

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HAUSER®

e l e c t r o n i c

BM-820

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-820 típusú kenyérsütő az alábbi műszaki adatoknak felel meg:

Hálózati feszültség:	230V~50Hz
Teljesítményfelvétel:	700W
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

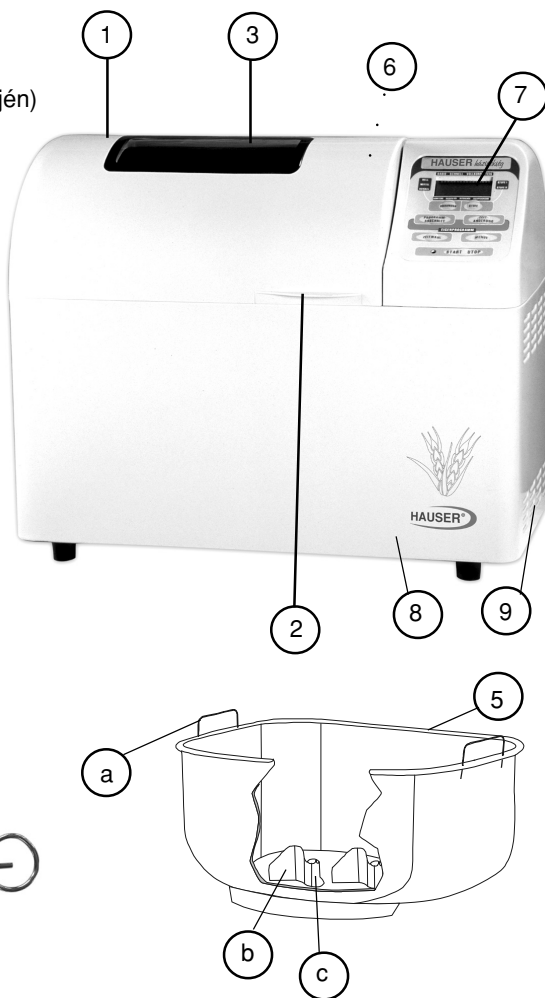
1. Óvatosan csomagolja ki a készüléket, és győződjön meg arról, hogy minden csomagolási anyagot eltávolított
2. Tisztítsa ki a sütőedényt, hogy minden esetlegesen belekerült szennyeződéstől mentes legyen.
3. Törölje le a sütőedényt, a dagasztólapátokat és a gép házát egy tiszta, nyirkos ruhával. A sütőedény nem tapadó felülettel van bevonva, emiatt tisztításához nem használható dörzsölő eszköz és dörzsölő anyag.
4. Első használat előtt kenje ki a sütőedényt zsiradékkal (növényi olaj, margarin), és süsse üresen kb. 10 percig (Sütés program)
5. Előzsütés 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, sültégi 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. A BM-820 készüléken LCD kijelző angol nyelven kiírja az éppen zajló munkafolyamatot:
PREHEAT = előmelegítés

KNEAD1, 2, 3 = dagasztás (1., 2. és 3.)

RISE1, 2, 3 = kelesztés (1., 2. és 3.)

BAKE = sütés

KEEP WARM = melegen tartás

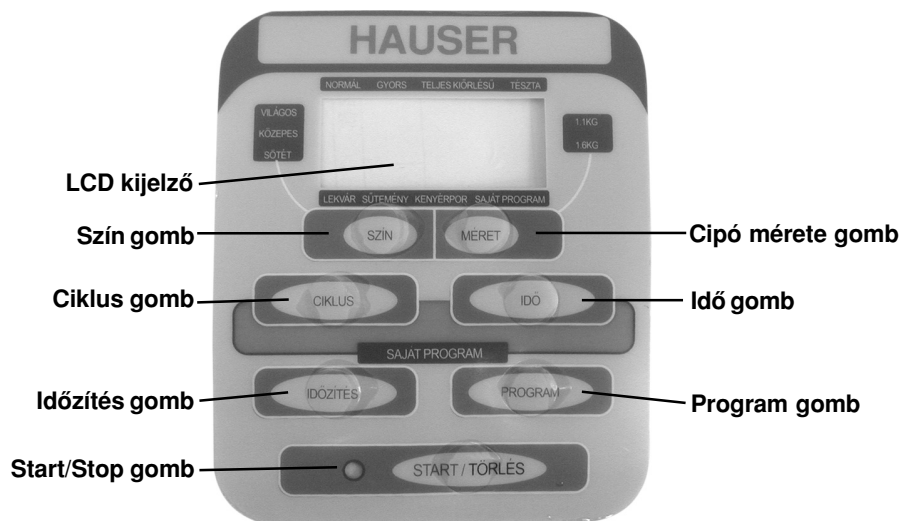
Ki/Be gomb: A készülék főkapcsolója

Start/Stop gomb: Ez indítja el, illetve állítja meg a kiválasztott sütőprogramot. Start: a megfelelő program beállítása után egy határozott gombnyomással a gép megkezd 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.

Időzítés gomb: Néhány kivétellel 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. A két méretnek megfelelően a kisebb vagy a nagyobb keverőlapátokat kell használni.





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

Saját program gomb: ennek lenyomása után lehet teljesen egyéni program-beállítást létrehozni. Alapértelmezésben a franciakenyér programja.

Ciklus gomb: A saját program beállításakor ezzel a gombbal lehet lépni a ciklusok között, illetve jóváhagyni az adott ciklusra beállított időtartamot.

Idő gomb: A saját program beállításakor ezzel a gombbal lehet beállítani az egyes ciklusokra szánt időtartamot. A beállítási lehetőségeket lásd A kenyérsütő időlefutása c. részben.

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.
- **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.
- **Tészta** (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.
- **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.
- **Sütemény** (Cake): Ez a program összekeveri a hozzávalókat, majd meghatározott ideig süti a tésztát. Szükséges lehet a hozzávalókat két csoportra bontva összekeverni egy edényben, mielőtt a sütőbe kerülnek (ld. Recepteknél).



- **Kenyérpor** (Breadmix): Előre összeállított kenyérporokból készített kenyerekhez. Kenyérporok elkészítésekor a kenyérpor csomagolásán feltüntetett módon kell összeállítani a tésztát.
- **Saját program** (Expert): Itt az alapbeállítás a franciakenyér programja, ehhez képest viszont egyénileg lehet módosítani az egyes munkafolyamatokra (ciklus) szánt időt. A Ciklus gomb lenyomásával lehet előrelépni a következő ciklus időbeállítására. Ezután az Idő gomb többszöri lenyomásával lehet módosítani a ciklusra szánt időt, amit a ciklus gomb újboli lenyomásával lehet a gép memóriájába táplálni. Ezután a Ciklus gomb következő (2.) lenyomásakor lehet a következő ciklus időtartamát beállítani. Az LCD kijelző mindig felirattal jelzi, hogy éppen melyik ciklus beállítása zajlik (magyar fordításokat lásd LCD-t ismertető részben. Az utolsó, melegen tartó ciklus időtartama nem változtatható, vagy van egy órás melegen tartás, vagy nincs.

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 adagoláskor, 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 leírást 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 hátralevő 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 sütőkésztyűt! 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 tésztából! Az üres edényt azonnal töltsse 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 Időzítés feliratú gomb 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.

A kenyérsütő időlefutása	Alap-kenyér		Alap-tejjes kiörlésű		Alap tészta		Gyors	Gyors- tejjes kiörlésű	Gyors tészta	Kenyér keverék
	BASIC	BASIC WHEAT	BASIC DOUGH	QUICK	QUICK WHEAT	QUICK DOUGH	QUICK WHEAT	QUICK DOUGH	BREAD MIX	
Előfűtés (motor áll) - PREHEAT	20	17	40	37	22	5	5	9	22	11
1,6 kg 1,1 kg 3:30 3:20			1,6 kg 1,1 kg 3:40 3:30		1:50	1:58	2:08	0:45	1,6 kg 1,1 kg 3:20 3:09	
Előkeverés - PREMIX	3		3		3	3	3	3	3	
1. dagasztás - KNEADING 1	2		2		2	2	2	2	2	
2. dagasztás - KNEADING 2	13		13		16	20	20	16	13	
Hozzáadás jelzése - ADD	2:57	2:50	2:47	2:40	1:12	1:33	1:43	0:20	2:45	2:45
1. kelesztés + keverés - RISE 1	45		45		kimarad	kimarad	kimarad	kimarad	45	
2. kelesztés + keverés - RISE 2	18		18		45	7	7	15	18	
3. kelesztés + keverés - RISE 3	45		35		22	25	35	—	39	
Sütés - BAKE Melegen tartás - KEEPWARM	62	55	62	55	—	55	55	—	56	
60		60		60	—	60	60	—	60	
Időzítés max.	13:00		13:00		13:00	—	—	—	13:00	

Gyakorlottaknak			Dzsem 1:20	Sütemény 2:00
Eelőfűtés (motor áll) – PREHEAT	Alapértelmezés 22 perc Beállítható: 0–30 perc		15 perc	—
Eelőkeverés – PREMIX	—	Fűtés bekapcsolva Lassú 20 perc	45 perc	—
1. dagasztás – KNEADING 1	Alapértelmezés 18 perc Beállítható: 0–30 perc Hozzáadás hangjelzése a fázis vége előtt 5 perccel	Fűtés kikapcsolva		3,5 perc
2. dagasztás – KNEADING 2	—		—	20,5 perc Fűtés bekapcsolva Hozzáadás hangjelzése 1:49 perc állásnál
1. kelesztés + keverés – RISE 1	Alapértelmezés 45 perc Beállítható: 0–120 perc		—	—
2. kelesztés + keverés – RISE 2	Alapértelmezés 85 perc Beállítható: 0–120 perc		—	—
3. kelesztés + keverés – RISE 3	Alapértelmezés kimarad Beállítható: 0–120 perc		—	—
Sütés – BAKE	Alapértelmezés 60 perc Beállítható: 0–60 perc		—	80 perc
Melegen tartás – KEEPWARM	Alapértelmezés 60 perc Beállítható: 0 –60 perc		—	16 perc
Időzítés max.	13:00 óra		nincs	nincs



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 veszhet 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.

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 mosogatószert 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 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 fehér lisztből vagy kenyérlisztből 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 a 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 (Folyadékok)

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 zöldség 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 zöldséget 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 túlkelést 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 cipó 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, amitől 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 kenyérárnyalat 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 márkaszervizünkől:

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)

Hozzávalók	1 kg	1,5 kg
Víz	320 ml	440 ml
Olívaolaj	45 ml	60 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	650 g	1 kg
Só	10 ml	15 ml
Cukor	25 ml	40 ml
Tejpor	25 ml	40 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	8 g	12 g

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

Hozzávalók	1 kg	1,5 kg
Víz	320 ml	480 ml
Margarin	38 g	50 g
Só	10 ml	15 ml
Cukor	10 ml	15 ml
Liszt (Biopont Tönköly Teljes kiőrlésű)	525 g	700 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1,5 csomag	2 csomag

Zsemle (Program: Dagasztás / Dough)

Hozzávalók	9 db	12 db
Víz	450 ml	600 ml
Tejpor	15 ml	20 ml
Olvasztott vaj	30 ml	40 ml
Cukor	30 ml	40 ml
Só	22 ml	30 ml
Liszt	720 g	960 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	3/4 csomag	1 csomag

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



Csokis kenyér (Program: Sütemény / Cake)

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

Lekvár / Dzsem (Program: Jam / Lekvár)

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

Francia kenyér (Program: French / Francia)

Hozzávalók	1 kg	1,5 kg
Víz	420 ml	360 ml
Olivaolaj	10 ml	14 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérlist)	680 g	900 g
Só	7 ml	10 ml
Cukor	7 ml	10 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1 csomag	1,5 csomag



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 „lisztológia”
- ... 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



EXTRA GARANCA CSAK A HAUSERNÉL!

Regisztrálja termékét a honlapunkon (www.hauserelectronic.eu) vagy az ügyfélszolgálati telefonszámunkon (06 40/630-070), és igénybe veheti a következő szolgáltatásokat:

24 hónap teljes körű garancia, speciális vevőszolgálat termékhasználati tanácsadással, receptekkel, védett internetes tartalmak letöltési lehetősége.

További hasznos információkért és tanácsokért látogasson el a **www.hauserelectronic.eu** weboldalra. Honlapunkon a készülék használatával kapcsolatos ötleteket és egyéb érdekességeket talál folyamatosan megújuló tartalommal.

Kérdése, problémája van a készülékkel kapcsolatban
vagy csupán tájékozódni szeretne, HÍVJA KÉK számunkat:

06 40/630-070!

A HAUSER AJÁNLATA

A frissen sült kenyér könnyű szeleteléséhez vásároljon **HAUSER elektromos kését** új, **Hauser BM-820 kenyérsütő** készüléke mellé!

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.eu