Panasonic



# Automatická domácí pekárna

NÁVOD K OBSLUZE A RECEPTY (pro použití v domácnosti)

Model **SD-ZB2502**



M-SDZB2502-CS

# Obsah

## Před použitím


- **Bezpečnostní pokyny ..... 5**
- **Popis příslušenství a součástí ..... 8**
- **Suroviny pro přípravu chleba ..... 10**


## Způsob použití


- **Přehled druhů chleba a způsobů pečení ..... 12**
- **Pečení chleba ..... 14**
- **Kdy se přidávají další přísady ..... 16**
- **Pečení briošků ..... 17**
- **Příprava těsta ..... 18**
- **Příprava těsta na briošky ..... 19**
- **Pečení dortu ..... 20**
- **Příprava džemu ..... 21**
- **Příprava kompotu ..... 22**


## Recepty


- **Recepty na chleba ..... 23**
- **Recepty na těsto ..... 25**
- **Recepty na dorty a koláče ..... 25**
- **Recepty pro bezlepkovou dietu ..... 26**
- **Recepty AVEVE ..... 27**
- **Recepty na džemy ..... 29**
- **Recepty na kompoty ..... 30**






## Čištění


- **Péče a čištění ..... 31**


## Ochrana nepřilnavé povrchové úpravy


- **Ochrana nepřilnavé povrchové úpravy ..... 32**


## Odstraňování potíží


- **Odstraňování potíží ..... 33**


**Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek Panasonic.**

- **Než začnete výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod a uschovejte si jej pro pozdější potřebu.**
- **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. |

■ **Symboly jsou rozděleny a vysvětleny takto.**

| | |
|---|---|
| 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, nekruťte, netahejte za něj, nestavějte na něj těžké předměty.)

**Napájecí kabel nepřipojujte a neodpojujte, máte-li mokré ruce.**
(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.)

**Dbejte, aby nebylo překročeno napětí zásuvky a 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.

# Bezpečnostní pokyny

Uvedené pokyny důsledně dodržujte.

## ⚠ Varování

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

(Mohl 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 přerušený, popř. došlo k výpadku elektrického proudu.
- Kryt zařízení je deformovaný nebo se nepřirozeně 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.)

→ Poraďte 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 či 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 odpojujete 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.)

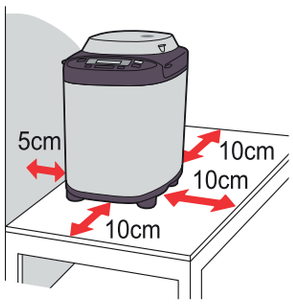
**Během činnosti pekárny nevyndávejte nádobu na pečení a pekárnu neodpojujte ze zásuvky.**

(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.)

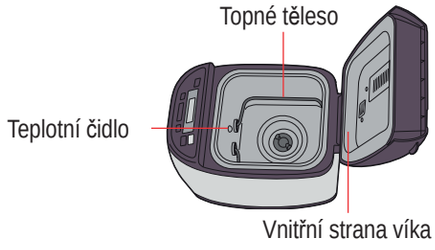



**Během pečení nesahejte na horké plochy jako je nádoba na pečení, vnitřní povrch, topné těleso nebo vnitřní stranu víka.**
**Je-li zařízení v provozu, mají i dosažitelné části pekárny vysokou teplotu.**
(Mohli byste se popálit.)

➔ Když vyndáváte 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 přiložené 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 kterému 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 komerční uživatele 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.

# Popis příslušenství a součástí

Hlavní jednotka

## Dávkovač přísad

Přísady vložené do dávkovače se do nádoby vysypou automaticky, jestliže zvolíte některý program s rozinkami (03, 06, 14, 17, 19 nebo 25).
Na straně 16 jsou uvedeny přísady, které se mohou přidávat pomocí dávkovače.





Víčko dávkovače

Dávkovač droždí



Víko

Klapka dávkovače

Hnětací hák (žitný chléb)

Hnětací hák (pšeničný chléb)

Držadlo

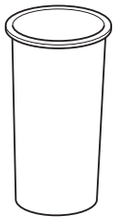
Nádoba na pečení

Ovládací panel

Vidlice

## Příslušenství

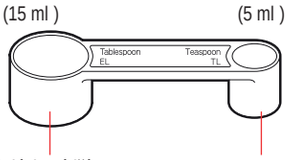
**Odměrka**
K odměření kapalin



(max. 310 ml)

• dílky po 10 ml

**Dávkovací lžička**
K dávkování cukru, soli, droždí atd.




Polévková lžíce
• značka ½

Kávová lžička
• značky
¼, ½, ¾

# Ovládací panel

## ■ Provozní stav

▬ : zobrazuje aktuální fázi programu. Ingredience se přidávají ve fázi ‚Rest' (odpočinutí) před hnětením.

: zobrazuje se, pokud nastane problém se zdrojem elektrického proudu.

: zobrazí se, když se přidávají ingredience ručně v programech 11 a 23.

## ■ Čas do konce programu

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




### Velikost

Tímto tlačítkem vyberte velikost. Příslušné programy, viz strana 12.

- XL (velký)
- L (střední)
- M (menší)

### Kůrka

Tímto tlačítkem vyberte zbarvení kůrky. Příslušné programy, viz strana 12.

- DARK (tmavá)
- (MEDIUM) (střední)
- LIGHT (světlá)

### Star

Tímto tlačítkem spustíte program.

### Menu (program)

Tímto tlačítkem vyberte program. Zobrazí se číslo programu a vždy, když stisknete tlačítko, objeví se následující program.
(Potřebujete-li rychle přejít k vyššímu číslu, podržte tlačítko stisknuté)
Čísla programů, viz strana 12 a 13.

### Časovač

Nastavte dobu prodlevy (čas dohřívání, aby byl chléb hotový) nebo jen dobu pečení/vaření v programech 15, 26 a 27.
‚▲' Tímto tlačítkem se čas prodlouží.
‚▼' Tímto tlačítkem se čas zkrátí.

### Stop

Tímto tlačítkem se zastaví/zruší probíhající program.
(Chcete-li program ukončit nebo zrušit, přidržte stisknuté déle než 1 vteřinu)

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

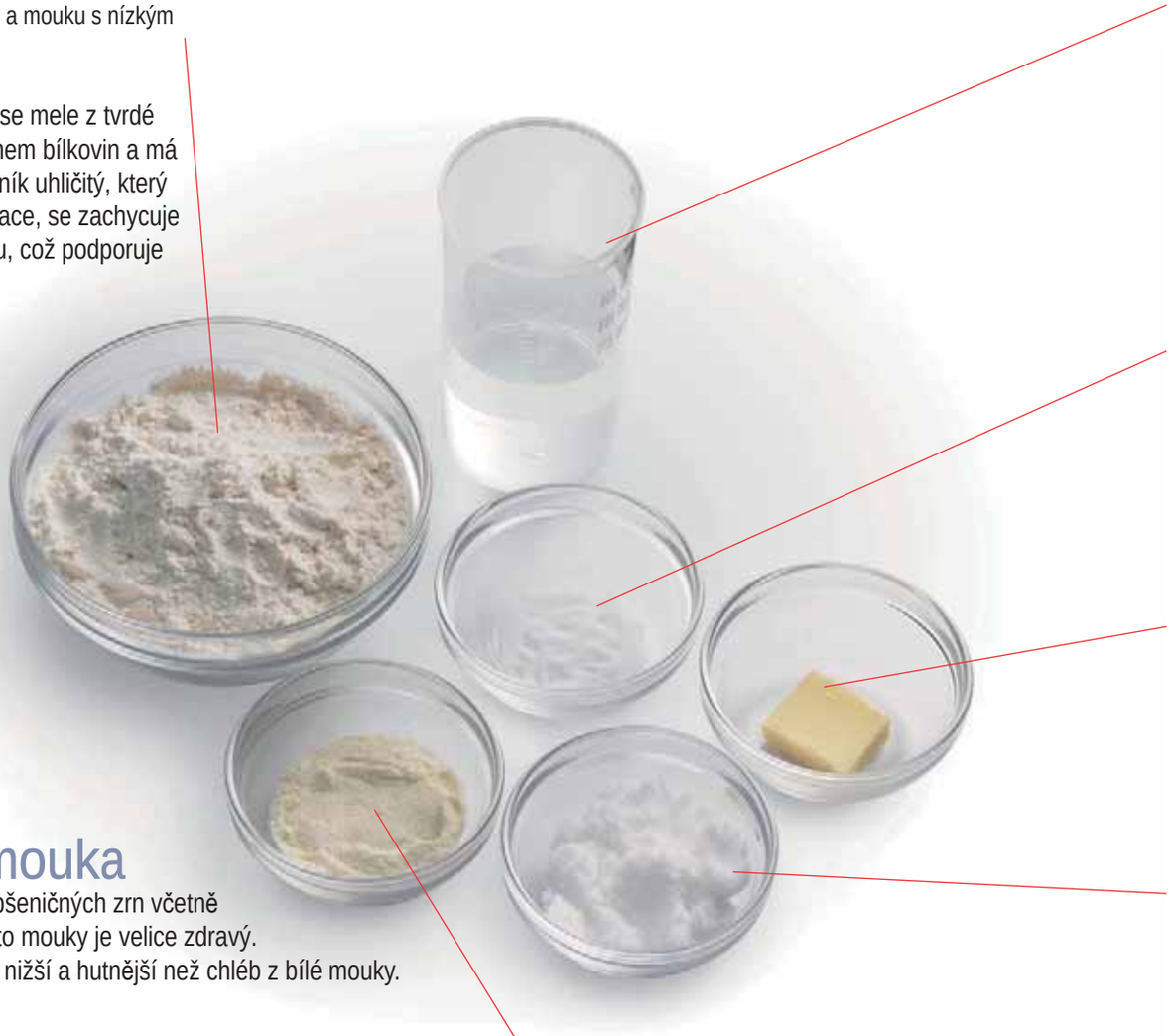
# Suroviny pro přípravu chleba

## 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 navážit.

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, hořčíku 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.

## 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.

## Špaldová mouka

Náleží mezi pšenice, je však zcela geneticky odlišná.
Ačkoliv obsahuje lepek, někteří lidé trpící nesnášenlivostí lepku ji dokáží strávit. (Poraďte 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)

## Voda

- Použijte běžnou vodu z kohoutku.
- Když použijete programy 02, 05, 07, 12 nebo 20 v chladné místnosti, použijte vlažnou vodu.
- Studenou vodu použijte v programech 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 nebo 25 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 směsí chybí údaj o množství droždí. V takovém případě budete muset trochu experimentovat, abyste dosáhli optimálního výsledku.

■ Chlebová směs obsahující sáček s droždím

① Směs vysypejte do pečicí nádoby a přidejte vodu. Dávku droždí vložte do dávkovače.

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

■ Příprava pečiva ze směsi na briošky

- Vyberte program 11 nebo 02 velikost ‚MEDIUM' - kůrka ‚LIGHT' (světlá). (Strana 35)

■ 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. • Přidejte nejvýše 75 ml (5 lžiček). |
| Pšeničné klíčky | Dodávají chlebu příchuť oříšků. • Přidejte nejvýše 60 ml (4 lžičky). |
| Koření | Zvýrazňuje chuť chleba. • 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.

| | | | Možnosti | | | Fáze přípravy | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Číslo programu | Program | Velikost | Kůrka | Časovač | Odpočinutí | Hnětení | Kynutí | Pečení | Celkem |
| Bake (Pečení) | 01 | Základní | ● | ● | ● | 30 min-60 min | 15-30 min*3 | 1 h 50 min-2 h 20 min | 50-55 min | 4 h-4 h 5 min |
| | 02 | Základní rychlý | ● | ● | – | – | 15-20 min | přibližne 1 h | 35-40 min | 1 h 55 min-2 hodiny |
| | 03 | Základní s rozinkami | ● | ●*1 | ● | 30 min-60 min | 15-30 min*3 | 1 h 50 min-2 h 20 min | 50 min | 4 hodiny |
| | 04 | Celozrnný pšeničný | ● | – | ● | 1 h-1 h 40 min | 15-25 min*3 | 2 h 10 min-2 h 50 min | 50 min | 5 hodín |
| | 05 | Celozrnný rychlý | ● | – | – | 15 min-25 min | 15-25 min*3 | 1 h 30 min-1 h 40 min | 45 min | 3 hodiny |
| | 06 | Celozrnný pšeničný s rozinkami | ● | – | ● | 1 h-1 h 40 min | 15-25 min*3 | 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 | Francouzský | – | – | ● | 40 min-2 h 5 min | 10-20 min | 2 h 45 min-4 h 10 min | 55 min | 6 hodin |
| | 09 | Italský | – | – | ● | 30 min-1 h | 10-15 min | 2 h 25 min-3 h | 50 min | 4 h 30 min |
| | 10 | Sendvičový chléb | – | – | ● | 1 h-1 h 40 min | 15-25 min*3 | 2 h 10 min-2 h 50 min | 50 min | 5 hodín |
| | 11 | Briošky | – | ●*1 | – | 30 min | 25-45 min*3 | 1 h 25 min | 50 min | 3 h 30 min |
| | 12 | Bezlepkový chléb | – | ●*2 | – | – | 15-20 min | 40-45 min | 50-55 min | 1 h 50 min-1 h 55 min |
| | 13 | Speciální | ● | – | ● | 30 min-1 h 15 min | 15-30 min*3 | 1 h 50 min-2 h 45 min | 55 min | 4 h 30 min |
| | 14 | Speciální s rozinkami | ● | – | ● | 30 min-1 h 15 min | 15-30 min*3 | 1 h 50 min-2 h 45 min | 55 min | 4 h 30 min |
| | 15 | 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 Během přípravy těsta je přestávka na vykynutí.

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

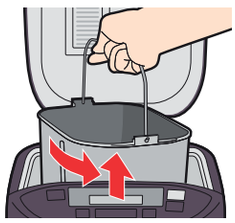
| | | | Možnosti | | | Procesy | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Číslo programu | Program | Program | Kůrka | Časovač | Odpočinutí | Hnětení | Kynutí | Kynutí | Celkem |
| Dough (Těsto) | 16 | Základní | – | – | – | 30 min-50 min | 15-30 min*3 | 1 h 10 m-1 h 30 min | – | 2 h 20 min |
| | 17 | Základní s rozinkami | – | – | – | 30 min-50 min | 15-30 min*3 | 1 h 10 m-1 h 30 min | – | 2 h 20 min |
| | 18 | Celozrnný pšeničný | – | – | – | 55 min-1 h 25 min | 15-25 min*3 | 1 h 30 m-2 h | – | 3 h 15 min |
| | 19 | Celozrnný pšeničný s rozinkami | – | – | – | 55 min-1 h 25 min | 15-25 min*3 | 1 h 30 min-2 h | – | 3 h 15 min |
| | 20 | Žitný | – | – | – | 45 min-60 min | přibližně 10 min | – | – | 2 hodiny |
| | 21 | Francouzský | – | – | – | 40 min-1 h 45 min | 10-20 min | 1 h 35 min-2 h 40 min | – | 3 h 35 min |
| | 22 | Pizza | – | – | ● | (Hnětení) 10-18 min | (Kynutí) 7-15 min | (Hnětení) asi 10 min | (Kynutí) přibl. 10 min | 45 min |
| | 23 | Briošky | – | – | – | 30 min | 25-45 min*3 | 35 min | – | 1 h 50 min |
| | 24 | Speciální | – | – | – | 30 min-1 h 5 min | 15-30 min*3 | 1 h 10 min-1 h 55 min | – | 2 h 45 min |
| | 25 | Speciální s rozinkami | – | – | – | 30 min-1 h 5 min | 15-30 min*3 | 1 h 10 min-1 h 55 min | – | 2 h 45 min |
| | 26 | Džem | – | – | – | – | – | – | – | 1 h 30 min-2 h 30 min |
| | 27 | Kompot | – | – | – | – | – | – | – | 1 h-1 h 40 min |

# Pečení chleba

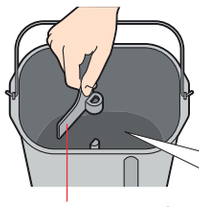
Na stránkách 23 a 24 najdete recepty na chleba



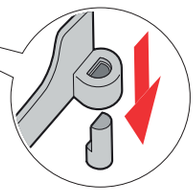
## 1 Vyndejte nádobu a nasaďte hák



① Otočte nádobu podle šipky.
② Vyndejte nádobu.



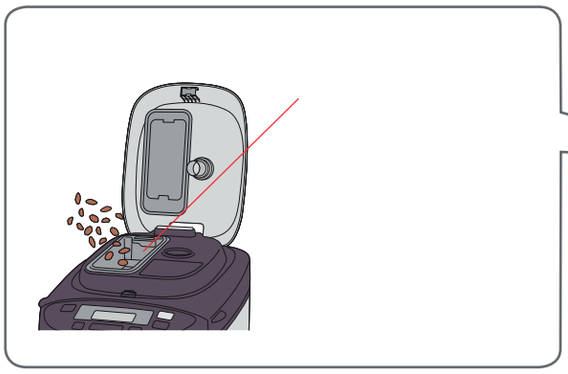
③ Na hřídel nasaďte pevně hnětací hák.



Zkontrolujte, jestli jsou hřídel a vnitřek háku čisté. (Strana 31)

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







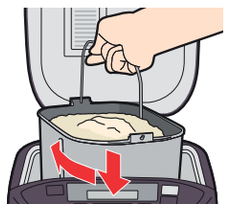
## 2 Vložte odměřené suroviny do pečicí nádoby



① Vložte suché suroviny kromě sušeného droždí. (mouku, cukr, sůl atd.).
- Mouka se musí navážit.

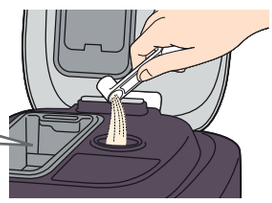
② Nalijte vodu a případně ostatní tekutiny.





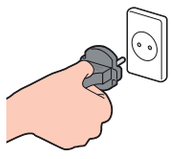
③ Z vnějšku nádoby otřete vodu a mouku.
④ Nádobu vložte do pekárny a otočte trochu zprava doleva. Sklopte držadlo.
⑤ Zavřete víko.
- Víko neotvírejte, dokud nebude chléb hotový (má to vliv na kvalitu).

## 3 Do dávkovače vložte sušené droždí

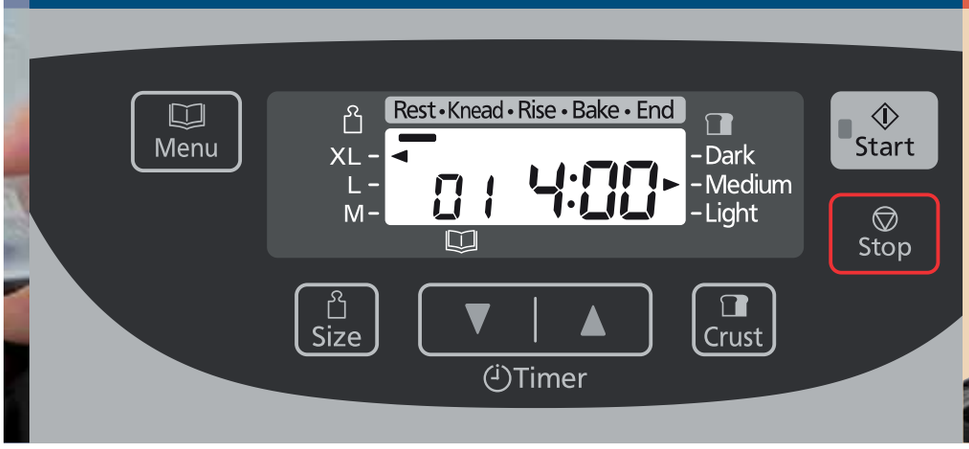


Pokud je vnitřek dávkovače vlhký, vytřete jej např. ubrouskem. (Dávkovač neutírejte dlouho, jinak se z něj droždí nevysype kvůli statické elektřině.)

## 4 Pekárnu připojte do zásuvky 230 V



# Vyberte a spusťte program

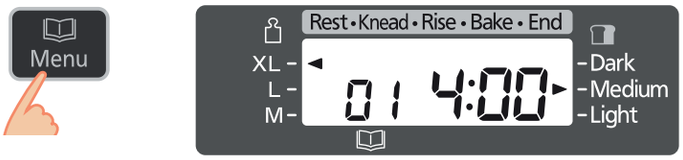



# Vyndejte chleba



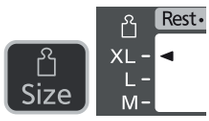
## 5 Vyberte program pečení

(Tak vypadá displej, když byl vybrán program ‚01‘.)

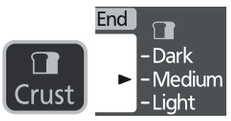



- Program, možnosti nastavení velikosti a kůrky, viz str. 12.

■ Změna velikosti



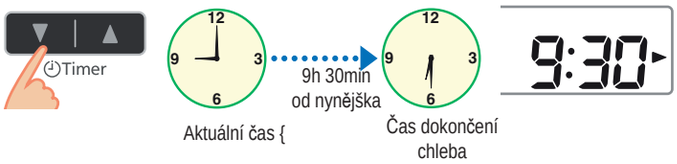

■ Změna barvy kůrky




■ Nastavení časovače →

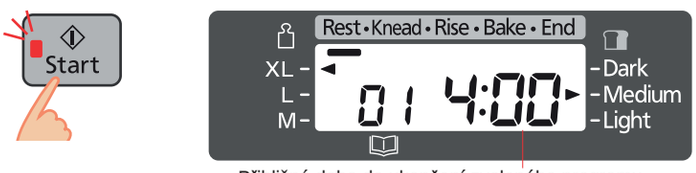
příklad: Teď je 21:00 hodin a ráno v 6:30 chcete mít čerstvě upečený chleba.

→ Nastavte časovač na ‚9:30‘ (9 hodin 30 minut od nynějška).




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

## 6 Stiskněte ‚Start‘



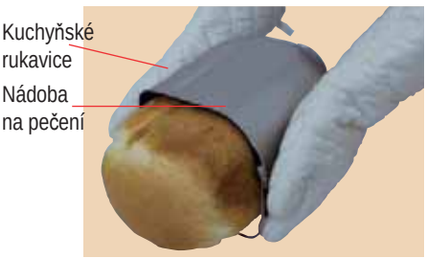

- Přibližná doba do ukončení zvoleného programu
- Při prvním stisknutí tlačítka ‘Start’ se spustí program 01.

## 7 Vypněte napájení,

pokud je již chleba hotový.
(pekárna 8krát pípne a bliká značka u slova ‚End‘.)




## 8 Chléb ihned vyklopte,




nechte vychladnout, např. na drátěné mřížce

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

- Pokud nestisknete tlačítko “stop” a chléb hned nevyklopíte, 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...




## Přidání dalších ingrediencí do chleba nebo do těsta

Když si vyberete některý program s rozinkami (03, 06, 14, 17, 19 nebo 25), budete moci přidat do těsta svoje oblíbené přísady a připravit různé druhy ochuceného chleba.

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



### Suché, nerozpustné přísady

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



**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.

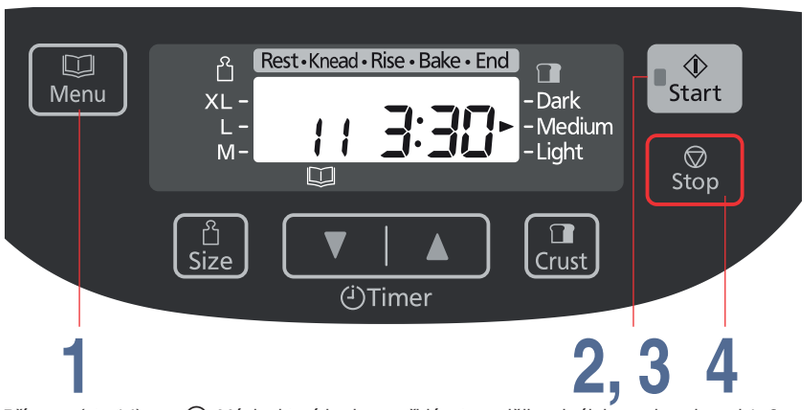
**Sýr, čokoláda**



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

- Co se týče dávkování přísad, postupujte podle receptu.

# Pečení briošků

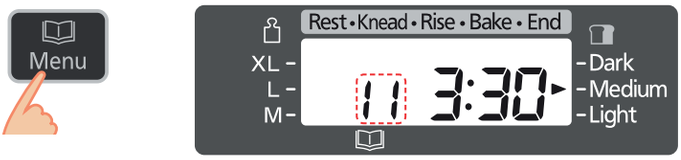



| | |
|---|---|
| bílá chlebová mouka, druh 550 | 400 g |
| lžiček soli | 1 ½ |
| lžic cukru | 4 |
| lžic tučnějšího mléka (sušeného) | 2 |
| máslo (nakrájet na kousky asi 2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici) | 50 g |
| voda | 180 ml |
| rozšlehané vejce ;středně velké | 2 (100 g) |
| lžiček sušeného droždí | 1 ¼ |
| máslo, které budeme přidávat později (nakrájet na kousky asi 1–2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici) | 70 g |

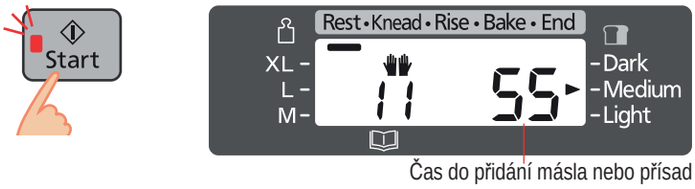
Přípravy (str. 14)

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

## 1 Vyberte program ‚11‘




## 2 Spusťte program pekárny

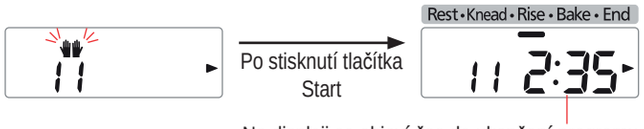



Čas do přidání másla nebo přísad

● 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 pípne a bliká značka u slova ‚End‘

● Blikající indikátor „start“ zhasne.

### [Jednoduchý způsob pečení briošků]
### Máslo přidejte s ostatními přísadami hned na začátku.

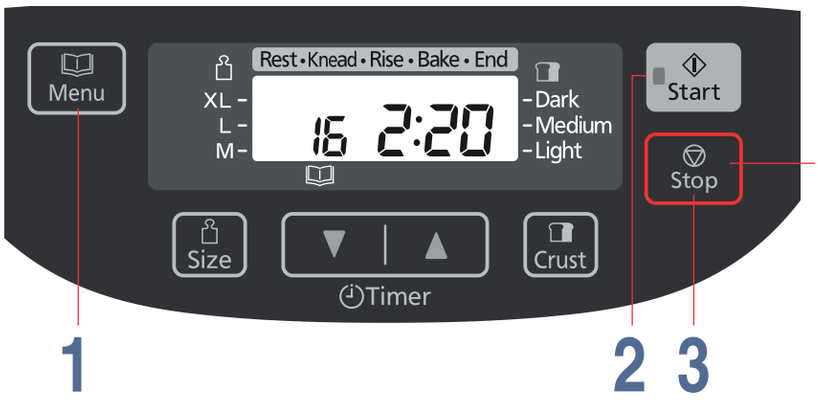
- Máslo nakrájejte na kostky asi 2 cm velké a dejte je do nádoby zároveň s ostatními přísadami.
- Postupujte podle kroků vlevo. Když však pekárna v kroku 3 pípne kvůli přidání másla, nevšímejte si toho.
- Čas do dokončení je 3 hodiny 30 minut.

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

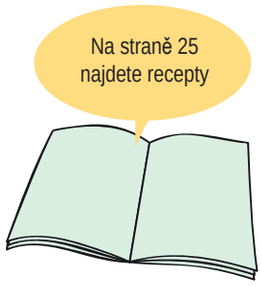
● Proces začne ihned po zapnutí fází 'Rest' (odpočinutí), pak bude následovat fáze 'Knead' (hnětení) a 'Rise' (kynutí).

● 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 35)

# Příprava těsta



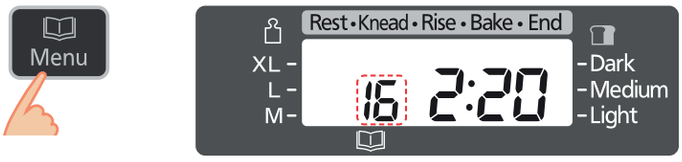

■ Zastavení/zrušení spuštěného programu
(Přidržet déle než 1 vteřinu)




Příprava (str. 14)
① Do nádoby nasaďte hnětací hák.
② Vložte suroviny v pořadí, jak je uvedeno v receptu.
③ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program těsto

(Tak vypadá displej, když byl vybrán program ‚16'.)




## 2 Spusťte program pekárny




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 programech na přípravu těsta se nepoužívá časovač (kromě programu 22).
- Budete-li chtít přidat do těsta další přísady, viz str. 16.

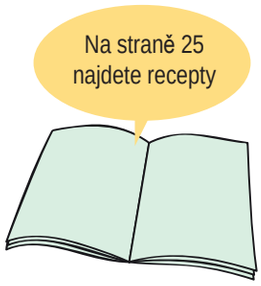
- S výjimkou programů 22, 26 a 27 se ihned po spuštění programu zahájí fáze 'Rest' (odpočinutí), po níž následují ‘Knead’ (hnětení) a ‘Rise’ (kynutí).

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

# Příprava těsta na briošky



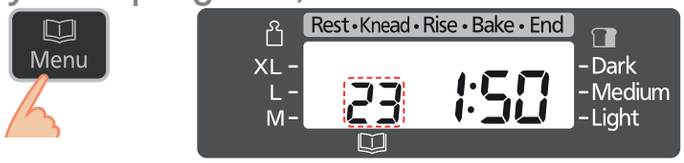

■ Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržet déle než 1 vteřinu)



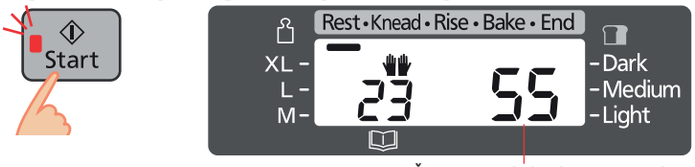

Přípravy (str. 14)

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

## 1 Vyberte program ‚23‘




## 2 Spusťte program pekárny




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 brioškù]
### 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, nevšímejte si toho.
- Čas do dokončení je 1 hodiny 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 fází 'Rest' (odpočinutí), pak bude následovat fáze 'Knead' (hnětení) a 'Rise' (kynutí).

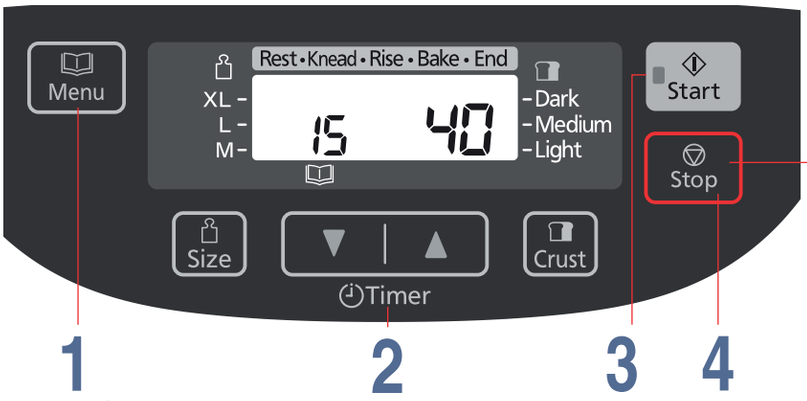
● Případné další přísady, např. rozinky, přidejte společně s máslem. (Použijte max. 150 g přísad.)

● 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. (str. 35)

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

# Pečení dortu




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

Na straně 25 najdete recepty na dort



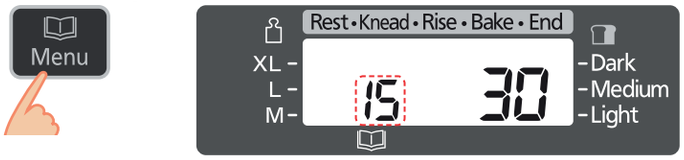


• Vyndejte hnětací hák

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

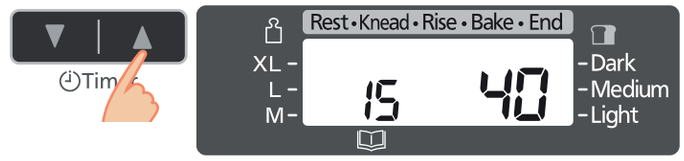
Příprava
① Připravte si suroviny podle receptu.
② Nádobu vyložte papírem na pečení a vlijte promíchané suroviny.
③ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program ‚15‘

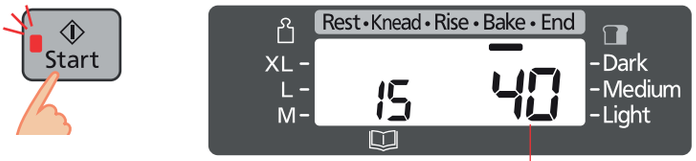



● V programu 15 časovač není k dispozici. (Tlačítkem časovače lze nastavit jen dobu pečení.)

## 2 Nastavte dobu pečení




## 3 Spusťte program pekárny




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 vyndejte

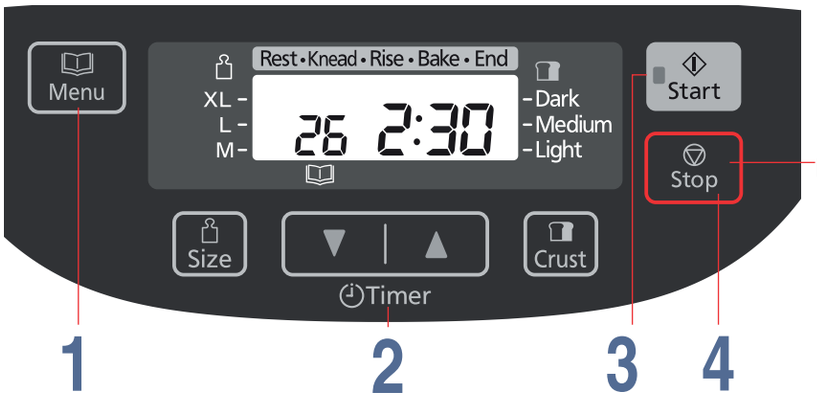
● Blikající indikátor start zhasne.

■ Jestliže 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.)

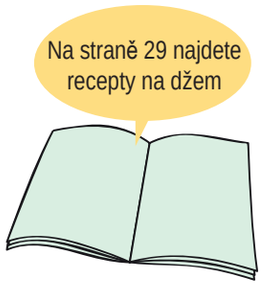
Dávejte pozor! Je horká!

● 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

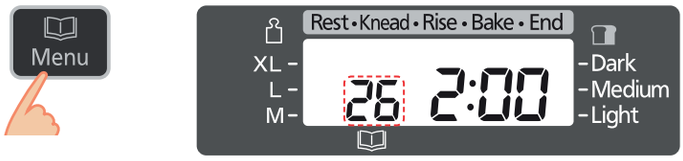



■ Zastavení/zrušení spuštěného programu
(Přidržet déle než 1 vteřinu)

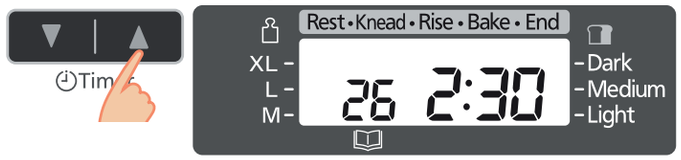



Příprava
① Připravte si suroviny podle receptu.
② Do nádoby nasaďte hnětací hák.
③ Suroviny dejte do nádoby v tomto pořadí: polovinu ovoce → polovinu cukru → zbývající ovoce → zbývající cukr.
④ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program ‚26‘




## 2 Nastavte dobu pečení




## 3 Spusťte program pekárny




Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor start

## 4 Stiskněte ‚Stop‘ a džem vyndejte,

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. (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 nepříliš 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 ledničce a co nejdříve spotřebujte.

# Příprava kompotu

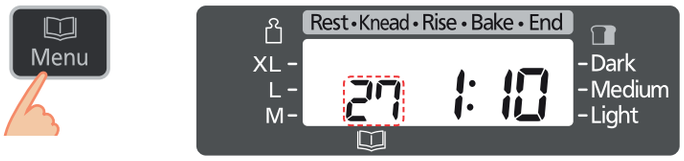



■ Zastavení/zrušení spuštěného programu
(Přidržet déle než 1 vteřinu)

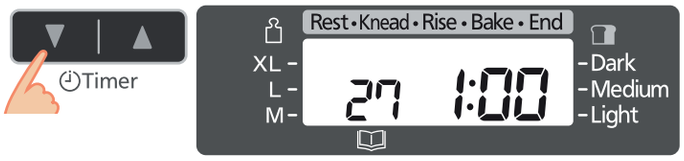



Příprava
① Připravte si suroviny podle receptu. (vyndejte z nádoby hák)
② Vložte suroviny v tomto pořadí: ovoce → cukr → voda.
③ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program ‚27‘




## 2 Nastavte dobu pečení




## 3 Spusťte program pekárny




Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

● Rozsvítí se indikátor start

## 4 Stiskněte ‚Stop‘ a kompot vyndejte,

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 27 časovač není k dispozici. (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.

# Recepty na chleba

## BÍLÝ CHLEBA

Zvolte program ‚01' nebo ‚02'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí<br>(lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení)) | 1<br>(2) | 1<br>(2) | 1½<br>(2½) |

## CELOZRNNÝ CHLEBA

Zvolte program ‚04' nebo ‚05'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí<br>(lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení) | 1<br>(1½) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(2) |

## CELOZRNNÝ CHLEBA S ROZINKAMI

Vyberte program ‚06'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1 | 1¼ |
| přísady (vložte do dávkovače):<br>rozinky | 80 g | 100 g | 120 g |

## FRANCOUZSKÝ CHLEBA

Vyberte program ‚08'

| | |
|---|---|
| bílá chlebová mouka, druh 550 | 300 g |
| lžiček soli | 1 |
| máslo | 20 g |
| voda | 220 ml |
| lžiček sušeného droždí | 3/4 |

## Italský PANNETTONE

Vyberte program ‚11'

| | |
|---|---|
| bílá chlebová mouka, druh 550 | 400 g |
| lžic cukru | 4½ |
| lžiček soli | 1 |
| máslo (nakrájet na kousky asi 2cm velké, nechat ztuhnout v lednici) | 50 g |
| rozšlehané vejce ;středně velké | 2 (100 g) |
| mléko | 200 ml |
| lžiček sušeného droždí | 1½ |
| další máslo<br>(nakrájet na kousky asi 1-2cm velké, nechat ztuhnout v lednici) | 70 g |
| pomerančová kůra; nakrájené 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 |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1 | 1½ |
| přísady (vložte do dávkovače):<br>rozinky | 80 g | 100 g | 120 g |

## ITALSKÝ CHLEBA

Vyberte program ‚09'

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

## SENDVIČOVÝ CHLEBA

Vyberte program ‚10'

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

## BEZLEPKOVÝ CHLEBA

Vyberte program ‚12'

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

## OBYČEJNÉ BRIOŠKY

Vyberte program ‚11'

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

# Recepty na chleba

## ŠPALDOVÝ BÍLÝ CHLEBA

Vyberte program ‚13'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1¼ | 1½ |

## CELOZRNNÝ ŠPALDOVÝ CHLEBA

Vyberte program ‚13'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1¼ | 1½ |

## CHLEBA ZE ŽITNÉ A ŠPALDOVÉ MOUKY (nepoužívat odložený start)

Vyberte program ‚13'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1¼ | 1½ |

## CHLEBA Z POHANKOVÉ A ŠPALDOVÉ MOUKY SE SEMÍNKY

Vyberte program ‚13'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| voda | 250 ml | 320 ml | 380 ml |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1¼ | 1½ |

## CHLEBA Z RÝŽOVÉ A ŠPALDOVÉ MOUKY SE SEMÍNKY BOROVICE A CIBULKOU

Vyberte program ‚14'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1¼ | 1½ |
| přísady (vložte 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'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1¼ | 1½ |

## CHLEBA ZE ŠPALDOVÉ MOUKY S OVOCEM

Vyberte program ‚14'

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1¼ | 1½ |
| přísady (vložte do dávkovače): | | | |
| směs sušeného ovoce | 100 g | 125 g | 150 g |

# Recepty na těsto

## ZÁKLADNÍ TĚSTO

Vyberte program ‚16'

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

## ZÁKLADNÍ ROZINKOVÉ TĚSTO

Vyberte program ‚17'

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

## TĚSTO NA FRANCOUZSKÝ CHLEBA

Vyberte program ‚21'

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

## TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA

Vyberte program ‚18'

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

## TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA S ROZINKAMI

Vyberte program ‚19'

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

# Recepty na dorty a koláče

## DORT S TŘEŠNĚMI A MARCIPÁNEM

Vyberte program ‚15'

| | |
|---|---|
| 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 |

## TĚSTO NA PIZZU

Vyberte program ‚22'

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

## TĚSTO NA BRIOŠKY (ROHLÍČKY S KOUSKY ČOKOLÁDY)

na 12 rohlíčků

Vyberte program ‚23'

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

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

## ŠPALDOVÉ ROHLÍKY

na 8 rohlíčků

Vyberte program ‚24'

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

# 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'

| | |
|---|---|
| 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'

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

# Bezlepková kuchařka pro domácí pekárnu Panasonic

Domácí pekárnu na chléb značky Panasonic, které 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 |
|---|---|---|---|
| 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 | 1 1/2 |
| lžiček soli | 1 | 1 1/2 | 2 |
| lžiček sušeného droždí | 3/4 | 1 | 1 1/4 |
| (lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení)) | (1 1/2) | (1 3/4) | (2) |

POZNÁMKA
V tom 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 |
|---|---|---|---|
| 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 |
| lžiček sušeného droždí | 1 | 1 1/4 | 1 1/2 |
| (lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení) | (1 1/2) | (1 3/4) | (2) |

POZNÁMKA
V tom 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)

### FRANCOUZSKÉ ROHLÍKY

Vyberte program ‚08'

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

### ITALSKÝ CHLEBA

Vyberte program ‚09'

| | |
|---|---|
| mouka AVEVE „Frans krokant" | 400 g |
| voda | 240 ml |
| lžiček soli | 1 1/2 |
| olivový olej (lžic) | 1 1/2 |
| lžiček sušeného droždí | 3/4 |

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)

### ZÁKLADNÍ SENDVIČOVÝ

Vyberte program ‚10'

| | |
|---|---|
| cukr (lžiček) | 1 |
| mouka AVEVE „Surfina" | 400 g |
| voda | 250 ml |
| máslo (lžic) | 1 |
| lžiček soli | 1 |
| lžiček sušeného droždí | 3/4 |

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)

### TĚSTO NA DORTÍKY (na 2 ks)

Vyberte program ‚16'

| | |
|---|---|
| cukr | 60 g |
| cukrářská mouka | 500 g |
| mléko | 100 ml |
| vejce | 3 |
| máslo | 100 g |
| lžiček soli | 1 1/2 |
| lžiček sušeného droždí | 2 |

## [18 Whole wheat] (celozrnný)

### TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA

Vyberte program ‚18'

| | |
|---|---|
| lžic cukru | 1 |
| mouka AVEVE „Frans krokant" | 250 g |
| mouka AVEVE „Boerebruin" | 250 g |
| voda | 280 ml |
| lžiček soli | 1 1/2 |
| lžiček sušeného droždí | 2 |

*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]

### TĚSTO NA PIZZU

Vyberte program ‚22'

| | |
|---|---|
| mouka AVEVE „Frans krokant" | 500 g |
| voda | 290 ml |
| lžiček soli | 1 |
| máslo (lžic) | 1 1/2 |
| lžiček sušeného droždí | 2 |

*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)

Vyberte program 15. 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'

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

*Postup*

Vyberte program 15 a časovač nastavte na 1 hodinu a 10 minut.
Až pekárna pípne, vyndejte nádobu a nechte ji vychladnout. Když je nádoba chladná, vyklopte dort a nechte jej vychladnout na mřížce.

# Recepty na džem

## [26 Jam] (džem)

### JAHODOVÝ DŽEM

Vyberte program ‚26'

| | |
|---|---|
| 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 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### BORŮVKOVÝ DŽEM

Vyberte program ‚26'

| | |
|---|---|
| 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 a časovač nastavte na 1 hodinu a 50 minut.

### DŽEM Z JABLEK A OSTRUŽIN

Vyberte program ‚26'

| | |
|---|---|
| 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 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### BROSKVOVÁ MELBA

Vyberte program ‚26'

| | |
|---|---|
| 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 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### ŠVESTKOVÝ DŽEM

Vyberte program ‚26'

| | |
|---|---|
| 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 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### DŽEM Z MRAŽENÝCH BOBULOVIN

Vyberte program ‚26'

| | |
|---|---|
| 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 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### DŽEM Z ČERVENÉHO RYBÍZU A ČILI

Vyberte program ‚26'

| | |
|---|---|
| červený rybíz, rozmačkaný | 300 g |
| středně velká červená čili paprička, nakrájená na malé kousky | 1-2 |
| zázvor, 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 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### MERUŇKOVÝ DŽEM

Vyberte program ‚26'

| | |
|---|---|
| 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 a časovač nastavte na 1 hodinu a 30 minut.

# Recepty na kompoty

## [27 Compote] (kompot)

### KOŘENĚNÝ JABLKOVÝ KOMPOT

Vyberte program ‚27'

| | |
|---|---|
| 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 vyndejte hnětací hák.
2. Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalejte vodu.
3. Vyberte program 27 a časovač nastavte na 1 hodinu a 20 minut.
4. Po dovaření promíchejte.

### KOMPOT Z ČERVENÉHO OVOCE

Vyberte program ‚27'

| | |
|---|---|
| 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 vyndejte hnětací hák.
2. Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
3. Vyberte program 27 a časovač nastavte na 1 hodinu
4. Po dovaření promíchejte.
5. Přidejte maliny.

### REBARBOROVÝ KOMPOT SE ZÁZVOREM

Vyberte program ‚27'

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

1. Z nádoby na pečení vyndejte hnětací hák.
2. Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
3. Vyberte program 27 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.
4. Po dovaření promíchejte.

### KOMPOT ZE SMĚSI BOBULOVIN

Vyberte program ‚27'

| | |
|---|---|
| směs bobulovin<br>např. jahody, maliny, borůvky | 800 g |
| cukr | 75 g |
| voda | 2 lžíce |

1. Z nádoby na pečení vyndejte hnětací hák.
2. Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
3. Vyberte program 27 a časovač nastavte na 1 hodinu
4. Po dovaření promíchejte.

### JABLKOVÁ ŠŤÁVA

Vyberte program ‚27'

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

1. Z nádoby na pečení vyndejte hnětací hák.
2. Do nádoby vložte nakrájená jablka. Na suroviny nalijte vodu.
3. Vyberte program 27 a časovač nastavte na 1 hodinu a 20 minut.
4. Po dovaření promíchejte.

### BROSKVE VE VANILKOVÉM SIRUPU

Vyberte program ‚27'

| | |
|---|---|
| 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 vyndejte hnětací hák.
2. Vložte suroviny ve výše uvedeném pořadí. Na suroviny nalijte vodu.
3. Vyberte program 27 a časovač nastavte na 1 hodinu
4. Po dovaření vyndejte broskve děrovanou naběračkou. Ovoce opatrně přelijte sirupem. Nechte vychladnout.

# Péče a čištění

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

■ Aby se pekárna nepoškodila...

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

## Víko

Otřete vlhkou utěrkou



## Otvory pro únik páry

Otřete vlhkou utěrkou.



## Nádoba na pečení a hnětací hák

Odstraňte zbytky těsta a umyjte hák a nádobu vodou.



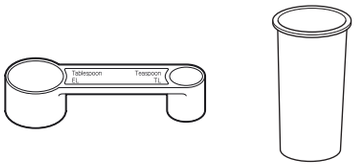
●Nedaří-li se vyjmout hnětací hák, namočte nádobu asi na 5-10 minut do horké vody. Nádobu neponořujte celou.






## Dávkovací lžička a odměrka

Umývejte vodou.

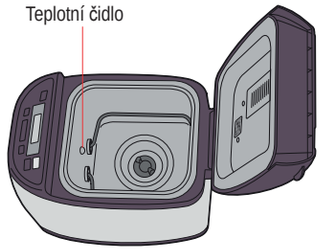



●Tyto předměty nejsou upraveny pro mytí v myčce.

## Tělo pekárny

Otřete vlhkou utěrkou

●Pracujte opatrně, abyste nepoškodili teplotní čidlo.




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

# Péče a čištění

## Víčko dávkovače



Vyndejte 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 pekárnu 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 droždí

Očistěte navlhčeným hadříkem a nechte normálně vyschnout.

- Vyčistíte-li dávkovač suchou utěrkou, sušené droždí nevypadne kvůli účinkům statické elektřiny.






## Dávkovač přísad

Vyndejte a omyjte vodou.





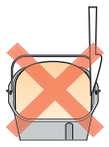


- Omyjte jej po každém použití, aby v něm nezůstaly žádné zbytky.

# 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. Když chleba nejde snadno vyklopit, čtěte na straně 35.



- Než budete bochník krájet, přesvědčte se, že v něm nezůstal hnětací hák. Jestliže hák zůstal uvězněný v bochníku, počkejte, až chléb vychladne, a potom hák vyndejte. (Nepoužívejte při tom ostré předměty, jako je nůž nebo vidlička.) Buďte 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.

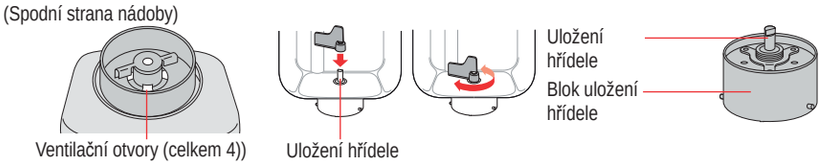
# Odstraňování potíží

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

| Problém | Příčina → Řešení |
|---|---|
| Chléb nekyne<br><br>Horní část bochníku není úhledná | [Všechny druhy chleba]<br>● 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.)<br>→ Vyzkoušejte jiný druh mouky, jinou značku nebo výrobní šarži.<br>● Těsto je příliš tuhé, pravděpodobně jste dali málo vody.<br>→ Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje více vody než jiné druhy, proto zkuste dát o 10-20 ml více vody.<br>● Použili jste nesprávný druh droždí.<br>→ Použijte sušené droždí v sáčku, které je označené jako ‚instantní'.<br>Tento druh se nemusí nechat kvasit předem.<br>● Použili jste málo droždí, nebo bylo příliš staré.<br>→ K určení správného množství použijte přibalenou odměrku. Zkontrolujte datum použitelnosti droždí. (Uchovávejte ho v lednici.)<br>● Droždí přišlo do kontaktu s vodou ještě před hnětením těsta.<br>→ Zkontrolujte, jestli jste dávali suroviny do nádoby na pečení v pořadí podle receptu. (str. 14)<br>● Možná jste dali moc soli nebo málo cukru.<br>→ Ověřte si dávky v receptu a používejte dodané odměrky.<br>→ Zkontrolujte, jestli nejsou sůl nebo cukr obsaženy v jiných surovinách.<br>[Speciální druhy chleba]<br>● Buďto byla při pečení speciálního chleba použita mouka z pšenice Einkorn, nebo jste použili více jiné než špaldové mouky.<br>→ 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%. |
| Chleba je samá díra | ● Použili jste moc droždí.<br>→ Ověřte si dávky v receptu a používejte dodané odměrky.<br>● Použili jste moc tekutin.<br>→ Některé druhy mouky absorbují víc vody než jiné, zkuste dát o 10-20 ml vody méně. |
| Chleba po vykynutí zase klesne | ● Použitá mouka není moc kvalitní.<br>→ Zkuste použít jinou značku.<br>● Použili jste moc tekutin.<br>→ Zkuste dát o 10-20 ml méně vody. |
| Chleba vykynul příliš. | ● Použili jste moc droždí nebo vody.<br>→ Ověřte si dávky v receptu a k určení množství droždí nebo vody používejte dodané odměrky.<br>→ Zkontrolujte, jestli ostatní suroviny neobsahují moc vody.<br>● Použili jste málo mouky.<br>→ Mouku pozorně zvažte. |
| Proč je chleba bledý a lepí se? | ● Použili jste málo droždí, nebo bylo příliš staré.<br>→ K určení správného množství použijte přibalenou odměrku. Zkontrolujte datum použitelnosti droždí. (Uchovávejte ho v lednici.)<br>● Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení vypnuli.<br>→ Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Vyklopte nepodařený bochník z nádoby a začněte znovu s novými surovinami. |
| Na spodní straně a na bocích chleba zůstávají zbytky mouky. | ● Použili jste více mouky nebo málo vody.<br>→ Ověřte si množství v receptu a navažte správné množství mouky nebo odměřte správné množství vody. |
| Těsto není dostatečně promíseno | ● Zapomněli jste do nádoby vložit hnětací hák.<br>→ Než dáte do nádoby suroviny, zkontrolujte, jestli je hnětací hák na svém místě.<br>● Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení vypnuli.<br>→ 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 ponesete pekárnu do opravny v případě nastalého problému, projděte si následující část:

| Problém | Příčina → Řešení |
|---|---|
| Chleba se neupekl. | • Vybrali jste program na přípravu těsta.<br>→ Programy na přípravu těsta neobsahují fázi pečení.<br>• Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení zastavili.<br>→ Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Pokud těsto řádně vykynulo, můžete chleba upéct v troubě.<br>• Jestliže jste dali do nádoby málo vody, mohlo pekárnu zastavit zařízení chránící motor před přetížením. To se může stát, když je motor přetížený hnětením příliš tuhého těsta.<br>→ Poraďte se s prodejcem nebo servisním technikem. Příště dávejte větší pozor na správné dávkování surovin podle receptu.<br>• Možná jste zapomněli do nádoby nasadit hnětací hák.<br>→ Hnětací hák nasaďte do nádoby jako první (str. 14).<br>• Hřídel hnětacího háku se nemůže volně otáčet.<br>→ Když je hnětací hák nasazený a hřídel se nemůže točit, budete muset vyměnit blok jejího uložení. (Poraďte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.) |
| Těsto uniká dnem pečicí nádoby | • 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 točí.<br>→ Když je hnětací hák nasazený a hřídel se nemůže točit, budete muset vyměnit blok jejího uložení. (Poraďte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.)<br>(Spodní strana nádoby)<br><br><br>Objednací č. ADA29E165 |
| Bochník je po stranách propadlý a na spodní straně je vlhký | • Po dopečení jste chleba nechali příliš dlouho v nádobě.<br>→ Upečený bochník vyklopte co nejdříve po skončení programu.<br>• Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení zastavili.<br>→ Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Můžete zkusit dopéct chleba v troubě. |
| Hnětací hák rachotí | • To se stává, když je hák na hřídeli příliš volný. (Nejedná se o poruchu.) |
| Během pečení je cítit zápach spáleniny<br>Z otvorů pro únik páry stoupá dým. | • Část surovin se mohla dostat na topné těleso.<br>→ 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.<br>→ Je vhodnější vkládat suroviny do nádoby mimo pekárnu. |
| Hnětací hák zůstane po vyklopení chleba přilepený v bochníku | • Těsto mohlo být moc tuhé.<br>→ Nechte chleba vychladnout a hák opatrně vyndejte.<br>Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje více vody než jiné druhy, proto příště zkuste dát o 10-20 ml více vody.<br>• Pod hákem se vytvořila kůrka.<br>→ Hnětací hák a hřídel po každém použití omyjte. |
| Kůrka tvoří varhánky a po vychladnutí je měkká | • Zbytky páry uvnitř chleba pronikají kůrkou, a tím kůrka měkne.<br>→ Aby se objem páry snížil, zkuste ubrat asi 10-20 ml vody nebo polovinu množství cukru. |
| Jak lze uchovat křupavou kůrku? | • Chcete-li dosáhnout křehčí kůrky, použijte program 08 nebo tmavší barvu kůrky „DARK“, 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 | • Mohl být ještě hodně horký, když jste jej krájeli.<br>→ Nechte chleba vychladnout na drátěné mřížce, aby z něho unikla pára a teprve pak jej rozkrojte. |
| Při pečení briošků nejsou správně promíchány dodatečné přísady | • Do některých chlebových směsí se dodatečné suroviny obtížněji zamíchávají nebo mají tendenci vylétávat z nádoby.<br>→ Snižte objem přísad na polovinu. |

| Problém | Příčina → Řešení |
|---|---|
| Na spodní straně briošků je usazený olej.<br>Kůrka je mastná.<br>Ve struktuře chleba jsou velké otvory. | • Vložili jste máslo do 5 minut po pípnutí?<br>Když už na displeji zbývá velmi krátká doba do konce pečení, máslo již nepřidávejte. (str. 17)<br>Chuť másla nebude tak výrazná, ale výsledek jinak nebude špatný. |
| Briošky nejsou moc dobré, když použiji chlebovou směs. | • Zkuste následující triky.<br>→ V programu 11 nebo 23 se těsto upeče lépe, když trochu snížíte množství droždí. (Pokud není součástí směsi.)<br>→ Použijte recept pro chlebovou směs, ale použijte jí asi 350-500 g.<br>→ 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. (str. 17 nebo 19)<br>→ 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.<br>Potom s pomocí kuchyňských rukavic nádobou zatřeste.<br>(Držadlo přitom držte tak, aby nebránilo vyklopení chleba.) |
| Při přípravě džemu se obsah připálil nebo se zablokoval hnětací hák a nejde sundat. | • Buď jste použili málo ovoce nebo příliš mnoho cukru.<br>→ Nádobu postavte do dřezu a naplňte ji do poloviny teplou vodou. Nechte obsah v nádobě odmočit, dokud uvařená směs nebo hák nepovolí. Až voda spálený obsah naruší, umyjte nádobu měkkou houbičkou. Dejte pozor na horkou vodu. |
| Džem překypěl. | • V nádobě bylo moc ovoce nebo cukru.<br>→ Použijte tolik ovoce a cukru, kolik uvádí recept na straně 29. |
| Džem je moc řídký a netuhne. | • Ovoce bylo málo nebo moc zralé.<br>• Bylo příliš málo cukru.<br>• Doba vaření byla příliš krátká.<br>• Použité ovoce obsahovalo málo pektinu.<br>→ Řídký džem můžete použít jako přeliv na dezerty.<br>→ 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.<br>Nepoužívejte hnědý, dietní a nízkokalorický cukr či umělé sladidlo. |
| Může se k přípravě džemu používat 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. |
| Sušené droždí nespadne do nádoby. | • Načasování aktivace dávkovače se liší podle zvoleného programu a teploty v místnosti.<br>• Dávkovač droždí je vlhký nebo nabitý statickou elektřinou.<br>→ Očistěte navlhčeným hadříkem a nechte normálně vyschnout.<br>• Sušené droždí je navlhlé.<br>→ Použijte čerstvé sušené droždí. |

# Odstraňování potíží

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

| Problém | Příčina → Řešení |
|---|---|
| Na displeji sa zobrazuje indikátor | • 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.<br>→ 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. |
| Na displeji se zobrazuje 01. | • Na určitou dobu se přerušila dodávka elektrické energie (záleží na okolnostech - mohlo se jednat o výpadek, vytažení zástrčky, přerušené pojistky nebo vypnutí jističe).<br>→ Vyklopte těsto z nádoby a začněte znovu s novými surovinami. |
| Na displeji se zobrazuje H01–H02. | • Displej signalizuje poruchu pekárny.<br>→ Poraďte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic. |
| Na displeji se zobrazuje U50. | • Pekárna je příliš horká (nad 40 °C). Stává se to při opakovaném použití.<br>→ 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) | přibl. 38,2x25,6x38,9 cm |
| Hmotnost | přibl. 7,6 kg |
| Příslušenství | Dávkovací lžička a odměrka |

**Více informací získáte na adrese:**

Panasonic Marketing Europe GmbH,
organizační složka Česká republika
Thámova 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

Panasonic



# Automatická pekáreň na chlieb

NÁVOD NA OBSLUHU A RECEPTY (pre použitie v domácnosti)

Model **SD-ZB2502**



M-SDZB2502-CS

# Obsah

## Pred prvým použitím


- **Bezpečnostné pokyny ..... 5**
- **Príslušenstvo/Prehľad súčastí ..... 8**
- **Prísady na prípravu chleba ..... 10**


## Používanie


- **Zoznam typov chleba a možností pečenia ..... 12**
- **Pečenie chleba ..... 14**
- **Pridávanie doplňujúcich prísad ..... 16**
- **Pečenie briošiek ..... 17**
- **Príprava cesta ..... 18**
- **Príprava cesta na briošky ..... 19**
- **Pečenie koláčov ..... 20**
- **Príprava džemu ..... 21**
- **Príprava kompótu ..... 22**


## Recepty


- **Recepty na prípravu chleba ..... 23**
- **Recepty na prípravu cesta ..... 25**
- **Recepty na prípravu koláčov ..... 25**
- **Recepty na prípravu bezlepkových jedál ..... 26**
- **Recepty zo zmesí AVEVE ..... 27**
- **Recepty na prípravu džemu ..... 29**
- **Recepty na prípravu kompótov ..... 30**






## Čistenie


- **Starostlivosť a čistenie ..... 31**


## Ochrana nepriľnavého povrchu


- **Ochrana nepriľnavého povrchu ..... 32**


## Riešenie problémov


- **Riešenie problémov ..... 33**


**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 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, neklaďte 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 vznikať 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.

# Bezpečnostné pokyny

Dodržiavajte, prosím, tieto pokyny.

## 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 dozerať, 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.)

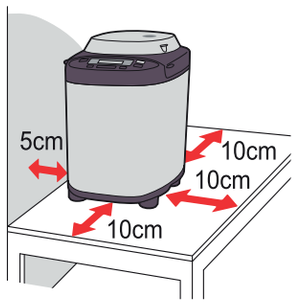
**Dbajte na to, aby sieťový prívod zariadenia nevisel zo stola a nedotýkal sa horúcich plôch.**
(Mohlo by dôjsť k popáleniu alebo zraneniu osôb.)

**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.)

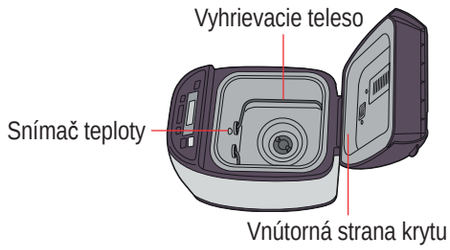



**Počas prevádzky zariadenia alebo po príprave jedla sa nedotýkajte horúcich častí, napríklad formy na chlieb, vnútorných povrchov zariadenia, vyhrievacieho telesa alebo vnútornej strany krytu.**
**Počas prevádzky zariadenia môže byť teplota dostupných častí vysoká.**
(Mohli by ste sa popáliť.)

➔ 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 dopadom 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 vyžiadajte si informácie o správnom postupe.

# Príslušenstvo/Prehľad súčastí Hlavné zariadenie

## Automatický dávkovač hrozienok a orieškov

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

Na str. 16 sú uvedené prísady, ktoré môžete vložiť do automatického dávkovača hrozienok a orieškov.





Kryt dávkovača

Automatický dávkovač droždia



Kryt

Krytka dávkovača hrozienok a orieškov

Lopatka na miesenie cesta (ražný chlieb)

Lopatka na miesenie cesta (pšeničný chlieb)

Rukoväť

Forma na chlieb

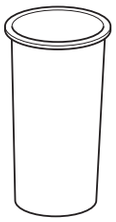
Ovládací panel

Zástrčka

## Príslušenstvo

### Odmerka

Na meranie množstva tekutín



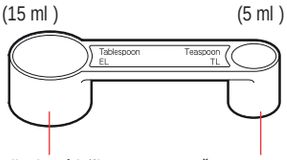
(max. 310 ml)

• Značenie po 10 ml

### Odmerná lyžica

Na meranie množstva cukru, soli, droždia atď.

(15 ml ) (5 ml )




Polievková lyžica
• Označenie ½

Čajová lyžička
• Označenia ¼, ½, ¾

# 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.

: tento indikátor je zobrazený počas ručného pridávania prísad v režime 11 a 23.

## ■ Zostávajúci čas do dokončenia prípravy jedla

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




### Size (Veľkosť)

Stláčaním tohto políčka môžete zvoliť veľkosť bochníka. Dostupné režimy nájdete na str. 12.

- XL
- L
- M

### Crust (Kôrka)

Stláčaním tohto políčka môžete zvoliť sfarbenie kôrky. Dostupné režimy nájdete na str. 12.

- Dark (Tmavá)
- Medium (Stredne prepečená)
- Light (Svetlá)

### Start (Spustenie)

Stlačením tohto políčka spustíte program.

### Menu

Stláčaním tohto políčka môžete zvoliť režim. Zobrazí sa číslo režimu a pri každom stlačení políčka sa zobrazí číslo nasledujúceho režimu.
(Keď políčko podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlejšie)
Čísla režimov nájdete na str. 12 a 13.

### Timer (Časovač)

Nastavenie časovača (času, za ktorý má byť chlieb upečený) alebo nastavenie doby pečenia/varenia pre režimy 15, 26 a 27.

„▲“ Stlačením tohto políčka zvýšite čas.
„▼“ Stlačením tohto políčka znížite čas.

### Stop (Zastavenie)

Stlačením tohto políčka zrušíte/zastavíte program.
(Ak chcete program zrušiť/zastaviť, políčko podržte stlačené aspoň 1 sekundu.)

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

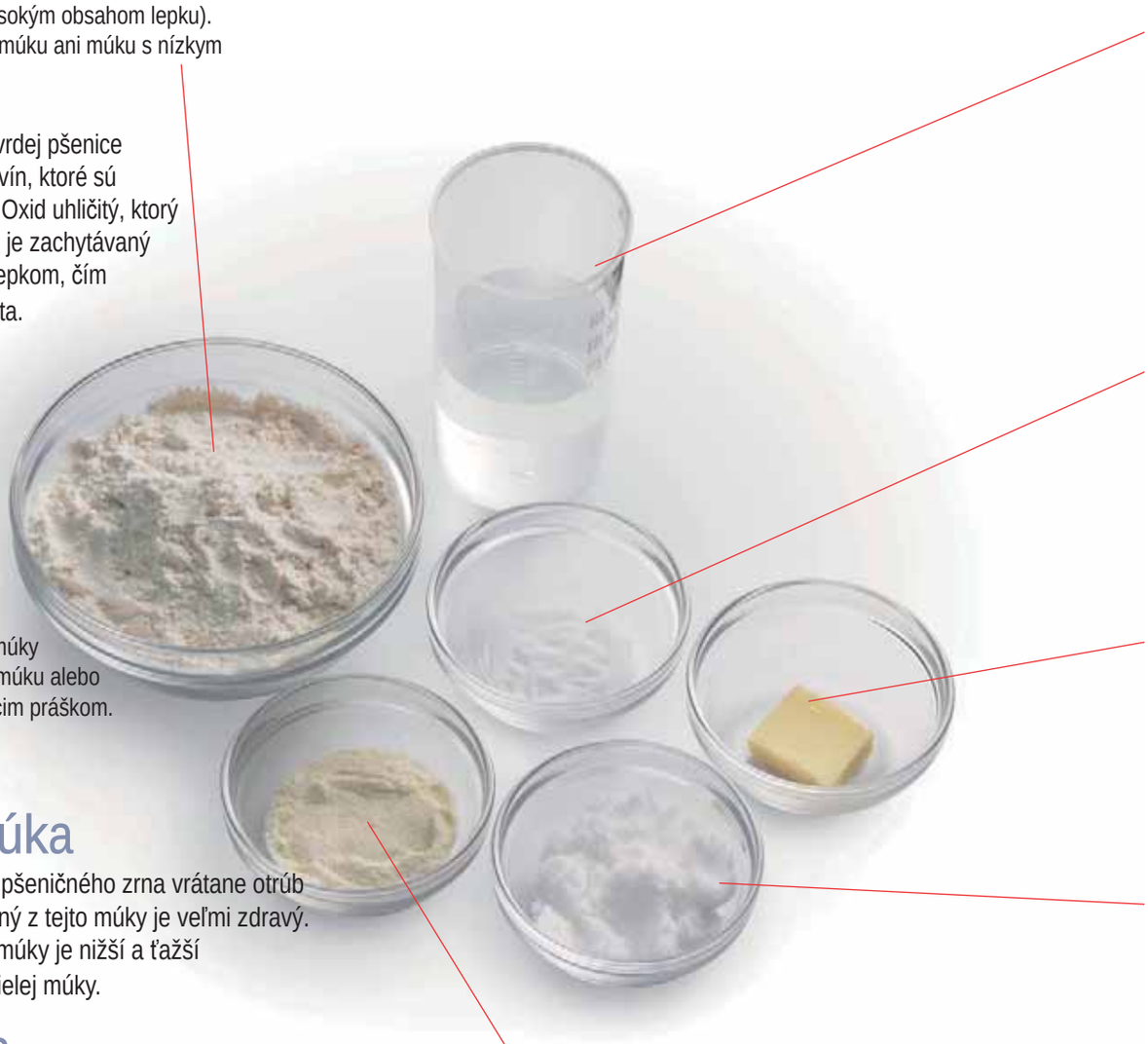
# Prísady na prípravu chleba

## Múka

Hlavnú prísadu 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 odvážte.

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).

## 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.

## 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. (Poraďte 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 celozrnnej 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 jednozrnová (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)

## Voda

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

## Soľ

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

(kryštálový 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.

## Ak používate chlebovú zmes...

■ **Chlebová zmes obsahujúca droždie**

① Zmes nasypte 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 spustite 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 nasypte najprv chlebovú zmes, potom pridajte vodu. Potom nasypte odvážené droždie do automatického dávkovača droždia.

② Na základe druhu múky použitej v zmesi nastavte vhodný program a spustite pečenie.
- Biela múka, hnedá múka → režim 01
- Celozrnná pšeničná múka, viaczrnná múka → režim 04
- Ražná múka → režim 07

■ Pečenie briošky zo zmesi na briošku

- Zvoľte režim 11 alebo 02, veľkosť „MEDIUM“ (Stredná) a kôrku „LIGHT“ (Svetlá). (str.35)

■ Pridaním doplňujúcich 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. • Použite maximálne 75 ml (5 polievkových lyžíc). |
| Pšeničné klíčky | Dodávajú chlebu orieškovú príchuť. • Použite maximálne 60 ml (4 polievkové lyžice). |
| Korenie | Zlepšuje chuť chleba. • Použite len malé množstvo (1 až 2 polievkové lyžice). |




## 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 výrobcom.)

# Zoznam typov chleba a možností pečenia

## ■ Možnosti použitia funkcií a vyžadovaný čas

• Čas potrebný na jednotlivé procesy závisí od teploty prostredia.

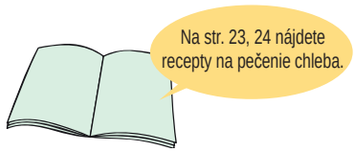
| | | | Možnosti | | | Procesy | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Číslo režimu | Režim | Veľkosť | Kôrka | Časovač | Rest (Odpočinutie cesta) | Knead (Miesenie) | Rise (Kysnutie) | Bake (Pečenie) | Celkový čas |
| Bake (Pečenie) | 01 | **Basic (Základný režim)** | ● | ● | ● | 30 min-60 min | 15-30 min*3 | 1 h 50 min-2 h 20 min | 50-55 min | 4 h-4 h 5 min |
| | 02 | **Basic Rapid (Rýchly základný režim)** | ● | ● | – | – | 15-20 min | približne 1 h | 35-40 min | 1 h 55 min-2 hodiny |
| | 03 | **Basic Raisin (Základný režim s hrozienkami)** | ● | ●*1 | ● | 30 min-60 min | 15-30 min*3 | 1 h 50 min-2 h 20 min | 50 min | 4 hodiny |
| | 04 | **Whole wheat (Celozrnná pšenična múka)** | ● | – | ● | 1 h-1 h 40 min | 15-25 min*3 | 2 h 10 min-2 h 50 min | 50 min | 5 hodín |
| | 05 | **Whole wheat Rapid (Rýchly režim s celozrnnou pšeničnou múkou)** | ● | – | – | 15 min-25 min | 15-25 min*3 | 1 h 30 min-1 h 40 min | 45 min | 3 hodiny |
| | 06 | **Whole wheat Raisin (Celozrnná pšenična múka a hrozienka)** | ● | – | ● | 1 h-1 h 40 min | 15-25 min*3 | 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 | **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 | **Italian (Talianske pečivo)** | – | – | ● | 30 min-1 h | 10-15 min | 2 h 25 min-3 h | 50 min | 4 h 30 min |
| | 10 | **Sandwich (Sendvič)** | – | – | ● | 1 h-1 h 40 min | 15-25 min*3 | 2 h 10 min-2 h 50 min | 50 min | 5 hodín |
| | 11 | **Brioche (Brioška)** | – | ●*1 | – | 30 min | 25-45 min*3 | 1 h 25 min | 50 min | 3 h 30 min |
| | 12 | **Gluten Free (Bezlepkový chlieb)** | – | ●*2 | – | – | 15-20 min | 40-45 min | 50-55 min | 1 h 50 min-1 h 55 min |
| | 13 | **Speciality (Špeciálny chlieb)** | ● | – | ● | 30 min-1 h 15 min | 15-30 min*3 | 1 h 50 min-2 h 45 min | 55 min | 4 h 30 min |
| | 14 | **Speciality Raisin (Špeciálny chlieb s hrozienkami)** | ● | – | ● | 30 min-1 h 15 min | 15-30 min*3 | 1 h 50 min-2 h 45 min | 55 min | 4 h 30 min |
| | 15 | **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 V rámci času trvania miesenia cesta je tu aj čas na kysnutie cesta.

• Počas kysnutia cesta bude pekáreň krátky čas pracovať (na zabezpečenie optimálneho rozvinutia lepku).

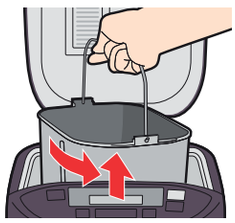
| | | | Možnosti | | | Procesy | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Číslo režimu | Režim | Veľkosť | Kôrka | Časovač | Rest (Odpočinutie cesta) | Knead (Miesenie) | Rise (Kysnutie) | Bake (Pečenie) | Celkový čas |
| Dough (Cesto) | 16 | Basic (Základný režim) | – | – | – | 30 min-50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

# Pečenie chleba

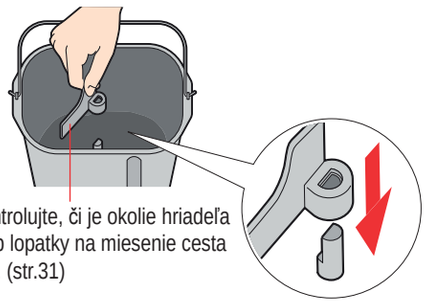





## 1 Vyberte formu na chlieb a nasaďte lopatku na miesenie cesta.



① Formu na chlieb pootočte.
② Vyberte formu.
③ Lopatku na miesenie cesta pevne nasaďte na hriadeľ.
• Pri pečení ražného chleba použite určenú lopatku na miesenie cesta.



Skontrolujte, či je okolie hriadeľa a čap lopatky na miesenie cesta čistý. (str.31)

• Lopatka voľne zapadne na miesto, no musí sa dotýkať spodnej časti formy na chlieb.

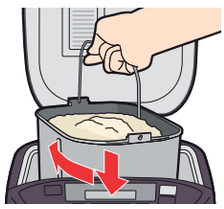


## 2 Vložte odvážené množstvo prísad do formy na chlieb.



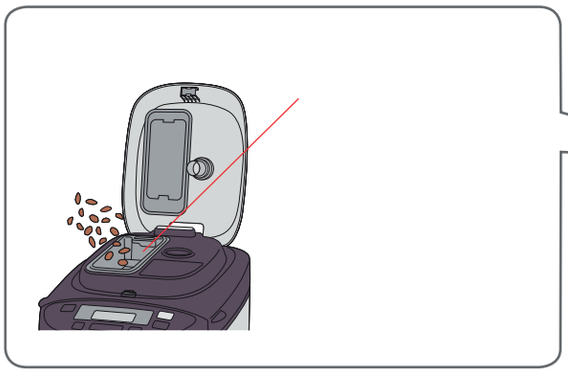


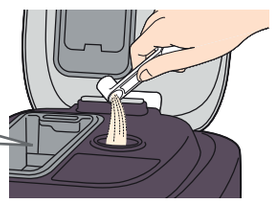
① Vložte suché prísady okrem sušeného droždia (múku, cukor, soľ atď.).
• Múku presne odvážte.
② Do formy nalejte vodu a všetky ostatné tekutiny.



③ Z vonkajšej strany formy utrite vlhkosť a múku.
④ Miernym pootočením sprava doľava vložte formu do pekárne na chlieb. Sklopte rukoväť.
⑤ Zatvorte kryt.
• Kryt neotvárajte, kým chlieb nie je upečený (ovplyvnilo by to jeho kvalitu).

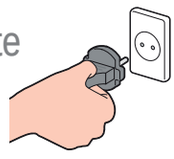
## 3 Sušené droždie nasypte do dávkovača droždia.



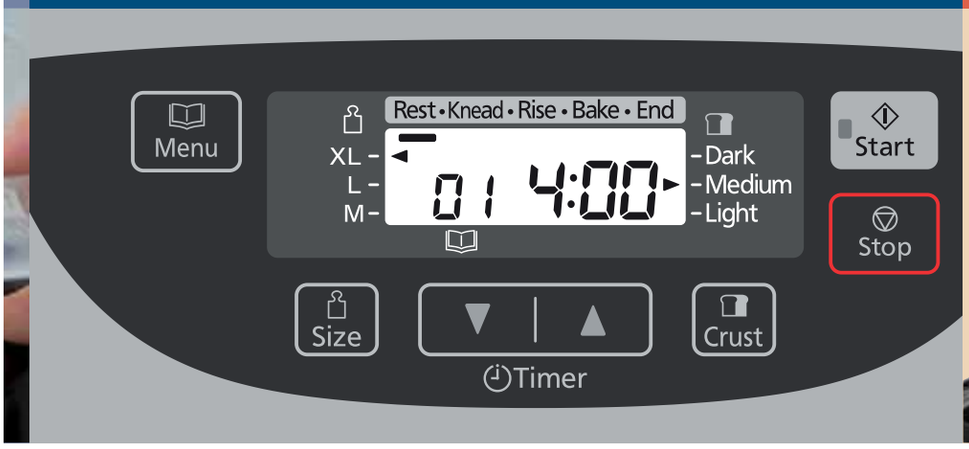


Ak je automatický dávkovač droždia mokrý, utrite vlhkosť papierovým obrúskom a pod.
(Dávkovač droždia nešúchajte, pretože inak v dôsledku statickej elektriny droždie nespadne do formy na chlieb.)

## 4 Pekáreň na chlieb zapojte do zásuvky s napätím 230 V.



## Nastavte program a spustite ho.




## Vyberte chlieb.



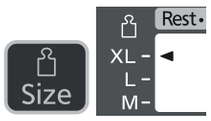
## 5 Zvoľte režim pečenia.

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

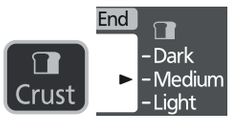



- Režimy, možné nastavenia veľkosti a sfarbenia kôrky sú popísané na str. 12.

■ Zmena veľkosti



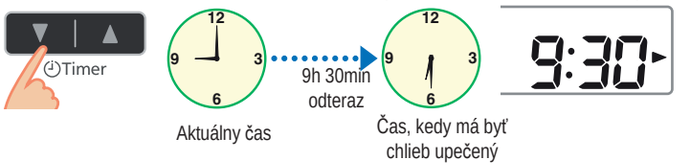

■ Zmena sfarbenia kôrky




■ 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 odteraz).




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

## 6 Stlačte políčko „Start“.




- Približný čas zostávajúci do dokončenia zvoleného programu

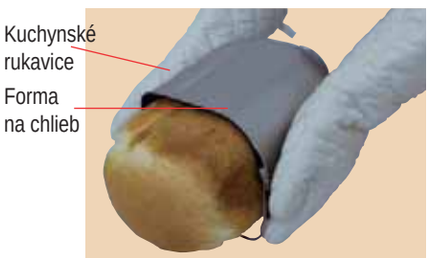
- Ak stlačíte políčko „Start“ bez akéhokoľvek nastavovania, spustí sa režim 01.

## 7 Pekáreň vypnite

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




## 8 Chlieb ihneď vyberte,




a nechajte ho vychladnúť, napríklad na drôtenej mriežke.

## 9 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




## Pridávanie doplňujúcich prísad do chleba alebo do cesta

Keď zvolíte režim s hrozienkami (Raisin) (03, 06, 14, 17, 19 alebo 25), môžete do cesta primiešať obľúbené prísady a dosiahnuť tak rôzne druhy príchutí chleba.

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



### Suché prísady, nerozpustné prísady

→ Doplňujúce prísady vložte do automatického dávkovača hrozienok a orieškov a zvoľte program.



| | |
|---|---|
| Sušené ovocie  | ● Nakrájajte ho približne na 5mm kocky.<br>● Prísady s cukrom na povrchu sa môžu prilepiť k dávkovaču, takže nespadnú do formy na chlieb. |
| Orechy  | ● Nasekajte nadrobno.<br>● 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 byliniek.<br>V prípade čerstvých byliniek postupujte podľa pokynov v recepte. |
| Slanina, saláma | ● Mastné prísady sa môžu občas prilepiť k automatickému dávkovaču hrozienok a orieškov, takže nespadnú 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 nespadli by do formy na chlieb.

- Pri pridávaní prísad dodržiavajte množstvá uvedené v recepte.

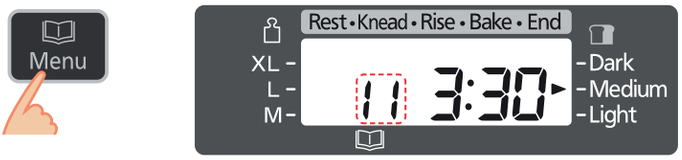
# Pečenie briošiek



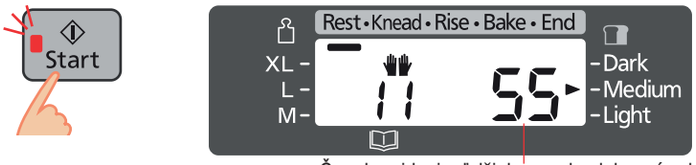

| | |
|---|---|
| silná biela chlebová múka, typ 550 | 400 g |
| počet čajových lyžičiek soli | 1 ½ |
| počet polievkových lyžíc cukru | 4 |
| počet polievkových lyžíc odstredeného mlieka (sušeného) | 2 |
| maslo (nakrájajte na 2 cm kocky a ponechajte v chladničke) | 50 g |
| voda | 180 ml |
| vajíčka (rozšľahané); stredne veľké | 2 (100 g) |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 ¼ |
| maslo, ktoré pridáte neskôr (nakrájajte na 1-2 cm kocky a ponechajte v chladničke) | 70 g |

Príprava (str. 14)
① Maslo, ktoré pridáte neskôr, nakrájajte na 1–2 cm kocky a ponechajte ho v chladničke.
② Do formy na chlieb nasaďte 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“.




## 2 Spustite program.

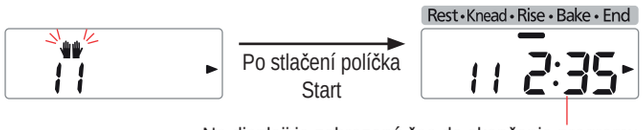



Čas do pridania ďalšieho masla alebo prísad

● Rozsvieti sa indikátor políčka Start.

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

Kým bliká indikátor „✋“, vložte ďalšie maslo pokrájané 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.

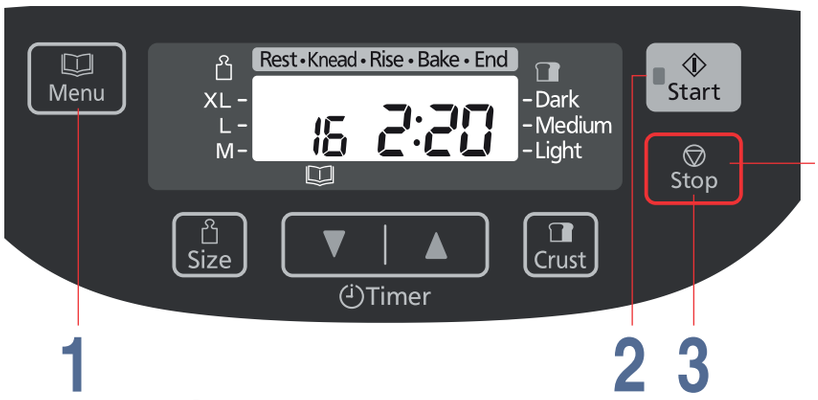
● Okamžite po spustení programu sa začne proces „odpočinutia cesta“, za ktorým bude nasledovať miesenie a kysnutie.

● Ak pridávate ďalšie prísady, napríklad hrozienka, pridajte ich spolu s maslom. (Použite maximálne 150 g prísad.)

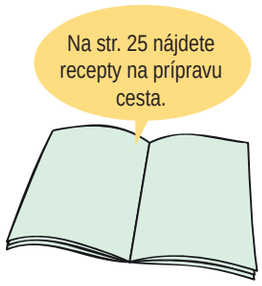
● Aj keď nestlačíte políčko Start, miesenie bude po 5 minútach pokračovať. Miesenie nepokračuje okamžite, dokonca ani keď po pridaní masla alebo prísad stlačíte políčko Start.

● Maslo nepridávajte po tom, čo sa na displeji zobrazí zostávajúci čas. (str.35)

# Príprava cesta



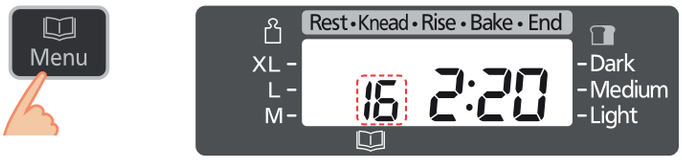

■ Zrušenie/zastavenie spusteného programu
(Políčko podržte stlačené aspoň na 1 sekundu.)




Príprava (str. 14)
① Do formy na chlieb nasaďte 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.

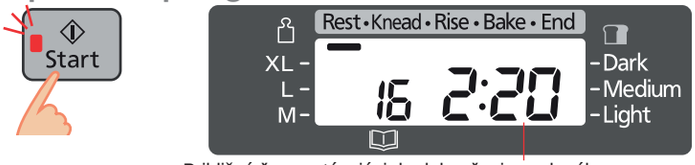
## 1 Zvoľte režim na prípravu cesta.

(Toto zobrazenie sa ukáže, keď zvolíte režim „16“.)




- V režimoch na prípravu cesta nie je možné použiť časovač (okrem režimu 22).
- Ak chcete do cesta pridať doplňujúce prísady, pozrite si str. 16.

## 2 Spustite program.




Približný čas zostávajúci do dokončenia zvoleného programu

- Rozsvieti sa indikátor políčka Start.

- Pre všetky ostatné režimy okrem 22, 26 a 27 sa po spustení programu okamžite začne proces „odpočinutia cesta“, za ktorým bude nasledovať miesenie a kysnutie.

## 3 Stlačte políčko „Stop“ a vyberte cesto

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

- Blikajúci indikátor políčka Start zhasne.

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

# Príprava cesta na briošky




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

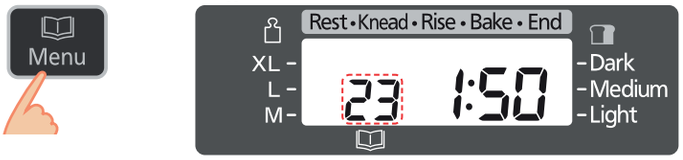
Na str. 25 nájdete recepty na prípravu cesta.



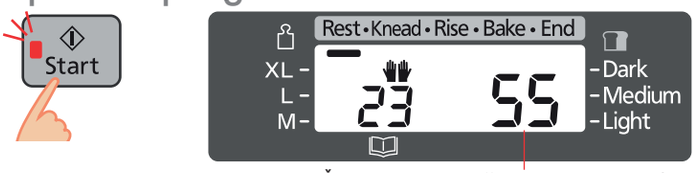
Príprava (str. 14)

① Maslo, ktoré pridáte neskôr, nakrájajte na 1–2 cm kocky a ponechajte ho v chladničke.
② Do formy na chlieb nasaďte 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“.




## 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 pokrájané 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 „odpočinutia cesta“, za ktorým bude nasledovať miesenie a kysnutie.

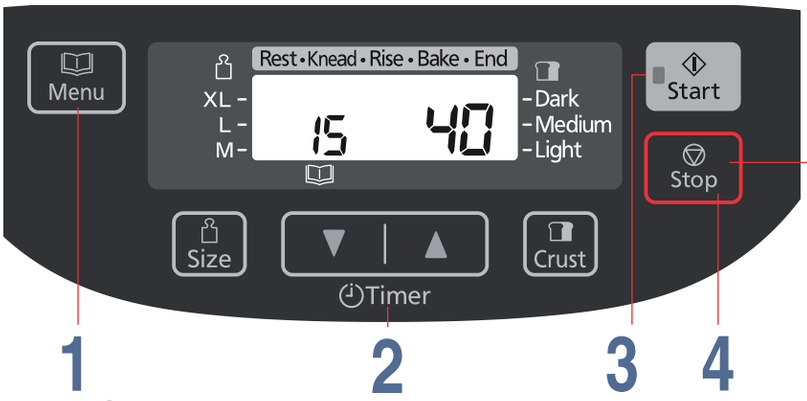
● Ak pridávate ďalšie prísady, napríklad hrozienka, pridajte ich spolu s maslom. (Použite maximálne 150 g prísad.)

● 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. 35)

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

# Pečenie koláčov




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

Na str. 25 nájdete recepty na prípravu koláčov.



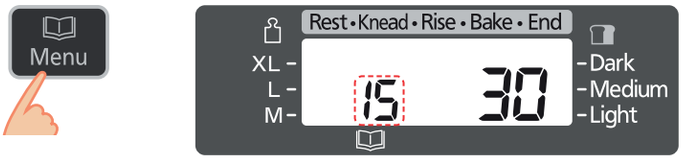


• Vyberte lopatku na miesenie cesta.

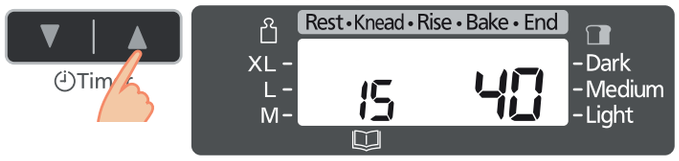
• Vysteľte papierom na pečenie. (Ak by sa koláč alebo čajové pečivo priamo dotýkalo formy, zhorelo by.)

Príprava ① Pripravte si prísady podľa receptu.
② Formu na chlieb vysteľte 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.

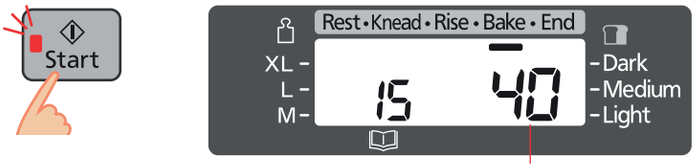
## 1 Zvoľte režim „15“.




## 2 Nastavte čas trvania 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.

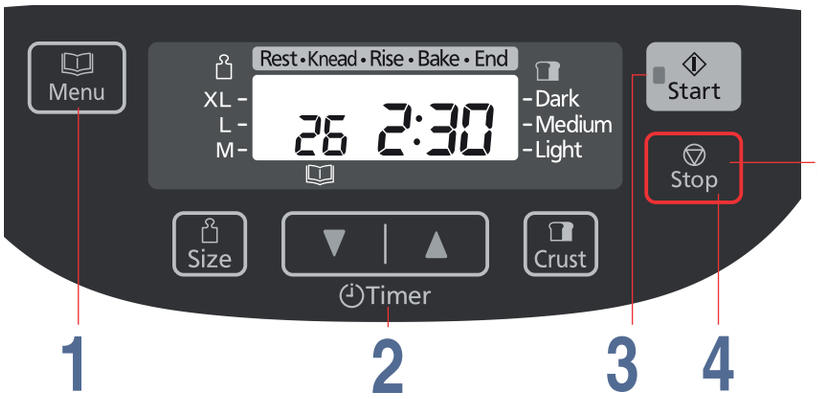
■ Ak koláč nie je upečený → Zopakujte kroky 1–3
(Dodatočný čas trvania pečenia môžete zopakovať až dvakrát. Zakaždým by mala byť kratšia ako 50 minút. Ak je zariadenie horúce, časovač sa znova spustí od 1 minúty. Tento čas trvania môžete predĺžiť stláčaním políčka časovača podľa potreby.)

● V režime 15 nie je možné použiť časovač. (Políčko Timer slúži iba na nastavenie času trvania pečenia.)

Dávajte si pozor! Je to horúce!

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

# Príprava džemu



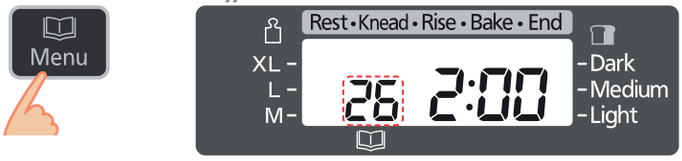

■ Zrušenie/zastavenie spusteného programu
(políčko podržte stlačené aspoň 1 sekundu)

Na str. 29 nájdete recepty na prípravu džemu.

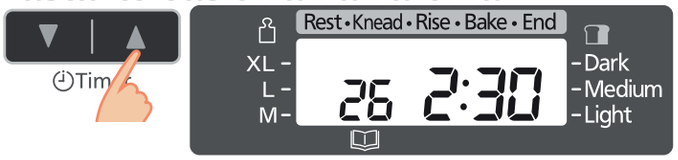


Príprava
① Pripravte si prísady podľa receptu.
② Do formy na chlieb nasaďte lopatku na miesenie cesta.
③ Do formy na chlieb vložte prísady v poradí: polovica množstva ovocia → polovica množstva cukru → druhá polovica množstva ovocia → druhá polovica množstva cukru.
④ Formu na chlieb vložte do hlavného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

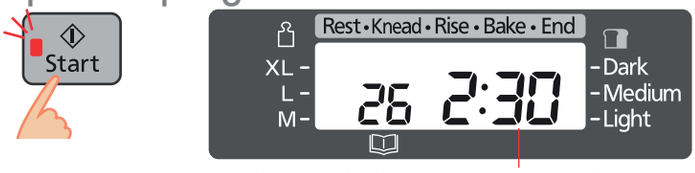
## 1 Zvoľte režim „26“.




## 2 Nastavte čas trvania varenia.




## 3 Spustite 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
(Dodatočný čas trvania 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. (Políčko Timer slúži iba na nastavenie čas trvania 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 čas trvania varenia krátky, 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 nepopálili.
- 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



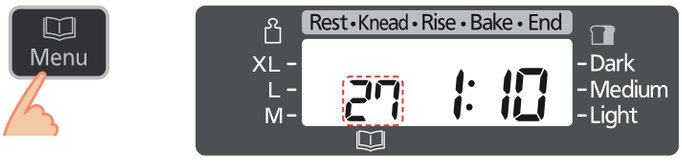

■ Zrušenie/zastavenie spusteného programu
(políčko podržte stlačené aspoň 1 sekundu)

Na str. 30 nájdete recepty na prípravu kompótu.

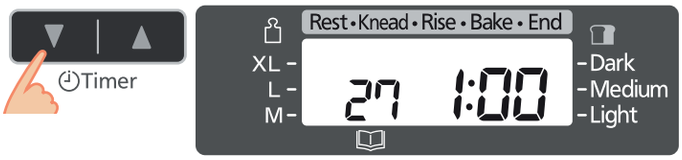


Príprava
① Pripravte si prísady podľa receptu. (Vyberte lopatku na miesenie cesta.)
② Do formy na chlieb vložte prísady v poradí: ovocie → cukor → tekutina.
③ Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb zapojte do elektrickej siete.

## 1 Zvoľte režim „27“.




## 2 Nastavte čas trvania 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

(Dodatočný čas trvania varenia môžete zopakovať až dvakrát. Zakaždým by mala trvať 10 až 40 minút. Ak je zariadenie horúce, časovač sa znova spustí od 1 minúty. Tento čas trvania môžete predĺžiť stláčaním políčka časovača podľa potreby.)

● V režime 27 nie je možné použiť časovač. (Políčko Timer slúži iba na nastavenie času trvania varenia.)
● Pri pridávaní prísad dodržiavajte množstvá uvedené v recepte.
  • Nezvyšujte ani neznižujte množstvo ovocia. Kompót by mohol prekypieť alebo sa spáliť.

# Recepty na prípravu chleba

## BIELY CHLIEB

Zvoľte režim „01“ alebo „02“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia (počet čajových lyžičiek pri výbere možnosti BAKE RAPID (Rýchle pečenie)) | 1 (2) | 1 (2) | 1½ (2½) |

## CELOZRNNÝ PŠENIČNÝ CHLIEB

Zvoľte režim „04“ alebo „05“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| silná celozrnná pšenična 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia (počet čajových lyžičiek pri výbere možnosti BAKE RAPID (Rýchle pečenie)) | 1 (1½) | 1 (1½) | 1¼ (2) |

## CELOZRNNÝ PŠENIČNÝ CHLIEB S HROZIENKAMI

Zvoľte režim „06“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| silná celozrnná pšenična 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1 | 1¼ |
| prísada (vložte do automatického dávkovača hrozienok a orieškov): hrozienka | 80 g | 100 g | 120 g |

## FRANCÚZSKY CHLIEB

Zvoľte režim „08“.

| | |
|---|---|
| silná biela chlebová múka, typ 550 | 300 g |
| počet čajových lyžičiek soli | 1 |
| maslo | 20 g |
| voda | 220 ml |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 3/4 |

## PANNETTONE

Zvoľte režim „11“.

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

* : pridávajú sa spolu s neskôr pridávaným maslom

## CHLIEB S HROZIENKAMI

Zvoľte režim „03“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1 | 1½ |
| prísada (vložte do automatického dávkovača hrozienok a orieškov): hrozienka | 80 g | 100 g | 120 g |

## TALIANSKY CHLIEB

Zvoľte režim „09“.

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

## SENDVIČ

Zvoľte režim „10“.

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

## BEZLEPKOVÝ CHLIEB

Zvoľte režim „12“.

| | |
|---|---|
| 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“.

| | |
|---|---|
| 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 2cm kocky a ponechajte v chladničke) | 50 g |
| vajíčka (rozšľahané); stredne veľké | 2 (100 g) |
| voda | 180 ml |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1¼ |
| maslo, ktoré pridáte neskôr (nakrájajte na 1-2cm kocky a ponechajte v chladničke) | 70 g |

# Recepty na prípravu chleba

## ŠPALDOVÝ BIELY CHLIEB

Zvoľte režim „13“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1¼ | 1½ |

## CELOZRNNÝ ŠPALDOVÝ CHLIEB

Zvoľte režim „13“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| špaldová celozrnná 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1¼ | 1½ |

## RAŽNÝ A ŠPALDOVÝ (nie je možné použiť časovač)

Zvoľte režim „13“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1¼ | 1½ |

## POHÁNKOVÝ A ŠPALDOVÝ CHLIEB SO SEMIENKAMI

Zvoľte režim „13“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1¼ | 1½ |

## RYŽOVÝ A ŠPALDOVÝ S PÍNIOVÝMI ORIEŠKAMI A SMAŽENOU CIBUĽOU

Zvoľte režim „14“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1¼ | 1½ |
| prísada (vložte do automatického dávkovača hrozienok 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“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1¼ | 1½ |

## OVOCNÝ ŠPALDOVÝ CHLIEB

Zvoľte režim „14“.

| | M | L | XL |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1¼ | 1½ |
| prísada (vložte do automatického dávkovača hrozienok a orieškov): | | | |
| zmes sušeného ovocia | 100 g | 125 g | 150 g |

# Recepty na prípravu cesta

## ZÁKLADNÉ CESTO

Zvoľte režim „16“.

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

## ZÁKLADNÉ CESTO S HROZIENKAMI

Zvoľte režim „17“.

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

## FRANCÚZSKE CESTO

Zvoľte režim „21“.

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

## CELOZRNNÉ PŠENIČNÉ CESTO

Zvoľte režim „18“.

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

## CELOZRNNÉ PŠENIČNÉ CESTO S HROZIENKAMI

Zvoľte režim „19“.

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

# Recepty na prípravu koláčov

## ČEREŠŇOVO-MARCIPÁNOVÝ KOLÁČ

Zvoľte režim „15“.

| | |
|---|---|
| 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 |

## PIZZOVÉ CESTO

Zvoľte režim „22“.

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

## BRIOŠKOVÉ CESTO (BRIOŠKOVÉ ROLKY S ČOKOLÁDOVÝMI LUPIENKAMI)

; na 12 roliek

Zvoľte režim „23“.

| | |
|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1½ |
| maslo, ktoré pridáte neskôr (nakrájajte na 1-2cm kocky a ponechajte v chladničke) | 50 g |
| čokoládové lupienky* | 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“.

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

# 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“.

| | |
|---|---|
| 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 chleba.

### BEZLEPKOVÝ CHLIEB S VAJÍČKAMI

Zvoľte režim „12“.

| | |
|---|---|
| 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 prímesí 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 je možné 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 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 | 1 1/2 |
| počet čajových lyžičiek soli | 1 | 1 1/2 | 2 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 3/4 | 1 | 1 1/4 |
| (počet čajových lyžičiek pri výbere možnosti BAKE RAPID (Rýchle pečenie)) | (1 1/2) | (1 3/4) | (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 |
|---|---|---|---|
| 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 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 1 | 1 1/4 | 1 1/2 |
| (počet čajových lyžičiek pri výbere možnosti BAKE RAPID (Rýchle pečenie)) | (1 1/2) | (1 3/4) | (2) |

POZNÁMKA
V takom prípade chlieb toľko nevykysne a bude menej nadýchaný. Tento program je vhodnejší pre chlieb pripravený zo zmesi celozrnnej 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)

### FRANCÚZSKE ROLKY

Zvoľte režim „08“.

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

### TALIANSKY CHLIEB

Zvoľte režim „09“.

| | |
|---|---|
| múka AVEVE „Frans krokant“ | 400 g |
| voda | 240 ml |
| počet čajových lyžičiek soli | 1 1/2 |
| počet polievkových lyžíc olivového oleja | 1 1/2 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 3/4 |

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)

### ZÁKLADNÝ DRUH SENDVIČA

Zvoľte režim „10“.

| | |
|---|---|
| počet čajových lyžičiek cukru | 1 |
| múka AVEVE „Surfina“ | 400 g |
| voda | 250 ml |
| počet polievkových lyžíc masla | 1 |
| počet čajových lyžičiek soli | 1 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 3/4 |

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 hrianok.

# Recepty zo zmesí AVEVE

* Pre ďalšie informácie kontaktujte, prosím, spoločnosť AVEVE na telefónnom čísle 0800/0229210.

## [16 Basic] (Základný režim)

### KOLÁČOVÉ CESTO (cesto na 2 koláče)

Zvoľte režim „16“.

| | |
|---|---|
| cukor | 60 g |
| múka na sladké pečivo | 500 g |
| mlieko | 100 ml |
| vajíčka | 3 |
| maslo | 100 g |
| počet čajových lyžičiek soli | 1 1/2 |
| počet čajových lyžičiek sušeného droždia | 2 |

## [18 Whole wheat] (Celozrnná pšeničná múka)

### CELOZRNNÉ PŠENIČNÉ CESTO

Zvoľte režim „18“.

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

*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]

### PIZZOVÉ CESTO

Zvoľte režim „22“.

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

*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)

Zvoľte režim 15. 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“.

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

*Spôsob prípravy*

Zvoľte režim 15 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)

### JAHODOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“.

| | |
|---|---|
| nadrobno 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

### ČUČORIEDKOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“.

| | |
|---|---|
| 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 50 minút.

### JABLKOVO ČERNICOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“.

| | |
|---|---|
| nastrúhané alebo nadrobno 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

### PEACH MELBA

Zvoľte režim „26“.

| | |
|---|---|
| nadrobno 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

### SLIVKOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“.

| | |
|---|---|
| nadrobno 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

### DŽEM Z MRAZENÉHO BOBUĽOVÉHO OVOCIA

Zvoľte režim „26“.

| | |
|---|---|
| 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

### DŽEM Z ČERVENÝCH RÍBEZLÍ A CHILLI

Zvoľte režim „26“.

| | |
|---|---|
| nahrubo popučené červené ríbezle | 300 g |
| nadrobno 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.

### MARHUĽOVÝ DŽEM

Zvoľte režim „26“.

| | |
|---|---|
| nadrobno 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 30 minút.

# Recepty na prípravu kompótov

## [27 Compote] (Kompót)

### KORENENÝ JABLKOVÝ KOMPÓT

Zvoľte režim „27“.

| | |
|---|---|
| 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 20 minút.
4. Po dokončení varenia pomiešajte.

### KOMPÓT Z ČERVENÉHO OVOCIA

Zvoľte režim „27“.

| | |
|---|---|
| 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 a na časovači zadajte 1 hodinu.
4. Po dokončení varenia pomiešajte.
5. Pridajte maliny.

### REBARBOROVO ZÁZVOROVÝ KOMPÓT

Zvoľte režim „27“.

| | |
|---|---|
| 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 40 minút.
4. Po dokončení varenia pomiešajte.

### KOMPÓT ZO ZMESI BOBUĽOVÉHO OVOCIA

Zvoľte režim „27“.

| | |
|---|---|
| zmes bobuľového ovocia<br>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 a na časovači zadajte 1 hodinu.
4. Po dokončení varenia pomiešajte.

### JABLKOVÉ PYRÉ

Zvoľte režim „27“.

| | |
|---|---|
| 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 a na časovači zadajte 1 hodinu 20 minút.
4. Po dokončení varenia pomiešajte.

### BROSKYNE VO VANILKOVOM SIRUPE

Zvoľte režim „27“.

| | |
|---|---|
| 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 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 pekáreň 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.)!
- Nijakú časť pekárne nečistite v umývačke riadu!
- Na čistenie nepoužívajte benzín, riedidlo, alkohol ani bielidlo!
- Po opláchnutí umývateľných častí ich osušte utierkou. Súčasti pekárne na chlieb vždy udržiavajte čisté a suché.

## Kryt

Utrite ho vlhkou handričkou.



## Odvod pary

Utrite ho vlhkou handričkou.



## Forma na chlieb a lopatka na miesenie cesta

Odstráňte zvyšky cesta a umyte vodou.



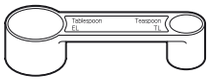
●Ak je ťažké vybrať lopatku, namočte ju na 5 až 10 minút do teplej vody. Formu na chlieb neponárajte do vody.

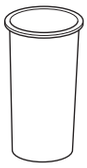





## Odmerná lyžica a odmerka

Umyte vodou.



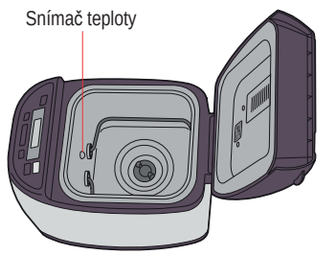



●Neumývajte ich v umývačke riadu.

## Telo pekárne

Utrite ho vlhkou handričkou.

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




- Používaním sa môže zmeniť farba vnútra zariadenia.

# Starostlivosť a čistenie

## Kryt dávkovača



Vyberte ho a umyte vodou.

- Kryt dávkovača nakloňte pod uhlom približne 75 stupňov. Zarovnajte spoje a potiahnutím smerom k vám kryt odpojte. Opatrným zatlačením späť pod rovnakým uhlom kryt pripojte na pôvodné miesto.
  (Najskôr počkajte, kým zariadenie nevychladne, 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 droždia

Utrite ho vlhkou handričkou a nechajte prirodzene vyschnúť.

- Ak ho utriete suchou handričkou, v dôsledku statickej elektriny sušené droždie nespadne do formy na chlieb.






## Automatický dávkovač hrozienok a orieškov

Vyberte ho a umyte vodou.





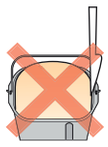


- Dávkovač umyte po každom použití, aby v ňom nezostali zvyšky prísad.

# 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. 35.



- Pred krájaním chleba skontrolujte, či v bochníku 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 oriešky či semienka, môžu poškodiť nepriľnavý povrch formy na chlieb. Ak používate prísadu tvorenú jedným veľkým kusom, polámte ho na malé kúsky. Dodržiavajte množstvá uvádzané v receptoch.

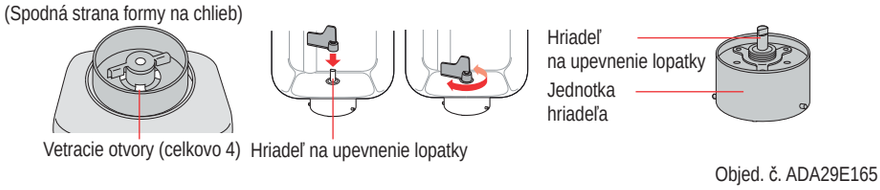
# Riešenie problémov

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

| Problém | Príčina→ Riešenie |
|---|---|
| Chlieb nevykysne.<br><br>Horná strana bochníka je nerovnomerná. | [Všetky druhy chleba]<br>● 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.)<br>→ Vyskúšajte iný druh, značku alebo iné vrecko múky.<br>● Cesto je príliš husté, pretože ste nepoužili dostatok tekutiny.<br>→ Silnejšia múka s vyšším obsahom bielkovín absorbuje väčšie množstvo vody než iné druhy múky. Skúste pridať 10 až 20 ml vody.<br>● Nepoužívate správny druh droždia.<br>→ Použite sušené droždie z vrecka s označením „instatné droždie“.<br>Tento druh droždia nevyžaduje predfermentáciu.<br>● Nepoužili ste dosť droždia alebo je použité staré droždie.<br>→ Použite dodanú odmernú lyžicu. Skontrolujte dátum spotreby droždia. (Droždie uchovávajte v chladničke.)<br>● Droždie prišlo do styku s tekutinou ešte pred procesom miesenia.<br>→ Dávajte pozor, aby ste prísady pridávali v správnom poradí podľa pokynov. (str. 14)<br>● Použili ste príliš veľa soli alebo málo cukru.<br>→ Postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste vždy odmerali správne množstvá pomocou dodanej odmernej lyžice.<br>→ Skontrolujte, či ostatné prísady neobsahujú soľ a cukor.<br>[Špeciálny chlieb]<br>● Na prípravu špeciálneho chleba ste použili jednozrnovú (Einkorn) pšenicu a/alebo ste použili veľa inej než špaldovej múky.<br>→ 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. |
| Chlieb je príliš „deravý“. | ● Použili ste priveľa droždia.<br>→ Postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste vždy odmerali správne množstvo pomocou dodanej odmernej lyžice.<br>● Použili ste priveľa tekutiny.<br>→ Niektoré typy múk absorbujú viac vody než iné. Skúste použiť o 10 až 20 ml menej vody. |
| Chlieb po vykysnutí akoby spľasol. | ● Použitá múka nie je veľmi kvalitná.<br>→ Skúste použiť múku inej značky.<br>● Použili ste priveľa tekutiny.<br>→ Skúste použiť o 10 až 20 ml menej vody. |
| Chlieb vykysol až priveľmi. | ● Použili ste priveľa droždia/vody.<br>→ Postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste vždy odmerali správne množstvo pomocou dodanej odmernej lyžice (droždie)/odmerky (vody).<br>→ Skontrolujte, či ostatné prísady neobsahujú priveľké množstvo vody.<br>● Nepoužili ste dostatočné množstvo múky.<br>→ Múku pozorne odvážte. |
| Chlieb je lepkavý a bledý. | ● Nepoužili ste dosť droždia alebo je použité staré droždie.<br>→ Použite dodanú odmernú lyžicu. Skontrolujte dátum spotreby droždia. (Droždie uchovávajte v chladničke.)<br>● Došlo k výpadku napájania alebo zariadenie bolo počas prípravy chleba zastavené.<br>→ 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. | ● Použili ste príliš veľa múky alebo ste nepoužili dostatok tekutín.<br>→ 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. | ● Do formy na chlieb ste nenasadili lopatku na miesenie cesta.<br>→ Pred pridaním prísad skontrolujte, či je lopatka na miesenie cesta nasadená vo forme na chlieb.<br>● Došlo k výpadku napájania alebo zariadenie bolo počas prípravy chleba zastavené.<br>→ Ak je zariadenie zastavené dlhšie ako 10 minút, vypne sa. Možno budete môcť znova spustiť proces, 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. | • Zvolili ste režim na prípravu cesta.<br>→ Režim na prípravu cesta nezahŕňa proces pečenia.<br>• Došlo k výpadku napájania alebo zariadenie bolo počas prípravy chleba zastavené.<br>→ Ak je zariadenie zastavené dlhšie ako 10 minút, vypne sa. Ak cesto vykyslo, môžete sa ho pokúsiť upiecť v rúre.<br>• V ceste nie je dostatok vody a aktivovalo sa zariadenie na ochranu motora.<br>Zariadenie na ochranu motora sa aktivuje len v prípade, že je pekáreň preťažená a cesto kladie motoru príliš veľký odpor.<br>→ O servise zariadenia sa poraďte predajcom, u ktorého ste pekáreň kúpili.<br>→ Nabudúce postupujte podľa receptu a dávajte pozor, aby ste vždy odmerali správne množstvo pomocou dodanej odmerky.<br>• Zabudli ste nasadiť lopatku na miesenie cesta.<br>→ Najprv nasaďte lopatku na miesenie cesta (str. 14).<br>• Hriadeľ vo forme na chlieb, na ktorý sa upevňuje lopatka, je stuhnutý a neotáča sa.<br>→ 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. | • 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.<br>→ 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.)<br><br><br>Objed. č. ADA29E165 |
| Boky bochníka spľasli a jeho spodná časť je vlhká. | • Po upečení ste chlieb ponechali príliš dlho vo forme na pečenie.<br>→ Po upečení chlieb hneď vyberte z formy.<br>• Došlo k výpadku napájania alebo zariadenie bolo počas prípravy chleba zastavené.<br>→ Ak je zariadenie zastavené dlhšie ako 10 minút, vypne sa. Môžete sa pokúsiť upiecť cesto v rúre. |
| Lopatka na miesenie cesta hrkoce. | • Dôvodom je voľné upevnenie lopatky na hriadeli. (Nejde o poruchu.) |
| Počas pečenia cítiť spáleninu.<br>Z otvoru na odvod pary vychádza dym. | • Pravdepodobne sa na vyhrievacie teleso rozliali prísady.<br>→ 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.<br>→ Keď pridávate prísady, formu na chlieb z pekárne vyberte. |
| Po vybratí bochníka z formy na chlieb zostane lopatka na miesenie chleba v bochníku. | • Cesto je trochu hustejšie.<br>→ 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.<br>• Pod lopatkou sa vytvorila kôrka.<br>→ Po každom použití lopatku a jej čap umyte. |
| Kôrka sa počas chladnutia krčí a mäkne. | • Vodná para, ktorá zostala v chlebe po dopečení, môže preniknúť do kôrky, dôsledkom čoho môže kôrka mierne zmäknúť.<br>→ 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? | • Ak chcete dosiahnuť, aby bol chlieb chrumkavejší, môžete použiť režim 08 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. | • Pri krájaní bol ešte príliš horúci.<br>→ Pred krájaním nechajte chlieb vychladnúť na mriežke, aby sa odparila vodná para. |
| Doplnkové prísady nie sú v brioške dostatočne vmiešané. | • Do niektorých zmesí na pečenie chleba sa prísady vmiešavajú ťažšie alebo zostávajú na povrchu.<br>→ Množstvo doplnkových prísad zmenšite na polovicu. |

| Problém | Príčina → Riešenie |
|---|---|
| Na spodnej strane briošky sú zvyšky oleja.<br>Kôrka je mastná.<br>V chlebe sú príliš veľké diery. | • Pridali ste maslo do 5 minút od zaznenia zvukovej signalizácie?<br>→ Ak sa na displeji už zobrazuje zostávajúci čas do skončenia pečenia, maslo nepridávajte. (str. 17)<br>Brioška nebude mať výraznú maslovú chuť, upečie sa však normálne. |
| Pri použití chlebovej zmesi sa brioška veľmi nepodarila. | • Skúste nasledujúce riešenia.<br>→ Ak používate režim 11 alebo 23, brioška sa možno upečie lepšie, ak pridáte o niečo menej droždia.<br>(Ak sa droždie pridáva samostatne.)<br>→ Postupujte podľa receptu uvedeného na chlebovej zmesi, použite však 350 - 500 g chlebovej zmesi.<br>→ Sušené droždie (ak sa droždie pridáva samostatne) vložte do automatického dávkovača droždia, a suché prísady a maslo do formy na chlieb. Potom pridajte vodu. Doplnkové prísady pridajte neskôr. (str. 17 alebo 19)<br>→ Spôsob dokončenia závisí od receptu uvedeného na chlebovej zmesi. |
| Chlieb sa nedá vybrať. | • 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.<br>Potom formu na chlieb niekoľkokrát potraste. Použite pritom kuchynské rukavice.<br>(Rukoväť sklopte, aby chlieb mohol vypadnúť.) |
| Pri varení džem prihorel alebo sa lopatka na miesenie cesta zasekla a nedá sa vybrať. | • Použili ste príliš málo ovocia alebo priveľa cukru.<br>→ 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. | • Použili ste priveľa ovocia alebo cukru.<br>→ Použite len množstvá ovocia a cukru uvedené v receptoch na str. 29. |
| Džem je príliš riedky a nestuhol pevne. | • Ovocie nebolo dostatočne zrelé alebo bolo prezreté.<br>• Príliš ste znížili množstvo cukru.<br>• Džem ste nevarili dosť dlho.<br>• Použili ste ovocie s nízkym obsahom pektínu.<br>→ Riedky džem použite ako polevu na dezert.<br>→ Džem nechajte úplne vychladnúť. Džem bude počas chladnutia naďalej tuhnúť. |
| Môže sa používať mrazené ovocie? | • Môže sa používať. |
| Aké druhy cukru môžem použiť na prípravu džemu? | • Môže sa použiť biely krupicový a kryštálový cukor.<br>Nepoužívajte hnedý cukor, diétny cukor a cukor s nízkym obsahom kalórií alebo umelé sladidlo. |
| Môže sa na prípravu džemu používať ovocie naložené v alkohole? | • Nepoužívajte ho. Jeho kvalita nie je vhodná. |
| Pri príprave ovocia v sirupe ovocie spľaslo. | • Čas trvania varenia bol príliš dlhý. Ovocie bolo možno prezreté. |
| Sušené droždie nepadá do formy na chlieb. | • Načasovanie aktivácie automatického dávkovača droždia sa líši podľa programu režimu a teploty prostredia.<br>• Automatický dávkovač droždia je mokrý alebo sa možno zvýšila statická elektrina.<br>→ Utrite ho vlhkou handričkou a nechajte prirodzene vyschnúť.<br>• Sušené droždie je navlhnuté.<br>→ Použite nové sušené droždie. |

# Riešenie problémov

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

| Problém | Príčina → Riešenie |
|---|---|
| Na displeji sa zobrazuje indikátor | • Došlo k približne 10-minútovému výpadku napájania (došlo k náhodnému vytiahnutiu zástrčky alebo sa aktivoval istič), prípadne došlo k inému problému pri napájaní.<br>→ Ak je problém s napájaním len dočasný, nebude mať vplyv na prevádzku zariadenia. Ak sa napájanie obnoví v priebehu 10 minút, činnosť pekárne na chlieb sa obnoví. Výpadok však môže mať vplyv na vlastnosti upečeného chleba. |
| Na displeji sa zobrazuje indikátor 01. | • Na určitý čas došlo k výpadku napájania (dĺžka času závisí od okolností - napr. výpadok siete, odpojenie, vypálenie poistky alebo sa aktivoval istič).<br>→ Vyberte cesto z formy a pripravte nové. |
| Na displeji sa zobrazuje indikátor H01-H02. | • Displej indikuje problém s pekárňou.<br>→ Obráťte sa na predajcu, u ktorého ste zariadenie kúpili alebo servisné stredisko Panasonic. |
| Na displeji sa zobrazuje indikátor U50. | • Zariadenie je horúce (viac než 40°C). K takejto situácii môže dôjsť pri opakovanom použití zariadenia.<br>→ Pred opätovným použitím nechajte zariadenie vychladnúť pod 40°C (indikátor U50 zmizne). |

# Technické údaje

| | | | |
|---|---|---|---|
| Napájanie | 230 V ~ 50 Hz | | |
| Príkon | 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) | približne 38,2 x 25,6 x 38,9 cm | | |
| Hmotnosť | približne 7,6 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