
Kedves Vevőnk!

Ön egy jó minőségű SEVERIN termék mellett döntött, köszönjük a bizalmát!

1952 óta gyártják a SEVERIN márkájú elektromos készülékeket. Ezen évtizedes tapasztalat és számos modern termelő üzem biztosítja termékeink minőségi színvonalát.

Több mint 160 különböző termékkel SEVERIN az elektromos kisgépek majdnem komplett választékát kínálja.

Így a SEVERIN választék a hagyományos konyhagépeken, kávéfőzőkön, kenyérpírókon, főzőlapokon vagy ostyasütőkön kívül sokféle grillező készüléket, hajápolási terméket, valamint különböző fűtő és szellőző berendezést tartalmaz.

Minden a SEVERIN márkanévvel viselő készülék gondosan lett gyártva és ellenőrizve.

Figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, mielőtt a készüléket használni kezdené.

Kívánjuk, hogy a SEVERIN készülék szerezzen Önöknek sok örömet!

A SEVERIN cég vezetősége és munkatársai

Akción a környezet védelmére:

Legyen Ön is aktív a környezet védelmében.

A papír és karton, de az üveg, a műanyag és a fém mind értékes nyersanyag, amely újra feldolgozható.

Juttassa ezeket a helyi gyűjtőhelyekre, mivel a takarékos nyersanyag használat is aktív környezetvédelem.

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK	4
A KENYÉRSÜTŐ GÉP	6
KEZELŐ FELÜLET	7
PROGRAM FUNKCIÓK	8
A KENYÉRSÜTŐ GÉP HASZNÁLATA	11
AZ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS	11
KEZELÉS	11
TISZTÍTÁS	12
HIBAKERESÉS	12
RECEPTEK	13
MŰSZAKI ADATOK	16
GARANCIA	16

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A használati útmutatót a kenyérsütő gép első használata előtt végig el kell olvasni.

- A burkolat felső felülete és a gőz kilépő nyílás működés közben forró. Ne nyúljon a készülék forró részeihez és a **kenyér kivételénél feltétlenül használjon konyharuhát vagy fogókesztyűt!** A fedél felnyitásához a fedél fogantyúját használja.
- A kenyérsütő gépet csak egy szabályosan szerelt, védőföldeléssel ellátott dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa. A hálózati feszültség meg kell feleljen a géptáblán feltüntetett feszültségnek.
- **A készüléket minden használat után ki kell kapcsolni és a csatlakozóját ki kell húzni.**
Ugyanígy kell eljárni
 - az üzem közben fellépő hibáknál,
 - a sütőforma kivételénél,
 - minden tisztogatásnál
- A hálózati csatlakozódugót ne a csatlakozó vezetéknel fogva húzza ki a dugaszoló aljzathoz. A csatlakozó vezetékét ne hagyja lógva, és tartsa távol a forró készülékrészekről.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze le a készülék hiánytalan állapotát, a csatlakozó vezeték és a tartozékok valamint az összes, a működés biztonsága szempontjából fontos tartozék sérülésmentességét. Ha a készülék pl. leesett a földre, kívülről nem látható hibák keletkeztek benne. Ebben az esetben sem szabad a készüléket használatba venni.
- Vegye le az összes csomagoló anyagot és kitámasztó betétet a készülékről. A csomagolóanyag újra feldolgozható.
- Tartsa távol a gyerekeket a csomagolóanyagoktól. Fulladásveszélyt jelentenek.
- Az olyan személyek (gyerekeket is beleértve), akik fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik alapján, tapasztalatlanságuk vagy ismerethiányuk miatt nem képesek a készülék biztonságos használatára, csak felelős személy felügyelete mellett vagy utasításai szerint használhatják.
- Gyerekeknel felügyelet szükséges annak biztosítására, hogy ne játékszernek használják a készüléket.
- A faltól vagy egyéb tárgyaktól a távolsága legalább 5 cm legyen. A készüléket ne használja függöny vagy egyéb éghető anyag alatt és működés közben ne takarja le egy ronggyal vagy hasonlóval.
- Állítsa a készüléket egy sík, hőálló alapra. A készüléknek vagy a csatlakozó vezetéknek nem szabad forró felülettel, tűzhely lappal, stb. vagy nyílt gázlánggal érintkezésbe kerülnie.
- Csak akkor szabad üzembe helyezni, ha a sütőformát a hozzávalókkal a készülékbe behelyezte.
- Ne használja a készüléket a szabadban, vagy nedves felületen, valamint ott ahol fröccsenő víznek ki lehet téve. A hálózati dugaszolót, a kábelt, vagy magát a készüléket ne merítse **sohase** víz alá.
- A sütési folyamat alatt a kenyeret sohase fedje le alu fóliával vagy egyéb más anyaggal. Hőtörlődés keletkezik.
- A kenyérsütő gép egy háztartási gép, ezért ipari üzemeltetésre nem alkalmas.
- A gépet kizárólag a neki szánt célnak megfelelően használja.
- A gyártó által nem előírányzott tartozékok használata károsodást vagy személyi sérülést okozhat.
- Kerülje a mozgó alkatrészekkel az érintkezést. Amíg a hálózati csatlakozódugó be van dugva, vagy a készülék még meleg, ne nyúljon a készülékbe.
- Az elektromos készülékek javítását csak szakemberrel végeztesse, aki ismeri a biztonsági előírásokat, és ezért elkerüli a veszélyeztetéseket. Ez a csatlakozó vezeték cseréjére is vonatkozik. Küldje be ezért javításra a készüléket

- vevőszolgálatunkhoz. A címet az útmutató végén, a Függelékben találja meg.
- Gondosan őrizze meg a használati útmutatót!

További fontos útmutatások

- Használjon konyharuhát, amikor a forró készüléket vagy a meleg kenyeret megfogja.
- Rövid (max. kb. 5 perces) áramkimaradás után a program folytatódik.
- A dagasztás művelet során vízgőz keletkezik a kémlelő ablakon, amely a sütés során eltűnik.
- A sütés közben ne nyissa fel a fedelet, mivel ezután a kenyér egyenlőtlenül sül.
- Minden használat után tisztítsa meg a lehűlt készüléket és sütőformát.
- A sütőformán és a dagasztó rúdon tapadás elleni bevonat van. Ne érjen a bevonathoz kemény vagy éles tárgygal, nehogy megsérüljön.
- A kenyérsütő gépet **nem szabad üresen bekapcsolni!** Az üres sütőforma túlhevülhet.

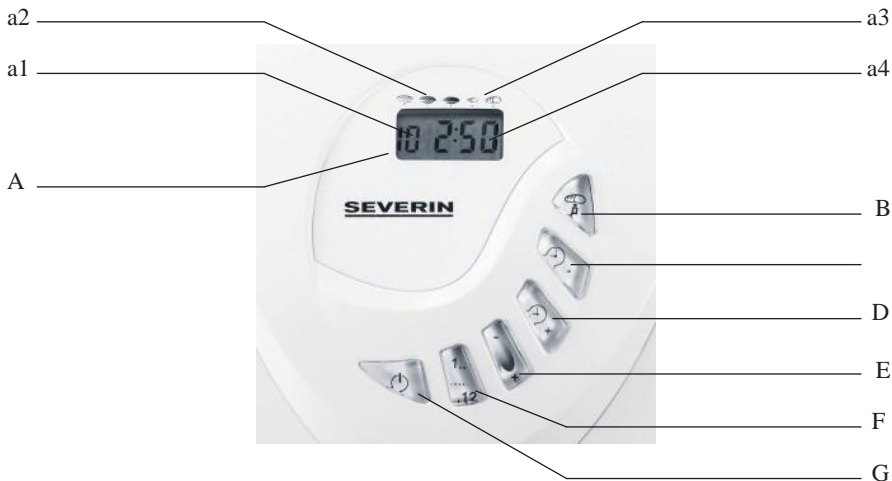
Vigyázat!

- Ha füst lép ki a sütőtérből, tartsa zárva a fedelet és húzza ki a hálózati csatlakozót. A gépben szenesedő tésztát semmi esetre sem szabad vízzel oltani! Füst keletkezhet akkor is, ha a tészta túl kel a sütőforma szélén, és hozzáér a fűtőtesthez. Ezért vegye figyelembe a receptekben megadott mennyiségeket.
- A készülék álljon a gyerekek elérhetőségén kívül, különösen üzem közben.
- Ne állítsa a készüléket nem szilárd vagy gyúlékony alapra, pl. szőnyegre, hanem csak kemény és sík felületre. Úgy állítsa fel a gépet, hogy ne tudjon felbillenni.
- A sütés alatt ne érjen a fedél mögötti gőz kilépő nyílásokhoz vagy a fedélen lévő kémlelő ablakhoz, mivel ezek forrók.
- Használat után hagyja a gépet lehűlni, húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt megtisztítaná.

A KENYÉRSÜTŐ GÉP



1.	Kémlő ablak	5.	Kampó
2.	Dagasztókar	6.	Kezelő felület kijelzővel
3.	Mérőpohár	7.	Sütőforma
4.	Mérőkanál	8.	Fedél



A	Kijelző	B	Kenyér súly
a1	Program kijelzés	C	Időkapcsoló mínusz
a2	Barnulási fok kijelzés	D	Időkapcsoló plusz
a3	Súly kijelzés	E	Barnulás
a4	Eltelt idő kijelzés	F	Program 1.....12
		G	Start / Stop

KEZELŐ FELÜLET

A Kijelző

Mutatja a programot, a barnulási fokot, a súlyt és a programból lefutott időt. A program futása alatt az időjelzésben a kettőspont villog.

B Kenyér súly

Az 1, 2, 3, 5 és 11 kenyér programokban a kenyér mérete előre beállítható. A kijelzőben a kenyér súly alatti nyíl mutatja a kiválasztott súlyt.



C/D időkapcsoló mínusz / időkapcsoló plusz

Az 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 11 és 12 programok késleltetéssel indíthatók. Ezzel a program max. 13:00 órával később fejeződhet be.

Példa:

Este 20.00 óra van és a kenyérnek másnap reggel 7.30-ra kell elkészülnie. Ez 11 óra és 30 perc összes futásidőt jelent.

- Állítsa be a 1.....12-gombbal a kívánt programot.

- Nyomja meg a  vagy a  gombot, amíg a kijelzőn a 11:30 összes futásidő meg nem jelenik.
- Töltse be a használati útmutató szerint a megfelelő hozzávalókat. Az élesztő nem érintkezhet folyadékkal vagy sóval.
- Ne használja az időkapcsoló funkciót, ha a receptben romlékony hozzávalók, tojás, friss tej vagy gyümölcsök vannak. Nem alkalmasak azok a receptek sem, amelyekben a dagasztási illetve kelesztési szakaszban diót, magvakat vagy szárított gyümölcsöket kell hozzáadni.

E **Barnulás**

Az 1-7 sütő programokban a barnulási fokot három fokozatban lehet előre beállítani. A beállított barnulási fokot a kijelző felső szélén egy nyílhegy mutatja.

HELL (világos)

 MITTEL

(közepes) 

DUNKEL (sötét)



F **Program 1.....12**

A 1.....12 gomb megnyomásával választható ki a kívánt program. A választott programot a kijelzőn egy szám jelzi.

G **gomb**

A gomb megnyomásával indul a kiválasztott program.

Hangjelzés hallható, és a kijelzőn az időpont jelzésben a kettőspont villogni kezd.

A program befejezéséhez a gombot 3 másodpercig megnyomva kell tartani. Hangjelzés igazolja a bevitt parancsokat.

Hibás kezelés elleni reteszelés:

A program indítása után az összes többi billentyű reteszelve van a sütés befejezéséig, vagy addig, amíg a -gombot legalább 3 másodpercig megnyomva nem tartja.

PROGRAM FUNKCIÓK

12 különböző program áll rendelkezésre:

1 = BASIS (bázis)

Ezt a programot használják a leggyakrabban, amely magas búzaliszt arányú kenyerek sütésére alkalmas.

2 = WEISSBROT (FEHÉRKENYÉR)

Lazább, francia jellegű kenyerek készítésére alkalmas.

3 = VOLLKORNBROT (BARNA KENYÉR)

A BASIS programhoz képest hosszabb a kelesztési fázis, mivel a kenyértésztának nagy a rozsliszt és korpás liszt aránya ezért nem kel meg annyira, mint a fehérlisztből készült tészta.

4 = SÜTEMÉNY

Alkalmas sütemények készítésére vagy élesztő helyett sütőporral készült kenyérhez.

5 = KELT TÉSZTA (bázis)

Az édes kelt tészta a magas cukortartalma miatt erősebben barnul, ezért ennek a programnak rövidebb a sütési ideje.

6 = KURZ (rövid), 700 g

Alkalmas receptekhez 700 g-ig. Ezen kívül a kenyerek kisebbek és tömörebbek lesznek, mint általában.

7 = KURZ (rövid), 1000g

Alkalmas receptekhez 1000 g-ig. Ezen kívül a kenyerek kisebbek és tömörebbek lesznek, mint általában.

8 = TEIG (tészta)

A program lefutása után, pl. pizza tésztát ki lehet venni és egy sütőben meg lehet sütni. Ebből a programból kimarad a sütési fázis.

9 = MARMELADE (lekvár)

Lekvár főzéshez alkalmas. A bekészítésnél ügyelni kell arra, hogy a sütőforma csak 2/3-ig legyen megtöltve, mivel a lekvár felhabzik.

10 = KUCHEN (kalács)

Alkalmas kalács, vagy élesztő helyett sütőporral készült sütemény készítésére.

11 = SANDWICH

Alkalmas szendvicstenyér készítésére. A kenyérnek világos a szerkezete és vékony a héja.

12 = BACKEN (sütés)

Program, a korábban a TEIG (tészta) programban gyúrt tészta megsütésére. Ezzel a kelesztési szakasz egyedileg meghosszabbítható a BACKEN (sütés) program elindítása előtt.










– *Kurz (rövid) programok 700g és 1000g:*

Mindkét programmal rövid idő alatt lehet kenyeret sütni. Nem kelnek olyan erősen meg, és ezért kissé sűrűbb a szerkezetük. Ennél figyelembe kell venni, hogy a víz meleg kell legyen. A legjobb eredményt 48-50°C körüli vízhőmérsékletnél lehet elérni. Egy ételhőmérőt lehet a hőmérséklet ellenőrzésére felhasználni. ha a hőmérséklet túl alacsony, a kenyér nem kel meg annyira. A túl magas hőmérsékletnél az élesztőtől a kenyér túl hamar kel meg, ami szintén befolyásolja a sütési eredményt.

– *A BASIS, WEIßBROT (fehérkenyér), VOLLKORNBROT (teljes őrlésű gabona kenyér), HEFEKUCHEN (kelt tészta), KUCHEN (kalács) és*

SANDWICH programoknál búzacsírárt, napraforgó magbelet, fűszernövényeket, köményt, őrölt borsot, darált diót, müzlit, kukoricadarát, szalonna darabkákat stb. lehet hozzáadni.

– Hangjelzés jelzi, amikor elérkezik a hozzáadagolás legkedvezőbb időpontja. Az optimális időpontot az alábbi táblázatban a „•” jelzés mutatja.

Program		1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	
		Bázis	Weißbrot <i>(fahéj kenyér)</i>	Vollkornbrot <i>(barna kenyér)</i>	Gebäck <i>(sütemény)</i>	Hefekuchen <i>(tejfőztes)</i>	Kurz (rövid), 750 g	Kurz (rövid), 600 g	Teig (tészta) (600g)	Kuchen <i>(kelesztés)</i>	Sandwich	
1. Gyúrás		9 perc	16 perc	9 perc	7 perc	10 perc	12 perc	8 perc	20 perc	10 perc	15 perc	
		10 perc	18 perc	10 perc								
1. Kelesztés		20 perc •	40 perc •	25 perc	5 perces	5 perces	-	-	-	5 perces	40 perc	
2. gyúrás		14 perc	19 perc	18 perc •	8 perc	20 perc •	-	-	-	20 perc •	5 perces •	
		15 perc	22 perc	20 perc •								
2. Kelesztés		20 perc	20 perc	20 perc	-	20 perc	-	-	20 perc	29 perc	24 perc	
Rövid keverés		30 mp	30 mp	30 mp	-	30 mp	-	-	30 mp	30 mp	30 mp	
3. Kelesztés		4 perc 30 mp	9 perc 30 mp	14 perc 30 mp	-	9 perc 30 mp	-	-	9 perc 30 mp	30 mp	30 mp	
Utolsó kelesztés		45 perc	50 perc	70 perc	-	55 perc	11 perc	9 perc	40 perc	35 perc	40 perc	
						50 perc						
Sütés		60 perc	65 perc	55 perc	80 perc	50 perc	35 perc	40 perc	-	70 perc	50 perc	
		65 perc	70 perc	60 perc		60 perc					55 perc	
Program időtartama		2:53	3:40	3:32	1:40	2:50	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55	
		3:00	3:50	3:40		2:55					3:00	
Hangjelzés a program		X	X	X	-	X	-	-	-	X	X	
9. menü lekvár		Felfűtés 15 perc				Fűtés és keverés 45 perc			Pihentetés 20 perc		Időtartam 1:20	
Menü 12 SÜTÉS		Sütés 60 perc										Időtartam 1:00

Fontos tudnivalók



- Ha liszt maradványok képződnek a sütőforma falán, a dagasztás alatt nyissa fel a fedelet és egy gumi kaparóval húzza le ezeket a falról, hogy a gép azokat is bedolgozza.
Ezután zárja vissza a fedelet.
- Élesztő használatánál az utolsó dagasztás után kiveheti a dagasztó kart.

A KENYÉRSÜTŐ GÉP HASZNÁLATA






A kenyérsütő gépével a következőket készítheti:



- Süthet kenyeret különböző receptúrák szerint. Néhány receptet ebben a használati útmutatóban is talál, de alkalmasak a kereskedelembe kapható, 500 g szilárd alkotórésszel készülő keverékek is (kb. 1000 g kész kenyérhez).
 - Tészta péksüteményekhez, pizzához stb. keverés, dagasztás és kelesztés.
 - használhat kb. 200 g - 550 g közötti liszt arányú recepteket, búzalisztnél 1 ½ teáskanál élesztővel, illetve 2 teáskanállal rozslisztből készült kenyereknél.
- Ha ez alá a mennyiség alá megy, nem lehet a tésztát rendszeresen dagasztani. A maximális mennyiség túllépésekor, a tészta kifuthat a sütőformából.

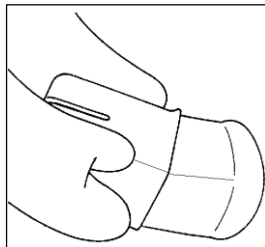
AZ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Az óramutató járásával ellentétesen elforgatva vegye ki a sütőformát.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket a Tisztítás és ápolás fejezetben leírtak szerint.
- Helyezze be a dagasztó kart a sütőformába, és töltsön bele kb. 125 ml vizet.
- Helyezze be a sütőformát a készülékbe és forgassa el az óramutató járásának irányában, hogy reteszeldődjön. A sütőforma a készülékbe határozottan be kell kattanjon.
- Dugja be a hálózati dugót a konnektorba.
- Válassza ki a gombbal 1.....12 a **12** (BACKEN) (sütés) programot.
- Nyomja meg a -gombot és nyitott fedél mellett kb. 10 perc alatt fűtse fel a készüléket. Ezáltal a fűtés saját szaga lecsenghet. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől.
- Ezután nyomja -gombot legalább 3 másodpercre, a készülék kikapcsolásához meg a
(hangjelzés igazolja a bevitelt), húzza ki a csatlakozó dugót és hagyja lehűlni a készüléket.
- Tisztítsa meg még egyszer a készüléket a Tisztítás és ápolás alatt leírtak szerint.

KEZELÉS

- Nyissa fel a fedelet, forgassa a sütőformát az óramutató járásával ellentétes irányban és vegye ki a sütőformát.
- Helyezze be a dagasztó kart a sütőformába.
- Optimális sütési eredmény eléréséhez, először a folyékony hozzávalókat töltsse bele, majd csak utána a szilárdakat.
- Az élesztőt csak a végén adjuk hozzá. Az élesztő sóval és folyadékkal való érintkezését a késleltetéses üzemben el kell kerülni.
- Helyezze be a sütőformát a készülékbe és forgassa el az óramutató járásának irányában, hogy reteszeldődjön. A sütőforma a készülékbe határozottan be kell kattanjon. Indulás előtt zárja le a fedelet, csatlakoztassa a dugót egy dugaszoló aljzatba és kapcsolja be a készüléket.
- A 1.....12-gombbal kell a kívánt sütési programot beállítani.
- A gomb minden megnyomásával a következő programba lehet váltani.
- Barnaság beállítása . (Csak az 1-7 programokban)
- Súly beállítása . (Csak az 1, 2, 3, 5 és 11 programokban)
- A gombbal  indítsa el a dagasztó- és/vagy sütési műveletet. (Ha a programot időkésleltetéssel kívánja indítani, most a kívánt összes futási időt  és  gombokkal tudja beállítani.)
- Az 1, 2, 3, 5, 10 és 11 programokban a dagasztó vagy a kelesztési fázisban hangjelzés hangzik el, hogy a gyümölcsöket vagy diót hozzá lehessen adagolni. A

- hozzávalók betöltése után a fedelet a program végéig ne nyissa fel.
- Ha a programot menet közben meg szeretné vagy meg kellene szakítani, tartsa megnyomva kb. 3 másodpercig a  gombot. Hangjelzés igazolja a bevitelt.
 - Ha a kenyér vagy a tészta készen van, többszöri hangjelzés hangzik el és az idő kijelzésen **0:00** jelenik meg. Tartsa megnyomva 3 másodpercig a  gombot és nyissa fel a fedelet.
 - Vegye ki óvatosan a sütőformát. Ehhez feltétlenül használjon konyharuhát, és ne állítsa a forró sütőformát hőre érzékeny felületre.
 - Enyhe rázogatással vegye ki a kenyeret a sütő formából. Ha a dagasztó kar a kenyérben benne maradt, húzza ki a szállított kampóval. Helyezze a kenyeret egy rostélyra, hogy alulról is hűljön. A kenyér, a felvágás előtt le kell hűljön.
 - Ha a futásidő után nem akarjuk, hogy a készülék kikapcsolódjon, a kenyeret további 60 percig melegen lehet tartani.
 - Ezután a készülék automatikusan lekapcsolódik.




TISZTÍTÁS

- **Figyelem! A tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a csatlakozó aljzathoz** és hagyja a készüléket lehűlni. Soha ne merítse vízbe a kenyérsütő gépet.
- Forgassa el a sütőformát az óramutató járásával ellentétesen. Vegye ki a sütőformát a gépből és a dagasztó kart a sütőformából.
Langyos szappanos vízzel tisztítsa meg a sütőformát és a dagasztókart. Ne használjon **dörzsölő tisztító kendőt**. Ha nem lazítható ki a dagasztó kar, hagyja kb. 30 percig langyos vízben kiázni. Ne próbálja meg erőszakkal kilazítani!
- A sütőformát ne hagyja túl hosszú ideig ázni, nehogy a meghajtó tengely tömítése megsérüljön.
A sütőformát ne tisztítsa a mosogatógépből.
- A fedél belső oldalát egy nedves puha kendővel tisztítsa. A gép **belsejét csak egy száraz** ruhával tisztítsa.
- A tisztításhoz ne használjon sütő tisztítószeret, ecetet, fehérítő- vagy súrolószeret sem agresszív vegyszert.
- Ügyeljen mindig arra, hogy mielőtt elteszi, a készülék teljesen lehűljön és száraz legyen.

HIBAKERESÉS

1. *A kenyérnek erős szaga van.*
Vizsgálja meg, hogy a helyes mennyiségű élesztőt használta-e? Túl sok élesztő kellemetlen szagot okoz és a kenyeret is túlzottan megkeleszti. Mindig friss hozzávalókat használjon.
2. *A megsült kenyér nedves és a felülete ragadós.*
Közvetlenül az elkészülte után vegye ki a kenyeret a sütőformából és hagyja egy rácson lehűlni.
3. *Az indítógomb megnyomása semmilyen funkciót nem vált ki.*
Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva.



Ha a készülék még túl meleg, egy automatikus reteszelés blokkolja az újraindítást. Az LCD kijelzőn **H:HH** jelenik meg és tartós hangjelzés hallható. Tartsa megnyomva a  gombot 3 másodpercig és vegye ki a sütőformát a benne lévő hozzávalókkal. Az újabb indítás előtt hagyja a készüléket kb. 20 percig nyitott fedéllel lehűlni.

4. *A kijelzőn E:EE jelenik meg a startgomb megnyomása után.*
A hőmérsékletszabályozó hibás. Ellenőriztesse egy arra felhatalmazott személlyel a hőmérséklet szabályozót.
5. *A kenyér túlzottan megkelt.*
Túl sok élesztőt, vizet vagy lisztet használt.
6. *A kenyér nem kelt meg eléggé.*
Növelje az élesztő-, víz-, vagy édesítőszer mennyiségét. A hozzávalók adagolásánál kövesse mindig a helyes sorrendet: folyékony hozzávalók, száraz hozzávalók, élesztő.
Megjegyzés : Rozskenyér vagy teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér tapasztalatok szerint nem kel meg olyan magasra, mint a búzalisztből készültek.
7. *A tészta a sütési fázis megkezdése után befelé összeesik.*
A tészta túl laza. Csökkentse a folyadék vagy az élesztő mennyiségét, vagy válasszon egy rövidebb kelesztési fázisú programot. Megnövelhető egy kicsit a só mennyiség is.
8. *A tészta túl lágy vagy ragadós.*
A dagasztás közben adjon hozzá egy kanál lisztet, ezzel a tészta alakíthatóbbá válik.
9. *A tészta nehezen dagasztható.*
A dagasztás közben adjon egy kanál vizet hozzá.

RECEPTEK



Weißbrot (fehér kenyér)

Hozzával

Ökoprogram	2/Weißbrot (fehér kenyér)		
Beállítás			
Víz	120	180	ml
Tej	140	220	ml
Vaj	10	15	g
Só	1 ½	2	teásk
Cukor	2	3	Evők
Búzaliszt Typ 405	400	600	g
Szárított élesztő	1	1 ½	teásk
Ebből lesz kb.			



hagymás kenyér

Hozzávalók:

Programm	1/Basis		
Einstellung			
Wasser	350	500	ml
Salz	1	1 ½	TL
Zucker	1	1	TL
Weizenmehl Typ 1050	540	760	g
Röstzwiebeln	75	100	g
Trockenhefe	1 ½	2	TL
Ergibt ca.	900g	1300g	



Mazsolás kenyér

Hozzávalók:

Program	1 / Bázis		
Beállítás			
víz		310	ml
vaj	1 ½	2 ½	evők
Só	¾	1	teásk
méz	2	3	evők
búzaliszt, típus 405	420	650	g
száritott élesztő	1 ½	2	teásk
mazsola	75	100	g
Ebből lesz kb.	700g	1100g	



Vollkornbrot (barna kenyér)

Hozzávalók:

Program	3 / Barna kenyér		
Beállítás			
víz	310	415	ml
olaj	1	1 ½	evők
citromlé	1	1 ½	evők
Teljes kiőrlésű rozsliszt	150	200	g
búzaliszt, típus 1050	300	400	g
cukor	3	4	teásk
só	1	3	teásk
száritott élesztő	2	3	teásk
zabpehely	4	6	teásk
Ebből lesz kb.	750	1000	



Vegyes fehérkenyér

Hozzávalók:

Program	1 / Bázis		
Beállítás			
víz	220	350	ml
természetes joghurt 3,5%	110	175	ml
só	1 ½	2 ½	teásk
cukor	¼	¾	teásk
búzaliszt Typ 550	230	350	g
búzaliszt Typ 1150	230	350	g
száritott élesztő	1 ¼	2	teásk
Ebből lesz kb.	700g	1150g	

Pizza tészta

Hozzávalók:

Program	8 / Tészta		
Beállítás			
víz	230		ml
olíva olaj	3		evők
só	2		teásk
cukor	1		teásk
búzaliszt Typ 550	400		g
száritott élesztő	2		teásk
Ebből lesz kb.	600g		

Ötlet:

A program végén vegye ki a pizza tésztát a sütőformából, és hagyja szobahőmérsékleten 30 percig kelni.

Rövidítések:

TL = teáskanál (mérőkanál: 1 TSP) = 5
ml EL = evőkanál (mérőkanál: 1 TBS) =
15 ml g = gramm
ml = milliliter

Kereskedelmi kenyérsütő keverékek

A kereskedelemben különböző kenyérsütő keverékeket lehet kapni.

- Töltse a megadott mennyiségű szárított élesztőt és max. 500 g sütőkeveréket a sütőformába. Előfordulhat, hogy a csomag tartalmát meg kell felezni.
- Adja hozzá a megfelelő folyadék mennyiségét.

Program: Lisztfajtától függően BÁZIS, WEIßBROT (fehérkenyér) vagy VOLLKORNBROT (barna kenyér)

Lekvár

Az alap recept apróra vágott vagy püré formájú gyümölcsök és befőző cukor „2:1” arányú keverékből áll. A gyümölcsök és a befőző cukor helyes aránya a befőző cukor csomagolásán van megadva.

- A friss gyümölcsöt meg kell mosni, ha szükséges, meg kell hámozni.
- Mérjen meg kb. 900 g gyümölcsöt. Tartsa be ezt a mennyiséget, nehogy a lekvár túlfusson. A gyümölcsöket vágja apró darabokra, (max. 1 cm), vagy passzírozza.
- Gyümölcs és 500g befőző cukor „2:1” arányú keverékét, bogyós dzsemeknél még egy evőkanál citromlevet is adjon a sütőformába és keverje el.
- Indítsa el a MARMELADE programot.
- Figyelje meg a folyamatot. Húzza le egy gumi kaparóval a sütőforma falán ottmaradt cukrot.
- A program befejezése után, húzza ki a hálózati dugaszolót és a sütőformát konyharuhával óvatosan vegye ki.
- A lekvárt óvatosan öntse az előkészített üvegekbe. Ezt követően az üvegeket jól zárja le és hagyja lehűlni.
- A sütőformát azonnal mossa el.

Tanácsok a receptekhez

Használhatók az 550 g liszt arányú receptek is. Ezt a mennyiséget ne lépje túl, nehogy a tészta túlkeljen és hogy jól átsüljön.

Minden hozzávaló legyen szobahőmérsékleten.

A cukor támogatja az élesztő kelesztő hatását és a héj barnább és vastagabb lesz tőle. A só erősíti a tészta szerkezetét, és lassítja a tészta megkelését.

Ha receptekhez tartozó hozzávalók kiegészítőleg tartalmaznak folyadékot, akkor a receptben megadott folyadék mennyiséget ennek megfelelően csökkenteni kell. Ez érvényes többek között tojás, túró vagy joghurt használatánál.

A sütés sikeressége számos tényezőtől függ, így a légnyomástól, a légnedvességtől, a víz keménységétől, a helyiség hőmérsékletétől vagy a hozzávalók hőmérsékletétől. Ne riadjon vissza a recept javaslatok módosításától, mint az a "Hibakeresés" fejezetben le van írva, ha egy recept elsöre nem sikerül.

Tanácsok allergiások számára

A kenyérsütő automatával különböző liszt keverékekből is lehet kenyeret sütni, olyan személyek számára, akiknek valamilyen gabona allergiájuk van. A kenyerek nagyobb élesztő vagy sütőpor arányok mellett is relatíve szilárdak lesznek.

Sütőprogramként csak a BÁZIS programot válasszák egy kicsit erősebb barnítással. A kenyér így erős héjat kap.

A gluténmentes lisztek nem alkalmasak előprogramozásra. A programot mindig azonnal el kell indítani.

A gluténmentes lisztből készült kenyerekhez a legalkalmasabbak a kész, a kereskedelemben kapható sütő keverékek.

MŰSZAKI ADATOK

Cikkszám	BM 3990
Hálózati feszültség:	230 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	600 W
Sütési kapacitás:	max. 550 g liszt egy 900 g-os kenyérhez
Méret kb.:	420 mm (H) x 280 mm (Sz) x 305 mm (M)
Súly	5,7 kg
Időzítő:	Max. 13 óra előre programozható
PROGRAM FUNKCIÓK:	12
Tartozékok:	Mérőcsésze, mérőkanál és kampó
A készülék megfelel a CE-jelölés kötelező követelményeinek.	

Tartalék alkatrészek és tartozékok

Ha szüksége van a készülékéhez tartalék alkatrésze vagy tartozékra, megrendelheti internetes boltunkban. A bolt a <http://www.severin.de> honlapunkon, <http://www.severin.de> alatt található, az "Ersatzteleshop" alponban.



Eltávolítás

Az elhasználdott készüléket az erre a célra rendszeresített gyűjtőhelyen kell leadni.

GARANCIA

A Severin cég a vásárlás dátumától számított két évig vállalja a gyártói garanciát. Ez idő alatt költségmentesen megjavítjuk a bizonyíthatóan anyag- vagy gyártási hibára visszavezethető, és a működést jelentősen befolyásoló hibákat. A további követelések kizártak. A garancia nem vonatkozik: a használati útmutató figyelmen kívül hagyásából, a szakszerűtlen használatból vagy a normális elhasználódásból eredő károkra, nem vonatkozik még a törékeny alkatrészekre, üvegekre, műanyagokra vagy izzólámpákra. A garancia megszűnik az erre fel nem jogosított személyek általi beavatkozás esetében. Ha javításra van szükség, küldje vissza a készüléket a tartozékok nélkül, jól becsomagolva, a hiba leírásával és a vásárlási számlával együtt, közvetlenül a Severin szerviz címére. Az eladóval szembeni szavatossági jogok és az esetleges eladói garanciák változatlanul fennmaradnak.

SEVERIN