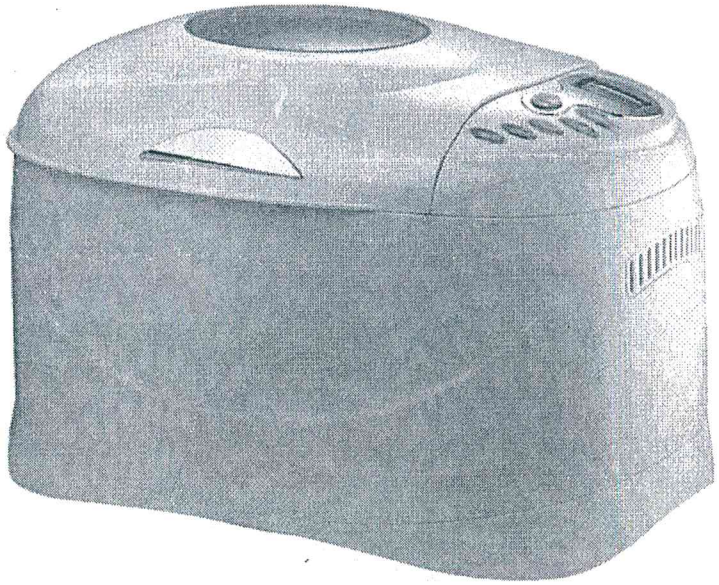
HASZNÁLATI UTÁSÍTÁS CE

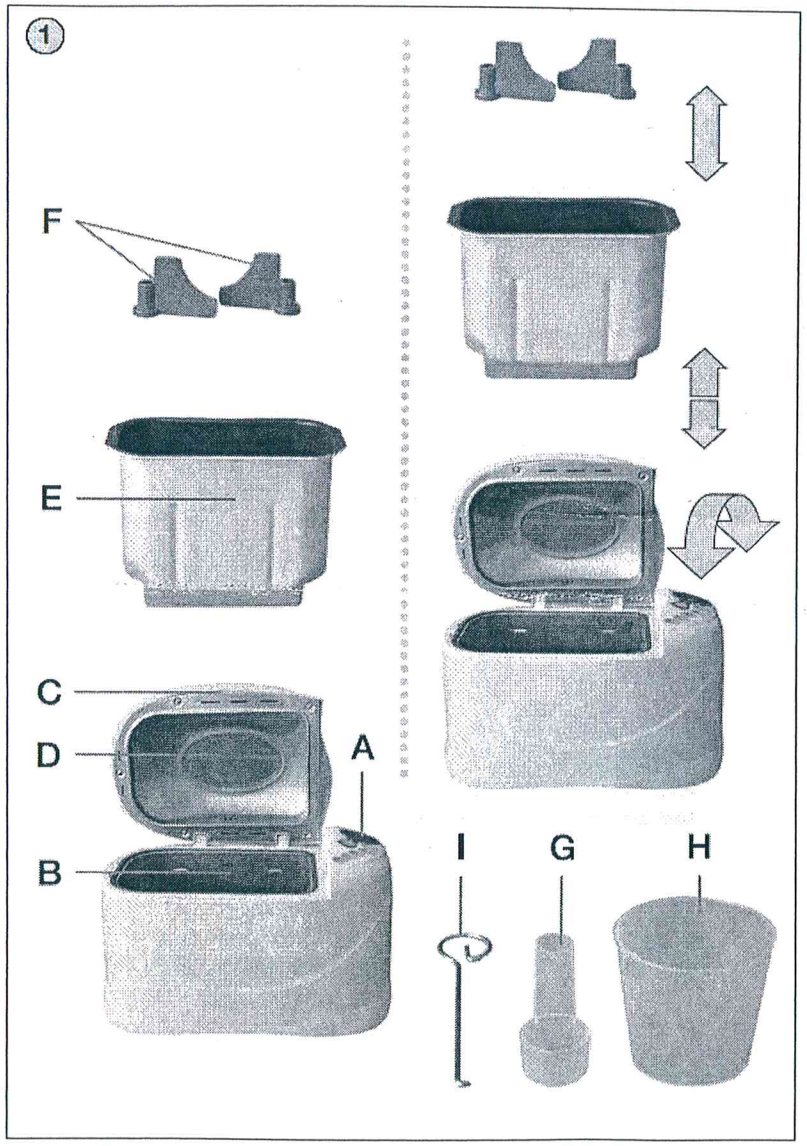
Elektromos kenyérsütő (H)

Harmony



22 PAP CE

ETA



Elektromos kenyérsütő

eta 2149 Harmony

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, tanulmányozza át az ábrákat, majd az útmutatót gondosan őrizze meg.
- Ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozókábel vagy a villás dugó megsérült, ha nem működik szabályszerűen, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben a készülék biztonságosságát és szabályszerű működését szakszervizben kell ellenőriztetni.
- **A termék kizárólag háztartási vagy hasonló célokra készült!**
- **Gyermekek és nem jogképes személyek a készüléket felügyelet nélkül nem használhatják!**
- **A kenyérsütőt ne használja a helyiség fűtésére!**
- **Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!**
- **A kenyérsűtőt ne merítse vízbe (még részben sem)!**
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrázás**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- Amennyiben a kenyérsütőből a hozzávalók meggyulladásából származó füst áramlik, tartsa zárva a készülék fedelét, azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- A kenyérsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem áll fenn a felborulásának a veszélye és megfelelő távolságban éghető tárgyaktól (pl. **függöny, kárpit, fa stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályha, kandalló, elektromos vagy gáztűzhely**).
- A palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyakat (pl. **kanalat stb.**). A palást és a sütőforma köszötti teret szabadon kell hagyni.
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335-2-6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
- A munka befejezése után mindig áramtalanítsa a készüléket.
- A csatlakozókábelt ne tekerje a készülék köré, a kábel élettartama hosszabb lesz.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel éles vagy forró tárgyaktól, nyílt lángtól ne sérüljön meg. A csatlakozókábelt vízbe meríteni tilos.
- A készülék hordozható, villásdugós kábellel van felszerelve, mely biztosítja a kétpólusos áramtalanítást.
- Csak sértetlen és szabályos hosszabbító kábelt (zsinórt) használjon.

- Ha a készülék csatlakozókábele megsérül, azonnal áramtalanítsa a készüléket. A sérült csatlakozókábelt a gyártóval, szerviztechnikussal vagy hasonló képesítésű személlyel ki kell cseréltetni, nehogy veszélyhelyzet lépjen fel.
- A gyártó nem felel a készülék és a tartozékok nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, sebesülés, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**).

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS A TARTOZÉKOK (1. ábra)

A – kezelőpanel
B – sütőtér
C – fedél
D – kémlelőablak
E – sütőforma
F – dagasztólapátok
G – mérőkanál
H – mérőpohár
I - eszköz a dagasztólapátok kivételéhez

III. KEZELŐPANEL

1) KIJELZŐ – ALAPBEÁLLÍTÁS

A kenyérsütő üzembe helyezése után a kijelzőn a **KLASIK** program jelenik meg. Példa: „1 3:30". Az **1-es** a kiválasztott program számát mutatja, a **3:30** pedig a kiválasztott program lefutásának az időtartamát. A két nyíl tájékoztat a kenyér kiválasztott színéről (barnulási fokáról) és súlyáról. A kenyérsütő hálózathoz való csatlakoztatása utáni alapbeállítása: II. méret és közepes barnulási fok. Működés közben a kijelzőn látható a program lefolyása és a hátralevő idő.

2) START/STOP gomb

Ez a gomb indítja el vagy szakítja meg a programot. Ha megnyomjuk a **START/STOP** gombot, az időt jelző számok villogni kezdenek. A **START/STOP** gombbal bármikor megszakíthatjuk a programot. Tartsa a gombot benyomva mindaddig, amíg nem hallja meg a hangjelzést. A fent említett **KLASIK** program startállása megjelenik a kijelzőn. Ha más programot kíván használni, akkor annak kiválasztását a **VOLBA** (MENÜ) gomb segítségével végezheti el.

3) BARVA (SZÍN) gomb

Ezzel beállítható a kenyér barnulási foka, tehát: SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ (VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT).

4) VELIKOST (MÉRET) gomb – I./II.

Állítsa be a kenyér kívánt súlyát az egyes programokban (lásd a táblázatot és a recepteket)
- **I.** méret = kisebb mennyiségű kenyérhez
- **II.** méret = nagyobb mennyiségű kenyérhez

5) VOLBA (MENÜ) gomb

Ezzel a gombbal választható ki a rendelkezésre álló programok valamelyike, amelyek részletes leírása a „Programfázisok időzítése" c. táblázatban szerepel. A feltüntetett programokat az egyes elkészítési módok szerint kell alkalmazni:

1. **KLASIK** = Fehér kenyér, búzakenyér vagy rozskenyér sütéséhez. Ez a leggyakrabban használt program.
2. **SPRINT** = Fehér kenyér, búzakenyér vagy rozs kenyér gyors sütéséhez.
3. **TOUSTOVÝ (FRANCIA)** = Különlegesen fehér kenyér sütéséhez.
4. **ULTRA RYCHLÝ (ULTRAGYORS)** = kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez nagyon rövid idő alatt.
5. **CELOZRNNÝ (TELJES KIŐRLÉSŰ)** =Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér sütéséhez.
6. **DORT (TORTA)** = Sütőporral készült torták sütéséhez.
7. **PŘÍPRAVA TĚSTA (TÉSZTAKÉSZÍTÉS)** =Tészták készítéséhez.
8. **PEČENÍ (SÜTÉS)** = Barna kenyér vagy torták sütéséhez.
9. **LEKVÁR** = Lekvárok és dzsemek készítéséhez.
10. **SENDVIČ (SZENDVICS)** = Világos szendvicskenyér sütéséhez.

6) ČAS (IDŐ) gomb

A kenyérsütés időzítésének a beállításához. A késleltetéssel indítható programokat a „Programfázisok időzítése" c. táblázat tartalmazza. A **SPRINT, TORTA, ÉDES** és **LEKVÁR** programok nem indíthatók késleltetve. A késleltetés belállításakor annak az időnek a hosszát kell megadni, amennyi ahhoz szükséges, hogy az általunk kívánt időpontra elkészüljön a kenyér. A maximális beállítható késleltetési idő 13 óra.

Példa:20:30 van és a kenyérnek másnap reggel 7:00 órakor, tehát 10 óra 30 perc múlva kell készen lennie. Nyomja meg és tartsa benyomva az **IDŐ** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30-as érték, tehát az akkori idő (20:30) és az elkészülés ideje közötti időszak. Az időzítés 10 perces ugrásokkal léptethető.

Figyelmeztetés: Az időzítés funkciójának az alkalmazásakor ne használjon gyorsan romló élelmiszereket, mint pl. tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma!

IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A készülék hangjelzést ad:

- ha a programgombok közül bármelyiket megnyomjuk
- a **KLASIK, TELJES KIŐRLÉSŰ, SPRINT, TORTA ÉS SZENDVICSD** programoknál a második dagasztási ciklus közben azt jelezve, hogy hozzáadhatók a magok, gyümölcs, dió vagy más hozzávalók
- ha a program befejeződik
- melegen tartás közben a sütés befejezése után a hangjelzés többször felhangzik.

Ismétlési funkció

Áramszünet esetén a kenyérsütőt újra kell indítani. Ez csak akkor lehetséges, ha a program megszakítása még a sütési fázis megkezdése előtt történt. Ebben az esetben folyamatosan kell ellenőrizni a kenyérsütőt, nehogy a tészta túlkeljen.

Biztonsági funkció
Amennyiben a készülék hőmérséklete még túl magas (**40 °C feletti**), pl. az előző használat folytán, a kijelzőn **H:HH** felirat jelenik meg a **START/STOP** gomb ismételt megnyomásakor és felhangzik a hangjelzés. Tartsa benyomva a **START/STOP** gombot mindaddig, amíg a **H:HH** felirat nem törlődik és a kijelzőn megjelenik az alapbeállítás. Vegye ki a sütőformát és várja meg, amíg a kenyérsütő lehűl.

V. KENYÉRSÜTÉS

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ – A KENYÉRSÜTÉS PROGRAMFÁZISAI

Távolítsa el a csomagolást és vegye ki a készüléket és a tartozékokat. Első használat előtt mossa meg mosogatószeres forró vízben a készülék azon részeit, amely érintkeznek az élelmiszerrel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni. Ezután állítsa be a **SÜTÉS** programot és kapcsolja be a kenyérsütőt 20 percre nyersanyagok nélkül, majd hagyja kihűlni a készüléket. Közben enyhe füst képződhet, amely nem jelent meghibásodást. Helyezze az **A** kenyérsütőt egyenes és száraz felületre. Az csatlakozókábel villás dugóját csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. A **E** sütőformát fogja meg mindkét kézzel, helyezze a kenyérsütőbe és nyomja le úgy, hogy szilárdan rögződjön az **B** sütőtér közepén. Helyezze ezután a két **F** dagasztólapátot a tengelyekre a sütőformában. A hozzávalókat töltse a formába az adott recept szerinti sorrendben. Zárja le a kenyérsütő **C** fedelét. Az **A** kezelőpanelen állítsa be a kívánt programot (**MENÜ / MÉRET / SZÍN / IDŐ**). Végül nyomja meg a **START/STOP** gombot. A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg az megfelelő nem lesz. A dagasztás utolsó ciklusának a befejeződése után a készülék optimális hőmérsékletre melegszik fel a kelesztéshez. Ezután a kenyérsütő automatikusan beállítja a sütés hőmérsékletét és idejét. Ha a sütőprogram végén a kenyér túl világos, alkalmazza a **SÜTÉS** programot a további barnításhoz. Ehhez nyomja meg a **START/STOP** gombot, majd válassza ki a **SÜTÉS** programot és kapcsolja be a készüléket. A sütés befejezése után felhangzik a hangjelzés és a kenyér vagy a specialitás kivehető a kenyérsütőből. Ezután elkezdődik az egy órás melegen tartás.

A beprogramozott fázisok vége
A program befejezése után a kihúzható fogantyúk segítségével vegye ki a sutőformát, helyezze egy hőnek ellenálló stabil alátétre (pl. vágódeszkára). Amennyiben a kenyér nem esik ki a sütőformából, mozgassa a dagasztó tengelyt néhányszor ide-oda, amíg a kenyér ki nem lazul. Ezután a kenyér könnyen bevágható és a dagasztólapátok teljesen kivehetők.

VI. A SÜTÉSSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

A sütés után az kenyér az edényhez ragad
A sütés befejezése után hagyja a kenyeret körülbelül 10 percig hűlni, majd fordítsa fel a sütőformát. Szükség szerint mozgassa a dagasztólapátok tengelyét balról jobbra. További sütéshez a sütőformát és a dagasztólapátokat kenje be zsiradékkal.

Hogyan akadályozható meg lyukak keletkezése a dagasztólapátok miatt a kenyérben?
A dagasztólapátokat belisztezett újakkal kiveheti a tésztakelesztés utolsó fázisa előtt (lásd „Programfázisok időzítése“ és a kijelzőn levő információkat).

A tészta túlfolyik a sütőformán
Ez különösen búzaliszt használatakor fordul elő és a magasabb sikértartalom következménye.
- Csökkentse a liszt mennyiségét és ennek megfelelően módosítsa a hozzávalókat. A kész kenyér így is megfelelő térfogatú lesz.
- Kenjen a tésztára egy evőkanál felmelegített folyékony margarint.

A kenyér nem kelt meg megfelelően
a) Amennyiben a kenyér közepén egy „V“ alakú mélyedés keletkezik, akkor a liszt nem tartalmaz elegendő sikért. Ez azt jelenti, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (ami különösen esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves. Megoldás: minden 500 g liszthez adjon egy evőkanál búzasikért.
b) Amennyiben a kenyér középen tölcsérszrűen összeesik, ennek több oka lehet:
- túl magas volt a víz hőmérséklete,
- túl sok vizet használtunk,
- a liszt sikértartalma alacsony volt.

Mikor nyithatjuk ki a kenyérsütő fedelét működés közben?
Dagasztás közben bármikor kinyithatjuk a kenyérsütő fedelét. Ebben a fázisban még hozzáadható a tésztához egy kevés liszt vagy folyadék. Ha azt kívánjuk, hogy a kenyér a sütés után mutatósabb legyen, a következőképpen kell eljárni:
A kelesztés utolsó fázisa előtt (lásd a „Programfázisok időzítése“ táblázatot és a tájékoztatást a kijelzőn) nyissa ki a készülék fedelét és a képződő kenyérhéjat egy éles előmelegített késsel óvatosan vágja be és szórja rá a magokat, vagy a kenyérhéjat kenje be burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a kenyér felülete a sütés után fényes legyen. Utoljára ekkor lehet tehát kinyitni a kenyérsütő fedelét, máskülönben a kenyér közepe összeesik.

Mi a teljes kiőrlésű búzaliszt?
Minden gabonafajtából készíthető teljes kiőrlésű liszt, beleértve a búzát is. A „teljes kiőrlés“ azt jelenti, hogy lisztkészítésnél az egész magot a héjakkal együtt megőrlik és ezért magasabb az emészthetetlen rostok tartalma és ezzel liszt színe is sötétebb. Teljes kiőrlésű liszt használatakor viszont, az általános elképzeléssel ellentétben, a kenyér nem lesz sötétebb színű.

Mire kell ügyelnünk a rozsliszt használatakor?
A rozsliszt nem tartalmaz sikért és a kenyér alig kel meg. Hogy a kenyér könnyen emészthető legyen, teljes kiőrlésű rozslisztből és élesztőből készítsük a tésztát.

Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják őket?

a) A kukorica-, rizs- és a burgonyaliszt különösen alkalmas a sikérre érzékenyek vagy olyanok számára, akik malabszorpciós szindrómában vagy gyomorbetegségben szenvednek. Lásd a megfelelő recepteket a használati utasításban.

b) A tönkölybúzából készült liszt drága, de nem tartalmaz vegyi anyagokat, mert a búza nagyon terméketlen talajon nő és nem igényel semmilyen trágyát. A tönkölybúzaliszt különösen az allergiában szenvedők számára megfelelő. A használati utasításban szereplő valamennyi recepthez használható, ahol 405-ös, 550-es és 1050-es típusú lisztre van szükség.

c) A kölesliszt különösen a többféle allergiában szenvedők számára kedvező. Felhasználható mindazokban a esetekben, ahol 405-ös, 550-es és 1050-es típusú lisztet kell alkalmaznunk, ahogyan ez fel van tüntetve a receptekben.

d) A kemény búzából készült liszt állagának köszönhetően elsősorban bagettek sütésére alkalmas és keménybúza darával helyettesíthető.

Hogyan készíthetünk könnyen emészthető friss kenyeret?

Ha a liszthez tört főtt burgonyát adunk, akkor a tészta ezutáni dagasztásával a friss kenyér könnyen emészthető lesz.

Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?

a) Ezt az ízt gyakran cukor hozzáadásával szüntetik meg. Cukor hozzáadásával a kenyér valamivel világosabb lesz.

b) Tegyen a vízhez 1 evőkanál ecetet a kisebb méretű kenyérhez és 2 evőkanál ecetet a nagyobb kenyérhez.

c) Víz helyett használjon írót vagy kefírt. Ez valamennyi recept számára érvényes és javasolt a kenyér frissességének a növeléséhez.

Miért más az íze a klasszikus sütőkemencében készített kenyérnek, mint a kenyérsűtőben sütöttnek?

Ez a különböző nedvességtartalomból adódik: a klasszikus sütőkemencében sütött kenyér a nagyobb sütőtér miatt szárazabb, míg a kenyérsütőben készült kenyér nedvesebb.

VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Karbantartás előtt a készülék csatlakozókábelét húzza ki az elektromos hálózatból! A tisztítást mindig kihűlt készüléken és minden használat után rendszeresen végezze!

Az új sütőformát és a dagasztólapátokat javasoljuk az első használat előtt hőálló zsiradékkal bekenni és körülbelül 10 percig melegíteni 160 °C mellett. Lehűlés után tisztítsa meg (fényesítse ki) a sütőformát konyhai törlőpapírral. Ezt a tapadásgátló bevonat védelme érdekében javasoljuk elvégezni. A műveletet időről időre meg lehet ismételni. Tisztításhoz enyhe szerves tisztítószert használjon. Ne alkalmazzon vegyi tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy olyan szereket, melyek megkarcolják vagy más módon megsértik a bevonatot. Nedves ronggyal távolítsa el a fedélről, a készülékházról és a sütőtérből a hozzávalók maradékait és a morzsákat. **A készüléket soha se merítse vízbe és soha se töltsön vizet a sütőtérbe!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedél levehető. Állítsa a fedelet függőleges állásba és húzza le. A sütőforma külső felületét nedves ronggyal törölje le. A belsejét egy kevés mosogatószeres vízzel lehet kitörölni. Mind a dagasztólapátokat, mind pedig a hajtótengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Amennyiben a dagasztólapátok a formában maradnak, akkor később nehezebben távolíthatók el. Ebben az esetben töltse meg az edényt meleg vízzel és kb. 30 percig hagyja állni. Ezután vegye ki a dagasztólapátokat. A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért a tisztításnál ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a felületet. Idővel a bevonat színe megváltozik, ez viszont semmiképp sem befolyásolja a bevonat hatékonyságát.

VIII. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A KENYÉRSÜTŐVEL KAPCSOLATBA

Probléma	Oka	Megoldás
A sütőtérből vagy a szellőzőnyílásokból füst áramlik	A hozzávalók a sütőtér falához vagy a sütőforma külső oldalához tapadnak.	A készülék csatlakozókábelét húzza ki az elektromos hálózatból és tisztítsa ki a sütőforma külső oldalát vagy a sütőteret.
A kenyér közepe összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegen tartás után túl sokáig maradt a sütőformában	Vegye ki a kenyeret a sütőformából a melegentartási funkció lejárta előtt.
A kenyér nehezen vehető ki a sütőformából.	A kenyér alsó része hozzáragadt a dagasztólapátokhoz.	Mozgassa a tengelyt ide-oda mindaddig, amíg ki nem esik a kenyér. Sütés után tisztítsa meg a dagasztólapátokat és a tengelyeket. Ha szükséges, töltsön 30 percre meleg vizet a sütőformába. Ezután a könnyen kivehetők a megtisztíthatók a dagasztólapátok.
A hozzávalók nem keverednek össze és a kenyér nem sül megfelelően.	Helytelen programbeállítás.	Ellenőrizze a kiválasztott programot és a többi beállítást.
	A készülék üzemeltetése közben megnyomta a START/STOP gombot.	Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók)
	A kenyérsütő működése közben többször kinyitotta a fedelet.	Ne nyissa ki a fedelet az utolsó kelesztés után.
	A kenyérsütő működése közben hosszabb ideig tartó áramkiesés volt.	Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók)
	A dagasztólapátok forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagaszlólapátokat nem blokkolják-e szemcsék stb. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy a tengelyek szabadon forognak-e. Ha nem, forduljon a szakszervizhez.
A sütőforma dagasztás közben felemelkedik.	A tészta túl sűrű. A dagasztólapátok leblokkolódtak és a sütőforma felfelé nyomódik.	Nyissa ki a készülék fedelét és a tésztához adjon hozzá egy kis folyadékot. Ezután ismételten zárja le a fedelet.

A készülék nem indítható el. A kijelzőn **H:HH** felirat jelenik meg.	A készülék az előző sütéstől még túl meleg.	Tartsa a START/STOP gombot benyomva, amíg a kijelzőn nem jelenik meg a KLASIK alapbeállítás. Távolítsa el a sütőformát és hagyja kihűlni a készüléket. Ezután helyezze vissza a sütőformát, állítsa be újra a programot és kapcsolja be a készüléket.

IX. KÖRNYEZETVÉDELEM

Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A kenyérsütő élettartamának a befejeződése után ezeket az elemeket az e célra létesített gyűjtőhálózat közvetítésével semmisítse meg. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózatból való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

A komolyabb jellegű karbantartást, vagy amelynél szükséges a készülékbe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezheti! A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!

X. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a típuscímkén van feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	a típuscímkén van feltüntetve
Tömeg cca (kg)	6,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	65

Az elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék a Tanács 89/336/EEC sz. Irányelvének felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 73/23/EEC sz. Irányelvnek. A gyártó fenntartja a termék működését nem befolyásoló, a standard kiviteltől eltérő, jelentéktelen változások jogát.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATIO, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES, OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
A megfulladás veszélye. Gyermekek elől elzárva tartandó. A műanyag zacskó nem játékszer.

XI. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A RECEPTEKKEL KAPCSOLATBAN

Probléma	Oka	Megoldás
A kenyér túl gyorsan kel meg	- Túl sok élesztő, túl sok liszt, nem elegendő só - Vagy ezen okok közül néhány	a/b a/b
A kenyér nem kel meg vagy nem kel meg eléggé	- Egyáltalán nincs benne vagy túl kevés az élesztő - Régi vagy lejárt élesztő - A folyadék túl forró - Az élesztő a folyadékkal érintkezett	a/b d c d
	- Nem megfelelő liszt vagy lejárt liszt - Túl sok vagy túl kevés folyadék - Nem elegendő cukor	d a/b/f a/b
A tészta nagyon megkel és túlfolyik sütőformán	- A lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt - A túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	e c
A kenyér közepe összeesett	- A tészta térfogata nagyobb a formánál, ezért esett össze a kenyér - Az élesztőerjedés túl rövid vagy nem elég hosszú, a víz vagy a sűtőtér túl magas hőmérséklete vagy a túlzott nedvesség miatt	c/g c/g
A sütés befejezése után a kenyérben mélyedés képződik	- Túl sok folyadék	a/b
A kenyér szerkezete nehéz és csomós	- Túl sok liszt vagy nem elegendő folyadék - Nem elegendő élesztő vagy cukor - Túl sok gyümölcs, durva liszt vagy más hozzávaló - Régi vagy lejárt liszt	a/b a/b b d
A kenyér közepe nem sült át	- Túl sok vagy túl kevés folyadék - A recept nedves hozzávalókat tartalmaz	a/b/f f
A kenyér nyitott, durva vagy túlságosan lyukacsos szerkezete	- Túl sok víz - Nincs benne só - Nagy nedvességtartalom, túl meleg víz - Túl sok folyadék	f b g c
A kenyér gombaszerű és a felülete nem átsült	- A térfogata túl nagy a sütőformához képest - Túl nagy lisztmennyiség, különösen fehér kenyérhez - Túl sok élesztő és túl kevés só - Túl sok cukor - Édes hozzávalók még a cukorhoz	a/e e a/b a/b b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy csomósak	- A kenyér nem hűlt le megfelelően (a gőz nem távozott el)	g
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	- Dagasztáskor a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva	e

A problémák megoldása:

a) Pontosan mérje le a hozzávalókat.
b) Állítsa be a hozzávalók adagolását.
c) Használjon más folyadékot vagy hagyja szobahőmérsékletre lehűlni. A receptben előírt hozzávalókat a megfelelő sorrendben adja hozzá. Képezzen egy kis mélyedést a liszt közepén és helyezze bele a szétmorzsolt vagy szárított élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen közvetlenül a folyadékkal.
d) Csak friss és megfelelően tárolt hozzávalókat használjon.
e) Módosítsa a folyadék mennyiségét. Ha víztartalmú hozzávalókat használ, a hozzáadott folyadék mennyiségét ennek megfelelően csökkenteni kell.
f) Nagyon nedves idő esetén csökkentse a víz mennyiségét 1-2 evőkanállal.
g) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a sütőformából és a felvágás előtt hagyja megfelelő alátéten (pl. konyhai vágódeszkán) legalább 15 percig hűlni.

XII. MEGJEGYZÉSEK A RECEPTEKHEZ

1. Hozzávalók

Tekintettel arra, hogy valamennyi hozzávaló meghatározott szerepet játszik a kenyérsütés sikerében, a pontos mérés éppen olyan fontos, mint a helyes sorrend a hozzávalók adagolásánál.

- A legfontosabb hozzávalók, mint amilyen a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztő (használhatunk szárított vagy friss élesztőt) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér készítésénél. Mindig megfelelő mennyiséget használjon megfelelő arányban.
- Meleg hozzávalókat használjon, ha a tésztát azonnal el akarja készíteni. Amennyiben a késleltetés funkciót kívánja alkalmazni, javasoljuk hideg hozzávalók használatát, nehogy az élesztő túl korán erjedni kezdjen.
- A kenyér ízét és illatát a margarin, vaj és tej befolyásolja.
- Hogy a kenyérhéj világosabb és vékonyabb legyen, 20 %-kal csökkenthető a cukor mennyisége, a kenyérsütés sikerének a befolyásolása nélkül. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, helyettesítse a cukrot mézzel.
- Amennyiben gabonamagokat kíván hozzáadni, a magokat éjszakára áztassa be. Csökkentse a liszt és a folyadék mennyiségét (legfeljebb 1/5-ével). Rozsliszt használatakor az élesztő feltétlenül szükséges.
- Ha különösen könnyű és a bélműködést serkentő kenyeret kíván készíteni, adjon a tésztához búzakorpát. Adagolása 1 evőkanál korpa 500 g liszthez és növelje a folyadék mennyiségét 1 evőkanállal.

2. Az adagok módosítása

Amennyiben az adagokat növelni vagy csökkenteni kell, tartsa be az eredeti recept mennyiségi arányait. A tökéletes eredmény eléréséhez tartsa be a hozzávalók mennyiségének a módosítására vonatkozó alábbi szabályokat:

- **Folyadék/liszt:** A tészta legyen lágy (de nem túlságosan) és könnyen dagasztható, de ne legyen szálkás. Könnyű dagasztáskor gömbalak képződik. Ez viszont nem vonatkozik a nehezebb tésztákra, mint amilyen a teljes kiőrlésű rozskenyér vagy a magos kenyér. Ellenőrizze a tésztát az első dagasztás után 5 perccel. Amennyiben túl nedves, liszt kis adagokban való hozzáadásával megfelelő tésztaállagot érhetünk el. Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá a dagasztás során kanalanként vizet.
- **Folyadék helyettesítése:** Ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. túró, joghurt stb.), csökkenteni kell a folyadék mennyiségét a feltételezett összmennyiségre. Tojás használatakor azt a mérőpohárban verje fel és töltse fel a további szükséges folyadékkal az előírt mennyiségre.

Amennyiben magasabb fekvésű helyen él (több mint 750 méter tengerszint feletti magasságban), a tészta gyorsabban megkel. Ebben az esetben az élesztő mennyiségét ¼ vagy ½ kávéskanálnyival csökkenthetjük a kelesztés arányos mérsékléséhez. Ugyanez érvényes különösen a lágy vízzel kapcsolatban is.

3. A hozzávalók adagolása és a mennyiség kimérése

- Először mindig a folyadékot, utoljára pedig az élesztőt adja hozzá. Annak érdekében, hogy elkerüljük az élesztő túl gyors aktiválódását (főleg a késleltetés alkalmazásakor), nem szabad, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
- Méréskor mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja. A grammban megadott mennyiséget pontosan kell megmérni.
- A milliliterben megadott mennyiséget a mellékelt mérőpohárban mérheti meg, amelyen 50-300 ml-es skála van feltüntetve.
- Gyümölcs, dió vagy magok hozzáadása: Amennyiben további hozzávalókat kíván adagolni, ezt kölönös programok segítségével teheti meg (lásd a „Programfázisok időzítése“ c. táblázatot) a hangjelzés felhangzása után. Ha a hozzávalókat túl korán adja hozzá, akkor a dagasztás közben szétzúzódnak.

4. A kenyér súlya és térfogata

- Az alábbi receptekben a kenyér súlyával kapcsolatban pontos adatok találhatók. Látni fogja, hogy a kimondottan fehér kenyér súlya alacsonyabb, mint a teljes kiőrlésű lisztből készült kenyéré. Ez amiatt van így, mert a fehér liszt jobban megkel.
- A pontos súlyadatok ellenére kisebb eltérések mutatkozhatnak. A kenyér tényleges súlya nagymértékben függ a a helyiség páratartalmától a kenyérkészítés idején.
- Lényeges mennyiségű búzát tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér el és a legnagyobb súlyú az utolsó kelesztés után magasabb az edény falánál. A kenyér viszont nem folyik ki. A kenyér sütőformán kívüli része könnyebben barnul meg a sütőformán belüli kenyérhez képest.
- Ahol az édes kenyérhez a **SPRINT** program alkalmazását javasolják, a hozzávalók kisebb adagokban is felhasználhatók az **TORTA** programhoz is könnyű kenyér készítéséhez.

5. Sütési eredmények

- A sütés eredménye a helyi feltételektől függ (lágy víz / magas relatív páratartalom / nagy tengerszint feletti magasság / a hozzávalók állaga stb.). Ezért a receptekben levő adatok referenciapontokat képeznek, amelyek megfelelően módosíthatók. Amennyiben az egyik vagy a másik recept nem sikerül elsőre, ne veszítse el a bátorságát. Igyekezzen kideríteni a sikertelenség okát és próbáljon ki más mennyiségi arányokat.
- Ha a kenyér a sütés befejezése után túl világos, a sütés programban barníthatja.
- Javasoljuk, hogy mielőtt éjszaka előprogramozással sütne kenyeret, először végezzen egy próbasütést, hogy adott esetben a receptet még módsítani lehessen.