

20210129

Panasonic[®]

NÁVOD K OBSLUZE A RECEPTY

Automatická pekárna chleba (Pro domácí použití)

Česky

Model No.

SD-YR2550/SD-R2530



SD-YR2550

Děkujeme Vám za zakoupení výrobku značky Panasonic.

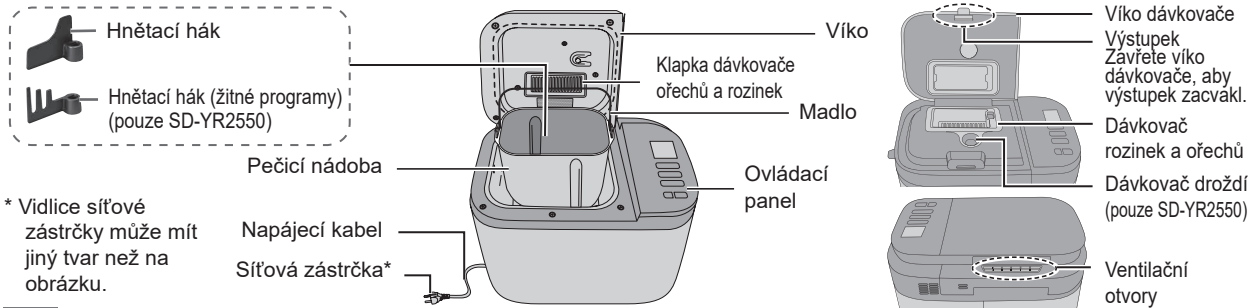
- Pro tento výrobek existují 2 návody: “NÁVOD K OBSLUZE A RECEPTY” a “NÁVOD K OBSLUZE”, který obsahuje bezpečnostní pokyny, informace o čištění spotřebiče a péči o něj apod. Přečtěte si pozorně oba návody, abyste mohli spotřebič správně a bezpečně používat.
- Před prvním použitím spotřebiče **prosím věnujte zvýšenou pozornost kapitolám “Bezpečnostní pokyny” a “Důležité informace” uvedené v “NÁVODU K OBSLUZE”.** (str. CZ2 – CZ5)
- Tento výrobek je určen pouze k použití v domácnosti.
- Uschovejte si oba návody pro případné použití v budoucnu.
- Společnost Panasonic nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče nebo poruchy spotřebiče, ke kterým došlo v důsledku nedodržení pokynů uvedených v těchto návodech.

Obsah

Popis spotřebiče a pokyny 2	Pečení bezlepkového chleba 10
Pekárna 2	Pečení bezlepkového koláče 10
Příslušenství 2	Příprava bezlepkové pizzy / bezlepkových těstovin 11
Ovládací panel a displej 2	Pečení koláče 11
Suroviny pro přípravu chleba 3	Používání spotřebiče 12
Přehled programů a způsobů pečení 4	Pouze pečení 12
Používání spotřebiče 6	Příprava džemu / kompotu 12
Před prvním použitím 6	Hnětení koláče 13
Příprava 6	Hnětení chleba 6
Pečení chleba 7	Kynutí 13
Příprava těsta 7	Recepty 14
Zvláštní suroviny (sušené ovoce, ořechy, slanina, sýr atd.) 8	Recepty na chléb 14
Chléb z chlebové směsi a rozinkový chléb 8	Bezlepkové recepty 16
Pečení briošky 9	Příprava těsta 16
Kvásek a kváskové těsto 9	Sladké pečivo 18
Informace o bezlepkovém pečení 10	Manuální recepty 19
	Odstraňování potíží 20

Popis spotřebiče a pokyny

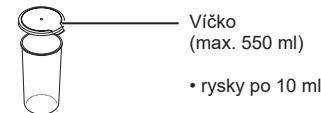
Pekárna



Příslušenství

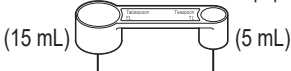
Kvásková odměrka

Slouží k odměřování tekutin a k přípravě kvásku.



Měrná lžičce

Slouží k odměřování tekutin a k přípravě kvásku.



Polévková lžičce Kávová lžička

- ½ značka
- ¼, ½, ¾ značky

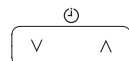
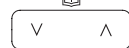
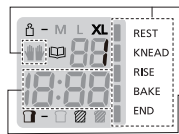
Kvásková měrná lžičce

Slouží k odměřování droždí pro kvásek.



Ovládací panel a displej

- Na obrázku vidíte všechna slova a veškeré symboly, ve skutečnosti se na displeji zobrazují pouze relevantní údaje.



- **Provozní stav** Zobrazení aktuálního stavu programu kromě . : Upozornění na manuální činnost. (Číslo programu je uvedeno na str. CZ4 – CZ5e P. GB4 – GB5.)
- **Zobrazení času**
 - Čas zbývající do dokončení programu.
 - U programu vyžadujícího manuální kroky se na displeji zobrazuje čas zbývající do spuštění procesu po stisknutí tlačítka .
- **Program**
 - Jedním stisknutím nebo přepnete spotřebič do režimu nastavení.
 - Opětovným stisknutím nebo změňte číslo programu. (Podržením tlačítka se čísla programů zobrazují rychleji.) (Čísla programů jsou uvedena na str. CZ4 – CZ5.)
- **Velikost** Výběr velikosti bochníku.
- **Kůrka** Výběr barvy kůrky.
- **Časovač**
 - Nastavení opožděného startu (času, kdy bude chléb hotový). Časovač lze v dostupných programech nastavit až na 23 hodin (program pro přípravu kváskového chleba lze nastavit max. na 9 hodin).
 - Nastavení času u programů pro přípravu sladkého pečiva.
- **Start** Spuštění programu.
- **Stop** Zrušení nastavení / zastavení programu. (Stisknete a podržíte přibližně 1 sekundu.)

Suroviny pro přípravu chleba

Je velmi důležité všechny suroviny správně navážit či odměřit, abyste dosáhli těch nejlepších výsledků.

Tekuté suroviny

Použijte dodanou odměrku nebo měrnou lžičku.

Pokud je v receptu uvedená směs (tekutina a vejce), měli byste ji zvážit. Doporučujeme používat digitální váhy.

Suché suroviny

Odvažte nebo v případě malého množství odměřte dodanou měrnou lžičku. Doporučujeme používat digitální váhy.

Mouka

Mouka je hlavní surovina pro přípravu chleba. Bílkoviny obsažené v mouce vytváří během kynutí lepek. Lepek dává chlebu pevnou strukturu a podporuje kynutí těsta. Používejte chlebovou mouku. Chlebová mouka se mele z tvrdé pšenice s vysokým obsahem bílkovin a má vyšší obsah lepku. Oxid uhličitý, který vzniká během fermentace, se zachycuje v elastické struktuře lepku a podporuje tak kynutí těsta.

Bílá mouka

Vyrábí se mletím pšeničných zrn zbavených otrub a klíčků. Nejvhodnějším druhem mouky na přípravu chleba je mouka označená jako „chlebová“. Nepoužívejte hladkou mouku nebo mouku s přísadou kypřicího prášku jako náhradu chlebové mouky.

Celozrná pšeničná mouka

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

Žitná mouka

Vyrábí se mletím žitných zrn. Obsahuje více železa, hořčíku a draslíku, což přispívá k dobrému zdravotnímu stavu. Menší obsah lepku má za následek tužší, hutnější chléb. Nepoužívejte více žitné mouky, než je uvedeno v receptu (mohli byste přetížít motor).

Sušené droždí

Podporuje kynutí těsta.

Ujistěte se, že používáte droždí, které nevyžaduje prefermentaci. Nepoužívejte droždí, u kterého je nutná prefermentaci. Doporučujeme používat droždí označené na obalu jako instantní, tedy „Easy blend“, „Fast Action“ nebo „Easy Bake“. Pokud odebíráte sušené droždí z většího balení, sáček ihned po použití uzavřete. Skladujte sušené droždí podle pokynů výrobce a spotřebujte je během 48 hodin po otevření. Pro většinu droždí je vhodné skladování na chladném, suchém místě.

Mléčné výrobky

Zlepšují chuť chleba a zvyšují jeho výživovou hodnotu.

- Použijete-li mléko místo vody, bude výživová hodnota chleba vyšší. V takovém případě však nepoužívejte odložený start pekární, protože mléko by mohlo přes noc zkysnout.
- Úměrné přidání množství mléka ubere vodu.

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

Slouží jako potrava pro sušené droždí, dodává chlebu sladší chuť a přispívá k barvě chlebové kůrky.

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

Voda

Používejte normální kohoutkovou vodu.

Pokud budete péct v programech „Základní rychlý“, „Chléb z chlebové směsi“, „Chléb z chlebové směsi s rozinkami“, „Celozrný pšeničný rychlý“, „Žitný“, „Bezlepkový chléb“ nebo „Bezlepkové těstoviny“ v chladné místnosti, použijte vlažnou vodu. Studenou vodu použijte v programech „Žitný“, „Francouzský“ nebo „Brioška“ v teplé místnosti. Tekuté přísady vždy odměřujte přiloženou odměrkou.

Sůl

Zlepšuje chuť chleba a podporuje funkci lepku při kynutí. Přesolení těsta má negativní vliv na jeho kynutí a výslednou chuť chleba.

Tuk

Dodává chlebu chuť a jemnost. Doporučujeme používat máslo (nesolené), rostlinný tuk nebo olej.

Chléb můžete vylepšit různými přísadami.

■ Vejce

Zlepšují výživovou hodnotu a barvu chleba. (V případě přidání vajec je nutné přiměřeně ubrat vody.) Než vejce přidáte, rozšlehejte je. V případě přidání vajec nepoužívejte odložený start. (Vejce se rychle kazí, pokud je teplota v místnosti vysoká.)

■ Otruby

Zvyšují obsah vlákniny v chlebu

- Přidejte max. 50 g (5 polévkových lžic).

■ Pšeničné klíčky

Dodávají chlebu oříškovou chuť.

- Přidejte max. 50 g (4 polévkové lžíce)

■ Koření a bylinky

Zvýrazňují chuť chleba.

- Přidejte pouze malé množství (max. 1 polévkovou lžičku).

Použití chlebové směsi...

■ Chlebová směs se sušeným droždím

- ① Vysypte směs do pečicí nádoby a přilijte vodu. (Potřebné množství vody je uvedeno na návodu na obalu chlebové směsi.)
 - ② Vyberte program 5 nebo 6.
- U některých směsí chybí údaj o množství obsaženého droždí. V takovém případě budete muset trochu experimentovat, abyste dosáhli optimálního výsledku.

■ Chlebová směs s přiloženým sáčkem droždí

- ① Nejprve vysypte do pečicí nádoby chlebovou směs, poté přilijte vodu. Nasypte sušené droždí do zásobníku droždí. (U SD-R2530 nejprve nasypte do pečicí nádoby droždí, poté chlebovou směs a pak přilijte vodu.)
- ② Podle druhu mouky obsažené ve směsi vyberte vhodný program a spusťte jej.
 - Bílá mouka – doporučujeme programy 5, 6
 - Hnědá mouka – program 1
 - Celozrná pšeničná mouka – program 7
 - Žitná mouka - program 12 (pouze SD-YR2550)

■ Pečení ze směsi na briošky

Vyberte program 10 nebo 2 – velikost „Medium“ (střední) – barva kůrky „Light“ (světlá).

Tipy: Hotový výsledek závisí na druhu použité směsi.

Přehled programů a způsobů pečení

■ Dostupné funkce a potřebný čas

• Spotřebič během procesu pracuje a odpočívá v závislosti na zvoleném programu. • Čas potřebný pro každou fázi se liší v závislosti na teplotě v místnosti.

Číslo programu		Program	Možnosti			Fáze přípravy					Pozn.	Str.	
SD-YR2550	SD-R2530		Velikost 	Kůrka 	Časovač 	Odpočinití	Hnětení	Kynutí	Pečení	Celkem			
Chléb	1	1	Základní	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	6-7
	2	2	Základní rychlý	✓	✓	—	—	15 – 20 min	1 h 50 min – 2 h 20 min	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	6-7
	3	3	Základní rozinkový	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	15 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	6-7
	4	4	Základní plněný	✓	✓	✓	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	✓	6,8
	5	5	Chléb z chlebové směsi	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	6,8
	6	6	Chléb z chlebové směsi s rozinkami	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	6,8
	7	7	Celozrnný pšeničný	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	6-7
	8	8	Celozrnný pšeničný rychlý	✓	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	6-7
	9	9	Celozrnný pšeničný s rozinkami	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	6-7
	10	10	Brioška	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min – 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✓	6,9
	11	11	Francouzský	—	—	✓	—	20 min	4 h 30 min	50 min	5 h 40 min	—	6-7
	12	—	Žitný	—	—	✓	45 – 60 min	cca. 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	—	6-7
	13	12	Kváskový	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	9
Bezlepkové pečivo	14	13	Bezlepkový chléb	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	6,10
	15	14	Bezlepkový koláč	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	6,10
	16	15	Bezlepková pizza	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	6,11
	17	16	Bezlepkové těstoviny	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	6,11

• Vysvětlení zkratk použitých v tomto návodu: min = minuta (-y); h = hodina (-y); cca = přibližně.

• Poznámka (): Program vyžaduje po zaznění akustického signálu provedení manuálních operací, jako je přidání dalších surovin a seškrábnutí mouky ze stěn pečicí nádoby.

	Číslo programu		Program	Možnosti			Fáze přípravy					Pozn.	Str.
	SD-YR2550	SD-R2530		Velikost	Kůrka	Časovač	Odpočínutí	Hnětení	Kynutí	Pečení	Celkem		
Těsto	18	17	Základní	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	6-7
	19	18	Základní rozinkové	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	6-7
	20	19	Celozrné pšeničné	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	6-7
	21	20	Celozrné pšeničné rozinkové	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	6-7
	22	21	Kváskové těsto	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min	—	9
	23	22	Kvásek	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	9
	24	23	Pizza	—	—	✓	(hnětení) 10 – 18 min	(kynutí) 7 – 15 min	(hnětení) cca. 10 min	(kynutí) cca. 10 min	45 min	—	6-7
Sladké pečivo	25	24	Koláč	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✓	6,11
	26	25	Pouze pečení	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 h 30 min	30 min– 1 h 30 min	—	6,12
	27	26	Džem	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min– 2 h 30 min	—	6,12
	28	27	Kompot	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	6,12
Manuální	29	28	Hnětení koláče	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	6,13
	30	29	Hnětení chleba	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	6,13
	31	30	Kynutí	—	—	—	—	—	30 min (default)	—	10 min – 2 h	—	6,13

*1 Je k dispozici pouze nastavení „Light“ (světlá) nebo „Medium“ (střední).

*2 Je k dispozici pouze nastavení „Medium“ (střední) nebo „Dark“ (tmavá).

*3 Lze nastavit až na 9 hodin.

*4 Mezi fázemi hnětení probíhá fáze kynutí.

*5 Mezi fázemi hnětení probíhá fáze odpočívání.

*6 Během hnětení je nutné seškrábnout mouku ze stěn pečicí nádoby.

*7 Je nutné seškrábnout mouku ze stěn pečicí nádoby.

Používání spotřebiče

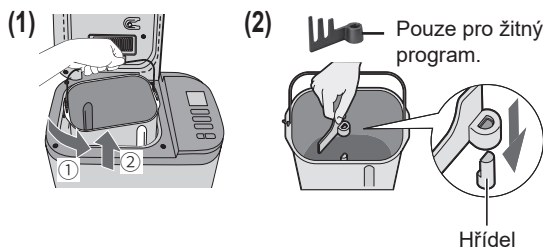
Před prvním použitím

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a vyčistěte spotřebič. (Viz str. CZ8, kapitola „POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE“)
- Pokud jste spotřebič dlouho nepoužívali, vyčistěte jej. (Viz str. CZ8, kapitola „POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE“)

Příprava

1 Otevřete víko, vyjměte pečicí nádobu (1) a nasadte na hřídel hnětací hák (2).

- Zkontrolujte, zda jsou hřídel i vnitřek háku čisté. (Viz str. CZ8, kapitola „POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE“)



2 Připravte si přesně odměřené suroviny podle receptu.

Pro SD-YR2550

3 1 Vložte odměřené suroviny do pečicí nádoby v pořadí uvedeném v receptu.

- Nalijte tekutiny do rohu pečicí nádoby po stěně tak, abyste předešli vystříknutí. (3)

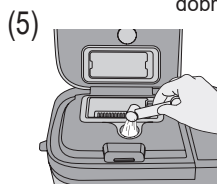
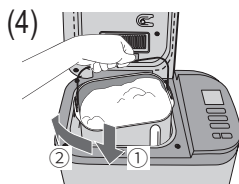
2 Očete případnou vlhkost a mouku z vnějších stěn pečicí nádoby a vložte nádobu do pekárný. (4) Zavřete víko.

- Nasypte droždí do zásobníku droždí (u určitých programů). (5)

Pokud je zásobník vlhký, vysajte veškerou vlhkost utěrkou apod. (Nedrhňte zásobník, v opačném případě by statická elektřina zabránila spadnutí droždí do pečicí nádoby.

- Do zásobníku na rozinky a ořechy vložte zvláštní suroviny (u některých programů). (Viz str. CZ8)

- Abyste dosáhli optimálních výsledků, otevřete víko pouze tehdy, pokud to zvolený program vyžaduje. V opačném případě by chléb nebyl tak dobrý.



4 Zasuňte zástrčku napájecího kabelu spotřebiče do zásuvky s napětím 230 V

Pro SD-R2530

3 1 Vložte odměřené suroviny do pečicí paniny nádoby v pořadí uvedeném v receptu.

- U programů na přípravu chleba a těsta vždy musíte nejprve vložit sušené droždí.

- ① Sušené droždí se musí vždy nacházet mimo dosah hřídele a hnětacího háku. Pokud na hřídeli nebo hnětacím háku ulpí část droždí, chléb tolik nenakype.
- ② Na sušené droždí nasypte suché suroviny. Sušené droždí nesmí až do doby míchání přijít do styku se žádnými tekutinami.

- Nalijte tekutiny do rohu pečicí nádoby po stěně tak, abyste předešli vystříknutí. (3)

2 Očete případnou vlhkost a mouku z vnějších stěn pečicí nádoby a vložte nádobu do pekárný. (4) Zavřete víko.

- Do zásobníku na rozinky a ořechy vložte zvláštní suroviny (u některých programů). (Viz str. CZ8)

- Abyste dosáhli optimálních výsledků, otevřete víko pouze tehdy, pokud to zvolený program vyžaduje. V opačném případě by chléb nebyl tak dobrý.

Před nastavením programu se ujistěte, že jste vložili všechny suroviny.

Pečení chleba

Recepty jsou uvedeny na str. CZ14 – CZ15.

5 Stisknutím tlačítka \wedge nebo \vee v posuvném seznamu programů (📖) vyberte požadovaný program pro přípravu chleba.

- Vyberte možnosti pro zvolený program. (Viz str. CZ4 – CZ5)

📏 Velikost bochníku

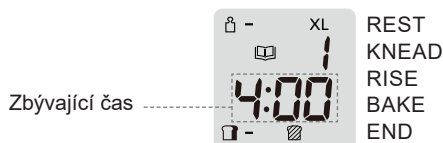
🎨 Barva kůrky

🕒 Odložený start

6 Stisknutím tlačítka „Start“ (⏏) spustíte zvolený program.

(Zobrazuje se po výběru programu „1“.)

- Na displeji se zobrazuje čas zbývající do dokončení programu.
- * Zbývající čas se mění v závislosti na pokojové teplotě.



• V některých programech je nutné po zaznění akustického signálu provést manuální operaci. (Viz str. CZ4 – CZ5, jedná se o programy označené symbolem 🙅.)

Poté znovu stiskněte tlačítko ⏏.

- * Během blikání 🙅 na displeji dokončete manuální činnost. Jakmile 🙅 přestane blikat, na displeji se opět zobrazí zbývající čas.
- * Po zobrazení zbývajícího času už nelze přidat žádné suroviny.
- * Pokud nestisknete tlačítko ⏏, spotřebič bude pokračovat v hnětení po uplynutí určitého času.

Příprava těsta

1 – 4 Viz str. CZ6, kapitola „Příprava“.

5 Stisknutím tlačítka \wedge nebo \vee v posuvném seznamu programů (📖) vyberte požadovaný program pro těsto.

6 Stisknutím tlačítka ⏏ spustíte program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývající do dokončení programu.

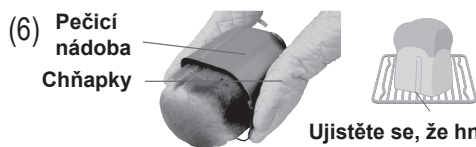
7 Jakmile je těsto hotové (8-krát zazní akustický signál a kostička (🔊) vedle slova **End** (konec) se rozblíká), **stiskněte tlačítko** ⏏ **a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.**

Tipy: U programů pro přípravu těsta (kromě pizzy) nelze nastavit odložený start.

7 Když je chléb hotový (8-krát zazní akustický signál a kostička (🔊) (konec) bliká, **END stiskněte tlačítko** „Stop“ (⏏) **a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.**

8 Ihned vyměňte chléb z pečicí nádoby a umístěte jej na drátěnou mřížku. Při manipulaci s horkou formou používejte chňapky. (6)

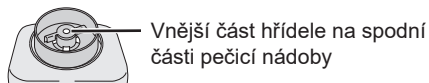
- Přidržíte madlo nádoby chňapkami a chléb z formy vytěstete.



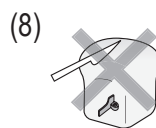
Ujistěte se, že hnětací hák nezůstal v chlebu.

- Pohybování vnější částí hřídele může poškodit samotnou hřídel. (7)

(7) (Dno pečicí nádoby)



- Před krájením chleba vždy vyměňte hnětací hák. (8)



Recepty jsou uvedeny na str. CZ16 – CZ17.

Chlebové těsto

8 Vytvarujte hotové těsto do požadovaného tvaru a nechte je kynout tak dlouho, až zdvojnásobí svůj objem. Poté je upečte v troubě.

Těsto na pizzu

8 Štěrkou rozdělte těsto na části a vytvarujte kuličky.

9 Zakryjte je vlhkou utěrkou a nechte 10 minut odpočinout.

10 Vyválejte placku a propíchejte ji vidličkou.

11 Potřete oblíbenou omáčkou a obložte podle chuti, poté upečte v troubě.

Používání spotřebiče

Zvláštní suroviny (sušené ovoce, ořechy, slanina, sýr atd.)

Dostupný program

	Chléb				Těsto	
	Základní rozinkový	Základní plněný	Z chlebové směsi s rozinkami	Celozrný pšeničný rozinkový	Základní rozinkové	Celozrné pšeničné s rozinkami
SD-YR2550	Program 3	Program 4	Program 6	Program 9	Program 19	Program 21
SD-R2530					Program 18	Program 20

Pokud chcete připravit ochucený chléb, jednoduše vložte zvláštní suroviny do zásobníku na rozinky a ořechy nebo přímo do pečicí nádoby.

Dávejte pozor při přidávání surovin

Dodržujte pokyny v receptu i programu týkající se množství jednotlivých surovin.

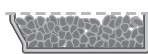
V opačném případě

- Suroviny mohou vypadnout z pečicí nádoby na topné těleso a způsobit nepříjemný zápach a kouř.
- Chléb tolik nenakysne.

Suché a nerozpustné suroviny (použijte automatický dávkovač rozinek a ořechů)

→ Vložte zvláštní suroviny do dávkovače rozinek a ořechů a nastavte požadovaný program.

→ Nepřepněte dávkovač rozinek a ořechů.



Správně



Špatně

■ Sušené ovoce

- Nakrájejte na kostičky o velikosti přibližně 5 mm.
- Suroviny obsahující cukr se mohou přilepit na stěny dávkovače a nespadnou tak do pečicí nádoby.

■ Ořechy, semena

- Jemně nasekejte.
- Ořechy mají negativní vliv na lepek, proto jich nepřidávejte příliš mnoho.
- Používání velkých, tvrdých semen může poškodit povrch pečicí nádoby i zásobníku.

■ Bylinky

- Použijte 1 – 2 lžičky sušených bylinek. Pokud chcete použít čerstvé bylinky, dodržujte pokyny v receptu.

■ Slanina, salám, olivy, sušená rajčata

- Suroviny obsahující olej se mohou přilepit na stěny dávkovače a nespadnou tak do nádoby.
- Nakrájejte slaninu a salám na kostičky o velikosti 1 cm.
- Nakrájejte olivy na čtvrtky.

Vlhké, lepkavé a rozpustné suroviny* (přidejte je do pečicí nádoby ručně – nedávejte je do dávkovače)

→ Vložte tyto suroviny spolu s ostatními přímo do pečicí nádoby.

- Čerstvé ovoce, ovoce marinované v alkoholu, zelenina
- Použijte pouze množství uvedené v receptu, protože voda obsažená v surovinách má vliv na výsledný chléb.

■ Sýr, čokoláda

- Nakrájejte sýr na kostičky o velikosti 1 cm.
- Čokoládu jemně nasekejte.

* Tyto suroviny nelze vložit do dávkovače, protože by se přilepily na jeho stěny a nespadly do pečicí nádoby.

Chléb z chlebové směsi a rozinkový chléb

1 – 4 Viz str. CZ6, kapitola „Příprava“

5 Vyberte program.

	Chléb z chlebové směsi	Chléb z chlebové směsi s rozinkami
SD-YR2550	Program 5	Program 6
SD-R2530	Program 5	Program 6

6 Stisknutím tlačítka spusťte program.
• Na displeji se zobrazuje čas zbývající do dokončení programu.

7 Stiskněte tlačítko a vyjměte chléb, jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **End** se rozblíká.

Tipy: Konečný výsledek se může lišit v závislosti na konkrétní směsi, kterou jste použili. (Mezi jednotlivými chlebovými směsmi existují velké rozdíly.)



Recepty jsou uvedeny na str. CZ14

Pečení briošky



Recepty jsou uvedeny na str. CZ15.

- 1 – 4** Viz str. CZ6, kapitola „Příprava“.
- 5** Vyberte program 10 a nastavte barvu kůrky.

- 6** Stisknutím tlačítka spustíte program.
- Na displeji se zobrazuje čas zbývající do dokončení programu.

- 7** Po uplynutí cca 55 minut až 1 hodiny 5 minut. Po zaznění akustického signálu **otevřete víko**. Zatímco „“ **bliká, přidejte máslo. Zavřete víko a stiskněte tlačítko „Start“**.
- Pokud nestisknete tlačítko hnětení bude pokračovat po uplynutí 5 minut.

- 8** Stiskněte tlačítko a vyjměte chléb z nádoby, jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** (konec) se rozblíká.

- Tipy:**
- V tomto programu nelze nastavit odložený start.
 - Jakmile se na displeji zobrazí zbývající čas, nelze už přidat máslo ani žádný jiné suroviny.
 - Pokud chcete přidat zvláštní suroviny, jako jsou rozinky, přidejte je spolu s máslem v kroku 7. (Lze přidat max. 150 g zvláštních surovin.)

Briošku lze upéct velmi jednoduše.

- Nakrájejte máslo na kostičky o velikosti 1 až 2 cm a vložte je do chladničky.
- Vložte máslo spolu s ostatními surovinami na začátku a pokračujte krokem 5.
- Tímto způsobem přeskočíte krok 7. Tato brioška se trochu liší od předchozí.

Kvásek a kváskové těsto

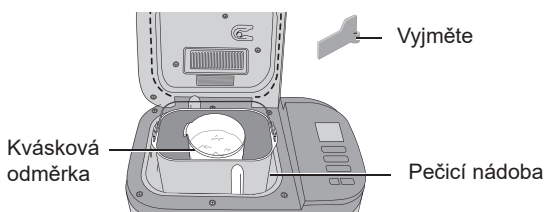


Recepty jsou uvedeny na str. CZ15, CZ17

FÁZE 1 Příprava kvásku

Příprava:

- V kváskové odměrce dobře smíchejte všechny suroviny. (Vyměňte hnětací hák.)
- Nasaďte na kváskovou odměrku víčko.
- Vložte kváskovou odměrku do pečicí nádoby.
- Vložte pečicí nádobu do pekárný a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.



- 1** Vyberte program.

	Kvásek
SD-YR2550	Program 23
SD-R2530	Program 22

- 2** Stisknutím tlačítka spustíte program.
- Na displeji se zobrazuje čas zbývající do dokončení programu. (Jako příklad je uveden model SD-YR2550.)



- 3** Stiskněte tlačítko a vyjměte odměrku s kváskem, jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **End** se rozblíká.
- Pokud kvásek nepoužijete hned, skladujte jej v chladničce, spotřebujte jej však během 1 týdne.

FÁZE 2 Příprava kváskového těsta / pečení kváskového chleba

Příprava:

- Vložte do pečicí nádoby hnětací hák.
- Nalijte do nádoby odměrku kvásku.
- SD-YR2550**
 - Vložte suroviny do nádoby v pořadí uvedeném v receptu.
 - Do dávkovače droždí nasypete sušené droždí.
- SD-R2530**
 - Vložte suroviny do nádoby v následujícím pořadí: mouka → sůl → sušené droždí (nesmí přijít do styku se solí) → voda (nesmí přijít do styku se sušeným droždím, nalijte ji kolem mouky).
- Vložte pečicí nádobu do pekárný a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

- 1** Vyberte program.

- 2** Stisknutím tlačítka spustíte program.
- Na displeji se zobrazuje čas zbývající do dokončení programu.

	Kvásek	Kváskové těsto
SD-YR2550	Program 13	Program 22
SD-R2530	Program 12	Program 21

- 3** Stiskněte tlačítko a vyjměte chléb/těsto, jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **End** (konec) se rozblíká.

- Tipy:**
- Pro pečení kváskového chleba je možné nastavit odložený start (maximálně 9 hodin).
 - Vytvarujte hotové těsto do požadovaného tvaru a nechte je kynout, dokud nezdojdnásobí svou velikost. Poté je upečte v troubě. (Program: Kváskové těsto)

Příprava nebo skladování kvásku bez chyb.

- Vyberte správný program.
- Nevyjímejte z pekárný odměrku s kváskem před dokončením programu.
- Nemíchejte nový kvásek se starým.
- Správně připravený kvásek voní kyselé a po alkoholu.
- Pokud je pokojová teplota vyšší než 30 °C, kvásek se nepřipraví správně a chléb se nepovede.

Používání spotřebiče

Informace o bezlepkovém pečení

Příprava bezlepkového chleba je velmi odlišná od normálního způsobu pečení chleba.

Pokud pečete bezlepkový chléb ze zdravotních důvodů, je velmi důležité poradit se s lékařem a dodržovat pokyny uvedené níže.

- Tento program byl navržen speciálně pro použití určitých bezlepkových surovin, proto pokud použijete vlastní směs, nemusíte dosáhnout stejně dobrého výsledku.
- Bezlepkový chléb nevykyne tolik jako tradiční chléb. Má tužší konzistenci a světlejší barvu než běžný chléb.
- Pokud vyberete "bezlepkový" program, musíte pečlivě dodržovat pokyny v každém receptu. (V opačném případě se chléb nemusí vyklopit z pečicí nádoby.)

Existují dva typy bezlepkových pečicích směsí; směsi s nízkým obsahem lepku a směsi bez obsahu pšenice a lepku. Podrobnější informace o vhodném typu bezlepkové směsi Vám podá ošetřující lékař.

Hotový výsledek a vzhled upečeného chleba se může lišit v závislosti na použité pečicí směsi. Někdy mohou na hotovém chlebu zůstat zbytky mouky. U směsí neobsahujících pšenici jsou výsledky více odlišné.

- Před krájením nechte chléb vychladnout, krajíčky tak budou lepší.
- Skladujte chléb na chladném, suchém místě a snězte jej během 2 dní. Pokud víte, že chléb během této doby nepotřebujete, zabalte jej v obvyklých porcích do sáčků vhodných do mrazničky a zamrazte.

Varování pro uživatele, kteří tento program používají ze zdravotních důvodů:

Použití tohoto programu zkontrolovte se svým lékařem nebo s asociací celiaků a používejte pouze suroviny, které jsou vhodné pro Váš zdravotní stav. Společnost Panasonic nenes žádnou odpovědnost za následky, ke kterým došlo v důsledku použití surovin bez konzultace s odborníkem.

Je velmi důležité vyvarovat se kontaminace s moukou obsahující lepek, pokud chléb pečete z dietních důvodů. Dávejte pozor při čištění pečicí nádoby a hnětacího háku i veškerého náčiní, které používáte při výrobě chleba. Ujistěte se také, sušené droždí, které chcete použít, neobsahuje lepek.

Pečení bezlepkového chleba



1 – 4 Viz str. CZ6, kapitola „Příprava“.

5 Vyberte program.

	Bezlepkový chléb
SD-YR2550	Program 14
SD-R2530	Program 13

6 Stisknutím tlačítka spust'te program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývajících do akustického signálu.

7 Po uplynutí cca 6 minut zazní akustický signál. **Otevřete víko. Během 3 minut seškrábněte ze stěn nádoby mouku, zatímco bliká. Zavřete víko a stiskněte tlačítko „Start“.**

- Pokud nestisknete tlačítko , hnětení začne po uplynutí 3 minut.

8 Stiskněte tlačítko a vyjměte chléb, jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** (konec) se rozblíká.

Tipy: Používejte gumovou stěrku, předejete tak poškození pečicí nádoby. Nepoužívejte kovovou stěrku.

Pečení bezlepkového koláče



1 – 4 Viz str. CZ6, kapitola „Příprava“.

5 Vyberte program.

	Bezlepkový koláč
SD-YR2550	Program 15
SD-R2530	Program 14

6 Stisknutím tlačítka spust'te program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývajících do akustického signálu.

7 Jakmile po uplynutí 2 minut uslyšíte akustický signál, otevřete víko. Během 3 minut seškrábněte mouku ze stěn nádoby, zatímco bliká. **Zavřete víko a znovu stiskněte tlačítko „Start“.**

- Pokud nestisknete tlačítko , hnětení začne po uplynutí 3 minut.

8 Jakmile po uplynutí přibližně 12 minut uslyšíte akustický signál, **otevřete víko. Seškrábněte těsto ze stěn nádoby, zatímco bliká. Zavřete víko a znovu stiskněte tlačítko „Start“.**

- Pokud nestisknete tlačítko , pečení začne po uplynutí 3 minut.

9 Stiskněte tlačítko a vyjměte koláč, jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** (konec) se rozblíká.

Tipy:

- Používejte gumovou stěrku, předejete tak poškození pečicí nádoby. Nepoužívejte kovovou stěrku.
- Pokud s nádobou při vyjímání koláče třesete příliš silně, uvolní se spolu s koláčem i hnětací hák.

Příprava bezlepkové pizzy / bezlepkových těstovin



Recepty jsou uvedeny na str. CZ16.

1 – 4 Viz str. CZ6, kapitola „Příprava“.

5 Vyberte program.

	Bezlepková pizza	Bezlepkové těstoviny
SD-YR2550	Program 16	Program 17
SD-R2530	Program 15	Program 16

6 Stisknutím tlačítka spustíte program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývajícím do akustického signálu.

7 Po uplynutí přibližně 5 minut (bezlepková pizza) nebo 2 minut (bezlepkové těstoviny) zazní akustický signál. **Otevřete víko. Během 3 minut seškrábněte mouku, zatímco „“ bliká. Zavřete víko a stiskněte tlačítko „Start“.**

- Pokud nestisknete tlačítko , hnětení bude pokračovat po uplynutí 3 minut.

8 Stiskněte tlačítko a vyjměte těsto, jakmile 8krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** (konec) se rozblíká.

Bezlepková pizza

9 Stěrkou rozdělte těsto na 2 části a vyválejte kruh o průměru cca 20 cm.

10 Potřete oblíbenou omáčkou a obložte podle chuti, poté upečte v troubě.

Bezlepkové těstoviny

9 Zabalte těsto do potravinářské fólie a nechte je 1 hodinu odpočívat v chladničce.

10 Mírně poprašte povrch těsta moukou, vyválejte a nařežte na požadované tvary.

11 Těstoviny uvařte a podávejte s oblíbenou omáčkou.

Tipy: Používejte gumovou stěrku, předejdete tak poškození pečicí nádoby. Nepoužívejte kovovou stěrku.

Pečení koláče



Recepty jsou uvedeny na str. CZ18.

1 – 4 Viz str. CZ6, kapitola „Příprava“.

5 Vyberte program.

	Koláč
SD-YR2550	Program 25
SD-R2530	Program 24

6 Stisknutím tlačítka spustíte program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývajícím do akustického signálu.

7 Po uplynutí přibližně 12 minut zazní akustický signál. **Otevřete víko a během 5 minut seškrábněte mouku ze stěn nádoby, zatímco „“ bliká. Zavřete víko a znovu stiskněte tlačítko „Start“.**

- Pokud nestisknete tlačítko , hnětení bude pokračovat po uplynutí 5 minut.

8 Stiskněte tlačítko a vyjměte koláč, jakmile 8krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** (konec) se rozblíká.

Přídavné pečení

Pokud koláč ještě není upečený, postupujte následovně. (Přídavný čas potřebný k dopečení lze nastavit až dvakrát během 20 minut, zatímco je spotřebič ještě horký. Časovač nastavíte stisknutím tlačítka v krocích po 1 minutě.)

① Vyberte program. (Tento krok přeskočte, pokud jste v kroku 8 nestiskli tlačítko .)

② Nastavte dobu pečení.

- Dobu pečení lze nastavit v rozsahu od 1 do 20 minut.

③ Stisknutím tlačítka spustíte program.

- Pečení ukončíte stisknutím a podržením tlačítka .

Tipy:

- U tohoto programu nelze nastavit odložený start. Je možné pouze nastavit dobu pečení.
- Používejte gumovou stěrku, předejdete tak poškození pečicí nádoby. Nepoužívejte kovovou stěrku.
- Pokud s nádobou třesete příliš silně, vytřesete spolu s koláčem i hnětací hák.

Používání spotřebiče

Pouze pečení



Recepty jsou uvedeny na str. CZ18.

Příprava:

- ① Smíchejte v míse suroviny podle receptu.
- ② Vyjměte z nádoby hnětací hák a vyložte nádobu pečicím papírem. Nalijte do mísy připravené těsto.
- ③ Vložte pečicí nádobu do pekární a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

1 Vyberte program.

	Pouze pečení
SD-YR2550	Program 26
SD-R2530	Program 25

2 Nastavte dobu pečení.

3 Stisknutím tlačítka spusťte program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývajících do dokončení programu.

- 4 Stiskněte tlačítko a vyjměte koláč,** jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** (konec) se rozblíká.

Přidavné pečení

- Pokud koláč ještě není hotový, opakujte kroky 1 – 4. (Přidavný čas potřebný k dopečení lze nastavit až dvakrát během 50 minut, kdy je spotřebič stále ještě horký. Časovač nastavíte stisknutím tlačítka v krocích po 1 minutě.)

Tipy: U tohoto programu nelze nastavit odložený start. Je možné pouze nastavit délku pečení.

Příprava džemu / kompotu



Recepty jsou uvedeny na str. CZ18.

Příprava džemu

- ① Připravte si suroviny podle receptu.
- ② Vložte do pečicí nádoby hnětací hák.
- ③ Vložte do pečicí nádoby suroviny v následujícím pořadí. polovina ovoce → polovina cukru → zbývajících ovoce → zbývajících cukr.
- ④ Vložte nádobu do pekární a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

Příprava kompotu

- ① Připravte si suroviny podle receptu. (Vyjměte z nádoby hnětací hák.)
- ② Vložte suroviny do pečicí nádoby v pořadí uvedeném v receptu a přilijte k nim vodu.
- ③ Vložte nádobu do pekární a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

1 Vyberte program.

	Džem	Kompot
SD-YR2550	Program 27	Program 28
SD-R2530	Program 26	Program 27

2 Nastavte dobu vaření a spusťte program.

- 3 Stiskněte tlačítko a přelijte džem/kompot z nádoby do sklenice,** jakmile 8krát zazní akustický signál a rozblíká se kostička vedle slova **END** (konec).

Přidavné vaření

- Pokud džem či kompot ještě není hotový → opakujte kroky 1 – 3. (Přidavný čas potřebný k dovaření lze nastavit až dvakrát během 10 – 40 minut, zatímco je spotřebič stále ještě horký. Časovač nastavíte stisknutím tlačítka v krocích po 1 minutě.)

Tipy:

- U těchto programů nelze nastavit odložený start. Je možné nastavit pouze dobu vaření džemu či kompotu.
- Přesně dodržujte množství surovin uvedené v receptu. V opačném případě džem nezhoustne, převaří se nebo se spálí stejně jako kompot.

Tipy pro přípravu džemu

- Aby džem zhoustl, je nutné použít přesné množství cukru, kyseliny citrónové a pektinu.
- Džem připravený z ovoce s vysokým obsahem pektinu snadno zhoustne. Džem z ovoce s nízkým obsahem pektinu naopak houstne velmi špatně.
- Použijte čerstvé, zralé ovoce. Džem z nedozrálého nebo naopak přezrálého ovoce špatně houstne.
- Podle receptů uvedených v tomto návodu připravíte nepřilíh hustý džem díky menšímu obsahu cukru.
- Pokud džem vaříte nedostatečnou dobu, ovoce se zcela nerozvaří a džem může být vodový.
- Džem pokračuje v houstnutí během chladnutí. Dávejte proto pozor, abyste jej nepřevařili.
- Přelijte hotový džem do sklenic či jiných nádob co nejdříve. Dávejte pozor, abyste se přitom nespálili.
- Džem se může připálit, pokud jej ponecháte v pečicí nádobě.
- Skladujte hotový džem na chladném, tmavém místě. Vzhledem k nižšímu obsahu cukru nemá tak dlouhou trvanlivost jako džem zakoupený v obchodě. Otevřenou sklenici s džemem skladujte v chladničce a spotřebujte co nejdříve.

Hnětení koláče



Recepty jsou uvedeny na str. CZ19.

Příprava:

- 1 Vyjměte pečicí nádobu a nasad'te hnětací hák.
- 2 Vložte do pečicí nádoby odměřené suroviny.
- 3 Vra'te nádobu do pekárn'y. Zavřete víko a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

1 Vyberte program.

	Hnětení koláče
SD-YR2550	Program 29
SD-R2530	Program 28

2 Nastavte dobu hnětení.

3 Stisknutím tlačítka spus'te program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývajcí do dokončení programu.

4 Stiskněte tlačítko a vyjměte těsto, jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** (konec) se rozblíká.

5 Přesuňte těsto do pečicí formy a upečte v předehřáté troubě.

Tipy: Používejte pouze gumovou stěrku, předejete tak poškození pečicí nádoby. Nepoužívejte kovovou stěrku.

Hnětení chleba



Recepty jsou uvedeny na str. CZ19.

Příprava:

- 1 Vyjměte pečicí nádobu a nasad'te hnětací hák.
- 2 Vložte do pečicí nádoby odměřené suroviny.
- 3 Vra'te nádobu do pekárn'y. Zavřete víko a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

1 Vyberte program

	Hnětení chleba
SD-YR2550	Program 30
SD-R2530	Program 29

2 Nastavte dobu hnětení.

- Nastavte čas podle chlebového těsta, které používáte pro prvotní fermentaci.

3 Stisknutím tlačítka spus'te program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývajcí do dokončení programu.

4 Stiskněte tlačítko a vyjměte těsto, jakmile 8krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** se rozblíká.

Tipy:

- Nechte těsto před dalším hnětením alespoň 20 minut odpočívat.
- Pokud je těsto příliš tuhé nebo je těsta velké množství, na displeji se zobrazí „U50“. Před restartováním hnětení chvíli počkejte. Množství použité mouky by se mělo pohybovat mezi 400 – 600 g.

Kynutí



Recepty jsou uvedeny na str. CZ19.

Příprava:

- 1 Vyjměte hnětací hák a vložte těsto do pečicí nádoby.
- 2 Vložte pečicí nádobu do pekárn'y. Zavřete víko a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

1 Vyberte program.

	Kynutí
SD-YR2550	Program 31
SD-R2530	Program 30

2 Nastavte dobu kynutí

(Použijte předfermentované těsto. Nastavte dobu kynutí podle množství chlebového těsta.)

3 Stisknutím tlačítka spus'te program.

- Na displeji se zobrazuje čas zbývajcí do dokončení programu.

4 Stiskněte tlačítko a vyjměte těsto, jakmile 8-krát zazní akustický signál a kostička vedle slova **END** se rozblíká.

5 Vytvarujte těsto do požadovaného tvaru a nechte je vykynout, poté upečte v troubě.

Recepty

Příklad

Název receptu

Č. programu + celková délka programu + symboly možnosti

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	2	2	2½
☉ Bílá chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
☉ Vejce (L), rozšlehaná	1	1	2
☉ Slunečnicová semínka	50 g	65 g	75 g
☉ Cheese	50 g	65 g	75 g

Zkratky:

lžička = kávová lžička; lžice = polévková lžice; vejce (L) = velké vejce; vejce (M) = střední vejce

Možnosti každého receptu a nezbytný provoz jsou indikovány následujícími symboly.

Symbol možnosti

☐ Světlá kůrka ☉ Středně tmavá kůrka ☑ Tmavá kůrka ⌚ Časovač

Nezbytné provozní symboly

* **SD-YR2550:** Nasypte odměřené sušené droždí do dávkovače droždí.

SD-R2530: Nejprve do pečicí nádoby nasypte sušené droždí

☉ **Vložte odměřené suroviny do pečicí nádoby v pořadí uvedeném v receptu.**

☉ **Přidejte do dávkovače rozinek a ořechů zvláštní suroviny.**

☉ **Po zaznění akustického signálu proveďte manuální úkon (například přidání zvláštních surovin nebo seškrábnutí mouky ze stěn nádoby).**

Používání spotřebiče je vysvětleno na str. CZ6 – CZ9.

Recepty na chléb

Základní

Bílý chléb

Program 1 (4 h – 4 h 5 min) ☐ ☉ ☑ ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1	1	1¼
☉ Bílá chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
☉ Máslo	20 g	30 g	40 g
☉ Lžice cukru	1	1½	2
☉ Lžička soli	1½	1½	2
☉ Voda	280 mL	340 mL	400 mL

Mléčný chléb

Program 1 (4 h – 4 h 5 min) ☐ ☉ ☑ ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1	1	1¼
☉ Bílá chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
☉ Máslo	20 g	30 g	40 g
☉ Lžice cukru	1	1½	2
☉ Lžička soli	1½	1½	2
☉ Mléko	290 mL	360 mL	430 mL

Základní rychlý

Rychlý bílý chléb

Program 2 (1 h 55 min – 2 h) ☐ ☉ ☑ ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	2	2	2½
☉ Bílá chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
☉ Máslo	20 g	30 g	40 g
☉ Lžice cukru	1	1½	2
☉ Lžička soli	1½	1½	2
☉ Voda	280 mL	350 mL	420 mL

Italský chléb

Program 2 (1 h 55 min) ☉

	M
★ Sušené droždí	2 lžičky
☉ Bílá chlebová mouka	400 g
☉ Olivový olej	1½ lžice
☉ Sól	1½ lžičky
☉ Voda	260 mL

Základní rozinkový

Rozinkový chléb

Program 3 (4 h) ☐ ☉ ☑ ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1	1	1¼
☉ Bílá chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
☉ Máslo	20 g	30 g	40 g
☉ Lžice cukru	1	1½	2
☉ Lžička soli	1½	1½	2
☉ Voda	280 mL	340 mL	400 mL
☉ Rozinky *1	80 g	100 g	120 g

Chléb s 5 druhy semínek

Program 3 (4 h) ☐ ☉ ☑ ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1	1	1¼
☉ Bílá chlebová mouka	400 g	475 g	550 g
☉ Máslo	20 g	30 g	40 g
☉ Lžice cukru	1	1½	2
☉ Lžička soli	1	1½	2
☉ Lžice sezamu	1	1½	2
☉ Lžice máku	1	1½	2
☉ Voda	280 mL	330 mL	380 mL
☉ Lžice lnů	1	1½	2
☉ Lžice dýňových semínek	1	1½	2
☉ Lžice slunečnicových semínek	1	1½	2

Základní plněný

Plněný chléb

Program 4 (4 h – 4 h 5 min) ☐ ☉ ☑ ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí			
☉ Bílá chlebová mouka	400 g	500 g	580 g
☉ Máslo	20 g	30 g	40 g
☉ Lžice cukru			
☉ Lžička soli			
☉ Voda	280 mL	350 mL	400 mL
☉ Pečená slanina *1	50 g	65 g	75 g
☉ Sýr *1	50 g	65 g	75 g

Plněný rajčaty a olivami, s rajčatovou šťávou

Program 4 (4 h – 4 h 5 min) ☐ ☉ ☑ ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1	1	1¼
☉ Bílá chlebová mouka	400 g	500 g	580 g
☉ Máslo	20 g	30 g	40 g
☉ Lžice cukru	1	1½	2
☉ Lžička soli	1½	1½	2
☉ Voda	140 mL	175 mL	200 mL
☉ Rajčatová šťáva	140 mL	175 mL	200 mL
☉ Olivy	70 g	80 g	100 g
☉ Sušená rajčata v oleji, nasekaná	30 g	40 g	50 g

Chléb z chlebové směsi

Chléb upečený z chlebové směsi

Program 5 (2 h 30 min) ☐ ☉ ☑ ⌚

☉ Chlebová směs *2	500 g
☉ Voda *3	300 mL

Chléb se zeleninovou šťávou

Program 5 (2 h 30 min) ☐ ☉ ☑ ⌚

☉ Chlebová směs *2	500 g
☉ Voda *4	150 mL
☉ Zeleninová šťáva *4	150 mL

Chléb z chlebové směsi s rozinkami

Chléb z chlebové směsi s rozinkami

Program 6 (2 h 30 min) ☐ ☉ ☑ ⌚

☉ Chlebová směs *2	500 g
☉ Voda *3	300 mL
☉ Rozinky *1	100 g

Chléb s kaštaný a zeleným čajem

Program 6 (2 h 30 min) ☐ ☉ ☑ ⌚

☉ Chlebová směs *2	500 g
☉ Zelený čaj mačča	10 g
☉ Voda *3	300 mL
☉ Sladké kaštaný *1	100 g

Celozrnný pšeničný Celozrnný pšeničný chléb

Program 7 (5 h) ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1	1	1¼
Bílá celozrnná pšeničná mouka	400 g	500 g	600 g
Máslo	20 g	30 g	40 g
Lžice cukru	1	1½	2
Lžička soli	1½	1½	2
Voda	280 mL	350 mL	420 mL

Chléb s ovesnými vločkami a otrubami

Program 7 (5 h) ⌚

	L
★ Sušené droždí	1 lžička
Bílá chlebová mouka	400 g
Otruby	50 g
Ovesné vločky	50 g
Olej	2 tbsp
Cukr	1½ lžičky
Sůl	1¼ lžičky
Voda	350 mL

Celozrnný pšeničný rychlý Celozrnný pšeničný rychlý chléb

Program 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1½	1½	2
Bílá celozrnná chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
Máslo	20 g	30 g	40 g
Lžice cukru	1	1½	2
Lžička soli	1½	1½	2
Voda	280 mL	350 mL	420 mL

Rychlý celozrnný pšeničný chléb 50%

Program 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1½	1½	2
Celozrnná pšeničná chlebová mouka	200 g	250 g	300 g
Bílá chlebová mouka	200 g	250 g	300 g
Máslo	20 g	30 g	40 g
Lžice cukru	1	1½	2
Lžička soli	1½	1½	2
Voda	300 mL	370 mL	430 mL

Celozrnný pšeničný rozinkový Celozrnný pšeničný rozinkový chléb

Program 9 (5 h) ⌚

	M	L	XL
★ Lžička suš. droždí	1	1	1¼
Celozrnná pšeničná chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
Máslo	20 g	30 g	40 g
Lžice cukru	1	1½	2
Lžička soli	1½	1½	2
Voda	280 mL	350 mL	420 mL
Rozinky	80 g	100 g	120 g

Chléb s javorovým sirupem a pekanovými ořechy

Program 9 (5 h) ⌚

	M
★ Sušené droždí	1 lžička
Celozrnná pšeničná chlebová mouka	200 g
Bílá chlebová mouka	200 g
Máslo	20 g
Javorový sirup	3 lžice
Sůl	1½ lžičky
Voda	280 mL
Pekánové ořechy	75 g

Brioška

Základní brioška

Program 10 (3 h 30 min) 🍞🍞

★ Sušené droždí	1¼ lžičky
Bílá chlebová mouka	400 g
Máslo *5	60 g
Cukr	50 g
Odtučněné sušené mléko	2 lžice
Sůl	1½ lžičky
Smíchejte/rozšlehejte 2 vejce (M) + žloutky + vodu	270 mL
Máslo *6	80 g

Panettone

Program 10 (3 h 30 min) 🍞🍞

★ Sušené droždí	1½ lžičky
Bílá chlebová mouka	400 g
Máslo *5	60 g
Cukr	50 g
Sůl	1½ lžičky
Smíchejte/rozšlehejte 2 vejce (M) + 2 žloutky + vodu	290 mL
Máslo *6	60 g
Kandovaná pomeranč. kůra	50 g
Sultánky	50 g
Rozinky	50 g

Francouzský

Francouzský chléb

Program 11 (5 h 40 min) ⌚

★ Sušené droždí	1 lžička
Bílá chlebová mouka	400 g
Sůl	1½ lžičky
Voda	290 mL

Pain de Campagne

Program 11 (5 h 40 min) ⌚

★ Sušené droždí	1 lžička
Bílá chlebová mouka	320 g
Celozrnná pšeničná chlebová mouka	80 g
Salt	1½ lžičky
Studená voda (5)	300 mL

Žitný (pouze SD-YR2550)

Žitný chléb 100%

Program 12 (3 h 30 min) ⌚

★ Sušené droždí	2½ lžičky
Žitná mouka	500 g
Olej	2 lžičky
Cukr	2 lžice
Sůl	2 lžičky
Voda	440 mL

● Použijte hnětací hák pro žitný program

Žitný a bílý

Program 12 (3 h 30 min) ⌚

★ Sušené droždí	2 lžičky
Žitná mouka	250 g
Bílá chlebová mouka	250 g
Olej	2 lžice
Cukr	2 lžičky
Sůl	2 lžičky
Voda	360 mL

● Použijte hnětací hák pro žitný program.

Kváskový

Kváskový chléb

Fáze 1: Příprava kvásku: Program 23 (SD-R2530: 22) (24 h)

Recept je uveden na str. CZ17.

Fáze 2: Program 13 (SD-R2530: 12) (5 h) ⌚

Kvásek	1 šálek
Bílá chlebová mouka	400 g
Sůl	1 lžička
Voda	150 mL
Sušené droždí	¾ lžičky

*1 Nakrájejte na kostičky o velikosti cca 5 mm.

*2 Použijte pouze chlebovou směs pro bílý bochník. Dodržujte pokyny uvedené v receptu na obalu směsi.

*3 Přidejte množství uvedené na obalu.
*4 Polovina množství vody určeného pro chlebovou směs.

*5 Nakrájejte na kostičky o velikosti 2 až 3 cm a dejte vychladit do chladničky.

*6 Nakrájejte na kostičky o velikosti 1 až 2 cm a dejte vychladit do chladničky.

Bezlepkové recepty

Bezlepkový chléb

- Výsledný chléb se může lišit v závislosti na receptu nebo použitém druhu chlebové směsi.
- Řiďte se receptem na obalu bezlepkové chlebové směsi.

Bezlepkový chléb

Program 14 (SD-R2530: 13)

(1 h 50 min - 1 h 55 min) ☞☞

Voda	430 mL
Olej	1 lžice
Bezlepková chlebová směs	500 g
Sušené droždí	2 lžičky

Chléb bez lepku a pšenice

Program 14 (SD-R2530: 13)

(1 h 50 min - 1 h 55 min) ☞☞

Mléko	310 mL
2 vejce (střední), rozšlehaná	100 g
Jablečný ocet	1 lžice
Olej	2 lžice
Med	60 g
Sůl	1¼ lžičky
Hnědá rýžová mouka	150 g
Bramborový škrob	300 g
Xantánová guma	2 lžičky
Sušené droždí	2½ lžičky

Ochucený bezlepkový chléb

Použijte oblíbenou směs sušeného ovoce a přidejte uvedené množství do pečicí nádoby.

Kořeněný ovocný chléb

(1 h 50 min) ☞

Směs sušeného ovoce	100 g
Skořice	2 lžičky

Chléb s javorovým sirupem a pekanovými ořechy

(1 h 50 min) ☞

Javorový sirup	2 lžice
Pekánové ořechy	50 g

Chléb s pěti druhy semenek

(1 h 55 min) ☞

Lněná semínka	1 lžice
Sezám	2 lžice
Dýňová semínka	1 lžice
Mák	1 lžice
Slunečnicová semínka	1 lžice

Chléb se sušenými rajčaty a parmazánem

(1 h 55 min) ☞

Strouhaný parmazán	50 g
Sušená rajčata v oleji, osušená a nasekaná	50 g

Bezlepkový koláč

Bezlepkový čokoládový koláč

Program 15 (SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Máslo *2	150 g
Cukr	150 g
Vejce (L), rozšlehaná	3 (180 g)
Hořká čokoláda, rozpuštěná	120 g
Bílá rýžová mouka	120 g
Kakaový prášek	30 g
Prášek do pečiva	10 g

Bezlepkový koláč s příchutí čaje

Program 15 (SD-R2530: 14)

Menu 13 (15 min)

Máslo *2	80 g
Cukr	160 g
Vejce (L), rozšlehaná	3 (180 g)
Bílá rýžová mouka	160 g
Mleté mandle	80 g
Čajové lístky, nasekané	2 lžičky
Prášek do pečiva	10 g

Bezlepkový banánový chléb

Program 15 (SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Máslo *1	80 g
Cukr	120 g
Vejce (L), rozšlehaná	3 (180 g)
Bílá rýžová mouka	160 g
Mleté mandle	50 g
Banán *2	80 g
Prášek do pečiva	10 g

Bezlepková pizza

Bezlepková pizza

Program 16 (SD-R2530: 15)

(30 min)

Voda	380 mL
Bílá rýžová mouka	475 g
Rostlinný olej	1¼ lžice
Sůl	1 lžička
Sušené droždí	1 lžička

Bezlepkové těstoviny

Bezlepkové těstoviny

Program 17 (SD-R2530: 16)

(15 min)

Smíchejte/rozšlehejte 2 vejce (M) + vodu	260 g
Bílá rýžová mouka	220 g
Brambor. škrob	80 g
Kukuřičný škrob	100 g
Xantán. guma	1½ lžice
Olej	2 lžice
Sůl	1 lžička

- Vejce a vodu je nutné dobře rozšlehat.
- Nasypte mouku, škrob a gumu do jiné nádoby a dobře promíchejte.1

*1: Nakrájejte na kostičky o velikosti 1 cm.

*2: Nakrájejte na kostičky o velikost 1 až 2 cm.

Příprava těsta

Základní

Základní těsto

Program 18 (SD-R2530: 17)

(2 h 20 min)

★ Sušené droždí	1 lžička
Bílá chlebová mouka	500 g
Máslo	30 g
Cukr	1½ lžice
Sůl	1½ lžičky
Voda	310 mL

Měkké rolinky/vdolečky

Program 18 (SD-R2530: 17)

(2 h 20 min)

★ Sušené droždí	1¼ lžičky
Bílá chlebová mouka	450 g
Máslo	30 g
Cukr	1 lžice
Sůl	1 lžička
Vejce (M), rozšlehaná	1 (50 g)
Voda *	250 mL

- 1 Vložte suroviny do pečicí nádoby v uvedeném pořadí.
- 2 Vyberte program.
- 3 Rozdělte těsto na 8 až 10 kousků a vytvarujte kuličky.
- 4 Umístěte na plech vyložený pečicím papírem a nechte kynout v pečicí troubě při teplotě 40 °C, dokud nezdvoujnásobí svůj objem (cca 20 minut).
- 5 Poprašte moukou.
- 6 Pečte v předehřáté troubě při 220 °C po dobu 15 minut nebo dozlatova.

Základní rozinkové

Základní těsto s rozinkami

Program 19 (SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★	Sušené droždí	1 lžička
	Bílá chlebová mouka	500 g
	Máslo	30 g
	Cukr	1½ lžice
	Sůl	1½ lžičky
	Voda	310 mL
	Rozinky	100 g

Sladké bochánky

Program 19 (SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★	Sušené droždí	1½ lžičky
	Bílá chlebová mouka	250 g
	Máslo	25 g
	Cukr	1 lžičky
	Odtučněné sušené mléko	1 lžice
	Sůl	1½ lžičky
	Skořice	1 lžičky
	Směs koření	1½ lžičky
	Vejce (M), rozšlehaná	1 (50 g)
	Voda	100 mL
	Směs sušeného ovoce	100 g

- 1 Rozdělte těsto na 8 kousků. Vytvořte kuličky, rozmístěte je na mírně vymazaný pečicí plech a nechte kynout při 40 °C, dokud nezdvojnásobí svůj objem (cca 20 minut). Z cca 2 polévkových lžic mouky a 2 polévkových lžic vody vymíchejte pastu a pomocí zdobícího sáčku vytvořte na každém bochánku kříž nebo bochánky ozdobte tenkými plátky z křehkého těsta.
- 2 Pečte v předehřáté troubě při 220 °C 15 až 20 minut nebo dozlatova.
- 3 Ještě HORKÉ bochánky potřete cukrovou polevou – 40 g cukru smíchejte se 4 polévkovými lžicemi vody do konzistence sirupu (míchejte cca 5 minut).

Celozrnný pšeničné

Celozrnné pšeničné těsto

Program 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Sušené droždí	1½ lžičky
	Celozrnná pšeničná chlebová mouka	500 g
	Máslo	30 g
	Cukr	1½ lžice
	Sůl	2 lžičky
	Voda	340 mL

Celozrnné pšeničné těsto 70%

Program 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Sušené droždí	1½ lžičky
	Celozrnná pšeničná chlebová mouka	350 g
	Bílá chlebová mouka	150 g
	Máslo	30 g
	Cukr	1½ lžice
	Sůl	2 lžičky
	Voda	330 mL

Celozrnné pšeničné těsto 50%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Sušené droždí	
	Celozrnná pšeničná chlebová mouka	250 g
	Bílá chlebová mouka	250 g
	Máslo	30 g
	Cukr	
	Sůl	
	Voda	320 mL

Celozrnné pšeničné rozinkové

Celozrnné pšeničné těsto s rozinkami

Program 21 (SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★	Sušené droždí	1½ lžičky
	Celozrnná pšeničná chlebová mouka	500 g
	Máslo	30 g
	Cukr	1½ lžice
	Sůl	2 lžičky
	Voda	340 mL
	Rozinky	100 g

Celozrnné pšeničné ořechové rolky 70%

Program 21 (SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★	Sušené droždí	1½ lžičky
	Celozrnná pšeničná chlebová mouka	350 g
	Bílá chlebová mouka	100 g
	Středně mletá ovesná mouka	50 g
	Olej	2 lžice
	Javorový sirup	2 lžice
	Sůl	1½ lžičky
	Voda	320 mL
	Vlašské ořechy	100 g

- 1 Rozdělte těsto na 12 velkých rolek nebo 20 menších rolek.
- 2 Rozmístěte rolky na vymaštěný plech a poprašte je moukou. Nechte kynout při 40 °C, dokud nezdvojnásobí svůj objem (cca 20 minut).
- 3 Pečte v předehřáté troubě při 220 °C 12 až 15 minut nebo dozlatova.

Kváskové těsto

Kváskové těsto (žitné)

Fáze 1: Příprava kvásku Program 23 (SD-R2530: 22) (24 h)

Používání spotřebiče je vysvětleno na str. CZ9.

Fáze 2: Menu 13 (SD-R2530: 12) (5 h)

	Kvásek	1 odměrka
	Bílá chlebová mouka	360 g
	Rýžová mouka	40 g
	Sůl	1 lžička
	Sušené droždí*	¾ lžičky
	Voda	150 mL

* U SD-YR2550 nasypte sušené droždí do dávkovače droždí.

Kvásek

Příprava kvásku

Program 23 (SD-R2530: 22) (24 h)

Množství na jednu kváskovou odměrku

Dry yeast	80 g
Strong white bread flour	
Oil	60 g
Salt	80 mL
Water	1 (0.1 g)

*Použijte dodanou kváskovou měrnou lžičci.

Pizza

Těsto na pizzu

Program 24 (SD-R2530: 23)

(45 min) Ⓛ

★	Sušené droždí	1 lžička
	Bílá chlebová mouka	450 g
	Olej	4 lžice
	Sůl	2 lžičky
	Voda	240 mL

Koblihy (použijte nevykynuté chlebové těsto)

- 1 Rozdělte těsto na malé kousky o hmotnosti 35 g každý a vytvarujte z nich kuličky. Zakryjte je utěrkou a nechte odpočívat 10 až 20 minut.
- 2 Vyválejte z každé kuličky kolečko a tvořítkem na koblihy vykrojte koblihu.
- 3 Nechte koblihy kynout 20 až 30 minut (dokud se nezdvojnásobí) při teplotě 30 až 35 °C.
- 4 Smažte koblihy v dostatečném množství oleje při teplotě 170 °C, poté je poprašte skořicí a práškovým cukrem.

Focaccia

Program 24 (SD-R2530: 23)

(45 min) Ⓛ

★	Sušené droždí	½ lžičky
	Bílá chlebová mouka	300 g
	Olivový olej	1 lžice
	Sůl	1 lžička
	Voda	170 mL

- 1 Vyválejte těsto, přeneste je na vymazaný plech a vytvarujte do obdélníku o velikosti 30 x 25.
 - 2 Prsty vytvořte prohlubeniny po celém povrchu těsta.
 - 3 Obložte oblíbenými pochoutkami, jako jsou olivy a rajčata.
 - 4 Nechte kynout při teplotě 40 °C, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem (cca 30 minut).
 - 5 Pokapejte olivovým olejem a pečte v předehřáté troubě při 190 °C 20 až 30 minut nebo dokud nezezlátnou rohy a střed nebude propečený.
- Servírujte teplé s těstovinovými pokrmy.




Sladké pečivo

Používání spotřebiče je vysvětleno na str. CZ11 – CZ12.

Koláč





Máslový koláč

Program 25 (SD-R2530: 24) (1 h 55 min)

	Máslo (nakrájené na 1 cm kostičky)	200 g
	Cukr	180 g
	Mléko	2 lžíce
	4 vejce (střední), rozšlehaná	200 g
	Polohr. mouka (smíchat a prosít)	300 g
	Prášek do pečiva	13 g

Koláč s příchutí čaje

Program 25 (SD-R2530: 24) (1 h 55 min)

	Máslo (nakrájené na 1 cm kostičky)	200 g
	Cukr	180 g
	Mléko	2 lžíce
	4 vejce (střední), rozšlehaná	200 g
	Polohr. mouka (smíchat a prosít)	300 g
	Prášek do pečiva	13 g
	Čaj Earl gray (čajové lístky)	1 lžíce
	Sušené ovoce*	100 g



* Přidejte při seškrabování mouky ze stěn nádoby v kroku 7.





Pouze pečení

Koláč s ovocem

Program 26 (SD-R2530: 25)

Časovač: 1 h 20 min

Máslo (nakrájené na 1 cm kostičky)	150 g	
Cukr	130 g	
Mléko	3 (150 g)	
4 vejce (střední), rozšlehaná	1 lžíce	
	Polohr. mouka (smíchat a prosít)	250 g
	Prášek do pečiva	10 g
Směs sušeného ovoce	70 g	

- 1 Ve velké míse vyšlehejte máslo s cukrem do pěny. Přidejte vejce jedno po druhém a dobře zašlehejte do směsi másla s cukrem.
- 2 Přidejte mléko, prosetou mouku s práškem do pečiva a směs sušeného ovoce, opět dobře vyšlehejte.
- 3 Vyměňte hnětací hák a vyložte nádobu pečicím papírem. Poté do nádoby nalijte těsto.
- 4 Vložte pečicí nádobu do pekární a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
- 5 Vyberte program a nastavte dobu pečení: 1 hodinu a 20 minut.
- 6 Stisknutím tlačítka  spusťte program.
- 7 Stiskněte tlačítko  a vyměňte koláč, jakmile 8krát zazní akustický signál a kostička  vedle slova End (konec) se rozblíká .

Koláč s třešněmi a marcipánem

Program 26 (SD-R2530: 25)

Časovač: 1 h

Zlatý práškový cukr	50 g
Máslo	175 g
Vejce (M), rozšlehaná	3 (150 g)
Samokynoucí mouka	225 g
Kandované třešně, nasekané	100 g
Marcipán, nastrouhaný	75 g
Mléko	60 mL
Posypka (pražené plátky mandlí)	15 g


- 1 Ve velké místě vyšlehejte smetanové máslo a cukr do pěny. Přidejte vejce jedno po druhém a dobře vyšlehejte.
- 2 Přidejte mouku s třešněmi a nastrouhaným marcipánem a dobře promíchejte spolu s mlékem, aby vzniklo vláčné těsto.
- 3 Vyměňte hnětací hák a vyložte nádobu pečicím papírem, poté do ní nalijte těsto.
- 4 Vložte pečicí nádobu do pekární a zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
- 5 Opatrně poprašte povrch těsta opáženými mandlemi.
- 6 Vyberte program a nastavte časovač na 1 hodinu.
- 7 Po uplynutí nastaveného času vyzkoušejte špejll, jestli je koláč propečený. Pokud vyžaduje delší dobu pečení, vyberte stejný program a nastavte časovač na 3 až 5 minut. Pokud je koláč stále ještě lepkavý, dojde během fáze odpočívání.
- 8 Pomocí chňapek vyměňte nádobu z pekární. Nechte koláč ve formě mírně vychladnout po dobu 5 až 10 minut a teprve poté jej vyklopte.

Džem

Jahodový džem

Program 27 (SD-R2530: 26)


Časovač: 1 h 40 min

	Jahody, jemně nasekané	600 g
	Cukr	400 g
	Pektin v prášku*	13 g

Meruňkový džem

Program 27 (SD-R2530: 26)

Časovač: 1 h 30 min


	Meruňky, jemně nasekané	500 g
	Cukr	250 g
	Pektin v prášku*	6 g

* Nasypte pektin na suroviny v pečicí nádobě před vložením nádoby do pekární.

Kompot

Jablečná omáčka


Program 28 (SD-R2530: 27) Časovač: 1 h 20 min

	Nakyslá jablka, oloupaná, očištěná a nakrájená na kostičky	1000 g
	Voda	2 lžíce

- Po uvaření promíchejte.

Broskve ve vanilkovém sirupu

Program 28 (SD-R2530: 27) Časovač: 1 h

	Broskve, odpeckované a nakrájené na 1/8	1000 g
	Cukr	100 g
	Vanilkový lusk	
	Voda	125 mL


- Po dovaření vyměňte broskve děrovanou naběračkou. Poté je opatrně přelijte sirupem. Nechte vychladnout.

Hnětení koláčů

Těsto na koláč

Program 29 (SD-R2530: 28)


Časovač: 20 min

	Máslo (nakrájené na 1 cm kostičky)	200 g
	Cukr	180 g
	Mléko	2 lžíce
	4 vejce (M), rozšlehaná	4 (200 g)
	<input type="checkbox"/> Polohr. mouka (smíchat a) <input type="checkbox"/> Prášek do pečiva (prosít)	300 g 13 g

Bezlepkový koláč s mákem

Program 29 (SD-R2530: 28)

Časovač: 10 min

	Rostlinný olej	150 g
	Vejce (M), rozšlehaná	3 (150 g)
	Mléko	110 mL
	Cukr	180 g
	Bílá rýžová mouka	210 g
	Mleté mandle	75 g
	Prášek do pečiva	1½ lžíce
	Citrónová šťáva	1½ lžíce
Nemletý mák	23 g	

- Ozdobte polevou podle libosti. Smíchejte 15 g citrónové šťávy s 75 g práškového cukru a vzniklou polevou potřete upečený koláč.


Hnětení a kynutí těsta

Chlebové těsto

Fáze 1 Hnětení těsta: Program 30 (SD-R2530: 29)

Fáze 2 Kynutí: Program 31 (SD-R2530: 30)

(Pokojová teplota pro kynutí: 28 °C)

	Sušené droždí	1½ lžičky
	Bílá chlebová mouka	500 g
	Cukr	1 lžíce
	Sůl	1½ lžičky
	Vejce, rozšlehaná	25 g
	Voda	320 ml
	Máslo	15 g

Fáze 1

- Viz kroky 1 – 4 části „Hnětení chleba“ (str. CZ13) (Nastavení doby hnětení: 20 minut)
- Po dokončení hnětení vložte do pečicí nádoby máslo a zavřete víko.
- Nechte těsto 5 minut odpočinout.
- Opakujte kroky 1 – 4 části „Hnětení chleba“ (str. CZ13). (Nastavení doby hnětení: 12 minut)

Fáze 2

Možnost 1:

- Vytvarujte hotové těsto do požadovaného tvaru a nechte je vykynout v troubě.

Možnost 2 :

- Viz kroky 1 – 5 části „Kynutí“ (str. CZ13).


Těsto na anglické muffiny z rýžové mouky

Fáze 1 Hnětení chleba: Program 30 (SD-R2530: 29)

Fáze 2 Kynutí: Program 31 (SD-R2530: 30)

(Kneading temperature condition : 28 °C)

- Z těsta vytvořte anglické muffiny o průměru 9 cm (10 palců). Rozdělte těsto na 10 ks.)

	Sušené droždí	1 lžička
	Smíchejte/rozšlehejte 1 vejce + 1 bílek + teplou vodu	430 g
	Máslo, rozpuštěné	60 mL
	Jablečný ocet	1 lžička
	Hnědá rýžová mouka	300 g
	Bramborový škrob	100 g
	Odtučněné sušené mléko *	50 g
	Xantánová guma	1 lžíce
Cukr	1 lžíce	
Sůl	1 lžička	

- * Sušené mléko lze vynechat.

Poleva

Kukuřičná mouka	Přiměřené množství
-----------------	--------------------

Fáze 1

- Viz kroky 1 – 4 části „Hnětení chleba“ (str. CZ13). (Nastavení doby hnětení: 5 minut)
- Po dokončení hnětení otevřete víko a seškrábněte ze stěn nádoby mouku. Nechte 5 minut odpočívat.
- Nechte 5 minut odpočívat.
- Opakujte kroky 1 – 4 části „Hnětení chleba“ (str. CZ13) (Nastavení doby hnětení: 10 minut)

Fáze 2

- Viz kroky 1 – 5 části „Kynutí“ (str. CZ13) (Nastavení doby kynutí: 20 minut)
- Vložte cca 90 g těsta do formičky na muffiny a poprašte kukuřičnou moukou.
- Nechte nakynout o 80 % v pečicí troubě při teplotě 40 °C přibližně 30 minut.
- Poprašte kukuřičnou moukou a zakryjte formičky pečicím papírem.
- Pečte v troubě při 180 °C přibližně 15 minut. papírem.

Odstraňování potíží

Před kontaktováním zákaznického servisu si prosím přečtěte pokyny v této kapitole.

Problém

Příčina a náprava

Během nebo po pečení

Chléb málo nakynul.

Povrch chleba není rovný.

[Veškerý chléb]

- Použili jste nekvalitní mouku s nízkým obsahem lepku. (Kvalita lepku závisí na teplotě, vlhkosti, způsobu skladování mouky a období sklizně).
→ Vyzkoušejte jiný druh mouky, jinou značku nebo jinou várku mouky.
- Těsto je příliš tuhé, protože jste použili málo tekutiny.
→ Mouka s vysokým obsahem bílkovin absorbuje více vody než obyčejná mouka, přidejte proto 10 – 20 ml vody navíc.
- Nepoužili jste správný druh sušeného droždí.
→ Používejte pouze sušené droždí v sáčku, na kterém je uvedeno „**instantní sušené droždí**“. Tento druh droždí nevyžaduje prefermentaci.
- Nepoužili jste dostatečné množství sušeného droždí nebo je droždí staré.
→ Použijte dodanou **měrnou lžičici**. Zkontrolujte trvanlivost droždí. (Skladujte droždí v chladničce.)
- Droždí přišlo před hnětením do styku s tekutinou.
→ Zkontrolujte, zda jste vložili suroviny do pečicí nádoby ve správném pořadí uvedeném v receptu (str. CZ6)
- Použili jste příliš mnoho soli nebo naopak nedostatečně cukru.
→ Zkontrolujte údaje v receptu a při odměřování surovin používejte dodanou **měrnou lžičici**.
→ Zkontrolujte, zda sůl a cukr již nejsou obsaženy v jiných surovinách.

Lze použít špatně vykynuté těsto? Např.: Těsto se neupeklo... atd.

- Lze je použít na pizzu, koblihy apod.
Zjistěte, v jakém stavu došlo k zastavení pečení a jaké operace se nepovedly.
 - Pokud se v dávkovači droždí stále ještě nachází sušené droždí (pouze SD-YR2550)
→ Znovu připravte těsto pomocí programu pro přípravu těsta na pizzu a hotové těsto použijte na koblihy nebo pizzu (str. CZ7, CZ17).
 - Pokud se sušené droždí smíchalo s ostatními surovinami.
→ Vyjměte těsto a připravte koblihy nebo pizzu (str. CZ7, CZ17).
 - Když je těsto z poloviny vykynuté nebo upečené.
→ Vyjměte těsto, vložte je do pečicí trouby a pečte 40 minut při 170 °C. Kontrolujte těsto během pečení.

Chléb vůbec nenakynul.

Chléb je světlý a lepivý.

- Nepoužili jste sušené droždí.
→ Použijte správné množství sušeného droždí.
- Nepoužili jste dostatečné droždí nebo jste použili staré droždí.
→ Používejte dodanou měrnou lžičici. Zkontrolujte trvanlivost sušeného droždí. (Skladujte droždí v chladničce.)
- Došlo k výpadku napájení a pekárna se zastavila v průběhu programu.
→ Vyjměte chléb z pečicí nádoby a začněte znovu s novými surovinami.

Sušené droždí nespadlo do nádoby. (pouze SD-YR2550)

- Načasování dávkovače droždí se liší v závislosti na zvoleném programu a pokojové teplotě.
- Dávkovač droždí je vlhký nebo se v něm vytvořila statická elektřina.
→ Vyčistěte vlhkým hadříkem a nechte přirozeně uschnout.
- Sušené droždí je vlhké.
→ Použijte nové sušené droždí.

Chléb je lepivý a krajice jsou nerovné.

- Chléb jste krájeli příliš horký.
→ Nechte chléb před krájením vychladnout na mřížce, aby z něj vyšla pára.

Chléb příliš nakynul.

- Použili jste příliš mnoho droždí nebo vody.
→ Zkontrolujte recept a suroviny odměřujte dodanou **měrnou lžičici** (sušené droždí) a kváskovou odměrkou (voda).
→ Zkontrolujte, zda jiné suroviny neobsahují vodu.
- Použili jste příliš mnoho mouky.
→ K odměření správného množství mouky použijte váhy.

Chléb je plný vzduchových bublin.

- Použili jste příliš mnoho sušeného droždí.
→ Zkontrolujte recept a k odměření správného množství droždí použijte dodanou **měrnou lžičici**.
- Přidali jste příliš mnoho tekutiny.
→ Některé druhy mouky absorbují více vody než jiné, zkuste tedy použít o 10 – 20 ml vody méně.

Problém

Příčina a náprava

Během nebo po pečení

Chléb se po vyknutí propadl.

- Použitá mouka není dostatečně kvalitní.
→ Zkuste použít jinou značku mouky.
- Přidali jste příliš mnoho tekutin.
→ Zkuste přidat o 10 – 20 ml méně vody.

Kůrka se během chladnutí zvrásnila a změkla.

- Pára, která zůstala v chlebu po upečení, může proniknout do kůrky a pomalu ji změkčit.
→ Zkuste přidat o 10 – 20 ml méně vody, snížíte tak množství páry.

Chléb se po stranách zbotlil a spodní kůrka zvlhla.

- Nechali jste upečený chléb v pečicí nádobě příliš dlouho.
→ Vyjměte chléb ihned po upečení.
- Během programu došlo k výpadku napájení nebo jste pekárnou zastavili.
→ Pékárna se vypne, pokud ji zastavíte na více než 10 minut.

Co dělat, aby kůrka zůstala křupavá?

- Aby byl chléb více křupavý, nastavte barvu kůrky na 'Dark' (tmavá) nebo jej dopečte v troubě při 200 °C po dobu 5 – 10 minut.

Na spodní kůrce briošky zůstal olej. Kůrka je olejová. Chléb má velké díry.

- Přidali jste máslo během 5 minut po zaznění akustického signálu?
→ Nepřidávejte máslo, pokud se na displeji zobrazuje čas zbývající do dokončení programu (str. CZ9). Máslová příchuť bude nevýrazná, ale briošku lze upéct.



Při použití chlebové směsi se brioška obtížně vyklápí z pečicí nádoby.

- Zkuste následující.
→ Brioška se lépe upeče, pokud trochu snížíte množství sušeného droždí v programu 10 (pokud přidáváte sušené droždí samostatně).
→ Řiďte se receptem na obalu chlebové směsi, měli byste však použít 350 – 500 g chlebové směsi.
→ Vložte suroviny do pečicí nádoby v pořadí uvedeném v receptu. Pokud přidáváte zvláštní suroviny, přidejte je později (str. CZ9).
→ Výsledek se liší v závislosti na receptu uvedeném na obalu chlebové směsi.


Suroviny se řádně nepromíchaly.

- Nenasadili jste na hřidel pečicí nádoby hnětací hák.
→ Před vložením surovin se ujistěte, že jste na hřidel nádoby nasadili hnětací hák.

Zvláštní suroviny se nepromíchaly správně.

- Vložili jste zvláštní suroviny do dávkovače rozinek a ořechů před akustickým signálem nebo jste je přidali do pečicí nádoby během blikání „“?
→ Zvláštní suroviny musíte vložit do dávkovače rozinek a ořechů před akustickým signálem nebo přidat do pečicí nádoby během blikání „“ na displeji.

Zvláštní suroviny se v briošce nepromíchaly správně.

- Přidali jste zvláštní suroviny během 5 minut po zaznění akustického signálu?
→ Zvláštní suroviny musíte přidat během blikání „“ na displeji.
- Do některých těst z chlebových směsí se obtížně přimíchávají zvláštní suroviny.
→ Snízte množství zvláštních surovin na polovinu.

Zvláštní suroviny nespady z dávkovače rozinek a ořechů do pečicí nádoby.

- Je povrch zvláštních surovin vyšší než hrana dávkovače rozinek a ořechů?
→ Vložte zvláštní suroviny do dávkovače rozinek a ořechů tak, aby jejich povrch byl níže než hrana dávkovače (str. CZ8). Kapacita dávkovače je 150 g, v závislosti na stavu a druhu surovin však přidané suroviny mohou z dávkovače přetékat.

Na spodní kůrce chleba a po jeho stranách zůstává mouka.

- Použili jste příliš mnoho mouky nebo naopak příliš málo tekutin.
→ Zkontrolujte recept a odměřte správné množství mouky pomocí vah a množství tekutiny pomocí dodané odměrky.

Odstraňování potíží

Před kontaktováním zákaznického servisu si prosím přečtěte pokyny v této kapitole.

Problém	Příčina a náprava
Během nebo po pečení	
Chléb se neupekl.	<ul style="list-style-type: none">● Chléb se neupekl. → Program pro přípravu těsta nezahrnuje proces pečení.● V průběhu programu došlo k výpadku napájení nebo jste pekárnu zastavili. → Můžete zkusit dopéct těsto v pečicí troubě, pokud vykynulo.● Přidali jste příliš málo vody, těsto je tuhé a proto se aktivovala ochrana motoru. Dochází k tomu pouze tehdy, pokud je pekárna přetížená a na motor je vyvíjen nadměrný tlak. → obraťte se na servisní středisko. Příště zkontrolujte recept a správně odměřte množství vody pomocí dodané odměrky.● Zapomněli jste nasadit hnětací hák. → Před vložením surovin se ujistěte, že jste nasadili hnětací hák (str. CZ6).● Hřídel hnětacího háku v pečicí nádobě je ztuhlá a neotáčí se. → Pokud se hřídel po nasazení hnětacího háku neotáčí, je nutné ji vyměnit. (obraťte se na servisní středisko Panasonic.)
Chléb nelze vyklopit z pečicí nádoby.	<ul style="list-style-type: none">● Pokud se nedaří vyklopit chléb z pečicí nádoby, nechte jej v nádobě 5 – 10 minut vychladnout. Nenechávejte horký chléb bez dohledu, aby se o něj někdo nespálil. Poté uchopte nádobu pomocí chňapek a několikrát jí zatřeste. (Přidržíte madlo tak, aby nebránilo vyklopení chleba.)
Hnětací hák zůstal ve vyklopeném chlebu.	<ul style="list-style-type: none">● Těsto je tužší. → Nechte chléb zcela vychladnout a poté opatrně vyjměte hnětací hák. Některé druhy mouky absorbují více vody než jiné, zkuste proto příště přidat o 10 – 20 ml vody více.● Na spodní straně hnětacího háku se vytvořila kůrka. → Umyjte hnětací hák po každém použití.
Bezlepkové těstoviny se nepovedly.	<ul style="list-style-type: none">● Těsto bylo příliš měkké. → Snižte množství vody nebo zvýšte množství xantanové gumy.● Těsto bylo příliš tuhé. → Snižte množství xantanové gumy nebo zvýšte množství vody.
Džem se připálil, hnětací hák se přilepil ke hřídeli a nelze jej vyjmout.	<ul style="list-style-type: none">● Množství ovoce je příliš malé nebo naopak množství cukru příliš velké. → Vložte pečicí nádobu do dřezu a naplňte ji do poloviny teplou vodou. Nechte pečicí nádobu odmočit, aby se uvolnil připálený džem nebo hnětací hák. Poté odstraňte připálené zbytky džemu a umyjte pečicí nádobu měkkou houbičkou apod.
Džem vykypěl.	<ul style="list-style-type: none">● Vložili jste do nádob příliš mnoho ovoce nebo cukru. → Dodržujte množství ovoce a cukru uvedené v receptech na str. CZ18.
Džem je příliš řídký a netuhyne.	<ul style="list-style-type: none">● Ovoce bylo nezralé nebo naopak přezralé.● Příliš jste snížili množství cukru.● Džem jste vařili nedostatečnou dobu.● Použili jste ovoce s nízkým obsahem pektinu. → Nechte džem zcela vychladnout. Džem tuhyne i během chlazení. → Použijte tekutý džem jako omáčku na dezerty.
Jaký druh cukru lze použít při přípravě džemu?	<ul style="list-style-type: none">● Lze použít bílý krupicový nebo krystalový cukr. Nepoužívejte hnědý cukr, dietní cukr, nízkokalorický cukr ani umělá sladidla.
Lze použít mražené ovoce?	<ul style="list-style-type: none">● Lze použít pouze pro přípravu džemu a kompotu.

Problém

Příčina a náprava

Během nebo po pečení

Lze pro přípravu džemu použít ovoce máčené v alkoholu?

- Takové ovoce nepoužívejte, jeho kvalita není dostatečná.

Ovoce se během přípravy kompotu rozvařilo.

- Vařili jste kompot příliš dlouho. Ovoce mohlo být přezrálé.

Ostatní

Hnětací hák rachotí.

- Hnětací hák je volně nasazený na hřídel. (Nejedná se o závadu.)

Během pečení chleba je cítit spálenina.

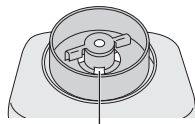
Z ventilačních otvorů vychází kouř.

- Suroviny ulpěly na topném tělese.
→ Někdy z pečicí nádoby během míchání vylétne trocha mouky, vypadnou rozinky nebo jiné suroviny. Po dokončení pečení a vychladnutí pekárný jednoduše opatrně otřete topné těleso vlhkým hadříkem.
→ Vyjměte pečicí nádobu z pekárný a teprve poté do ní vkládejte suroviny.

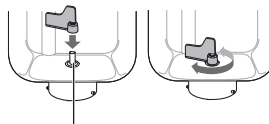
Těsto vytéká ze dna pečicí nádoby.

- Ventilačními otvory může uniknout malé množství těsta (nedojde však o zablokování otáčejících se částí). V takovém případě se nejedná o závadu, zkontrolujte však občas, zda se hřídel otáčí správně.
→ Pokud se hřídel po nasazení hnětacího háku neotáčí, je nutné ji vyměnit. (Obraťte se na servisní středisko Panasonic.)

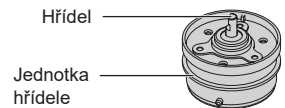
(Dno pečicí nádoby)



Ventilační otvory (celkem 4)



Hřídel



Hřídel
Jednotka hřídele

Náhradní díl č. ADA29E226

Chybové kódy

Na displeji se zobrazí "1" a spotřebič se zastaví.

- Pokud došlo k výpadku napájení na určitou dobu, po obnovení napájení se na displeji zobrazí "1". (Pekárna se nachází v pohotovostním režimu a nemůže pokračovat v programu.)
→ Vyjměte chléb, těsto nebo suroviny a začněte znovu s novými surovinami.

Na displeji se zobrazí "H01", "H02".

- Displej upozorňuje na problém se spotřebičem.
→ Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.

Na displeji se zobrazí "U50".

- Spotřebič je horký (teplota je vyšší než 40 °C). K tomu může dojít při opakovaném použití.
→ Nechte spotřebič před opětovným použitím vychladnout na teplotu nižší než 40 °C (U50 zmizí z displeje).