

Panasonic[®]

Automata kenyérsütő gép

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ ÉS RECEPTEK (Háztartási használatra)



Típuszám **SD-ZB2512**

Magyar



Tartalom

Használatbavétel előtt

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

Alkalmazási lehetőségek

- Kenyérfajták és sütési lehetőségek..... HU10
- Kenérsütés..... 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
- Lekvárréceptek..... 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.
- 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.

 Figyelem!	Komoly sérülést vagy halált okozhat.
 Vigyázat:	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 konnektorral.**

(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 vezetékkel 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.)

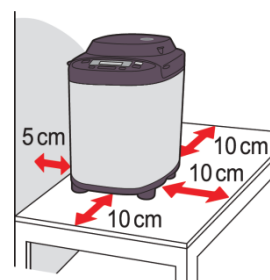
Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket. (Ez égési sérülést okozhat.)

-  **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 tárgyaktól. (Ez elszíneződést vagy deformálódást okozhat a tárgynál.)



Használat közben vagy sütés után, ne érintse meg a forró részeket, mint a kenyértartályt, a készülék belsejét, a fűtőegységet vagy a tetőlapot.

A készülék működése közben a hozzáférhető felületei nagyon forrók lehetnek.

(A használat közben felforrósodott felületek égési sérülést okozhatnak.)

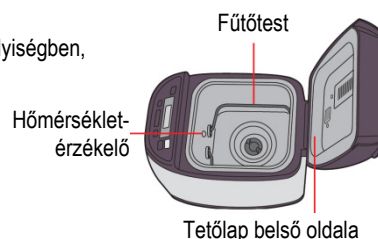
- Az égési sérülések elkerülése érdekében, amikor kiemeli a kenyértartályt vagy a kész kenyeret, mindig vegye fel a konyhai fogókesztyűt.

(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

Élesztő tartály

Tetőlap

Adalékadagoló lehajtható lemeze

Dagasztólapát (rozskenyérhez)

Dagasztólapát (búzakenyérhez)

Fogantyú

Kenyértartály

Vezérlőpanel



Csatlakozódugasz

Tartozékok

Élesztős pohár × 2

Folyadékok mérésére, kovász készítéséhez

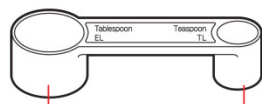
Tetőlap
(max. 550 ml)



• 10 ml osztással

Mérőkanál

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

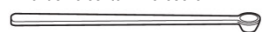


Evőkanál
• ½ jelzéssel

Teáskanál
• ¼, ½, ¾ jelöléssel




Kovász kanál

A kovász élesztő kimérésére



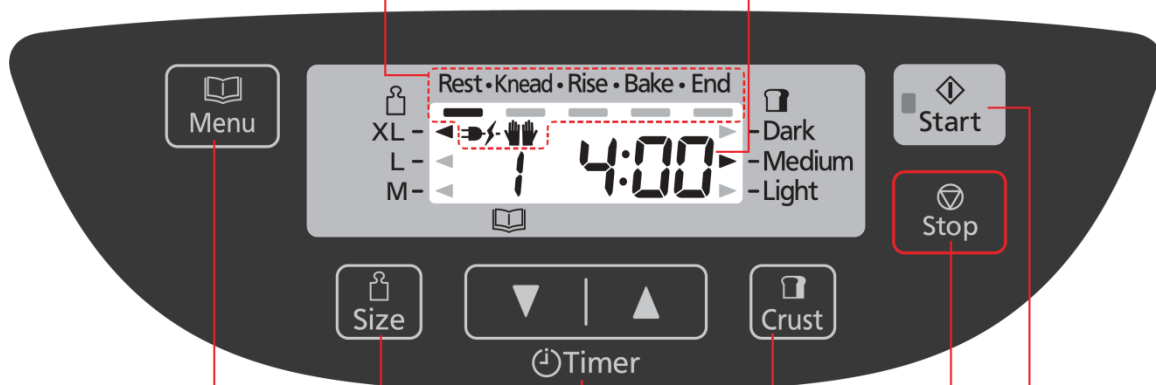
kb. 0,1 g

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 menűnél mutatja, mikor kell kézzel adagolni az extra hozzávalókat.

A program befejezésig még hátralévő időtartam

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



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 menűnél 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 mérlegesen kell kimérni.

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

Fehér liszt

A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpá és búzacsíra kizárásával.

A legjobb az a lisztfajta, amelyiket „kenyérsütéshez” jelzéssel láttak el.

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

Teljes kiőrlésű liszt

A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpát és búzacsírát 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 tönkölybúzaliszttől 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*: egymagvának 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 működteti a gépet, a 2, 6, 8, 14 és 24 menünél langyos vizet alkalmazzon.
- Ha a helyiség meleg, a 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 és 31 menünél 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.

Zsiradék

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 héj 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 a kenyérkeveréket tegye a kenyértartályba, majd adjon hozzá vizet. Ezután a kimért élesztőt tegye az élesztőtartályba.
 - ② A gépet a keverékben lévő liszt fajtájától függően állítsa a megfelelő üzemmódba, majd indítsa el a 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 „MEDIUM” (közepes) méretet, és a „LIGHT” 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"> • A használt mennyiség max. 75 ml (5 evőkanál) legyen.
Búzacsíra	Diós ízhatást ad a kenyérnek. <ul style="list-style-type: none"> • A használt mennyiség max. 60 ml (4 evőkanál) legyen.
Fűszerek	Kihangsúlyozza a kenyér ízét. <ul style="list-style-type: none"> • Csak kis mennyiséget (1-2 evőkanál) alkalmazzon.

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)
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 gyorssütés)	●	●	—	—	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 gyorssütés)	●	—	—	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.

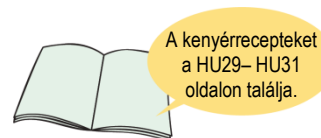
*4 A dagasztás folyamata közben van egy kelesztési időtartam.

*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 10 perc – 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 (Befőtt)	—	—	—	—	—	—	—	1 óra – 1 óra 40 perc	

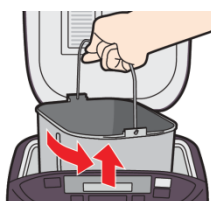
Kenyérsütés



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.



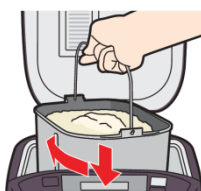
2 A kimért hozzávalókat tegye a kenyértartályba



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



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



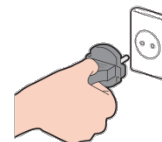
- 3 A tartály külső felületéről törölje le az esetlegesen rákerült lisztet vagy vizet.
- 4 A tartályt helyezze a kenyérsütő belsejébe úgy, hogy közben kissé jobbról balra fordítsa. Hajtsa le a fogantyút.
- 5 Zárja a fedelet.
 - Ameddig nincs kész a kenyér, ne nyissa ki a fedelet (ez befolyásolja a minőséget).

3 A szárított élesztőt tegye a tartály élesztőrekeszébe



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

4 A kenyérsütő hálózati csatlakozóját csatlakoztassa a 230 V-os konnektorba



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.

Állítsa be és indítsa el a programot

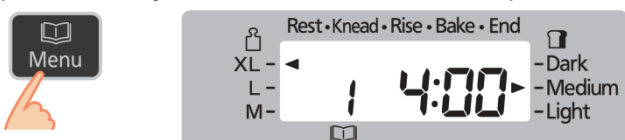


A kenyér kivétele



5 Válasszon ki egy sütőmenüt

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



- A méret kiválasztása
- A kenyérhéj megsütésének kiválasztása

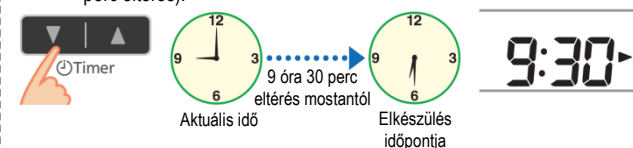


- A menüket, a kenyérméret és a kenyérhéj sütésének beállítását megtalálja a HU10 oldalon.

■ Az időzítés beállítása →

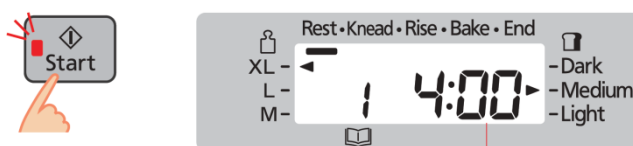
Például: Most este 9:00 óra van, és azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 6:30 percre legyen kész.

→ 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.

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

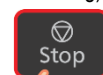


Becsült időtartam a választott program befejezéséig

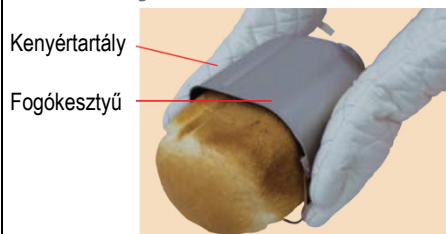
- A „Start” (Indít) gomb első megnyomására elindul az 1 menü.

7 Kapcsolja ki a készüléket,

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



8 Azonnal vegye ki a kenyeret,

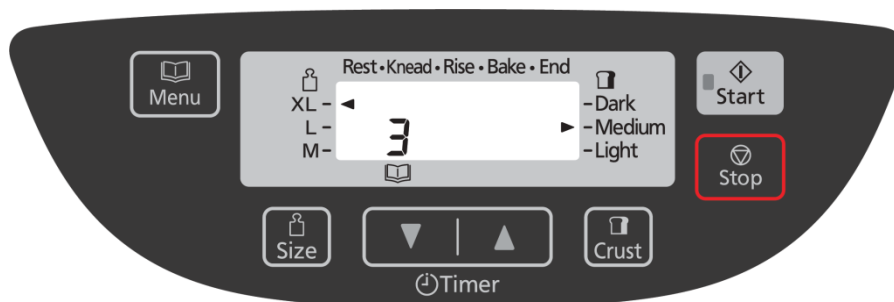


és hagyja lehűlni, például egy rácra téve.

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

- Ha a program befejeződések 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 rácra a kenyeret, hogy ott hűljön ki.

Adalékanyagok hozzáadása



Adalékanyagok hozzáadása a kenyérhez vagy a tésztához

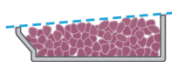
Az alábbi (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 vagy 31) menü kiválasztásakor, kívánság szerint különböző hozzávalókat keverhet a tésztába, s így sokféleképpen ízesített kenyeret hozhat létre.

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

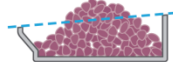


Száraz hozzávalók, nem oldódó hozzávalók

→ 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



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)
Teáskanál szárított élesztő	1¼
Vaj (később hozzáadva (1-2 cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	70 g

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

1 Válassza ki a „13” menüt



2 A Start gomb megnyomásával indítsa el a készüléket

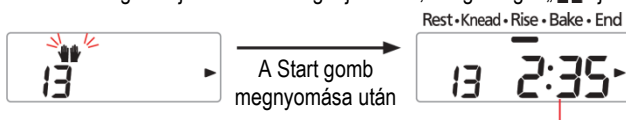


A később hozzáadandó vaj vagy adalékanyagok beadásáig még hátralévő időtartam

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

3 A hangjelzés megszólalásakor adja hozzá a vaját, 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 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 3 óra 30 percet vesz igénybe.

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

- Ha kiegészítő hozzávalókat, mint a mazsola, ad a tésztahoz, 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 gombot.
- Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen be vaját. (HU43 oldal)

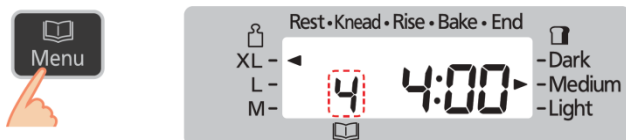
Rusztikus kézműves sütés



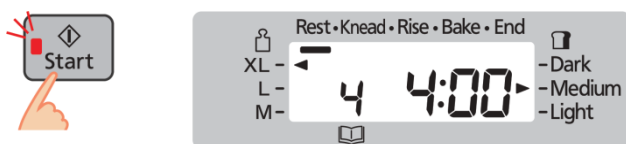
■ Az elindított program törlése/megállítása (1 másodpercnél hosszabban tartsa nyomva a gombot)

- 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



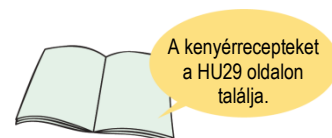
- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.
- A kijelzőn a kiegészítő hozzávalók behelyezéséig még hátralévő idő látható, miután beállította a behelyezési időt.



A kiegészítő hozzávalók behelyezéséig még hátralévő időtartam

* A fentiek a magas hőmérsékletű esetre vonatkoznak.

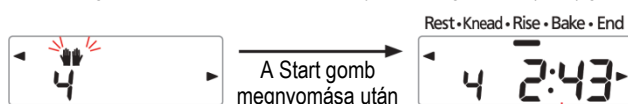
Az alacsony hőmérsékletű esetben a kijelzőn „28” jelenik meg.



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 hátralévő időtartam látható

* A fentiek a magas hőmérsékletű esetre vonatkoznak.

A hátralévő 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



- 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



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 szeszhez 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 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 → víz.
 - ④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.
 - ⑤ A szárított élesztőt tegye a tartály élesztőrekeszébe.

1 Válassza ki a „10” 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.

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

Rusztikus kovászos/Rusztikus kovászos tészta

2. FÁZIS Rusztikus kovászos 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 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 → víz.
 - ④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.
 - ⑤ A szárított élesztőt tegye a tartály élesztőrekeszébe.

1 Válassza ki a „26” 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.

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

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

Tészta készítés



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

A tészta recepteket a HU32 oldalon találja.

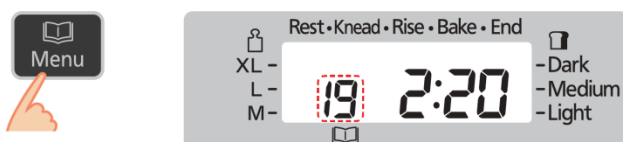


Magyar

- 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



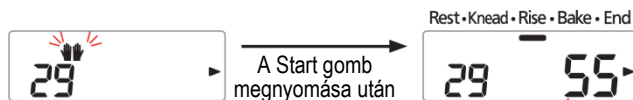
A később hozzáadandó vaj vagy adalékanyagok beadásáig még hátralévő időtartam

- 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.

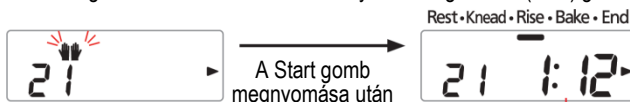
- A Start (Indít) gombon lévő LED világítani kezd.



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 hátralévő időtartam látható

* A fentiek a magas hőmérsékletű esetre vonatkoznak.

A hátralévő 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.

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

- 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



1

2, 4, 6 7

Előkészületek
(HU12 oldal)

- ① A dagasztólapátot 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.

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

A kenyérrecepteket
a HU31 oldalon
találja.



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 gumilapátot, 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 megkezdja 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 megkezd 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

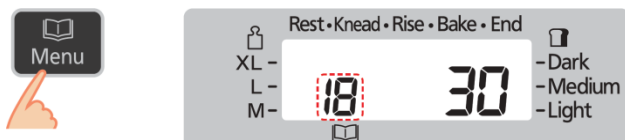


Sütemény sütés

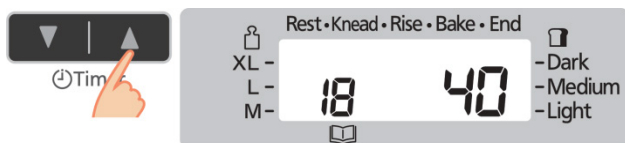


- Előkészületek
- ① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat.
 - ② A kenyértartályt bélelje ki sütőpapírral és az összekevert hozzávalókat öntse a tartályba.
 - ③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

1 Válassza ki a „18” menüt



2 Allítsa 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 → Ismétlje meg az ①–③ lépést. (További sütési időt még kétszer lehet hozzáadni. Mindegyik időnek 50 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 süteményrecepteket a HU33 oldalon találja.



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



- Vegye ki a dagasztólapátot.

- 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!

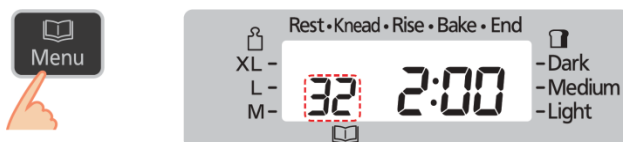
- Ha ellenőrizni kívánja, hogy a sütés elkészült-e, szúrjon egy hústűt a kalács vagy a teasütemény közepébe – ha kész, nem ragad keverék a tűre, amikor kihúzza.

Lekvárfőzés

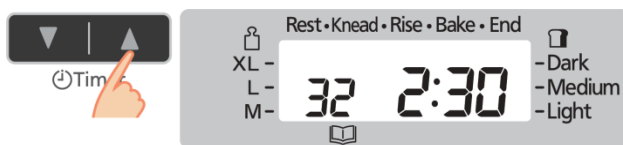


- Előkészületek
- ① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat.
 - ② A dagasztólápatot helyezze be a kenyértartályba.
 - ③ Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben:
A gyümölcs fele → a cukor fele → a maradék gyümölcs → a maradék cukor
 - ④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe,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

1 Válassza ki a „32” menüt



2 Allítsa 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 → 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.)

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

A lekvár recepteket a HU37 oldalon találja.



- 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 főzzen 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 dagasztólapatot.)
 - 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 kompót,

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 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 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
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
(Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	(2)	(2)	(2½)

MAZSOLÁS KENYÉR

Válassza ki a „3” menüt

	M	L	XL
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
Adalék (a mazsola és magadagolóba téve): Mazsola	80 g	100 g	120 g

RUSZTIKUS KÉZMŰVES KENYÉR (szalonnás és sajtos)

Válassza ki a „4” menüt

	M	L	XL
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
Adalék (a mazsola és magadagolóba 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
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
Adalék (a mazsola és magadagolóba téve): Olajbogyó	100 g	125 g	150 g

RUSZTIKUS KÉZMŰVES KENYÉR (szárított paradicsomos, sajtos és paradicsomleves)

Válassza ki a „4” menüt

	M	L	XL
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
Adalék (a mazsola és magadagolóba 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
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
(Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	(1½)	(1½)	(2)

KORPÁS MAZSOLÁS KENYÉR

Válassza ki a „7” menüt

	M	L	XL
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1	1½
Adalék (a mazsola és magadagolóba téve): Mazsola	80 g	100 g	120 g

FRANCIA KENYÉR

Válassza ki a „9” menüt

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

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
Víz	150 ml
Teáskanál szárított élesztő	¾

OLASZ KENYÉR

Válassza ki a „11” menüt

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

SZENDVICSKENYÉR

Válassza ki a „12” menüt

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

Kenyérreceptek

PANNETTONE

Válassza ki a „13” menüt

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
Teáskanál szárított élesztő	1½
További vaj (1-2cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	70 g
narancshéj; finomra vágva*	50 g
Barna mazsola*	50 g
Szárított feketeribizli*	50 g

*: Külön vajjal hozzáadva

ALAP BRIÓS

Válassza ki a „13” menüt

Erős fehér kenyérliszt, 550-es típus	400 g
Evőkanál cukor	4
Evőkanál tejpor	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
Teáskanál szárított élesztő	1¼
További vaj (1-2cm-es kockákra vágva és a hűtőszekrényben tartva)	70 g

GLUTÉNMENTES KENYÉR

Válassza ki a „14” menüt

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

TÖNKÖLYBÚZÁS FEHÉR KENYÉR

Válassza ki a „15” menüt

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

TÖNKÖLYBÚZÁS KÖRPÁS KENYÉR

Válassza ki a „15” menüt

	M	L	XL
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	1¼
Evőkanál olaj	2	3	3
Víz	250 ml	320 ml	380 ml
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½

ROZS ÉS TÖNKÖLYBÚZA KENYÉR

(késletelési idő tilos)

Válassza ki a „15” menüt

	M	L	XL
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	1¼
Vaj	5 g	10 g	10 g
Natúr joghurt	120 g	150 g	180 g
Víz	180 ml	230 ml	270 ml
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½

MAGVAS HAJDINÁS TÖNKÖLYBÚZÁS

Válassza ki a „15” menüt

	M	L	XL
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	1¼
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½

CITROMOS, MÁKOS, TÖNKÖLYBÚZÁS

Válassza ki a „15” menüt

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

RIZES, TÖNKÖLYBÚZÁS, FENYŐMAGGAL ÉS PÁROLT HAGYMÁVAL

Válassza ki a „16” menüt

	M	L	XL
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	1¼
Vaj	5 g	10 g	10 g
Víz	260 ml	340 ml	400 ml
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½
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
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
Teáskanál szárított élesztő	1	1¼	1½
Adalék (a majsola 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

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

ALAP MAZSOLÁSTÉSZTA

Válassza ki a „20” menüt

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

RUSZTIKUS KÉZMŰVES TÉSZTA

Válassza ki a „21” menüt

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

KORPÁS TÉSZTA

Válassza ki a „22” menüt

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

MAZSOLÁS KORPÁS TÉSZTA

Válassza ki a „23” menüt

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

FRANCIATÉSZTA

Válassza ki a „25” menüt

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

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
Víz	150 ml
Teáskanál szárított élesztő	¾

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
Rozsliiszt	40 g
Teáskanál só	1
Víz	150 ml
Teáskanál szárított élesztő	¾

PIZZATÉSZTA

Válassza ki a „28” menüt

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

BRIÓSTÉSZTA (CSOKOLÁDÉS BRIÓSTEKERCS)

; 12 tekercshez

Válassza ki a „29” menüt

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
Teáskanál szárított élesztő	1½
További vaj (1-2cm-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

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

Kovász recept

KOVÁSZ

Válassza ki a „27” menüt

Egy kovász mérőpoháryi mennyiség

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

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, vágdalva	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 gyorsítés]

FEHÉRKENYÉR

Válasszon menüt: „1” vagy „2”

	M	L	XL
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
Teáskanál szárított élesztő (Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (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 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
Teáskanál szárított élesztő (Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
Adalék (a mazsola és magdagolóba téve): Pírtott szalonna	50 g	65 g	75 g
Hozzáadott sajt (1 cm-es kockákra vágva)	50 g	60 g	75 g

[5 Korpás]

[6 Korpás gyorsítés]

KORPÁS KENYÉR

Válasszon menüt: „5” vagy „6”

	M	L	XL
AVEVE finom korpás liszt	300 g	400 g	450 g
AVEVE „Frans krogant” 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
Teáskanál szárított élesztő (Teáskanál BAKE RAPID (Gyorscipő) opcióhoz)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)

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 korpa több vizet nyel el, mint a fehér liszt).

[9 Francia]

FRANCIKENYÉR

Válassza ki a „9” menüt

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

MEGJEGYZÉS

Ennél a programnál nem választhatja ki a méretet vagy a kenyérhéjat. 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
Víz	150 ml
Teáskanál szárított élesztő	¾

[11 Olasz]

OLASZ KENYÉR

Válassza ki a „11” menüt

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

MEGJEGYZÉS

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

[12 Szendvics]

ALAP SZENDVICS

Válassza ki a „12” menüt

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

MEGJEGYZÉS

Ennél a programnál nem választhatja ki a méretet vagy a kenyérhéjat. A recept szerint lágy (eléggyé nedves) kenyeret kap, a héja barna és pírítósnak 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
Rétesliszt	500 g
Tej	100 ml
Tojás	3
Vaj	100 g
Teáskanál só	1½
Teáskanál szárított élesztő	2

[21 Rusztikus kézműves]

SZALONNA ÉS SAJT

Válassza ki a „21” menüt

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

[22 Korpás]

KORPÁS TÉSZTA

Válassza ki a „22” menüt

Evőkanál cukor	1
AVEVE „Frans krokant” liszt	250 g
AVEVE „Surfina” liszt	250 g
Víz	280 ml
Teáskanál só	1½
Teáskanál szárított élesztő	2

Elkészítési mód

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

* A receptek elsősorban a belgiami 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
Víz	150 ml
Teáskanál szárított élesztő	¾

[27 Kovász]

Válassza ki a „27” menüt

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

[28 Pizza]

PIZZATÉSZTA

Válassza ki a „28” menüt

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

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 süsse 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, súrolópárnát stb.)
- A kenyérsütő gép semmilyen részét se tegye mosogatógépbe!
- Ne használjon benzint, oldószert, alkoholt vagy fehérítőszeret 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 tésztamardékot, 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.

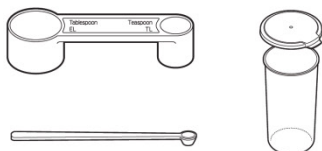


Mérőkanál és kovász kanál

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.

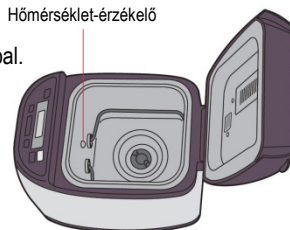


Készülékház

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)



Élesztő tartály

Törölje le egy nedves ruhadarabbal, majd hagyja megszáradni.

- Ha száraz ruhadarabbal törli le, a megszáradt élesztő nem fog a kenyérsütőbe esni az elektrosztatikusság következtében.



Tömités

Ha nedves, akkor törölje meg egy száraz ruhadarabbal.



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 kivesszi 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.



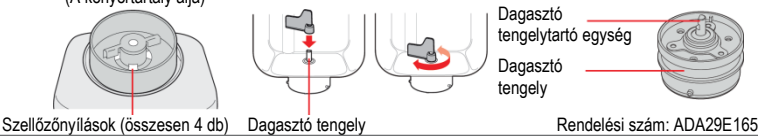
Hibaelhárítás


Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

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

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">• A tésztakészítő (DOUGH) menü lett kiválasztva. → A tésztakészítő programnál nincs sütés.• 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.• 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.• Elfelejtette betenni a dagasztólápatot. → Legelőször azt ellenőrizze, hogy a dagasztólápat bent van-e (HU12 oldal).• 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.)
Alul kijut a tészta a kenyértartályból.	<ul style="list-style-type: none">• 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)  <p>Szellőzőnyílások (összesen 4 db) Dagasztó tengely Rendelési szám: ADA29E165</p>
A kenyér oldala beesett és az alja nyirkos.	<ul style="list-style-type: none">• Sütés után túl sokáig hagyta a gépben a kenyeret. → Amikor befejeződött a sütés, azonnal vegye ki a kenyeret.• Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a készüléket. → A készülék kikapcsol, ha a leállítási időtartam hosszabb 10 percnél. Próbálja hagyományos sütőben megsütni a kenyeret.
A dagasztólápat mozgásakor zörgés hallható.	<ul style="list-style-type: none">• Ez azért van, mert a dagasztólápat lazán csatlakozik a dagasztótengelyhez. (Ez nem jelent meghibásodást.)
Kenyérsütéskor égett szag érződik. Füst jön ki a gőz kivezető nyílásokon.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Amikor kiemeli a kenyeret a kenyértartályból, a dagasztólápat a kenyérben marad.	<ul style="list-style-type: none">• Nem elég rugalmas a tészta. → Mielőtt óvatosan kivenné a kenyérből a dagasztólápatot, várja meg, hogy teljesen kihűljön. A lisztek vízelnyelő képessége változó, legközelebb próbálja 10-20 ml-rel megnövelni a vízmennyiséget.• Kenyérháj van a dagasztólápat alatt. → Minden egyes kenyérsütés után mossa le a dagasztólápatot és a tengelyt.
Nem sima a kenyérháj, és kihüléskor megpuhul.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Hogyan maradhat ropogós a kenyérháj?	<ul style="list-style-type: none">• Ropogósabb lesz a kenyérháj, ha a 9 menüt állítja be, vagy a kenyérhájnál a jól megsült (Dark) lehetőséget választja, vagy ha hagyományos sütőben 200 °C-on/gázsütőben 6-os fokozaton még 5-10 percig tovább süssi.
Ragacsos a kenyér és nem szeletelhető egyenletesen.	<ul style="list-style-type: none">• Túl forrón szeletelte. → Szeletelés előtt rácsra helyezve hagyja kihűlni a kenyeret, hogy eltávozhasson a gőz.
A briós programnál az extra összetevők nem megfelelően keverednek a tésztába.	<ul style="list-style-type: none">• Egyes kenyérfésztkéba nehezebb belekeverni az extra hozzávalókat, vagy nem is keverednek bele. → Csökkentse felére a hozzávalókat.

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
A briós alja túl zsíros. A héja zsíros. A tésztájában nagy lyukak vannak.	<ul style="list-style-type: none"> A hangjelzés megszólalása után, 5 percen belül adta a vajat a tésztához? → Amikor a kijelzőn a még hátralévő időtartam jelenik meg, már ne tegye be a vajat. (HU15 oldal) Nem lesz elég vajos íze, de megsüthető.
Kenyérkeverék használata esetén a briós nem jól válik el a kenyértartálytól.	<ul style="list-style-type: none"> Próbálja ki a következőket. → A 13 vagy 29 menü esetében jobban sül meg, ha kicsit csökkenti az élesztő mennyiségét. (Ha külön adja hozzá az élesztőt.) → Kenyérliszt-keverék alkalmazása esetén kövesse a receptnél írtakat, de a keverék mennyiségének 350-500 g között kell lennie. → Tegye be az élesztőtartályba az élesztőt (ha azt külön kell beadni), a száraz keveréket és a vajat pedig a kenyértartályba. Ezután öntse rá a vizet. Ha extra alkotórészek is kellenek, azokat később adja hozzá. (HU15 vagy HU22 oldal) → A recepttől függően a végeredmény különböző lehet.
Nem jön ki a kenyér.	<ul style="list-style-type: none"> 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.)
Lekvár főzésénél előfordulhat, hogy odakozmál, vagy a dagasztólapát nem emelhető ki.	<ul style="list-style-type: none"> Túl kevés a gyümölcs vagy túl sok a cukor mennyisége. → 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!
Kifutott a lekvár.	<ul style="list-style-type: none"> Túl sok gyümölcsöt vagy túl sok cukrot használt. → Csak a HU37 oldalon, a receptben megadott gyümölcs és cukor mennyiségeket alkalmazza.
Túl híg, nem elég sűrű a lekvár.	<ul style="list-style-type: none"> A gyümölcs túlérett vagy éretlen volt. Túlzottan csökkentette a cukor mennyiségét. Nem volt elég a főzési idő. Az alkalmazott gyümölcsnek túl alacsony volt a pektintartalma. → A túl híg lekvárt felhasználhatja szószként. → Hagyja a lekvárt teljesen lehűlni. Hűlés közben még sűrűsödik.
Fagyasztott gyümölcs is használható?	<ul style="list-style-type: none"> Igen, használhat.
Milyen fajta cukor alkalmas lekvárfőzéshez?	<ul style="list-style-type: none"> A fehér kristály- és porcukor használható. Ne használjon barna cukrot, diétás cukrot, alacsony kalóriájú cukrot és mesterséges édesítőszereket.
Az alkoholban eltett gyümölcs alkalmas lekvárfőzésre?	<ul style="list-style-type: none"> Ne használja. Nem kielégítő a minősége.
Befőtt készítesek összetöpörödik a gyümölcs.	<ul style="list-style-type: none"> Túl sokáig főzte. Esetleg túl érett volt a gyümölcs.
A szárított élesztő nem esik be a kenyértartályba.	<ul style="list-style-type: none"> Az élesztőtartály aktiválódásának ideje más és más, a menütől és a szobahőmérséklettől függ. Nedves lehet az élesztőtartály, vagy sztatikusan feltöltődött. → Törölje le egy nedves ruhadarabbal, majd hagyja megszáradni. Nedvesség érte a szárított élesztőt. → Használjon új, szárított élesztőt.
A briós programnál az extra összetevők nem megfelelően keverednek a rusztikus kézműves tésztába.	<ul style="list-style-type: none"> Az extra összetevőket a hangjelzés előtt tette be a mazsola és magadagolóba? → Az extra összetevőket a mazsola és magadagolóba akkor kell betenni, mielőtt a kijelzőn a „ villogni kezd.

Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Lehetséges ok → Megoldás
A mazsola és magadagolóból az extra hozzávalók nem esnek be a kenyértartályba.	<ul style="list-style-type: none">Az extra hozzávalók felülete nagyobb, mint a mazsola és magadagoló szája? → Tegye be úgy az extra hozzávalókat, hogy a felületük kisebb legyen, mint a mazsola és magadagoló szája. (HU14 oldal) A mazsola és magadagoló kapacitása 150 g, de ez függ a hozzávalók állapotától és típusától, amelyek túlcsoordulhatnak.
⚡ jelzés jelenik meg a kijelzőn.	<ul style="list-style-type: none">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.
Az „1” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	<ul style="list-style-type: none">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 tészta és kezdje az egészet újból, új hozzávalókkal.
A „H01–H02” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	<ul style="list-style-type: none">A jelzés arra figyelmeztet, hogy a kenyérsütő működésében valami probléma lépett fel. → Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.
Az „U50” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	<ul style="list-style-type: none">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).

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.	7,6 kg
Tartozékok	2 kovász mérőpohár, mérőkanál, kovász kanál



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