő tulajdonságait. Elsősorban a fehér cukrot használják. Ugyancsak a különleges receptúrák elkészítéséhez barnacukrot és porcukrot is lehet használni.

8. Élesztő

Az élesztőnek köszönhető az erjedési folyamat beindulása, majd később szén-dioxid termelődik, amely meghatározza a tészta növekedését és a benne található rostok lágyságát. Mindezek mellett az élesztőnek szüksége van a cukorban és a lisztben található szénhidrátokra.

1 kiskanál száraz aktív élesztő = ¾ kiskanál instant élesztővel

5 kiskanál száraz aktív élesztő = 1 kiskanál instant élesztővel

2 kiskanál száraz aktív élesztő = 1,5 kiskanál instant élesztővel

Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert a benne levő gomba elpusztul a magasabb hőmérsékleten. Használat előtt ellenőrizze az élesztő gyártási időpontját és szavatossági idejét. Minden használat után, minél előbb helyezze vissza a hűtőbe. Ha a kelesztés sikertelen, ezt legtöbbször a megromlott élesztő okozza. Az alábbi lépéseket követve, ellenőrizheti, hogy az élesztő friss és hatékony.

i. Töltsön egy fél csésze meleg vizet (45-50 °C) egy mérőpohárba.
j. Keverjen a vízbe egy kiskanál fehér cukrot, oldja fel, majd szórjon a cukrozott vízbe két kiskanál élesztőt.
k. Tárolja a mérőpoharat meleg helyen körülbelül 10 percig. Ne kavarja el az élesztőt.
l. 10 perc után a habnak el kell érnie a mérőpohár felső szélét. Ellenkező esetben a hab nem hatékony.

9. Só

A só szükséges a kenyér ízének és színének a javításához. Mégis, a só megakadályozhatja az élesztő erjedését. Ne használjon túl sok sót a kenyér készítése során. Ha nem szeretne sót használni, kihagyhatja. A kenyér nagyobb lesz, ha nem tartalmaz sót.

10. Tojás

A tojások hozzáadása javíthatja a kenyér állagát, táplálóbbá és nagyobbá teszi, valamint érződni fog a tojások sajátos aromája. Amikor tojást használ, azt egyenletesen el kell dolgozni a tésztában.

11. Zsír, vaj és növényi olaj

A zsír puhábbá teheti a kenyeret és megnöveli a tárolási időtartamát. A vajat miután kivette a hűtőből használat előtt fel kell olvasztani vagy apró darabokra vágni, hogy egyenletesen ellehessen keverni.

12. Sütőpor

A sütőport elsősorban a nagyon gyors programokkal készülő kenyerek kelesztéséhez és a sütemények elkészítéséhez használják. A sütőpornak nincsen szüksége kelesztési időre és olyan gázokat termel, amelyek elősegítik a buborékok képződését, így a kémiai reakciónak köszönhetően a kenyér porhanyóssá válik.

13. Szódabikarbóna

Megegyezik a fentebb bemutatott alapelvvel. Használható sütőporral kombinálva.

14. Víz és egyéb folyadékok

A víz a kenyérkészítés alapvető hozzávalója. Általában a 20°C és 25°C közötti vízhőmérséklet a legmegfelelőbb. Mégis a gyors programok használatakor a kenyér kelesztéséhez használt víznek 45 °C és 50 °C közöttinek kell lennie a gyorsabb kelesztés elérése céljából. A víz helyettesíthető tejjel vagy 2% tejporral összekevert vízzel, amely gazdagítja a kenyér ízét és a pirítási fokozatát. Egyes receptúrák olyan hozzávalókat tartalmaznak, mint például almalé, narancslé, citromlé stb., amelyek fokozzák a kenyér ízét.

A HOZZÁVALÓK MÉRÉSE

Egy jó kenyér elkészítése során az egyik legfontosabb lépés a hozzávalók pontos használata. Ajánlatos egy mérőkanna vagy mérőkanál használata a pontos mennyiségek használatára, ellenkező esetben romolhat a kenyér minősége.

1**. A folyékony hozzávalók mérése**

A víz, a tej és a tejporos oldatok mérőkannával mérhetők. Figyelje meg a folyadék szintjét a kannát vízszintesen tartva. Ha a mérőedénnyel étolajat mért, tisztítsa ki jól mielőtt más hozzávalókat is mérni kezdene.

2**. Por állagú hozzávalók mérése**

A por állagú hozzávalókat természetes állapotban kell megőrizni. A pontos mérési eredmény érdekében egyengesse el egy késsel a kanna szájánál a mennyiséget.

3. **A hozzávalók adagolási sorrendje**

A hozzávalók adagolásánál be kell tartani a sorrendet. Általában a sorrend a következő: folyékony hozzávalók, tojás, só és tejpor stb. Amikor a hozzávalókat adagolja a lisztet nem lehet teljesen eldolgozni a folyadékkal. Az élesztőt csak a száraz lisztre lehet tenni. Az élesztő nem kerülhet kapcsolatba a sóval. A liszt elkeverését követően egy adott idő után egy hangjelzés figyelmeztetni fogja a gyümölcsök hozzáadására. A túl korai adagolás esetében a gyümölcsök veszítenek a zamatukból a hosszas dagasztás miatt. Amikor az időzítési funkciót egy hosszabb időintervallumra állítja, ne használjon romlandó alapanyagokat, mint például tojást vagy gyümölcsöt.

VIII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt szakítsa meg a készülék áramellátását és hagyja a készüléket kihűlni.

1. **Sütőforma kenyérnek:** Súrolja a sütőforma belsejét egy nedves ronggyal. Ne használjon éles tárgyakat vagy dörzshatású tisztítószereket, mert azok megrongálhatják a tapadásmentes bevonatot. A sütőforma teljesen száraz kell legyen mielőtt a helyére kerül.
2. **Dagasztókar:** Ha a dagasztókar nehezen válik le a tengelyről, töltse fel sütőformát meleg vízzel és hagyja állni körülbelül 30 percig, annak érdekében, hogy a dagasztókar könnyen eltávolítható legyen tisztítás céljából. Törölje meg a dagasztókart egy nedves pamut ronggyal. A sütőforma és a dagasztókar mosogatógépben is tisztítható alkatrészek.
3. **A fedél és a betekintő ablak tisztítása:** a fedél külső és belső részét tisztítsa egy enyhén nedves ronggyal.
4. **Burkolat:** A burkolat külső felületeit gondosan törölje meg egy nedves ronggyal. Ne használjon dörzshatású tisztítószereket, mert azok károsíthatják a burkolat fényes felületeit. A burkolatot ne tegye bele vízbe tisztítás céljából.
5. Mielőtt a kenyérsütőgépet eltenné, győződjön meg róla, hogy az tiszta és száraz, hogy a mérőkanalat és a dagasztókart a készülék belsejébe helyezte, és hogy a teteje le van csúkva.

IX. HIBAELHÁRÍTÁS

Szám	Hiba	Ok	Megoldás
1	Sütés alatt füst szivárog a szellőztető nyílásokon.	Egyes összetevők hozzáragadnak a fűtőelemhez, vagy leragadnak ennek közelében; a fűtőelemen olaj maradt.	Húzza ki a kenyérsütő dugaszát az aljzatból és tisztítsa meg a fűtőelemet, vigyázva, hogy meg ne égesse kezét. Az első használat során, működtesse a kenyérsütőgépet hozzávalók nélkül, nyissa fel ennek födelét.
2	A kenyér alján túl vastag a héj.	A kenyeret túlságosan hosszú ideig tartotta melegen, az üstben, így ez kiszáradt.	Vegye ki korábban a kenyeret az üstből, melegen tartás nélkül.
3	A kenyér nehezen vehető ki az üstből.	A keverőlapát túlságosan hozzáragadt az üst keverőtengelyéhez.	Miután kivette a kenyeret, töltsön meleg vizet az üstbe és merítse bele a keverőlapátot 10 percig, majd tisztítsa meg.

4	A hozzávalók nincsenek egyenletesen elkeverve, a sütés eredménye nem megfelelő.	A kiválasztott program nem a megfelelő; Működésbe helyezés után többször felnyitotta a födelet, a kenyér megszáradt és nincs átsülve. A keverésnél az ellenállás túl nagy, a dagasztólapát nehezen forog, és nem kever megfelelően.	Válassza ki a megfelelő programot a menüből; Ne nyissa ki a födelet közvetlenül a dagasztás után; Ellenőrizze a dagasztólapát nyílását, majd távolítsa el a kenyérüstöt és helyezze működésbe a készüléket a tészta nélkül; amennyiben a sütő továbbra sem működik célszerűen, lépjen kapcsolatba az engedélyezett szervizközponttal.
5	A képernyő a „H:HH” kijelzést mutatja a START/STOP gomb megnyomása után.	A kenyérsütőgép belső hőmérséklete túl magas a kenyér készítéséhez.	Nyomja meg a START/STOP gombot és húzza ki a kenyérsütő dugaszát az aljzatból, majd távolítsa el a kenyérüstöt és hagyja nyitva a készülék födelét, amíg ez teljesen kihűl.
6	Hangok észlelhetők a motor térségéből, de a tésztát nem dagasztja.	A kenyérüst nem megfelelően van beillesztve, vagy a tészta mennyiség túl nagy a dagasztáshoz.	Ellenőrizze a kenyérüst megfelelő beillesztését és győződjön meg, hogy a tészta a recept szerint volt készítve és a hozzávalók pontosan voltak lemérve.
7	A kenyér túl nagy és nyomja a födelet.	Az élesztő, liszt, vagy víz mennyiség túl nagy, vagy a környezeti hőmérséklet túl magas.	Ellenőrizze a felsorolt együtthatókat és csökkentése a mennyiséget a tényleges okok függvényében.
8	A kenyér túl kicsi, vagy nem kelt meg.	Nem adott hozzá élesztőt, vagy az élesztő mennyiség nem elégséges; ezen kívül lehetséges, hogy az élesztő tulajdonságai csökkentek a víz túl magas hőmérséklete következtében, illetve a sóval, vagy a környezeti hőmérséklet túl alacsony.	Ellenőrizze az élesztő tulajdonságait, növelje a környezeti hőmérsékletet.
9	A tészta túl nagy, túlfolyik az üst peremén.	A folyadékmennyiség túl nagy és megpuhítja a tésztát, az élesztő mennyisége túl nagy.	Csökkentse a folyadékmennyiséget és javítsa fel a tészta állagát.

10	A kenyér középső része nem nő fel megfelelően, amikor a tészta megsül.	A használt liszt nem megfelelő és a sütőpor nem tudja megkeleszteni a tésztát; az élesztő kelesztési sebessége túl nagy, vagy az élesztő hőmérséklete túl magas; a túl sok víz eláztatja és megpuhítja a tésztát.	Használjon megfelelő minőségű kenyérlisztet vagy sütőport; használja az élesztőt a szobahőmérsékletnél kisebb hőfokon; módosítsa a víz mennyiséget az felszívó képesség függvényében.
11	A kenyér túl nehéz és túl tömör.	Túl sok liszt, vagy túl kevés víz; túl sok gyümölcs hozzávaló, vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt.	Csökkentse a liszt mennyiséget, vagy növelje a víz mennyiséget; csökkentse az összetevők mennyiségét és növelje az élesztő mennyiséget.
12	A kenyér közepe üres.	Túl sok víz vagy élesztő; sóhiány; a víz hőmérséklete túl magas.	Csökkentse a víz, illetve az élesztő mennyiségét és győződjön meg, hogy hozzáadta a sót; ellenőrizze a víz hőmérsékletét.
13	A kenyér héján por észlelhető.	Nagyon ragacsos összetevőket használt, mint vaj, banán, stb.; nem megfelelő keverés a vízhiány következtében.	Ne adagoljon a kenyérhez túl ragacsos összetevőket; ellenőrizze a víz mennyiségét, vagy a kenyérsütő mechanizmusát.
14	A héj túl vastag és túl sötét színű a sütemények, vagy több cukrot tartalmazó élelmiszerek készítésénél.	A használt receptek és összetevők jelentős hatással vannak a kenyérkészítésre, a héj színe a túl sok cukor használata következtében válik sötét színűvé.	Amennyiben a pirítás színe túl sötét a sok cukrot igénylő recept szerint, nyomja meg a **START/STOP** gombot a program megszakításához, 5-10 perccel ennek lejárta előtt.

X. RECEPTÚRÁK A KENYÉRSÜTŐGÉPHEZ

SZIMPLA KENYÉR:

HOZZÁVALÓK	700g		900g	
1. Víz	270 ml	270g	360 ml	360g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	1,5 kiskanál	10g
4. Cukor	2 kanál	24g	3 kanál	36g
5. Liszt	3 kanna	420g	4 kanna	560g
6. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3,5g

FRANCIA KENYÉR

HOZZÁVALÓK	700g		900g	
1. Víz	270 ml	270g	360 ml	360g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	1,5 kiskanál	10g
5. Cukor	1,5 kanál	18g	2 kanál	24g
4. Liszt	3 kanna	420g	4 kanna	560g
6. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3,5g

TELJES KIŐRLÉSŰ BÚZAKENYÉR:

HOZZÁVALÓK	700g		900g	
1. Víz	260ml	260g	330ml	330g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	4 kiskanál	7g	2 kiskanál	14g
4. Teljes búza	1 kanna	110g	2 kanna	220g
5. Liszt	2 kanna	280g	2 kanna	280g
6. Barna cukor	2 kanál	24g	2,5 kanál	30g
7. Tejpor	2 kanál		3 kanál	
8. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

GYORS KENYÉR:

HOZZÁVALÓK	700g	
1. Víz (40~50 °C)	250ml	250g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1 kiskanál	7g
4. Cukor	1,5 kanál	18g
5. Liszt	3 kanna	420g
6. Élesztő	2 kiskanál	6g

ÉDES KENYÉR :

HOZZÁVALÓK	700g		900g	
1. Víz	250ml	250g	360ml	360g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	1,5 kiskanál	10g
4. Cukor	3 kanál	36g	4 kanál	48g
5. Liszt	3 kanna	420g	4 kanna	560g
6. Tejpor	2 kanál		2 kanál	
7. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3,5g

GYORS KENYÉR 1:

HOZZÁVALÓK	900g	
1. Víz (40~50° C)	330ml	330g
2. Olaj	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g
4. Cukor	4 kanál	48g
5. Liszt	3 és 1/2 kanna	560g
6. Élesztő	4 kiskanál	12g

GYORS KENYÉR 2:

HOZZÁVALÓK	700g	
1. Víz (40~50 °C)	270ml	270g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1 kiskanál	7g
4. Cukor	3 kanál	36g
5. Liszt	3 kanna	420g
6. Élesztő	4 kiskanál	12g

TÉSZTA :

HOZZÁVALÓK	/
1. Víz	360ml
2. Olaj	2 kanál
3. Só	1,5 kiskanál
4. Liszt	4 kanna
5. Cukor	2 kanál
6. Élesztő	1 kiskanál
3. Só	360ml

DZSEM:

HOZZÁVALÓK	
1. Feldarabolt eper	4 kanna
2. Cukor	1 kanna
3. Zselatin vagy pudingpor	1 kanna

SÜTEMÉNY:

HOZZÁVALÓK	/
1. Olaj süteményekhez	2 kanál
2. Cukor	8 kanál
3. Tojás	6
4. Liszt növesztő szerrel	250 g
5. Aromák	1 kiskanál
6. Citromlé	1,3 kanál
7. Élesztő	1 kiskanál

SZENDVICSKENYÉR:

HOZZÁVALÓK	700g	900g
Víz	270 ml	360 ml
Vaj vagy margarin	1,5 kanál	2 kanál
Só	1,5 kiskanál	2 kiskanál
Cukor	1,5 kanál	2 kanál
Tejpor	1,5 kanál	2 kanál
Kenyérliszt	3 kanna	4 kanna
Száraz élesztő	1 kiskanál	1 kiskanál

SÜTÉS:

A tészta vagy kenyér sütéséhez, ha nem elég pirított.

XI. TECHNIKAI LEÍRÁS

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50/60Hz
Teljesítmény	600W

A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltassa be.

A HEINNER a **Network One Distribution SRL**(KFT) társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, http://www.nod.ro

http://www.heinner.com, http://www.nod.ro

A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro