

# Panasonic®

Kezelési útmutató és receptek  
(Háztartási használatra)

## Automatikus kenyérsütő gép

Típuszám: **SD-ZB2502**

Használatbavétel előtt

Alkalmazási lehetőségek

Receptek

Tisztítás

Hibaelhárítás



Köszönjük, hogy Panasonic készüléket vásárolt.

- Használatbavétel előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, és őrizze meg, mert a későbbiekben szüksége lehet rá.
- A készülék csak háztartási célokra használható.

*A magyar fordítás a DZ50B165 F0311S0 cikkszámú angol nyelvű kezelési útmutató alapján történt.*

# Tartalomjegyzék

## Használatbavétel előtt

● Óvintézkedések	3
Fontos információk	5
Környezetvédelmi információ	5
● Tartozékok / Kezelőszervek	6
● Szükséges hozzávalók	8
Kenyérkeverék használata	9

## Alkalmazási lehetőségek

● Kenyérfajták és sütési lehetőségek	10
Lehetséges üzemmódok és azok időszükséglete	10
● Kenyér sütés [BAKE]	12
● Adalékanyagok hozzáadása	14
● Briós készítése	15
● Tésztakészítés [DOUGH]	16
● Brió tészta-készítés	17
● Sütemények készítése	18
● Lekvárfőzés	19
● Kompótok készítése	20

## Receptek

● Kenyérreceptek	21
● Tésztareceptek	23
● Süteményrecept	23
● Diabetikus receptek	24
● AVEVE tésztareceptek	25
● Lekvárreceptek	27
● Kompótreceptek	28



## Tisztítás

● Karbantartás és tisztítás	29
-----------------------------	----

## A teflonbevonat védelme

## Hibaelhárítás

● Hibaelhárítási útmutató	31
---------------------------	----

## Műszaki adatok

A balesetek vagy sérülések, valamint a készülék tönkretételének elkerülése érdekében kövesse a használati útmutatóban leírtakat.

## ■ A következő jelzések arra hívják fel a figyelmet, hogy a figyelmeztetések be nem tartása milyen következményekkel járhat.



**Figyelem!**

Komoly sérülést vagy halált okozhat.



**Vigyázat!**

Sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

## ■ A jelzések besorolása és magyarázata a következő



Tiltást jelent.



Olyan követelményeket jelent, amelyeket be kell tartani.



**Figyelem**



**Ne működtesse a készüléket, ha a hálózati vezeték vagy a hálózati csatlakozó megsérült, vagy ha a csatlakozó lazán érintkezik a konnectorral.**

(A rövidzárlat áramütést vagy tüzet okozhat.)

→ A veszély elkerülése érdekében, a sérült hálózati vezetékét a gyártóval vagy annak képviselőjével, vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni.



**Vigyázzon, hogy a hálózati vezeték vagy a hálózati csatlakozó ne sérüljön meg.**

(A rövidzárlat áramütést vagy tüzet okozhat.)

A vezetékkel szigorúan tilos a következőket tenni. (Módosítani, hőforrás közelébe helyezni, meghajlítani, megcsavarni, húzni vagy megrántani, nehéz tárgyat tenni rá és összetekerni.)



**Nedves kézzel ne nyúljon a hálózati vezetékhez.**

(Ez áramütést okozhat.)



**A készülék 230 V~ feszültségű hálózatról működtethető. Ettől eltérő, magasabb feszültségű hálózathoz történő csatlakoztatása veszélyes.**

(Elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.)

- Győződjön meg arról, hogy a készüléken feltüntetett érték megegyezik a hálózat feszültségével.
- Túlmelegedhet a konnector, ha több készüléket üzemeltet ugyanarról a hálózati csatlakozóról.



**Biztonságosan csatlakoztassa a hálózati csatlakozót.**

(A túlzottan felmelegedett csatlakozó áramütést és tüzet okozhat.)



**A hálózati csatlakozót rendszeresen tisztítsa meg.**

(A nedvesség és a szennyeződés miatt, a hálózati csatlakozó szigetelése nem megfelelő, s ez tüzet okozhat.)

→ Húzza ki a csatlakozót a konnectorból, és törölje át száraz ruhával.

# Óvintézkedések (folytatás)

A következőkben leírtakat feltétlenül tartsa be.



## Figyelem



**Ha rendellenes működést tapasztal, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.**  
(Különben füst, tűz, elektromos áramütés vagy gyulladás keletkezhet.)

A rendellenesség vagy meghibásodás tünetei/okai:

- A hálózati csatlakozó és a vezeték túlzottan melegszik.
- A hálózati vezeték megsérült vagy áramkimaradás történt.
- A készülék deformálódott vagy rendellenesen melegszik.
- Használat közben szokatlan zaj hallatszik.

→ A hálózati csatlakozót azonnal húzza ki a konnektorból, és a készüléket ellenőriztesse vagy javíttassa meg képzett szakemberrel vagy a Panasonic-szervizzel.



**Használat közben a szellőzőnyílásokat ne érintse meg, ne zárja vagy ne takarja le.**  
(Ez tüzet okozhat.)

- Ilyen szempontból különösen ügyeljen a gyerekekre.



**Ne szedje szét, ne akarja javítani vagy módosítani a készüléket.**  
(Ez tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.)

→ Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.



**Ne merítse vízbe a készüléket, és freccsenő víz se érje azt.**  
(Ez elektromos áramütést vagy rövidzárlat következtében tüzet okozhat.)



**A kenyérsütő gépet olyan személy (beleértve a gyerekeket), aki gyenge fizikai állapotban van, érzékelési vagy észbeli képessége nem kielégítő, nincs tapasztalata és tudása a gép használatával kapcsolatban, nem használhatja. Egy, a biztonságukért felelős személy ellenőrizze őket, és adja meg a kellő kioktatást. A gyerekeket ellenőrizni kell, hogy nem játszanak-e a készülékkel.**

(Tüzet, sérülést vagy áramütést okozhat.)



## Vigyázat



**Amikor a hálózati csatlakozót eltávolítja a konnektorból, mindig magát a csatlakozót fogja meg, és ne a vezetéknél fogva rántsa ki a konnektorból.**

(Különben rövidzárlat keletkezhet, ami áramütést vagy tüzet okozhat.)



**Üzemen kívül, a hálózati csatlakozót mindig húzza ki a konnektorból.**

(Különben, elektromos szivárgás következtében rövidzárlat vagy tűz keletkezhet.)



**Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket.**  
(Égési sérülést szenvedhet.)



**Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték az asztal szélénél ne törjön meg, vagy ne érjen forró felülethez.**  
(Ez tüzet vagy sérülést okozhat.)



**Működés közben ne vegye ki a kenyértartályt vagy ne húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.**  
(Ez tüzet vagy sérülést okozhat.)

# Óvintézkedések (folytatás)

A következőkben leírtakat feltétlenül tartsa be.

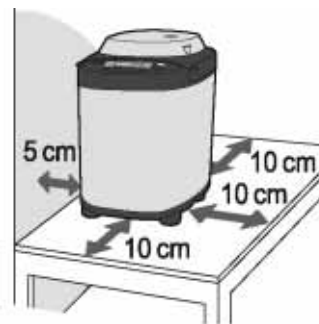


## Vigyázat



A következő helyeken ne működtesse a készüléket.

- A kenyérsütőt szilárd, száraz, tiszta, vízszintes, magasabb hőmérsékletnek ellenálló asztalra helyezze, legalább 10 cm távolságra az asztal szélétől. (Előfordulhat, hogy megcsúszik, és leesik az asztalról.)
- Ne helyezze bizonytalan alapra, és ügyeljen arra, hogy elektromos készülék, például hűtőszekrény, vagy textilanyag (például asztalterítő) ne legyen a közelében. (Leeshet, vagy a textilanyag meggyullad.)
- A sütési folyamat alatt a készülékhez felmelegszik. Ezért a sütő mindig legyen legalább 5 cm távolságra a faltól és más tárgyaktól. (A közelében lévő tárgy felülete elszíneződhet vagy deformálódhat.)



Használat közben vagy sütés után, ne érintse meg a forró részeket, mint a kenyértartály, a készülék belseje, a fűtőegység vagy a tetőlap.

Működés közben a megérinthető felületek nagyon forrók lehetnek.

(Égési sérülést okozhatnak.)

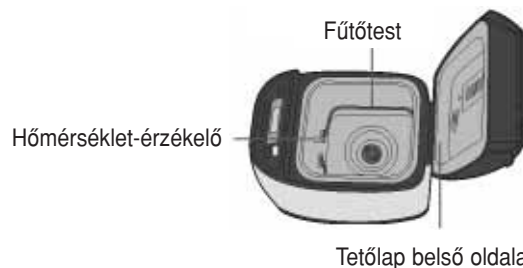
→ Az égési sérülések elkerülése érdekében, amikor kiemeli a kenyértartályt vagy a kész kenyeret, mindig vegye fel a konyhai fogókesztyűt.

(A kesztyű ne legyen nedves.)

Akkor is ügyeljen, amikor a kész kenyeret vagy a dagasztólapátot veszi ki.

## Fontos információk

- Ne működtesse a készüléket a szabadban, hőforrás közvetlen közelében vagy olyan helyiségben, ahol nagyon nagy a páratartalom. (Ez meghibásodást vagy deformációt eredményezhet.)
- A jobb oldalon látható részekre ne fejtse ki túl nagy erőt. (Ez meghibásodást vagy deformációt eredményezhet.)
- A készülék külső időzítő készülékről, vagy távvezérlőről nem működtethető.



## Információ arról, hogy hogyan szabaduljon meg az elhasznált, személyes használatú elektromos és elektronikus készülékektől



Az itt látható, a készüléken és/vagy a hozzá tartozó dokumentáción található jelzés azt jelenti, hogy az elhasznált elektromos és elektronikus berendezéseket ne dobja az általános háztartási szemét közé.

A különböző anyagok visszanyerése és újrafeldolgozása érdekében, a megfelelő eljárás az, hogy a készüléket a kijelölt gyűjtőhelyre viszi, ahol azt díjmentesen átveszik. Néhány országban az az eljárás, hogy új termék vásárlása esetén az üzlet visszaveszi a régi készüléket.

Az elhasznált készülékek visszaszállításával értékes anyagok visszanyeréséhez járul hozzá, valamint megakadályozza az emberi egészségre és a környezetre ható negatív hatásokat, ami egyébként a hulladékkal történő nem megfelelő bánásmód következtében emelkedik. A kijelölt gyűjtőhelyekkel kapcsolatban további részleteket a helyi hatóságoktól tudhat meg.

A hulladék helytelen kezelése következtében, a nemzeti előírásoknak megfelelően, büntetés róható ki.

### Céges használatú berendezések az Európai Unióban

A céges használatú elektromos és elektronikus készülékek selejtezésével kapcsolatban, forduljon a kereskedelmi vagy szállítmányozó céghez.

## Kiemelhető adalékadagoló

Az adalékadagolóba helyezett anyagok automatikusan beesnek a kenyértartályba, ha olyan menüt választ, amelyikben adalékanyagok is szerepelnek (03, 06, 14, 17, 19 és 25).

Az adalékadagolóba helyezhető anyagokat lásd a → 14. oldalon.



Adalékadagoló fedőlapja

Élesztő tartálya

Tetőlap

Adalékadagoló  
lehajtható lemeze

Dagasztólapát  
(rozskenyérhez)

Dagasztólapát  
(búzakenyérhez)

Fogantyú

Kenyértartály

Vezérlőegység



Hálózati  
csatlakozó

## Tartozékok

### Mérőpohár

Folyadékok mérésére

(max. 310 ml)



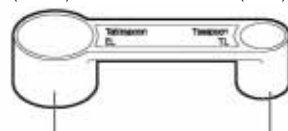
- 10 ml osztással

### Mérőkanál

Cukor, só, élesztő stb. kimérésére

(15 ml)

(5 ml)






Evőkanál

- 1/2 jelzéssel

Teáskanál

- 1/4, 1/2, 3/4 jelzéssel

## ■ Működési állapot

-  A program pillanatnyi állapotát mutatja. A hozzávalókat pihentetéskor, dagasztás előtt kell betenni.
-  Tápfeszültség-probléma esetén kerül kijelzésre.
-  A 11 és 23 menűnél mutatja, mikor kell kézzel adagolni az extra hozzávalókat.

## ■ A program befejezésig még hátralévő időtartam

Amikor manuálisan adagolja a hozzávalókat, a kijelző addig mutatja az időt, amíg az extra hozzávalókat hozzá nem adja.



### Size

A gomb megnyomásával választhatja ki a kenyér méretét.  
A lehetséges változatokat → 10. oldalon.

- XL (extra nagy)
- ↑
- L (nagy)
- ↑
- M (közepes)

### Crust

A gomb megnyomásával választhatja ki a kenyérhéj színét. A lehetséges változatokat → 10. oldalon.

- Dark (Sötét)
- ↑
- Medium (Közepes)
- ↑
- Light (Világos)

### Start

A program elindítása érdekében nyomja meg a gombot.

### Menu

Megnyomásával választhatja ki a menüt. Megjelenik a menü száma, és minden gombnyomásra a következő menü kerül kiválasztásra. (Ha nyomva tartja a gombot, a választás gyorsabb lesz.)

A menüsámokat lásd a → 10. és 11. oldalon.

### Timer

A késleltetési időt állítja be (ameddig elkészül a kenyér), vagy a 15, 26 és 27 menűnél a sütési időtartamot.

▲ : E gomb megnyomására növekszik az időtartam.

▼ : E gomb megnyomására csökken az időtartam.

### Stop

E gomb megnyomása törli/megállítja a programot. (A törlés/megállítás érdekében 1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot.)

# Szükséges hozzávalók

## Liszt

A kenyér fő alkotóeleme a dagasztás folyamán gluténná alakul. (Biztosítja a tészta megemelkedését, szerkezetének tömörségét.)

- Erős lisztet használjon. Lágy vagy sima lisztet ne használjon.
- A liszt mennyiségét mérleglen kell kimérni.

Az erős lisztet kemény búzából őrölik, aminek nagy a proteintartalma, s ez határozza meg a siker-, illetve gluténtartalmát. A kelési folyamat közben felszabadult széndioxid csapdába kerül a glutén elasztikus szerkezete következtében, s kelesztéskor ez emeli fel a tésztát.

## Fehér liszt

A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpát és búzacsírá kizárásával. A legjobb az a lisztfajta, amelyiket „kenyérsütésre” jelzéssel láttak el.

- A kenyérliszt helyettesítésére ne használjon sima vagy élesztős lisztet.

## Teljes kiőrlésű liszt

A teljes búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpát és búzacsírát is tartalmazza. Fogyasztása nagyon egészséges.

Az ilyen lisztből készült kenyér alacsonyabb és sűrűbb szerkezetű, mint a fehér lisztből készült kenyér.

## Rozsliszt

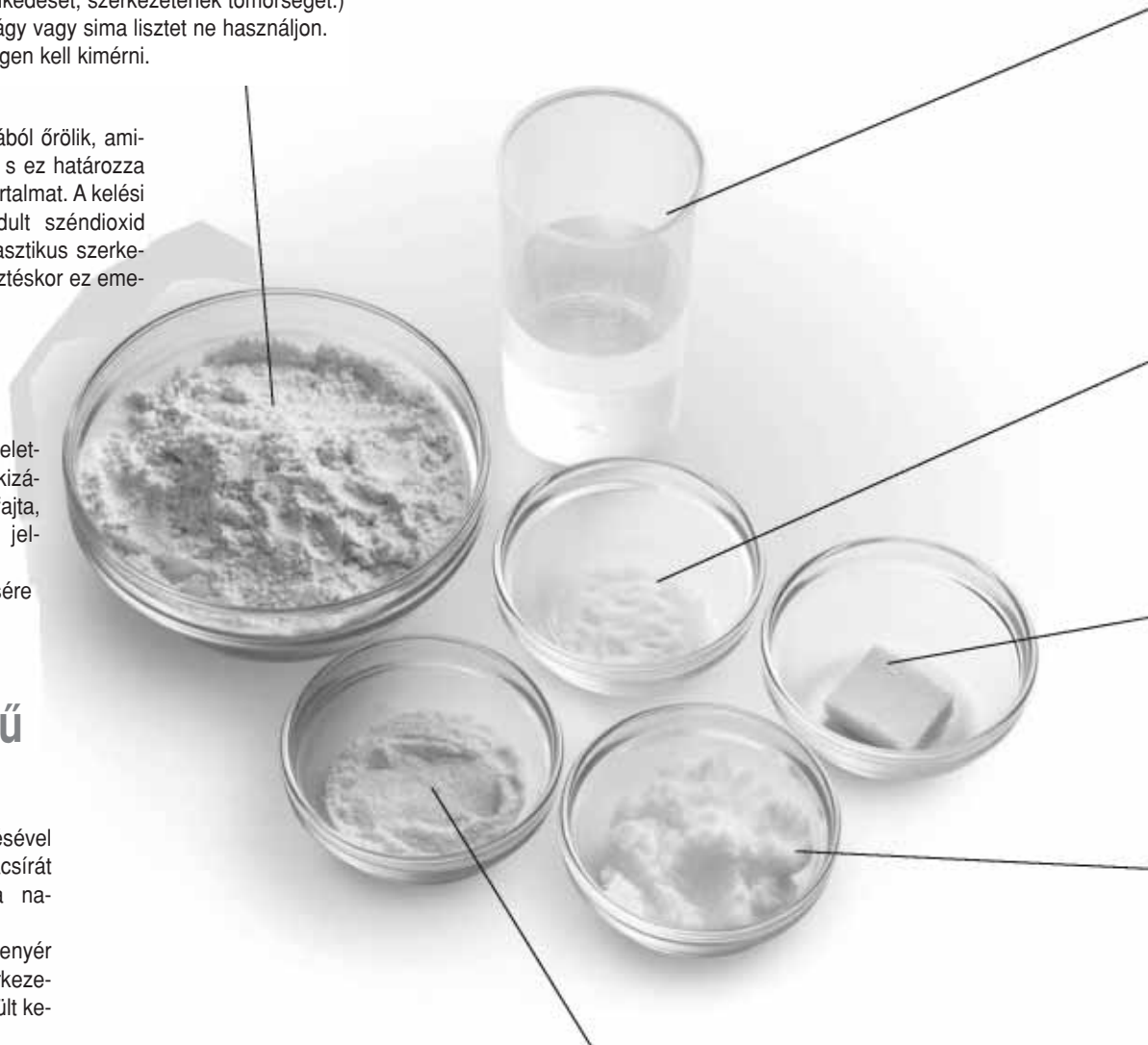
A rozsszemek megőrlésével keletkezik. Több vasat, magnéziumot és káliumot tartalmaz, mint a fehér liszt, ezért nagyon fontos az emberi egészség szempontjából. Viszont a sikeértartalma kevesebb, ezért a rozsliszttel készült kenyér sűrű, tömött szerkezetű. A megállapított mennyiségnél ne tegyen többet a gépbe (túlterhelheti a motort).

## Tönkölybúzaliszt

Bár a tönkölybúza a búzafélék családjába tartozik, genetikailag azonban egy teljesen más faj. Annak ellenére, hogy tartalmaz glutént, a glutén-érzékeny emberek egy része meg tudja azt emészteni. (Beszélje meg orvosával.)

A kenyér lapos/kissé beesett tetejű lesz. A teljes kiőrlésű tönkölybúzalisztból készült kenyér lapos, sűrű szerkezetű lesz, összehasonlítva a teljes kiőrlésű fehér lisztből készült kenyérral. Azt javasoljuk, hogy az egész lisztmennyiségnek több mint a fele teljes kiőrlésű fehér liszt legyen.

- A tönkölybúza (*Triticum spelta*) alkalmas kenyérsütéshez, viszont az Einkorn liszt (*Triticum monococcum*: egymagúnak is nevezik), amely nem alkalmas erre a célra. Használjon tönkölybúza lisztet [menü: 13, 14, 24 vagy 25].



## Tejes termékek

A hozzáadott tej növeli a kenyér zamatát és tápértékét.

- Ha víz helyett tejet tesz a tésztába, növeli a kenyér tápértékét, de ez időzített üzemmódban nem alkalmazható, mert a tej az éjszaka folyamán nem tartható frissen. → A hozzáadott tejtől függően csökkentse a víz mennyiségét.



## Víz

- Normál csapvizet használjon.
- Ha hideg helyiségben működteti a gépet, a 02, 05, 07, 12 és 20 menünél langyos vizet alkalmazzon.
- Ha a helyiség meleg, a 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 és 25 menünél a víz legyen jéghideg.
- A vizet mindig mérje ki a tartozék mérőpohárral.

## Só

Az ízhatás fokozásával és a rugalmasság növelésével biztosítja a kenyér megemelkedését.

- Pontatlan adagolás esetén a kenyér veszít magasságából és zamatosságából.

## Zsiradék

Ízletesebbé és lágyabbá teszi a kenyeret.

- Vaj vagy margarin alkalmazását javasoljuk.

## Cukor

(kristálycukor, barnacukor, méz, melasz stb.)

Táplálja az élesztőt, megédesíti és ízletesebbé teszi a kenyeret, és hozzájárul a héj színéhez.

- Ha mazsolát vagy más cukortartalmú gyümölcsöt tesz a tésztába, csökkentse a cukor mennyiségét.



## Élesztő

A kenyér megemelkedését segíti elő.

- Olyan száraz élesztőt használjon, amelyiknél nem kell külön előre keleszteni az élesztőt (a friss élesztő és az, amelyiket előre keleszteni kell, nem alkalmazható).
- Az a jó, amelyiknek a csomagolásán az „Instant yeast” (közvetlen, azonnali) felirat látható.
- Ha kis tasakban árult élesztőt használ, a már kinyitott tasakot azonnal zárja vissza, és tegye a hűtőszekrénybe. (A gyártó által megadott időtartamon belül használja el.)

## Kenyérkeverék használata

### ■ Ha a keverék tartalmaz élesztőt

- ① A keveréket tegye a kenyértartályba, és adja hozzá a vizet. (A vízmennyiséget a csomagoláson feltüntetett leírás határozza meg.)
  - ② Válassza ki a 02 menüt, a keverék függvényében válassza ki a méretet, és indítsa el a sütést.
    - 600 g – XL • 500 g – L
- Egyes keverékeknél nem derül ki, hogy az mennyi élesztőt tartalmaz, ezért csak néhány próbálkozás és sikertelen eredmény után kaphatja meg az optimális eredményt.

### ■ Kenyérkeverék, az élesztő külön tasakban

- ① Először a kenyérkeveréket tegye a kenyértartályba, majd a vizet. Ezután a kimért élesztőt tegye az élesztőtartályba.
- ② A gépet a keverékben lévő liszt fajtájától függően állítsa a megfelelő üzemmódba, majd indítsa el a programot.
  - Fehér liszt, barna liszt → 01 menü
  - Korpás liszt, sokmagvas liszt → 04 menü
  - Rozslisztes → 07 menü

### ■ Briós készítése briós-keverékből

- Válassza ki a 11 vagy a 02 menüt, közepes (Medium) méret, világos (Light) héj (→ 34. oldal)

### ■ Egyéb anyagok hozzáadásával még ízletesebbé teheti a kenyeret

Tojás	Növeli a kenyér tápértékét és szebbé teszi a színét. (A vízmennyiséget arányosan csökkenteni kell.) A hozzáadott tojást előzőleg verje fel.
Korpa	Növeli a kenyér rosttartalmát. • Max. 75 ml (5 evőkanál) tegyen hozzá.
Búzacsíra	Díós ízhatást ad a kenyérnek. • Max. 60 ml (4 evőkanál) adjon hozzá.
Fűszerek	Kihangsúlyozza a kenyér ízét • Csak kis mennyiséget (1-2 evőkanál) alkalmazzon.

# Kenyérfajták és sütési lehetőségek

## ■ Lehetséges üzemmódok és azok időszükségletei

- Az egyes folyamatokhoz szükséges időtartam függ a szobahőmérséklettől.

Menüsám	Menü	Lehetőségek			Folyamatok				
		Méret (Size)	Héj (Crust)	Időzítés (Timer)	Pihentetés (Rest)	Dagasztás (Knead)	Kelesztés (Rise)	Sütés (Bake)	Teljes (Total)
01	Basic (Alap)	●	●	●	30 p – 60 p	15–30 p <sup>*3</sup>	1 ó 50 p – 2 ó 20 p	50–55 p	4 ó – 4 ó 5 p
02	Basic Rapid (Alap gyorsütés)	●	●	–	–	15–20 p	kb. 1 p	35–40 p	1 ó 55 p – 2 ó
03	Basic Raisin (Alap kelesztés)	●	● <sup>*1</sup>	●	30 p – 60 p	15–30 p <sup>*3</sup>	1 ó 50 p – 2 ó 20 p	50 p	4 ó
04	Whole wheat (Korpás)	●	–	●	1 ó – 1 ó 40 p	15–25 p <sup>*3</sup>	2 ó 10 p – 2 ó 50 p	50 p	5 ó
05	Whole wheat Rapid (Korpás gyorsütés)	●	–	–	15 p – 25 p	15–25 p <sup>*3</sup>	1 ó 30 p – 1 ó 40 p	45 p	3 ó
06	Whole wheat Raisin (Korpás kelesztés)	●	–	●	1 ó – 1 ó 40 p	15–25 p <sup>*3</sup>	2 ó 10 p – 2 ó 50 p	50 p	5 ó
07	Rye (Rozs)	–	–	●	45 p – 60 p	kb. 10 p	1 ó 20 p – 1 ó 35 p	1 ó	3 ó 30 p
08	French (Francia)	–	–	●	40 p – 2 ó 5 p	10–20 p	1 ó 45 p – 4 ó 10 p	55 p	6 ó
09	Italian (Olasz)	–	–	●	30 p – 1 ó	10–15 p	2 ó 25 p – 3 ó	50 p	4 ó 30 p
10	Sandwich (Szendvics)	–	–	●	1 ó – 1 ó 40 p	15–25 p <sup>*3</sup>	2 ó 10 p – 2 ó 50 p	50 p	5 ó
11	Brioche (Briós)	–	● <sup>*1</sup>	–	30 p	25–45 p <sup>*3</sup>	1 ó 25 p	50 p	3 ó 30 p
12	Gluten Free (Gluténmentes)	–	● <sup>*2</sup>	–	–	15–20 p	40–45 p	50–55 p	1 ó 50 p – 1 ó 55 p
13	Speciality (Különlegesség)	●	–	●	30 p – 1 ó 15 p	15–30 p <sup>*3</sup>	1 ó 50 p – 2 ó 45 p	55 p	4 ó 30 p
14	Speciality Raisin (Különl. kelesztés)	●	–	●	30 p – 1 ó 15 p	15–30 p <sup>*3</sup>	1 ó 50 p – 2 ó 45 p	55 p	4 ó 30 p
15	Bake only (Csak sütés)	–	–	–	–	–	–	30 p – 1 ó 30 p	30 p – 1 ó 30 p

\*1 Csak világos héjú (Light) vagy közepesen megsült (Medium) lehet.

\*2 Csak közepesen megsült (Medium) vagy jól megsült (Dark) lehet.

\*3 A dagasztás folyamata közben van egy kelesztési időtartam.

- Kelesztés közben a kenyérsütő gép, rövid időre bekapcsol (az optimális sikértartalom biztosítása érdekében).

			Lehetőségek			Folyamatok				
	Menüsám	Menü	Méret (Size)	Héj (Crust)	Időzítés (Timer)	Pihentetés (Rest)	Dagasztás (Knead)	Kelesztés (Rise)	Sütés (Bake)	Teljes (Total)
Tésztakészítés	16	Basic (Alap)	–	–	–	30 p – 50 p	15–30 p*3	1 ó 10 p – 1 ó 30 p	–	2 ó 20 p
	17	Basic Raisin (Alap kelesztés)	–	–	–	30 p – 50 p	15–30 p*3	1 ó 10 p – 1 ó 30 p	–	2 ó 20 p
	18	Whole wheat (Korpás)	–	–	–	55 p – 1 ó 25 p	15–25 p*3	1 ó 30 p – 2 ó	–	3 ó 15 p
	19	Whole wheat Raisin (Korpás kelesztés)	–	–	–	55 p – 1 ó 25 p	15–25 p*3	1 ó 30 p – 2 ó	–	3 ó 15 p
	20	Rye (Rozs)	–	–	–	45 p – 60 p	kb. 10 p	–	–	2 ó
	21	French (Francia)	–	–	–	40 p – 1 ó 45 p	10–20 p	1 ó 35 p – 2 ó 40 p	–	3 ó 35 p
	22	Pizza	–	–	●	(Dagasztás) 10–18 p	(Kelesztés) 7–15 p	(Dagasztás) kb. 10 p	(Kelesztés) kb. 10 p	45 p
	23	Brioche (Briós)	–	–	–	30 p	25–45 p*3	35 p	–	1 ó 50 p
	24	Speciality (Különlegesség)	–	–	–	30 p – 1 ó 5 p	15–30 p*3	1 ó 10 p – 1 ó 55 p	–	2 ó 45 p
	25	Speciality Raisin (Különl. kelesztés)	–	–	–	30 p – 1 ó 5 p	15–30 p*3	1 ó 10 p – 1 ó 55 p	–	2 ó 45 p
	26	Jam (Lekvár)	–	–	–	–	–	–	–	1 ó 30 p – 2 ó 30 p
	27	Compote (Befőtt)	–	–	–	–	–	–	–	1 ó – 1 ó 40 p

# Kenyérsütés [BAKE]



A kenyérrecepteket a 21–22. oldalon találja.

## A hozzávalókat tegye a kenyértartályba.



### 1 Vegye ki a kenyértartályt és tegye be a dagasztólapátot.



- ① Fordítsa el a kenyértartályt.
- ② Emelje ki.



- ③ A dagasztólapátot határozottan helyezze a tengelyre.

Ellenőrizze a tengelyt és a dagasztólapátot, hogy tiszták-e. A tisztítást lásd a → 29. oldalon.

- Rozslisztből készült kenyérnél a speciális dagasztólapátot használja.
- A dagasztólapát lazán illeszkedik a tengelyhez, de a kenyértartály alját érintenie kell.



### 2 A kimért hozzávalókat tegye a kenyértartályba.



- ① A szárított élesztő kivételével tegye a száraz összetevőket (liszt, cukor, só stb.) a kenyértartályba.
- A lisztet mérleggen kell kimérni.



- ② Öntse rá a vizet, és ha kell, az egyéb folyadékot.



- ③ A tartály külső felületéről törölje le az esetlegesen rákerült lisztet vagy vizet.

- ④ A tartályt helyezze a sütő belsőjébe úgy, hogy közben kissé jobbról balra fordítja. Hajtsa le a fogantyút.

- ⑤ Zárja a fedelet.
- Ameddig nincs kész a kenyér, ne nyissa ki a sütőt (ez befolyásolja a minőséget).

### 3 A szárított élesztőt tegye a tartály élesztőrekeszébe.



Ha nedves a tartály, törölje szárazra egy papírtörővel. (Ne dörzsölje, mert sztatikus feltöltődés miatt az élesztő hozzátapad, és nem esik be a kenyértartályba.)

### 4 A sütő hálózati csatlakozóját csatlakoztassa a 230 V-os konnektorba.



Kenyérsütés adalékanyagokkal (→ 14. oldal)



Mielőtt a gépbe teszi, tisztítsa meg és szárítsa meg.

- ① Nyissa ki az adalékadagoló tetejét.
- ② Tegye bele az adalékanyagokat.
- ③ Csukja le a fedelet.

## Állítsa be és indítsa el a programot

## A kenyér kivétele



### 5 Válassza ki valamelyik sütőmenüt.

(Az ábra a 01 menü kiválasztását mutatja.)



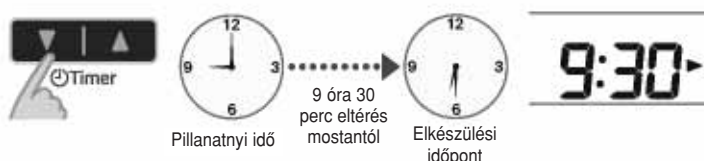
- Lásd a → 10. oldalon a lehetséges méret és héj változatokat.
- A kenyér méretének kiválasztása ■ A kenyérhéj megsülttségének kiválasztása



#### ■ Az időzítés beállítása →

Például Most este 9:00 óra van, és azt szeretné, hogy a kenyér holnap reggel 6:30 percre legyen kész.

→ A timert (időzítést) állítsa 9:30-ra (a pillanatnyi időponttól 9 óra 30 perc eltéréssel).



- Egy gombnyomásra 10 perccel halad előre az óra (a gyorsabb haladás érdekében tartsa nyomva a gombot).

### 6 A [START] gomb megnyomásával kapcsolja be a gépet.

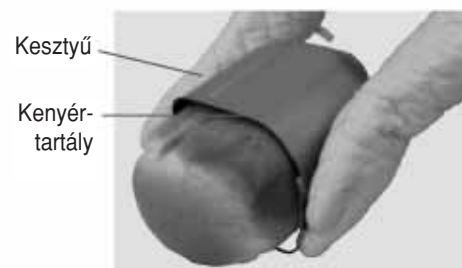


- Időtartam a választott program befejezéséig.
- A „Start” gomb első megnyomására elkezdődik a 01 menü.

### 7 Amikor elkészült a kenyér (8 hangjelzés hallatszik és az „End” jelzés villog), kapcsolja ki a készüléket.



### 8 Azonnal vegye ki a kenyeret,



és rácsra téve hagyja kihűlni.

### 9 A hálózati csatlakozót (magát a csatlakozót fogva) húzza ki a konnektorból.

- Ha a program befejezésekor nem nyomja meg a Stop gombot, és kiveszi a kenyeret, hogy az kihűljön, a készülék továbbra is tartja a meleget, csökkentve ezzel a páralecsapódást a kenyérben.
- Bár a tartályban hagyva tovább barnulna a kenyérhéj, a sülés befejezésekor kapcsolja ki a készüléket, és azonnal vegye ki a kenyeret, hogy kihűljön.
- Ha a kenyeret a tartályban hagyja kihűlni, az páralecsapódást eredményez. Ezért, az optimális minőség érdekében helyezze rácsra a kenyeret, hogy ott hűljön ki.

# Adalékanyagok hozzáadása



## Adalékanyagok hozzáadása a kenyérhez vagy tésztához

Az alábbi (03, 06, 14, 17, 19 vagy 25) menü kiválasztásakor, kívánság szerint különböző hozzávalókat keverhet a tésztába, s így sokféleképpen ízesített kenyeret hozhat létre.

Egyszerűen a külön hozzávalókat a gép indítása előtt tegye az adalékadagolóba vagy a kenyértartályba.



### Száraz, nem oldódó hozzávalók

→ A külön hozzávalókat tegye az adalékadagolóba, és állítsa be a készüléket.



#### Aszalt gyümölcsök



- Durván vágja fel, kb. 5 mm-es kockákra.
- Cukrozott gyümölcsöknél előfordulhat, hogy az adalékadagoló falához tapad, és nem hullik be a kenyértartályba.

#### Diófélék



- Vágja apróra.
- A diófélék befolyásolják a glutén hatását, ezért túl sokat ne tegyen a tésztába.

#### Magvak

- A nagyméretű, kemény magvak megkarcolhatják az adalékadagoló és a kenyértartály falát.

#### Gyógynövények

- Száritott gyógynövényekből 1-2 evőkanálnyit tegyen a hozzávalóhoz. Friss gyógynövényeknél pedig a recept szerint járjon el.

#### Szalonna, szalámi

- Előfordulhat, hogy a zsírosabb darabok az adalékadagoló falához tapadnak, és nem esnek be a kenyértartályba.

### Nedves/tapadós, oldódó hozzávalók\*

→ Ezeket a többi hozzávalóval együtt tegye közvetlenül a kenyértartályba.



#### Friss vagy alkoholban lévő gyümölcsök



- Mindig a receptben megadott mennyiséget alkalmazza, mert azok nedvességtartalma befolyásolja a kenyér minőségét.

#### Sajt, csokoládé



\* Az ilyenfajta hozzávalókat nem lehet az adalékadagolóba tenni, mert a falához tapadhatnak, és nem esnek bele a kenyértartályba.

- A hozzávalóknál tartsa be a receptnél leírtakat.

# Briós készítése

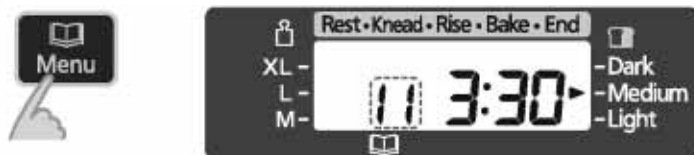


Erős fehér kenyérliszt	400 g
Teásk. só	1 1/2
Evők. cukor	4
Evők. lefőlőzött tej	2
Vaj (2 cm-es kockákra vágva és a hűtőben tartva)	50 g
Víz	180 ml
Közepes méretű tojás (felverve)	2 (100 g)
Teásk. szárított élesztő	1 1/4
Vaj, később hozzáadva (1-2 cm-es kockákra vágva és a hűtőben tartva)	70 g

Előkészület  
(→ 12. oldal)

- ① A később hozzáadandó vaját vágja 1-2 cm-es kockákra, és tartsa a hűtőszekrényben.
- ② A dagasztólapátot tegye a kenyértartályba.
- ③ A hozzávalókat a receptben megadott sorrend szerint tegye a kenyértartályba.
- ④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a 11 menüt.



## 2 A Start gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.

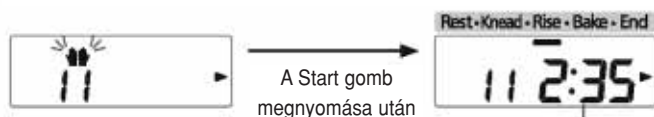


A később hozzáadandó vaj vagy adalékanyagok beadásáig még hátralévő időtartam

- A Start gombon lévő LED bekapcsolódik.

## 3 A hangjelzés megszólalásakor adja hozzá a vaját, majd újra nyomja meg a Start gombot.

A kockákra vágott vaj beadását addig fejezze be, amíg villog a  jelzés.



A kijelző a program befejezéséig még hátralévő időtartamot mutatja

## 4 Amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog az „End” jelzés, nyomja meg a Stop gombot és vegye ki a kenyeret.

- A gombon lévő villogó „Start” LED kialszik.

### [A briós készítésének egyszerű módja]

A vaját, a többi hozzávalóval együtt, már kezdetben tegye a gépbe.

- A vaját vágja 2 cm-es kockákra, és a többi hozzávalóval együtt tegye a sütőtartályba.
- Az előbbieken leírt lépések szerint járjon el. Azonban a 3. lépést, ami a vaj külön beadását jelzi, hagyja el.
- A folyamat 3 óra 30 percet vesz igénybe.

\* Ha a vaját az elején teszi a gépbe, akkor a kenyér íze, szerkezete és magassága kissé eltér attól, mint amilyen akkor lesz, ha ezt később teszi hozzá.

- A „Pihentetés” közvetlenül a gép bekapcsolása után megkezdődik, amit a „Dagasztás” és „Készítés” követ.

- Ha kiegészítő hozzávalókat, mint a mazsola, ad a tésztához, azokat a vajjal együtt tegye a gépbe. (Ezek mennyisége max. 150 g legyen.)
- A dagasztás 5 perc múlva akkor is folytatódik, ha nem nyomta meg a Start gombot. Viszont, ha vajat vagy egyéb kiegészítő hozzávalókat tesz a gépbe, a dagasztás akkor sem folytatódik azonnal, ha megnyomta a Start gombot.
- Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen vajat a tésztához. (lásd → 34. oldalt)

# Tésztakészítés (DOUGH)



A tésztarecepteket a 23 oldalon találja.



■ Az elindított program törlése/megállítása

(1 mp-nél hosszabban tartsa nyomva a gombot.)

Előkészület  
(→ 12. oldal)

- ① A dagasztólápatot tegye a kenyértartályba.
- ② Az összetevőket, a receptben megadott sorrendben, tegye a kenyértartályba.
- ③ A kenyértartályt helyezze be a készülékbe, majd a hálózati dugót csatlakoztassa a konnektorhoz.

## 1 Válassza ki a tésztakészítést (Dough).

(A 16 menü kiválasztásakor az alábbi kijelző látható.)



## 2 A Start gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.



A befejezésig még hátralévő időtartam

- A Start gombon lévő LED világít.



## 3 Amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog az „End” jelzés, nyomja meg a Stop gombot és vegye ki a kenyeret.

- A gombon lévő villogó „Start” LED kialszik.

- Tésztakészítésnél nincs időzített üzemmód (kivéve a 22-es menüt).
- Ha adalékanyagokat szeretne adni a tésztához, lásd → 14. oldalt.

- A 22, 26 és 27 menük kivételével, az indítás után azonnal a pihentetés kezdődik, amit a dagasztás és kelesztés követ.

- A kész tésztát formázza meg kívánság szerint, majd a recept szerint hagyja másodszor is kelni. Ezután süsse meg a sütőben.



# Brióstészta-készítés



A tésztarecepteket a 23. oldalon találja.



■ **Az elindított program törlése/megállítása**

(1 mp-nél hosszabban tartsa nyomva a gombot.)

Előkészület  
(→ 12. oldal)

- ① A később hozzáadandó vaját vágja 1-2 cm-es kockákra, és tartsa a hűtőszekrényben.
- ② A dagasztólápatot tegye a kenyértartályba.
- ③ A hozzávalókat a receptben megadott sorrend szerint tegye a kenyértartályba.
- ④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a 23 menüt.



## 2 A Start gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.

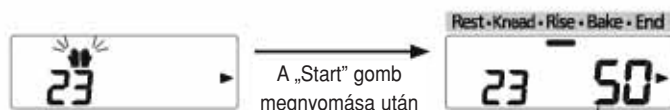


A később hozzáadandó vaj vagy adalékanyagok beadásáig még hátralévő időtartam

- A Start gombon lévő LED bekapcsolódik.

## 3 A hangjelzés megszólalásakor adja hozzá a vaját, majd újra nyomja meg a Start gombot.

A kockákra vágott vaj beadását addig fejezze be, amíg villog a 🍞 jelzés.



A kijelző a program befejezéséig még hátralévő időtartamot mutatja

## 4 Amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog az „End” jelzés, nyomja meg a Stop gombot és vegye ki a kenyeret.

- A gombon lévő villogó „Start” LED kialszik.

### [A briós készítésének egyszerű módja]

**A vaját, a többi hozzávalóval együtt tegye a gépbe.**

- A vaját vágja 2 cm-es kockákra, és a többi hozzávalóval együtt tegye a sütőtartályba.
- Az előbbieken leírt lépések szerint járjon el. Azonban a 3. lépést, ami a vaj külön beadását jelzi, hagyja el.
- A folyamat 1 óra 50 percet vesz igénybe.

\* Ha a vaját az elején teszi a gépbe, akkor a kenyér íze, szerkezete és magassága kissé eltér attól, mint amilyen akkor lesz, ha ezt később teszi hozzá.

- A „Pihentetés” közvetlenül a gép bekapcsolása után megkezdődik, amit a „Dagasztás” és „Klesztés” követ.

- Ha kiegészítő hozzávalókat, mint a mazsola, ad a tésztához, azokat a vajjal együtt tegye a gépbe. (Ezek mennyisége max. 150 g legyen.)
- A dagasztás 5 perc múlva akkor is folytatódik, ha nem nyomta meg a Start gombot. Viszont, ha vajat vagy egyéb kiegészítő hozzávalókat tesz a gépbe, a dagasztás akkor sem folytatódik azonnal, ha megnyomta a Start gombot.
- Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen vajat a tésztához. (Lásd → 34. oldalt)

- A kész tésztát formázza meg kívánság szerint, majd a recept szerint hagyja másodszor is kelni. Ezután süsse meg a sütőben.

# Sütemények készítése



Előkészület

- ① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat.
- ② A kenyértartályt bélelje ki sütőpapírral és az összekevert hozzávalókat öntse a tartályba.
- ③ A kenyértartályt helyezze be a készülékbe, majd a hálózati dugót csatlakoztassa a konnektorhoz.

## 1 Válassza ki a 15 menüt.



## 2 Állítsa be a sütési időtartamot.



## 3 A Start gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.



A befejezésig még hátralévő időtartam

- A Start gombon lévő LED bekapcsolódik.

## 4 A hangjelzés és villogó „End” jelzés után nyomja meg a Stop gombot, ellenőrizze, hogy a sütemény valóban elkészült-e, majd vegye ki a tartályt.

- A LED villogása megszűnik.
- Ha még nem sült meg teljesen → Ismételje meg az 1–3. lépéseket.

(Utólagos sülést kétszer lehet beállítani. Mindegyik időtartamnak 50 percnél hosszabbnak kell lennie. Ha forró a készülék, a Timer 1 perctől indul újra. Ha szükséges, a gomb megnyomásával növelje az időtartamot.)

A süteményreceptet a 23. oldalon találja.



### ■ Az elindított program törlése/megállítása

(1 mp-nél hosszabban tartsa nyomva a gombot.)



- Vegye ki a dagasztólápatot.

- A tartályt bélelje ki sütőpapírral. (A sütemény anyaga nem érintkezhet közvetlenül a tartállyal, mert megég.)

- A 15 programnál időzítés nem lehetséges. (A Timer gomb csak a sütés időtartamát állítja be.)

**Vigyázat!  
Meleg!**

- Ellenőrizze a teasüteményt, hogy valóban megsült-e. Szúrjon egy tűt a sütemény közepébe, ha kihúzza, és azt tapasztalja, hogy nem ragadt rá a tészta, akkor már megsült.

# Lekvárfőzés



■ **Az elindított program törlése/ megállítása**  
(1 mp-nél hosszabban tartsa nyomva a gombot.)

Előkészület

- ① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat.
- ② A dagasztólapátot tegye a kenyértartályba.
- ③ A hozzávalókat a következő sorrend szerint tegye a kenyértartályba:  
a gyümölcs fele → a a cukor fele → a többi gyümölcs → a többi cukor
- ④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a 26 menüt.



## 2 Állítsa be a főzési időtartamot.



## 3 A Start gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.



A befejezésig még hátralévő időtartam

- A Start gombon lévő LED bekapcsolódik.

## 4 Amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog az „End” jelzés, nyomja meg a Stop gombot és vegye ki a lekvárt.

- A gombon lévő villogó „Start” LED kialszik.
- Ha a lekvár még nincs teljesen kész → Ismételje meg az 1–3. lépéseket.

(Utólagos főzést kétszer lehet beállítani. Mindegyik időtartamnak 10–40 percen belül kell lennie. Ha forró a készülék, a timer 1 perctől indul újra. Ha szükséges, a gomb megnyomásával növelje az időtartamot.)

- A 26 programnál időzítés nem lehetséges. (A Timer gomb csak a főzési időtartamát állítja be.)
- A kellő szilárdság elérése érdekében megfelelő mennyiségű cukor-, sav- és pektintartalomra van szükség.
- A magas pektintartalmú gyümölcsökből főzött lekvár kellően sűrű. Alacsony pektintartalom esetében viszont nem sűrűsödik be kellően.
- Érett gyümölcsből főzön lekvárt. A túlérett vagy éretlen gyümölcs nem alkalmas erre.
- Az itt olvasható receptek szerint készült lekvár kissé lágyabb. Ez az alacsony cukortartalom miatt van.
- A recepteknél tartsa be az egyes hozzávalóknál leírt mennyiséget.
  - Ne növelje és ne csökkentse a gyümölcsmennyiséget. Különben a lekvár kifuthat vagy odakozmálhat.
  - A cukor mennyisége a gyümölcs mennyiségének felénél ne legyen több. Különben a lekvár kifuthat vagy odakozmálhat. A cukormennyiség csökkentésével csökken a sűrűsége.
  - \* Nagy savtartalmú gyümölcsök esetében csökkentheti a citromlé mennyiségét, de a túlzott csökkentés miatt esetleg nem sűrűsödik kellőképpen.
- A főzési idő túlzott csökkentése esetén megmaradnak a gyümölcsdarabok, és esetleg túl híg lesz a lekvár állaga.
  - Lehűléskor azonban az állaga tovább szilárdul. Ezt vegye figyelembe, és ne főzze túl.

- A megfőtt lekvárt azonnal szedje üvegbe. Vigyázzon, mert könnyen megégetheti magát.
- Ha a kenyértartályban hagyja, megéghet.
- A kész lekvárt hűvös, sötét helyen tárolja. Az alacsony cukortartalom miatt kevésbé áll el, mint az üzletben vásárolt változat. Ha felbontotta az üveget, tárolja hűtőszekrényben és rövid időn belül fogyassza el.

# Kompótok készítése



- **Az elindított program törlése/ megállítása**  
(1 mp-nél hosszabban tartsa nyomva a gombot.)

Előkészület ① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat. (A dagasztólapátot vegye ki.)  
 ② A hozzávalókat a következő sorrendben tegye a kenyértartályba: gyümölcs → cukor → folyadék  
 ③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a 27 menüt.



## 2 Állítsa be a főzési időtartamot.



## 3 A Start gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.



A befejezésig még hátralévő időtartam

- A Start gombon lévő LED bekapcsolódik.

## 4 Amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog az „End” jelzés, nyomja meg a Stop gombot és vegye ki a kompót.

- A gombon lévő villogó „Start” LED kialszik.
- Ha a kompót még nincs teljesen kész → Ismételje meg az 1–3. lépéseket.

(Utólagos főzést kétszer lehet beállítani. Mindegyik időtartamnak 10–40 percen belül kell lennie. Ha forró a készülék, a timer 1 perctől indul újra. Ha szükséges, a gomb megnyomásával növelje az időtartamot.)

- A 27 menünél időzítés nem lehetséges. (A Timer gomb csak a főzés időtartamát állítja be.)
- Az egyes összetevőknél tartsa be a leírt mennyiséget.
  - Ne növelje és ne csökkentse a gyümölcs-mennyiséget. Különben a folyadék kifuthat, a gyümölcs odakozmálhat.

# Kenyérreceptek

Rövidítések a recepteknél:

M = közepes                      teásk. = teáskanálnyi  
L = nagy                              evők. = evőkanálnyi  
XL = extra nagy                   szár. élesztő = szárított élesztő

## FEHÉRKENYÉR

Választott menü: 01 vagy 02

	M	L	XL
Erős fehér liszt	400 g	500 g	600 g
Teásk. só	1½	1½	2
Evők. cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	420 ml
Teásk. szárított élesztő (teásk. gyorscipónál)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)

## KORPÁS BÚZAKENYÉR

Választott menü: 04 vagy 05

	M	L	XL
Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
Teásk. só	1½	1½	2
Evők. cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	420 ml
Teásk. szárított élesztő (teásk. gyorscipónál)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)

## KORPÁS MAZSOLÁS KENYÉR

Választott menü: 06

	M	L	XL
Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
Teásk. só	1½	1½	2
Evők. cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	420 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1	1¼
Mazsola (adalékadagolóba téve)	80 g	100 g	120 g

## FRANCIKENYÉR

Választott menü: 08

Erős fehér liszt	300 g
Teásk. só	1
Vaj	20 g
Víz	220 ml
Teásk. szárított élesztő	¾

## PANNETTONE

Választott menü: 11

Erős fehér liszt	400 g
Evők. cukor	4½
Teásk. só	1
Vaj (2 cm-es kockákra vágva és hűtőben tartva)	50 g
Tojás, közepes méretű, felverve	2 (100 g)
Tej	200 ml
Teásk. szárított élesztő	1½
Kiegészítő vaj (1-2 cm-es kockákra vágva és hűtőben tartva)	70 g
Narancshéj, apróra vágva*	50 g
Barna mazsola*	50 g
Szárított feketebibli*	50 g

\* A kiegészítő vajjal együtt adva hozzá.

## MAZSOLÁS KENYÉR

Választott menü: 03

	M	L	XL
Erős fehér liszt	400 g	500 g	600 g
Teásk. só	1½	1½	2
Evők. cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	420 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1	1½
Mazsola (adalékadagolóba téve)	80 g	100 g	120 g

## OLASZ KENYÉR

Választott menü: 09

Erős fehér liszt	400 g
Teásk. só	1½
Evők. olívaolaj	1½
Víz	280 ml
Teásk. szárított élesztő	1

## SZENDVICKENYÉR

Választott menü: 10

Erős fehér liszt	380 g
Evők. cukor	2
Vaj	30 g
Víz	250 ml
Teásk. szárított élesztő	1

## GLUTÉNMENTES KENYÉR

Választott menü: 12

Víz	430 ml
Evők. olaj	1
Gluténmentes kenyérlisztkeverék	500 g
Teásk. szárított élesztő	2

## BRIÓS

Választott menü: 11

Erős fehér liszt	400 g
Evők. cukor	4
Evőkanál főlőzött tej	2
Teásk. só	1
Vaj (2 cm-es kockákra vágva és a hűtőben tartva)	50 g
Tojás, közepes méretű, felverve	2 (100 g)
Víz	180 ml
Teásk. szárított élesztő	1¼
Kiegészítő vaj (1-2 cm-es kockákra vágva és hűtőben tartva)	70 g

# Kenyérreceptek (folytatás)

## KENYÉR TÖNKÖLYBÚZA FEHÉR LISZTBŐL

Választott menü: 13

	M	L	XL
Tönkölybúza fehér liszt	400 g	500 g	600 g
Teásk. cukor	1½	2	2
Teásk. só	1¼	1½	1¾
Vaj	5 g	10 g	10 g
Víz	260 ml	340 ml	400 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1¼	1½

## TÖNKÖLYBÚZÁS KORPÁS KENYÉR

Választott menü: 13

	M	L	XL
Tönkölybúza korpásliszt	200 g	250 g	300 g
Tönkölybúza fehér liszt	200 g	250 g	300 g
Teásk. cukor	1½	2	2
Teásk. só	1¼	1½	1¾
Evőkanál olaj	2	3	3
Víz	250 ml	320 ml	380 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1¼	1½

## ROZS ÉS TÖNKÖLYBÚZA KENYÉR (készletelési idő tilos)

Választott menü: 13

	M	L	XL
Tönkölybúza fehér liszt	275 g	350 g	425 g
Rozsliszt	125 g	150 g	175 g
Teásk. cukor	1½	2	2
Teásk. só	1¼	1½	1¾
Vaj	5 g	10 g	10 g
Natúr joghurt	120 g	150 g	180 g
Víz	180 ml	230 ml	270 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1¼	1½

## MAGVAS HAJDINÁS TÖNKÖLYBÚZÁS

Választott menü: 13

	M	L	XL
Tönkölybúza fehér liszt	320 g	400 g	480 g
Hajdinaliszt	80 g	100 g	120 g
Teásk. méz	1	1	1½
Teásk. só	1¼	1½	1¾
Evők. szezámag	1½	2	2½
Evők. lenmag	1½	2	2
Evők. mák	1½	2	2½
Evők. olaj	2	3	3
Víz	250 ml	320 ml	380 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1¼	1½

## RIZES, TÖNKÖLYBÚZÁS, FENYŐMAGGAL ÉS PÁROLT HAGYMÁVAL

Választott menü: 14

	M	L	XL
Tönkölybúza fehér liszt	320 g	400 g	480 g
Barna rizsliszt	80 g	100 g	120 g
Teásk. cukor	1½	2	2
Teásk. só	1¼	1½	1¾
Vaj	5 g	10 g	10 g
Víz	260 ml	340 ml	400 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1¼	1½
Adalékanyagok (a tartályba téve)			
Fenyőmag	40 g	50 g	60 g
Evők. párolt hagyma	3	4	5

## CITROMOS, MÁKOS, TÖNKÖLYBÚZÁS

Választott menü: 13

	M	L	XL
Tönkölybúza fehér liszt	400 g	500 g	600 g
Teásk. cukor	1½	2	2
Teásk. só	1¼	1½	1¾
Vaj	5 g	10 g	10 g
Citrom reszelt héja	1	1	1
Citromlé	20 ml	20 ml	30 ml
Evők. mák	2	3	3
Víz	250 ml	330 ml	380 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1¼	1½

## GYÜMÖLCSÖS, TÖNKÖLYBÚZÁS

Választott menü: 14

	M	L	XL
Tönkölybúza fehér liszt	400 g	500 g	600 g
Teásk. cukor	1½	2	2
Teásk. só	1¼	1½	1¾
Vaj	5 g	10 g	10 g
Teásk. fűszer-keverék	2	2½	3
Víz	270 ml	350 ml	400 ml
Teásk. szárított élesztő	1	1¼	1½
Adalékanyagok (a tartályba téve)			
Aszalt gyümölcskeverék	100 g	125 g	150 g

# Tésztareceptek

## ALAPTÉSZTA

Választott menü: 16

Erős fehér liszt	500 g
Teásk. só	1½
Evők. cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	310 ml
Teásk. szárított élesztő	1

## ALAP MAZSOLÁSTÉSZTA

Választott menü: 17

Erős fehér liszt	500 g
Teásk. só	1½
Evők. cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	310 ml
Teásk. szárított élesztő	1
Adalékanyag (a tartályba téve)	
Mazsola	100 g

## FRANCIATÉSZTA

Választott menü: 21

Erős fehér liszt	300 g
Teásk. só	1
Vaj	20 g
Víz	180 ml
Teásk. szár. élesztő	¾

## KORPÁS TÉSZTA

Választott menü: 18

Erős korpás liszt	500 g
Teásk. só	2
Evők. cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	340 ml
Teásk. szárított élesztő	1½

## MAZSOLÁS KORPÁS TÉSZTA

Választott menü: 19

Erős korpás liszt	500 g
Teásk. só	2
Evők. cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	340 ml
Teásk. szárított élesztő	1½
Adalékanyag (a tartályba téve)	
Mazsola	100 g

## PIZZATÉSZTA

Választott menü: 22

Erős fehér liszt	450 g
Teásk. só	2
Evők. olívaolaj	4
Víz	240 ml
Teásk. szárított élesztő	1

## BRIÓSTÉSZTA (CSOKOLÁDÉS BRIÓSTEKERCS) 12 tekercshez

Választott menü: 23

Erős fehér liszt	400 g
Evők. cukor	4
Teásk. só	1
Vaj (2 cm-es kockákra vágva és hűtőben tartva)	70 g
Tojás, közepes méretű (felverve)	3 (150 g)
Tej	90 ml
Evők. rum	1
Teásk. szárított élesztő	1½
Kiegészítő vaj (1-2 cm-es kockákra vágva és hűtőben tartva)	50 g
Csokoládé darabkák*	120 g

\* Kinyújtás után hintse meg a tésztát csokoládé darabkával, majd az alsó egyharmad részét hajtsa fel, a felső egyharmad részét pedig le. Ezután hajtsa félbe.

## TÖNKÖLYBÚZÁS ZSÖMLE 8 zsömléhez

Választott menü: 24

Tönkölybúzas fehér liszt	500 g
Teásk. cukor	1½
Teásk. só	1½
Vaj	10 g
Víz	310 ml
Teásk. szárított élesztő	1¼

# Süteményrecept

## CSERESZNYÉS-MARCIPÁNOS SÜTEMÉNY

Választott menü: 15

Finom kristálycukor	50 g
Vaj	175 g
Tojás	3
Élesztős liszt	225 g
Cukrozott cseresznye, vagdálva	100 g
Reszelt marcipán	75 g
Tej	60 ml
Pirított mandulapehely, a tetejére	15 g

# Diabetikus receptek

A diétás (gluténmentes) kenyér készítése nagyon más, mint a normál kenyér sütése.

Ezért nagyon fontos, ha egészségügyi okok miatt készít diétás kenyeret, konzultáljon az orvosával, és tartsa be a következőkben leírt útmutatásokat.

- A program egy speciális gluténmentes lisztre lett kifejlesztve, ezért a saját keverék alkalmazása nem biztosít ugyanolyan jó eredményt.
- Diabetikus kenyér készítésekor minden egyes receptnél gondosan be kell tartani a részleteket. (Különben előfordulhat, hogy a kenyér nem fordítható ki a kenyértartályból.) Kétféle gluténmentes sütőkeverék van: alacsony gluténtartalmú keverék, és amelyik nem tartalmaz búzát, és nincs gluténtartalma. Mielőtt kiválasztaná valamelyik programot, konzultáljon orvosával.
- A sütés eredménye és a kenyér kinézete a felhasznált keveréktől függ. Előfordulhat, hogy a kenyér oldalánál marad némi liszt. A búzamentes keverékekkel több variáció lehetséges.
- Szeletelés előtt várjon kicsit, hogy kihűljön a kenyér, különben nem szeletelhető szépen.
- A megsült kenyeret száraz, hűvös helyen tárolja, és két napon belül fogyassza el. Ha ennyi idő alatt nem fogyasztja el az egész kenyeret, szeletelje fel és a kívánt adagokra osztva, jól záródó tasakban helyezze a mélyhűtőbe.

**Figyelmeztetés azok számára, akik egészségügyi célból alkalmazzák a diabetikus recepteket:**

**Diabetikus recepteknél feltétlenül konzultáljon az orvosával, és csak az egészségi állapotának megfelelő hozzávalókból készítsen kenyeret.**

**A Panasonic nem vállal felelősséget azért, mert az orvosával történt előzetes megbeszélés nélkül alkalmazott bizonyos összetevőket a tésztához.**

Ha diétás célból készít kenyeret, nagyon fontos, hogy kerülje azoknak az anyagoknak az alkalmazását, amelyek liszttel szennyezettek. Különös gondossággal kell eljárni a kenyértartály és a dagasztólapát, valamint a háztartási eszközök tisztításánál.



# AVEVE tésztareceptek

\* A receptek elsősorban a belgiumi vásárlók számára érvényesek.

[01 Alap]  
[02 Alap gyorssütés]

## FEHÉRKENYÉR

Választott menü: 01 vagy 02

	M	L	XL
Teásk. cukor	1	2	2
AVEVE „Surfina” liszt	400 g	500 g	600 g
Víz	250 ml	320 ml	380 ml
Evők. vaj	1	1	1½
Teásk. só	1	1½	2
Teásk. szárított élesztő (Gyorssütéshez)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)

### Megjegyzés

Ebben az esetben a kenyér kevésbé lesz magas, és nem lesz olyan puha.

[04 Korpás]  
[05 Korpás gyorssütés]

## KORPÁS KENYÉR

Választott menü: 04 vagy 05

	M	L	XL
AVEVE fehér korpás liszt	300 g	400 g	450 g
AVEVE „Frans krokant” liszt	100 g	100 g	150 g
Teásk. cukor	1	2	2
Evők. vaj	1	1	2
Teásk. só	1	1	2
Víz	250 ml	320 ml	380 ml
Teásk. szárított élesztő (Gyorssütéshez)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)

### Megjegyzés

Ebben az esetben a kenyér kevésbé lesz magas, és nem lesz olyan puha. A program jobb, ha a lisztnek csak a fele korpás. A fenti recepteknél mindig kell egy kis fehér lisztet is hozzáadni. Ha ezt nem akarja, a fehér lisztet teljes kiőrlésű búzaliszttel helyettesítse, de a kenyér alacsonyabb és sűrűbb lesz. Ha több fehér lisztet ad a tésztához, csökkentse kissé a vízmennyiséget (mert a korpá több vizet nyel el, mint a fehér liszt).

[08 Francia]

## FRANCIKENYÉR

Választott menü: 08

AVEVE „Frans krokant” liszt	400 g
Víz	280 ml
Teásk. só	1
Evők. vaj	1
Teásk. szárított élesztő	1

### Megjegyzés

Ennél a programnál nem választhatja ki a méretet vagy a kenyérhéjat. E recept szerint nagyon könnyű, magas kenyeret kap, ami nem áll el sokáig.

[09 Olasz]

## OLASZKENYÉR

Választott menü: 09

AVEVE „Frans krokant” liszt	400 g
Víz	240 ml
Teásk. só	1½
Evők. olíva olaj	1½
Teásk. szárított élesztő	¾

### Megjegyzés

Ennél a programnál nem választhatja ki a méretet vagy a kenyérhéjat. E recept szerint nagyon könnyű, magas kenyeret kap, ami nem áll el sokáig.

[10 Szendvics]

## ALAP SZENDVICS

Választott menü: 10

Teásk. cukor	1
AVEVE „Surfina” liszt	400 g
Víz	250 ml
Evők. vaj	1
Teásk. só	1
Teásk. szárított élesztő	¾

### Megjegyzés

Ennél a programnál nem választhatja ki a méretet vagy a kenyérhéjat. E recept szerint lágy (elégé nedves) kenyeret kap, a héja barna és pirítósnak ideális.

# AVEVE tésztareceptek

## (folytatás)

\* A receptek elsősorban a belgiumi vásárlók számára érvényesek.

### [16 Alap]

#### VAJASTÉSZTA (2 adag)

Választott menü: 16

Cukor	60 g
Rétesliszt	500 g
Tej	100 ml
Tojás	3
Vaj	100 g
Teásk. só	1½
Teásk. szárított élesztő	2

### [18 Korpás]

#### KORPÁSTÉSZTA

Választott menü: 18

Evők. cukor	1
AVEVE „Frans krokant” liszt	250 g
AVEVE „Boerebruin” liszt	250 g
Víz	280 ml
Teásk. só	1½
Teásk. szárított élesztő	2

#### Elkészítési mód

A tésztát ossza szét kb. 50 g-os golyókra. Vászon konyharuhával letakarva hagyja állni. Az előmelegített 220 °C-os sütőben süssse kb. 15-20 percig.

### [22 Pizza]

#### PIZZATÉSZTA

Választott menü: 22

AVEVE „Frans krokant” liszt	500 g
Víz	290 ml
Teásk. só	1
Evők. vaj	1½
Teásk. szárított élesztő	2

#### Elkészítési mód

Nyújtsa ki a pizzatésztát, és tegye a sütőedénybe. Szurkálja meg villával. Kenje be paradicsomszósszal, és tegye rá a kívánt feltétet. Előmelegített 220 °C-os sütőben süssse kb. 20-25 percig.

### [15 Csak sütés]

Válassza ki a 15 menüt.

30 perc sütési időtartam jelenik meg.

A „Timer” gombot nyomva tartva, a sütési idő (1 perces lépésekben) növekszik 1 óra 30 percig.

#### SÜTEMÉNYRECEPT

Választott menü: 15

Tojás	3
Evők. tej	3
Lágy vaj	200 g
„ANCO CAKE MIX” csomag	1

#### Elkészítési mód

Válassza ki a 15 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 10 perccet. A sípszó után vegye ki a kenyértartályt, és hagyja lehűlni. Ha lehűlt a tartály, vegye ki a tésztát, és rácsra téve hagyja hűlni.

# Lekvárreceptek

## [26 Lekvár]

### EPERLEKVÁR

Választott menü: 26

Eper, felaprítva	600 g
Cukor	400 g
Dzsemfix	13 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ezt ismétlje meg a maradék gyümölcssel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### ÁFONYALEKVÁR

Választott menü: 26

Áfonya	700 g
Cukor	400 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ezt ismétlje meg a maradék gyümölcssel és cukorral.
- 2 Válassza ki a 26 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 50 percet.

### ALMA- ÉS SZEDERLEKVÁR

Választott menü: 26

Alma, reszelve vagy finomra vágva	300 g
Szeder	400 g
Cukor	300 g
Dzsemfix	6 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukorkormennység felét. Ezt ismétlje meg a maradék gyümölcssel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### ŐSZIBARACK- ÉS MÁLNALEKVÁR

Választott menü: 26

Őszibarack, felaprítva	500 g
Málna	200 g
Cukor	300 g
Dzsemfix	8 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukorkormennység felét. Ezt ismétlje meg a maradék gyümölcssel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### SZILVALEKVÁR

Választott menü: 26

Szilva, felaprítva	700 g
Cukor	350 g
Dzsemfix	6 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukorkormennység felét. Ezt ismétlje meg a maradék gyümölcssel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### LEKVÁR FAGYASZTOTT GYÜMÖLCSÖKBŐL

Választott menü: 26

Fagyasztott gyümölcskeverék	700 g
Cukor	400 g
Dzsemfix	10 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukorkormennység felét. Ezt ismétlje meg a maradék gyümölcssel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### RIBIZLI- ÉS CSILILEKVÁR

Választott menü: 26

Ribizli, kissé összezúzva	300 g
Közepes méretű csilipaprika, finomra vágva	1-2
Gyömbér, finomra reszelve	4 cm
Narancs leve és finomra reszelt héja	2
Cukor	150 g
Dzsemfix	3 g

- 1 Minden hozzávalót a cukor és a dzsemfix kivételével tegye a kenyértartályba.
- 2 A tartályban lévő gyümölcsre szórja rá a dzsemfixet.
- 3 Válassza ki a 26 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### BARACKLEKVÁR

Választott menü: 26

Barack, finomra vágva	500 g
Cukor	250 g
Dzsemfix	6 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukorkormennység felét. Ezt ismétlje meg a maradék gyümölcssel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 30 percet.

# Kompótreceptek

## [27 Kompót]

### FÚSZERES ALMAKOMPÓT

Választott menü: 27

Alma, megtisztítva, felvágva	1000 g
Fahéj, darab	1
Szegfűszeg	2
Citrom, csak a héja	1
Citrom leve	2 evőkanál
Cukor	100 g
Víz	75 ml

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólápatot.
- 2 A hozzávalókat a fenti sorrend szerint tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 20 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

### KOMPÓT PIROS GYÜMÖLCSÖKBŐL

Választott menü: 27

Szilva, megtisztítva, felvágva	300 g
Cseresznye, kimagozva	250 g
Földieper, megtisztítva	250 g
Porcukor	75 g
Víz	75 ml
Málna (Főzés után beletéve)	200 g

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólápatot.
- 2 A gyümölcsöket tegye a kenyértartályba, és öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 órát.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.
- 5 Adja hozzá a málnát.

### REBARBARA- ÉS GYÖMBÉRKOMPÓT

Választott menü: 27

Rebarbara, 2 cm-es darabokra vágva	700 g
Narancslé	2 evőkanál
Kandírozott gyömbér, finomra vágva	20 g
Cukor	100 g
Víz	100 ml

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólápatot.
- 2 A gyümölcsöket, a fenti sorrend szerint, tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

### KOMPÓT BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKBŐL

Választott menü: 27

Bogyós gyümölcsök keveréke például földieper, málna, áfonya	600 g
Cukor	75 g
Víz	2 evőkanál

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólápatot.
- 2 A gyümölcsöket, a fenti sorrend szerint, tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 órát.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

### ALMASZÓSZ

Választott menü: 27

Alma, megtisztítva, felvágva	1000 g
Víz	2 evőkanál

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólápatot.
- 2 Az almát tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 20 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

### ŐSZIBARACK VANÍLIASZIRUPBAN

Választott menü: 27

Őszibarack, megtisztítva és 8 darabra vágva	1000 g
Cukor	100 g
Vaníliarúd	½
Víz	125 ml

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólápatot.
- 2 A hozzávalókat, a fenti sorrend szerint, tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 órát.
- 4 A főzés befejezése után lyukacsos szedőkanállal tegye egy tálba a barackokat. Ezután óvatosan öntse rá a szirupot. Hagyja kihűlni.

# Karbantartás és tisztítás

Tisztítás előtt a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várja meg, hogy lehűljön a gép.

## ■ A kenyérsütő gép károsodásának elkerülése érdekében...

- Ne használjon semmilyen csiszolóanyagot (tisztítószert, dörzsanyagot stb.).
- A kenyérsütő gép semmilyen részét se tegye mosogatógépbe!
- Ne használjon benzint, oldószert, alkoholt vagy fehérítőszert a tisztításhoz!
- A mosható részek eltávolítása után ruhával törölje át a gépet.  
A gépet és alkatrészeit mindig tartsa tisztán és szárazon.

### Kenyértartály és dagasztólapát

Távolítsa el az esetleg ott maradt tészta-maradékot, és mossa le alaposan vízzel.



- Ha a dagasztólapátot nehéz levenni, öntsön nagyon kevés meleg vizet a tartályba, és áztassa 5-10 percig.  
A tartályt ne merítse vízbe.



### Mérőkanál és mérőpohár

Mossa el vízzel.



- Ne mosogatógépben mossa el.

### A kenyérsütő fedőlapja

Törölje át nedves ruhával.



### Szellőzőnyílás

Törölje át nedves ruhával.



### A készülék háza

Törölje át nedves ruhával.

- Óvatosan végezze a törést, nehogy megsérüljön a hőérzékelő.

Hőérzékelő



- A készülék belsejének színe a használat folyamán megváltozhat.

# Karbantartás és tisztítás (folytatás)

## Adalékadagoló fedele

Távolítsa el és mossa le vízzel.

- Az adalékadagoló fedelét emelje meg kb. 75 fokos szögben. Az eltávolításhoz állítsa egyenesbe és húzza maga felé, vagy visszahelyezésnél, óvatosan tolja hátrafelé ugyanolyan szögben. (Először várja meg, hogy lehűljön a készülék, mert közvetlenül a program befejezése után az még nagyon forró.)
- Vigyázzon, hogy ne sértse meg a tömítést. (A tömítés megsérülése esetén gőz szivároghat ki a készülékből, páralecsapódás vagy deformálódás alakulhat ki.)



## Élesztő rekesz

Törölje le egy nedves törlőkendővel, majd hagyja megszáradni.

- Amennyiben száraz törlőkendővel törli le, a megszáradt élesztő nem fog a kenyérsütőbe esni a statikusságnak köszönhetően.



Tömítés

Ha nedves, akkor száraz ruhával törölje meg



## Kiemelhető adalékadagoló

Vegye ki és mossa el vízzel.



- Minden egyes használat után mossa el, hogy semmi ne maradjon rajta.



## A teflonbevonat védelme

A kenyértartályt és a dagasztólápatot teflonbevonat borítja, így a szennyeződés könnyen eltávolítható. A bevonat védelme érdekében vegye figyelembe az alábbiakban leírtakat.

- Amikor kivesszi a kenyeret a kenyértartályból, semmilyen kemény eszközzel, például kés vagy villa, ne próbálja elősegíteni a kiemélést. Kemény eszköz használata esetén a következményeket lásd a → 34. oldalon.
- A kenyér felvágása előtt ellenőrizze, hogy a dagasztólápat nem maradt-e a kenyér alján. Ha igen, várjon, amíg kihűl a kenyér, majd vegye ki. (Ne használjon semmilyen kemény vagy éles tárgyat, például kés vagy villa.) Vigyázzon, nehogy megégesse magát, mert a dagasztólápat még forró lehet.
- Tisztításnál puha ruhával törölje át a kenyértartályt és a dagasztólápatot. Ne alkalmazzon semmilyen dörzsölő vagy csiszoló eszközt.
- A kemény, durva vagy nagy szemű alkotóelemek, mint a teljes kiőrlésű lisztek, melyekben gabonaszemek, cukor vagy adalékanyagok vannak, mint dió és különböző magvak, károsíthatják a kenyértartály teflonbevonatát. Amikor nagyméretű alkotóelemeket tesz a kenyérbe, ezeket előzőleg törje kisebb darabokra. A receptben megadott mennyiségtől semmi esetre se térjen el.

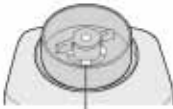




# Hibaelhárítási útmutató

Mielőtt a készülék javítását kéri, tanulmányozza az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
<p>Nem elég magas a kenyér.</p> <hr/> <p>Nem sima a kenyér teteje.</p>	<p>[Minden kenyérfajta]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A liszt síkértartalma nem elegendő, vagy nem megfelelő lisztet használt. (A minőséget befolyásolja a hőmérséklet, a nedvességtartalom, a tárolási mód és az aratási időjárási viszonyok.) → Próbáljon ki másfajta lisztet.</li> <li>● Kevés folyadékot használt, ezért túlzottan tömör a tészta. → Az erősebb, nagyobb proteintartalmú liszt több vizet nyel el, ezért adjon még a tésztához plusz 10-20 ml vizet.</li> <li>● Nem megfelelő fajtájú élesztőt használt. → Csak tasakos kiszerezésű szárított élesztőt használjon, amin az „Instant” felirat szerepel. Ennél a fajtánál nincs szükség előzetes erjedésre.</li> <li>● Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használt. → Használja a mellékelt mérőkanalat. A csomagoláson ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (Hűtőszekrényben tárolja.)</li> <li>● Dagasztás előtt folyadék érte az élesztőt. → A hozzávalókat a leírás szerinti sorrendben tegye a gépbe, és csak a legvégén öntse hozzá óvatosan a vizet és folyadékot. (→ 10. oldal)</li> <li>● Túl sok só, vagy nem elég cukrot használt. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal mérje ki. → Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz-e sót és cukrot.</li> </ul> <p>[Speciális kenyérfajta]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A speciális kenyérhez alakor búzát (egy búzafajta) használt, és/vagy túl sok tönkölybúza lisztet. → Ha a tönkölybúza liszten kívül kettőnél több másfajta lisztet használt, a tönkölybúza lisztnak legalább 60%-nak kell lennie. Egyéb lisztfajták esetében az egész lisztmennyiség max. 40%-a lehet rozs- és rizsliiszt, alakor búzánaál pedig 20%.</li> </ul>
<p>A kenyér tele van légzárványokkal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Túl sok élesztőt használt. → Ellenőrizze a receptet, és a mellékelt mérőkanállal mérje ki a helyes mennyiséget.</li> <li>● Túl sok folyadékot használt. → Némelyik liszt több folyadékot nyel el mint a többi, 10-20 ml-rel próbálja csökkenteni a folyadékmennyiséget.</li> </ul>
<p>A kelés után összeesik a tészta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gyenge minőségű a liszt. → Próbáljon ki más lisztfajtákat.</li> <li>● Túl sok folyadékot használt. → 10-20 ml-rel próbálja csökkenteni a vízmennyiséget.</li> </ul>
<p>Túl magasra nő a kenyér.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Túl sok élesztőt/vizet használt. → Ellenőrizze a receptet, és a mellékelt mérőkanállal (élesztő) / mérőpohárral (víz) mérje ki a helyes mennyiséget. → Ellenőrizze, hogy a többi alkotórész nem tartalmaz-e folyadékot.</li> <li>● Kevés a liszt. → A liszt mennyiségét mérje ki pontosan mérlegel.</li> </ul>
<p>Miért sápadt és ragadós a kenyér?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kevés vagy öreg az élesztő. → Használja a mellékelt mérőkanalat. A csomagoláson ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (Az élesztőt hűtőszekrényben tárolja.)</li> <li>● A program elindítása után áramkimaradás volt, vagy megnyomta a Stop gombot. → A készülék kikapcsol, ha ez az időtartam hosszabb 10 percnél. Ki kell venni a kenyeret, és egy új programot kell elindítani új hozzávalókkal.</li> </ul>

# Hibaelhárítási útmutató (folytatás)

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
A kenyér alján és oldalain túl sok liszt marad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Túl sok lisztet és túl kevés folyadékot használt. → Nézze meg a receptet, és a lisztmennyiséget mérlegesen mérje ki, a folyadékot pedig a mellékelt mérőpohárral.</li> </ul>
Miért nem keverednek össze megfelelően a hozzávalók?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nem tette be a dagasztólapátot. → A hozzávalók betétele előtt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát a helyén van-e.</li> <li>● A program elindítása után áramkimaradás volt, vagy le lett állítva a program. → A készülék kikapcsol, ha ez az időtartam hosszabb 10 percnél. Újra el lehet indítani a programot, bár ha a dagasztás már elkezdődött, az eredmény kevésbé lesz elfogadható.</li> </ul>
Nem sült meg a kenyér.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A tésztakészítő (DOUGH) program lett kiválasztva. → Ennél a programnál nincs sütés.</li> <li>● Áramkimaradás volt, vagy kenyérfőzés közben megállították a gépet. → Kikapcsol a gép, ha 10 percnél hosszabb ideig állítják meg a programot. Ha a tészta már felemelkedett és megfelelőnek bizonyul, vegye ki és próbálja hagyományos sütőben megsütni.</li> <li>● Kevés a víz, és működésbe lépett a motorvédelem. Ez csak túlterhelés esetén fordul elő, amikor a motornak túl nagy erőt kell kifejtenie. → Forduljon tanácsért a szakszervizhez. Legközelebb ellenőrizze a receptet, és a mellékelt mérőpohárral pontosan mérje ki a mennyiségeket.</li> <li>● Elfelejtette betenni a dagasztólapátot. → Legelőször azt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát bent van-e. (→ 12. oldal)</li> <li>● A tengely, amire a dagasztólapát kerül, merev és nem forog. → Ha a dagasztólapátot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a tengelyt. (Forduljon az üzlethez, ahol a gépet vette, vagy a Panasonic szervizközpontozhoz).</li> </ul>
Alul kijut a tészta a kenyértartályból.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kis mennyiségű tészta kijut a szellőzőnyílásokon (de ez nem akadályozza a forgást). Ez nem jelent meghibásodást, de alkalmanként ellenőrizze, hogy a tengely megfelelően forog-e. → Ha nem forog, ki kell cserélni a dagasztótengely-egységet (forduljon az üzlethez, ahol a gépet vette, vagy a Panasonic szervizközpontozhoz).</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>Szellőzőnyílások (4 db)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Dagasztótengely</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Dagasztó- tengely- egység</p> </div> </div> <p style="text-align: right;">(Rendelési szám: ADA29E165)</p>
A kenyér oldala és alja beesett és nyirkos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sütés után túl sokáig hagyta a gépben a kenyeret. → Amikor befejeződött a sütés, azonnal vegye ki a kenyeret.</li> <li>● Áramkimaradás volt, vagy kenyérfőzés közben megállították a gépet. → Kikapcsol a gép, ha 10 percnél hosszabb ideig állítják meg a programot. Próbálja hagyományos sütőben megsütni a kenyeret.</li> </ul>
A dagasztólapát mozgása hallható.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ez azért van, mert a lapát lazán csatlakozik a tengelyhez. (Ez nem jelent meghibásodást.)</li> </ul>




# Hibaelhárítási útmutató (folytatás)

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
<p>Kenyérsütéskor égett szag érződik.</p> <hr/> <p>Füst jön ki a gőz kivezető nyílásokon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Valószínűleg valami a fűtőegységre fröccsent.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Időnként előfordulhat, hogy keverés közben egy kis liszt, mazsola vagy más hozzávaló kifröccsen a kenyértartályból. Amikor már lehűt a gép, egyszerűen törölje tisztára.</li> <li>→ Amikor a hozzávalókat a kenyértartályba teszi, vegye ki a tartályt.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Amikor kiemelem a kenyeret, a dagasztólapát a kenyérben marad.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nem elég rugalmas a tészta.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mielőtt kivenné a kenyérből a dagasztólapátot, várja meg, hogy teljesen kihűljön. A lisztek vízelnyelő képessége változó, legközelebb próbálja 10-20 ml-rel megnövelni a vízmennyiséget.</li> </ul> </li> <li>● Kenyérhéj van a dagasztólapát alatt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Minden egyes kenyérsütés után mossa le a dagasztólapátot és a tengelyt.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Nem sima a kenyérhéj, és kihűléskor megpuhul.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A kenyérben marad egy kis gőz, ami sütés után átjut a héjon, és egy kicsit megpuhítja azt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A gőz mennyiségének csökkentése érdekében, 10-20 ml-rel csökkentse a vízmennyiséget, vagy fele annyi cukrot adjon hozzá.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Hogyan lehet ropogós a kenyérhéj?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ropogósabb lesz a kenyérhéj, ha a 08-as menüt állítja be, vagy a kenyérhéjnál a jól megsült (Crust – Dark) lehetőséget választja, vagy ha hagyományos sütőben 200 °C-on/gázsütőben 6-os fokozaton még 5-10 percig tovább sűti.</li> </ul>
<p>Ragacsos a kenyér és nem szeletelhető szépen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Túl forrón szeletelte.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Szeletelés előtt rácsra helyezve hagyja kihűlni a kenyeret, hogy eltávolozhasson a gőz.</li> </ul> </li> </ul>
<p>A briós programnál az extra összetevők nem megfelelően keverednek a tésztába.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Egyes kenyértésztákba nehezebb belekeverni az extra hozzávalókat, vagy nem is keverednek bele.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Csökkentse felére a hozzávalókat.</li> </ul> </li> </ul>
<p>A briós alja túl zsíros. A héja túl zsíros. A tésztájában nagy lyukak vannak.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A hangjelzés megszólalása után, 5 percen belül adta a vajat a tésztához?                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Amikor a kijelzőn a még hátralévő időtartam jelenik meg, már ne tegye be a vajat. (→ 15. oldal)</li> <li>Nem lesz elég vajjas íze, de megsüthető.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Kenyérkeverék használata esetén a briós nem jól válik el a kenyértartálytól.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Próbálja ki a következőket.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A 11 vagy 23 menük esetében jobban sül meg, ha kicsit csökkenti az élesztő mennyiségét. (Ha külön adja hozzá az élesztőt.)</li> <li>→ Kenyérliszt-keverék alkalmazása esetén kövesse a receptnél írtakat, de a keverék mennyiségének 350–500 g között kell lennie.</li> <li>→ Először tegye be a kenyértartályba az élesztőt (ha azt külön kell beadni), a száraz keveréket és a vajat. Ezután öntse rá a folyadékot. Ha extra alkotórészek is kellene, azokat később adja hozzá. (→ 15. és 17. oldal)</li> <li>→ A recepttől függően a végeredmény különböző lehet.</li> </ul> </li> </ul>

# Hibaelhárítási útmutató (folytatás)

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
Nem jön ki a kenyér.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ha a kenyeret nem lehet könnyen kivenni a tartályból, hagyja azt 5-10 percig hűlni, ügyelve arra, hogy senki vagy semmi ne éghessen meg tőle. Ezután konyhai fogókesztyűvel megfogva rázza meg párszor. (Figyeljen arra, hogy a fogantyú ne akadályozza a kenyér kijövetelét.)</li></ul>
Lekvár főzésénél előfordulhat, hogy odakozmál, vagy a dagasztólapát nem emelhető ki.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Túl kevés a gyümölcs vagy túl sok a cukor. → Tegye a kenyértartályt a mosogatóba, és félig töltsen meg meleg vízzel. Hagyja állni, amíg a ráégett lekvár le nem válik. Ezután puha eszközzel mossa le. Vigyázzon a forró vízzel.</li></ul>
Kifutott a lekvár.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Túl sok gyümölcsöt vagy túl sok cukrot tett bele. → Csak a 27. oldalon, a receptben megadott mennyiségeket alkalmazza.</li></ul>
Túl híg, nem elég sűrű a lekvár.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Túl érett vagy éretlen volt a gyümölcs.</li><li>● Túlzottan csökkentette a cukor mennyiségét.</li><li>● Nem elég a főzési idő.</li><li>● Az alkalmazott gyümölcsnek túl alacsony a pektintartalma. → A túl híg lekvárt felhasználhatja szószként. → Hagyja teljesen lehűlni. Hűlés közben még sűrűsödik.</li></ul>
Fagyasztott gyümölcs is használható?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Igen.</li></ul>
Milyen fajta cukor alkalmas lekvárfőzéshez?	<ul style="list-style-type: none"><li>● A fehér kristály- és porcukor alkalmas. Ne használjon barna cukrot, diétás cukrot, alacsony kalóriájú cukrot és mesterséges édesítőszereket.</li></ul>
Az alkoholba mártott gyümölcs alkalmas lekvárfőzésre?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ne használja. Nem megbízható a minősége.</li></ul>
Befőtt készítésekor összetöpörödik a gyümölcs.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Túl sokáig főzte. Esetleg túl érett volt a gyümölcs.</li></ul>
A szárított élesztő nem esik be a kenyértartályba.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Az élesztőtartály aktiválódásának ideje más és más, a menütől és a szobahőmérséklettől függ.</li><li>● Nedves lehet az élesztőtartály, vagy sztatikusan feltöltődött. → Törölje át nedves ruhával, és hagyja normál módon megszáradni.</li><li>● Nedvesség érte a szárított élesztőt. → Új, megfelelő állagú élesztőt használjon.</li></ul>

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
<p> jelzés jelenik meg a kijelzőn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kb. 10 perces áramkimaradás történt (véletlenül kihúzták a hálózati csatlakozót a konnektorból, vagy a biztosíték lépett működésbe), vagy valami más probléma lépett fel a tápfeszültség-ellátásban.</li> <li>→ Ha az áramkimaradás csak pillanatnyi volt, ez a működésben semmilyen változást nem okoz. Ha 10 percen belül visszatér a tápfeszültség, a program folytatódik, de ez hatással lehet a végeredményre.</li> </ul>
<p>„01” jelzés jelenik meg a kijelzőn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A működés bizonyos szakaszában megszűnt a tápfeszültség-ellátás (a jelzés a körülményektől függ – például áramkimaradás, a hálózati csatlakozó kihúzása a konnektorból, biztosíték vagy árammegszakító hibája.)</li> <li>→ Vegye ki a tésztát és kezdje az egészet újból, új hozzávalókkal.</li> </ul>
<p>A kijelzőn „H01–H02” jelzés jelenik meg.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A jelzés arra figyelmeztet, hogy a kenyérsütő működésében valami probléma lépett fel.</li> <li>→ Forduljon az üzlethez, ahol a gépet vette, vagy a Panasonic szervizközponthoz.</li> </ul>
<p>„U50” jelzés jelenik meg a kijelzőn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Meleg a készülék (40 °C-nál melegebb). Ez ismételt használat esetén fordulhat elő.</li> <li>→ Várjon, amíg a hőmérséklete 40 °C alá csökken, mielőtt újra indítana egy programot (az „U50” jelzés eltűnik).</li> </ul>

# Műszaki adatok

Tápfeszültség	230 V~, 50 Hz		
Teljesítményfelvétel	550 W		
Befogadóképesség	(erős liszt) (szárított élesztő)	max. 600 g max. 7,5 g	min. 300 g min. 2,25 g
Adalékadagoló befogadóképessége	max. 150 g szárított gyümölcs/dióféleség		
Időzítés	digitális timer (max. 13 óra)		
Méreték (magasság × szélesség × mélység)	kb. 38,2 × 25,6 × 38,9 cm		
Tömeg	kb. 7,6 kg		
Tartozékok	mérőpohár, mérőkanál		

Importer's name & address pursuant to the EU GPSD directive 2001/95/EK/Art. 5

**Panasonic Marketing Europe GmbH.**

Hagenauer Str. 43 65203 Wiesbaden F. R. Germany

**Panasonic Corporation**

Weboldal: <http://panasonic.net>

Felelős kiadó: Panasonic Marketing Europe GmbH South-East Europe Fióktelep • Minden jog fenntartva.

Szedés, tördelés: Sziget Kft. • Nyomás, kötés: Poster Press Kft.