

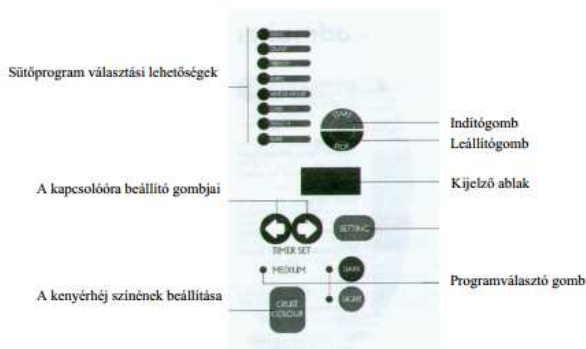
## Kenyérsütő

A technika fejlődése nyomán megjelentek a piacon a kenyérsütő gépek. A kenyérsütő gép megvásárlásával nemcsak friss, természetes alapanyagokból készült kenyeret süthetünk otthonunkban, de különleges igényeink szerint összeállított kenyérral hatékonyabban óvhatjuk egészségünket. Ma már minden nagyobb üzletben vásárolhatunk különféle márkákban, formákban és színekben is. Árak változó, 10.000 Ft-tól 30.000 Ft-ig terjedő skálán gondolkodhatunk.

### Külső részei:



### Belső részei:



**Felépítésük:** Belsejükben egy magas, téglalakú sütőforma található, amelyet a gép „testében” fűtőszál melegít fel. A gép legfontosabb része a sütőedény. Ez egy teflonnal bevont, kivehető és könnyen tisztítható edény. A berendezés fedele átlátszó, hogy a program lefutásának ideje alatt nyomon követhessük a sütés minden fázisát.

A sütőforma közepén egy-két (típustól függően) keverőlapát forog, amely a hozzávalókat alaposabban összedolgozza. Ezek a keverőlapátok szintén kivehetőek és könnyen tisztíthatók. A gépek segítségével tetszés szerint süthetünk kisebb és nagyobb kenyeret.

**Fogyasztás:** Az ilyen gépeknek 800 W körül van a teljesítményük, ha nagyobb kenyeret akarunk sütni, kisebb kenyér esetén 500-600 W a fogyasztása.

**Használata:** A programok típusai a kezelőszervek panelljén vannak feltüntetve. Itt állíthatjuk be milyen kenyeret szeretnénk sütni. Ha a kenyérhéj színét szeretnénk beállítani a „kenyérhéj színe” gombot kell bekapcsolni. Ha olyan kenyeret készítünk ami más hozzávalókat is igényel, mint pl.: szárított gyümölcs vagy dió, egy búgó hang fogja jelezni, hogy a sütés melyik időpontjában kell ezeket belehelyezni. Melegtartó funkció: Ez a funkció megvédi a kenyeret a vizesedéstől azáltal, hogy több, mint egy órán keresztül melegen tartja az elkészült kenyeret.

A készülék egy időzítővel van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a kenyérsütési ciklus egy előre meghatározott időben kezdődjön. A dagasztástól a kelesztésen át a sütésig a teljes munkafolyamat 2,5-3 órát vesz igénybe. Ezt az időt persze le lehet rövidíteni gyors vagy szupergyors programmal, ha a gép rendelkezik vele.

#### **Az időzítő beállítása:**

1. Válassza ki a kívánt receptet.
2. Válassza ki a megfelelő programot.
3. Válassza ki a kenyérhéj kívánt színét.
4. Az időzítő beállítása: nyomja meg az "Idő beállítása" gombot, s állítsa be percre pontosan, hogy mikorra szeretné, hogy készen legyen a kenyér. 10 perces időközök vannak. Ha túlmegy a kívánt időtartamon, egyszerűen csak nyomja meg a visszafelé mutató nyilat.

Pl.: ha este 8 óra van, s azt szeretné, hogy reggel 7re készen legyen a kenyér, akkor 11:00-ra kell állítania az időzítőt. Ha beállította, nyomja meg a START gombot. Az időzítő visszafelé fog számolni.

#### **Sütési program választása lehet:**

1. alapkenyér: sütési időtartama 3óra
2. gyorskenyér sütési időtartama 2 óra 20perc
3. franciakenyér sütési időtartama 3 óra 50 perc
4. gyors sütés időtartama 1 óra 50 perc
5. korpás búza kenyér sütési időtartama 3 óra 40 perc
6. sütemény sütési időtartama 58 perc
7. tészta sütési időtartama 1 óra 30 perc

**Tisztítása:** Külső borítását nedved ruhával kell áttörölni. A belsejét használat után meg kell várni, amíg kihűl a belseje, s nedves ruhával ki kell szedni az esetleges morzsaszemeket vagy lisztdarabkákat. Ugyan így a keverőlapátot és a tartályt.