

Kenyérsütő

Használati útmutató

CH



SENCOR®

SBR 1031WH
SBR 1032SS

A termék üzembe helyezése előtt kérjük, ismerkedjen meg a használati útmutatóval, még ha ismeri is a hasonló termékek kezelését. A terméket csak az ezen használati útmutatóban leírtak szerint használja! Őrizze meg a használati útmutatót a későbbiekre.

Javasoljuk, hogy legalább a jótállás idejére őrizze meg a termék eredeti dobozát, csomagolását, pénztárbizonylatát és jótállási jegyét! Átszállítás esetén a készüléket csomagolja vissza az eredeti gyári dobozba, ezzel biztosítja a termék maximális védelmét szállítás közben (pl. költözés vagy szakszervízbe küldés).

HU-1

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	3
A KENYÉRSÜTŐGÉP LEÍRÁSA.....	5
A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA	6
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	7
A PROGRAMOK LEÍRÁSA.....	7
A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA	8
A HANGJELZÉSEK ÁTTEKINTÉSE	9
AZ IDÓZÍTÓ HASZNÁLATA	9
ÁRAMSZÜNET	10
A KENYÉR SZELETELÉSE ÉS TÁROLÁSA	10
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	11
AZ EGYES PROGRAMOK SZAKASZAINAK ÁTTEKINTÉSE.....	12
KENYÉRSÜTÉS.....	15
RECEPTEK.....	17
HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN.....	26
MŰSZAKI ADATOK	28
A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ.....	28
A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE.....	28

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Ezt a berendezést csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják és olyan csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a berendezés biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél és nincsenek felügyelet alatt. A gyerekeknek tilos a készülékkel tilos játszani.

A készüléket és a tápkábelt tartsa a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- 1) Az első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el az egész használati útmutatót.
- 2) Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik-e a termék címkéjén feltüntetett feszültséggel.
- 3) Soha ne használja a készüléket, ha (pl. éles vagy forró tárgy, nyílt láng, stb. által) megsérült a kábel vagy a csatlakozó, ha a készülék meghibásodott vagy leesett és megsérült, vagy bármilyen más módon károsodott. Ilyen esetben soha ne próbálja maga megjavítani a készüléket, hanem bízza a javítást szakszervizre.
- 4) Figyeljen rá, hogy sütés közben a készülékből forró gőz áramlik ki és a készülék felülete forró.
- 5) Soha se merítse a készüléket vízbe.
- 6) Ha nem használja a készüléket, húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Tisztítás előtt szintén húzza ki a tápkábelt.
- 7) A tápkábelt ne hagyja az asztal széléről lógni, forró felülethez (pl. sütőlap) érni. A készüléket ne hagyja forró felületen állni.

**Figyelmeztetés:**

Ezt a berendezést nem programozóval, külső időkapcsolóval vagy távirányítóval használatra tervezték.

- 8) Sütés közben ne érintse a készülék forgó vagy mozgó részeit.
- 9) Soha ne kapcsolja be a készüléket, amíg megfelelően nem helyezte bele a sütőedényt a szükséges hozzávalókkal.
- 10) A sütőedény eltávolításakor soha ne ütögesse a tetejét vagy a szélét, mert az megsérülhet.
- 11) A készülékbe tilos alufóliát vagy más anyagokat tenni. Ennek be nem tartása tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
- 12) Be kell tartani a biztonságos távolságot éghető anyagoktól: a fő hőkibocsátás irányában min. 50 cm, más irányokban min. 10 cm.
- 13) Ne takarja le a készüléket konyharuhával, törülközővel vagy más anyaggal – biztosítani kell a hő és a gőz szabad útját. A készülék letakarása vagy gyúlékony anyaggal való más kapcsolata tüzet okozhat.
- 14) Soha se használja a készüléket más célra, mint amire tervezték.
- 15) A készülék csak háztartási használatra készült.
- 16) Ne használja a készüléket helyiségek fűtésére.
- 17) Ne használja a készüléket a szabadban.
- 18) A gyártó nem vállalja a felelősséget a készülék vagy tartozékai helytelen használatából adódó károkért (élelmiszerek elértéktelenedése, égési vagy egyéb sérülés, tűz, stb.)

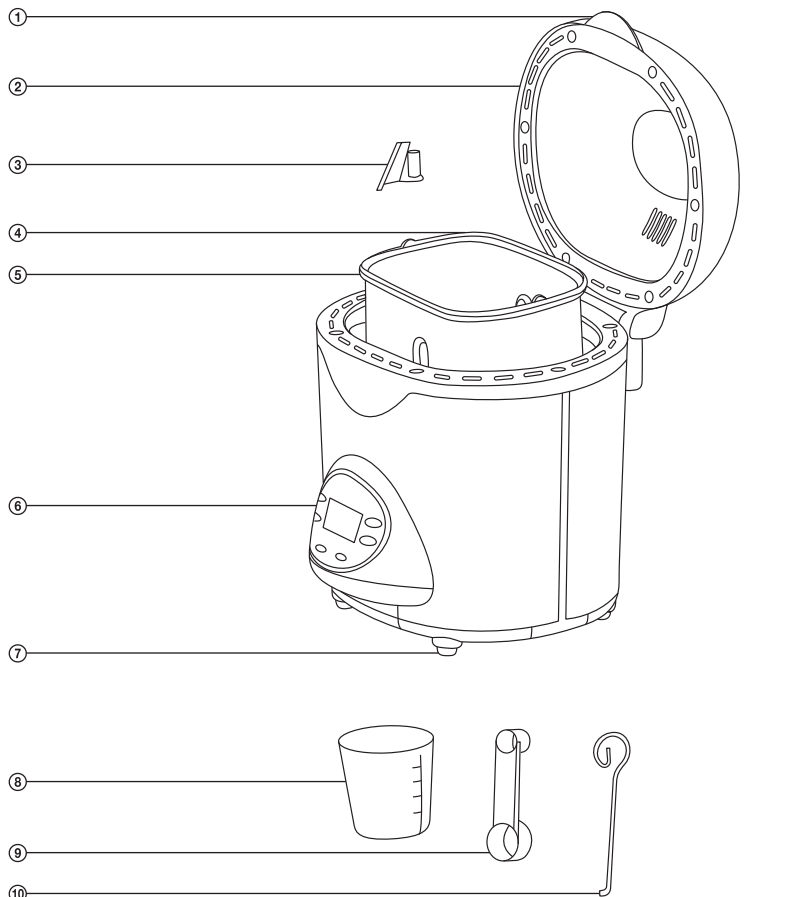
Kenyérsütő

SBR 1031WH / SBR 1032SS

UH

A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA

A



- ① Fedő fogantyú
- ② Fedő betekintő ablakkal
- ③ Keverőlapát
- ④ A sütőedény lehajtható fogantyúja
- ⑤ Sütőedény

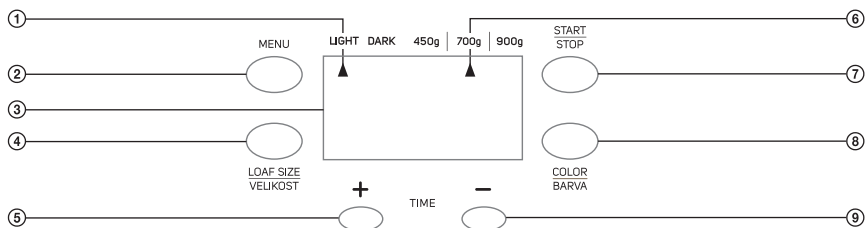
- ⑥ Kezelőpanel kijelzővel
- ⑦ Csúszásmentes lábak
- ⑧ Mérőedény
- ⑨ Mérőkanál
- ⑩ Kampó a sütőedény fogantyújának felemeléséhez

HU-5

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

B

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. BASIC / Zászladi pečení | 7. KNEADING / Hnēteni |
| 2. FRENCH / Francouzský chléb | 8. JAM / Džem |
| 3. SWEET / Sladký chléb | 9. YOGURT / Jogurtový chléb |
| 4. CAKE / Koláč | 10. DOUGH / Těsto |
| 5. WHOLE WHEAT / Celozrnný chléb | 11. FAST BAKE / Rychlé pečení |
| 6. SANDWICH / Toastový chléb | 12. BAKE / Pečení |



- ① A hēj beállított színének mutatója
 ② Programválasztó gomb
 ③ Kijelző
 ④ Gomb a kenyér méretének beállítására
 ⑤ Gomb a késleltetett indítás beállítására

- ⑥ A kenyér beállított méretének mutatója
 ⑦ START/STOP gomb
 ⑧ Gomb a hēj színének beállítására
 ⑨ Gomb a késleltetett indítás beállítására

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt kérjük, szánjon néhány percet ezen útmutató elolvasására és azután tegye olyan helyre, ahol szükség esetén megtalálja. Szenteljen figyelmet főleg a biztonsági utasításoknak.

- 1) Óvatosan csomagolja ki a kenyérsütőt és távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2) Távolítsa el a port, ami a csomagolás közben gyűlhetett össze.
- 3) Tisztítsa meg a sütőedényt, a keverőlapátot és a kenyérsütő külső felületét egy tiszta, nedves ronggyal.
A kenyérsütő edény tapadásmentes felülettel van ellátva. A kenyérsütő egyik részének tisztításához se használjon drótszivacsot vagy bármilyen más súroló hatású eszközt.
- 4) Az első használatnál törölje át a sütőedényt olajjal, vajjal vagy margarinnal és süssön üresben maximum 3-5 percig (válassza a Bake - sütés programot).
- 5) Hagyja a sütőt kihűlni és tisztítsa meg újra.
- 6) Helyezze a keverőlapátot a sütőedényben levő tengelyre.

A PROGRAMOK LEÍRÁSA

- 1) **BASIC / Alapkenyér**
Ez a program szolgál a hagyományos kenyértípusok sütésére fehér búzalisztből.
- 2) **FRENCH / Francia kenyér**
Ez a program szolgál a hagyományos, könnyű közepű és ropogós héjú francia fehér kenyér sütésére.



Ajánlás:

A francia típusú kenyeret fogyasszák el még a sütés napján.

- 3) **SWEET / Édes kenyér**
Ez a program szolgál a nagyobb zsír- és cukortartalmú, aszalt gyümölcsöt,ogyorót, csokoládéreszeléket, édesített narancshéjat, stb. tartalmazó édes kenyér sütésére.
- 4) **CAKE / Kalács**
Ez a program szolgál a sütőport tartalmazó tésztából készülő kalácsok és édes sütemények sütésére.
- 5) **WHOLE WHEAT / Teljes kiőrlésű kenyér**
Teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyér sütésére szolgáló program.



Ajánlás:

Ennél a programnál nem ajánlott a késleltetett indítás funkció használata. Ez ártana a kenyér minőségének.

- 6) **SANDWICH / Toastkenyér**
Ez a program szolgál a szendvicsek készítésére alkalmas könnyű toastkenyér sütésére.
- 7) **KNEADING / Dagasztás**
Ez a program szolgál a hozzávalók összekeverésére / dagasztására. Ebben a programban nincs lehetőség sem a hég színének, sem a kenyér súlyának megválasztására, mivel nem tartalmaz sütést. A program befejezése után borítsa ki a tésztát a sütőedényből és a további feldolgozás előtt hagyja kb. 10 percig pihenni.
- 8) **JAM / Lekvár**
Ez a program lekvár készítésére szolgál különböző gyümölcsökből. A lekvárt kisebb adagokban főzze, mivel főzés közben a térfogata megnő. A lekvár ragadós, és ha kifolyik a sütőedényből, nagyon nehéz eltávolítani.

- 9) **YOGURT / Joghurtos kenyér**
Ez a program joghurtot tartalmazó kenyér sütésére szolgál.
- 10) **DOUGH / Tészta**
Ez a program szolgál a hozzávalók összekeverésére / dagasztására, majd a tészta kelesztésére pl. pizzához, kiflihez, stb. Nem tartalmaz sütést.
- 11) **FAST BAKE / Gyors sütés**
Ez a program a Basic / Alapkenyér program gyorsabb változata.
- 12) **BAKE / Sütés**
A Bake / Sütés program kenyérsütőgépét kis sütővé változtatja. Ebben a programban az előre beállított sütési idő 1 óra. Az előre beállított sütési időt a TIME- gombbal rövidítheti. A beállítást erősítse meg a START/STOP gombbal. Ez a program általában a kész bolti tészta sütésére szolgál, vagy az éppen megsütyött kenyér utánsütésére, ha a héját még túl világosnak találja.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

- 1) **Vegye ki az edényt**
Nyissa ki a fedelet és a fogantyú segítségével, erősen felfelé húzva emelje ki a sütőedényt. Tegye a konyhapultra. Fontos, hogy a hozzávalókat a sütőn kívül helyezze az edénybe, hogy véletlen kiszórásukkal (kiöntésükkel) ne kerüljenek a sütőgépbe.
- 2) **Rögzítse a keverőlapátot**
Nyomással rögzítse a keverőlapátot a sütőedény alján található tengelyre.
- 3) **Mérje ki a hozzávalókat**
Mérje ki a szükséges hozzávalókat és a megadott sorrendben tegye őket az edénybe (lásd a „KENYÉRSÜTÉS” fejezetet a későbbiekben).
- 4) **Tegye vissza az edényt a kenyérsütőbe**
Helyezze vissza a sütőedényt a kenyérsütőgépbe és jól nyomja meg, hogy bekattanjon a helyére. Csukja le a fedelet.
- 5) **Csatlakoztassa a kenyérsütőgépet a hálózathoz**
A hálózati kábel segítségével csatlakoztassa a gépet az elektromos hálózathoz. Az el. hálózathoz való csatlakozást hangjelzés kíséri. A kijelzőn megjelenik az „1” és a „2:50” felirat, amelyek azt jelzik, hogy a kenyérsütőgépben be van állítva az 1 (Basic / Alapkenyér) program, amely 2 óra 50 percre tart és 450 g súlyú kenyeret süt.
- 6) **Válassza ki a programot**
A „MENU” gomb megnyomásával válassza ki a listáról a kívánt program számát.
- 7) **Állítsa be a súlyt**
A „LOAF SIZE/MÉRET” gomb megnyomásával válassza ki a kívánt cipóméretet (450 g / 700 g / 900 g).



Figyelmeztetés:

Ne feledje, hogy mindig a cipó összsúlyát választja, nem csak a sütőkeverékét!

- 8) **Válassza ki a kenyérhéj színét**
A „COLOUR/SZÍN” gomb megnyomásával válassza ki a kenyérhéj kívánt színét („LIGHT” = világos, „DARK” = sötét).
- 9) **Válassza ki a késleltetés idejét**
Ha azt szeretné, hogy a kenyér később készüljön el, állítsa be a késleltetés idejét – lásd a leírást a továbbiakban.
- 10) **Indítsa el a kenyérsütőgépet**
A kenyérsütő elindításához nyomja meg a „START/STOP” gombot. A kijelző háttérvilágítása 5-másodpercenként villogni kezd. A hátralevő idő percenként számol vissza.

11) Sütés

A kenyérsütő automatikusan végrehajtja a program egyes szakaszait. A dagasztás során (csak egyes programoknál) hangjelzés hallatszik (10 sípolás), amely azt jelzi, hogy ekkor lehet hozzáadni az aszalt gyümölcsöt, meggyorót, stb.

12) A sütés befejezése

A program befejezése után a kijelzőn "0:00" felirat látható és hangjelzés hallatszik (12 sípolás).

13) Melegen tartás

A melegen tartás funkció biztosítja a programok többségénél újabb 60 perc idejére a meleg levegő forgatását (lásd „AZ EGYES PROGRAMOK SZAKASZAINAK ÁTTEKINTÉSE” c. részt). A melegen tartás idejének letelte után hangjelzést hall. A melegen tartás idő előtti befejezéséhez nyomja meg a „START/STOP” gombot és tartsa lenyomva, amíg sípolást nem hall.

14) Vegye ki a sütdédényt

Nyomja meg a „START/STOP” gombot és tartsa lenyomva, amíg sípolást nem hall, nyissa ki a fedelet és a kámpó segítségével emelje fel a sütdédény fogantyúját. A sütdédény kiemeléséhez használjon edényfogót.

15) Vegye ki a kenyeret

Hagyja a kenyeret az edényben 10-15 percre hűlni, majd fordítsa az edényt fejjel lefelé és húzza ki a kenyeret az edényből, hogy lehűljön.

16) Használat után a kenyérsütőt mindig húzza ki az elektromos hálózathoz.

A HANGJELZÉSEK ÁTTEKINTÉSE

1 hosszú sípszó

– a kenyérsütőgép csatlakoztatása a hálózati aljzathoz.

1 rövid sípszó

– gomb megnyomása a kezelőpanelen;
– késleltetett indítás üzemmódban értesítés a program beindulásáról.

5 sípszó

A hőmérséklet a sütőben túl nagy. Újabb beindítás előtt meg kell várni, amíg a sütőgép kihűl.

10 sípszó

A BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT vagy SANDWICH programok esetén megkezdődött a Dagasztás 2. szakasz. Hozzáadhatja az aszalt gyümölcsöt, meggyorót, vagy egyéb hozzávalókat.

12 sípszó

Értesítés a program befejezéséről. Minden olyan programnál, amely sütést is tartalmaz, ezután következik az Utánpirítás szakasz.

AZ IDŐZÍTŐ HASZNÁLATA

Az időzítőt akkor használja, ha azt szeretné, hogy a kenyér később készüljön el. Ne használja ezt a funkciót olyan recepteknél, amelyek könnyen romló hozzávalókat, pl. friss tojást, tejet, tejfölt, sajtot, stb. tartalmaznak.

Példa:

21:00 óra van, és azt szeretné, ha reggel 8:00-kor (azaz 11 óra múlva) lenne kész a 700g-os kenyér fehér búzalisztból.

- 1) Tegye be a hozzávalókat a sütőedénybe és az edényt helyezze a kenyérsütőbe.
- 2) A „**MENU**” gombbal állítsa be az 1. programot (Basic / Alapkenyér).
- 3) A „**LOAF SIZE/MÉRET**” gomb megnyomásával válassza ki a 700 g-os cipóméretet.
- 4) A „**COLOR/SZÍN**” gombbal állítsa be a héj színét.
- 5) A kijelzőn megjelenik a program teljes időtartama, 2:55 (2 óra 55 perc). A **TIME+** és a **TIME-** gombokkal módosítsa úgy az időt, hogy a kijelző 11:00-t mutasson. Ez az az idő, amikor a kenyér kész lesz és kivethető a sütőből. A beállított idő a **TIME+** vagy **TIME-** gombok minden egyes megnyomásával 10 perccel rövidebb vagy hosszabb lesz.
- 6) A program elindításához késleltetett indítás üzemmódban nyomja meg a „**START/STOP**” gombot. A kijelzőn elkezdődik az idő visszaszámlálása.

**Megjegyzés:**

A program kezdetét maximum 10 órával lehet késleltetni.

Amint beindul a beállított program, rendszeresen ellenőrizze a kenyérsütőgépet. A Dagasztás 2 szakaszban (a kijelző 2:15-öt mutat) hangjelzés hallatszik (10 sípolás), amely azt jelzi, hogy ekkor lehet hozzáadni az aszalt gyümölcsöt, mogorót, stb. Ha szeretne ilyesmit hozzáadni, nyissa fel a fedelet és adja hozzá az aszalt gyümölcsöt, mogorót, stb. A kenyérsütőgép ezután folytatja a beállított programot. A program befejezése után hangjelzés hallatszik (12 sípolás), és a kenyérsütő automatikusan átlép az utánpirítás üzemmódba.

**Figyelmeztetés:**

A hozzáadáshoz a fedél felnyitása előtt ne nyomja meg a **START/STOP** gombot, mert megszakad a beállított program.

ÁRAMSZÜNET

Rövid áramszünet (max. 20 perc) után a kenyérsütő az áram visszaállása után önműködően folytatja a beállított program végzését.

Hosszabb áramszünet után a kenyérsütő visszaáll a beindítás idejére:

- Ha a program még nem ért el az „1. kelesztés” szakaszba, válassza ki újra a kívánt programot és nyomja meg a „**START/STOP**” gombot.
- Ha a program már befejezte az „1. kelesztés” szakaszt, a sütést új hozzávalókkal újra kell kezdenie.

A KENYÉR SZELETELÉSE ÉS TÁROLÁSA

- A legjobb eredmény elérése érdekében szeletelés előtt 30-40 percig hagyja a kenyeret hűlni.
- Hogy a szeletek egyenletesek legyenek, használjon elektromos vagy recés pengéjű kést.
- A fel nem használt kenyeret becsomagolhatja műanyag zacskóba és szobahőmérsékleten tárolhatja 3 napig. Ha meleg és párás a levegő, éjszakára tegye a kenyeret hűtőszekrénybe.
- Ha a kenyeret hosszabb időre szeretné eltenni (1 hónapig), zárt edénybe helyezve tegye a fagyasztóba.
- Ha a kenyeret hűtőszekrényben tartotta, felszolgálás előtt várjon, amíg eléri a szobahőmérsékletet.
- Mivel a házikenyér nem tartalmaz tartósítószeret, hajlamos gyorsabban kiszáradni és megkeményedni, mint a boltban vásárolt kenyér.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz és hagyja kihűlni.

- 1) Sütőedény: Kívül és belül tisztítsa meg nedves ronggyal. A tapadásmentes réteg megkímélése érdekében ne használjon éles tárgyakat vagy súroló hatású eszközöket. Az edénynek visszahelyezés előtt teljesen száraznak kell lennie.
- 2) Keverőlapát: Ha a keverőlapátot nehezen lehet levenni a tengelyről, töltsen meg az edényt meleg vízzel és hagyja kb. 30 percig állni. Ezután már könnyen kiveheti és megtisztíthatja a keverőlapátot. A lapátot nedves pamut ronggyal óvatosan tisztítsa.
- 3) Fedél és betekintő ablak: A fedelet kívül és belül enyhén nedves ronggyal tisztítsa.
- 4) Készülékház: Óvatosan tisztítsa meg a készülékház külső felületét nedves ronggyal. A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket, mert megsértheti a felület fényezését. Soha se merítse vízbe tisztítás közben a készülékházat.
- 5) A kenyérsütőgép elcsomagolása előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt, tiszta és száraz, és a fedele le van csukva.



Figyelmeztetés:

- A fedél belső oldalán és a szellőzőnyílásokon barna foltok jelenhetnek meg. Ezek a hozzávalók kipárolgásának maradványai, amelyek sütés közben a kiáramló gőzbe kerültek. Nincs semmilyen káros hatásuk a kenyérsütőgép anyagára vagy a sült kenyér minőségére. Egyszerűen minden használat után (vagy amint megjelenik) távolítsa el őket ronggyal vagy meleg vízbe mártott szivaccsal.
- Hosszú ideig tartó használat után a sütőedény felületének a színe megváltozhat – ezt a hő és a nedvesség okozza. Az elszíneződésnek nincs semmilyen hatása a kenyérsütő működőképességére vagy a kenyér minőségére.



Tipp:

A keverőlapát közepén levő nyílásra a tisztítás után cseppentsen étolajat és tegye vissza a tengelyre a sütőedényben.

Kenyérsütő

SBR 1031WH / SBR 1032SS

AZ EGYES PROGRAMOK SZAKASZAINAK ÁTTEKINTÉSE

Program	1 – Basic / Alapkenyér					
Héj színe	Világos			Sötét		
Súly	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Késleltetett kezdés	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pihentetés	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Dagasztás 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kelesztés 1	38 min	38 min	38 min	38 min	38 min	38 min
Nyílás kialakítása	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kelesztés 2	39 min	40 min	41 min	39 min	40 min	41 min
Sütés	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Utánpirítás	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Teljes idő	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Az aszalt gyümölcs, magyoro, stb. hozzáadásának ideje	2:15	2:20	2:25	2:15	2:20	2:25

Program	2 – French / Francia kenyér					
Héj színe	Világos			Sötét		
Súly	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Késleltetett kezdés	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pihentetés	33 min	35 min	39 min	33 min	35 min	39 min
Dagasztás 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kelesztés 1	42 min	45 min	45 min	42 min	45 min	45 min
Nyílás kialakítása	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kelesztés 2	49 min	49 min	50 min	49 min	49 min	50 min
Sütés	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min
Utánpirítás	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Teljes idő	3:30	3:40	3:50	3:30	3:40	3:50
Az aszalt gyümölcs, magyoro, stb. hozzáadásának ideje	2:32	2:40	2:46	2:32	2:40	2:46

Program	3 – Sweet / Édes kenyér					
Héj színe	Világos			Sötét		
Súly	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Késleltetett kezdés	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pihentetés	10 min	11 min	12 min	10 min	11 min	12 min
Dagasztás 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kelesztés 1	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min
Nyílás kialakítása	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kelesztés 2	43 min	43 min	43 min	43 min	43 min	43 min
Sütés	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Utánpirítás	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Teljes idő	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Az aszalt gyümölcs, magyoro, stb. hozzáadásának ideje	2:15	2:19	2:23	2:15	2:19	2:23

Kenyérsütő

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PH

Program	4 – Cake / Kalács					
A sütés szintje	Világos			Sötétebb		
Súly	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Készleteltett kezdés	-	-	-	-	-	-
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 1	-	-	-	-	-	-
Pihentetés	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 2	21 min	22 min	23 min	21 min	22 min	23 min
Kelesztés 1	-	-	-	-	-	-
Nyílás kialakítása	-	-	-	-	-	-
Kelesztés 2	19 min	23 min	28 min	19 min	23 min	28 min
Sütés	50 min	55 min	59 min	50 min	55 min	59 min
Utánpirítás	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Teljes idő	1:30	1:40	1:50	1:30	1:40	1:50
Az aszalt gyümölcs, mogyoró, stb. hozzáadásának ideje	-	-	-	-	-	-

Program	5 – Whole Wheat / Teljes kiőrlésű kenyér					
Héj színe	Világos			Sötét		
Súly	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Készleteltett kezdés	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pihentetés	21 min	23 min	25 min	21 min	23 min	25 min
Dagasztás 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kelesztés 1	42 min	42 min	42 min	42 min	42 min	42 min
Nyílás kialakítása	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kelesztés 2	58 min	59 min	61 min	58 min	59 min	61 min
Sütés	53 min	57 min	61 min	53 min	57 min	61 min
Utánpirítás	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Teljes idő	3:25	3:32	3:40	3:25	3:32	3:40
Az aszalt gyümölcs, mogyoró, stb. hozzáadásának ideje	2:39	2:44	2:55	2:39	2:44	2:55

Program	6 – Sandwich / Toastkenyér					
Héj színe	Világos			Sötét		
Súly	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Készleteltett kezdés	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pihentetés	38 min	39 min	40 min	38 min	39 min	40 min
Dagasztás 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kelesztés 1	37 min	37 min	37 min	37 min	37 min	37 min
Nyílás kialakítása	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kelesztés 2	27 min	27 min	27 min	27 min	27 min	27 min
Sütés	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Utánpirítás	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Teljes idő	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Az aszalt gyümölcs, mogyoró, stb. hozzáadásának ideje	-	-	-	-	-	-

Kenyérsütő

SBR 1031WH / SBR 1032SS

Program	7 – Kneading / Dagasztás
Héj színe	-
Súly	-
Késleltetett kezdés	-
Előmelegítés	-
Dagasztás 1	10 min
Pihentetés	-
Dagasztás 2	-
Kelesztés 1	-
Nyílás kialakítása	-
Kelesztés 2	-
Sütés	-
Utánpirítás	-
Teljes idő	10 min
Az aszalt gyümölcs, magyoro, stb. hozzáadásának ideje	-

Program	8 – Jam / Lekvár
Héj színe	-
Súly	-
Késleltetett kezdés	-
Előmelegítés	-
Dagasztás 1	-
Kelesztés 1 (főzés)	15 min
Dagasztás 2	-
Kelesztés 2 (főzés)	45 min
Nyílás kialakítása	-
Kelesztés 3 (főzés)	20 min
Sütés	-
Utánpirítás	-
Teljes idő	1:20
Az aszalt gyümölcs, magyoro, stb. hozzáadásának ideje	-

Program	9 – Yogurt / Joghurtos kenyér					
	Világos			Sötét		
Súly	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Késleltetett kezdés	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó	0–10 ó
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-
Dagasztás 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pihentetés	19 min	21 min	23 min	19 min	21 min	23 min
Dagasztás 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kelesztés 1	44 min	44 min	44 min	44 min	44 min	44 min
Nyílás kialakítása	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kelesztés 2	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Sütés	56 min	59 min	62 min	56 min	59 min	62 min
Utánpirítás	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Teljes idő	3:20	3:25	3:30	3:20	3:25	3:30
Az aszalt gyümölcs, magyoro, stb. hozzáadásának ideje	2:36	2:39	2:42	2:36	2:39	2:42

Program	10 – Dough / Tészta	11 – Fast Bake / Gyors sütés	12 – Bake / Sütés
Héj színe	-	-	-
Súly	-	-	-
Késleltetett kezdés	-	-	-
Előmelegítés	-	-	-
Dagasztás 1	15 min	12 min	-
Pihentetés	10 min	5 min	-
Dagasztás 2	10 min	5 min	-
Kelesztés 1	-	-	-
Nyílás kialakítása	-	-	-
Kelesztés 2	55 min	14 min	-
Sütés	-	54 min	60 min
Utánpirítás	-	60 min	60 min
Teljes idő	1:30	1:30	1:00
Az aszalt gyümölcs, magyoro, stb. hozzáadásának ideje	--	-	-

KENYÉRSÜTÉS

Kenyérsütéshez használt leggyakoribb hozzávalók rövid leírása

- 1) **Kenyérliszt**
A kenyérlisztnek magas a sikértartalma (ezért nevezhetjük magas sikértartalmú lisztnek is, amely nagy mennyiségű fehérjét tartalmaz), rugalmas, a kelesztés után megtartja a méretét, nem esik össze. Mivel a sikértartalom magasabb, mint a hagyományos lisztnél, alkalmas rostosabb, nagyobb méretű kenyerek sütésére. A kenyérliszt a kenyérsütés legfontosabb hozzávalója.
- 2) **Finomliszt**
A finomliszt gondosan válogatott kemény és puha búza keverékéből készül, alkalmas gyors kenyerekhez vagy kalácskészítéshez.
- 3) **Teljes kiőrlésű liszt**
A teljes kiőrlésű liszt a búza őrlésével készül és tartalmazza a búzaszem héját és a sikért. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és táplálódóbb, mint a hagyományos liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb méretű. Ezért sok recept a legjobb eredmények elérése érdekében kombinálja a teljes kiőrlésű és a kenyérlisztet.
- 4) **Barna búzaliszt**
A barna búzaliszt nagy rosttartalmú lisztfajta, amely a teljes kiőrlésű liszthez hasonlít. Kelesztés utáni nagyobb méret elérése érdekében magas arányú kenyérliszttel kell kombinálni.
- 5) **Rozsliszt**
A rozsliszt elsősorban barna kenyér sütésére való. Magas az ásványianyag-tartalma. A búzaliszténél alacsonyabb a sikértartalma, ezért rendszerint búzaliszttel keverve használatos.
- 6) **Sütőpor**
A sütőpor finom búza vagy alacsony fehérjetartalmú búza őrlésével készül és speciálisan sütemények, kalácsok sütéséhez használják. A különböző lisztfajták hasonlóan néznek ki, az élesztő hatása vagy a különböző lisztfajták felvevőképessége különbözik a természetes helyettől, a növes körülményeitől, az őrlés folyamatától és a tárolhatóságtól függően. Próbáljon ki különböző, a piacon elérhető lisztfajtákat, kóstolja meg és hasonlítsa össze az eredményeket – és válasszon olyan lisztet, amely az Ön tapasztalatai és ízlése szerint a legmegfelelőbb.
- 7) **Kukoricaliszt és zabliszt**
A kukoricaliszt és a zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Mindkét kiegészítő alapanyaga a nehezebb, sűrűbb kenyereknek, a kenyér szerkezetének javítására használják.
- 8) **Cukor**
A cukor fontos összetevője a kenyérnek, édes ízt és színt ad neki. A fehér cukor segíti a kovászodást és széles körben használatos tápláló alkotórész. Különleges esetekben lehet barna cukrot, porcukrot vagy cukorvattát használni.
- 9) **Élesztő**
Az élesztő segíti a tészta kovászodását, szén-dioxidot termel, ami segít növelni a kenyér térfogatát és finomítani a rostjait. Az élesztőnek azonban a gyors hatáshoz a cukorban és a lisztben levő szénhidrátra van szüksége.
 1 teáskanál aktív száraz élesztő = 3/4 teáskanál porélesztő
 5 teáskanál aktív száraz élesztő = 1 teáskanál porélesztő
 2 teáskanál aktív száraz élesztő = 1,5 teáskanál porélesztő
 Az élesztőt hűtőben kell tartani, mivel magas hőmérsékleten tönkremenne; használat előtt ellenőrizze a felhasználhatóság és az eltarthatóság dátumát. Minden használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőbe. A rosszul sikerült kelesztést általában az elpusztult élesztőgombák okozzák.

**Tipp:**

Az alábbi módszerrel ellenőrizheti, hogy élesztője friss és aktív-e:

1. Öntsön egy mérőedénybe 1/2 csésze meleg vizet (45-50 °C).
2. Adjon hozzá 1 teáskanál fehér cukrot és keverje össze, majd ezt szórja meg 2 teáskanál élesztővel.
3. A mérőedényt tegye kb. 10 percre meleg helyre. Ne keverje össze.
4. A habnak el kell érnie a mérőedény peremét. Ha nem így van, az élesztőgombák elpusztultak vagy nem aktívak.

10) Só

A só elengedhetetlen a kenyér illatának és a héj színének a javításához. Ugyanakkor gátolja az élesztőt a kelesztésben. Soha ne használjon túl sok sót. Ha nem akar sót használni, el is hagyhatja. A kenyér nagyobb lesz, ha só nélkül készíti.

11) Tojás

A tojás javíthatja a kenyér szerkezetét, táplálóbba és nagyobbá teheti a kenyeret és különleges tojástillatot adhat neki. Ha tojást akar használni, hámozza meg és alaposan keverje el.

12) Zsír, vaj és növényi olaj

A zsír lágyabbá és tovább eltarthatóvá teszi a kenyeret. A vajat a hűtőből kivéve fel kell olvasztani vagy kis darabokra vágni, hogy egyenletesen elkeveredjen.

13) Sütőpor

Sütőpor főleg az Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programmal történő kenyér- vagy kalácskészítéshez használatos. A vegyi folyamatoknak köszönhetően nincs szüksége kovászodásra és gázt termel, amely buborékokat képez és lágyítja a kenyér szerkezetét.

14) Szóda

Ugyanúgy működik, mint a sütőpor. Használhatja sütőporral kombinálva is.

15) Víz és egyéb folyadékok

A víz a kenyérkészítés elengedhetetlen hozzávalója. Általában a 20-25 °C-os víz a legmegfelelőbb. Gyors programoknál azonban a kelesztéshez 45-50 °C-os vizet kell használni. A vizet helyettesítheti friss tejjel vagy 2% tejpörrel kevert vízzel, ami javíthatja a kenyér illatát és szebb színű kenyérhéjat eredményezhet. Egyes receptekben a kenyér illatának javítása érdekében gyümölcslé is szerepelhet (pl. alma-, narancs-, citromlé, stb.).

A hozzávalók hozzáadásának sorrendje

Minden receptnél be kell tartani az egyes hozzávalók hozzáadásának általános sorrendjét:

- Elsőként a folyadékokat (víz, tej, sör, író, joghurt, tojás, stb.) tesszük a sütőedénybe.
- Majd hozzáadjuk a porszerű hozzávalókat (liszt, ízesítő növények, kenyér-fűszerek, korpa, csíra, pehely, magok stb.)
- Az egyik sarokba a sót szórjuk
- A másik sarokba szórjuk a cukrot
- A harmadikba a fűszereket
- Az edény közepén a lisztben mélyedést csinálunk, amelybe az élesztőt vagy sütőport tesszük, amit gyengén betérítünk a liszttel. Ha friss élesztőt használunk, jó, ha a cukrot egyenesen rászórjuk. Az élesztőt vagy sütőport mindig száraz liszthez adjuk hozzá!

**Tipp:**

Nehezebb, sok rozslisztet vagy teljes kiőrlésű alapanyagot tartalmazó tészta esetén a jobb dagasztás érdekében javasoljuk megfordítani a hozzávalók sorrendjét, vagyis előbb behelyezni a száraz élesztőt és a lisztet, és csak a végén a folyadékot.

- Az aszalt gyümölcsöt, mogyorót, stb. csak a Dagasztás 2 szakaszban adjuk hozzá, miután megszólalt a hangjelzés (10 sípolás). Ez a funkció csak egyes programoknál elérhető.

Jegyezze meg a házi kenyérsütőben való sütés néhány alapelvét:

- A só és az élesztő soha nem kerülhetnek közvetlen kapcsolatba!
- A gabonaféléket előzőleg áztassa egy éjszakára vízbe
- Késleltetett sütés esetén mindig hideg hozzávalókat használjon
- Késleltetett sütés esetén ne használjon gyorsan romló alapanyagokat, mint pl. tojást, friss tejet, gyümölcsöt, hagymát, stb.
- A kenyeret a kenyérsütőből kivéve szeletelés előtt hagyja még kb. 15 percig hűlni megfelelő alátéten (pl. fa- vagy műanyag vágólapon)

RECEPTEK



Figyelmeztetés:

A súly, térfogat és az egyes hozzávalók tartalmának arányait az alábbi recepteknél csak tájékoztató jellegűnek tekintse. A sütés eredménye sok tényezőtől függ:

- a víz keménysége (túl lágy víz használatával a tészta hamarabb kel)
- páratartalom a konyhában (magas páratartalom esetén 1 – 2 kanállal csökkenteni kell a víz mennyiségét)
- tengerszint feletti magasság (750 m fölött a tészta hamarabb megkel)
- a hozzávalók állaga

A fenti okokból javasoljuk, hogy a kiválasztott receptet szükség esetén módosítsa az aktuális feltételek figyelembevételével.

A kenyérsütőgép alapfelszereléséhez tartozik a mérőkanál és a mérőedény. A mérőkanál mindkét végén van egy mérce (kicsi és nagy). A kis mérőkanál kapacitása 5 ml. A nagy mérőkanál kapacitása 15 ml. A mérőedény kapacitása 250 ml.

Egy csapott mérőedény 150 g lisztet vagy 250 ml vizet jelent.

Egy csapott kis mérőkanál 6 g sót, 3,5 g szárított élesztőt, 4,5 g lisztadalékot, 3,5 g borkövet vagy 6 g étkezési sót jelent.

Egy csapott nagy mérőkanál 14 g cukrot, 7 g mazsolát, 6 gogyorót, 6,5 g szárított tejet, 16 g olajat jelent. Egy egész tojás súlya kb. 50-60 g.

A hozzávalók mérésekor a mérőeszközöket vízszintes felületre tegye. A folyadékok pontos mennyiségét szemmagasságban elhelyezett mérőeszköznél ellenőrizze.



Tipp:

Abban az esetben, ha valamilyen okból nem kíván a receptek szerint kenyeret sütni, az élelmiszerboltokban kész kenyérkeveréket vásárolhat. Kész sütőkeverék esetén mindig pontosan kövesse a termék csomagolásán található utasításokat. Vegye azt is figyelembe, hogy néhány gyártó készen vásárolt keverékéhez élesztőt kell hozzáadni.

Alap kenyérrecept

Hozzávalók:

340 ml víz

1 kis mérőkanál só

3 nagy mérőkanál fehér cukor

2 nagy mérőkanál növényi olaj

3 ¾ mérőedény finom liszt

2 ½ nagy mérőkanál alacsony zsírtartalmú szárított tej

2 kis mérőkanál lisztjavító adalék

1 ¼ kis mérőkanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása: 1. program – BASIC (alapkenyér), cipóméret: 900 g, hű: válasszon izlés szerint: LIGHT (világos) vagy DARK (sötét)

Francia kenyér**Hozzávalók:**

340 ml víz

1 ½ kis mérőkanál só

2 ½ nagy mérőkanál fehér cukor

1 ¼ nagy mérőkanál növényi olaj

3 ¾ mérőedény finom liszt

2 ½ nagy mérőkanál alacsony zsírtartalmú szárított tej

2 kis mérőkanál lisztjavító adalék

1 ¼ kis mérőkanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása: 2. program – FRENCH (francia kenyér), cipóméret: 900 g, héj: válasszon ízlés szerint: LIGHT (világos) vagy DARK (sötét)

Édes kenyér**Hozzávalók:**

240 ml víz

2 tojás

½ mérőedény fehér cukor

½ kis mérőkanál só

1 ½ nagy mérőkanál növényi olaj

3 mérőedény finom liszt

2 ½ nagy mérőkanál alacsony zsírtartalmú szárított tej

2 kis mérőkanál lisztjavító adalék

1 kis mérőkanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása: 3. program – SWEET (édes kenyér), cipóméret: 900 g, héj: válasszon ízlés szerint: LIGHT (világos) vagy DARK (sötét)

Kalács**Hozzávalók:**

4 tojás

80 ml tej

1 nagy mérőkanál olvasztott vaj

½ kis mérőkanál só

2 ½ nagy mérőkanál barna cukor

3 ¾ mérőedény liszt

1 ½ kis mérőkanál borkő (kálium-tartarát)

½ kis mérőkanál étkezési só

2 nagy mérőkanál szárított élesztő

**Megjegyzés:**

A tojásokat előbb verje fel külön, és csak azután tegye a többi hozzávalóval a sütőedénybe.

A kenyérsütő beállítása: 4. program – CAKE (kalács), kalácméret: 900 g, sütés szintje: válasszon ízlés szerint: LIGHT (világos) vagy DARK (sötétebb)

Teljes kiőrlésű kenyér**Hozzávalók:**

340 ml víz

1 kis mérőkanál só

2 ½ nagy mérőkanál fehér cukor

1 ½ nagy mérőkanál növényi olaj

1 ¾ mérőedény teljes kiőrlésű liszt

2 mérőedény finom liszt

2 nagy mérőkanál alacsony zsírtartalmú szárított tej

2 kis mérőkanál lisztjavító adalék

1 ¼ kis mérőkanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása: 5. program – WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű kenyér), cipóméret: 900 g, héj: válasszon ízlés szerint: LIGHT (világos) vagy DARK (sötét)

Toastkenyér

Hozzávalók:

260 ml víz

1 tojás

½ kis mérőkanál só

2 ½ nagy mérőkanál fehér cukor

2 nagy mérőkanál növényi olaj

3 ½ mérőedény finom liszt

2 nagy mérőkanál alacsony zsírtartalmú szárított tej

2 kis mérőkanál lisztjavító adalék

1 ¼ kis mérőkanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása: 6. program – SANDWICH (toastkenyér), cipóméret: 900 g, héj: válasszon ízlés szerint: LIGHT (világos) vagy DARK (sötét)

Joghurtos kenyér

Hozzávalók:

150 ml víz

200 g joghurt

2 ½ nagy mérőkanál fehér cukor

¾ kis mérőkanál só

2 nagy mérőkanál növényi olaj

3 ¾ mérőedény finom liszt

2 kis mérőkanál lisztjavító adalék

1 ¼ kis mérőkanál szárított élesztő

A kenyérsütő beállítása: 9. program – YOGURT (joghurtos kenyér), cipóméret: 900 g, héj: válasszon ízlés szerint: LIGHT (világos) vagy DARK (sötét)

Finom graham kenyér

Hozzávalók:

350 ml víz

3 nagy mérőkanál olaj

2 kis mérőkanál só

1 kis mérőkanál köménymag

1 nagy mérőkanál szárított tej

300 g sima liszt

100 g rozsliszt

100 g graham liszt

1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj LIGHT (világos)

Fehér köménymagos kenyér

Hozzávalók:

300 ml víz

2 kis mérőkanál cukor

2 kis mérőkanál só

1 kis mérőkanál köménymag

500 g sima liszt

1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Sörös kenyér**Hozzávalók:**

250 ml sör
100 ml víz
2,5 kis mérőkanál zúzott köménymag
2 kis mérőkanál só
350 g sima liszt
150 g rozs kenyérliszt
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
magok ízlés szerint (pl. napraforgó)

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Tönköly-kenyér**Hozzávalók:**

350 ml író
50 ml víz
1 nagy mérőkanál ecet
2 nagy mérőkanál olívaolaj
1 kis mérőkanál só
1 kis mérőkanál cukor
250 g sima liszt
250 g teljes kiőrlésű tönköly liszt
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
hámozott napraforgómag ízlés szerint

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Šumava kenyér**Hozzávalók:**

320 ml víz
1 nagy mérőkanál ecet
2 nagy mérőkanál olaj
2 kis mérőkanál köménymag
2,5 kis mérőkanál só
220 g sima liszt
230 g rozs kenyérliszt
100 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
2 nagy mérőkanál napraforgómag

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Tepertős kenyér**Hozzávalók:**

200 ml író (lehet tejföl is)
150 ml víz (sűrűség szerint hozzáadható író is)
1 nagy mérőkanál ecet
1 púpozott kanál darált tepertő
1,5 kis mérőkanál só
1 kis mérőkanál cukor
1 kis mérőkanál köménymag
150 g teljes kiőrlésű rozsliszt
350 g simaliszt
1 és 1/4 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Napraforgós kenyér

Hozzávalók:

330 g víz
2 nagy mérőkanál olaj
1 nagy mérőkanál ecet
280 g sima liszt
120 g teljes kiőrlésű simaliszt
60 g tönköly liszt
80 g rozs kenyérliszt
2 kis mérőkanál só
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
5 nagy mérőkanál hámozott napraforgómag
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Tepertős – fokhagymás kenyér

Hozzávalók:

320 ml víz
2 nagy mérőkanál olaj
1 nagy mérőkanál ecet
1,5 kis mérőkanál só
1 kis mérőkanál cukor
2 kis mérőkanál szárított burgonyapüré
1 kis mérőkanál szárított fokhagyma (vagy 1-2 gerezd)
1 kis mérőkanál köménymag
3 nagy mérőkanál finomra vágott vagy darált tepertő
350 g sima liszt
150 g rozsliszt
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Mézes-napraforgómagos kenyér

Hozzávalók:

280 ml víz
15g vaj
1 nagy mérőkanál szárított tej
1 kis mérőkanál só
1,5 kis mérőkanál méz
200g világos liszt
200g Granary liszt (a teljes kiőrlésű lisztben zúzott búza- és rozsmagok)
1/2 kis mérőkanál szárított élesztő, vagy 1/4 friss élesztő fele
2 nagy mérőkanál hámozott napraforgómag
A kenyérsütőbeállítás: BASIC program (alapkenyér) / méret 700 g / héj DARK (sötét)

Banános kenyér

Hozzávalók:

6 nagy mérőkanál tej
200 g banán (szétmixelve vagy villával szétnyomva)
1 tojás
70 g olvasztott vaj
70 g cukor
450 g sima liszt
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj LIGHT (világos)

Póréhagymás kenyér sajttal

Hozzávalók:

200 ml víz
2 kis mérőkanál olaj
1 felvert tojás
150 g Cottage sajt
200 g féldarás liszt
100 g tönköly liszt
100 g teljes kiőrlésű rozsliszt
100 g búza kenyérliszt
2 kis mérőkanál só
1 kis mérőkanál cukor
2 kis mérőkanál szárított vagy 1/2 friss élesztő
A Dagasztás 2 szakaszban, miután megszólalt a hangjelzés, adjunk hozzá 1 kis póréhagymát
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Sajtos kenyér ketchuppal

Hozzávalók:

200 ml langyos víz
1 felvert tojás
1 nagy mérőkanál olívaolaj
4 nagy mérőkanál ketchup
1 kis mérőkanál só
1/4 kis mérőkanál őrölt fekete bors
300 g búza kenyérliszt
100 g rozs kenyérliszt
100 g tönkölyliszt
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A Dagasztás 2 szakaszban, miután megszólalt a hangjelzés, adjunk hozzá 250 g reszelt eidami sajtot
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / 900 g / héj DARK (sötét)

„Staročeský” (Régi cseh) kenyér

Hozzávalók:

230 ml víz
1 nagy mérőkanál ecet
2 kis mérőkanál só
75 g főtt krumpli
450 g sima kenyérliszt
1 kis mérőkanál zúzott köménymag
1/4 kis mérőkanál zúzott édeskömény
1/4 kis mérőkanál zúzott ánizs
1/4 kis mérőkanál zúzott koriander
1 kis mérőkanál cukor
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Olivás–oregánós kenyér

Hozzávalók:

300 ml meleg víz
csipetnyi cukor
1 kis mérőkanál só
1 nagy mérőkanál olívaolaj
1 felvágott hagyma
540 g sima liszt
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
1/4 kis mérőkanál frissen őrölt fekete bors

50 g durvára vágott kimagozott fekete oliva

1 nagy mérőkanál felvágott friss oregánó (vagy 1 kiskanál szárított)

1 kanál friss vágott petrezselyem

Lépések: A olajon aranyárgára sütjük a hagymát. Az edénybe tesszük a vizet, a sült hagymát az olajjal, lisztet, fűszereket, cukrot, sót és élesztőt. Az olivat csak a Dagasztás 2 szakaszban, a hangjelzés megszólalása után adjuk hozzá.

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Fűszernövényes kenyér íróval

Hozzávalók:

110 ml langyos víz

150 ml író

1 kis mérőkanál cukor

2 kis mérőkanál só

bors

3 nagy mérőkanál olaj

250 g sima liszt

250 g féldarás liszt

1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

2 nagy mérőkanál petrezselyem

2 nagy mérőkanál snidling

2 nagy mérőkanál kapor

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

Kvarglis kenyér

Hozzávalók:

300 ml víz

1 nagy mérőkanál olívaolaj

2 tojásfehérje vagy 1 tojás

4 nagy mérőkanál ketchup

1 kis mérőkanál só

300 g búza kenyérliszt

100 g tönkölyliszt

70 g sima liszt

1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

50 g korpa

170 g durvára reszelt kvargli

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / 900 g / héj DARK (sötét)

Fokhagymás kenyér zöldséggel

Hozzávalók:

375 ml víz

2 nagy mérőkanál olívaolaj

2 nagy mérőkanál balzsamecet

2 kis mérőkanál só

1 kis mérőkanál cukor

3 kis mérőkanál szárított fokhagyma

2 kis mérőkanál provanszi fűszer

2 nagy mérőkanál lenmag

200 g sima búzaliszt

100 g teljes kiőrlésű búzaliszt

100 g tönkölybúza liszt

200 g rozs kenyérliszt

1,5 kis mérőkanál szárított vagy valamivel kevesebb, mint 1/2 friss élesztő

Töltet:

sterilizált borsó

friss póréhagyma karikákra metélve
lehet paprika, újhagyma, aszalt paradicsom stb.

Lépések: Az alapvető hozzávalókat a sütőedénybe tesszük a szokásos eljárás szerint. A fűszernövényeket és fokhagymát közvetlenül a vízbe tesszük, a lenmagokat közvetlenül a lisztbe keverjük. Az utolsó keverés után a tésztát kivesszük a sütőből, eltávolítjuk a keverőlapátot (ill. lapátokat) és a tésztába beledolgozzuk a tölteléket. Ezután a keveréket gyorsan visszatesszük a sütőedénybe a végleges keléshez.

A Kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / hő DARK (sötét)

Babos kenyér

Hozzávalók:

300 ml víz
2 nagy mérőkanál búzakorpa
2 nagy mérőkanál lenmag
1 nagy mérőkanál só
1 kis mérőkanál őrölt köménymag
400 g sima liszt
100 g rozs kenyérliszt
1/4 friss élesztő (+ 1 kiskanál cukor) vagy 1 kiskanál szárított élesztő
150 g konzerv vörösbab

Lépések: A babot csak akkor adjuk hozzá, amikor a tészta már meg van dagasztva. Amint megkezdődik a kelesztés, a tésztát kivesszük a kenyérsütőből (a kenyérsütőt csukva és bekapcsolva hagyjuk), elsodorjuk, megszórkjuk a lecsurgatott babbal és összetekerjük tekerccsé. A kenyérsütőből kivesszük a keverőlapátot (ill. lapátokat) és a tésztát visszatesszük.

A Kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / hő DARK (sötét)

Barna kenyér csabaival

Hozzávalók:

400 ml víz
1 nagy mérőkanál ecet
2 nagy mérőkanál kovász
250 g teljes kiőrlésű búzaliszt „special”
150 g sötét rozs kenyérliszt
180 g búza kenyérliszt
1 nagy mérőkanál köménymag
2 nagy mérőkanál lenmag
1 kis mérőkanál szárított fokhagyma
1 kis mérőkanál cukor
2 kis mérőkanál só
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

Lépések: 5 perccel a dagasztás vége előtt adjuk hozzá a 1/2 csabai kolbászt vastagon felvágva és egy maréknyi metélt friss snidlinget. Ezután durvára reszelünk 50 g Koliba sajtot és hozzáadjuk a tésztaához.

A Kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / hő DARK (sötét)

Fokhagymás – rokfortos kenyér

Hozzávalók:

350 ml víz
1 kis mérőkanál só
1 kis mérőkanál cukor
1,5 nagy mérőkanál olaj
1/2 csésze szétmorzsolts rokfort
4 - 5 zúzott fokhagyma gerezd
140g sima liszt
200 g teljes kiőrlésű búzaliszt
200 g teljes kiőrlésű rozsliszt
1 kis mérőkanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: WHOLEWHEAT (teljes kiőrlésű kenyér) program / méret 900 g / kenyérháj DARK (sötét)

Csokoládés barna kenyér

Hozzávalók:

400 ml víz

4 nagy mérőkanál porcukor

1,5 kis mérőkanál só

400 g sima búzaliszt

100 g kakaópor

2 kis mérőkanál szárított vagy 1/2 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / háj DARK (sötét)

LEKVÁR RECEPT

Hozzávalók:

500 g gyümölcs

165 g zselésítő cukor

1 kis mérőkanál citromlé

Lépések:

A gyümölcsöket alaposan megmossuk, fajtától függően meghámozzuk (pl. barack), kimagozzuk (pl. cseresznye) és szétmixeljük. Ezután a mixelt gyümölcskeveréket a sütőedénybe öntjük, hozzáadjuk a többi hozzávalót és elindítjuk a programot. A program végeztével a lekvárt üvegekbe töltjük, amelyeket előzőleg 20 percig fertőtlenítettünk a sütőben 150°C-on. Végül az üvegeket lefedjük és fejjel lefelé fordítjuk, hogy a fedő megszoruljon.

A kenyérsütő beállítása: JAM (Lekvár) program

HIBAELEHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN

Sz.	Hiba	Ok	Megoldás
1.	Füst jön a szellőzőnyílásból sütés közben	Néhány hozzávaló a sütőtesthez ragadt vagy a közelébe került. Első használatnál ez lehet olaj, ami a sütőtest felületén maradt	Húzza ki a kenyérsütőt a hálózathoz és tisztítsa meg a sütőtestet - de vigyázzon, hogy meg ne égesse magát. Az első használat során szárítsa ki és nyissa ki a fedelet.
2.	Az alsó kenyérhéj túl vastag	A melegen tartás funkciót használja és a kenyeret túl sokáig hagyja a sütőedényben, ezért túl sok vizet veszít	Vegye ki a kenyeret korábban, ne használja a melegen tartás funkciót.
3.	A kenyeret nehezen lehet kivenni	A keverőlapát szorosan rátapadt a tengelyre	Miután kivette a kenyeret, öntsön meleg vizet az edénybe és mártsa bele 10 percre a keverőlapátot; majd vegye ki és tisztítsa le.
4.	A hozzávalók nincsenek egyenletesen elkeverve és nincsenek jól megsütve	1. A kiválasztott program nem megfelelő	Válassza ki a megfelelő programmenüt
		2. A program elindítása után néhányszor felnyitotta a fedelet, a kenyér száraz és nem barna a héja	Ne nyissa fel a fedelet az utolsó kelesztésnél
		3. Túl nagy az ellenállás a keveréskor, így a keverőlapát alig forog és nem kever eléggé	Ellenőrizze a keverőlapát nyílását, aztán vegye ki a sütőedényt és üresen indítsa el a gépet. Ha a berendezés nem működik rendesen, lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.
5.	Hallani a motort, de a tészta nem keveredik	A sütőedény rosszul van rögzítve vagy a tészta túl nagy a keveréshez	Ellenőrizze, hogy jól van-e rögzítve a sütőedény, hogy a tészta a recept alapján van-e elkészítve és a hozzávalók megfelelő súlyúak-e
6.	A kenyér olyan nagy, hogy nyomja a fedelet	Túl sok élesztő, liszt vagy víz, vagy túl meleg környezet	Ellenőrizze ezeket a tényezőket, csökkentse a megfelelő módon a hozzávalók mennyiségét vagy a hőfokot
7.	A kenyér túl kicsi vagy nem kelt meg	Nincs, vagy kevés az élesztő, vagy az élesztő nem aktív a túl meleg víz miatt, vagy elkeveredett az élesztő a sóval, vagy túl alacsony a környezet hőfoka.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és frissességét, növelje a megfelelő módon a környezet hőfokát.
8.	A tészta túl nagy és kicsúrog a sütőedény oldalán	A túl sok folyadék laggyá teszi a tésztát, vagy túl sok élesztő.	Csökkentse a folyadék mennyiségét, javítsa az élesztő szilárdságát

Kenyérsütő

SBR 1031WH / SBR 1032SS

UH

Sz.	Hiba	Ok	Megoldás
9.	A kenyér belseje sűtésnél összeesik	1. A használt lisztnek nem megfelelő az összetétele és nem emelkedik kelesztés közben	Használjon kenyérlisztet vagy erős port.
		2. A kelés túl gyors vagy az élesztő túl meleg	Az élesztőt szobahőmérséklet alatti hőmérsékleten használják
		3. Túl sok víz a tésztát túl lágyá teszi.	A vízfelvételhez igazítsa a vízmennyiséget a receptben
10.	A kenyér túl nehéz és a szerkezete túl tömör	1. Túl sok liszt vagy kevés víz	Csökkentse a lisztmennyiséget vagy növelje a vízmennyiséget
		2. Túl sok gyümölcs adalék vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt	Csökkentse a megfelelő hozzávalók mennyiségét és növelje az élesztő mennyiségét
11.	A kenyér felvágása után a középső részek üregesek	1. Túl sok víz vagy élesztő, vagy hiányzik a só	Csökkentse a megfelelő módon a víz vagy az élesztő mennyiségét és ellenőrizze, hogy adott-e hozzá sót
		2. Túl meleg víz	Ellenőrizze a víz hőfokát
12.	A kenyér felszínére száraz por van tapadva	1. A kenyérben sok zselatinszerű adalék van, ilyen pl. a vaj vagy a banán, stb.	Ne tegyen a kenyérbe túlságosan zselatinszerű hozzávalókat.
		2. A keverés a kevés víz miatt nem megfelelő	Ellenőrizze a vizet és a sűtőedény mechanikai konstrukcióját
13.	Kalács vagy sok cukrot tartalmazó étel sűtése esetén a héj túl vastag és túl sötét	A különböző receptek vagy hozzávalók nagyban befolyásolják a kenyér készítését; a héj a sok cukor miatt sötét	Ha a kenyérhéj nagy cukortartalmú recepteknél túl sötét, nyomja meg a Start/Stop gombot a program megszakításához 5-10 perccel a tervezett befejezés előtt. A kenyér kivétele előtt hagyja a kenyeret vagy kalácsot a sűtőedényben kb. 20 percig, csukott fedéllel
14.	A START/STOP gomb megnyomása után a kijelzőn "H:HH" felirat látható és hangjelzés hallatszik (5 sípólás)	A hőmérséklet a sűtőben túl nagy	Nyomja meg a „START/STOP” gombot és tartsa lenyomva, amíg sípólást nem hall. A kenyérsűtőt húzza ki az el.hálózathoz és nyissa fel a fedelet. Vegye ki a sűtőedényt és az újabb bekapcsolás előtt hagyja a kenyérsűtőt kihűlni

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány	220–240 V
Névleges frekvencia	50 Hz
Névleges fogyasztás	480–580 W
Zajszint	65 dB(A)

A berendezés deklarált zajszintje 65 dB(A), ami A akusztikai teljesítménynek felel meg az 1 pW akusztikai referenciateljesítményre tekintettel.

A szöveg és műszaki paraméterek változtatásának joga fenntartva.

UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A helyes megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek.

A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.

Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírálgal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unió országaiban

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés Európai Unión kívüli országban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha meg akarja semmisíteni a terméket, kérje a szükséges információkat a helyes megsemmisítésről a helyi hivataloktól vagy az eladójától.



Ez a termék teljesíti az összes rá vonatkozó EU irányelv követelményeit.