

# Panasonic®

Kezelési útmutató és receptek  
(Háztartási használatra)



Az ábra az SD-2501  
típusú készüléket mutatja.

## Automata kenyérsütő gép

Típuszám: **SD-2501/SD-2500**

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 kezelési útmutató két típusra vonatkozik. A magyarázatok elsősorban az SD-2501 típusra vonatkoznak. (A két típus közti különbség a 7. oldalon található.)
- A készülék csak háztartási célokra használható.

A magyar fordítás a DZ50B166 F0311S0 cikkszámú angol nyelvű kezelési útmutató alapján történt.

# Tartalomjegyzék

## Használatbavétel előtt

● Óvintézkedések	3
Fontos információk	5
Környezetvédelmi információ	5
● Tartozékok / Kezelőszervek	6
● Eltérések az SD-2501 és az SD-2500 típusok között	7
● Szükséges hozzávalók	8
Kenyérkeverék használata	9

## Alkalmazási lehetőségek

● Kenyérfajták és sütési lehetőségek	10
Lehetséges üzemmódok és azok időszükséglete	10
● Kenyérpézés [BAKE]	12
● Adalékanyagok hozzáadása	14
● Briós készítése	15
● Tésztakészítés [DOUGH]	16
● Briószésztá-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 csatlakoztatás 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



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

Rendellenesség vagy meghibásodás tünetei/okai:

- A hálózati csatlakozó és a vezeték túlzottan melegszik.
- A hálózati vezeték megsérült vagy áramkimaradás.
- 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, 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.**

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



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

(Különböző, 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.)

A következőkben leírtakat feltétlenül tartsa be.

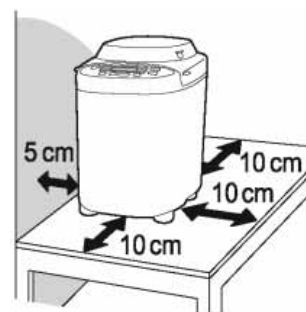


## Vigyázat



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 alpra, és ügyeljen arra, hogy elektromos készülék, például hűtőszekrény, vagy textilanyag (pl. asztalterítő) ne legyen a közelében. (Leeshet, vagy a textilanyag meggyullad.)
- A sütési folyamat alatt a készülékház felmelegszik. Ezért a sütő mindig legyen legalább 5 cm távolságra a faltól és más tárgyaktól. (Előfordulhat, hogy a közelében lévő tárgy felülete elszíneződik vagy deformálódik.)



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.)

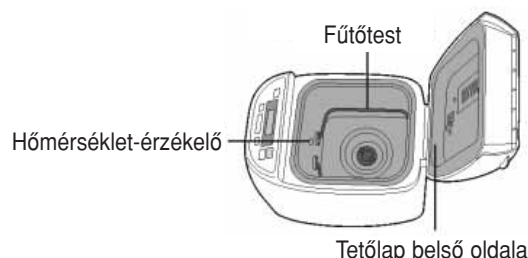
→ Az égési sérülések elkerülése érdekében, amikor kiemeli a kenyértartályt vagy a kész kenyeret, mindig vegye fel a konyhai fogókesztyűt.

(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, hóforrás 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 távvezérlő egységről 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 hulladékokkal 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 kiselejtezésével kapcsolatban, forduljon a kereskedelmi vagy szállítmányozó céghez.

## Kiemelhető adalékadagoló (csak az SD-2501 típusnál)

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

Tetőlap

Adalékadagoló lehajtható lemeze (csak az SD-2501 típusnál)

Dagasztólápat (rozskenyérhez, csak az SD-2501 típusnál)

Dagasztólápat (búzakenyérhez)

Fogantyú

Kenyértartály

Vezérlőegység



Hálózati csatlakozó

### Tartozékok

#### Mérőpohár

Folyadékok mérésére

(max. 310 ml)



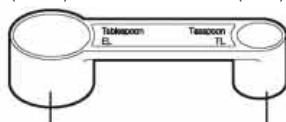
• 10 ml osztással

#### Mérőkanál

Cukor, só, élesztő stb. kimérésére

(15 ml)

(5 ml)



Evőkanál

• 1/2 ml jelzéssel

Teáskanál

• 1/4, 1/2, 3/4 jelzéssel



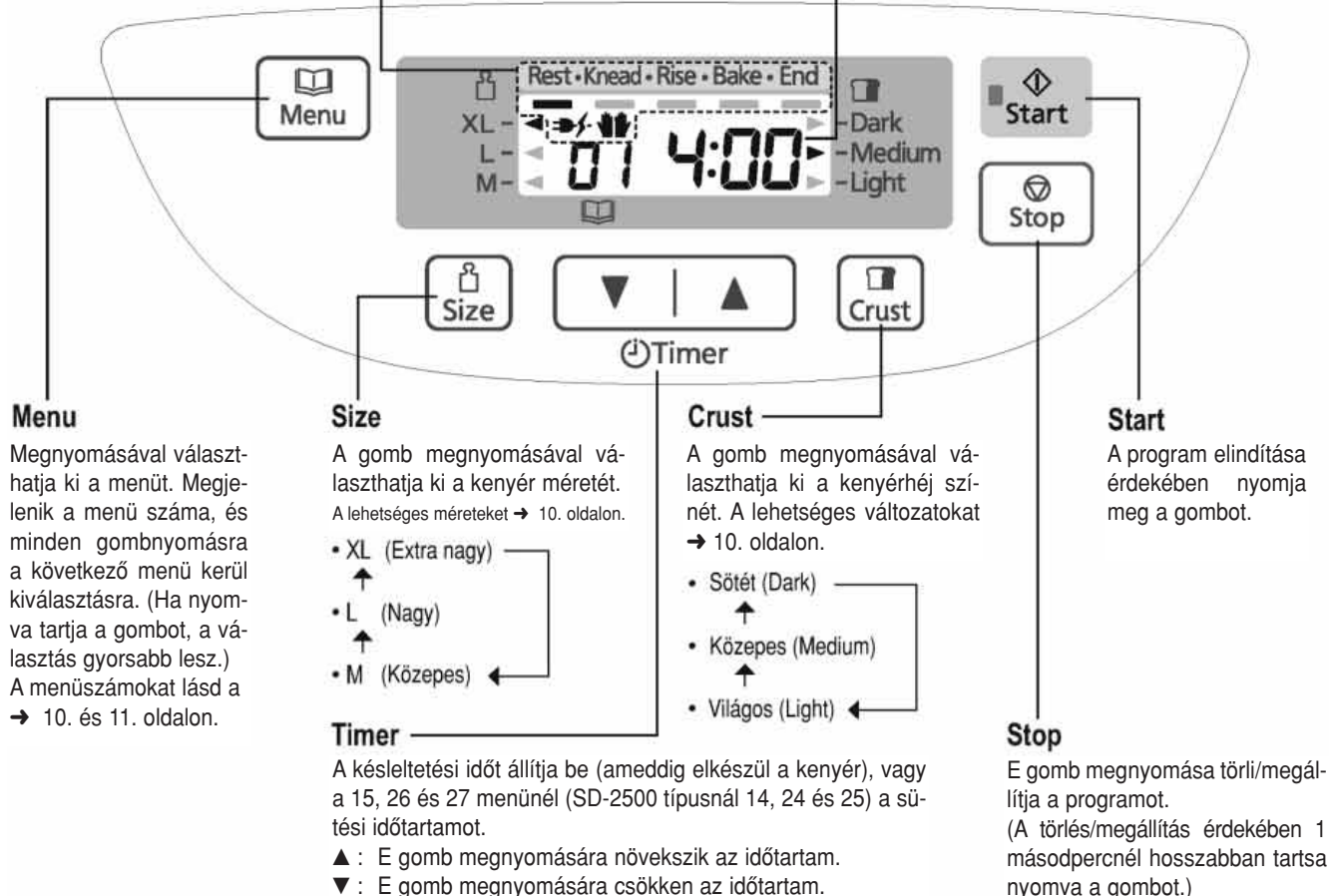
## Vezérlőegység

### Működési állapot

- : A program pillanatnyi állapotát mutatja. A hozzávalókat pihentetéskor, dagasztás előtt kell beadni.
- : Tápfeszültség probléma esetén kerül kijelzésre.
- : (SD-2501) a 11 és 23 menünél mutatja, mikor kell kézzel beadni az extra hozzávalókat. (SD-2500) azt mutatja, hogy a külön adalékanyagok kézi beadása lett kiválasztva.

### A program befejezésig még hátralévő időtartam

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



Az ábrán minden szó és jelzés látható, de működés közben csak az éppen aktuális jelenik meg.

## Eltérések az SD-2501 és az SD-2500 típusok között

A kezelési útmutató két kenyérsütő gépre vonatkozik

### SD-2501

A mazsola, dió vagy gabona hozzáadása automatikusan történik. (→ 14. oldalt)



### SD-2500

Az adalékanyagokat hangjelzésre kézzel kell beadni. (→ 14. oldalt)



- A kezelési útmutatóban az ábrák az SD-2501 típust mutatják.

# 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 mérlegben 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 kórpa és búzacsíra 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 sikértartalma 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 emésztetni. (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.

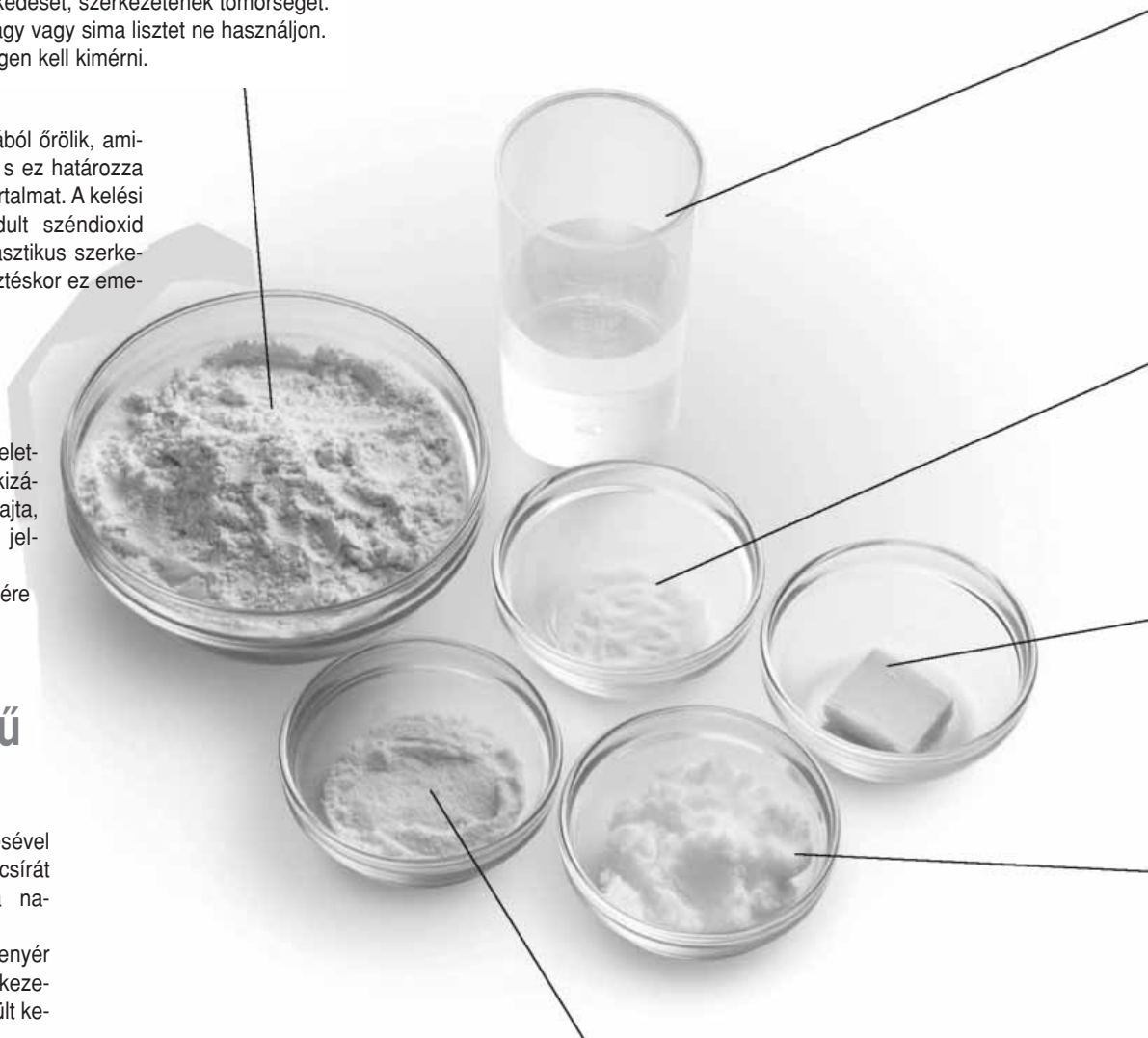
- A tönkölybúza (*Triticum spelta*) alkalmas kenyérsütéshez, viszont az Einkorn liszt (*Triticum monococcum*: egymagvúnak is nevezik), amely nem alkalmas erre a célra. Használjon tönkölybúza lisztet [menü: 13, 14, 24 vagy 25 (SD-2500: 12, 13, 22 vagy 23)].

## Tejes termékek

### 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 (SD-2500 típusnál: 02, 05 és 11) langyos vizet alkalmazzon.
- Ha a helyiség meleg, a 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 és 25 menünél (SD-2500 típusnál: 07, 10, 12, 13, 19, 21 és 23), a víz legyen jéghideg.
- A vizet mindig mérje ki a mellékelt mérőedénnyel.

## Só

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

- Pontatlan adagolás esetén a kenyér veszít magasságából és zamatosságából.

## Zsíradék

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 megkeleszteni 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 rossz eredmény után kaphatja meg az optimális eredményt.

### ■ Kenyérkeverék, az élesztő külön tasakban

- ① Először a kimért élesztőt tegye a kenyértartályba, majd a kenyérkeveréket, végül a vizet.
- 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 → rozs (rye) 07 menü (csak az SD-2501 típusnál)

### ■ Briós készítése briós-keverékből

- Válassza ki a 11 menüt (SD-2500 típusnál: 10) vagy a 02 menüt, közepes (Medium) méret, világos (Light) héj (→ 35. 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Max. 75 ml-t (5 evőkanál) tegyen hozzá.</li> </ul>
Búzacsíra	Diós ízhatást ad a kenyérnek. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Max. 60 ml-t (4 evőkanál) adjon hozzá.</li> </ul>
Fűszerek	Kihangsúlyozza a kenyér ízét <ul style="list-style-type: none"> <li>• Csak kis mennyiséget (1-2 evőkanálnyi) alkalmazzon.</li> </ul>

# Kenyérfajták és sütési lehetőségek

## ■ Lehetséges üzemmódok és azok időszükségletei

- Az egyes folyamatokhoz szükséges időtartam függ a szobahőmérséklettől.

			Lehetőségek			Folyamatok					
Menüsorszám		Menü	Méret (Size)	Héj (Crust)	Időzítés (Timer)	Pihentetés (Rest)	Dagasztás (Knead)	Kelesztés (Rise)	Sütés (Bake)	Teljes (Total)	
SD-2501	SD-2500										
Sütés	01	01	Basic (Alap)	●	●	●	30 p – 60 p	15–30 p*4	1 ó 50 p – 2 ó 20 p	50–55 p	4 ó – 4 ó 5 p
	02	02	Basic Rapid (Alap gyors sütés)	●	●	–	–	15–20 p	kb. 1 p	35–40 p	1 ó 55 p – 2 ó
	03	03	Basic Raisin (Alap kelesztés)	●	●*1	●*3	30 p – 60 p	15–30 p*4	1 ó 50 p – 2 ó 20 p	50 p	4 ó
	04	04	Whole wheat (Korpás)	●	–	●	1 ó – 1 ó 40 p	15–25 p*4	2 ó 10 p – 2 ó 50 p	50 p	5 ó
	05	05	Whole wheat Rapid (Korpás gyors sütés)	●	–	–	15 p – 25 p	15–25 p*4	1 ó 30 p – 1 ó 40 p	45 p	3 ó
	06	06	Whole wheat Raisin (Korpás kelesztés)	●	–	●*3	1 ó – 1 ó 40 p	15–25 p*4	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	07	French (Francia)	–	–	●	40 p – 2 ó 5 p	10–20 p	1 ó 45 p – 4 ó 10 p	55 p	6 ó
	09	08	Italian (Olasz)	–	–	●	30 p – 1 ó	10–15 p	2 ó 25 p – 3 ó	50 p	4 ó 30 p
	10	09	Sandwich (Szendvics)	–	–	●	1 ó – 1 ó 40 p	15–25 p*4	2 ó 10 p – 2 ó 50 p	50 p	5 ó
	11	10	Brioche (Briós)	–	●*1	–	30 p	25–45 p*4	1 ó 25 p	50 p	3 ó 30 p
	12	11	Gluten Free (Gluténmentes)	–	●*2	–	–	15–20 p	40–45 p	50–55 p	1 ó 50 p – 1 ó 55 p
	13	12	Speciality (Különlegesség)	●	–	●	30 p – 1 ó 15 p	15–30 p*4	1 ó 50 p – 2 ó 45 p	55 p	4 ó 30 p
	14	13	Speciality Raisin (Különl. kelesztés)	●	–	●*3	30 p – 1 ó 15 p	15–30 p*4	1 ó 50 p – 2 ó 45 p	55 p	4 ó 30 p
	15	14	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 Időzítés csak az SD-2501 típusnál lehetséges.

\*4 A dagasztás folyamata közben van egy kelesztési időtartam.

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

Tésztakészítés	Menüszám		Menü	Lehetőségek			Folyamatok				
	SD-2501	SD-2500		Méret (Size)	Héj (Crust)	Időzítés (Timer)	Pihentetés (Rest)	Dagasztás (Knead)	Kelesztés (Rise)	Sütés (Bake)	Teljes (Total)
	16	15	Basic (Alap)	–	–	–	30 p – 50 p	15–30 p*4	1 ó 10 p – 1 ó 30 p	–	2 ó 20 p
	17	16	Basic Raisin (Alap kelesztés)	–	–	–	30 p – 50 p	15–30 p*4	1 ó 10 p – 1 ó 30 p	–	2 ó 20 p
	18	17	Whole wheat (Korpás)	–	–	–	55 p – 1 ó 25 p	15–25 p*4	1 ó 30 p – 2 ó	–	3 ó 15 p
	19	18	Whole wheat Raisin (Korpás kelesztés)	–	–	–	55 p – 1 ó 25 p	15–25 p*4	1 ó 30 p – 2 ó	–	3 ó 15 p
	20	–	Rye (Rozs)	–	–	–	45 p – 60 p	kb. 10 p	–	–	2 ó
	21	19	French (Francia)	–	–	–	40 p – 1 ó 45 p	10–20 p	1 ó 35 p – 2 ó 40 p	–	3 ó 35 p
	22	20	Pizza	–	–	●	(Dagasztás) 10–18 p	(Kelesztés) 7–15 p	(Dagasztás) kb. 10 p	(Kelesztés) kb. 10 p	45 p
	23	21	Brioche (Briós)	–	–	–	30 p	25–45 p*4	35 p	–	1 ó 50 p
	24	22	Speciality (Különlegesség)	–	–	–	30 p – 1 ó 5 p	15–30 p*4	1 ó 10 p – 1 ó 55 p	–	2 ó 45 p
	25	23	Speciality Raisin (Különl. kelesztés)	–	–	–	30 p – 1 ó 5 p	15–30 p*4	1 ó 10 p – 1 ó 55 p	–	2 ó 45 p
	26	24	Jam (Lekvár)	–	–	–	–	–	–	–	1 ó 30 p – 2 ó 30 p
	27	25	Compote (Befőtt)	–	–	–	–	–	–	–	1 ó – 1 ó 40 p

# Kenyérsütés [BAKE]

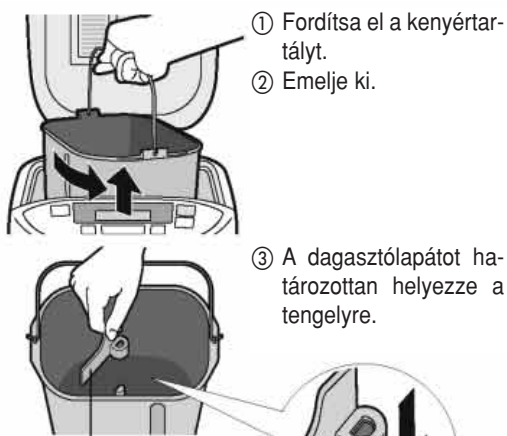


A kenyérrecepteket  
a 21–22. oldalon  
találja.

## A hozzávalókat tegye a kenyértartályba.



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



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

- Rozslisztből készült kenyérnél a speciális dagasztólapátot használja. (Csak az SD-2501 típusnál)
- A dagasztólapát lazán illeszkedik a tengelyhez, de a kenyértartály alját érintenie kell.



Kenyérsütés adalékanyagokkal (→ 14. oldal)  
(Csak az SD-2501 típusnál)



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.

### 2 A kimért hozzávalókat tegye a kenyértartályba.



- 1 A szárított élesztőt tegye a tartály aljába (hogy ne azonnal érintkezzen a folyadékkal).



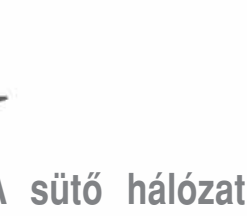
- 2 A további száraz összetevőket (liszt, cukor, só stb.) borítsa az élesztő tetejére.
  - A lisztet mérleggel kell mérni.



- 3 Öntse rá a vizet, és ha kell, az egyéb folyadékokat.



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



- 5 A tartályt helyezze a sütő belsejébe úgy, hogy közben kissé jobbról balra fordítja.

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

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



## Állítsa be és indítsa el a programot



## A kenyér kivétele



## 4 Válassza ki valamelyik sütőmenüt.

(Az ábra a 01 menü kiválasztását mutatja.)



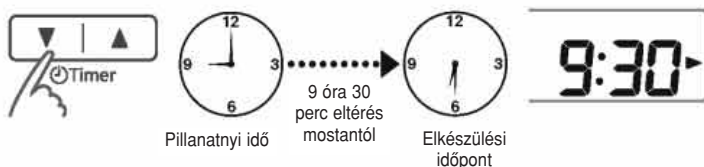
- Lásd a → 10. oldalon a lehetséges méret és héj változatokat.
- A kenyér méretének kiválasztása ■ A kenyérhéj megsülségének kiválasztása



### ■ 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).

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

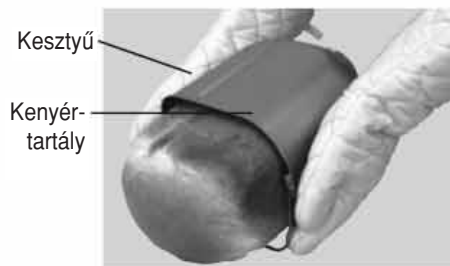


- Időtartam a választott program befejezéséig.
- A „Start” gomb első megnyomására elkezdődik a 01 menü.

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



## 7 Azonnal vegye ki a kenyeret,



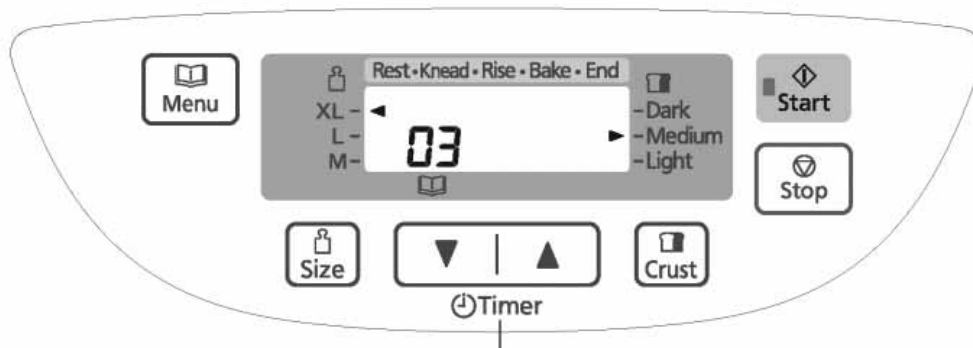
és rácsra téve hagyja lehűlni.

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

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



# Adalékanyagok hozzáadása



Amikor a kijelzőn megjelenik az adalékanyagok beadásáig még rendelkezésre álló idő, nyomja meg a gombot, hogy lássa, mennyi a még hátralévő sütési időtartam. (Csak az SD-2501 típusnál)

## Adalékanyagok hozzáadása a kenyérhez vagy tésztához

Az alábbi menük kiválasztásakor, kívánság szerint különböző hozzávalókat keverhet a tésztába, s így sokféleképpen ízesített kenyeret hozhat létre.

(SD-2501) 03, 06, 14, 17, 19, 25

(SD-2500) 03, 06, 13, 16, 18, 23

### ■ SD-2501 (kiemelhető adalékadagolóval)

### ■ SD-2500 (kiemelhető adalékadagoló nélkül)

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



Mielőtt a kenyértartályba tenné az adalékanyagokat, várja meg a hangjelzést.



#### Száraz, nem oldódó hozzávalók

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



##### Aszalt gyümölcsök



- Durván vágja fel, kb. 5 mm-es kockákra.
- Cukrozott gyümölcsöknél előfordulhat, hogy az adalékadagoló tartály 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 hozzávalókhoz. 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

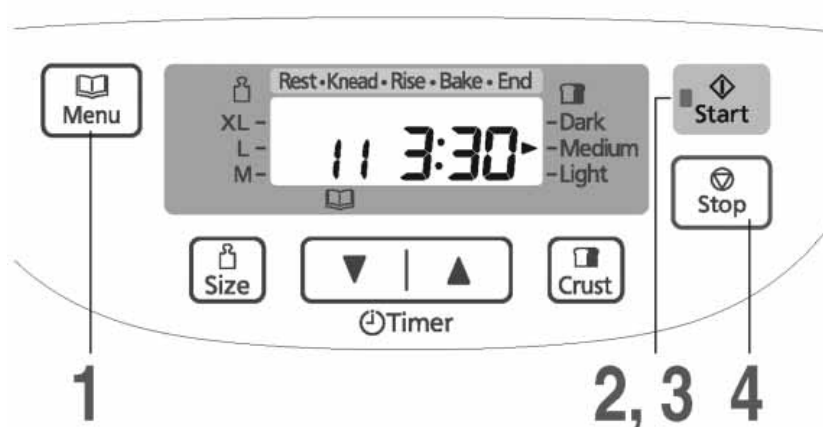


\* Az ilyenfajta hozzávalókat nem lehet az adalékadagoló tartályba tenni, mert annak a falához tapadhatnak, és nem esnek bele a kenyértartályba.

- A hozzávalóknál tartsa be a receptnél leírtakat.



# Briós készítése



Teásk. szár. élesztő	1 1/4
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)
Vaj, később hozzáadva (1-2 cm-es kockákra vágva és a hűtőben tartva)	70 g

- Előkészület (→ 12. oldal)
- ① A később hozzáadandó vajat 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 (SD-2500: 10)



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

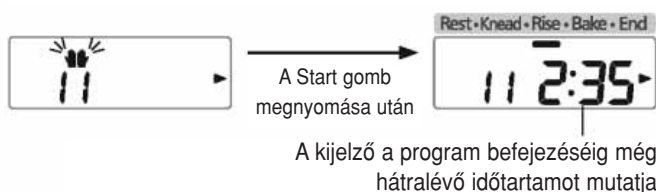


A később hozzáadandó vaj vagy adalékanyagok beadásáig még hátralévő időtartam

- A Start gombon lévő LED bekapcsolódik.

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

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



## 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 vajat, a többi hozzávalóval együtt tegye a gépbe.**

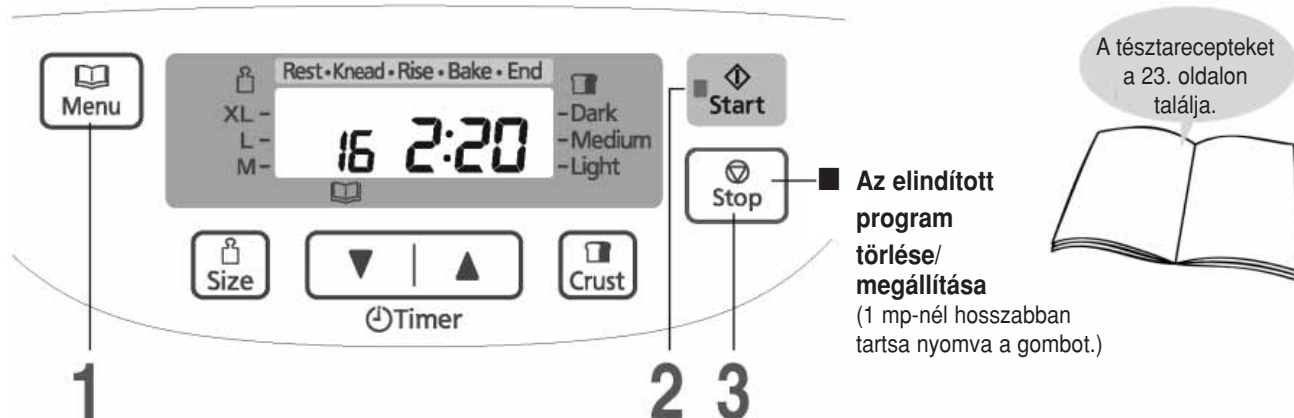
- A vajat vágja 2 cm-es kockákra, és a többi hozzávalóval együtt tegye a sütőtartályba.
- Az előbbieken leírt lépések szerint járjon el. Azonban a 3. lépést, ami a vaj külön beadását jelzi, hagyja el.
- A folyamat 3 óra 30 percet vesz igénybe.

\* Ha a vajat 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 „Kélesztés” 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 → 33. oldalt)

# Tésztakészítés (DOUGH)



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 (SD-2500 típusnál: 15) 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.

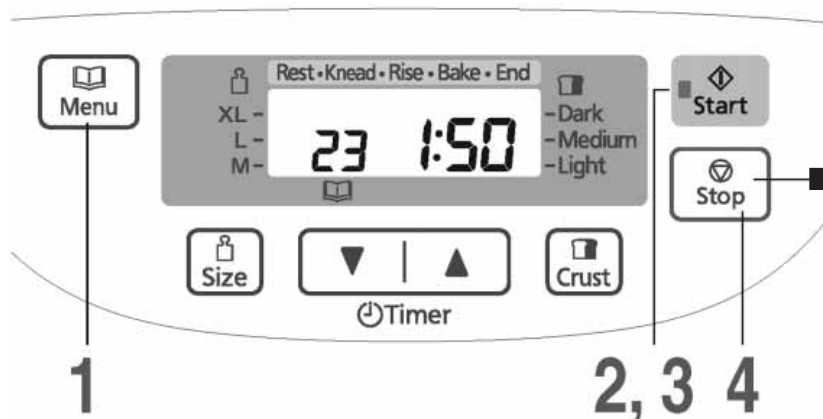
- A gombon lévő villogó „Start” LED kialszik.

- Tésztakészítésnél nincs időzített üzemmód [kivéve a 22-es menüt (SD-2500 típusnál: 20)].
- Ha adalékanyagokat szeretne adni a tésztához, lásd a 14. oldalt.

- A 22, 26 és 27 (SD-2500 típusnál: 20, 24 és 25) menük kivételével, az indítás után azonnal 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



**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 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 23 menüt (SD-2500: 21).



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



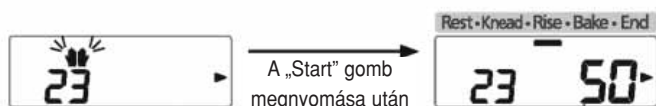
A később hozzáadandó vaj vagy adalékanyagok beadásáig még hátralévő időtartam

- 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.

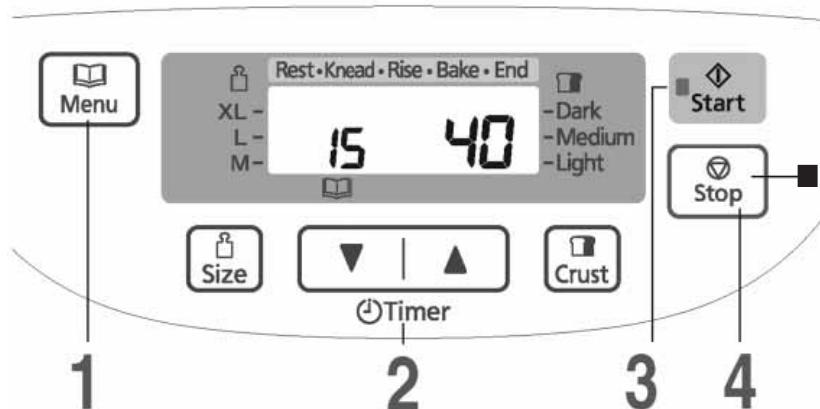
\* Ha a vaját az elején teszi a gépbe, akkor a kenyér íze, szerkezete és magassága kissé eltér attól, mint amilyen akkor lesz, ha ezt később teszi hozzá.

- A „Pihentetés” közvetlenül a gép bekapcsolása után megkezdődik, amit a „Dagasztás” és „Kélesztés” 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 → 33. 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 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 konnekthoz.

## 1 Válassza ki a 15 menüt (SD-2500: 14).



## 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 percen belül 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 dagasztólappát.

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

- A 15 programnál időzítés nem lehetséges.  
(SD-2500: 14 program)  
(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 (SD-2500: 24).



## 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. (SD-2500: 24 program) (A Timer gomb csak a főzés 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 főzzön 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 az 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.)

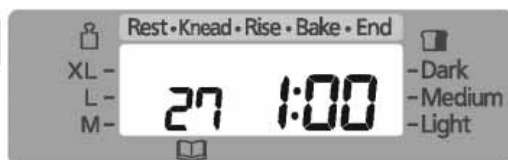
Előkészület

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

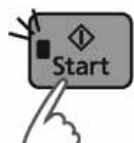
## 1 Válassza ki a 27 menüt (SD-2500: 25).



## 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. (SD-2500: 25 menü)  
(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
Teásk. szár. élesztő (teásk. gyorscipónál)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
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

## KORPÁS BÚZAKENYÉR

Választott menü: 04 vagy 05

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő (teásk. gyorscipónál)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
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

## KORPÁS MAZSOLÁS KENYÉR

Választott menü: 06

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1	1¼
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
Mazsola (adalékadagolóba téve)	80 g	100 g	120 g

## FRANCIKENYÉR

Választott menü: 06 (SD-2500: 07)

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

## PANNETTONE

Választott menü: 11 (SD-2500: 10)

Teásk. szár. élesztő	1½
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
Kiegészítő vaj (1-2 cm-es kockákra vágva és hűtőben tartva)	70 g
Narancshéj, apróra vágva*	50 g
Barna mazsola*	50 g
Szárított feketeribizli*	50 g

\* A kiegészítő vajjal együtt adva hozzá.

## MAZSOLÁS KENYÉR

Választott menü: 03

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1	1½
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
Mazsola (adalékadagolóba téve)	80 g	100 g	120 g

## OLASZ KENYÉR

Választott menü: 09 (SD-2500: 08)

Teásk. szár. élesztő	1
Erős fehér liszt	400 g
Teásk. só	1½
Evők. olívaolaj	1½
Víz	260 ml

## SZENDVICKSKENYÉR

Választott menü: 10 (SD-2500: 09)

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

## GLUTÉNMENTES KENYÉR

Választott menü: 12 (SD-2500: 11)

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

## BRIÓS

Választott menü: 11 (SD-2500: 10)

Teásk. szár. élesztő	1¼
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
Kiegészítő vaj (1-2 cm-es kockákra vágva és hűtőben tartva)	70 g

# Kenyérreceptek (folytatás)

## KENYÉR TÖNKÖLYBÚZA FEHÉR LISZTBŐL

Választott menü: 13 (SD-2500: 12)

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1¼	1½
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

## TÖNKÖLYBÚZÁS KÖRPAKOS KENYÉR

Választott menü: 13 (SD-2500: 12)

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1¼	1½
Tönkölybúza körpakosliszt	200 g	250 g	300 g
Tönkölybúza körpakosliszt	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

## ROZS ÉS TÖNKÖLYBÚZA KENYÉR

(készítési idő tilos)

Választott menü: 13 (SD-2500: 12)

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1¼	1½
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

## MAGVAS HAJDINÁS TÖNKÖLYBÚZÁS

Választott menü: 13 (SD-2500: 12)

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1¼	1½
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. szezám	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

## RIZSES, TÖNKÖLYBÚZÁS, FENYŐMAGGAL ÉS PÁROLT HAGYMÁVAL

Választott menü: 14 (SD-2500: 13)

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1¼	1½
Tönkölybúza fehér liszt	320 g	400 g	480 g
Barnarizsliszt	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
Adalékanyagok (a tartályba téve)			
Fenyőmag	40 g	50 g	60 g
Evők. párolt hagyma	3	4	5

## CITROMOS, MÁKOS TÖNKÖLYBÚZÁS

Választott menü: 13 (SD-2500: 12)

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1¼	1½
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

## GYÜMÖLCSÖS, TÖNKÖLYBÚZÁS

Választott menü: 14 (SD-2500: 13)

	M	L	XL
Teásk. szár. élesztő	1	1¼	1½
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. fűszerkeverék	2	2½	3
Víz	270 ml	350 ml	400 ml
Adalékanyagok (a tartályba téve)			
Aszalt gyümölcskeverék	100 g	125 g	150 g

# Tésztareceptek

## ALAPTÉSZTA

Választott menü: 16 (SD-2500: 15)

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

## ALAP MAZSOLÁSTÉSZTA

Választott menü: 17 (SD-2500: 16)

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

## FRANCIATÉSZTA

Választott menü: 21 (SD-2500: 19)

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

## KORPÁS TÉSZTA

Választott menü: 18 (SD-2500: 17)

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

## MAZSOLÁS KORPÁS TÉSZTA

Választott menü: 19 (SD-2500: 18)

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

## PIZZATÉSZTA

Választott menü: 22 (SD-2500: 20)

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

## BRIÓSTÉSZTA (CSOKOLÁDÉS BRIÓSTEKERCS 12 tekercshez)

Választott menü: 23 (SD-2500: 21)

Teásk. szár. élesztő	1½
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
Kiegészítő vaj (1-2 cm-es kockákra vágva és hűtőben tartva)	50 g
Csokoládé darabkák*	120 g

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

## TÖNKÖLYBÚZÁS ZSÖMLE 8 zsömléhez

Választott menü: 24 (SD-2500: 22)

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

# Süteményrecept

## CSERESZNYÉS-MARCIPÁNOS SÜTEMÉNY

Választott menü: 15 (SD-2500: 14)

Finom kristálycukor	50 g
Vaj	175 g
Tojás	3
Élesztős liszt	225 g
Cukrozott cseresznye, vágdalva	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, hogy 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.
- Hogy ne sérüljön meg a kenyér, mielőtt kivenné a tartályból, várja meg, hogy lehűljön.
- 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 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 orvosával történt előzetes megbeszélés nélkül alkalmazott bizonyos összetevőket a tésztahoz.**

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. szár. élesztő (Gyorssütéshez)	$\frac{3}{4}$ (1½)	1 (1¼)	1¼ (2)
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

### 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
Teásk. szár. élesztő (Gyorssütéshez)	1 (1½)	1¼ (1¼)	1½ (2)
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

### 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 búzaliszttal helyettesítse, de a kenyér alacsonyabb és sűrűbb lesz. Ha több fehér lisztet ad a tésztához, csökkentse kissé a vízmennyiséget (mert a korpás több vizet nyel el, mint a fehér liszt).

[08 Francia] (SD-2501)  
[07 Francia] (SD-2500)

## FRANCIKENYÉR

Választott menü: 08 (SD-2500: 07)

Teásk. szár. élesztő	1
AVEVE „Frans krokant” liszt	400 g
Víz	260 ml
Teásk. só	1
Evők. vaj	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] (SD-2501)  
[08 Olasz] (SD-2500)

## OLASZKENYÉR

Választott menü: 09 (SD-2500: 08)

Teásk. szár. élesztő	$\frac{3}{4}$
AVEVE „Frans krokant” liszt	400 g
Víz	240 ml
Teásk. só	1½
Evők. olíva olaj	1½

### 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] (SD-2501)  
[09 Szendvics] (SD-2500)

## ALAP SZENDVICS

Választott menü: 10 (SD-2500: 09)

Teásk. szár. élesztő	$\frac{3}{4}$
Teásk. cukor	1
AVEVE „Surfina” liszt	400 g
Víz	250 ml
Evők. vaj	1
Teásk. só	1

### Megjegyzés

Ennél a programnál nem választhatja ki a méretet vagy a kenyérhéjat.

E recept szerint lágy (eléggé nedves) kenyeret kap, a héja barna és pirítósnak ideális.

# AVEVE tésztareceptek

## (folytatás)

\* A receptek elsősorban a belgiumi vásárlók számára érvényesek.

[16 Alap] (SD-2501)  
[15 Szendvics] (SD-2500)

### VAJASTÉSZTA (2 adag)

Választott menü: 16 (SD-2500: 15)

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

[18 Korpás] (SD-2501)  
[17 Korpás] (SD-2500)

### KORPÁSTÉSZTA

Választott menü: 18 (SD-2500: 17)

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

#### 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] (SD-2501)  
[20 Pizza] (SD-2500)

### PITTATÉSZTA

Választott menü: 22 (SD-2500: 20)

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

#### Elkészítési mód

Nyújtsa ki a pizza tésztát, 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 Csk sütés] (SD-2501)  
[14 Csak sütés] (SD-2500)

Válassza ki a 15 menüt (SD-2500: 14).

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 (SD-2500: 14)

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

#### Elkészítési mód

Válassza ki a 15 menüt (SD-2500: 14), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 10 percet. 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] (SD-2501)

[24 Lekvár] (SD-2500)

## EPERLEKVÁR

Választott menü: 26 (SD-2500: 24)

Eper, felaprítva	600 g
Cukor	400 g
Dzsemfix	13 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ezt ismételve meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfixáló port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt (SD-2500 típusnál: 24), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

## ÁFONYALEKVÁR

Választott menü: 26 (SD-2500: 24)

Áfonya	700 g
Cukor	400 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ezt ismételve meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Válassza ki a 26 menüt (SD-2500 típusnál: 24), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 50 percet.

## ALMA- ÉS SZEDERLEKVÁR

Választott menü: 26 (SD-2500: 24)

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 ismételve meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt (SD-2500 típusnál: 24), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 4 percet.

## ŐSZIBARACK- ÉS MÁLNALEKVÁR

Választott menü: 26 (SD-2500: 24)

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 ismételve meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt (SD-2500 típusnál: 24), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

## SZILVALEKVÁR

Választott menü: 26 (SD-2500: 24)

Szilva, felaprítva	700 g
Cukor	350 g
Dzsemfix	6 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ezt ismételve meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfixáló port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt (SD-2500 típusnál: 24), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

## LEKVÁR FAGYASZTOTT GYÜMÖLCSÖKBŐL

Választott menü: 26 (SD-2500: 24)

Fagyasztott gyümölcskeverék	700 g
Cukor	400 g
Dzsemfix	10 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukorkormennység felét. Ezt ismételve meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt (SD-2500 típusnál: 24), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

## RIBIZLI- ÉS CSILILEKVÁR

Választott menü: 26 (SD-2500: 24)

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 (SD-2500 típusnál: 24), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

## BARACKLEKVÁR

Választott menü: 26 (SD-2500: 24)

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

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ezt ismételve meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá a dzsemfix port.
- 3 Válassza ki a 26 menüt (SD-2500 típusnál: 24), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 30 percet.

# Kompótreceptek

[27 Kompót] (SD-2501)

[25 Kompót] (SD-2500)

## FÚSZERES ALMAKOMPÓT

Választott menü: 27 (SD-2500: 25)

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

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A hozzávalókat a fenti sorrend szerint tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt (SD-2500 típusnál: 25), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 20 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

## KOMPÓT PIROS GYÜMÖLCSÖKBŐL

Választott menü: 27 (SD-2500: 25)

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 dagasztólapátot.
- 2 A gyümölcsöket tegye a kenyértartályba, és öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt (SD-2500 típusnál: 25), 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 (SD-2500: 25)

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

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A gyümölcsöket, a fenti sorrend szerint, tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt (SD-2500 típusnál: 25), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

## KOMPÓT BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKBŐL

Választott menü: 27 (SD-2500: 25)

Bogyós gyümölcsök keveréke például földieper, málna, áfonya	800 g
Cukor	75 g
Víz	2 evők.

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A gyümölcsöket, a fenti sorrend szerint, tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt (SD-2500 típusnál: 25), és a „Timer”-en állítson be 1 órát.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

## ALMASZÓSZ

Választott menü: 27 (SD-2500: 25)

Alma, megtisztítva, felvágva	1000 g
Víz	2 evők.

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 Az almát tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt (SD-2500 típusnál: 25), és a „Timer”-en állítson be 1 óra 20 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

## ÓSZIBARACK VANÍLIASZIRUPBAN

Választott menü: 27 (SD-2500: 25)

Ószibarack, megtisztítva és 8 darabra vágva	1000 g
Cukor	100 g
Vanília rúd	½
Víz	125 ml

- 1 A kenyérsütőből vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A hozzávalókat, a fenti sorrend szerint, tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 27 menüt (SD-2500 típusnál: 25), és a „Timer”-en állítson be 1 órát.
- 4 A főzés befejezése után lyukacsos szedőkanállal tegye egy tábla a barackokat. Ezután óvatosan öntse rá a szirupot. Hagyja lehűlni.

# 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.

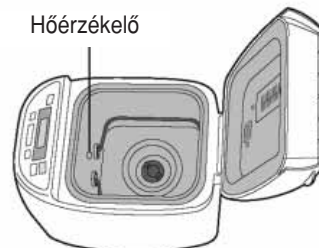


### A készülék háza

Törölje át nedves ruhával.

- Óvatosan végezze a törölést, nehogy megsérüljön a hőérzékelő.

Hőérzékelő



- A készülék belsejének színe a használat folyamán megváltozhat.

# Karbantartás és tisztítás (folytatás)

## Adalékadagoló fedele (Csak az SD-2501 típusnál)

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.)



## Kiemelhető adalékadagoló (Csak az SD-2501 típusnál)

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 kiveszi a kenyeret a kenyértartályból, semmilyen kemény eszközzel, például kés vagy villa, ne próbálja elősegíteni a kiemelését. Kemény eszköz használata esetén a következményeket lásd a → 33. 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.) 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.



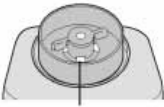
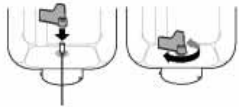
- A kemény, durva vagy nagy szemű alkotóelemek, mint a teljes kiőrlésű lisztek, melyekben gabonaszemek, cukor vagy adalékanyagok vannak, mint dió és különböző magvak, károsíthatják a kenyértartály teflonbevonatát. Amikor nagyméretű alkotóelemeket tesz a kenyérbe, ezeket előzőleg törje kisebb darabokra. A receptben megadott mennyiségtől semmi esetre se térjen el.

# Hibaelhárítási útmutató

Mielőtt a készülék javítását kérné, tanulmányozza az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
Nem elég magas a kenyér.	<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. (→ 12. oldal)</li> <li>● Túl sok sót, 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 (egy búzafajta) használt, és/vagy túl sok tönkölybúza lisztet. → Ha a tönkölybúza liszten kívül kettőnél több másfajta lisztet használt, a tönkölybúza lisztnek legalább 60%-nak kell lennie. Egyéb lisztfajták esetében az egész lisztmennyiség max. 40%-a lehet rozs- és rizsliiszt, alakor búzájánál pedig 20%-a.</li> </ul>
A kenyér tele van légzárványokkal.	<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>
A kelés után összeesik a tészta.	<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>
Túl magasra nő a kenyér.	<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 mérlegen.</li> </ul>
Miért sápadt és ragadós a kenyér?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kevés vagy öreg az élesztő. → Használja a mellékelt mérőkanalat. A csomagoláson ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét.</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.</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 mérlegén mérje ki, a folyadékot pedig a mellékelt mérőpohárral.</li> </ul>
Miért nem keverednek össze a hozzávalók?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem tette be a dagasztólapátot. → A hozzávalók behelyezése 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 szervizközpontoz).</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 szervizközpontoz).</li> </ul> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">   <div style="margin-left: 20px;"> <p>Dagasztó- tengely</p> <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> <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 lehűlt a gép, egyszerűen törölje tisztára.</li> <li>→ Amikor a hozzávalókat a kenyértartályba teszi, vegye ki a dagasztólapátot és a tengelyt.</li> </ul> </li> </ul>
<p>A dagasztólapát a kenyérben marad, amikor kiemelem a kenyeret.</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, amíg teljesen kihűl. 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 (SD-2500: 07) 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, ne tegye be a vajat. (→ 15. oldal)</li> <li>Nem lesz elég vajaz 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 (SD-2500: 10 vagy 21) 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, a vajat, majd a folyadékot. Extra alkotórészeket 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 29. 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 dzsemet 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 összetöporodik a gyümölcs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Túl sokáig főzte. Esetleg túl érett volt a gyümölcs.</li> </ul>
 jelzés jelenik meg a kijelzőn.	<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. → 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>

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
01 jelzés jelenik meg a kijelzőn	<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.) → Vegye ki a tésztát, és kezdje az egészet újból, új hozzávalókkal.</li> </ul>
A kijelzőn „H01–H02” jelzés jelenik meg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A jelzés arra figyelmeztet, hogy a kenyérsütő működésében valami probléma lépett fel. → Forduljon az üzlethez, ahol a gépet vette, vagy a Panasonic szervizközponthoz.</li> </ul>
„U50” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Meleg a készülék (40 °C-nál melegebb). Ez ismételt használat esetén fordulhat elő. → 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 kenyérhez) (szárított élesztő)	max. 600 g max. 7,5 g	min. 300 g min. 2,25 g
Adalékadagoló befogadóképessége	max. 150 g szárított gyümölcs/dióféléesség		
Időzítés	digitális timer (max. 13 óra)		
Méretetek (magasság × szélesség × mélység)	(SD-2501) kb. 38,2 × 25,6 × 38,9 cm (SD-2500) kb. 36,2 × 25,6 × 38,9 cm		
Tömeg	(SD-2501) kb. 7,0 kg (SD-2500) kb. 6,5 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://www.panasonic.net>

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

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