

**Panasonic®**



# Automata kenyérsütő gép

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ ÉS RECEPTEK (Háztartási használatra)

Típuszám **SD-2511**

Magyar



# Tartalom

---

## Használatbavétel előtt

- Övintézkedések..... HU3
- Tartozékok/Kezelőszervek..... HU6
- Szükséges hozzávalók..... HU8

---

## Alkalmazási lehetőségek

- Kenyérfajták és sütési lehetőségek..... HU10
- Kenyér sütés..... HU12
- Adalékanyagok hozzáadása..... HU14
- Briós készítése..... HU15
- Rusztikus kézműves sütés..... HU16
- Rusztikus kovászos/Rusztikus kovászos tészta..... HU18
  - 1. FÁZIS Kovász készítés..... HU18
  - 2. FÁZIS Rusztikus kovászos sütés..... HU19
  - 2. FÁZIS Rusztikus kovászos tészta készítés..... HU20
- Tészta készítés..... HU21
- Briós tészta készítés..... HU22
- Rusztikus kézműves tészta készítés..... HU23
- Rusztikus fánk sütés..... HU24
- Sütemény sütés..... HU26
- Lekvárfőzés..... HU27
- Kompót készítés..... HU28

---

## Receptek

- Kenyérreceptek..... HU29
- Tésztareceptek..... HU32
- Kovász recept..... HU33
- Sütemény recept..... HU33
- Diabetikus receptek..... HU34
- AVEVE receptek..... HU35
- Lekvárr receptek..... HU37
- Kompótreceptek..... HU38



---

## Tisztítás

- Gondozás és tisztítás..... HU39

---

## A teflonbevonat védelme

- A teflonbevonat védelme..... HU40

---

## Hibaelhárítás

- Hibaelhárítás..... HU41
- Műszaki adatok..... HU45

Köszönjük, hogy a Panasonic termékét választotta.



- Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük, olvassa végig figyelmesen ezt az útmutatót, és őrizze meg, mert a későbbiekben is hasznos lehet, ha valaminek utána kíván nézni.
- Az útmutatóban a magyarázatoknál főként a fehér SD-2511 típusra koncentráltunk.
- Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült.

# Óvintézkedések

A következőkben leírtakat feltétlen tartsa be.

Kérjük, kövesse az alábbiakban leírtakat, hogy elkerülje a felhasználó illetve mások balesetét vagy sérülését, és az anyagi károkat.

- Az alábbi jelzések arra hívják fel a figyelmet, hogy a helytelen működtetés milyen fokú sérülést okoz.

 <b>Figyelem!</b>	Komoly sérülést vagy halált okozhat.
 <b>Vigyázat:</b>	Sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

- A jelzések besorolása és magyarázata a következő.

 Ez a szimbólum tiltást jelez.	 Ez a szimbólum olyan követelményeket jelent, amelyeket be kell tartani.
---	---

## Figyelem

-  **Ne működtesse a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozó megsérült, vagy ha a csatlakozó lazán érintkezik a konnektorról.**

(A rövidzárlat áramütést vagy tüzet okozhat.)

→ Ha a tápkábel megsérült, az esetleges veszélyek elkerülése érdekében, a cserét a gyártónak, a vevőszolgálatának vagy hasonlóan képzett szakembernek kell elvégeznie.

**Vigyázzon, hogy a hálózati kábel illetve dugasz ne sérüljön meg.**

(A rövidzárlat áramütést vagy tüzet okozhat.)

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


**Ne érjen a hálózati csatlakozó kábel dugaszához nedves kézzel.**

(Ez áramütést okozhat.)

**Ne lépje túl a készüléken jelzett, megengedett hálózati feszültséget, és ne alkalmazzon más, a rajta szereplőtől eltérő váltóáramú táplálást.**

(Ez áramütést vagy tüzet okozhat.)

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

-  **Biztonságosan csatlakoztassa a hálózati csatlakozót.**  
(A túlzottan felmelegedett csatlakozó áramütést és tüzet okozhat.)

## Figyelem



### **A hálózati csatlakozót rendszeresen tisztítsa meg.**

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

→ Húzza ki a hálózati dugaszt és törölje le egy száraz ruhadarabbal!

### **Ha esetleg rendellenes működést tapasztal, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.**

(Ez füstöt, tüzet, áramütést vagy égési sérülést okozhat.)

A rendellenesség vagy meghibásodás tünetei/okai például a következők:

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

→ A hálózati dugaszt 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 égési sérülést 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 ne érje freccsenő víz se.**

(A rövidzárlat áramütést vagy tüzet okozhat.)



**Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek illetve csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező, illetve az ilyen eszközök használatában és ismeretében teljesen járatlan személyek csak akkor használhatják, ha azt felügyelet mellett teszik, vagy a készülék biztonságos használatáról megfelelő útbaigazítást kaptak, és megértették a velejáró veszélyeket. Ne játszanak a gyerekek a készülékkel! A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyerekek, csak ha már 8 évesnél idősebbek, és felügyelet mellett teszik. A készüléket és kábelét tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyerekektől.**

(Ez égési illetve egyéb sérülést vagy áramütést okozhat.)

## Vigyázat




### **A hálózati csatlakozó kábel kihúzásakor okvetlen a dugaszt és a hálózati csatlakozót fogja, ne a kábelt húzza.**


(Mert ha nem így tesz, a rövidzárlat áramütést vagy tüzet okozhat.)



## Vigyázat

 **Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt, amikor a készülék nincs használatban.**  
(Mert ha nem teszi, a szivárgási áram áramütést vagy tüzet okozhat.)

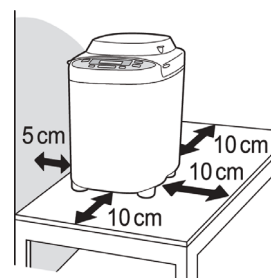
**Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket.** (Ez égési sérülést okozhat.)

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

**Működés közben ne vegye ki a kenyértartályt, és ne húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.** (Ez égési vagy egyéb sérülést okozhat.)

**Ne használja a készüléket az alábbi helyeken.**

- A kenyérsütőt szilárd, száraz, tiszta, vízszintes, hőálló munkafelületre helyezze, legalább 10 cm távolságra a pult szélétől. (Előfordulhat, hogy a készülék megcsúszik, és leesik a pultról.)
- Ne helyezze labilis felületre, és ügyeljen arra, hogy elektromos készülék, például hűtőszekrény, illetve textilanyag, például asztalterítő vagy szőnyeg ne legyen a közelében. (Ez a készülék leesését vagy tüzet okozhat.)
- A sütési folyamat alatt a készülékház felmelegszik. Ezért a kenyérsütő mindig legyen legalább 5 cm távolságra a faltól és más tárgytól. (Ez elszíneződést vagy deformálódást okozhat a tárgynál.)



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

**A készülék működése közben a hozzáférhető felületei nagyon forrók lehetnek.**

(A használat közben felforrósodott felületek égési sérülést okozhatnak.)

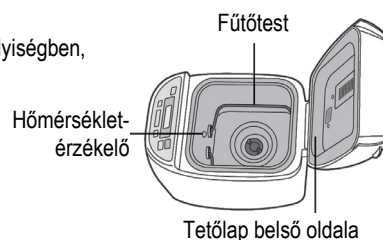
→ Az égési sérülések elkerülése érdekében, amikor kiemeli a kenyértartályt vagy a kész kenyeret, mindig vegye fel a konyhai fogókesztyűt.

(Ne használjon nedves fogókesztyűt.)

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 magas a páratartalom. (Ez meghibásodást vagy deformálódást okozhat.)
- A jobb oldali ábrán látható részekre ne fejtessen túl nagy erőt. (Ez meghibásodást vagy deformálódást okozhat.)
- A készülék külső időzítő készülékről, vagy külön távvezérlő rendszerről nem működtethető.



## Kiemelhető adalékadagoló

Az adalékadagolóba helyezett anyagok automatikusan beesnek a kenyértartályba, ha olyan menüt választ, amelyikben adalékanyagok is szerepelnek (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 és 31).

Az adalékadagolóba helyezhető anyagokat lásd a HU14. oldalon.



Adalékadagoló fedőlap

Tetőlap

Adalékadagoló  
lehajtható lemeze

Dagasztólapát  
(rozskenyérhez)

Dagasztólapát  
(búzakenyérhez)

Fogantyú

Kenyértartály

Vezérlőpanel

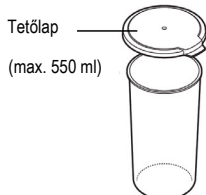


Csatlakozó-  
dugasz

## Tartozékok

### Élesztős pohár × 2

Folyadékok mérésére, kovász  
készítéséhez

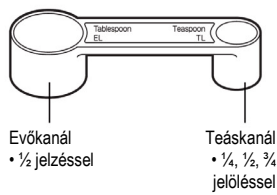


Tetőlap  
(max. 550 ml)

• 10 ml osztással

### Mérőkanál

Cukor, só, élesztő stb. kimérésére  
(15 ml) (5 ml)



Evőkanál  
• ½ jelzéssel

Teáskanál  
• ¼, ½, ¾  
jelzéssel

### Kovász kanál

A kovász élesztő kimérésére



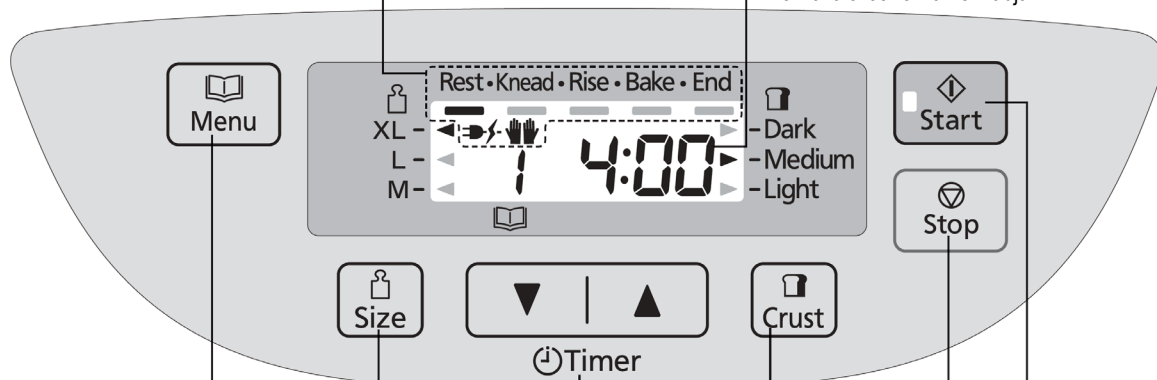
kb. 0,1 g

## Működési állapot

- : A program pillanatnyi állapotát mutatja. A hozzávalókat pihentetésekor, dagasztás előtt kell betenni.
- : Tápfeszültség-probléma esetén kerül kijelzésre.
- : A 4, 13, 21 és 29 menünél 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.



### Méret

A gomb megnyomásával választhatja ki a kenyér méretét. A rendelkezésre álló menüt lásd a HU10 oldalon.

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

### Kenyérhéj

A gomb megnyomásával választhatja ki a kenyérhéj színét. A rendelkezésre álló menüt lásd a HU10 oldalon.

- Dark (sötét)
- Medium (közepes)
- Light (világos)

### Indít

A program elindításához nyomja meg ezt a gombot.

### Menü

A gomb megnyomásával választhatja ki a menüt. Megjelenik a menü száma, és minden gombnyomásra a következő menü kerül kiválasztásra. (Ha lenyomva tartja a gombot, a továbblépés gyorsabb lesz.) A menüsorszámokat lásd a HU10 és HU11 oldalon.

### Időzítő

A késleltetési időt állítja be (ameddig elkészül a kenyér), vagy a 18, 32 és 33 menünél a sütési/főzési időtartamot.

- ▲ A gomb megnyomására növekszik az időtartam.
- ▼ A gomb megnyomására csökken az időtartam.

### Állj

A program törléséhez/leállításához nyomja meg ezt a gombot. (A törléshez/leállításához 1 másodpercnél hosszabban tartsa lenyomva a gombot.)

# Szükséges hozzávalók

## Liszt

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

- Erős lisztet használjon. Ne használjon lágy vagy sima lisztet.
- A liszt mennyiségét mérlegben kell kimérni.

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

## Fehér liszt

A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpá és búzacsíra kizárásával. A legjobb az a lisztfajta, amelyiket „kenyer-sütéshez” jelzéssel láttak el.

- A kenyérliszt helyettesítésére ne használjon sima vagy sütőporral kevert lisztet.

## Teljes kiőrlésű liszt

A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpát és búzacsírárt is tartalmazza. Gyógyhatású kenyér készül belőle.

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

## Rozsliszt

A rozsszemek megőrlésével készül. Több vasat, magnéziumot és káliumot tartalmaz, mint a fehér liszt, ezért nagyon fontos az ember egészségének szempontjából. Viszont nem elegendő a sikértartalma.

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 cipó lapos/kissé beesett tetejű lesz.

A teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszttól 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 lisztet (*Triticum monococcum*: egy-magvúnak is nevezik), amely nem alkalmas erre a célra, azt is tönkölybúzaként árulják. Használjon tönkölybúza lisztet. (használja a 15, 16, 30 illetve 31 menüben)

## Tejes termékek

A hozzáadott tej növeli a kenyér zamatát és tápértékét.

- Ha víz helyett tejet használ, a kenyér tápértéke megnő, 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 működött a gépet, a 2, 6, 8, 14 és 24 menűnél langyos vizet alkalmazzon.
- Ha a helyiség meleg, a 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 és 31 menűnél alkalmazzon lehűtött vizet.
- A folyadékokat 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/zamatosságából.

## Zsíradék

Ízletesebbé és lágyabbá teszi a kenyeret.

- Vaj (sózatlan) vagy margarin alkalmazását javasoljuk.

## Cukor (kristálycukor, barna cukor, méz, melasz stb.)

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

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



## Száraz élesztő

A kenyér megemelkedését teszi lehetővé.

- Olyan száraz élesztőt használjon, amelyiknél nem kell külön előre megkeleszteni az élesztőt (a friss élesztő és az, amelyiket előre keleszteni kell, nem alkalmazható).
- Azt ajánljuk, amelyiknek a csomagolásán az „instant yeast” (azonnali, instant) 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 fel)

## Kenyérkeverék használata

### ■ Élesztőt tartalmazó kenyérkeverék

- ① A keveréket tegye a kenyértartályba, és adja hozzá a vizet. (A vízmennyiséget a csomagoláson feltüntetett leírás határozza meg)
  - ② Válassza ki a 2 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 az élesztőt tegye a kenyértartályba, majd a kenyérkeveréket, azután adja hozzá a vizet.
- ② A gépet a keverékben lévő liszt fajtájától függően állítsa a megfelelő üzemmódba, majd indítsa el a sütést.
  - Fehér liszt, barna liszt → 1 menü
  - Korpás liszt, sokmagvas liszt → 5 menü
  - Rozsliszt → 8 menü

### ■ Briós készítése briós-keverékből

- Válassza ki a 13 vagy a 2 menüt, a közepes méretet, és a világos héjat. (HU43 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>• A használt mennyiség max. 75 ml (5 evőkanál) legyen.</li> </ul>
Búzacsíra	Diós ízhatást ad a kenyérnek. <ul style="list-style-type: none"> <li>• A használt mennyiség max. 60 ml (4 evőkanál) legyen.</li> </ul>
Fűszerek	Kihangsúlyozza a kenyér ízét. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Csak kis mennyiséget (1-2 evőkanál) alkalmazzon.</li> </ul>



# Kenyérfajták és sütési lehetőségek

## ■ Használható üzemmódok és azok időszükségletei

• Az egyes folyamatokhoz szükséges időtartam függ a helyiség hőmérsékletétől.

	Menü-szám	Menü	Lehetőségek			Folyamatok				
			Méret (Size)	Kenyérhéj (Crust)	Időzítő (Timer)	Pihentetés (Rest)	Dagasztás (Knead)	Kelesztés (Rise)	Sütés (Bake)	Összesen (Total)
Sütés (Bake)	1	Basic (Alapkenyér)	●	●	●	30 perc – 60 perc	15–30 perc*4	1 óra 50 perc – 2 óra 20 perc	50–55 perc	4 óra – 4 óra 5 perc
	2	Basic Rapid (Alap gyorsítás)	●	●	—	—	15–20 perc	kb. 1 óra	35–40 perc	1 óra 55 perc – 2 óra
	3	Basic Raisin (Alap kelesztés)	●	●*1	●	30 perc – 60 perc	15–30 perc*4	1 óra 50 perc – 2 óra 20 perc	50 perc	4 óra
	4	Rustic Artisan (Rusztikus kézműves)	●	●	●	30 perc – 60 perc	25–30 perc*4	1 óra 45 perc – 2 óra 10 perc	50–55 perc	4 óra – 4 óra 5 perc
	5	Whole wheat (Korpás)	●	—	●	1 óra – 1 óra 40 perc	15–25 perc*4	2 óra 10 perc – 2 óra 50 perc	50 perc	5 óra
	6	Whole wheat Rapid (Korpás gyorsítás)	●	—	—	15 perc – 25 perc	15–25 perc*4	1 óra 30 perc – 1 óra 40 perc	45 perc	3 óra
	7	Whole wheat Raisin (Korpás kelesztés)	●	—	●	1 óra – 1 óra 40 perc	15–25 perc*4	2 óra 10 perc – 2 óra 50 perc	50 perc	5 óra
	8	Rye (Rozs)	—	—	●	45 perc – 60 perc	Kb. 10 perc	1 óra 20 perc – 1 óra 35 perc	1 óra	3 óra 30 perc
	9	French (Francia)	—	—	●	40 perc – 2 óra 5 perc	10–20 perc	2 óra 45 perc – 4 óra 10 perc	55 perc	6 óra
	10	Rustic Sourdough (Rusztikus kovászos)	—	—	●*3	0 perc – 55 perc	45–55 perc*5	2 óra 25 perc – 3 óra 10 perc	55 perc	5 óra
	11	Italian (Olasz)	—	—	●	30 perc – 1 óra	10–15 perc	2 óra 25 perc – 3 óra	50 perc	4 óra 30 perc
	12	Sandwich (Szendvics)	—	—	●	1 óra – 1 óra 40 perc	15–25 perc*4	2 óra 10 perc – 2 óra 50 perc	50 perc	5 óra
	13	Brioche (Briós)	—	●*1	—	30 perc	25–45 perc*4	1 óra 25 perc	50 perc	3 óra 30 perc
	14	Gluten Free (Gluténmentes)	—	●*2	—	—	15–20 perc	40–45 perc	50–55 perc	1 óra 50 perc – 1 óra 55 perc
	15	Speciality (Különlegesség)	●	—	●	30 perc – 1 óra 15 perc	15–30 perc*4	1 óra 50 perc – 2 óra 45 perc	55 perc	4 óra 30 perc
	16	Speciality Raisin (Különleges kelesztés)	●	—	●	30 perc – 1 óra 15 perc	15–30 perc*4	1 óra 50 perc – 2 óra 45 perc	55 perc	4 óra 30 perc
	17	Rustic Scone (Rusztikus fánk)	—	—	—	10 perc	—	—	65 perc	1 óra 15 perc
	18	Bake only (Csak sütés)	—	—	—	—	—	—	30 perc – 1 óra 30 perc	30 perc – 1 óra 30 perc

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

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

\*3 Legfeljebb 9 órára állítható be, az összes többi maximum 13 órára.

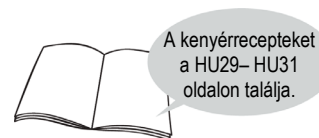
\*4 A dagasztás folyamata közben van egy kelesztési időtartam.

\*5 A dagasztás folyamata közben van egy pihentetési időtartam.

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

	Menü- szám	Menü	Lehetőségek			Folyamatok				
			Méret (Size)	Kenyérhéj (Crust)	Időzítő (Timer)	Pihentetés (Rest)	Dagasztás (Knead)	Kelesztés (Rise)	Sütés (Bake)	Összesen (Total)
Tészta (Dough)	19	Basic (Alap)	—	—	—	30 perc – 50 perc	15-30 perc*4	1 óra 30 perc	—	2 óra 20 perc
	20	Basic Raisin (Alap kelesztés)	—	—	—	30 perc – 50 perc	15-30 perc*4	1 óra 10 perc – 1 óra 30 perc	—	2 óra 20 perc
	21	Rustic Artisan (Rusztikus kézműves)	—	—	—	30 perc – 50 perc	25-30 perc*4	1 óra 5 perc – 1 óra 20 perc	—	2 óra 20 perc
	22	Whole wheat (Korpás)	—	—	—	55 perc – 1 óra 25 perc	15-25 perc*4	1 óra 30 perc – 2 óra	—	3 óra 15 perc
	23	Whole wheat Raisin (Korpás kelesztés)	—	—	—	55 perc – 1 óra 25 perc	15-25 perc*4	1 óra 30 perc – 2 óra	—	3 óra 15 perc
	24	Rye (Rozs)	—	—	—	45 perc – 60 perc	Kb. 10 perc	—	—	2 óra
	25	French (Francia)	—	—	—	40 perc – 1 óra 45 perc	10-20 perc	1 óra 35 perc – 2 óra 40 perc	—	3 óra 35 perc
	26	Rustic Sourdough (Rusztikus kovászos)	—	—	—	0-40 perc	45-55 perc	1 óra 5 perc – 1 óra 35 perc	—	2 óra 30 perc
	27	Sourdough starter (Kovász)	—	—	—	—	—	24 óra	—	24 óra
	28	Pizza	—	—	●	(Dagasztás) 10–18 perc	(Kelesztés) 7–15 perc	(Dagasztás) Kb. 10 perc	(Kelesztés) Kb. 10 perc	45 perc
	29	Brioche (Briós)	—	—	—	30 perc	25-45 perc*4	35 perc	—	1 óra 50 perc
	30	Speciality (Különlegesség)	—	—	—	30 perc – 1 óra 5 perc	15-30 perc*4	1 óra 10 perc – 1 óra 55 perc	—	2 óra 45 perc
	31	Speciality Raisin (Különleges kelesztés)	—	—	—	30 perc – 1 óra 5 perc	15-30 perc*4	1 óra 10 perc – 1 óra 55 perc	—	2 óra 45 perc
	32	Jam (Lekvár)	—	—	—	—	—	—	—	1 óra 30 perc – 2 óra 30 perc
	33	Compote (Kompót)	—	—	—	—	—	—	—	1 óra – 1 óra 40 perc

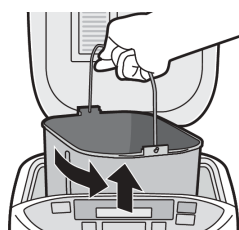
# Kenyérsütés



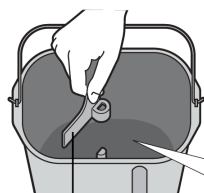
## A hozzávalókat tegye a kenyértartályba



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



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



- ③ A dagasztólapátot finoman, de határozottan helyezze a tengelyre.

Ellenőrizze minden oldalon a tengelyt és a dagasztólapátot, hogy tiszták-e. (HU39 oldal)

- Rozslisztből készült kenyérhez az előírt dagasztólapátot használja.
- A dagasztólapát lazán illeszkedik a helyére, de a kenyértartály alját érintenie kell.



### Kenyérsütés adalékanyagokkal (HU14 oldal)



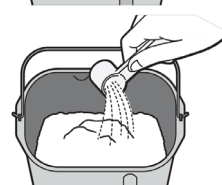
Előzetesen tisztítsa meg és szárítsa meg

- ① Nyissa ki az adalék-adagoló fedelét.
- ② Tegye bele az adalékanyagokat.
- ③ Zárja a fedelet.

### 2 A kimért hozzávalókat tegye a kenyértartályba



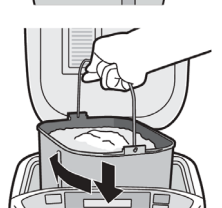
- ① A szárított élesztőt tegye alulra (oly módon, hogy később ne érintkezzen a folyadékkal).



- ② Tegye a száraz összetevőket (liszt, cukor, só stb.) az élesztőre.
  - A liszt mennyiségét mérlegen kell kimérni.

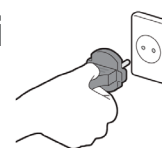


- ③ Öntse bele a vizet, és ha kell, az egyéb folyadékokat.



- ④ A tartály külső felületéről törölje le az esetlegesen rákerült lisztet vagy vizet.
- ⑤ A tartályt helyezze a kenyérsütő belsejébe úgy, hogy közben kissé jobbról balra fordítja. Hajtsa le a fogantyút.
- ⑥ Zárja a fedelet.
  - Ameddig nincs kész a kenyér, ne nyissa ki a fedelet (ez befolyásolja a minőséget).

### 3 A kenyérsütő hálózati csatlakozóját csatlakoztassa a 230 V-os konnektorb



## Állítsa be és indítsa el a programot

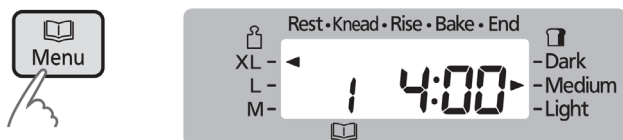


## A kenyér kivétele



### 4 Válasszon ki egy sütőmenüt

(Az ábrán lévő kijelzőn a kiválasztott „1” menü látható.)



■ A méret kiválasztása

■ A kenyérhéj megsütésének kiválasztása



• A menüket, a kenyérméret és a kenyérhéj sütésének beállítását megtalálja a HU10 oldalon.

■ Az időzítés beállítása →

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

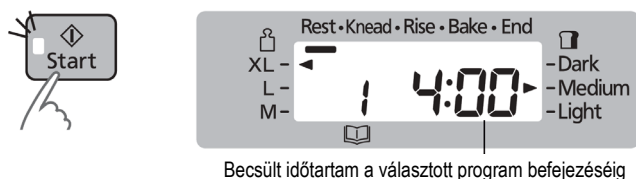
→ Az időzítőt (Timer) állítsa 9:30-ra (a pillanatnyi időponttól 9 óra 30 perc eltérés).



• Egy gombnyomásra 10 perccel lép előre az óra (a gyorsabb léptetés érdekében tartsa lenyomva a gombot).

• A 10 menü használatakor legfeljebb 10 órát lehet beállítani.

### 5 Nyomja meg a „Start” (Indít) gombot.



• A „Start” (Indít) gomb első megnyomására elindul az 1. menü.

### 6 Kapcsolja ki a készüléket,

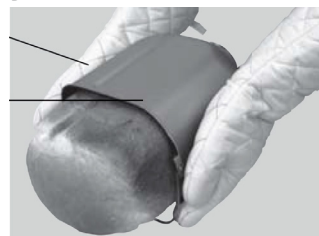
amikor elkészült a kenyér (8 hangjelzés hallatszik és a vonal az „End” (Vége) felirat alatt villog).



### 7 Azonnal vegye ki a kenyeret,

Kenyértartály

Fogókesztyű

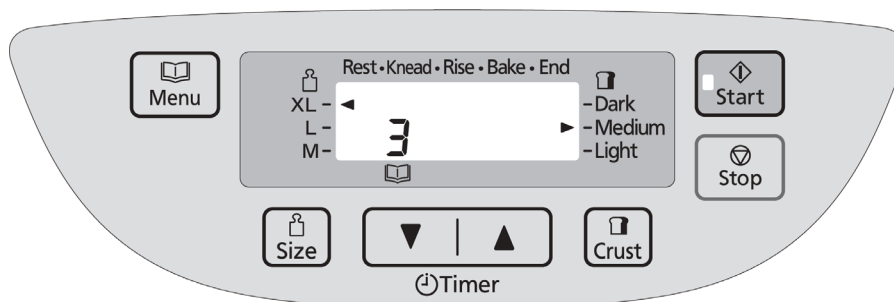


és hagyja lehűlni, például egy rácsra téve.

### 8 A hálózati kábelt (a csatlakozónál fogva) húzza ki a konnektorból.

- Ha a program befejeződésekor nem nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot, és kiveszi kihűlni a kenyeret, akkor a kenyérsütő kissé meleg marad, csökkentve ezzel a páralecsapódást.
- Bár a tartályban hagyva tovább barnulna a kenyérhéj, a sülés befejeződésekor 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 a tésztához

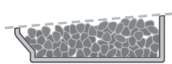
Az alábbi (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 vagy 31) menü kiválasztásakor, kívánság szerint különböző hozzávalókat keverhet a tésztába, s így sokféleképpen ízesített kenyeret hozhat létre.

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

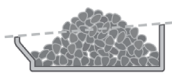


### Száraz hozzávalók, nem oldódó hozzávalók

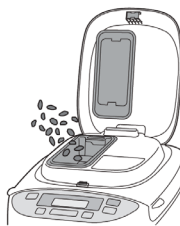
→ A külön hozzávalókat tegye az adalékadagoló tartályba, és állítsa be a készüléket.



Helyes



Helytelen



→ Ne töltse túl a kiemelhető adalékadagolót.

#### Aszalt gyümölcsök



- Vágja fel durván, 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 használjon belőlük.

#### Magvak

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

#### Gyógynövények

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

#### Szalonna, szalámi, olajbogyó, szárított paradicsom

- A zsírosabb, olajosabb hozzávalóknál előfordulhat, hogy az adalékadagoló falához tapadnak, és nem hullnak be a kenyértartályba.
- A szalonnát és szalámit vágja fel 1 cm-es kockákra.
- Az olajbogyót negyedelje.
- A rusztikus kézműves folyamathoz ajánljuk.

### Nedves/tapadós, oldódó hozzávalók\*

→ Ezeket a többi hozzávalóval együtt tegye be a kenyértartályba.



#### Friss vagy alkoholban tartósított 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 csokoládét vágja apróra.
- A sajtot vágja fel 1 cm-es kockákra.
- A rusztikus kézműves folyamathoz ajánljuk.

- Az egyes hozzávalóknál a mennyiségeket a receptből vegye.



# Briós készítése



Teáskanál szárított élesztő	1¼
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g
Teáskanál só	1½
Evőkanál cukor	4
Evőkanál lefőlőzött tej (zsírszegény)	2
Vaj (2 cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	50 g
Tojás	2
Víz	280 g (tojás és víz keveréke)
Vaj (később hozzáadva (1-2 cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	70 g

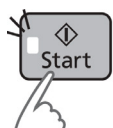
Magyar

- Előkészületek (HU12 oldal)
- ① A később hozzáadandó vajat 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 „13” menüt



## 2 A Start gomb megnyomásával indítsa el a készüléket

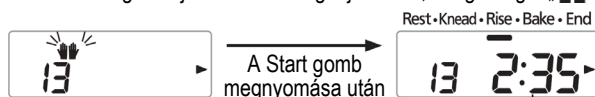


A később hozzáadandó vaj vagy adalékanyagok beadásáig még hátralévő időtartam

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.

## 3 A hangjelzés megszólalásakor adja hozzá a vajat, majd újra nyomja meg a „Start” (Indít) gombot.

A kockára vágott vaj beadását addig fejezze be, amíg villog a „” jelzés.



A kijelzőn a program befejezéséig még hátralévő időtartam látható

## 4 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a kenyeret,

amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.

### [A briós készítésének egyszerű módja]

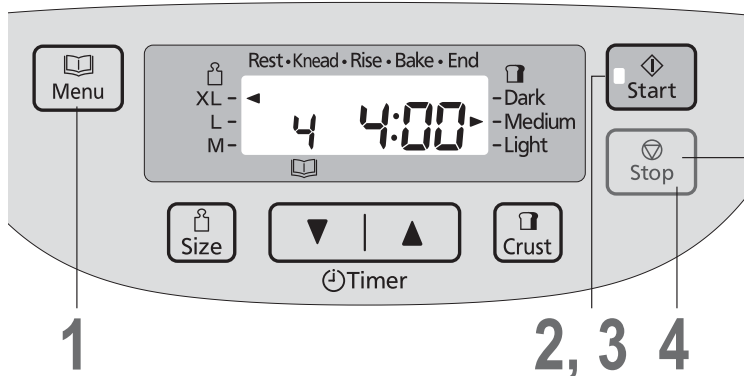
**A vajat, a többi hozzávalóval együtt, már kezdetben tegye a gépbe.**

- A vajat vágja 2 cm-es kockákra, és a többi hozzávalóval együtt tegye a kenyértartályba.
- Kövesse a bal oldalon látható lépéseket. Azonban a 3. lépést – amikor a készülék hangjelzést ad – 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.

- Ha kiegészítő hozzávalókat, mint a mazsola, ad a tésztához, azokat a vajjal együtt tegye a gépbe. (Ezek mennyisége max. 150 g lehet)
- A dagasztás 5 perc múlva akkor is folytatódik, ha nem nyomta meg a Start (Indít) 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 be vajat. (HU43 oldal)

# Rusztikus kézműves sütés



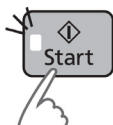
■ Az elindított program törlése/megállítása  
(1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)

- Előkészületek (HU12 oldal)
- ① A dagasztólápatot tegye a kenyértartályba.
  - ② A hozzávalókat a receptben megadott sorrend szerint tegye a kenyértartályba.
  - ③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a „4” menüt



## 2 A Start (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.
- A kijelzőn a kiegészítő hozzávalók behelyezéséig még hátralévő idő látható, miután beállította a behelyezési időt.

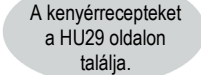


A kiegészítő hozzávalók behelyezéséig még hátralévő időtartam

\* A fentiek a magas hőmérsékletű esetre vonatkoznak.

Az alacsony hőmérsékletű esetben a kijelzőn „28” jelenik meg.

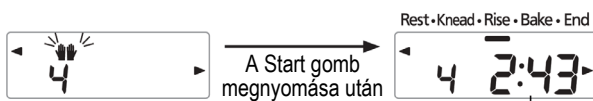




### 3 A hangjelzés megszólalásakor tegye be a hozzávalókat, majd újra nyomja meg a „Start” (Indít) gombot.

Fejezze be a kiegészítő hozzávalók behelyezését, amíg a „” kijelzés villog.

A dagasztás és a sütés 5 perc múlva akkor is automatikusan elindul, ha nem tett be kiegészítő hozzávalókat és nem nyomta meg a Start (Indít) gombot.



A kijelzőn a program befejezéséig még hátralevő időtartam látható

\* A fentiek a magas hőmérsékletű esetre vonatkoznak.

A hátralevő idő a helyiség hőmérsékletétől függően változik.

Alacsony hőmérséklet: 3:00–3:03

Magas hőmérséklet: 2:40–2:43

**4** Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a kenyeret,

amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.

- Adalékanyagként használjon max. 100 g-ot az „M” mérethez, 125 g-ot az „L” mérethez illetve 150 g-ot az „XL” mérethez.
- A dagasztás 5 perc múlva akkor is folytatódik, ha nem nyomta meg a Start (Indít) gombot. Viszont, ha egyéb hozzávalókat tesz a gépbe, a dagasztás akkor sem folytatódik azonnal, ha megnyomta a Start (Indít) gombot.
- Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen be hozzávalót. (HU43 oldal)
- Az automatikusan illetve manuálisan beadható kiegészítő hozzávalók listája:  
Automatikusan hozzáadható: Szalonna, olajbogyó, zöldbab  
Manuálisan hozzáadható: Sajt, csokoládé (fagyasztott), hagyma (apró kockára vágott)

# Rusztikus kovászos/Rusztikus kovászos tészta

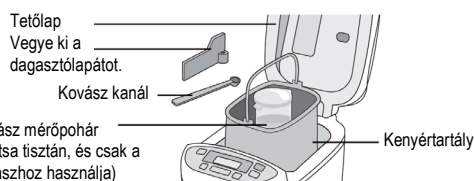
## 1. FÁZIS Kovász készítés



- 1 Előkészületek
- 1 Keverje jól össze a hozzávalókat a kovász mérőpohárban. (Vegye ki a dagasztólápatot)
  - 2 Helyezze rá a fedelet a kovász mérőpohárra.
  - 3 Helyezze be a kovász mérőpoharat a kenyértartályba.
  - 4 A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

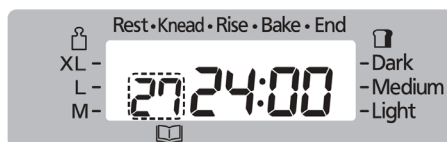
- Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)

A kovász receptjét a HU33 oldalon találja

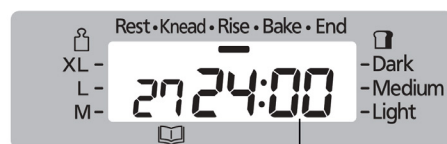


Egyszerre két kovász mérőpohár lehet beállítani.

### 1 Válassza ki a „27” menüt



### 2 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



Becsült időtartam a választott program befejezéséig

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.

### 3 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a kenyeret,

amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.

### Tegye be a kovászt a hűtőszekrénybe

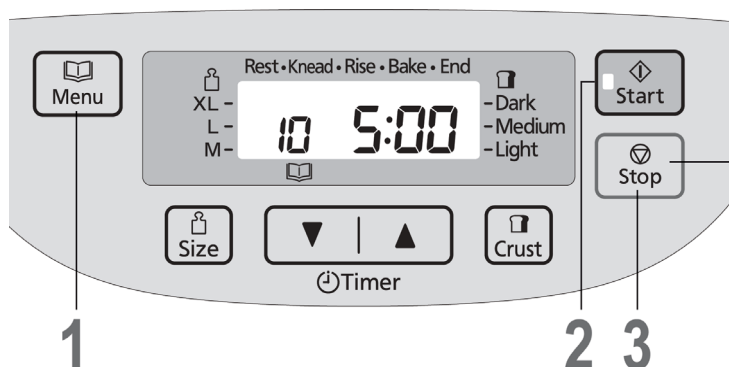
- Ha a kovászt a kenyérsütőben hagyja, csökken az erjesztőképessége, és a kenyéradag nem lesz magas.
- Okvetlen a hűtőszekrényben tárolja, és használja fel 1 héten belül. (Ha a kovászt a fagyasztóban vagy szobahőmérsékleten tárolja, elveszti az erjesztőképességét.)

- A 27 menünél az időzítő nem áll rendelkezésre.
- Ha téves menüt választ ki a kovász mérőpohár elolvad.

- Ne vegye ki a kovász mérőpoharat amíg a program be nem fejeződik.

- Ne keverje az új kovászt a régi kovással.
- Ha a kovász jól van elkészítve, savanyú és szeszeshez hasonló szaga van. (Ha a helyiség hőmérséklete 30 °C feletti, a kovász megromlik.)

## 2. FÁZIS Rusztikus kovászos sítés



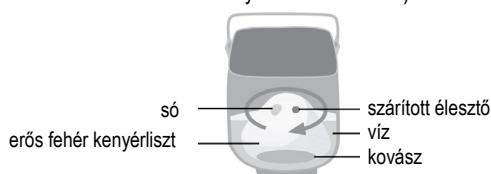
■ Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)

A kenyérrecepteket a HU29 oldalon találja.



Előkészületek (HU12 oldal)

- ① A dagasztólapátot tegye a kenyértartályba.
- ② Helyezze be a kovászt a kenyértartályba.
- ③ Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben:  
erős fehér kenyérliszt → só → szárított élesztő (helyezze távol a sótól) → víz (tegye távol a szárított élesztőtől, a vizet az erős fehér kenyérliszt köré öntse).

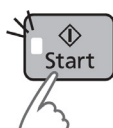


### 1 Válassza ki a „10” menüt



- Ha a helyiség hőmérséklete 30 °C feletti, a kenyér nem jól válik el a kenyértartálytól.

### 2 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



Becsült időtartam a választott program befejezéséig

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.



### 3 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a kenyeret,

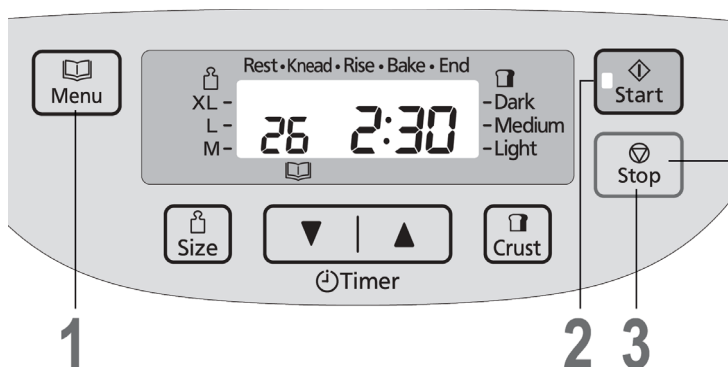
amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.

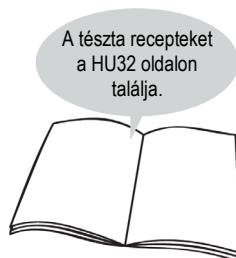


# Rusztikus kovászos/Rusztikus kovászos tészta

## 2. FÁZIS Rusztikus kovászos tészta készítés

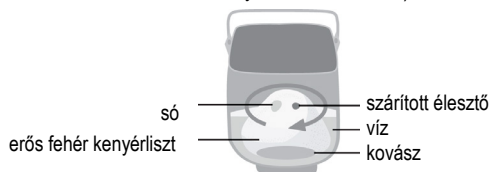


■ Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)



Előkészületek (HU12 oldal)

- ① A dagasztólápatot tegye a kenyértartályba.
- ② Helyezze be a kovászt a kenyértartályba.
- ③ Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben: erős fehér kenyérliszt → só → szárított élesztő (helyezze távol a sótól) → víz (tegye távol a szárított élesztőtől, a vizet az erős fehér kenyérliszt köré öntse).

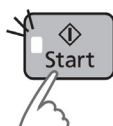


### 1 Válassza ki a „26” menüt



- A tészta menüknél az időzítő nem áll rendelkezésre (kivéve a 28 menüt).

### 2 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



Becsült időtartam a választott program befejezéséig

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.



### 3 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a kenyeret,

- amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.
- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.

- Formázza meg az elkészült tésztát, és hagyja hogy a recept szerint másodszor is megkeljen, majd süsse meg a sütőben.

# Tészta készítés



A tészta recepteket a HU32 oldalon találja.



Magyar

Előkészületek (HU12 oldal)

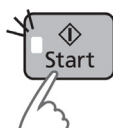
- ① A dagasztólapátot helyezze be a kenyértartályba.
- ② A hozzávalókat a receptben megadott sorrend szerint tegye a kenyértartályba.
- ③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a tészta menüt

(Az ábrán lévő kijelzőn a kiválasztott „19” menü látható.)



## 2 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



Becsült időtartam a választott program befejezéséig

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.

## 3 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a kenyeret,

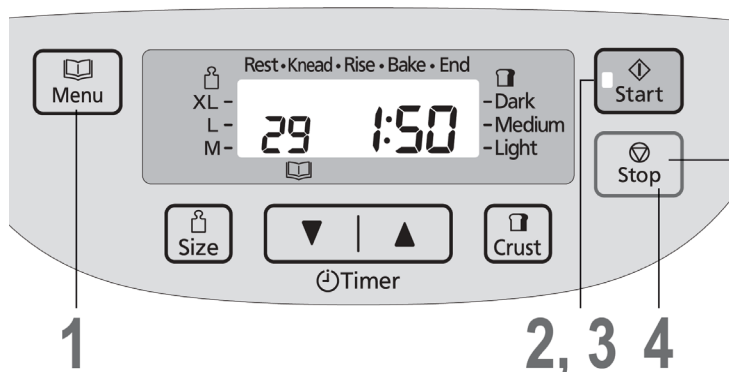
amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.

- A tészta menüknél az időzítő nem áll rendelkezésre (kivéve a 28 menüt).
- Ha a tésztához még kiegészítő hozzávalókat kíván adni, olvassa el a HU14 oldalt.

- Formázza meg az elkészült tésztát, és hagyja hogy a recept szerint másodszor is megkeljen, majd süsse meg a sütőben.

# Briós tészta készítés



■ Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)

A tészta recepteket a HU32 oldalon találja.

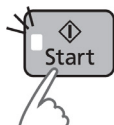


- Előkészületek (HU12 oldal)
- ① A később hozzáadandó vaját vágja 1-2 cm-es kockákra, és tartsa a hűtőszekrényben.
  - ② A dagasztólápatot tegye a kenyértartályba.
  - ③ A hozzávalókat a receptben megadott sorrend szerint tegye a kenyértartályba.
  - ④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a „29” menüt



## 2 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket

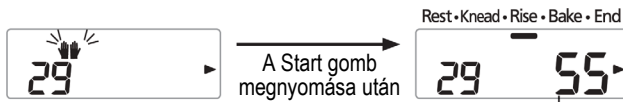


A később hozzáadandó vaj vagy adalékanyagok beadásáig még hátralévő időtartam

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.

## 3 A hangjelzés megszólalásakor adja hozzá a vaját, majd újra nyomja meg a „Start” (Indít) gombot.

A kockára vágott vaj beadását addig fejezze be, amíg villog a „” jelzés. A dagasztás és a sütés 5 perc múlva akkor is automatikusan elindul, ha nem tett be kiegészítő hozzávalókat és nem nyomta meg a Start (Indít) gombot.



A kijelzőn a program befejezéséig még hátralévő időtartam látható

## 4 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a tésztát,

amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.

- A tészta menüknél az időzítő nem áll rendelkezésre. (kivéve a 28 menüt).

### [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 kenyértartályba.
- Kövesse a bal oldalon látható lépéseket. Azonban a 3. lépést – amikor a készülék hangjelzést ad – 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.

- Ha kiegészítő hozzávalókat, pl. mazsolát ad a tésztához, azokat a vajjal együtt tegye a gépbe. (Ezek mennyisége max. 150 g lehet)
- A dagasztás 5 perc múlva akkor is folytatódik, ha nem nyomta meg a Start (Indít) gombot. Viszont, ha vaját vagy egyéb kiegészítő hozzávalókat tesz a gépbe, a dagasztás akkor sem folytatódik azonnal, ha megnyomta a Start (Indít) gombot.
- Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen be vaját. (HU43 oldal)

- Formázza meg az elkészült tésztát, és hagyja hogy a recept szerint másodszor is megkeljen, majd süsse meg a sütőben.

# Rusztikus kézműves tészta készítés



■ Az elindított program  
törlése/megállítása  
(1 másodpercnél  
hosszabban tartsa  
nyomva a gombot)

A tészta recepteket  
a HU32 oldalon  
találja.



Magyar

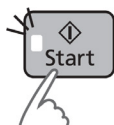
Előkészületek  
(HU12 oldal)

- ① A dagasztólapátot tegye a kenyértartályba.
- ② A hozzávalókat a receptben megadott sorrend szerint tegye a kenyértartályba.
- ③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a „21” menüt



## 2 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



A kiegészítő hozzávalók behelyezéséig még hátralévő időtartam

\* A fentiek a magas hőmérsékletű esetre vonatkoznak.

Az alacsony hőmérsékletű esetben a kijelzőn „58” jelenik meg.

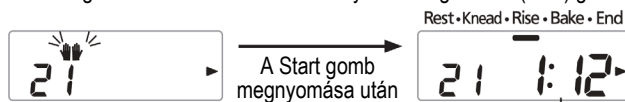
- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.

- A tészta menüknél az időzítő nem áll rendelkezésre (kivéve a 28 menüt).

**3** A hangjelzés megszólalásakor tegye be a hozzávalókat, majd újra nyomja meg a „Start” (Indít) gombot.

Fejezze be a kiegészítő hozzávalók behelyezését, amíg a „🖐️” kijelzés villog.

A dagasztás és a sütés 5 perc múlva akkor is automatikusan elindul, ha nem tett be kiegészítő hozzávalókat és nem nyomta meg a Start (Indít) gombot.



A kijelzőn a program befejezéséig még hátralevő időtartam látható

\* A fentiek a magas hőmérsékletű esetre vonatkoznak.

A hátralevő idő a helyiség hőmérsékletétől függően változik.

Alacsony hőmérséklet: 1:20–1:22

Magas hőmérséklet: 1:10–1:12

## 4 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a tésztát,

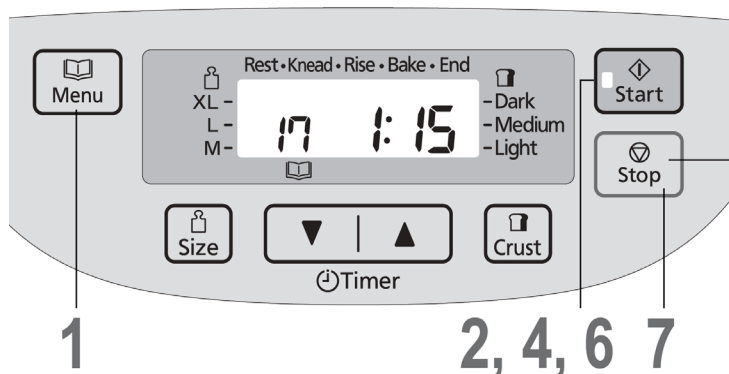
amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.

- Adalékanyagként használjon max. 100 g-ot az „M” mérethez, 125 g-ot az „L” mérethez illetve 150 g-ot az „XL” mérethez.
- A dagasztás 5 perc múlva akkor is folytatódik, ha nem nyomta meg a Start (Indít) gombot. Viszont, ha egyéb hozzávalókat tesz a gépbe, a dagasztás akkor sem folytatódik azonnal, ha megnyomta a Start (Indít) gombot.
- Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen be hozzávalót.  
(HU43 oldal)
- Az automatikusan illetve manuálisan beadható kiegészítő hozzávalók listáját lásd a HU17 oldalon.

- Formázza meg az elkészült tésztát, és hagyja, hogy a recept szerint másodszor is megkeljen, majd süsse meg a sütőben.

# Rusztikus fánk sütés



■ Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)

A kenyérrecepteket a HU31 oldalon találja.



- Előkészületek (HU12 oldal)
- ① A dagasztólápatot tegye a kenyértartályba.
  - ② Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben: tojás és tej keverék → joghurt → többi hozzávaló.
  - ③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a „17” menüt



## 2 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket

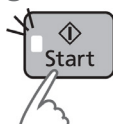


• 3 perc múlva

## 3 Ha meghallja a hangjelzést, nyissa fel a fel a tetőlapot, és 3 percen belül kaparja le a lisztet



## 4 Nyomja meg újra a „Start” (Indít) gombot.



- Ne nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot.
- 1 perc múlva

- A rusztikus fánk abban tér el a kenyértől, hogy száraz élesztőt használ.
- A 17 menünél az időzítő nem áll rendelkezésre. (Az időzítő gomb csak a sütési időtartamot állítja be.)
- Összekeverheti kedvenc hozzávalóit (diófélék, mazsola, csokoládéforgács stb.) és helyezze be a kenyértartályba ugyanakkor, mint a többi hozzávalót. (Ezek mennyisége max. 150 g lehet.)

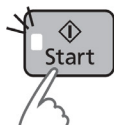
- Használja a gumilápatot, hogy elkerülje a kenyértartály teflonbevonatának károsodását. Ne használjon fémből készült simítólapátot.
- Miután a 3. lépésben letelt a 3 perc, a készülék egy hangjelzés után automatikusan megkezd a dagasztást (Knead).



## 5 Nyissa fel a fel a tetőlapot, és a hangjelzés után 3 percen belül kaparja le a tésztát, és formázza meg a tészta felületét



## 6 Nyomja meg újra a „Start” (Indít) gombot.



Becsült időtartam a választott program befejezéséig  
A kijelzőn a program befejezéséig még hátralevő időtartam látható  
Hátralevő idő: 1:11–1:05

- Ne nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot.
- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.



## 7 Amikor a gép sípol, és a vonal villog az „End” (Vége) feliratnál, nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot, ellenőrizze, hogy a sütés befejeződött, és távolítsa el a kenyértartályt

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.
- Ha a sütés még nincs készen → Végezze el a következőket: ①–③ (További sütési időt még kétszer lehet hozzáadni. Mindegyik időnek 20 percen belül kell lennie. Az időzítő 1 perctől újraindul, amikor a készülék még forró. Igény szerint növelje meg az időt a Timer (Időzítő) gomb megnyomásával.)

- Miután a 3. lépésben letelt az 5 perc, a készülék egy hangjelzés után automatikusan megkezdí a sütést (Bake). (A rusztikus fánk felülete egyenetlenné válik, mert nem formázta meg a tészta felületét.)

- Ha jól kirázza és eltávolítja a rusztikus fánkot a kenyértartályból, a rusztikus fánk elveszti formáját.

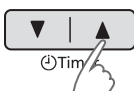
Legyen óvatos!  
Forró!

- Ha ellenőrizni kívánja, hogy a sütés elkészült-e, szúrjon egy hústűt a rusztikus fánk közepébe – ha kész, nem ragad keverék a tűre, amikor kihúzza.

### ① Válassza ki a „17” menüt



### ② Allítsa be a sütési időt

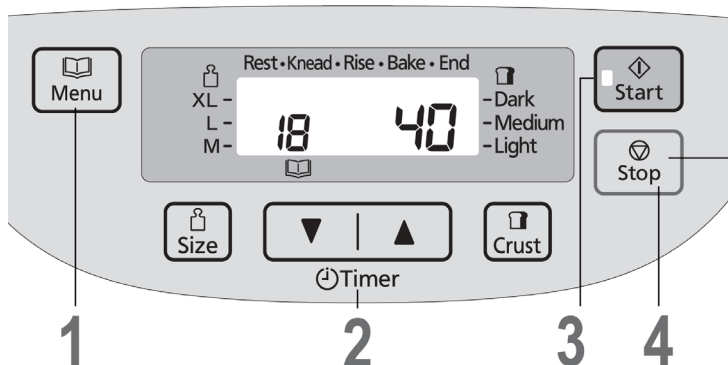


- Legfeljebb 1–20 perc állítható be.

### ③ A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



# Sütemény sütés



Előkészületek

- 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 a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

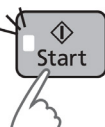
## 1 Válassza ki a „18” menüt



## 2 Állítsa be a sütési időt.



## 3 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



Becsült időtartam a választott program befejezéséig

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.

## 4 Amikor a gép sípol, és a vonal villog az „End” (Vége) feliratnál, nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot, ellenőrizze, hogy a sütés befejeződött, és távolítsa el a kenyértartályt

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.
- Ha a sütés még nincs készen → Ismételje meg az ①–③ lépést. (További sütési időt még kétszer lehet hozzáadni. Mindegyik időnek 50 percnél belül kell lennie. Az időzítő 1 perctől újraindul, amikor a készülék még forró. Igény szerint növelje meg az időt a Timer (Időzítő) gomb megnyomásával.)

A süteményrecepteket a HU33 oldalon találja.



- Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)



- Vegye ki a dagasztólappát.

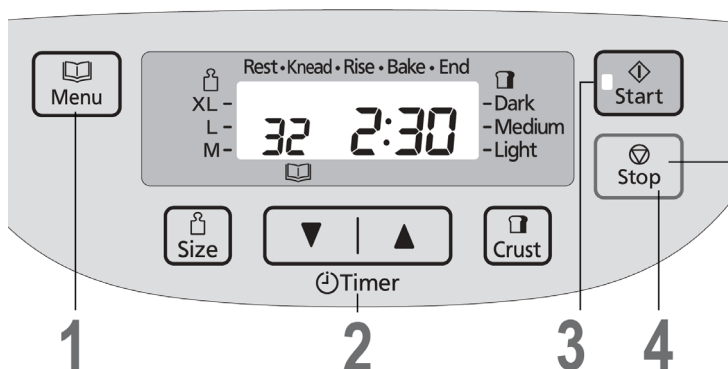
- A tartályt bélelje ki sütőpapírral. (A sütemény anyaga nem érintkezhet közvetlenül a tartállyal, mert megég.)

- A 18 menünél az időzítő nem áll rendelkezésre. (Az időzítő gomb csak a sütési időtartamot állítja be.)

Legyen óvatos!  
Forró!

- Ha ellenőrizni kívánja, hogy a sütés elkészült-e, szúrjon egy hústűt a kalács vagy a teasütemény középebe – ha kész, nem ragad keverék a tűre, amikor kihúzza.

# Lekvárfőzés



Előkészületek

- ① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat.
- ② A dagasztólápatot helyezze be a kenyértartályba.
- ③ Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben:  
A gyümölcs fele → a cukor fele → a maradék gyümölcs → a maradék cukor
- ④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

■ Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)

A lekvár recepteket a HU37 oldalon találja.



Magyar

## 1 Válassza ki a „32” menüt



## 2 Állítsa be a főzési időt.



## 3 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



Becsült időtartam a választott program befejezéséig

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.

## 4 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a lekvárt,

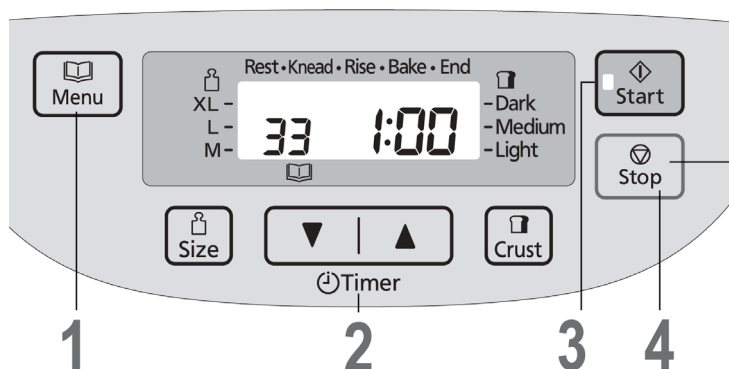
amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.
- Ha a főzés még nincs készen → Ismételje meg az ①–③ lépést.  
(További főzési időt még kétszer lehet hozzáadni. Mindegyik időtartamnak 10-40 percen belül kell lennie. Az időzítő 1 perctől újraindul, amikor a készülék még forró. Igény szerint növelje meg az időt a Timer (Időzítő) gomb megnyomásával.)

- A 32 menünél az időzítő nem áll rendelkezésre. (A Timer (Időzítő) gomb csak a főzési időtartamot állítja be.)
- A kellő szilárdság elérése érdekében megfelelő mennyiségű cukor-, sav- és pektintartalomra van szükség.
- A magas pektintartalmú gyümölcsökből főzött lekvár kellően sűrű. Alacsony pektintartalmú gyümölcs esetében nem sűrűsödik be kellően.
- Érett gyümölcsből főzzen lekvárt. A túlérett vagy éretlen gyümölcs nem alkalmas erre.
- Az itt olvasható receptek szerint készült lekvár lágyabb.  
Ez az alacsony cukortartalom miatt van.
- Az egyes hozzávalóknál a mennyiséget a receptből vegye.
  - Ne növelje és ne csökkentse a gyümölcs-mennyiséget. 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 lekvár 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.  
Vigyázzon, hogy ne főzze túl.

- A megfőzött lekvárt szedje üvegedénybe amilyen gyorsan csak lehet. Vigyázzon, mert könnyen megégetheti magát, amikor kimeri a lekvárt.
- Ha a kenyértartályban hagyja, a lekvár megéghet.
- A 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.

# Kompót készítés



A kompót recepteket a HU38 oldalon találja.



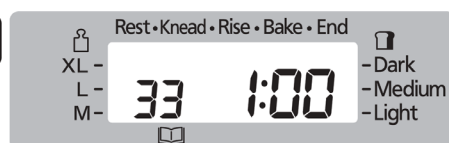
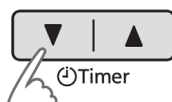
■ Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)

- Előkészületek
- ① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat. (Vegye ki a dagasztólapátot.)
  - ② Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben: gyümölcsök → cukor → folyadék.
  - ③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

## 1 Válassza ki a „33” menüt



## 2 Állítsa be a főzési időt.



## 3 A „Start” (Indít) gomb megnyomásával indítsa el a készüléket



Becsült időtartam a választott program befejezéséig

- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.



## 4 Nyomja meg a „Stop” (Állj) gombot és vegye ki a kompótot,

amikor 8 hangjelzés hallatszik és villog a vonal az „End” (Vége) feliratnál.

- A „Start” (Indít) gombon lévő villogó LED kialszik.
- Ha a főzés még nincs készen → Ismétlje meg az 1-3 lépést. (További főzési időt még kétszer lehet hozzáadni. Mindegyik időtartamnak 10-40 percen belül kell lennie. Az időzítő 1 perctől újraindul, amikor a készülék még forró. Igény szerint növelje meg az időt a Timer (Időzítő) gomb megnyomásával.)

- A 33 menünél az időzítő nem áll rendelkezésre. (A Timer (Időzítő) gomb csak a főzési időtartamot állítja be.)
- Az egyes hozzávalóknál a mennyiségeket a receptből vegye.
- Ne növelje és ne csökkentse a gyümölcs-mennyiséget. Különben a kompót kifuthat vagy odakozmálhat.

# Kenyérreceptek

## FEHÉRKENYÉR

Válasszon menüt: „1” vagy „2”

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
(Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	(2)	(2)	(2½)
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g	500 g	600 g
Teáskanál só	1½	1½	2
Evőkanál cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	420 ml

## MAZSOLÁS KENYÉR

Válassza ki a „3” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g	500 g	600 g
Teáskanál só	1½	1½	2
Evőkanál cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	420 ml
Adalék (a mazsola és magadalóba téve): Mazsola	80 g	100 g	120 g

## RUSZTIKUS KÉZMŰVES KENYÉR (szalonnás és sajtos)

Válassza ki a „4” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1¼
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g	500 g	580 g
Teáskanál só	1½	1½	2
Evőkanál cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	400 ml
Adalék (a mazsola és magadalóba téve): Pirított szalonna	50 g	65 g	75 g
Hozzáadott sajt (1 cm-es kockákra vágva)	50 g	60 g	75 g

## RUSZTIKUS KÉZMŰVES KENYÉR (olajbogyós)

Válassza ki a „4” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1¼
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g	500 g	580 g
Teáskanál só	1½	1½	2
Evőkanál cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	400 ml
Adalék (a mazsola és magadalóba téve): Olajbogyó	100 g	125 g	150 g

## RUSZTIKUS KÉZMŰVES KENYÉR (szárított paradicsomos, sajtos és paradicsomleves)

Válassza ki a „4” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1¼
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g	500 g	580 g
Teáskanál só	1½	1½	2
Evőkanál cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	140 ml	175 ml	200 ml
Paradicsomlé	140 ml	175 ml	200 ml
Adalék (a mazsola és magadalóba téve): Szárított paradicsom	30 g	40 g	50 g
Hozzáadott sajt (1 cm-es kockákra vágva)	70 g	85 g	100 g

## KORPÁS BÚZAKENYÉR

Válasszon menüt: „5” vagy „6”

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1¼
(Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	(1½)	(1½)	(2)
Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
Teáskanál só	1½	1½	2
Evőkanál cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	420 ml

## KORPÁS MAZSOLÁS KENYÉR

Válassza ki a „7” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1¼
Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
Teáskanál só	1½	1½	2
Evőkanál cukor	1	1½	2
Vaj	20 g	30 g	40 g
Víz	280 ml	350 ml	420 ml
Adalék (a mazsola és magadalóba téve): Mazsola	80 g	100 g	120 g

## FRANCIA KENYÉR

Válassza ki a „9” menüt

Teáskanál szárított élesztő	¾
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	300 g
Teáskanál só	1
Vaj	20 g
Víz	220 ml

## RUSZTIKUS KOVÁSZOS KENYÉR

1. fázis: Kovász

„27” menü: A kovász receptjéért lapozzon a HU18 és HU33 oldalra.

2. fázis: „10” menü:

Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g
Teáskanál só	1
Teáskanál szárított élesztő	¾
Víz	150 ml

## OLASZ KENYÉR

Válassza ki a „11” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g
Teáskanál só	1½
Evőkanál olíva olaj	1½
Víz	260 ml

## SZENDVICKENYÉR

Válassza ki a „12” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	380 g
Evőkanál cukor	2
Vaj	30 g
Víz	250 ml

# Kenyérreceptek

## PANNETTONE

Válassza ki a „13” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1½
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g
Evőkanál cukor	4½
Teáskanál só	1
Vaj (2 cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	50 g
Tojás (felvert) ;közepes méretű	2 (100 g)
Tej	200 ml
További vaj (1-2cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	70 g
narancshéj; finomra vágva*	50 g
Barna mazsola*	50 g
Szárított feketebibizli*	50 g

\*: Külön vajjal hozzáadva

## ALAP BRIÓS

Válassza ki a „13” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1¼
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g
Evőkanál cukor	4
Evőkanál tejpör	2
Teáskanál só	1
Vaj (2cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	50 g
Tojás (felvert) ;közepes méretű	2 (100 g)
Víz	180 ml
További vaj (1-2cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	70 g

## GLUTÉNMENTES KENYÉR

Válassza ki a „14” menüt

Teáskanál szárított élesztő	2
Víz	430 ml
Evőkanál olaj	1
Gluténmentes kenyérlisztkeverék	500 g

## TÖNKÖLYBÚZÁS FEHÉR KENYÉR

Válassza ki a „15” menüt

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

## TÖNKÖLYBÚZÁS KORPÁS KENYÉR

Válassza ki a „15” menüt

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

## ROZS ÉS TÖNKÖLYBÚZA KENYÉR

(késleltetési idő tilos)

Válassza ki a „15” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½
Tönkölybúza fehér liszt	275 g	350 g	425 g
Rozsliszt	125 g	150 g	175 g
Teáskanál cukor	1½	2	2
Teáskanál 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

Válassza ki a „15” menüt

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

## CITROMOS, MÁKOS, TÖNKÖLYBÚZÁS

Válassza ki a „15” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½
Tönkölybúza fehér liszt	400 g	500 g	600 g
Teáskanál cukor	1½	2	2
Teáskanál só	1¼	1½	1¾
Vaj	5 g	10 g	10 g
Reszelt citromhéj	1	1	1
Citromlé	20 ml	20 ml	30 ml
Evőkanál mák	2	3	3
Víz	250 ml	330 ml	380 ml



## RIZES, TÖNKÖLYBÚZÁS, FENYŐMAGGAL ÉS PÁROLT HAGYMÁVAL

Válassza ki a „16” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½
Tönkölybúza fehér liszt	320 g	400 g	480 g
Barna rizsliszt	80 g	100 g	120 g
Teáskanál cukor	1½	2	2
Teáskanál só	1¼	1½	1¾
Vaj	5 g	10 g	10 g
Víz	260 ml	340 ml	400 ml
Adalék (a mazsola és magadagolóba téve): Fenyőmag	40 g	50 g	60 g
Evőkanál párolt hagyma	3	4	5

## GYÜMÖLCSÖS, TÖNKÖLYBÚZÁS

Válassza ki a „16” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½
Tönkölybúza fehér liszt	400 g	500 g	600 g
Teáskanál cukor	1½	2	2
Teáskanál só	1¼	1½	1¾
Vaj	5 g	10 g	10 g
Teáskanál fűszerkeverék	2	2½	3
Víz	270 ml	350 ml	400 ml
Adalék (a mazsola és magadagolóba téve): Aszalt gyümölcskeverék	100 g	125 g	150 g

## RUSZTIKUS FÁNK

Válassza ki a „17” menüt

Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	360 g
Vaj (1 cm-es kockákra vágva)	60 g
Tojás	2
Tej	160 g (tojás és tej keveréke)
Joghurt	60 g
Teáskanál só	½
Cukor	40 g
Sütőpor	10 g

# Tésztareceptek

## ALAPTÉSZTA

Válassza ki a „19” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	500 g
Teáskanál só	1½
Evőkanál cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	310 ml

## ALAP MAZSOLÁSTÉSZTA

Válassza ki a „20” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	500 g
Teáskanál só	1½
Evőkanál cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	310 ml
Adalék (a mazsola és magadagolóba téve): Mazsola	100 g

## RUSZTIKUS KÉZMŰVES TÉSZTA

Válassza ki a „21” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	500 g
Teáskanál só	1½
Evőkanál cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	350 ml
Adalék (a mazsola és magadagolóba téve): Pirított szalonna	65 g
Hozzáadott sajt (1 cm-es kockákra vágva)	60 g

## KORPÁS TÉSZTA

Válassza ki a „22” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1½
Erős korpás liszt	500 g
Teáskanál só	2
Evőkanál cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	340 ml

## MAZSOLÁS KORPÁS TÉSZTA

Válassza ki a „23” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1½
Erős korpás liszt	500 g
Teáskanál só	2
Evőkanál cukor	1½
Vaj	30 g
Víz	340 ml
Adalék (a mazsola és magadagolóba téve): Mazsola	100 g

## FRANCIATÉSZTA

Válassza ki a „25” menüt

Teáskanál szárított élesztő	¾
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	300 g
Teáskanál só	1
Vaj	20 g
Víz	180 ml

## RUSZTIKUS KOVÁSZOS TÉSZTA (STANDARD)

1. fázis: Kovász

„27” menü: A kovász receptjéért lapozzon a HU18 és HU33 oldalra.

2. fázis: „26” menü:

Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g
Teáskanál só	1
Teáskanál szárított élesztő	¾
Víz	150 ml

## RUSZTIKUS KOVÁSZOS TÉSZTA (ROZS)

1. fázis: Kovász

„27” menü: A kovász receptjéért lapozzon a HU18 és HU33 oldalra.

2. fázis: „26” menü:

Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	360 g
Rozsliszt	40 g
Teáskanál só	1
Teáskanál szárított élesztő	¾
Víz	150 ml

## PIZZATÉSZTA

Válassza ki a „28” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	450 g
Teáskanál só	2
Evőkanál növényi olaj	4
Víz	240 ml

## BRIÓSTÉSZTA (CSOKOLÁDÉS BRIÓSTEKERCS)

; 12 tekercshez

Válassza ki a „29” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1½
Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g
Evőkanál cukor	4
Teáskanál só	1
Vaj (2 cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	70 g
Tojás (felvert) ;közepes méretű	3 (150 g)
Tej	90 ml
Evőkanál rum (sötét)	1
További vaj (1-2 cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	50 g
Csokoládé forgács*	120 g

\* A tészta kivétele és kinyújtása után hintse meg a tésztát csokoládé darabkákkal, majd az alsó egyharmad részét hajtsa fel, a felső egyharmad részét pedig le. Ezután hajtsa félbe.

## TÖNKÖLYBÚZÁS ZSÖMLE

; 8 zsemlehez

Válassza ki a „30” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1¼
Tönkölybúza fehér liszt	500 g
Teáskanál cukor	1½
Teáskanál só	1½
Vaj	10 g
Víz	310 ml

# Kovász recept

## KOVÁSZ

Válassza ki a „27” menüt

Egy kovász mérőpoháryi mennyiség

Száraz élesztő (használja a kovász kanalat)	1 (0,1 g)
Rozsliszt 1150-es típus	80 g
Teáskanál só	½
Joghurt	60 g
Víz (20 °C)	80 ml

# Sütemény recept

## CSERESZNYÉS-MARCIPÁNOS SÜTEMÉNY

Válassza ki a „18” menüt

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

# Diabetikus receptek

A gluténmentes (diétás) kenyér készítésének módja egészen más, mint a normál kenyéré.

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.
- A „gluten free” (gluténmentes) kiválasztásakor minden egyes receptnél gondosan be kell tartani a részleteket. (Különböző előfordulhat, hogy a kenyér nem jól válik el a kenyértartálytól.)  
Kétféle gluténmentes sütőkeverék van: az alacsony gluténtartalmú keverék, és amelyik nem tartalmaz búzát, és nincs gluténtartalma. Mielőtt kiválasztaná valamelyik sütőprogramot, 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 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, hűtőszekrényben helyezze a mélyhűtőbe.

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

**A gluténmentes programok használatakor 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 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 az alkalmazott háztartási eszközök tisztításánál.

# AVEVE receptek

## [1 Alap]

## [2 Alap gyorsütés]

### FEHÉRKENYÉR

Válasszon menüt: „1” vagy „2”

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő (Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
Teáskanál cukor	1	2	2
AVEVE „Surfina” liszt	400 g	500 g	600 g
Víz	250 ml	320 ml	380 ml
Evőkanál vaj	1	1	1½
Teáskanál só	1	1½	2

#### MEGJEGYZÉS

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

## [4 Rusztikus kézműves]

### SZALONNA ÉS SAJT

Válassza ki a „4” menüt

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő (Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
Teáskanál cukor	1	2	2
AVEVE „Surfina” liszt	400 g	500 g	600 g
Víz	250 ml	320 ml	380 ml
Evőkanál vaj	1	1	1½
Teáskanál só	1	1½	2
Adalék (a mazsola és magadalóba téve): Pirított szalonna	50 g	65 g	75 g
Hozzáadott sajt (1 cm-es kockákra vágva)	50 g	60 g	75 g

## [5 Korpás]

## [6 Korpás gyorsütés]

### KORPÁS KENYÉR

Válasszon menüt: „5” vagy „6”

	M	L	XL
Teáskanál szárított élesztő (Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)
AVEVE finom korpás liszt	300 g	400 g	450 g
AVEVE „Frans krokant” liszt	100 g	100 g	150 g
Teáskanál cukor	1	2	2
Evőkanál vaj	1	1	2
Teáskanál 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 megfelelőbb a félkorpás liszthez.

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 tésztahoz, csökkentse kissé a vízmennyiséget (mert a korpá több vizet nyel el, mint a fehér liszt).

## [9 Francia]

### FRANCIAKENYÉR

Válassza ki a „9” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1
AVEVE „Frans krokant” liszt	400 g
Víz	260 ml
Teáskanál só	1
Evőkanál vaj	1

#### MEGJEGYZÉS

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

A recept szerint nagyon könnyű, magas kenyeret kap, ami nem áll el sokáig.

\* A receptek elsősorban a belgiumi vásárlók számára érvényesek.

## [10 Rusztikus kovászos kenyér]

### 1. fázis: Kovász

„27” menü: A kovász receptjéért lapozzon a HU18 és HU36 oldalra.

### 2. fázis: „10” menü

AVEVE „Surfina” liszt	400 g
Teáskanál só	1
Teáskanál szárított élesztő	¾
Víz	150 ml

## [11 Olasz]

### OLASZ KENYÉR

Válassza ki a „11” menüt

Teáskanál szárított élesztő	¾
AVEVE „Frans krokant” liszt	400 g
Víz	240 ml
Teáskanál só	1½
Evőkanál olíva olaj	1½

#### MEGJEGYZÉS

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

A recept szerint nagyon könnyű, magas kenyeret kap, ami nem áll el sokáig.

## [12 Szendvics]

### ALAP SZENDVICS

Válassza ki a „12” menüt

Teáskanál szárított élesztő	¾
Teáskanál cukor	1
AVEVE „Surfina” liszt	400 g
Víz	250 ml
Evőkanál vaj	1
Teáskanál só	1

#### MEGJEGYZÉS

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

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

## [17 Rusztikus fánk]

Válassza ki a „17” menüt

AVEVE „Surfina” liszt	360 g
Vaj (1 cm-es kockákra vágva)	60 g
Tojás	2
Tej	160 g (tojás és tej keveréke)
Joghurt	60 g
Teáskanál só	½
Cukor	40 g
Sütőpor	10 g

# AVEVE receptek

## [18 Csak sütés]

Válassza ki a 18 menüt. 30 perc sütési időtartam jelenik meg. A „Timer” (Időzítő) gombot nyomva tartva, a sütési idő (1 perces lépésekben) növekszik 1 óra 30 percig.

### SÜTEMÉNYRECEPT

Válassza ki a „18” menüt

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

*Elkészítési mód*

Válassza ki a 18 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 10 percet. A hangjelzés után vegye ki a kenyértartályt, és hagyja lehűlni. Ha lehűlt a tartály, vegye ki a tésztát, és rácsra téve hagyja hűlni.

## [19 Alap]

### VAJASTÉSZTA (2 adag)

Válassza ki a „19” menüt

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

## [21 Rusztikus kézműves]

### SZALONNA ÉS SAJT

Válassza ki a „21” menüt

Teáskanál szárított élesztő	1
(Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	(1¼)
Teáskanál cukor	2
AVEVE „Surfina” liszt	500 g
Víz	320 ml
Evőkanál vaj	1
Teáskanál só	1½
Adalék (a mazsola és magdagolóba téve):	
Pirított szalonna	65 g
Hozzáadott sajt (1 cm-es kockákra vágva)	60 g

## [22 Korpás]

### KORPÁS TÉSZTA

Válassza ki a „22” menüt

Teáskanál szárított élesztő	2
Evőkanál cukor	1
AVEVE „Frans krokant” liszt	250 g
AVEVE „Surfina” liszt	250 g
Víz	280 ml
Teáskanál 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.

\* A receptek elsősorban a belgiumi vásárlók számára érvényesek.

## [26 Rusztikus kovászos kenyér]

1. fázis: Kovász

„27” menü: A kovász receptjéért lapozzon a HU18 és HU36 oldalra.

2. fázis: „26” menü

AVEVE „Surfina” liszt	400 g
Teáskanál só	1
Teáskanál szárított élesztő	¾
Víz	150 ml

## [27 Kovász]

Válassza ki a „27” menüt

Száraz élesztő (használja a kovász kanalat)	1 (0,1 g)
AVEVE rozsliszt	80 g
Teáskanál só	½
Joghurt	60 g
Víz (20 °C)	80 ml

## [28 Pizza]

### PIZZATÉSZTA

Válassza ki a „28” menüt

Teáskanál szárított élesztő	2
AVEVE „Frans krokant” liszt	500 g
Víz	290 ml
Teáskanál só	1
Evőkanál vaj	1½

*Elkészítési mód*

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



# Lekvárreceptek

## [32 Lekvár]

### EPERLEKVÁR

#### Válassza ki a „32” menüt

Eper, finomra aprítva	600 g
Cukor	400 g
Lekvárszelésítő pektin	13 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ismétlje meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá az összetevőkre a pektin port.
- 3 Válassza ki a 32 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### ÁFONYALEKVÁR

#### Válassza ki a „32” menüt

Áfonya	700 g
Cukor	400 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ismétlje meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Válassza ki a 32 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 50 percet.

### ALMA- ÉS SZEDERLEKVÁR

#### Válassza ki a „32” menüt

Alma, reszelve vagy apróra vágva	300 g
Szeder	400 g
Cukor	300 g
Lekvárszelésítő pektin	6 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ismétlje meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá az összetevőkre a pektin port.
- 3 Válassza ki a 32 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### ŐSZIBARACK- ÉS MÁLNALEKVÁR

#### Válassza ki a „32” menüt

Őszibarack, finomra aprítva	500 g
Málna	200 g
Cukor	300 g
Lekvárszelésítő pektin	8 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ismétlje meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá az összetevőkre a pektin port.
- 3 Válassza ki a 32 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### SZILVALEKVÁR

#### Válassza ki a „32” menüt

Szilva, finomra aprítva	700 g
Cukor	350 g
Lekvárszelésítő pektin	6 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ismétlje meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá az összetevőkre a pektin port.
- 3 Válassza ki a 32 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### LEKVÁR FAGYASZTOTT GYÜMÖLCSÖKBŐL

#### Válassza ki a „32” menüt

Fagyasztott gyümölcskeverék	700 g
Cukor	400 g
Lekvárszelésítő pektin	10 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ismétlje meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá az összetevőkre a pektin port.
- 3 Válassza ki a 32 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### RIBIZLI- ÉS CSILILEKVÁR

#### Válassza ki a „32” menüt

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

- 1 A cukor és a dzsemfix kivételével minden hozzávalót tegyen a kenyértartályba.
- 2 Adja hozzá a cukrot, és szórja rá a kenyértartályban lévő összetevőkre a pektin port.
- 3 Válassza ki a 32 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

### BARACKLEKVÁR

#### Válassza ki a „32” menüt

Sárgabarack, finomra aprítva	500 g
Cukor	250 g
Lekvárszelésítő pektin	6 g

- 1 A gyümölcs felét tegye a kenyértartályba, majd öntse rá a cukor felét. Ismétlje meg a maradék gyümölccsel és cukorral.
- 2 Szórja rá az összetevőkre a pektin port.
- 3 Válassza ki a 32 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.

# Kompótreceptek

## [33 Kompót]

### FÚSZERES ALMAKOMPÓT

#### Válassza ki a „33” menüt

Alma, megtisztítva, kockázva	1000 g
Fahéjdarab	1
Szegfűszeg	2
Citrom, csak a héja	1
Citromlé	2 evőkanál
Cukor	100 g
Víz	75 ml

- 1 A kenyértartályból vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A hozzávalókat a fenti sorrend szerint tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 33 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 20 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

### KOMPÓT PIROS GYÜMÖLCSÖKBŐL

#### Válassza ki a „33” menüt

Szilva, kimagozva, félbevágva	300 g
Cseresznye, kimagozva	250 g
Földieper, megtisztítva	250 g
Finom kristálycukor	75 g
Víz	75 ml
Málna (Főzés után beletéve)	200 g

- 1 A kenyértartályból vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A hozzávalókat a fenti sorrend szerint tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 33 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 órát.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.
- 5 Adja hozzá a málnát.

### REBARBARA- ÉS GYÖMBÉRKOMPÓT

#### Válassza ki a „33” menüt

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 kenyértartályból vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A hozzávalókat a fenti sorrend szerint tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 33 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 40 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

### KOMPÓT BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKBŐL

#### Válassza ki a „33” menüt

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

- 1 A kenyértartályból vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A hozzávalókat a fenti sorrend szerint tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 33 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 órát.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

### ALMASZÓSZ

#### Válassza ki a „33” menüt

Alma, megtisztítva, kockázva	1000 g
Víz	2 evőkanál

- 1 A kenyértartályból vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 Az almát tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 33 menüt, és a „Timer”-en állítson be 1 óra 20 percet.
- 4 A főzés befejezése után keverje meg.

### ŐSZIBARACK VANÍLIASZIRUPBAN

#### Válassza ki a „33” menüt

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

- 1 A kenyértartályból vegye ki a dagasztólapátot.
- 2 A hozzávalókat a fenti sorrend szerint tegye a kenyértartályba. Öntse rá a vizet.
- 3 Válassza ki a 33 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 gyümölcsre a szirupot. Hagyja kihűlni.

# Gondozás és tisztítás

Tisztítás előtt a hálózati csatlakozódugaszt húzza ki a konnektorból, és várja meg, hogy lehűljön a kenyérsütő.

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

- Ne használjon semmilyen csiszolóanyagot! (tisztítószer, súrolópálmát 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 kenyérsütőt és alkatrészeit mindig tartsa tisztán és szárazon.

### Kenyértartály és dagasztólapát

Távolítsa el az esetleg ott maradt tészta maradvékot, és mossa le vízzel.



- Ha a dagasztólapátot nehéz eltávolítani, öntsön kevés meleg vizet a tartályba, és áztassa 5–10 percig. A kenyértartályt ne merítse vízbe.

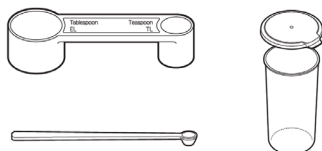


### Mérőkanál és kovász kanál

Mossa el vízzel.

#### Kovász mérőpohár

Jól mossa el konyhai mosogatószerrel, és szárítsa meg, hogy megakadályozza a baktériumok kifejlődését.



- Ne mosogatógépben mossa el.

### Tetőlap

Törölje át egy nedves ruhadarabbal.



### Szellőzőnyílás

Törölje át egy nedves ruhadarabbal.

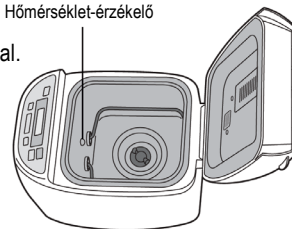


### Készülékház

Törölje át egy nedves ruhadarabbal.

- Óvatosan törölje, nehogy megsérüljön a hőérzékelő.

Hőmérséklet-érzékelő



- A készülék belsejének színe a használat folyamán megváltozhat.

# Gondozás és tisztítás

## Adalékadagoló fedőlap

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 használat után az még nagyon forró)
- Vigyázzon, hogy ne sértse meg a tömitést. (A tömités megsérülése esetén gőz juthat ki a készülékből, páralecsapódás vagy deformálódás alakulhat ki)



## Kiemelhető adalékadagoló

Távolítsa el és mossa le vízzel.



- Minden egyes használat után mossa le, 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 alábbi tájékoztatást.

- Amikor kiveszi a kenyeret a kenyértartályból, semmilyen kemény eszközzel, például kés vagy villa, ne próbálja elősegíteni a kiemelést. Kemény eszköz használata esetén a következményeket lásd a HU43 oldalon.



- A kenyér felvágása előtt ellenőrizze, hogy a dagasztólápat nem ágyazódott-e be a kenyérbe. 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.



- Tisztításánál puha szivaccsal törölje át a kenyértartályt és a dagasztólápatot. Ne alkalmazzon semmilyen súrolószert pl. tisztítószert vagy súrolópárnát.



- 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.

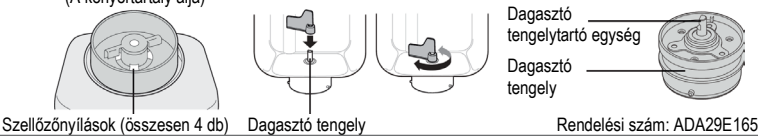
# Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig 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 sikértartalma nem elegendő, vagy nem megfelelő lisztet használt. (A glutén minőségét befolyásolja a hőmérséklet, a nedvességtartalom, a liszt tárolási módja és az aratási időjárási viszonyok) <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Próbáljon ki más típusú, márkájú vagy más szállításból származó lisztet.</li> </ul> </li> <li>Kevés folyadékot használt, ezért túlzottan tömör a tészta. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Az erősebb, nagyobb proteintartalmú liszt több vizet nyel el, ezért adjon még a tésztához plusz 10-20 ml vizet.</li> </ul> </li> <li>Nem megfelelő fajtájú élesztőt használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Csak tasakos kiszerezésű szárított élesztőt használjon, amin az „instant élesztő” felirat szerepel. Ennél a fajtánál nincs szükség előzetes erjedésre.</li> </ul> </li> <li>Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Használja a mellékelt mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (Hűtőszekrényben tárolja)</li> </ul> </li> <li>Dagasztás előtt folyadék érte az élesztőt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ellenőrizze, hogy a hozzávalókat a leírás szerinti, helyes sorrendben tette-e a gépbe. (HU12 oldal)</li> </ul> </li> <li>Túl sok sót használt, vagy a cukor nem volt elég. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal mérje ki.</li> <li>→ Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz-e sót és cukrot.</li> </ul> </li> </ul> <p>[Speciális kenyérfajta]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A speciális kenyérhez alakor búzát (egy búzafajta) és/vagy túl sok tönkölybúza lisztet használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ha a tönkölybúza liszten kívül kettőnél több, másfajta lisztet használt, a tönkölybúza lisztnek legalább 60%-nak kell lennie. Egyéb lisztfajták esetében az egész liszt-mennyiség max. 40%-a lehet rozs- és rizsliszt, a hajdina liszt pedig max. 20% lehet.</li> </ul> </li> </ul>
Nem sima a kenyér teteje.	
A kenyér tele van légbuborékkal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Túl sok élesztőt használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal mérje ki.</li> </ul> </li> <li>Túl sok folyadékot használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Némelyik liszt több folyadékot nyel el mint a többi, 10-20 ml-rel próbálja csökkenteni a folyadékmennyiséget.</li> </ul> </li> </ul>
A kelés után összeesik a tészta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gyenge minőségű a liszt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Próbáljon ki más lisztfajtákat.</li> </ul> </li> <li>Túl sok folyadékot használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 10-20 ml-rel próbálja csökkenteni a vízmennyiséget.</li> </ul> </li> </ul>
Túl magasra nő a kenyér.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Túl sok élesztőt/vizet használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal (élesztő)/ mérőpohárral (víz) mérje ki.</li> <li>→ Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz-e folyadékot.</li> </ul> </li> <li>Kevés lisztet használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A liszt mennyiségét mérje ki pontosan mérlegen.</li> </ul> </li> </ul>
Miért sápadt és ragadós a kenyér?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Használja a mellékelt mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (Hűtőszekrényben tárolja)</li> </ul> </li> <li>Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a készüléket. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A készülék kikapcsol, ha a leállítási időtartam hosszabb 10 percnél. Ki kell venni a kenyeret a kenyértartályból, és egy újra el kell indítani a programot új hozzávalókkal.</li> </ul> </li> </ul>
A kenyér alján és oldalain túl sok liszt marad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Túl sok lisztet és túl kevés folyadékot használt. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ellenőrizze a recepten a lisztmennyiséget, és mérlegen mérje ki, a folyadékot pedig a mellékelt mérőpohárral adagolja.</li> </ul> </li> </ul>
Miért nem keverednek össze megfelelően a hozzávalók?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem tette be a dagasztólápatot a kenyértartályba. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A hozzávalók betétele előtt ellenőrizze, hogy a dagasztólápat a helyén van-e.</li> </ul> </li> <li>Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a készüléket. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A készülék kikapcsol, ha a leállítási időtartam hosszabb 10 percnél. Újra el lehet indítani a programot, bár ha a dagasztás már elkezdődött, az eredmény kevésbé lesz elfogadható.</li> </ul> </li> </ul>

# Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
Nem sült meg a kenyér.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tésztakészítő (DOUGH) menü lett kiválasztva. → A tésztakészítő programnál nincs sütés.</li> <li>Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a készüléket. A készülék kikapcsol, ha a leállítási időtartam hosszabb 10 percnél. 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 bolthoz, ahol a készülékét vásárolta. → Legközelebb ellenőrizze a receptet, és a pontos mennyiséget a mellékelt mérőpohárral mérje ki.</li> <li>Elfelejtette betenni a dagasztólápatot. → Legelőször azt ellenőrizze, hogy a dagasztólápat bent van-e (HU12 oldal).</li> <li>A kenyértartályban lévő tengely, amire a dagasztólápat kerül, merev és nem forog. → Ha a dagasztólápatot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a dagasztó tengelytartó egységet. (Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.)</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 forgórészek forgását). Ez nem jelent meghibásodást, de alkalmanként ellenőrizze, hogy a tengely megfelelően forog-e. → Ha a dagasztólápatot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a dagasztó tengelytartó egységet. (Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.) (A kenyértartály alja)</li> </ul> 
A kenyér oldala beesett és az alja 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>Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a készüléket. → A készülék kikapcsol, ha a leállítási időtartam hosszabb 10 percnél. Próbálja hagyományos sütőben megsütni a kenyeret.</li> </ul>
A dagasztólápat mozgáskor zörgés hallható.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ez azért van, mert a dagasztólápat lazán csatlakozik a dagasztótengelyhez. (Ez nem jelent meghibásodást.)</li> </ul>
Kenyérsütéskor égett szag érződik. Füst jön ki a gőz kivezető nyílásokon.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valószínűleg valamilyen hozzávaló a fűtőegységre fröccsent. → Időnként előfordulhat, hogy keverés közben egy kis liszt, mazsola vagy más hozzávaló kikerül a kenyértartályból. A sütés után, amikor a kenyérsütő már lehűlt, egyszerűen törölje tisztára a fűtőegységet. → Amikor a hozzávalókat a kenyértartályba teszi, vegye ki a tartályt a kenyérsütőből.</li> </ul>
Amikor kiemeli a kenyeret a kenyértartályból, a dagasztólápat a kenyérben marad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem elég rugalmas a tészta. → Mielőtt óvatosan kivenné a kenyérből a dagasztólápatot, várja meg, hogy teljesen kihűljön. A lisztke vízelnyelő képessége változó, legközelebb próbálja 10-20 ml-rel megnövelni a vízmennyiséget.</li> <li>Kenyérhéj van a dagasztólápat alatt. → Minden egyes kenyérsütés után mossa le a dagasztólápatot és a tengelyt.</li> </ul>
Nem sima a kenyérhéj, és kihűléskor megpuhul.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A kenyérben marad egy kis gőz, ami sütés után bejut a héjba, és egy kicsit megpuhítja azt. → A gőz mennyiségének csökkentése érdekében, 10-20 ml-rel csökkentse a vízmennyiséget, vagy fele annyi cukrot adjon hozzá.</li> </ul>
Hogyan maradhat ropogós a kenyérhéj?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropogósabb lesz a kenyérhéj, ha a 9 menüt állítja be, vagy a kenyérhéjnél a jól megsült (Dark) lehetőséget választja, vagy ha hagyományos sütőben 200 °C-on/gázsütőben 6-os fokozaton még 5-10 percig tovább sűti.</li> </ul>
Ragacsos a kenyér és nem szeletelhető egyenletesen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Túl forrón szeletelte. → Szeletelés előtt rácsra helyezve hagyja kihűlni a kenyeret, hogy eltávozhasson a gőz.</li> </ul>
A briós programnál az extra összetevők nem megfelelően keverednek a tésztába.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Egyes kenyértésztákba nehezebb belekeverni az extra hozzávalókat, vagy nem is keverednek bele. → Csökkentse felére a hozzávalókat.</li> </ul>



Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
A briós alja túl zsíros. A héja zsíros. A tésztájában nagy lyukak vannak.	<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. (HU15 oldal)</li> </ul> </li> <li>Nem lesz elég vajos íze, de megsüthető.</li> </ul>
Kenyérkeverék használata esetén a briós nem jól válik el a kenyértartálytól.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Próbálja ki a következőket.           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A 13 vagy 29 menü 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 a kimért élesztőt (ha azt külön kell beadni), a száraz keveréket, a vajat, majd a folyadékot. Ha extra alkotórészek is kellene, azokat később adja hozzá. (HU15 vagy HU22 oldal)</li> <li>→ A recepttől függően a végeredmény különböző lehet.</li> </ul> </li> </ul>
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, felügyelve arra, hogy senki vagy semmi ne éghessen meg tőle. Ezután konyhai fogókesztyűvel megfogva rázza meg párszor. (Fogja meg a fogantyút, hogy az ne legyen a kenyér útjában.)</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 mennyisége.           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Tegye a kenyértartályt a mosogatóba, és félig töltsen meg meleg vízzel. Hagyja ázni a kenyértartályt, amíg a ráégett lekvár le nem válik róla és a dagasztólapátról. Ezután puha szivaccsal stb. mossa le. Vigyázzon a forró vízzel!</li> </ul> </li> </ul>
Kifutott a lekvár.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Túl sok gyümölcsöt vagy túl sok cukrot használt.           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Csak a HU37 oldalon, a receptben megadott gyümölcs és cukor mennyiségeket alkalmazza.</li> </ul> </li> </ul>
Túl híg, nem elég sűrű a lekvár.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A gyümölcs túlrett vagy éretlen volt.</li> <li>Túlzottan csökkentette a cukor mennyiségét.</li> <li>Nem volt elég a főzési idő.</li> <li>Az alkalmazott gyümölcsnek túl alacsony volt a pektintartalma.           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A túl híg lekvárt felhasználhatja szószként.</li> <li>→ Hagyja a lekvárt teljesen lehűlni. Hűlés közben még sűrűsödik.</li> </ul> </li> </ul>
Fagyasztott gyümölcs is használható?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Igen, használhat.</li> </ul>
Milyen fajta cukor alkalmas lekvárfőzéshez?	<ul style="list-style-type: none"> <li>A fehér kristály- és porcukor használható. Ne használjon barna cukrot, diétás cukrot, alacsony kalóriájú cukrot és mesterséges édesítőszereket.</li> </ul>
Az alkoholban eltett gyümölcs alkalmas lekvárfőzésre?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne használja. Nem kielégítő 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>
A briós programnál az extra összetevők nem megfelelően keverednek a rusztikus kézműves tésztába.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az extra összetevőket a hangjelzés előtt tette be a mazsola és magadalóba?           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Az extra összetevőket a mazsola és magadalóba akkor kell betenni, mielőtt a kijelzőn a „” villogni kezd.</li> </ul> </li> </ul>

# Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
A mazsola és magadalóából az extra hozzávalók nem esnek be a kenyértartályba.	<ul style="list-style-type: none"><li>Az extra hozzávalók felülete nagyobb, mint a mazsola és magadaló szája? → Tegye be úgy az extra hozzávalókat, hogy a felületük kisebb legyen, mint a mazsola és magadaló szája. (HU14 oldal) A mazsola és magadaló kapacitása 150 g, de ez függ a hozzávalók állapotától és típusától, amelyek túlsordulhatnak.</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 kismegszakító 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 kenyérsütő folytatja a programot, de ez hatással lehet a végeredményre.</li></ul>
Az „1” 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 kismegszakító hibája.). → Vegye ki a tésztát és kezdje az egészet újból, új hozzávalókkal.</li></ul>
A „H01–H02” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	<ul style="list-style-type: none"><li>A jelzés arra figyelmeztet, hogy a kenyérsütő működésében valami probléma lépett fel. → Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.</li></ul>
Az „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>

## Tájékoztató a régi berendezések ártalmatlanításáról

Csak az Európai Unió és olyan országok részére, amelyek begyűjtő rendszerekkel rendelkeznek



Ha ez a szimbólum szerepel a termékeken, a csomagoláson és/vagy a mellékelt dokumentumokon, az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási szeméttel.

A helyes kezelés, visszanyerés és újrahasznosítás érdekében kérjük, szállítsák a régi termékeket az elérhető, kijelölt gyűjtőhelyekre, a hazai törvényeknek megfelelően.

Ezeknek a megfelelő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti a környezetre és az egészségre esetleg ártalmas hatásokat.

Ha a begyűjtésre és újrahasznosításra vonatkozó, további információra van szüksége, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyhatósággal.

A nemzeti törvények értelmében az ilyen hulladék helytelen ártalmatlanítása esetén büntetést szabhatnak ki.

## Üzleti felhasználók az Európai Unióban

Amennyiben elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, kérjük, lépjen kapcsolatba kereskedőjével vagy szállítójával további információkért.

## Tájékoztató az ártalmatlanítással kapcsolatban az Európai Unió kívüli országok esetében

Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes.

Amennyiben ezt a terméket kívánja ártalmatlanítani, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi hatósággal, illetve kereskedőjével, és érdeklődjön az ártalmatlanítás megfelelő módjáról.

# Műszaki adatok

Hálózati tápfeszültség	230 V, 50 Hz).
Teljesítményfelvétel	550 W
Kapacitás	(Erős liszt) max. 600 g min. 300 g
	(Szárított élesztő) max. 7,5 g min. 2,1 g
Adalékadagoló befogadóképessége	max. 150 g mazsola
Időzítő	Digitális időzítő (max. 13 óra)
Méretek (magasság x szélesség x mélység)	kb. 38,2 x 25,6 x 38,9 cm
Súly kb.	7,0 kg
Tartozékok	2 kovász mérőpohár, mérőkanál, kovász kanál



**Ez a szimbólum a terméken azt jelzi, hogy „forró felület, ne érjen hozzá óvatlanul!”.**