

JEGYZÉK

A - kémlelőablakos fedél

B - vezérlőpult

C - kenyérsütő edény

D - keverőlapátok

E - mérőcsésze

F - dupla mérőkanál

G - „horog” tartozék a keverőlapátok kivételéhez

f1 - evőkanál

f2 - kávéskanál

b1 - LCD kijelző

b6 - programválasztó menügomb

b3 - tömegválasztó gomb

b4 - a késleltetett beindítást és a 14. program időbeállítását szabályozó gombok

b2 - bekapcsolás/leállítás gomb

b7 - működésjelző lámpa

b5 - héjárnyalatot választó gomb

HU

BIZTONSÁGI TANÁCSOK



VEGYÜNK RÉSZT A KÖRNYEZETVÉDELEMBEN!

① Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

➔ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerekkel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... távirányítóval).
- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben. A gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.
- Húzza ki a készüléket az aljzathoz, ha befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.
- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
 - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
 - farmok,
 - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- Ne használja a készüléket ha:
 - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
 - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.
 Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személyrel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarkokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknel fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábel használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törülkövvel fojtsa el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellekeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **A 11. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket,
 - ne haladja meg az 1500g tésztamennyiséget,
 - ne haladja meg az 900 g liszt- és 13 g élesztőmennyiséget.
- A készülék mért zajszintje 55 dBA.

BEVEZETÉS

TANÁCSOK ÉS ÖTLETEK KENYEREINEK A SIKERÉHEZ

1. Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi eljárás mód szerint készül!
2. Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén), és a mennyiség pontosan legyen lemérve. A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. **A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leéréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz vezetnek.
3. A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejártá előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.
4. A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacsós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.
5. A készítmények folyamatos kelése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztő nem keveredhet a folyadékokkal és a sóval.**

AZ ÁLTALÁBAN BETARTANDÓ SORREND:

Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)

Só

Cukor

A liszt első fele

Tejpor

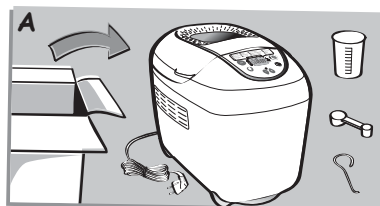
Sajátos szilárd hozzávalók

A liszt második fele

Élesztő

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből - A.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.

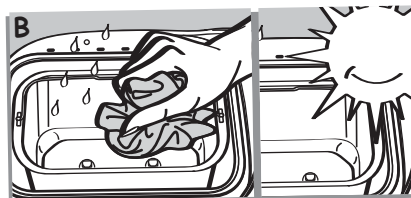


TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

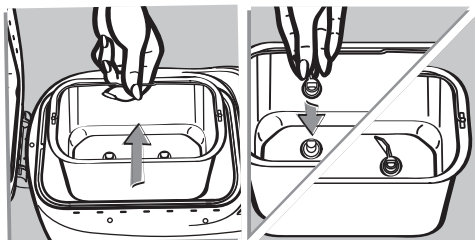
- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatra.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt, magát a készüléket és az edény belsőjét. Alaposan szárítsa meg - B.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátokat. Ha a keverőlapátok az edényben maradnak, 5-10 percig hagyja ázni azokat.
- Szükség esetén távolítsa el a fedelet, és forró vízben tisztítsa meg.
- **A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.**
- Ne használjon háztartási tisztítószeret, se karchatású korongot, se alkoholt. Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.



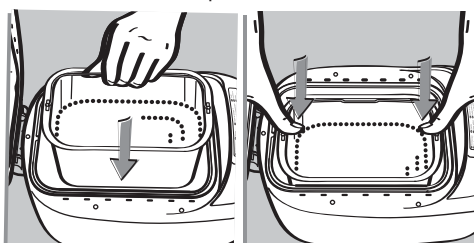
GYORS KEZDÉS



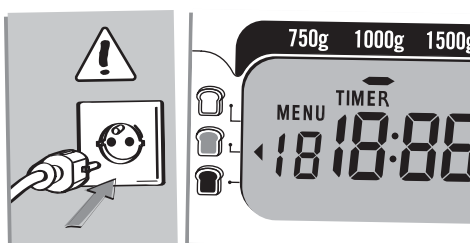
A fül felemelésével és a kenyérsütő edény előlről hátra húzásával (hogy minden oldalon egymás után kiakadjon a pecek) emelje ki az edényt. Illessze be a keverőlapátokat.



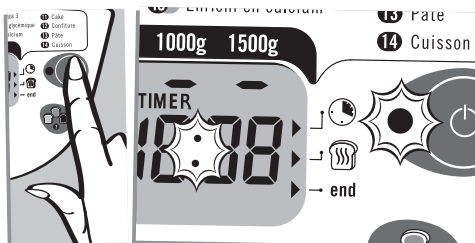
A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte



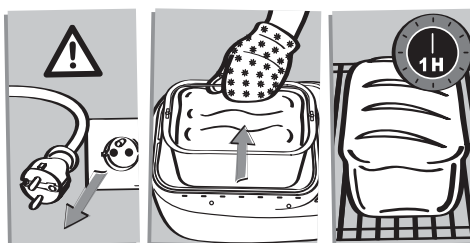
Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Nyomja meg előbb egyik, majd másik oldalon az edényt, hogy az rácsússzon a meghajtóra, és hogy az edény mindkét oldalán beakadjon a pecek.



Dugja be a kenyérsütő gép hálózati dugaszát. A hangjelzés után, a kijelzőn alapértelmezetten az 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjányalatra történő sütése.



Nyomja meg az **(1)** gombot
Felgyullad a működésjelző lámpa.
jelzőfény. Az időzítő 2 pontja villogni kezd.
Megkezdődik a ciklus.



A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép hálózati csatlakozó dugaszát. A fogantyú megfogásával, felfelé húzva, vegye ki a kenyérsütő edényt. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át.

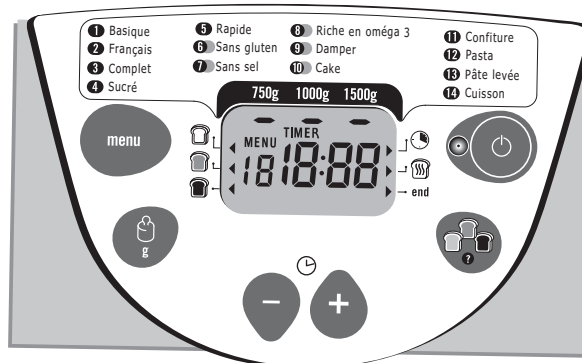
Kenyérsütő gépének megismeréséhez és első kenyérének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.

ALAP KENYÉR (1. program)	ÖSSZEÁLLÍTÁS
HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	kk. > kávéskanál - ek. > evőkanál
TÖMEG = 1000 g	- OLAJ = 2 ek. - TEJPOR = 2,5 ek.
IDŐTARTAM = 3 : 20	- VÍZ = 325 ml - LISZT = 600 g
	- SÓ = 2 kk. - ÉLESZTŐ = 1,5 kk.
	- CUKOR = 2 ek.

KENYÉRSÜTŐ GÉPÉNEK HASZNÁLATA



Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat kézzel kell kiválasztania.



EGY ADOTT PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

Egy adott program kiválasztása után egy sor olyan szakasz aktiválódik, amelyek automatikusan következnek egymás után.

A MENÜ gomb segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot, a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és **MENÜ** 10 között a következők:

- | | | | |
|----------------------|------------------------------|---------------|----------------------|
| 1 > alap kenyér | 5 > gyors kenyér | 9 > damper | 13 > kelt tészta |
| 2 > francia kenyér | 6 > gluténmentes kenyér | 10 > sütemény | 14 > kizárólag sütés |
| 3 > korpáskenyér | 7 > só nélküli kenyér | 11 > lekvár | |
| 4 > cukrozott kenyér | 8 > omega3-ban gazdag kenyér | 12 > tészta | |


- Az alap kenyér elnevezésű programmal a legtöbb, búzalisztet használó kenyérrecept elkészíthető.
- A Francia kenyér elnevezésű program a szokványos francia fehérkenyér receptjének felel meg.
- A Korpáskenyér elnevezésű programot akkor kell választani, amikor korpáskenyérhez való lisztet használ.
- A Cukrozott kenyér elnevezésű program azokhoz a receptekhez talál, amelyek zsíros alapanyagokat és cukrot tartalmaznak. Ha briósokhoz vagy tejes kenyérhez használatra kész sütőkeveréket használ, ne lépje túl az 1000 g-os tészta összmennyiségét.
- A Gyors Kenyér elnevezésű program a GYORS kenyér receptjének felel meg. Ebben a programban a tömeg és a szín beállítása nem áll rendelkezésre.
- A gluténmentes kenyér kizárólag gluténmentes használatra kész sütőkeverékkel készíthető. Megfelel a sok gabonafajtában megtalálható (búza, árpa, rozs, zab, lengyel búza, tönköly, stb.) gluténra érzékeny személyeknek (lisztérzékenység). Tanulmányozza a csomagon feltüntetett speciális javaslatokat. Az edényt alaposan ki kell tisztítani, az egyéb lisztekkel

való keveredés veszélyének elkerülése érdekében. Szigorú gluténmentes diéta esetén bizonyosodjon meg róla, hogy a használt élesztő is gluténmentes. A gluténmentes lisztek állaga nem tesz lehetővé optimális összekeverést. Ezért a dagasztás során az edény szélére került tésztát egy hajlékony műanyag spatulával helyezze vissza az edény közepébe. A gluténmentes kenyér sűrűbb állagú és halványabb színű lesz, mint a normál kenyér.


- A kenyér egyike azoknak az élelmiszereknek, melyek a napi sóbevitel legnagyobb részét tartalmazzák. A sófogyasztás csökkentése lehetővé teszi a szív- és érrendszeri megbetegedések kockázatának csökkentését.
- Ez a kenyér a táplálkozási szempontból kiegyensúlyozott és teljes receptnek köszönhetően Omega3 zsírsavakban gazdag. **Az Omega3 zsírsavak hozzájárulnak a szív- és érrendszer megfelelő működéséhez.**
- A damper egy hagyományosan meleg kővön sült ausztráliai kenyér receptjén alapszik. Enyhén briós jellegű, kompakt kenyeret kapunk.
- Lehetővé teszi sütemények elkészítését vegyi élesztővel.
- A Lekvár elnevezésű program automatikusan megfőzi a lekvárt az edényben.

12. A 12. programmal csak dagasztani lehet. Ez kelesztés nélküli gyúrttésztáknak felel meg. Pl.: metélek.
13. A Kelt tészták elnevezésű program nem süt. Ez a kelesztett tészták dagasztásának és összegyúrásának felel meg. Pl.: pizzatészta.
14. A Sütés elnevezésű program segítségével kizárólag 10-70 perces időtartamon belül lehet sütni, 10 perces sávonként állítható világos, közepes vagy sötét pirulási fokkal. Ez egymagában is kiválasztható és a következőkkel összekapcsolva használható:
- a Kelt tészták elnevezésű programmal,
 - felmelegíteni és ropogóssá tenni a már előzőleg megsütött és kihűlt kenyereket,
 - a kenyérsütési ciklus közben bekövetkezett hosszas áramszünet esetén, a sütés befejezéséhez.

A 14. program használata közben a gépet nem szabad felügyelet nélkül hagyni.


A ciklus megszakításához a  gomb hosszas megnyomásával állítsa meg kézzel a programot.

A KENYÉR TÖMEGÉNEK KIVÁLASZTÁSA



A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatásként vannak megadva. A pontosság érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 5, 9, 11, 12, 13, 14-es programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. A 750 g-os, 1000 g-os vagy 1500 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot . A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

Figyelem : néhány recept esetén nem lehet 750 g-os kenyeret sütni. A recepteket lásd a könyvben.

A HÉJÁRNYALAT KIVÁLASZTÁSA (PIRULÁSI FOK)


Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 5, 9, 11-es programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának az opciójával. Három opció áll rendelkezésre: VILÁGOS / KÖZEPES/SÖTÉT. Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az  gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

BEKAPCSOLÁS/LEÁLLÍTÁS

A készülék bekapcsolásához, nyomja meg az  gombot. Elkezdődik az időtartam visszaszámlálása. A program leállításához vagy a késleltetett időzítés érvénytelenítéséhez, nyomja 5 másodpercen át az  gombot.

A CIKLUSOK

A 100.-101. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.



DAGASZTÁS	> PIHENÉS	> KELESZTÉS	> SÜTÉS	>  MELEGEN TARTÁS
Hozzájárul a tészta szerkezetének átférfalásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.	Hozzájárul a tészta térfogatnövekedés hez, hogy javuljon a dagasztás minősége.	Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.	Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.	Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

DAGASZTÁS: a tészta az 1. vagy a 2. dagasztási ciklusban, illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10-as programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonnadarabok, stb... Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkozni. Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (100.-101. oldal) és az „extra” oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén. A hangjelzés felhangzása pillanatának pontosabb megtudakolása érdekében, elég ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból.

Pl.: „extra” = 2:51 és „teljes időtartam” = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

KELESZTÉS: a tészta az 1., a 2. vagy a 3. kelesztési ciklusban található.

SÜTÉS: a kenyér a végső sütési ciklusban található. Az „END” felirattól balra felgyullad egy vizuális jelzőfény, így jelezvén a ciklus végét.

 MELEGEN TARTÁS: az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10-es programok esetén a készítmény a gépben hagyható . Kigyullad egy vizuális jelzőfény. A sütés befejezése után az egy órás időtartamú melegen tartási ciklus automatikusan bekapcsolódik. A melegen tartás órájában a kijelző a 0:00-án marad. Rendszeres időközönként egy csipogó hang hallatszik. A ciklus végén, 3 csipogó hang kibocsátása után, a gép automatikusan leáll.

AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem alkalmazható az 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjárnyalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát. Az (+) és (-) gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot (+ felfelé és - lefelé). A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés

folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.

Pl.: most 20 h van és ön az szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az (+) és (-) gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg az (1) gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik a vizuális ◀ jelzőfény (●), és az időzítő 2 pontja ■ villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa. Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja az (1) gombot, egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismétlje meg a műveletet.

Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

GYAKORLATI TANÁCSOK

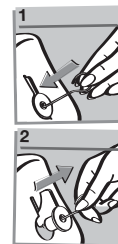
Áramszünet esetén: ha ciklus közben egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 percig tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elvesztődik.

Ha összekapcsol két programot, mielőtt elindítaná a másodikat, várjon 1 órán.

A kenyér kiborítása: megtörténhet, hogy a keverőlapátok benragadnak a kenyérben a

kiborítás során. Ebben az esetben használja a „horog” tartozékot, a következőképpen:

- > a kiborított kenyeret még melegen fordítsa az oldalára, és tartsa úgy az egyik kezével (használjon védőkesztyűt),
- > helyezze be a horgot a keverőlapát tengelyébe (1. rajz),
- > finoman húzza meg, hogy a keverőlapát kijöjjön (2. rajz),
- > ismétlje meg a műveletet a másik keverőlapáttal,
- > állítsa vissza a kenyeret, és hagyja kihűlni egy rácson.



ÖSSZEÁLLÍTÁS

A ZSÍROS ALAPANYAGOK ÉS AZ OLAJ: a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vaját használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassza meg. A meleg vajat ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a zsír kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

TOJÁSOK: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. Ha tojásokat használ, azzal arányosan csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást és annyi folyadékot adjon hozzá, amíg eléri a receptben előírt folyadékmennyiséget. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a

tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinelé kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

TEJ: friss tejet vagy tejport használhat. Ha tejport használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáadhat: a lényeg az, hogy az ösztérfogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes kinézése lesz.

VÍZ: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. Szobahőmérsékletű folyadékokat használjon.

LISZTEK: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon. Ha a kenyértésztahoz zabot, korpát, búzacsírást, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz. **Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. A receptjeink alkalmasak egy átlagos T55 liszt használatához. Abban az esetben, ha különleges lisztek keverékét alkalmazza kenyér, péksütemény vagy tejes kifli sütésére, összeségében ne lépje túl az 1000 g tésztát.** A liszt megsztálása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiórlésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelemben kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. A felhasználás előtt, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a használt sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyész – 3-as program.

CUKOR: a kristálycukrot, a nádcukrot vagy a mézet részesítse előnyben. Ne használjon porcukrot vagy kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek és javítja a héj pirulását.

SÓ: ez adja az élelmiszer ízét és hozzájárul az élesztő hatásának szabályozásához. Nem szabad összekeverni az élesztővel. A sónak köszönhetően, a tészta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a tészta struktúráját is feljavítja.

ÉLESZTŐ: a sütőélesztő többféle formában is létezik:

Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékipari vagy friss termék részlegen), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el szétmorzsolni az élesztőt az ujjával, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 37°C-os vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

Egyenértékűség a mennyiségben/súlyban/térfogatban a szárított élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:

Szárított élesztő (tk)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Friss élesztő (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

AZ ADALÉKANYAGOK (OLAJBOGYÓK, SZALONNADARABOK, STB.) : az ön által óhajtott kiegészítő hozzávalókkal akár személyre is szabhatja receptjeit, de ügyelnie kell a következőkre:

- > a hozzávalók hozzáadását irányító hangjelzés szigorú betartására, főleg a zúzódo hozzávalók esetén,
- > a keményebb magokat (mint például a len- és a szézám) már a dagasztás elején hozzá lehet adni a tésztához, hogy a gép használata könnyebbé váljon (például késleltetett indítás esetén),
- > a nagyon nedves összetevők jó lecsepegtetésére (olajbogyók),
- > a zsíros összetevők enyhe belisztezésére, hogy azok könnyebben beépülhessenek,
- > a túlzott adalékanyag-mennyiség bekeverésének elkerülésére, nehogy megzavarja a tészta megfelelő kialakulását.

GYAKORLATI TANÁCSOK

A kenyérfélesztést érzékenyen befolyásolják a hőmérsékleti és nedvességi feltételek. Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).

Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése: ez egy olyan homogén golyót képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.

> ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,

> ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.

A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyit téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni a beavatkozás eredményét.

Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel. A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacsckán tűnjön el.

A SÜTÉSI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.

	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkeltés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megpirult héj	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
Sütés közben megnyomták az ① gombot				●		
Nem elég a liszt		●				
Túl sok a liszt			●			●
Nem elég az élesztő			●			
Túl sok az élesztő		●		●		
Kevés a víz			●			●
Túl sok a víz		●			●	
Kevés a cukor			●			
A liszt rossz minőségű			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben)	●					
Túl meleg víz		●				
Túl hideg víz			●			
Alkalmatlan program			●	●		

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	<ul style="list-style-type: none"> Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
A keverőlapátok bennragadtak a kenyérben.	Kissé olajozza meg a keverőlapátokat, mielőtt az edénybe öntené a hozzávalókat, vagy használja a tartozékot a kenyér kiborításához (97. oldal)
Az ① gomb megnyomása után semmi sem történik	<ul style="list-style-type: none"> A gép túlmelegedett. Két ciklus között várjon 1 órát. Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az ① gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe	<ul style="list-style-type: none"> Az edényt nem helyezte be teljesen. A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	<ul style="list-style-type: none"> A programozás után elfelejtette megnyomni az ① gombot. Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag	<ul style="list-style-type: none"> A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

PROG.	HÉJÁR- NYALAT	MÉRET	IDŐTARTAM (h)	1. KELESZTÉS	ODPOCÍNEK	2. KELESZTÉS	1. DAGASZTÁS	3. KELESZTÉS	2. DAGASZTÁS	4. KELESZTÉS	3. DAGASZTÁS	SÜTÉS	EXTRA	MELEGEN TARTÁS (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	2 font	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nem	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	HÉJÁR- NYALAT	MÉRET	IDŐTARTAM (h)	1. KELESZTÉS	ODPOČINEK	2. KELESZTÉS	1. DAGASZTÁS	3. KELESZTÉS	2. DAGASZTÁS	4. KELESZTÉS	3. DAGASZTÁS	SÜTÉS	EXTRA	MELEGEN TARTÁS (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nem
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nem
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nem
14	1													
	2	-	0:10, 10 perces sávonként									0:10, 10 perces sávonként	-	nem
	3													

Megjegyzés: az 1-10 programok esetén a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.