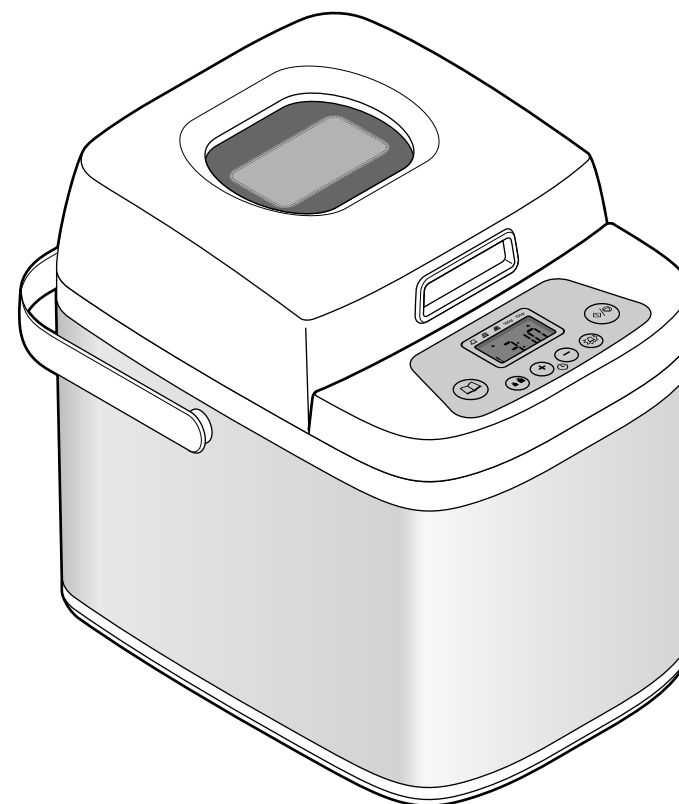


Programok áttekintése

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Kenyér alaprecept | 11. 100% teljes kiőrlésű tészta |
| 2. Gyors kenyér | 11. 70% teljes kiőrlésű tészta
(változat) |
| 3. Kalács | 12. Pizzatészta |
| 4. Francia kenyér | 13. Kelt tészta |
| 5. Teljes kiőrlésű kenyér | 14. Mix-funkció (rövid) |
| 6. Rozskenyér | 15. Mix-funkció (hosszú) |
| 7. Gluténmentes kenyér | 16. Lekvár |
| 8. Rizskenyér | 17. Joghurt |
| 9. Szendvicssenyér | 18. Kiolvasztás program |
| 10. Süteménytészta | 19. Sütés |

Kenyérsütő gép



Modell:
132 /
367 974

Gyártó: De'Longhi Appliances s.r.l
(Ariete - Divisione Commerciale)
50013 Campi Bisenzio (FI)
Via San Quirico, 300
Italy

hu Használati útmutató

98307ABIXIIX • 2018-08

Kedves Vásárlónk!

Új kenyérsütő gépével akár 750 g frissen sült kenyeret varázsolhat asztalára. A sokféle programnak és az ezekhez használható recepteknek köszönhetően teljes kiőrlésű és rozskenyeret, gluténmentes kenyeret, pizzatésztát, kalácsot és süteményt is készíthet – sőt a készülékkel még lekvárt és joghurtot is előállíthat.

A jó sütési eredmények érdekében fontos a megadott hozzávalók és mennyiségek pontos betartása.

Sok sikert kívánunk a készülék használatához!

Probléma	Ok	Megoldás
• A program megszakadt, vagy a tervezettnél hosszabb ideig tart.	• Áramkimaradás volt a program futása közben.	• Rövid, max. kb. 10 perces áramszünetek esetén a program automatikusan folytatódik. Hosszabb, 15 perc feletti áramszünetek esetén a teljes program megszakad. Húzza ki a csatlakozót, hagyja lehűlni a készüléket, ürítse ki és tisztítsa meg a sütőformát, és indítsa el újból a teljes sütési folyamatot.

Műszaki adatok

Modell:	132 367 974
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I
Teljesítmény:	500 watt



Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az újrahasznosítás csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő hulladékgyűjtőkkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Probléma	Ok	Megoldás
• A kenyerek eltérő formájúak.	• Ez normális jelenség. A kenyerek formája kenyértípustól függően eltérő lehet.	
• A kenyér üreges vagy több lyuk van a belsejében.	• Túl folyékony a tészta. • Túl sok élesztőt adott hozzá? • Elfelejtette a sót? • Túl forró vizet adott hozzá?	• Kevesebb vizet használjon. • Kevesebb élesztőt használjon. • Adjon hozzá egy kevés sót. • Mindig szobahőmérsékletű vizet adagoljon a készülékbe.
• A kenyér nem sült át vagy gumis állagú.	• Túl sok folyékony hozzávalót adott hozzá? • Nem a recepthez megfelelő programot választott?	• Gondosan adagolja a hozzávalókat. • Ellenőrizze, hogy a megfelelő programot választotta-e ki.
• A kenyér szeleteléskor morzsálódik.	• A kenyér túl forró.	• A kenyeret a felvágás előtt minimum 15-30 percig hagyja hűlni.
• A kenyér nehezebb és sűrűbb állagú.	• Túl sok lisztet adott hozzá? • A lisztnek lejárt a szavatossági ideje? • Túl kevés vizet használt? • Teljes kiőrlésű liszt esetén normális, hogy a kenyér tömörebb, mint a búzalisztes kenyér.	• Gondosan adagolja a hozzávalókat. • Ellenőrizze a liszt szavatossági idejét. • Gondosan adagolja a hozzávalókat.
• A sütőforma alja sötétre elszíneződött vagy foltos.	• Mosogatógépben mosta el a sütőformát?	• Az elszíneződések normálisak, az anyag minőségét nem változtatják meg. A sütőforma csak kézzel tisztítsa meg a leírtaknak megfelelően.

Tartalom

4 Megjegyzések az útmutatóhoz	27. 10. Süteménytészta
5 Biztonsági előírások	27. 11. 100% teljes kiőrlésű tészta
9 Termékrajz (tartozékok)	27. 11. 70% teljes kiőrlésű tészta (változat)
10 Üzembe helyezés	28. 12. Pizzatészta
10 Kicsomagolás	28. 13. Kelt tészta
10 Felállítási helyének kiválasztása	28. 14. Mix-funkció (rövid)
10 Az első használat előtt	29. 14. Mix-funkció (hosszú)
12 Használat	29. 16. Lekvár
16 Tippek és trükkök	29. 17. Joghurt
16 Időzítő használata	29. 18. Kiolvasztás program
16 A megfelelő tészta	29. 19. Sütés
16 Házi sütésű kenyér tárolása	30 Tisztítás
17 Sütési tippek	30. Szétszerelés
18 Kész kenyérliszt keverékek sütése	30. Tisztítás
19 A hozzávalók	31. Összeszerelés
19 Búzaliszt	32 Üzemzavar / Hibaelhárítás
19 Fehér liszt	35 Műszaki adatok
19 Teljes kiőrlésű liszt	35 Hulladékkezelés
19 Egyéb lisztfajták	36 Programok áttekintése
19 Só	
20 Cukor	
20 Zsíranyagok és olajok	
20 Folyadék	
20 Élesztő	
21 Fűszernövények	
21 Diófélék és gyümölcsök	
22 Sütő- és keverőprogramok	
22 1. Kenyér alaprecept	
23 2. Gyors kenyér	
23 3. Kalács	
24 4. Franciakenyér	
24 5. Teljes kiőrlésű kenyér	
25 6. Rozskenyér	
25 7. Gluténmentes kenyér	
26 8. Rizskenyér	
26 9. Szendvicsskenyér	

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére olvassa el figyelmesen a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy esetleg később is át tudja olvasni.

Amennyiben megválnak a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre figyelmeztet.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre figyelmeztet.



Ez a jel a forró felületek miatti égési és sérülésveszélyekre figyelmeztet.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károokra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásokra utal.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

A készülék tetején található jelek:



A készülék fedele és burkolata felforrósodhat. Legyen óvatos és szükség esetén használjon edényfogót vagy hasonlót.

Probléma	Ok	Megoldás
• A tészta túlkelt és felfújja a fedelet.	• Nem megfelelően adagolta a hozzávalókat? • Elfelejtette a sót?	• Pontosan adagolja a hozzávalókat. • Ügyeljen a helyes só- és élesztőmennyiségre. • Esetleg próbálja meg a sütést 1/4 evőkanállal kevesebb élesztővel.
• A kenyér nem kel meg.	• Nem megfelelően adagolta a hozzávalókat? • Az élesztőnek vagy a lisztnek lejárt a szavatossági ideje? • A program közben felfújta a fedelet? • Túl hidegek voltak a folyékony hozzávalók?	• Gondosan adagolja a hozzávalókat. • Ellenőrizze az élesztő és a liszt szavatossági idejét. • Lehetőleg ne nyissa fel a fedelet. • Mindig szobahőmérsékletű folyadékot adagoljon a készülékbe.
• A ropogós héj színe túl sötét.	• Túl sok cukrot adott hozzá?	• Használjon kevesebb cukrot. • Válasszon világosabb barnulási fokozatot.
• A kenyér nem szimmetrikus.	• Különösen a teljes kiőrlésű lisztes kenyerek esetében természetes, hogy a kenyerek nem szimmetrikusak. • Túl sok élesztőt vagy túl sok vizet adott hozzá? • A dagasztólapát a kelés és sütés előtt a tésztát kinyomta oldalra.	• Kevesebb vizet vagy élesztőt használjon.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
• A készülék égett szagot áraszt.	• A sütőtérben liszt vagy egyéb szennyeződés rakódott le.	• Kapcsolja ki a készüléket és hagyja teljesen lehűlni. Távolítsa el a lerakódásokat egy nedves ruhával.
• A hozzávalók nem egyenletesen keverednek el (pl. liszt gyúlik össze a tésztánál oldalt, felül).	• A sütőformát és a dagasztólapátot nem megfelelően helyezte be. • A hozzávalók mennyisége nem megfelelő. • Gluténmentes lisztet használt? Ilyen liszt használatakor a tészta különösen nedves lesz.	• Ellenőrizze a sütőformát és a dagasztólapátot, szükség esetén ismét szerelje be a helyére. • Gondosan adagolja a hozzávalókat. • Túl nedves tészta esetén lapáttal válassza le a tésztát az oldalfalokról. Túl száraz tészta esetén kanalanként adjon hozzá annyi vizet, amíg el nem éri a megfelelő sűrűséget.
• A készülék bekapcsolása után HHH hibakód jelenik meg.	• A készülék belső hőmérséklete túl magas.	• Húzza ki a hálózati csatlakozót, nyissa fel a fedelet és 15-30 percig hagyja hűlni a program indítása előtt. Használat után hagyja kellőképpen lehűlni a készüléket, mielőtt újraindítaná.
• A betekintőablak nem látszik át, lecsapódott rajta a pára.	• Ez teljesen természetes a dagasztási és felfűtési szakaszban.	• Használat után tisztítsa meg az ablakot.
• A dagasztólapát a kész kenyérben maradt.	• Sötétebb barnulási fokozatot választott? Ekkor vastagabb a kenyér héja.	• Ilyenkor a mellékelt kampót használja a dagasztólapát kenyérből kiszedéséhez.

Biztonsági előírások



Rendeltetés

A kenyérsütő gép kenyér és egyéb tészták dagasztására és sütésére alkalmas.

A termék magánháztartásokban előforduló mennyiségekhez alkalmas, ipari célokra nem használható.

A készülék nem használható pl. üzemi létesítmények dolgozói konyháiban, mezőgazdasági telepeken, panziókban, vagy szállodák, motelek és hasonló vendégei által, valamint kereskedelmi célokra.

VESZÉLY gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!
- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, csak állandó felügyelet mellett, vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredő lehetséges veszélyeket megértették. A tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A terméknek és a hálózati vezetéknek 8 év alatti gyermek számára hozzá nem férhető helyen kell elhelyezkednie a készülék bekapcsolásától egészen a teljes lehűléséig.

- A készülék használat közben felforrósodik! A készüléket úgy üzemeltesse, hogy gyermekek ne érhék el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről, nehogy kisgyermekek leránthassák vele a készüléket.

VESZÉLY elektromos áram következtében

- Soha ne tegye vízbe a készüléket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót, mivel ebben az esetben áramütés veszélye áll fenn. Óvja csepegő és spriccelő víztől egyaránt.
- A terméket ne érintse meg nedves kézzel, és ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben.
- A készülékbe ne helyezzen fémtárgyat (pl. alufólia). Rövidzárlat- és tűzveszély áll fenn.
- Csak olyan szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége meg egyezik a készülék műszaki adataival.

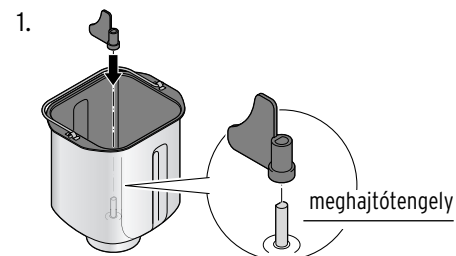
- Ha hosszabbítókábelt kell használnia, olyan kábelt használjon, amely megfelel a készülék műszaki adatainak. Hosszabbítókábel vásárlásakor kérjen tanácsot szakembertől.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, ha használat közben üzemzavar lép fel, minden használat után, és mielőtt megtisztítja a készüléket. Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetékét.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót. Úgy helyezze el a hálózati vezetékét, hogy senki se botolhasson meg benne.
- A hálózati vezetékét nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetékét tartsa távol éles szegélyektől, olajtól, a készülék forró részeitől vagy más hőforrásoktól.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülések a készüléken és a hálózati vezetéken. Ne használja a készüléket, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülés látható, illetve ha a készülék leesett.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a készüléken. A hálózati vezetékét is csak szakember cserélheti ki.

A készülék, illetve a hálózati vezeték javítását minden esetben egy szakszerviz vagy szakember végezze, vagy forduljon a kereskedőhöz. A szakszerűtlenül végzett javítások jelentős veszélyforrássá válhatnak a készüléket használó személyre nézve.

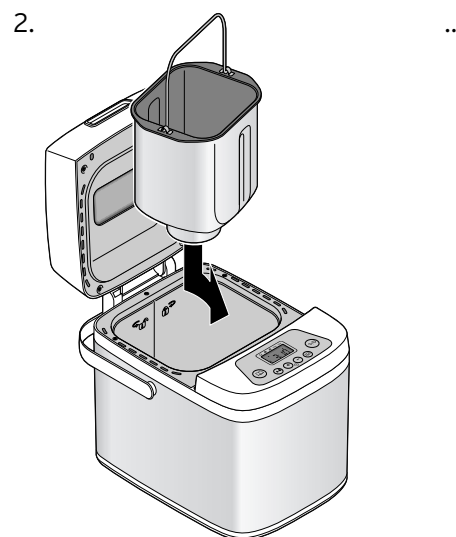
VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei is felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy használat közben és a lehűlés ideje alatt (60 perc) senki ne érjen a készülék forró részeihez. A készülék felnyitásához szükség esetén használjon edényfogót. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, elszállítja vagy elrakja.
- Az étel is nagyon felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kiveszi.
- Sütés közben tartsa lezárva a fedelet - kivéve, ha gyorsan hozzávalókat tesz bele.
- Sütés közben forró gőz távozhat a készülékből. Tartsa távol kezeit és arcát a gőztől, mert forrázásveszély áll fenn! Különösen a készülék felnyitásakor ügyeljen a távozó gőzre.
- A sütési folyamat után hagyja kihűlni a készüléket kb. 1-2 óra hosszan, mielőtt megtisztítja és elpakolja.

Összeszerelés



A dagasztólapátot helyezze ismét az ábra szerint a sütőformában lévő meghajtótengelyre, ...



... majd tegye vissza a sütőformát vissza a készülékbe. Forgassa el kissé az óramutató járásával megegyező irányban (jelölés a sütőtérben ) , így reteszelteti be. Hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.

Tisztítás



VESZÉLY - életveszély
áramütés következtében

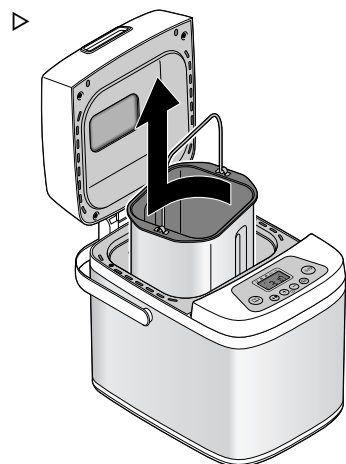
- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A készüléket nem szabad nedveségnek kitenni. Óvja csepegő és spriccelő víztől egyaránt.



VIGYÁZAT - forrázásveszély

- Hagyja megfelelően kihűlni a készüléket, mielőtt szétszereli, megtisztítja és elpakolja.

Szétszerelés



Vegye ki a sütőformát a készülékből úgy, hogy egy kissé az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatja (jelölés a sütőtérben ☞), és így kireteszeli, majd felfelé kihúzza.

Tisztítás

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ▷ A sütőformát kívül - belül nedves ruhával törölje át. Szükség esetén használjon mosogatószeret, amit utána azonban gondosan távolítson el, hogy a következő kenyér sütése is sikeres legyen. Erősen ráragadt szennyeződések esetén, vagy ha a dagasztólapát nem szedhető le, öntsön kivételesen kis langyos vizet a sütőformába és hagyja max. 30 percig ázni. Ezután a sütőformát és a dagasztólapátot nedves ruhával törölje át. Vízből azonban ne merítse a sütőformát.
- ▷ A mérőpoharat és az adagolókanalat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel mossa el.
- ▷ Szükség esetén egy enyhén nedves kendővel törölje át a készüléket kívülről és belülről.
- ▷ A tisztítást követően hagyja teljesen megszáradni a részeket, mielőtt összeszereli vagy esetleg elpakolja a készüléket.

VIGYÁZAT - tűzveszély

- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. A készüléket állítsa egy hőálló, stabil, sima, csúszásmentes és száraz felületre, úgy, hogy a levegő a készülék alatt is szabadon keringhessen.
- Kerülje a tűzveszélyt: a készüléket az üzemeltetéshez helyezze el úgy, hogy elegendő szabad hely legyen körülötte. Semmiképpen ne állítsa fal mellé vagy sarokba, függöny vagy hasonló közelébe. Faltól, bútoroktól stb. (oldalt és felette) tartson legalább 5 cm-es távolságot. Tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, és ne takarja le a készüléket.
- A használatához teljesen tekerje le a hálózati vezetéket. Ügyeljen arra, hogy a letekert hálózati vezeték egyáltalán ne érjen hozzá a készülékhez.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket a sütőforma nélkül.
- Az alapanyagokat mindig a sütőformába helyezze, soha ne közvetlenül a sütőtérbe. Az élelmiszerek nem érhetnek hozzá a fűtőelemekhez.
- Soha ne öntsön olajat a sütőtérbe, mert meggyulladhat.
- Soha ne süssön a készülékben becsomagolt élelmiszereket.
- Ha a sütőtérből füst szivárog ki, feltétlenül tartsa csukva a fedelet és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Semmiképpen ne oltsa vízzel a készülékben izzó tésztát! Füst keletkezhet, ha a tészta kifut a sütőformából és a fűtőegységhez ér. Ezért tartsa be a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
- Kb. 150 - 500 g közötti mennyiségű liszttel készült recepteket használhat. Ha nem éri el ezt a mennyiséget, a készülék esetleg nem tudja rendesen megdagasztani a tésztát. A maximális mennyiség túllépése esetén a tészta kifuthat a sütőtérből. A receptben megadott élesztőmennyiséget se lépje túl (500 g liszt esetén max. 7 g szárított élesztő, max. 29 g friss élesztő). A túl sok élesztő miatt túlkelhet a tészta és kifuthat a sütőtérből.

VIGYÁZAT - egyéb okból adódó sérülések

- Ne tartson semmilyen munkaeszközt a mozgó részekhez, pl. kanalat, kést vagy hasonlót, és használat közben ne nyúljon a sütőformába.

- Csak az eredeti tartozékokat használja, különben jelentősen veszélyezteti a használat, vagy a készülék károsodhat.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ne kapcsolja be a készüléket üresen - kivéve az üzembe helyezés során (lásd az adott fejezetet) -, nehogy túlhevülés következtében megrongálódjon.
- A megsült élelmiszereket csakis hőálló, fa vagy műanyag evőeszközzel vegye ki, hogy a sütőforma tapadásmentes bevonatát ne karcolja meg.
- A termék tisztításához soha ne használjon súroló hatású tisztítószer, sütőtisztítót vagy érdes felületű eszközöket. Megsérülhet a tapadásmentes bevonat.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Ezért szükség esetén tegyen egy csúszásbiztos alátétet a termék alá.

Biztonsági megoldások

- A készülék túlhevülés elleni védelemmel rendelkezik. Ez automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha a beépített hőfokszabályozó nem működne. A készüléket nem lehet újra beüzemelni. Húzza ki a hálózati csatlakozót, hagyja lehűlni a készüléket, majd küldje el javításra szakszervizbe vagy forduljon a kereskedőhöz.

„Akrilamid”

- Az akrilamid leginkább keményítőtartalmú élelmiszerekben képződik erős felhevítés (sütés, pirítás stb.) során. Még nem állapítható meg, hogy az akrilamid milyen formában veszélyes az emberi szervezetre. Elővigyázatossági okokból az élelmiszerek túl hosszan való sütése nem javasolt, mivel a túlságos barnulás fokozhatja a káros hatást. A következő alapelv érvényesüljön: „Inkább aranybarna, mint koromfekete.” Mivel a kutatások a jelen használati útmutató létrehozása idején is folynak, kövesse a sajtót ezzel a témával kapcsolatban. Az interneten is sok információt talál.

15. Mix-funkció (hosszú)

Idő	20 - 30 perc (idő beállítható)
Víz	330 ml
Só	1 tk.
Olaj	2 ek.
Fehér liszt	560 g
Élesztő	1 1/4 ek.
A 15-ös programnak nincs időzítő funkciója, hanem azonnal elindul.	

16. Lekvár

Mennyiség	450 g
Idő	1:20
Gyümölcs	300 g
Cukor	150 g
Citromlé	1/2 citrom
Javasoljuk, hogy a cukrot 20 perc elteltével lassan adja hozzá.	

i A 17-19-es recepteket a keverőlapát nélkül alkalmazza!

17. Joghurt

Mennyiség	1100 ml
Idő	8:00 (beállítható 0:05-től 12:00-ig)
Teljes tej	1000 ml
Natúr joghurt	100 ml (vagy 1 joghurtos doboz)
Cukor ízlés szerint	60 g
Állítsa be az időt a +, illetve a - gombokkal. Szükség esetén egy kissé keverje össze a hozzávalókat a sütőformában, különösen ha cukrot használ, nehogy az összecsomósodjon.	

18. Kiolvasztás program

Idő	0:30 (beállítható 0:10-től 2:00-ig)
A készülék élelmiszerek kiolvasztásához tartja a 50 °C hőmérsékletet. Állítsa be az időt a +, illetve a - gombokkal.	

19. Sütés

Idő	1:00 (beállítható 0:20-től 2:00-ig)
Csak sütési program előkészített tésztákhoz. A készülék tartja a 150 °C hőmérsékletet. Állítsa be az időt a +, illetve a - gombokkal.	

12. Pizzatészta

Súly	kb. 500 g
Idő	0:45
Víz	170 ml
Só	1 tk.
Olívaolaj	1 ek.
Fehér liszt	300 g
Élesztő	2/3 friss élesztőkocka (25 g) vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

13. Kelt tészta

Idő	1:30
Víz	320 ml
Só	1 1/2 tk.
Olívaolaj	2 ek.
Cukor	2 tk.
Fehér liszt	400 g
Élesztő	2/3 friss élesztőkocka (25 g) vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

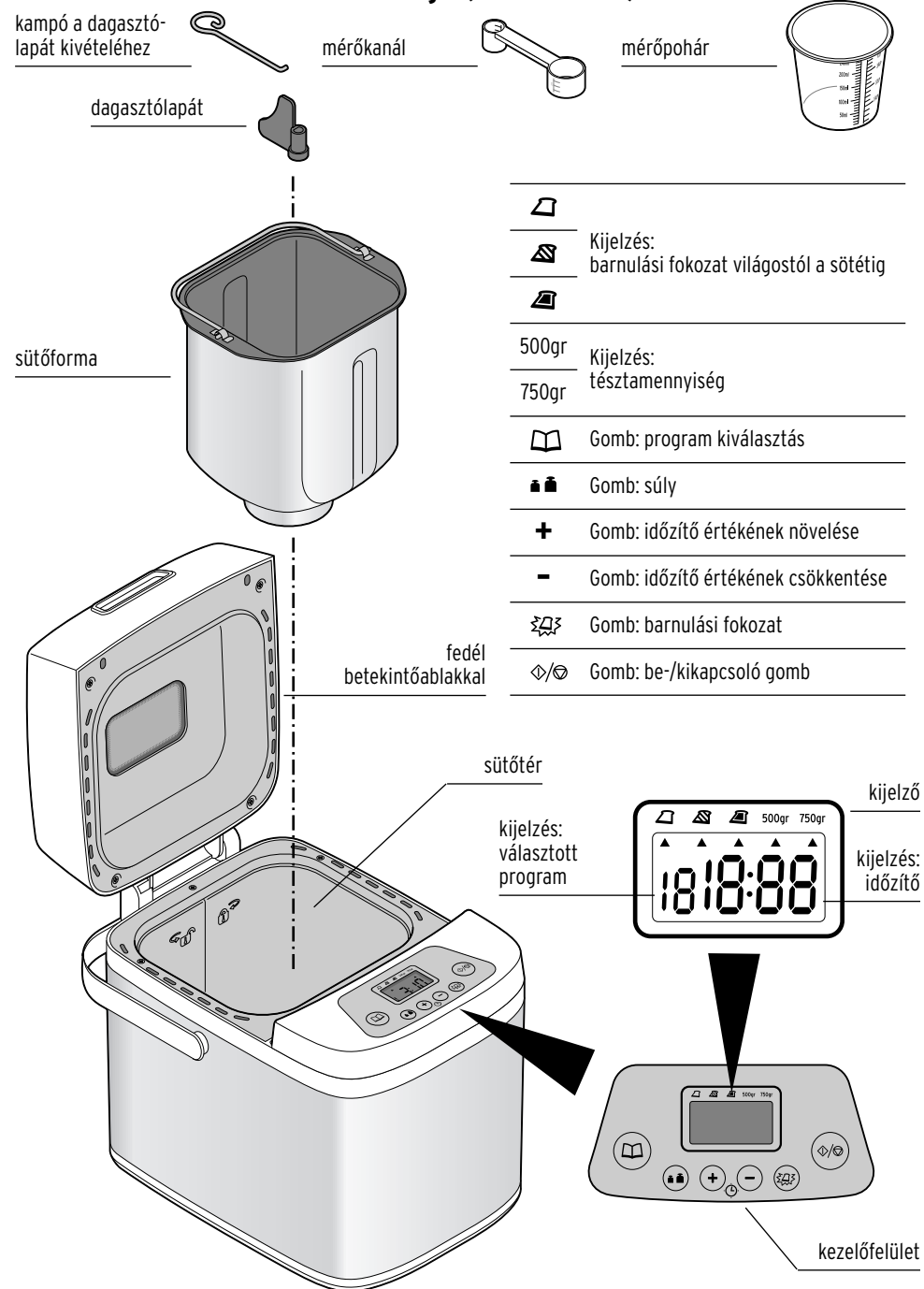
i A 14-15-ös programok csak keverőprogramok olyan tészták készítéséhez, amelyet nem kell keleszteni - például főtt tészta, süteménytészta, Dim Sun és hasonló.

14. Mix-funkció (rövid)

Idő	15 perc
Víz	330 ml
Só	1 tk.
Olívaolaj	2 ek.
Fehér liszt	560 g
Élesztő	1 1/4 ek.

A 14-es programban 15 perc van megadva. Az időzítőt maximum 15:00 órára állíthatja be. A készülék csak egy kissé melegíti fel a hozzávalókat, max. 38 °C-ra.

Termékrajz (tartozékok)



Üzembe helyezés

Kicsomagolás



VESZÉLY gyermekek esetében - életveszély fulladás/kisméretű tárgyak lenyelése következtében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Azonnal távolítsa el.

1. Vegye ki a kenyérsütő gépet a csomagolásból.
2. Nyissa fel a fedelet és távolítsa el a csomagolóanyagot.
3. Vegye ki a kampót, mérőpoharat, adagolókanalat és a dagasztólapot a sütőformából.
4. Távolítsa el a védőfóliát a kijelzőről.

Felállítás helyének kiválasztása



VIGYÁZAT - tűzveszély

- Ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe, közvetlenül a fal mellé vagy a sarokba.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. A készüléket állítsa egy hőálló, stabil, sima, csúszásmentes és száraz felületre, úgy, hogy a levegő a készülék alatt is szabadon keringhessen.

- Helyezze a készüléket egy hőálló, csúszásmentes, egyenes és nem érzékeny munkafelületre. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről. Úgy helyezze el a készüléket, hogy minden irányban és felül is elegendő hely maradjon (legalább 5 cm).

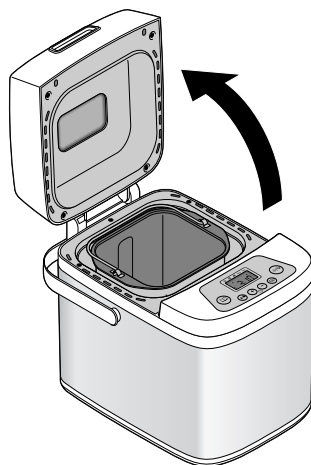
Az első használat előtt



VIGYÁZAT - forrázásveszély

- A készülék használat közben fel-forrósodik! Ne érintse meg a forró felületeket, mint pl. a fedél vagy a kémlelőablak. Csak edényfogó kendővel vagy hasonlóval fogja meg a forró részeket.
- A készüléket csak úgy üzemeltesse, hogy gyermekek ne érhék el. Ügyeljen arra, hogy gyermekek soha ne ránthassák le a forró készüléket (pl. a hálózati vezetéknél fogva).

1.



10. Süteménytészta

Súly	ca. 400 g	
Idő	2:20	
További hozzávalók	~ 1:55-nél	
Repce- vagy lenolaj	3 ek.	
Tojás	4 egész tojás (nagy)	
Cukor	130 g (ízlés szerint több vagy kevesebb is lehet)	
Liszt	150 g	
Vaníliás pudingpor (opcionális)	2 tk.	
Élesztő	1/4 friss élesztőkocka (10 g)	vagy 2 g szárított élesztő (1/3 csomag)



A 11-13-as programok csak összekeverik és összegyúrák a tésztát, majd megkelesztik. A kész tészta készén áll a további feldolgozásra, pl. sütőben való sütésre, süteménytésztaízhöz, zsemlekhez, pizzához és hasonlókhöz.

11. 100% teljes kiőrlésű tészta

Idő	2:55	
Cukor	1 tk.	
Olaj	2 ek.	
Só	1 1/2 tk.	
Víz	250 ml	
Teljes kiőrlésű liszt	400 g	
Élesztő	2/3 friss élesztőkocka (25 g) vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)	

11. 70% teljes kiőrlésű tészta (változat)

Idő	2:55	
Cukor	1 tk.	
Olaj	2 ek.	
Só	1 1/2 tk.	
Víz	320 ml	
Fehér liszt	175 g	
Teljes kiőrlésű liszt	300 g	
Élesztő	2/3 friss élesztőkocka (25 g) vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)	

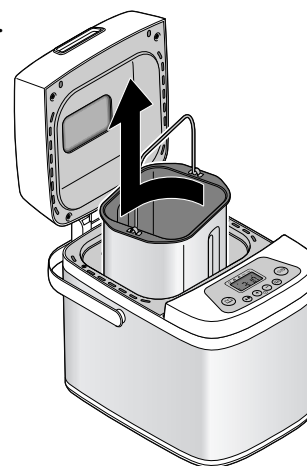
8. Rizskenyér

Súly	500g		750g	
Idő	3:00		3:05	
További hozzávalók	~ 2:10-nél		~ 2:15-nél	
Víz	150 ml		190 ml	
Olaj	2 ek.	26 g	2 1/2 ek.	38 g
Só	1 tk.	6 g	1 tk.	6 g
Tojás	1 egész tojás	60 g	1 egész tojás	60 g
Cukor	1 ek.	15 g	2 ek.	30 g
Liszt	2 mérőpohár	290 g	2 1/2 mérőpohár	360 g
Főtt rizs	1/4 mérőpohár		1/3 mérőpohár	
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

9. Szendvicsskenyér

Súly	500g		750g	
Idő	4:05		4:10	
További hozzávalók	~ 3:30-nál		~ 3:35-nél	
Víz	210 ml		250 ml	
Olaj	1/2 ek.	8 g	1 ek.	15 g
Só	1 tk.	6 g	1 tk.	6 g
Cukor	1/2 tk.	3 g	1 tk.	6 g
Liszt	2 mérőpohár	290 g	2 1/2 mérőpohár	360 g
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

2.



A kenyérsütő gép első használata előtt vegye ki a sütőformát úgy, hogy egy kicsit az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatja (jelölés a sütőtérben ) , és így kireteszeli, majd felfelé kihúzza. Az esetleges gyártási szennyeződések eltávolítása érdekében tisztítsa meg az összes részt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

- Alaposan törölje szárazra magát a készüléket, mielőtt használni kezdi.
 - Helyezze vissza a sütőformát.
- A készüléket most egyszer üresen kb. 10 percig fűtse fel.
- A kenyérsütő gép fedelét hagyja - kivételesen - **nyitva**.
 - Dugja be a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatba. Egy hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a következők jelennek meg: **1** a „kenyér alaprecept” programot jelenti **3:10** óra sütési idővel 750 g-os kenyérhez.



Az időzítő kettőspontján látható, hogy a készülék be van-e kapcsolva vagy készenléti állapotban van:

Ha a kettőspont villog, a készülék be van kapcsolva és tart a felfűtés.

Ha a kettőspont folyamatosan világít, a készülék készenléti állapotban van, így először a be-/kikapcsoló gombot kell megnyomnia a felfűtési folyamat elindításához.

Minden gombnyomásnál visszaigazolásként felhangzik egy hangszelzés.

- Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a **19-es** szám jelenik meg „sütés” programként és **1:00** sütési idő.

- A felfűtési folyamat elindításához nyomja meg a  gombot.



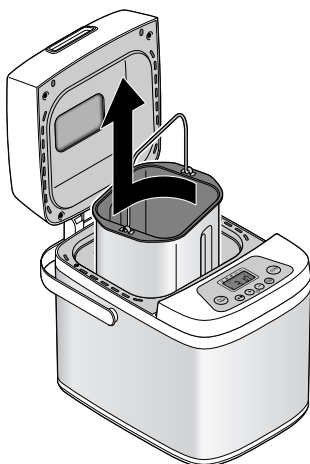
Az első felfűtés során enyhe szagképződés fordulhat elő, ami nem jelenti a készülék hibás működését. Szellőztesse ki jól a helyiséget.

- Hagyja a készüléket kb. 10 percig bekapcsolva, míg a készülék alapszaga elillan.
- A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a  gombot kb. 3 másodpercig. A kijelzőn ismét az **1** és **3:10** jelenik meg. A kettőspont folyamatosan világít.
- Hagyja kihűlni a készüléket, majd újra tisztítsa meg.

Használat

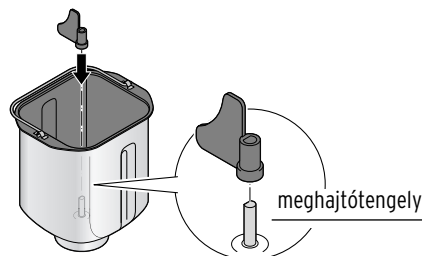
Készülék előkészítése

1.



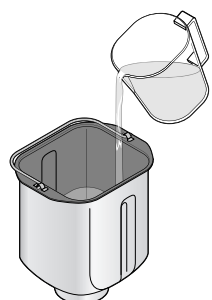
A korábban leírtak szerint vegye ki a sütőformát a készülékből.

2.



Helyezze a dagasztólapátot a sütőformában lévő meghajtótengelyre.

3.



Adagolja a receptben megadott hozzávalókat (lásd „Sütő- és főző-programok”) a sütőformába.



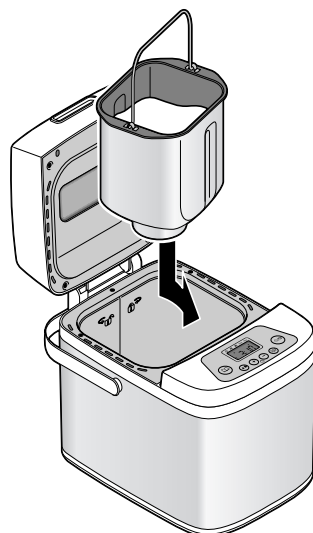
Figyelem: Nagyon **fontos**, hogy a megadott **menyiségeket** és a hozzávalók adagolására megadott **sorrendet** betartsa.

Megfelelő sorrend:

1. folyadék (víz, tej ...)
2. liszt
3. tojás
4. további hozzávalók végül: élesztő.

Az élesztő nem érintkezhet közvetlenül a sóval vagy a folyadékkal!

4.



Helyezze vissza a sütőformát a készülékbe és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba (jelölés a sütőtérben) ütközésig, így reteszeli be. Hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.

5. Csukja le a fedelet.

6. Rozskenyér

Súly	500g		750g	
Idő	4:00		4:05	
További hozzávalók	~ 2:50-nél		~ 2:55-nél	
Víz	180 ml		220 ml	
Olaj	2 ek.	26 g	2 1/2 ek.	38 g
Só	1 tk.	6 g	1 tk.	6 g
Nádcukor	1 ek.	15 g	1 1/2 ek.	23 g
Fehér liszt	1 mérőpohár	145 g	1 1/2 mérőpohár	180 g
Rozsliszt	1 mérőpohár	145 g	1 1/2 mérőpohár	180 g
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

7. Gluténmentes kenyér

Súly	500g		750g	
Idő	3:25		3:30	
További hozzávalók	~ 2:45-nél		~ 2:50-nél	
Víz	180 ml		220 ml	
Olaj	2 ek.	26 g	2 1/2 ek.	33 g
Só	1 tk.	6 g	1 tk.	6 g
Cukor	1 1/2 ek.	23 g	2 ek.	30 g
Gluténmentes liszt	1 3/4 mérőpohár	255 g	2 mérőpohár	290 g
Kukoricaliszt	1/4 mérőpohár	35 g	1/2 mérőpohár	70 g
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

4. Franciakenyér

Súly	500g		750g	
Idő	4:05		4:10	
További hozzávalók	~ 3:30-nél		~ 3:35-nél	
Víz	180 ml		260 ml	
Olaj	1 ek.	10 g	1 1/2 ek.	15 g
Só	1 tk.	6 g	1 1/2 tk.	9 g
Cukor	1/2 ek.	8 g	1 ek.	15 g
Fehér liszt	2 1/4 mérőpohár	300 g	2 3/4 mérőpohár	400 g
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

5. Teljes kiőrlésű kenyér

Súly	500g		750g	
Idő	4:00		4:05	
További hozzávalók	~ 2:50-nél		~ 2:55-nél	
Víz	180 ml		220 ml	
Olaj	2 ek.	26 g	2 1/2 ek.	38 g
Só	1 tk.	6 g	1 tk.	6 g
Nádcukor	1 ek.	15 g	1 1/2 ek.	26 g
Fehér liszt	1 mérőpohár	145 g	1 1/2 mérőpohár	180 g
Teljes kiőrlésű liszt	1 mérőpohár	145 g	1 1/2 mérőpohár	180 g
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

6. Dugja be a hálózati csatlakozót egy megfelelő csatlakozóaljzatba. Egy hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a megjelenik: az **1** a „kenyér alaprecept” programot jelenti **3:10** óra sütési idővel 750 g-os kenyérhez.

Beállítások kiválasztása és a készülék bekapcsolása

7. Válassza ki a kívánt programot a  gombbal a receptnek megfelelően. A kijelzőn a program száma és a tervezett sütési idő jelenik meg.
8. Adott esetben válassza ki a  gombbal a kívánt súlyt (750 g/ 500 g). A kijelzőn a megváltozott sütési idő jelenik meg. (A 10 - 19. számú programok esetében **nem** választható.)
9. Adott esetben válassza ki a  gombbal a barnulási fokozatot. (Az 1 - 10. számú programok esetében választható.)
10. Ha szükséges állítsa be a **+**, illetve a **-** gombbal az időzítőt 10 perces lépésekben a sütés késleltetett indításához (lásd a számolási példát a „Tippek és trükkök” fejezetben). Vegye figyelembe az „Időzítő használata” bekezdésben található tudnivalókat a kényes hozzávalókra vonatkozóan.
11. Indítsa el a  gombbal a sütési folyamatot. Egy hangjelzés hallatszik, és a készülék megkezdí a hozzávalók feldolgozását. A kijelzőn követheti az elkészítési idő folyamatát.

Ha beállította az időzítőt a 10. lépésben, akkor a sütési folyamat a beállított idő lejártá előtt a megfelelő időben elindul.



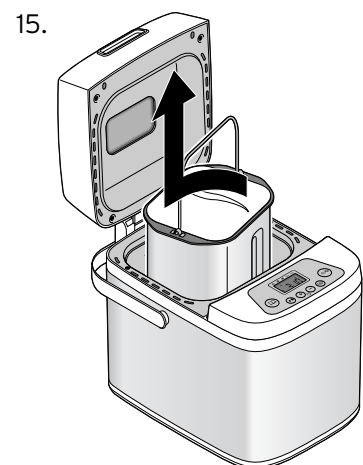
- Sütés közben gőz távozhat a fedélből. Ez normális, nem kell aggódnia. Álljon távolabb a készüléktől, hogy ne forrázza le magát.
- A dagasztási folyamat során a készülék esetleg hangosan rezeg. Ez normális, a tészta dagasztásához szükséges erős motor okozza.
- Az is normális, hogy a betekintőablak kezdetben bepárasodik. A kondenzvíz azonban viszonylag gyorsan eltűnik és ismét figyelemmel követheti a sütési folyamatot.
- A pihenő- és sütési időszakokban ne nyissa fel a készülék fedelét, hogy a meleg ne illan hasson el.

12. Azoknál a recepteknél, ahol további hozzávalókat (pl. szárított gyümölcsöt, magokat stb.) adhat hozzá később, a gép a megfelelő időben 10 hangjelzést ad (lásd a receptet). Nyissa fel a fedelet és tegye a sütőformába a hozzávalókat. Figyelem: Sose nyúljon a sütőformába és ne kevergesse meg annak tartalmát valamilyen tárggyal.

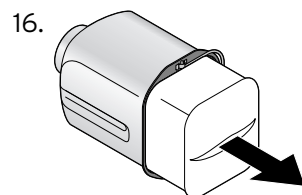
Sütési folyamat vége és a süttött termék kivétele

13. Az elkészítési idő letelte után a kijelzőn **0:00** jelenik meg és 10 hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kb. 1 órára melegentartási üzemmódba kapcsol - ez a **villogó** kettőspontról ismerhető fel (kivéve a 14/15. programoknál). Az egy óra eltelte után a készülék kikapcsol.

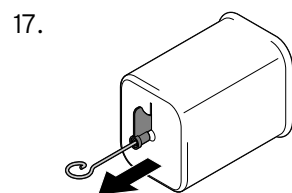
14. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, és nyissa fel a fedelet.



A sütőformát sütőkesztyűvel vagy hasonló eszközzel fogja meg a fogantyújánál, forgassa el egy kissé az óramutató járásával ellentétes irányba (jelölés a sütőtérben) és húzza ki a készülékből.



16. **Figyelem!** A megsült termék nagyon forró. Továbbra is viselje a kesztyűt és legyen nagyon óvatos. A termék kivétele előtt hagyja a sütőformát egy ideig hűlni. A megsült termék sütőforma oldaláról leválasztásához használjon szükség esetén szilikon- vagy falapátot. Sose használjon fémlapátot, mivel az megsértheti a sütőforma tapadásgátló bevonatát. Szükség esetén óvatosan rázza ki a terméket a sütőformából.



17. Előfordulhat, hogy a dagasztólapát a kivétel során a kenyérben marad. Ilyenkor a dagasztólapát kiszedéséhez használja a mellékelt kampót.



VIGYÁZAT - egészségügyi kockázatok

- Ne hagyja a terméket hosszabb ideig a sütőformában, és semmiképp ne tárolja benne. Penészképződés veszélye áll fenn!

2. Gyors kenyér

Súly	500 g		750 g	
Idő	2:05		2:10	
További hozzávalók	~ 1:45-nél		~ 1:50-nél	
Víz	140 ml		190 ml	
Olaj	2 ek.	26 g	2 1/2 ek.	33 g
Só	2/3 tk.	3 g	3/4 tk.	4 g
Cukor	1 ek.	15 g	2 ek.	30 g
Liszt	2 mérőpohár	290 g	2 1/2 mérőpohár	360 g
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

3. Kalács

Súly	500 g		750 g	
Idő	3:45		3:50	
További hozzávalók	~ 3:10-nél		~ 3:15-nél	
Víz	120 ml		160 ml	
Olaj	1 1/2 ek.	20 g	2 ek.	26 g
Só	1/2 tk.	2 g	1/2 tk.	2 g
Tojás	1 egész tojás	60 g	1 egész tojás	60 g
Cukor	2 ek.	30 g	3 ek.	45 g
Zsírsegegy tej	1/4 mérőpohár	35 g	1/3 mérőpohár	47 g
Liszt	2 mérőpohár	290 g	2 3/4 mérőpohár	380 g
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

Sütő- és keverőprogramok

A következő receptekre érvényes:

- Az 1-10. számú kenyér- és süteménysütő programok során a hozzávalókat a készülék összekeveri és összegyúrja, a tészta megkel, és a végén megsül. A 11-15. számú programok csak előkészítik a tésztát. A tésztát később a sütőben kell megsütni, miután a pizzaára rátette a további hozzávalókat, vagy megformázta a zsemléket.
- A 16. számú lekvár recept csak kever és melegít.
- A 17. (joghurt), 18. (olvasztás) és 19. (csak sütés) számú receptekben a készülék nem keveri a hozzávalókat, hanem csak felmelegíti, illetve felforralja.
- Az olaj olvasztott vajjal is helyettesíthető.
- A hozzávalók adagolásakor tartsa be a táblázatban megadott sorrendet.**
- Az összes receptben a magas gluténtartalmú liszt lecserélhető gluténmentes lisztre. Ügyeljen arra, hogy adott esetben gluténérzékeny személyeknek vagy allergiásoknak a többi hozzávaló felhasználása is problémás lehet.
- A megadott só és cukormennyiségekkel értük el a legjobb eredményeket. Természetesen ezt ízlés szerint kissé megváltozhatja. Vegye azonban figyelembe, hogy só és cukor szükséges ahhoz, hogy a tészta megkeljen, tehát ne használjon túl keveset vagy túl sokat belőlük.
- A 1-10-es programok esetében egy későbbi időpontban adhat még további hozzávalókat a tésztához (diófélék, mazsola stb.). A készülék 10 hangjelzéssel jelzi a megfelelő időpontot (2. gyúrási fázis). Ez a program kezdetétől számítva kb. 20 perc és 1,5 óra között (lásd a programtáblázat „további hozzávalóknak” nevezett kijelzést).

1. Kenyér alaprecept

Súly	500 g		750 g	
Idő	3:05		3:10	
További hozzávalók	~ 2:35-nél		~ 2:40-nél	
Víz	210 ml		260 ml	
Olaj	1 1/2 ek.	15 g	2 ek.	20 g
Só	1/2 tk.	3 g	1 tk.	6 g
Cukor	1 ek.	15 g	2 ek.	30 g
Liszt	2 1/3 mérőpohár	320 g	3 mérőpohár	420 g
Élesztő	1/2 friss élesztőkocka (21 g)	vagy 5 g szárított élesztő (3/4 csomag)	2/3 friss élesztőkocka (25 g)	vagy 7 g szárított élesztő (1 csomag)

- Amint elkészült, vegye ki a kenyeret a kenyérsütő gépből és tegye egy rácsra, hogy a kenyér minden oldalán leadhassa a nedvességet (akkor is, ha a kenyérsütő gépe egy óra hosszat melegen tartotta). Ne helyezze tányérra vagy deszkára, mert a kenyér ott nem tudja leadni a nedvességet és összeesik.
- Hagyja a kenyeret legalább 30 percig kihűlni, különben nehezen vágható.

Program megszakítása vagy idő előtti befejezése

- ▷ A program rövid időre történő megszakításához nyomja meg 1-szer röviden a  gombot.
Az időkijelzés megáll és megszakad a program. Kb. 2-3 perc elteltével a program automatikusan folytatódik.
- ▷ A program vagy a melegentartó funkció idő előtti befejezéséhez, nyomja meg 1-szer röviden a  gombot, majd még egyszer nyomja meg és tartsa kb. 3 másodpercig lenyomva.

Tippek és trükkök

Időzítő használata

Az időzítő akkor a legpraktikusabb, ha éjjel sütni kenyeret, így korán reggelre elkészül a kenyér. Az időzítővel a sütés akár 15 órával előre beállítható.

Hosszabb beállított idők esetén – különösen nyáron – ne használjon olyan hozzávalókat, amelyek meleg-nedves környezetben megromolhatnak (mint pl. friss tej, joghurt, sajt, tojás, gyümölcs, hagyma vagy hasonló).

▷ Számolási példa:

Most este 21:00 óra van. A kenyér reggel 7:00 órára készüljön el. Ez 10 óra időeltérés. Ezt a 10 órát állítsa be a +, illetve a - gombokkal. Az időzítő automatikusan levonja a program sütési idejét és időben elindítja a sütési folyamatot, így kenyere 10 óra múlva készen lesz.

Vegye figyelembe: Az adott programban megadott elkészítési idő nem csökkenthető.

A megfelelő tészta

Ha új receptet próbál ki vagy új hozzávalókat használ, a dagasztási folyamat első 5 percében figyelje meg a készülő tésztát a fedélben lévő betekintőablakon keresztül. Sima gombócnak kell létrejönnie. Ha nem ez történne meg, úgy változtatni kell a hozzávalókon.

A fedelet csak a dagasztás vagy a pihentetés során nyissa fel. A sütési folyamat egyéb szakaszaiban a fedél nyitása befolyásolhatja a kenyér sütését.

Figyelem! A fedelet sose tartsa a szükségesnél hosszabb ideig nyitva, mert a tészta összeeshet.

- ▷ Ha a tészta ragacsosnak tűnik, vagy a tartály oldalára ragad, adjon hozzá még egy evőkanál lisztet.
- ▷ Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá egy evőkanál meleg vizet.
- ▷ A sütőforma széléhez tapadó nem elkeveret hozzávalókat szükség esetén egy fa- vagy műanyag lapáttal óvatosan távolítsa el.
- ▷ További liszt vagy víz hozzáadása előtt várjon, míg a már hozzáadott lisztet vagy vizet a tészta teljesen felveszi.

A legutolsó dagasztási folyamat vége előtt zárja le a fedelet, különben nem kel meg megfelelően a tészta.

Házi sütésű kenyér tárolása

A házi sütésű kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, ezért a sütést követő 2-3 napon belül el kell fogyasztani.

A francia jellegű ropogós kenyér a tárolás során megpuhul. Az ilyen kenyeret ezért a felvágásig ne takarja le.

A friss kenyeret a fagyasztóban is tárolhatja. Ha a fagyasztás előtt felszeleteli, később könnyebben kivetheti az éppen szükséges mennyiséget.

Mindenképpen a lejáratási idő előtt használja fel a szárított élesztőt, mivel annak kelesztő hatása idővel csökken. Léteznek kimondottan kenyérsütő gépben használható szárított élesztők. Ilyen élesztővel jó eredmények érhetők el, bár a mennyiséget a recepthez kell igazítani.

Ha szárított élesztő helyett friss élesztőt szeretne használni, akkor a következőképp számoljon: 7 g szárított élesztő 25 g friss élesztőnek felel meg.

Fűszernövények

Ezek a többi fő alkotórésszel együtt az elején hozzáadhatók.

A fűszernövények, mint a fahéj, gyömbér, oregánó, petrezselyem és bazsalikom, ízfokozók és a kenyér kinézetét is javítják. A fűszernövényeket kis mennyiségben (1-2 teáskanál) használja, hogy ne fedjék el a kenyér ízét.

A friss fűszernövények, mint a fokhagyma vagy a metélőhagyma sok folyadékot tartalmaznak, ami kihathat az alapszelepre. Szükség esetén csökkentse a receptben előírt folyadék-mennyiséget.

Diófélék és gyümölcsök

Némely program esetében későbbi időpontban további hozzávalókat, pl. dióféléket vagy gyümölcsöket adagolhat a tésztához.

10 hangjelzés jelzi, hogy elérkezett a hozzávalók hozzáadásának az ideje.

A hozzávalókat azért kell később adagolni, hogy a kenyér megkelhessen és tartani tudja a formáját. Ezen felül túlzottan felaprítódnának a hozzávalók és már az első dagasztási szakaszban csomók képződnének.

Ha a tésztához lenmagot, mazsolát, napraforgómagot, szezámot, tökmagot stb. ad hozzá, a tészta valamivel keményebb és a kenyér ezért valamivel szilárdabb lesz. Ha édes hozzávalókat, mint pl. mazsola ad hozzá, adott esetben csökkentse a cukor mennyiségét, hogy a kenyér ne legyen túl édes.

megakadályozza a tészta túlkelését és összeesését. Vegye azonban figyelembe, hogy a túl sok só azonban akadályozza a tészta megfelelő megkelését. Finom szemcsés asztali vagy tengeri sót használjon. Durva szemcsés só leginkább a kelt zsemlek megszórásához használjon a ropogós héj elérése érdekében. A sóhelyettesítő anyagok általában nem használhatók, mert sokszor nem tartalmaznak nátriumot.

Cukor

A cukor aktiválja és táplálja az élesztőt, hogy az megkeljen. A cukor elősegíti a kenyér ízét és állagát, valamint a héj ropogósságát. Cukor helyett használhat mézet, szirupot vagy melaszt. Ekkor azonban megfelelő mértékben csökkenteni kell a recept szerint hozzáadandó folyadék mennyiségét.

Ne használjon édesítőszert, mert az nem táplálja az élesztőt, sőt le is állítja az élesztő kelését.

Zsiradékok és olajok

Gyakran kerül a kenyértésztába kevés zsiradék vagy olaj, így puhább lesz a bele és a vekni tovább marad friss. Olíva- vagy napraforgóolajat használjon a recept alapján. Ha ehelyett vaj, margarint vagy zsírt használ (kisebb mennyiségben max. 15 g), akkor adjon hozzá egy kicsivel több folyadékot (kb. 3 teáskanál).

Ne használjon zsírcsökkentett margarint, mivel ezek túl sok vizet tartalmaznak, és ezért a vajtól eltérő tulajdonságúak.

Folyadék

A friss hozzávalók általában a víz és a tej, vagy a kettő keveréke. A víz miatt a héj ropogósabb, a tej miatt puhább a kenyér bele.

A víz megfelelő hőmérsékletéről különböző vélemények vannak. Próbálja ki saját maga, és döntsön ízlése szerint. Általában 20 °C - 25 °C közötti vizet használjon. Nagyon gyors kenyér esetében használjon 45 °C - 50 °C hőmérsékletű vizet, hogy meggyorsítsa a folyamatot. A víz legyen jó minőségű.

Magas vízkőtartalmú csapvíz esetén használjon szénsavmentes ásványvizet, mert a vízkő befolyásolhatja a kenyér állagát.

Víz helyett használhat friss tejet, vagy vizet 2 % tejpörrel keverve, hogy javítsa a kenyér ízét és a héj színét. Néhány recept gyümölcslevet is használ, próbálja ki ezt is!

Élesztő

Friss és szárított élesztő létezik. (Szétmorzsolva) a lisztben kialakított mélyedésbe kerül, így marad száraz és különíthető el a folyadéktól és a sótól a dagasztás megkezdéséig.

Csak a receptben megadott mennyiségű élesztőt használjon - a túl sok élesztő miatt túlkelhet a tészta és kifuthat a sütőforma szélén.

A szárított élesztő erősen magába szívja a nedvességet, ezért a nyitott csomagot 48 órán belül használja fel, ha a gyártó nem ír elő mást.

Sütési tippek

A sütés eredménye több tényezőtől függ: a hozzávalók minőségétől, a pontos méréstől, a megfelelő hőmérséklettől és nedvességtől.

A továbbiakban hasznos tippeket és tanácsokat olvashat.

- A kenyérsütő gép nem légmentesen zárt egység, így ki van téve a hőmérsékleti hatásoknak. Nagyon forró napokon vagy ha igen meleg konyhában használja, a kenyér jobban megkel, mint a hidegebb napokon. Az optimális szobahőmérséklet 20 °C és 24 °C között van.
- Igen hideg napokon a csapvizet a használat előtt hagyja 30 percig szobahőmérsékleten állni. Ez érvényes a hűtőszekrényben tárolt hozzávalókra is.
- Minden hozzávalót szobahőmérsékleten adagoljon a gépbe, ha a recept nem ír elő mást.
- A hozzávalókat a receptben megadott sorrendben adagolja a sütőformába. Az élesztőt a dagasztási folyamat megkezdéséig tartsa szárazon, a már hozzáadott folyadéktól elkülönítve.
- A sikeres sütési eredmény érdekében fontos a hozzávalók pontos lemérése. A legtöbb probléma oka a pontatlan mérésekben vagy az elfelejtett hozzávalókban keresendő. A méréshez a készülékhez adott mérőpoharat és adagolókanalat használja.
- Mindig friss hozzávalókat használjon, melynek még nem járt le a lejárati ideje. A romlandó hozzávalók, mint tej, sajt, zöldség és friss gyümölcs, különösen meleg körülmények között gyorsan használhatatlanná válnak, ezért csak azonnal megsütésre kerülő kenyerek esetében használhatók.
- Ne adagoljon túl sok zsírt, mivel a zsír akadályt képez az élesztő és a liszt között és így késlelteti az élesztő hatását. Eredménye nehéz, tömör kenyér.
- A vajat vagy egyéb zsiradékot a sütőformába adagolás előtt vágja apró darabokra.
- Kenyere akkor lesz gyümölcs ízű, ha a víz egy részét narancs-, alma- vagy ananászlével helyettesíti.
- A folyadék egy része helyett zöldség alaplevet is adhat hozzá. A burgonya főzővize pl. keményítőt tartalmaz, azaz tovább táplálja az élesztőt, melynek eredményeképp a kenyér keltebb, puhább és hosszabban eltartható lesz.
- A más ízhatás elérése érdekében reszelt sárgarépát, cukkinit vagy főtt, pürésített burgonyát is adhat a hozzávalókhoz. Ezeknek azonban magasabb a víztartalma, így csökkentenie kell a folyadékmennyiséget. Először kevesebb vizet adagoljon a gépbe és ellenőrizze a tésztát a dagasztási folyamat elején. Szükség esetén adjon hozzá egy kis vizet.

- A receptben megadott mennyiségeket se lépje túl, hogy a tészta ne kelhessen túl és ne károsíthassa a kenyérsütő gépet.
- Ha a kenyér nem kel meg rendesen, csapvíz helyett használjon palackozott szénsavmentes ásványvizet, vagy használat előtt forralja fel a csapvizet. A magas klór- és fluor-tartalmú vagy kemény csapvíz gátolja a tészta kelését.
- A dagasztás megkezdése után kb. 5 perccel ellenőrizze a tészta megfelelő állagát. Szükség esetén gumilapáttal lazítsa fel a sarkokban leragadt hozzávalókat. A dagasztólapát közelébe ne kerüljön a gumilapáttal, és ne akadályozza annak működését. Ha a tészta túl morzsás, vagy a készüléknek nehézséget okoz a dagasztás, adjon hozzá vizet. Ha a tészta a falra ragad és nem képez golyót, adjon hozzá egy kevés lisztet.

Kész kenyérliszt keverékek sütése

Kész kenyérliszt keverékek keverhetők és süthetők a kenyérsütő gépben. Azonban ügyeljen a hozzávalók súlyára, hogy ne lépje túl a készülékben használható maximális mennyiséget és ne terhelje túl.

- ▷ Először a gyártó által ajánlott vízmennyiséget öntse a sütőformába, majd adja hozzá a keveréket.
- ▷ Kb. 5 perc elteltével ellenőrizze a tészta állagát és adott esetben adjon még egy kevés vizet hozzá, ha száraz a tészta.

A legtöbb kész keverékhez használható az 1-es program. Ha ennél a beállításnál teljes kiőrlésű kenyere nem kel meg megfelelően, legközelebb próbálja ki az 5-ös teljes kiőrlésű kenyér vagy a 6-os rozskenyér programot.

Legjobb, ha ezt a kenyeret rögtön megsüti, és nem használja az időzítőt, mivel itt az élesztőt nem tudja a folyadéktól távol tartani.

A hozzávalók

A kenyér minősége több tényezőtől függ. Ezért nagyon fontos, hogy az egyes hozzávalókat és azok tulajdonságait ismerje, így érhet el megfelelő eredményt.

A jó sütési eredmény szempontjából természetesen fontos tényező a hozzávalók minősége és frissessége. Az összes a kenyérsütő gépbe adagolt hozzávaló legyen szobahőmérsékletű (18 °C - 23 °C). A kenyérsütésre használt helyiség is normál hőmérsékletű legyen.

Búzaliszt

A használt lisztfajta nagyon fontos. A liszt legfontosabb összetevője a glutén fehérje, ami képes az élesztő fermentálódása során keletkező gázokat felvenni. Ezáltal kel meg a kenyér.

Fehér liszt

Fehér liszt akkor keletkezik, ha a búzaszemeket a külső héj és a csíra nélkül, őrlik meg. Fontos, hogy magasabb fehérjetartalmú lisztet használjon, ezáltal több glutén fejlődjön. A legjobb eredményt jó minőségű, lehetőleg fehérítetlen liszttel érheti el.

A lisztvásárlás során ügyeljen a típusjelölésekre: BL-51, BL-55 vagy BL-80.

Francia fajtájú kenyerek sütésekor gyakran kis mennyiségű finom francia lisztet is adnak a keverékhez, hogy a kenyérfajtákra jellemző kenyérbél keletkezzen.

Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt a külső héjjal és a csírával kerül megőrlésre. Az ebből készült kenyér enyhén diós ízű és a belseje durvább állagú. Lehetőleg magas fehérjetartalmú teljes kiőrlésű lisztet használjon. A 100% teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér tömörebb lesz, mint a fehér kenyér. A teljes kiőrlésű lisztből készült tészta nehezebben kel, ezért használja a kenyérsütő gép teljes kiőrlésű kenyerekre tervezett programját (5. program).

Ha könnyebb kenyeret szeretne, akkor a teljes kiőrlésű liszt egy részét helyettesítheti fehér liszttel.

Egyéb lisztfajták

Más gabonafajták, mint a rozs, árpa, zab vagy hajdina sok rostot tartalmaznak, de a fehér liszthez képest csak csekély fehérjetartalommal rendelkeznek, ezért a teljes kiőrlésű kenyerek kisebbek és sűrűbb állagúak a fehér kenyérhez képest. Legjobban sikerül a kenyér, ha a fehér liszt 20 %-át, legfeljebb 50 %-át más lisztfajtával helyettesíti. Így kaphat, fehér lisztből készült, könnyebb állagú, de teljes kiőrlésű gabona ízű kenyeret.

Só

A kenyérsütés során kis mennyiségű só fontos a kenyér ízéhez - de mindenekelőtt a tészta megkeléséhez. A só következtében rugalmasabb lesz a tészta, ezen felül a só megakadályozza az élesztő növekedését, így