Kezelési utasítás

Gratulálunk Önnek, hogy megvásárolta a BBA 2787 modellű kenyérsütő automatát. Ön ezzel egy olyan készüléket szerzett, amely teljesen új koncepciót kínál:

- Az automata kenyérsütõ 8 fixen telepített programot kínál. Teljesen új az a sütőprogram, amellyel csak sütni vagy a már megsütött kenyeret utána lehet sütni, hogy sötétebb legyen.
- A kenyérsütő automatával időeltolódással süthet, azaz a programlefutást max. 13 órával előre beprogramozhatja.

A készülék teljesen automatikusan működik és nagyon kezelőbarát. A következőkben recepteket talál az alábbi tészták elkészítéséhez:

- Fehérkenyér, kovászkenyér, világosabb kevert kenyér, magos kenyér
- Tészta, amely másként kerül továbbfeldolgozásra

Biztonsági előírások

A kezelési utasításban levő összes útmutatást olvassa el, és jól őrizze meg!

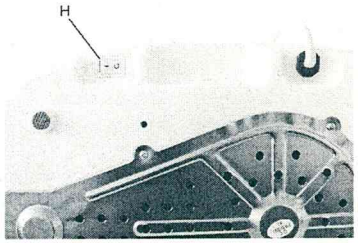
1. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez, használjon edényfogó kesztyűt! A kenyérsütő automata közvetlenül a sütés után nagyon forró.
2. A készülék csatlakozó kábelét soha ne merítse bele vízbe vagy folyadékba!
3. Ha gyermekek vannak a közelben, kérem, hogy gondosan felügyelje a készüléket! Ha a készüléket nem használja, de például tisztítás előtt is, húzza ki a hálózati csatlakozót! Az egyes készülékelemek levétele előtt hagyja lehűlni a készüléket!
4. Soha ne használja a készüléket sérült csatlakozó kábellel, hibás funkciók után vagy ha a készülék valamilyen módon megsérült! Ebben az esetben ellenőriztesse ill. javíttassa meg a készüléket a vevőszolgálattal! Kérem, ne javítsa saját maga! Elveszti a garanciaigényt.
5. A nem a gyártó által javasolt tartozékok használata sérülésekhez vezethet. A készüléket csakis az előirányzott célra használja!
6. A készüléket úgy helyezze el, hogy ne csússzon le a munkalapról, ami egy nehéz tészta gyúrásakor megtörténhet. Különösen szem előtt kell ezt tartani az előreprogramozásnál, amikor a készülék felügyelet nélkül dolgozik. Nagyon sima munkafelületeken vékony gumilemezt tegyen a készülék alá, hogy kizárja a csúszásveszélyt.
7. A kenyérsütő automatát más tárgyaktól legalább 10 cm-es távolságban kell elhelyezni, ha működésben van. A készüléket csak épületeken belül használja!
8. Gondoskodjon arról, hogy a kábel ne érintkezzen meleg felületekkel és lógjon az asztal szélén, hogy pl. a gyermekek ne húzhassák meg!
9. A készüléket soha ne állítsa gáz- vagy villanytűzhely vagy forró sütő mellé!
10. A készüléket a legnagyobb óvatossággal kell mozgatni, ha forró folyadékkal van megtöltve!
11. A kenyérformát soha ne vegye ki működés közben!
12. Ne tegyen a sütőformába nagyobb mennyiségeket, mint amilyenek a receptben szerepelnek! Ellenkező esetben a kenyér nem sül meg egyenletesen, vagy kifut a formából a tészta. Tartsa be ezzel kapcsolatos útmutatásainkat!
13. Fémfóliákat vagy más anyagokat nem szabad betenni a készülékbe, mert ez tűz vagy rövidzárlat kockázatát rejti magában.
14. Használat közben sohase takarja le a készüléket törölközővel vagy valamilyen más anyaggal! A keletkező hőnek és gőznek szabad utat kell hagyni. Tűzveszélyt okoz, ha a készülék éghető anyaggal van lefedve, vagy ilyen anyaghoz, pl. függönyhöz ér!
15. Mielőtt bizonyos kenyeret éjjel akarna megsütni, a receptet először megfigyelés alatt tartva próbálja ki, hogy megbizonyosodjon róla, hogy a hozzávalók aránya megfelelő, a tészta nem túl sűrű vagy nem túl híg és a mennyiség nem túl nagy és aztán esetleg nem fut-e túl.

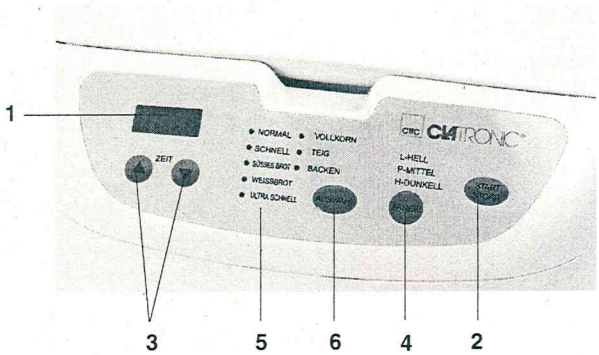
A gyártó nem vállal szavatosságot, ha a készüléket iparszerűen vagy nem a kezelési utasításnak megfelelő módon használja!

Alkatrészek és jelölések

A Fedél
B Fogantyú
C Kémlelőablak
D Készülékház
E Sütőforma
F Dagasztó kampó
G Kezelőtábla
H Ki-/bekapcsológomb

Tartozékok (ábra nélkül):
1 mérőkanál,
1 mérőpohár





Kezelõtábla

1 **LCD kijelző (LCD Display)** jelzi ki a választott program számára, az idõtartamra és a sültségi fokozatra vonatkozó infor mációkat.

2 **START/STOPP gomb** A programlefutás indításához és megszakításához

3 **IDŐ (ZEIT) gomb** Az előprogramozási idő beviteléhez

4 **SZÍN (FARBE) gomb** A kívánt barnaság beállításához

5 **PROGRAMKIJELZÉS**

6 **VÁLASZTÁS -gomb: (AUSWAHL)** "Az automata kenyérsütő programlefolyása" címszó alatt leírt programok közül való választásra.

Magyarázatok a kezelőtáblához

A hálózati csatlakozó dugót dugja be az előírásszerűen beszerelt, 230 V-os, 50 Hz-es védőérintkezős dugaszoló aljzatba! Kapcsolja be a készüléketaz (H) kapcsolóval.

1. DISPLAY (KIJELZŐ)

NORMÁL BEÁLLÍTÁS

Miután bedugtuk a dugaszt a konnektorba, a display-n „P1" jelenik meg.
Az "1" mutatja, hogy melyik program van éppen kapcsolva.
Néhány másodperc elteltével a kijelzés "3:00"-ra vált. Ez a program idõtartamát mutatja.
A sültségi fokozat alapbeállítása „P", és ez közepesen sültnek felel meg.
Üzemelés közben a programlefutást a kijelzőn, az előre futó idő-adatokon lehet leolvasni.

2. START/STOPP gomb

A programlefutás indításához és befejezéséhez. Amint megnyomja a START/STOPP gombot, pontok villognak az időadatok között. A START/STOPP gombbal bármilyen pozícióban megszakíthatja a programot. A gombot addig tartsa lenyomva, amíg hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a fent megnevezett indító program kiindulási pozíciója. Ha egy másik programot akar választani, akkor ezt a AUSWAHL gombbal tegye.

3. IDŐ gomb (ZEIT)

Valamennyi program késleltetéssel indítható. Az adott programba automatikusan betáplált idõhöz hozzá kell adni azokat az órákat és perceket, amelyek elteltével el kívánjuk indítani az elkészítést. az ▲ és a ▼ gombok segítségével a beállítás 10 perces lépésekben változtatható. A maximális időkésleltetés 13 óra.

Az időzített sütésnél ne használjon, kérem olyan romlandó hozzávalókat, mint a tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma, stb.!

4. SZÍN -gomb (FARBE)

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be:
A display-n „L" jelzi a világosat, „P" a közepeset, „H" pedig a barnára sültet.

5. VÁLASZTÁS-gomb (AUSWAHL)

A AUSWAHL-gombbal hívhatók fel az egyes programok, ahogyan „Az automata kenyérsütõ programlefolyása" c. fejezetben olvasható. A következő sütési programokat használhatja:

1.	**NORMÁL**	**(NORMAL)** Fehér- és vegyes kenyér (rozs- és búzalisztből) számára. Ezt a programot használják a leggyakrabban.
2.	**GYORS**	**(SCHNELL)** A fehér- és a vegyes kenyér gyorsabb sütéséhez.
3.	**ÉDES KENYÉR**	**(SÜSSES BROT)** Édes kelttészta sütéséhez.
4.	**FEHÉRKENYÉR**	**(WEISSBROT)** A különösen laza fehérkenyér sütéséhez.
5.	**ULTRA GYORS**	**(ULTRA SCHNELL)** Legfeljebb 750 g súlyú kenyérfélék dagasztására és sütésére.
6.	**KORPAKENYÉR**	**(VOLLKORN)** Korpás kenyér számára.
7.	**TÉSZTA**	**(TEIG)** Tészta sütéséhez.
8.	**SÜTÉS**	**(BACKEN)** Kenyér vagy kalács utánsütéséhez.

A kenyérsütő automaták funkciói

Berregő-funkció

A berregő felhangzása:
- minden program-gomb megnyomásakor
- a sütési programokban a második dagasztás folyamán, hogy felhívja a figyelmet: most lehet hozzátenni az adalékokat (magvakat, gyümölcsöt, dió- és mogyoróféléket).
- a program végének elérésekor

Memóriafunkció

Ha rövid ideig, legfeljebb kb. 5 percig tartó áramkimaradás van, mentve marad a programpozíció, és az automata a kimaradást követõen folytatni tudja a mëködését. Ez csak akkor lehetséges, ha a tészta a programlefutás megszakadásakor még dagasztási fázisban volt. Ha a kenyér már sülni kezdett, akkor elölről kell kezdenie a folyamatot!

Biztonsági funkciók

Ha a hőmérséklet a készülékben az újonnan kiválasztott program számára az előző használat folytán még túl magas (40 °C feletti), akkor az újbóli indításnál a kijelzőn H:HH jelenik meg és felhangzik a hangjelzés. Ha ilyen eset fordul elő, addig nyomja a START-/STOPP-gombot, amíg a kijelzőn törlődik a H:HH, és megjelenik a kijelzőn az alapbeállítás. Ezután vegye ki a tartályt és várjon, amíg a készülék lehűl.

A SÜTÉS program akkor is azonnal indítható, ha a készülék még forró.

A kenyérsütő automaták programlefutása

A sütőforma berakása

Helyezzük a tapadásgátló bevonattal ellátott sütõformát a sütõtérbe, a lábazat közepére. A sütõforma közepére gyakorolt enyhe nyomással a jobb és bal oldali rögzítõrugók bekattinthatók. A kivételhez a sütõformát a fülénél fogva közepes erõvel meg kell húzni.

Vigyázat! A fül a sütés után forró! Edényfogó ruhát vagy hasonlót kell használni.

Hozzávalók betöltése

A hozzávalókat a mindenkori receptben megadott sorrendben kell betölteni a sütőformába.

Programlefutás kiválasztása

1. Állítsa a készülék oldalán lévő ki-/bekapcsológombot (H) "I"-re!
2. A AUSWAHL gombbal válassza meg a kívánt programlefutást!
3. Válassza ki a kívánt barnasági fokot!
4. Az ZEIT (IDŐ) gombbal késleltetheti a program indítását.
5. Nyomja meg a START-/STOPP-gombot!

A tészta kelesztése

Az utolsó gyúrás után a kenyérsütő automata létrehozza az optimális hőmérsékletet a tészta megkeléséhez.

Sütés

A kenyérsütő automata automatikusan szabályozza a sütési hőmérsékletet és időt. Ha a sütési program befejeződése után a kenyér még túl világos, akkor a SÜTÉS programban még utána sütheti. Először nyomja meg a START-/STOPP-gombot, majd hívja be és indítsa el a SÜTÉS programot. Ha a kenyér elérte a kívánt barnasági fokot, állítsa le a műveletet.

Melegen tartás

Ha befejeződött a sütési művelet, többször felhangzik a hangjelzés, hogy jelezze, a kenyeret vagy az ételeket ki lehet venni. Egyidejűleg ezzel elkezdődik az 1 órás melegentartási idő.

A programlefutás vége

Miután a program lefutott, a ki-bekapcsológombot (H) "0"-ra állítva, kapcsolja ki a készüléket! Utána edényfogó ruha segítségével vegye ki a sütőformát, fordítsa meg, és ha a kenyér nem esik ki mindjárt a rostélyra, mozgassa alulról néhányszor ide-oda a dagasztó-meghajtást, míg csak ki nem esik a kenyér. Ha a dagasztóhorog beleakad a kenyérbe, a kenyeret enyhén be kell vágni, a dagasztóhorgot pedig teljesen kihúzni.

A készülék felfűtése a tészta kelésekor

A fűtés csak akkor kapcsol be, ha a környezeti hőmérséklet kb. 25°C-nál alacsonyabb. 25°C feletti környezeti hőmérséklet esetén az adalékanyagok hőmérséklete megfelelő, előfűtésre nincs szükség. Az első és a második keléshez ugyancsak elegendő a 25°C feletti hőméréklet ahhoz, hogy a tészta külön fűtés nélkül is megkeljen.

Tisztítás és karbantartás

- Az első használat előtt enyhe mosogatószerrel öblítse ki az automata kenyérsütő sütőformáját (de kérem, ne mártsa vízbe!), és tisztítsa meg a dagasztóhorgot!
- Javasoljuk, hogy az új sütőformát és a dagasztó kampókat az első használat előtt ecsetelje be hőálló zsiradékkal és kb. 10 percig tartsa a sütőtérben 160 °C-on. Lehűlés után konyhai törlőpapírral törölje le a zsírt a sütőformában (polírozás). Ezzel tartósabbá teszi a tapadásgátló bevonatot. A műveletet időről időre megismételheti.
- Használat után először mindig hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt megtisztítaná és elrakná. Ez körülbelül fél órába telik. Ezt követően a készülék ismét használható sütésre és a tészta előkészítésére.

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót és a hagyja lehűlni a készüléket. Lágy mosogatószert használjon, semmi esetre se kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló/dörzsölő hatású szereket.
- Nedves kendővel távolítson el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékházról és a sütőkamráról. **A készüléket soha ne merítse bele vízbe és soha ne töltsön vizet a sütőkamrába!**
- A sütőformát kívül nedves kendővel törölje le! Belülről kevés mosogatószerrel lehet kitörölni a formát. Ne tartsa, kérem hosszabb ideig víz alá!
- Mind a dagasztó kampókat, mind a hajtótengelyeket használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztó kampók a formában maradnak, akkor később nehezen távolíthatók el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután a dagasztóhorog kivehető.
- A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért tisztításnál ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót.
- Mielőtt a készüléket eltenné tárolásra, bizonyosodjon meg arról, hogy az teljesen lehűlt, tiszta és száraz. A készüléket lezárt fedéllel tárolja!

Kérdések a sütéshez

- **A kenyér a sütés után leragad a tartályban**
  Hagyja a kenyeret a tartóban kb. 10 percig hűlni - fordítsa fel a tartót, szükség esetén pedig húzogassa ide-oda a dagasztóhorog meghajtóját! Célszerű a dagasztóhorgot sütés előtt vékonyan bekenni zsírral.

- **Hogyan akadályozható meg a lyukak keletkezése (dagasztó kampók miatt) a kenyérben?**
  Belisztezett újjakkal kiveheti a dagasztó kampókat, mielőtt a tészta legutoljára megkel. A display-nek ilyenkor még programtól függően kb. 1:30 óra teljes lefutási időt kell jeleznie.

- **A tészta kelés közben túlfolyik a sütőformán**
  Ez különösen a búzaliszt használatakor fordul elő, amely a magasabb sikértartalom miatt jobban megkel.
  Segítség:
  a) Csökkentse a lisztmennyiséget és egyenlítse ki ezt a többi adalékkal. A kész kenyérnek a korábbihoz hasonlóan nagy lesz a térfogata.
  b) Adjon a liszthez 1 evőkanál felmelegített, folyékony margarint!

- **A kenyér megkel, de sütés közben összeesik.**
  a) Ha a kenyér közepén egy "V"-alakú lyuk keletkezik, a lisztből hiányzik a sikér, ami azon múlik, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.
  Segítség: A kenyértésztába 500 g liszthez adjon 1 EK búzasikért!
  b) Ha a kenyér tölcsérformán középre összeesik, ez azon múlik, hogy
  - túl magas volt a víz hőmérséklete,
  - túl sok vizet használt,
  - a lisztből hiányzik a sikér.
  - légvonat, amely amiatt keletkezett, hogy a sütés alatt felnyitották a fedőt.

- **Ha kinyitjuk a kenyérsütő automata fedelét a sütési folyamat közben?**
  Ez alapvetően mindig csak akkor lehetséges, ha a dagasztási (gyúrási) művelet folyik. Ez alatt az idő alatt szükség esetén még hozzá lehet adni a tésztához egy kevés lisztet vagy folyadékot.
  Ha a kenyérnek a sütés után meghatározott külalakot kell öltenie, a következőképpen kell eljárni: Az utolsó kelesztés előtt (A display-nek programtól függően még kb. 1:30 órányi időt kell jeleznie.) óvatosan és rövid időre ki kell nyitni a fedelet és pl. egy éles, előmelegített késsel be kell vágni a képződő kenyérhéjat vagy magokat kell rászórni, vagy a kenyérhéjat be kell kenni burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a sütés után fényes legyen. A megadott időpontban utoljára lehet kinyitni a kenyérsütő automatát , máskülönben a kenyér összeesik.

- **Mit jelentenek a lisztnél a típusszámok?**
  Minél alacsonyabb a típusszám, annál kevesebb ballasztanyagot tartalmaz a liszt és annál világosabb.

- **Mi az a teljes kiőrlésű liszt?**
  Minden gabonafajtából készíthető teljes kiőrlésű liszt, azaz a búzából is. A teljes kiőrlés megjelölés azt jelenti, hogy a lisztkészítésnél az egész magot megőrlik, és ennek megfelelően nagyobb a ballasztanyag-tartalma, ezért a teljes kiőrlésű búzaliszt valamivel sötétebb. A korpakenyérnek azonban nem kell okvetlenül sötétnek lennie, ahogyan többnyire elfogadott.

- **Mire kell ügyelni a rozsliszt használatakor?**
  A rozsliszt nem tartalmaz sikért, és ezért az ebből készült kenyér alig kel meg. Az összeegyeztethetőség miatt ezért "ROZSOS KORPÁS KENYERET" kell készíteni kovásszal.
  A tészta csak akkor kel meg, ha a kevés glutént tartalmazó rozsliszt használatakor a megadott mennyiségnek legalább az 1/4-ét 550-es típusú liszttel helyettesítik.
- **Mi az a sikér a lisztben?**
  Minél magasabb a típusszám, annál kevesebb sikért tartalmaz a liszt és annál kevésbé kel meg a tészta. A legnagyobb mennyiségű sikért az 550-es típusszámú liszt tartalmazza.
- **Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják azokat?**
  a) A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikérre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik "felnőttkori coeliakiában" vagy "coeliakiában" szenvednek. Lásd a megfelelő recepteket a kezelési utasításunkban!
  b) A tönkölybúzaliszt nagyon drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon terméketlen talajon növő tönkölybúza nem vesz fel trágyázó szereket. A tönkölybúzaliszt ezért különösen az allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszttípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
  c) A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszttípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
  d) A kemény (üveg-) búzából készült liszt (DURUM) állaga alapján különösen bagettek sütésére alkalmas és durumbúzadarával helyettesíthető.
- **Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthető?**
  Ha egy pürésre főzött burgonyát ad a liszthez és belekeveri, a friss kenyér könnyen emészthető lesz.
- **Milyen arányban használandók a kelesztő anyagok?**
  Mind az élesztőnél, mind a kovásznál, melyek különböző mennyiségekben kaphatók, tartsa magát a csomagoláson található gyártói adatokhoz, és a mennyiséget a felhasznált liszthez viszonyított arányban keverje bele.
- **Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?**
  a) Csökkentse a cukor mennyiségét, amennyiben cukrot használt. Ebben az esetben persze a kenyér valamivel világosabb is lesz.
  b) Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tisztaszeszből készített ecetet, egy kis kenyérhez 1 1/2 EK-lal, egy nagy kenyérhez 2 EK-lal.
  c) A vizet íróval vagy kefírrel helyettesítse, ami egyébként minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.
- **Miért más az íze a sütőkemencéből kivett kenyérnek, mint a kenyérsütő automatában készültnek?**
  A titok a különböző nedvességtartalomban rejlik: A sütőkemencében a kenyeret a nagyobb sütőtér miatt lényegesen szárazabban sütik ki. A kenyérsütő automatából származó kenyér nedvesebb.

Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból.	Az adalékok leragadnak a sütőkamrában vagy a forma külső oldalán.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, vegye ki a formát és tisztítsa meg a forma külső oldalát, valamint a sütőkamrát!
A kenyér részint összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegentartás után túl sokáig maradt a formában.	A kenyeret legkésőbb a melegentartási funkció lejárta után vegye ki a formából!
A kenyér rosszul vehető ki a formából.	A kenyér alsó része megakad a dagasztó kampón.	A sütési művelet után tisztítsa meg a dagasztó kampókat és -tengelyeket! Ehhez, ha szükséges töltsön a formába meleg vizet 30 percre. Ezután a dagasztó kampók könnyen kivehetők és tisztíthatók.
A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült át tökéletesen.	Helytelen programbeállítás.	Még egyszer ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást!
	Megérintette a START-/STOPP gombot, mialatt a gép üzemben volt.	Már ne tegyen bele adalékokat és kezdje újra!
	Üzem közben többször kinyitotta a fedelet.	A fedőt csak akkor szabad felnyitni, ha a display több mint 1:30 órát jelez. Győződjön meg róla, hogy a felnyitás után ismét szabályszerűen lezárta-e a fedőt!
	Üzem közben hosszabb áramkimaradás.	Már ne tegyen bele hozzávalókat és kezdje újra!
	A dagasztó kampók forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztó kampókat nem blokkolják-e szemcsék, törmelékek, vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy forognak-e menesztőcsapok. Ha nem ez az eset áll fenn, küldje be a készüléket a vevőszolgálathoz!
A készülék nem indítható meg. Állandó jelzőhang szól. A display-n H:HH látható.	A készülék az előző sütésből kifolyólag még túl meleg.	Tartsuk 10 másodpercig lenyomva a START-/STOPP gombot, amíg „P" nem jelenik meg a program számával. Húzza ki a csatlakozó dugót! Vegye ki a sütőformát, és hagyja lehűlni a környezet hőmérsékletére. Utána dugja be a készüléket ismét a konnektorba, és indítsa újra!
A készülék nem indítható meg. A display-n "LLL" látható.	Hiba a programban vagy az elektronikában.	Indítson egy tesztmenetet úgy, hogy kihúzza a csatlakozó dugót, és miközben lenyomva tartja a AUSWAHL gombot, újra bedugja a dugót a konnektorba! Engedje el a menü-gombot! A menü tesztmenetet hajt végre. Húzza ki még egyszer a csatlakozó dugót, majd dugja be újra a konnektorba! Ekkor a displayn az „1P" jelű alapporgramnak kell megjelennie. Ha mégsem ez történik, el kell vinni/küldeni a készüléket a vevőszolgálatnak.
A display-n "EEE" vagy valami hasonló jel látható.	Hiba a programban vagy az elektronikában.	Járjon el a fentebb leírtak szerint!
A display-n az újraindítás után „000" jelenik meg.	A készüléket a melegen tartó fázisban a csatlakozó dugó kihúzásával kikapcsolták, és nem az „1P" normál programban volt.	Ha előbb jár le a program, mindig a START/STOPP-gombbal fejezze be! Megszüntetés: Tartsuk 10 másodpercig lenyomva a START-/STOPP gombot, amíg „P" nem jelenik meg a program számával.

Kérdések a receptekhez

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
A kenyér túlságosan megkel.	- túl sok élesztő, túl sok liszt, túl kevés só - vagy ezek közül több ok is	a/b
A kenyér nem kel meg vagy nem eléggé kel meg	- nincs, vagy túl kevés az élesztő - régi, vagy túl sokáig tárolt élesztő - a folyadék túl forró - az élesztő folyadékkal érintkezett - nem megfelelő, vagy régi liszt - túl sok, vagy túl kevés folyadék - túl kevés cukor	a/b d c c d/l a/b/g a/b
A tészta nagyon megkel, és túlfolyik a sütőformán	- a nagyon lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt - a túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	f/k c
A kenyér összeesett	- a kenyér térfogata nagyobb a formánál, ezért összeesett - túl korai vagy gyors élesztő-erjedés meleg víz, meleg sütőkamra, nagy nedvesség miatt A meleg folyadékok túl gyorsan kelesztik meg a tésztát, amely aztán ilyenkor a sütés előtt összeroskad. - nincs benne só vagy túl kevés a cukor - túl sok a folyadék	a/f c/h/l a/b f/g
Súlyos, csomós szerkezet	- túl sok liszt vagy túl kevés folyadék - túl kevés élesztő vagy cukor - túl sok gyümölcs, teljes mag vagy egyéb adalékok - régi vagy rossz liszt	a/b/g a/b b d
A kenyér közepe nem sült át.	- túl sok vagy túl kevés folyadék - nagy nedvesség, - Receptek folyékony adalékkal, pl. joghurttal	a/b/g g f
Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet	- túl sok víz - nincs benne só - nagy nedvességtartalom, túl meleg víz - túl forró folyadék	g b h/i c
Gombaszerű, nem átsült felület	- a kenyér térfogata nagyobb, mint a forma - a liszt mennyiség túl nagy, különösen a búzakenyérnél - túl sok élesztő vagy túl kevés só - túl sok cukor - édes adalékok és hozzá még cukor	a/e/j e a/b/j a/b b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy a középen csomósak lesznek.	- A kenyér nem hűlt le megfelelően (gőz távozott el)	i
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	- Dagasztásnál a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva.	k

A hibapontok kijavítása

a) Pontosan mérje le a hozzávalókat!
b) Megfelelő arányban állítsa össze a hozzávaló-mennyiségeket és ellenőrizze, hogy nem felejtett-e el egy adalékot!
c) Vagy másik folyadékot vegyen, vagy engedje ezt a környezeti hőmérsékletre lehűlni. Tegye hozzá az adalkanyagokat a receptben megadott sorrendben! Csináljon kis lyukat a tészta közepébe, és tegye bele a szétmorzsolt élesztőt vagy szárazélesztőt! Ügyeljen rá, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlen érintkezésbe a folyadékkal!
d) Csak friss és szabályosan tárolt hozzávalókat használjon!
e) Csökkentse a hozzávalók összmennyiségét, semmi esetre se vegyen több lisztet, mint ami elő van írva! Adott esetben minden hozzávalót csökkentsen 1/3-ával!
f) Korrigálja a folyadékmennyiséget! Ha víztartalmú hozzávalókat használ, ennek megfelelően csökkenteni kell a folyadékmennyiséget.
g) Nagyon nedves időben 1-2 evőkanállal kevesebb vizet vegyen!
h) Meleg időben ne használja az időválasztó funkciót! Használjon hideg folyadékot!
i) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a formából és egy rostélyon legalább 15 percig hagyja hűlni, mielőtt felvágja!
j) Csökkentse az élesztőt vagy adott esetben az összes hozzávalót a megadott mennyiség 1/4-ével!
k) Soha ne zsírozza be a sütőformát!
l) Tegyen hozzá a tésztához 1 evőkanál búzasikért!

Megjegyzések a receptekhez

1. Hozzávalók

Mivel minden hozzávaló meghatározott szerepet játszik a kenyér sikerében, a kimérés éppoly fontos, mint a helyes sorrend a hozzávalók hozzáadásánál.

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztő (mind szárított, mind friss élesztőt lehet használni) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér elkészítésénél. Ezért mindig megfelelő mennyiségeket használjon, egymással megfelelő arányban keverve!
- A hozzávalókat langyosan használja, ha a tésztát azonnal elkészíti! Ha késleltetve akarja indítani a programot, a hozzávalók hidegek legyenek, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni!
- A margarin, a tej és a vaj csupán a kenyér ízét befolyásolja.
- A cukor 20 %-kal csökkenthető, hogy így a héj világosabb és vékonyabb legyen, anélkül, hogy ez egyébként a sütési eredményt rontaná. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, a cukrot mézzel helyettesítheti.
- A sikér, amely dagasztásnál a lisztben keletkezik, gondoskodik a kenyér szerkezetéről. Az ideális lisztkeverék 40 % teljes lisztből és 60 % fehérlisztből áll.
- Ha egész gabonaszemeket kell hozzáadni a tésztához, ezeket előzőleg egy éjszakán át áztassa. Ennek megfelelően csökkentse a lisztmennyiséget és a folyadékot (max. 1/5-ével)!
- A rozsliszt alkalmazásánál feltétlenül szükséges a kovász. Tej- és ecetsavbaktériumokat tartalmaz, ezeknek köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz és enyhén savanykás. Ezt saját maga is előállíthatja, amihez kétségkívül némi időre van szükség. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászport használunk, amit 15 g-os tasakokban (1 kg liszthez) lehet megvásárolni. A receptekben szereplő adagokat (1/2, 3/4 ill. 1 tasak) be kell tartani. A kisebb mennyiségek esetén a kenyér szétmorzsálódik.
- Amennyiben a kovászport más koncentrációban (100 g-os csomag 1 kg liszthez) használja, az 1 kg lisztet kb. 80 g-mal csökkentenie kell, ill. a receptnek megfelelően kell hozzáigazítania.
- A folyékony kovász, amelyet zacskókba csomagolva lehet vásárolni, szintén jól használható. A mennyiséget illetően a csomagoláson levő adatokhoz igazodjon! A folyékony kovászt öntse bele a mérőpohárba és töltse fel a receptben megadott folyadékmennyiséggel!
- A búzakovász, amely szintén megszárítva kapható, javítja a tészta minőségét, a frissentartást és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.
- A kovászkenyeret NORMÁL vagy KORPAKENYÉR programban süsse, hogy jól megkelhessen és megsülhessen!
  A sütőfermentum (erjesztő) a kovászt helyettesíti és tisztán ízlés dolga. Ezzel nagyon jól lehet sütni a kenyérsütő automatában.
- Búzakorpát adjon a tésztához, ha ballasztanyagban különösen gazdag és laza szerkezetű kenyeret szeretne. 500 g liszthez 1 evőkanállal használjon, és növelje a folyadékmennyiséget 1/2 evőkanállal!
- A búzasikér gabonafehérjéből nyert természetes segédanyag. Neki köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz, jobb a térfogata, ritkábban esik össze és könnyebben emészthető. Hatása különösen a teljes lisztből készült péksüteményeknél és magából az őrölt lisztből készült péksüteményeknél nagyon jelentős.
- A színes maláta, amelyet néhány receptben megadunk, egy sötétre pörkölt árpamaláta. Azért használják, hogy sötétebb kenyérbelet és kenyérhéjat nyerjenek (pl. a fekete kenyérnél). Rozsmaláta is kapható, amely nem olyan sötét. Ezt a malátát bioboltokban lehet megkapni.
- A kenyérfűszereket minden vegyes (búza- és rozslisztből készült) kenyerünkhöz hozzáteheti. A mennyiséget az Ön ízlése és a gyártó adatai határozza meg.
- A tiszta lecitin-por egy természetes emulgeáló szer, amely növeli a sütési térfogatot, finomabbá és puhábbá teszi a kenyérbelet és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

2. A hozzávalók hozzáigazítása

Amennyiben növeli vagy csökkenti a hozzávalók mennyiségét, tartsa szem előtt, hogy a mennyiségi arányoknak meg kell felelniük az eredeti receptnek. Ahhoz, hogy tökéletes eredményt érjenek el, be kell tartani a hozzávalók bemérésére vonatkozó alábbi alapszabályokat:

- Folyadékok/liszt: A tészta legyen lágy (ne túl lágy), kissé ragadós, de ne húzzon szálakat. A könnyű tésztáknál egy gömbalakot kap. Nehezebb tésztáknál, mint a teljes rozskenyér vagy a magos kenyér ez nem így van. A tésztát az első dagasztás után 5 perccel ellenőrizze! Ha még túl nedves, adjon hozzá lisztet, amíg a tészta megfelelő állagú nem lesz! Ha a tészta túl száraz, kanalanként keverjen hozzá vizet!
- Folyadék helyettesítése: Ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. friss sajt, joghurt, stb.), csökkenteni kell a megfelelő folyadékmennyiséget. Tojások használatakor ezeket üsse fel mérőpohárba és töltse fel folyadékkal az előírt mennyiségig!

Ha Ön nagy magasságban lakik (750 m-től), a tészta gyorsabban megkel. Az élesztőt ebben a környezetben 1/4-1/2 TK-lal csökkenteni kell, hogy elkerülje a túlságos megkelést. Ugyanez érvényes azokra a vidékekre, ahol különösen lágy a víz.

3. Hozzávalók és mennyiségek hozzáadása és kimérése

- Mindig először a folyadékot és utoljára az élesztőt adja hozzá! Annak érdekében, hogy az élesztő ne túl gyorsan kezdjen erjedni (különösen idő-előválasztás esetén), kerülni kell, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
- A kimérésnél mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja, azaz ha a recept szerint EK és a TK van megjelölve, vagy a kenyérsütő automatához mellékelt mérőkanalakkal vagy a háztartásában megszokott módon használt kanállal mérjen.
- A grammban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg!
- A milliméterben megadott mennyiségeket a mellékelt mérőpohárral mérheti ki.
  A receptekben használt rövidítések jelentése:
  EK = evőkanál, mércézet (vagy mérőkanál, nagy)
  TK = teáskanál, mércézet (vagy mérőkanál, kicsi)
  g = gramm
  ml = milliliter
  kis csomag = 7 g szárított élesztő 500 g liszthez - 20 g friss élesztőnek felel meg.
- Gyümölcsök, mogyoró vagy magok hozzáadása. Ha további hozzávalókat akar bekeverni, ezt néhány programban (lásd a "Programok időbeli lefutása" táblázatban) akkor teheti meg, ha hangjelzés hallható. Ha túl korán adja hozzá a hozzávalókat, a dagasztó kampók megvágják Önt.

4. Receptek BBA 2787 típusú kenyérsütő automata számára

Az alábbi receptek kb. 1000 g-ig terjedő súlyú kenyérfélékre szólnak.
Szupergyors beállítás esetére azt ajánljuk, hogy a kenyér súlya kb. 750 g legyen.

5. Kenyérsúlyok és térfogat

- Az alábbi receptekben pontos adatokat talál a **kenyér súlyára** vonatkozóan. Észre fogja venni, hogy a súlyok a tiszta fehérkenyérnél kisebbek, mint a korpás kenyérnél. Ez azzal függ össze, hogy a fehérliszt jobban megkel és ennélfogva határértékek vannak kitűzve. E pontos súlyadatok ellenére sor kerülhet csekély mértékű eltérésekre. A tényleges kenyérsúly nagyon lényeges mértékben függ a levegő páratartalmától, amely a kenyér elkészítésekor uralkodik.
- Minden, túlnyomórészt búzalisztet tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér el, és a legmagasabb súlyosztályban az utolsó kelés után magasabban van a tartály szélénél. De nem fut ki. A kenyér tartály széle fölött levő része ezért kevésbé barnul meg, mint a tartályban levő kenyér.
- Ha az édes kenyereknél a GYORS vagy KÜLÖNÖSEN GYORS programot javasoljuk, akkor a mindenkori receptjavaslatok kisebb mennyiségeit (csak ezeket) az ÉDES KENYÉR programban is megsütheti, így a kenyér lazább szerkezetű lesz.

6. Sütési eredmények

- A sütési eredmény különösen a helyi körülményektől függ (lágy víz - a levegő nagy páratartalma - nagy magasság - hozzávalók minősége, stb.). Ezért a recept adatai kiindulási pontok, amelyeket esetleg módosítani kell. Ha egyik vagy másik recept nem sikerül elsőre, ne veszítse el a bátorságát, hanem próbálja meg kideríteni az okot, és próbáljon ki pl. más mennyiségi arányokat!
- Ha a kenyér a sütés után túl világos lenne, a SÜTÉS programban azonnal újra sütheti azt.
- Javasoljuk, hogy mielőtt éjszaka, idő-előprogramozással sütne kenyeret, először megfigyelés alatt végezzen egy próbasütést, hogy adott esetben a receptet még módosítani lehessen.

Klasszikus kenyérreceptek

Klasszikus fehérkenyér

Adalékok	
Víz vagy tej	300 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
550-es liszt	540 g
Szárított élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL

Mazsolás-diós kenyér

Adalékok	
Víz vagy tej	350 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
405-ös liszt	540 g
Szárított élesztő	1 csomag
Mazsola	100 G
Apróra vágott dió	3 EK

Program: NORMÁL

A mazsolát vagy dióféléket a csipogó hang, ill. az első dagasztás lefutása után adja hozzá!

Korpakenyér

Adalékok	
Víz	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Tojás	1
Só	1 TK
Cukor	2 TK
1050-es liszt	360 g
Teljes búzaliszt	180 g
Szárított élesztő	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR
Ha az időválasztást használja, ne használjon tojást, viszont valamivel több vizet adjon hozzá!

Írós kenyér

Adalékok	
Író	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
1050-es liszt	540 g
Szárított élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL

Hagymás kenyér

Adalékok	
Víz	250 ml
Margarin/vaj	1 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
Apróra vágott nagy hagymafejek	1
1050-es liszt	540 g
Szárított élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL A kenyeret azonnal kell sütni

Hétmagvas kenyér

Adalékok	
Víz	300 ml
Vaj/margarin	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 1/2 EK
1150-es liszt	240 g
Teljes búzaliszt	240 g
7-mag-pehely	60 g
Szárított élesztő	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Amennyiben egész magvakat használ, előbb áztassa be őket!

Napraforgómagos kenyér

Adalékok	
Víz	350 ml
Vaj	1 EK
550-es liszt	540 g
Napraforgómag	5 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
Szárított élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL

Tipp: A napraforgómagot tökmaggal is helyettesítheti. Pirítsa meg előtte a tökmagot serpenyőben, ettől intenzívebb lesz az íze!

Fehér parasztkenyé

Adalékok	
Tej	300 ml
Margarin/vaj	2 EK
Só	1 1/2 TK
Cukor	1 1/2 TK
1050-es liszt	540 g
Szárított élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL, GYORS vagy ULTRA GYORS

Kovászkenyér

Adalékok	
Szárított kovász	50 g
Víz	350 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	3 TK
Cukor	2 EK
1150-es liszt	180 g
1050-es liszt	360 g
Élesztő	1/2 csomag

Program: NORMÁL

Tésztakészítés

Francia baguette

Adalékok	
Víz	300 ml
Méz	1 EK
Só	1 TK
Cukor	1 TK
550-es liszt	540 g
Szárított élesztő	1 csomag

Program: TESZTA

- A kész tésztát ossza 2 - 4 részre, formáljon ki hosszúkás cipókat és 30 - 40 percig kelessze! A tetejét ferdén vágja be és süsse meg a sütőben!

Pizza

Adalékok	
Víz	300 ml
Só	3/4 TK
Olivaolaj	1 EK
405-es liszt	450 g
Cukor	2 TK
Szárított élesztő	1 csomag

Program: TESZTA

- Nyújtsa ki a tésztát, formálja kerekre és 10 percig kelessze!
- Kenje be a tésztát a pizzaszósszal és ossza el rajta a kívánt rávalókat!
- 20 percig süsse!

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítésköteles!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.<Keines>