HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HAUSER
electronic

BM-650
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 (AVEX Kft. Százhalombatta, Csenterics S. u. 3.) tanúsítjuk, hogy a HAUSER BM-650 típusú kenyérsütő a 2/1984. (III.10.) BkM-IpM. számú együttes rendelete értelmében az alábbi műszaki adatoknak felel meg:

Hálózati feszültség:	230V~50Hz
Teljesítményfelvétel:	660W
Zajszint:	55dB
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

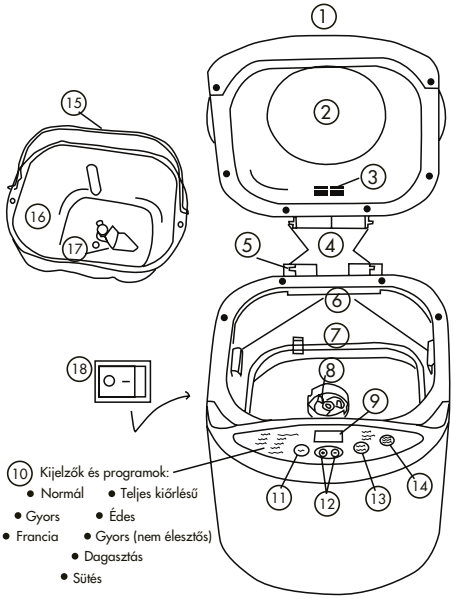
Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel. A belső sérülés áramütést okozhat! A meghibásodott készüléket (beleértve a hálózati csatlakozóvezetéket is) csak szakember javíthatja!
Az elektromos csatlakozóvezeték ne érjen forró felülethez!
Ne engedje, hogy a vezeték a munkaasztal vagy pult szélén lelógjon!
Áramtalanításkor támassza meg a fali csatlakozó aljzatot egyik kezével, majd a csatlakozó dugónál fogva húzza ki a vezetéket! A csatlakozózsinór sérülése áramütést okozhat!
Ne érintse meg a készülék forró / forgó részeit!
Ne használja a szabadban!
Ne tegye a készüléket forró felülethez, tűzhelyhez, sütőhöz közel!
Ez a készülék háztartási használatra készült!

Első használat előtt

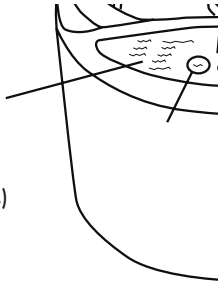
1. Óvatosan csomagolja ki a készüléket, és győződjön meg arról, hogy minden csomagolási anyagot eltávolított
2. Tisztítsa ki a sütőedényt, hogy minden esetlegesen belekerült szennyeződéstől mentes legyen.
3. Törölje le a sütőedényt, a dagasztólapátot és a gép házát egy tiszta, nyirkos ruhával. A sütőedény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

A készülék részei

1. Fedél fogantyú
2. Betekintő ablak
3. Szellőző
4. Illesztő csapok
5. Hosszú nyílás
(amin keresztül a fedél levehető és visszahelyezhető)
6. Rugalmas kapcsok
7. Fűtőszál
8. Keverőrendszer meghajtó
9. Kijelző
10. Működésjelzők és programok
11. Program gomb
12. Időzítés gombok (+ és -)
13. Szín gomb
14. Start/Stop gomb
15. Sütőedény fogantyú
16. Sütőedény
17. Dagasztólapát
18. Ki / Be kapcsoló (a készülék jobb oldali alsó részén)



Kijelzők és programok:
• Normál
• Gyors
• Francia
• Teljes kiőrlésű
• Édes
• Gyors (nem élesztős)
• Dagasztás
• Sütés



Kezelőtábla

LED kijelző: a program sorszámára, a kenyér színére, valamint a hátralevő sütési időtartamra vonatkozó információkat jelez. Bekapcsolás után a következő látható 1:P (1. program), majd néhány másodperc múlva a program teljes időtartama. Ha a Program gombbal programot vált, hasonlóképp először a program sorszáma, majd a program teljes időtartama jelenik meg. Amennyiben a Szín gombbal árnyalatot vált, akkor váltás után megjelenik a színárnyalatot jelző betűkód (ld. Szín gomb)

Ki/Be kapcsoló: A készülék főkapcsolója. Használat előtt ezzel kell bekapcsolni, használat után pedig áramtalanítani a gépet. Használat után nem csak a kapcsolóval, de a fali csatlakozás megszakításával is áramtalanítani kell a készüléket.

Start/Stop gomb: Ez indítja el, illetve állítja meg a kiválasztott sütőprogramot. Start: a megfelelő program beállítása után egy határozott gomblenyomással a gép megkezdi a program lefuttatását. A Start/Stop újbóli, hosszabb lenyomásával a program bármikor megszakítható. Ilyenkor a teljes program törlésre kerül, a gomb újabb megnyomásakor a gép elölről kezdi a program lefuttatását.

Idő gombok (+/-): Néhány kivétellel a programok indítása késleltethető. E gombok 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 és a hozzájuk tartozó betűkódok: világos (L), közepes (P), sötét (H). 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.

Program gomb: e gomb segítségével lehet a tésztához való programot kiválasztani. A kiválasztott programot a programok listája mellett beépített jelzők is mutatják.

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:** Fehér és barna kenyérhez. Valamint hozzáadott fűszerekkel és zöldségekkel, mazsolával ízesített kenyerekhez.

• **Gyors:** Olyan fehér kenyerekhez, melyek elkészítése kevésbé időigényes, és gyors hatású élesztővel készül. Ehhez a programhoz a hozzávalókat előmelegíteni kell (langyos vizet, átmelegített lisztet használni). Az ezzel a programmal sütött kenyerek általában kisebbek és tésztájuk sűrűbb szerkezetű.
• **Francia:** Francia kenyér jellegű könnyű kenyerek sütéséhez, ezeknek ropogósabb a héja és könnyebb a tésztája.
• **Teljes kiőrlésű:** 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.
• **Édes:** Édes, a normál változatnál ropogósabb héjú kenyerek sütéséhez. Ez a ropogós héj a cukor „pirításával" keletkezik.
• **Gyors (nem élesztős):** Olyan tésztákhoz, melyek nem élesztőt, hanem sütőport vagy szódabikarbónát tartalmaznak.
• **Dagasztás:** Ez a program csak a dagasztást végzi el, a kelesztést és a sütést nem. A program végén kivehető a tészta és formázható zsemlékké, pizzává, stb. Ezzel a beállítással bármely nyers tészta összegyúrható. Vigyázat! A hozzávalók össz térfogata nem haladhatja meg a sütőedény méretét.
• **Sütés:** Csak sütés, amivel meghosszabbítható a sütési idő. Ez különösen a lekvároknál hasznos.

A kenyérsütés menete

1. Sütőedény kiemelése. A sütés előtt érdemes margarinnal kikenni az edényt, ez megkönnyíti a kész kenyér kiemelését. Hasznos bekenni margarinnal a keverőlapátot is. A hozzávalókat a gépből kiemelt sütőedénybe kell beleönteni, így elkerülhető a sütő belsejének szennyezése.
2. Keverőlapát visszahelyezése. A lapátot ütközésig kell a tengelyre 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. 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.
8. Késleltetés kiválasztása: a program elindítása előtt kell beállítani a késleltetés időtartamát, amennyiben erre igény van. (Részletes leírást lásd a következő részben)
9. Program elindítása. A Start/Stop gomb lenyomása után a gép megkezdi az aktuális program végrehajtását. A kijelző mutatja a program befejezéséig hátralevő időtartamot.
10. 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.
11. Befejezés. A program befejezésekor a számláló 00:00-t mutat, és hangjelzés szól.
12. Melegen tartás. E funkció lényege, hogy a gép további 60 percig melegen tartja a sütőteret. Célszerű már eközben kivenni a kenyeret a sütőtérből.
13. Kenyér kivétele. Nyomja meg a stop gombot és nyissa ki a fedelet. Figyelem! A sütőedény, a gép belseje és a kenyér forró! Kivételhez feltétlenül használjon konyharuhát vagy sütőkesztyűt! Ugyanígy ügyeljen arra,

hogy a sütőedényt a gépen kívül csak hőálló felületre helyezze.
14. 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 keverőlapátot, ha nem maradt a sütőedényben, vegye ki a tésztából! Az üres edényt azonnal töltse fel vízzel, ezzel megkönnyíti a későbbi tisztítást.
15. Mindig áramtalanítsa a készüléket használat után.
16. 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:01 felirat túlmelegedési hibát jelez. Bővebben lásd Problémák, megoldások fejezet.
17. 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.
18. A gyártó fenntartja jogát, hogy későbbi fejlesztések folyamán az időprogramok arányát módosítsa.

Időzítés használata

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

Áramszünet esetén

Hosszabb áramkimaradás esetén a gép nem képes tárolni a félbeszakított program adatait. 7 perc erejéig képes memóriájában tárolni a megszakadt munkafolyamat állását. Ha egy hosszabb 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 tartósítószereket, 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 vegyszereket, 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 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 maradt, akkor később nehezen távolítható el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztólapátot.
• A sütőedény tapadásgátló réteggel van bevonva, ezért tisztításnál ne használjon fém tárgyakat vagy súrolószereket, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót. A kenyér kivételéhez ne használjon kést vagy más eszközt, amivel megkarcolhatja a tapadásgátló bevonatot.
• Mind a sütőedényt, mind a dagasztólapátot ajánlatos kézzel, és nem géppel mosogatni.

Hozzávalók

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

Liszt

A liszt a kenyér legfontosabb alkotórésze. Többféle lisztet használhatunk. A teljes őrlésű liszttel vagy a rozsliszttel készített kenyértészta kevésbé kel meg, mint a fehérlisztből vagy 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 búzalisztnek 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 hozzávalókhoz úgy, hogy ne érintkezzen a cseppfolyós hozzávalókkal, a sóval és a cukorra. 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 édesítőszereket! 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 emelőszerek. 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 adatolhatja 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 konzerv 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. Túl kevés 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 nedvességtartama 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 liszteknél 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 kényér a normálisnál magasabbra kelt. Ellenőrizze az élesztő típusát és mennyiségét.
2. A felhasznált víz túl meleg volt, és kedvezőtlenül befolyásolta az élesztő működését. A víznek rendesen 21-28ºC 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 őrölt 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 mennyiséget.
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 rendesen
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 kefírrel helyettesítse, ami egyébként is minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.

Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból
1. 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.

E:01 felirat látható a kijelzőn
1. 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.

A kenyérszeletek egyenetlenek vagy középen csomósak
1. A kenyér szeletelés előtt nem hűlt le eléggé.

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

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

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

Ugyaniti: 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 kijutó anyag kárt tehet a készülékben.

A kenyérsütő segítségével előállított kenyér mérete (tömege) alapvetően a sütőedény méretétől és a felhasznált alapanyagok jellegétől függ. Pl. a teljes kiőrlésű lisztekből, vagy kevés élesztő felhasználásával készült, illetve különböző magokat, darákat tartalmazó kenyerek sűrűbbek, míg a fehér, francia kenyerek és a sütőporos tészták általában lazábbak. A Méret gomb alapvetően a program lefutási idejét befolyásolja, minél nagyobb méretet választ, annál tovább tart a dagasztás, kelesztés és sütés. A méret viszonylagos, annak függvénye, hogy a tészta mennyiben tölti meg a sütőedényt, illetve mekkora energia-ráfordítással készíthető el. Jelen készülék sütőedényének térfogata 3 liter, ennek jegyében kisebb mennyiségű, lazább szerkezetű tésztákból kb. 500g, nagyobb mennyiségű, tömörebb tésztákból kb. 1200g tömegű kenyereket lehet vele sütni.

Fehér kenyér (Program: Normál)

Hozzávalók	**Kicsi**	**Közepes**	**Nagy**
Víz	160 ml	240 ml	320 ml
Olivaolaj	22 ml	30 ml	45 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	330 g	430 g	650 g
Só	5 ml	7 ml	10 ml
Cukor	12 ml	20 ml	25 ml
Tejpor	12 ml	20 ml	25 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	4 g	6 g	8 g

Francia kenyér (Program: Francia)

Hozzávalók	**Kicsi**	**Közepes**	**Nagy**
Víz	210 ml	280 ml	420 ml
Olivaolaj	5 ml	7 ml	10 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	340 g	450 g	680 g
Só	3 ml	5 ml	7 ml
Cukor	3 ml	5 ml	7 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	½ csomag	¾ csomag	1 csomag

Teljes kiőrlésű kenyér (Program: Gyors vagy Teljes kiőrlésű)

Hozzávalók	**Kicsi**	**Közepes**	**Nagy**
Víz	230 ml	350 ml	440 ml
Olivaolaj	20 ml	30 ml	40 ml
Só	½ ek	1 ek	1¼ ek
Cukor	½ tk	1 tk	1¼ tk
Teljes kiőrlésű rozsliszt	70 g	100 g	130 g
Teljes kiőrlésű tönkölyliszt	200 g	300 g	400 g
Tejpor	1,5 ek	2 ek	3 ek
Hajdinadara	1,5 ek	2 ek	3 ek
Szezámmag	½ ek	1 ek	1,5 ek
Ánizsmag	½ tk	1 tk	1,5 tk
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	¾ csomag	1 csomag	1,5 csomag

Édes kenyér alaprecept (Program: Édes)

Hozzávalók	**Kicsi**	**Közepes**	**Nagy**
Víz	140 ml	160 ml	280 ml
Kefír vagy joghurt vagy gyümölcslé	50 ml	60 ml	100 ml
Liszt (fehér)	300 g	450 g	600 g
Margarin	7 g	10 g	15 g
Tejpor	10 ml	10 ml	20 ml
Cukor	15 ml	20 ml	30 ml
Só	5 ml	7 ml	10 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	½ csomag	¾ csomag	1 csomag

+ Hozzáadható (almás kenyérhez):

	Kicsi	**Közepes**	**Nagy**
Reszelt alma	120 ml	180 ml	240 ml
Darabolt mandula	15 ml	20 ml	30 ml
Őrölt fahéj	2ml	2,5 ml	4 ml
Vaniliás cukor	2 ml	2,5 ml	4 ml

+ Hozzáadható (répás kenyérhez):

	Kicsi	**Közepes**	**Nagy**
Reszelt répa	150 ml	240 ml	300 ml
Hántolt napraforgómag	15 ml	20 ml	30 ml

Zsemle (Program: Dagasztás)

Hozzávalók	**6 db**	**9 db**	**12 db**
Víz	300 ml	450 ml	600 ml
Tejpor	10 ml	15 ml	20 ml
Olvasztott vaj	20 ml	30 ml	40 ml
Cukor	20 ml	30 ml	40 ml
Só	15 ml	22 ml	30 ml
Liszt	480 g	720 g	960 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	½ csomag	¾ csomag	1 csomag

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

Csokis kenyér (Program: Édes)

Hozzávalók	**Kicsi**	**Közepes**	**Nagy**
Víz	140 ml	180 ml	240 ml
Felvert tojás	1 fél	1 közepes	1 közepes
Tejpor	5 ml	8 ml	10 ml
Napraforgóolaj	5 ml	7 ml	10 ml
Cukor	60 ml	90 ml	120 ml
Só	1 csipet	1 csipet	2 ml
Aprított dió (sípszókor hozzáadni)	30 ml	45 ml	60 ml
Liszt	160 ml	240 g	320 g
Kakaópor	80 ml	120 g	160 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	¼ csomag	½ csomag	¾ 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, telefon: 1/371-7970. 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 kenyerünk • Lépésről lépésre • Gyakran feltett kérdések, gyakori gondolatok • Receptgyűjtemény