

BM502001 MUK Rev 4

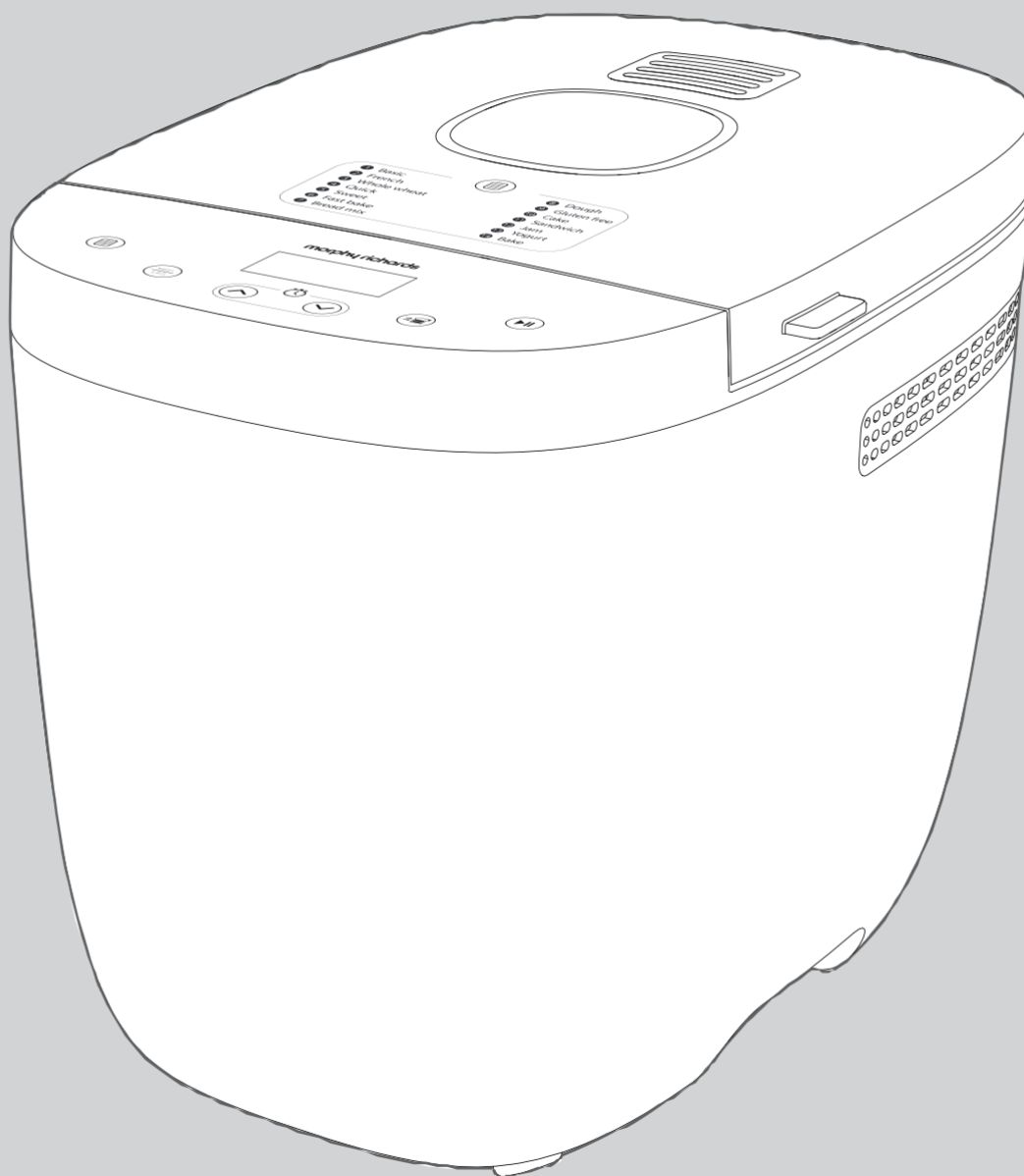
morphy richards[®]
 smart ideas for your home



Homebake Kenyér sütő



Olvassa el és tartsa meg a használati útmutatót későbbi felhasználás céljából.



Versenyekért, termék újdonságokért,
 tippekért és továbbiakért csatlakozzon:



www.morphyrichards.co.uk/blog



www.facebook.com/morphyrichardsuk



[@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)

www.morphyrichards.com

Egészség és biztonság

Bármely elektromos készülék használata során be kell tartani az alábbi biztonsági utasításokat. Kérjük, a termék használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatót.

- A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy megkapták a készülék biztonságos használatához szükséges utasításokat és megértették a használatból járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást 8 évnél idősebb gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.
- Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt 8 éven aluli gyermekektől.
- Ezt a készüléket háztartási és hasonló felhasználásra tervezték, mint például: parasztházakba, hotelekbe, motellekbe és egyéb lakóhelyiségekbe a vendégek számára, panziókba és reggelőztetőhelyekre. Nem alkalmas a személyzet konyhájában történő felhasználásra üzletekben, irodákban és egyéb munkakörnyezetben.
- Ha a tápkábel sérült, a veszély elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, szervizzel vagy hasonlóan szakképzetet szakemberrel.
- Ez a készülék nem szabályozható külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Ne lépje túl a (mellékelt) receptben megadott liszt és adalékanyag maximális mennyiségét.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék nem megfelelő használata sérüléshez vezethet.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék fűtőegységgel rendelkezik, amely a használat után maradékhőt bocsát ki.

Ezen felül az alábbi biztonsági tanácsokkal látjuk el.

Elhelyezés

- Készülékét mindig helyezze távol a munkalap szélétől.
- A készüléket szilárd, egyenes felületen használja.
- Ne használja a készüléket szabadban vagy víz közelében.
- Ne helyezze a készüléket hőforrásokra vagy azok közelébe, mint például gáz- vagy elektromos tűzhely, sütők vagy égők.

Tápkábel

- A tápkábelnek az aljzattól az alapegységig kell érnie anélkül, hogy a csatlakozások feszülnének.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon a munkalap széléről, ahol gyermekek elérhetik.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel szabadon fusson szabad területen, pl. alacsony foglalat és asztal között.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel főzőlap vagy kenyérpíró közelében, vagy más forró területen fusson, ahol a kábel megsérülhet.

Személyi biztonság

- **FIGYELMEZTETÉS:** A tűz, áramütés és személyi sérülés megelőzése érdekében ne merítse a tápkábelt, a dugót vagy a készüléket vízbe vagy bármely más folyadékba.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ne érjen hozzá meleg felülethez. A forró Sütőedényt eltávolításakor használjon fogót vagy sütőkesztyűt. Semmilyen körülmények között ne takarja le a gőznyílást.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ne érjen hozzá a mozgó részekhez.
- Különös óvatossággal mozgassa a készüléket, ha forró összetevők vannak benne.
- Ne használja a készüléket vizes vagy nedves kézzel.

Leforrázás kezelése

- Azonnal folyasson hideg vizet az érintett területre. Távolítsa el a ruházatot az érintett területről, és kérjen orvosi segítséget.

Egyéb biztonsági szempontok

- A nem a gyártó által ajánlott kiegészítők használata a kenyérsütő károsodásához vezethet.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne helyezzen sütőedényt vagy bármely más tárgyat az egység tetejére.
- Ne tisztítsa a készüléket súrolópárnával. Ne tisztítsa a Sütőedényt, a Dagasztópengét, a Mérőedényt vagy a Kanalat mosogatógépben.
- Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől és éles szélektől.
- A Sütőedényt a készülék bekapcsolása előtt be kell helyezni.
- Mindig húzza ki a dugót az aljzattól, amikor nem használja a készüléket, kiegészítőt csatlakoztat, tisztítja a készüléket vagy meghibásodás lép fel. A dugót húzza, ne a kábelt.

Elektromos követelmények

Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján szereplő feszültség megegyezik-e a háza elektromos hálózatával, amelynek A.C-nek (váltakozó áramúnak) kell lennie.

Ha a hálózati csatlakozóban lévő biztosítékot ki kell cserélni, akkor 13 amperes BS1362 biztosítékra lesz szükség.

FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET LE KELL FÖLDELNI.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Morphy Richards Kenyérsütőnket választotta. Mint azt nemsokára Ön is megtapasztalja, az otthonát megtelítő, frissen sült kenyér illatához semmi sem fogható.

Kérjük, szánjon egy kis időt az új kenyérsütőjével való megismerkedésre, hogy megtudja, mit kell tennie a gép első használata előtt, és nézzon szét a tökéletes kenyér és sütemények elkészítéséhez adott tippjeink között. Ha figyelmesen áttanulmányozza a jelen használati útmutatót, biztosak vagyunk benne, hogy idővel fantasztikus eredményeket érhet majd el.

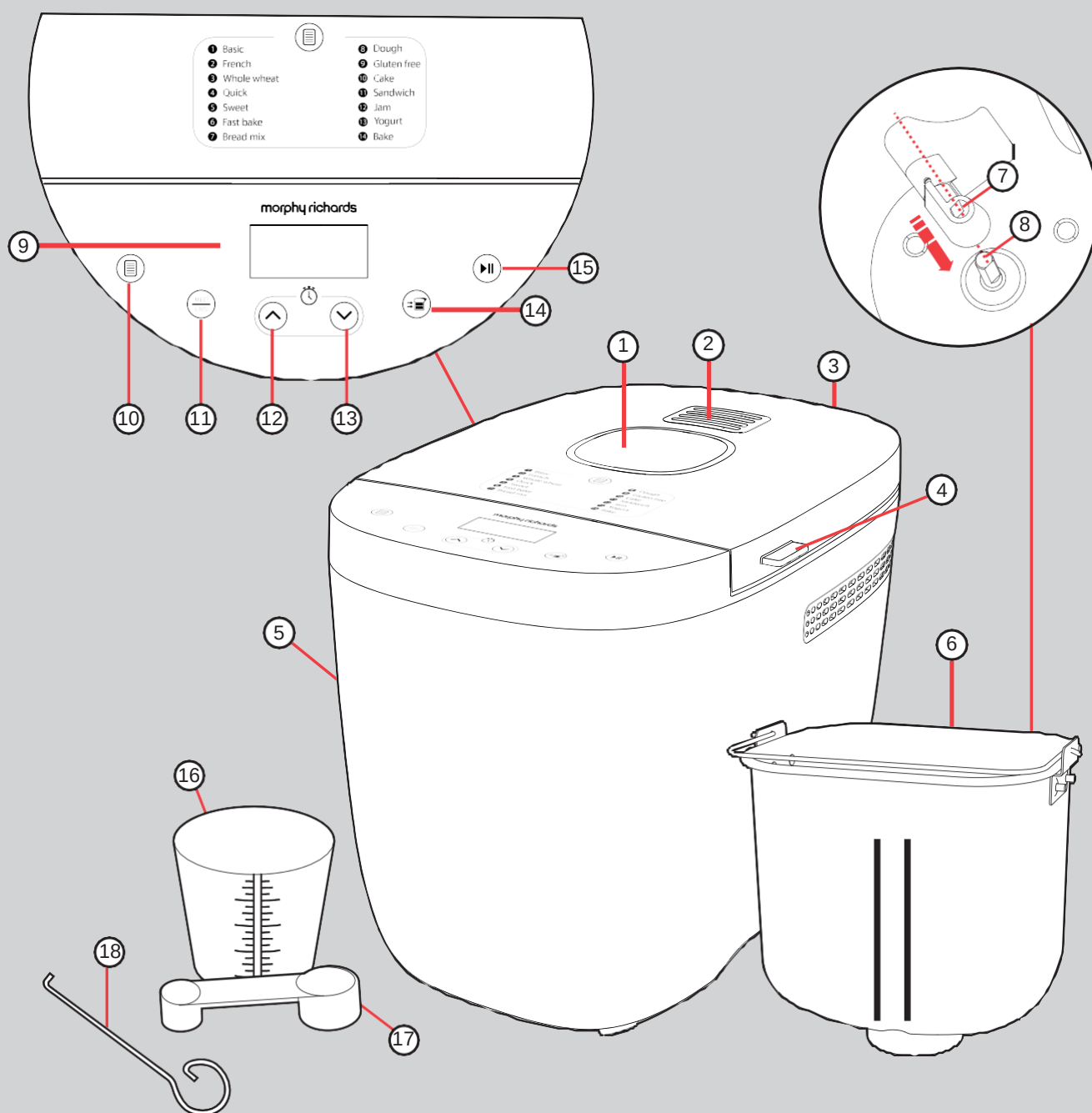
Tartalom

Egészség és biztonság	2
Bevezetés	3
A termék áttekintése	4
Jellemzők	4
Az első használat előtt	5
A kenyérsütőről	5
A jellemzők áttekintése	5
A kenyérsütő használata	6
A programok leírása.....	8
A késleltetett időzítő használata	8
Hangjelzés	8
Áramszünet.....	9
Lehajló penge	9
Tippek.....	9
Hőmérsékletek	9
Az összetevők kimérése	9
A sütés megértése	10
A megfelelő alapanyagok használata – Liszt..	10
A megfelelő alapanyagok használata - Egyéb Alapanyagok.....	10
Mázak	11
Kenyérmixek	11
Joghurt	11
Saját kenyér készítése	12
Átváltási táblázatok	20
Sütési ciklus idők	21
GYIK	22
Hibaelhárítás	24
Karbantartás és tisztítás	25
Kapcsolat	25
Jegyzetek	26
Garancia	28

Receptek

Alap - 1	13
Francia - 2	13
Teljes kiőrlésű - 3	13
Gyors - 4	14
Édes - 5	14
Gyorssütés - 6	15
Kenyérmix - 7	15
Tészta - 8	15
Gluténmentes - 9	16
Sütemény - 10	17
Szendvics - 11	18
Lekvár 12	18
Joghurt 13	19

A termék áttekintése



Jellemzők

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| (1) Nézőablak | (10) Menü gomb |
| (2) Szellőzőnyílás | (11) Kenyérméret gomb |
| (3) Fedél | (12) Idő növelése gomb |
| (4) Fedél fogantyú | (13) Idő csökkentése gomb |
| (5) Főegység | (14) Kéreg színbeállítás gomb |
| (6) Sütőedény | (15) Start / Stop gomb |
| (7) Dagasztópenge | (16) Mérőpohár |
| (8) Forgótengely | (17) Mérőkanál |
| (9) LCD kijelző | (18) Dagasztópenge eltávolító |

Az első használat előtt

Kérjük, az első használat előtt szánjon pár percet a használati útmutató átolvasására, és őrizze meg azt későbbi felhasználás céljából. Kérjük, fordítson kiemelt figyelmet a biztonsági előírásokra.

1. Mossa el a Sütőedényt (6) és a Dagasztópengét (7) meleg, szappanos vízzel, majd törölje szárazra.
2. Törölje át a Főegység (5) külsejét egy tiszta, nedves törölkendő segítségével.
NE használjon súrolópárnát vagy egyéb súrolóanyagot a Kenyér sütő részein.
3. Ha először használja a készüléket, zsírozza be a Sütőedényt (6) egy kis olajjal, vajjal vagy margarinnal és indítsa el a 14. sütési programot kb. 10 percre.
4. Hagyja lehűlni, majd mossa el a Sütőedényt (6) meleg, szappanos vízzel és szárítsa meg.
5. Helyezze a Dagasztópengét (7) a Forgótengelyre (8) a Sütőedényben (6). A gyártás során a készülék egyes részeit enyhén meg kell zsírozni. Ez azt eredményezheti, hogy az egység az első használatkor némi gőzt bocsát ki, ez normális.

A kenyér sütőről

- A kenyér sütő két beállítással rendelkezik kis (1.5lb / 680g) vagy nagy (2lb / 907g) méretű kenyér elkészítéséhez (megközelítő súly, recepttől függően).
- Sípszó jelzi, ha extra alapanyagot, például gyümölcsöket és magvakat adhat hozzá, így a Dagasztópenge (7) nem darabolja fel azokat.

A jellemzők áttekintése

LCD kijelző (9)

Lehetővé teszi a pirulási szint, a kenyér méret és a választott program megtekintését. Továbbá megjeleníti a visszaszámlálót, amely a befejezésig fennmaradó időt jelzi (például 3:20, tehát 3 óra 20 perc esetén: 0:20, azaz 20 perc maradt hátra.).

Menü gomb (10)

A kívánt kenyérsütési program kiválasztásához.

Kenyérméret gomb (11)

A kis (1.5lb) vagy nagy (2lb) kenyérméret kiválasztásához (csak bizonyos programoknál).

Idő növelése & csökkentése gomb (12), (13)

A kenyérsütési folyamat indításának késleltetéséhez használható, így a sütési folyamat akkor fejeződik be, amikor Ön szeretné.
(Minden program, kivéve a Gyorssütés, Kenyérmix, Lekvár és Joghurt).

Kéreg színbeállítás gomb (14)

A kéreg színének kiválasztásához: világos, közepes vagy sötét (csak bizonyos programoknál).

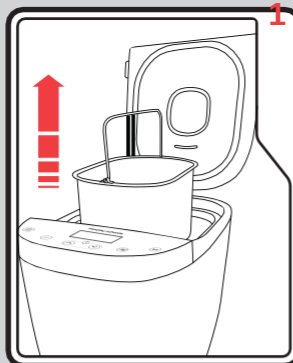
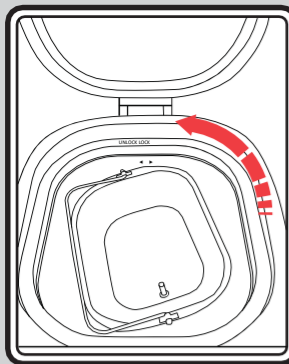
Start (15)

Nyomja meg és tartsa nyomva körülbelül 1 másodpercig az elindításhoz, egy hangjelzést fog hallani és kettőspont (:) villog a program elindulása előtt.

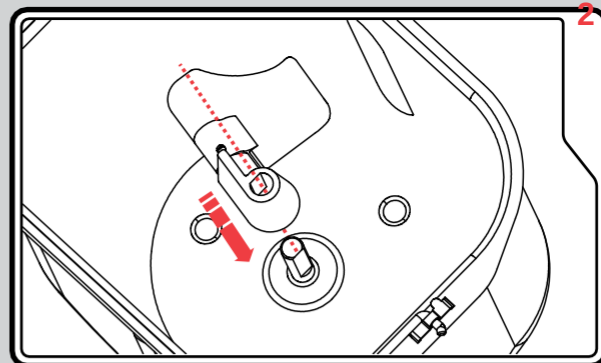
Stop (15)

Nyomja meg és tartsa nyomva körülbelül 2 másodpercig a kenyérsütési program befejezéséhez, a beállítást hangjelzés erősíti meg.

A kenyérsütő használata

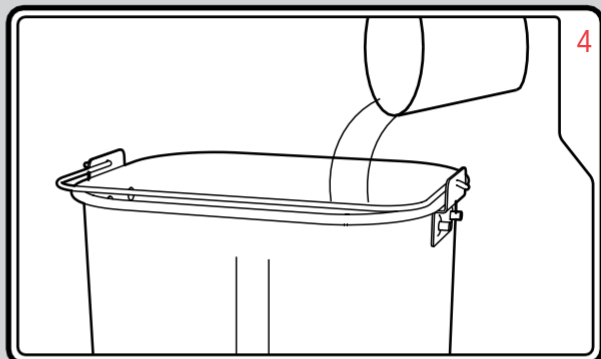


Fordítsa a Sütőedényt (6) az óramutató járásával ellenkező irányba a kioldáshoz. Távolítsa el a Főegységről (5).



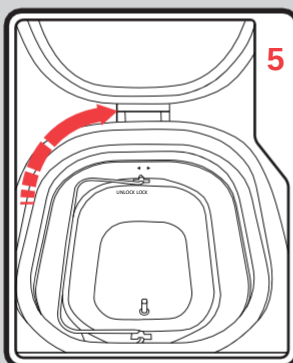
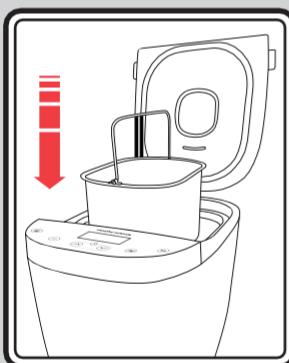
Csatlakoztassa a Dagasztópengét (7) a Forgótengelyhez (8) azáltal, hogy rányomja.

Víz	1½ csésze (270ml) Langyos víz (21-28°C)
Főlözött tejpor	2½ evőkanál
Napraforgó olaj	2½ evőkanál
Cukor	2¼ evőkanál
Só	1¼ evőkanál
Fehér kenyérliszt	3 csésze (432g)
Gyors hatású élesztő	1¼ evőkanál

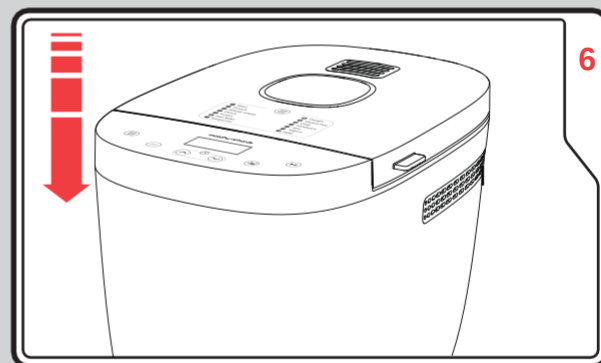


Óvatosan mérje ki az alapanyagokat és öntse a Sütőedénybe (6) a receptben megadott sorrendben.

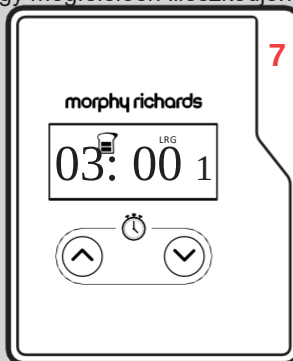
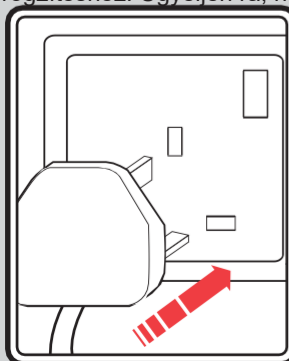
Fontos: Langyos vizet (21-28°C) használjon. Az élesztő hozzáadásakor ügyeljen rá, hogy az nem érintkezett a vízzel, különben megindul. Ügyeljen rá, hogy a penge az alapanyagok hozzáadásakor függőleges helyzetben legyen, lásd 9. oldal.



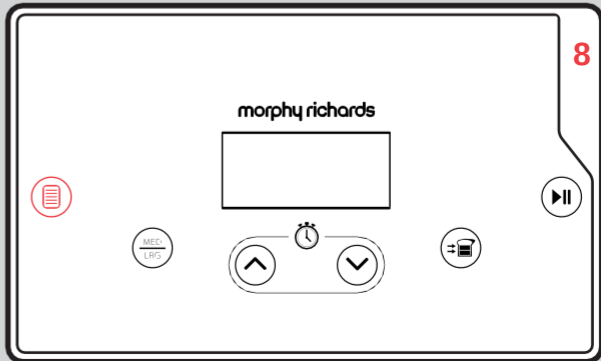
Helyezze vissza a Sütőedényt (6) a Főegységbe (3), és fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba a rögzítéshez. Ügyeljen rá, hogy megfelelően illeszkedjen.



Zárja le a fedelet (3).

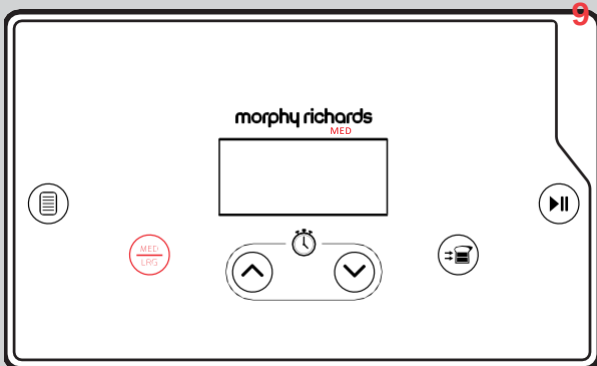


Csatlakoztassa a Kenyérsütőt. A Kenyérsütő automatikusan az alapértelmezett programot és időt mutatja.

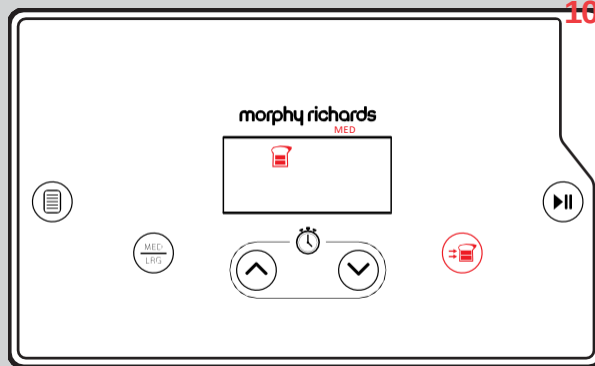


Válassza ki a kívánt programot a Menü gomb (10) nyomogatásával. Minden alkalommal, amikor megnyomja a gombot, hangjelzés jelzi a megerősítést.

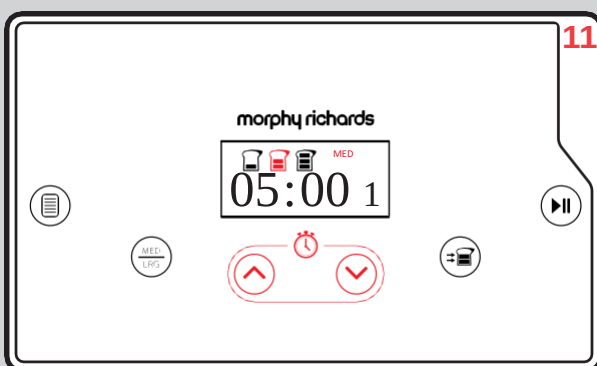
A kenyérsütő használata



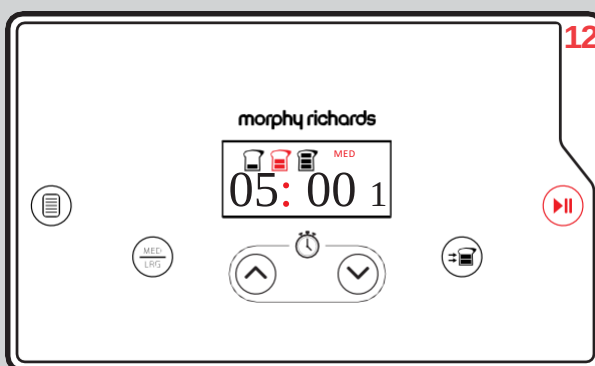
Nyomja meg a Kenyérméret gombot (11), a kis (1.5lb) vagy nagy (2lb.) méret kiválasztásához.



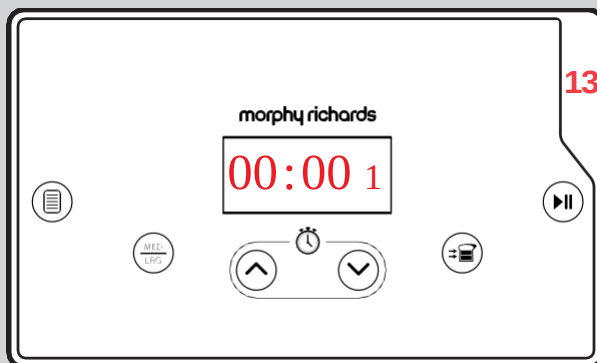
Válassza ki a kívánt kéregszínt a Kéreg színbeállítás gomb (14) segítségével.



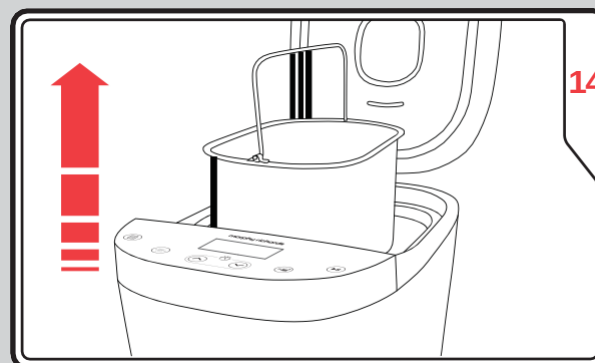
Ha szeretné késleltetni az indulási időt, állítsa be most. Használja az Idő növelése (12) vagy Idő csökkentése (13) gombot az idő beállításához. 10 perc és 10 óra közötti késleltetést állíthat be. A megjelenített idő magában foglalja a sütési időt is. Csak bizonyos programoknál, lásd 8. oldal.



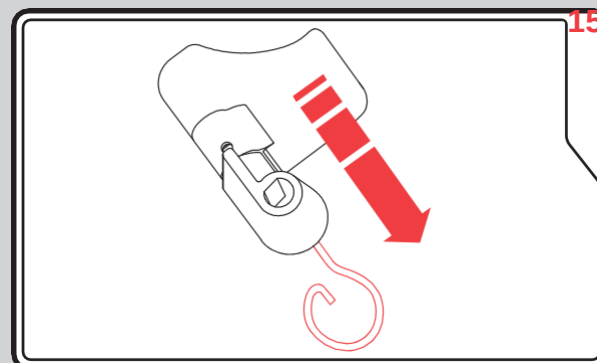
Tartsa nyomva a Start/Stop gombot (15) pár másodpercig a készülék elindításához, ekkor a Kenyérsütő hangot ad ki és a kettőspont (:) villogni kezd.



A Kenyérsütő a program végén hangjelzést ad ki, és a kijelzőn a 0:00 jelenik meg. A készülék 60 percre automatikusan Melegen tartás funkcióra vált.



FIGYELMEZTETÉS: HASZNÁLJON SÜTŐKESZTYŰT
Kapcsolja ki a Kenyérsütőt. Emelje fel a fedelet (3) és vegye ki a Sütőedényt (6). Hagyja hűlni pár percre.



Vegye ki a kenyeret a Sütőedényből (6) és hűtse ki rácson. Távolítsa el a Dagasztópengét (7) a kenyér aljából a Dagasztópenge eltávolító (18) segítségével.

A programok leírása

1 Alap

Fehér és barna kenyérhez. Ízesített kenyerekhez is használható fűszerek és mazsola hozzáadásával.

2 Francia

Francia típusú kenyér sütéséhez, amelynek ropogósabb a külseje és könnyebb a textúrája.

3 Teljes kiőrlésű vagy Magvas kenyerek

Itt hosszabb kelesztési időre van szükség, hogy a teljes kiőrlésű liszt felszívja a vizet és növekedni kezdjen. Nem ajánlott késleltetett indítást beállítani, mivel az befolyásolhatja a végeredményt.

4 Gyors

Gyümölcskenyerek és egyéb, élesztő nélküli kenyerek gyors elkészítéséhez. Ezek a kenyerek kisebbek és sűrűbbek.

5 Édes

Édes kenyerek, mint például gyümölcskenyerek készítéséhez, amelyek ropogósabb külsőt kapnak, mint az Alap program esetében. A ropogósabb kéreg a cukornak köszönhető.

6 Gyorssütés

2lb fehér kenyér készítéséhez csökkentett idő alatt. A kenyérsütés ezzel a programmal rövidebb lehet, a kenyér textúrája pedig nedvesebb.

7 Kenyérmix

Egy kényelmes program 500g bolti kenyérmix felhasználásával. Adja a csomag egész tartalmát vízhez a csomagoláson megadottak szerint. Egy egész csomaggal nagy méretű kenyér készíthető. Hasonlóképp, néhány 500g tortakeverék szintén alkalmas a Kenyérsütőben történő felhasználásra. Ellenőrizze a csomagolást. Miután a Sütőedénybe (6) öntötte az alapanyagokat, a legjobb eredmény érdekében használja a Kenyérmix programot. Ne felejtse, hogy a süteményt a csomagoláson feltüntetettek szerint a sütés után hagyni kell állni, mielőtt kiveszi és teljesen kihűti. Megjegyzés: Ciabatta kenyérmix esetén kb. ½ csomagot használjon, mivel az gyorsan megkelő termék, és egy egész csomag használatakor a tészta kifolyhat az edényből.

8 Tészta

Ez a program csak a tésztát készíti el, de nem süti meg a kenyeret. Vegye ki a tésztát és formázza zsemlevé, pizza alappá stb. Ezzel a beállítással bármilyen tészta elkészíthető. Ne lépje túl a (1kg / 2lb) kombinált alapanyagok mennyiségét.

9 Gluténmentes

A program használatával gluténmentes kenyerek és sütemények készíthetők el. Ideális azok számára, akik speciális étrendet követnek, a kenyerek és tészták nedvesebbek, de kevésbé eltarthatók. A gluténmentes alapanyagok készen kaphatók online és a legtöbb szupermarketben.

10 Sütemény

Ez a beállítás összekeveri az alapanyagokat, majd megsüti a tésztát az előre beállított időben. Keverje össze az alapanyagok két csoportját, mielőtt belerakná a Kenyérsütőbe (lásd tortareceptek a 17. oldalon). A recepttől függően válassza ki a kívánt elkészítési időt a két opció közül. A recepttől függően nyomja meg egyszer a Kéreg színbeállítás opció gombot (14) a 3 óra 5 perces elkészítési idő kiválasztásához.

Nyomja meg ismét a 3 óra 20 perces idő kiválasztásához.

11 Szendvics

Könnyű tésztájú kenyér puha kéreggel, amely a hűlés során megráncosodik.

12 Lekvár

Használja ezt a programot dzsemek és lekvárok készítéséhez. Kövesse a mellékelt recepteket. A program nem alkalmas héj puhításához a lekvárba.

Joghurt

Ez az egyszerű program lehetővé teszi, hogy néhány összetevőből elkészítse a saját joghurtját. A 10 órán át szabályozott alacsony hőmérsékletnek köszönhetően természetes joghurtot készíthet, amelyet édesíthet, hozzáadhat gyümölcsöket vagy felhasználhatja főzéshez.

13 Extra sütés

Ezzel megnövelheti a választott program sütési idejét. Ez különösen hasznos dzsemek és lekvárok „megállításhoz”. Induláskor az alapértelmezett idő minimum 1 óra (1:00) és 1 perces intervallumokban számol vissza. Az Extra sütés folyamat befejezésekor a Stop gomb (15) megnyomásával kapcsolhatja ki manuálisan. Ajánlott 10 percenként ellenőrizni a kenyér vagy a dzsem készülésének folyamatát azelőtt, hogy az 1 órás sütési idő letelik.

Az Extra sütés kiválasztásakor közvetlenül egy másik program után, ha a H:HH üzenet jelenik meg, nyissa fel a Fedelet (3), távolítsa el a Sütőedényt (6) és hagyja hűlni 10 percig. Ha lehűlt, helyezze vissza a Sütőedényt (6) és annak tartalmát, állítsa be a programot, majd nyomja meg a Start gombot (15).

A késleltetett időzítő használata

Az időzítő a sütési program késleltetéséhez használható, tökéletes választás, hogy reggel friss kenyér várja az asztalon.

Maximum 13 óra állítható be. Ne használja ezt a funkciót olyan receptek esetén, amelyek romlandó alapanyagot írnak elő, mint például tojás vagy friss tejtermék.

Döntse el, mikorra szeretné, hogy kész legyen a kenyér és számolja ki a jelen és a kívánt időpont közötti különbséget. Például, ha szeretné, hogy a kenyér reggel 8:00-ra kész legyen és most este fél 8 van, a különbség 12½ óra.

- 1 Írja be ezt az időt az Idő növelése vagy az Idő csökkentése (12), (13) gombok segítségével. Ez 10 perces lépésekben állítja az időt. A megfelelő időnél (pl. 12:30,) nyomja meg a Start/Stop gombot (15), ekkor a kettőspont (:) villogni kezd.

- Ha nem megfelelő időt választott ki, nyomja meg és tartsa nyomva a Start / Stop gombot 2 másodpercig a törléshez.

Az időzítő visszatér a program időbeállításához. Ismételje meg az 1. és 2. lépést.

- Az időzítő késleltetése maximum 13 óráig állítható be.
- FIGYELEM: Az időzítő késleltetése nem elérhető a 6., 7., 9. és 12. programok esetében. Az eredmény nem lenne megfelelő, ha az alapanyagokat állni hagyná.

Hangjelzés

Hangjelzés szólal meg:

- Bármely gomb megnyomásakor.
- Bizonyos programok második dagasztási ciklusa során, hogy jelezze a magvak, gyümölcsök,ogyorófélék vagy egyéb összetevők hozzáadásának lehetőségét.
- A program végén.
- A melegen tartási ciklus végén.

Aramszünet

Áramkimaradás esetén az alapanyagokat el kell dobni és újra kell kezdeni a programot friss alapanyagokkal.

Lehajló penge

Ügyeljen rá, hogy a penge a készülék elindítása előtt függőleges helyzetben álljon. Szükség esetén használjon megfelelő edényt, hogy a liszt hozzáadása közben megtartsa a pengét.

Tippek

- Tegye a recept minden hozzávalóját a Sütőedénybe (6), hogy az élesztő ne érintkezzen folyadékkal.
- Ha a 8-as programmal készíti tésztát, a program végén vegye ki a tésztát a Sütőedényből (6). Formázza a recept szerint, kenje le és hagyja kelni, mielőtt sütőbe rakná.
- A páratartalom problémákat okozhat, így azt és a nagy magasságokat kezelni kell. Magas páratartalom esetén adjon hozzá egy extra teáskanál lisztet, ha az állag nem megfelelő. Nagy magasságok esetén körülbelül ¼ teáskanállal csökkentse az élesztő mennyiségét, illetve valamennyivel a cukor és/vagy víz, vagy tej mennyiségét.
- Ha a recept 'enyhén lisztezett felületet' ír, kb. 1 vagy 2 teáskanál (tk) lisztet használjon. A tészta könnyebb kezelése érdekében lisztezze be az ujjait vagy a nyújtófát.
- Ha a tészta, amit nyújt, visszahúzódik, hagyja pihenni még pár percig, mielőtt újra nyújtani kezdené.
- A tésztát becsomagolhatja és elteheti hűtőszekrénybe később felhasználásra. A felhasználás előtt vegye ki és melegítse szobahőmérsékletűre.
- 5 perc dagasztás után nyissa fel a Fedelet (3) és ellenőrizze a tészta állagát. A tésztának egy puha, sima gombócot kell formáznia. Ha túl száraz, adjon hozzá folyadékot, ha túl nedves, adjon hozzá lisztet (1/2 - 1 teáskanállal egyszerre).
- Mivel a házi készítésű kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, gyorsabban megromolhat, mint a bolti kenyerek.
- Ne nyissa fel a Fedelet (3), amíg a Kenyérkészítő működésben van, hiszen az hatással lehet a kenyér minőségére, különösen a megfelelő kelesztésre. Csak akkor nyissa fel a fedelet (3), amikor a recept szerint további összetevőket (lásd receptek) kell hozzáadni.

Hőmérsékletek

A Kenyérkészítő jól fog működni széles hőmérséklet-tartományban, de lehetnek különbségek a kenyerek méretében a nagyon meleg szoba és a nagyon hideg szoba között. Javasoljuk, hogy a szoba hőmérsékletét tartsa 15°C és 34°C között. Minden alapanyagot és folyadékot (víz vagy tej) 21°C-os (70°F) hőmérsékletűnek kell lennie. Ha az alapanyagok túl hidegek, 10°C (50°F) alattiak, nem fogják aktiválni az élesztőt. A túl meleg, 40°C (104°F) feletti folyadékok megölhetik az élesztőt.

Az összetevők kimérése

A Kenyérkészítő használatakor a legfontosabb lépés az alapanyagok pontos és megfelelő kimérése. Rendkívül fontos, hogy pontosan mérje ki a folyadékokat és a száraz alapanyagokat, különben az eredmény nem lesz megfelelő. Ne használjon normál teáskanalat (tk) vagy evőkanalat (ek). Az alapanyagokat az egyes receptekben megadott sorrendben kell hozzáadni a Sütőedényhez (6). A folyadékokat és a száraz alapanyagokat az alábbiak szerint kell kimérni:

Mérőpohár (16)

A poháron különféle 'úrtartalom mérési' skálák láthatók. Az útmutatóban található receptek a 'csésze' mértéket használják, amely 8 fl oz-zal egyenlő és 1/16 felosztás jelöli.

Jó minőségű digitális mérleget kell használnia, a következetesség és pontosság érdekében a 'csésze' mérték használatát preferáljuk.

Folyadékok mérése

Használja a mellékelt Mérőpoharat (16). A mennyiségek leolvasásakor a mérőpoharat vízszintes, szilárd felületre kell helyezni és szemmagasságból kell nézni (nem valamilyen szögben). A folyadékszint vonalát a mérési jelhez kell viszonyítani.

Száraz alapanyagok mérése

A száraz alapanyagokat a mellékelt Mérőpohár (16) vagy digitális mérleg segítségével kell kimérni. A száraz mérés során az összetevőket finoman a Mérőpohárba (16) kell kanalazni, és ha megtelt, egy késsel kiegyenlíteni. A Mérőpohár (16) megérintése befolyásolhatja az összetevők mennyiségét, így a végén előfordulhat, hogy a szükségesnél többet mér ki. Ez az extra mennyiség befolyásolhatja a készülő kenyér minőségét. Ne szitálja a lisztet, hacsak nincs előírva.

Kis mennyiségű száraz hozzávaló vagy folyadék kimérésekor használja a következő kapacitású Mérőkanalakat (17) - 1 evőkanál (ek) és 1 teáskanál (tk). A méréseket ki kell egyenlíteni, nem szabad halmozni, mivel ez a kis különbség is kedvezőtlenül befolyásolhatja a végeredményt.

A készülék megköveteli, hogy figyelmesen kövesse a recept utasításait. Az alapszintű főzésnél az „egy csipetnyi ez és egy gondolatnyi az” működik, de a kenyérkészítőknél nem. Egy automata Kenyérkészítő használatakor a legjobb eredmény érdekében az egyes hozzávalókat pontosan kell kimérni.

- A hozzávalókat mindig a receptben megadott sorrendben adja hozzá.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a mérőpohár alapja az amerikai standard 8 folyadék uncia, NEM pedig a brit 10 folyadék uncia.
- A hozzávalók pontos kimérése elengedhetetlen. Ne lépje túl a megadott mennyiségeket.

A sütés megértése

Gyakran mondják, hogy a főzés a séf kreativitásra támaszkodó művészet, míg a kenyérsütés sokkal inkább tudomány. Ez azt jelenti, hogy a liszt, víz és élesztő ötvöztetésének folyamata olyan reakciót idéz elő, amelyből kenyér lesz. Ne feledje, hogy a hozzávalók kombinálásakor konkrét eredmény jön létre. Alaposan olvassa el az információkat, hogy jobban megértse az egyes hozzávalók fontosságát a kenyérgyártási folyamat során. A saját receptjei esetén ne haladja meg az 5 csészenyi száraz hozzávalókat (amely magában foglalja a liszt, zab, zabpehely, korpá teljes mennyiségét). Továbbá ne használjon többet a 3 teáskanál (tk) élesztőnél és az 5 teáskanál sütőpornál sem.

A megfelelő alapanyagok használata - Liszt

A lisztek, jóllehet ránézésre hasonlóak, az előállításuk, őrlésük és tárolásuk alapján különböznek lehetnek. Előfordulhat, hogy a tökéletes kenyér elkészítéséhez ki kell próbálnia a különféle típusú liszteket. A tárolás szintén nagyon fontos, hiszen minden lisztet légmentesen lezárt edényben kell tartani.

Általános célú liszt/Sima liszt

Az általános célú liszt a finomított kemény és a puha búzaliszt keveréke, amely kifejezetten sütemények készítéséhez alkalmas. Ilyen típusú lisztet kell használni a sütemény/gyors sütés szekció receptjeihez.

Erős fehér liszt/Kenyérliszt

A kenyérliszt egy magas glutén/fehérjetartalmú liszt, amelyet kondicionálószerrel kezelnek, hogy alkalmasabbá tegyék a tésztát a dagasztásra. A kenyérlisztnek általában magasabb a gluténkoncentrációja, mint az általános célú lisztnek, azonban, a különféle őrlési gyakoriságtól függően ez eltérhet. A jelen Kenyérsütőhöz az erős, sima liszt vagy kenyérliszt használata ajánlott.

Teljes kiőrlésű liszt

Teljes kiőrlésű lisztet teljes búzamazgából őrlnek, amely tartalmazza a korpát és a csírá, így az eredmény nehezebb és tápanyagokban gazdagabb lesz, mint a fehér liszt. Az ilyen lisztből készült kenyerek általában kisebbek és nehezebbek, mint a fehér kenyerek.

Ennek elkerülésére keverje a teljes kiőrlésű lisztet kenyérliszttel vagy erős sima liszttel, ezáltal könnyebb textúrájú kenyeret kaphat.

Önkelesztő liszt

Az önkelesztő liszt felesleges kovász alapanyagokat tartalmaz, amelyek kedvezőtlenül befolyásolhatják a készülő kenyér vagy sütemény minőségét. Használata nem ajánlott.

Korpa

A korpa (feldolgozatlan) & búzacsíra a búza- vagy rozsszemek durva külső része, amelyet szitálással vagy őrléssel különválasztanak a lisztől. Gyakran adják kis mennyiségben kenyérhez a tápanyagban gazdagabb, jobb ízű eredmény érdekében. A kenyér textúrájának javítására is használható.

Zabpehely

A zabpehely hengerelt vagy acélvágott zabból készült. Elsősorban az íz és a textúra javítását szolgálja.

A megfelelő alapanyagok használata - Egyéb

Élesztő (Aktív száraz élesztő)

Az élesztő a fermentációs folyamat során gázt (szén-dioxid) állít elő, amely elengedhetetlen a kenyér kelesztéséhez. Az élesztőnek képesnek kell lennie cukor és liszt szén-dioxidok táplálására, hogy előállítsa ezt a gázt. Három különböző élesztőtípus érhető el: friss, hagyományos aktív száraz és a gyors hatású. Az útmutatóban található receptekhez a gyors hatású ajánlott használni. A friss vagy tömörített süteményélesztő nem ajánlott, mivel kedvezőtlenül befolyásolhatja a végeredményt. Az élesztőt a gyártó utasításainak megfelelően tárolja. A lejárat dátum ellenőrzése révén ügyeljen rá, hogy az élesztő friss legyen. Ha felbontott egy adag élesztőt, fontos, hogy a maradékot azonnal zárja vissza vagy helyezze hűtőszekrénybe későbbi felhasználás céljából. Gyakran a kenyerek és tészták nem kelnek meg, amelyet lejárt élesztő okozhat. A következő teszt segítségével meghatározhatja, hogy az élesztő friss-e:

- 1 Öntsön egy fél csésze kézmeleg vizet egy kis edénybe vagy csészébe.
- 2 Keverjen el 1 teáskanál cukrot vízben, majd szórjon a tetejére 2 tk. élesztőt.
- 3 Helyezze az edényt vagy csészét meleg helyre és hagyja felfutni 10 percre.
- 4 A keveréknek fel kell habosodnia, és erős élesztős aromája lesz. Ha ez nem következik be, dobja el a keveréket és kezdje újra egy másik csomag száraz élesztővel.

Cukor

A cukor a kenyér színe és íze miatt fontos. Szintén táplálja az élesztőt, hiszen része az erjesztési folyamatnak. A receptnek megfelelően használjon porcukrot vagy puha barna cukrot. Mesterséges édesítőszer nem használható a cukor helyettesítésére, mivel az élesztő nem reagál jól velük.

Só

A só a kenyerek és sütemények ízének kiegyensúlyozásához szükséges, valamint a sütés során kialakuló kéreg színéhez. A só, továbbá, korlátozza az élesztő felfutását, így a receptben megadott mennyiséget nem érdemes megnövelni. Diétás okokból csökkenthető a mennyiség, habár ez is hatással lehet a végeredményre.

Tojás

A tojások gazdagabb és selymesebb textúrát eredményeznek a kenyértészta és a sütemények esetében. A mellékelt recepteknél közepes tojással kell számolni.

Napraforgó olaj

'Gyéríti' vagy puhítja az élesztős kenyerek textúráját. Helyettesítőként vaj vagy margarin használható. A hűtőszekrényből elővett vajat vagy margarint a könnyebb keverhetőség érdekében először meg kell puhítani.

Sütőpor

A sütőpor a sütemények térfogatának növelésére szolgáló anyag. Az ilyen típusú térfogatnövelő anyagok nem igényelnek növelési időt a sütés előtt, mivel a kémiai reakció csak folyadék hozzáadása esetén indul meg.

Szódabikarbóna

A szódabikarbóna egy másik térfogatnövelő szer, amelyet nem szabad a sütőporral összetéveszteni vagy helyettesíteni. Ez sem igényel növelési időt a sütés előtt, mivel a kémiai reakció a sütés során megy végbe.

Folyadékok/Tej

A kenyérsütéshez folyadékok, mint például tej vagy tejpor és víz használható. A tej javítja az ízt, selymes textúrát és puha kérget biztosít, míg a víz csak ropogós kérget eredményez. Néhány recept dzsúsz (narancs, alma stb.) tartalmaz, amely ízfokozóként játszik szerepet.

Megjegyzés: A legtöbb recepthez száraz (porított) fölözött tej ajánlott.

A kenyérfőzéshez tejet is használhat, ha a tejporthelyett azt preferálja. A tej ajánlott hőmérséklete: 21-28°C.

Öntsön adott mennyiségű tejet egy mérőedénybe, de ügyeljen rá, hogy elegendő vizet adjon hozzá, hogy az megfeleljen a receptben szereplő (víz)mennyiségnek.

Tehát, például, ha a recept 360ml vizet ír, használhat 280ml tejet és 80ml tejet, vagy 360ml tejet.

A kenyér ízének kiegyensúlyozásához a receptben szereplő minden evőkanál tejporthoz használjon az alábbi táblázatban megadott mennyiségű tejet, majd a teljes mennyiséghez egésszítse ki tejjel.

Tejpor (csapott ek)	Egyenértékű tej (ml)
1	70
1½	105
2	140
2½	180
3	210
3½	250
4	280

Mázak

Tegye professzionális megjelenésűvé éppen elkészült kenyerét. Válasszon egyet az alábbi speciális mázak közül, hogy kenyerere még jobban fessen.

Tojasmáz

Verjen fel 1 tojást 1 evőkanál vízzel, és bőven kenje le vele a kenyeret.

Megjegyzés: csak közvetlenül sütés előtt kenje le a tésztát.

Olvasztott vaj kéreg

Kenje át a frissen sült kenyeret olvasztott vajjal a puhább, lágyabb kéreg érdekében.

Tejes máz

A lágyabb, fényesebb kéregért kenje át a frissen sült kenyeret tejjel vagy tejszínnel.

Édes cukormáz

Keverjen össze 1 csésze átszitált porcukrot 1-2 evőkanál tejjel, hogy máz állagot érjen el, majd csepegtesse a kenyérre vagy édes kenyérre.

Mák/Szezám/Ököfűmag/Zabpehely

Szórja a választott magot a frissen le kent kenyérre.

Kenyérmixek

Az egyszerűség kedvéért használjon 500g kenyérmixet a meghatározott mennyiségű vízzel a 7. programon. Ezzel a programmal csak egy méretű kenyeret készíthet, amelyhez használja fel a teljes csomagnyi keveréket.

Joghurt

Joghurtkészítéshez természetes élő joghurtra lesz szükség. A lejáratási idő ellenőrzése révén ügyeljen rá, hogy friss legyen. Pasztörizált természetes joghurt nem alkalmas ehhez a folyamathoz.

Saját kenyér készítése



A Kenyér sütővel még a legtapasztalatlanabb pékek is kielégítő eredményt érhetnek el a cipó- vagy kenyérsütés terén. A Kenyér sütő a belsejében összekeveri a tésztát, megkeleszti majd meg is süti az Ön jelenléte nélkül. A Kenyér sütő azt is tudja, hogy elkészíti a tésztát, Ön pedig megformázza, hagyja megkelni, majd megsüti hagyományos sütőben. A következő oldalon található receptek erre a Kenyér sütőre lettek 'szabva'.

Minden recept tartalmazza az adott cipóhoz vagy kenyérhez szükséges hozzávalókat, és mindegyiket a gépünkön tesztelték.

Rendkívül fontos, hogy ne lépje túl az egyes receptekben megadott liszt mennyiségét, mivel az nem megfelelő sütési eredményhez vezethet. Saját élesztős kenyér receptjének létrehozásakor vagy egy régi kedvenc elkészítésekor használja a mellékelt recepteket útmutatóként a saját receptjeihez.

Alap (1. Program)

Alap fehér kenyér

Cipó mérete:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Víz	1½ csésze (270ml)	1½ csésze (360ml)
Fölözött tejpor	2½ ek	4 ek
Napraforgó olaj	2½ ek	4 ek
Cukor	2 ek	2 ek
Só	1¼ tk	2½ tk
Erős fehér liszt	3 csésze (432g)	4 csésze (576g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	1¼ tk	1¼ tk

Aszalt paradicsomos cipó

Cipó mérete:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Víz	1 csésze (240ml)	1½ csésze (320ml)
Fölözött tejpor	2½ ek	3 ek
Napraforgó olaj	2¼ ek	3 ek
Cukor	2¼ ek	3 ek
Só	1¼ tk	1½ tk
Szárított fűszerkeverék	1½ tk	2 tk
Erős fehér liszt	3 csésze (432g)	4 csésze (576g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	1¼ tk	1½ tk
Aszalt paradicsom, darabolt	¾ csésze (38g)	½ csésze (50g)

Francia (2. Program)

Francia kenyér

Cipó mérete:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Víz	1 csésze (240ml)	1½ csésze (300ml)
Fölözött tejpor	2 ek	2½ ek
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	1 ek	1½ ek
Napraforgó olaj	1 ek	1½ ek
Erős fehér liszt	3 csésze (432g)	4 csésze (576g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	1 tk	1¼ tk



Teljes kiőrlésű (3. Program)

Teljes kiőrlésű kenyér

Cipó mérete:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Víz	1½ csésze (270ml)	1½ csésze (350ml)
Fölözött tejpor	1½ ek	3 ek
Napraforgó olaj	2 ek	3 ek
Barna cukor	2½ ek	2½ ek
Só	1¼ tk	1½ tk
Erős teljes kiőrlésű kenyérliszt	3 csésze (396g)	4 csésze (528g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	¾ tk	¾ tk

Granary cipó

Cipó mérete:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Víz	1 csésze (240ml)	1½ csésze (360ml)
Fölözött tejpor	2 ek	3 ek
Napraforgó olaj	2 ek	3 ek
Puha barna cukor	2½ ek	5 ek
Só	1¼ tk	2 tk
Granary kenyérliszt	3 csésze (450g)	4 csésze (600g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	¾ tk	¾ tk

Gyors (4. Program)

Banános-diós kenyér

Hozzávalók 1. csoport

Vaj (olvasztott)	2 ek (28g)
Tej	1 ek
Pürésített banán	1 csésze (175g)
Tojás (felvert)	1 (közepes)
Dió (darabolt)	½ csésze (150g)
Citromhéj	1 tk

Hozzávalók 2. csoport

Sima liszt	1½ csésze (216g)
Szódabikarbóna	½ tk
Sütőpor	¼ tk
Cukor	½ csésze (113g)
Só	¼ tk

Elkészítés

- 1 Keverje össze az 1. csoport hozzávalóit egy tálban.
- 2 Keverje össze az 2. csoport hozzávalóit egy másik tálban.
- 3 Keverje össze a két tál tartalmát, hogy szilárd keveréket kapjon.
- 4 Tegye a keveréket a Sütőedénybe.
- 5 Tálalja kihűtve, vajjal vagy vaj nélkül.

Zabpelyhes kenyér

Tej	1 csésze (240ml)
Tojás (felvert), közepes	2
Napraforgó olaj	½ tk
Golden szirup	2 ek
Cukor	¼ csésze (57g)
Só	1 tk
Sima liszt	2 csésze (288g)
Zabpehely	1 csésze (90g)
Sütőpor	½ tk
Szódabikarbóna	½ tk

Édes (5. Program)

Kevert gyümölcsös kenyér

Cipó mérete:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Víz	1½ csésze (270ml)	1½ csésze (320ml)
Fölözött tejpor	2½ ek	3 ek
Napraforgó olaj	2½ ek	3 ek
Cukor	3 ek	3 ek
Só	1¼ tk	1½ tk
Erős fehér kenyérliszt	3 csésze (432g)	4 csésze (576g)
Szerecsendió	¾ tk	1 tk
Gyorsan aktiválódó élesztő	1 tk	1 tk
Aszalt gyümölcskeverék †	½ csésze (82g)	¾ csésze (110g)

† A hangjelzéskor adja hozzá

Áfonyás-narancsos kenyér

Cipó mérete:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Víz	¾ csésze (180ml)	1 csésze (240ml)
Narancslé	⅓ csésze (80ml)	⅓ csésze (80ml)
2 narancs héja		
Fölözött tejpor	2½ ek	3 ek
Napraforgó olaj	2¼ ek	3 ek
Cukor	3 ek	3 ek
Só	1¼ tk	1½ tk
Száritott fűszerkeverék	1½ tk	1½ tk
Erős fehér kenyérliszt	432g (3 csésze)	576g (4 csésze)
Szerecsendió	¾ tk	1 tk
Gyorsan aktiválódó élesztő	1 tk	1 tk
Aszalt áfonya †	50g (⅓ csésze)	65g (½ csésze)

† A hangjelzéskor adja hozzá

Gyorssütés (6. Program)

Gyors sütésű nagy fehér kenyér

Cipó mérete:	2 lb (907g)
Víz*	1½ csésze (360ml)
Főlőzött tejpor	3 ek
Só	1½ tk
Cukor	5 tk
Napraforgó olaj	3 ek
Erős fehér kenyérliszt	4 csésze (576g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	3 tk

A legjobb eredmény érdekében válasszon sötét kéregbeállítást.

*A víz kimérése alapvető fontosságú a Gyorssütés recepteknél. A nagyobb pontosság érdekében a ml skálát kell használni.

Kenyérmix (7. Program)

Kövesse a csomagoláson található utasításokat, felhasználva az egész 500g-os kenyérmixet a szükséges mennyiségű vízzel.

Tészta (8. Program)

Fehér zsemle

Víz	1¼ csésze (300ml)
Főlőzött tejpor	1 ek
Vaj (olvasztott)	2 ek (28g)
Cukor	2 ek
Só	1½ tk
Erős fehér kenyérliszt	3¼ csésze (468g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	1½ tk

Egy kis extra olvasztott vaj a mázhoz.

Elkészítés

- 1 Enyhén kelessze meg a tésztát, majd készítsen belőle 6 zsemlét.
- 2 Helyezze bezsírozott sütőtepsire.
- 3 Kenjen meg a zsemléket olvasztott vajjal.
- 4 Takarja le lazán fóliával 20-25 percre, amíg a duplájukra nem nőnek.
- 5 Melegítse elő a sütőt 190°C-ra (gázsütőnél 5. fokozat, 375°F) majd süsse kb. 15-20 percig.

Ciabatta

Víz	1½ csésze (320ml)
Olíva olaj	1 ek
Só	1½ tk
Cukor	1 tk
Erős fehér kenyérliszt	3 csésze (432g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	1½ tk

Elkészítés

- 1 Öntse a nedves tésztát enyhén belisztezett deszkára, takarja le egy edénnyel és hagyja pihenni 20 percig.
- 2 Helyezzen sütőpapírt két sütőtepsire, hintse meg egy kis liszttel.
- 3 Válassza ketté a tésztát, formázza kissé hosszúkásra, majd helyezze a sütőtepsibe. Enyhén szórja meg a tetejüket liszttel, takarja le tiszta, nedves konyharuhával és hagyja kelni 45 percig.
- 4 Melegítse elő a sütőt 220°C-ra (gázsütőnél 7. fokozat, 425°F). Csavarja meg a tésztát, majd süsse 25-30 percig, miközben 5 percenként vízzel lepermetezi, hogy a kérge ropogós legyen.

Pizzatészta

Víz	1 csésze (240ml)
Napraforgó olaj	3 ek
Cukor	2 ek
Só	½ tk
Erős fehér kenyérliszt	3 csésze (432g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	2 tk

Elkészítés

- 1 Melegítse elő a sütőt 200°C-ra (gázsütőnél 6. fokozat, 400°F).
- 2 Formázza a tésztát egy lapos körré. Helyezze egy vagy két bezsírozott, 30cm x 30cm-es sütőtepsibe. Enyhén kenje át olajjal.
- 3 Fedje le lazán fóliával 15 percre és hagyja kelni.
- 4 Adjon hozzá feltétet ízlés szerint.
- 5 Süsse kb. 15-20 percig, amíg aranybarna nem lesz. Készítsen egy vastag vagy két vékony, 30cm-es pizzát.



Gluténmentes (9. Program)

Gluténmentes kenyerekhez és süteményekhez.

Az egy- vagy többnapos kenyereket fel kell 'frissíteni'. Ehhez helyezzen 2 szeletet mikrohullámú sütőbe 10-15 másodpercre fogyasztás előtt. A maradék kenyér fagyasztószekrényben tárolható. Gluténmentes kenyér tárolásához: szeletelje fel a kenyeret, illessze össze a szeleteket, csomagolja az összerakott kenyeret alufóliába, majd helyezze műanyag zacskóba. Tárolja fagyasztóban, amíg szükséges. A szeletek szükség esetén szétválaszthatóak és gyorsan kiolvadnak, mikrohullámú sütőben is kiolvaszthatóak.

Gluténmentes aszalt paradicsomos cipó

Cipó mérete:	1½ lb (680g)
Tojás, felvert	3
Író	284ml
Tej	5 ek
Citromlé	2 tk
Tiszta méz	1½ ek
Aszalt paradicsompüré	1 ek
Aszalt paradicsom, (antipasti) darabolt	50g
Antipasti-ból származó olaj	1 ek
Só	1 tk
Gluténmentes fehér kenyérliszt	470g (3¼ csésze)
Gluténmentes szárított élesztő	1 ek

Gluténmentes sajtos-mustáros cipó

Cipó mérete:	680g
Tojás	2
Víz	1½ csésze (360ml)
Napraforgó olaj	4 ek
Citromlé	1 tk
Só	1½ tk
Porcukor	1½ ek
Gluténmentes fehér kenyérliszt-keverék	430g
Gluténmentes xantángumi	1½ tk
Gluténmentes angol mustárpor	1 tsp
Gluténmentes szárított élesztő	1 ek
Reszelt erős cheddar sajt	86g

Elkészítés

- 1 Helyezze a tojásokat egy nagy mérőedénybe és verje fel egy villával.
- 2 Adjon hozzá vizet, olajat és citromlevet, majd jól keverje össze. Öntse a keveréket a Sütőedénybe.
- 3 Adja hozzá a cukrot és a sót.
- 4 Az edényben keverje össze a lisztet, a xantángumit, a mustárport és az élesztőt.
- 5 Öntse a lisztes keveréket és a sajtot az Edénybe.
- 6 Az első két percben, amíg a kenyér tésztája keveredik, szilikon spatula segítségével szedje le a lisztet az Edény széleiről, hogy az összes belekerüljön a keverékbe, majd zárja le Fedelelet.

Gluténmentes csokoládétorta

Sótlán víz, olvasztott	150g
Tojás	3
Vanília kivonat	1 tk
Citromlé	2 tk
Víz	60ml
Porcukor	125g
Gluténmentes fehér kenyérliszt-keverék	250g
Gluténmentes sütőpor	3 csapott tk
Gluténmentes kakaó vagy kakaópor	3 csapott ek

Elkészítés

- 1 Verje fel a tojásokat egy edényben, adja hozzá a vaját, a vanília kivonatot, a citromlevet és a vizet.
- 2 Tegye a cukrot és a lisztet a keverőtálba, szitálja bele a sütőport és a kakaót vagy kakaóport. Készítsen egy mélyedést a közepén, öntse bele a tojásos keveréket és egy spatula vagy fakanál segítségével jól keverje el.

Sütemény (10. Program)

Madeira torta

Hozzávalók 1. csoport

Vaj (olvasztott)	¾ csésze (150g)
Vanília esszencia	¼ tk
Tojás (felvert)	3 közepes
Citromlé	2 tk

Hozzávalók 2. csoport

Sima liszt	1½ csésze (234g)
Sütőpor	2 tk
Porcukor	1 csésze (226g)

Elkészítés

- 1 Keverje össze az 1. csoport hozzávalóit egy tálban.
- 2 Szitálja a lisztet és a sütőport egy másik tálba, és keverje bele a cukrot.
- 3 Öntse össze az 1. és 2. csoport hozzávalóit, jól keverje el.
- 4 Öntse a keveréket a Sütőedénybe.
- 5 A sütési időt lásd a 21. oldalon.

Gyömbéres torta

Vaj (olvasztott)	¾ csésze (150g)
Tojás (felvert)	3 közepes
Melasz	2 tk
Sima liszt	1½ csésze (234g)
Sütőpor	2 tk
Őrölt fahéj	1 tk
Sötét muscovado cukor	226g
Kandírozott gyömbér, apróra vágott	50g

Elkészítés

- 1 Keverje össze az első 3 hozzávalót egy tálban.
- 2 Szitálja a lisztet, a sütőport és az őrölt gyömbért egy tálba. Ügyeljen rá, hogy a cukor csomómentes legyen, majd keverje a lisztes keverékhez a darabolt gyömbérrel együtt.
- 3 Öntse össze a két tál tartalmát, jól keverje el.
- 4 Süsse 3 óra 05 percig.

Mixed Fruit Cake

Hozzávalók 1. csoport

Vaj (olvasztott)	¾ csésze (150g)
Vanília esszencia	¼ t tk
Tojás (felvert)	3 közepes
Citromlé	2 tk

Hozzávalók 2. csoport

Sima liszt	1½ csésze p (234g)
Őrölt fahéj	¼ tk
Őrölt szerecsendió	¼ tk
Sütőpor	2 tk
Cukor	1 csésze (226g)

Aszalt gyümölcskeverék ½ csésze (102g)

Elkészítés

- 1 Kövese a Madeira torta receptjét.
- 2 A sütési időt lásd a 21. oldalon.

Szendvics (11. Program)

Szendvicskenyér

Cipó mérete:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Víz	1⅞ csésze (255ml)	1⅓ csésze (320ml)
Lágy margarin vagy vaj	1½ ek	2 ek
Só	½ tk	1 tk
Főlözött tejpor	1½ ek	2 ek
Cukor	3 ek	3½ ek
Erős fehér kenyérliszt	3 csésze (432g)	4 csésze (576g)
Gyorsan aktiválódó élesztő	¾ tk	1 tk

Dzsem (12. Program)

Málna dzsem

Málna	3 csésze (330g)
Dzsem cukor	1 csésze (220g)
Citromlé	3 ek

Megjegyzések

- Melegítse fel az üveget, mielőtt betölti a dzsemet.
- Ezzel a recepttel kb. 1 közepes (400g) befőttes üveg tölthető meg.

Megjegyzés

- Enyhén sűrű dzsem is készíthető, de kevésbé eltartható és hűtőszekrényben kell tárolni. Használjon 200g cukrot 330g málnához és csak egy 1 tk citromlevet.

Szedres-almás dzsem

Fagyasztott szeder (nem kell kiolvasztani) 250g

Darabolt, hámozott főzőalma, magozott és apróra kockázott	100g
Dzsem cukor	210g
Citromlé	1 tk

Megjegyzések

- Ezzel a recepttel kb. 1 közepes, 400g-os üveg tölthető meg.
- Melegítse fel az üveget, mielőtt megtölti és fedje le szokás szerint.

Lekvár

1 x 850g konzerv keserű narancs (használjon fél konzervet)

Víz	210ml
Befőzőcukor	900g

Elkészítés

- 1 Keverje össze a keserű narancsot a konzervben, majd mérje ki a felét (425g) a Sütőedénybe. A másik felét tegye el egy másik adaghoz.
- 2 Adjon hozzá 210ml vizet és 900g befőzőcukrot.
- 3 Zárja le a Fedeleket. Válassza ki a Dzsem Programot.
- 4 Ha elkészült, nyomja meg a Stop gombot, majd indítsa el a Sütő programot **(14)** 30 percre.
- 5 Időközben melegítsen fel 3-4 tiszta, száraz befőttes üveget sütőben. Helyezzen egy csészealjat hűtőszekrénybe, hogy a 30 perc leteltével egy kis mennyiséget ráhelyezhessen. Várjon 2-3 másodpercet, majd nyomja az ujját lekvár felszínére. Ha ráncosodik, a lekvár készen áll, hogy eltegye. Ha nem, tegye vissza pár percre Sütés programra, majd ellenőrizze újra.
- 6 Amikor a lekvár elkészült, hagyja állni az Edényt 3-4 percig, majd fakanállal keverje össze, mielőtt megtölti a lekváros üveget.
- 7 Fedje le a lekvár felületét egy viaszos koronggal és a kupakot vagy celofánt erősítse meg befőttes gumival.



Joghurt (13. Program)

Megjegyzés: nagyon fontos, hogy a Sütőedény és a Dagasztópenge nagyon tiszta legyen. A joghurt elkészítése előtt ellenőrizze az Edényt, majd öblítse el felforralt vízzel, vagy használjon márkás fertőtlenítő folyadékot, és szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy a tej szobahőmérsékletű legyen.

Természetes házi készítésű joghurt

Teljes UHT tej	500ml
Főlözött tejpor	3 ek
Organikus Bio természetes joghurt	2 púpozott ek

Elkészítés

- 1 Öntse a tejet egy tálba majd verje addig a tejjel, amíg fel nem oldódik.
- 2 Keverje a joghurtba és azonnal öntse a Sütőedénybe.
- 3 Válassza ki a 13. programot, a 10 órás alapértelmezett idő jelenik meg a kijelzőn, (indítsa el éjszakára) majd nyomja meg a Start gombot.
- 4 Reggel öntse át egy tálba, fedje le és helyezze hűtőszekrénybe. Hagyja alaposan lehűlni, majd pár napon belül használja fel.
- 5 Édesítse egy kis cukorral, adjon hozzá gyümölcsöt vagy használja fel más receptekhez.

Tippek

- Ha elkészítette a joghurtot, elkészítheti vele a következő adagot.

A joghurt felhasználásra

A joghurt az alábbi módokon használható fel:

- Gyümölcs- vagy reggeli smoothiekhöz
- Granolára vagy müzlire kanalazva
- Friss bogyós gyümölcsökre kanalazva
- Levesbe keverve
- Friss fűszeres és zúzott fokhagymás mártásokba, szószokba stb.
- Majonéz helyettesítésére csirkés salátákba
- Saláta dresszingként adjon hozzá némi olíva olajat és vizet, egy kis ecetet vagy finomra vágott hagymát vagy teljes kiőrlésű mustárt és fűszert ízlés szerint.
- Adjon Tandoori port és zúzott fokhagymát a joghurthoz és használja csirkepácoláshoz.
- Piték habjának és pudingok helyettesítésére
- Csepegtesse tiszta mézre, agavé vagy juharszirupra
- Keverje el gyümölcspürével vagy pürésítsen epert és keverje bele.

Átváltási táblázatok

Folyadékok, lisztek és egyebek

Javasoljuk, hogy minden recepthez használja a mellékelt Mérőpoharat és Mérőkanalat (16), (17) a márkák és lisztfajták közötti összhang érdekében.

A mellékelt csésze az amerikai 8 Floz méretű csésze alapján készült.

Azok számára, akik jobban szeretik a saját mérőeszközeiket használni, az alternatív mérések meg vannak adva milliliterben (ml) a folyadékok, valamint grammban (g) a liszt, cukor és gyümölcsök kiméréséhez.

Megjegyzés: Szükség lesz egy minőségi, 2 grammos mérési pontosságú konyhai mérlegre.

Szükség lesz egy 2 ml-es mérőpohárra.

A kisebb mennyiségek kiméréshez evőkanál és teáskanál szükséges. 'Kaparós' felső résszel rendelkező brit standard kanál használható.

Ne használjon konyhai evőkanalat vagy teáskanalat, mivel az pontatlan lehet.

Víz és folyadékok

Csésze	ml
1/16	15ml
1/8	30ml
1/4	60ml
1/2	120ml
3/4	180ml
1	240ml
1 1/8	270ml
1 1/4	300ml
1 5/16	315ml
1 1/2	360ml
1 5/8	390ml
1 15/16	465ml
2	480ml

Lisztípusok

Csésze	Fehér Sima Lágú gabona	Barna	Granary	Teljes kiőrlésű
1/8	18g	20g	19g	17g
1/4	36g	39g	38g	33g
1/2	72g	78g	75g	66g
3/4	108g	117g	113g	99g
1	144g	156g	150g	132g
1 1/8	162g	176g	169g	149g
1 1/4	180g	195g	188g	165g
1 1/2	216g	234g	225g	198g
2	288g	312g	300g	264g

Egyéb

	¼ csésze	½ csésze	¾ csésze	1 csésze	2 csésze
Aszalt gyümölcskeverék	35g	70g	105g	140g	280g
Mazsola / Ribizli	41g	75g	113g	150g	300g
Vaj	50g	100g	150g	200g	400g
Befőző- vagy porcukor	55g	110g	165g	220g	440g
Kristálycukor	57g	113g	169g	226g	452g
Darabolt friss alma 1/2 kockák	31g	62g	93g	124g	248g
Fagyasztott málna vagy friss szilva	25g	50g	75g	100g	200g
Áfonya	25g	50g	75g	100g	200g
Cheddar sajt	29g	58g	86g	115g	230g
Pürésített banán	44g	88g	131g	175g	350g

Sütési ciklus idők

	Program	Méret	Dagasztás 1	Kelesztés 1	Dagasztás 2	Kelesztés 2	Kelesztés 3	Sütés	Teljes Idő	Melegen tartás
1	Alap	1.5 font	9	20	14 •	25	40	65	2:53	60
	Alap	2 font	10	20	15 •	25	40	70	3:00	60
2	Francia	1.5 font	16	40	19 •	30	45	70	3:40	60
	Francia	2 font	18	40	22 •	30	45	75	3:50	60
3	Teljes kiőrlésű	1.5 font	9	25	18 •	35	60	65	3:32	60
	Teljes kiőrlésű	2 font	10	25	20 •	35	60	70	3:40	60
4	Gyors		7	5	8 •	-	15	65	1:40	60
5	Édes	1.5 font	10	5	20 •	30	40	65	2:50	60
	Édes	2 font	10	5	20 •	30	40	70	2:55	60
6	Gyorssütés	2 font	7	3	-	-	15	50	1:15	60
7	Kenyérmix	2 font	10	20	15	15	25	70	2:35	60
• A késleltetett időzítés minden programnál elérhető, kivéve a 6., 7., 9. és 12. programot. Maximális késleltetés 13 óra.										
8	Tészta	-	20	-	-	30	40	-	1:30	-
9	Gluténmentes	1.5 font	12	20	13	45	45	60	3:15	60
10	Sütemény	-	10	5	20	30	35	85	3:05	60
		-	10	5	20	30	35	100	3:20	60
11	Szendvics	1.5 font	15	40	5	25	40	50	2:55	60
		2.0 font	15	40	5	25	40	55	3:00	60
12	Dzsem		15	-	-	65	-	-	1:20	-
13	Joghurt	-	-	-	-	-	-	-	6:00-12:00	-
14	Sütés	-	-	-	-	-	-	10-60	-	60

- Egy 'hozzávalók hozzáadása' hangjelzés jelzi, mikor adjon hozzá további alapanyagokat, mint például gyümölcsök és diófélék, amelyeket a 2. dagasztási ciklus során kell hozzáadni.

GYIK

1. kérdés

Mit tegyek, ha a Dagasztópenge (7) kijön a kenyérrel együtt?

Távolítsa el a Dagasztópenge eltávolító (18) segítségével, mielőtt felszeleteli a kenyeret. Mivel a Dagasztópenge (7) lecsatlakoztatható a Sütőedényről (6), nem számít meghibásodásnak, ha kijön a kenyérrel együtt.

2. kérdés

Miért lisztes néha a kenyérem oldala?

Néhány esetben lisztkeverék marad a Sütőedény (6) oldalán. Nyugodhat elfogyaszthatja vagy éles késsel vágja le a kéreg külső részét.

3. kérdés

Miért nem keveredik össze a tészta? Hallom, hogy a motor megy.

Lehetséges, hogy a Dagasztópenge (7) vagy a Sütőedény (6) nem megfelelően van behelyezve. Győződjön meg róla, hogy az edény a megfelelő irányba néz és hogy megfelelően illeszkedik a Kenyérsütő aljába.

4. kérdés

Mennyi időbe telik a kenyér elkészítése?

Az egyes beállításokhoz tartozó időért lapozzon a 21. oldalra.

5. kérdés

Miért nem alkalmazhatom az időzítőt, ha friss tejet használok?

A tej megromlik, ha túl sokáig pihen a Kenyérsütőben. Friss hozzávalók esetén, mint például tojás és tej, a késleltetett időzítő funkció nem használható.

6. kérdés

Miért kell bizonyos sorrendben hozzáadnom az alapanyagokat?

A sorrend lehetővé teszi, hogy a Kenyérsütő a lehető leghatékonyabb módon keverje össze a hozzávalókat. Azt a célt is szolgálja, hogy az élesztő ne érintkezzen folyadékkal, mielőtt a tészta össze lenne keverve, amely elengedhetetlen a késleltetés során.

7. kérdés

Ha reggelre állítok be időzítést, miért ad ki hangot a Kenyérsütő késő éjszaka?

A Kenyérsütőnek működésbe kell lépnie, amikor a késleltetett időzítő eléri a program indulási idejét, hogy a kenyér elkészüljön. A hangokat a motor adja ki, amikor a tészta dagasztás alatt van. Ez egy normális folyamat, nem meghibásodás.

8. kérdés

A Dagasztópenge (7) beleragadt a Sütőedénybe (6). Hogyan szedhetem ki a sütés után?

A Dagasztópenge (7) a sütés után 'beragadhat'. Öntsön meleg vagy forró vizet a penge köré, hogy az meglazuljon annyira, hogy eltávolíthassa. Ha még így is be van ragadva, áztassa meleg vízbe kb. 20 percre.

9. kérdés

Tisztíthatom a Sütőedényt (6) mosogatógépben?

Nem. A Sütőedényt (6) és a Dagasztópengét (7) kézzel kell tisztítani. A tisztítás során ne használjon súrolópárnát.

10. kérdés

Mi történik, ha a kész kenyeret a Sütőedényben (6) hagyom?

Ha a sütés befejezése után a kenyér még a Kenyérsütőben van, a gép 'melegen tartja', hogy megakadályozza a nedvesedést. Ha továbbra is a Kenyérsütőben hagyja a kenyeret, a cipó 'átnedvesedhet', mivel a felesleges gőz (nedvesség) nem tud majd elszökni. A sütés után vegye ki és hagyja hűlni a kenyeret egy tepsin, hogy ezt megakadályozza.

11. kérdés

Miért csak részben keveredik el a tészta?

Előfordulhat, hogy a tészta túl nehéz vagy száraz. Az is lehet, hogy a Dagasztópenge (7) vagy a Sütőedény (6) nem megfelelően lett behelyezve. Lehetséges, hogy a hozzávalókat nem a megfelelő sorrendben adta hozzá.

12. kérdés

Miért nem kel meg a kenyér?

Az élesztő rossz lehet, lejárt a szavatossága vagy lehet, hogy egyáltalán nem adott hozzá élesztőt. Ha a keverés nem volt teljes, az is okozhat kelesztési problémákat.

13. kérdés

Miért nem lehet az időzítőt 13 óránál többre beállítani?

Mi az a minimális idő, amellyel egy ciklus késleltethető?

A késleltetés maximális hossza 13 óra, beleértve a teljes ciklus időt. Például, az 1. Program (alap kicsi) ciklus ideje 2:53 perc. Az indulás maximum 10:07 perccel késleltethető. A programok minimális késleltetésének hossza 10 perc. A késleltetett idő 10 perces lépésekben növelhető és csökkenthető.

14. kérdés

Honnan tudom, mikor adhatom a mazsolát, diót stb. a kenyérhez?

Hangjelzés jelzi, hogy hozzáadhatja a mazsolát, dióféléket stb. a második dagasztási ciklus során. Megjegyzés: Lásd 'Sütési ciklus idő' táblázat 'Diók & mazsola hozzáadásának ideje'. A hozzávalókat néhány esetben a kezdeti dagasztási ciklus folyamán is hozzá lehet adni. Minden recept megadja, mikor érdemes gyümölcsöt és dióféléket hozzáadni a tésztához.

15. kérdés

Hogyan lesz a kenyérem túl nedves? Mit tehetek?

A páratartalom befolyásolja a tésztát. Adjon hozzá egy extra evőkanál lisztet. Nagy magasságban ugyanez a hatás tapasztalható. Csökkentse az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal, valamint némileg a cukor és/vagy víz/tej mennyiségét.

16. kérdés

Miért jelennek meg légbuborékok a kenyér tetején?

Ezt a túl sok élesztő okozhatja. Csökkentse az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal.

17. kérdés

Miért kel meg a kenyérem, majd esik össze vagy képződik benne kráter?

Lehetséges, hogy a kenyér túlkelt. A kelési arány csökkentése érdekében csökkentse az élesztő mennyiségét és/vagy növelje a só mennyiségét.

18. kérdés

Használhatom a kedvenc kenyér receptjeimet (hagyományos élesztős kenyér) a kenyérsütőmben?

Igen, de ki kell tapasztalnia a hozzávalók megfelelő arányát. Ismerkedjen meg az egységgel és készítsen néhány cipót, mielőtt kísérletezgetni kezd. Soha ne lépje túl az összesen 5 csésze száraz hozzávalót (amely magában foglalja a liszt, zab, zabpehely, korpa teljes mennyiségét). Használja az útmutatóban található recepteket a száraz összetevők és folyadék arányának, valamint az élesztő, cukor, só és olaj/vaj/margarin mennyiségének meghatározásához. Javasoljuk, hogy az alap módszer segítségével alkossa meg saját receptjét, majd kísérletezzen tovább, a 'Sütési ciklus idők' táblázatot (21. oldal) felhasználva segítségként.

19. kérdés

Fontos, hogy az alapanyagok szobahőmérsékletűen legyenek, amikor a Sütőedénybe rakom azokat?

Igen, akkor is, ha a késleltetett időzítést alkalmazza (a víznek 21°C és 28°C közöttinek kell lennie).

20. kérdés

Miért különböző magasságúak és súlyúak a cipók? A teljes kiőrlésű kenyerek mindig kisebbek. Valamit rosszul csinálok?

Nem, normális, ha a teljes kiőrlésű kenyerek kisebbek és sűrűbbek, mint az alap vagy francia kenyerek. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb, mint a fehér kenyérliszt, ezért nem kel meg annyira a kenyérsütési folyamat során. Ez a gyümölcsöt, diót, zabot vagy korpát tartalmazó kenyerekre is igaz.

21. kérdés

Összekeverhetem előre az élesztőt a vízzel?

Nem, az élesztőt szárazon kell tartani, és utoljára kell a lisztre rakni a Sütőedényben (6), ez különösen fontos, ha késleltetett időzítést alkalmaz.

22. kérdés

Miért van nagy mélyedés a kenyérem alján?

Ezt a mélyedést a Dagasztópenge (7) okozhatja. Néha ez a mélyedés nagyobb, mint általában. Ez azért van, mert a tészta a penge oldalán pihent a második dagasztási ciklust követően – a kenyérsütők esetében normális. Próbálja egyenletesen elhelyezni a tésztát az edényben.

Hibaelhárítás

A kenyér középen besüllyed

Túl sok a folyadék vagy a folyadék meleg.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat. Használjon 21°C és 28°C közötti folyadékokat.

Nem adott hozzá sót, ezért a kenyér túlkelt, majd összeesett

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

Túl sok élesztőt adott hozzá.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat, ha a probléma továbbra is fennáll, csökkentse az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal.

A magas páratartalom és a meleg környezeti hőmérséklet a kenyér túlkeléséhez és összeeséséhez vezethet.

A nap leghűvösebb szakában süssön. Próbálja csökkenteni az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal vagy használjon a hűtőszekrényből éppen kivett folyadékot. Ne használja a késleltetés funkciót.

A nagy magasságok a kenyér túlkeléséhez és összeeséséhez vezethetnek.

Próbálja csökkenteni az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal.

A Fedél (3) nyitva van a sütés során.

Ne nyissa fel a fedelet a sütés során.

A kenyér nem kelt meg eléggé

Nem használt elég élesztőt.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

Az élesztő lejárt vagy már nem aktív.

Soha ne használjon lejárt élesztőt. Tárolja hideg, sötét helyen.

Túl kevés cukrot adott hozzá.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

Túl sok sót adott hozzá, csökkentve ezáltal az élesztő aktiválódását.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

A víz túl meleg volt és megölte az élesztőt.

21°C és 28°C közötti folyadékokat használjon.

Az élesztő még a program indulása előtt aktiválódott.

Ügyeljen rá, hogy az élesztő a program indulása előtt ne érintkezzen folyadékkal.

A kenyér túlságosan megkelt

A magas páratartalom és a meleg környezeti hőmérséklet a kenyér túlkeléséhez vezethet.

A nap leghűvösebb szakában süssön. Próbálja csökkenteni az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal vagy használjon a hűtőszekrényből éppen kivett folyadékot. Ne használja a késleltetés funkciót.

Túl sok az élesztő.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

Túl sok a folyadék.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

A forró folyadékok felgyorsították az élesztő aktiválódását.

21°C és 28°C közötti folyadékokat használjon.

Túl sok a liszt és túl kevés a só.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

A kenyér száraz, az állaga sűrű

Nem adott hozzá elég folyadékot.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

Előfordulhat, hogy a liszt lejárt, vagy túl száraz, amely felborította a nedves/száraz egyensúlyt.

Próbálja csökkenteni a folyadék mennyiségét 1 evőkanállal.

A kenyér közepe nedves

Túl sok a friss vagy konzerv gyümölcsből származó folyadék.

A folyadékot mindig a receptnek megfelelően adja hozzá. Kissé csökkentse a víz mennyiségét.

A gazdag összetevők, mint diófélék, vaj, aszalt gyümölcsök, szirupok és magvak nagy mennyisége elnehezítheti a tésztát. Ez lelassítja a kelesztést és megakadályozza, hogy a kenyér átsüljön.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat. Soha ne lépje túl a receptben megadott mennyiségeket.

A kenyér túlbarnult

Túl sok a cukor.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

A kéreg színe túl magasra lett állítva.

Állítsa enyhébbre a kéreg színét.

A kenyér tésztájában nagy lyukak vannak.

A víz túl meleg volt és megölte az élesztőt.

21°C és 28°C közötti folyadékokat használjon.

Túl sok a folyadék.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

Túl sok az élesztő.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

A magas páratartalom és a meleg környezeti hőmérséklet növelheti az élesztő aktiválódását.

A nap leghűvösebb szakában süssön. Próbálja csökkenteni az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal vagy használjon a hűtőszekrényből éppen kivett folyadékot. Ne használja a késleltetés funkciót.

A kenyér felülete túl ragacsos.

A kenyér túl sokáig maradt a gépben és kondenzvíz gyűlt össze a sütőedényben. Amint lehet, vegye ki a kenyeret a sütőedényből és rácson hűtse ki, mielőtt a melegen tartási periódus véget ér.

Előfordulhat, hogy a hozzávalók nedves/száraz egyensúlya nem megfelelő.

Pontosan mérje ki a hozzávalókat.

H:HH üzenet jelenik meg a kijelzőn

Túl magas a hőmérséklet a Kenyérsütőben.

Nyomja meg a Stop gombot. Távolítsa el a Sütőedényt, hagyja nyitva a fedelet és hagyja kihűlni. Amikor kihűlt, helyezze vissza a sütőedényt, állítsa be a programot és indítsa el újra.

E:EE üzenet jelenik meg a kijelzőn

A hőmérséklet-érzékelő nincs csatlakoztatva.

Forduljon a Morphy Richards Ügyfélszolgálatához.

Nehéz eltávolítani a Sütőedényt (6)

A kenyér beleragadt az edénybe.

Az edény felületét minden használat előtt be kell zsírozni. Tisztítsa meg az edényt meleg, szappanos vízzel és alaposan szárítsa meg. Enyhén kenje be az edény felületét olajjal, vajjal vagy margarinnal. Kövesse az útmutató 5. oldalán található, 'A kenyérsütő használata' című fejezetet. Ha a sütőedényt eltávolította a gépből a sütési program után, hagyja hűlni a kenyeret az edényben 15 percig, mielőtt kifordítaná a rácsra. Csak akkor szeletelje fel a kenyeret, ha az már teljesen kihűlt.

Karbantartás és tisztítás

- 1 Figyelem: Az áramütés megelőzése érdekében tisztítás előtt húzza ki a Kenyérsütőt.
- 2 Várja meg, amíg a Kenyérsütő kihűl.
- FONTOS: Ne merítse vagy fröcskölje le a Főegységet (5) vagy a Fedelet (3) semmilyen folyadékkal, mivel az károsodáshoz és/vagy áramütéshez vezethet.
- 3 Külső: Törölje le a fedelet és az egység külsejét nedves törölkendő vagy enyhén benedvesített szivacs segítségével.
- 4 Belső: A Kenyérsütő belsejét nedves törölkendővel vagy szivaccsal törölje át.
- Sütőedény (6): A Sütőedényt (6) meleg, szappanos vízzel tisztítsa. Kerülje a tapadásmentes felületek karcosodását. Alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi a Főegységbe (5).
- Ne tisztítsa a Sütőedényt (6), a Mérőpoharat (16), a Mérőkanalat (17) vagy a Dagasztópengét (7) mosogatógépben
- Ne áztassa sokáig a Sütőedényt (6), mivel az megzavarhatja a hajtótengely működését.
- Ha a Dagasztópenge beleragad a Sütőedénybe (6), öntsön köré meleg vizet és hagyja ázni 30 percig. Ez lehetővé teszi, hogy könnyebben eltávolíthassa a Dagasztópengét (2).
- Ügyeljen rá, hogy a Kenyérsütő teljesen kihűljön, mielőtt elrakja.

Ne használja az alábbiakat a tisztítás során:

- Hígító
- Benzin
- Acélgyapjú párna
- Polírozó paszta
- Vegyi porrongy

A tapadásmentes felület speciális tisztítása

Kerülje a felület megsértését. Ne használjon fém evőeszközöket, például spatulák, kések vagy villák.

A felület idővel elszíneződhet, ezt mindössze a nedvesség és a gőz okozza, amely nem befolyásolja az egység teljesítményét vagy a kenyér minőségét.

A Dagasztópenge (7) közepén található lyukat meg kell tisztítani, majd egy csepp sütőolajat tenni rá és visszahelyezni a Forgótengelyre (8) a Sütőedényben (6). Ez megakadályozza, hogy a penge beragadjon.

- Tartsa portól tisztán a szellőzőnyílásokat (2).

Kapcsolat

Ügyfélszolgálat

Ha problémák merültek fel a készülékével, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal, mivel valószínűleg több segítséget tudunk nyújtani, mint az üzlet, ahol a terméket vásárolta.

Kérjük, a kapcsolatfelvétel előtt készítse elő a termék nevét, a modellszámot és a sorozatszámot, hogy gyorsabban intézkedhessünk.

UK Ügyfélszolgálat: 0344 871 0944

IRE Ügyfélszolgálat: 1800 409 119

Alkatrészek: 0344 873 0710

Csatlakozzon

Ha kérdése vagy észrevétele van, vagy szeretne egyszerű tippeket vagy receptötleteket annak érdekében, hogy a legjobbat hozhassa ki a készülékéből, csatlakozzon hozzánk online:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: www.twitter.com/loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com



Jegyzetek

Lined area for notes.





Jegyzetek

Lined area for notes.



Regisztráljon a 2 éves garanciájáért

Standard egy éves garanciáját további 12 hónappal hosszabbíthatja meg, ha a vásárlást követő 28 napon belül regisztrál a Morphy Richards-nál. Ha nem regisztrál a Morphy Richards-nál a vásárlást követő 28 napon belül, a termékére 1 év garancia jár. A 2 éves garancia érvényesítéséhez regisztráljon nálunk online: www.morphyrichards.co.uk Vagy hívja telefonos ügyfélszolgálatunkat:

UK 0344 871 0242

IRE 1800 409 119

N.B. Minden minősített terméket egyenként kell regisztrálni a Morphy Richards-nál.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a 2 éves garancia csak a UK-ban és Írországban érvényesíthető. Kérjük, az 1 éves garanciáért olvassa el a további információkat.

1 éves garancia

Fontos, hogy megőrizze a vásárlási bizonylatot a vásárlás igazolásához. Tűzze a nyugtát ehhez a hátoldalhoz későbbi felhasználás céljából.

Kérjük, készítse elő az alábbi információkat, ha a termékénél hiba merül fel. Ezek a számok a termék alján találhatók.

Modellszám.

Sorozatszám.

Mielőtt elhagyják a gyárat, minden Morphy Richards terméket egyenként tesztelnek. Abban a valószínűtlen esetben, ha a készülék a vásárlástól számított 28 napon belül meghibásodik, csere céljából vissza kell szolgáltatni a vásárlás helyére.

Amennyiben a meghibásodás a vásárlást követő 28 nap után és az eredeti vásárlástól számított 12 hónapon belül merül fel, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal és adja meg a termék modell- és sorozatszámát, vagy írjon a Morphy Richards-nak a feltüntetett címre.

Megkérhetik, hogy adja vissza a vásárlást igazoló példányt.

Az alábbiakban meghatározott kizárásokra figyelemmel (lásd: Kizárások) a hibás készüléket megfelelő esetben megjavítják vagy kicserélik, és általában a kézhezvételtől számított 7 munkanapon belül elküldik.

Ha bármilyen okból kifolyólag a jelen terméket az 1 éves garanciális időszak alatt kicserélik vagy megjavítják, az új termék garanciáját az eredeti vásárlás dátumától számítják.

Az 1 éves garancia megszerzéséhez a készüléket a mellékelt utasításoknak megfelelően kell használni. Például, a morzsatálcákat rendszeresen ki kellene üríteni.

Kizárások

A Morphy Richards nem vállal felelősséget a termékek cseréjéért vagy javításáért a garancia feltételei szerint, ha:

- 1 A hibát véletlenszerű használat, visszaélés, gondatlan használat, vagy a gyártó ajánlásaival ellentétes használat okozta, vagy annak tulajdonítható, vagy ha a hiba áramfeszültségből vagy szállítás közben okozott kárból eredeztethető.
 - 2 A készüléket a termékeken feltüntetettektől eltérő feszültségellátásra használták.
 - 3 A javítást nem a szervizközpontunk (vagy egy hivatalos kereskedő) kísérelte meg.
 - 4 A készüléket bérbeadási vagy nem háztartási célokra használták.
 - 5 A készülék használt.
 - 6 A Morphy Richards fenntartja a jogot, hogy a garancia alapján semmilyen szolgáltatást ne végezzen saját belátása szerint.
 - 7 A garancia nem vonatkozik az összes Morphy Richards vízforraló és kávéfőző műanyag szűrőjére.
 - 8 Az akkumulátorokra és a szivárgásból eredő károokra a garancia nem vonatkozik.
- Ez a garancia nem ruházza fel a fent kifejezetten meghatározott jogokon kívül más jogokkal, és nem terjed ki a következményes károokra vonatkozó követelésekre. Ezt a garanciát további előnyként kínálják fel, és nem érinti az Ön törvényi fogyasztói jogait. A Morphy Richards termékeket csak háztartási használatra szánják. Lásd a használati korlátozásokat a helybiztonsági utasításokban.

Ártalmatlanítás

A Morphy Richards politikája a termékek minőségének és tervezésének folyamatos fejlesztése. A vállalat ezért fenntartja a jogot arra, hogy a modelljeit bármikor megváltoztassa.



Az Európai Közösségen belül értékesített elektromos termékek esetében. Az elektromos termékek élettartama végén nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni.

Kérjük, hasznosítsa újra a megfelelő létesítményekben. Forduljon a helyi önkormányzathoz vagy az Ön országában található kereskedő tanácsához.

HA PROBLÉMA MERÜLT FEL
VALAMELYIK TERMÉKÉVEL
KAPCSOLATBAN, FORDULJON
ÜGYFÉLSZOLGÁLATUNKHOZ:

UK: 0344 871 0944
EIRE: 1800 409 119
ALKATRÉS: 0344 873 0710

morphyrichards®

The After Sales Division
Morphy Richards Ltd
Mexborough, South Yorkshire,
England, S64 8AJ

Ügyfélszolgálatok
(munkaidőben) UK 0344
871 0944
Alkatrészek 0344 873 0710
Ír Köztársaság: 1800 409 119
www.morphyrichards.com

