

Használati útmutató

UNOLD 68511 Backmeister

Teljesítmény: 700 W, 220-240 V, 50 Hz

Méret: D / W / H 41,5 x 22 x 34,5 cm

Súly: 8,5 kg

Tartalma: 750 g - 1800 g kenyér

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:

1. Üzembe helyezés előtt gondosan olvassa el az egész használati útmutatót.
2. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik a termék címkéjén feltüntetett feszültséggel.
3. Soha se használja, ha sérült a tápkábel vagy a dugasz (pl. éles vagy forró tárgyak, nyílt láng miatt stb.), ha hibás, ha földre esett és károsodott, vagy bárhogy máshogyan sérült. Ilyen esetekben ne akarja maga megjavítani, vigye szakszervizbe.
4. Kérjük vegye tudomásul, hogy a sütés közben a berendezésből forró gőz jön és a felülete forró.
5. Soha se merítse a berendezést vízbe.
6. Ha a berendezést nem használja, kapcsolja le a tápkábelt a hálózati aljzatról. Ugyanúgy tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt.
7. A tápkábelt ne hagyja az asztal széléről lógni, forró felülethez érni (pl. sütőlap). Szintúgy, mint a berendezést, ne hagyja forró felületen.
8. Ezen berendezést nem használhatják csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek (beleértve gyerekek) vagy korlátozott tapasztalú és tudású személyeknek, ha nincsenek felügyelet alatt vagy nem kaptak tájékoztatást a berendezés használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személytől.
9. A gyerekek felügyelet alatt kell legyenek, hogy biztosítva legyen, a berendezéssel nem játszanak.
10. Sütés közben ne érintse semmelyik forgó vagy mozgó részét a berendezésnek.
11. Soha se kapcsolja be a berendezést, ha nincs bele jól beletéve a sütőedény a kívánt hozzávalókkal.
12. A sütőedényt soha se válassza a felső vagy oldalsó részén ütögetéssel - ezzel az sérülhetne
13. A berendezésbe tilos fémfóliát vagy más anyagokat tenni. Ennek be nem tartása tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
14. A fő hő kibocsátás irányában be kell tartani a biztonságos távolságot éghető anyagoktól (min. 50cm) és más irányban min. 10 cm.
15. Soha se takarja le a kenyérsütőt kendővel, törülközővel vagy más anyagokkal- biztosítani kell a szabad hő- és pára-elvezetést. Betakarva vagy éghető anyagokkal érintkezve tűz keletkezhet.
16. Soha se használja a berendezést más célra, mint amire tervezték.
17. A berendezés rendeltetése egyedül a háztartási felhasználás.
18. A berendezést soha se használja helyiség fűtésére.
19. Ne használja a berendezést kint.
20. A gyártó nem felel a berendezés vagy tartozékainak helytelen használatából adódó károkért (élelmiszer elértéktelenedés, sérülés, megégés, gőz okozta égés, tűz stb.)

A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA

1. Fedél fogantyúval
2. Dupla sütőforma
3. Nagyszerű sütőformák
4. Mérő kanál
5. Villa
6. Mérőedény
7. 2 kisméretű dagasztó (dupla sütőforma)
8. 2 közepes dagasztók (nagy sütőformák)
9. 2 dagasztó (nagy sütőformák)

ELSŐ HASZNÁLAT

1. Kérjük ellenőrizze, hogy minden rész és tartozék teljes és nem sérült.
2. Tisztítsa meg az összes részt a „Tisztítás és karbantartás” fejezet szerint.
3. Állítsa a kenyérsütő sütés módba és süssön „üresben” körülbelül 10 percig. Lehűlés után még egyszer tisztítsa ki.
4. Minden egyes részt alaposan szárítson meg és állítsa újra össze úgy, hogy a berendezés használatra kész legyen.

Figyelmeztetés

Asütőedény és akenyér nagyon forró lehet! Minden műveletnél legyen óvatos és használjon konyhakesztyűt.

Start / stop

A kiválasztott sütési program elindításához és befejezéséhez.

A program elindításához nyomja meg egyszer a „START/STOP” gombot.

MENU (Menü)

Különböző programok beállítására szolgál. Ezen gomb minden megnyomása után (rövid sípólással kísérvé) a program változik. Ezen gomb folyamatos nyomogatásával 9 programon halad át, ami megjelenik az LCD kijelzőn. Válassza ki a kívánt programot. Ezen 9 program funkciójának magyarázata alább.

Basic	Alapvető program
Basic Vollkorn	Alapvető program - teljes gabona
Basic Teig	Alapvető program - tészta
Schnell	Gyors program
Schnell Vollkorn	Gyors program - teljes gabona
Schnell Teig	Gyors program - tészta
Konfitüre	Dzsem
Backpulver	Spray por
Hefekuchen	Kalács

Bräunung (Héj szín)

Ezzel a gombbal kiválaszthatja a kenyérhéj színét -HELL (Világos), MITTEL (Közepesen sötét) vagy DUNKEL (Sötét). Ezzel a gombbal kiválaszthatja a kívánt színt.

STUFE (Cipóméret)

Ezzel a gombbal válassza ki a kívánt méretet. Kérjük tudatosítsa, hogy a teljes sütési idő eltérhet a cipómérettől függően.

Dupla sütőforma

STUFE I = két kis kenyér, 400-500 g mindkettő

Nagy sütőformák

STUFE I = kisebb kenyér 1300 - 1500 g

STUFE II = nagyobb kenyér 1500 - 1800 g

ZEITWAHL (Halasztott indítás) (TIME + vagy TIME -)

Ha azt akarja, hogy a berendezés ne azonnal induljon, ezzel a gombbal beállíthatja az időt, ami után

önműködően bekapcsol.

A „TIME +” vagy „TIME -”, gombbal meg kell adnia az időt, ami után a kenyérnek kész kell, hogy legyen. Kérjük tudatosítsa, hogy ez a halasztás idő magába foglalja a sütés idejét is a kiválasztott programon. Ez azt jelenti, hogy a halasztás idő végén meleg kenyeret szolgálha fel. Először ki kell választani a programot és a kéreg sütésének fokát, majd a „TIME+” vagy „TIME-”, gombbal hosszabbítsa vagy rövidítse meg a halasztás idejét (10 perces lépésekben).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a berendezést az áramforrásról és hagyja kihűlni.

1. Sütőedény: Tisztítsa meg belülről és kívülről benedvesített ronggyal. Hogy ne sérüljön a tapadásmentes felület, ne használjon erős vagy súroló hatású szereket. Az edénynek visszahelyezés előtt teljesen száraznak kell lennie.

2. Dagasztókés: Ha a dagasztó rúd nehezen vehető ki tengelyből, töltsen fel az edényt meleg vízzel és hagyja kb. 30 percig állni. A dagasztó ezután könnyen kivehető tisztításhoz. A készt óvatosan nedves pamut ronggyal tisztítsa. Kérjük vegye figyelembe, hogy a sütőedény és a dagasztókés is mosható mosogatógépben.

4. Fedél és figyelőablak: A fedelet tisztítsa meg belülről és kívülről enyhén benedvesített ronggyal.

5. Borítás: Óvatosan tisztítsa meg a borítás külső felületét nedves ronggyal. Ne használjon súroló hatású szereket, mivel sérthetnék a felület csillogó bevonatát. Soha se merítse a borítást tisztítás végett vízbe.

6. A kenyérsütő tároláshoz becsomagolása előtt győződjön meg, hogy teljesen kihált, tiszta és száraz és le legyen zárva a fedele.

Kenyérsütéshez használt általános hozzávalók rövid leírása

1. Kenyérliszt

A kenyérlisztnek magas a sikér-tartalma (ezért nevezhető nagy sikér-tartalmú lisztnek, melynek magas a fehérje-tartalma), jól nyúlik és képes a megkelés után megtartani a kenyér térfogatát, hogy az nem esik össze. Mivel a sikér tartalma nagyon mint a rendes lisztnél, nagyobb méretű kenyér sütésénél használható jobb belső rostokkal. A kenyérliszt fontos hozzávaló kenyérsütésnél.

2. Tiszta liszt

Atiszta liszt alaposan válogatott lágy és kemény búzából keveréséből készül, és megfelelő kenyér vagy kalács gyors sütéséhez megfelelő.

3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt búza őrlésével készül és búzahéjat és sikért tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és laktatóbb, mint a rendsz liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek általában kisebb méretűek. Ezért sok receptnél a legjobb eredmény elérése érdekében általában a teljeskiőrlésű a kenyérliszttel van kombinálva.

4. Barna búzaliszt

A barna búzaliszt, amit „daraliszt”, magas rost-tartalmú lisztfajta, amely hasonló a teljeskiőrlésű liszthez. Nagyobb mérethez a kelés után nagyarányú kenyérliszttel kell használni.

5. Sütőpor

Asütőpor finom búza őrlésével készül vagy alacsony fehérje búzából és speciálisan kalácssütéshez használatos. Különböző fajtájú lisztek hasonlóan néznek ki; az élesztő hatékonysága vagy a különböző lisztek beszívóképessége jelentősen eltérhet a termesztés helyétől, a termés körülményeitől, az őrlés és tárolás menetétől függően. A kipróbáláshoz válasszon többfajta lisztet, amely elérhető a piacon, kóstolja meg és hasonlítsa össze az eredményeket - majd válassza ki a lisztet a tapasztalatai szerint amely ízlése szerint a legjobb eredményt hozta.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricaliszt és zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Mindkettő kiegészítő hozzávaló vastaghéjú kenyér sütéséhez és a kenyér ízének és szerkezetének javításához használják.

7. Cukor

A cukor fontos hozzávaló a kenyér édes ízének és színének szempontjából. A fehér cukor segít a kelésnél és széles körben használják mint tápösszetevő. Különleges esetekben lehet barna cukrot, porcukrot vagy cukorvattát használni.

8. Élesztő

Az élesztő tesztalesztésre szolgál és széndioxidot termel, amely segít a kenyér térfogatnövelésében és a belső rostok lágyításában. Az élesztő gyors hatásához szénhidrát szükséges a cukorban és lisztben.

1 teáskanál aktív száraz élesztő = 3/4 teáskanál instant élesztő

5 teáskanál aktív száraz élesztő = 1 teáskanál instant élesztő

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

Az élesztőt a fagyasztóban kell tárolni, mivel magas hőmérsékleten elromolhatna; használata előtt ellenőrizze a felhasználhatóság dátumát. Minden használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőbe. A kenyér kelésre képtelenségét legtöbbször romlott élesztő okozza.

Tipp

Az alább leírt eljárás szerint megtudhatja, hogy az élesztő friss-e és aktív vagy sem:

1. A mérőcsészébe öntsön 1/2 csésze meleg vizet (45-50 °C).

2. Adjon hozzá 1 teáskanál fehér cukrot és keverje össze, majd ezt szórja meg 2 teáskanál élesztővel.

3. A mérőcsészét tegye kb 10 percre meleg helyre. A keveréket már ne keverje.

4. A habnak a mérőcsésze széléig kell érnie. Ha nem így van, az élesztő romlott vagy nem-aktív.

9. Só

Asó elengedhetlen a kenyér illatának és kenyérhéj színének javításához. A só azonban akadályozza az élesztőt a kelesztésben. Soha se használjon túl sok sót a receptekhez. Ha nem akar sót használni, el is hagyhatja. A kenyér nagyobb lesz, mint só használatával.

10. Tojás

A tojás javíthatja a kenyér szerkezetét, laktatóbbá és nagyobbá teheti, és a kenyérnek különleges tojásillatot adhat. Ha tojást akar használni, el kell távolítani a tojáshéjat és egyenletesen elkeverni.

11. Zsír, vaj és növényi olaj

Az zsír lágyítja a kenyeret és meghosszabbítja élettartamát. A vajat a hűtőből kivétel után fel kell olvasztani és apró kockákra vágni használat előtt, hogy egyenletesen legyen elkeverve.

12. Sütőpor

A sütőport főleg keléshez használunk a kenyerek és kalácsok sütésénél az Gyors programon. A kémiai elvek kihasználásának köszönhetően nem szükséges idő a kelesztéshez és gázt hoz létre, ami buborékokat képez vagy lágyítja a kenyér szerkezetét.

13. Szódabikarbóna

Ugyanaz érvényes, mint a sütőporoknál_ Ugyanúgy használható sütőporral együtt.

14. Víz és más folyadékok

A víz kenyérkészítésnél elengedhetetlen hozzávaló. Általában a 20-25 °C-os víz a legmegfelelőbb. A gyors keléshez Gyors programon azonban a víz hőfoka 45-50 °C között kell legyen. Avizet helyettesítheti friss tejjel vagy 2% tejjel kevert vízzel, ami javíthatja a kenyér illatát és jobb kenyérhéj-színt eredményezhet. Néhány receptnél a kenyér illatának javítására dzsúszt használnak (pl. alma-, narancs-, citrom-lé stb.).

A hozzávalók hozzáadásának sorrendje

Minden receptnél be kell tartani az egyes hozzávalók hozzáadásának menetét:

Először a sütőedénybe a folyadékokat öntjük (víz, tej, sör, írósvaj, felvert tej, joghurt stb.)

Majd hozzáadjuk a porszerű hozzávalókat (liszt, növényi, kenyér-fűszerek, korpá, csíra, pehely, magok stb.)

Az egyik sarokba a sót szórjuk

A másik sarokba szórjuk a cukrot

A következőbe a fűszereket (olaj, ecet stb)

Az edény közepén a lisztben mélyedés csinálunk, amibe az élesztőt vagy sütőport tesszük, amit gyengén betérítünk a liszttel. Ha friss élesztőt használunk, javasolt cukor hozzáadása. Az élesztőt vagy sütőport mindig száraz lisztre adjuk hozzá!

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE

Ez ajel aterméken, atartozékon vagy a csomagoláson azt jelenti, hogy aterméket nem lehet közönséges háztartási hulladékként kezelni. A terméket az elektromos és elektronikus berendezéseket újrahasznosító gyűjtőhelyen leadva semmisítse meg. EU országokban és más európai országokban külön begyűjtőrendszerek léteznek a használt elektromos és elektronikus termékek felhalmozására. A helyes megsemmisítés biztosításával az élőkönyezetre és egészségre káros veszélyek kialakulását előzheti meg, amelyek a helytelen hulladékkezelésből adódhatnak. A hulladékanyagok újrahasznosítása segít megőrizni a természetes nyersanyagforrásokat - ezért ne dobja ki régi elektromos és elektronikus berendezéseit a háztartási hulladékkal. Részletes tájékoztatóért a termék újrahasznosításáról

kérjük hívja a helyi környezetvédelmi hivatal munkatársait (városi vagy megyei), a begyűjtőhely munkatársait vagy a bolt eladóját, ahol a terméket vette.

UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el!

befree