

# KENYÉRSÜTŐ

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU



# SENCOR®

SBR 930 SS

Használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használat esetére.

## TARTALOMJEGYZÉK

• FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK .....	2
• A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA.....	3
• A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA.....	6
• TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS.....	7
• HIBAELEHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN ÚTMUTATÓ .....	8
• KENYERET SÜTÜNK .....	10
• RECEPTEK .....	12
• MŰSZAKI ADATOK .....	20
• HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE.....	20
• UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÁSRA VONATKOZÓAN.....	20

## FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:

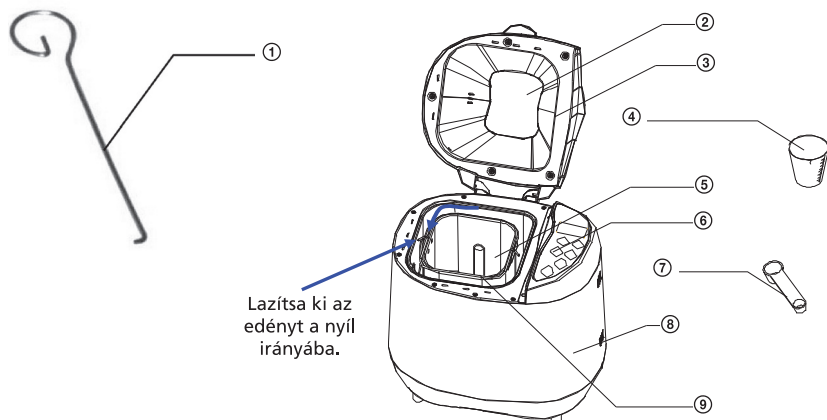
1. Üzembe helyezés előtt gondosan olvassa el az egész használati útmutatót.
2. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik a termék címkéjén feltüntetett feszültséggel.
3. Soha se használja, ha sérült a tápkábel vagy a dugasz (pl. éles vagy forró tárgyak, nyílt láng miatt stb.), ha hibás, ha földre esett és károsodott, vagy bárhogyan máshogyan sérült. Ilyen esetekben ne akarja maga megjavítani, vigye szakszervízbe.
4. Kérjük vegye tudomásul, hogy a sütés közben a berendezésből forró gőz jön és a felülete forró.
5. Soha se mérítse a berendezést vízbe.
6. Ha a berendezést nem használja, kapcsolja le a tápkábelt a hálózati aljzatról. Ugyanúgy tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt.
7. A tápkábelt ne hagyja az asztal széléről lógni, forró felülethez érni (pl. sütőlap). Szintúgy, mint a berendezést, ne hagyja forró felületen.
8. Ezen berendezést nem használhatják csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek (beleértve gyerekeket) vagy korlátozott tapasztalú és tudású személyeknek, ha nincsenek felügyelet alatt vagy nem kaptak tájékoztatást a berendezés használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személytől.
9. A gyerekek felügyelet alatt kell legyenek, hogy biztosítva legyen, a berendezéssel nem játszanak.
10. Sütés közben ne érintse semmilyen forgó vagy mozgó részét a berendezésnek.
11. Soha se kapcsolja be a berendezést, ha nincs bele jól beletéve a sütőedény a kívánt hozzávalókkal.
12. A sütőedényt soha se válassza a felső vagy oldalsó részén ütögetéssel - ezzel az sérülhetne
13. A berendezésbe tilos fémfóliát vagy más anyagokat tenni. Ennek be nem tartása tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
14. A fő hő kibocsátás irányában be kell tartani a biztonságos távolságot éghető anyagoktól (min. 50 cm) és más irányban min. 10 cm.
15. Soha se takarja le a kenyérsütőt kendővel, törülközővel vagy más anyagokkal - biztosítani kell a szabad hő- és pára-elvezetést. Betakarva vagy éghető anyagokkal érintkezve tűz keletkezhet.
16. Soha se használja a berendezést más célra, mint amire tervezték.
17. A berendezés rendeltetése egyedül a háztartási felhasználás.
18. A berendezést soha se használja helyiség fűtésére.
19. Ne használja a berendezést kint.
20. A gyártó nem felel a berendezés vagy tartozékainak helytelen használatából adódó károkért (élelmiszer elértéktelenedés, sérülés, megégés, gőz okozta égés, tűz stb.)

# KENYÉRSÜTŐ

SBR 930 SS

HU

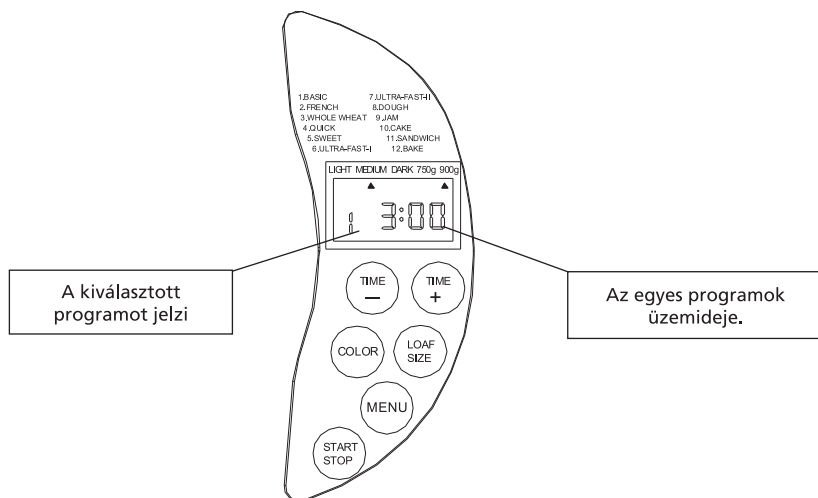
## A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA



Lazítsa ki az edényt a nyíl irányába.

- ① Kampó
- ② Figyelőablak
- ③ Fedél
- ④ Mérőcsésze
- ⑤ Edény a kenyérnek
- ⑥ Vezérlőpanel
- ⑦ Mérőkanál
- ⑧ Borítás
- ⑨ Dagasztókés (nincs ábrázolva, de a edény a kenyérhez alján található)

## A funkciók leírása



## A tápellátás bekapcsolása után

A kenyérsütő tápellátáshoz csatlakoztatása után sípolás hangzik fel és a kijelzőn nemsokára megjelenik „3:00”. A kettőspont a „3” és „00” között azonban nem villog. A nyílak **750g** és **MEDIUM (Közepesen sötét)**-re mutatnak. Ez a kezdeti beállítás.

## Start/stop

A kiválasztott sütési program elindításához és befejezéséhez.

A program elindításához nyomja meg egyszer a „**START/STOP**” gombot. Rövid sípolás hangzik fel és az időkijelzőn a kettőspont villogni kezd és elindul a program. A program elindítása után minden gomb a „**START/STOP**” kivételével nem-aktív.

A program leállításához nyomja meg kb. 3 másodpercig a „**START/STOP**” gombot, amíg sípolást nem hall, ami a program befejezését jelzi. Ez a funkció megakadályozza az elindított program akaratlan megszakítását.

## MENU (Menü)

Különböző programok beállítására szolgál. Ezen gomb minden megnyomása után (rövid sípolással kísérve) a program változik. Ezen gomb folyamatos nyomogatásával 12 programon halad át, ami megjelenik az LCD kijelzőn. Válassza ki a kívánt programot. Ezen 12 program funkciójának magyarázata alább.

- 1. Basic (Egyszerű sütés):** dagasztás, kelesztés és rendes kenyér sütése. Hozzáadhatja az ízesítő hozzávalókat.
- 2. French (Franciakenyér):** dagasztás, kelesztés és sütés hosszabb idejű kelesztéssel. Ezen a programon süttött kenyérnek általában ropogósabb héja van és finom szerkezetű.
- 3. Whole wheat (Teljes kiőrlésű):** dagasztás, kelesztés és teljeskiőrlésű kenyér sütése. Ez a program hosszabb idejű előmelegítést használ, hogy a magok felszívják a vizet és megnagyobbodjanak. Nem javasolt a használt indítás funkció használata - az eredmény nem lenne túl jó.
- 4. Quick (Gyors sütés):** dagasztás, kelés és sütés szóda bikarbónával vagy sütőporral. Ezen a programon süttött kenyér általában kisebb és tömörebb szerkezetű.
- 5. Sweet (Édes kenyér):** dagasztás, kelesztés és édes kenyér sütése. Ropogós és édes kenyér sütéséhez.

6. **Ultra fast-I (Nagyon gyors sütés-I):** dagasztás, kelesztés és 750g cipő sütése a legrövidebb időn belül. A kenyér általában kisebb és durvább, mint a Quick (Gyors sütés) programon sült.
7. **Ultra fast-II (Nagyon gyors sütés-II):** ugyanaz érvényes, mint fentebb, de 900 g cipóra.
8. **Dough (Tészta):** dagasztás és kelesztés, sütés nélkül. Vegye ki a tésztát és formázza kifli, pizza, párolt kenyér és hsn sütéséhez.
9. **Jam (Dzsem):** dzsemek és lekvárok sütése.
10. **Cake (Kalács):** dagasztás, kelesztés és sütés; kelesztés szódabikarbónával vagy sütőporral.
11. **Sandwich (Szendvics):** szendvics dagasztása, kelesztése és sütése. Finom szerkezetű és vékonyabb héjú kenyér sütéséhez.
12. **Bake (Sütés):** csak sütéshez; nincs dagasztás vagy kelesztés. Ugyanúgy használatos a kiválasztott programok sütési idejének meghosszabbításához.

## COLOR (Héj szín)

Ezzel a gombbal kiválaszthatja a kenyérhéj színét - **LIGHT (Világos)**, **MEDIUM (Közepesen sötét)** vagy **DARK (Sötét)**. Ezzel a gombbal kiválaszthatja a kívánt színt.

## LOAF SIZE (Cipóméret)

Ezzel a gombbal válassza ki a kívánt méretet (**750 g vagy 900 g**). Kérjük tudatosítsa, hogy a teljes sütési idő eltérhet a cipómérettől függően.

## DELAY (Halasztott indítás) (TIME + vagy TIME -)

Ha azt akarja, hogy a berendezés ne azonnal induljon, ezzel a gombbal beállíthatja az időt, ami után önműködően bekapcsol.

A „**TIME +**” vagy „**TIME -**” gombbal meg kell adnia az időt, ami után a kenyérnek kész kell, hogy legyen. Kérjük tudatosítsa, hogy ez a halasztás idő magába foglalja a sütés idejét is a kiválasztott programon. Ez azt jelenti, hogy a halasztás idő végén meleg kenyeret szolgálha fel. Először ki kell választani a programot és a kéreg sütésének fokát, majd a „**TIME+**” vagy „**TIME-**” gombbal hosszabbítsa vagy rövidítse meg a halasztás idejét (10 perces lépésekben). A maximum halasztás idő 13 óra.

**Példa:** Most 20:30 és azt akarja, hogy a kenyér reggel 7:00-kor kész legyen, azaz 10 óra és 30 perc alatt. Válassza ki a programot, a kenyérhéj színét, a cipóméretet, majd nyomja meg a „**TIME +**” vagy „**TIME -**” idő hozzáadásához úgy, hogy az LCD kijelzőn 10:30 jelenjen meg. Majd nyomja meg a „**START/STOP**” gombot a halasztott indítás aktiválásához. A kettőspont villogni kezd és az LCD kijelző visszaszámolni kezd és kijelző a hátralevő időt. Reggel 7:00-kor készen lesz a friss kenyér. Ha a kenyeret nem veszi ki azonnal, elindul a funkció, amely a kenyeret 1 óra hosszan melegen tartja.

## KEEP WARM (Melegen tartás)

A kenyeret automatikusan 60 percig a sütés után melegen tarthatja. Ha a kenyeret ki akarja venni, kapcsolja ki ezt a programot a „**START/STOP**” gombbal.

## MEMORY (Memória)

Ha kenyérsütés közben kikapcsolna az áramellátás 15 percnél kevesebb időre, a sütés automatikusan folytatódik, még akkor is, ha nem nyomja le a Start/Stop gombot. Ha az áramkimaradás 15 percnél tovább tart, nem lehetséges a memória tartalmának megtartani és a kenyérsütőt újra kell indítani. Ha a tesztá az áramkimaradás esetén nincs tovább, mint a dagasztás szakaszban, közvetlenül megnyomhatja a „**START/STOP**” gombot a program folytatásához a kezdettől.

## Környezet

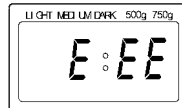
Ez a berendezés széles hőtartományban képes dolgozni, azonban lehet eltérés a cipóméretben nagyon magas és alacsony hőmérsékleten. Javasoljuk a sütést 15 °C és 34 °C közötti hőmérsékletű helyiségben végezni.

## Figyelmeztetés a kijelzőn:

- 1 Ha a kijelzőn a program elindítása után a „H:HH” jelenik meg (ld alábbi kép 1), a hőfok belül túl magas. A program leáll. Nyissa fel a fedelet és hagyja a berendezést 10 - 20 percig hűlni.
- 2 Ha a kijelzőn a „E:EE” jelenik meg azután, hogy megnyomta a „START/STOP” gombot (ld alábbi kép 2), a hőszensor le van csatlakoztatva. Kérjük vizsgálta meg a szenzort szakszervizi szerelővel.



1. ábra



2. ábra

## ELSŐ HASZNÁLAT

1. Kérjük ellenőrizze, hogy minden rész és tartozék teljes és nem sérült.
2. Tisztítsa meg az összes részt a „**Tisztítás és karbantartás**” fejezet szerint.
3. Állítsa a kenyérsütő sütés módba és süssön „üresben” körülbelül 10 percig. Lehűlés után még egyszer tisztítsa ki.
4. Minden egyes részt alaposan szárítson meg és állítsa újra össze úgy, hogy a berendezés használatra kész legyen.

## Hogyan járjon el kenyérsütés közben

1. Tegye be az edényt helyesen és elfordítva az óramutató járás irányában kattintsa a megfelelő helyzetbe. Erősítse a dagasztókést a dagasztótengelyre. Fordítsa el a dagasztókat az óramutató járásának irányában úgy, hogy kattantanak a megfelelő helyzetben. A dagasztók elhelyezése előtt javasolt a hőnek ellenálló margarinnal megtölteni a nyílásokat, hogy megelőzze a tesztá dagasztók alá ragadását és hogy a dagasztók könnyen kivethetők legyenek a kenyérből.
2. Tegye a edénybe a kenyérhez a hozzávalókat. Kérjük tartsa be az utasításokat ezen használati útmutató zárórészeiben („**KENYERET SÜTÜNK**” rész).
3. Ujjal a liszt egyik felén csináljon egy kis lyukat. Ebbe a lyukba tegye az élesztőt. Ne hagyja, hogy érintkezésbe kerüljön folyékony hozzávalókkal vagy sóval.
4. Enyhén csukja le a fedelet és csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.
5. A „**MENU**” gombbal válassza ki a kívánt programot.
6. A „**COLOR**” gombbal válassza ki a kívánt színt a kenyér héjának.
7. A „**LOAF SIZE**” gombbal válassza ki a kívánt méretet (750 g vagy 900 g).



### Figyelmeztetés:

a kenyér súlya ne lépje túl a 900 g-t.

8. A „**TIME+**” vagy „**TIME-**” gombbal állítsa be a halasztás idejét. Ha azt akarja, hogy kenyérsütő azonnal dolgozni kezdjen, ezt a lépést kihagyhatja.
9. A program elindításához nyomja meg egyszer a „**START/STOP**” gombot.
10. A **BASIC** (Egyszerű sütés), **FRENCH** (Francia kenyér), **WHOLE WHITE BREAD** (Teljes kiőrlésű fehér kenyér), **SWEET** (Édes kenyér), **SANDWICH** (Szendvics) programoknál működés közben hosszú sípólást hall. Ez a hozzávalók hozzáadására hív fel. Nyissa fel a fedelet és adja hozzá a hozzávalókat. Sütés közben a fedél szellőző nyílásain gőz távozhat. Ez normális jelenség.
11. A sütés befejezésekor 10 sípólás hangzik fel. Most kb. 3-5 másodpercre megnyomhatja a „**START/STOP**” gombot a sütés befejezéséhez és a kenyér kivételéhez. Nyissa fel a fedelet és konyhakesztyűvel jól fogja meg a sűtőedény fogantyúját. Fordítsa el az edényt óramutató járással ellentétes irányban és óvatosan húzza ki az edényt egyenesen felfelé és ki a berendezésből.
12. Tapadásmentes szedőlapáttal óvatosan lazítsa ki a kenyér oldalát az edényből.



## Figyelmeztetés:

A sütőedény és a kenyér nagyon forró lehet! Minden műveletnél legyen óvatos és használjon konyhakesztyűt.

13. Fordítsa a sütőedényt egy tiszta konyhadeszka fölé, fejjel lefelé és enyhén rázza addig, amíg a kenyér ki nem esik a deszkára.
14. A kenyért óvatosan vegye ki az edényből és felvágás előtt hagyja kb 20 percig hűlni.
15. Ha a sütés befejezésekor nincs a helységben vagy nem nyomta meg a sütés befejezése után a „START/STOP” gombot, a kenyér 1 óráig automatikusan melegen van tartva és azután a hőtartás funkció kikapcsol.
16. Használat után húzza ki a tápkábelt.



## Figyelmeztetés:

A kenyér felvágása előtt távolítsa el a kampóval a dagasztókést a kenyér alsó részéből. A kenyér általában forró, ezért soha se kézzel távolítsa el a dagasztókést.

## Külön megjegyzések

### 1. Típek a Quick (Gyors sütés) programhoz

A gyors sütés sütőporral és szódabikarbónával történik, amelyek nedvességre és hőre aktiválódnak. A kezdeti keverés során gyors sütésnél az edény sarkaiban folyékony és száraz hozzávalók gyűlhetnek össze. Ilyen esetben keverőgéppel kell elkeverni, hogy ne keletkezzenek liszt-csomók. Ha ez történik, használjon gumi szedőlapátot.

### 2. Tájékoztató az Ultra fast (Nagyon gyors sütés) programhoz

A kenyérsütő a nagyon gyors sütés programmal képes 1 óra alatt megsütni a kenyeret. Ez a 2 program képes a kenyeret 58 perc alatt megsütni; a kenyérnek kissé tömörebb szerkezete van. Az Ultra fast I (Nagyon gyors sütés I) program 750g kenyér sütésére szolgál, míg az Ultra fast II (Nagyon gyors sütés II) 900g kenyér sütésére. Kérjük ne feledje, hogy a hozzáadott víznek 48–50 °C-nak kell lennie; a hőfokának megméréséhez használjon konyhai hőmérőt. A víz hőfokának a sütés eredményére lényeges hatása van. Ha a víz hőfoka túl alacsony, a kenyér nem kel meg az elvárt méretre; ha a víz hőfoka túl magas, tönkreteszi a kelt tésztát, ami szintén befolyásolja a sütés eredményét.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a berendezést az áramforrásról és hagyja kihűlni.

1. Sütőedény: Tisztítsa meg belülről és kívülről benedvesített ronggyal. Hogy ne sérüljön a tapadásmentes felület, ne használjon erős vagy súroló hatású szereket. Az edénynek visszahelyezés előtt teljesen száraznak kell lennie.
2. Dagasztókés: Ha a dagasztó rúd nehezen vehető ki tengelyből, tölts fel az edényt meleg vízzel és hagyja kb. 30 percig állni. A dagasztó ezután könnyen kivethető tisztításhoz. A kés óvatosan nedves pamut ronggyal tisztítsa. Kérjük vegye figyelembe, hogy a sütőedény és a dagasztókés is mosható mosogatógépben.
4. Fedél és figyelőablak: A fedelet tisztítsa meg belülről és kívülről enyhén benedvesített ronggyal.
5. Borítás: Óvatosan tisztítsa meg a borítás külső felületét nedves ronggyal. Ne használjon súroló hatású szereket, mivel sérthetnék a felület csillogó bevonatát. Soha se merítse a borítást tisztítás végett vízbe.
6. A kenyérsütő tároláshoz becsomagolása előtt győződjön meg, hogy teljesen kihált, tiszta és száraz és le legyen zárva a fedele.

## HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN ÚTMUTATÓ

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.	Kapcsolja le a kenyérsütőt a villanyhálózatról és tisztítsa meg a sütőtestet - azonban vigyázzon, hogy ne süsse meg magát. Első használatkor szárítsa ki működésben és nyissa ki a fedelet.
2.	Az alsó kenyérhéj túl szilárd	A meleg-tartás funkciót használja és a kenyeret túl sokáig hagyja a sütőedényben, ezért nagymértékben vesz víz	Vegye ki a kenyeret korábban, ne használja a meleg-tartás funkciót.
3.	A kenyeret nehezen lehet kivenni	A dagasztó szorosan rátapadt a tengelyre a sütőedényben	A kenyér kivétele után a sütőedényt töltsé fel vízzel és a merítse a dagasztót bele 10 percre; 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 program-menüt
		2. A program elindítása után néhányszor kinyitotta a fedelet, és a kenyér száraz és nincs sötét héja	Ne nyissa fel az utolsó kelésnél a fedelet
		3. Az ellenállás a keverésnél túl nagy, a dagasztó nem tud forogni és rendszeren összekeverni	Ellenőrizze a dagasztó nyílását, majd húzza ki a sütőedényt és indítsa el üresben. Ha a berendezés nem működik rendszeren, lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.
5.	A „Start/Stop” gomb megnyomása után a kijelzőn „H:HH” jelenik meg	A hőfok a sütőedényben túl nagy a kenyérsütéshez.	Nyomja meg a „Start/Stop” gombot és a kenyérsütőt kapcsolja le a hálózatról. Majd húzza ki a sütőedényt és nyissa fel a fedelet, hogy a kenyérsütő kihűljön.
6.	Motorzajt hallani, de a tészta nincs keverve.	A sütőedény rosszul van rögzítve vagy a tészta túl nagy a keveréshez	Ellenőrizze, hogy jól van-e rögzítve a sütőedény, hogy tészta a recept alapján van elkészítve és a hozzávalók megfelelő tömegűek-e
7.	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
8.	A kenyér túl kicsi vagy nem kelt meg	Nincs élesztő vagy kevés, vagy az élesztő nem aktív a túl meleg víz miatt, vagy nem lett elkeverve az élesztő a sóval, vagy túl alacsony a környezet hőfoka.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és teljesítményét, növelje a megfelelő módon a környezet hőfokát.
9.	A tészta túl nagy és kicsúrog a sütőedény oldalán	A túl sok folyadék lággyá teszi a tésztát és szintén túl sok élesztő.	Csökkentse a folyadék mennyiségét és javítsa az tészta szilárdságát



# KENYÉRSÜTŐ

SBR 930 SS

PH

10.	A kenyér sütésnél középen összeesik	1. A használt liszt nem elég erős és nem tudja megkeleszteni a tésztát	Használjon kenyérlisztet vagy erős port.
		2. A kelés túl gyors vagy az élesztő túl meleg	Az élesztőt szobahőmérséklet alatti hőfokon használják
		2. A túl sok víz a tésztát lágygá és nedvessé teszi.	A vízfelvételhez igazítsa a vízmennyiséget a receptben
11.	A kenyér túl nagy tömegű és a szerkezete túl tömör	1. Túl sok liszt vagy kevés víz	Csökkentse a lisztmennyiséget vagy növelje a vízmennyiséget
		2. Túl sok gyümölcs hozzávaló vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt	Csökkentse a vonatkozó hozzávalók mennyiségét és növelje az élesztő mennyiséget
12.	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 élesztő-mennyiséget és ellenőrizze, hogy adott-e hozzá sót
		2. Túl meleg víz	Ellenőrizze a víz hőfokát
13.	A kenyér felszínére száraz por van tapadva	1. A kenyérben túl nagy nyúlósságú hozzávalók vannak mint pl. a vaj és banán és hsn.	Ne tegyen a kenyér túl nagy nyúlósságú hozzávalókat.
		2. A keverés a vízhiány miatt nem megfelelő	Ellenőrizze a vizet és a sütőedény mechanikai konstrukcióját
14.	Kalács vagy nagy cukortartalmú ételeknél a kenyérhéj túl sötét	Különböző receptek és hozzávalók nagyban befolyásolják a kenyérsütést; a kenyérhéj 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 sütőedényben kb. 20 percig, letakart fedővel.

## KENYERET SÜTÜNK

### Kenyérsütéshez használt általános hozzávalók rövid leírása

#### 1. Kenyérliszt

A kenyérlisztnak magas a sikkertartalma (ezért nevezhető nagy sikkertartalmú lisztnek, melynek magas a fehérje-tartalma), jól nyúlik és képes a megkelés után megtartani a kenyér térfogatát, hogy az nem esik össze. Mivel a sikkertartalma nagyon mint a rendes liszténél, nagyobb méretű kenyér sütésénél használható jobb belső rostokkal. A kenyérliszt fontos hozzávaló kenyérsütésnél.

#### 2. Tiszta liszt

A tiszta liszt alaposan válogatott lágy és kemény búzából keveréséből készül, és megfelelő kenyér vagy kalács gyors sütéséhez megfelelő.

#### 3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt búza őrlésével készül és búzahéjat és sikkert tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és laktatóbb, mint a rendes liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek általában kisebb méretűek. Ezért sok receptnél a legjobb eredmény elérése érdekében általában a teljeskiőrlésű a kenyérliszttel van kombinálva.

#### 4. Barna búzaliszt

A barna búzaliszt, amit „daraliszt”, magas rost-tartalmú lisztfajta, amely hasonló a teljeskiőrlésű liszthez. Nagyobb mérethez a kelés után nagyarányú kenyérliszttel kell használni.

#### 5. Sütőpor

A sütőpor finom búza őrlésével készül vagy alacsony fehérje búzából és speciálisan kalácssütéshez használatos. Különböző fajtájú lisztek hasonlóan néznek ki; az élesztő hatékonysága vagy a különböző lisztek beszívóképessége jelentősen eltérhet a természetes helyétől, a termés körülményeitől, az őrlés és tárolás menetétől függően. A kipróbáláshoz válasszon többfajta lisztet, amely elérhető a piacon, kóstolja meg és hasonlítsa össze az eredményeket - majd válassza ki a lisztet a tapasztalatai szerint amely ízlése szerint a legjobb eredményt hozta.

#### 6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricaliszt és zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Mindkettő kiegészítő hozzávaló vastaghéjú kenyér sütéséhez és a kenyér ízének és szerkezetének javításához használják.

#### 7. Cukor

A cukor fontos hozzávaló a kenyér édes ízének és színének szempontjából. A fehér cukor segít a kelésnél és széles körben használják mint tápösszetevő. Különböző esetekben lehet barna cukrot, porcukrot vagy cukorvattát használni.

#### 8. Élesztő

Az élesztő tesztálesztésre szolgál és széndioxidot termel, amely segít a kenyér térfogat-növelésében és a belső rostok lágyításában. Az élesztő gyors hatásához szénhidrát szükséges a cukorban és lisztben.

1 teáskanál aktív száraz élesztő = 3/4 teáskanál instant élesztő

5 teáskanál aktív száraz élesztő = 1 čaj. teáskanál instant élesztő

2 teáskanál aktív száraz élesztő = 1,5 teáskanál instant élesztő

Az élesztőt a fagyaszóban kell tárolni, mivel magas hőmérsékleten elromolhatna; használata előtt ellenőrizze a felhasználhatóság dátumát. Minden használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőbe. A kenyér kelésre képtelenségét legtöbbször romlott élesztő okozza.



#### Tip:

Az alább leírt eljárás szerint megtudhatja, hogy az élesztő friss-e és aktív vagy sem:

1. A mérőcsészebe öntsön 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 mérőcsészt tegye kb 10 percre meleg helyre. A keveréket már ne keverje.

4. A habnak a mérőcsésze széléig kell érnie. Ha nem így van, az élesztő romlott vagy nem-aktív.

#### 9. Só

A só elengedhetlen a kenyér illatának és kenyérhéj színének javításához. A só azonban akadályozza az élesztőt a kelesztésben. Soha se használjon túl sok sót a receptekhez. Ha nem akar sót használni, el is hagyhatja. A kenyér nagyobb lesz, mint só használatával.

- 10. Tojás**  
A tojás javíthatja a kenyér szerkezetét, laktatóbbá és nagyobbá teszi, és a kenyérnek különleges tojástartalmat adhat. Ha tojást akar használni, el kell távolítania a tojáshéjat és egyenletesen elkeverni.
- 11. Zsír, vaj és növényi olaj**  
Az zsír lágyítja a kenyeret és meghosszabbítja élettartamát. A vajat a hűtőből kivétel után fel kell olvasztani és apró kockákra vágni használat előtt, hogy egyenletesen legyen elkeverve.
- 12. Sütőpor**  
A sütőport főleg keléshez használunk a kenyerek és kalácsok sütésénél az Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programon. A kémiai elvek kihasználásának köszönhetően nem szükséges idő a kelesztéshez és gázt hoz létre, ami buborékokat képez vagy lágyítja a kenyér szerkezetét.
- 13. Szódabikarbóna**  
Ugyanaz érvényes, mint a sütőporoknál. Ugyanúgy használható sütőporral együtt.
- 14. Víz és más folyadékok**  
A víz kenyérfőzésénél elengedhetetlen hozzávaló. Általában a 20-25 °C-os víz a legmegfelelőbb. A gyors keléshez Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programon azonban a víz hőfoka 45-50 °C között kell legyen. A vizet helyettesítheti friss tejjel vagy 2% tejjel kevert vízzel, ami javíthatja a kenyér illatát és jobb kenyérhéj-színt eredményezhet. Néhány receptnél a kenyér illatának javítására dzsúszt használnak (pl. alma-, narancs-, citrom-lé stb.).

## A hozzávalók hozzáadásának sorrendje

Minden receptnél be kell tartani az egyes hozzávalók hozzáadásának menetét:

- Először a sütőedénybe a folyadékokat öntjük (víz, tej, sör, írós vaj, felvert tej, joghurt stb.)
- Majd hozzáadjuk a porszerű hozzávalókat (liszt, növényi, kenyér-fűszerek, korpa, csíra, pehely, magok stb.)
- Az egyik sarokba a sót szórjuk
- A másik sarokba szórjuk a cukrot
- A következőbe a fűszereket (olaj, ecet stb.)
- Az edény közepén a lisztben mélyedés csinálunk, amibe az élesztőt vagy sütőport tesszük, amit gyengén betérítünk a liszttel. Ha friss élesztőt használunk, javasolt cukor hozzáadása. Az élesztőt vagy sütőport mindig száraz lisztre adjuk hozzá!



### Tipp:

A nehéz tésztánál, amelynek nagy a rozs- vagy teljeskiőrlésű komponens-tartalma, javasolt a dagasztás jobb eredménye érdekében megfordítani a hozzávalók sorrendjét, azaz először betenni a száraz élesztőt és lisztet, és csak végül a folyadékot.

Jegyezze meg a néhány alapelvet a házi kenyérsütőben sütéshez:

- A só és élesztő soha se kerülhet közvetlen érintkezésbe!
- A gyümölcs-, dió-, gabona- és más hozzávalókat, amelyek szétzúzását el akarja kerülni dagasztásnál, csak a jelzés után adja hozzá.
- A gabonaféléket a kenyérsütőbe tétel előtt hagyja éjszakára vízbe áztatva
- Halasztott indítás esetén mindig hideg hozzávalókat használjon
- A halasztott sütésnél ne használjon gyorsan romló hozzávalókat mint pl. tojás, friss tej, gyümölcs, hagyma stb.
- A kenyeret a kenyérsütőből kivétel után hagyja még kb. 15 percig hűlni megfelelő alátéteten (pl. fa- vagy nylon konyhalapon)

## RECEPTEK

**Figyelmeztetés:**

A súly, térfogat és tartalom arányait az egyes hozzávalóknál az alábbi recepteknél csak tájékoztató jellegűnek vegye. A sütés eredménye sok tényezőtől függ:

- vízkeménység (túl lágy víz használatával a tészta hamarabb kel)
- páratartalom a konyhában (növekedés esetén 1 – 2 kanállal csökkenteni kell a víz mennyiséget)
- tengerfeletti magasság (750 m fölött a tenger fölött a tészta hamarabb megkel)
- a hozzávalók állaga

A fentebbi okból javasolt a kiválasztott receptet szükség szerint az aktuális körülményekhez igazítani.

**Tipp:**

Ha bármilyen okból nem akar recept alapján sütni kenyeret, az élelmiszer-üzletekben már kész sütőkeverékeket vásárolhat. A kész sütőkeverékeknel mindig pontosan az utasítások szerint járjon el a termék csomagolásán. Kérjük tudatosítsa, hogy néhány gyártó ilyen kész keverékeknel élesztő mint külön hozzávaló hozzáadása szükséges.

## KENYÉR-RECEPTEK

**Lágy graham kenyér****Hozzávalók:**

- 350 ml víz
- 3 kanál olaj
- 2 kanál só
- 1 kanál köménymag
- 1 kanál tejpor
- 300 g simaliszt
- 100 g rozsliszt
- 100 g graham liszt
- 1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj LIGHT (világos)

**Fehér köménymagos kenyér****Hozzávalók:**

- 300 ml víz
- 2 kanál cukor
- 2 kanál só
- 1 kanál köménymag
- 500 g simaliszt
- 1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Joghurtos kenyér****Hozzávalók:**

- 150 ml fehér joghurt
- 1 kanál olaj
- 200 ml víz
- 2 kanál cukor
- 2,5 kanál só
- 300 g féldara búzaliszt
- 100 g búza kenyér
- 100 g rozs kenyér
- 1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

a jelzés után a magokat kanalanként: szezámmal, len, köménnyel, dinnyével, tökkel.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Sörös kenyér

### Hozzávalók:

250 ml sör

100 ml víz

2,5 kanál zúzott köménymag

2 kanál só

350 g simaliszt

150 g rozs kenyérliszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

magok ízlés szerint (pl. napraforgó)

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Tönköly-kenyér

### Hozzávalók:

350 ml írás vaj

50 ml víz

1 kanál ecet

2 kanál olívaolaj

1 kanál só

1 kanál cukor

250 g simaliszt

250 g teljeskiőrlésű tönköly liszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

napraforgómag

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj DARK (sötét)

## Fehér piritós kenyér

### Hozzávalók:

320 ml tej

40 g növényolaj vagy növényi vaj

500 g féldara búzaliszt

30 g Solamyl (krumpli keményítő)

1 kanál só

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** Program SANDWICH (szendvics) / méret 900 g / kenyérhéj LIGHT (világos)

## Sumavai kenyér

### Hozzávalók:

320 ml víz

1 kanál ecet

2 kanál olaj

2 kanál köménymag

2,5 kanál só

220 g simaliszt

230 g rozs kenyérliszt

100 g teljeskiőrlésű búzaliszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

2 kanál napraforgómag

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Töporlyús kenyér****Hozzávalók:**

200 ml írósvaj (lehet tejföl is)  
150 ml víz (sűrűség szerint hozzáadható írósvaj is)  
1 kanál ecet  
1 púpozott kanál darált töporlyú  
1,5 kanál só  
1 kanál cukor  
1 kanál köménymag  
150 g teljeskiőrlésű rozsliszt  
350 g simaliszt  
1 és 14 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítás:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Napraforgós kenyér****Hozzávalók:**

330 g víz  
2 kanál olaj  
1 kanál ecet  
280 g simaliszt  
120 g teljeskiőrlésű simaliszt  
60 g tönkölyliszt  
80 g rozskenyérliszt  
2 kanál só  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
5 kanál napraforgó

**Kenyérsütő beállítás:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Töporlyús – fokhagymás kenyér****Hozzávalók:**

320 ml víz  
2 kanál olaj  
1 kanál ecet  
1,5 kanál só  
1 kanál cukor  
2 kanál szárított krumplikása  
1 kanál szárított fokhagyma (vagy 1-2 gerezd)  
1 kanál köménymag  
3 kanál finomra vágott cagy darált töporlyú  
350 g simaliszt  
150 g rozsliszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítás:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Mézes napraforgómagos kenyér****Hozzávalók:**

280 ml víz  
15g vaj  
1 kanál tejpor  
1 kanál só  
1,5 kanál méz  
200g világos liszt  
200g Granary liszt (a teljeskiőrlésű lisztben zúzott búza- és rozsmagok)  
1/2 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő fele  
2 kanál napraforgómag

**Kenyérsütő beállítás:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 750 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Banános kenyér

### Hozzávalók:

6 kanál tej

200 g banán (szétmixelve vagy villával szétnyomva)

1 tojás

70 g kiolvasztott vaj

70 g cukor

450 g simaliszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítás:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj LIGHT (világos)

## Póréhagymás kenyér sajttal

### Hozzávalók:

200 ml víz

2 kanál olaj

1 felvert tojás

150 g Cottage sajt

200 g féldara liszt

100 g tönköly liszt

100 g teljeskiőrlésű rozs liszt

100 g búza kenyér liszt

2 kanál só

1 kanál cukor

2 kanál szárított vagy 1/2 friss élesztő

A jelzés után 1 kis póréhagyma

**Kenyérsütő beállítás:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Sajtos kenyér kecsuppal

### Hozzávalók:

200 ml langyos víz

1 felvert tojás

1 kanál olívaolaj

4 kanál kecsup

1 kanál só

1/4 kanál őrölt fekete bors

300 g kenyér búza liszt

100 g kenyér rozs liszt

100 g tönköly liszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A jelzés után 250g reszelt eidam

**Kenyérsütő beállítás:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Staročeský kenyér

### Hozzávalók:

230 ml víz

1 kanál ecet

2 kanál só

75 g főtt krumpli

450 g sima kenyér liszt

1 kanál zúzott köménymag

1/4 kanál zúzott édeskömény

1/4 kanál morzsolt ánizs

1/4 kanál morzsolt koriander

1 kanál cukor

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítás:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Oliva – oregánós kenyér****Hozzávalók:**

300 ml meleg víz  
csipet cukor  
1 kanál só  
1 kanál olívaolaj  
1 felvágott hagyma  
540 g simaliszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
1/4 kanál friss őrölt fekete bors  
50 g vastagon vágott kimagozott fekete olíva  
1 kanál felvágott friss oregánó (vagy 1 kanál 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, cukort, sőt és élesztőt. Olivát csak a hangjelzés után adjuk hozzá.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Fűszernövényes kenyér írós vajjal****Hozzávalók:**

110 ml langyos víz  
150 ml írósvaj  
1 kanál cukor  
2 kanál só  
bors  
3 kanál olaj  
250 g simaliszt  
250 g féldara liszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
2 kanál petrezselyem  
2 kanál snidling  
2 kanál kapor

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Fokhagymás kenyér zöldséggel****Hozzávalók:**

375 ml víz  
2 kanál olívaolaj  
2 kanál balzsamecet  
2 kanál só  
1 kanál cukor  
3 kanál szárított fokhagyma  
2 kanál provenszáli fűszer  
2 teljes kanál lenmag  
200 g sima búza liszt  
100 g teljeskiőrlésű búzaliszt  
100 g tönköly búza liszt  
200 g kenyér rozs liszt  
1,5 kanál szárított vagy nem-egész 1/2 friss élesztő

**Töltet:**

sterilizált borsó  
friss póréhagyma karikákra metélve  
lehet paprika, újhagyma, szárított paradicsom stb.

**Lépések:** Az alapvető hozzávalókat a sütőedénybe tesszük a szokásos menet szerint. A fűszernövényeket és fokhagymát közvetlenül a vízbe tesszük, a lenmagokat közvetlenül a lisztbe keverjük. Az utolsó keverés után kivesszük a tésztát a sütőedényből, eltávolítjuk a dagasztókést (ill. kampókat) s a tésztába eldolgozzuk a tölteteket. Ezután a keveréket visszatesszük a sütőedénybe a végleges keléshez.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)



## Kenyér olmüci túróskaláccsal

### Hozzávalók:

300 ml víz  
1 kanál olívaolaj  
2 tojásfehérje vagy 1 tojás  
4 kanál kecsup  
1 kanál só  
300 g kenyér búza liszt  
100 g tönköly liszt  
70 g simaliszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
50 g korpá  
170 g vastagon reszelt olmüci túró

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Babos kenyér

### Hozzávalók:

300 ml víz  
2 kanál búzakuppa  
2 kanál lenmag  
1 kanál só  
1 kanál őrölt köménymag  
400 g simaliszt  
100 g kenyér rozs liszt  
1/4 friss élesztő (+ 1 kanál cukor) vagy 1 kanál szárított élesztő  
150 g konzerv tarkabab

**Lépések:** A babot akkor adjuk hozzá, amikor a tészta már megkelt. Amint megkezdődik a kelés, a tésztát kivesszük a kenyérsütőből (a kenyérsütőt letakarva és bekapcsolva hagyjuk), szétsodorjuk, megszórjuk lecsurgatott babbal és mint göngyöleg összetekerjük. A kenyérsütőből kivesszük a dagasztókést (ill. kampókat) és a tésztát visszatesszük.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Zabpelyhes kenyér

### Hozzávalók:

150 ml joghurt  
200 ml víz  
1 kanál édesítőszer (esetleg méz)  
2 kanál olívaolaj  
2 kanál kovász  
1 kanál só  
2 kanál köménymag  
320 g sima búza liszt  
100 g sima tönköly liszt  
50 g zabpelyh  
60 g teljeskiőrlésű búzaliszt  
1/2 kocka friss vagy 2 kanál friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** QUICK (gyors sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Káposztás kenyér****Hozzávalók:**

250 ml víz

250 g káposzta, sajt és kolbász keverék

100 g rozs kenyér liszt

350 g búza sima liszt

90 g tönköly teljeskiőrlésű liszt

2 kanál só

1 kanál édesítőszer 1/2 kanál friss vagy 2 kanál szárított élesztő

köménymag ízlés szerint

**Kenýersütő beállítása:** QUICK (gyors sütés) program / méret 900 g / kenyérháj MEDIUM (közepesen sötét)**Barnakenyér csabaival****Hozzávalók:**

400 ml víz

1 kanál ecet

2 kanál kovász

250 g teljeskiőrlésű búza liszt special

150 g kenyér sötét rozs liszt

180 g kenyér búza liszt

1 kanál köménymag

2 kanál lenmag

1 kanál szárított fokhagyma

1 kanál cukor

2 kanál só

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Lépések:** 5 perccel a dagasztás vége előtt adjuk hozzá a 1/2 csabai kolbászt vastagon felvágva és egy marok metélt físsz nidling. Majd vastagon reszeljük fel az 50 g kemény sajtot és adjuk a tésztába.**Kenýersütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérháj MEDIUM (közepesen sötét)**Pohánkás kenyér****Hozzávalók:**

150 ml fehér joghurt

200 ml víz

2 kanál olívaolaj, ha lehet Extra virgin

1 kanál ecet, ha lehet borecet

300 g simaliszt

50 g teljesértékű liszt

150 g pohánkás liszt

100 g pohánkás dara

2 kanál pohánkás daraliszt

2 kanál pohánkás csíra

2 kanál krumplikása por tejfel

1-2 kanál instans melta

1-2 kanál őrölt köménymag

2 kanál só

1 kanál cukor

3 kanál kovász

kevés kristályos (por) C vitamin

1/4 kocka friss vagy 1 kanál friss élesztő

**Lépések:** A pohánkás darát leöblítjük, leöntjük meleg vízzel és hagyjuk 2-3 órát dagadni. A tészta elkészítése előtt leöntjük (a vizet nem használhatjuk a tésztába) és a dara részt hagyjuk a kenyér megszórására - ezt az utolsó keles előtt végezzük. A megpuhult darát utoljára adjuk hozzá a lisztet.**Kenýersütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérháj MEDIUM (közepesen sötét)

## Káposztás kenyér

### Hozzávalók:

250 ml víz

250 g képoszta, sajt és kolbász keverék

100 g rozs kenyér liszt

350 g búza sima liszt

90 g tönköly teljeskiőrlésű liszt

2 kanál só

1 kanál édesítőszer 1/2 kanál friss vagy 2 kanál szárított élesztő

köménymag ízlés szerint

**Kenyérsütő beállítása:** QUICK (gyors sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Fokhagymás – rockfortos kenyér

### Hozzávalók:

350 ml víz

1 kanál só

1 kanál cukor

1,5 kanál olaj

1/2 csésze szétmorzsolts rockfort

4 - 5 zúzott fokhagyma gerezd

140 g simaliszt

200 g teljeskiőrlésű búzaliszt

200 g teljeskiőrlésű rozsliszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** WHOLE WHEET (teljeskiőrlésű) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Csokoládés barnakenyér

### Hozzávalók:

400 ml víz

4 kanál porcukor

1,5 kanál só

400 g sima búza liszt

100 g kakaópor

2 kanál szárított vagy 1/2 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## LEKVÁR RECEPT

### Hozzávalók:

500 g gyümölcs

165 g zselésítő cukor

1 kanál citromlé

### Lépések:

A gyümölcsöket alaposan megmossuk, fajta szerint 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 befejezése után kiöntjük a lekvárt üvegekbe, amiket azelőtt 20 percig sterilizáltunk a sütőben 150° C-on. Végül az üvegeket lecsukjuk és fejjel lefelé fordítjuk, hogy a fedő ráhúzódjon.

**Kenyérsütő beállítása:** JAM (dzsem) program

**MŰSZAKI ADATOK**

Névleges feszültség:..... 230 V AC (váltakozó)  
Névleges fordulatszám: ..... 50 Hz  
Névleges teljesítmény: ..... 600 W  
Súly:..... 10,2 kg  
Zajszint:..... 65 dB(A)

Ezen berendezés deklarált zajszintje 65 dB(A), ami A akusztikus teljesítményszintet jelent az 1 pW referencia akusztikus teljesítmény tekintve.

A szöveg és műszaki paraméterek változtatásának joga fenntartva.

**HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE**

Ez a jel a terméken, a tartozékon vagy a csomagoláson azt jelenti, hogy a terméket nem lehet közösleges háztartási hulladékként kezelni. A terméket az elektromos és elektronikus berendezéseket újrahasznosító gyűjtőhelyen leadva semmisítse meg. EU országokban és más európai országokban külön begyűjtőrendszerek léteznek a használt elektromos és elektronikus termékek felhalmozására. A helyes megsemmisítés biztosításával az élőkönyezetre és egészségre káros veszélyek kialakulását előzheti meg, amelyek a helytelen hulladékkezelésből adódhatnak. A hulladékhanyagok újrahasznosítása segít megőrizni a természetes nyersanyagforrásokat - ezért ne dobja ki régi elektromos és elektronikus berendezéseit a háztartási hulladékkal. Részletes tájékoztatóért a termék újrahasznosításáról kérjük hívja a helyi környezetvédelmi hivatal munkatársait (városi vagy megyei), a begyűjtőhely munkatársait vagy a bolt eladóját, ahol a terméket vette.

**UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN**

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el!



Ez a termék összhangban van az EU elektromágneses kompatibilitásról és árambiztonságról szóló irányelveivel.