



SD-2501

Automatická domácí pekárna

NÁVOD K OBSLUZE A RECEPTY (pro použití v domácnosti)

Model **SD-2501/SD-2500**



Obsah

Před použitím

- Bezpečnostní pokyny 3
- Popis příslušenství a součástí 6
- Rozdíly mezi modely SD-2501 a SD-2500 7
- Suroviny pro přípravu chleba 8

Způsob použití

- Přehled druhů chleba a způsobů pečení 10
- Pečení chleba 12
- Kdy se přidávají další přísady 14
- Pečení briošků 15
- Příprava těsta 16
- Příprava těsta na briošky 17
- Pečení dortu 18
- Příprava džemu 19
- Příprava kompotu 20

Recepty

- Recepty na chleba 21
- Recepty na těsto 23
- Recepty na dorty a koláče 23
- Recepty pro bezlepkovou dietu 24
- Recepty AVEVE 26
- Recepty na džemy 28
- Recepty na kompoty 29



Čištění

- Péče a čištění 30

Ochrana nepřílnavé povrchové úpravy

- Ochrana nepřílnavé povrchové úpravy 31

Odstraňování potíží

- Odstraňování potíží 32

Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek Panasonic.

- Než začnete výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod a uschovejte si jej pro pozdější potřebu.
- Tento návod k obsluze je určený ke dvěma modelům.
Popisy v návodu se zaměřují více na model SD-2501. (Na straně 7 jsou uvedeny rozdíly funkcí obou modelů.)
- Výrobek je určený jen pro použití v domácnosti.

Bezpečnostní pokyny

Uvedené pokyny důsledně dodržujte.

Postupujte podle následujících pokynů, abyste se vyhnuli nehodám, zranění sebe nebo jiných osob a škodám na majetku.

■ **Následující obrázky symbolizují určité stupně škod, které mohou nastat vinou nesprávné obsluhy.**



Varování:

Varuje před možností vážného nebo smrtelného úrazu.



Pozor:

Varuje před možností zranění nebo škody na majetku.

■ **Symbols mají následující význam.**



Tento symbol vyjadřuje zákaz.



Tento symbol uvádí požadavky, které je třeba dodržet.



Varování



Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem a v případě, že je vidlice kabelu v zásuvce volná.

(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, případně vinou zkratu k požáru.)

→ Poškodí-li se síťový kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.



Dávejte pozor, abyste nepoškodili napájecí kabel a jeho vidlici.

(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, případně vinou zkratu k požáru.)

Následující činnosti jsou přísně zakázány. (Kabel neupravujte, nepokládejte do blízkosti topných těles, neohýbejte, nekroutěte, netahejte za něj, nestavějte na něj těžké předměty.)



Napájecí kabel nepřipojujte a neodpojujte, máte-li mokré ruce.

(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.)



Zařízení nepřipojujte na jiné napětí, než je uvedené na štítku.

(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.)

• Dbejte, aby napětí předepsané pro zařízení souhlasilo s napětím ve vaší elektrorozvodné síti.

• Napájení dalších zařízení ze stejné zásuvky může způsobit její přehřívání.



Vidlici zapojte spolehlivě do zásuvky.

(Jinak hrozí úraz elektrickým proudem a požár vyvolaný teplem vznikajícím kolem zásuvky.)



Zásuvku udržujte čistou.

(Nečistoty nahromaděné na vidlici zhoršují její izolační vlastnosti a spolu s vlhkostí mohou být příčinou požáru.)

→ Vidlici odpojte a očistěte suchou utěrkou.

Varování

Pokud by zařízení přestalo správně fungovat, i když je to málo pravděpodobné, ihned je přestaňte používat.

(Mohlo by z něho vycházet kouř nebo oheň, mohlo by zavinit úraz elektrickým proudem nebo požár.)

Příklady nenormální funkce nebo poruchy:

- Napájecí kabel a vidlice se nezvykle zahřívají.
- Napájecí kabel je přerušovaný, popř. došlo k výpadku elektrického proudu.
- Kryt zařízení je deformovaný nebo se nepřírozně zahřívá.
- Zařízení během provozu vydává nezvyklý hluk.

→ Ihned zařízení odpojte ze zásuvky a informujte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic o možnosti kontroly nebo opravy.

Během pečení se nedotýkejte ventilačních otvorů a nezakrývejte je.

(Mohli byste se popálit.)

- Dávejte zvláštní pozor na děti.

Zařízení nerozebírejte, neopravujte a neupravujte.

(Mohlo by to přivodit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.)

→ Poradte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.

Zařízení nenamáčejte a nepolévejte vodou.

(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, případně vinou zkratu k požáru.)

Toto zařízení není určeno k obsluze osobami s omezenými fyzickými nebo mentálními schopnostmi (včetně dětí) nebo s nedostatkem znalostí nebo zkušeností, pokud nejsou pod dozorem zodpovědné osoby. Dohlédněte, aby si s pekárnou nehrály děti.

(Zařízení může způsobit popáleniny, poranění nebo úraz elektrickým proudem.)

Pozor

Když odpojíte kabel ze zásuvky, držte jej za vidlici.

(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, případně vinou zkratu k požáru.)

Jestliže se pekárna nepoužívá, odpojte ji ze zásuvky.

(Mohla by způsobit úraz elektrickým proudem a v případě zkratu i požár.)

Než začnete pekárnu čistit, odpojte ji ze zásuvky a nechte vychladnout.

(Mohli byste se popálit.)

Napájecí kabel nenechávejte viset přes hranu stolu a dotýkat se horkých předmětů.

(Mohli byste se popálit nebo poranit.)

Během činnosti pekárny nevyjímejte nádobu na pečení a neodpojíte pekárnu ze zásuvky.

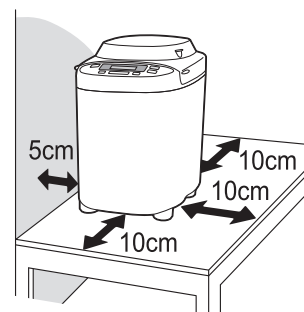
(Mohli byste se popálit nebo poranit.)

Pozor



Pekárnu nepoužívejte na následujících místech:

- Pekárnu umístěte na pevnou, suchou, čistou, rovnou a teplotě odolnou pracovní plochu, alespoň 10 cm od kraje. (Zařízení by mohlo z pracovní plochy sklouznout a spadnout.)
- Nestavějte ji na nestabilní povrch, na jiná elektrická zařízení, jako např. na ledničku, na ubrusy nebo na koberce apod. (Mohla by spadnout nebo zavinit požár.)
- Během pečení se zařízení zahřeje. Pekárna by měla stát aspoň 5 cm od zdi a ostatních objektů. (Mohlo by dojít ke změnám barvy nebo tvaru pekárny.)



Během pečení nesahejte na horké plochy, jako je nádoba na pečení, vnitřní povrch, topné těleso nebo vnitřní stranu víka.

Je-li zařízení v provozu, mají i dosažitelné části pekárny vysokou teplotu.

(Mohli byste se popálit.)

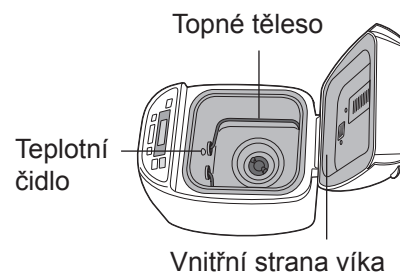
→ Když vyjímáte z pekárny pečící nádobu nebo hotový chleba, používejte kuchyňské rukavice.

(Rukavice nesmějí být mokré.)

Buďte rovněž opatrní při vyjímání upečeného chleba nebo hnětacích háků.

Důležité informace

- Nepoužívejte zařízení venku, v bezprostřední blízkosti topných těles a v místnostech, kde je vysoká vlhkost vzduchu. (Mohlo by dojít k poruše nebo deformaci pekárny.)
- Při kontaktu s díly podle obrázku vpravo nepoužívejte nadměrnou sílu. (Mohlo by dojít k poruše nebo deformaci pekárny.)
- Toto zařízení nelze ovládat externím časovačem nebo pomocí samostatného dálkového ovladače.



Informace pro uživatele týkající se likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (domácnosti).

Tento symbol uvedený na výrobku nebo v příložené dokumentaci znamená, že daný výrobek je zakázáno vyhazovat do běžného domovního odpadu.

Místo toho by měl být odevzdán na sběrném místě určeném k recyklaci elektronických výrobků a zařízení. Případně můžete v některých zemích vrátit takový výrobek místnímu prodejci při nákupu nového přístroje.

Řádnou likvidací tohoto výrobku pomůžete šetřit hodnotné zdroje a předcházet jakýmkoliv potenciálním negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí, ke kterým by mohlo dojít v případě nesprávného nakládání s odpadem. Podrobné informace o nejbližším sběrném dvoře vám podá váš místní úřad.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu může být v souladu s platnou právní úpravou udělena pokuta.

Pro kancelářské použití v Evropské unii

Budete-li chtít provést likvidaci elektrického nebo elektronického zařízení, obraťte se prosím na prodejce, který vám poskytne všechny potřebné informace.

Informace o likvidaci pro země mimo Evropskou unii

Tento symbol platí pouze v Evropské unii.

Budete-li chtít provést likvidaci tohoto výrobku, obraťte se laskavě na místní úřady nebo na prodejce a požádejte o informaci, jak zařízení správně zlikvidovat.

Dávkovač přísad (jen SD-2501)

Přísady vložené do dávkovače se do nádoby vysypou automaticky, jestliže zvolíte některý program s rozinkami (03, 06, 14, 17, 19 nebo 25).

Na straně 14 jsou uvedeny přísady, které se mohou přidávat pomocí dávkovače.



Víčko dávkovače

Víko

Klapka dávkovače
přísad (jen u SD-2501)

Hnětací hák (žitný
chléb) (jen u SD-2501)

Hnětací hák
(pšeničný chléb)

Držadlo

Pečící nádoba

Ovládací panel

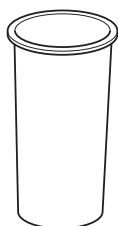


Vidlice

Příslušenství

Odměrka

K odměření kapalin

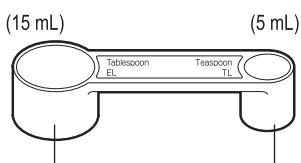


(max. 310 ml)

- Dělení po 10 ml

Dávkovací lžička

K dávkování cukru, soli, droždí atd.



- Lžička
- značka ½

- Lžička
- značky ¼, ½, ¾

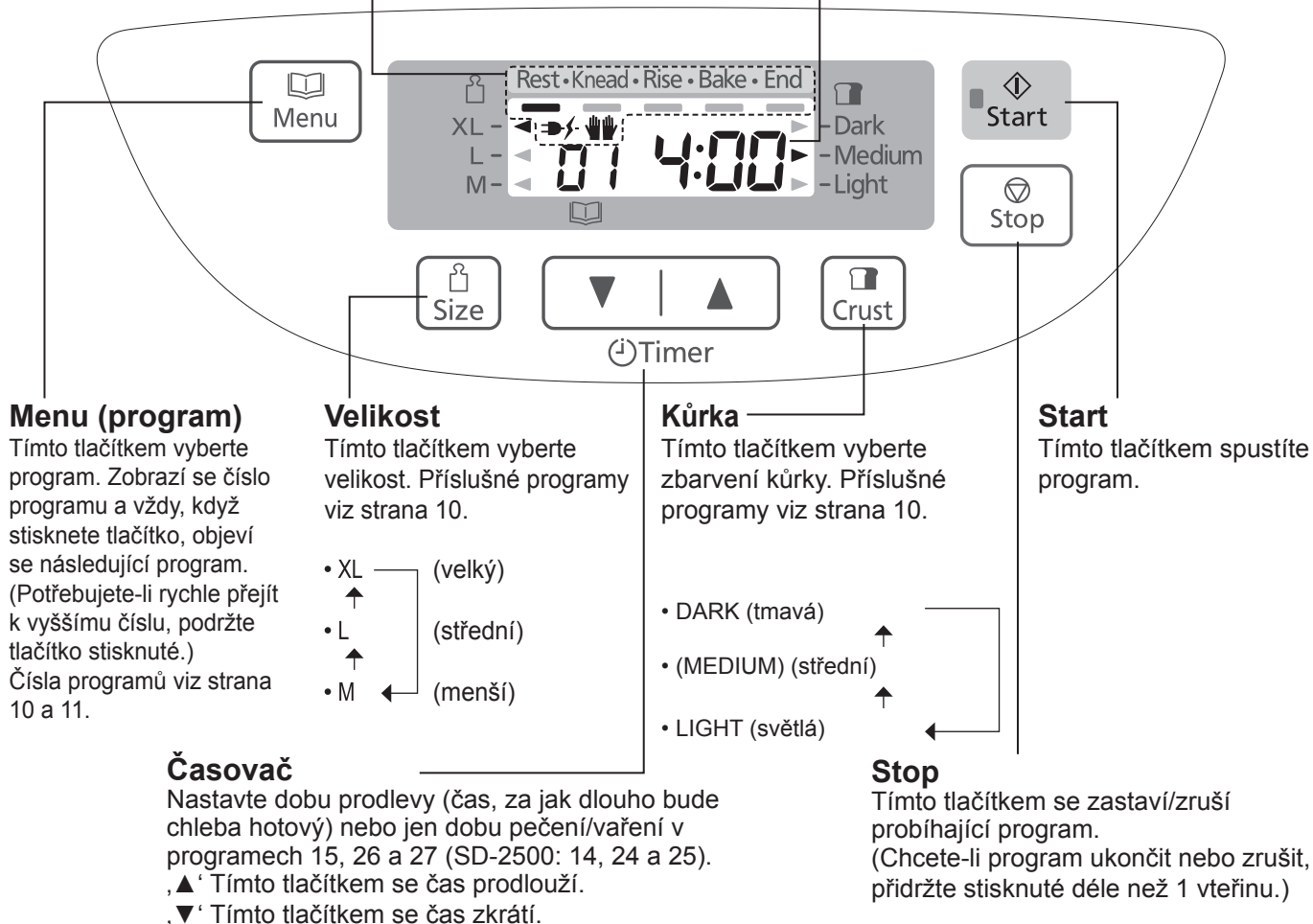
Ovládací panel

■ Provozní stav

- : Zobrazuje aktuální fázi programu. Ingredience se přidávají ve fázi „Rest“ (odpočínutí) před hnětením.
- ⚡ : Zobrazuje se, pokud nastane problém se zdrojem elektrického proudu.
- 👤 : (SD-2501) Zobrazí se, když se přidávají ingredience ručně v programech 11 a 23.
(SD-2500) Zobrazí se, když je použit program, v němž je třeba ručně přidávat přísady.

■ Čas do dokončení programu

Když je třeba přidat přísady ručně, zobrazí se na displeji čas do okamžiku přidání.



Na obrázku jsou uvedeny všechny texty a symboly displeje, ale při činnosti pekárny je vidět jen znaky odpovídající aktuální fázi programu.

Rozdíly mezi modely SD-2501 a SD-2500

Tento návod je určený ke dvěma různým pekárnám

■ SD-2501

Použijete-li oříšky, rozinky nebo cereálie, budou přidány do těsta automaticky. (Strana 14)



■ SD-2500

Další přísady je třeba přidat ručně v okamžiku, kdy se ozve pípnutí. (Strana 14)



• Na fotografiích a ilustracích je model SD-2501.

Suroviny pro přípravu chleba

Mouka

Mouka, hlavní surovina chleba, obsahuje gluten (lepek).
(Podporuje kynutí těsta a dává mu pevnou strukturu.)

- Používejte chlebovou mouku.
Nepoužívejte normální hladkou mouku a mouku s nízkým obsahem lepku.
- Mouka se musí navážít.

Mouka na pečení chleba se mele z tvrdé pšenice s vysokým obsahem bílkovin a má vyšší obsah lepku. Kysličník uhličitý, který vzniká v procesu fermentace, se zachycuje v elastické struktuře lepku, což podporuje kynutí těsta.

Bílá mouka

Vyrábí se mletím pšeničných zrn zbavených otrub a klíčků.

Nejvhodnějším druhem mouky na přípravu chleba jsou výrobky s označením „chlebová mouka“.

- Nepoužívejte hladkou mouku nebo mouku s přísadou kypřicího prášku jako náhradu chlebové mouky.

Celozrnná mouka

Vyrábí se mletím celých pšeničných zrn včetně otrub a klíčků. Chléb z této mouky je velice zdravý. Takový chléb je zpravidla nižší a hutnější než chléb z bílé mouky.

Žitná mouka

Mele se z žitného zrní. V porovnání s pšeničnou moukou má vyšší obsah železa, hořčiku a draslíku, které jsou důležité pro zdraví člověka. Obsahuje však méně lepku.

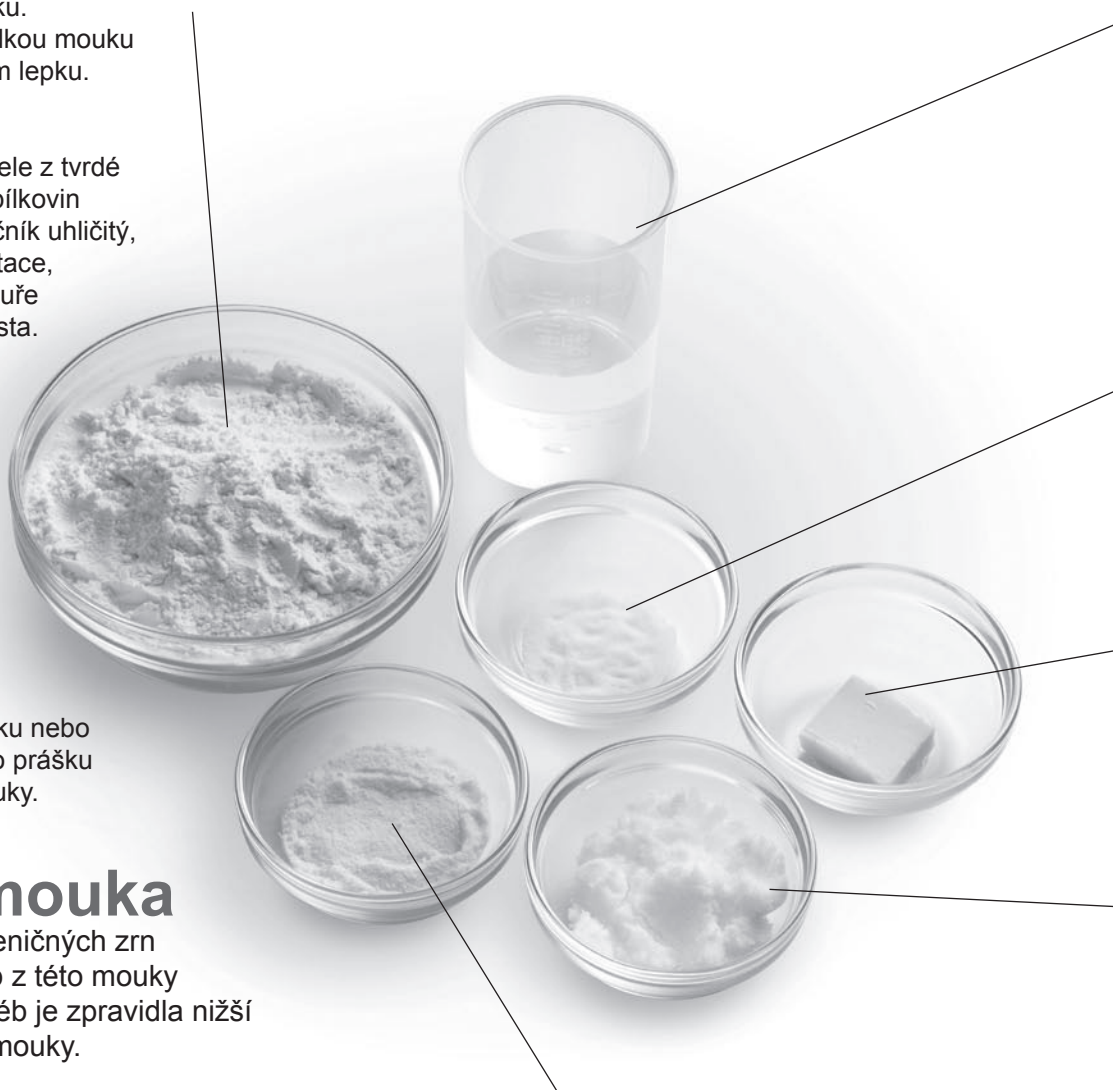
Chléb ze žitné mouky je hutnější, těžší. Přidáváte-li žitnou mouku, dodržujte předepsané množství, aby se nepřetěžoval motor pekárny.

Špaldová mouka

Náleží mezi pšenice, je však zcela geneticky odlišná.

Ačkoliv obsahuje lepek, někteří lidé trpící nesnášenlivostí lepku ji dokáží strávit. (Poradte se u svého lékaře.) Bochníky jsou nižší s propadlou kůrkou. Chleba z celozrnné špaldy je nižší a hutnější ve srovnání s chlebem z bílé špaldové mouky. Doporučujeme používat bílou špaldu v množství více než poloviny celkové váhy mouky.

- Pod označením špalda se prodává Špalda (*Triticum spelta*), která se hodí na pečení chleba, ale také druh *Triticum monococcum*, který je k pečení chleba nevhodný. Používejte prvně jmenovaný druh. [Používá se v programech 13, 14, 24 nebo 25 (SD-2500: 12, 13, 22 nebo 23).]



Mléčné výrobky

Obohacují chuť a výživnou hodnotu.

- Přidáte-li mléko místo vody, bude nutriční hodnota chleba vyšší, ale nevyužívejte v takovém případě odložený start pekárny, protože by mléko mohlo přes noc zkysnout.
→ Přidáte-li mléko, uberte stejné množství vody.

Voda

- Použijte běžnou vodu z kohoutku.
- Použijte vlažnou vodu, jestliže použijete programy 02, 05, 07, 12 nebo 20 (SD-2500: 02, 05 nebo 11) v chladnější místnosti.
- Studenou vodu použijte v programech 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 nebo 25 (SD-2500: 07, 10, 12, 13, 19, 21, 22 nebo 23) v teplé místnosti.
- Kapalné přísady odměřujte pomocí přiložené odměrky.

Sůl

Zlepšuje chuť a podporuje funkci lepku při kynutí.

- Neodvážíte-li suroviny přesně, bude to mít vliv na velikost a chuť chleba.

Tuk

Dodává chlebu chuť a jemnost.

- Doporučujeme používat máslo nebo rostlinný tuk.

Cukr (krystalový cukr, hnědý cukr, med, sirup apod.)

Podporuje funkci droždí, dodává chlebu sladší chuť a přispívá k barvě chlebové kůrky.

- Budete-li přidávat rozinky nebo jiné ovoce s obsahem fruktózy, dejte méně cukru.

Použití chlebové směsi...

■ Chlebové směsi s droždím

- ① Směs vysypejte do pečicí nádoby a přidejte vodu. (Potřebné množství vody zjistíte z návodu na obalu.)
 - ② Zvolte program 02, nastavte velikost podle obsahu směsi a program spusťte.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- U některých směsích chybí údaj o množství droždí. V takovém případě budete muset trochu experimentovat, abyste dosáhli optimálního výsledku.

■ Chlebová směs obsahující sáček s droždím

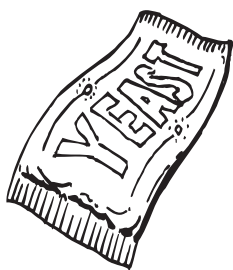
- ① Nejprve do nádoby vysypejte obsah sáčku s droždím, potom směs a nakonec přidejte vodu.
- ② Podle druhu mouky ve směsi vyberte program a spusťte.
 - Bílá mouka, hnědá mouka → program 01
 - Bílá mouka, směs → program 04
 - Žitná mouka → program 07 (jen SD-2501)

■ Příprava pečiva ze směsi na briošky

- Vyberte program 11 (SD-2500: 10) nebo 02 „Medium“ (střední velikost) - „Light“ (světlá) kůrka. (Strana 34)

■ Chuť chleba můžete vylepšit různými přísadami:

Vejce	Zlepší nutriční hodnotu a barvu chleba. (Bude třeba přiměřeně ubrat vody.) Než vejce přidáte, rozšlehejte je.
Otruby	Zvyšují obsah vlákniny. <ul style="list-style-type: none">• Přidejte nejvýše 75 ml (5 lžiček).
Pšeničné klíčky	Dodávají chlebu příchutí oříšků. <ul style="list-style-type: none">• Přidejte nejvýše 60 ml (4 lžičky).
Koření	Zvýrazňuje chuť chleba. <ul style="list-style-type: none">• Přidávejte jen malé množství (1-2 lžičky).



Sušené droždí

Podporuje kynutí těsta.

- Použijte sušené droždí, z něhož se nemusí předem nechat vzejít kvásek (proto není vhodné použít čerstvé droždí).
- Doporučujeme použít droždí označené na obalu jako „instantní“.
- Používáte-li droždí v sáčku, ihned po odebrání potřebného množství jej pečlivě uzavřete a uložte do ledničky. (Spotřebujte do data stanoveného výrobcem.)

Přehled druhů chleba a způsobů pečení

■ Dostupné funkce a potřebný čas

• Celková doba jednotlivých fází přípravy je závislá na teplotě místnosti.

	Číslo programu		Program	Možnosti			Fáze přípravy				
	SD-2501	SD-2500		Velikost	Kůrka	Časovač	Odpočínutí	Hnětení	Kynutí	Pečení	Celkem
	Pečení	01		01	Základní	●	●	●	30 min - 60 min	15-30 min*4	1 h 50 m - 2 h 20 min
02		02	Základní rychlý	●	●	-	-	15-20 min	asi 1 hodina	35-40 min	1 h 55 min - 2 hodiny
03		03	Základní s rozinkami	●	●*1	●*3	30 min - 60 min	15-30 min*4	1 h 50 m - 2 h 20 min	50 min	4 hodiny
04		04	Celozrnný pšeničný	●	-	●	1 h - 1 h 40 min	15-25 min*3	2 h 10 min - 2 h 50 min	50 min	5 hodin
05		05	Celozrnný rychlý	●	-	-	15 min - 25 min	15-25 min*4	1 h 30 min - 1 h 40 min	45 min	3 hodiny
06		06	Celozrnný pšeničný s rozinkami	●	-	●*3	1 h - 1 h 40 min	15-25 min*4	2 h 10 min - 2 h 50 min	50 min	5 hodin
07		—	Žitný	-	-	●	45 min - 60 min	přibližně 10 min	1 h 20 min - 1 h 35 min	1 hodina	3 h 30 min
08		07	Francouzský	-	-	●	40 min - 2 h 5 min	10-20 min	2 h 45 min - 4 h 10 min	55 min	6 hodin
09		08	Italský	-	-	●	30 min - 1 h	10-15 min	2 h 25 min - 3 h	50 min	4 h 30 min
10		09	Sendvičový chléb	-	-	●	1 h - 1 h 40 min	15-25 min*4	2 h 10 min - 2 h 50 min	50 min	5 hodin
11		10	Briošky	-	●*1	-	30 min	25-45 min*4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
12		11	Bezlepkový chléb	-	●*2	-	-	15-20 min	40-45 min	50-55 min	1 h 50 min - 1 h 55 min
13		12	Speciální	●	-	●	30 min - 1 h 15 min	15-30 min*4	1 h 50 min - 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
14		13	Speciální s rozinkami	●	-	●*3	30 min - 1 h 15 min	15-30 min*4	1 h 50 min - 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
15		14	Jen pečení	-	-	-	-	-	-	30 min - 1 h 30 min	30 min - 1 h 30 min

*1 K dispozici je pouze „Light“ (světlý) nebo „Medium“ (středně tmavý).

*2 K dispozici je pouze „Medium“ (středně tmavý) nebo „Dark“ (tmavý).

*3 Časovač lze použít jen u modelu SD-2501.

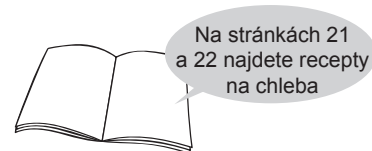
*4 Během přípravy těsta je přestávka na vykynutí.

• V přestávce na vykynutí se pekárna na chvíli zapne (kvůli dosažení optimálního účinku lepku).

Číslo programu		Program	Možnosti			Fáze přípravy				
			Velikost	Kůrka	Časovač	Odpočínutí	Hnětení	Kynutí	Pečení	Celkem
SD-2501	SD-2500									
16	15	Základní	-	-	-	30 min - 50 min	15-30 min*4	1 h 10 m - 1 h 30 min	-	2 h 20 min
17	16	Základní s rozinkami	-	-	-	30 min - 50 min	15-30 min*4	1 h 10 m - 1 h 30 min	-	2 h 20 min
18	17	Celozrnný pšeničný	-	-	-	55 min - 1 h 25 min	15-25 min*4	1 h 30 m - 2 h	-	3 h 15 min
19	18	Celozrnný pšeničný s rozinkami	-	-	-	55 min - 1 h 25 min	15-25 min*4	1 h 30 min - 2 h	-	3 h 15 min
20	—	Žitný	-	-	-	45 min - 60 min	asi 10 min	-	-	2 hodiny
21	19	Francouzský	-	-	-	40 min - 1 h 45 min	10-20 min	1 h 35 min - 2 h 40 min	-	3 h 35 min
22	20	Pizza	-	-	●	(Hnětení) 10-18 min	(Kynutí) 7-15 min	(Hnětení) asi 10 min	(Kynutí) asi 10 min	45 min
23	21	Briošky	-	-	-	30 min	25-45 min*4	35 min	-	1 h 50 min
24	22	Speciální	-	-	-	30 min - 1 h 5 min	15-30 min*4	1 h 10 min - 1 h 55 min	-	2 h 45 min
25	23	Speciální s rozinkami	-	-	-	30 min - 1 h 5 min	15-30 min*4	1 h 10 min - 1 h 55 min	-	2 h 45 min
26	24	Džem	-	-	-	-	-	-	-	1 h 30 min - 2 h 30 min
27	25	Kompot	-	-	-	-	-	-	-	1 h - 1 h 40 min

Těsto

Pečení chleba



Do nádoby na pečení vložte suroviny



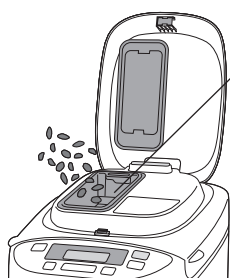
1 Vyměňte nádobu a nasad'te hák



Zkontrolujte, jestli jsou hřídel a vnitřek háku čisté. (Strana 30)

- Budete-li péct žitný chléb, použijte speciální hnětací hák. (Jen SD-2501)
- Hnětací hák lze nasadit celkem volně, ale musí se dotýkat dna nádoby.

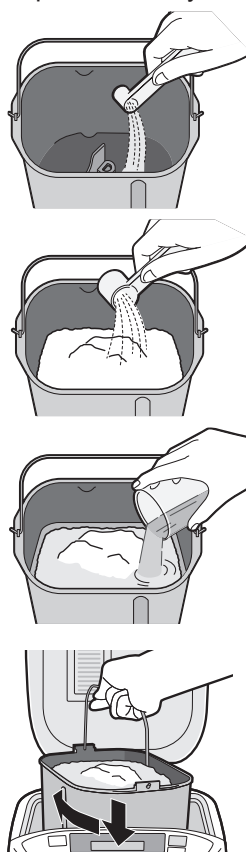
Pečení chleba s dalšími přísadami (Strana 14)



Předem vyčistěte a vysušte.

- 1 Otevřete víčko dávkovače.
- 2 Vložte přísady.
- 3 Zavřete víčko.

2 Vložte odměřené suroviny do pečicí nádoby



- 1 Do dávkovače vložte sušené droždí (aby se později nedostalo do styku s vodou).
- 2 Droždí zasypejte ostatními suchými přísadami (mouka, cukr, sůl atd.).
 - Mouka se musí navážit.
- 3 Nalijte vodu a případně ostatní tekutiny.
- 4 Z vnějšku nádoby otřete vodu a mouku.
- 5 Nádobu vložte do pekárny a otočte trochu zprava doleva. Sklopte držadlo.
- 6 Zavřete víko.
 - Víko neotvírejte, dokud nebude chléb hotový (má to vliv na kvalitu).

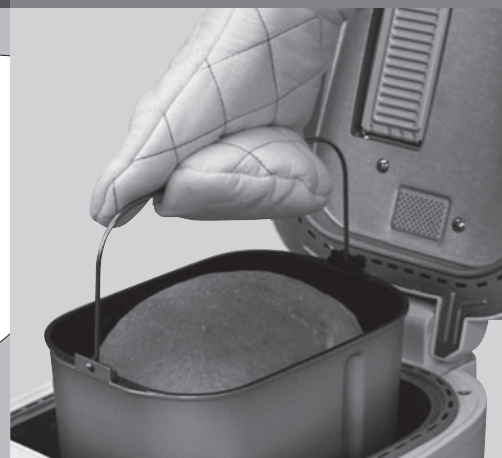
3 Pekárnu připojte do zásuvky 230 V



Vyberte a spusťte program



Vyjmutí chleba



4 Vyberte program pečení (Tak vypadá displej, když byl vybrán program ,01'.)

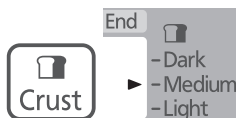


- Program, možnosti nastavení velikosti a kůrky viz str. 10.

■ Změna velikosti



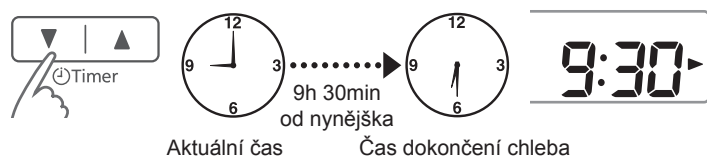
■ Změna barvy kůrky



■ Nastavení časovače →

Příklad: Teď je 21:00 hodin a ráno v 6:30 chcete mít čerstvě upečený chleba.

→ Nastavte časovač na ,9:30' (9 hodin 30 minut od nyníška).



- Jedním stisknutím tlačítka se čas na časovači posune o 10 minut (přidržíte-li tlačítko stisknuté, půjde nastavení rychleji).

5 Stiskněte ,Start'

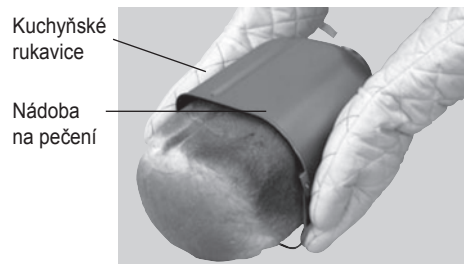


- Přibližná doba do ukončení zvoleného programu.
- Při prvním stisknutí tlačítka ,Start' se spustí program 01.

6 Vypněte napájení, pokud je již chleba hotový (pekárna 8krát pípne a bliká značka u slova ,End')



7 Chléb ihned vyklopte,

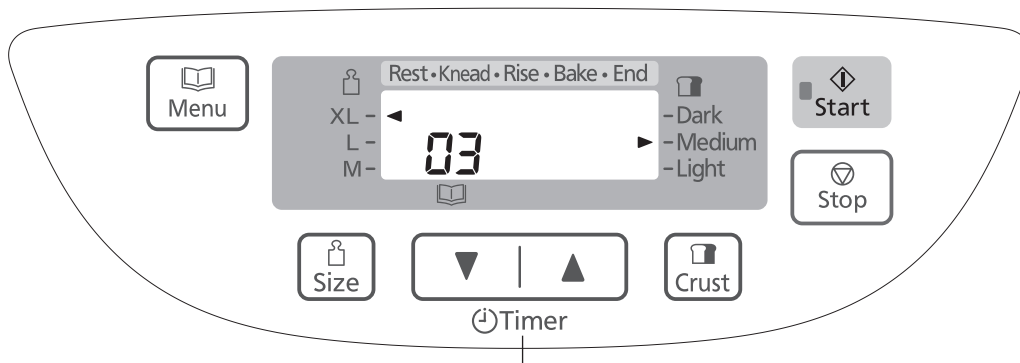


nechte vychladnout, např. na drátěné mřížce

8 Po použití pekárny odpojte síťový kabel (držte jej přitom za zástrčku)

- Pokud nestisknete tlačítko ,Stop' a chléb hned nevyklopite, bude pekárna udržovat vyšší teplotu, aby uvnitř bochníku nekondenzovala pára.
- Tím se však urychluje hnědnutí kůrky, proto je nejvhodnější po skončení pečení chléb hned vyklopit a nechat vychladnout.
- Necháte-li jej vychladnout uvnitř nádoby, bude v něm kondenzovat voda. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když necháte bochník vychladnout na drátěné mřížce, aby k němu mohl vzduch ze všech stran.

Kdy se přidávají zvláštní přísady...



Když se na displeji objeví čas do přidání přísad, stiskněte toto tlačítko, abyste zjistili zbývající čas do konce programu. (Jen SD-2500)

Přidání dalších ingrediencí do chleba nebo do těsta

Pomocí níže uvedených programů můžete do těsta přidat oblíbené přísady a připravovat různé druhy ochuceného chleba: (SD-2501) 03, 06, 14, 17, 19, 25 (SD-2500) 03, 06, 13, 16, 18, 23

■ SD-2501 (s dávkovačem přísad)

■ SD-2500 (bez dávkovače přísad)

Zvláštní přísady jednoduše vložte ještě před zapnutím pekární do dávkovače nebo rovnou do nádoby na pečení.



Počkejte, až se ozve pípnutí, a potom přidejte zbývající přísady.



Suché, nerozpustné přísady

→ Dodatečné přísady vložte do dávkovače a použijte vhodné nastavení pekární.



Sušené ovoce



- Nakrájejte na kostičky o velikosti asi 5 mm.
- Přísady obalené v cukru mají tendenci přilnout k dávkovači a nespadnout do nádoby.

Oříšky



- Nasekejte na drobné kousky.
- Ořechy zhoršují účinek lepku, proto jich nepřidávejte příliš mnoho.

Semínka

- Velká, tvrdá semena mohou poškrábat povrch dávkovače a nádoby.

Bylinky

- Můžete přidat 1 až 2 lžičky sušených bylinek. V případě čerstvých bylinek postupujte podle receptu.

Slanina, salám

- Mastné přísady mají tendenci přilnout k dávkovači a nespadnout do nádoby.

Vlhké/husté, rozpustné přísady*

→ Přísady tohoto druhu vložte do nádoby s ostatními surovinami.



Čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu



- Přidejte jen takové množství, jaké je uvedeno v receptu, protože obsah vody v přísadách ovlivní připravovaný chléb.

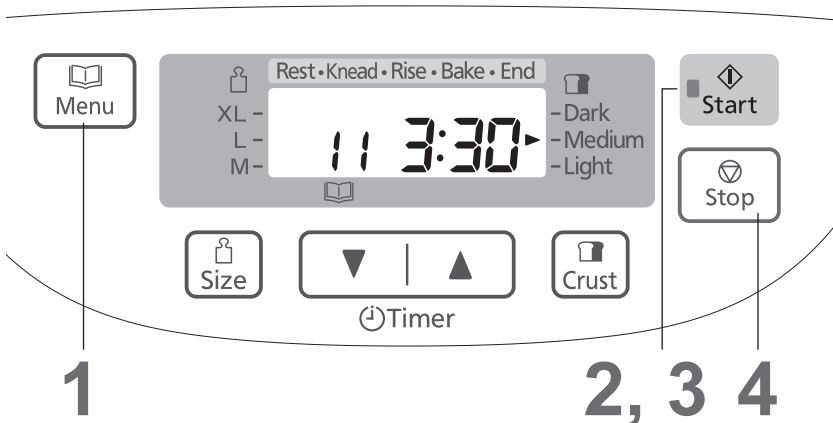
Sýr, čokoláda



* Uvedené přísady nedávejte do dávkovače, protože se lepí a často z něho nevypadnou.

• Co se týče dávkování přísad, postupujte podle receptu.

Pečení briošků

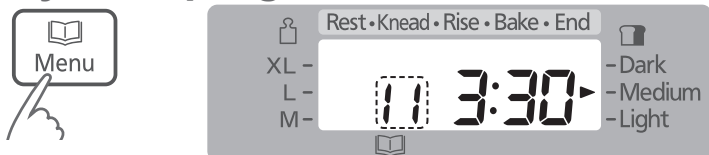


lžiček sušeného droždí	1 1/2
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
lžiček soli	1 1/2
lžic cukru	4
lžic tučnějšího mléka (sušeného)	2
máslo (nakrájete na kousky asi 2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	50 g
voda	180 ml
rozšlehané vejce, středně velké	2 (100 g)
máslo, které budeme přidávat později (nakrájete na kousky asi 1-2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	70 g

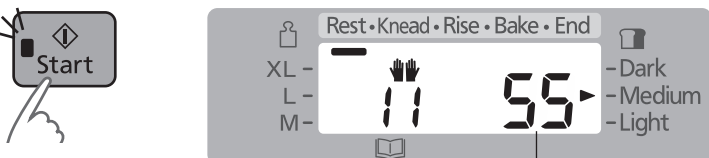
Příprava
(Strana
12)

- ① Máslo, které budeme přidávat později, nakrájete na kousky asi 1-2 cm velké, nechte ztuhnout v lednici.
- ② Do nádoby nasadíte hnětací hák.
- ③ Vložte suroviny v pořadí, jak je uvedeno v receptu.
- ④ Nádobu vložte do pekárně a připojte síťový kabel do zásuvky.

1 Vyberte program ,11‘ (SD-2500: ,10‘)



2 Spustíte program pekárně



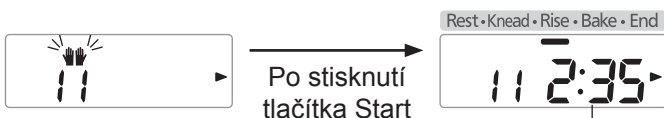
Čas do přidání másla nebo přísad

- Rozsvítí se indikátor Start.



3 Když se ozve pípnutí, přidejte máslo a znovu stiskněte ,Start‘

Když začne blikat ,, přidejte na kostky rozkrájené máslo.



Na displeji se objeví čas do ukončení programu

4 Stiskněte ,Stop‘ a chleba vyklopte,

jakmile pekárna 8krát pípně a bliká značka u slova ,End‘

- Blikající indikátor start zhasne.

[Jednoduchý způsob pečení briošků]

Máslo přidejte s ostatními přísadami hned na začátku.

- Máslo nakrájete na kostky asi 2 cm velké a dejte je do nádoby zároveň s ostatními přísadami.
- Postupujte podle kroků vlevo. Když však pekárna v kroku 3 pípně kvůli přidání másla, nevsímejte si toho.
- Čas do dokončení je 3 hodiny 30 minut.

*Přidáte-li máslo hned na začátku pečení, bude mít chleba jinou chuť, jinou strukturu a bude i jinak kynout, než když je přidáte později.

- Proces začne ihned po zapnutí fáze ,Rest‘ (odpočinutí), pak bude následovat fáze ,Knead‘ (hnětení) a ,Rise‘ (kynutí).
- Případné další přísady, např. rozinky, přidejte společně s máslem. (Použijte max. 150 g přísad.)
- Hnětení bude pokračovat po 5 minutách, i když nestisknete tlačítko Start. Po přidání másla nebo dalších přísad hnětení nezačne ihned, i když stisknete tlačítko Start.
- Jakmile se na displeji objeví zbývající čas pečení, už máslo nepřidávejte. (Strana 34)

Příprava těsta



Na straně 23 najdete recepty



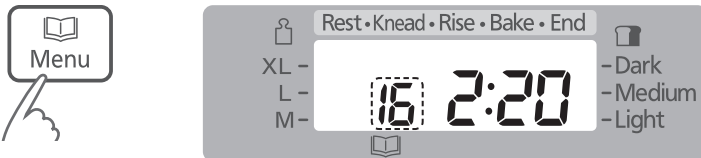
- Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržet déle než 1 vteřinu)

Příprava (Strana 12)

- ① Do nádoby nasadíte hnětací hák.
- ② Vložte suroviny v pořadí, jak je uvedeno v receptu.
- ③ Nádobu vložte do pekárně a připojte síťový kabel do zásuvky.

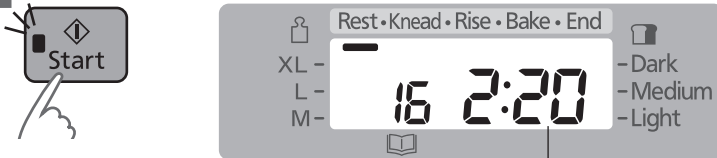
1 Vyberte program těsto

[Tak vypadá displej, když byl vybrán program ,16' (SD-2500: program ,15')]



- V programech na přípravu těsta se nepoužívá časovač [kromě programu 22 (SD-2500: 20)].
- Budete-li chtít přidat do těsta další přísady, viz str. 14.

2 Spust'te program pekárně



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor start.



3 Stiskněte ,Stop' a chleba vyklopte,

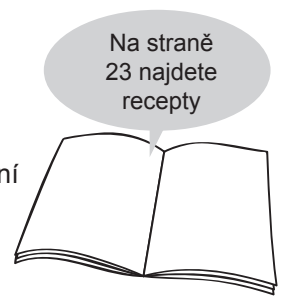
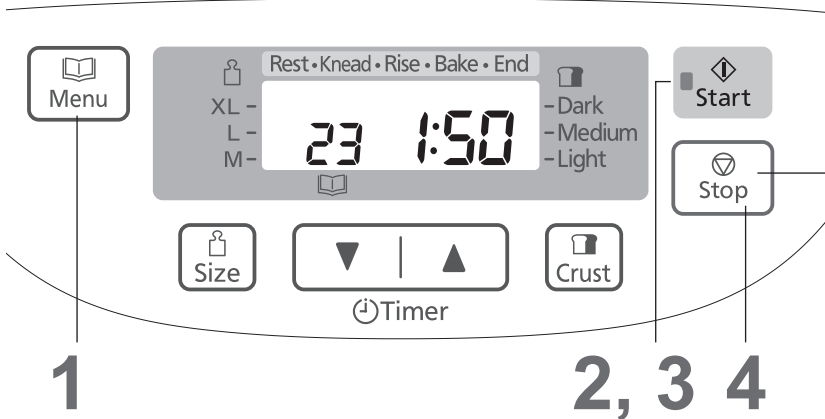
jakmile pekárna 8krát pípne a bliká značka u slova ,End'

- Blikající indikátor start zhasne.

- V případě programů kromě 22, 26 a 27 (SD-2500: 20, 24 a 25) začne ihned po zapnutí fáze ,Rest' (odpočínutí), pak bude následovat fáze ,Knead' (hnětení) a ,Rise' (kynutí).

- Vytvarujte hotové těsto a nechte jej podruhé kynout podle pokynů v receptu, potom jej dejte péct do trouby.

Příprava těsta na briošky



■ Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržet déle než 1 vteřinu)

Příprava (Strana 12)

- ① Máslo, které budeme přidávat později, nakrájejte na kousky asi 1-2 cm velké, nechte ztuhnout v lednici.
- ② Do nádoby nasadte hnětací hák.
- ③ Vložte suroviny v pořadí, jak je uvedeno v receptu.
- ④ Nádobu vložte do pekárně a připojte síťový kabel do zásuvky.

1 Vyberte program ,23‘ (SD-2500: ,21‘)



2 Spust'te program pekárně

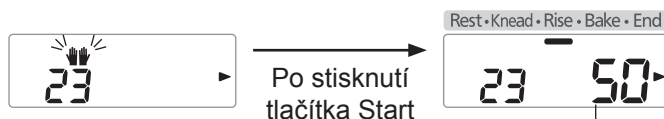


Čas do přidání másla nebo přísad

- Rozsvítí se indikátor start.

3 Když se ozve pípnutí, přidejte máslo a znovu stiskněte ,Start‘

Když začne blikat ,, přidejte na kostky rozkrájené máslo.



Na displeji se objeví čas do ukončení programu

4 Stiskněte ,Stop‘ a těsto vyndejte,

jakmile pekárna 8krát pípne a bliká značka u slova ,End‘

- Blikající indikátor start zhasne.

[Jednoduchý způsob pečení briošků]

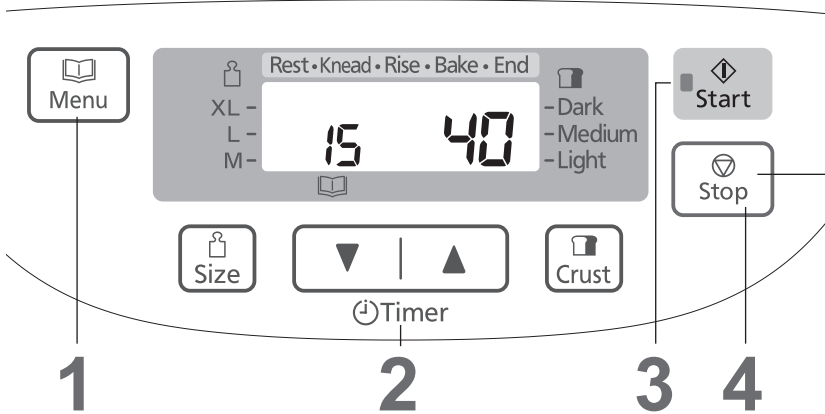
Máslo přidejte s ostatními přísadami hned na začátku.

- Máslo nakrájejte na kostky asi 2 cm velké a dejte je do nádoby zároveň s ostatními přísadami.
- Postupujte podle kroků vlevo. Když však pekárna v kroku 3 pípne kvůli přidání másla, nevsímejte si toho.
- Čas do dokončení je 1 hodina 50 minut.
- * Přidáte-li máslo hned na začátku pečení, bude mít chleba jinou chuť, jinou strukturu a bude i jinak kynout, než když je přidáte později.
- Proces začne ihned po zapnutí fáze ,Rest‘ (odpočinutí), pak bude následovat fáze ,Knead‘ (hnětení) a ,Rise‘ (kynutí).

- Případné další přísady, např. rozinky, přidejte společně s máslem. (Použijte max. 150 g přísad.)
- Hnětení bude pokračovat po 5 minutách, i když nestisknete tlačítko Start. Po přidání másla nebo dalších přísad hnětení nezačne ihned, i když stisknete tlačítko Start.
- Jakmile se na displeji objeví zbývajícím čas pečení, už máslo nepřidávejte. (Strana 34)

- Vytvarujte hotové těsto a nechte jej podruhé kynout podle pokynů v receptu, potom jej dejte péct do trouby.

Pečení dortu



- Příprava
- ① Připravte si suroviny podle receptu.
 - ② Nádobu vyložte papírem na pečení a vlijte promíchané suroviny.
 - ③ Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

Na straně 23 najdete recepty na dort



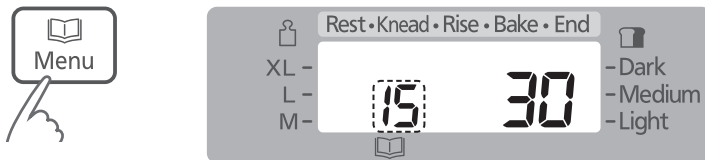
- Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržet déle než 1 vteřinu)



- Vyjměte hnětací hák

- Nádobu vyložte papírem na pečení. (Dort nebo podobné cukroví by se při kontaktu s nádobou připálilo.)

1 Vyberte program ,15‘ (SD-2500: ,14‘)



- V programu 15 časovač není k dispozici (SD-2500: 14). (Tlačítkem časovače lze nastavit jen dobu pečení.)

2 Nastavte dobu pečení



3 Spust'te program pekárný



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor start.

4 Jakmile pekárna pípne a značka u slova ,End‘ začne blikat, stiskněte ,Stop‘, zkontrolujte, jestli je dort propečený, a nádobu vyjměte

- Blikající indikátor start zhasne.
- Jestliže dort ještě propečený není, → opakujte kroky 1-3. (Čas pečení lze prodloužit dvakrát. Jednotlivé prodloužení by nemělo být delší než 50 minut. Pokud je pekárna horká, začne časovač znovu od 1 minuty. Čas prodloužíte stisknutím tlačítka Timer podle potřeby.)

Dávejte pozor!
Je horká!

- Při kontrole, jestli je dort upečený, zapíchněte doprostřed dortu špejli - pokud se na ni těsto nenalepí, je dort upečený a můžete jej vyklopit.

Příprava džemu



Na straně 28 najdete recepty na džem



- Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržet déle než 1 vteřinu)

- Příprava
- ① Připravte si suroviny podle receptu.
 - ② Do nádoby nasadte hnětací hák.
 - ③ Suroviny dejte do nádoby v tomto pořadí: polovinu ovoce → polovinu cukru → zbývající ovoce → zbývající cukr.
 - ④ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

1 Vyberte program ,26‘ (SD-2500: ,24‘)



2 Nastavte dobu pečení



3 Spust'ete program pekárny



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor start.

4 Stiskněte ,Stop‘ a džem vyjměte, jakmile pekárna 8krát pípne a bliká značka u slova ,End‘

- Blikající indikátor start zhasne.
- Jestliže ještě není hotový, → opakujte kroky 1-3. (Čas přípravy lze prodloužit dvakrát. Jednotlivé prodloužení by mělo být v rozmezí 10-40 minut. Pokud je pekárna horká, začne časovač znovu od 1 minuty. Čas prodloužíte stisknutím tlačítka Timer podle potřeby.)

- V programu 26 časovač není k dispozici (SD-2500: 24). (Tlačítkem časovače lze nastavit jen dobu pečení.)
- Aby byl džem dostatečně hustý, je třeba mít k dispozici správné množství cukru, kyseliny a pektinu.
- Ovoce s vysokým obsahem pektinu houstne dobře. Ovoce s nízkým obsahem pektinu rosoluje obtížně.
- Používejte právě dozrálé plody. Přezrálé nebo nedozrálé ovoce také rosoluje špatně.
- Podle receptů v této knize připravíte nepřilíh husté džemy. Je to způsobeno nižším obsahem cukru.
- Přísady dávkujte přesně podle receptů.
 - Neměňte předepsané množství ovoce. Džem by byl převařený a mohl by se připalovat.
 - Množství cukru nezvyšujte nad polovinu váhy ovoce. Džem by byl převařený a mohl by se připalovat. Když použijete málo cukru, bude džem řídký.
 - * Je-li ovoce hodně kyselé, můžete snížit množství citronové šťávy, ale přidáte-li jí moc málo, bude džem řídký.
- Když příliš zkrátíte dobu vaření, bude džem obsahovat kousky ovoce a bude řídký.
 - S pokračujícím chladnutím se hustota džemu zvyšuje. Dávejte pozor na převaření.

- Hotovým džemem naplňte sklenice co nejdříve. Při manipulaci s džemem dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Džem se může spálit, pokud jej necháte v nádobě na pečení.
- Džem uložte na chladném a tmavém místě. Kvůli nižšímu obsahu cukru nebude životnost džemu stejná jako u džemů v obchodech. Po otevření jej skladujte v lednici a co nejdříve spotřebujte.

Příprava kompotu



Na straně 29 najdete recepty na kompoty



- Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržet déle než 1 vteřinu)

- Příprava
- ① Připravte si suroviny podle receptu. (Vymějte z nádoby hák.)
 - ② Vložte suroviny v tomto pořadí: ovoce → cukr → voda.
 - ③ Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

1 Vyberte program ,27‘ (SD-2500: ,25‘)



- V programu 27 časovač není k dispozici (SD-2500: 25). (Tlačítkem časovače lze nastavit jen dobu pečení.)
- Přísady dávkujte přesně podle receptů.
 - Neměňte předepsané množství ovoce. Kompot by byl převařený a mohl by se připalovat.

2 Nastavte dobu pečení



3 Spust'te program pekárný



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor start.

4 Stiskněte ,Stop‘ a kompot vyjměte,

jakmile pekárna 8krát pípne a bliká značka u slova ,End‘

- Blikající indikátor start zhasne.
- Jestliže ještě není hotový, → opakujte kroky 1-3. (Čas přípravy lze prodloužit dvakrát. Jednotlivé prodloužení by mělo být v rozmezí 10-40 minut. Pokud je pekárna horká, začne časovač znovu od 1 minuty. Čas prodloužíte stisknutím tlačítka Timer podle potřeby.)

Recepty na chleba

BÍLÝ CHLEBA

Vyberte program ,01' nebo ,02'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí (lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení))	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g	500 g	600 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml

CELOZRNNÝ CHLEBA

Vyberte program ,04' nebo ,05'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí (lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení))	1 1½	1 1½	1¼ (2)
celozrnná chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml

CELOZRNNÝ CHLEBA S ROZINKAMI

Vyberte program ,06'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1	1¼
celozrnná chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml
přísady (vložit do dávkovače): rozinky	80 g	100 g	120 g

FRANCOUZSKÝ CHLEBA

Vyberte program ,08' (SD-2500: ,07')

lžiček sušeného droždí	¾
bílá chlebová mouka, druh 550	300 g
lžiček soli	1
máslo	20 g
voda	220 ml

Italský PANNETTONE

Vyberte program ,11' (SD-2500: ,10')

lžiček sušeného droždí	1½
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
lžic cukru	4½
lžiček soli	1
máslo (nakrájet na kousky asi 2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	50 g
rozšlehané vejce, středně velké	2 (100 g)
mléko	200 ml
další máslo (nakrájet na kousky asi 1-2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	70 g
pomerančová kůra, nakrájená na malé kousky*	50 g
hnědé sultánky*	50 g
sušený černý rybíz*	50 g

* : přidat s dalším máslem

ROZINKOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,03'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1	1½
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g	500 g	600 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml
přísady (vložit do dávkovače): rozinky	80 g	100 g	120 g

ITALSKÝ CHLEBA

Vyberte program ,09' (SD-2500: ,08')

lžiček sušeného droždí	1
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
lžiček soli	1½
olivový olej (lžic)	1½
voda	260 ml

SENDVIČOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,10' (SD-2500: ,09')

lžiček sušeného droždí	1
bílá chlebová mouka, druh 550	380 g
lžic cukru	2
máslo	30 g
voda	250 ml

BEZLEPKOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,12' (SD-2500: ,11')

voda	430 ml
lžic oleje	1
směs na bezlepkový chleba	500 g
lžiček sušeného droždí	2

OBYČEJNÉ BRIOŠKY

Vyberte program ,11' (SD-2500: ,10')

lžiček sušeného droždí	1¼
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
lžic cukru	4
lžic mléka	2
lžiček soli	1
máslo (nakrájet na kousky asi 2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	50 g
rozšlehané vejce, středně velké	2 (100 g)
voda	180 ml
další máslo (nakrájet na kousky asi 1-2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	70 g

Recepty na chleba

ŠPALDOVÝ BÍLÝ CHLEBA

Vyberte program ,13' (SD-2500: ,12')

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1¼	1½
špaldová bílá mouka	400 g	500 g	600 g
cukr (lžiček)	1½	2	2
lžiček soli	1¼	1½	1¾
máslo	5 g	10 g	10 g
voda	260 ml	340 ml	400 ml

CELOZRNNÝ ŠPALDOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,13' (SD-2500: ,12')

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1¼	1½
celozrnná špaldová mouka	200 g	250 g	300 g
špaldová bílá mouka	200 g	250 g	300 g
cukr (lžiček)	1½	2	2
lžiček soli	1¼	1½	1¾
lžic oleje	2	3	3
voda	250 ml	320 ml	380 ml

CHLEBA ZE ŽITNÉ A ŠPALDOVÉ MOUKY (nepoužívat odložený start)

Vyberte program ,13' (SD-2500: ,12')

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1¼	1½
špaldová bílá mouka	275 g	350 g	425 g
žitná mouka	125 g	150 g	175 g
cukr (lžiček)	1½	2	2
lžiček soli	1¼	1½	1¾
máslo	5 g	10 g	10 g
bílý jogurt	120 g	150 g	180 g
voda	180 ml	230 ml	270 ml

CHLEBA Z POHANKOVÉ A ŠPALDOVÉ MOUKY SE SEMÍNKY

Vyberte program ,13' (SD-2500: ,12')

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1¼	1½
špaldová bílá mouka	320 g	400 g	480 g
pohanková mouka	80 g	100 g	120 g
lžiček medu	1	1	1½
lžiček soli	1¼	1½	1¾
lžiček sezamových semínek	1½	2	2½
lžiček lněných semínek	1½	2	2
lžiček máku	1½	2	2½
lžic oleje	2	3	3
voda	250 ml	320 ml	380 ml

CHLEBA Z RÝŽOVÉ A ŠPALDOVÉ MOUKY SE SEMÍNKY BOROVICE A CIBULKOU

Vyberte program ,14' (SD-2500: ,13')

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1¼	1½
špaldová bílá mouka	320 g	400 g	480 g
hnědá rýžová mouka	80 g	100 g	120 g
cukr (lžiček)	1½	2	2
lžiček soli	1¼	1½	1¾
máslo	5 g	10 g	10 g
voda	260 ml	340 ml	400 ml
příspěvky (vložit do dávkovače): semínka borovice	40 g	50 g	60 g
lžiček osmažené cibulky	3	4	5

CHLEBA ZE ŠPALDOVÉ MOUKY S MÁKEM A CITRONOVOU KŮROU

Vyberte program ,13' (SD-2500: ,12')

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1¼	1½
špaldová bílá mouka	400 g	500 g	600 g
cukr (lžiček)	1½	2	2
lžiček soli	1¼	1½	1¾
máslo	5 g	10 g	10 g
nastrouhaná citronová kůra	1	1	1
citronová šťáva	20 ml	20 ml	30 ml
lžiček máku	2	3	3
voda	250 ml	330 ml	380 ml

CHLEBA ZE ŠPALDOVÉ MOUKY S OVOCEM

Vyberte program ,14' (SD-2500: ,13')

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1¼	1½
špaldová bílá mouka	400 g	500 g	600 g
cukr (lžiček)	1½	2	2
lžiček soli	1¼	1½	1¾
máslo	5 g	10 g	10 g
lžiček směsi koření	2	2½	3
voda	270 ml	350 ml	400 ml
příspěvky (vložit do dávkovače): směs sušeného ovoce	100 g	125 g	150 g

Recepty na těsto

ZÁKLADNÍ TĚSTO

Vyberte program ,16' (SD-2500: ,15')

lžiček sušeného droždí	1
bílá chlebová mouka, druh 550	500 g
lžiček soli	1½
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	310 ml

ZÁKLADNÍ ROZINKOVÉ TĚSTO

Vyberte program ,17' (SD-2500: ,16')

lžiček sušeného droždí	1
bílá chlebová mouka, druh 550	500 g
lžiček soli	1½
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	310 ml
přísady (vlozte do dávkovače): rozinky	100 g

TĚSTO NA FRANCOUZSKÝ CHLEBA

Vyberte program ,21' (SD-2500: ,19')

lžiček sušeného droždí	¾
bílá chlebová mouka, druh 550	300 g
lžiček soli	1
máslo	20 g
voda	180 ml

TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA

Vyberte program ,18' (SD-2500: ,17')

lžiček sušeného droždí	1½
celozrnná chlebová mouka	500 g
lžiček soli	2
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	340 ml

TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA S ROZINKAMI

Vyberte program ,19' (SD-2500: ,18')

lžiček sušeného droždí	1½
celozrnná chlebová mouka	500 g
lžiček soli	2
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	340 ml
přísady (vlozte do dávkovače): rozinky	100 g

TĚSTO NA PIZZU

Vyberte program ,22' (SD-2500: ,20')

lžiček sušeného droždí	1
bílá chlebová mouka, druh 550	450 g
lžiček soli	2
rostlinný olej (lžic)	4
voda	240 ml

TĚSTO NA BRIOŠKY (ROHLÍČKY S KOUSKY ČOKOLÁDY); na 12 rohlíčků

Vyberte program ,23' (SD-2500: ,21')

lžiček sušeného droždí	1½
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
lžic cukru	4
lžiček soli	1
máslo (nakrájet na kousky asi 2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	70 g
rozšlehané vejce, středně velké	3 (150 g)
mléko	90 ml
lžic rumu (hnědého)	1
další máslo (nakrájet na kousky asi 1-2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	50 g
kousky čokolády*	120 g

* Vyjmuté těsto posypejte kousky čokolády a přeložte spodní třetinu nahoru a horní dolů. Pak složte na polovinu.

ŠPALDOVÉ ROHLÍČKY; na 8 rohlíčků

Vyberte program ,24' (SD-2500: ,22')

lžiček sušeného droždí	1¼
špaldová bílá mouka	500 g
cukr (lžiček)	1½
lžiček soli	1½
máslo	10 g
voda	310 ml

Recepty na dorty a koláče

DORT S TŘEŠŇEMI A MARCIPÁNEM

Vyberte program ,15' (SD-2500: ,14')

hnědý krystalový cukr	50 g
máslo	175 g
vejce	3
mouka (hladká a polohrubá 1:1)	225 g
kandované třešně, nakrájené	100 g
marcipán, nastrouhaný	75 g
mléko	60 ml
mandle, loupané, pražené	15 g

Recepty pro bezlepkovou dietu

Příprava bezlepkového chleba se od normálního značně liší.

Budete-li chtít péct bezlepkový chleba ze zdravotních důvodů, poraďte se nejprve se svým lékařem a dodržujte následující pokyny:

- Program byl vyvinut pro speciální bezlepkové směsi, a proto se může stát, že s vaší směsí nedosáhnete tak dobrého výsledku.
- Zvolíte-li program ‚gluten free‘ (bezlepkový), dodržujte přesně dávkování surovin podle receptu. (Chleba by se vám jinak nemusel vydařit.)
Existují dva druhy bezlepkových směsí; směsi s malým obsahem lepku a směsi, které neobsahují pšeničnou mouku, a neobsahují proto žádný lepek. Než si vyberete směs pro pečení bezlepkového chleba, poraďte se se svým lékařem.
- Chuť, struktura a tvar upečeného chleba se může podle použité směsi lišit.
Někdy může na okrajích bochníku zůstat trochu mouky.
Směsi bez obsahu pšeničné mouky budou dávat proměnlivé výsledky.
- Než budete chleba krájet, počkejte, až vychladne.
- Chleba skladujte na chladném místě a spotřebujte během 2 dnů. Jestliže bochník nemůžete během 2 dnů spotřebovat, nakrájejte jej na přiměřené porce, vložte do mikrotenových sáčků a uložte do mrazáku.

Upozornění pro uživatele, kteří hodlají tento program používat ze zdravotních důvodů:

Budete-li chtít používat bezlepkový program, poraďte se nejprve s odborným lékařem a používejte jen takové suroviny, které jsou vhodné pro váš zdravotní stav.

Panasonic není odpovědný za následky vyplývající z použití jakýchkoliv surovin bez odborné konzultace.

Důležité je zabránit kontaminaci pekárny moukou s obsahem lepku, budete-li připravovat chléb kvůli dietě. Zvláštní pozornost věnujte mytí nádoby, hnětacího háku a všech dalších používaných pomůcek.

Pro zákazníky z Belgie

Níže uvedené bezlepkové recepty využívají běžně dostupnou bezlepkovou směs AVEVE.

Lze ji nakoupit v lékárnách, prodejnách zdravé výživy a příležitostně ve velkých supermarketech.

Více informací o produktech AVEVE získáte na telefonním čísle 0800/0229210.

BEZLEPKOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,12‘ (SD-2500: ,11‘)

voda	320 ml
lžic oleje	1
bezlepková mouka	500 g
lžiček sušeného droždí	2

POZNÁMKA

V tomto programu nelze vybírat velikost.

BEZLEPKOVÝ CHLEBA S VEJCEM

Vyberte program ,12‘ (SD-2500: ,11‘)

voda	100 ml
mléko	180 ml
vejce	2
lžic oleje	1
bezlepková mouka	500 g
lžiček sušeného droždí	2

Bezlepková kuchařka pro pícku Panasonic

Domácí píccky na chléb značky Panasonic jsou výjimečné speciálním programem „gluten free“, určeným pro pečení bezlepkového pečiva. Tento program umožňuje připravit chutné bezlepkové pečivo ze speciálních bezlepkových směsí, které se poměrně hodně liší od běžných surovin obsahujících lepek.

Celiakie a bezlepková dieta

Celiakie (celiakální sprue, glutenová enteropatie) je společné označení pro celosvětově se vyskytující onemocnění dětí i dospělých, které je vyvolané nesnášenlivostí lepku (glutenu). Lepek je bílkovinný komplex obsažený v obilných zrnech. Výrazným projevem tohoto onemocnění jsou zánětlivé změny sliznice tenkého střeva s průjmy, chudokrevností, váhovým úbytkem a celkovou poruchou somatického i psychického vývoje. Pokud není lepek z potravy trvale vyloučen, onemocnění postihuje další orgány a vznikají přidružené choroby a četné komplikace, z nichž některé jsou život ohrožující.

Bezlepková dieta

Kauzální léčbou celiakie dětí i dospělých je přísná celoživotní bezlepková dieta. To znamená trvalé a úplné vyloučení všech potravin, potravinových příměsí a nápojů připravených s použitím obilných surovin, tj. zrn, mouky, škrobů a ostatních výrobků z pšenice, ječmene, žita a ovsa. Jako bezpečné náhradní suroviny se používají rýže, sója, kukuřice, pohanka, proso, jáhly, amarant a brambory. V prodeji jsou hotové speciální bezlepkové mouky a směsi, které lze použít na místo běžné mouky, obsahující lepek. Recepty pro bezlepkové pečení v domácí pícce značky Panasonic byly sestaveny z běžně dostupných bezlepkových směsí a bezlepkových surovin na českém trhu.

Recepty AVEVE

* Tyto recepty jsou uvedeny zejména pro uživatele v Belgii. Další informace získáte dotazem u firmy AVEVE na tel. č. 0800/0229210.

[01 Basic] (základní) [02 Basic Rapid] (základní rychlý)

BÍLÝ CHLEBA

Zvolte program ,01' nebo ,02'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	¾	1	1¼
(lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení))	1½	1¾	(2)
cukr (lžiček)	1	2	2
mouka AVEVE „Surfina“	400 g	500 g	600 g
voda	250 ml	320 ml	380 ml
máslo (lžic)	1	1	1½
lžiček soli	1	1½	2

POZNÁMKA

V tomto případě chleba tolik nevykyne a bude těžší.

[04 Whole wheat] (celozrnný) [05 Whole wheat] (celozrnný rychlý)

CELOZRNNÝ CHLEBA

Zvolte program ,04' nebo ,05'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1¼	1½
(lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení))	1½	1¾	(2)
celozrnná hladká mouka AVEVE	300 g	400 g	450 g
mouka AVEVE „Frans krokant“	100 g	100 g	150 g
cukr (lžiček)	1	2	2
máslo (lžic)	1	1	2
lžiček soli	1	1	2
voda	250 ml	320 ml	380 ml

POZNÁMKA

V tomto případě chleba tolik nevykyne a bude těžší. Tento program je vhodnější pro pečení chleba ze směsi normální a celozrnné mouky. Ve výše uvedených receptech je vždy přidáno trochu bílé mouky. Pokud bílou mouku nechcete použít, nahraďte ji příslušným množstvím mouky celozrnné, ale chléb bude menší a těžší. Když použijete větší množství bílé mouky, uberte trochu vody, protože bílá mouka absorbuje vody méně.

[08 French] (francouzský) (SD-2501)

[07 French] (francouzský) (SD-2500)

FRANCOUZSKÉ ROHLÍKY

Vyberte program ,08' (SD-2500: ,07')

lžiček sušeného droždí	1
mouka AVEVE „Frans krokant“	400 g
voda	260 ml
lžiček soli	1
máslo (lžic)	1

POZNÁMKA

U tohoto programu nelze volit velikost a barvu kůrky. Podle tohoto receptu připravíte velmi lehký, kyprý chleba, který však nevydrží dlouho.

[09 Italian] (italský) (SD-2501)

[08 Italian] (italský) (SD-2500)

ITALSKÝ CHLEBA

Vyberte program ,09' (SD-2500: ,08')

lžiček sušeného droždí	¾
mouka AVEVE „Frans krokant“	400 g
voda	240 ml
lžiček soli	1½
olivový olej (lžic)	1½

POZNÁMKA

U tohoto programu nelze volit velikost a barvu kůrky. Podle tohoto receptu připravíte velmi lehký, kyprý chleba, který však nevydrží dlouho.

[10 Sandwich] (sendvičový) (SD-2501)

[09 Sandwich] (sendvičový) (SD-2500)

ZÁKLADNÍ SENDVIČOVÝ

Vyberte program ,10' (SD-2500: ,09')

lžiček sušeného droždí	¾
cukr (lžiček)	1
mouka AVEVE „Surfina“	400 g
voda	250 ml
máslo (lžic)	1
lžiček soli	1

POZNÁMKA

U tohoto programu nelze volit velikost a barvu kůrky. Podle tohoto receptu zhotovíte lehký, vláčný chleba s hnědou kůrkou, který je ideální na přípravu toastů.

Recepty AVEVE

* Tyto recepty jsou uvedeny zejména pro uživatele v Belgii. Další informace získáte dotazem u firmy AVEVE na tel. č. 0800/0229210.

[16 Basic] (základní) (SD-2501)

[15 Basic] (základní) (SD-2500)

TĚSTO NA DORTÍKY (na 2 ks)

Vyberte program ,16' (SD-2500: ,15')

cukr	60 g
lžiček sušeného droždí	2
cukrářská mouka	500 g
mléko	100 ml
vejce	3
máslo	100 g
lžiček soli	1½

[18 Whole wheat] (celozrnný) (SD-2501)

[17 Whole wheat] (celozrnný) (SD-2500)

TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA

Vyberte program ,18' (SD-2500: ,17')

lžiček sušeného droždí	2
lžic cukru	1
mouka AVEVE „Frans krokant“	250 g
mouka AVEVE „Boerebruin“	250 g
voda	280 ml
lžiček soli	1½

Postup

Těsto rozdělte na kuličky asi po 50 g. Nechte vykynout pod plátěnou utěrkou. Pečte v předehřáté troubě asi 15-20 minut při 220 °C.

[22 Pizza] (SD-2501)

[20 Pizza] (SD-2500)

TĚSTO NA PIZZU

Vyberte program ,22' (SD-2500: ,20')

lžiček sušeného droždí	2
mouka AVEVE „Frans krokant“	500 g
voda	290 ml
lžiček soli	1
máslo (lžic)	1½

Postup

Vyválejte těsto a vložte do formy na pizzu. Okraj upravte vidličkou. Potřete rajskou omáčkou a přidejte oblíbené přísady. Pečte v předehřáté troubě asi 20-25 minut při 220 °C.

[15 Bake only] (jen pečení) (SD-2501)

[14 Bake only] (jen pečení) (SD-2500)

Vyberte program ,15' (SD-2500: 14). Zobrazí se čas pečení 30 minut.

Opakovaným mačkáním tlačítka ,Timer' se bude doba pečení zvyšovat (po 1 minutě), nejvyšší hodnota je 1 hodina a 30 minut.

RECEPT NA DORT

Vyberte program ,15' (SD-2500: ,14')

vejce	3
mléko (lžic)	3
měkké máslo	200 g
dortová směs „ANCO CAKE MIX“ (balíček)	1

Postup

Vyberte program ,15' (SD-2500: 14) a časovač nastavte na 1 hodinu a 10 minut.

Až pekárna pípne, vyndejte nádobu a nechte ji vychladnout. Když je nádoba chladná, vyjměte dort a nechte jej vychladnout na mřížce.

Recepty na džem

[26 Jam] (džem) (SD-2501)

[24 Jam] (džem) (SD-2500)

JAHO DOVÝ DŽEM

Vyberte program ,26' (SD-2500: ,24')

jahody rozkrájené na malé kousky	600 g
cukr	400 g
pektin v prášku	13 g

- 1 Do nádoby na pečení dejte polovinu ovoce a přidejte polovinu cukru. Opakujte se zbývajícím ovocem.
- 2 Suroviny v nádobě posypejte pektinem.
- 3 Vyberte program 26 (SD-2500: 24) a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

BORŮVKOVÝ DŽEM

Vyberte program ,26' (SD-2500: ,24')

borůvky	700 g
cukr	400 g

- 1 Do nádoby na pečení dejte polovinu ovoce a přidejte polovinu cukru. Opakujte se zbývajícím ovocem.
- 2 Vyberte program 26 (SD-2500: 24) a časovač nastavte na 1 hodinu a 50 minut.

DŽEM Z JABLEK A OSTRUŽIN

Vyberte program ,26' (SD-2500: ,24')

nastrouhaná nebo nadrobno nakrájená jablka	300 g
ostružiny	400 g
cukr	300 g
pektin v prášku	6 g

- 1 Do nádoby na pečení dejte polovinu ovoce a přidejte polovinu cukru. Opakujte se zbývajícím ovocem.
- 2 Suroviny v nádobě posypejte pektinem.
- 3 Vyberte program 26 (SD-2500: 24) a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

BROSKVOVÁ MELBA

Vyberte program ,26' (SD-2500: ,24')

broskve rozkrájené na malé kousky	500 g
maliny	200 g
cukr	300 g
pektin v prášku	8 g

- 1 Do nádoby na pečení dejte polovinu ovoce a přidejte polovinu cukru. Opakujte se zbývajícím ovocem.
- 2 Suroviny v nádobě posypejte pektinem.
- 3 Vyberte program 26 (SD-2500: 24) a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

ŠVESTKOVÝ DŽEM

Vyberte program ,26' (SD-2500: ,24')

švestky rozkrájené na malé kousky	700 g
cukr	350 g
pektin v prášku	6 g

- 1 Do nádoby na pečení dejte polovinu ovoce a přidejte polovinu cukru. Opakujte se zbývajícím ovocem.
- 2 Suroviny v nádobě posypejte pektinem.
- 3 Vyberte program 26 (SD-2500: 24) a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

DŽEM Z MRAŽENÝCH BOBULOVIN

Vyberte program ,26' (SD-2500: ,24')

směs mražených bobulovin	700 g
cukr	400 g
pektin v prášku	10 g

- 1 Do nádoby na pečení dejte polovinu ovoce a přidejte polovinu cukru. Opakujte se zbývajícím ovocem.
- 2 Suroviny v nádobě posypejte pektinem.
- 3 Vyberte program 26 (SD-2500: 24) a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

DŽEM Z ČERVENÉHO RYBÍZU A ČILI

Vyberte program ,26' (SD-2500: ,24')

červený rybíz, rozmačkaný	300 g
středně velká červená čili paprička, nakrájená na malé kousky	1-2
závor, jemně nastrouhaný	4 cm
pomeranče, šťáva a nastrouhaná kůra	2
cukr	150 g
pektin v prášku	3 g

- 1 Suroviny kromě cukru dejte do nádoby na pečení.
- 2 Přidejte cukr a vše posypejte pektinem.
- 3 Vyberte program 26 (SD-2500: 24) a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

MERUŇKOVÝ DŽEM

Vyberte program ,26' (SD-2500: ,24')

meruňky rozkrájené na malé kousky	500 g
cukr	250 g
pektin v prášku	6 g

- 1 Do nádoby na pečení dejte polovinu ovoce a přidejte polovinu cukru. Opakujte se zbývajícím ovocem.
- 2 Suroviny v nádobě posypejte pektinem.
- 3 Vyberte program 26 (SD-2500: 24) a časovač nastavte na 1 hodinu a 30 minut.

Recepty na kompoty

[27 Compote] (kompot) (SD-2501)

[25 Compote] (kompot) (SD-2500)

KOŘENĚNÝ JABLKOVÝ KOMPOT

Vyberte program ,27' (SD-2500: ,25')

jablka, oloupaná, zbavená jaderníků a pokrájená	1000 g
skořice celá	1
hřebíček	2
citron (jen kůra)	1
citronová šťáva	2 lžíce
cukr	100 g
voda	75 ml

- 1 Z nádoby na pečení vyjměte hnětací hák.
- 2 Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
- 3 Vyberte program 27 (SD-2500: 25) a časovač nastavte na 1 hodinu a 20 minut.
- 4 Po dovaření promíchejte.

KOMPOT Z ČERVENÉHO OVOCE

Vyberte program ,27' (SD-2500: ,25')

švestky, vypeckované, nakrájené na poloviny	300 g
třešně, vypeckované	250 g
jahody, zbavené stopek	250 g
hnědý krystalový cukr	75 g
voda	75 ml
maliny (přidají se až po uvaření)	200 g

- 1 Z nádoby na pečení vyjměte hnětací hák.
- 2 Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
- 3 Vyberte program 27 (SD-2500: 25) a časovač nastavte na 1 hodinu.
- 4 Po dovaření promíchejte.
- 5 Přidejte maliny.

REBARBOROVÝ KOMPOT SE ZÁZVOREM

Vyberte program ,27' (SD-2500: ,25')

rebarbora, nakrájená na 2cm kousky	700 g
pomerančová šťáva	2 lžíce
kandovaný zázvor, nadrobno nakrájený	20 g
cukr	100 g
voda	100 ml

- 1 Z nádoby na pečení vyjměte hnětací hák.
- 2 Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
- 3 Vyberte program 27 (SD-2500: 25) a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.
- 4 Po dovaření promíchejte.

KOMPOT ZE SMĚSI BOBULOVIN

Vyberte program ,27' (SD-2500: ,25')

směs bobulovin např. jahody, maliny, borůvky	800 g
cukr	75 g
voda	2 lžíce

- 1 Z nádoby na pečení vyjměte hnětací hák.
- 2 Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
- 3 Vyberte program 27 (SD-2500: 25) a časovač nastavte na 1 hodinu.
- 4 Po dovaření promíchejte.

JABLKOVÁ ŠŤÁVA

Vyberte program ,27' (SD-2500: ,25')

jablka odrůdy Bramley, oloupaná, zbavená jaderníků a pokrájená	1000 g
voda	2 lžíce

- 1 Z nádoby na pečení vyjměte hnětací hák.
- 2 Do nádoby vložte nakrájená jablka. Na suroviny nalijte vodu.
- 3 Vyberte program 27 (SD-2500: 25) a časovač nastavte na 1 hodinu a 20 minut.
- 4 Po dovaření promíchejte.

BROSKVE VE VANILKOVÉM SIRUPU

Vyberte program ,27' (SD-2500: ,25')

broskve, zbavené pecek a nakrájené na 1/8	1000 g
cukr	100 g
lusk vanilky	1/2
voda	125 ml

- 1 Z nádoby na pečení vyjměte hnětací hák.
- 2 Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
- 3 Vyberte program 27 (SD-2500: 25) a časovač nastavte na 1 hodinu.
- 4 Po dovaření vyjměte broskve děrovanou naběračkou. Ovoce opatrně přelijte sirupem. Nechte vychladnout.

Péče a čištění

Než budete pekárnou čistit, odpojte ji ze zásuvky a nechte vychladnout.

■ Aby se pekárna nepoškodila...

- Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem prášku! (čisticí prášky, podušky apod.)
- Žádnou část nemyjte v myčce nádobí!
- Nepoužívejte benzín, ředidla, alkohol nebo bělidla!
- Po opláchnutí omyvatelných částí vše osušte utěrkou. Součásti pekárnou udržujte stále čisté a suché.

Nádoba na pečení a hnětací hák

Odstraňte zbytky těsta a umyjte hák a nádobu vodou.

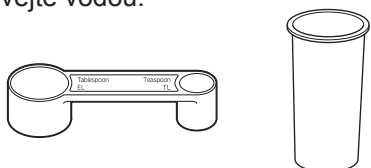


- Nedaří-li se vyjmout hnětací hák, namočte nádobu asi na 5-10 minut do horké vody. Nádobu neponořujte celou.



Dávkovací lžička a odměrka

Umývejte vodou.



- Tyto předměty nejsou upraveny pro mytí v myčce.

Víko

Otřete vlhkou utěrkou.



Otvory pro únik páry

Otřete vlhkou utěrkou.

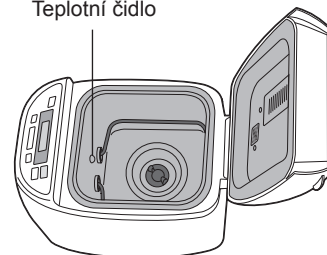


Tělo pekárně

Otřete vlhkou utěrkou.

- Pracujte opatrně, abyste nepoškodili teplotní čidlo.

Teplotní čidlo



• Barva vnitřních částí pekárně se po nějaké době používání může změnit.

Péče a čištění

Víčko dávkovače (jen SD-2501)

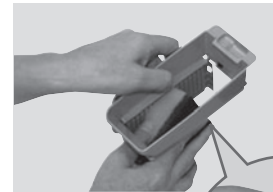
Vyměňte a omyjte vodou.

- Víčko zvedněte do úhlu asi 75 stupňů. Upravte úhel spojovacích výstupků a tahem k sobě víčko uvolněte, případně ve stejném úhlu opatrně zatlačte zpět při nasazování. (Nejdříve nechte pekárnou vychladnout, protože po pečení je uvnitř hodně horká.)
- Dávejte pozor, abyste nepoškodili těsnění. (Poškozeným těsněním uniká pára, dochází ke kondenzaci a může se deformovat víko.)

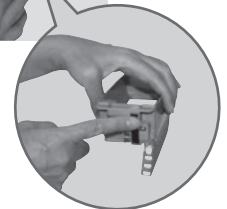


Dávkovač přísad (jen SD-2501)

Vyměňte a omyjte vodou.



- Omyjte jej po každém použití, aby v něm nezůstaly žádné zbytky.



Ochrana nepřilnavé povrchové úpravy

Pečicí nádoba a hnětací hák jsou opatřeny nepřilnavou povrchovou úpravou, aby se na ně nelepilo těsto a upečený chléb se snáze vyklápěl.

Dodržujte následující pokyny, abyste tuto úpravu neporušili:

- Při vyklápění chleba z nádoby nepoužívejte ostré předměty, jako např. nůž, vidličku apod. Pokud chleba nelze snadno vyklopit, viz strana 34.



- Než budete bochník krájet, přesvědčte se, že v něm nezůstal hnětací hák. Jestliže hák zůstal uvězněn v bochníku, počkejte, až chléb vychladne, a potom hák vyjměte. (Nepoužívejte při tom ostré předměty, jako je nůž nebo vidlička.)
Budte opatrní, ať se nespálíte, protože hák může být ještě horký.



- Při čištění nádoby a hnětacího háku můžete použít měkkou houbičku. Nepoužívejte čisticí prášky a jiné abrazivní prostředky.



- Tvrdé, křehké nebo velké přísady, jako je třeba mouka s celými zrnky, cukr, ořechy nebo semena, mohou poškodit nepřilnavý povrch nádoby nebo hnětacího háku. Kusové přísady nakrájejte na menší kousky. Dodržujte množství uvedená v receptech.

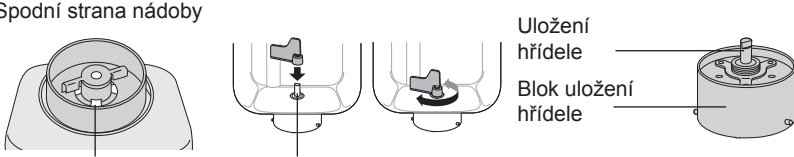
Odstraňování potíží

Než poneseáte pekárnou do opravy v případě nastalého problému, projděte si následující část:

Problém	Příčina → Řešení
<p>Chléb nekyne</p> <hr/> <p>Horní část bochníku není úhledná</p>	<p>[Všechny druhy chleba]</p> <ul style="list-style-type: none">• Kvalita lepku v mouce je nízká nebo jste použili nevhodnou mouku. (Kvalita lepku kolísá v závislosti na teplotě, vlhkosti, způsobu skladování mouky, ale také na sezóně sklizně obilí.)→ Vyzkoušejte jiný druh mouky, jinou značku nebo výrobní šarži.• Těsto je příliš tuhé, pravděpodobně jste dali málo vody.→ Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje více vody než jiné druhy, proto zkuste dát o 10-20 ml více vody.• Použili jste nesprávný druh droždí.→ Použijte sušené droždí v sáčku, které je označené jako „instantní“. <p>Tento druh se nemusí nechat kvasit předem.</p> <ul style="list-style-type: none">• Použili jste málo droždí nebo bylo droždí příliš staré.→ K určení správného množství použijte přibalenou odměrku. Zkontrolujte datum použitelnosti droždí. (Uchovávejte ho v lednici.)• Droždí přišlo do kontaktu s vodou ještě před hnětením těsta.→ Zkontrolujte, jestli jste dávali suroviny do nádoby na pečení v pořadí podle receptu. (Strana 12)• Možná jste dali moc soli nebo málo cukru.→ Ověřte si dávky v receptu a používejte dodané odměrky.→ Zkontrolujte, jestli nejsou sůl nebo cukr obsaženy v jiných surovinách. <p>[Speciální druhy chleba]</p> <ul style="list-style-type: none">• Buď byla při pečení speciálního chleba použita mouka z pšenice Einkorn nebo jste použili více jiné než špaldové mouky.→ Množství špaldové mouky by mělo představovat až 60 % celkového množství, pokud kromě ní používáte ještě více než dva jiné druhy. Rýžové a kukuřičné mouky by mělo být do 40 % celkového množství a pohanková mouka by neměla překročit 20 %.
<p>Chleba je samá díra</p>	<ul style="list-style-type: none">• Použili jste moc droždí.→ Ověřte si dávky v receptu a používejte dodané odměrky.• Použili jste moc tekutin.→ Některé druhy mouky absorbují víc vody než jiné, zkuste dát o 10-20 ml vody méně.
<p>Chleba po vykynutí zase klesne</p>	<ul style="list-style-type: none">• Použitá mouka není moc kvalitní.→ Zkuste použít jinou značku.• Použili jste moc tekutin.→ Zkuste dát o 10-20 ml méně vody.
<p>Chleba vykynul příliš</p>	<ul style="list-style-type: none">• Použili jste moc droždí nebo vody.→ Ověřte si dávky v receptu a k určení množství droždí nebo vody používejte dodané odměrky.→ Zkontrolujte, jestli ostatní suroviny neobsahují moc vody.• Použili jste málo mouky.→ Mouku pozorně zvažte.
<p>Proč je chleba bledý a lepí se?</p>	<ul style="list-style-type: none">• Použili jste málo droždí nebo bylo droždí příliš staré.→ K určení správného množství použijte přibalenou odměrku. Zkontrolujte datum použitelnosti droždí. (Uchovávejte ho v lednici.)• Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnou v průběhu pečení vypnuli.→ Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Vyklopte nepodařený bochník z nádoby a začněte znovu s novými surovinami.
<p>Na spodní straně a na bocích chleba zůstávají zbytky mouky</p>	<ul style="list-style-type: none">• Použili jste více mouky nebo málo vody.→ Ověřte si množství v receptu a navažte správné množství mouky nebo odměřte správné množství vody.
<p>Těsto není dostatečně promíseno</p>	<ul style="list-style-type: none">• Zapomněli jste do nádoby vložit hnětací hák.→ Než dáte do nádoby suroviny, zkontrolujte, jestli je hnětací hák na svém místě.• Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnou v průběhu pečení vypnuli.→ Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Můžete zkusit spustit program znovu, ale pokud už před výpadkem elektřiny probíhalo hnětení, bude kvalita chleba pravděpodobně horší.

Odstraňování potíží

Než ponese te pekárnu do opravny v případě nastalého problému, projděte si následující část:

Problém	Příčina → Řešení
Chleba se neupekl	<ul style="list-style-type: none">• Vybrali jste program na přípravu těsta.→ Programy na přípravu těsta neobsahují fázi pečení.• Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení zastavili.→ Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Pokud těsto řádně vykynulo, můžete chleba upéct v troubě.• Jestliže jste dali do nádoby málo vody, mohlo pekárnu zastavit zařízení chránící motor před přetížením. <p>To se může stát, když je motor přetížený hnětením příliš tuhého těsta.</p> <ul style="list-style-type: none">→ Poradte se s prodejcem nebo servisním technikem. Příště dávejte větší pozor na správné dávkování surovin podle receptu.• Možná jste zapomněli do nádoby nasadit hnětací hák.→ Hnětací hák nasadte do nádoby jako první (str. 12).• Hřídel hnětacího háku se nemůže volně otáčet.→ Když je hnětací hák nasazený a hřídel se nemůže otáčet, budete muset vyměnit blok jejího uložení. (Poradte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.)
Těsto uniká dnem pečicí nádoby	<ul style="list-style-type: none">• Malé množství těsta může unikat ventilačními otvory, takže neomezí pohyb hřídele. To neznamená poruchu, je však třeba čas od času zkontrolovat, jestli se hřídel hnětacího háku volně otáčí.→ Když je hnětací hák nasazený a hřídel se nemůže otáčet, budete muset vyměnit blok jejího uložení. (Poradte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.) <p style="text-align: center;">Spodní strana nádoby</p>  <p>Ventilační otvory (celkem 4) Uložení hřídele Uložení hřídele Blok uložení hřídele</p> <p style="text-align: right;">Objednací č. ADA29E165</p>
Bochník je po stranách propadlý a na spodní straně je vlhký	<ul style="list-style-type: none">• Po dopečení jste chleba nechali příliš dlouho v nádobě.→ Upečený bochník vyklopte co nejdříve po skončení programu.• Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení zastavili.→ Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Můžete zkusit dopéct chleba v troubě.
Hnětací hák rachotí	<ul style="list-style-type: none">• To se stává, když je hák na hřídeli příliš volný. (Nejedná se o poruchu.)
Během pečení je cítit zápach spáleniny Z otvorů pro únik páry stoupá dým	<ul style="list-style-type: none">• Část surovin se mohla dostat na topné těleso.→ Někdy se stane, že při mísení z nádoby vypadne rozinka, trochu mouky apod. Až se chleba dopeče a pekárna vychladne, opatrně odstraňte zbytky surovin z topného tělesa.→ Je vhodnější vkládat suroviny do nádoby mimo pekárnu.
Hnětací hák zůstane po vyklopení chleba přilepený v bochníku	<ul style="list-style-type: none">• Těsto mohlo být moc tuhé.→ Nechte chleba vychladnout a hák opatrně vyjměte. Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje více vody než jiné druhy, proto příště zkuste dát o 10-20 ml více vody.• Pod hákem se vytvořila kůrka.→ Hnětací hák a hřídel po každém použití omyjte.
Kůrka tvoří varhánky a po vychladnutí je měkká	<ul style="list-style-type: none">• Zbytky páry uvnitř chleba pronikají kůrkou, a tím kůrka měkne.→ Aby se objem páry snížil, zkuste ubrat asi 10-20 ml vody nebo polovinu množství cukru.
Jak lze uchovat křupavou kůrku?	<ul style="list-style-type: none">• Křehčí chlebové kůrky můžete dosáhnout použitím programu 08 (SD-2500: 07) nebo volbou ‚Dark‘ (tmavší kůrka), případně chleba dopečte v normální troubě při 200 °C (stupeň 6 u plynové trouby) ještě asi 5-10 minut.
Chléb se lepí a špatně krájí	<ul style="list-style-type: none">• Mohl být ještě hodně horký, když jste jej krájeli.→ Nechte chleba vychladnout na drátěné mřížce, aby z něho unikla pára, a teprve pak jej rozkrojte.

Problém

Příčina → Řešení

Při pečení briošek nejsou správně promíchány dodatečné přísady

- Do některých chlebových směsí se dodatečné suroviny obtížněji zamíchávají nebo mají tendenci vylétávat z nádoby.
- Snižte objem přísad na polovinu.

Na spodní straně briošek je usazený olej
Kůrka je mastná
Ve struktuře chleba jsou velké otvory

- Vložili jste máslo do 5 minut po pípnutí?
Když už na displeji zbývá velmi krátká doba do konce pečení, máslo již nepřidávejte. (Strana 15)
Chuť másla nebude tak výrazná, ale výsledek jinak nebude špatný.

Briošky nejsou moc dobré, když použiji chlebovou směs

- Zkuste následující triky:
 - V programu 11 nebo 23 se těsto upeče lépe, když trochu snížíte množství droždí. (SD-2500: 10) (Pokud není součástí směsi.)
 - Použijte recept pro chlebovou směs, ale použijte jí asi 350-500 g.
 - Sušené droždí (dáváte-li je zvlášť) vložte do dávkovače a suché suroviny včetně másla dejte do nádoby na pečení. Pak přidejte vodu. Přidáváte-li další přísady, dejte je do nádoby později. (Strana 15 nebo 17)
 - Postup dokončení se v receptech u různých druhů chlebových směsí liší.

Chleba nejde vyklopit

- Pokud se nedaří hotový chléb snadno vyklopit, nechte jej v nádobě asi 5-10 minut chladnout. Po tuto dobu jej nenechávejte bez dozoru, aby se někdo nepopálil. Potom s pomocí kuchyňských rukavic nádobou zatřeste. (Držadlo přitom držte tak, aby nebránilo vyklopení chleba.)

Při přípravě džemu se obsah připálil nebo se zablokoval
hnětací hák a nejde sejmout

- Buď jste použili málo ovoce nebo příliš mnoho cukru.
- Nádobu postavte do dřezu a naplňte ji do poloviny teplou vodou. Nechte obsah v nádobě odmočit, dokud uvařená směs nebo hák nepovolí. Až voda spálěný obsah naruší, umyjte nádobu měkkou houbičkou. Dejte pozor na horkou vodu.

Džem překypěl

- V nádobě bylo moc ovoce nebo cukru.
- Použijte tolik ovoce a cukru, kolik uvádí recept na straně 28.

Džem je moc řídký a netuhne

- Ovoce bylo málo nebo moc zralé.
- Bylo příliš málo cukru.
- Doba vaření byla příliš krátká.
- Použité ovoce obsahovalo málo pektinu.
- Řídký džem můžete použít jako přeliv na dezerty.
- Nechte džem úplně vychladnout. Během chladnutí se hustota džemu zvyšuje.

Lze použít mražené ovoce?

- Je to možné.

Jaký cukr je nejvhodnější na přípravu džemu?


- Vhodný je bílý krystalový cukr. Nepoužívejte hnědý, dietní a nízkokalorický cukr či umělé sladidlo.

Lze k přípravě džemu použít ovoce naložené v alkoholu?

- Naložené ovoce nepoužívejte. Kvalita bude nízká.

Při výrobě ovoce v sirupu se plody scvrkly

- Doba vaření byla moc dlouhá. Ovoce bylo možná přezrálé.

Na displeji se zobrazuje .

- Vyskytl se nějaký problém s dodávkou elektřiny trvající zhruba 10 minut (nedopatřením jste vytáhli zástrčku, vypadl jistič), případně se mohla vyskytnout jiná porucha v síti.
- Program pekárny to nenaruší, jde-li jen o krátkodobou záležitost. Pokud se obnoví dodávka elektřiny do 10 minut, bude pekárna pokračovat v probíhajícím programu. Kvalita výsledného produktu tím ale může utrpět.

Odstraňování potíží

Než ponese te pekárnu do opravny v případě nastalého problému, projděte si následující část:

Problém	Příčina → Řešení
Na displeji se zobrazuje 01.	<ul style="list-style-type: none">• Na určitou dobu se přerušila dodávka elektrické energie (záleží na okolnostech - mohlo se jednat o výpadek, vytažení zástrčky, přerušené pojistky nebo vypnutí jističe).→ Vyklopte těsto z nádoby a začněte znovu s novými surovinami.
Na displeji se zobrazuje H01–H02.	<ul style="list-style-type: none">• Displej signalizuje poruchu pekárny.→ Poradte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.
Na displeji se zobrazuje U50.	<ul style="list-style-type: none">• Pekárna je příliš horká (nad 40 °C). Stává se to při opakovaném použití.→ Než pekárnu použijete znovu, nechte ji vychladnout (pod 40 °C) a chyba U50 zmizí sama.

Technické údaje

Napájení	230 V ~ 50 Hz
Příkon	550 W
Kapacita	(Mouka) max. 600 g min. 300 g (Sušené droždí) max. 7,5 g min. 2,25 g
Kapacita dávkovače přísad	max. 150 g rozinek
Časovač	Digitální časovač (až 13 hodin)
Rozměry (VxŠxH)	(SD-2501) přibl. 38,2x25,6x38,9 cm (SD-2500) přibl. 36,2x25,6x38,9 cm
Hmotnost	(SD-2501) asi 7,0 kg (SD-2500) asi 6,5 kg
Příslušenství	Dávkovací lžička a odměrka

Více informací získáte na adrese:

Panasonic Marketing Europe GmbH,
organizační složka Česká republika
Thámová 289/13
186 00 Praha 8, Karlín
telefon: + 420 236 032 511
zákaznická linka: + 420 236 032 911
centrální fax: + 420 236 032 411
e-mail: panasonic.praha@eu.panasonic.com
aktuální info na www.panasonic.cz



SD-2501

Automatická pekáreň na chlieb

NÁVOD NA OBSLUHU A RECEPTY (pre použitie v domácnosti)

Model **SD-2501/SD-2500**



Obsah

Pred prvým použitím

- Bezpečnostné pokyny 3
- Príslušenstvo/Prehľad súčastí 6
- Rozdiely medzi modelmi SD-2501 a SD-2500 7
- Prísady na prípravu chleba 8

Používanie

- Zoznam typov chleba a možností pečenia 10
- Pečenie chleba 12
- Pridávanie doplňujúcich prísad 14
- Pečenie briošiek 15
- Príprava cesta 16
- Príprava cesta na briošky 17
- Pečenie koláčov 18
- Príprava džemu 19
- Príprava kompótu 20

Recepty

- Recepty na prípravu chleba 21
- Recepty na prípravu cesta 23
- Recepty na prípravu koláčov 23
- Recepty na prípravu bezlepkových jedál 24
- Recepty zo zmesi AVEVE 26
- Recepty na prípravu džemu 28
- Recepty na prípravu kompótov 29



Čistenie

- Starostlivosť a čistenie 30

Ochrana nepriľnavého povrchu

- Ochrana nepriľnavého povrchu 31

Riešenie problémov

- Riešenie problémov 32

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli kúpiť si tento výrobok značky Panasonic.

- Pred prvým použitím tohto výrobku si dôkladne prečítajte tieto pokyny a túto príručku si odložte, aby ste ju v prípade potreby mali k dispozícii.
- Tento návod na obsluhu popisuje používanie dvoch rôznych modelov.
Popis vo vnútri sa zameriava hlavne na model SD-2501. (Rozdiely vo funkciách oboch modelov sú uvedené na strane 7.)
- Tento výrobok je určený len na používanie v domácnosti.

Bezpečnostné pokyny

Dodržiavajte prosím tieto pokyny.

Aby ste predišli nehodám, zraneniu používateľa alebo iných osôb a škode na majetku, dodržiavajte prosím nasledujúce pokyny.

■ **Nasledujúce označenia upozorňujú na možný stupeň poškodenia spôsobeného nesprávnou obsluhou.**



Výstraha:

Upozorňuje na možnosť vážneho, resp. smrteľného zranenia.



Upozornenie:

Upozorňuje na možnosť zranenia alebo škody na majetku.

■ **Rozdelenie a vysvetlenie symbolov:**



Tento symbol označuje zakázanú činnosť.



Tento symbol označuje činnosť, ktorú musíte vykonať.

Výstraha



Zariadenie nepoužívajte, ak je sieťový prívod alebo jeho zástrčka poškodená, alebo ak je zástrčka sieťového prívodu voľne zapojená do sieťovej zásuvky.

(Mohlo by dôjsť k zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom alebo k vzniku požiaru v dôsledku skratu.)

→ Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.



Dbajte na to, aby sa nepoškodil sieťový prívod alebo zástrčka sieťového prívodu.

(Mohlo by dôjsť k zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom alebo k vzniku požiaru v dôsledku skratu.)

Nasledujúce činnosti sú prísne zakázané. (Sieťový prívod neupravujte, neumiestňujte ho do blízkosti vykurovacích telies, neohýbajte ho, neskrúcajte, neťahajte, nekladte naň ťažké predmety a neviažte na ňom uzly.)



Sieťový prívod nepripájajte ani nevyťahujte zo zásuvky mokrými rukami.

(Mohol by vás zasiahnuť elektrický prúd.)



Neprekračujte sieťové napätie zásuvky a na napájanie nepoužívajte iný striedavý prúd než je uvedený na zariadení.

(Mohlo by dôjsť k zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.)

- Skontrolujte, či je napätie dodávané do zariadenia rovnaké ako sieťové napätie do vašej domácnosti.
- Pripojenie ďalších spotrebičov do tej istej zásuvky by mohlo spôsobiť jej prehriatie.



Zástrčku sieťového prívodu pevne zapojte do sieťovej zásuvky.

(Inak môže dôjsť k zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom a k vzniku požiaru v dôsledku tepla, ktoré môže vzniknúť okolo zástrčky.)








Zástrčku sieťového prívodu pravidelne čistite.






(Hromadenie vlhkosti a vlákien na znečistenej zástrčke môže spôsobiť zhoršenie izolácie, čo môže viesť k vzniku požiaru.)

→ Zástrčku vytiahnite zo sieťovej zásuvky a utrite suchou handričkou.

Výstraha

-  **V nepravdepodobnom prípade, že by zariadenie prestalo pracovať správne, ho okamžite prestaňte používať a odpojte od sieťovej zásuvky.**
(Zariadenie by mohlo začať dymiť, mohlo by dôjsť k vzniku požiaru, zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom alebo popáleniu.)
Príklady príznakov pri nesprávnej činnosti alebo poruche:
 - Zástrčka sieťového prívodu a sieťový prívod sú nezvykle horúce.
 - Sieťový prívod je poškodený alebo došlo k výpadku napájania.
 - Telo zariadenia je zdeformované alebo nezvyčajne horúce.
 - Zariadenie počas používania vydáva nezvyčajné zvuky otáčania.→ Zariadenie okamžite odpojte od sieťovej zásuvky a požiadajte predajcu, u ktorého ste zariadenie kúpili alebo servisné stredisko Panasonic o kontrolu alebo opravu zariadenia.
-  **Počas používania neblokujte a nezakrývajte vetracie otvory na odvod pary na zariadení, ani sa ich nedotýkajte.**
(Mohlo by dôjsť k popáleniu osôb.)
 - Pozor dávajte najmä na deti.
-  **Zariadenie nerozoberajte, neopravujte ani neupravujte.**
(Mohlo by dôjsť k vzniku požiaru, zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom alebo zraneniu.)
→ Obráťte sa na predajcu, u ktorého ste zariadenie kúpili, alebo na servisné stredisko Panasonic.
-  **Zariadenie neponárajte do vody a dbajte na to, aby na zariadenie nešpliechala voda.**
(Mohlo by dôjsť k zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom alebo k vzniku požiaru v dôsledku skratu.)
-  **Toto zariadenie nie je určené na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo nie sú poučené o používaní zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti je potrebné dozerat', aby sa s týmto zariadením nehrali.**
(Mohlo by dôjsť k popáleniu, zraneniu alebo zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom.)

Upozornenie

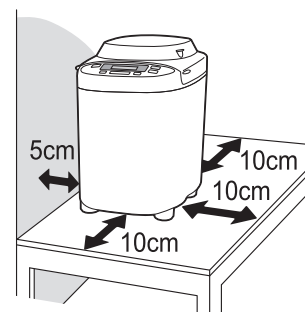
-  **Sieťový prívod pri vyťahovaní zo zásuvky držte za zástrčku, nie za kábel.**
(Inak by mohlo dôjsť k zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom alebo k vzniku požiaru v dôsledku skratu.)
-  **Keď zariadenie nepoužívate, odpojte ho od sieťovej zásuvky.**
(Inak by mohlo dôjsť k zasiahnutiu osôb elektrickým prúdom alebo k vzniku požiaru v dôsledku úniku elektriny.)
-  **Pred čistením zariadenie odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.**
(Mohlo by dôjsť k popáleniu osôb.)
-  **Dbajte na to, aby sieťový prívod zariadenia nevisel zo stola a nedotýkal sa horúcich plôch.**
(Mohlo by dôjsť k popáleniu alebo zraneniu osôb.)
-  **Počas používania nevyberajte formu na chlieb a pekáreň na chlieb neodpájajte od sieťovej zásuvky.**
(Mohlo by dôjsť k popáleniu alebo zraneniu osôb.)

Upozornenie



Umiestnenie zariadenia

- Pekáreň na chlieb umiestnite na pevnú, suchú, čistú, rovnú a žiaruvzdornú pracovnú plochu najmenej 10 cm od okraja pracovnej plochy.
(Inak by sa pekáreň mohla posunúť a spadnúť z pracovnej plochy.)
- Neumiestňujte ju na nestabilné povrchy alebo elektrické spotrebiče, napríklad na chladničku alebo na materiály ako obrus alebo koberec.
(Mohlo by dôjsť k pádu pekárne alebo k vzniku požiaru.)
- Počas pečenia sa pekáreň zahrieva. Pekáreň na chlieb umiestnite minimálne 5 cm od stien a iných predmetov.
(Mohlo by dôjsť k zmene farby alebo tvaru.)



Počas prevádzky zariadenia alebo po príprave jedla sa nedotýkajte horúcich častí, napríklad formy na chlieb, vnútorných povrchov zariadenia, vyhrievacieho telesa alebo vnútornej strany krytu.

Počas prevádzky zariadenia môže byť teplota dostupných častí vysoká.

(Mohli by ste sa popáliť.)

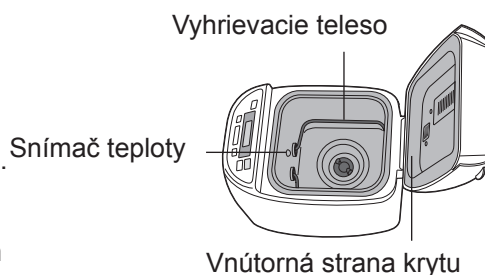
→ Aby ste predišli popáleniu, pri vyberaní formy na chlieb alebo upečeného chleba vždy používajte kuchynské rukavice.

(Nepoužívajte mokré kuchynské rukavice.)

Dávajte tiež pozor pri vyberaní upečeného chleba alebo lopatky na miesenie cesta.

Dôležité informácie

- Zariadenie nepoužívajte vonku, v bezprostrednej blízkosti zdrojov tepla alebo v miestnostiach s vysokou vlhkosťou.
(Mohlo by dôjsť k poruche alebo zmene tvaru zariadenia.)
- Na diely zobrazené na obrázku vpravo nepôsobte nadmernou silou.
(Mohlo by dôjsť k poruche alebo zmene tvaru.)
- Toto zariadenie nie je určené na prevádzku s ovládaním externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.



Informácie pre používateľov o likvidácii použitých elektrických a elektronických zariadení (súkromné domácnosti)



Tento symbol na výrobkoch alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky by sa nemali likvidovať ako bežný komunálny odpad.

V záujme správnej likvidácie, spracovania a recyklácie zaneste, prosím, tieto výrobky na určené zberné miesta, kde budú prijaté bezplatne. V niektorých krajinách existuje možnosť vrátiť výrobky do predajne pri kúpe podobného nového výrobku.

Správnym spôsobom likvidácie predídete zbytočnému plytvaniu cennými zdrojmi a prípadným negatívnym dosahom na ľudské zdravie a životné prostredie, ktoré vznikajú v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadmi. Podrobnejšie informácie o najbližšom špecializovanom zbernom mieste vám poskytnú miestne úrady. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s platnými predpismi udelené pokuty.

Pre firmy a podnikateľov v krajinách Európskej únie

V prípade potreby likvidácie opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení bližšie informácie získate od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii výrobkov v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol platí len pre Európsku úniu.

V prípade potreby likvidácie takýchto zariadení sa obráťte na miestny úrad alebo predajcu a vyžiadať si informácie o správnom postupe.

Automatický dávkovač hrozienuk a orieškov (len model SD-2501)

Ak zvolíte režim s hrozienukami (03, 06, 14, 17, 19 a 25), prísady vložené do dávkovača automaticky spadnú do formy na chlieb.

Na str. 14 sú uvedené prísady, ktoré môžete vložiť do automatického dávkovača hrozienuk a orieškov.



Kryt dávkovača



Kryt
Krytka dávkovača hrozienuk a orieškov (len model SD-2501)

Lopatka na miesenie cesta (ražný chlieb) (len model SD-2501)

Lopatka na miesenie cesta (pšeničný chlieb)

Rukoväť

Forma na chlieb

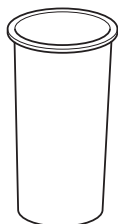
Ovládací panel

Zástrčka

Príslušenstvo

Odmerka

Na meranie množstva tekutín

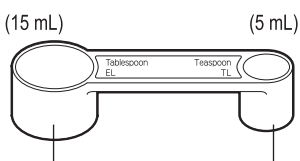


(max. 310 ml)

- Značenie po 10 ml

Odmerná lyžica

Na meranie množstva cukru, soli, droždia atď.



Polievková lyžica

- Označenie 1/2

Čajová lyžička

- Označenia 1/4, 1/2, 3/4

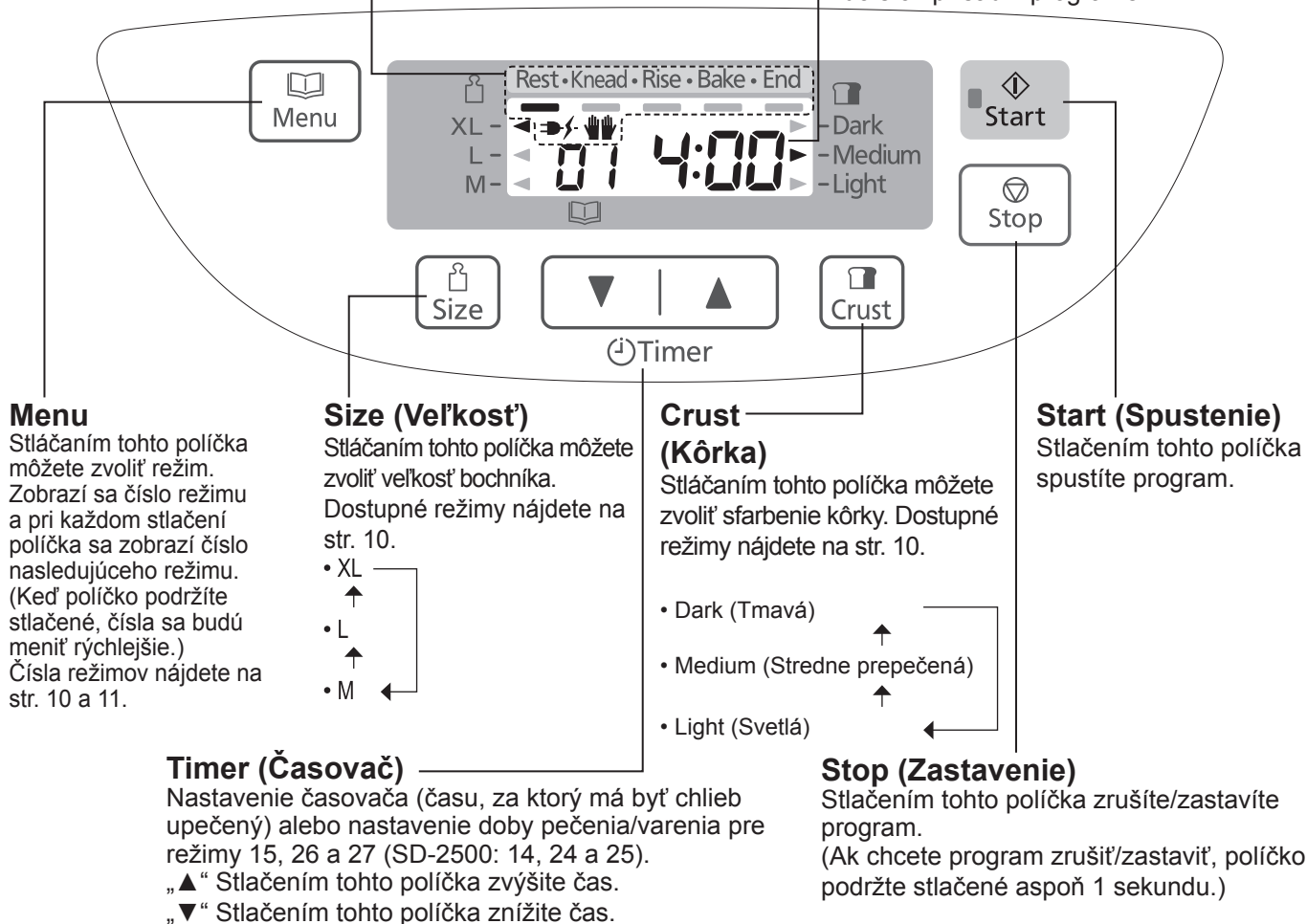
Ovládací panel

■ Prevádzkový stav

- : tento indikátor je zobrazený počas aktuálnej fázy programu. Prísady sa nastavujú počas fázy „Rest“ (Odpočinutie cesta) pred procesom miesenia.
- ⚡ : tento indikátor sa zobrazí pri problémoch s napájaním.
- 👤 : (SD-2501) tento indikátor je zobrazený počas ručného pridávania prísad v režime 11 a 23.
(SD-2500) tento indikátor je zobrazený, keď ste zvolili režim, pri ktorom sa doplnujúce prísady pridávajú ručne.

■ Zostávajúci čas do upečenia

Aj pri ručnom pridávaní prísad bude na displeji zobrazený čas do pridania ďalších prísad v programe.



Na obrázku sú zobrazené všetky slovné indikácie a symboly, počas prevádzky sa však zobrazujú len slovné indikácie a symboly zodpovedajúce danému režimu.

Rozdiely medzi modelmi SD-2501 a SD-2500

Tento návod je určený pre dve odlišné pekáre na chlieb.

■ SD-2501

Ak pečiete s hroznkami, orieškami alebo cereáliami, pridajú sa automaticky (str. 14).



■ SD-2500

Doplňujúce prísady pridajte ručne po zaznení zvukovej signalizácie (str. 14).



• Fotografie a obrázky v tomto návode znázorňujú model SD-2501.

Prísady na prípravu chleba

Múka

Hlavná prísada pri príprave chleba, tvorí lepok (pomáha pri kysnutí, dodáva chlebu pevnú konzistenciu).

- Použite silnú múku (s vysokým obsahom lepku). Nepoužívajte polohrubú múku ani múku s nízkym obsahom lepku.
- Múku presne odvážite.

Silná múka sa získava z tvrdej pšenice a má vysoký obsah bielkovín, ktoré sú potrebné na tvorbu lepku. Oxid uhličitý, ktorý vzniká počas fermentácie, je zachytávaný v elastickej sieti tvorenej lepkom, čím dochádza k zdvíhaniu cesta.

Biela múka

Vyrába sa mletím pšeničného zrna bez otrúb a klíčkov. Najlepší druh múky na pečenie chleba je múka s označením „na pečenie chleba“.

- Ako náhradu chlebovej múky nepoužívajte polohrubú múku alebo múku s pridaným kypriacim práškom.

Celozrnná pšeničná múka

Vyrába sa mletím celého pšeničného zrna vrátane otrúb a klíčkov. Chlieb pripravený z tejto múky je veľmi zdravý. Chlieb pripravený z tejto múky je nižší a ťažší než chlieb pripravený z bielej múky.

Ražná múka

Vyrába sa mletím zrna raže. V porovnaní s bielou múkou obsahuje viac železa, magnézia a draslíka, čo sú prvky potrebné pre zdravú výživu. Neobsahuje však dostatok lepku. Chlieb pripravený z tejto múky je hustý a ťažký. Pri príprave chleba z ražnej múky neprekračujte predpísané množstvo (mohlo by dôjsť k preťaženiu motora).

Špaldová múka

Zaraďuje sa do rodu pšenice, ale geneticky je to úplne odlišný druh. Hoci obsahuje lepok, niektorí ľudia s intoleranciou na lepok ju dokážu stráviť. (Poradte sa s lekárom.) Bochníky pripravené zo špaldovej múky majú plochú alebo mierne prepadnutú kôrku. V porovnaní s chlebom zo špaldovej bielej múky je chlieb zo špaldovej celozrnnnej múky nižší a hustejší. Odporúčame vám, aby ste pri pečení zo špaldovej múky použili na viac než polovicu z celkového množstva múky špaldovú bielu múku.

- Existuje špalda (*Triticum spelta*), ktorá je vhodná na prípravu chleba, a pšenica jednozrnná (*Triticum monococcum*: nazývaná aj malá špalda), ktorá nie je vhodná na prípravu chleba a tiež sa predáva ako špalda. Použite prosím špaldu [používa sa v režime 13, 14, 24 alebo 25 (SD-2500: 12, 13, 22 alebo 23)].



Mliečne výrobky

Pridaním mliečnych výrobkov môžete zlepšiť chuť a nutričnú hodnotu chleba.

- Ak namiesto vody použijete mlieko, nutričná hodnota chleba bude vyššia. Mlieko však nepridávajte pri časovanom programe, pretože by sa mohlo cez noc pokaziť.
→ Podľa množstva použitého mlieka znížte úmerne množstvo vody.

Voda

- Používajte bežnú pitnú vodu z vodovodu.
- Ak používate režim 02, 05, 07, 12 alebo 20 (SD-2500: 02, 05 alebo 11) v chladnom prostredí, použite vlažnú vodu.
- Ak používate režim 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 alebo 25 (SD-2500: 07, 10, 12, 13, 19, 21, 22 alebo 23) v teplom prostredí, použite chladnú vodu.
- Tekutiny merajte vždy pomocou dodanej odmerky.

Sol'

Zlepšuje chuť múky a zvyšuje účinok lepku, vďaka čomu môže cesto lepšie nakysnúť.

- Ak pridáte nesprávne množstvo soli, chlieb môže stratiť objem alebo chuť.

Tuk

Dodáva chlebu chuť a ľahkosť.

- Odporúčame vám používať maslo alebo margarín.

Cukor (kryštalový cukor, hnedý cukor, med, melasa atď.)

Cukor je potravou pre droždie, chlieb je vďaka nemu sladší a chutnejší. Pridaním cukru sa zmení aj sfarbenie kôrky.

- Ak do cesta pridávate hrozienka alebo iné ovocie, ktoré obsahuje ovocný cukor (fruktózu), použite menej cukru.



Sušené droždie

Umožňuje nakysnutie chlebového cesta.

- Používajte len sušené droždie, ktoré nevyžaduje predfermentáciu (nepoužívajte čerstvé alebo sušené droždie, ktoré pred použitím vyžaduje fermentáciu).
- Odporúčame vám používať droždie s označením „instantné droždie“.
- Ak používate droždie balené vo vrecku, po odobratí požadovaného množstva vrecko riadne uzatvorte a uchovávajte v chladničke. (Spotrebujte do dátumu uvedeného výrobcem.)

Ak používate chlebovú zmes...

■ Chlebová zmes obsahujúca droždie

- ① Zmes nasypete do formy na chlieb a pridajte vodu. (Množstvo vody pridajte podľa pokynov na balení.)
 - ② Zvoľte režim 02, podľa objemu zmesi zvoľte veľkosť bochníka a spustíte pečenie.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- V prípade niektorých zmesí nie je zrejmé, aké množstvo droždia obsahujú. Optimálny výsledok v takomto prípade dosiahnete metódou pokusu a omylu.

■ Chlebová zmes so samostatným balením droždia

- ① Do formy na chlieb nasypete najprv droždie, potom chlebovú zmes, potom pridajte vodu.
- ② Na základe druhu múky použite v zmesi nastavte vhodný program a spustíte pečenie.
 - Biela múka, hnedá múka → režim 01
 - Celozrnná pšeničná múka, viaczrnná múka → režim 04
 - Ražná múka → režim 07 (len model SD-2501)

■ Pečenie briošky zo zmesi na briošku

- Zvoľte režim 11 (SD-2500: 10) alebo 02, veľkosť „Medium“ (Stredná) a kôrku „Light“ (Svetlá) (str. 34).

■ Pridaním doplnujúcich prísad môžete zlepšiť chuť chleba:

Vajíčka	Zvyšujú nutričnú hodnotu a zlepšujú farbu chleba. (Úmerne znížte množstvo vody.) Vajíčka pred pridaním rozšľahajte.
Otruby	Zvyšujú v chlebe obsah vlákniny. <ul style="list-style-type: none">• Použite maximálne 75 ml (5 polievkových lyžíc).
Pšeničné klíčky	Dodávajú chlebu orieškovú príchuť. <ul style="list-style-type: none">• Použite maximálne 60 ml (4 polievkové lyžice).
Korenie	Zlepšuje chuť chleba. <ul style="list-style-type: none">• Použite len malé množstvo (1 až 2 polievkové lyžice).

Zoznam typov chleba a možnosti pečenia

Možnosti použitia funkcií a vyžadovaný čas

• Čas potrebný na jednotlivé procesy závisí od teploty prostredia.

		Možnosti				Procesy					
Číslo režimu		Režim	Veľkosť	Kôrka	Časovač	Rest (Odpochínutie cesta)	Knead (Miesenie)	Rise (Kysnutie)	Bake (Pečenie)	Celkový čas	
SD-2501	SD-2500										
Bake (Pečenie)	01	01	Basic (Základný režim)	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 20 min	50–55 min	4 h–4 h 5 min
	02	02	Basic Rapid (Rýchly základný režim)	●	●	–	–	15–20 min	približne 1 h	35–40 min	1 h 55 min–2 hodiny
	03	03	Basic Raisin (Základný režim s hrozičkami)	●	●*1	●*3	30 min–60 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 20 min	50 min	4 hodiny
	04	04	Whole wheat (Celozrnná pšeničná múka)	●	–	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 hodín
	05	05	Whole wheat Rapid (Rýchly režim s celozrnnou pšeničnou múkou)	●	–	–	15 min–25 min	15–25 min*4	1 h 30 min–1 h 40 min	45 min	3 hodiny
	06	06	Whole wheat Raisin (Celozrnná pšeničná múka a hrozička)	●	–	●*3	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 hodín
	07	—	Rye (Ražná múka)	–	–	●	45 min–60 min	približne 10 min	1 h 20 min–1 h 35 min	1 hodina	3 h 30 min
	08	07	French (Francúzske pečivo)	–	–	●	40 min–2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min–4 h 10 min	55 min	6 hodín
	09	08	Italian (Talianske pečivo)	–	–	●	30 min–1 h	10–15 min	2 h 25 min–3 h	50 min	4 h 30 min
	10	09	Sandwich (Sendvič)	–	–	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 hodín
	11	10	Brioche (Brioška)	–	●*1	–	30 min	25–45 min*4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
	12	11	Gluten Free (Bezlepkový chlieb)	–	●*2	–	–	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 h 50 min–1 h 55 min
	13	12	Speciality (Špeciálny chlieb)	●	–	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	14	13	Speciality Raisin (Špeciálny chlieb s hrozičkami)	●	–	●*3	30 min–1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	15	14	Bake only (Len pečenie)	–	–	–	–	–	–	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min

*1 Dostupné sú len možnosti „Light“ (Svetlá kôrka) alebo „Medium“ (Stredne prepečená kôrka).

*2 Dostupné sú len možnosti „Medium“ (Stredne prepečená kôrka) alebo „Dark“ (Tmavá kôrka).

*3 Časovač je možné používať len na modeli SD-2501.

*4 V rámci doby miesenia cesta je tu aj čas na kysnutie cesta.

• Počas kysnutia cesta bude pekárňou krátky čas pracovať (na zabezpečenie optimálneho rozvinutia lepky).

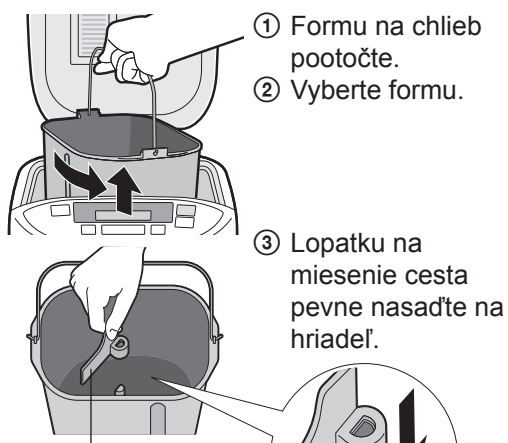
Číslo režimu		Režim	Možnosti			Procesy					
			SD-2501	SD-2500	Veľkosť	Kôrka	Časovač	Rest (Odpochinutie cesta)	Knead (Miesenie)	Rise (Kysnutie)	Bake (Pečenie)
Dough (Cesto)	16	15	Basic (Základný režim)	-	-	-	30 min–50 min	15–30 min*4	1 h 10 min–1 h 30 min	-	2 h 20 min
	17	16	Basic Raisin (Základný režim s hrozičkami)	-	-	-	30 min–50 min	15–30 min*4	1 h 10 min–1 h 30 min	-	2 h 20 min
	18	17	Whole wheat (Celozrnná pšeničná múka)	-	-	-	55 min–1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min–2 h	-	3 h 15 min
	19	18	Whole wheat Raisin (Celozrnná pšeničná múka a hrozička)	-	-	-	55 min–1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min–2 h	-	3 h 15 min
	20	—	Rye (Ražná múka)	-	-	-	45 min–60 min	približne 10 min	-	-	2 hodiny
	21	19	French (Francúzske pečivo)	-	-	-	40 min–1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min–2 h 40 min	-	3 h 35 min
	22	20	Pizza	-	-	●	(Miesenie) 10–18 min	(Kysnutie) 7–15 min	(Miesenie) približne 10 min	(Kysnutie) približne 10 min	45 min
	23	21	Brioche (Brioška)	-	-	-	30 min	25–45 min*4	35 min	-	1 h 50 min
	24	22	Speciality (Špeciálny chlieb)	-	-	-	30 min–1 h 5 min	15–30 min*4	1 h 10 min–1 h 55 min	-	2 h 45 min
	25	23	Speciality Raisin (Špeciálny chlieb s hrozičkami)	-	-	-	30 min–1 h 5 min	15–30 min*4	1 h 10 min–1 h 55 min	-	2 h 45 min
	26	24	Jam (Džem)	-	-	-	-	-	-	-	1 h 30 min–2 h 30 min
27	25	Compote (Kompót)	-	-	-	-	-	-	-	1 h–1 h 40 min	



Prísady vložte do formy na chlieb.



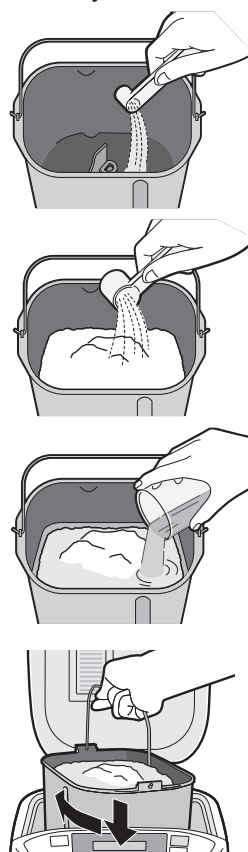
1 Vyberte formu na chlieb a nasadte lopatku na miesenie cesta.



Skontrolujte, či je okolie hriadeľa a čap lopatky na miesenie cesta čistý (str. 30).

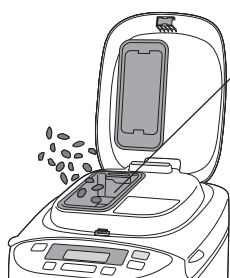
- Pri pečení ražného chleba použite určenú lopatku na miesenie cesta (len model SD-2501).
- Lopatka voľne zapadne na miesto, no musí sa dotýkať spodnej časti formy na chlieb.

2 Vložte odvážené množstvo prísad do formy na chlieb.



- 1 Sušené droždie nasypete na dno (aby sa neskôr nedostalo do kontaktu s tekutinami).
- 2 Droždie zakryte všetkými suchými prísadami (múkou, cukrom, soľou atď.).
• Múku presne odvážte.
- 3 Do formy nalejte vodu a všetky ostatné tekutiny.
- 4 Z vonkajšej strany formy utrite vlhkosť a múku.
- 5 Miernym pootočením sprava doľava vložte formu do pekáreň. Sklopte rukoväť.
- 6 Zatvorte kryt.
• Kryt neotvárajte, kým chlieb nie je upečený (ovplyvnilo by to jeho kvalitu).

Pečenie chleba s doplnujúcimi prísadami (str. 14) (len model SD-2501)



Dávkovač najskôr vyčistite a vysušte.

- 1 Otvorte kryt dávkovača.
- 2 Vložte prísady.
- 3 Zatvorte kryt.

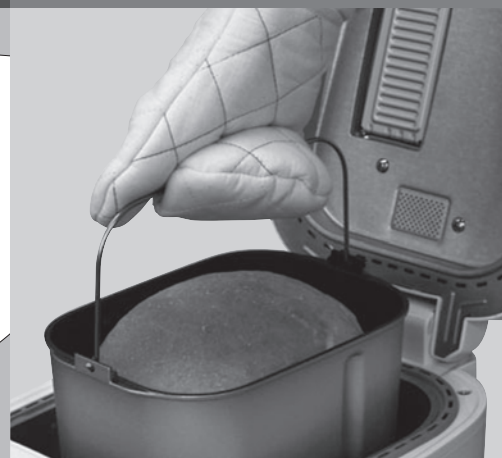
3 Pekáreň na chlieb zapojte do zásuvky s napätím 230 V.



Zvoľte program a spustite ho.



Vyberte chlieb.



4 Zvoľte režim pečenia.

(Toto zobrazenie sa ukáže, keď zvolíte režim „01“.)

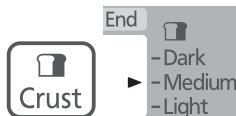


- Režimy, možné nastavenia veľkosti bochníka a sfarbenia kôrky sú popísané na str. 10.

■ Zmena veľkosti



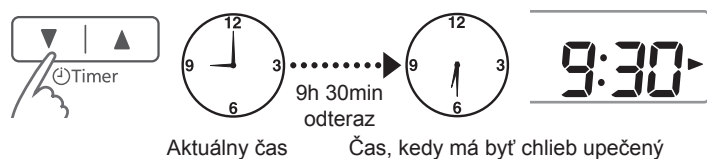
■ Zmena sfarbenia kôrky



■ Nastavenie časovača →

Je napríklad 21:00 a chcete, aby bol chlieb upečený o 6:30 nasledujúce ráno.

→ Časovač nastavte na hodnotu „9:30“ (9 hodín a 30 minút oteraz).



- Jedným stlačením políčka posuniete nastavenie časovača o 10 minút dopredu (podržaním stlačeného políčka sa posuniete o väčší časový úsek).

5 Stlačte políčko „Start“.



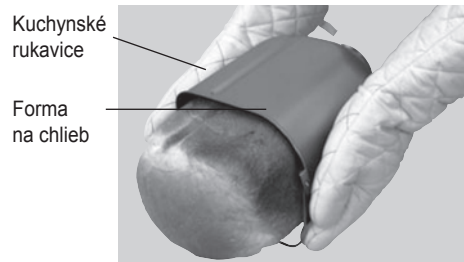
- Približný čas zostávajúci do dokončenia zvoleného programu
- Ak stlačíte políčko „Start“ bez akéhokoľvek nastavovania, spustí sa režim 01.

6 Pekáreň vypnite

po upečení chleba (8-krát zaznie zvuková signalizácia a bliká indikátor pri „End“ (Koniec)).



7 Chlieb ihneď vyberte

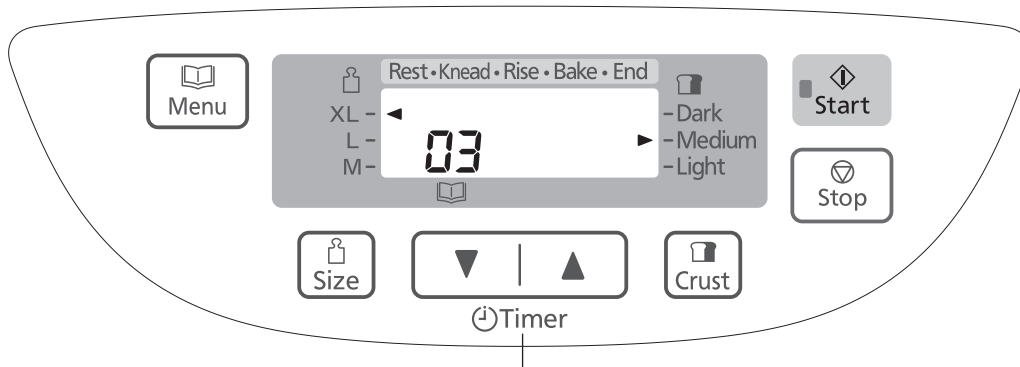


a nechajte ho vychladnúť, napríklad na drôtenej mriežke.

8 Po použití vytiahnite sieťový prívod zo sieťovej zásuvky (ťahajte za zástrčku).

- Ak nestlačíte políčko „stop“ a nevyberiete chlieb zo zariadenia aby vychladol, pekáreň na chlieb bude pokračovať v jeho miernom zahrievaní, aby znížila kondenzáciu vodnej pary v bochníku.
- Zrýchľuje sa tým však tmavnutie kôrky, preto po skončení pečenia zariadenie vypnite a chlieb z neho okamžite vyberte a nechajte vychladnúť.
- Ak necháte chlieb chladnúť vo forme, dôjde ku kondenzácii vodnej pary. Optimálnu kvalitu bochníka preto dosiahnete, keď ho necháte vychladnúť na drôtenej mriežke.

Pridávanie doplňujúcich prísad



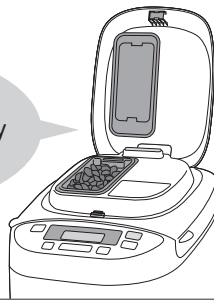
Toto políčko stlačte, keď je na displeji zobrazený počet minút do pridania prísady, a chcete, aby sa zobrazil čas, ktorý zostáva do skončenia pečenia (len model SD-2500).

Pridávanie doplňujúcich prísad do chleba alebo do cesta

Keď zvolíte nižšie uvedené číslo režimu, môžete do cesta primiešať obľúbené prísady a dosiahnuť tak rôzne druhy príchuť chleba.
 (SD-2501) 03, 06, 14, 17, 19, 25
 (SD-2500) 03, 06, 13, 16, 18, 23

Model SD-2501 (s automatickým dávkovačom hrozienok a orieškov)

Pred spustením programu jednoducho vložte doplňujúce prísady do dávkovača alebo do formy na chlieb.



Model SD-2500 (bez automatického dávkovača hrozienok a orieškov)

Počkajte kým zaznie zvuková signalizácia, potom vložte prísady do formy na chlieb.



Suché prísady, nerozpustné prísady

→ Doplnujúce prísady vložte do automatického dávkovača hrozienok a orieškov a zvolte program.



Sušené ovocie



- Nakrájajte ho približne na 5 mm kocky.
- Prísady s cukrom na povrchu sa môžu prilepiť k dávkovaču, takže nespádnu do formy na chlieb.

Orechy



- Nasekajte nadrobno.
- Orechy znižujú účinok lepku, preto ich nepridávajte príliš veľa.

Semienka

- Veľké, tvrdé semienka môžu poškrabať povrch dávkovača a formy na chlieb.

Bylinky

- Použite 1 až 2 polievkové lyžice sušených bylín. V prípade čerstvých bylín postupujte podľa pokynov v recepte.

Slanina, saláma

- Mastné prísady sa môžu občas prilepiť k automatickému dávkovaču hrozienok a orieškov, takže nespádnu do formy na chlieb.

Vlhké/lepkavé prísady, rozpustné prísady*

→ Tieto prísady vložte spolu s ostatnými do formy na chlieb.



Čerstvé ovocie, ovocie naložené v alkohole



- Použite len množstvo uvedené v recepte, pretože voda, ktorú prísady obsahujú, bude mať vplyv na výslednú kvalitu chleba.

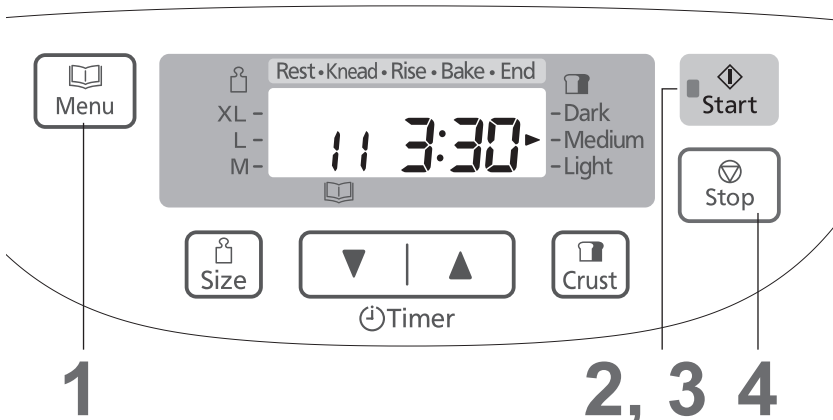
Syr, čokoláda



* Tieto prísady sa nemôžu vkladať do automatického dávkovača hrozienok a orieškov, pretože by sa naň prilepili a nespádli by do formy na chlieb.

- Pri pridávaní prísad dodržiavajte množstvá uvedené v recepte.

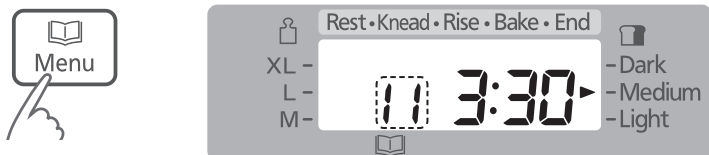
Pečenie briošiek



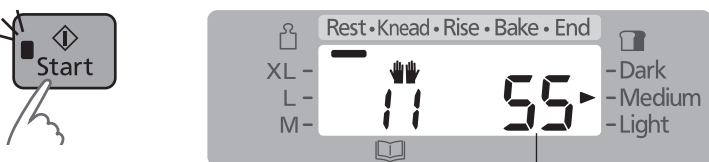
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1 1/4
silná biela chlebová múka, typ 550	400 g
počet čajových lyžičiek soli	1 1/2
počet polievkových lyžíc cukru	4
počet polievkových lyžíc odstredeného mlieka (sušeného)	2
maslo (nakrájajte na 2 cm kocky a ponechajte v chladničke)	50 g
voda	180 ml
vajíčka (rozšľahané); stredne veľké	2 (100 g)
maslo, ktoré pridáte neskôr (nakrájajte na 1 – 2 cm kocky a ponechajte v chladničke)	70 g

- Príprava (str. 12)
- ① Maslo, ktoré pridáte neskôr, nakrájajte na 1 – 2 cm kocky a ponechajte ho v chladničke.
 - ② Do formy na chlieb nasadte lopatku na miesenie cesta.
 - ③ Do formy na chlieb vložte prísady v poradí uvedenom v recepte.
 - ④ Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb zapojte do elektrickej siete.

1 Zvoľte režim „11“ (SD-2500: „10“).



2 Spustite program.



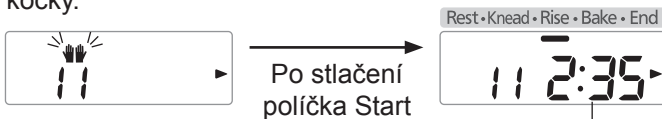
Čas do pridania ďalšieho masla alebo prísad

- Rozsvieti sa indikátor políčka Start.



3 Keď zaznie zvuková signalizácia, pridajte ďalšie maslo a znovu stlačte políčko „Start“.

Kým bliká indikátor „“, vložte ďalšie maslo pokrúpané na kocky.



Na displeji je zobrazený čas do skončenia programu.

4 Stlačte políčko „Stop“ a vyberte bochník,

keď 8-krát zaznie zvuková signalizácia a bliká indikátor pri „End“ (Koniec).

- Blikajúci indikátor políčka Start zhasne.

[Jednoduchý spôsob pečenia briošiek]

Na začiatku pridajte maslo s ďalšími prísadami.

- Maslo nakrájajte na 2 cm kocky a vložte ich do formy na chlieb spolu s ostatnými prísadami.
- Postupujte podľa krokov uvedených vľavo. Keď však v kroku 3 zaznie zvuková signalizácia, upozorňujúca na potrebu pridania ďalšieho masla, nevykonajte nič.
- Čas potrebný na prípravu je 3 hodiny 30 minút.

* Keď maslo pridáte na začiatku, príchuť, textúra a nakysnutie chleba sú trochu odlišné než keď pri pečení chleba pridáte maslo neskôr.

- Okamžite po spustení programu sa začne proces „odpočinutia cesta“, za ktorým bude nasledovať miesenie a kysnutie.
- Ak pridávate ďalšie prísady, napríklad hrozienka, pridajte ich spolu s maslom. (Použite maximálne 150 g prísad.)
- Aj keď nestlačíte políčko Start, miesenie bude po 5 minútach pokračovať. Miesenie nepokračuje okamžite, dokonca ani keď po pridaní masla alebo prísad stlačíte políčko Start.
- Maslo nepridávajte po tom, čo sa na displeji zobrazí zostávajúci čas (str. 34).

Príprava cesta

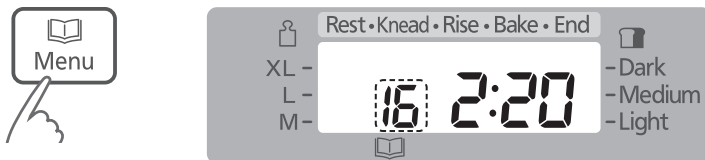


Príprava
(str. 12)

- ① Do formy na chlieb nasadíte lopatku na miesenie cesta.
- ② Do formy na chlieb vložte prísady v poradí uvedenom v recepte.
- ③ Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb zapojte do elektrickej siete.

1 Zvoľte režim na prípravu cesta.

[Toto zobrazenie sa ukáže, keď zvolíte režim „16“ (SD-2500: „15“).]



- V režimoch na prípravu cesta nie je možné použiť časovač [okrem režimu 22 (SD-2500: 20)].
- Ak chcete do cesta pridať doplnujúce prísady, pozrite si str. 14.

2 Spustíte program.



Približný čas zostávajúci do dokončenia zvoleného programu

- Rozsvieti sa indikátor políčka Start.



3 Stlačte políčko „Stop“ a vyberte cesto,

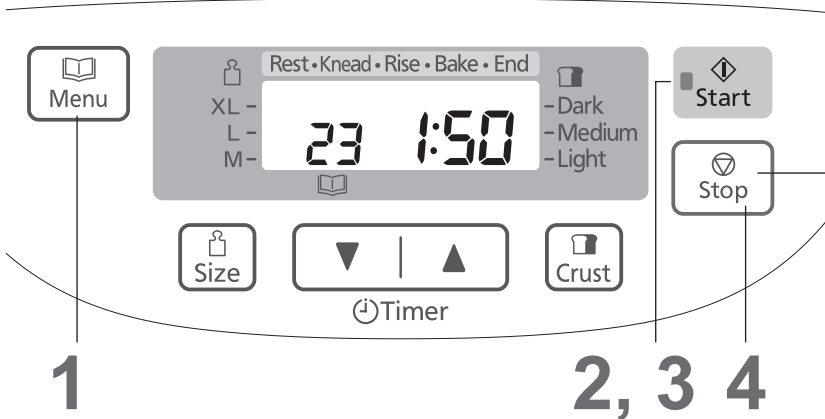
keď 8-krát zaznie zvuková signalizácia a bliká indikátor pri „End“ (Koniec).

- Blikajúci indikátor políčka Start zhasne.

- Pre všetky ostatné režimy okrem 22, 26 a 27 (SD-2500: 20, 24 a 25) sa okamžite po spustení programu začne proces „odpočívania cesta“, za ktorým bude nasledovať miesenie a kysnutie.

- Vytvarujte vymiesené cesto a podľa receptu ho nechajte druhýkrát nakysnúť. Potom ho upečte v rúre.

Príprava cesta na briošky



Na str. 23
nájdete recepty na
prípravu cesta



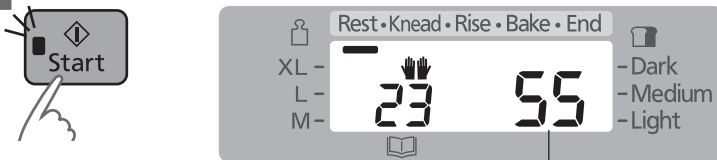
■ Zrušenie/
zastavenie
spusteného
programu
(políčko podržte
stlačené aspoň
1 sekundu)

- Príprava (str. 12)
- ① Maslo, ktoré pridáte neskôr, nakrájajte na 1 – 2 cm kocky a ponechajte ho v chladničke.
 - ② Do formy na chlieb nasadte lopatku na miesenie cesta.
 - ③ Do formy na chlieb vložte prísady v poradí uvedenom v recepte.
 - ④ Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb zapojte do elektrickej siete.

1 Zvoľte režim „23“ (SD-2500: „21“).



2 Spustíte program.

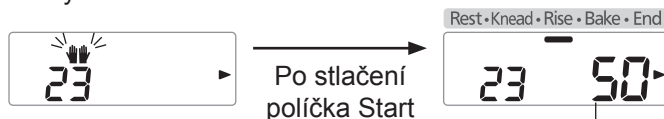


Čas do pridania ďalšieho masla alebo prísad

- Rozsvieti sa indikátor políčka Start.

3 Keď zaznie zvuková signalizácia, pridajte ďalšie maslo a znovu stlačte políčko „Start“.

Kým bliká indikátor „“, vložte ďalšie maslo pokrúpané na kocky.



Na displeji je zobrazený čas do skončenia programu.

4 Stlačte políčko „Stop“ a vyberte cesto,

keď 8-krát zaznie zvuková signalizácia a bliká indikátor pri „End“ (Koniec).

- Blikajúci indikátor políčka Start zhasne.

[Jednoduchý spôsob prípravy briošiek]

Na začiatku pridajte maslo s ďalšími prísadami.

- Maslo nakrájajte na 2 cm kocky a vložte ich do formy na chlieb spolu s ostatnými prísadami.
- Postupujte podľa krokov uvedených vľavo. Keď však v kroku 3 zaznie zvuková signalizácia, upozorňujúca na potrebu pridania ďalšieho masla, nevykonajte nič.
- Čas potrebný na prípravu je 1 hodina 50 minút.

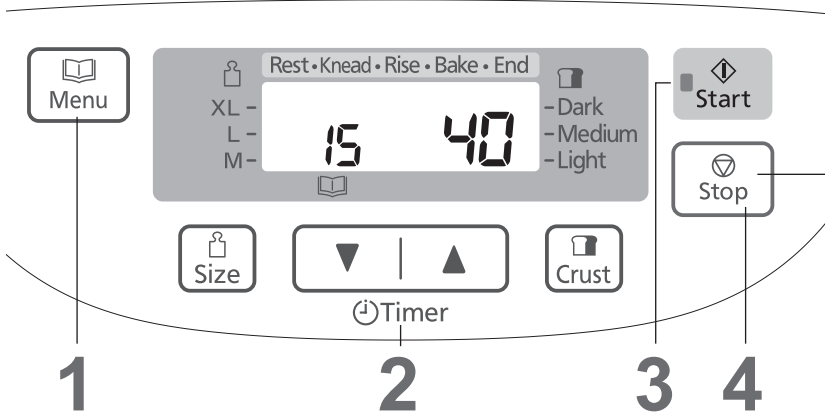
* Keď maslo pridáte na začiatku, príchuť, textúra a nakysnutie chleba sú trochu odlišné než keď pri pečení chleba pridáte maslo neskôr.

- Okamžite po spustení programu sa začne proces „odpočívania cesta“, za ktorým bude nasledovať miesenie a kysnutie.

- Ak pridávate ďalšie prísady, napríklad hrozienka, pridajte ich spolu s maslom. (Použite maximálne 150 g prísad.)
- Aj keď nestlačíte políčko Start, miesenie bude po 5 minútach pokračovať. Miesenie nepokračuje okamžite, dokonca ani keď po pridaní masla alebo prísad stlačíte políčko Start.
- Maslo nepridávajte po tom, čo sa na displeji zobrazí zostávajúci čas (str. 34).

- Vytvarujte vymiesené cesto a podľa receptu ho nechajte druhýkrát nakysnúť. Potom ho upečte v rúre.

Pečenie koláčov



- Príprava
- ① Pripravte si prísady podľa receptu.
 - ② Formu na chlieb vystelte papierom na pečenie a vlejte do nej zmiešané prísady.
 - ③ Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb zapojte do elektrickej siete.

Na str. 23 nájdete recepty na prípravu koláčov.



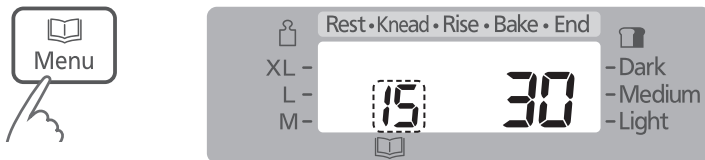
- Zrušenie/zastavenie spusteného programu (políčko podržte stlačené aspoň 1 sekundu)



- Vyberte lopatku na miesenie cesta.

- Vystelte papierom na pečenie. (Ak by sa koláč alebo čajové pečivo priamo dotýkalo formy, zhorelo by.)

1 Zvoľte režim „15“ (SD-2500: „14“).



- V režime 15 nie je možné použiť časovač (SD-2500: 14). (Políčko Timer slúži iba na nastavenie doby pečenia.)

2 Nastavte dobu pečenia.



3 Spustite program.



Približný čas zostávajúci do dokončenia zvoleného programu

- Rozsvieti sa indikátor políčka Start.

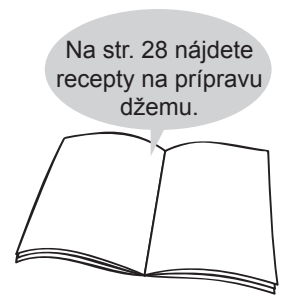
4 Po zaznení zvukového signálu a blikaní indikátora pri „End“ (Koniec) stlačte políčko „Stop“, skontrolujte, či je koláč dôkladne upečený a zo zariadenia vyberte formu na chlieb.

- Blikajúci indikátor políčka Start zhasne.
- Ak koláč nie je upečený → Zopakujte kroky 1 – 3 (Dodatočnú dobu pečenia môžete zopakovať až dvakrát. Zakaždým by mala byť kratšia ako 50 minút. Ak je zariadenie horúce, časovač sa znova spustí od 1 minúty. Túto dobu môžete predĺžiť stláčaním políčka časovača podľa potreby.)

Dávajte si pozor!
Je to horúce!

- Ak chcete skontrolovať, či je už koláč upečený, zapichnete do jeho stredu ihlicu – ak po vytiahnutí ihlice z koláča nebude na nej prilepené cesto, koláč je hotový.

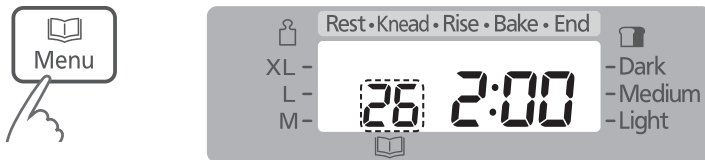
Príprava džemu



- Zrušenie/zastavenie spusteného programu (políčko podržte stlačené aspoň 1 sekundu)

- Príprava
- ① Pripravte si prísady podľa receptu.
 - ② Do formy na chlieb nasadte lopatku na miesenie cesta.
 - ③ Do formy na chlieb vložte prísady v poradí: polovica množstva ovocia → polovica množstva cukru → druhá polovica množstva ovocia → druhá polovica množstva cukru.
 - ④ Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb zapojte do elektrickej siete.

1 Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).



2 Nastavte dobu varenia.



3 Spustíte program.



Približný čas zostávajúci do dokončenia zvoleného programu

- Rozsvieti sa indikátor políčka Start.



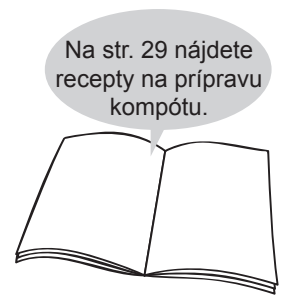
4 Stlačte políčko „Stop“ a vyberte džem, keď 8-krát zaznie zvuková signalizácia a bliká indikátor pri „End“ (Koniec).

- Blikajúci indikátor políčka Start zhasne.
- Ak džem nie je uvarený → Zopakujte kroky 1 – 3 (Dodatočnú dobu varenia môžete zopakovať až dvakrát. Zakaždým by mala trvať 10 až 40 minút. Ak je zariadenie horúce, časovač sa znova spustí od 1 minúty. Túto dobu môžete predĺžiť stláčaním políčka časovača podľa potreby.)

- V režime 26 nie je možné použiť časovač (SD-2500: 24). (Políčko Timer slúži iba na nastavenie doby varenia.)
- Na prípravu džemu, ktorý dobre stuhne, je potrebné dostatočné množstvo cukru, kyseliny a pektínu.
- Džem z ovocia s vysokým obsahom pektínu ľahko tuhne. Džem z ovocia s nižším obsahom pektínu netuhne dobre.
- Použite práve dozreté ovocie. Džem z prezretého alebo nedostatočne zrelého ovocia pevne nestuhne.
- Podľa receptov v tomto návode pripravíte mäkký džem. Príčinou je nižší obsah cukru.
- Pri pridávaní prísad dodržiavajte množstvá uvedené v recepte.
 - Nezvyšujte ani neznižujte množstvo ovocia. Džem by mohol prekypieť alebo sa spáliť.
 - Nezvyšujte množstvo cukru viac než na polovicu množstva ovocia. Džem by mohol prekypieť alebo sa spáliť. Keď znížite množstvo cukru, džem pevne nestuhne.
 - * Keď má ovocie vysokú kyslosť, môžete znížiť množstvo citrónovej šťavy, ale ak ju príliš znížite, džem pevne nestuhne.
- Ak je doba varenia krátka, v džeme môžu zostať kúsky ovocia a džem môže byť vodový.
 - Džem bude počas chladnutia naďalej tuhnúť. Dávajte pozor, aby ste ho neprevarili.

- Hotový džem nalejte čo najskôr do vhodnej nádoby. Pri vyberaní džemu dávajte pozor, aby ste sa nepopáliť.
- Ak džem ponecháte vo forme na chlieb, môže sa pripáliť.
- Džem uchovávajte na chladnom a tmavom mieste. Kvôli nižšiemu obsahu cukru jeho trvanlivosť nie je taká dlhá ako u džemu kúpeného v obchode. Po otvorení džem uchovávajte v chladničke a krátko po otvorení ho spotrebujte.

Príprava kompótu



■ Zrušenie/
zastavenie
spusteného
programu
(políčko podržte
stlačené aspoň
1 sekundu)

- Príprava
- ① Pripravte si prísady podľa receptu. (Vyberte lopatku na miesenie cesta.)
 - ② Do formy na chlieb vložte prísady v poradí: ovocie → cukor → tekutina.
 - ③ Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb zapojte do elektrickej siete.

1 Zvoľte režim „27“ (SD-2500: „25“).



- V režime 27 nie je možné použiť časovač (SD-2500: 25). (Políčko Timer slúži iba na nastavenie doby varenia.)
- Pri pridávaní prísad dodržiavajte množstvá uvedené v recepte.
 - Nezvyšujte ani neznižujte množstvo ovocia. Kompót by mohol prekypieť alebo sa spáliť.

2 Nastavte dobu varenia.



3 Spustite program.



Približný čas zostávajúci do dokončenia zvoleného programu

- Rozsvieti sa indikátor políčka Start.

4 Stlačte políčko „Stop“ a vyberte kompót,

keď 8-krát zaznie zvuková signalizácia a bliká indikátor pri „End“ (Koniec).

- Blikajúci indikátor políčka Start zhasne.
- Ak kompót nie je uvarený → Zopakujte kroky 1 – 3 (Dodatočnú dobu varenia môžete zopakovať až dvakrát. Zakaždým by mala trvať 10 až 40 minút. Ak je zariadenie horúce, časovač sa znova spustí od 1 minúty. Túto dobu môžete predĺžiť stláčaním políčka časovača podľa potreby.)

Recepty na prípravu chleba

BIELY CHLIEB

Zvoľte režim „01“ alebo „02“.

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia (počet čajových lyžičiek pri výbere možnosti BAKE RAPID (Rýchle pečenie))	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
silná biela chlebová múka, typ 550	400 g	500 g	600 g
počet čajových lyžičiek soli	1½	1½	2
počet polievkových lyžíc cukru	1	1½	2
maslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml

CELOZRNÝ PŠENIČNÝ CHLIEB

Zvoľte režim „04“ alebo „05“.

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia (počet čajových lyžičiek pri výbere možnosti BAKE RAPID (Rýchle pečenie))	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
silná celozrná pšeničná chlebová múka	400 g	500 g	600 g
počet čajových lyžičiek soli	1½	1½	2
počet polievkových lyžíc cukru	1	1½	2
maslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml

CELOZRNÝ PŠENIČNÝ CHLIEB S HROZIENKAMI

Zvoľte režim „06“.

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1	1¼
silná celozrná pšeničná chlebová múka	400 g	500 g	600 g
počet čajových lyžičiek soli	1½	1½	2
počet polievkových lyžíc cukru	1	1½	2
maslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml
prísada (vlozte do automatického dávkovača hrozienuk a orieškov): hrozienuka	80 g	100 g	120 g

FRANCÚZSKY CHLIEB

Zvoľte režim „08“ (SD-2500: „07“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	¾
silná biela chlebová múka, typ 550	300 g
počet čajových lyžičiek soli	1
maslo	20 g
voda	220 ml

PANNETTONE

Zvoľte režim „11“ (SD-2500: „10“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1½
silná biela chlebová múka, typ 550	400 g
počet polievkových lyžíc cukru	4½
počet čajových lyžičiek soli	1
maslo (nakrájajte na 2 cm kocky a ponechajte v chladničke)	50 g
vajíčka (rozšľahané); stredne veľké	2 (100 g)
mlieko	200 ml
maslo, ktoré pridáte neskôr (nakrájajte na 1 – 2 cm kocky a ponechajte v chladničke)	70 g
pomarančová kôra; nadrobno nasekaná*	50 g
hnedé hrozienuka sultánky*	50 g
sušené čierne ríbezle*	50 g

* : pridáva sa spolu s neskôr pridávaným maslom

CHLIEB S HROZIENKAMI

Zvoľte režim „03“.

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1	1½
silná biela chlebová múka, typ 550	400 g	500 g	600 g
počet čajových lyžičiek soli	1½	1½	2
počet polievkových lyžíc cukru	1	1½	2
maslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml
prísada (vlozte do automatického dávkovača hrozienuk a orieškov): hrozienuka	80 g	100 g	120 g

TALIANSKY CHLIEB

Zvoľte režim „09“ (SD-2500: „08“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1
silná biela chlebová múka, typ 550	400 g
počet čajových lyžičiek soli	1½
počet polievkových lyžíc olivového oleja	1½
voda	260 ml

SENDVIČ

Zvoľte režim „10“ (SD-2500: „09“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1
silná biela chlebová múka, typ 550	380 g
počet polievkových lyžíc cukru	2
maslo	30 g
voda	250 ml

BEZLEPKOVÝ CHLIEB

Zvoľte režim „12“ (SD-2500: „11“).

voda	430 ml
počet polievkových lyžíc oleja	1
zmes na pečenie bezlepkového chleba	500 g
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	2

ZÁKLADNÁ BRIOŠKA

Zvoľte režim „11“ (SD-2500: „10“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1¼
silná biela chlebová múka, typ 550	400 g
počet polievkových lyžíc cukru	4
počet polievkových lyžíc sušeného mlieka	2
počet čajových lyžičiek soli	1
maslo (nakrájajte na 2 cm kocky a ponechajte v chladničke)	50 g
vajíčka (rozšľahané); stredne veľké	2 (100 g)
voda	180 ml
maslo, ktoré pridáte neskôr (nakrájajte na 1 – 2 cm kocky a ponechajte v chladničke)	70 g

Recepty na prípravu chleba

ŠPALDOVÝ BIELY CHLIEB

Zvoľte režim „13“ (SD-2500: „12“).

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1¼	1½
špaldová biela múka	400 g	500 g	600 g
počet čajových lyžičiek cukru	1½	2	2
počet čajových lyžičiek soli	1¼	1½	1¾
maslo	5 g	10 g	10 g
voda	260 ml	340 ml	400 ml

CELOZRNÝ ŠPALDOVÝ CHLIEB

Zvoľte režim „13“ (SD-2500: „12“).

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1¼	1½
špaldová celozrná múka	200 g	250 g	300 g
špaldová biela múka	200 g	250 g	300 g
počet čajových lyžičiek cukru	1½	2	2
počet čajových lyžičiek soli	1¼	1½	1¾
počet polievkových lyžíc oleja	2	3	3
voda	250 ml	320 ml	380 ml

RAŽNÝ A ŠPALDOVÝ (nie je možné použiť časovač)

Zvoľte režim „13“ (SD-2500: „12“).

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1¼	1½
špaldová biela múka	275 g	350 g	425 g
ražná múka	125 g	150 g	175 g
počet čajových lyžičiek cukru	1½	2	2
počet čajových lyžičiek soli	1¼	1½	1¾
maslo	5 g	10 g	10 g
biely jogurt	120 g	150 g	180 g
voda	180 ml	230 ml	270 ml

POHÁNKOVÝ A ŠPALDOVÝ CHLIEB SO SEMIENKAMI

Zvoľte režim „13“ (SD-2500: „12“).

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1¼	1½
špaldová biela múka	320 g	400 g	480 g
pohánková múka	80 g	100 g	120 g
počet čajových lyžičiek medu	1	1	1½
počet čajových lyžičiek soli	1¼	1½	1¾
počet polievkových lyžíc sezamových semienok	1½	2	2½
počet polievkových lyžíc ľanových semienok	1½	2	2
počet polievkových lyžíc maku	1½	2	2½
počet polievkových lyžíc oleja	2	3	3
voda	250 ml	320 ml	380 ml

RYŽOVÝ A ŠPALDOVÝ S PÍNIOVÝMI ORIEŠKAMI A SMAŽENOU CIBUL'OU

Zvoľte režim „14“ (SD-2500: „13“).

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1¼	1½
špaldová biela múka	320 g	400 g	480 g
hnedá ryžová múka	80 g	100 g	120 g
počet čajových lyžičiek cukru	1½	2	2
počet čajových lyžičiek soli	1¼	1½	1¾
maslo	5 g	10 g	10 g
voda	260 ml	340 ml	400 ml
prísada (vlozte do automatického dávkovača hrozienuk a orieškov): píniové oriešky	40 g	50 g	60 g
počet polievkových lyžíc smaženej cibule	3	4	5

ŠPALDOVÝ S CITRÓNOM A MAKOM

Zvoľte režim „13“ (SD-2500: „12“).

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1¼	1½
špaldová biela múka	400 g	500 g	600 g
počet čajových lyžičiek cukru	1½	2	2
počet čajových lyžičiek soli	1¼	1½	1¾
maslo	5 g	10 g	10 g
strúhaná kôra z citrónu	1	1	1
citrónová šťava	20 ml	20 ml	30 ml
počet polievkových lyžíc maku	2	3	3
voda	250 ml	330 ml	380 ml

OVOCNÝ ŠPALDOVÝ CHLIEB

Zvoľte režim „14“ (SD-2500: „13“).

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1	1¼	1½
špaldová biela múka	400 g	500 g	600 g
počet čajových lyžičiek cukru	1½	2	2
počet čajových lyžičiek soli	1¼	1½	1¾
maslo	5 g	10 g	10 g
počet čajových lyžičiek zmesi korenín	2	2½	3
voda	270 ml	350 ml	400 ml
prísada (vlozte do automatického dávkovača hrozienuk a orieškov): zmes sušeného ovocia	100 g	125 g	150 g

Recepty na prípravu cesta

ZÁKLADNÉ CESTO

Zvoľte režim „16“ (SD-2500: „15“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1
silná biela chlebová múka, typ 550	500 g
počet čajových lyžičiek soli	1½
počet polievkových lyžíc cukru	1½
maslo	30 g
voda	310 ml

ZÁKLADNÉ CESTO S HROZIENKAMI

Zvoľte režim „17“ (SD-2500: „16“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1
silná biela chlebová múka, typ 550	500 g
počet čajových lyžičiek soli	1½
počet polievkových lyžíc cukru	1½
maslo	30 g
voda	310 ml
prísada (vlozte do automatického dávkovača hrozienuk a orieškov): hrozienuka	100 g

FRANCÚZSKE CESTO

Zvoľte režim „21“ (SD-2500: „19“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	¾
silná biela chlebová múka, typ 550	300 g
počet čajových lyžičiek soli	1
maslo	20 g
voda	180 ml

CELOZRNNÉ PŠENIČNÉ CESTO

Zvoľte režim „18“ (SD-2500: „17“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1½
silná celozrnná pšeničná chlebová múka	500 g
počet čajových lyžičiek soli	2
počet polievkových lyžíc cukru	1½
maslo	30 g
voda	340 ml

CELOZRNNÉ PŠENIČNÉ CESTO S HROZIENKAMI

Zvoľte režim „19“ (SD-2500: „18“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1½
silná celozrnná pšeničná chlebová múka	500 g
počet čajových lyžičiek soli	2
počet polievkových lyžíc cukru	1½
maslo	30 g
voda	340 ml
prísada (vlozte do automatického dávkovača hrozienuk a orieškov): hrozienuka	100 g

PIZZOVÉ CESTO

Zvoľte režim „22“ (SD-2500: „20“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1
silná biela chlebová múka, typ 550	450 g
počet čajových lyžičiek soli	2
počet polievkových lyžíc rastlinného oleja	4
voda	240 ml

BRIOŠKOVÉ CESTO (BRIOŠKOVÉ ROLKY S ČOKOLÁDOVÝMI LUPIENKAMI); na 12 roliek

Zvoľte režim „23“ (SD-2500: „21“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1½
silná biela chlebová múka, typ 550	400 g
počet polievkových lyžíc cukru	4
počet čajových lyžičiek soli	1
maslo (nakrájajte na 2cm kocky a ponechajte v chladničke)	70 g
vajíčka (rozšľahané); stredne veľké	3 (150 g)
mlieko	90 ml
počet polievkových lyžíc rumu (tmavého)	1
maslo, ktoré pridáte neskôr (nakrájajte na 1-2cm kocky a ponechajte v chladničke)	50 g
kúsky čokolády*	120 g

* Keď cesto vyberiete, posypte ho kúskami čokolády a prehnite spodnú tretinu hore a vrchnú tretinu dolu. Potom cesto preložte na polovicu.

ŠPALDOVÉ STOLOVÉ ROLKY; na 8 roliek

Zvoľte režim „24“ (SD-2500: „22“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1¼
špaldová biela múka	500 g
počet čajových lyžičiek cukru	1½
počet čajových lyžičiek soli	1½
maslo	10 g
voda	310 ml

Recepty na prípravu koláčov

ČEREŠŇOVO-MARCIÁNÓVY KOLÁČ

Zvoľte režim „15“ (SD-2500: „14“).

zlatý krupicový cukor	50 g
maslo	175 g
vajíčka	3
múka s kypriacim práškom	225 g
nasekané kandizované čerešne	100 g
nastrúhaný marcipán	75 g
mlieko	60 ml
opečené mandle nakrájané na plátky	15 g

Recepty na prípravu bezlepkových jedál

Príprava bezlepkového chleba sa výrazne odlišuje od normálneho spôsobu prípravy chleba.

Ak sa bezlepkový chlieb pripravuje zo zdravotných dôvodov, je veľmi dôležité, aby ste tento krok konzultovali so svojím lekárom a postupovali podľa uvedených pokynov.

- Tento program bol vyvinutý špeciálne pre konkrétne bezlepkové zmesi. Preto sa môže stať, že pri použití vlastnej zmesi nedosiahnete také dobré výsledky.
- Ak zvolíte program „gluten free“ (bezlepkový chlieb), starostlivo postupujte podľa pokynov v recepte. (Inak by sa chlieb nemusel podariť.)
Existujú dva druhy bezlepkových zmesí – zmesi s malým obsahom lepku a zmesi, ktoré neobsahujú pšeničnú múku ani lepok. Pred výberom zmesi sa poraďte so svojím lekárom.
- Vlastnosti a vzhľad bochníka sa môžu odlišovať podľa druhu zmesi.
Občas sa môže stať, že na bokoch bochníka zostanú zvyšky múky.
Pri použití rôznych druhov zmesí, ktoré neobsahujú pšenicu, môžete dosiahnuť rôzne výsledky.
- Lepšie vlastnosti chleba dosiahnete, ak budete bochník krájať až po vychladnutí.
- Chlieb uchovávajte na chladnom suchom mieste a spotrebujte ho do 2 dní. Ak v rámci tohto času nebudete schopní spotrebovať celý chlieb, môžete ho nakrájať, vložiť do vreciek určených do mrazničky a zmraziť.

Varovanie pre používateľov, ktorí tento program používajú zo zdravotných dôvodov:

Ak budete používať bezlepkový program, poraďte sa so svojím lekárom alebo združením celiatikov a použite len prísady, ktoré vyhovujú vášmu zdravotnému stavu.

Spoločnosť Panasonic nepreberá žiadnu zodpovednosť za dôsledky vyplývajúce z použitia prísad, o ktorých použití ste sa neporadili s odborníkom.

Ak chlieb pripravujete z dietetických dôvodov, je veľmi dôležité predchádzať kontaminácii múkami, ktoré obsahujú lepok. Mimoriadnu pozornosť venujte čisteniu formy na chlieb a lopatky na miesenie cesta, ako aj použitých nástrojov či nádob.

Pre používateľov v Belgicku

Nasledujúce recepty na prípravu bezlepkových jedál boli vyvinuté s použitím komerčne pripravovaných bezlepkových chlebových zmesí AVEVE.

Dostanete ich kúpiť v lekárňach, obchodoch so zdravou výživou, občas vo veľkých supermarketoch.

Ďalšie informácie o výrobkoch AVEVE získate na telefónnom čísle 0800/0229210.

BEZLEPKOVÝ CHLIEB

Zvoľte režim „12“ (SD-2500: „11“).

voda	320 ml
počet polievkových lyžíc oleja	1
múka bez obsahu lepku	500 g
počet čajových lyžičiek droždia	2

POZNÁMKA

Pri tomto programe nie je možné zvoliť veľkosť bochníka.

BEZLEPKOVÝ CHLIEB S VAJÍČKAMI

Zvoľte režim „12“ (SD-2500: „11“).

voda	100 ml
mlieko	180 ml
vajíčka	2
počet polievkových lyžíc oleja	1
múka bez obsahu lepku	500 g
počet čajových lyžičiek droždia	2

Bezlepková kuchárska kniha pre pekárničku Panasonic

Domáce pekárničky na chlieb značky Panasonic, ktoré sú výnimočné špeciálnym programom „gluten free“, určeným na pečenie bezlepkového pečiva. Tento program umožňuje pripraviť chutné bezlepkové pečivo zo špeciálnych bezlepkových zmesí, ktoré sa pomerne výrazne odlišujú od bežných surovín, obsahujúcich lepok.

Celiakia a bezlepková diéta

Celiakia (celiakálna sprue, glutenová enteropatia) je spoločné označenie pre celosvetovo sa vyskytujúce ochorenie detí aj dospelých, ktoré je vyvolané neznášanlivosťou lepku (gluténu). Lepok je bielkovinový komplex obsiahnutý v obilných zrnách. Výrazným prejavom tohto ochorenia sú zápalové zmeny sliznice tenkého čreva s hnačkami, chudokrvnosťou, váhovým úbytkom a celkovou poruchou somatického a psychického vývoja. Ak nie je lepok z potravy trvalo vylúčený, ochorenie postihuje ďalšie orgány a vznikajú pridružené choroby a mnohé komplikácie, z ktorých niektoré ohrozujú život.

Bezlepková diéta

Kauzálnou liečbou celiakie detí aj dospelých je prísna celoživotná bezlepková diéta. To znamená trvalé a úplné vylúčenie všetkých potravín, potravinových prímiesí a nápojov pripravených s použitím obilných surovín tj. zŕn, múky, škrobov a ostatných výrobkov z pšenice, jačmeňa, žita a ovsa. Ako bezpečné náhradné suroviny sa používajú ryža, sója, kukurica, pohánka, proso, pšeno, amarant a zemiaky. V predaji sú hotové špeciálne bezlepkové múky a zmesi, ktoré ide použiť namiesto bežnej múky, obsahujúcej lepok. Recepty pre bezlepkové pečenie v domácej pekárničke značky Panasonic boli zostavené z bežne dostupných bezlepkových zmesí a bezlepkových surovín na slovenskom trhu.

Recepty zo zmesí AVEVE

*Tieto recepty sú v zásade určené pre zákazníkov z Belgicka. Pre ďalšie informácie kontaktujte, prosím, spoločnosť AVEVE na telefónnom čísle 0800/0229210.

[01 Basic] (Základný režim)

[02 Basic Rapid] (Rýchly základný režim)

BIELY CHLIEB

Zvoľte režim „01“ alebo „02“.

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia (počet čajových lyžičiek pri výbere možnosti BAKE RAPID (Rýchle pečenie))	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
počet čajových lyžičiek cukru	1	2	2
múka AVEVE „Surfina“	400 g	500 g	600 g
voda	250 ml	320 ml	380 ml
počet polievkových lyžíc masla	1	1	1½
počet čajových lyžičiek soli	1	1½	2

POZNÁMKA

V takom prípade chlieb toľko nevykysne a bude menej nadýchaný.

[04 Whole wheat] (Celozrnná pšeničná múka)

[05 Whole wheat Rapid] (Rýchly režim s celozrnnou pšeničnou múkou)

CELOZRNNÝ PŠENIČNÝ CHLIEB

Zvoľte režim „04“ alebo „05“.

	M	L	XL
počet čajových lyžičiek sušeného droždia (počet čajových lyžičiek pri výbere možnosti BAKE RAPID (Rýchle pečenie))	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)
jemná celozrnná pšeničná múka AVEVE	300 g	400 g	450 g
múka AVEVE „Frans krokant“	100 g	100 g	150 g
počet čajových lyžičiek cukru	1	2	2
počet polievkových lyžíc masla	1	1	2
počet čajových lyžičiek soli	1	1	2
voda	250 ml	320 ml	380 ml

POZNÁMKA

V takom prípade chlieb toľko nevykysne a bude menej nadýchaný. Tento program je vhodnejší pre chlieb pripravený zo zmesi celozrnej a bielej pšeničnej múky.

Do vyššie uvedeného receptu sa vždy pridá menšie množstvo bielej múky. Ak nechcete použiť bielu múku, nahraďte ju celozrnnou pšeničnou múkou. Chlieb však bude menší a hustejší. Ak pridáte väčšie množstvo bielej múky, použite trochu menej vody (celozrnná múka totiž absorbuje väčšie množstvo vody než biela múka).

[08 French] (Francúzske pečivo) (SD-2501)

[07 French] (Francúzske pečivo) (SD-2500)

FRANCÚZSKE ROLKY

Zvoľte režim „08“ (SD-2500: „07“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	1
múka AVEVE „Frans krokant“	400 g
voda	260 ml
počet čajových lyžičiek soli	1
počet polievkových lyžíc masla	1

POZNÁMKA

Pri tomto programe nemôžete nastaviť veľkosť bochníka ani sfarbenie kôrky.

Pri použití tohto receptu dosiahnete veľmi ľahký chlieb, ktorý dobre nakysne a nevydrží dlho čerstvý.

[09 Italian] (Talianske pečivo) (SD-2501)

[08 Italian] (Talianske pečivo) (SD-2500)

TALIANSKY CHLIEB

Zvoľte režim „09“ (SD-2500: „08“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	¾
múka AVEVE „Frans krokant“	400 g
voda	240 ml
počet čajových lyžičiek soli	1½
počet polievkových lyžíc olivového oleja	1½

POZNÁMKA

Pri tomto programe nemôžete nastaviť veľkosť bochníka ani sfarbenie kôrky.

Pri použití tohto receptu dosiahnete veľmi ľahký chlieb, ktorý dobre nakysne a nevydrží dlho čerstvý.

[10 Sandwich] (Sendvič) (SD-2501)

[09 Sandwich] (Sendvič) (SD-2500)

ZÁKLADNÝ DRUH SENDVIČA

Zvoľte režim „10“ (SD-2500: „09“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	¾
počet čajových lyžičiek cukru	1
múka AVEVE „Surfina“	400 g
voda	250 ml
počet polievkových lyžíc masla	1
počet čajových lyžičiek soli	1

POZNÁMKA

Pri tomto programe nemôžete nastaviť veľkosť bochníka ani sfarbenie kôrky.

Pri použití tohto receptu dosiahnete mäkký (relatívne vlhký) chlieb s hnedou kôrkou, ktorý je ideálny na prípravu hriankov.

Recepty zo zmesí AVEVE

* Tieto recepty sú v zásade určené pre zákazníkov z Belgicka. Pre ďalšie informácie kontaktujte, prosím, spoločnosť AVEVE na telefónnom čísle 0800/0229210.

[16 Basic] (Základný režim) (SD-2501)

[15 Basic] (Základný režim) (SD-2500)

KOLÁČOVÉ CESTO (cesto na 2 koláče)

Zvoľte režim „16“ (SD-2500: „15“).

cukor	60 g
počet čajových lyžičiek sušeného droždia	2
múka na sladké pečivo	500 g
mlieko	100 ml
vajíčka	3
maslo	100 g
počet čajových lyžičiek soli	1½

[18 Whole wheat] (Celozrnná pšeničná múka) (SD-2501)

[17 Whole wheat] (Celozrnná pšeničná múka) (SD-2500)

CELOZRNNÉ PŠENIČNÉ CESTO

Zvoľte režim „18“ (SD-2500: „17“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	2
počet polievkových lyžíc cukru	1
múka AVEVE „Frans krokant“	250 g
múka AVEVE „Boerebruin“	250 g
voda	280 ml
počet čajových lyžičiek soli	1½

Spôsob prípravy

Cesto rozdeľte na bochníky s hmotnosťou asi 50 g. Pod ľanovým plátnom nechajte cesto vykysnúť. Pečte 15 – 20 minút pri teplote 220 °C v predhriatej rúre.

[22 Pizza] (SD-2501)

[20 Pizza] (SD-2500)

PIZZOVÉ CESTO

Zvoľte režim „22“ (SD-2500: „20“).

počet čajových lyžičiek sušeného droždia	2
múka AVEVE „Frans krokant“	500 g
voda	290 ml
počet čajových lyžičiek soli	1
počet polievkových lyžíc masla	1½

Spôsob prípravy

Cesto vyvaľkajte a vložte ho do formy na pizzu. Poprepichujte ho vidličkou. Na cesto naneste paradajkový pretlak a požadované prísady. Pečte 20 – 25 minút pri teplote 220 °C v predhriatej rúre.

[15 Bake only] (Len pečenie) (SD-2501)

[14 Bake only] (Len pečenie) (SD-2500)

Zvoľte režim 15 (SD-2500: 14). Zobrazí sa čas pečenia 30 minút.

Stláčaním políčka „Timer“ (Časovač) môžete zvýšiť čas pečenia (v 1-minútových intervaloch) až na 1 hodinu 30 minút.

RECEPT NA PRÍPRAVU KOLÁČA

Zvoľte režim „15“ (SD-2500: „14“).

vajíčka	3
počet polievkových lyžíc mlieka	3
mäkké maslo	200 g
balenie „ANCO CAKE MIX“	1

Spôsob prípravy

Zvoľte režim 15 (SD-2500: 14) a na časovači zadajte 1 hodinu 10 minút.

Po zaznení zvukovej signalizácie vyberte formu na chlieb z pekárne a nechajte ju vychladnúť. Po vychladnutí formy vyberte koláč a nechajte ho vychladnúť na mriežke.

Recepty na prípravu džemu

[26 Jam] (Džem) (SD-2501)

[24 Jam] (Džem) (SD-2500)

JAHODOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).

nadrobnó nasekané jahody	600 g
cukor	400 g
práškový pektín	13 g

- 1 Polovicu množstva ovocia vložte do formy na chlieb, potom pridajte polovicu množstva cukru. Postup zopakujte s druhou polovicou množstva ovocia a cukru.
- 2 Prísady vo forme na chlieb posypte pektínom.
- 3 Zvoľte režim 26 (SD-2500: 24) a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

ČUČORIEDKOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).

čučoriedky	700 g
cukor	400 g

- 1 Polovicu množstva ovocia vložte do formy na chlieb, potom pridajte polovicu množstva cukru. Postup zopakujte s druhou polovicou množstva ovocia a cukru.
- 2 Zvoľte režim 26 (SD-2500: 24) a na časovači zadajte 1 hodinu 50 minút.

JABLKOVO-ČERNICOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).

nastrúhané alebo nadrobnó nasekané jablká	300 g
černice	400 g
cukor	300 g
práškový pektín	6 g

- 1 Polovicu množstva ovocia vložte do formy na chlieb, potom pridajte polovicu množstva cukru. Postup zopakujte s druhou polovicou množstva ovocia a cukru.
- 2 Prísady vo forme na chlieb posypte pektínom.
- 3 Zvoľte režim 26 (SD-2500: 24) a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

PEACH MELBA

Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).

nadrobnó nasekané broskyne	500 g
maliny	200 g
cukor	300 g
práškový pektín	8 g

- 1 Polovicu množstva ovocia vložte do formy na chlieb, potom pridajte polovicu množstva cukru. Postup zopakujte s druhou polovicou množstva ovocia a cukru.
- 2 Prísady vo forme na chlieb posypte pektínom.
- 3 Zvoľte režim 26 (SD-2500: 24) a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

SLIVKOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).

nadrobnó nasekané slivky	700 g
cukor	350 g
práškový pektín	6 g

- 1 Polovicu množstva ovocia vložte do formy na chlieb, potom pridajte polovicu množstva cukru. Postup zopakujte s druhou polovicou množstva ovocia a cukru.
- 2 Prísady vo forme na chlieb posypte pektínom.
- 3 Zvoľte režim 26 (SD-2500: 24) a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

DŽEM Z MRAZENÉHO BOBUĽOVÉHO OVOCIA

Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).

zmes mrazeného bobuľového ovocia	700 g
cukor	400 g
práškový pektín	10 g

- 1 Polovicu množstva ovocia vložte do formy na chlieb, potom pridajte polovicu množstva cukru. Postup zopakujte s druhou polovicou množstva ovocia a cukru.
- 2 Prísady vo forme na chlieb posypte pektínom.
- 3 Zvoľte režim 26 (SD-2500: 24) a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

DŽEM Z ČERVENÝCH RÍBEZLÍ A CHILLI

Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).

nahrubo popučené červené ríbezle	300 g
nadrobnó nasekané stredne veľké červené chilli papričky	1 – 2
jemne nastrúhaný koreň zázvoru	4 cm
šťava a jemne nastrúhaná kôra z pomarančov	2
cukor	150 g
práškový pektín	3 g

- 1 Všetky prísady okrem cukru a pektínu vložte do formy na chlieb.
- 2 Pridajte cukor a prísady vo forme na chlieb posypte pektínom.
- 3 Zvoľte režim 26 (SD-2500: 24) a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

MARHUĽOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“ (SD-2500: „24“).

nadrobnó nasekané marhule	500 g
cukor	250 g
práškový pektín	6 g

- 1 Polovicu množstva ovocia vložte do formy na chlieb, potom pridajte polovicu množstva cukru. Postup zopakujte s druhou polovicou množstva ovocia a cukru.
- 2 Prísady vo forme na chlieb posypte pektínom.
- 3 Zvoľte režim 26 (SD-2500: 24) a na časovači zadajte 1 hodinu 30 minút.

Recepty na prípravu kompótov

[27 Compote] (Kompót) (SD-2501)

[25 Compote] (Kompót) (SD-2500)

KORENENÝ JABLKOVÝ KOMPÓT

Zvoľte režim „27“ (SD-2500: „25“).

ošúpané jablká, zbavené jadrovníka a nakrájané na kocky	1000 g
škoricová tyčinka	1
klinčeky	2
kôra z citrónu	1
citrónová šťava	2 polievkové lyžice
cukor	100 g
voda	75 ml

- 1 Z formy na chlieb vyberte lopatku na miesenie cesta.
- 2 Do formy na chlieb vložte prísady vo vyššie uvedenom poradí. Na prísady nalejte vodu.
- 3 Zvoľte režim 27 (SD-2500: 25) a na časovači zadajte 1 hodinu 20 minút.
- 4 Po dokončení varenia pomiešajte.

KOMPÓT Z ČERVENÉHO OVOCIA

Zvoľte režim „27“ (SD-2500: „25“).

vykôstkované slivky, prekrojené na polovicu	300 g
vykôstkované čerešne	250 g
jahody zbavené stopiek	250 g
zlatý krupicový cukor	75 g
voda	75 ml
maliny (pridajú sa po varení)	200 g

- 1 Z formy na chlieb vyberte lopatku na miesenie cesta.
- 2 Do formy na chlieb vložte prísady vo vyššie uvedenom poradí. Na prísady nalejte vodu.
- 3 Zvoľte režim 27 (SD-2500: 25) a na časovači zadajte 1 hodinu.
- 4 Po dokončení varenia pomiešajte.
- 5 Pridajte maliny.

REBARBOROVO-ZÁZVOROVÝ KOMPÓT

Zvoľte režim „27“ (SD-2500: „25“).

rebarbora nakrájaná na 2 cm kúsky	700 g
pomarančová šťava	2 polievkové lyžice
nadrobno nasekaný kandizovaný zázvor	20 g
cukor	100 g
voda	100 ml

- 1 Z formy na chlieb vyberte lopatku na miesenie cesta.
- 2 Do formy na chlieb vložte prísady vo vyššie uvedenom poradí. Na prísady nalejte vodu.
- 3 Zvoľte režim 27 (SD-2500: 25) a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.
- 4 Po dokončení varenia pomiešajte.

KOMPÓT ZO ZMESI BOBUĽOVÉHO OVOCIA

Zvoľte režim „27“ (SD-2500: „25“).

zmes bobuľového ovocia napr. jahody, maliny, čučoriedky	800 g
cukor	75 g
voda	2 polievkové lyžice

- 1 Z formy na chlieb vyberte lopatku na miesenie cesta.
- 2 Do formy na chlieb vložte prísady vo vyššie uvedenom poradí. Na prísady nalejte vodu.
- 3 Zvoľte režim 27 (SD-2500: 25) a na časovači zadajte 1 hodinu.
- 4 Po dokončení varenia pomiešajte.

JABLKOVÉ PYRÉ

Zvoľte režim „27“ (SD-2500: „25“).

ošúpané bramley jablká, zbavené jadrovníka a nakrájané na kocky	1000 g
voda	2 polievkové lyžice

- 1 Z formy na chlieb vyberte lopatku na miesenie cesta.
- 2 Jablká vložte do formy na chlieb. Na prísady nalejte vodu.
- 3 Zvoľte režim 27 (SD-2500: 25) a na časovači zadajte 1 hodinu 20 minút.
- 4 Po dokončení varenia pomiešajte.

BROSKYNE VO VANILKOVOM SIRUPE

Zvoľte režim „27“ (SD-2500: „25“).

vykôstkované broskyne nakrájané na 1/8	1000 g
cukor	100 g
vanilkový struk	1/2
voda	125 ml

- 1 Z formy na chlieb vyberte lopatku na miesenie cesta.
- 2 Do formy na chlieb vložte prísady vo vyššie uvedenom poradí. Na prísady nalejte vodu.
- 3 Zvoľte režim 27 (SD-2500: 25) a na časovači zadajte 1 hodinu.
- 4 Po dokončení varenia broskyne vyberte dierovanou naberačkou. Sirup opatrne nalejte na ovocie. Nechajte vychladnúť.

Starostlivosť a čistenie

Pred čistením odpojte pekárňu na chlieb z elektrickej siete a nechajte ju vychladnúť.

■ Aby ste predišli poškodeniu pekárne na chlieb...

- Na čistenie nepoužívajte abrazívne prostriedky (čističe, brúsne hubky atď.)!
- Žiadnu časť pekárne neumývajte v umývačke riadu!
- Na čistenie nepoužívajte benzín, riedidlo, alkohol ani bielicidlo!
- Po opláchnutí umývateľných častí ich osušte utierkou. Súčasti pekárne na chlieb vždy udržiavajte čisté a suché.

Forma na chlieb a lopatka na miesenie cesta

Odstráňte zvyšky cesta a umyte vodou.

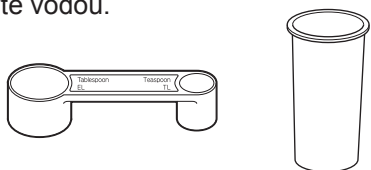


- Ak je ťažké vybrať lopatku, namočte ju na 5 až 10 minút do teplej vody. Formu na chlieb neponárajte do vody.



Odmerná lyžica a odmerka

Umyte vodou.



- Neumývajte ich v umývačke riadu.

Kryt

Utrite ho vlhkou handričkou.



Odvod pary

Utrite ho vlhkou handričkou.

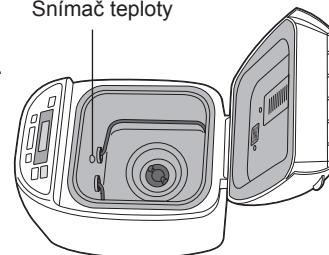


Telo pekárne

Utrite ho vlhkou handričkou.

- Pri čistení buďte opatrní, aby ste nepoškodili snímač teploty.

Snímač teploty



• Používaním sa môže zmeniť farba vnútra zariadenia.

Starostlivosť a čistenie

Kryt dávkovača (len model SD-2501)

Vyberte ho a umyte vodou.

- Kryt dávkovača nakloňte pod uhlom približne 75 stupňov. Zarovnajzte spoje a potiahnutím smerom k vám kryt odpojte. Opatrným zatlačením späť pod rovnakým uhlom kryt pripojte na pôvodné miesto.
(Najskôr počkajte, kým zariadenie vychladne, pretože po používaní je veľmi horúce.)
- Dávajte pozor, aby ste nepoškodili alebo nepotiahli tesnenie.
(Poškodenie tesnenia by mohlo viesť k unikaniu vodnej pary, kondenzácii alebo deformácii.)



Automatický dávkovač hrozienok a oreškov (len model SD-2501)

Vyberte ho a umyte vodou.






- Dávkovač umyte po každom použití, aby v ňom nezostali zvyšky prísad.

Ochrana nepriľnavého povrchu

Forma na chlieb a lopatka na miesenie cesta sú pokryté nepriľnavým povrchom, ktorý zabraňuje ich znečisteniu a uľahčuje vyberanie chleba z formy.

Aby ste predišli ich poškodeniu, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny.

- Pri vyberaní chleba z formy na chlieb nepoužívajte tvrdé náradie, napríklad nôž alebo vidličku. Ak sa vám nedarí chlieb ľahko vytiahnuť z formy, prečítajte si informácie na str. 34. 
- Pred krájaním chleba skontrolujte, či v bočníku nezostala lopatka na miesenie cesta. Ak zostala zapečená v chlebe, počkajte, kým bochník vychladne a potom ju z neho vytiahnite. (Nepoužívajte tvrdé alebo ostré náradie, napríklad nôž alebo vidličku.) Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili, pretože lopatka na miesenie cesta môže byť ešte stále horúca. 
- Na čistenie formy na chlieb a lopatky na miesenie cesta použite mäkkú špongiu. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, napríklad čističe alebo brúsne hubky. 
- Tvrdé, hrubé alebo veľké prísady, napríklad múka s celými alebo mletými zrnami, cukor alebo orešky či semenka, môžu poškodiť nepriľnavý povrch formy na chlieb. Ak používate prísadu tvorenú jedným veľkým kusom, polámate ho na malé kúsky. Dodržiavajte množstvá uvádzané v receptoch.

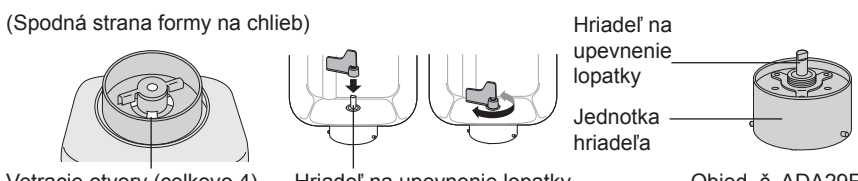
Riešenie problémov


Skôr ako sa obrátite na servis, skontrolujte zariadenie podľa nasledujúcich pokynov.

Problém	Príčina → Riešenie
Chlieb nevykysne.	<p>[Všetky druhy chleba]</p> <ul style="list-style-type: none">• Kvalita lepku v múke je nízka alebo ste nepoužili silnú múku (s vysokým obsahom lepku). (Kvalita lepku sa môže líšiť v závislosti od teploty, vlhkosti, spôsobu skladovania múky a obdobia žatvy.)→ Vyskúšajte iný druh, značku alebo iné vrečko múky.• Cesto je príliš husté, pretože ste nepoužili dostatok tekutiny.→ Silnejšia múka s vyšším obsahom bielkovín absorbuje väčšie množstvo vody než iné druhy múky. Skúste pridať 10 až 20 ml vody.• Nepoužívajte správny druh droždia.→ Použite sušené droždie z vrečka s označením „instantné droždie“. Tento druh droždia nevyžaduje predfermentáciu.• Nepoužili ste dosť droždia alebo je použité droždie staré.→ Použite dodanú odmernú lyžicu. Skontrolujte dátum spotreby droždia. (Droždie uchovávajte v chladničke.)• Droždie prišlo do styku s tekutinou ešte pred procesom miesenia.→ Dávajte pozor, aby ste prísady pridávali v správnom poradí podľa pokynov (str. 12).• Použili ste príliš veľa soli alebo málo cukru.→ Postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste vždy odmerali správne množstvá pomocou dodanej odmernej lyžice.→ Skontrolujte, či ostatné prísady neobsahujú soľ a cukor. <p>[Špeciálny chlieb]</p> <ul style="list-style-type: none">• Na prípravu špeciálneho chleba ste použili jednozrnnú (Einkorn) pšenicu a/alebo ste použili veľa inej než špaldovej múky.→ Keď okrem špaldovej múky používate viac než dva iné druhy múky, špaldová múka by mala tvoriť až 60 % celkového množstva múky. Ražná a ryžová múka by mali tvoriť najviac 40 % celkového množstva múky a pohánková múka najviac 20 % celkového množstva múky.
Horná strana bochníka je nerovnomerná.	
Chlieb je príliš „deravý“.	<ul style="list-style-type: none">• Použili ste priveľa droždia.→ Postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste vždy odmerali správne množstvo pomocou dodanej odmernej lyžice.• Použili ste priveľa tekutiny.→ Niektoré typy múk absorbujú viac vody než iné. Skúste použiť o 10 až 20 ml menej vody.
Chlieb po vykysnutí akoby splasol.	<ul style="list-style-type: none">• Použitá múka nie je veľmi kvalitná.→ Skúste použiť múku inej značky.• Použili ste priveľa tekutiny.→ Skúste použiť o 10 až 20 ml menej vody.
Chlieb vykysol až priveľmi.	<ul style="list-style-type: none">• Použili ste priveľa droždia/vody.→ Postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste vždy odmerali správne množstvo pomocou dodanej odmernej lyžice (droždie)/odmerky (voda).→ Skontrolujte, či ostatné prísady neobsahujú priveľké množstvo vody.• Nepoužili ste dostatočné množstvo múky.→ Múku pozorne odvážte.
Chlieb je lepkavý a bledý.	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužili ste dosť droždia alebo je použité droždie staré.→ Použite dodanú odmernú lyžicu. Skontrolujte dátum spotreby droždia. (Droždie uchovávajte v chladničke.)• Došlo k výpadku napájania alebo bolo zariadenie zastavené počas prípravy chleba.→ Ak je zariadenie zastavené dlhšie ako 10 minút, vypne sa. Nedopečený chlieb budete musieť vybrať z formy a pripraviť nové cesto.
Na spodnej a bočných stranách chleba sú zvyšky múky.	<ul style="list-style-type: none">• Použili ste príliš veľa múky alebo ste nepoužili dostatok tekutín.→ Postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste odvážili správne množstvo múky a pomocou odmerky odmerali správne množstvo tekutín.
Chlebové cesto nie je riadne vymiešané.	<ul style="list-style-type: none">• Do formy na chlieb ste nenasadili lopatku na miesenie cesta.→ Pred pridaním prísad skontrolujte, či je lopatka na miesenie cesta nasadená vo forme na chlieb.• Došlo k výpadku napájania alebo bolo zariadenie zastavené počas prípravy chleba.→ Ak je zariadenie zastavené dlhšie ako 10 minút, vypne sa. Možno budete môcť proces spustiť znova, no v prípade, že sa miesenie už začalo, pravdepodobne nedosiahnete dobrý výsledok.

Riešenie problémov

Skôr ako sa obrátite na servis, skontrolujte zariadenie podľa nasledujúcich pokynov.

Problém	Príčina → Riešenie
Chlieb nie je upečený.	<ul style="list-style-type: none">• Zvolili ste režim na prípravu cesta.→ Režim na prípravu cesta nezahŕňa proces pečenia.• Došlo k výpadku napájania alebo bolo zariadenie zastavené počas prípravy chleba.→ Ak je zariadenie zastavené dlhšie ako 10 minút, vypne sa. Ak cesto vykyslo, môžete sa ho pokúsiť upiecť v rúre.• V ceste nie je dostatok vody a aktivovalo sa zariadenie na ochranu motora.Zariadenie na ochranu motora sa aktivuje len v prípade, že je pekáreň preťažená a cesto kladie motoru príliš veľký odpor.→ O servise zariadenia sa poraďte s predajcom, u ktorého ste pekáreň kúpili. Nabudúce postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste vždy odmerali správne množstvo pomocou dodanej odmerky.• Zabudli ste nasadiť lopatku na miesenie cesta.→ Najprv nasadte lopatku na miesenie cesta (str. 12).• Hriadeľ vo forme na chlieb, na ktorý sa upevňuje lopatka, je stuhnutý a neotáča sa.→ Ak sa po nasadení lopatky hriadeľ neotáča, bude potrebné jednotku hriadeľa vymeniť. (Obráťte sa na predajcu, u ktorého ste zariadenie kúpili alebo servisné stredisko Panasonic.)
Zo spodnej časti formy na chlieb vyteká cesto.	<ul style="list-style-type: none">• Je normálne, že menšie množstvo cesta unikne cez vetracie otvory (tak, že sa nezastaví otáčanie pohyblivých častí). Nejde o poruchu, no príležitostne skontrolujte, či sa hriadeľ riadne otáča.→ Ak sa po nasadení lopatky hriadeľ neotáča, bude potrebné jednotku hriadeľa vymeniť. (Obráťte sa na predajcu, u ktorého ste zariadenie kúpili alebo servisné stredisko Panasonic.) <p>(Spodná strana formy na chlieb)</p>  <p>Vetracie otvory (celkovo 4) Hriadeľ na upevnenie lopatky Hriadeľ na upevnenie lopatky Jednotka hriadeľa Objed. č. ADA29E165</p>
Boky bochníka splasli a jeho spodná časť je vlhká.	<ul style="list-style-type: none">• Po upečení ste chlieb ponechali príliš dlho vo forme na pečenie.→ Po upečení chlieb hneď vyberte z formy.• Došlo k výpadku napájania alebo bolo zariadenie zastavené počas prípravy chleba.→ Ak je zariadenie zastavené dlhšie ako 10 minút, vypne sa. Môžete sa pokúsiť upiecť cesto v rúre.
Lopatka na miesenie cesta hrkoce.	<ul style="list-style-type: none">• Dôvodom je voľné upevnenie lopatky na hriadelí. (Nejde o poruchu.)
Počas pečenia cítiť spálenie. Z otvoru na odvod pary vychádza dym.	<ul style="list-style-type: none">• Pravdepodobne sa na vyhrievacie teleso rozsypali prísady.→ Počas miešania sa môže stať, že z formy na chlieb vyletí trochu múky, hrozienok alebo iných prísad. Po dopečení a vychladnutí pekárne vyhrievacie teleso opatrne poutierajte.→ Keď pridávate prísady, formu na chlieb z pekárne vyberte.
Po vybratí bochníka z formy na chlieb zostane lopatka na miesenie chleba v bochníku.	<ul style="list-style-type: none">• Cesto je trochu hustejšie.→ Najskôr nechajte chlieb úplne vychladnúť a potom opatrne vyberte lopatku. Niektoré typy múk absorbujú viac vody než iné. Nabudúce skúste použiť o 10 až 20 ml viac vody.• Pod lopatkou sa vytvorila kôrka.→ Po každom použití lopatku a jej čap umyte.
Kôrka sa počas chladnutia krčí a mäkne.	<ul style="list-style-type: none">• Vodná para, ktorá zostala v chlebe po dopečení, môže preniknúť do kôrky, dôsledkom čoho môže kôrka mierne zmäknúť.→ Ak chcete zmenšiť množstvo vodnej pary, nabudúce skúste použiť o 10 až 20 ml menej vody alebo pridajte len polovičné množstvo cukru.
Ako zabezpečiť, aby kôrka ostala chrumkavá?	<ul style="list-style-type: none">• Ak chcete zabezpečiť, aby bol chlieb chrumkavejší, môžete použiť režim 08 (SD-2500: 07) alebo možnosť sfarbenia kôrky „Dark“ (Tmavá). Prípadne môžete dať chlieb na 5 až 10 minút do rúry pri teplote 200 °C (pri plynovej úroveň 6).
Chlieb je lepkavý a krája sa nerovnomerne.	<ul style="list-style-type: none">• Pri krájaní bol ešte príliš horúci.→ Pred krájaním nechajte chlieb vychladnúť na mriežke, aby sa odparila vodná para.

Problém	Príčina → Riešenie
Doplnkové prísady nie sú v brioške dostatočne vmiešané.	<ul style="list-style-type: none"> • Do niektorých zmesí na pečenie chleba sa prísady vmiešavajú ťažšie alebo zostávajú na povrchu. → Množstvo doplnkových prísad zmenšíte na polovicu.
Na spodnej strane briošky sú zvyšky oleja. Kôrka je masná. V chlebe sú príliš veľké diery.	<ul style="list-style-type: none"> • Pridali ste maslo do 5 minút od zaznenia zvukovej signalizácie? → Ak sa na displeji už zobrazuje zostávajúci čas do skončenia pečenia, maslo nepridávajte (str. 15). Brioška nebude mať výraznú maslovú chuť, upečie sa však normálne.
Pri použití chlebovej zmesi sa brioška veľmi nepodarila.	<ul style="list-style-type: none"> • Skúste nasledujúce riešenia. → Ak používate režim 11 alebo 23 (SD-2500: 10 alebo 21), brioška sa možno upečie lepšie, ak pridáte o niečo menej droždia. (Ak sa droždie pridáva samostatne.) → Postupujte podľa receptu uvedeného na chlebovej zmesi, použite však 350 – 500 g chlebovej zmesi. → Najprv vložte do formy na chlieb odmerané množstvo droždia (ak sa droždie pridáva samostatne), suché prísady a maslo, potom pridajte tekutiny. Doplnkové prísady pridajte neskôr (str. 15 alebo 17). → Spôsob dokončenia závisí od receptu uvedeného na chlebovej zmesi.
Chlieb sa nedá vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> • Ak sa chlieb nedá ľahko vybrať z formy na chlieb, nechajte formu 5 až 10 minút chladnúť. Formu nenechávajte bez dozoru, pretože by sa mohol niekto popáliť, prípadne by sa niečo mohlo o formu pripáliť. Potom formu na chlieb niekoľkokrát potraсте. Použite pritom kuchynské rukavice. (Rukoväť sklopte, aby chlieb mohol vypadnúť.)
Pri varení džem prihorel alebo sa lopatka na miesenie cesta zasekla a nedá sa vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> • Použili ste príliš málo ovocia alebo priveľa cukru. → Formu na chlieb vložte do drezu a dopoly ju naplňte teplou vodou. Formu na chlieb nechajte odmáčať, až kým sa pripečená zmes alebo lopatka na miesenie cesta neuvoľní. Po uvoľnení prihoretej zmesi formu umyte napríklad mäkkou špongiou. Nepoužívajte horúcu vodu.
Džem vykypel.	<ul style="list-style-type: none"> • Použili ste priveľa ovocia alebo cukru. → Použite len množstvá ovocia a cukru uvedené v receptoch na str. 28.
Džem je príliš riedky a nestuhol pevne.	<ul style="list-style-type: none"> • Ovocie nebolo dostatočne zrelé alebo bolo prezreté. • Príliš ste znížili množstvo cukru. • Džem ste nevarili dost' dlho. • Použili ste ovocie s nízkym obsahom pektínu. → Riedky džem použite ako polevu na dezert. → Džem nechajte úplne vychladnúť. Džem bude počas chladnutia naďalej tuhnúť.
Môže sa používať mrazené ovocie?	<ul style="list-style-type: none"> • Môže sa používať.
Aké druhy cukru môžem použiť na prípravu džemu?	<ul style="list-style-type: none"> • Môže sa použiť biely krupicový a kryštálový cukor. Nepoužívajte hnedý cukor, diétny cukor a cukor s nízkym obsahom kalórií alebo umelé sladidlo.
Môže sa na prípravu džemu používať ovocie naložené v alkohole?	<ul style="list-style-type: none"> • Nepoužívajte ho. Jeho kvalita nie je vhodná.
Pri príprave ovocia v sirupe ovocie spľaslo.	<ul style="list-style-type: none"> • Doba varenia bola príliš dlhá. Ovocie bolo možno prezreté.
Na displeji sa zobrazuje indikátor  .	<ul style="list-style-type: none"> • Došlo k približne 10-minútovému výpadku napájania (došlo k náhodnému vytiahnutiu zástrčky alebo sa aktivoval istič), prípadne sa vyskytol iný problém pri napájaní. → Ak je problém s napájaním len dočasný, nebude mať vplyv na prevádzku zariadenia. Ak sa napájanie obnoví v priebehu 10 minút, činnosť pekárnice na chlieb sa obnoví. Výpadok však môže mať vplyv na vlastnosti upečeného chleba.

Riešenie problémov

Skôr ako sa obrátite na servis, skontrolujte zariadenie podľa nasledujúcich pokynov.

Problém	Príčina → Riešenie
Na displeji sa zobrazuje indikátor 01.	<ul style="list-style-type: none">• Na určitý čas došlo k výpadku napájania (dĺžka času závisí od okolností – napr. výpadok siete, odpojenie, vypálenie poistky alebo sa aktivoval istič).→ Vyberte cesto z formy a pripravte nové.
Na displeji sa zobrazuje indikátor H01-H02.	<ul style="list-style-type: none">• Displej indikuje problém s pekárnou.→ Obráťte sa na predajcu, u ktorého ste zariadenie kúpili alebo servisné stredisko Panasonic.
Na displeji sa zobrazuje indikátor U50.	<ul style="list-style-type: none">• Zariadenie je horúce (viac než 40 °C). K takejto situácii môže dôjsť pri opakovanom použití zariadenia.→ Pred opätovným použitím nechajte zariadenie vychladnúť pod 40 °C (indikátor U50 zmizne).

Technické údaje

Napájanie	230 V ~ 50 Hz
Príkion	550 W
Kapacita	(Silná múka) max. 600 g min. 300 g (Sušené droždie) max. 7,5 g min. 2,25 g
Kapacita automatického dávkovača hrozienok a orieškov	max. 150 g hrozienok
Časovač	Digitálny časovač (až 13 hodín)
Rozmery (V x Š x H)	(SD-2501) približne 38,2 x 25,6 x 38,9 cm (SD-2500) približne 36,2 x 25,6 x 38,9 cm
Hmotnosť	(SD-2501) približne 7,0 kg (SD-2500) približne 6,5 kg
Príslušenstvo	Odmerka, odmerná lyžica

Viac informácií získate na adrese:

Panasonic Marketing Europe GmbH -
organizačná zložka Slovenská republika
Štúrova 11
811 01 Bratislava
telefón: + 421 2 206 22 211
zákaznícka linka: + 421 2 206 22 911
fax: + 421 2 206 22 311
e-mail: panasonic.bratislava@eu.panasonic.com
aktuálne info na www.panasonic.sk