KENYÉRSÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

SENCOR®

SBR 300WH

A készülék üzembe helyezése előtt kérjük, olvassa el a használati utasítást még akkor is, ha használt már más hasonló készüléket. A készüléket csak a használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati utasítást őrizze meg később felmerülő szükség esetére.

Javasoljuk, hogy legalább a jótállás idejére őrizze meg a termék eredeti dobozát, csomagolását, pénztárbizonylatát és jótállási jegyét! Átszállítás esetén csomagolja vissza a készüléket az eredeti dobozába, így biztosítja a termék maximális védelmét az átszállítás során (pl. költözés vagy szakszervizbe küldés).

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2012

KENYÉRSÜTŐ

SBR 300WH

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK 3
A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA 4
A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA 7
A PROGRAMOK LEÍRÁSA 8
A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA 9
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS 11
A SÜTÉS SZAKASZAINAK IDŐTARTAMA 12
KENYÉRSÜTÉS 14
HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN 24
MŰSZAKI ADATOK 26
A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE 26
UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN 26

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

1. Az első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el az egész használati útmutatót.
2. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik 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 érni (pl. sütőlap) érni. A készüléket ne hagyja továbbá forró felületen.
8. Ezt a berendezést nem olyan személyeknek (beleértve gyerekek) tervezték, akik csökkent fizikai vagy szellemi képességűek vagy korlátozott tapasztalatú és tudású személyek, ha nincs mellettük felügyelő vagy biztonságukért felelős személy, aki ellátta őket a készülék használatára vonatkozó utasításokkal.
9. A gyerekeket tartsa felügyelet alatt, hogy a készülékkel ne játszhassanak.
10. Sütés közben ne érintse a készülék forgó vagy mozgó részeit.
11. Soha ne kapcsolja be a készüléket, amíg megfelelően nem helyezte bele a sütőedényt a szükséges tartozékokkal.
12. A sütőedény eltávolításakor soha ne ütögesse a tetejét vagy a szélét, mert az megsérülhet.
13. A készülékbe tilos alufóliát vagy más anyagokat tenni. Ennek be nem tartása tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
14. Be kell tartani a biztonságos távolságot éghető anyagoktól: a fő hőkibocsátás irányában (min. 50 cm), más irányokban min. 10 cm.
15. 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.
16. Soha se használja a készüléket más célra, mint amire tervezték.
17. A készülék csak háztartási használatra készült.
18. Ne használja a készüléket helyiségek fűtésére.
19. Ne használja a berendezést a szabadban.
20. A gyártó nem vállalja a felelősséget a készülék vagy tartozékai helytelen használatából adódó károkért (élelmiszerek elértéktelenedése, égési vagy egyéb sérülés, tűz, stb.)

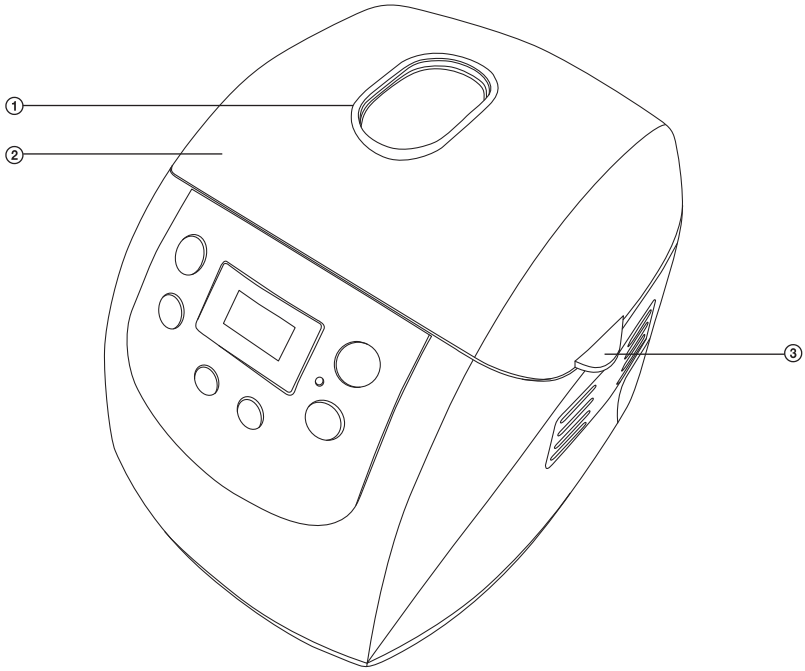
Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

KENYÉRSÜTŐ

SBR 300WH

A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA

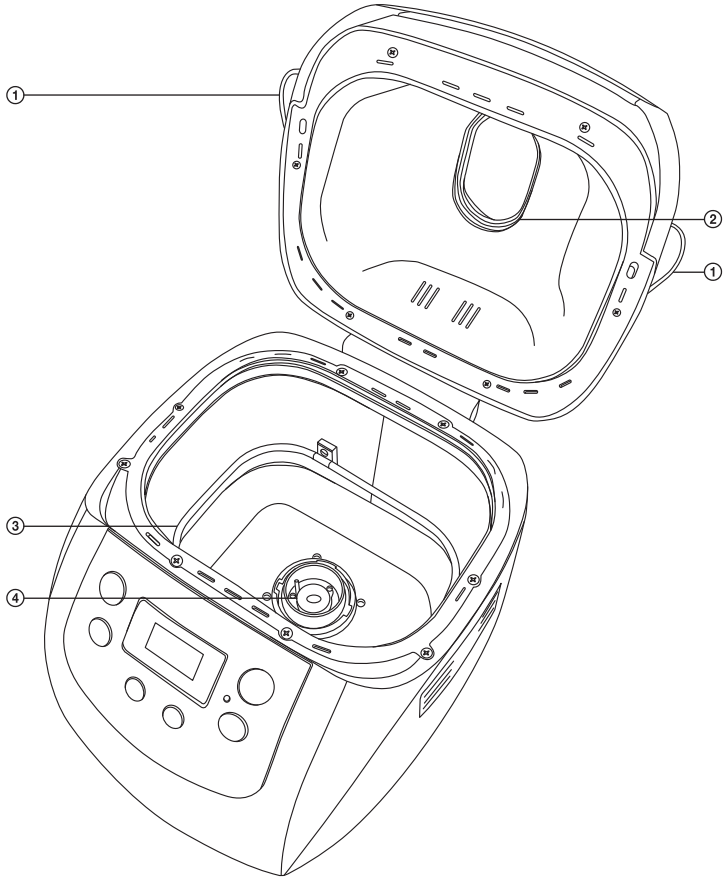
A



① Figyelőablak
② Fedő
③ Fedél fogantyú

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

B



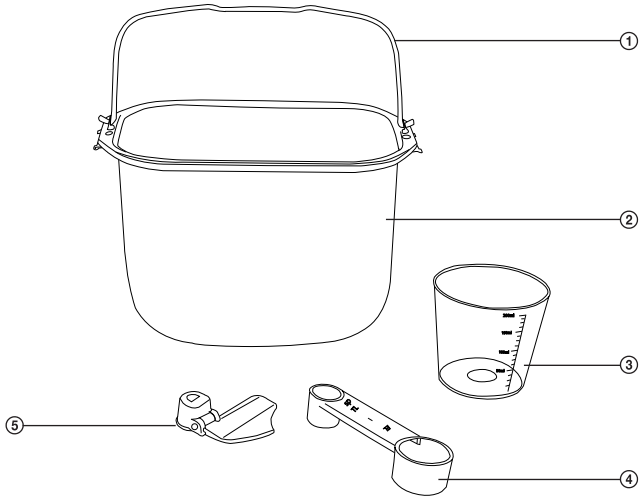
① Fedél fogantyú
② Figyelőablak
③ Fűtőszál
④ Tengely

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

KENYÉRSÜTŐ

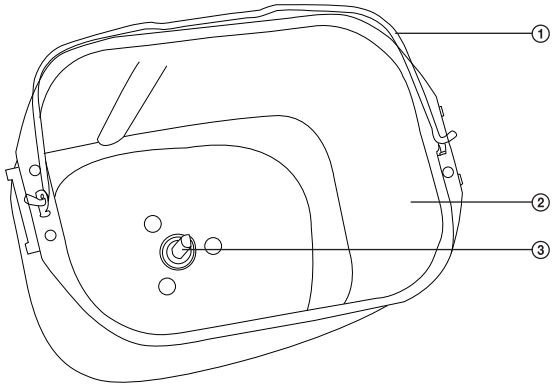
SBR 300WH

C



① Fogantyú
② Sütőedény
③ Mérőedény
④ Mérőkanál
⑤ Keverőlapát

D

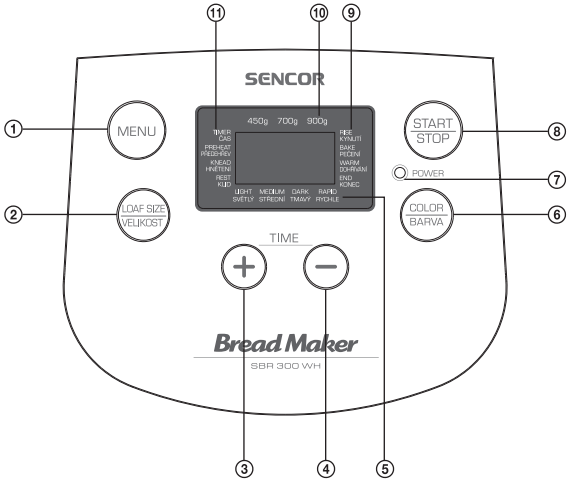


① Fogantyú
② Sütőedény
③ Tengely

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

E



1. Program-választó gomb
2. Cipóméret-választó gomb
3. Késleltetett indítás beállító gomb
4. Késleltetett indítás beállító gomb
5. Kenyérhéj-szín / gyorsprogram kijelzés
6. Kenyérhéj-szín kiválasztó gomb
7. Működés-jelző
8. START/STOP gomb
9. Sütési szakasz kijelzés
10. Cipóméret-beállítás kijelzés
11. Sütési szakasz kijelzés

Ha a kijelző 0:00-t mutat, nyomja meg a Start/Stop gombot a **program-beállítás** mód aktiválásához. Ezután kiválaszthatja a kívánt programot.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

KENYÉRSÜTŐ

SBR 300WH

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 távolítson 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 szivacsot 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)**
Ezt a programot használjuk hagyományos fehér kenyér készítéséhez és a fehérkenyér tésztát használó receptekhez. Ez az összes közül a legrövidebb program.

2) **French (Franciakenyér)**
Ez a program kissé hosszabb dagasztási és kelesztési időt igényel, hogy a francia kenyér porhanyósabb, a héja pedig ropogósabb legyen.

⚠ **Figyelmeztetés:**
A francia típusú kenyér nem áll el sokáig - fogyasszák el még a sütés napján.

3) **Wholewheat (Teljeskiőrlésű kenyér)**
Olyan kenyér sütésére való program, amely jelentős mennyiségű teljes kiőrlésű összetevőt tartalmaz. Ez a program hosszabb előmelegítést igényel, hogy a magok jobban beszívják a vizet és növeljék a térfogatukat.

⚠ **Figyelmeztetés:**
Ennél a programnál nem javasoljuk időzítő használatát, az eredmény nem lenne túl jó.

4) **SWEET (Édes kenyér)**
Ezt a programot édes kenyér készítéséhez használjuk, amelyhez gyümölcsöt, mogyorót, csokoládéreszeléket, édesített narancshéjat vagy hasonlókat adunk.

5) **ULTRA FAST (Nagyon gyorsan elkészíthető kenyér, élesztő nélkül)**
Ezt a programot olyan édes kenyér készítéséhez használjuk, amelynek kelesztéséhez inkább sütőport vagy szódabikarbónát használunk, mint sörélesztőt. A keverék elég ragadós, ezért ennek a programnak a használata előtt kenje ki az edényt és a keverőlapátot növényi zsiradékkal vagy olajjal, és ellenőrizze a keveréket a fedélen lévő ablakon keresztül. Ha a tészta rákel a sütőedény falára, az 5-perces pihenőidő alatt kaparja le fa- vagy műanyag kaparóval. Ha ezalatt a keverőkar mozogni kezd, azonnal vegye ki a kaparót és csukja le a fedelet.

6) **GLUTEN FREE (Gluténmentes kenyér)**
Használjon gluténmentes port, mint pl. édesburgonya (batáta), burgonya stb. Olyan egészséges kenyérfajtáról van szó, amelynek készítéséhez ritkább gabonaféléket használnak.

7) **CAKE (Kalács)**
Dagasztással, kelesztéssel és sütéssel készített kalácshoz használjon tojást, vajat, sütőport, tejet és élesztőt.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

8) **DOUGH (Tészta)**
Ezzel a programmal a készüléket használhatja keverő/dagasztógépként, ami megkönnyíti a munkáját. A programban nem szerepel sütés. A tésztát borítsa ki a gépből és szeletelés/formázás előtt hagyja kb. 10 percig állni.

9) **PIZZA DOUGH (Pizzatészta)**

10) **JAM (Lekvár)**
A program 15 percig keveri, majd 50 percig főzi a hozzávalókat. Hagyjon elég helyet a lekvárnak, hogy a főzés közben növelhesse a térfogatát. Ha a lekvár kifolyik a készülék belső tereiből, nagyon nehéz lesz kitisztítani. Ha ez megtörténne, nyomja hosszan a START/STOP gombot, amíg sípolást nem hall, húzza ki a készüléket a konnektorból, hagyja kihűlni és tisztítsa meg, mielőtt a lekvár ragadni kezdene.

⚠ **Figyelmeztetés:**
Óvatosan bánjon a forró lekvárral, mert sokáig forró marad és úgy ragad, mint a ragasztó.

11) **BAKE (Sütés)**
A Bake (Sütés) program sütővé változtatja a készülékét. Csak a sütés fázison megy keresztül 1 óráig, és további 1 óráig tartja a meleget. A programot bolti kész tészta vagy zacskós kenyérkeverékből készült tészta sütésére használhatja. Ne használjon 500 g-nál több kenyérkeveréket és ne tegye be a készülékbe előbb, mint amikor kész a sütésre. Ellenőrizze a tésztát, mivel egyes hozzávalóknak nincs szükségük egy egész órai sütésre - ilyenkor meg kell állítani a sütést és előbb kivenni a kenyeret.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

1. **Vegye ki az edényt**
Nyissa ki a fedelet és a fogantyú segítségével, erősen felfelé húzva emelje ki az edényt. Tegye a konyhapultra. Fontos, hogy a hozzávalókat a sütőn kívül helyezze az edénybe, hogy véletlen kiszórásukkal (kiöntésükkel) ne kerüljenek a sütőbe.
2. **Rögzítse a keverőlapátot**
Nyomja rá a keverőlapátot a 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. A kenyérsütőgép automatikusan rááll a kenyérsütő alapprogramra. Minden egyes gombnyomás után megerősítő sípolást hall.
6. **Válassza ki a programot**
A "**MENU**" gomb megnyomásával válassza ki a listáról a kívánt program számát.
7. **Válassza ki a tömeget**
A "**LOAF SIZE**" gomb megnyomásával válassza ki a kívánt cipóméretet (450 g / 700 g / 900 g).

⚠ **Figyelmeztetés:**
Ne feledje, hogy mindig a cipó össztömegét választja, nem csak a sütőkeverékét!

8. **Válassza ki a kenyérhéj színét**
A "**COLOR**" gomb megnyomásával válassza ki a kenyérhéj kívánt színét ("**LIGHT**" = világos, "**MEDIUM**" = közepes, "**DARK**" = sötét).

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

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 sütőt**
    A kenyérsütő elindításához nyomja meg a "**START/STOP**" gombot. A hátralevő idő percenként számol vissza.
11. **A sütés folyamata**
    A kenyérsütő automatikusan végrehajtja a program egyes szakaszait.
12. **A sütés befejezése**
    A program befejezése és a kenyér megsütése után a kijelzőn 0:00 felirat jelenik meg és hangjelzés hallatszik.
13. **Hőfok-tartás**
    A hőfok-tartás funkció biztosítja a programok többségénél újabb 60 perc idejére a meleg levegő forgatását (lásd "**A SÜTÉS SZAKASZAINAK IDŐTARTAMA**" c. részt). A hőfok-tartás idejének letelte után hangjelzést hall. A hőfok-tartás befejezése után nyomja meg a "**START/STOP**"gombot.
14. **Vegye ki a sütőedényt**
    Nyomja meg a "**START/STOP**"gombot, nyissa ki a fedelet és vegye ki a sütőedényt.
15. **Vegye ki a kenyeret**
    Hagyja a kenyeret az edényben 5-10 percig hűlni, majd fordítsa az edényt fejjel lefelé és húzza ki a kenyeret az edényből, hogy lehűljön.
16. Használat után mindig nyomja meg a "**START/STOP**" gombot.

Az időzítő használata

Az időzítőt akkor használja, ha azt szeretné, hogy a kenyér később vagy csak reggelre készüljön el. Maximum 15 óra állítható be. Ne használja ezt a funkciót olyan recepteknél, ahol gyorsan romló hozzávalók vannak mint pl. tojás, friss tej, tejföl, sajt stb.

1. Döntse el, mikorra legyen kész a kenyér és számolja ki a kívánt idő és az aktuális idő közti időkülönbséget. Ha például azt szeretné, hogy a kenyér reggel 8:00-ra legyen kész, és most 21:00 óra van, a különbség 11 óra.
2. A "**TIME +**" és "**TIME -**" gombok segítségével állítsa be ezt az időt. Az időtartamot tízperces lépésekben növelheti vagy csökkentheti. A "**START/STOP**" gomb megnyomása után villogni kezd a kettőspont (:).
3. Ha rossz időt választott ki, nyomja meg 2-szer a "**START/STOP**" gombot. Az időzítő újra kijelzi a program idejét - ezután ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
4. Az időzítő maximális késleltetési ideje 15 óra (az a pillanat, amikor a kenyér kész és kivehető a sütőből).

Áramszünet

Rövid áramszünet (max. 7 perc) után a kenyérsütő az áram visszaállása után önműködően folytatja a beállított program végzését.
Ha hosszabb ideig tart az áramszünet, a kenyérsütő áll az indítási időre:

- Ha a program még nem ért el az "1. kelesztés" szakaszba, válassza ki 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 20-40 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 tartósítószereket, hajlamos gyorsabban kiszáradni és megkeményedni, mint a boltban vásárolt kenyér.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból 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, töltse 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 figyelőablak: A fedelet kívül és belül enyhén nedves ronggyal tisztítsa.
4. Borítás: Óvatosan tisztítsa meg a borítás külső felületét nedves ronggyal. A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószereket, mert megsértheti a felület fényezését. Soha se merítse tisztítás közben a borítást vízbe.
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 kenyérsütő anyagára vagy a sütött 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 elszineződésnek nincs semmilyen hatása a kenyérsütő működőképességére vagy a kenyér minőségére.

Ötlet:
A keverőlapát közepén levő nyílásra a tisztítás után cseppentsen étolajat és tegye vissza a tengelyre a sütőedényben. Ezzel megelőzi a kés beragadását.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

A SÜTÉS SZAKASZAINAK IDŐTARTAMA

A műveletek sorrendje és a sütés szakaszainak időtartama az egyes programok esetén:

Tétel	**1. Basic (Alap)**											
Héj színe	Light (Világos)			Medium (Közepes)			Dark (Sötét)			Rapid (Gyors sütés)		
Tömeg	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Késleltetett kezdés	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra
Előmelegítés												
Dagasztás 1	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Nyugalom	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Dagasztás 2	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc
Kelesztés 1	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	15 perc	15 perc	15 perc
Nyílás kialakítása	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
Kelesztés 2	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	8 perc 50 mp	8 perc 50 mp	8 perc 50 mp
Formázás	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	10 mp	10 mp	10 mp
Kelesztés 3	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	29 perc 50 mp	29 perc 50 mp	29 perc 50 mp
Sütés	55 perc	60 perc	65 perc	55 perc	60 perc	65 perc	55 perc	60 perc	65 perc	55 perc	60 perc	65 perc
Utánpirítás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Összesen	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24

Tétel	**2. French (Francia)**											
Héj színe	Light (Világos)			Medium (Közepes)			Dark (Sötét)			Rapid (Gyors sütés)		
Tömeg	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Késleltetett kezdés	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra
Előmelegítés												
Dagasztás 1	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Nyugalom	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Dagasztás 2	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc
Kelesztés 1	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	30 perc	30 perc	30 perc
Nyílás kialakítása	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	15 mp	15 mp	15 mp
Kelesztés 2	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	14 perc 45 mp	14 perc 50 mp	14 perc 45 mp
Formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	0 mp	0 mp	0 mp
Kelesztés 3	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	30 perc	30 perc	30 perc
Sütés	55 perc	57 perc	60 perc	55 perc	57 perc	60 perc	55 perc	57 perc	60 perc	55 perc	57 perc	60 perc
Utánpirítás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Összesen	3:32	3:34	3:37	3:32	3:34	3:37	3:32	3:34	3:37	2:37	2:39	2:42

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

KENYÉRSÜTŐ

SBR 300WH

Tétel	3. Whole wheat (Teljes kiőrlésű)											
Héj színe	Light (Világos)			Medium (Közepes)			Dark (Sötét)			Rapid (Gyors sütés)		
Tömeg	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Késleltetett kezdés	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra
Előmelegítés	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Dagasztás 1	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Nyugalom	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Dagasztás 2	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc
Kelesztés 1	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	24 perc	24 perc	24 perc
Nyílás kialakítása	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
Kelesztés 2	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	10 perc 50 mp	10 perc 50 mp	10 perc 50 mp
Formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
Kelesztés 3	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	34 perc 50 mp	34 perc 50 mp	34 perc 50 mp
Sütés	55 perc	60 perc	65 perc	55 perc	60 perc	65 perc	55 perc	60 perc	65 perc	55 perc	60 perc	65 perc
Utánpirítás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Összesen	3:50	3:55	4:00	3:50	3:55	4:00	3:50	3:55	4:00	2:35	2:40	2:45

	4								
Tétel	**Sweet (Édes)**								
Héj színe	Light (Világos)			Medium (Közepes)			Dark (Sötét)		
Tömeg	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Késleltetett kezdés	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra	15 óra
Előmelegítés									
Dagasztás 1	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Nyugalom	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Dagasztás 2	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc
Kelesztés 1	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc
Nyílás kialakítása	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
Kelesztés 2	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp
Formázás	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp
Kelesztés 3	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp
Sütés	50 perc	55 perc	60 perc	50 perc	55 perc	60 perc	50 perc	55 perc	60 perc
Utánpirítás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Összesen	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27

	5	6	7	8	9	10	11
Tétel	**Ultra Fast (Szupergyors sütés)**	**Gulten Free (Gluténmentes)**	**Cake (Kalács)**	**Dough (Tészta)**	**PIZZA DOUGH (Pizzatészta)**	**Jam (Dzsem)**	**Bake (Sütés)**
Héj színe			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Tömeg	900 g	N/A					
Késleltetett kezdés	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Előmelegítés		0 perc					
Dagasztás 1	20 perc	5 perc	3 perc	5 perc	3 perc	5 perc	
Nyugalom		0 perc		5 perc			
Dagasztás 2	3 perc	12 perc	4 perc	20 perc	27 perc	10 perc	
Kelesztés 1		0 perc		60 perc	60 perc		
Nyílás kialakítása		0 perc					
Kelesztés 2		0 perc					
Formázás		0 perc					
Kelesztés 3	9 perc	60 perc					
Sütés	48 perc	60 perc	75 perc			50 perc	60 perc
Utánpirítás	1 óra	1 óra	22 perc				1 óra
Összesen	1:20	2:17	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

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 lisztnek, 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 kalácssütéshez.
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 táplálóbb, 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 kenyérlisztel kell kombinálni.
5. **Sütőpor**
   A sütőpor finom búza vagy alacsony fehérjetartalmú búza őrlésével készül és speciálisan sütemények, kalácsok sütéséhez használják. Különböző fajtájú lisztek hasonlóan néznek ki; az élesztő hatása vagy a különböző lisztfajták felvevőképessége különbözik a termesztés helyétől, a növés 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.
6. **Kukoricaliszt és zabliszt**
   A kukoricaliszt és a zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Mindkettő kiegészítő alapanyaga a nehezebb, sűrűbb kenyereknek, a kenyér szerkezetének javítására használják.
7. **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.
8. **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 hűtőszekrényben kell tárolni, mert magas hőmérsékleten tönkremegy; használat előtt mindig ellenőrizze a minőség-megőrzési idejét. Minden használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőbe. A kenyér kelésre képtelenségét általában romlott kelesztő okozza.

Ötlet:
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.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

9. **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.

10. **Tojás**
A tojás javíthatja a kenyér szerkezetét, táplálóbbá és nagyobbá teheti a kenyeret és különleges tojásillatot adhat neki. Ha tojást akar használni, törje fel és alaposan keverje el.

11. **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 végni, hogy egyenletesen elkeveredjen.

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

13. **Szódabikarbóna**
Ugyanúgy működik, mint a sütőpor. Használhatja sütőporral kombinálva is.

14. **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% tejporral 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.).

Hozzávalók sorrendje

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

- Elsőként a folyadékokat (víz, tej, sör, író, joghurt, stb.) tesszük a sütőedénybe.
- 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 mélyedést csinálunk, amelybe az élesztőt vagy sütőport tesszük, amit gyengén beterítünk a liszttel. Ha friss élesztőt használunk, a cukrot egyenesen rászórhatjuk. Az élesztőt vagy sütőport mindig száraz liszthez adjuk hozzá!

Ötlet:
Nehezebb, sok rozst 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.

Jegyezze meg a házi kenyérsütőben való sütés néhány alapelvét:

- A só és az élesztő soha nem kerülhetnek közvetlen kapcsolatba!
- A gabonaféléket előzőleg áztassa 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 hagyja még kb. 15 percig hűlni megfelelő alátéten (pl. fa- vagy nylon vágólapon)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Receptek

Figyelem:
A súly, térfogat és tartalom arányait az egyes hozzávalóknál az alábbi recepteknél csak tájékoztató jellegűnek tekintse. A sütés eredménye sok tényezőtől függ:
- vízkeménység (túl lágy víz használatával a tészta hamarabb kel)
- páratartalom a konyhában (magas páratartalom esetén 1 - 2 kanállal csökkenteni kell a víz mennyiséget)
- tengerszint feletti magasság (750 m fölött a tészta hamarabb megkel)
- hozzávalók állaga

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

Ötlet:
Abban az esetben, ha valamilyen okból nem kíván a receptek szerint kenyeret sütni, az élelmiszerboltokban kész sütőkeveréket 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.

Kenyérreceptek

FINOM GRAHAM KENYÉR

Hozzávalók:
350 ml víz
3 kanál olaj
2 kiskanál só
1 kiskanál köménymag
1 kanál tejpor
300 g simaliszt
100 g rozsliszt
100 g graham liszt
1 kiskanál 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 kiskanál cukor
2 kiskanál só
1 kiskanál köménymag
500 g simaliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

JOGHURTOS KENYÉR

Hozzávalók:
150 ml natúr joghurt
1 kanál olaj
200 ml víz
2 kiskanál cukor
2,5 kiskanál só
300 g féldarás búzaliszt
100 g búza kenyérliszt
100 g rozs kenyérliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő a jelzés utána magok kanalanként: szezám, len, kömény, dinnye, tök stb.
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

SÖRÖS KENYÉR

Hozzávalók:
250 ml sör
100 ml víz
2,5 kiskanál zúzott köménymag
2 kiskanál só
350 g simaliszt
150 g rozs kenyérliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
magok ízlés szerint (pl. napraforgó)
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

TÖNKÖLY-KENYÉR

Hozzávalók:
350 ml író
50 ml víz
1 kanál ecet
2 kanál olivaolaj
1 kiskanál só
1 kiskanál cukor
250 g simaliszt
250 g teljes kiőrlésű tönköly liszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
napraforgómag
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj DARK (sötét)

FEHÉR TOASTKENYÉR

Hozzávalók:
320 ml tej
40 g növényi olaj vagy növényi vaj
500 g féldarás búzaliszt
30 g Solamyl (burgonyakeményítő)
1 kiskanál só
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj LIGHT (világos)

ŠUMAVA KENYÉR

Hozzávalók:
320 ml víz
1 kanál ecet
2 kanál olaj
2 kiskanál köménymag
2,5 kiskanál só
220 g simaliszt
230 g rozs kenyérliszt
100 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
2 kanál napraforgómag
A kenyérsütő beállítása: BASIC (Egyszerű kenyér) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

TEPERTŐS KENYÉR

Hozzávalók:
200 ml író (lehet tejföl is)
150 ml víz (sűrűség szerint hozzáadható író is)
1 kanál ecet
1 púpozott kanál darált tepertő
1,5 kiskanál só
1 kiskanál cukor
1 kiskanál köménymag
150 g teljes kiőrlésű rozsliszt
350 g simaliszt
1 és 1/4 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

NAPRAFORGÓS KENYÉR

Hozzávalók:
330 g víz
2 kanál olaj
1 kanál ecet
280 g simaliszt
120 g teljes kiőrlésű simaliszt
60 g tönköly liszt
80 g rozs kenyérliszt
2 kiskanál só
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
5 kanál napraforgómag
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

TEPERTŐS - FOKHAGYMÁS KENYÉR

Hozzávalók:
320 ml víz
2 kanál olaj
1 kanál ecet
1,5 kiskanál só
1 kiskanál cukor
2 kiskanál szárított burgonyapüré
1 kiskanál szárított fokhagyma (vagy 1-2 gerezd)
1 kiskanál köménymag
3 kanál finomra vágott vagy darált tepertő
350 g simaliszt
150 g rozsliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

MÉZES-NAPRAFORGÓMAGOS KENYÉR

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

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

2 kanál napraforgómag
A kenyérsütőbeállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 700 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

BANÁNOS KENYÉR

Hozzávalók:
6 kanál tej
200 g banán (szétmixelve vagy villával szétnyomva)
1 tojás
70 g olvasztott vaj
70 g cukor
450 g simaliszt
1 kiskanál 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 kanál 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 kiskanál só
1 kiskanál cukor
2 kiskanál szárított vagy 1/2 friss élesztő
A jelzés után 1 kis póréhagyma
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

SAJTOS KENYÉR KETCHUPPAL

Hozzávalók:
200 ml langyos víz
1 felvert tojás
1 kanál olivaolaj
4 kanál ketchup
1 kiskanál só
1/4 kiskanál őrölt fekete bors
300 g búza kenyérliszt
100 g rozs kenyérliszt
100 g tönköly liszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A jelzés után 250g reszelt eidami sajt
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

"STAROČESKÝ" (RÉGI CSEH) KENYÉR

Hozzávalók:
230 ml víz
1 kanál ecet
2 kiskanál só
75 g főtt krumpli
450 g sima kenyérliszt
1 kiskanál zúzott köménymag
1/4 kiskanál zúzott édeskömény

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

1/4 kiskanál morzsolt ánizs
1/4 kiskanál morzsolt koriander
1 kiskanál cukor
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

OLIVÁS-OREGÁNÓS KENYÉR

Hozzávalók:
300 ml meleg víz
csipetnyi cukor
1 kiskanál só
1 kanál olivaolaj
1 felvágott hagyma
540 g simaliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
1/4 kiskanál frissen őrölt fekete bors
50 g durvára vágott kimagozott fekete oliva
1 kanál felvágott friss oregánó (vagy 1 kiskanál szárított)
1 kanál friss vágott petrezselyem
Lépések: A olajon aranysárgára sütjük a hagymát. Az edénybe tesszük a vizet, a sült hagymát az olajjal, lisztet, fűszereket, cukrot, sót és élesztőt. Olivát csak a hangjelzés után adjuk hozzá.
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

FŰSZERNÖVÉNYES KENYÉR ÍRÓVAL

Hozzávalók:
110 ml langyos víz
150 ml író
1 kiskanál cukor
2 kiskanál só
bors
3 kanál olaj
250 g simaliszt
250 g féldarás liszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
2 kanál petrezselyem
2 kanál snidling
2 kanál kapor
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

KVARGLIS KENYÉR

Hozzávalók:
300 ml víz
1 kanál olivaolaj
2 tojásfehérje vagy 1 tojás
4 kanál ketchup
1 kiskanál só
300 g búza kenyérliszt
100 g tönköly liszt
70 g simaliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
50 g korpa
170 g durvára reszelt kvargli
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

FOKHAGYMÁS KENYÉR ZÖLDSÉGGEL

Hozzávalók:
375 ml víz
2 kanál olivaolaj
2 kanál balzsamecet
2 kiskanál só
1 kiskanál cukor
3 kiskanál szárított fokhagyma
2 kiskanál provanszi fűszer
2 teli kanál lenmag
200 g sima búzaliszt
100 g teljes kiőrlésű búzaliszt
100 g tönkölybúza liszt
200 g rozs kenyérliszt
1,5 kiskanál szárított vagy nem egészen 1/2 friss élesztő
Töltelék:
sterilizált borsó
friss póréhagyma karikákra metélve
lehet paprika, újhagyma, szárított 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 / héj MEDIUM (közepesen barna)

BABOS KENYÉR

Hozzávalók:
300 ml víz
2 kanál búzakorpa
2 kanál lenmag
1 kanál só
1 kiskanál őrölt köménymag
400 g simaliszt
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, megszórjuk 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 / héj MEDIUM (közepesen barna)

ZABPELYHES KENYÉR

Hozzávalók:
150 ml joghurt
200 ml víz
1 kiskanál édesítőszer (esetleg méz)
2 kanál olivaolaj
2 kanál kovász
1 kanál só
2 kanál köménymag
320 g sima búzaliszt
100 g sima tönkölyliszt

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

50 g zabpehely
60 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1/2 kocka friss vagy 2 kiskanál friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: ULTRAFAST 900 g (gyorssütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

KÁPOSZTÁS KENYÉR

Hozzávalók:
250 ml víz
250 g káposzta, sajt és kolbász keveréke
100 g rozs kenyérliszt
350 g búza simaliszt
90 g teljes kiőrlésű tönköly liszt
2 kiskanál só
1 kiskanál Sladovit (malátakivonat, bioélelmiszer-boltokban kapható)
1/2 friss vagy 2 kanál szárított élesztő
köménymag ízlés szerint
A kenyérsütő beállítása: ULTRAFAST 900 g (gyorssütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

BARNA KENYÉR CSABAIVAL

Hozzávalók:
400 ml víz
1 kanál ecet
2 kanál kovász
250 g teljes kiőrlésű búzaliszt "special"
150 g sötét rozs kenyérliszt
180 g búza kenyérliszt
1 kanál köménymag
2 kanál lenmag
1 kiskanál szárított fokhagyma
1 kiskanál cukor
2 kiskanál só
1 kiskanál 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 tésztához**.**
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

FOKHAGYMÁS - ROKFORTOS KENYÉR

Hozzávalók:
350 ml víz
1 kiskanál só
1 kiskanál cukor
1,5 kanál olaj
1/2 csésze szétmorzsolt rokfort
4 - 5 zúzott fokhagyma gerezd
140 g simaliszt
200 g teljes kiőrlésű búzaliszt
200 g teljes kiőrlésű rozsliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: WHOLEWHEAT (teljes kiőrlésű kenyér) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

CSOKOLÁDÉS BARNA KENYÉR

Hozzávalók:
400 ml víz
4 kanál porcukor
1,5 kiskanál só
400 g sima búzaliszt
100 g kakaópor
2 kiskanál szárított vagy 1/2 friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 900 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

Lekvár recept

Hozzávalók:
500 g gyümölcs
165 g zselésítő cukor
1 kiskanál 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 (dzsem) program

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN

Sz.	Probléma	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 hálózatból és tisztítsa meg a sütőtestet - azonban vigyázzon, hogy meg ne égesse magát. Az első használat során szárítsa ki és nyissa ki a fedelet.
2.	Az alsó kenyérhéj túl vastag	A melegentartás 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 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 program-menüt
		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 tészta a recept alapján van-e elkészítve és a hozzávalók megfelelő tömegűek-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 élesztő vagy kevés, 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 kicsurog a sütőedény oldalán	A túl sok folyadék lággyá teszi a tésztát, vagy túl sok élesztő.	Csökkentse a folyadék mennyiségét, javítsa az élesztő szilárdságát

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

KENYÉRSÜTŐ

SBR 300WH

Sz.	Probléma	Ok	Megoldás
9.	A kenyér belseje sütésnél 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 lággyá teszi.	A vízfelvételhez igazítsa a vízmennyiséget a receptben
10.	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 adalék vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt	Csökkentse a megfelelő hozzávalók mennyiségét és növelje az élesztő mennyiséget
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 élesztő-mennyiséget 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 sütőedény mechanikai konstrukcióját
13.	Kalács vagy sok cukrot tartalmazó étel sütése esetén a héj túl vastag és 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, csukott fedéllel.
14.	A kijelzőn "E:EE" felirat van	A hőérzékelő le van kapcsolva	Lépjen kapcsolatba a szakszervizzel
15.	A kijelzőn "E:01" felirat van	A környezet hőmérséklete magasabb, mint 50° C	Húzza ki a sütőt és hagyja kihűlni
16.	A kijelzőn "E:00" felirat van	A környezet hőmérsékelete alacsonyabb, mint -10° C	Húzza ki a sütőt és tegye melegebb helységbe
17.	A kijelzőn "H:HH" felirat van	Hibás hőérzékelő	Lépjen kapcsolatba a szakszervizzel

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség ..... 230 V AC (váltakozó)
Névleges frekvencia ..... 50 Hz
Névleges teljesítmény ..... 650 W
Zajszint: ..... 65 dB(A)

Ezen berendezes deklaralt zajszintje 65 dB(A), ami A akusztikus teljesitmenyszintet jelent az 1 pW referencia akusztikus teljesitmenyt tekintve.

A szöveg és a műszaki paraméterek változtatásának joga fenntartva.

UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN

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

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE

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 ezen termékeket kijelölt hulladékgyűjtő helyre adja le. Az EU országaiban vagy más európai országokban a termékek visszaválthatóak az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál. A termék helyes megsemmisítésével segít megelőzni az élőkörnyezetre és emberi egészségre kockázatos lehetséges veszélyek kialakulását amelyek a hulladék helytelen kezelésével adódhatnának. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Az ilyen fajta hulladék helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unióban
Ha meg akarja semmisíteni az elektromos vagy elektronikus berendezést, kérje a szükséges információkat az eladójától vgy beszállítójától.

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.

CE Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU irányelv alapvető követelményét.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.