

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HAUSER

e l e c t r o n i c

BM-660

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-660 típusú kenyérsütő a 2/1984. (III.10.) BkM-IpM. számú együttes rendelete értelmében az alábbi műszaki adatoknak felel meg:

Hálózati feszültség:	230V~50Hz
Teljesítményfelvétel:	600W
Zajszint:	60dB
Érintésvédelmi osztály:	I



Biztonsági tudnivalók

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

A készülék rendellenes használata balesetveszélyes!

Olvassa végig figyelmesen a kezelési útmutatót!

Kisgyermek a készüléket csak felügyelet mellett használhatja!

Használata kisgyermek közelében fokozott elővigyázatosságot igényel!

Használaton kívül mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket!

Elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében TILOS

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

Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel.

A belső sérülés áramütést okozhat!

A meghibásodott készüléket (beleértve a hálózati csatlakozóvezetékét is) csak szakember javíthatja!

Az elektromos csatlakozóvezeték ne érjen forró felülethez!

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

Áramtalanításkor támassza meg a fali csatlakozó aljzatot egyik kezével, majd a csatlakozó dugónál fogva húzza ki a vezetékét! A csatlakozózsín sérülése áramütést okozhat!

Ne érintse meg a készülék forró / forgó részeit!

Ne használja a szabadban!

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

Ez a készülék háztartási használatra készült!

Első használat előtt

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

A készülék részei



Kezelőtábla

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

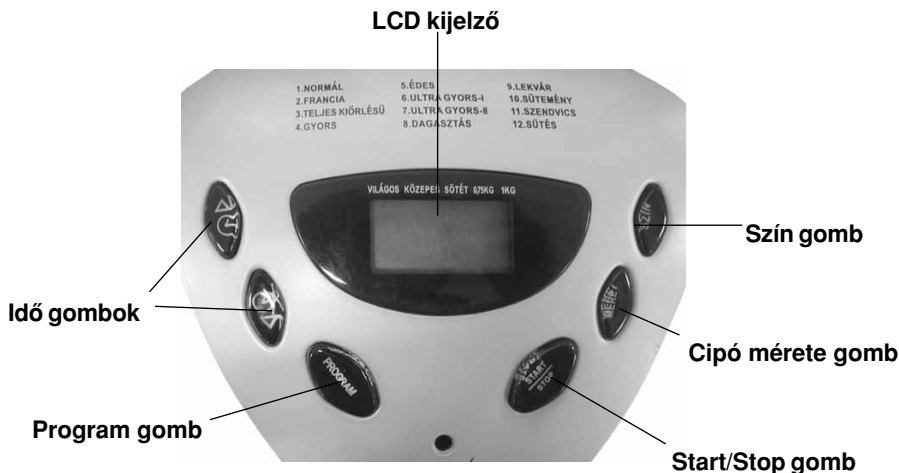
Start/Stop gomb: Ez indítja el, illetve állítja meg a kiválasztott sütőprogramot. Start: a megfelelő program beállítása után egy határozott gombnyomással a gép megkezdi a program lefuttatását. A Start/Stop újbóli, hosszabb lenyomásával a program bármikor megszakítható. Ilyenkor a teljes program törlésre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

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

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

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

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



Hangjelzések

Hangjelzéseket a következő esetekben ad a gép:

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

Program-lehetőségek

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

- **Normál** (Basic): Fehér és barna kenyérhez. Valamint hozzáadott fűszerekkel és zöldségekkel, mazsolával ízesített kenyerekhez.
- **Francia** (French): Francia kenyér jellegű könnyű kenyerek sütéséhez, ezeknek ropogósabb a héja és könnyebb a tésztája.
- **Teljes kiőrlésű** (Wholewheat): Nagy mennyiségű teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyerek sütéséhez. Ennél a beállításnál hosszabb az elősütési idő, hogy a hozzávalók jobban fel tudják szívni a nedvességet. Ebben az esetben nem javasolt a késleltetett sütési lehetőség használata.
- **Gyors** (Quick): Olyan fehér kenyerekhez, melyek elkészítése kevésbé időigényes. Az ezzel a programmal sült kenyerek általában kisebbek és tésztájuk sűrűbb szerkezetű.
- **Édes** (Sweet): Édes, a normál változatnál ropogósabb héjú kenyerek sütéséhez. Ez a ropogós héj a cukor „pirításával” keletkezik.
- **Ultra gyors – 1** (Ultra fast – 1): Kisebb méretű kenyerek gyors dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez.
- **Ultra gyors – 2** (Ultra fast – 2): Nagyobb méretű kenyerek gyors dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez.
- **Dagasztás** (Dough): Ez a program csak a dagasztást végzi el, a kelesztést és a sütést nem. A program végén kivehető a tészta és formázható zsemlekké, pizzává, stb. Ezzel a beállítással bármely nyers tészta összegyúrható.
Vigyázat! A hozzávalók össz térfogata nem haladhatja meg a sütőedény méretét.
- **Lekvár** (Jam): Ezzel a programmal lekvárt készíthetünk friss vagy fagyasztott gyümölcsök felhasználásával. Ügyelni kell arra, hogy a hozzávalók térfogata még forrás közben se haladja meg a sütőedény méretét. Ha ez mégis megtörténik, azonnal kapcsolja le a gépet. Vegye ki a sütőedényt, hagyja a gépet lehűlni, majd alaposan tisztítsa ki.
- **Sütemény** (Cake): Ez a program összekeveri a hozzávalókat, majd meghatározott ideig süti a tésztát. Szükséges lehet a hozzávalókat két csoportra bontva összekeverni egy edényben, mielőtt a sütőbe kerülnek (ld. Recepteknél).
- **Szendvics** (Sandwich): Ezzel a programmal könnyű szerkezetű, vastagabb de puhább héjú kenyér süthető.
- **Sütés** (Bake): 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 keverőlapátokat 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 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 túlادagolás esetén is behorpad a kenyér teteje. Ennek elkerüléséhez érdemes a víz egy részét visszatartani az előzetes adagolásakor, és akkor adni dagasztás közben a tésztához, ha az anélkül nem áll össze, morzsalékos marad.
- 4. Helyezze vissza a sütőedényt** ügyelve arra, hogy az pontosan a helyére kerüljön (máskülönben nem forognak a keverőlapátok).
- 5. Csatlakoztassa a készüléket** az áramforráshoz. Ha a készülék áram alatt van, a kijelzőn megjelennek az alapértelmezett beállítások. A gombok lenyomásakor a gép hanggal jelez.
- 6. Program kiválasztása.** A különféle programok között a Program feliratú gombbal lehet váltani. A kijelzőn vagy sorszám, vagy pedig a kijelző szélén elhelyezkedő feliratokra mutató nyilak jelzik az aktuális beállítást.
- 7. Méret kiválasztása.** A megfelelő méretet a Méret gombbal lehet beállítani, itt is a kijelző segítségével látható, hogy a gép éppen milyen méretre van beállítva.
- 8. Szín kiválasztása.** A Szín gomb lenyomásával lehet váltani a különféle színárnyalatok között. Létezik világos, közepes, és sötét változat, itt is a kijelző és a mellette levő feliratok összetételével olvasható le az aktuális beállítás.
- 9. Késleltetés kiválasztása:** a program elindítása előtt kell beállítani a késleltetés időtartamát, amennyiben erre igény van. (Részletes leírást lásd a következő részben)
- 10. Program elindítása.** A Start/Stop gomb lenyomása után a gép megkezdí az aktuális program végrehajtását. A kijelző mutatja a program befejezéséig hátralévő időtartamot.
- 11. Program végrehajtása.** A gép automatikusan végrehajtja az egymás után következő fázisokat. Amennyiben második dagasztással járó program fut a gépen, a csipogó hangjelzés azt jelenti, hogy ekkor lehet gyümölcsöt és/vagy magvakat a tésztához adni. Ezt követően (a kelesztés és a sütés során) ne nyissa ki a gép fedelét, mivel ezzel távozik a sütőtérből a megfelelő kelesztéshez és sütéshez szükséges gőz és pára (és a kenyér tönkremehet). Lehetséges, hogy sütés közben gőz távozik a szellőzőréseken, ez nem jelent üzemzavart. Kelesztés és sütés közben semmiképp se nyissa fel a kelesztés és sütés közben, mert ezzel alapvetően rontja a kenyér minőségét.
- 12. Befejezés.** A program befejezésekor a számláló 00:00-t mutat, és hangjelzés szól.
- 13. Melegen tartás.** E funkció lényege, hogy a gép további 60 percig melegen tartja a sütőteret. Célszerű már eközben kivenni a kenyeret a sütőtérből.
- 14. Kenyér kivétele.** Nyomja meg a stop gombot és nyissa ki a fedelet.
Figyelem! A sütőedény, a gép belseje és a kenyér forró! Kivételhez feltétlenül

használjon konyharuhát vagy sütőkesztyűt! Ugyanígy ügyeljen arra, hogy a sütőedényt a gépen kívül csak hőálló felületre helyezze.

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

Figyelem! A keverőlapátot, ha nem maradt a sütőedényben, vegye ki a tésztaból! Az üres edényt azonnal töltsse fel vízzel, ezzel megkönnyíti a későbbi tisztítást.

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

Időzítés használata

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

Áramszünet esetén

Hosszabb áramkimaradás esetén a gép nem képes tárolni a félbeszakított program adatait. Ha az áramszünet elején már a kelesztés vagy a sütés volt folyamatban, akkor kárba 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 tartósítószerket, 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 mosogatószerrel használjon, semmi esetre sem kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló, dörzsölő hatású szereket. Nedves kendővel távolítsa 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 marad, akkor később nehezen távolítható el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztólapátot.
- A sütőedény tapadásgátló réteggel van bevonva, ezért tisztításnál ne használjon fém tárgyakat vagy súrolószereket, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót. A kenyér kivételéhez ne használjon kést vagy más eszközt, amivel megkarcolhatja a tapadásgátló bevonatot.
- Mind a sütőedényt, mind a dagasztólapátot ajánlatos kézzel, és nem géppel mosogatni.

Hozzávalók

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

Liszt

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

Sikér

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

Élesztő

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

Vaj

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

Só

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

Cukor

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

Víz (Folyadékok)

A folyadék mennyisége és hőmérséklete egyaránt nagyon fontos a kelesztés szempontjából. Mindig nagyon pontosan mérje ki, és szobahőmérsékletű folyadékot használjon! A folyadék mennyisége csökkenthető, ha tojás, gyümölcs, sajt vagy zöldség szerepel a receptben. Először a vizet tegye a sütőedénybe!

Tej

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

Tojás

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

Sütőpor / Szódabikarbóna

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

Gyümölcs és magvak

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

Problémák, megoldások

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

A kenyér összeesik és/vagy nem kel meg

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

Belül nem sül meg jól a tészta

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

A kenyér buborékos

1. Túl sok élesztőt és/vagy vizet használt, amitől a kenyér a normálisnál magasabbra kelt. Ellenőrizze az élesztő típusát és mennyiségét.
2. A felhasznált víz túl meleg volt, és kedvezőtlenül befolyásolta az élesztő működését. A víznek rendszeren 21–28°C hőmérsékletűnek kell lenni.
3. Ha túl sok cukrot tesz a tésztába, az élesztő túl aktívvá válik. Csökkentse a cukor mennyiségét, és ellenőrizze a szárított gyümölcsök vagy méz mennyiségét. A vizet egy evőkanállal csökkentse. Ha kevesebb nedvesség van a tésztában, az élesztő nem válik túl aktívvá.
4. Néha a jól megőrölt liszt használatától sokkal jobban megdagad a tészta. A finomabbra 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 kenyéráryalat került beállításra.

A kenyér alig, vagy nem dagadt meg

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

A hozzávalók nem keveredtek össze rendszeren

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

A kenyér tésztája túl sűrű

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

A kenyér külseje ragacsos

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

A kenyér élesztőízű

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

Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból

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

H:HH felirat látható a kijelzőn

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

E:EE felirat látható a kijelzőn

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

A kenyérszeletek egyetlennek vagy közepén csomósak

A kenyér szeletelés előtt nem hűlt le eléggé.

Lisztmaradványok a kenyérhéjon

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

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

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

Ugyanitt: alkatrész utánpótlás, javítás

Receptek

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

Fehér kenyér (Program: Basic / Normál)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	240 ml	320 ml
Olivaolaj	30 ml	45 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	430 g	650 g
Só	7 ml	10 ml
Cukor	20 ml	25 ml
Tejpor	20 ml	25 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	6 g	8 g

Francia kenyér (Program: French / Francia)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	280 ml	420 ml
Olivaolaj	7 ml	10 ml
Liszt (Kenyérliszt vagy fehérliszt)	450 g	680 g
Só	5 ml	7 ml
Cukor	5 ml	7 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	3/4 csomag	1 csomag

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

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	240 ml	320 ml
Margarin	25 g	38 g
Só	7 ml	10 ml
Cukor	7 ml	10 ml
Liszt (Biopont Tönköly Teljes kiőrlésű)	350 g	525 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1 csomag	1,5 csomag

Szendvicskenyér (Program: Sandwich / Szendvics)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	160 ml	230 ml
Olaj	30 ml	40 ml
Tojás	3 db	3 db

Liszt	450 g	600 g
Cukor	3 ml	5 ml
Só	7 ml	10 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1/3 csomag	1/2 csomag

Édes kenyér alaprecept (Program: Sweet / Édes)

Hozzávalók	75 dkg	1 kg
Víz	160 ml	280 ml
Kefír vagy joghurt vagy gyümölcslé	60 ml	100 ml
Liszt (fehér)	450 g	600 g
Margarin	10 g	15 g
Tejpor	10 ml	20 ml
Cukor	20 ml	30 ml
Só	7 ml	10 ml
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	3/4 csomag	1 csomag

+ Hozzáadható (almás kenyérhez):

	75 dkg	1 kg
Reszelt alma	180 ml	240 ml
Darabolt mandula	20 ml	30 ml
Őrölt fahéj	2,5 ml	4 ml
Vaniliás cukor	2,5 ml	4 ml

+ Hozzáadható (répás kenyérhez):

	75 dkg	1 kg
Reszelt répa	240 ml	300 ml
Hántolt napraforgómag	20 ml	30 ml

Zsemle (Program: Dagasztás / Dough)

Hozzávalók	6 db	9 db
Víz	300 ml	450 ml
Tejpor	10 ml	15 ml
Olvasztott vaj	20 ml	30 ml
Cukor	20 ml	30 ml
Só	15 ml	22 ml
Liszt	480 g	720 g
Élesztő (Dr. Oetker Instant)	1/2 csomag	3/4 csomag

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

Csokis kenyér (Program: Sütemény / Cake)

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

Lekvár / Dzsem (Program: Jam / Lekvár)

Hozzávalók

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

Ha többet akar tudni a kenyérsütésről, ajánljuk

Fisch Gábor László: Házi kenyérsütés / Géppel, finomat

c. könyvét.

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

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

www.hauserelectronic.hu
Nyomdai előkészítés: a TOMAN grafika Bt.

2004.