

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

# HAUSER®

e l e c t r o n i c

## BM-801

### KENYÉRSÜTŐ

#### Tisztelt Vásárló!

Köszönjük bizalmát, hogy HAUSER gyártmányú háztartási készüléket vásárolt. A készülék a legújabb műszaki fejlesztés eredménye, egyike a gyártó esztétikus, igényes felépítésű és jó minőségű készülékeinek. A tervezésnél a biztonságra nagy figyelmet fordítottak. A megbízható működés alapfeltétele a szakszerű használat, ezért kérjük, az üzembehelyezés előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, őrizze meg, hogy bármikor segítségére lehessen!



#### Minőségi tanúsítvány

Mint importáló és forgalmazó (AVEX Kft., 2440 Százhalombatta, Csenterics S. u. 3.) tanúsítjuk, hogy a HAUSER BM-801 típusú kenyérsütő az alábbi műszaki adatoknak felel meg:

Hálózati feszültség:	230V~50Hz
Teljesítményfelvétel:	800W
Zajszint:	60dB
Érintésvédelmi osztály:	I





## Biztonsági tudnivalók

Az alapvető biztonsági tudnivalókat a saját érdekében mindig be kell tartania!

A készülék rendellenes használata balesetveszélyes!

Olvassa végig figyelmesen a kezelési útmutatót!

Kisgyermek a készüléket csak felügyelet mellett használhatja!

Használata kisgyermek közelében fokozott elővigyázatosságot igényel!

Használaton kívül mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket!

Elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében TILOS

- a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani
- sérült vezetékkel használni
- mechanikai sérülés esetén használni

Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel.

A belső sérülés áramütést okozhat! A meghibásodott készüléket (beleértve a hálózati csatlakozóvezetékét is) csak szakember javíthatja!

Az elektromos csatlakozóvezeték ne érjen forró felülethez!

Ne engedje, hogy a vezeték a munkaasztal vagy pult szélén lelógjon!

Áramtalanításkor támassza meg a fali csatlakozó aljzatot egyik kezével, majd a csatlakozó dugónál fogva húzza ki a vezetékét!

A csatlakozózsín sérülése áramütést okozhat!

Ne érintse meg a készülék forró / forgó részeit!

Ne használja a szabadban!

Ne tegye a készüléket forró felülethez, tűzhelyhez, sütőhöz közel!

Ez a készülék háztartási használatra készült!

## Első használat előtt

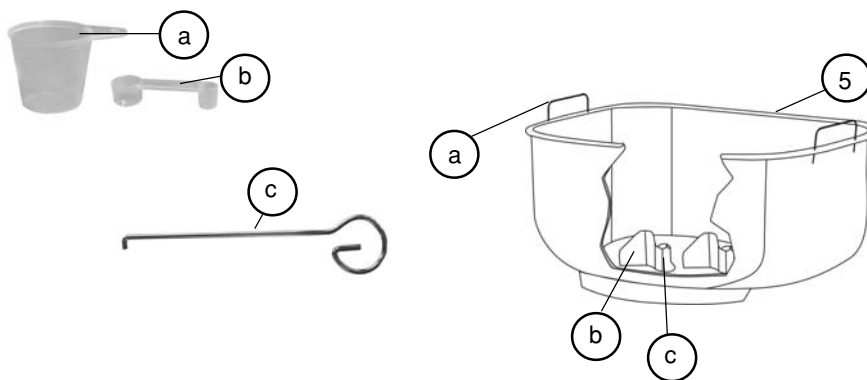
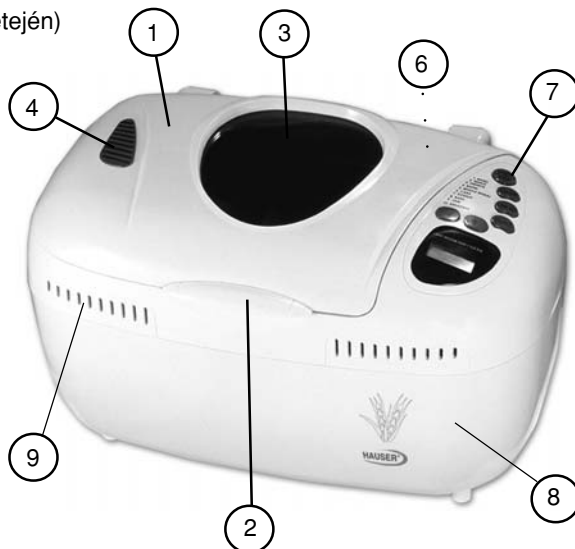
1. Óvatosan csomagolja ki a készüléket, és győződjön meg arról, hogy minden csomagolási anyagot eltávolított
2. Tisztítsa ki a sütőedényt, hogy minden esetlegesen belekerült szennyeződéstől mentes legyen.
3. Törölje le a sütőedényt, a dagasztólapátot és a gép házát egy tiszta, nyirkos ruhával. A sütőedény nem tapadó felülettel van bevonva, emiatt tisztításához nem használható dörzsölő eszköz és dörzsölő anyag.
4. Első használat előtt kenje ki a sütőedényt háztartási zsiradékkal (növényi olaj, margarin), és süsse üresen kb. 10 percig (Sütés program)
5. Előszűtés után tisztítsa ki újra a sütőedényt.
6. Helyezze a keverőlapátokat a tengelyre.

## A készülék részei

1. Fedél
2. Fogantyú
3. Kémlelőablak (készülék tetején)
4. Szellőző
5. Sütőforma
  - a) fogantyú
  - b) dagasztólapát
  - c) forgatótengely
6. Sütőtér
7. Kezelőtábla
8. Készülékház
9. Oldalsó szellőző

### Tartozékok:

- a) mérőkanál
- b) mérőpohár
- c) szigony a dagasztólapát eltávolításához



## Kezelőtábla

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



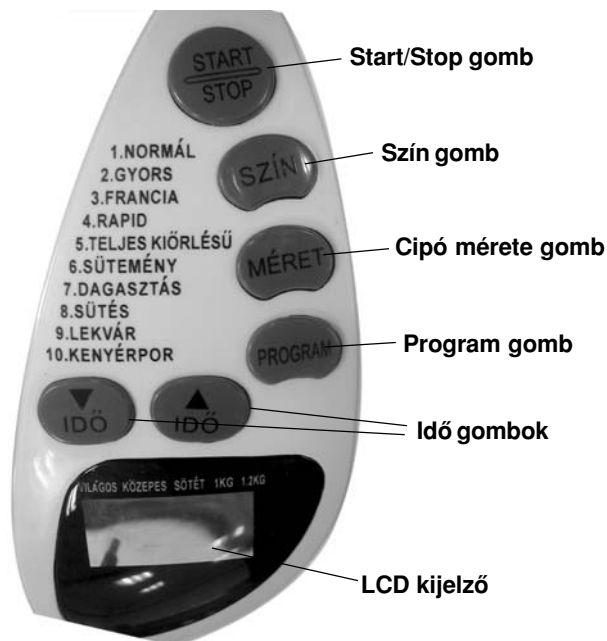
**Start/Stop gomb:** Ez indítja el, illetve állítja meg a kiválasztott sütőprogramot. Start: a megfelelő program beállítása után egy határozott gombnyomással a gép megkezdi a program lefuttatását. A kétlapátos készülékek elsőként előmelegítik a hozzávalókat, ez alatt az idő alatt (kb. 10–20 perc) a készülék nem ad ki hangot. A Start/Stop újbóli, hosszabb lenyomásával a program bármikor megszakítható. Ilyenkor a teljes program törlésre kerül, a gomb újabb megnyomásakor a gép előlről kezdi a program lefuttatását.

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

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

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

**Program gomb:** e gomb segítségével lehet a tésztához való programot kiválasztani.





## Hangjelzések

Hangjelzéseket a következő esetekben ad a gép:

- Bármely gomb lenyomásakor
- Bizonyos programok esetén második dagasztáskor, amikor az egyéb hozzávalók (zabpelyhek, gyümölcsök, magok) a tésztához adhatók.
- A program befejeződik
- A melegen tartás befejeződik.

## Program-lehetőségek

A készülék programjai (egyes program kiválasztása esetén a gép kijelzője a programnak megfelelő számot mutatja):

- **Normál** (Basic): Fehér és barna kenyérhez. Valamint hozzáadott fűszerekkel és zöldségekkel, mazsolával ízesített kenyerekhez.
- **Gyors** (Quick): Olyan fehér kenyerekhez, melyek elkészítése kevésbé időigényes. Az ezzel a programmal sütött kenyerek általában kisebbek és tésztájuk sűrűbb szerkezetű.
- **Francia** (French): Francia kenyér jellegű könnyű kenyerek sütéséhez, ezeknek ropogósabb a héja és könnyebb a tésztája.
- **Rapid** (Rapid): Édes, kelt tésztából készült sütemények készítéséhez. A készülék kétszer dagasztja meg a tésztát.
- **Teljes kiőrlésű** (Wholewheat): Nagy mennyiségű teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyerek sütéséhez. Ennél a beállításnál hosszabb az elősütési idő, hogy a hozzávalók jobban fel tudják szívni a nedvességet. Ebben az esetben nem javasolt a késleltetett sütési lehetőség használata.
- **Sütemény** (Cake): Ez a program összekeveri a hozzávalókat, majd meghatározott ideig sűti a tésztát. Szükséges lehet a hozzávalókat két csoportra bontva összekeverni egy edényben, mielőtt a sütőbe kerülnek (ld. Recepteknél).
- **Dagasztás** (Dough): Ez a program csak a dagasztást végzi el, a kelesztést és a sütést nem. A program végén kivehető a tészta és formázható zsemlekké, pizzává, stb. Ezzel a beállítással bármely nyers tészta összegyúrható.  
*Vigyázat!* A hozzávalók össz térfogata nem haladhatja meg a sütőedény méretét.
- **Sütés** (Bake): Csak sütés, amivel meghosszabbítható a sütési idő. Ez különösen a lekvároknál hasznos.
- **Lekvár** (Jam): Ezzel a programmal lekvárt készíthetünk friss vagy fagyasztott gyümölcsök felhasználásával. Ügyelni kell arra, hogy a hozzávalók térfogata még forrás közben se haladja meg a sütőedény méretét. Ha ez mégis megtörténik, azonnal kapcsolja le a gépet. Vegye ki a sütőedényt, hagyja a gépet lehűlni, majd alaposan tisztítsa ki.
- **Kenyérpör** (Breadmix): Előre összeállított kenyérpörökből készített kenyerekhez. Kenyérpörök elkészítésekor a kenyérpör csomagolásán feltüntetett módon kell összeállítani a tésztát.



## A kenyérsütés menete

- 1. Sütőedény kiemelése.** A sütés előtt érdemes margarinnal kikenni az edényt, ez megkönnyíti a kész kenyér kiemelését. Hasznos bekenni margarinnal a keverőlapátokat is. A hozzávalókat a gépből kiemelt sütőedénybe kell beleönteni, így elkerülhető a sütő belsejének szennyezése.
- 2. Keverőlapátok visszahelyezése.** A lapátokat ütközésig kell a tengelyekre helyezni.
- 3. Hozzávalók kimérése,** edénybe helyezése. A hozzávalók behelyezését mindig a cseppfolyós anyagokkal kell kezdeni. Jelen használati utasításban a felsorolás sorrendjében kell behelyezni a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön folyadékok közvetlen közelébe, különösen akkor, ha késleltetni kívánja a kenyér elkészítését. A víznek mindig csapvíz hőmérsékletűnek kell lennie. A hozzávalókat pontosan kell kimérni, különösen a víz túlmérése kockázatos: kis túladagolás esetén is behorpad a kenyér teteje. Ennek elkerüléséhez érdemes a víz egy részét visszatartani az előzetes adagolásakor, és akkor adni dagasztás közben a tésztához, ha az anélkül nem áll össze, morzsalékos marad.
- 4. Helyezze vissza a sütőedényt** ügyelve arra, hogy az pontosan a helyére kerüljön (máskülönben nem forognak a keverőlapátok).
- 5. Csatlakoztassa a készüléket** az áramforráshoz. Nyomja meg a Ki/Be gombot. Ha a készülék áram alatt van, a kijelzőn megjelennek az alapértelmezett beállítások. A gombok lenyomásakor a gép hanggal jelez.
- 6. Program kiválasztása.** A különféle programok között a Program feliratú gombbal lehet váltani. A kijelzőn vagy sorszám, vagy pedig a kijelző szélén elhelyezkedő feliratokra mutató nyilak jelzik az aktuális beállítást.
- 7. Méret kiválasztása.** A megfelelő méretet a Méret gombbal lehet beállítani, itt is a kijelző segítségével látható, hogy a gép éppen milyen méretre van beállítva.
- 8. Szín kiválasztása.** A Szín gomb lenyomásával lehet váltani a különféle színárnyalatok között. Létezik világos, közepes, és sötét változat, itt is a kijelző és a mellette levő feliratok összevetésével olvasható le az aktuális beállítás.
- 9. Késleltetés kiválasztása:** a program elindítása előtt kell beállítani a késleltetés időtartamát, amennyiben erre igény van. (Részletes leírás lásd a következő részben)
- 10. Program elindítása.** A Start/Stop gomb lenyomása után a gép megkezdí az aktuális program végrehajtását. A kijelző mutatja a program befejezéséig hátralévő időtartamot.
- 11. Program végrehajtása.** A gép automatikusan végrehajtja az egymás után következő fázisokat. Amennyiben második dagasztással járó program fut a gépen, a csipogó hangjelzés azt jelenti, hogy ekkor lehet gyümölcsöt és/vagy magvakat a tésztához adni. Ezt követően (a kelesztés és a sütés során) ne nyissa ki a gép fedelét, mivel ezzel távozik a sütőtérből a megfelelő kelesztéshez és sütéshez szükséges gőz és pára (és a kenyér tönkremehet). Lehetséges, hogy sütés közben gőz távozik a szellőzőréseken, ez nem jelent üzemzavart. Kelesztés és sütés közben semmiképp se nyissa fel a kelesztés és sütés közben, mert ezzel alapvetően rontja a kenyér minőségét.
- 12. Befejezés.** A program befejezésekor a számláló 00:00-t mutat, és hangjelzés szól.
- 13. Melegen tartás.** E funkció lényege, hogy a gép további 60 percig melegen tartja a sütőteret. Célszerű már eközben kivenni a kenyeret a sütőtérből.
- 14. Kenyér kivétele.** Nyomja meg a stop gombot és nyissa ki a fedelet.



*Figyelem!* A sütőedény, a gép belseje és a kenyér forró! Kivételhez feltétlenül használjon konyharuhát vagy sütőkesztyűt! Ugyanígy ügyeljen arra, hogy a sütőedényt a gépen kívül csak hőálló felületre helyezze.

- 15. Kenyér kifordítása.** A kenyér az edényből kifordítható, esetleg kisebb rázást igényel. Szükség esetén hagyja 15 percig hűlni az edényt. Ezután fa vagy műanyag lapáttal segíthet a kenyérnek kifordulni a sütőedényből. Erre a célra ne használjon kést, vagy más fém eszközt, mert megkarcolhatja a sütőedény bevonatát.

*Figyelem!* A keverőlapátokat, ha nem maradtak a sütőedényben, vegye ki a tésztaból! Az üres edényt azonnal töltsen fel vízzel, ezzel megkönnyíti a későbbi tisztítást.

- 16.** Mindig áramtalanítsa a készüléket használat után.
- 17. Újabb kenyér sütése előtt** meg kell várni, míg a készülék lehűl. Ez kb. 15–20 percet vesz igénybe, ez alatt az idő alatt a készülék nem is fogad újabb sütési utasítást. A kijelzőn megjelenő E:EE vagy H:HH felirat túlmelegedési hibát jelez. Bővebben lásd Problémák, megoldások fejezet.
- 18.** A gép többféle hőmérsékletű környezetben üzemeltethető, de a kapott kenyér minőségét befolyásolja a hőmérséklet, a páratartalom, és a tengerszint feletti magasság. Ennek megfelelően szükség lehet a használt receptek további finomítására a helyi adottságokhoz.
- 19.** A gyártó fenntartja jogát, hogy későbbi fejlesztések folyamán az időprogramok arányát módosítsa.

## Időzítés használata

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

## Áramszünet esetén

Hosszabb áramkimaradás esetén a gép nem képes tárolni a félbeszakított program adatait. Ha az áramszünet elején már a kelesztés vagy a sütés volt folyamatban, akkor kárba veshet a félkész kenyér. Ha viszont még csak a dagasztásig jutott el a gép, akkor a program újra indítható.

## Kenyér szeletelése és tárolása

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

## A kenyérsütők i

Program száma	1		2		3		4		5	
Program neve	Normál		Gyors		Francia		Rapid		Teljes kiőrlésű	
Szakaszok	1		2		1		2			
Kenyér súlya (g)	750	1300							750	1300
Szükséges idő	3:20	3:30	1:58		3:50		1:52		3:30	3:40
Előmelegítés (motor áll)	17	20	5		22		3		37	40
Keverés		3		3		3		3		3
1. dagasztás		3		2		2		2		2
2. dagasztás		13		20		16		5		13
Sípszó	Sípszó jelzi, hogy további adalékokat lehet hozzátenni									
Hátralevő idő	2:54	2:57	1:33		–		–		2:44	2:47
1. kelesztés		45		–		45		–		45
Tésztasimítás		1		1		1		–		1
2. kelesztés		18		7		25		7		18
Tésztasimítás		1		–		1		–		1
3. kelesztés		45		25		50		27		35
Sütés	55	62	55		65		65		55	62
Pihentetés		–		–		–		–		–
Melegentartás		60		60		60		–		60
Előre programozás										
Időzítés	13 óra		–		13 óra				13 óra	

## Tisztítás és karbantartás

- Tartsa be Az első használat előtt c. részben leírtakat. Amennyiben új sütőedényt vesz a géphez, azt is hasonlóképp készítse elő használatra.
- Használat után mindig áramtalanítsa a készüléket, és hagyja kihűlni, mielőtt megtisztítaná és elrakná. Ez körülbelül fél órába telik. Ezt követően a készülék ismét használható sütésre és tészta készítésére.
- Tisztításhoz csak enyhe mosogatószeret használjon, semmi esetre sem kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló, dörzsölő hatású szereket. Nedves kendővel távolítsa el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékháztól és a sütőkamráról. A készüléket soha ne merítse vízbe, és soha



## ik időlefutása

Program száma	6	7	8	9	10	
Program neve	Sütemény	Dagasztás	Sütés	Lekvár	Kenyérpor	
Szakaszok					1	2
Kenyér súlya (g)					750	1300
Szükséges idő	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Előmelegítés (motor áll)		22	–	fűtés ki/be 15mp/15mp	11	22
Keverés	3,5	3	–	15	3	
1. dagasztás	–	2	–	–	2	
2. dagasztás	keverés: 12,5 perc nincs melegítés 8 perc fűtés ki/be 5/25 mp	16	–	–	13	
Sípszó	Sípszó jelzi, hogy további adalékokat lehet hozzátenni					
Hátralevő idő	1:49	–	–	–	2:34	2:45
1. kelesztés	–	–	–	–	45	
Tésztasimítás	–	–	–	–	1	
2. kelesztés	–	45	–	–	18	
Tésztasimítás	–	–	–	–	1	
3. kelesztés	–	22	–	–	39	
Sütés	80	–	60	45 keverés / sütés jobb / bal melegítés ki/be 15mp/15mp	56	
Pihentetés	16	–	–	20	–	
Melegentartás	–	–	–	–	60	
<b>Előre programozás</b>						
Időzítés	–	13 óra	–	–	13 óra	

ne öntsön vizet a sütőkamrába! A sütőformát kívülről nedves kendővel törölje le, belülről kevés mosogatószerrel lehet kitörölni a formát.

- Mind a dagasztólapátot, mind a hajtótengelyt használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztólapát a formában marad, akkor később nehezen távolítható el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztólapátot.
- A sütőedény tapadásgátló réteggel van bevonva, ezért tisztításnál ne használjon fém tárgyakat vagy súrolószereket, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót. A kenyér kivételéhez ne használjon kést vagy más eszközt, amivel megkarcolhatja a tapadásgátló bevonatot.
- Mind a sütőedényt, mind a dagasztólapátot ajánlatos kézzel, és nem géppel mosogatni.



## Hozzávalók

Nagyon fontos, hogy a hozzávalók frissek legyenek, és hogy pontosan adagoljuk őket. A hozzávalók mértékének helytelen megválasztása okozhatja, hogy az erjedés túl gyorsan megy végbe, vagy nem kel meg eléggé a tészta, stb. Jótanács: az első tíz perces dagasztás után nézze meg, hogy milyen a tészta állaga. Ha sima felületű, labda alakú, bársonyos tapintású, akkor megfelelő. Ha darabos, csomós a tészta, és a keverőlapát nehezen, erőlködve forog, tegyen a tésztához egy evőkanál vizet. Ha pedig lágy, ragacsos, az edény falára tapad a tészta, adjon hozzá egy evőkanál lisztet. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lenni, és a recept szerint adagolni.

### **Liszt**

A liszt a kenyér legfontosabb alkotórésze. Többféle lisztet használhatunk. A teljes őrlésű liszttel vagy a rozsliszttel készített kenyértészta kevésbé kel meg, mint a fehérlisztből vagy kenyérliszttől készült.

### **Sikér**

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

### **Élesztő**

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

### **Vaj**

A kenyér lágy lesz tőle és kiemeli az ízeket. Természetesen a vajnak is szobahőmérsékletűnek kell lennie!

### **Só**

A só szabályozza az élesztő hatékonyságát, és a tésztát erőssé teszi. Amikor a só következik, a keverék szélére szórja, hogy az élesztőre ne kerüljön.

### **Cukor**

A cukor a kelesztés megindításához szükséges legfontosabb anyag. A hagyományos fehércukor, a barnacukor, a melasz és a méz egyaránt használható. Édesebb ízt és aromát ad a tésztának. Lágyítja a kenyeret, a héja pedig barna lesz. Ne használjon mesterséges édesítőszeret! A cukrot is a keverék szélére szórja!

### **Víz (Folyadék)**

A folyadék mennyisége és hőmérséklete egyaránt nagyon fontos a kelesztés szempontjából. Mindig nagyon pontosan mérje ki, és szobahőmérsékletű folyadékot használjon! A folyadék mennyisége csökkenthető, ha tojás, gyümölcs, sajt vagy



zöltség szerepel a receptben. Először a vizet tegye a sütőedénybe!

### **Tej**

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

### **Tojás**

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

### **Sütőpor / Szódabikarbóna**

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

### **Gyümölcs és magvak**

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

## **Problémák, megoldások**

A kenyértészta kelését elsősorban a tészta nedvesség -, cukor -, só - és élesztő tartalmának aránya befolyásolja, másodsorban pedig a környezet hőmérséklete és páratartalma. Az egyensúly bármely tényező hatására felborulhat, és ekkor a tészta állaga nem megfelelő. A tészta végső állagát a használt mennyiségeken kívül a hozzávalók minősége is befolyásolja.

### **A kenyér összeesik és/vagy nem kel meg**

1. A kenyérben túl sok a nedvesség. Csökkentse a víz mennyiségét. Célszerű a tészta összeállításakor eleve visszatartani 10–15ml vizet, és csak később, szükség esetén adni a tésztához a dagasztás folyamán. Ha a kenyérhez konzervált gyümölcsöt vagy zöltséget használ, csöpögtesse le és szárítsa meg használat előtt. Nagyon sok nedvességet tartalmaznak ezek az ételek.
2. A sütés befejeztével vegye ki a kenyeret az edényből. Ha az edényben hagyja, a kenyér visszaszívja azt a nedvességet, amit a hűlési folyamatkor elveszített.
3. Használjon lágyabb lisztet, mert ha a tészta beomlik, akkor talán túl durva lisztet használt. Az élesztő feldagasztja a masszát, de a liszt nem tudja megtartani a formát.
4. A sajttal készült kenyér nagyon ízletes, de minden sajt tartalmaz nedvességet. Nehéz eltalálni az egyensúlyt a víz és a sajt nedvességtartalma között.
5. Nem elég só került a tésztába, így az túlkelt, majd összeesett.
6. Nyitva maradt a sütő teteje (akár résnyi nyílás is befolyásolja a sütési eredményt).
7. A levegő nedvességtartalma eleve magas volt, ekkor csökkentett vízmennyiséggel kell dolgozni.
8. A környezet hőmérséklete túl magas vagy túl alacsony, ekkor kis mennyiséggel csökkenteni kell az élesztő mennyiségét, vagy hideg vizet kell használni.
9. Magasan fekvő helyeken szokásostól eltérően működnek a kelési folyamatok, a túlkélest az élesztő mennyiségének csökkentésével lehet megakadályozni.

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

1. A jelenség oka elsősorban a nem megfelelő liszt. Ez általában a rozsból, korpából



- készült liszteknel és a teljes őrlésű búzalisztnél fordul elő. Ezeknél mindenképpen a Teljes kiőrlésű programot kell alkalmazni, ami több dagasztást tartalmaz.
2. A nedvességet tartalmazó hozzávalók (gyümölcsök, joghurt, almapép) nagyon megnedvesítik a cipő belsejét. A többi felhasznált folyadék mennyiségét ilyen esetekben arányosan csökkentse.
  3. Sok olyan „gazdag” hozzávaló került a tésztába, mint pl. magvak, zsiradékok, szárított gyümölcs, szirupok és egyéb darált, reszelt hozzávalók, melyek a tésztát elnehezítették. Ezek a hozzávalók lelassítják a kelesztés folyamatát, és megakadályozzák azt, hogy a kenyér egyenletesen átsüljön.

### ***A kenyér buborékos***

1. Túl sok élesztőt és/vagy vizet használt, amittől a kenyér a normálnál magasabbra kelt. Ellenőrizze az élesztő típusát és mennyiségét.
2. A felhasznált víz túl meleg volt, és kedvezőtlenül befolyásolta az élesztő működését. A víznek rendszeren 21–28°C hőmérsékletűnek kell lenni.
3. Ha túl sok cukrot tesz a tésztába, az élesztő túl aktívvá válik. Csökkentse a cukor mennyiségét, és ellenőrizze a szárított gyümölcsök vagy méz mennyiségét. A vizet egy evőkanállal csökkentse. Ha kevesebb nedvesség van a tésztában, az élesztő nem válik túl aktívvá.
4. Néha a jól megőrölt liszt használatától sokkal jobban megdagad a tészta. A finomabbra őrlt liszthez nem kell olyan sok élesztő, mint a durvább liszthez.
5. Magas hőmérséklet vagy páratartalom felfokozta az élesztő működését. Ekkor a felhasználandó élesztő mennyiségét csökkenteni kell, vagy hidegebb vizet kell a tésztához adni.

### ***A kenyér túl sötét és kemény***

1. A tésztában nem volt elég nedvesség, ekkor nem lehet azt elég jól dagasztani. A liszt mennyiségét csökkentse, vagy növelje a víz mennyiségét.
2. A tészta jellegéhez képest túl sötét kenyérrnyalat került beállításra.

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

1. Elképzelhető, hogy a tésztából kimaradt az élesztő
2. A használt élesztő minősége nem megfelelő (lejárt szavatosságú talán)
3. A használt élesztő mennyisége nem megfelelő (túl kevés).
4. A használt víz hőmérséklete túl alacsony
5. Túl sok a só a tésztában.

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

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



Elképzelhető, hogy a gép hibás (ha sütőedény nélkül sem forognak a tengelyek), de lehet, hogy csak a sütőedénnyel van probléma. Mindkét esetben a márkaszervizhez kell fordulni.

### **A kenyér tésztája túl sűrű**

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

### **A kenyér külseje ragacsos**

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

### **A kenyér élesztőízű**

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

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

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

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

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

### **E:EE felirat látható a kijelzőn**

1. Lásd ugyanaz, mint H:HH felirat
2. Géphiba. Ekkor a készüléket a legközelebbi márkaszervizbe kell vinni.

### **A kenyérszeletek egyenetlenek vagy középen csomósak**

A kenyér szeletelés előtt nem hűlt le eléggé.

### **Lisztmaradványok a kenyérhéjon**

Dagasztáskor a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva. Elképzelhető, hogy a tészta mozgása során nem gyűjti össze az összes száraz anyagot. Ezért dagasztás során célszerű egy kisebb fa vagy műanyag lappal segíteni a cipónak az összes anyag felszedéséhez.

Amennyiben minden lehetséges hibaforrást ellenőrzött, és ennek ellenére a problémák továbbra is jelentkeznek, kérjen tanácsot márkaszervizünktől:

SEC Kft., 1146 Budapest, Thököly út 46., Tel.: 1/422-1545

Ugyanitt: alkatrész utánpótlás, javítás



## Receptek

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

### Fehér kenyér (Program: Basic / Normál)

<b>Hozzávalók</b>	<b>1 kg</b>
Víz	320 ml
Olívaolaj	45 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	650 g
Só	10 ml
Cukor	25 ml
Tejpor	25 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	8 g

### Francia kenyér (Program: French / Francia)

<b>Hozzávalók</b>	<b>1 kg</b>
Víz	420 ml
Olívaolaj	10 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	680 g
Só	7 ml
Cukor	7 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1 csomag

### Teljes kiőrlésű kenyér (Program: Quick / Gyors vagy Wholewheat / Teljes kiőrlésű)

<b>Hozzávalók</b>	<b>1 kg</b>
Víz	320 ml
Margarin	38 g
Só	10 ml
Cukor	10 ml
Liszt (Biopont Tönköly Teljes kiőrlésű)	525 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1,5 csomag

### Zsemle (Program: Dagasztás / Dough)

<b>Hozzávalók</b>	<b>6 db</b>	<b>9 db</b>	<b>12 db</b>
Víz	300 ml	450 ml	600 ml



Tejpor	10 ml	15 ml	20 ml
Olvasztott vaj	20 ml	30 ml	40 ml
Cukor	20 ml	30 ml	40 ml
Só	15 ml	22 ml	30 ml
Liszt	480 g	720 g	960 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1/2csomag	3/4csomag	1 csomag

A dagasztott tésztából a darab-számnak megfelelő zsemlét formázunk. Kikent tepsire helyezük őket, a tetejüket bekenjük olvasztott vajjal, letakarva kelesztjük 20–25 perccel, amíg a mérete kétszeresére nem nő, majd 190°C fokon sütjük 15–20 percig.

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

<b>Hozzávalók</b>	<b>75 dkg</b>	<b>1 kg</b>	<b>1,5 kg</b>
Víz	180 ml	240 ml	320 ml
Felvert tojás	1 közepes	1 közepes	2 közepes
Tejpor	8 ml	10 ml	15 ml
Napraforgóolaj	7 ml	10 ml	15 ml
Cukor	90 ml	120 ml	180 ml
Só	1 csipet	2 ml	3 ml
Aprított dió (sípszókor hozzáadni)	45 ml	60 ml	90 ml
Liszt	240 g	320 g	480 g
Kakaópor	120 g	160 g	240 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1/2csomag	3/4csomag	1 csomag

### **Lekvár / Dzsem (Program: Jam / Lekvár)**

<b>Hozzávalók</b>	
Fagyasztott málna (kiolvasztás előtt mérve)	480 ml
Reszelt alma	240 ml
Befőző cukor	240 ml
Citromlé	30 ml



Ha többet akar tudni a kenyérsütésről, ajánljuk

**Fisch Gábor László: Házi kenyérsütés / Géppel, finomat**

c. könyvét.

A könyv megtalálható a jobb könyvesboltokban, illetve megrendelhető az Avex Kft.-nél.

A könyv tartalomjegyzéke: A kenyér története • Röviden a gabonáról • Egy szem búza • Egy kis „lízstológia” • ... és a többi hozzávalóról • Gluténérzékenység • Megjegyzések a receptekhez • Hol lehet kapni a hozzávalókat? • A kenyérsütő gépekről • Mire lesz szükségünk még? • Az első házi kenyérünk • Lépésről lépésre • Gyakran feltett kérdések, gyakori gondolatok • Receptgyűjtemény

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

Az elhasznált elektromos készülékek gyűjtése elkülönítve történik, használja az erre létrehozott visszavételi és begyűjtési rendszert!

Új készülék vásárlásakor, 2005. augusztus 13-a után, az elhasznált elektromos berendezését a vásárlás helyszínére is visszaviheti.

Az ilyen módon begyűjtött berendezéseket, szakszerű szétbontás után az erre szerződött cégek a megfelelő módon semmisítik meg.

**A környezet unokáink öröksége, megóvása mindnyájunk közös érdeke és felelőssége. Segítse Ön is ezt a törekvést!**



[www.hauserelectronic.hu](http://www.hauserelectronic.hu)