

# Panasonic



## Automatická domácí pekárna NÁVOD K OBSLUZE A RECEPTY (pro použití v domácnosti)

---

Model **SD-2511**

Česky



# Obsah

---

## Před použitím

• Bezpečnostní pokyny .....	3
• Popis příslušenství a součástí .....	6
• Suroviny .....	8

---

## Způsob použití

• Přehled druhů chleba a způsobů pečení .....	10
• Pečení chleba .....	12
• Kdy se přidávají zvláštní přísady .....	14
• Pečení briošků .....	15
• Pečení selského chleba Artisanu .....	16
• Kváskový chleba/těsto na kváskový chleba .....	18
FÁZE 1 Příprava kvásku .....	18
FÁZE 2 Pečení selského kváskového chleba .....	19
FÁZE 2 Příprava těsta na selský kváskový chleba .....	20
• Příprava těsta .....	21
• Příprava těsta na briošky .....	22
• Příprava těsta na selský chleba Artisan .....	23
• Pečení selských vdolků .....	24
• Pečení koláče .....	26
• Příprava džemu .....	27
• Příprava kompotu .....	28

---

## Recepty

• Recepty na chleba .....	29
• Recepty na těsto .....	32
• Recept na kvásek .....	33
• Recept na koláč .....	33
• Recepty pro bezlepkovou dietu .....	34
• Recepty AVEVE .....	35
• Recepty na džem .....	37
• Recepty na kompoty .....	38



---

## Čištění

• Péče a čištění .....	39
------------------------	----

---

## Ochrana nepřilnavé povrchové úpravy

• Péče a čištění .....	40
------------------------	----

---

## Ochrana nepřilnavé povrchové úpravy

• Odstraňování potíží .....	41
• Technické údaje .....	45

Děkujeme vám za nákup výrobku Panasonic.

- Než začnete výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod a uschovejte si jej pro pozdější potřebu.
- Vysvětlení v návodu se zaměřují hlavně na model SD-2511 v bílém provedení.
- Výrobek je určený jen pro použití v domácnosti.

# Bezpečnostní pokyny

Bezpečnostní pokyny důsledně dodržujte.

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

## ■ Následující obrázky symbolizují závažnost škod, které mohou nastat vinou nesprávné obsluhy.



**Varování:** Varuje před možností vážného nebo smrtelného úrazu.



**Upozornění:** Varuje před možností zranění nebo škody na majetku.

## ■ Symboly mají následující význam.



Tento symbol představuje 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 osoby 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, nekrutíte, netahejte za něj, nestavějte na něj těžké předměty.)

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

(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.)

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

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

- Zkontrolujte, jestli se napětí na štítku výrobku shoduje s napětím vaší elektrické instalace.
- 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.)

## Varování



### **Zásuvku udržujte čistou.**

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

→ Vidlici odpojte a otřete suchou utěrkou.

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

(Mohl by z něho vycházet kouř nebo plamen, 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 nepřírozeně 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, ani neupravujte.**

(Mohly byste zavinit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.)

→ Poradte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic.

### **Zařízení nenamáčejte a neoplachujte vodou.**

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



**Toto zařízení mohou používat děti starší než 8 let a osoby s omezenými fyzickými, mentálními schopnostmi a poruchami vnímání, nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem, případně obdržely instrukce k bezpečnému použití zařízení a chápou možná rizika. Děti by si se zařízením neměly hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nedosáhly věku aspoň 8 let a nedohlíží na ně dospělá osoba. Zařízení udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.**

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


## Upozornění



### **Když odpojíte kabel ze zásuvky, držte jej za vidlici.**

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

## Upozornění

 **Jestliže se pekárna nepoužívá, odpojte ji ze zásuvky.**  
(Mohla by způsobit úraz elektrickým proudem a v případě zkratu i požár.)

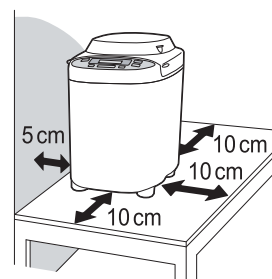
**Než začnete pekárnu čistit, odpojte ji ze zásuvky a nechte vychladnout.**  
(Mohli byste se popálit.)

 **Sít'ový kabel nenechávejte viset přes hranu stolu a chraňte před stykem s horkými předměty.** (Mohli byste se popálit nebo poranit.)

**Během činnosti pekárny nevyjímejte nádobu na pečení a neodpojujte pekárnu ze zásuvky.** (Mohli byste se popálit nebo poranit.)

**Zařízení 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, přístupné části výrobku vysokou teplotu.

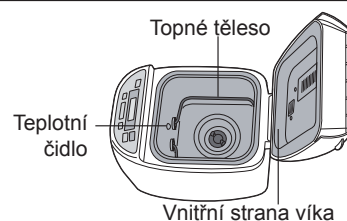
(Povrch výrobku se během provozu zahřeje tak, že byste se o něj mohli spálit.)

→ Když vyndáváte z pekárny nádobu na pečení nebo hotový chleba, používejte kuchyňské rukavice, abyste se nespálili.  
(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.



# Popis příslušenství a součástí

Hlavní jednotka

## Dávkovač přísad

Přísady vložené do dávkovače se do nádoby vysypou automaticky, jestliže zvolíte některý program s rozinkami (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 nebo 31).

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



Víčko dávkovače

Víko

Klapka dávkovače

Hnětací hák (žitný chléb)

Hnětací hák (pšeničný chléb)

Držadlo

Pečicí nádoba

Ovládací panel



Vidlice

## Příslušenství

Nádobka na kvásek  
× 2  
Na odměření kapalin, na  
přípravu kvásku

Víko  
(max.  
550 ml)

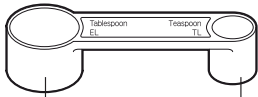


- Dělení po 10 ml

### Odměrka

K dávkování cukru, soli,  
droždí atd.

(15 ml) (5 ml)



Polévková  
lžička

- 1/2 značka

Kávovalá lžička

- 1/4, 1/2, 3/4  
značky

### Lžička na kvásek

Na odměření dávky kvasnic  
do kvásku



asi 0,1 g

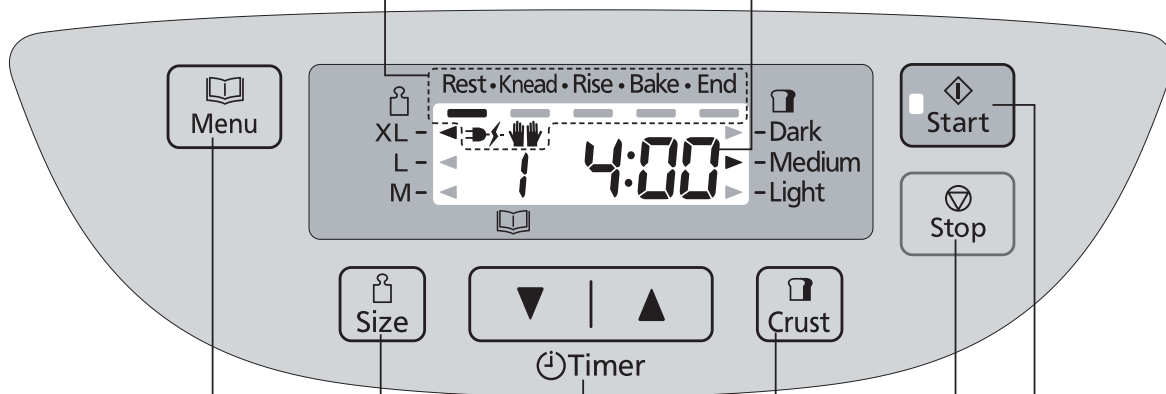


### ■ Provozní stav

- : 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 4, 13, 21 a 29.

### ■ 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 10.

- XL (velký) ↑
- L (střední) ↑
- M (malý) ←

### Kůrka

Tímto tlačítkem vyberte zbarvení kůrky. Příslušné programy viz strana 10.

- Dark (tmavá) ↑
- Medium (středně tmavá) ↑
- Light (světlá) ←

### Start

Tímto tlačítkem spustíte program.

### Menu

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 10 a 11.

### Časovač

Nastavte dobu prodlevy (čas dohřívání, aby byl chléb hotový) nebo jen dobu pečení/vaření v programech 18, 32 a 33. '▲' Tímto tlačítkem se čas prodlouží. '▲' Tímto tlačítkem se čas zkrátí.

### Stop

Tímto tlačítkem se zastaví/zruší probíhající program. (Chcete-li program ukončit nebo zrušit, podržte je 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

## 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. Chleba z ní bude 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.

## Špaldová mouka

Náleží mezi pšenice, je však zcela geneticky odlišná.

Ačkoliv obsahuje lepek, někteří lidé trpící nesnášenlivostí lepku ji dokáží strávit. (Poradte se u svého lékaře.)

Bochníky jsou nižší s propadlou kůrkou.

Chleba z celozrnné špaldy je nižší a hutnější ve srovnání s chlebem z bílé špaldové mouky.

Doporučujeme používat bílou špaldu v množství více než poloviny celkové váhy mouky.

- Pod označením špalda se prodává Špalda (*Triticum spelta*), která se hodí na pečení chleba, ale také druh *Triticum monococcum*, který je k pečení chleba nevhodný. Používejte prvně jmenovaný druh. (používá se v programech 15, 16, 30 nebo 31)



## Mléčné výrobky

Obohacují chuť a výživnou hodnotu.

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



## Voda

- Používejte normální vodu z kohoutku.
- Když budete péct v programech 2, 6, 8, 14 nebo 24 v chladné místnosti, použijte vlažnou vodu.
- Studenou vodu použijte v programech 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 nebo 31 v teplé místnosti.
- Tekuté přísady odměřujte pomocí přiložené odměrky.

## Sůl

Zlepšuje chuť a podporuje funkci lepku při kynutí.

- Nedodržíte-li přesné dávkování, bude to mít vliv na chuť i velikost chleba.

## Tuk

Dodává chlebu chuť a jemnost.

- Doporučujeme používat máslo (nesolené) 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.



## 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.)

## Použití chlebové směsi...

### ■ Chlebové směsi s droždím

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

### ■ Chlebová směs obsahující sáček s droždím

- ① Nejprve do nádoby vysypejte obsah sáčku s droždím, potom směs a nakonec přidejte vodu.
- ② Podle druhu mouky ve směsi vyberte program a spusťte.
  - Bílá mouka, tmavá mouka → program 1
  - Celozrnná pšeničná, vícezrnná mouka → program 5
  - Žitná mouka → program 8

### ■ Příprava pečiva ze směsi na briošky

- Použijte program 13 nebo 2, velikosti 'Medium' - zabarvení kůrky 'Light' (světlá). (strana 43)

### ■ 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 lžic).
Pšeničné klíčky	Dodávají chlebu příchut' oříšků. • Přidejte nejvýše 60 ml (4 lžice).
Koření	Zvýrazňuje chuť chleba. • Přidávejte jen malé množství (1–2 lžičky).

# Přehled druhů chleba a způsobů pečení

## ■ Dostupné funkce a potřebný čas

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

Číslo prog.	Menu	Možnosti			Fáze přípravy				
		Velikost	Kůrka	Časovač	Odpočínutí	Hnětení	Kynutí	Pečení	Celkem
1	Základní	●	●	●	30 min – 60 min	15–30 min*4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50-55 min	4 h – 4 h 5 min
2	Základní rychlý	●	●	—	—	15-20 min	asi 1 hodina	35-40 min	1 h 55 min – 2 h
3	Základní s rozinkami	●	●*1	●	30 min – 60 min	15–30 min*4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 hodiny
4	Selský Artisan	●	●	●	30 min – 60 min	25–30 min*4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50-55 min	4 h – 4 h 5 min
5	Celozrnný pšeničný	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 hodin
6	Celozrnný rychlý	●	—	—	15 min – 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 hodin
7	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 hodin
8	Žitný	—	—	●	45 min – 60 min	asi 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 hodina	3 h 30 min
9	Francouzský	—	—	●	40 min – 2 h 5 min	10-20 min	2 h 45 min – 4 h 10 min	55 min	6 hodin
10	Selský kváskový	—	—	●*3	0 min – 55 min	45-55 min*5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 hodin
11	Italský	—	—	●	30 min – 1 h	10-15 min	2 h 25 min – 3 h	50 min	4 h 30 min
12	Sendvičový chleba	—	—	●	1 h – 1 h 40 min	15-25 min*4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 hodin
13	Briošky	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
14	Bezlepkový chleba	—	●*2	—	—	15-20 min	40-45 min	50-55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min
15	Specialita	●	—	●	30 min – 1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min – 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
16	Specialita s rozinkami	●	—	●	30 min – 1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min – 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
17	Selské vdolky	—	—	—	—	10 min	—	65 min	1 h 15 min
18	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 Lze nastavit až na 9 hodin, všechny ostatní až na 13 hodin.

\*4 Během hnětení těsta zde je přestávka na kynutí.

\*5 Během hnětení těsta zde je přestávka na odpočínutí.

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

Číslo prog.	Menu	Možnosti			Fáze přípravy					
		Velikost	Kůrka	Časovač	Odpočínutí	Hnětení	Kynutí	Pečení	Celkem	
Těsto	19	Základní	—	—	—	30 min – 50 min	15–30 min*4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min
	20	Základní s rozinkami	—	—	—	30 min – 50 min	15–30 min*4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min
	21	Selský Artisan	—	—	—	30 min – 50 min	25–30 min*4	1 h 5 min – 1 h 20 min	—	2 h 20 min
	22	Celozrnný pšeničný	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min
	23	Celozrnný pšeničný s rozinkami	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min
	24	Žitný	—	—	—	45 min – 60 min	asi 10 min	—	—	2 hodin
	25	Francouzský	—	—	—	40 min – 1 h 45 min	10-20 min	1 h 35 min – 2 h 40 min	—	3 h 35 min
	26	Selský kváskový	—	—	—	0 – 40 min	45-55 min	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min
	27	Kvásek	—	—	—	—	—	24 hodin	—	24 hodin
	28	Pizza	—	—	●	(Hnětení) 10–18 min	(Kynutí) 7–15 min	(Hnětení) přibl. 10 min	(Kynutí) přibl. 10 min	45 min
	29	Briošky	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 h 50 min
	30	Specialita	—	—	—	30 min – 1 h 5 min	15–30 min*4	1 h 10 min – 1 h 55 min	—	2 h 45 min
	31	Specialita s rozinkami	—	—	—	30 min – 1 h 5 min	15–30 min*4	1 h 10 min – 1 h 55 min	—	2 h 45 min
	32	Džem	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min
33	Kompot	—	—	—	—	—	—	—	1 h–1 h 40 min	

# Pečení chleba



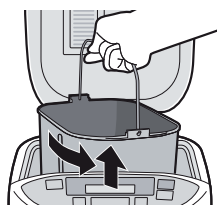
## Do nádoby na pečení vložte suroviny



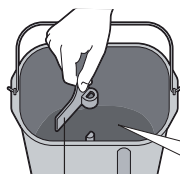
### 1 Vyndejte nádobu a nasadte hák

Vyndejte nádobu a

**nasadte hák**

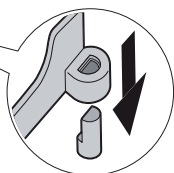


- 1 Nádobu otočte podle šipky.
- 2 Vyndejte ji nahoru.



- 3 Na hřídel nasadte pevně hnětací hák.

Zkontrolujte, jestli jsou hřídel a vnitřek háku čisté. (strana 39)

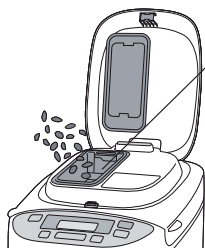


- Budete-li péct žitný chléb, použijte speciální hnětací hák.
- Hnětací hák lze nasadit celkem volně, ale musí se dotýkat dna nádoby.



### Pečení chleba s přísadami (str. 14)

Předem vytřete a vysušte.



- 1 Otevřete víčko dávkovače.
- 2 Vložte suroviny.
- 3 Zavřete víko.

### 2 Vložte odměřené suroviny do pečicí nádoby



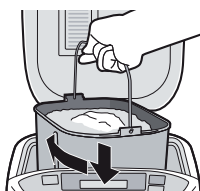
- 1 Do dávkovače vložte sušené droždí (aby se později nedostalo do styku s vodou).



- 2 Droždí zasypejte ostatními suchými přísadami (mouka, cukr, sůl atd.).
  - Mouka se musí navážít.



- 3 Nalijte vodu a případně ostatní tekutiny.



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

### 3 Pékárnu připojte do zásuvky 230 V



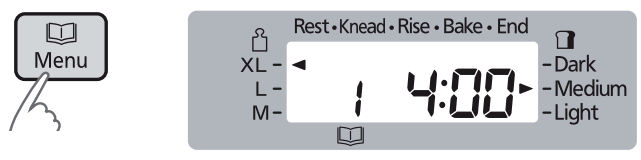
## Vyberte a spusťte program

## Vyjmutí chleba

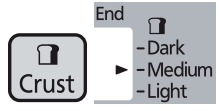
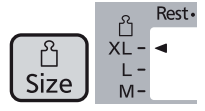


### 4 Vyberte program pečení

(Tak bude vypadat displej, když vyberete program '1'.)



- Volba velikosti
- Volba zabarvení kůrky

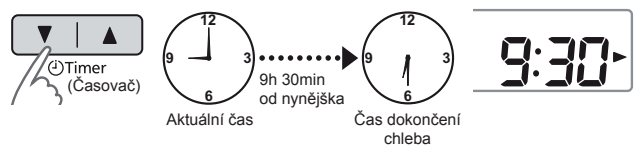


- Program, možnosti nastavení velikosti a kůrky, viz strana 10.

#### ■ Nastavení časovače →

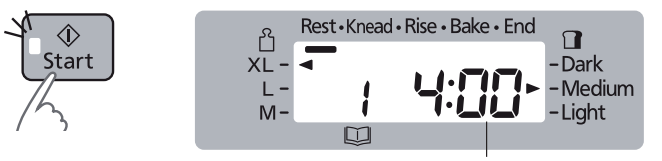
příklad: Teď je 21:00 hodin a ráno v 6:30 chcete mít čerstvě upečený chleba.

→ Časovač nastavte na '9:30' (9 hodin a 30 minut nyníška).



- Jedním stisknutím tlačítka se čas na časovači posune o 10 minut (přidržíte-li tlačítko stisknuté, půjde nastavení rychleji).
- V programu 10 lze nastavit až 9 hodin.

### 5 Stiskněte 'Start'



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

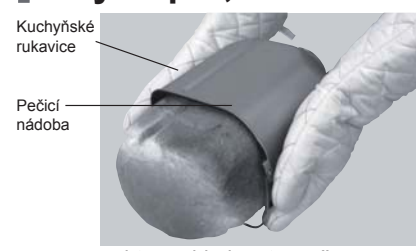
- Jestliže jste nejdříve stiskli tlačítko 'Start', spustí se program 1.

### 6 Vypněte napájení

až bude chleba hotový (pekárna 8krát pípne a bliká značka u slova 'End')



### 7 Chleba hned vyklopte,

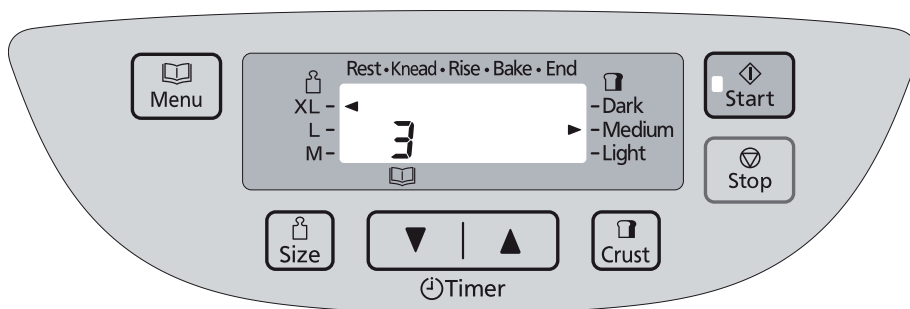


a nechte vychladnout, např. na drátěné mřížce

### 8 Po použití odpojte kabel ze zásuvky (přitom jej držte za vidlici)

- Pokud nestisknete 'stop' a chleba nevyklopíte, aby vychladl, bude pekárna udržovat vyšší teplotu, aby uvnitř bochníku nekondenzovala pára.
- Tím se však urychluje hnědnutí kůrky, proto je nevhodnější 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.

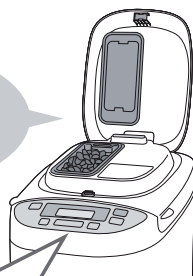
# Kdy se přidávají zvláštní přísady



## Přidání dalších ingrediencí do chleba nebo do těsta

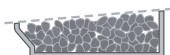
Když si vyberete některý program s rozinkami (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 nebo 31), budete moci přidat do těsta svoje oblíbené přísady a připravit různé druhy ochuceného chleba.

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

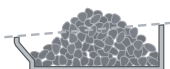


### Suché, nerozpustné přísady

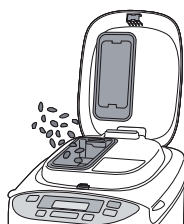
→ Zvláštní přísady dejte do dávkovače a použijte vhodný program pekární.



Správně



Nesprávně



→ Dávkovač nepřepĺňujte.

### 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 nadrobno.
- 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 lžičce sušených bylinek. V případě čerstvých bylinek postupujte podle receptu.

### Slanina, salám, olivy, sušená rajčata

- Mastné přísady mají tendenci přilnout k dávkovači a nespadnout do nádoby.
- Slaninu a salám nakrájejte na kostičky 1 cm.
- Olivy rozkrájejte na 1/4.
- Doporučeno během pečení selského Artisanu.

### Vlhké/husté, rozpustné přísady\*

→ Přísady tohoto druhu dejte do nádoby na pečení spolu s ostatními surovinami.



### Čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu



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

### Sýr, čokoláda



\* Uvedené přísady nedávejte do dávkovače, protože se na něj lepí a často nevypadnou do nádoby.

- Čokoládu nasekejte nadrobno.
- Sýr nakrájejte na kostičky o velikosti asi 1 cm.
- Doporučeno během pečení selského Artisanu.

• Co se týče dávkování přísad, postupujte podle receptu.



# Pečení briošek

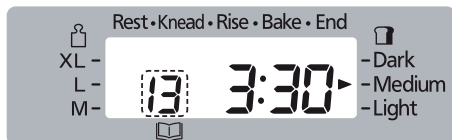


lžiček sušeného droždí	11/4
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
lžiček soli	11/2
lžic cukru	4
lžic tučnějšího mléka (sušeného)	2
máslo (nakrájete na kousky asi 2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	50 g
vejce	2
voda	280 g (směs vajec a vody)
máslo, které budeme přidávat později (nakrájete na kousky asi 1–2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	70 g

Česky

- Příprava (str. 12)
- ① Máslo, které budeme přidávat později, nakrájete na kousky asi 1–2 cm velké, nechte ztuhnout v lednici.
  - ② Do nádoby nasadíte hnětací hák.
  - ③ Vložíte suroviny v pořadí, jaké je uvedeno v receptu.
  - ④ Nádobu vložíte do pekárně a připojíte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program ,13‘



## 2 Zapněte pekárně

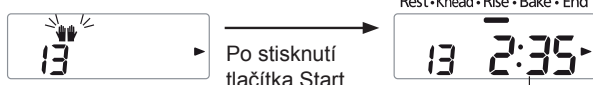


Čas do přidání másla nebo přísad

- Rozsvítí se indikátor Start.

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

Dokončete přidání na kostičky nakrájeného másla, jakmile začne 'blikat'.



Na displeji se objeví čas do ukončení programu

## 4 Stiskněte 'Stop' a chleba vydejte

jakmile pekárna 8krát pípně a bliká značka u slova 'End'

- Blikající indikátor start zhasne.

### [Jednoduchý způsob pečení briošek]

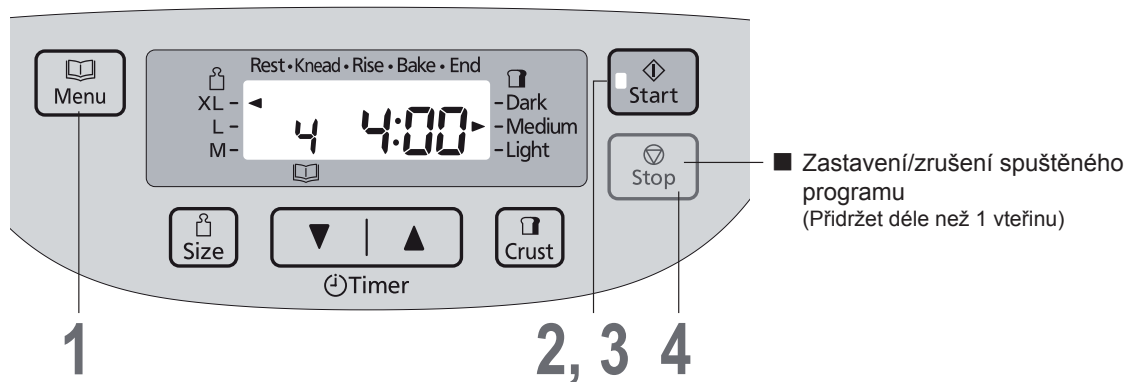
#### Máslo přidejte s ostatními přísadami hned na začátku.

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

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

- 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 zbývajcí čas pečení, už máslo nepřidávejte. (strana 43)

# Pečení selského chleba Artisanu

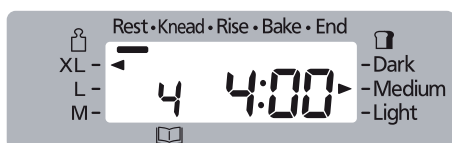
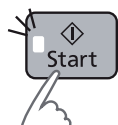


- Příprava (str. 12)
- ① Do nádoby nasadíte hnětací hák.
  - ② Vložte suroviny v pořadí, jaké je uvedeno v receptu.
  - ③ Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program ,4‘



## 2 Zapněte pekárnou



- Rozsvítí se indikátor Start.
- Zbývající čas do přidání zvláštních přísad se zobrazí, pokud jste ho předem nastavili.




Čas do přidání zvláštních přísad  
\* Výše uvedený příklad ukazuje případ vysoké teploty.  
V případě nízké teploty se zobrazí ,28‘.

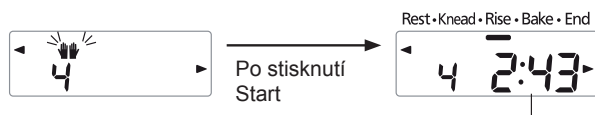




### 3 Až se ozve pípnutí, přidejte přísady a znovu stiskněte 'Start'

Dokončete přidávání přísad, jakmile začne  blikat.

I když stisknete tlačítko Start aniž byste přidali nějaké přísady, hnětení a pečení se automaticky spustí po 5 minutách.



Na displeji se objeví čas do ukončení programu

\* Výše uvedený příklad ukazuje případ vysoké teploty.

Zbývající čas ovlivňuje teplota v místnosti.

Nízká teplota: 3:00–3:03

Vysoká teplota: 2:40–2:43

### 4 Stiskněte 'Stop' a chleba vyndejte

jakmile pekárna 8krát pípně a bliká značka u slova 'End'

- Blikající indikátor Start zhasne.

- Přísady dávkujte podle velikosti chleba - max. 100 g pro velikost M, 125 g pro velikost L nebo 150 g pro velikost XL.
- Hnětení bude pokračovat po 5 minutách, i když nestisknete tlačítko Start. Po přidání dalších přísad hnětení nezačne ihned, i když stisknete tlačítko Start.
- Jakmile se na displeji objeví zbývající čas pečení, už přísady nepřidávejte. (strana 43)
- Seznam automaticky a ručně přidávaných přísad  
Automaticky přidávané: Slanina, olivy, zelené fazole  
Přidávané ručně: Sýr, čokoláda (zmrazená), cibule (nakrájená nadrobno)

# Kváskový chleba/těsto na kváskový chleba

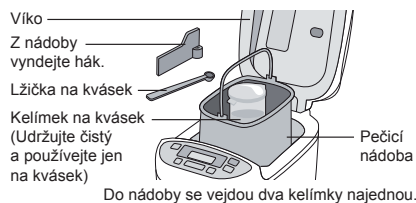
## FÁZE 1 Příprava kvásku



Recept na přípravu kvásku, viz strana 33

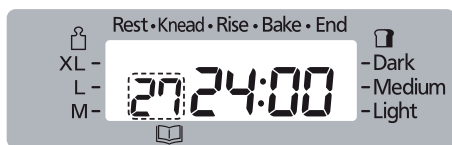


■ Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržet déle než 1 vteřinu)



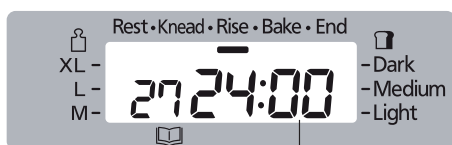
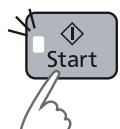
- Příprava
- 1 V kelímku na kvásek důkladně promíchejte všechny přísady. (Z nádoby vyndejte hák)
  - 2 Na kelímek nasadte víčko.
  - 3 Kelímek vložte do nádoby na pečení.
  - 4 Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

### 1 Vyberte program ,27‘



- V programu 27 časovač není k dispozici.
- Pokud nezvolíte správný program, kelímek se zotaví.

### 2 Zapněte pekárnu



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor Start.



### 3 Stiskněte ,Stop‘ a kelímek s kváskem hned vyndejte

- jakmile pekárna 8krát pípne a bliká značka u slova ,End‘
- Blikající indikátor Start zhasne.

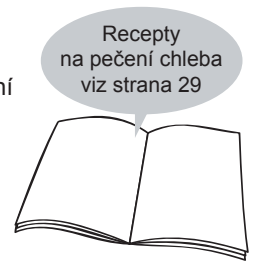
### Kvásek uložte do ledničky

- Kdybyste kvásek nechali v pekárně, jeho účinnost by se snížila a chleba by nevykynul.
- Kvásek uložte do ledničky a spotřebujte během 1 týdne. (Kvásek skladovaný v mrazáku nebo při pokojové teplotě ztratí svoji schopnost fermentace)

- Kelímek nevyndávejte, dokud program neskončí.

- Čerstvý kvásek nemíchejte se starým.
- Dobře udělaný kvásek má nakyslou vůni, která trochu připomíná alkohol. (Bude-li v místnosti teplota nad 30°C, kvásek se zkazí.)

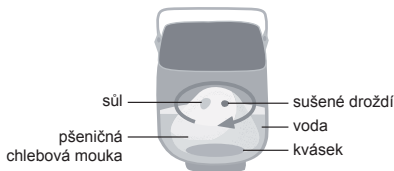
# FÁZE 2 Pečení selského kváskového chleba



Česky

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

- Příprava (str. 12)
- ① Do nádoby nasadíte hnětací hák.
  - ② Kvásek vyklopte do nádoby na pečení.
  - ③ Do nádoby na pečení dejte suroviny v následujícím pořadí:  
pšeničnou chlebovou mouku → sušené droždí (nemělo by přijít do styku se solí) → vodu (ne na sušené droždí, lijte ji kolem mouky).



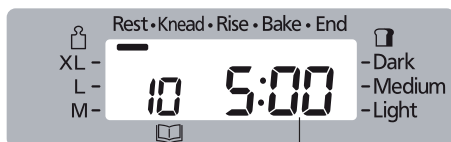
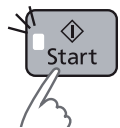
- ④ Nádoby vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program ,10‘



- Bude-li v místnosti teplota nad 30°C, chleba se nevyvede.

## 2 Zapněte pekárný



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor Start.

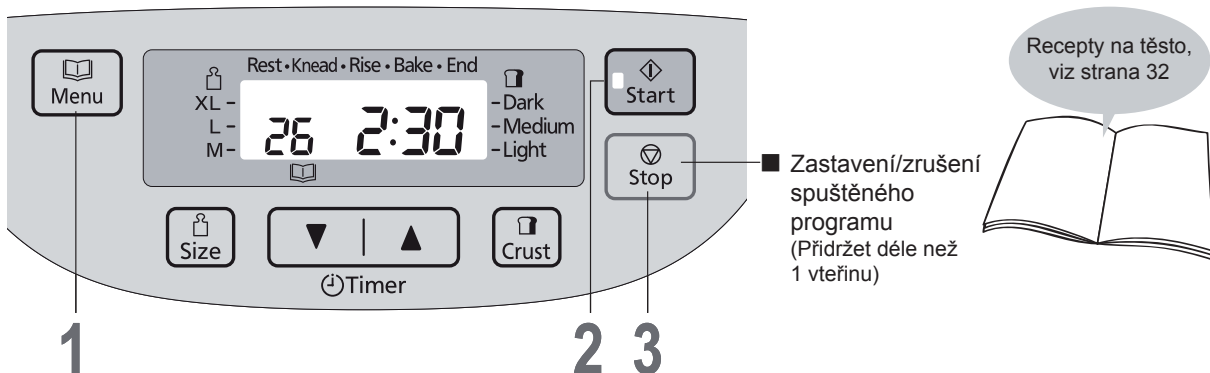


## 3 Stiskněte 'Stop' a chleba vyndejte

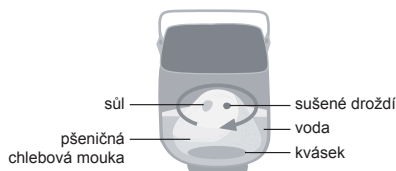
- jakmile pekárný 8krát pípne a bliká značka u slova ,End‘
- Blikající indikátor Start zhasne.

# Kváskový chleba/těsto na kváskový chleba

## FÁZE 2 Příprava těsta na selský kváskový chleba



- Příprava (str. 12)
- ① Do nádoby nasadíte hnětací hák.
  - ② Kvásek vyklopte do nádoby na pečení.
  - ③ Do nádoby na pečení dejte suroviny v následujícím pořadí: pšeničnou chlebovou mouku → sušené droždí (nemělo by přijít do styku se solí) → vodu (ne na sušené droždí, lijte ji kolem mouky).



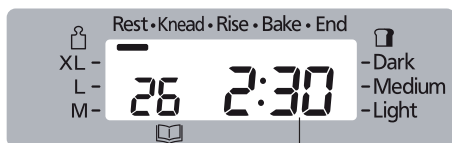
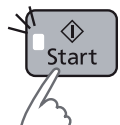
- ④ Nádobu vložte do pekárně a připojte síťový kabel do zásuvky.

### 1 Vyberte program '26'



- V programech na přípravu těsta se nepoužívá časovač (kromě programu 28).

### 2 Zapněte pekárně



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor Start.



### 3 Stiskněte 'Stop' a těsto vyndejte,

- jakmile pekárna 8krát pípně a bliká značka u slova 'End'
- Blikající indikátor Start zhasne.

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



# Příprava těsta



Recepty na těsto,  
viz strana 32



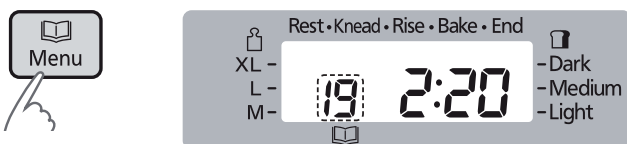
Česky

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

- Příprava (str. 12)
- ① Do nádoby nasadíte hnětačí hák.
  - ② Vložte suroviny v pořadí, jaké je uvedeno v receptu.
  - ③ Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program těsto

(Tak bude vypadat displej, když vyberete program '19'.)



## 2 Zapněte pekárný



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor Start.



## 3 Stiskněte 'Stop' a těsto vyndejte,

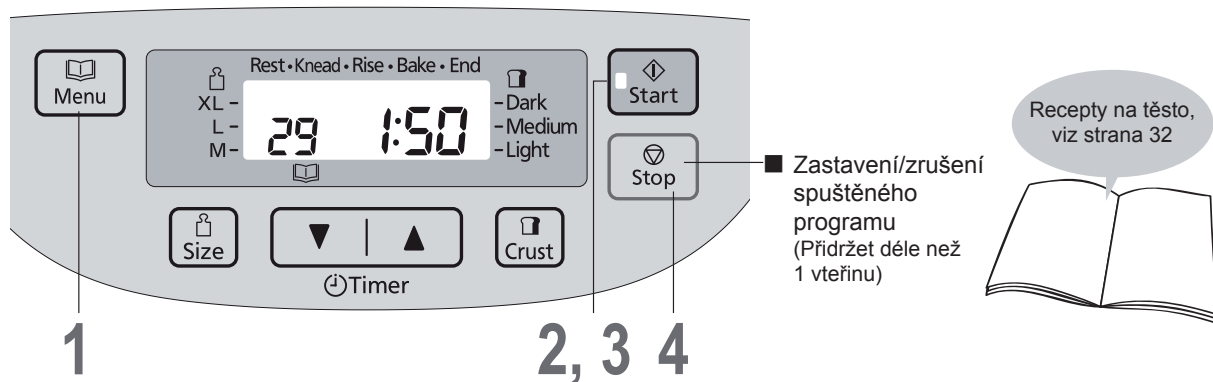
jakmile pekárný 8krát pípne a bliká značka u slova 'End'

- Blikající indikátor Start zhasne.

- V programech na přípravu těsta se nepoužívá časovač (kromě programu 28).
- Budete-li chtít přidat do těsta další přísady, viz str. 14.

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

# Příprava těsta na briošky

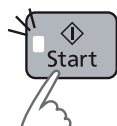


- Příprava (str. 12)
- ① Máslo, které budeme přidávat později, nakrájejte na kousky asi 1–2 cm velké, nechte ztuhnout v lednici.
  - ② Do nádoby nasadte hnětací hák.
  - ③ Vložte suroviny v pořadí, jaké je uvedeno v receptu.
  - ④ Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program '29'



## 2 Zapněte pekárnou



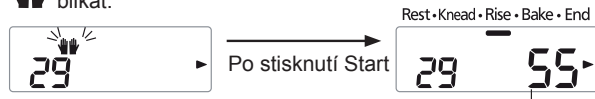
Čas do přidání másla nebo přísad

- Rozsvítí se indikátor Start.



## 3 Až se ozve pípnutí, přidejte máslo a znovu stiskněte 'Start'

Dokončete přidání na kostičky nakrájeného másla, jakmile začne 'blikat'.



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.

- V programech na přípravu těsta se nepoužívá časovač (kromě programu 28).

### [Jednoduchý způsob pečení briošků]

#### Máslo přidejte s ostatními přísadami hned na začátku.

- Máslo nakrájejte na 2 cm kostičky a dejte je do nádoby zároveň s ostatními surovinami.
- Postupujte podle kroků vlevo. Když však pekárna v kroku 3 pípne kvůli přidání másla, nevsímejte si toho.
- Čas do dokončení je 1 hodina 50 minut.
- \* Přidáte-li máslo hned na začátku pečení, bude mít chleba jinou chuť, jinou strukturu a bude i jinak kynout, než když je přidáte později.

- 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 43)

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

# Příprava těsta na selský chleba Artisan



Recepty na těsto,  
viz strana 32

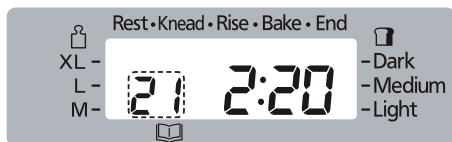


Česky

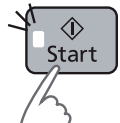
■ Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržet déle než 1 vteřinu)

- Příprava (str. 12)
- ① Do nádoby nasadíte hnětací hák.
  - ② Vložte suroviny v pořadí, jaké je uvedeno v receptu.
  - ③ Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program '21'



## 2 Zapněte pekárnou



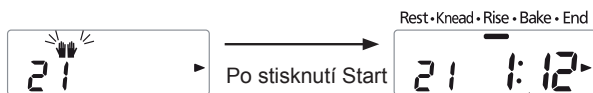
Čas do přidání zvláštních přísad  
\* Výše uvedený příklad ukazuje případ vysoké teploty.  
V případě nízké teploty se zobrazí '58'.

- Rozsvítí se indikátor Start.



## 3 Až se ozve pípnutí, přidejte přísady a znovu stiskněte 'Start'

Dokončete přidávání přísad, jakmile začne blikat. I když stisknete tlačítko Start aniž byste přidali nějaké přísady, hnětení a pečení se automaticky spustí po 5 minutách.



Na displeji se objeví čas do ukončení programu  
\* Výše uvedený příklad ukazuje případ vysoké teploty.  
Zbývající čas ovlivňuje teplota v místnosti.  
Nízká teplota: 1:20-1:22  
Vysoká teplota: 1:10-1:12

## 4 Stiskněte 'Stop' a těsto vyndejte,

jakmile pekárna 8krát pípně a bliká značka u slova 'End'

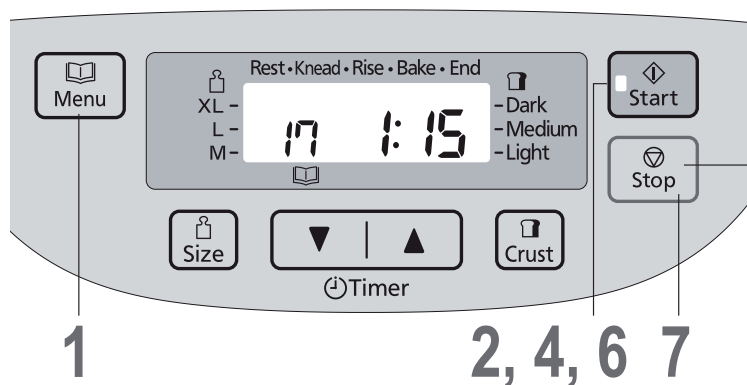
- Blikající indikátor Start zhasne.

- V programech na přípravu těsta se nepoužívá časovač (kromě programu 28).

- Přísady dávkujte podle velikosti chleba - max. 100 g pro velikost M, 125 g pro velikost L nebo 150 g pro velikost XL.
- Hnětení bude pokračovat po 5 minutách, i když nestisknete tlačítko Start. Po přidání dalších přísad hnětení nezačne ihned, i když stisknete tlačítko Start.
- Jakmile se na displeji objeví zbývající čas pečení, už přísady nepřidávejte. (strana 43)
- Seznam automaticky a ručně přidávaných přísad, viz strana 17.

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

# Pečení selských vdolků



Recepty  
na chleba,  
viz strana 31



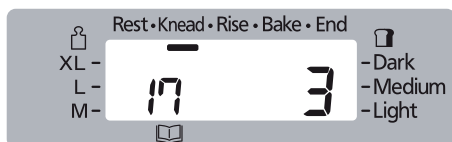
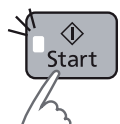
■ Zastavení/zrušení  
spuštěného  
programu  
(Přidržit déle než  
1 vteřinu)

- Příprava (str. 12)
- ① Do nádoby nasadíte hnětací hák.
  - ② Do nádoby na pečení dejte suroviny v následujícím pořadí:  
směs vajec a mléka → jogurt → ostatní suroviny.
  - ③ Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program '17'

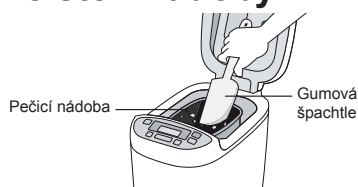


## 2 Zapněte pekárnou



- Po 3 minutách

## 3 Otevřete víko a během 3 minut po pípnutí seškrábejte gumovou špachtlí mouku ze stěn nádoby



## 4 Stiskněte ještě jednou 'Start'



- Nemačkejte 'Stop'.
- Po 1 minutě

- Selský vdolek se bude lišit od bochníku, když použijete sušené droždí.
- V programu 17 časovač není k dispozici. (Tlačítkem časovače lze nastavit jen dobu pečení.)
- Oblíbené přísady (oříšky, rozinky, nastrohaná čokoláda apod.) můžete smíchat a přidat je do nádoby na pečení společně s ostatními surovinami. (Použijte max. 150 g přísad.)

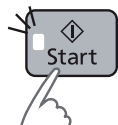
- Použijte gumovou stěrku, abyste nepoškodili nepřilnavou povrchovou úpravu nádoby na pečení. Nepoužívejte kovovou špachtli.
- Po uplynutí 3 minut v kroku 3 pekárná zapípá a automaticky zapne hnětení.

## 5 Otevřete víko, během 3 minut po pípnutí seškrábejte těsto a upravte jeho povrch



- Po uplynutí 3 minut v kroku 5 pekárna zapípá a automaticky začne péct. (Povrch vdolku bude neupravený, protože jste neuhladili těsto.)

## 6 Stiskněte ještě jednou 'Start'



Odhadovaný čas do dokončení programu Na displeji se zobrazí zbývající čas do dokončení programu Zbývající čas: 1:11-1:05

- Nemačkejte 'Stop'
- Rozsvítí se indikátor Start.



## 7 Jakmile pekárna pípne a značka u slova 'End' začne blikat, stiskněte 'Stop', zkontrolujte, jestli je těsto propečené, a nádobu vyndejte

- Blikající indikátor Start zhasne.
- Nebude-li těsto propečené → proveďte následující kroky ①–③

①–③

(Čas pečení lze prodloužit dvakrát. Jednotlivé prodloužení by nemělo být delší než 20 minut. Pokud je pekárna horká, začne časovač znovu od 1 minuty. Čas prodloužíte stisknutím tlačítka Timer podle potřeby.)

- Jestliže při vyklápění vdolku nádobou hodně zatřesete, vdolek ztratí tvar.

Dávejte pozor!  
Je to horké!

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

### ① Vyberte program '17'



### ② Nastavte dobu pečení

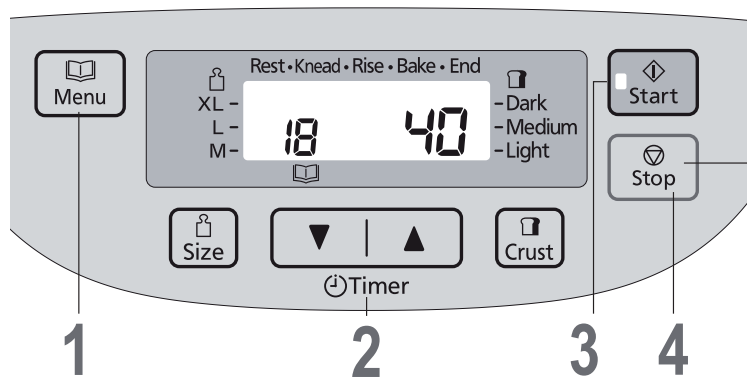


- Můžete nastavit na 1–20 minut.

### ③ Zapněte pekárnu



# Pečení koláče



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

Recept na přípravu koláče, viz strana 33



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



• Z nádoby vyndejte hnědací hák

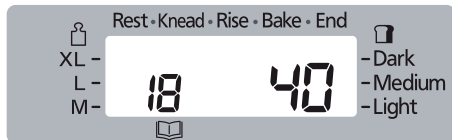
• Nádobu vyložte papírem na pečení. (Koláč nebo čajové pečivo by se při kontaktu s nádobou připálilo.)

## 1 Vyberte program '18'

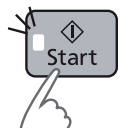


- V programu 18 časovač není k dispozici. (Tlačítkem časovače lze nastavit jen dobu pečení.)

## 2 Nastavte dobu pečení



## 3 Zapněte pekárnou



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor Start.

## 4 Jakmile pekárna pípe a značka u slova 'End' začne blikat, stiskněte 'Stop', zkontrolujte, jestli je dort propečený, a nádobu vyndejte

- Blikající indikátor Start zhasne.
- Jestliže koláč ještě nebude propečený → 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 to horké!

- Při kontrole, jestli je koláč upečený, zapichněte doprostřed špejli – pokud se na ni těsto nenalepí, je upečený a můžete jej vyklopit.



# Příprava džemu



Recepty na džem,  
viz strana 37



Česky

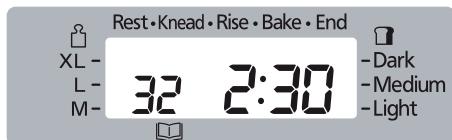
■ Zastavení/zrušení spuštěného programu (Přidržel déle než 1 vteřinu)

- Příprava
- ① Připravte si suroviny podle receptu.
  - ② Do nádoby nasadte hnětačí hák.
  - ③ Do nádoby na pečení dejte suroviny v následujícím pořadí: polovinu ovoce → polovinu cukru → zbývající ovoce → zbytek cukru.
  - ④ Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

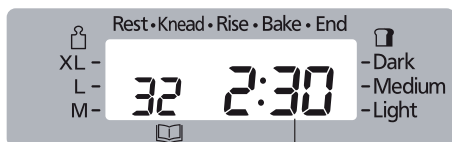
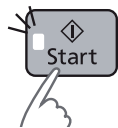
## 1 Vyberte program '32'



## 2 Nastavte dobu vaření



## 3 Zapněte pekárnou



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor Start.

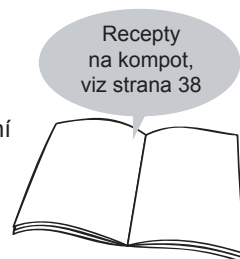


## 4 Stiskněte 'Stop' a džem vyndejte,

- jankmile pekárná 8krát pípne a bliká značka u slova 'End'
- Blikající indikátor Start zhasne.
- Jestliže ještě není hotový → opakujte kroky 1–3 (Čas vaření lze prodloužit dvakrát. Jednotlivé prodloužení by mělo být v rozmezí 10–40 minut. Pokud je pekárná horká, začne časovač znovu od 1 minuty. Čas prodloužíte stisknutím tlačítka Timer podle potřeby.)

- V programu 32 časovač není k dispozici. (Tlačítkem časovače lze nastavit jen dobu vaření.)
- Aby byl džem dostatečně hustý, je třeba použít 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 přeavařený a mohl by se připalovat.
  - Množství cukru nezvyšujte nad polovinu váhy ovoce. Džem by byl přeavařený 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 příliš málo, bude džem řídký.
- Když příliš zkrátíte dobu vaření, bude džem obsahovat kousky ovoce a bude řídký.
  - Během chlazení se hustota džemu zvyšuje. Dávejte pozor na přeavaření.
- Hotovým džemem naplňte sklenice co nejdříve. Při plnění do sklenic dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Džem se může spálit, pokud jej necháte v nádobě na pečení.
- Džem uložte na chladném a tmavém místě. Kvůli nižšímu obsahu cukru nebude životnost džemu stejná jako u džemů v obchodech. Po otevření jej skladujte v lednici a co nejdříve spotřebujte.

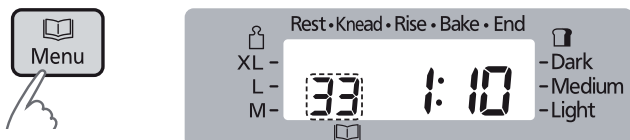
# Příprava kompotu



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

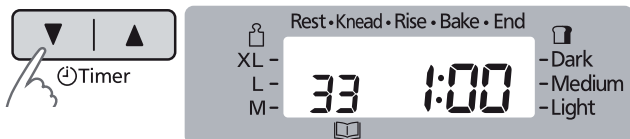
- Příprava
- 1 Připravte si suroviny podle receptu. (Vyjměte z nádoby hák.)
  - 2 Vložte suroviny v tomto pořadí: ovoce → cukr → voda.
  - 3 Nádobu vložte do pekárný a připojte síťový kabel do zásuvky.

## 1 Vyberte program '33'

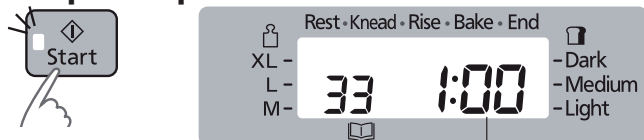


- V programu 33 časovač není k dispozici. (Tlačítkem časovače lze nastavit jen dobu vaření.)
- Přísady dávkujte přesně podle receptů.
  - Neměňte předepsané množství ovoce. Kompot by byl převařený a mohl by se připalovat.

## 2 Nastavte dobu vaření



## 3 Zapněte pekárný



Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

- Rozsvítí se indikátor Start.



## 4 Stiskněte 'Stop' a vyndejte nádobu s kompotem,

jakmile pekárný 8krát pípe a bliká značka u slova 'End'

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

# Recepty na chleba

## BÍLÝ CHLEBA

Zvolte program ,1' nebo ,2'

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

## ROZINKOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,3'

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

## SELSKÝ ARTISAN (se slaninou a sýrem)

Vyberte program ,4'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1	1¼
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g	500 g	580 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	400 ml
přísady (vlozte do dávkovače): slanina	50 g	65 g	75 g
sýr (nakrájený na kostičky 1 cm)	50 g	60 g	75 g

## SELSKÝ ARTISAN (směs oliv)

Vyberte program ,4'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1	1¼
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g	500 g	580 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	400 ml
přísady (vlozte do dávkovače): olivy	100 g	125 g	150 g

## SELSKÝ ARTISAN (sušená rajčata, sýr a rajčatová šťáva)

Vyberte program ,4'

	M	L	XL
lžiček sušeného droždí	1	1	1¼
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g	500 g	580 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	140 ml	175 ml	200 ml
rajčatová šťáva	140 ml	175 ml	200 ml
přísady (vlozte do dávkovače): sušená rajčata	30 g	40 g	50 g
sýr (nakrájený na kostičky 1 cm)	70 g	85 g	100 g

## CELOZRNÝ CHLEBA

Zvolte program ,5' nebo ,6'

	M	L	XL
sušené droždí (lžiček) (lžiček pro volbu BAKE RAPID)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
celozrná 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

## CELOZRNÝ CHLEBA S ROZINKAMI

Vyberte program ,7'

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

## FRANCOUZSKÝ CHLEBA

Vyberte program ,9'

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

## SELSKÝ KVÁSKOVÝ

Fáze 1 Příprava kvásku

Program ,27': Recepty na přípravu kvásku, viz strana 18 a 33.

Fáze 2: Program ,10'

bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
lžiček soli	1
lžiček sušeného droždí	¾
voda	150 ml

## ITALSKÝ CHLEBA

Vyberte program ,11'

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

## SENDVIČOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,12'

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

# Recepty na chleba

## Italský PANNETTONE

Vyberte program ,13'

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

\*: přidat s dalším máslem

## OBYČEJNÉ BRIOŠKY

Vyberte program ,13'

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

## BEZLEPKOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,14'

lžiček sušeného droždí	2
voda	430 ml
olej (lžic)	1
směs na bezlepkový chleba	500 g

## ŠPALDOVÝ BÍLÝ CHLEBA

Vyberte program ,15'

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

## CELOZRNNÝ ŠPALDOVÝ CHLEBA

Vyberte program ,15'

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

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

Vyberte program ,15'

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

## CHLEBA Z POHANKOVÉ A ŠPALDOVÉ MOUKY

Vyberte program ,15'

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

## CHLEBA ZE ŠPALDOVÉ MOUKY S MÁKEM A CITRONOVOU KŮROU

Vyberte program ,15'

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

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

Vyberte program ,16'

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

## CHLEBA ZE ŠPALDOVÉ MOUKY S OVOCEM

Vyberte program ,16'

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

## SELSKÉ VDOLKY

Vyberte program ,17'

bílá chlebová mouka, druh 550	360 g
máslo (nakrájené na kostičky 1 cm)	60 g
vejce	2
mléko	160 g (směs vajec a mléka)
jogurt	60 g
lžiček soli	½
cukr	40 g
prášek do pečiva	10 g

# Recepty na těsto

## ZÁKLADNÍ TĚSTO

Vyberte program ,19'

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

## ZÁKLADNÍ ROZINKOVÉ TĚSTO

Vyberte program ,20'

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

## TĚSTO NA SELSKÝ CHLEBA ARTISAN

Vyberte program ,21'

lžiček sušeného droždí	1
bílá chlebová mouka, druh 550	500 g
lžiček soli	1½
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	350 ml
přísady (vlozte do dávkovače): slanina	65 g
sýr (nakrájený na kostičky 1 cm)	60 g

## TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA

Vyberte program ,22'

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

## TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA S ROZINKAMI

Vyberte program ,23'

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

## TĚSTO NA FRANCOUZSKÝ CHLEBA

Vyberte program ,25'

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

## SELSKÉ KVÁSKOVÉ TĚSTO (STANDARDNÍ)

Fáze 1 Příprava kvásku

Program ,27': Recepty na přípravu kvásku, viz strana 18 a 33.

Fáze 2: Program ,26'

bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
lžiček soli	1
lžiček sušeného droždí	¾
voda	150 ml

## SELSKÉ KVÁSKOVÉ TĚSTO (Z ŽITNÉ MOUKY)

Fáze 1 Příprava kvásku

Program ,27': Recepty na přípravu kvásku, viz strana 18 a 33.

Fáze 2: Program ,26'

bílá chlebová mouka, druh 550	360 g
žitná mouka	40 g
lžiček soli	1
lžiček sušeného droždí	¾
voda	150 ml

## TĚSTO NA PIZZU

Vyberte program ,28'

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

## TĚSTO NA BRIOŠKY (ROHLÍČKY S KOUSKY ČOKOLÁDY)

; na 12 rohlíčků

Vyberte program ,29'

lžiček sušeného droždí	1½
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
rozšlehaná vejce, středně velké	3 (150 g)
mléko	90 ml
lžic rumu (hnědého)	1
další máslo (nakrájet na kousky asi 1-2cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	50 g
nastrouhaná čokoláda*	120 g

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

## ŠPALDOVÉ ROHLÍKY

; na 8 rohlíčků

Vyberte program ,30'

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

# Recept na kvásek

## KVÁSEK

Vyberte program ,27'

Množství na jeden kelímek

sušené droždí ( <b>použijte lžičku na kvásek</b> )	1 (0,1 g)
žitná mouka, typ 1150	80 g
lžiček soli	½
jogurt	60 g
voda (20°C)	80 ml

# Recept na koláč

## KOLÁČ S TŘEŠŇEMI A MARCIPÁNEM

Vyberte program ,18'

hnědý krystalový cukr	50 g
máslo	175 g
vejce	3
samokypřící mouka	225 g
kandované třešně, nakrájené	100 g
marcipán, nastrohaný	75 g
mléko	60 ml
mandle, loupané, pražené	15 g

# Recepty pro bezlepkovou dietu

Příprava bezlepkového chleba se od normálního značně liší.

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

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

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

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

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

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

## Pro zákazníky z Belgie

Níže uvedené bezlepkové recepty využívají běžně dostupnou bezlepkovou směs značky 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 ,14‘

voda	320 ml
olej (lžic)	1
bezlepková mouka	500 g
lžiček sušeného droždí	2

## POZNÁMKA

V tomto programu nelze vybírat velikost.

## BEZLEPKOVÝ CHLEBA S VEJCEM

Vyberte program ,14‘

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



# Recepty AVEVE

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

## [1 Základní] [2 Základní rychlý]

### BÍLÝ CHLEBA

Zvolte program ,1' nebo ,2'

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

#### POZNÁMKA

V tomto případě chleba tolik nevykyne a bude těžší.

## [4 Selský Artisan]

### SLANINA A SÝR

Vyberte program ,4'

	M	L	XL
sušené droždí (lžiček) (lžiček pro volbu BAKE RAPID)	¾ (1½)	1 (1¼)	1¼ (2)
cukr (lžiček)	1	2	2
mouka AVEVE „Surfina“	400 g	500 g	600 g
voda	250 ml	320 ml	380 ml
máslo (lžic)	1	1	1½
lžiček soli	1	1½	2
přísady (vložit do dávkovače): slanina	50 g	65 g	75 g
sýr (nakrájený na kostičky 1 cm)	50 g	60 g	75 g

## [5 Celozrnný]

## [6 Celozrnný rychlý]

### CELOZRNNÝ CHLEBA

Zvolte program ,5' nebo ,6'

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

#### POZNÁMKA

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

## [9 Francouzský]

### FRANCOUZSKÉ ROHLÍKY

Vyberte program ,9'

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

#### POZNÁMKA

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

## [10 Selský kváskový]

Fáze 1 Příprava kvásku

Program ,27': Recepty na přípravu kvásku, viz strana 18 a 36.

Fáze 2: Program ,10'

mouka AVEVE „Surfina“	400 g
lžiček soli	1
lžiček sušeného droždí	¾
voda	150 ml

## [11 Italský]

### ITALSKÝ CHLEBA

Vyberte program ,11'

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

#### POZNÁMKA

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

## [12 Sendvičový]

### ZÁKLADNÍ SENDVIČOVÝ

Vyberte program ,12'

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

#### POZNÁMKA

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

## [17 Selské vdolky]

Vyberte program ,17'

mouka AVEVE „Surfina“	360 g
máslo (nakrájené na kostičky 1 cm)	60 g
vejce	2
mléko	160 g (směs vajec a mléka)
jogurt	60 g
lžiček soli	1/2
cukr	40 g
prášek do pečiva	10 g

# Recepty AVEVE

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

## [18 Jen pečení]

Vyberte program 18. 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 KOLÁČ

Vyberte program ,18‘

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

#### Postup

Vyberte program 18 a časovač nastavte na 1 hodinu a 10 minut. Až pekárna pípne, vyndejte nádobu a nechte ji vychladnout. Až nádoba vychladne, koláč vyklopte a nechte chladnout na mřížce.

## [19 Základní]

### TĚSTO NA DORTÍKY (na 2 ks)

Vyberte program ,19‘

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

## [21 Selský Artisan]

### SLANINA A SÝR

Vyberte program ,21‘

sušené droždí (lžiček) (lžiček pro volbu BAKE RAPID)	1 (1¼)
cukr (lžiček)	2
mouka AVEVE „Surfina“	500 g
voda	320 ml
máslo (lžic)	1
lžiček soli	1½
přísady (vlozte do dávkovače): slanina	65 g
sýr (nakrájený na kostičky 1 cm)	60 g

## [22 Celozrnný pšeničný]

### TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA

Vyberte program ,22‘

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

#### Postup

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

## [26 Selský kváskový]

### Fáze 1 Příprava kvásku

Program ,27‘: Recepty na přípravu kvásku, viz strana 18 a 36.

Fáze 2: Program ,26‘

mouka AVEVE „Surfina“	400 g
lžiček soli	1
lžiček sušeného droždí	¼
voda	150 ml

## [27 Kvásek]

Vyberte program ,27‘

sušené droždí (použijte lžičku na kvásek)	1 (0,1 g)
žitná mouka AVEVE	80 g
lžiček soli	½
jogurt	60 g
voda (20°C)	80 ml

## [28 Pizza]

### TĚSTO NA PIZZU

Vyberte program ,28‘

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

#### Postup

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

# Recepty na džem

## [32 Džem]

### JAHOĐOVÝ DŽEM

Vyberte program ,32'

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 32 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### BORŮVKOVÝ DŽEM

Vyberte program ,32'

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 32 a časovač nastavte na 1 hodinu a 50 minut.

### DŽEM Z JABLEK A OSTRUŽIN

Vyberte program ,32'

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 32 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### BROSKVOVÁ MELBA

Vyberte program ,32'

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 32 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### ŠVESTKOVÝ DŽEM

Vyberte program ,32'

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 32 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### DŽEM Z MRAŽENÝCH BOBULOVIN

Vyberte program ,32'

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 32 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### DŽEM Z ČERVENÉHO RYBÍZU A ČILI

Vyberte program ,32'

červený rybíz, rozmáčkany	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 32 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.

### MERUŇKOVÝ DŽEM

Vyberte program ,32'

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 32 a časovač nastavte na 1 hodinu a 30 minut.

# Recepty na kompoty

## [33 Kompot]

### KOŘENĚNÝ JABLKOVÝ KOMPOT

Vyberte program ,33'

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 nalijte vodu.
- 3 Vyberte program 33 a časovač nastavte na 1 hodinu a 20 minut.
- 4 Po dovaření promíchejte.

### KOMPOT Z ČERVENÉHO OVOCE

Vyberte program ,33'

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 33 a časovač nastavte na 1 hodinu.
- 4 Po dovaření promíchejte.
- 5 Přidejte maliny.

### REBARBOROVÝ KOMPOT SE ZÁZVOREM

Vyberte program ,33'

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 33 a časovač nastavte na 1 hodinu a 40 minut.
- 4 Po dovaření promíchejte.

### KOMPOT ZE SMĚSI BOBULOVIN

Vyberte program ,33'

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 33 a časovač nastavte na 1 hodinu.
- 4 Po dovaření promíchejte.

### JABLKOVÁ ŠŤÁVA

Vyberte program ,33'

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 33 a časovač nastavte na 1 hodinu a 20 minut.
- 4 Po dovaření promíchejte.

### BROSKVE VE VANILKOVÉM SIRUPU

Vyberte program ,33'

broskve, vypeckované a rozkrájené na 1/8	1000 g
cukr	100 g
lusk vanilky	½
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 33 a časovač nastavte na 1 hodinu.
- 4 Po dovaření vyjměte broskve děrovanou naběračkou. Ovoce opatrně přelijte sirupem. Nechte vychladnout.

# Péče a čištění

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

## ■ Aby se pekárná nepoškodila...

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

### Nádoba na pečení a hnětací hák

Odstraňte zbytky těsta a umyjte hák i nádobu vodou.



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

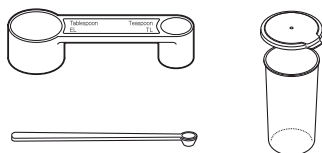


### Odměrka a lžička na kvásek

Umyvejte vodou.

### Kelímky na kvásek

Umyvejte důkladně kuchyňským čisticím prostředkem a usušte, abyste zabránili množení bakterií.



- Tyto předměty nejsou uzpůsobeny pro mytí v myčce.

### Víko

Otřete vlhkou utěrkou



### Otvory pro únik páry

Otřete vlhkou utěrkou

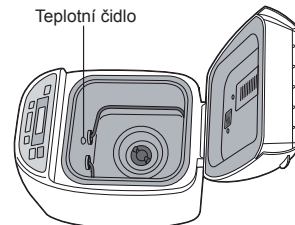


### Skříň pekárnou

Otřete vlhkou utěrkou

- Pracujte opatrně, abyste nepoškodili teplotní čidlo.

Teplotní čidlo



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

# Péče a čištění

## Víčko dávkovače

Vyndějte a omyjte vodou.

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



## Dávkovač přísad

Vyndějte a omyjte vodou.



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



## Ochrana nepřílnavé povrchové úpravy

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

Dodržujte následující pokyny, abyste tuto úpravu neporušili:

- Při vyklápění chleba z nádoby nepoužívejte ostré předměty, jako např. nůž, vidličku apod. Pokud chleba nelze snadno vyklopit, viz strana 43.
- Než budete bochník krájet, přesvědčte se, že v něm nezůstal hnětací hák. Jestliže hák zůstal uvězněn v bochníku, počkejte, až chléb vychladne, a potom hák vyndějte. (Nepoužívejte při tom ostré předměty, jako je nůž nebo vidlička.) Buďte opatrní, abyste se nespálili, 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 nepřílnavý povrch nádoby nebo hnětacího háku. Kusové přísady nakrájejte na menší kousky. Dodržujte množství uvedená v receptech.



# Odstraňování potíží

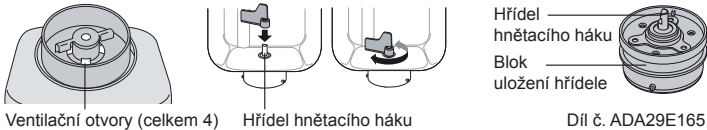
Než ponese te pekárnu do opravy v případě nastalého problému, projděte si následující část:

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




# Odstraňování potíží

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


Problém	Příčina → Odstranění
Chleba se neupeká.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vybrali jste program na přípravu těsta. → Programy na přípravu těsta neobsahují fázi pečení.</li><li>• Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení vypnuli. → Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Pokud těsto řádně vykynulo, můžete chleba upéct v troubě.</li><li>• 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. → Poradte se s prodejcem nebo servisním technikem. Příště použijte k odměření vody kelímek na kvásek a dodržte množství uvedené v receptu.</li><li>• Možná jste zapomněli do nádoby nasadit hnětací hák. → Hnětací hák nasadte do nádoby jako první (str. 12).</li><li>• Hřídel hnětacího háku se nemůže volně otáčet. → Když je hnětací hák nasazený a hřídel se nemůže otáčet, budete muset vyměnit blok jejího uložení. (Poradte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.)</li></ul>
Těsto uniká dnem pečicí nádoby.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Malé množství těsta může unikat ventilačními otvory, pokud neomezí pohyb hřídele. To neznamená poruchu, je však třeba čas od času zkontrolovat, jestli se hřídel hnětacího háku volně otáčí. → Když je hnětací hák nasazený a hřídel se nemůže otáčet, budete muset vyměnit blok jejího uložení. (Poradte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.) (Dno nádoby na pečení)</li></ul> 
Bochník je po stranách propadlý a na spodní straně je vlhký.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po dopečení jste chleba nechali příliš dlouho v nádobě. → Upečený bochník vyklopte co nejdříve po skončení programu.</li><li>• Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení vypnuli. → Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Můžete zkusit dopéct chleba v troubě.</li></ul>
Hnětací hák rachotí.	<ul style="list-style-type: none"><li>• To se stává, když je hák na hřídle příliš volný. (Nejedná se o poruchu.)</li></ul>
Během pečení je cítit zápach spáleniny. Z otvorů pro únik páry stoupá dým.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Část surovin se dostala na topné těleso. → Někdy se stane, že při mísení z nádoby vypadne rozinka, trochu mouky apod. Až se chleba dopeče a pekárna vychladne, opatrně odstraňte zbytky surovin z topného tělesa. → Je vhodnější vkládat suroviny do nádoby mimo pekárnu.</li></ul>
Hnětací hák zůstane po vyklopení chleba přilepený v bochníku.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Těsto mohlo být moc tuhé. → Nechte chleba vychladnout a hák opatrně vyndejte. Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje více vody než jiné druhy, proto příště zkuste dát o 10-20 ml více vody.</li><li>• Pod hákem se vytvořila kůrka. → Hnětací hák a hřídel po každém použití omyjte.</li></ul>
Kůrka tvoří varhánky a po vychladnutí je měkká.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zbytky páry uvnitř chleba pronikají kůrkou, a tím kůrka měkne. → Aby se objem páry snížil, zkuste ubrat asi 10-20 ml vody nebo polovinu množství cukru.</li></ul>
Jak lze uchovat křupavou kůrku?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chcete-li dosáhnout křehčí kůrky, použijte program 9 nebo tmavší barvu kůrky „DARK“, případně chleba dopečte v normální troubě při 200 °C (stupeň 6 u plynové trouby) ještě asi 5-10 minut.</li></ul>
Chléb se lepí a špatně krájí.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mohl být ještě hodně horký, když jste jej krájeli. → Nechte chleba vychladnout na drátěné mřížce a teprve pak jej rozkrojte, aby z něho unikla zbývající pára.</li></ul>



Problém	Příčina → Odstranění
Při pečení briošek nejsou správně promíchány dodatečné přísady.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do některých chlebových směsí se dodatečné suroviny obtížněji zamíchávají nebo mají tendenci z nádoby vyskakovat.</li> <li>→ Snižte objem přísad na polovinu.</li> </ul>
Na spodní straně briošek je usazený olej. Kůrka je mastná. Ve struktuře chleba jsou velké otvory.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vložili jste máslo do 5 minut po pípnutí?</li> <li>→ Když už na displeji zbývá velmi krátká doba do konce pečení, máslo již nepřidávejte. (strana 15)</li> <li>Chuť másla nebude tak výrazná, ale výsledek jinak nebude špatný.</li> </ul>
Briošky nejsou moc dobré, když použijí chlebovou směs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkuste následující triky.</li> <li>→ V programu 13 nebo 29 se těsto upeče lépe, když trochu snížíte množství droždí. (Pokud není součástí směsi.)</li> <li>→ Použijte recept pro chlebovou směs, ale použijte jí asi 350-500 g.</li> <li>→ Do nádoby vložte jako první droždí (dáváte-li je zvlášť), potom chlebovou směs, máslo a nakonec vodu. Přidáváte-li další přísady, dejte je do nádoby později. (strana 15 nebo 22)</li> <li>→ Postup dokončení se v receptech u různých druhů chlebových směsí liší.</li> </ul>
Chleba nejde vyklopit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud se nedaří hotový chléb snadno vyklopit, nechte jej v nádobě asi 5-10 minut chladnout. Po tuto dobu jej nenechávejte bez dozoru, aby se někdo nepopálil. Potom s pomocí kuchyňských rukavic nádobou zatřeste. (Držadlo přitom držte tak, aby nebránilo vyklopení chleba.)</li> </ul>
Při přípravě džemu se obsah připálil nebo se zablokoval hnětací hák a nejde sundat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buď jste použili málo ovoce nebo příliš mnoho cukru.</li> <li>→ Nádobu postavte do dřezu a naplňte ji do poloviny teplou vodou. Nechte obsah v nádobě odmočit, dokud uvařená směs nebo hák nepovolí. Až voda spálěný obsah naruší, umyjte nádobu měkkou houbičkou. Dejte pozor na horkou vodu.</li> </ul>
Džem překypěl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>V nádobě bylo moc ovoce nebo cukru.</li> <li>→ Použijte tolik ovoce a cukru, kolik uvádí recept na straně 37.</li> </ul>
Džem je moc řídký a netuhne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ovoce bylo málo nebo bylo přezrálé.</li> <li>Bylo příliš málo cukru.</li> <li>Doba vaření byla příliš krátká.</li> <li>Použitá ovoce obsahovalo málo pektinu.</li> <li>→ Řídký džem můžete použít jako přeliv na dezerty.</li> <li>→ Nechte džem úplně vychladnout. Během chladnutí se hustota džemu zvyšuje.</li> </ul>
Lze použít mražené ovoce?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je to možné.</li> </ul>
Jaký cukr je nejvhodnější na přípravu džemu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vhodný je bílý krystalový cukr.</li> <li>Nepoužívejte hnědý, dietní a nízkokalorický cukr či umělé sladidlo.</li> </ul>
Lze k přípravě džemu použít ovoce naložené v alkoholu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naložené ovoce nepoužívejte. Kvalita bude nízká.</li> </ul>
Při výrobě ovoce v sirupu se plody scvrkly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doba vaření byla moc dlouhá. Ovoce také mohlo být přezrálé.</li> </ul>
Při pečení selského Artisanu se řádně nepromíchaly další přísady.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasypali jste dodatečné přísady do dávkovače ještě před pípnutím?</li> <li>→ Písady je třeba vložit do dávkovače dřív, než začne na displeji blikat symbol .</li> </ul>

# Odstraňování potíží

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

Problém	Příčina → Odstranění
Dodatečné přísady z dávkovače nevypadávají do nádoby na pečení.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nepřesahují dodatečné přísady okraj dávkovače? → Dodatečné přísady dávkujte tak, aby nedosahovaly až k okraji dávkovače. (strana 14) Obsah dávkovače je na 150 g, ale za určitých podmínek nebo typu přísad se do něho nemusí takové množství vejít.</li></ul>
 se zobrazí na displeji.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyskytl se nějaký problém s dodávkou elektřiny trvajícím zhruba 10 minut (nedopatřením jste vytáhli zástrčku, vypadl jistič), případně se mohla vyskytnout jiná porucha v síti. → Program pekárny to nenaruší, jde-li jen o krátkodobou záležitost. Pokud se obnoví dodávka elektřiny do 10 minut, bude pekárna pokračovat v probíhajícím programu. Kvalita výsledného produktu tím ale může utrpět.</li></ul>
Na displeji se zobrazuje 1.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Na určitou dobu se přerušila dodávka elektrické energie (záleží na okolnostech - mohlo se jednat o výpadek, vytažení zástrčky, přerušené pojistky nebo vypnutí jističe). → Vyberte těsto z nádoby a začněte znovu s novými surovinami.</li></ul>
Na displeji se objeví H01-H02.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Displej signalizuje poruchu pekárny. → Poradte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic.</li></ul>
Na displeji se zobrazuje U50.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pekárna je příliš horká (nad 40 °C). Stává se to při opakovaném použití. → Než pekárnu použijete znovu, nechte ji vychladnout (pod 40 °C) a chyba U50 zmizí sama.</li></ul>

## Likvidace použitého zařízení

### Likvidace v Evropské unii a zemích se zavedeným systémem recyklace



Tento symbol uvedený na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že vyřazené elektrické nebo elektronické výrobky se nemají likvidovat společně s běžným domovním odpadem.

Takový výrobek odevzdejte v souladu s místní legislativou na příslušném sběrném místě, kde bude postaráno o řádnou likvidaci a recyklaci.

Správnou likvidací výrobku pomůžete zabránit potenciálním nebezpečným vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by hrozily při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

Podrobné informace o likvidaci a recyklaci vám poskytne váš místní úřad.

Při nesprávné likvidaci takového odpadu vám hrozí postihy podle platných zákonů.

### 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.

# Technické údaje

Napájení	230 V ~ 50 Hz		
Příkon	550 W		
Objem	(Mouka)	max. 600 g	min. 300 g
	(Sušené droždí)	max. 7,5 g	min. 2,1 g
Kapacita dávkovače přísad	max. 150 g rozinek		
Časovač	Digitální časovač (až 13 hodin)		
Rozměry (V × Š × H)	přibližně 38,2 × 25,6 × 38,9 cm		
Hmotnost	přibl. 7,0 kg		
Příslušenství	2 kelímky na kvásek, odměrka, lžička na kvásek		



**Tento symbol na výrobku upozorňuje „horký povrch, dotýkat se opatrně“.**





**Viac informácií získate na adrese:**

Panasonic Marketing Europe GmbH –  
organizačná zložka Slovenská republika  
Štúrova 11  
811 01 Bratislava  
zákaznícka linka: + 421 2 206 22 911  
e-mail: [panasonic.bratislava@eu.panasonic.com](mailto:panasonic.bratislava@eu.panasonic.com)  
aktuálne info na [www.panasonic.sk](http://www.panasonic.sk)