

Klasszikus kenyérreceptek

Klasszikus fehérkenyér

Adalékok	
Víz vagy tej	300 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
550-es liszt	540 g
Száritott élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL

Mazsolás-diós kenyér

Adalékok	
Víz vagy tej	350 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	2 TK
Cukor	2 EK
405-ös liszt	540 g
Száritott élesztő	1 csomag
Mazsola	100 g
Apróra vágott dió	3 EK

Program: NORMÁL

A mazsolát vagy dióféléket a csipogó hang, ill. az első dagasztás lefutása után adja hozzá!

Korpakenyér

Adalékok	
Víz	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Tojás	1
Só	1 TK
Cukor	2 TK
1050-es liszt	360 g
Teljes búzaliszt	180 g
Száritott élesztő	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Ha az időválasztást használja, ne használjon tojást, viszont valamivel több vizet adjon hozzá!

Írós kenyér

Adalékok	
Író	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
1050-es liszt	540 g
Száritott élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL

Hagymás kenyér

Adalékok	
Víz	250 ml
Margarin/vaj	1 EK
Só	1 TK
Cukor	2 TK
Apróra vágott nagy hagymafejek	1
1050-es liszt	540 g
Száritott élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL vagy ULTRA GYORS

Hétmagvas kenyér

Adalékok	
Víz	300 ml
Vaj/margarin	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 1/2 EK
1150-es liszt	240 g
Teljes liszt	550g
7-mag-pehely	200 g
Száritott élesztő	3/4 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Amennyiben egész magvakat használ, előbb áztassa be őket!

Napraforgómagos kenyér

Adalékok	
Víz	350 ml
Vaj	1 EK
550-es liszt	540 g
Napraforgómag	5 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
Száritott élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL

Tipp: A napraforgómagot tökmaggal is helyettesítheti. Pirítsa meg előtte a tökmagot serpenyőben, ettől intenzívebb lesz az íze!

Fehér parasztkenyé

Adalékok	
Tej	300 ml
Margarin/vaj	2 EK
Só	1 1/2 TK
Cukor	1 1/2 TK
1050-es liszt	540 g
Száritott élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL, GYORS vagy ULTRA GYORS

Kovászkenyér

Adalékok	
Száritott kovász	50 g
Víz	350 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
1150-es liszt	180 g
1050-es liszt	360 g
Élesztő	1/2 csomag

Program: NORMÁL

Figyelem:

Módosítsa a recepteket az adott súlynak megfelelően!

Tésztakészítés

Francia baguette

Adalékok

Víz	300 ml
Méz	1 EK
Só	1 TK
Cukor	1 TK
550-es liszt	540 g
Szártott élesztő	1 csomag

Program: TESZTA

- A kész tésztát ossza 2 - 4 részre, formáljon ki hosszúságú cipókat és 30 - 40 percig kelessze! A tetejét ferdén vágja be és süsse meg a sütőben!

Pizza

Adalékok

Víz	300 ml
Só	3/4 TK
Olívaolaj	1 EK
405-es liszt	450 g
Cukor	2 TK
Szártott élesztő	1 csomag

Program: TESZTA

- Nyújtsa ki a tésztát, formálja kerekre és 10 percig kelessze!
- Kenje be a tésztát a pizzaszósszal és ossza el rajta a kívánt rávalókat!
- 20 percig süsse!

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancialevél

Az általunk forgalmazott készülékre az eladás napjától számítva (pénztári nyugta) 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül javítással vagy — saját döntésünk szerint — cserével megszüntetjük a készülék minden anyaghiba vagy gyártási hiba okozta meghibásodását. A garanciális szolgáltatások eredményeként a garanciális idő sem meg nem hosszabbodik, sem nem kezdődik újra előről!

A garanciára való jogosultságot a vételi bizonylat igazolja. E nélkül a bizonylat nélkül a készülék nem cserélhető vagy javítható díjtalanul.

Garanciális esetben szíveskedjék a teljes készüléket eredeti csomagolásában, a pénztári bizonylattal együtt átadni a kereskedőnek.

Ha hibásak a tartozékok, nem cseréljük ki az egész készüléket, hanem díjtalan cseretartozékokat küldünk. Ilyen esetben tehát nem kell beküldeni a készüléket, csak a hibás tartozékokat kell megrendelni! Az üvegtörési hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékok, ill. kopó alkatrészek (pl. szénkefék, dagasztóhorgok, hajtószijak, pót-távkapcsoló, pótfogkefe, fűrészlapok stb.), sem a kopó alkatrészek tisztítása, karbantartása vagy cseréje nem tartozik bele a garanciába, következésképp térítésköteles!

Letéktelen beavatkozás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia lejártá után

A garancia lejártá után a megfelelő szakkereskedő vagy szakszervíz térítés ellenében elvégzi a szükségessé váló javításokat.