

KENWOOD

Gyors kenyérsütő gép



Használati Utasítás / Receptkönyv

BM200 sorozat

„ÁTTEKINTŐ ÚTMUTATÓ”

HOGYAN KEZELJÜK A KENYÉRSÜTŐ GÉPET

A kenyérsütő használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a mellékelt használati utasítást és receptkönyvet. A kenyérsütő géppel való megismerkedés céljából javasoljuk, hogy első kenyércipójának megsütéséhez próbálja ki az alábbi receptek bármelyikét.

Recept	Nagy fehér kenyércipó	Gyors fehér kenyércipó
Összeállítás/alkotóelemek	2	12
Víz	300 ml	300 ml (30-35°C meleg)
Fehér kenyérliszt	450 g	450 g
Tejpor lefőlőzött tejből	20 ml	20 ml
Só	7,5 ml	5 ml
Cukor	15 ml	15 ml
Vaj	25 g	25 g
Könnnyű kevert sütőélesztő	10 ml	15 ml
Módszer	1. Vegye ki a kenyérsütő tálat a gépből, és tegye be a dagasztót. 2. Tegye be kenyérsütő táliba az alkotóelemeket a fenti táblázatban ismertetett sorrendben. 3. Tegye a kenyérsütő tálat a sütőkamrába a (▲), jelig, ügyelve, hogy a tál bekattanjon a helyére, és a megfelelő irányban álljon. Zárja le a fedelet. 4. Dugasolja be az áramcsatlakozót és nyomja le a SELECT gombot amíg a (2) meg nem jelenik a kijelzőn. 5. Nyomja le a START gombot.	1. Vegye ki a kenyérsütő tálat a gépből, és tegye be a dagasztót. 2. A víznek kéz-melegnek kell lennie (30-35°C), különben a kenyér nem kel meg. Mérje hőmérő-vel, vagy keverjen össze 70 ml forró vizet 230 ml hideg vízzel. 3. Tegye be kenyérsütő táliba az alkotóelemeket a fenti táblázatban ismertetett sorrendben. 4. Tegye a kenyérsütő tálat a sütőkamrába a (▲), jelig, ügyelve, hogy a sütő bekattanjon a helyére, és a megfelelő irányban álljon. Zárja le a fedelet. 5. Dugasolja be az áramcsatlakozót és nyomja le a SELECT gombot amíg a (12) meg nem jelenik a kijelzőn. 6. Nyomja le a START gombot.

ÖTLETEK ÉS TIPPEK A SIKERES KENYÉRSÜTÉSHEZ

1. Mindig kövesse a mellékelt recepteket, és ügyeljen arra, hogy minden alkotóelemet pontosan mérjen és adagoljon. A méréshez mindig csapott kanál értendő. A mellékelt mérőpoharat **csak folyékony** alkotóelemek mérésére szabad használni. A pontatlan mérés rossz eredményhez vezet.
2. Mindig friss alkotóelemeket használjon, és ellenőrizze a lejáratot, különösen az élesztő és a liszt esetében. Ha az élesztő tasakját felnyitotta, azt 48 órán belül fel kell használni. A felnyitott tasakok visszazárhatók, és mélyhűtőben tárolhatók felhasználásig.
3. A szükséges víz mennyisége némileg változhat a felhasznált liszt típusától és márkájától függően, és kisebb kiigazításokra lehet szükség, amikor egy adott márkát először használ. Ha a kenyér nem kel meg eléggé, és sűrű a textúrája, legközelebb próbáljon meg 15 ml-rel több vizet adni hozzá. **Figyelem: A gyors sütésre való beállításnál a kenyér kicsit lágyabb lesz és kevésbé sűrű, mint másféle beállításnál a rövidebb kelesztési ciklus miatt.**
4. A jobb eredmény elérése és a ropogósabb textúra biztosítása céljából vegye ki a kenyeret a kenyérsütőből, amint a sütési ciklus véget ér. Kevésbé lesz ropogós, ha melegen hagyja.
5. A korpás búzakenyér (4), (5), (6) programok 15-30 perces pihentetéssel kezdődnek. Ez idő alatt a dagasztó nem mozog.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓKAT LÁSD A KEZELÉSI UTASÍTÁS HÁTOLDALÁN LÉVŐ HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓBAN

Tartalom

Bevezetés	1
Fontos óvintézkedések	2
Kenwood kenyérsütő gép	3
Kezelőpult	4
Hogyan kell használni a kenyérsütő gépet	5
Választó kapcsoló	6 - 7
Időbeállító kapcsolók	8
A kenyér/tésztaciklusok részletezése	9
Ápolás és tisztítás	10
Receptek és alkotóelemek	11 - 47
A saját receptjeinek adaptálása	16
A kenyér kivétele, szeletelése és tárolása	17
Általános ötletek és tippek	18 - 19
Gyors ciklus	20 - 22
Alap, fehér	23 - 27
Korpás búzakenyér	28 - 31
Francia kenyér	32
Édes kenyerek	33 - 36
Torta/Gyors sütésű kenyér	37 - 40
Tésztaciklus	41 - 45
Lekvárfőző ciklus	46 - 47
Hibakeresési Útmutató	48 - 50
Szerviz és Vevőszolgálat	51

Bevezetés

A kenyér fontos szerepet játszik az étrendünkben, biztosítja az alapvető vitaminokat, ásványi sókat és fehérjét. A teljes kiőrlésű lisztből készülő korpás búzakenyér és a különféle magvakból készült cipók a rostanyagoknak is kiváló forrásai. Az Ön kenyérsütő gépe segít átalakítani néhány alkotóelemet finom, aranybarna kenyércipóvá, mentesítve Önt a gyúrás és dagasztás nehéz munkája, valamint a mosogatás zöme alól is.

Ha sokan másokhoz hasonlóan Ön is meg akarja kezdeni az új kenyérsütő gépével az első kenyérének sütését, akkor próbálja ki a könyv elején lévő, gyors áttekintést nyújtó útmutatóban lévő recepteket

Ismerje meg a gépét, és ne legyen csalódott, ha az első kísérletek nem egészen tökéletesek, de biztos, hogy az ízük nagyon finom. Miután már megsütött néhány cipót az e könyvben ismertetett recepteket követve, talán kísérletezni fog, hogy hogyan tudna még jobb eredményeket elérni.

Itt tájékoztatást kap a fő alkotóelemekről, ami segít megérteni, miért olyan fontosak ezek a sikeres kenyérsütés szempontjából. Ötleteket és tippeket is adunk a legjobb eredmények elérése érdekében, továbbá azzal a céllal, hogy a saját receptjeit is alkalmazhassa a kenyérsütő gépben.

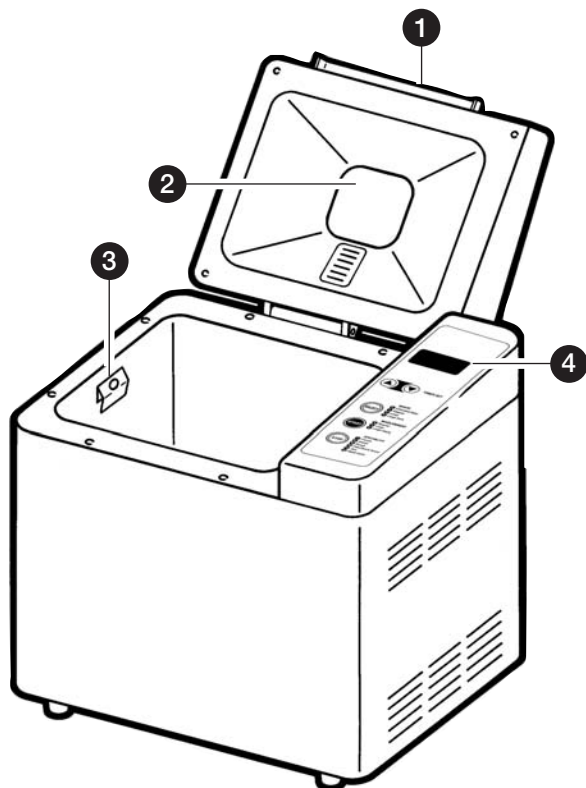
ÜZEMELTETÉSI UTASÍTÁSOK

Az Ön és környezete biztonsága céljából fordítson rá különös gondot, hogy elolvassa az alábbi fontos óvintézkedéseket:

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- 1 Olvassa el az összes utasítást – ez lehetőséget nyújt az Ön számára, hogy maximálisan kihasználja a kenyérsütő gépét.
- 2 **NE** érjen a forró felületekhez. A hozzáférhető felületek felforrósodnak használat közben. Mindig sütőkesztyűvel vegye ki a forró kenyérsütő tálat.
- 3 A sütőkamrában a szennyeződés megakadályozása céljából mindig vegye ki a kenyérsütő tálat a készülékből, mielőtt alkotóelemeket tesz bele. Az olyan alkotóelemek, amelyek ráfolynak a fűtőelemre, égést és füstöt okozhatnak.
- 4 A kenyérsütő gépet csak rendeltetésszerű háztartási célra használja.
- 5 **NE** használja ezt a készüléket, ha a tápzsínóron bármilyen látható sérülésnyom látható, vagy ha véletlenül leejtette a készüléket.
- 6 **NE** merítse a készüléket, a tápzsínórt vagy a dugaszt vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- 7 **MINDIG** húzza ki a készülék csatlakozó dugóját az áramból, ha nem használja, az alkatrészek leszerelése vagy visszaszerelése előtt, vagy tisztítás előtt.
- 8 **NE** hagyja, hogy a tápzsínór lelógjon a munkafelület széléről, vagy ne hagyja, hogy olyan forró felületekkel érintkezzen, mint a gáz vagy elektromos főzőlap.
- 9 **MINDIG** ellenőrizni kell a készülék használatát, ha gyermekek vagy labilis személyek használják, vagy az ő közelükben használják.
- 10 **NE** tegye a kezét a sütőkamrába, miután a kenyérsütő tálat kivette.
- 11 **NE** nyúljon a kenyérsütő gépben lévő mozgó alkatrészekhez.
- 12 **NE** lépje túl a megengedett maximális kapacitást, mivel ez túlterhelheti a kenyérsütő gépet.
- 13 **NE** tegye ki a kenyérsütő gépet napfény közvetlen hatásának, ne tegye forró készülékek közelébe, vagy huzat hatásának. Ezek befolyásolhatják a sütő belső hőmérsékletét, ami ronthatja az eredményeket.
- 14 Abban a sajnálatos esetben, ha áramkimaradás történik az alkotóelemek részleges feldolgozása után, az adagot ki kell kaparni.
- 15 **NE** használja ezt a készüléket szabad térben.
- 16 **NE** üzemeltesse a kenyérsütő gépet, ha üres, mivel ez súlyos kárt okozhat.
- 17 **NE** használja a sütőkamrát semmilyen tárolásra.
- 18 **NE** fedje le a fedélben lévő gőzszelepeket, és ügyeljen rá, hogy legyen megfelelő szellőzés a kenyérsütő gép körül működés közben.
- 19 Használat után alaposan tisztítsa meg a sütőt és a sütőtálat, de csak akkor, ha már lehűlt.
- 20 **NE** engedje, hogy gyermekek játszanak ezzel a készülékkel.

KENWOOD KENYÉRSÜTŐ GÉP



1. A sütő fedelének fogantyúja
2. Nézőablak
3. Zárnyelv
4. Kezelőpult
5. Szintjelek
6. A zárnyelv helye
7. Fűtőelem
8. A kenyérsütő tál fogója
9. Dagasztó
10. Hajtótengely
11. Hajtótengely kapcsoló

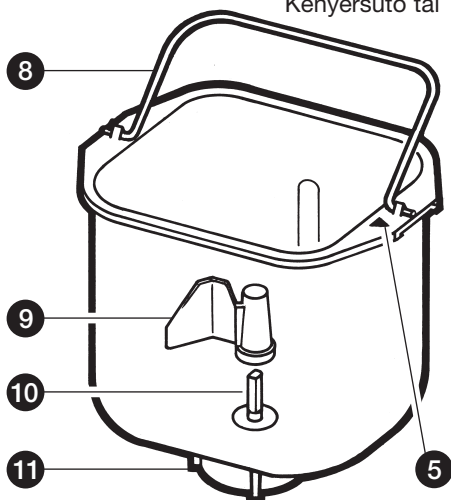
Mérőpohár (CUP)



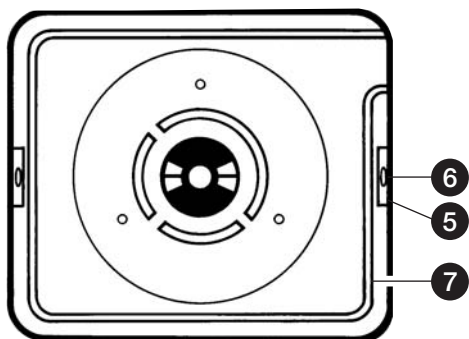
Mérőkanál



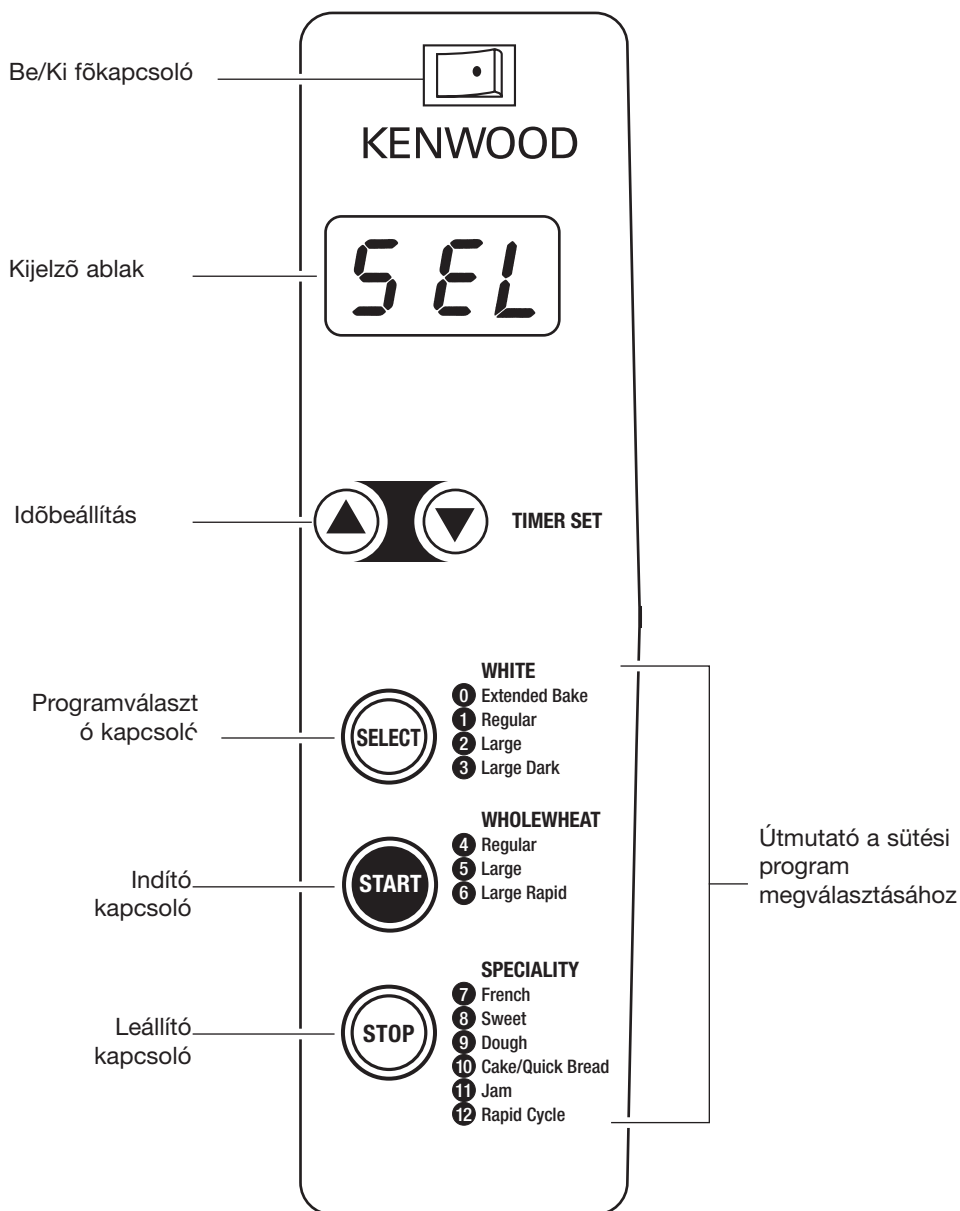
Kenyérsütő tál



A sütő belseje – felülnézet



KEZELŐPULT



HOGYAN KELL HASZNÁLNI A KENYÉRSÜTŐ GÉPET

A hálózathoz való bedugaszolás előtt:

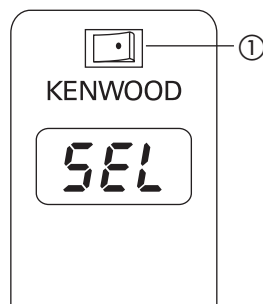
- Ügyeljen rá, hogy a táplálás megegyezzen a kenyérsütő gépe alján feltüntetetttel.
- Ez a gép megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EGK irányelvének.

A kenyérsütő gép használatba vétele előtt:

- Távolítsa el a csomagolást és minden címkét, a tál alatt lévő tartótablát is.
- Mossa le az összes alkatrészt (lásd a tisztítást).

Az Ön BM200 kenyérsütő gépén BE/KI főkapcsoló van, s a gép addig nem működik, amíg a kapcsolót nem állítja „BE” helyzetbe.

- Dugaszolja be az áramba a kenyérsütő gépet, és kapcsolja ① – helyzetbe, ekkor a SEL villogni fog a kijelző panelen.
- Majd kövesse a mellékelt használati utasításban/receptkönyvben lévő kezelési utasításokat.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütő gépet használat után.



Hogyan kell mérni az alkotóelemeket:

Rendkívül fontos, hogy a legjobb eredmények elérése céljából pontosan mérje az alkotóelemeket. Ne keverje a metrikus és az angol mértékegységeket. Csak az egyiket használja.

- **MINDIG** mérje le a folyékony halmazállapotú alkotóelemeket a jelöléssel ellátott átlátszó mérőpohárral. A folyadéknak a poháron szem magasságban lévő jelölés szintjét kell elérnie, nem lehet sem felette, sem alatta.
- **MINDIG** szobahőmérsékletű, 20°C, folyadékokat használjon, kivéve, ha a gyors, egyórás ciklust használja a kenyérsütéshez. Kövesse a recepteknél megadott utasításokat.
- **MINDIG** a mellékelt mérőkanalat használja a száraz és folyékony alkotóelemek kisebb mennyiségeinek méréséhez. Egy teáskanál esetén töltsen meg a kanalat, és a csapott kanál szintjéig vegye le a felesleget. Fél teáskanál esetén a vonalig mérje.

VÁLASZTÓ KAPCSOLÓ

A SELECT választó kapcsolók lehetővé teszik a különböző kenyérbeállítások, valamint a tészta és lekvár beállítás közötti választást. A SELECT választó kapcsolók mindegyik lenyomásával a kijelző pulton a szám a kezelőpult menüje következő beállítására ugrik. Például Ön esetleg nagy sötét cipót akar sütni, ez esetben nyomja le a billentyűt, amíg a kijelző pulton meg nem jelenik a „3”, majd nyomja le a START kapcsolót.

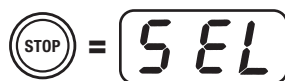
Ha először dugaszolja be a kenyérsütő gépet a táphálózatba, egy sípolás hallatszik, és a SEL (a Select rövidítése) villog, jelezve, hogy ki kell választania a kívánt beállítást. 12 választási lehetőség van.

FEHÉR	KORPÁS BÚZAKENYÉR	SPECIÁLIS
0 Hosszabb sütés	4 Normál	7 Francia
1 Normál	5 Nagy	8 Édes
2 Nagy	6 Nagy gyors	9 Tészta
3 Nagy sötét		10 Torta/Gyors süté-sû
		11 kenyér Lekvár
		12 Gyors ciklus

0 A Hosszabb sütés beállítás lehetővé teszi a ciklus befejezése után a sütési idő meghosszabbítását. Ellenőrzés után Ön esetleg egy kicsit tovább akarja sütni a cipót, hogy éppen olyan legyen, ahogy szereti. *A hosszabb sütés csak valamely kenyérsütési ciklus befejezése után és a kijelzőn az „END” megjelenése után használható.*

A hosszabb sütés aktiválása:

- Nyomja le a STOP kapcsolót (tartsa rajta az ujját) és a SEL megjelenik a kijelzőn.
- Nyomja le a SELECT kapcsolót, és válassza ki az „0” beállítást.
- Nyomja le a TIMER SET (Időkapcsoló) kapcsolókat, amíg nem látható a kívánt meghosszabbított sütési idő. A kijelző alapértelmezésben automatikusan beáll „0:20”-ra, de 1 perctől 60 percig Ön választhat.
- Nyomja le a START kapcsolót, és a kijelzőn a (:) villog, mutatva, hogy megkezdődött a visszaszámlálás. Ha hibát vétett, vagy módosítani akarja a sütési időt a visszaszámlálás alatt, nyomja meg a STOP kapcsolót, amíg el nem kezd sípolni, és meg nem jelenik a SEL. Ekkor átállíthatja az időt.
- A meghosszabbított sütési ciklus végén sípolni fog és megjelenik a SEL. Ekkor már nem állíthatja át újra a meghosszabbított sütést.



VÁLASZTÓ KAPCSOLÓ

- 1 2 3 A **Fehér** beállítás szinte minden kenyér recepthez használható, amikor a kenyér zömmel fehér kenyérlisztből készül.
- 4 5 6 A **Korpás búzakenyér** beállítást kell használni az olyan kenyérsütési receptekhez, amikor teljes kiőrlésű búzából vagy korpás búzalisztből készül alapvetően a kenyér.
 - 7 A **Francia** beállítás a hosszabb sütési idő révén ropogósabb kenyeret ad.
 - 8 Az **Édes** beállítás alacsonyabb hőmérsékleten süssi a kenyeret, hogy a minimumra szorítsa le a több cukrot tartalmazó tészta túlbarnulását.
 - 9 A **Tészta** beállítást akkor használja, ha kézzel formázott tésztát készít és süssi saját sütőjében
 - 10 A **Torta/Gyors sütésű kenyér** beállítás egyedülálló, mivel itt nincs élesztő, torta jellegű, híg kenyeret süssi, ilyen pl. a gyömbéres kenyér. A gyors sütésű kenyerek nem igényelnek kelesztési időt. Az alkotóelemeket egyszerűen bele kell keverni és a kenyeret ki kell sütni.
 - 11 A **Lekvár** beállítás automatikusan lekvárt főz a kenyérsütő tálban.
 - 12 A **Gyors ciklus** arra használható, hogy alig egy óra alatt süthetünk meleg friss kenyeret. A jobb eredmények elérése érdekében extra könnyű élesztőkeveréket és kevesebb sőt kell használni.

Ne feledje: Az alap, fehér, nagy (2-3) és édes (8) beállítás alkalmazásakor figyelmeztető hang hallatszik a második dagasztási ciklus utolsó 5 percében, hogy emlékeztessen a szükséges alkotóelemek hozzáadására. Ha nem ad hozzá alkotóelemeket, egyszerűen hagyja figyelmen kívül a figyelmeztetést.

A (1-8, 10, 12) programok alkalmazásakor a kenyérsütő gép automatikusan átáll melegen tartási üzemmódba a sütési ciklus végén. Melegen tartási üzemmódban marad legfeljebb egy óráig, vagy a gép kikapcsolásáig, attól függően, melyik következik be előbb.

Ha hűtőből kivett tojást, tejet vagy más alkotóelemeket használ, a felhasználás előtt hagyja ezeket 30 percig szobahőmérsékletre felmelegedni.

IDŐBEÁLLÍTÓ KAPCSOLÓK

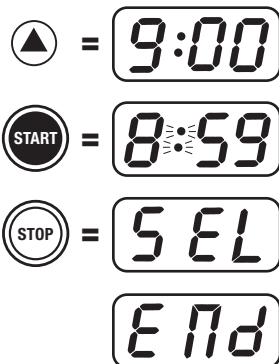
Az IDŐBEÁLLÍTÓ kapcsolók lehetővé teszik a kenyérsütési folyamat 12 óráig való késleltetését a beállított időn túl. A késleltetett indítást nem célszerű használni tészta, lekvár vagy gyors sütési beállítás esetén.

FONTOS: Az IDŐBEÁLLÍTÁS alkalmazásához egyszerűen tegye az alkotóelemeket a kenyérsütő tálbá, és a tálat helyezze a kenyérsütő gépbe. Akkor:

- Nyomja le a SELECT-et a kívánt beállítás kiválasztása céljából.
- Nyomja le az időbeállító kapcsolót és a kiválasztott beállításhoz tartozó ciklusidő megjelenik. Tartsa lenyomva az időkapcsolót, amíg a teljes szükséges idő nem látható a kijelzőn. Az időkapcsolók lenyomásakor az időérték 10 percenként nő. Önnel nem kell kiszámítani a különbséget a kiválasztott beállítási idő és a szükséges teljes idő között, mivel a kenyérsütő gép automatikusan megállapítja a beállítási ciklusidőt, amikor az időkapcsoló gombot először lenyomja.
- Ha letelt a kívánt idő, nyomja meg az időkapcsolót a visszatéréshez.

Példa: A kész kenyérre reggel 7 órakor van szükség. Ha a kenyérsütő gép be van állítva a recept szerint szükséges alkotóelemekkel előző nap este 10 órakor, a késleltetett időkapcsolón beállítandó teljes idő 9 óra.

- Nyomja le a választó kapcsolót, hogy kiválassza a kívánt beállítást, pl. (3), és az időkapcsolóval görgesse az időt 10 perces növekményekkel a „9:00” kijelzése céljából. Ha túlment a „9:00”-án, egyszerűen nyomja le az időkapcsolót, amíg vissza nem tér a „9:00”-ra.
- Nyomja le a start kapcsolót és a (:) kijelző villog, hogy mutassa az időkapcsoló be van állítva, és megkezdődik a percek visszaszámlálása.
- Ha hibát vétett, vagy módosítani akarja az időbeállítást, nyomja le a STOP kapcsolót, amíg elkezd sípolni, és megjelenik a SEL. Ekkor újra beállíthatja az időt.
- Ha a ciklus befejeződött, a kijelzőn megjelenik az END felirat, és sípol, hogy Ön tudja, a kenyér megsült.



Fontos megjegyzés: Mindig áramtalanítsa a kenyérsütő gépet használat után, és ne feledje, hogy sütőkesztyűt használjon, amikor kiveszi a kenyeret a kenyérsütő tálból.

Mindig tisztítsa meg a kenyérsütő tálat langyos vízben benedvesített ruhával, és törölje szárazra használat után.

A KENYÉR/TÉSZTACIKLUSOK RÉSZLETEZÉSE

Önnek pontosan tudnia kell, mi történik a kenyérsütő gépben a feldolgozási idő alatt. Az alábbi táblázat részletesen ismerteti, hogy az egyes ciklusokhoz hány perc és másodperc szükséges. Ezek az idők megközelítőleges jellegűek, és csak tájékoztatásul szolgálnak. A teljes feldolgozási időt órákban és percekben is megadjuk, az adott kiválasztástól függően.

BEÁLLÍTÁS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
CIKLUS	HOSZ- SZAB B SÜTÉS	ALAP NORMÁL 700g	ALAP NAGY 900g	ALAP NAGY SÖTÉT 900g	KORPÁS BÚZAKE- NYÉR NORMÁL 700g	KORPÁS BÚZAKE- NYÉR, NAGY 900g	KORPÁS BÚZAKE- NYÉR, NAGY, GYORS 900 g	FRANCIA	ÉDES	TÉSZTA	GYORS SÜTÉSÜ	LEKVÁR	EGYÓRÁS KENYÉR SÜTÉSI CIKLUS
Pihentetés*	-	-	-	-	30p*	30p*	15p*	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 1	-	6p	6p	6p	6p	6p	6p	6p	6p	6p	6p	45p	-
Dagasztás 2	-	27p	31p**	31p**	18p	25p	25p	22p	31p**	24p	14p	15p	11p
Kelesztés 1	-	23p	29p	29p	120p	120p	39p	34p	40p	60p	-	-	17p
Lyuggatás 1	-	-	-	-	-	-	15s	5s	5s	-	-	-	-
Lyuggatás 2	-	-	-	-	-	-	-	10s	10s	-	-	-	-
Lyuggatás 3	-	-	-	-	-	-	-	5s	5s	-	-	-	-
Pihentetés	-	-	-	-	-	-	15p	29p	29p	-	-	-	-
Formázás 1	-	5s	5s	5s	-	-	3s	5s	5s	-	-	-	-
Formázás 2	-	10s	10s	10s	-	-	-	10s	10s	-	-	-	-
Formázás 3	-	5s	5s	5s	-	-	-	5s	5s	-	-	-	-
Kelesztés 2	-	64p	54p	54p	-	-	45p	54p	49p	-	-	-	-
Sütés	60p	45p	50p	70p	50p	55p	55p	65p	50p	-	90p	-	31p
Melegen tartás	-	60p	60p	60p	60p	60p	60p	60p	60p	-	60p	-	60p
Összes idő***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Max. késlel- tetési idő	-	14:45	14:50	15:10	15:44	15:56	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* A teljes kiőrlésű búza esetén a ciklus pihentetéssel kezdődik, amely során a liszt vagy a gabona magába szívja a folyékony alkotóelemeket. A nedvesítés hatására a liszt vagy gabona meglágyul, és segíti az alkotóelemek jó felszívódását. Ebben az időszakban nincs dagasztás.

** Figyelmeztető hangjelzés emlékeztet a dagasztás alatt arra, hogy alkotóelemeket kell hozzáadni, ha a recept ezt előírja.

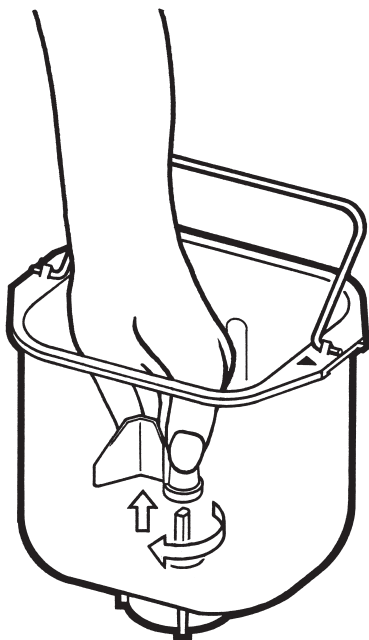
*** A teljes idő nem tartalmazza a „Melegen tartást”.

Megjegyzés: A (1-8, 10, 12) programok alkalmazásakor a kenyérsütő gép automatikusan átmegy melegen tartási üzemmódba a sütési ciklus végén. Melegen tartási üzemmódban marad legfeljebb egy óráig, vagy a gép kikapcsolásáig, attól függően, melyik következik be előbb.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FONTOS: Áramtalanítsa a kenyérsütő gépet, és hagyja, hogy lehűljön tisztítás előtt.

- **NE** merítse vízbe a kenyérsütő gép házát vagy a kenyérsütő tál külső tartórészét se.
- **NE** tegye mosogatógépbe a kenyérsütő tálat, mivel ez károsíthatja a tapadás gátló bevonatot, és a kenyér sütés közben odaragadhat.
- **NE** használjon csiszoló tisztítószeret vagy fémszivacsot.
- Minden használat után azonnal tisztítsa meg a kenyérsütő tálat és a dagasztót úgy, hogy részben feltölti a tálat langyos szappanos vízzel. Hagyja ázni 5-10 percig. A dagasztót úgy vegye ki, hogy elfordítja az óramutató járásával megegyező irányban, és kiemeli. A puha ruhával való tisztítás végén öblítse le és szárítsa meg.
- Nedves puha ruhával tisztítsa le szükség esetén a kenyérsütő gép külső részét és belső felületeit.



Ábra: A dagasztó kiemelése.

KENWOOD

Gyors kenyérsütő gép



Receptek

ALKOTÓELEMEK

A kenyér fő alkotóeleme a liszt, ezért a sikeres kenyérsütés kulcsa a megfelelő liszt kiválasztása.

Búzaliszt

A búzalisztal lehet a legjobb cipókat sütni. A búza külső héjból áll, ezt gyakran nevezik korpának, valamint belső magból, amely búzacsírából és magbélből tartalmaz. A magbélben fehérje van, amely vízzel keverve glutént képez. A glutén rugalmas, és a kelesztés során a keményítő hatására keletkező gázokat csapdába fogja, így kel meg a tészta

Fehér liszt

Az ilyen lisztből eltávolították a külső korpát és a búzacsírából, marad a magbél, amelyből fehér lisztet őrlnek. Alapvetően fontos a kemény búzaliszt vagy fehér kenyérliszt használata, mert ennek magasabb a glutén kialakulásához szükséges protein szintje. Ne használjon pusztán fehér lisztet vagy önmagától keletkező lisztet élesztős kenyérhez a kenyérsütő gépében, mert ez elrontja a cipókat. Különböző márkájú fehér kenyérliszt kapható, használjon jó minőségűt, elsősorban fehérítés nélkülit, hogy jó eredményeket érhesse el. Kis mennyiségű finom francia sima lisztet gyakran adagolunk francia kenyér receptekhez az ilyen stílusú kenyérré jellemző textúra elérése céljából. Lásd a receptet a 32. oldalon.

Korpás liszt

A korpás liszt korpát és búzacsírából tartalmaz, amely élvezetes ízt biztosít és durvább textúrát kölcsönöz a kenyérnek. Ismét kemény, teljes kiőrlésű vagy korpás kenyérlisztet kell használni. A 100 %-ban teljes kiőrlésű lisztből készült cipók sűrűbbek, mint a fehér cipók. A lisztben jelenlévő korpa gátolja a glutén kiválását, így a teljes kiőrlésű lisztből készült tészta lassabban kel meg. Használja a speciális teljes kiőrlésű liszt programokat, hogy a kenyérnek legyen elegendő ideje megkelni. Könnyebb cipók esetén a teljes kiőrlésű liszt egy részét helyettesítse fehér kenyérliszttel. Gyorsabban süthet teljes kiőrlésű lisztből cipókat a teljes kiőrlésű lisztre alkalmazható gyors 6-os beállítással.

Kemény barna liszt

Ez lehet fehér lisztal kombinálva, vagy önmagában is. 80-90 %-ban tartalmazza a búza magjának belsejét, és könnyebb cipó készíthető belőle, amely még mindig nagyon ízes. Próbálja ki ezt a lisztet az alap, fehér ciklusban, a kemény fehér liszt 50 %-a helyett kemény barna lisztal. Ilyenkor egy kicsit több folyadékot kell hozzáadni.

ALKOTÓELEMEK

Teljes kiőrlésű kenyérliszt

A fehér liszt, a teljes kiőrlésű liszt és a rozsliszt kombinációja malátával kevert teljes kiőrlésű liszttel, amely mind a textúrát, mind az ízt befolyásolja. Használható magában, vagy kemény fehér liszttel kombinálva is.

Nem teljes kiőrlésű liszt

Egyéb lisztek, pl. rozs is használható fehér liszttel és teljes kiőrlésű kenyérliszttel együtt hagyományos kenyér sütésére, mint amilyen pl. a fekete zabkenyér vagy a rozskenyér. Még kis mennyiségben adagolva is más ízt kölcsönöz. Ne használja önmagában, mivel ragadóssá teszi a tésztát, s ettől nehéz, sűrű lesz a kenyér. Az egyéb lisztek, pl. a köles, árpa, hajdina, kukorica liszt és zabliszt proteinben szegény, és ezért nem fejleszt elegendő glutént a hagyományos kenyér készítéséhez.

Ezek a lisztek kis mennyiségekben jól használhatók. Próbálja meg a fehér kenyérliszt 10-20 %-a helyett ezek bármelyikét használni.

Só

Kis mennyiségű só alapvetően szükséges a kenyér készítéséhez, hogy a tészta megkelljen és ízes legyen. Finom asztali sót vagy tengeri sót használjon, ne durva sót, s a legjobb finoman kiszórni a kézzel formázott cipók tetejére, hogy ropogós textúrát biztosítson. Az alacsony sótartalmú helyettesítő anyagokat legjobb kerülni, mivel általában nem tartalmaznak nátriumot.

- A só erősíti a glutén struktúráját és rugalmasabbá teszi a tésztát.
- A só gátolja az élesztő növekedését a túlkelés megakadályozása céljából, és megakadályozza, hogy a tészta összeessen.
- A túl sok só nem engedi a tésztát megfelelően megkellni.

Édesítő szerek

Használjon fehér vagy barna cukrot, mézet, malátakivonatot, cukorszirupot, juhárfa szirupot, melaszt vagy szirupot.

- A cukor és a folyékony édesítő szerek színesebbé teszik a kenyeret, aranybarnára változtatják a kenyérhéjat.
- A cukor vonzza a nedvességet, így javítja a tulajdonságok megőrzését.
- A cukor elősegíti a kelesztést, bár nem feltétlenül szükséges, mivel az új típusú szárított élesztő magába szívja a lisztben található természetes cukrot és keményítőt, de aktívabbá teszi a tésztát.
- Az édes kenyerekben mérsékelt cukorszintet biztosít a gyümölcs, a cukormáz vagy máz pedig édesebbé teszi. Az ilyen kenyerekhez az édes kenyér ciklust kell használni.
- Ha cukor helyett folyékony édesítő szert használ, akkor a receptben előírt folyadékmennyiséget egy kissé csökkenteni kell.

ALKOTÓELEMEK

Zsír és olaj

Kis mennyiségű zsírt vagy olajat kell a kenyérhez adni, hogy lágyabb legyen a bele. Ez abban is segít, hogy frissen tartja a cipőt. Használjon kis mennyiségű, legfeljebb 25 g vaját, margarint, vagy akár disznózsírt, vagy 22 ml növényi olajat. Ha a recept nagyobb mennyiséget ír elő, hogy az íze jobban érzékelhető legyen, a vaj biztosítja a legjobb eredményt.

- Olívaolaj vagy napraforgó olaj használható vaj helyett, a folyadék mennyiséget ilyenkor emelje 15 ml fölé. A napraforgó olaj jó alternatíva, ha ügyelni akar a koleszterin szintre.
- Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenőanyagokat, mivel ezek max. 40 %-ban vizet tartalmaznak, tehát nem ugyanazok a jellemzőik, mint a vajnak.

Folyadék

A folyadék bizonyos formában elengedhetetlen; általában vizet vagy tejet kell használni. A víz a kenyér héját ropogósabbá teszi, mint a tej. A víz gyakran kombinálható lefőlőzött tejből készült tejjel. Ez feltétlenül szükséges, ha késleltetést alkalmaz, mivel a friss tej megromlik. A legtöbb program esetén a csapvíz megfelelő, de a gyors egyőzés ciklushoz kézmeleg vizet kell használni.

- Nagyon hideg napokon mérje meg a víz hőmérsékletét, és hagyja állni szobahőmérsékleten 30 percig felhasználás előtt. Ha közvetlenül a hűtőből kivett tejet használ, akkor is így járjon el.
- Az író, joghurt, tejföl és az olyan lágy sajtok, mint pl. a ricotta, cottage és fromage frais, mind felhasználható a folyadéktartalom részeként nagyobb nedvesség és lágyabb kenyérbél biztosítása céljából. Az író kellemes, finoman savanykás íz kölcsönöz, ahhoz hasonlóan, mint amilyen általában a vidéki házikenyer és a tejfölös tészta.
- Tojást is lehet hozzáadni, hogy gazdagabbá tegye a tésztát, javítsa a kenyér színét és a struktúráját, valamint a glutén stabilitását kelesztés közben. Ha tojást használ, ennek megfelelően csökkentse a folyadék mennyiségét. Tegye a tojást mérőpohárba és öntse fel folyadékkal a receptben előírt szintig.

ALKOTÓELEMEK

Élesztő

Élesztő kapható frissen és porítva is. E könyvben minden receptet kipróbáltunk könnyű, gyors hatású, szárított élesztőpor keverékkel, amit nem kell előbb vízben feloldani. Jól hat a lisztre, ha szárazon és a folyadéktól elkülönítve tartották mindaddig, amíg az összekeverés meg nem kezdődik.

- A kenyérsütő gépben friss élesztő használata nem ajánlott.
- A receptekben előírt mennyiségeket használja; a túl sok élesztő hatására a kenyér túlkelhet, és kifolyik a kenyérsütő tál tetején.
- Ha már felnyitotta az élesztő tasakját, azt 48 órán belül fel kell használni, kivéve, ha mást írt elő a gyártó. Használat után zárja vissza. A visszazárt felnyitott tasakok a mélyhűtőben tárolhatók a következő felhasználásig.
- A szárított élesztőt a lejárata előtt használja fel, mivel a hatása idővel fokozatosan romlik.
- Kapható olyan szárított élesztő, amelyet kifejezetten a kenyérsütő gépekhez gyártottak. Ez is jó eredményt biztosít, bár lehet, hogy hozzá kell igazítani az ajánlott mennyiségeket.

A saját receptjeinek adaptálása

Ha már sütött néhány kenyeret az e füzetben található receptek alapján, esetleg saját ízlése szerint kívánja átalakítani korábban bekevert ízesítéssel és kézi dagasztással. Kezdje azzal, hogy kiválaszt e füzet receptjei közül egyet, ami hasonló az Ön receptjéhez, és ezt használja útmutatóul.

Olvassa el az alábbi útmutatókat, és álljon készen a menet közbeni változtatásokra.

- Ügyeljen rá, hogy a kenyérsütő gépéhez a megfelelő mennyiségeket használja. Ne lépje túl az ajánlott maximumot. Szükség esetén inkább csökkentse a receptjében a mennyiségeket, hogy megfeleljen a kenyérsütő gép receptjeiben megadott liszt és folyadék mennyiségeknek.
- Először mindig a folyadékot töltsse a kenyérsütő tálba. Az élesztőt azzal különítse el a folyadéktól, hogy a liszt után adja hozzá.
- Friss élesztő helyett könnyű száraz élesztőpor keveréket használjon. Figyelem: 6 g friss élesztő = 1 teáskanál (5 ml) élesztőporral.
- Lefőlözött tejből készült tejport és vizet használjon friss tej helyett, ha időkapcsolós késleltető beállítást alkalmaz.
- Ha az Ön hagyományos receptjében tojás is van, a tojást a teljes kimért folyadékmennyiségbe számítsa bele.
- Az élesztőt tartsa külön a többi alkotóelemtől a tálban a keverés megkezdéséig.
- Ellenőrizze a tészta konzisztenciáját a keverés első perceiben. A kenyérsütő gépekbe kissé lágyabb tésztát kell tenni, ezért lehet, hogy több folyadékot kell hozzáöntenie. A tésztának elég nedvesnek kell lennie, hogy fokozatosan megkeljen.

A kenyér kivétele, szeletelése és tárolása

- A legjobb eredmények elérése céljából, amikor a kenyér már megsült, vegye ki a gépből, és azonnal fordítsa ki a kenyérsütő tálból, bár a kenyérsütő gép még melegen tartja egy óráig, ha Ön nincs a közelben.
- Sütökesztyű használatával vegye ki a kenyérsütő tálat a gépből, még a melegen tartási ciklusban is. Fordítsa fel a tálat, és rázogassa meg többször, hogy kijöjjön belőle a megsült kenyér. Ha a kenyeret nehéz kivenni, finoman kopogtassa meg a kenyérsütő tál sarkát fakanállal, vagy fordítsa el a kenyérsütő tál alatt lévő tengely tartóját.
- A dagasztónak a kenyérsütő tálban kell maradnia, amikor a kenyeret kiveszi, de esetenként benne maradhat a kenyércipóban. Ilyen esetben vegye ki, mielőtt szeletelné a kenyeret, hőnek ellenálló műanyag kanállal vegye ki. Ne használjon fémeszközt, mivel ez felkarcolhatja a dagasztó tapadás gátló bevonatát.
- Hagyja a kenyeret lehűlni legalább 30 percig rácsos tartón, hogy a gőz eltávozzon belőle. A kenyeret nehéz szeletelni, ha forró.

Tárolás

A házi sütésű kenyér nem tartalmaz semmilyen tartósítót, így a sütéstől számított 2-3 napon belül el kell fogyasztani. Ha nem fogyasztják el azonnal, tekerje be fóliába, vagy tegye műanyag zacskóba és zárja le.

- A francia stílusú ropogós kenyér tárolás közben megpuhul, ezért jobb lefedetlenül hagyni szeletelésig.
- Ha több napig is tárolni kívánja a kenyeret, tegye mélyhűtőbe. Szeletelje fel a kenyeret a mélyhűtőbe helyezés előtt, hogy könnyen kivehesse a szükséges mennyiséget.

Általános ötletek és tipp

A kenyérsütés eredménye különböző tényezőktől függ, ilyenek pl. az alkotóelemek minősége, a gondos mérés, a hőmérséklet és a nedvességtartalom. A jó eredmény biztosítása céljából adunk néhány figyelemreméltó ötletet és tippet.

A kenyérsütő gép nem légmentesen zárt készülék, és ki van téve a hőmérséklet hatásának. Nagyon meleg napokon, vagy ha a gépet forró konyhában használják, a kenyér esetleg jobban felmelegszik, mint hidegben. Az optimális szobahőmérséklet 20°C és 24°C között van.

- Nagyon hideg napokon hagyja, hogy a csapból vett víz felmelegedjen szobahőmérsékletre 30 percig a használat előtt. Ugyanez vonatkozik a hűtőből kivett alkotóelemekre is.
- Minden alkotóelemet szobahőmérsékleten használjon fel, kivéve ha mást ír elő a recept, pl. a gyors egyórás ciklus esetén fel kell melegíteni a folyadékokat.
- A kenyérsütő tálba az alkotóelemeket a receptben megadott sorrendben kell betenni. Tartsa az élesztőt szárazon és elkülönítve a tálba betett többi folyadéktól a keverés elkezdéséig.
- A pontos mérés talán a legdöntőbb tényező a sikeres kenyérsütés szempontjából. A legtöbb problémát a pontatlan mérés és valamely alkotóelem kihagyása okozza. Vagy a metrikus, vagy az angol mértékegységeket kövesse; ezeket nem lehet keverni. Használja a mellékelt mérőpoharat és kanalat.
- Mindig friss alkotóelemeket használjon, a lejáratak előtt. A romló alkotóelemek, mint a tej, sajt, zöldségek és friss gyümölcsök megromolhatnak, különösen meleg időben. Csak olyan kenyérben használhatók, amelyet azonnal elfogyasztanak.
- Ne adjon hozzá túl sok zsírt, mivel ez gátat képez az élesztő és a liszt között, lelassítja az élesztő működését, és ezért nagyon sűrű lehet a kenyér.
- A vajat és egyéb zsírokat vágja kis darabokra, mielőtt a kenyérsütő tálba teszi.
- A víz egy része kiváltható gyümölcslével, pl. narancslével, almalével vagy ananászlével, ha gyümölcs ízesítésű kenyeret süt.
- Zöldség-főzőlé is hozzáadható a folyadék egy részeként. A burgonya főzőleve keményítőt tartalmaz, ami az élesztő számára további tápanyag forrás, és segíti a kelesztést, puhább, tartósabb kenyeret biztosít.
- Az olyan zöldségek, mint sárgarépa, cukkini vagy főtt törtburgonya hozzáadható ízesítés céljából. Csökkenteni kell a receptben előírt folyadékmennyiséget, mivel ezek az élelmiszerek vizet tartalmaznak. Kezdje kevesebb vízzel, és vizsgálja meg a tésztát a keverés elején, és szükség szerint adjon hozzá még vizet.

Általános ötletek és tipp

- Ne lépje túl a receptekben megadott mennyiséget, mivel ez károsíthatja a kenyérsütő gépet.
- Ha a kenyér nem kel jól, próbálja meg a csapvizet palackozott vízzel vagy forralt és lehűtött vízzel helyettesíteni. Ha a csapvíz nagyon klóros és fluorozott, ez befolyásolhatja a kenyér kelését. A kemény víznek is ilyen hatása van.
- Érdemes kb. 5 percenként ellenőrizni a tésztát a folyamatos dagasztás közben. Tartson egy rugalmas gumi spatulát a gép mellett, hogy azzal le tudja kaparni a tál oldaláról, ha egyes alkotóelemek odaragadtak a sarkokba. Ne tegye a dagasztó közelébe, illetve ne akadályozza a mozgását. Azért is ellenőrizni kell a tésztát, hogy lássa, megfelelő-e a sűrűsége. Ha a tészta szétesik, vagy a gép erőlködve működik, adjon hozzá még egy kis vizet, ha a tészta felragad a tál oldalára és nem áll össze golyó formába, adjon hozzá még egy kis lisztet.
- Ne nyissa ki a fedelet a kelesztési és a sütési ciklus közben, mert ettől a kenyér összeeshet.

Gyors ciklus

- A kenyérsütőjén van extra gyors sütési ciklus is, amellyel mindössze egy óra alatt megdagaszthat, megkeleszthet és kisűthet nagyon finom kenyeret. A lehető legjobb eredmények elérése érdekében kövesse az alábbi utasításokat.
- Kézmeleg folyadékot használjon a kelesztési folyamat felgyorsítására (32-35°C az optimum). A hideg víz hatására rövidebb lesz a cipó, ha meleg vizet használ, az tönkreteszi az élesztőt. A legjobb eredmény elérése céljából mérje meg a víz hőmérsékletét hőmérővel, vagy keverjen 70 ml forró vizet 230 ml hideg vízhez.
- A kenyér receptek legalább 65 % fehér kenyérlisztet írnak elő ebben a ciklusban. 100 % teljes kiőrlésű vagy más korpás kenyér rosszabb eredménnyel jár, mivel nincs elegendő idő ahhoz, hogy a tészta megkeljen.
- A só szintjét csökkenteni kell a kenyérben e ciklus alkalmazásakor, mivel a só késlelteti a keményítő hatását. Ne hagyja ki azonban teljesen, mivel ez fontos a kenyér íze és textúrája miatt. 3,5-5 ml (3/4-1 teáskanál) sót tegyen 450 g liszthez.
- Az élesztő szintje magasabb ebben a ciklusban a gyors kelesztés előmozdítása miatt. 12,5-15 ml (2,5-3 teáskanál) gyors hatású könnyű élesztőpor keveréket használjon.
- Ha gyors ciklusban egymás után akar több cipót sütni, hagyja nyitva a fedelet és kapcsolja ki a gépet két sütés között 30 percre. Ez lehetővé teszi, hogy a gépben lévő hőmérséklet érzékelő megfelelően működjön, ami döntően fontos a rövid kenyérsütési ciklusban.
- Az ilyen ciklus alkalmazásával sült kenyér nem kel olyan magasra, mint az egyéb beállítások esetében sült kenyér, nem olyan ropogós, és kicsit sűrűbb a szokásosnál.

Gyors ciklus (12. Program)

1 nagy cipó

Idő: 59 perc

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből, és ellenőrizze, hogy rajta van-e a dagasztó.
- 2 Öntsön meleg (32-35°C) folyadékot a kenyérsütő tálba. Szórja bele a lisztet, ügyelve, hogy elfedje a folyadékot.
- 3 Tegye hozzá a lefőlözött tejből készült tejport, sót, cukrot és vaját, különböző sarkokba.
- 4 A liszt középebe csináljon egy mélyedést, de nem egészen a folyadékig, és oda öntse bele az élesztőt.
- 5 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza ki a **12** RAPID CYCLE (GYORS CIKLUS) programot. Nyomja le a „Start”-ot.
- 6 A ciklus végén kapcsolja ki és vegye ki a kenyérsütő tálat kesztyűvel. Tegye rácsos tartóra lehűlni.

Alap, fehér	
Alkotóelemek	Nagy
víz, kézmeleg	300 ml
fehér kenyérliszt	450 g
tejpor lefőlözött tejből	20 ml
só	5 ml
cukor	15 ml
vaj	25 g
önnyű élesztőpor keverék	15 ml

Rusztikus fehér	
Alkotóelemek	Nagy
félíg lefőlözött tej, kézmeleg	170 ml
víz, kézmeleg	150 ml
fehér kenyérliszt	340 g
teljes kiőrlésű kenyérliszt	110 g
só	5 ml
cukor	15 ml
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	12,5 ml

Gyors ciklus (12. Program)

Karamelizált hagymás kenyér

Alkotóelemek	Nagy
vaj	50 g
nagy hagyma, apróra vágva	1
félíg lefőlőzött tej	290 ml
fehér kenyérliszt	400 g
teljes kiőrlésű kenyérliszt	50 g
só	5 ml
cukor	15 ml
friss őrölt feketebors	2,5 ml
könnyű élesztőpor keverék	15 ml

- 1 Olvassza meg a vajat serpenyőben és pirítsa meg a hagymát alacsony tűzön aranybarnára. Vegye le a tűzről. Keverje el tejjel. Kövesse a 21. oldalon lévő utasításokat.

Mogyorós kenyér

Alkotóelemek	Nagy
író, kézmeleg	200 ml
víz, kézmeleg	120 ml
fehér kenyérliszt	340 ml
teljes kiőrlésű kenyérliszt	110 g
apróra vágott mogyoró	50 g
só	5 ml
cukor	15 ml
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	12,5 ml

Sárgarépas és korianderes kenyér

Alkotóelemek	Nagy
frissen reszelt sárgarépa, szobahő-mérsékleten	175 g
víz	215 ml
napraforgó olaj	30 ml
frissen apróra vágott koriander	15 ml
fehér kenyérliszt	450 g
őrölt koriander	5 ml
só	5 ml
cukor	15 ml
könnyű élesztőpor keverék	12,5 ml

- 1 Tegye be a sárgarépát, koriandert és olajat a kenyérsütő tábla a meleg folyadékokkal. Adja hozzá az őrölt koriandert a liszttel. Kövesse a 21. oldalon látható utasításokat.

Alap, fehér (1., 2., 3. Program)

1 normál vagy 1 nagy cipó

❶ normál, 2 óra 45 perc

❷ nagy, 2 óra 50 perc

❸ nagy, sötét, 3 óra 10 perc

1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből, és tegye rá a dagasztót.

2 Öntsön vizet a kenyérsütő táalba.

3 Szórja be a lisztet, ügyelve rá, hogy elfedje a vizet.

4 Adja hozzá a lefőlözött tejből készült tejport, sót, cukrot és vaját, különböző sarkokban.

5 A liszt középebe csináljon egy mélyedést, de nem egészen a folyadékig, és oda öntse be az élesztőt.

6 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza ki az ❶ WHITE Regular (FEHÉR, normál), vagy a ❷ WHITE Large (FEHÉR, nagy) programot attól függően, hogy milyen méretű cipót akar sütni. Nyomja le a „Start”-ot.

7 A ciklus végén kapcsolja ki és vegye ki a kenyérsütő tálat kesztyűvel. Tegye rácsos tartóra lehűlni.

Alap, fehér		
Alkotóelemek	Nagy	Normál
víz	300 ml	245 ml
fehér kenyérliszt	450 g	350 g
tejpor lefőlözött tejből	20 ml	15 ml
só	5 ml	5 ml
cukor	15 ml	10 ml
vaj	25 g	15 g
könnyű élesztőpor keverék	15 ml	5 ml

Vastagabb héjú sötétre sült nagy cipóhoz a nagy cipónál megadott alkotóelemeket használja és a ❸ WHITE Large Dark (Fehér, nagy, sötét) programot válassza.

Alap, fehér (1., 2., 3. Program)

Tojással dúsított fehér kenyér		
Alkotóelemek	Nagy	Normál
tojás	1 plusz 1 tojás sárgája	1
víz	lásd a módszert	lásd a módszert
fehér kenyérliszt	450 g	350 g
só	7,5 ml	7,5 ml
cukor	15 ml	10 ml
vaj	25 g	15 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml	5 ml

- 1 Tegye a tojást/tojásokat a mérőpohárba és öntse fel elegendő vízzel a 245 ml eléréséig Normál kenyér esetén vagy 300 ml eléréséig Nagy kenyér esetén.

Kenyer, napon szárított paradicsommal	
Alkotóelemek	Nagy
víz	280 ml
napon szárított paradicsomból palackozott olaj vagy olívaolaj	15 ml
fehér kenyérliszt	400 g
korpás kenyérliszt	50 g
finomra őrölt parmezán sajt	25 g
só	7,5 ml
cukor	10 ml
könnyű élesztőpor keverék	5 ml
jól lecsöpögtetett, napon szárított paradicsom olívaolajban	25 g

- 1 Öntse a vizet és a napon szárított paradicsom olajat a kenyérsütő tálba.
- 2 Adja hozzá a napon szárított paradicsomot, amikor a gép a dagasztási ciklus során hallható hangot ad.

Alap, fehér (1., 2., 3. Program)

Különféle magvakkal megszórított kenyér		
Alkotóelemek	Nagy	Normál
víz	300 ml	280 ml
olívaolaj	30 ml	15 ml
fehér kenyérliszt	450 g	350 g
tejpor lefőlőzött tejből	15 ml	10 ml
só	7,5 ml	7,5 ml
cukor	10 ml	7,5 ml
könnyű élesztőpor keverék	10 ml	7,5 ml
tök és napraforgó magvai	15 ml egyenként	10 ml egyenként
mák és enyhén pirított szezámmagvak	10 ml egyenként	10 ml egyenként

- 1 Nagy cipő sütése esetén akkor adja hozzá a magvakat, amikor a gép a dagasztási ciklus során hallható hangot ad. Normál cipő sütésekor 28 perc elteltével adja hozzá a magvakat, amikor a hátra maradó idő 2:17.

Könnyű rozsos és füvekkel ízesített kenyér	
Alkotóelemek	Nagy
író	115 ml
víz	200 ml
citromlé	10 ml
tiszta méz	15 ml
rozsliszt	115 g
fehér kenyérliszt	375 g
só	7,5 ml
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	5 ml
frissen apróra vágott kapor vagy kakukkfű	10 ml
frissen apróra vágott petrezselyem	15 ml
frissen vágott metélőhagyma	15 ml

- 1 Öntse be az író, vizet, citromlevet és mézet a kenyérsütő táliba.
- 2 Adja hozzá a friss füveket, amikor a gép a dagasztási ciklus során hallható hangot ad.

Alap, fehér (1., 2., 3. Program)

Gyümölcsös és diós barna kenyér

Alkotóelemek	Nagy
víz	280 ml
tiszta méz	30 ml
fehér kenyérliszt	450 g
búzakorpa	15 g
tejpor lefőlőzött tejből	30 ml
só	7,5 ml
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml
apróra vágott szárított bogyós gyümölcsök és cseresznye	50 g
pörkölt és apróra vágott, héjától megtisztítottogyoró	40 g

- 1 Tegye a mézet a kenyérsütő tálba a vízzel.
- 2 Adja hozzá a búzakorpát a liszttel.
- 3 Adja hozzá a bogyósokat, cseresznyét és az apróra vágottogyorót, amikor a gép a dagasztási ciklus során hallható hangot ad.

Csokoládés kenyér

Alkotóelemek	Nagy
tojás	1
víz	lásd a módszert
félíg lefőlőzött tej	100 ml
fehér kenyérliszt	450 g
kakaópor	15 ml
só	7,5 ml
kristálycukor	40 g
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml
kontinentális stílusú (70 % kakaó) táblacsokoládé, durvára vágva vagy használjon táblacsokoládé reszeléket	75 g

- 1 Tegye a tojást a mérőpohárba és öntse fel vízzel 225 ml-ig. Öntse bele a kenyérsütő tálba és adja hozzá a tejet.
- 2 Szitálja át a lisztet és a kakaóport együtt, majd szórja rá a tojásra, vízre és tejre, hogy elfedje.
- 3 Adja hozzá a csokoládét, amikor a dagasztási ciklus során a gép hallható hangot ad.

Alap, fehér (1., 2., 3. Program)

Chilis és Cheddar sajtos kenyér		
Alkotóelemek	Nagy	Normál
napraforgó olaj	15 ml	10 ml
magtalanított és apróra vágott vörös chili	2-3	1-2
víz	215 ml	165 ml
félíg lefőlőzt tej	100 ml	60 ml
fehér kenyérliszt	450 g	300 g
korpás liszt	50 g	50 g
érett Cheddar sajt reszelve	65 g	50 g
só	7,5 ml	7,5 ml
cukor	5 ml	5 ml
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml	5 ml

1 Tegye az olajat és a chilit kis sütőserpenyőbe vagy kis lábasba, és közepes lángon pirítsa 3-4 percig, amíg megpuhul. Tegye félre kihűlni. Öntse a tálba a folyadékokkal együtt.

2 Adja hozzá a sajtot a liszthez.

Variáció

Az enyhébb ízesítés céljából csökkentse a chili mennyiségét, vagy ha jobban szereti, a chili helyett 1-2 apróra vágott tavaszi hagymát tegyen bele. Aki az erős ízeket szereti, használja a Scotch Bonnet típusú erős chilit.

Korpás kenyér ciklus (4. és 5. Program)

1 normál vagy 1 nagy cipó

④ normál 3 óra 44 perc

⑤ nagy 3 óra 56 perc

Figyelem: A korpás kenyér program 15-30 perces pihentetési időszakkal kezdődik. Ez idő alatt a dagasztó nem működik.

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből és tegye rá a dagasztót.
- 2 Tegye be a tojást/tojásokat a mérőpohárba és öntse fel elegendő vízzel 240 ml-ig vagy 310 ml-ig. Öntse bele a kenyérsütő tálba. Adj hozzá a cukrot/mézet és a citromlevet.
- 3 Szórja rá a lisztet, ügyelve, hogy elfedje a folyadékot. Adj hozzá a lefőlözött tejből készült tejport és a sót külön sarkokba.
- 4 A liszt középebe csináljon egy mélyedést, de nem egészen a folyadékig, és oda öntse bele az élesztőt.
- 5 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza ki a ④ WHOLEWHEAT Regular (KORPÁS KENYÉR Normál) vagy az ⑤ WHOLEWHEAT Large (KORPÁS KENYÉR Nagy) programot, attól függően, hogy milyen méretű cipót kíván sütni. Nyomja le a „Start”-ot.
- 6 A ciklus végén kapcsolja ki és vegye ki a kenyérsütő tálat kesztyűvel. Tegye rácsos tartóra lehűlni.

Korpás kenyér		
Alkotóelemek	Nagy	Normál
tojás	1 plusz 1 tojás sárgája	1
víz	lásd a módszert	lásd a módszert
tiszta méz	30 ml	15 ml
citromlé	15 ml	10 ml
korpás kenyérliszt	450 g	350 g
fehér kenyérliszt	50 g	25 g
tejpor lefőlözött tejből	25 ml	15 ml
só	10 ml	7,5 ml
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml	5 ml

- 1 Tegye a tojást/tojásokat a mérőpohárba és öntse fel elegendő vízzel 240 ml-ig a Normál kenyérhez vagy 310 ml-ig a Nagy kenyérhez.
- 2 Öntse bele a kenyérsütő tálba a mézzel és citromlével együtt.

Korpás kenyér ciklus (4. és 5. Program)

100 %-os korpás recept		
Alkotóelemek	Nagy	Normál
víz	300 ml	215 ml
citromlé	15 ml	10 ml
korpás kenyérliszt	500 g	375 g
tejpor lefőlőzött tejből	25 ml	15 ml
só	10 ml	7,5 ml
cukor	25 ml	15 ml
vaj	25 g	15 g
könnyű élesztőpor keverék	5 ml	5 ml

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből, és tegye rá a dagasztót.
- 2 Tegye az alkotóelemeket a tálba a fenti sorrendben.
- 3 Kövesse a 28. oldalon látható utasításokat.

Variáció

A korpás liszt kemény barna kenyérliszttel helyettesíthető.

Korpás gyors ciklus (6. Program)

1 nagy cipó

Idő: 3 óra 20 perc

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből, és ellenőrizze, hogy rajta van-e a dagasztó.
- 2 Öntsön a vizet és a citromlevet a tálba.
- 3 Tegye hozzá a többi alkotóelemet.
- 4 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza ki a **6** WHOLEWHEAT RAPID (KORPÁS GYORS) programot. Nyomja le a „Start”-ot.

Könnyű korpáskenyér	
Alkotóelemek	Nagy
víz	310 ml
citromlé	15 ml
korpás kenyérliszt	425 g
fehér kenyérliszt	75 g
tejpor lefőlőzött tejből	20 ml
só	7,5 ml
cukor	10 ml
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml

Figyelem: Szükség esetén közvetlenül a sütési ciklus kezdete előtt (a sütési ciklus a ciklus vége előtt 55 perccel kezdődik) nedvesítse be a cipó tetejét és szórja meg egy kis korpásliszttel vagy szórja meg búzapehellyel, búzadarával vagy lapított zabbal, hogy szebb legyen a külalakja.

Korpás gyors ciklus (6. Program)

Barna kenyér	
Alkotóelemek	Nagy
víz	310 ml
citromlé	15 ml
barna kenyérliszt	450 g
fehér kenyérliszt	50 g
tejpor lefőlőzött tejből	20 ml
só	10 ml
világosbarna nyers nádcukor	5 ml
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml

1 Kövesse a 30. oldalon látható utasításokat.

Speciális francia (7. Program)

1 nagy cipó

Idő: 3 óra 30 perc

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből, és tegye rá dagasztót.
- 2 Öntsön a vizet a kenyérsütő tálba. Szórja bele a lisztet, ügyelve, hogy elfedje a vizet
- 3 Tegye be a sót és cukrot külön sarkokba.
- 4 Csináljon egy mélyedést a liszt közepén, de nem egészen a folyadékig, és oda tegye az élesztőt.
- 5 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza ki a **7** FRENCH (FRANCIA) programot. Nyomja le a „Start”-ot.
- 6 A ciklus végén kapcsolja ki és vegye ki a kenyérsütő tálat kesztyűvel. Tegye rácsos tartóra lehűlni.

Francia kenyér	
Alkotóelemek	Nagy
víz	300 ml
fehér kenyérliszt	400 g
finom francia simaliszt	50 g
só	7,5 ml
cukor	5 ml
könnyű élesztőpor keverék	5 ml

Figyelem: Szuper finom simaliszt használható a francia liszt helyett.

Speciális édes (8. Program)

1 nagy cipó

Idő: 3 óra 25 perc

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből, és tegye rá dagasztót.
- 2 Tegye bele az alkotóelemeket az egyes receptekben megadott sorrendben.
- 3 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza ki a **8** SPECIALITY SWEET (SPECIÁLIS ÉDES) programot. Nyomja le a „Start”-ot.
- 4 A ciklus végén kapcsolja ki és vegye ki a kenyérsütő tálat kesztyűvel. Tegye rácsos tartóra lehűlni.

Citromos és diós kenyér	
Alkotóelemek	Nagy
citromos joghurt	170 ml
narancslé	115 ml
fehér kenyérliszt	450 g
kristálycukor	25 g
só	5 ml
vaj	40 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml
apróra vágott dió	40 g
reszelt citromhéj	10 ml
reszelt narancshéj	10 ml

- 1 Öntse a joghurtot és a narancslevet a kenyérsütő táliba. Szórjon rá lisztet, ügyelve rá, hogy elfedje a folyadékot. Adja hozzá a cukrot, sót vaját és élesztőt.
- 2 Adja hozzá a diót és a reszelt citromhéjat, amikor a gép a dagasztási ciklus során hallható hangot ad.

Speciális édes (8. Program)

1 nagy cipó

Idő: 3 óra 25 perc

Fűszeres almás és zabpelyhes kenyér	
Alkotóelemek	Nagy
víz	150 ml
tojás	1
egy zöldalma, reszelve	75 g
fehér kenyérliszt	450 g
zabkása	25 g
durva zabpehely	50 g
őrölt fűszerkeverék	7,5 ml
kristálycukor	40 g
só	5 ml
vaj	40 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml
apróra vágott mazsola	40 g

- 1 Öntse a vizet a kenyérsütő tálba. Adja hozzá a tojást és a reszelt almát.
- 2 Szórja be a lisztet, zabkását, zabpelyhet és fűszerkeveréket, ügyelve, hogy elfedjék a folyadékot. Adjon hozzá cukrot, sót, vaját és élesztőt.
- 3 A mazsolát akkor adja hozzá, amikor a dagasztási ciklus közben a gép hallható hangot ad.
- 4 Kövesse a 33. oldal tetején lévő utasításokat.

Speciális édes (8. Program)

1 nagy cipó

Idő: 3 óra 25 perc

Malátával kevert mazsolás és sárgabarackos kenyér	
Alkotóelemek	Nagy
víz	255 ml
malátakivonat	30 ml
fehér kenyérliszt	450 g
tejpor lefőlőzött tejből	20 ml
fűszerkeverék	2,5 ml
kristálycukor	25 g
só	3,5 ml
vaj, darabokra vágva	40 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml
mazsola	50 g
nedvesítést nem igénylő, apróra vágott szárított sárgabarack	50 g
A mázhoz:	
kristálycukor	15 ml
tej	15 ml

- 1 Tegye a malátakivonatot a tálba a vízzel.
- 2 Adja hozzá az alkotóelemeket a tálba, kivéve a mazsolát és a sárgabarackot.
- 3 A mazsolát és sárgabarackot akkor adja hozzá, amikor a dagasztási ciklus közben a gép hallható hangot ad.
- 4 Készítse el a mázat kristálycukor tejben való feloldásával, és kenje meg vele a tetejét, amíg meleg.
- 5 Kövesse a 33. oldal tetején lévő utasításokat.

Speciális édes (8. Program)

Áfonyás, mandulás és hikori diós kenyér

Alkotóelemek	Nagy
víz	170 ml
természetes sima joghurt	140 ml
fehér kenyérliszt	425 g
őrölt mandula	50 g
só	3,5 ml
kristálycukor	40 g
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml
durvára vágott hikori dió	40 g
apróra vágott szárított áfonya	25 g

- 1 Öntse a vizet és joghurtot a kenyérsütő tálba. Szórja be a lisztet, ügyelve rá, hogy elfedje a folyadékot.
- 2 Adja hozzá a lisztet, az őrölt mandulát, sót, cukrot és élesztőt.
- 3 A hikori diót és az áfonyát akkor adja hozzá, amikor a dagasztási ciklus közben a gép hallható hangot ad.
- 4 Kövesse a 33. oldal tetején lévő utasításokat.

Torta/Gyors sütésű kenyér (10. Program)

Ez a beállítás különleges, mivel élesztő nélküli tortát és kenyeret dagaszt és süt. Ebben a programban nincs kelesztési időszak, ezért nem használható az élesztős édes kenyerekhez és tortákhoz. A **8** Édes ciklust használja az élesztős édes kenyérhez és tortához (lásd a 33-36. oldalt).

- Mindig ezt a beállítást használja nem élesztős kenyérhez és tortához. Más programokkal rosszabb lesz az eredmény.
- A kenyérsütő gépben csak szobahőmérsékletű, kis darabokra vágott vagy olvasztott vaját vagy margarint használjon, hogy egyenletesen elkeveredjen.
- Sima lisztet és olyan kelesztő hatóanyagokat használjon, mint a sütőpor, a szódadirkabóna és a tartármártás.
- 5 perces keverés után műanyag spatulával kaparja le a tál oldalát, hogy eltávolítson minden maradék lisztet a tál oldaláról. Ne érjen a dagasztóhoz, hogy ne akadályozza a mozgását. Ne kapcsolja ki a kenyérsütő gépet, vagy ne vegye ki a tálat a gépből az oldalának lekaparása céljából.
- Hagyja a tortát vagy kenyeret a tálban lehűlni 5 percig kikapcsolás előtt. Sima szélű műanyag spatulával menjen körbe a torta szélén, mielőtt kiveszi, így könnyebb kiemelni.
- Hagyja a tortát vagy kenyeret lehűlni rácsos tartón szeletelés előtt. A gyömbérkenyérhez hasonló nagyobb nedvességtartalmú tortákat jobb becsomagolni és 24 órán át tárolni fogyasztás előtt.
- A kenyérsütő gép ebben a ciklusban másfél óráig süti a tortát vagy kenyeret, hogy megfeleljen a gyors sütésű kenyerek minden típusának. Egyes tortákhoz kevesebb idő is szükséges, ezért 1 és 1/4 óra elteltével mindig ellenőrizze, ugyanúgy, mintha hagyományos sütőben sütné. Ha megsült, kapcsolja ki a gépet, és vegye ki a kenyérsütő tálat. Tegye ki rácsos tartóra lehűlni.

Torta/Gyors sütésû kenyér (10. Program)

1 nagy cipó

Idő: 1 óra 50 perc

- 1 Kövesse az egyes receptek utasításait. Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a gépben.
- 2 Válassza ki a **10** SPECIALITY Cake/Quick Bread (SPECIÁLIS Torta/Gyors sütésû kenyér) programot.
- 3 6 perc elteltével nyissa fel a fedelet, és műanyag spatulával kaparja le a tál oldalát, hogy eltávolítson róla minden odatapadt lisztet.

Banános és fahéjas püspökkenyér	
Alkotóelemek	Nagy
vaj	115 g
cukorszirup	200 g
könnyû nyers nádcukor	50 g
sima fehér liszt	280 g
sütőpor	10 ml
szódabikarbóna	5 ml
őrölt fahéj	2,5 ml
hámozott érett banán	200 g
tojás	2
crème fraiche	85 g
tej	60 ml

- 1 Tegye be a vajat, a szirupot és a cukrot egy kisebb serpenyőbe és óvatosan hevítse, amíg megolvad, esetenként kevergetve. Hagyja egy kicsit lehűlni, majd öntse be a kenyérsütő táliba.
- 2 Nyomja szét a banánt és tegye a kenyérsütő táliba a tojásokkal, a crème fraiche-sel és a tejjel.
- 3 Szitálja át a lisztet, a sütőport, a szódabikarbónát és a fahéjat. Majd tegye bele a táliba.

Variáció:

Banán, datolya és dió püspökkenyérhez adjon hozzá 40 g apróra vágott datolyát és 40 g apróra vágott diót, a lekaparás után 6 perccel.

Torta/Gyors sütésû kenyér (10. program)

Lekváros torta	
Alkotóelemek	Nagy
vaj	115 g
cukorszirup	150 g
szemcsés cukor	75 g
narancslekvár	75 g
tej	175 ml
tojás	1
sima fehérliszt	280 g
sütőpor	10 ml
szódabikarbóna	5 ml
só	csipet

- 1 Tegye be a vajat, a szirupot, a cukrot és a lekvárt egy kisebb serpenyőbe és óvatosan hevítse, amíg megolvad, időnként kevergetve. Hagyja egy kicsit lehűlni, majd öntse be a kenyérsütő tálba.
- 2 Adja hozzá a tejet és a tojást.
- 3 Szitálja át a lisztet, a sütőport, a szódabikarbónát és a sót, majd tegye a tálba.

Variáció:

Sütés és lehűlés után kenje meg a tetejét. Keverjen össze 140 g zsíros lágy sajtot vagy krémsajtot, 40 g átszitált porcukrot és 15 ml (1 evőkanál) apróra vágott narancshéjat vagy narancslekvárt. Egyenletesen ossza el a torta tetején.

Torta/Gyors sütésû kenyér (10. program)

Gyömbérkenyér	
Alkotóelemek	Nagy
vaj	115 g
cukorszirup	125 g
melasz	50 g
világosbarna lágy cukor	125 g
tej	200 ml
tojás, enyhén felverve	1
simaliszt	280 g
őrölt gyömbér	10 ml
sütőpor	10 ml

- 1 Tegye be a vaját, a szirupot, a melaszt és a cukrot egy kisebb serpenyőbe és óvatosan hevítse, amíg megolvad, időnként kevergetve. Hagyja egy kicsit lehűlni, majd öntse be a kenyérsütő tálba.
- 2 Adja hozzá a tejet és a tojást a kenyérsütő tálba.
- 3 Szitálja át a lisztet, a gyömbért, a sütőport, és a szódaikarbónát együtt, majd tegye a tálba.

Figyelem: A gyömbérkenyér akkor a legfinomabb, ha légmentes tartóban 24 órán át tárolják fogyasztás előtt, hogy megsűrűsödjön.

Karibi püspökkenyér	
Alkotóelemek	Nagy
olvasztott vaj	50 g
tej	170 ml
tojás, kissé felverve	2
simaliszt	280 g
sütőpor	15 ml
só	csipet
kristálycukor	115 g
szárított kókusz	25 g
durvára vágott aszalt trópusi gyümölcsök	75 g

- 1 Tegye be az olvasztott vaját, a tejet és a tojást a kenyérsütő tálba.
- 2 Szitálja át a lisztet, a sütőport és a sót együtt. Keverje bele a kristálycukrot, a szárított kókuszt és a trópusi gyümölcsöket. Tegyen hozzá minden alkotóelemet a tálba.

Tésztaciklus (9. program)

Idő: 1 óra 30 perc

Ez a program lehetőséget nyújt a tészta gépi keverésére, dagasztására és kelesztésére a gépi sütés nélkül, ami nagyon fontos a kézzel formázott kenyér és péksütemény esetén. Formázás után csak azt kell tenni, hogy végső kelesztésre otthagya a tésztát, majd kisüti a hagyományos sütőjében.

A tésztaciklus ideális a különböző formájú cipók, pizzák, kiflik, croissant-ok, péksütemények, sós pálcikák, sütemény- és tésztafélék számára.

A 42. oldalon közölt kifli-recept tájékoztatást ad arról, hogy készítsünk különböző formájú kifliket. Ez a recept használható sóspálcikák sütéséhez is. Ha jobban szereti, használjon 250 ml vizet és 50 ml olíva olajat víz, tojás és vaj helyett. Adj hozzá az olíva olajat a vízhez.

Sóspálcikák formálása

- 1 Ossza félbe a tésztát és mindegyik tésztadarabot nyújtsa ki kb. 1 cm vastag négyzetes lapra, vágja kb. 7 cm hosszú és 2 cm széles csíkokra.
- 2 Enyhén meglisztezett felületen nyújtsa ki ezeket a csíkokat hosszú vékony szálakra a tenyerével. Egyenként felemelheti a szálakat és finoman nyújthatja a tésztát szükség szerint. Ha kell, hagyja a tésztát pihenni néhány másodpercig formázás közben.
- 3 Szükség esetén ízesítse mákkal, szezámmagvakkal, tengeri sóval vagy őrölt parmezán sajttal.
- 4 Tegye a darabokat egymástól kissé távolabb finoman kiolajozott sütőlapokra.
- 5 Finoman kenje meg olíva olajjal, takarja le, és hagyja megkelni meleg helyen 10-15 percig.
- 6 Előmelegített sütőben 200°C-on vagy gázsütőben 6-os fokozaton süssse 15-20 percig, vagy amíg aranybarnává nem válik, egyszer fordítsa meg. Tegye át rácsos tartóra kihűlni.

Tésztaciklus (9. program)

Kiflik	
Alkotóelemek	12 darabot készít
víz	250 ml
tojás	1
fehér kenyérliszt	450 g
só	5 ml
cukor	10 ml
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	5 ml
A teteje megkenéséhez:	
15 ml vízzel felvert tojássárgája	1
szezám mag vagy mák a tetejére szórva, tetszőlegesen	

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből és tegye rá a dagasztót.
- 2 Öntsön vizet a kenyérsütő táalba. Tegye hozzá a tojást. Szórjon rá lisztet, ügyelve, hogy elfedje a folyadékot.
- 3 Adjon hozzá sót, cukrot és 25 g vajat külön sarkokban. Csináljon egy bemélyedést a liszt közepén, de nem a folyadék mélységéig, és oda tegye az élesztőt.
- 4 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza a **9** SPECIALITY Dough (KÜLÖNLEGES Tészta) programot. Nyomja le a „Start”-ot. Vékonyan kenjen meg két tepsit.
- 5 A ciklus végén borítsa ki a tésztát enyhén meglisztezett felületre. Finoman ütögesse a tészta alját és ossza 12 egyenlő részre. Formázza meg zsemle alakúra vagy az alábbi formák bármelyikére: -
 - Falusi cipő – vágja le a tészta egyharmadát, mindkét darabból formázzon kerek cipőt. Tegye a kicsit a nagyobbik tetejére, és csináljon bennük egy lyukat a középpontban enyhén belisztezett ujjával.
 - Csomó – formázzon mindegyik darab tésztából hosszú tekercset, és kössön rá csomót.
 - Fonott kalács – mindegyik darab tésztát ossza három részre, és nyújtson ki belőle hosszú kolbász formát. A három csíkot fogja össze a végén, és fonja össze. A végét hajtsa vissza, hogy azzal rögzítse.
- 6 Tegye a megformázott tésztát előkészített tepsikre egymástól kissé távolabb. Vékonyan kenje le olajjal, és hagyja kelni meleg helyen 20-30 percig, vagy amíg a mérete a duplájára nem nő. Addig melegítse elő a sütőt 220°C-ra, vagy gázsütőn a 7-es fokozatra.
- 7 A tetejét tojássárgájával kenje le, és szórja meg szezám maggal vagy mákkal, ha szereti. Süsse 15-18 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz.
Tegye át rácsos tartóra kihűlni.

Tésztaciklus (9. program)

Pizza	
Alkotóelemek	1 x 30 cm-est készít
víz	140 ml
olíva olaj	15 ml
fehér kenyérliszt	225 g
só	5 ml
cukor	2,5 ml
könnyű élesztőpor keverék	2,5 ml
A teteje megkenéséhez:	
napon szárított paradicsomból készült püré	60 ml
szárított oregánó	5 ml
szeletelt mozzarella sajt	140 g
friss szilvaparadicsom, durvára vágva	4
sárga paprika, kimagozva és vékony csíkokra vágva	–
zöld paprika, kimagozva és vékony csíkokra vágva	–
szeletelt gomba	50 g
olasz krémsajt, kis darabokra vágva	50 g
pármai sonka, darabokra tépve	50 g
frissen őrölt parmezán sajt	25 g
friss bazsalikom levelek	6
só és frissen őrölt feketebors	
olíva olaj	15 ml

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálát a kenyérsütő gépből és tegye rá a dagasztót.
- 2 Öntsön vizet és olíva olajat a kenyérsütő tálba. Szórja rá a lisztet, ügyelve, hogy elfedje a folyadékot.
- 3 Adjon hozzá sót, cukrot külön sarkokban. Csináljon egy bemélyedést a liszt közepén, de nem a folyadék mélységéig, és oda tegye az élesztőt.
- 4 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálát a kenyérsütő gépben. Válassza a **9** SPECIALITY Dough (KÜLÖNLEGES Tészta) programot. Nyomja le a „Start”-ot. Finoman olajozzon ki egy pizza sütőt, vagy tepsit.
- 5 A ciklus végén borítsa ki a tésztát enyhén meglisztezett felületre. Finoman ütögesse a tészta alját. Nyújtsa ki 32 cm-es köralakra és tegye az előkészített tálba vagy tepsibe.
- 6 Melegítse be a sütőt 220°C-ra vagy gázsütőnél a 7-es fokozatra. Szórjon napon szárított paradicsomból készült pürét a pizza alapjára. Szórja meg oregánóval és a tetejét a mozzarella sajt kétharmadával.
- 7 Szórja meg paradicsommal, paprikával, gombával, krémsajttal, pármai sonkával, a többi mozzarellával és parmezán sajttal és a bazsalikom levelekkel. Ízesítse sóval és borssal, és öntsön rá olíva olajat.
- 8 18-20 percig süsse, vagy amíg aranybarnává nem válik, és azonnal fogyasztható.

Tésztaciklus (9. program)

Naan kenyér	
Alkotóelemek	3 adag
víz	90 ml
természetes joghurt	45 ml
olvasztott vaj, ghee (indiai bivalytejből kisütött vaj) vagy olíva olaj	15 ml
fehér kenyérliszt	225 g
só	5 ml
cukor	5 ml
vaj	25 g
könnyű élesztőpor keverék	5 ml
olvasztott vaj vagy ghee (indiai bivalytejből)	

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből és tegye rá a dagasztót.
- 2 Öntsön vizet, joghurtot, olvasztott vajat, ghee-t vagy olajat a kenyérsütő táalba. Szórja rá a lisztet, ügyelve, hogy elfedje a folyadékot.
- 3 Adjon hozzá sót, cukrot és vajat külön sarkokban. Csináljon egy bemélyedést a liszt közepén, de nem a folyadék mélységéig, és oda tegye az élesztőt.
- 4 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza a **9** SPECIALITY Dough (KÜLÖNLEGES Tészta) programot. Nyomja le a „Start”-ot.
- 5 Közvetlenül a ciklus vége előtt tegyen három tepsit a sütőbe és melegítse be a sütőt a maximális értékre. A ciklus végén borítsa ki a tésztát kissé kilisztezett felületre. Finoman ütögesse a tészta alját, és ossza három egyenlő részre, és formáljon belőle golyókat.
- 6 Nyújtsa ki kb. 25 cm hosszú és 13 cm széles ovális alakra. Melegítse be grillt. Tegye a naan-t előmelegített tepsikre és süsse 4-5 percig, amíg felfúvódik. Vegye ki a sütőből és tegye előmelegített grillezőbe, amíg szép barnára nem sül és szépen felemelkedik.
- 7 Kenje meg olvasztott vajjal vagy ghee-vel és melegen tálalja.

Variációk

Adjon hozzá 5 ml (egy teáskanál) őrölt koriandert és ugyanennyi köményt a liszthez, hogy fűszeres naan-t készítsen. A korpás naan készítéséhez a fehér kenyérliszt 50 %-a korpás lisztrel helyettesíthető.

Ha szereti, betehet egy cikk zúzott fokhagymát és/vagy egy kis frissen őrölt feketeborsot is, hogy még ízesebb legyen. Feketeborsot a tetejére is szórhat az olvasztott vajjal vagy ghee-vel való megkenés után.

Tésztaciklus (9. program)

Croissant	
Alkotóelemek	12 adag
félíg lefőlözött tej	150 ml
tojás	1
fehér kenyérliszt	350 g
só	5 ml
cukor	15 ml
vaj	25 g plusz 175 g lágyított
könnyű élesztőpor keverék	7,5 ml
A teteje megkenéséhez:	
tojássárgája	1
tej	15 ml

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből és tegye rá a dagasztót.
- 2 Öntsön tejet a kenyérsütő táalba. Tegye hozzá a tojást. Szórjon rá lisztet, ügyelve, hogy elfedje a folyadékot.
- 3 Adjon hozzá sót, cukrot és vajat külön sarkokban. Csináljon egy bemélyedést a liszt közepén, de nem a folyadék mélységéig, és oda tegye az élesztőt.
- 4 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Válassza a **9** SPECIALITY Dough (KÜLÖNLEGES Tészta) programot. Nyomja le a „Start”-ot. Eközben a meglágyított vajból formáljon 2 cm vastag tömböt.
- 5 A ciklus végén borítsa ki a tésztát enyhén meglisztezett felületre, és finoman ütögesse a tészta alját. Nyújtsa ki hosszúkára, kétszer olyan hosszúra, mint a vajdarab, és kissé szélesebbre. Tegye a vajat az egyik felébe, hajtsa félbe a tésztát és zárja le a szélein, hogy ne folyjon ki vaj.
- 6 Nyújtsa ki 2 cm vastag négyzetes formára, kétszer olyan hosszúra, mint amilyen széles. Hajtsa fel az alsó harmadát, és a felső harmadát lefelé, és jól zárja le. Tekerje be tiszta fóliába és 20 percre tegye hűtőbe. Ismételje meg a nyújtást, a hajtogatást és a hűtést még kétszer, a tésztát minden alkalommal 90°-ban elforgatva.
- 7 Nyújtsa ki 30 x 52 cm méretű négyzetes alakra. Vágja félbe hosszában, majd keresztben, az aljánál 15 cm nagyságú egyenlő háromszögekre, mindegyik végén a széleket kidobva.
- 8 Lazán tekerje fel az egyes háromszögeket a 15 cm-es alapjuktól a csúcsuk felé haladva, a csúcs alatt bebefejezve. Hajlítsa meg félhold alakúra. Tegye rá a két előkészített tepsire.
- 9 Kissé bealajozott tiszta fóliával fedje le és hagyja kelni meleg helyen kb. 30 percig, vagy amíg a mérete a duplájára nem nő. Addig melegítse be a sütőt 200°C-ra, vagy a gázsütőt 6-os fokozatra.
- 10 Verjen fel egy tojássárgáját tejjel és kenje meg a croissant-ok tetejét. Süssse 15-20 percig ropogósra és aranybarnára. Tegye át rácsos tartóra kihűlni.

Variáció

Csokoládés croissant sütéséhez tegyen egy kis csokoládékokkát vagy 10 ml darált csokoládét a tészta széles végére formázás előtt, ügyelve rá, hogy belül maradjon, amikor a croissant feltekeri.

JLekvár ciklus (11. program)

Idő: 1 óra

- Az egész lekvár ciklusban a dagasztó keveri az alkotóelemeket.
- 45 perc elteltével a melegítés kikapcsolódik, hogy a lekvár kissé lehűljön, mielőtt átteszi az üvegekbe.
- Mindig érett friss gyümölcsöt használjon, így érheti el a legjobb eredményt, és a nagyobb gyümölcsöket vágja félbe vagy negyedbe.
- Nagyobb pektin tartalmú lekvár cukrot használjon a jobb állag elérése érdekében.
- Ha alacsony pektin tartalmú gyümölcsből készít lekvárt, adjon hozzá 5-10 ml citromlevet.
- Mindig sütökesztyűvel vegye ki a kenyérsütő tálat, mert az nagyon forró.
- Az egész főzési folyamat alatt ott kell lennie, hogy ellenőrizze a lekvárfőzést, hogy ügyeljen rá, ne legyen túlfőzve, és szükség esetén kevergesse a lekvárt.
- A megfőzött lekvárt tegye át tiszta sterilizált tartóba, zárja le és lássa el címkével.

Sárgabarack lekvár	
Alkotóelemek	350 g lekvárt készít
friss érett sárgabarack	250 g
citromlé	10 ml
víz	15 ml
pektin tartalmú cukor lekvárfőzéshez	250 g
vaj	15 g

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből és tegye rá a dagasztót. Vágja félbe és magozza ki a sárgabarackokat. Vágja mindegyik fél darabot négybe, és tegye be a kenyérsütő táliba. Adjon hozzá citromlevelet és vizet.
- 2 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Zárja le a fedelet és válassza ki a **11 SPECIALITY Jam (KÜLÖNLEGES Lekvár)** programot. Állítsa be a külön időkapcsolót 15 percre.
- 3 Addig mérje le a cukrot és tegye egy táliba. 15 perc elteltével tegye át a kenyérsütő táliba. Adjon hozzá vajat. Szükség esetén kaparja le a tál oldaláról fakanállal, hogy eltávolítson minden cukrot. Vigyázzon, mert a kenyérsütő tál forró.
- 4 A ciklus végén kapcsolja ki, majd vegye ki a kenyérsütő tálat kesztyűvel. Óvatosan öntse át a lekvárt sterilizált tartóba, zárja le és lássa el címkével.

Variáció:

A sárgabarack szilvával helyettesíthető.

Lekvár ciklus (11. program)

Lekvár nyári gyümölcsökből	
Alkotóelemek	450 g lekvárt készít
eper	115 g
málna	115 g
ribizli	75 g
citromlé	5 ml
pektin tartalmú cukor lekvárfőzéshez	300 g
vaj	15 g

- 1 Vegye ki a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépből és tegye rá a dagasztót. Vágja félbe az epret, ha nagy, és tegye a kenyérsütő tálba a málnával és ribizlivel együtt. Adjon hozzá citromlevelet.
- 2 Tegye be és zárja le a kenyérsütő tálat a kenyérsütő gépben. Zárja le a fedelet és válassza ki a **11 SPECIALITY Jam (KÜLÖNLEGES Lekvár)** programot. Állítsa be a külön időkapcsolót 15 percre.
- 3 15 perc elteltével fokozatosan adagoljon cukrot a kenyérsütő tálba. Adjon hozzá vajat.
- 4 A ciklus végén kapcsolja ki, majd vegye ki a kenyérsütő tálat kesztyűvel. Óvatosan öntse át a lekvárt sterilizált tartóba, zárja le és lássa el címkével.

Az alábbiakban ismertetünk néhány tipikus problémát, amelyek előfordulhatnak a kenyérsütő gépében kenyérsütés közben. Vizsgálja meg a problémákat, azok lehetséges okát, és hogy milyen korrigáló intézkedéseket kell tenni a sikeres kenyérsütés biztosítása érdekében.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A CIPÓ MÉRETE ÉS ALAKJA		
1. A kenyér nem kel meg eléggé.	- A teljes kiőrlésű búzából készült kenyér alacsonyabb, mint a fehér kenyér, a korpás lisztben proteint képező glutén alacsonyabb tartalma miatt. - Nincs elég folyadék. - Nincs benne cukor vagy nem elég a cukor. - Nem megfelelő típusú lisztet használt - Rossz típusú élesztőt használt. - Nem elég az élesztő vagy már lejárt. - A gyors kenyérsütési ciklust választotta. - Az élesztő és a cukor érintkezett egymással a dagasztási ciklus előtt.	- Normális helyzet, nem igényel megoldást. - Adjon hozzá 15 ml folyadékot. - Kövesse a recept előírásait. - Lehet, hogy sima fehér lisztet használt kemény barnaliszt helyett, aminek magasabb a glutén tartalma. - Csak a gyors hatású „könnyű” száraz élesztő keveréket használja. Ne használjon friss élesztőt. - Mérje ki az ajánlott mennyiséget és ellenőrizze a lejárati dátumot a csomagoláson. - Ez a ciklus rövidebb cipókat eredményez. Ez teljesen normális. - Ügyeljen rá, hogy külön maradjanak, amikor ezeket beteszi a kenyérsütő táliba.
2. Lapos cipók, nincs kelés.	- Kimaradt az élesztő. - Az élesztő lejárt. - A folyadék túl forró. - Túl sok sót tett hozzá. - Időkapcsoló használatok az élesztő átnedvesedett a kenyérsütési eljárás megkezdése előtt.	- Az alkotóelemeket a receptben felsoroltak szerint tegye bele. - Ellenőrizze a lejárati dátumot. - A megfelelő hőmérsékletű folyadékot használja a beállított kenyérsütés szerint. - Az ajánlott mennyiséget használja. - Tegyen száraz alkotóelemeket a tál sarkába, és egy kis mélyedést alakítson ki a száraz alkotóelemek közepén az élesztő számára, hogy ne érje folyadék.
3. A teteje felemelkedik – gombaszerű alak.	- Túl sok az élesztő. - Túl sok a cukor. - Túl sok a liszt. - Nincs elég só. - Meleg, nedves idő.	1/4 teáskanállal csökkentse az élesztő mennyiségét. 1 teáskanállal csökkentse a cukor mennyiségét. 6-9 teáskanállal csökkentse a liszt mennyiségét. - A receptben ajánlott só mennyiséget használja. 15 ml-rel csökkentse a folyadékot és 1/4 teáskanállal az élesztőt.
4. Beesik a teteje és az oldala.	- Túl sok a folyadék. - Túl sok az élesztő. - Magas páratartalom és nedves idő esetén a tészta túl gyorsan meg-kelhet.	15 ml-rel csökkentse a folyadékot legközelebb, vagy adjon hozzá kicsit több lisztet. - A receptben ajánlott mennyiséget használja, vagy próbáljon gyorsabb ciklust legközelebb. - Hűtse le a vizet vagy adjon hozzá a hűtőből kivett tejet.
5. Csomós, göcsörtös a teteje – nem sima.	- Nincs elég folyadék. - Túl sok a liszt. - A cipók teteje esetleg nincs jól formázva, de ez nem befolyásolja a kenyér finom ízét.	- Növelje a folyadékot 15 ml-rel. - Mérje ki a lisztet pontosan. - Ügyeljen rá, hogy a tésztát a lehető legjobb feltételek szerint készítse. Lásd az ötleteket és tippeket a recepteknél.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
6. Sütés közben összeesik.	- A gépet huzatos helyre tette, vagy ütés vagy rázás érthette kelés közben. - Túllépte a kenyérsütő túl kapacitását. - Nincs elég só vagy nincs benne só. (A só segít a túlkelés megelőzésében.) - Túl sok az élesztő. - Meleg, párás idő.	- Tegye máshová a kenyérsütő gépet. - Ne használjon a nagy cipóra ajánlottnál több alkotóelemet. - A receptben előírt só mennyiséget használja. - Pontosan mérje ki az élesztőt. - Csökkentse a folyadékot 15 ml-rel és az élesztőt 1/4 teáskanállal.
7. Egyetlenek a cipók, egyik végükön rövidebbek.	A tészta túl száraz és nem kel meg egyenletesen a tálban.	Növelje a folyadékot 15 ml-rel.
A KENYÉR TEXTÚRÁJA		
8. Nagyon sűrű.	- Túl sok a liszt. - Nincs elég élesztő. - Nincs elég cukor	- Mérje ki pontosan (lásd az 5. oldalon). - Mérje ki az ajánlott élesztő megfelelő mennyiségét. - Mérje ki pontosan (lásd az 5. oldalon).
9. Nyitott, folyós, lyukacsos textúrájú.	- Kimaradt a só. - Túl sok az élesztő. - Túl sok a folyadék.	- A receptben előírtak szerint tegye be az alkotóelemeket. - Az ajánlott élesztő pontos mennyiségét mérje ki. - Csökkentse a folyadékot 15 ml-rel.
10. A cipó közepe nyers, nem sült meg eléggé.	- Túl sok a folyadék. - Áramkimaradás működés közben. - A mennyiségek túl nagyok voltak, és a gép ezzel nem tudott meg-birkózni.	- Csökkentse a folyadékot 15 ml-rel. - Ha működés közben áramkimaradás történt, a kenyérsütő gép kikapcsolva marad, amikor visszakapcsolják az áramot. Önnek ki kell vennie a sületlen kenyércipót a tálból, és újra kell kezdenie a sütest friss alkotó-elemekkel. - Csökkentse a mennyiségeket a megengedett maximális mennyiségekre.
11. A kenyér nem szeletelhető jól, nagyon ragad.	- Még melegen szeletelte. - Nem megfelelő kést használ.	- Hagyja a kenyeret tartón lehűlni legalább 30 percig, hogy eltávolozzon belőle a gőz, mielőtt szeletelné. - Éles kenyérvágó kést használjon.
A HÉJ SZÍNE ÉS VASTAGSÁGA		
12. A héj sötét színű/túl vastag.	A DARK (SÖTÉT) kenyérhéj beállítását használta.	Használja az alap WHITE (FEHÉR) nagy 2-es beállítást legközelebb.
13. A kenyércipó megégett.	Ez a kenyérsütő gép üzemzavara.	Lásd a „Szerviz és Vevőszolgálat” c. részt (51. oldal).
14. A kenyér héja túl világos.	- A kenyér nem volt elég hosszú ideig sütvé. - A receptben nincs tejpor vagy friss tej.	- Hosszabbítsa meg a sütési időt. - Adjon hozzá 15 ml lefőlőzött tejből készült tejporthoz vagy a víz 50 %-át helyettesítse tejjel a nagyobb barnaság elérése érdekében.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A TÁL PROBLÉMÁI		
15. A dagasztó nem távolítható el.	Töltsön vizet a kenyérsütő tálba és hagyja a dagasztót ázni, mielőtt kivinné.	Kövesse a használat utáni tisztítási utasításokat. Esetleg kissé meg kell csavarni a dagasztót áztatás után a kilázítás céljából.
16. A kenyér a tálhoz ragad / nehéz kirázni.	Ez akkor fordulhat elő, ha túl hosszú ideig használták.	- Finoman kenje ki növényi olajjal a kenyérsütő tál belsejét. - Lásd a „Szerviz és Vevőszolgálat” c. részt (51. oldal).
A GÉP MECHANIKÁJA		
17. A kenyérsütő gép nem működik / a dagasztó nem mozdul.	- A kenyérsütő gép nincs bekapcsolva. - A tál nincs a helyén. - Késleltetési idő van kiválasztva. - Korpás kenyér program van kiválasztva.	- Ellenőrizze a főkapcsolót, hogy Be helyzetben van-e (lásd a 4. oldalt). - Nyomja le a tálat, amíg biztonságosan bekattan a helyére. - A kenyérsütő gép nem indul, amíg a visszaszámlálás el nem éri a beprogramozott kezdési időt. 15-30 perces késleltetés a 4., 5., 6. program kezdetén.
18. Az alkotóelemek nem keverednek össze.	- Nem indult be a kenyérsütő gép. - Elfelejtette betenni a dagasztót a tálba.	- A kezelőpult programozása után nyomja le a Start gombot a kenyérsütő gép beindításához. - Mindig figyeljen rá, hogy a dagasztó rajta legyen a tál aljában lévő tengelyen, mielőtt beteszi az alkotóelemeket.
19. Égett szag érződik működés közben.	- Az alkotóelemek kifolytak a sütő belsejébe. - A kenyérsütő tál kapacitását túllépte.	- Figyeljen rá, hogy az alkotóelemek ne folyjanak ki, amikor beteszi azokat a tálba. Az alkotóelemek ráéghetnek a fűtőegységre és füstöt okozhatnak. - Ne használjon több alkotóelemet, mint amit a recept ajánl, és mindig pontosan mérje le az alkotó-elemeket (lásd az 5. oldalt).
20. A gép áramcsatlakozóját véletlenül kihúzta, vagy használat közben áramkimaradás történt. Hogy lehet megmenteni a kenyeret?	- Ha a gép dagasztási ciklusban van, dobja ki az alkotóelemeket és kezdje újra. - Ha a gép kelesztési ciklusban van, vegye ki a tésztát a kenyérsütő tálból, formázza meg és tegye 23 x 12,5 cm méretű kizsirozott cipősütőbe, fedje le, és hagyja megkelni dupla méretűre. Süssse ki előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on vagy gázsütőben a 6-os fokozaton 30-35 percig, vagy amíg aranybarnára nem sül. - Ha a gép sütési ciklusban van, melegítsen be egy hagyományos sütőt 200°C-ra vagy gázsütőt 6-os fokozatra, és vegye ki a felső rácsot. Óvatosan vegye ki a tálat a gépből és tegye a sütőben a felső rácsra. Süssse aranybarnára. - A sütőkamra túl forró.	
21. EH jelenik meg a kijelzőn, és a gép nem kapcsolható be.	A kenyérsütő-gép üzemzavara.	Áramtalanítsa és hagyja lehűlni 30 percig.
22. E-L vagy E-S jelenik meg a kijelzőn, és a gép nem kapcsolható be.	- E-L = a készülék hőmérséklete túl alacsony. - E-S = a hőérzékelő hibája.	Lásd a „Szerviz és Vevőszolgálat” c. részt.

SZERVIZ ÉS VEVŐSZOLGÁLAT

Ha a tápzsínór sérült, biztonsági okokból ki kell cserélni Kenwood tápzsínórral vagy a Kenwood meghatalmazott javító cége által biztosított tápzsínórral

Ha segítségre van szüksége::

- a gép használatával
 - a szervizzel vagy javítással kapcsolatban
- forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a kenyérsütő gépet vásárolta.

Kenwood Ltd

New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH
www.kenwood.co.uk

56072/1