

Panasonic®

NÁVOD NA OBSLUHU A RECEPTY Automatická pekáreň na chlieb (Pre domáce použitie)

Model **SD-YR2550**
SD-YR2540
SD-R2530



SD-YR2550



Ďakujeme vám, že ste si zakúpili výrobok od firmy Panasonic.



- Pozorne si prečítajte pokyny, aby ste používali produkt správne a bezpečne.
- Pred použitím tohto produktu **venujte zvýšenú pozornosť častiam Bezpečnostné opatrenia (str. 3 – 5) a Dôležité informácie (str. 6) v tomto návode.**
- Pokyny uschovajte pre budúce použitie.
- Spoločnosť Panasonic neprijme žiadnu zodpovednosť v prípadoch, ak bolo zariadenie používané v rozpore s týmto návodom.

Obsah

Bezpečnostné opatrenia	3	● Príprava bezlepkovej pizze/bezlepkových cestovín..	17
Dôležité informácie	6	● Pečenie koláča.....	18
Názvy jednotlivých častí a pokyny	7	● Len pečenie	18
● Hlavná jednotka	7	● Príprava džemu/kompótu.....	18
● Príslušenstvo	7	● Miesenie cesta na koláč.....	19
● Ovládací panel a displej.....	8	● Miesenie cesta na chlieb.....	19
Suroviny na prípravu chleba	9	● Kysnutie cesta.....	19
Prehľad menu a možnosti pečenia	10	Recepty	20
Pokyny týkajúce sa manipulácie	12	● Recepty na chlieb	20
● Pred použitím.....	12	● Bezlepkové recepty.....	22
● Príprava	12	● Recepty na cesto	22
● Pečenie chleba	13	● Sladké recepty	24
● Príprava cesta.....	13	● Manuálne recepty	25
● Dodatočné prísady.....	14	Čistenie a údržba	26
● Zmes na chlieb a zmes na chlieb s hrozičkami	14	Odstraňovanie problémov	27
● Pečenie briošiek.....	15	Technické údaje	31
● Kvások a kváskové cesto.....	15		
● Informácie o bezlepkovom chlebe	16		
● Pečenie bezlepkového chleba	16		
● Pred prípravou bezlepkového chleba	16		
● Pečenie bezlepkového koláča	17		

Postupujte podľa nasledujúcich pokynov, aby ste sa vyhli poraneniu, úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru:

■ **Nasledujúce obrázky symbolizujú závažnosť škôd, ktoré môžu nastať vinou nesprávnej obsluhy.**


 VAROVANIE:	Označuje potenciálne nebezpečenstvo, ktoré môže skončiť vážnym poranením alebo smrťou.
 UPOZORNENIE:	Označuje potenciálne nebezpečenstvo, ktoré môže skončiť ľahším poranením alebo škodou na majetku.

■ **Symbols majú nasledujúci význam:**

 Tento symbol predstavuje zákaz.	 Tento symbol uvádza požiadavky, ktoré je potrebné dodržiavať.
--	---

VAROVANIE

Zabráňte úrazu elektrickým prúdom, požiaru, dymu, popáleniu alebo poraneniu.

-  ● **Obalový materiál nedávajte deťom, aby sa s ním hrali.**
(Mohli by sa ním zadusiť.)
- **Zariadenie nerozoberajte, neopravujte, ani neupravujte.**
→ Poradte sa v predajni alebo v servisnom stredisku Panasonic.
- **Dávajte pozor, aby ste nepoškodili napájací kábel alebo zástrčku kábla.**
Nasledujúce činnosti sú prísne zakázané:
kábel neupravujte, nedotýkajte sa ho, neukladajte do blízkosti ohrevných telies alebo horúcich povrchov, neohýbajte, nekrúťte, neťahajte za kábel, nevešajte / neťahajte cez ostré hrany, nestavajte na kábel ťažké predmety, nezmotávajte ani neprenášajte spotrebič za napájací kábel.
- **Zariadenie nepoužívajte s poškodeným napájacím káblom a v prípade, že je vidlica kábla v zásuvke voľná.**
→ Pokiaľ sa poškodí napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa vylúčilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- **Nemanipulujte so zástrčkou kábla, ak máte mokré ruky.**
- **Spotrebič nenamáčajte a neoplachujte vodou ani inou tekutinou.**
- **Počas pečenia sa nedotýkajte ventilačných otvorov a nezakrývajte ich.**
 - Dávajte hlavne pozor na deti.

VAROVANIE

Zabráňte úrazu elektrickým prúdom, požiaru, dymu, popáleniu alebo poraneniu.

- **Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, mentálnymi schopnosťami a poruchami vnímania, nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dozorom, prípadne ak dostali inštrukcie k bezpečnému použitiu spotrebiča a rozumejú možným rizikám.**
Deti by sa so spotrebičom nemali hrať.
Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ nedosiahli vek aspoň 8 rokov a nie sú pod dohľadom dospelého osoby.
- **Spotrebič a jeho napájací kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.**
- **Skontrolujte, či sa napätie na štítku výrobku zhoduje s napätím vašej elektrickej inštalácie.**
Nepripájajte ďalšie zariadenie k rovnakej elektrickej zásuvke, aby sa zabránilo prehrievaniu. Ak nebudete mať inú možnosť, ako pripojiť k danej vidlici kábla ešte iné spotrebiče, skontrolujte, či súčet ich menovitých príkonov neprekročí menovitú hodnotu prúdu zásuvky.
- **Zástrčku kábla zasunite bezpečne do elektrickej zásuvky.**
- **Pravidelne zbavujte prachu zástrčku kábla.**
→ Zástrčky kábla odpojte a utrite suchou utierkou.
- **Pokiaľ by spotrebič prestal správne fungovať, aj keď je to málo pravdepodobné, ihneď ho prestaňte používať.**
Príklady nesprávnej funkcie alebo poruchy:
 - Napájací kábel a zástrčka kábla sa nezvyčajne zahrievajú.
 - Je poškodený napájací kábel alebo do spotrebiča nejde prúd.
 - Kryt zariadenia je deformovaný, viditeľne poškodený alebo sa nezvyčajne zahrieva.
 - Motor počas prevádzky vydáva nezvyčajný hluk.
 - Cítiť nepríjemný zápach.
 - Prejavila sa iná porucha alebo poškodenie.→ Informujte sa v predajni alebo v servisnom stredisku Panasonic o možnosti kontroly alebo opravy.
- **Nepoužívajte spotrebič, ak sú jeho časti zdeformované alebo poškodené, napríklad ak majú viditeľné praskliny.**
→ Informujte sa v predajni alebo v servisnom stredisku Panasonic o možnosti kontroly alebo opravy.

UPOZORNENIE

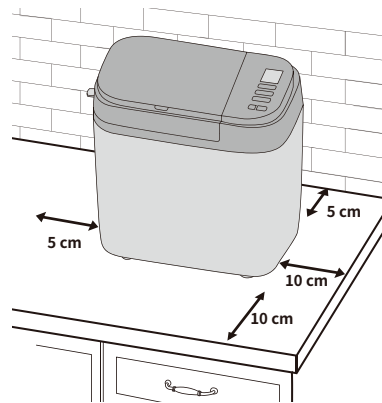
Zabráňte úrazu elektrickým prúdom, požiaru, dymu, popáleniu alebo poraneniu.



● Spotrebič nepoužívajte na nasledujúcich miestach:

- Na krivých plochách, na elektrických spotrebičoch (napríklad chladničke), na materiáloch, ako sú obrusy alebo koberce atď.
- Na miestach, kde strieka voda, alebo blízko zdrojov tepla.

→ Spotrebič umiestnite na pevnú, suchú, čistú, rovnú a teplotne odolnú pracovnú plochu aspoň 10 cm od kraja a aspoň 5 cm od priľahlých stien alebo ostatných predmetov.



● Počas činnosti pekárne nevyberajte nádobu na pečenie a neodpájajte spotrebič zo zásuvky.

● Počas pečenia sa nedotýkajte horúcich plôch, ako je nádoba na pečenie, vnútorný povrch, ohrevné teleso alebo vnútorná strana veka. Ak je spotrebič v prevádzke alebo bezprostredne po nej, môžu byť prístupné časti výrobku horúce.

Počas používania sa prístupné plochy môžu zahrievať. Dávajte pozor na zostatkové teplo hlavne po použití.

→ Keď vyberáte z pekárne nádobu na pečenie alebo hotový chlieb, používajte kuchynské rukavice, aby ste sa nepopálili. (Rukavice nesmú byť mokré.)

● Nepoužívajte externý časovač atď.

- Tento spotrebič nie je možné ovládať externým časovačom alebo pomocou samostatného systému diaľkového ovládača.

● Do otvorov v spotrebiči nestrkajte žiadne predmety.

● Neprekračujte maximálne množstvo múky (600 g) a kypriacich prísad, ako sú sušené kvasnice (7 g) alebo prášok do pečiva (13 g).



● Keď spotrebič nepoužívate, odpojte napájací kábel zo zásuvky.

● Keď odpájate zástrčku napájacieho kábla, držte ju.

Neťahajte za samotný napájací kábel.

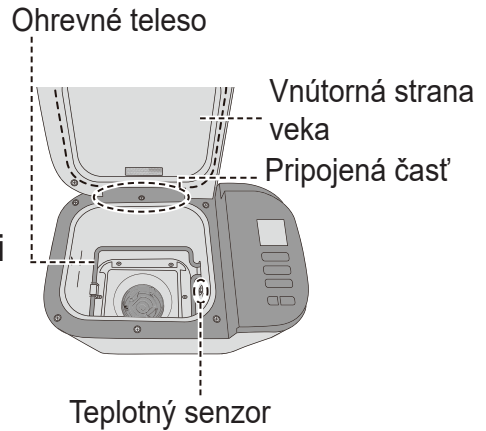
● Pred manipuláciou, premiestňovaním alebo čistením spotrebič odpojte od elektrickej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

● Výrobok je určený len na použitie v domácnosti.

● Po použití nezabudnite spotrebič vyčistiť, hlavne plochy, ktoré sú v styku s potravinami. (pozrite si str. 26.)

Dôležité informácie

- Tento spotrebič nepoužívajte vonku, v miestnostiach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu, ani nepoužívajte nadmernú silu pri kontakte s dielmi na obrázku vpravo, aby nedošlo k poruche alebo deformácii.
- Na odstraňovanie zvyškov nepoužívajte nôž ani iné ostré nástroje.
- Dávajte pozor, aby vám spotrebič nespadol, mohol by sa poškodiť.
- V nádobe na pečenie neskladuje prísady ani hotové pečivo.

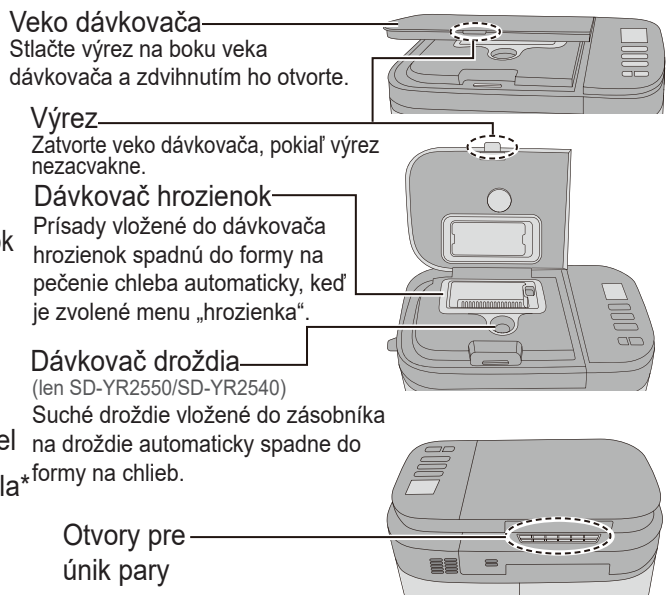
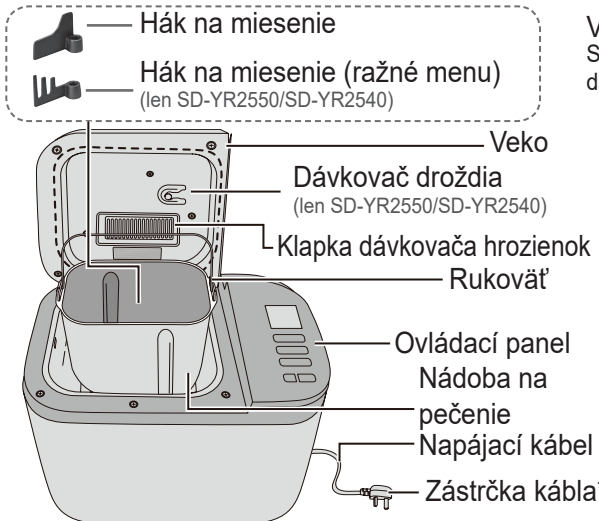


Tento symbol na spotrebiči upozorňuje: „Horúci povrch, dotýkať sa opatrne“.

Názvy jednotlivých častí a pokyny

Hlavná jednotka

- Ilustráciou produktu v tomto návode je použitý príklad SD-YR2550

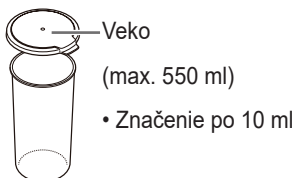


* Tvar zástrčky kábla sa môže od obrázku odlišovať.

Príslušenstvo

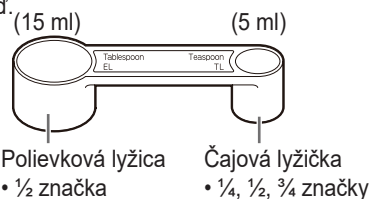
Odmerka

Na meranie množstva tekutín alebo prípravu kvásku.



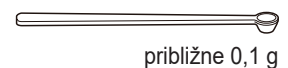
Dávkovacia lyžička

Na meranie množstva cukru, soli, droždia atď.



Lyžica na kvások

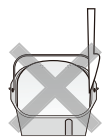
Na meranie množstva kvásku.



Nádoba na pečenie a hák na miesenie sú vybavené keramickou povrchovou úpravou, aby sa na ne nelepilo cesto a upečený chlieb sa ľahšie vyberal.

■ Dodržiavajte nasledujúce pokyny, aby ste ich keramickú povrchovú úpravu neporušili:

- Pri vyberaní chleba z nádoby na pečenie a alebo pri odstraňovaní hákov na miesenie z chleba alebo z nádoby na pečenie nepoužívajte tvrdé predmety, ako napr. nôž, vidličku. Ak sa chlieb nedá z nádoby na pečenie vybrať, nechajte nádobu na pečenie 5 – 10 minút chladnúť, dbajte na to, aby to nenechalo bez dozoru miesto, kde by sa niekto alebo niečo mohlo popáliť. S použitím kuchynských rukavíc niekoľkokrát potraсте nádobu na pečenie (viď str. 13). (Držte rukoväť nadol, aby nezavadzala chlebu).
- Pred krájaním sa uistite, či nie je hák na miesenie zapečený v bochníku. Ak je zapečený, počkajte pokiaľ chlieb vychladne a vyberte ho. (Nepoužívajte tvrdé alebo ostré nádoby ako nôž alebo vidličku.) Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili, pretože hák na miesenie môže byť stále horúci.
- Na čistenie nádoby na pečenie a háku na miesenie môžete použiť mäkkú špongiu. Nepoužívajte čistiace prášky a iné abrazívne prostriedky.
- Tvrdé, krehké alebo veľké prísady, ako je napríklad múka s celými zrnkami, cukor, orechy alebo semená, môžu poškodiť keramickú povrchovú úpravu. Kusové prísady rozlámate alebo nakrájajte na menšie kúsky. Dbajte prosím na informácie v časti „**Dodatočné prísady**“ (viď str. 14) a na uvedené množstvo v receptoch.
- Používajte iba hák na miesenie, dodávaný s týmto spotrebičom.

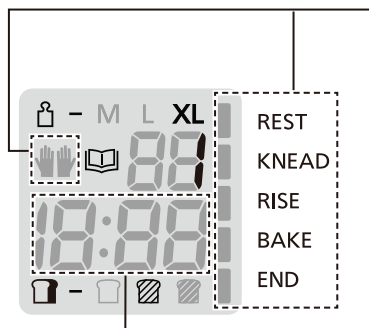


Nádoba na pečenie, hák na miesenie aj chlieb môžu byť po pečení veľmi horúce. Vždy konajte opatrne.

Názvy jednotlivých častí a pokyny

Ovládací panel a displej

- Na obrázku sú uvedené všetky slová a symboly, ale počas prevádzky sa zobrazujú iba zodpovedajúce slová a symboly.



Prevádzkový stav

Zobrazí sa pre aktuálny stav programu okrem .

: Poskytuje informácie o manuálnej prevádzke. (Pozrite si str. 10 - 11 pre dostupné menu.)

Zobrazenie času

- Čas do ukončenia programu.
- Menu vyžadovalo niekoľko manuálnych krokov, na displeji sa zobrazí zvyšný čas do spustenia procesu po stlačení tlačidla .

Menu

- Jedenkrát stlačte \wedge alebo \vee na vstup do režimu nastavenia.
- Opätovným stláčaním \wedge alebo \vee zmeníte číslo menu. (Ak chcete programy meniť rýchlejšie, tlačidlo podržte.) (Dostupné menu nájdete na str. 10 - 11.)

Veľkosť

Stlačením tohto tlačidla vyberte veľkosť. (Dostupné menu nájdete na str. 10 - 11.) $XL \rightarrow M \rightarrow L$

Kôrka

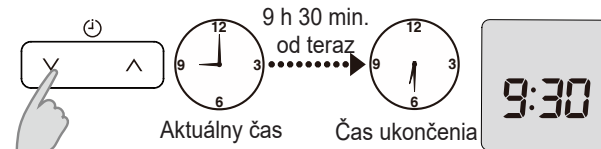
Stlačením tohto tlačidla vyberte farbu kôrky. (Dostupné menu nájdete na str. 10 - 11.)



Časovač

- Nastavte časovač oneskorenia (čas, pokiaľ bude chlieb hotový). Pre dostupné menu je možné nastaviť až 13 hodín (okrem menu na kysnutie cesta, keď je možné nastaviť na 9 hodín). (Viď str. 10 - 11.) napr.: Teraz je 21:00 a vy chcete, aby bol chlieb hotový o 6:30 nasledujúceho rána.

→ Nastavte časovač na **9:30** (9 hodín a 30 minút od teraz).



Stop

Ak chcete zrušiť nastavenie/zastaviť program. (Stlačte a podržte približne 1 sekundu.)

Štart

Stlačením tohto tlačidla spustíte program.

Stavový indikátor

- Blikanie znamená, že zariadenie je v nastavenom stave, alebo je potrebná manuálna obsluha. Môžete stlačiť tlačidlo .
- Stále svetlo znamená, že zariadenie je v stave prebiehajúceho programu. Nie je možné stlačiť tlačidlo .

Nerozsvieti sa ani v prípade pripojenia k elektrickej sieti.

- Nastavenie času pre menu sladkých produktov:

„ \wedge “ stlačením tohto tlačidla zvýšite čas.

„ \vee “ stlačením tohto tlačidla znížite čas.

(Pre zrýchlenie postupu stlačte a podržte toto tlačidlo.)

- Menu „Cake (Koláč)“

Jedným stlačením tlačidla sa predĺži čas pečenia o 1 minútu.

- Menu „Bake Only (Len pečenie)“

Jedným stlačením tlačidla sa predĺži čas pečenia vrátane dodatočného času pečenia o 1 minútu.

- Menu „Jam (Džem)“ a „Compote (Kompót)“

Jedným stlačením tlačidla sa predĺži čas pečenia o 10 minút, ale dodatočný čas sa predĺži o 1 minútu.

Suroviny na prípravu chleba

Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov je celkom zásadné používať správne množstvo prísad.

Tekuté prísady

- Použite dodanú odmerku alebo dávkovaciu lyžičku.

Pokiaľ nejaké recepty vyžadujú nejakú zmes (tekutina a vajcia), odvážte ich váhou. Odporúčame použiť digitálnu váhu.

Suché prísady

- Väčšie množstvo odvážte na váhe a menšie množstvo pomocou priloženej dávkovacej lyžice. Odporúčame použiť digitálnu váhu.

Múka

Múka, hlavná surovina chleba. Proteín v múke vytvára počas miesenia lepok. Lepok zaisťuje štruktúru a textúru a pomáha chlebu kysnúť. Používajte chlebovú múku. Chlebová múka sa melie z pšenice s vysokým obsahom bielkovín, ktoré sú nevyhnutné pre vyvinutie lepku. Kyslíčnik uhlíčitý, ktorý vzniká v procese fermentácie, sa zachytáva v elastickej štruktúre lepku, čo podporuje kysnutie cesta.

Biela múka

Vyrába sa mletím pšeničného zrna bez otrúb a klíčkov. Najlepší druh múky na pečenie chleba je múka s označením „na pečenie chleba“. Ako náhradu chlebovej múky nepoužívajte polohrubú múku alebo múku s pridaným kypriacim práškom.

Celozrnná múka

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

Ražná múka

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

Špaldová múka (len SD-YR2540)

Zaraďuje sa do rodu pšenice, ale geneticky je to úplne odlišný druh. Bochníky majú plochú alebo mierne prepadnutú kôrku. V porovnaní s chlebom zo špaldovej bielej múky je chlieb zo špaldovej celozrnnnej múky nižší a hustejší. Odporúčame vám, aby ste pri pečení použili na viac než polovicu z celkového množstva múky špaldovú bielu múku.

- Existuje špalda (Triticum spelta), ktorá je vhodná na prípravu chleba, a pšenica jednozrnová (Triticum monococcum: nazývaná aj malá špalda), ktorá nie je vhodná na prípravu chleba a tiež sa predáva ako špalda. Použite prosím špaldu v menu „Spelt (Špalda)“.

Sušené droždie

Podporuje kysnutie cesta.

Použite sušené droždie, z ktorého sa nemusí vopred nechať vzísť kvások. Nepoužívajte sušené kvasnice, ktoré pred použitím vyžadujú fermentáciu. Odporúčame používať sušené droždie označené na obale ako instantné. Ak používate sušené droždie, ihneď po odobraní potrebného množstva ho dôkladne uzatvorte. Pri skladovaní postupujte podľa pokynov výrobcu a po 48 hodinách od otvorenia zlikvidujte. Na väčšine obalov droždia sa odporúča uchovávať na chladnom a suchom mieste.

Mliečne výrobky

Pridávajú chuť a nutričnú hodnotu chleba.

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

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

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

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

Voda

Používajte bežnú pitnú vodu z vodovodu. Pri nízkej teplote v miestnosti použite vlažnú vodu pre menu „Basic Rapid“, „Bread Mix“, „Bread Mix Raisin“, „Whole Wheat Rapid“, „Rye“, „Gluten Free Bread“ alebo „Gluten Free Pasta“. Pri vysokej teplote v miestnosti použite studenú vodu pre menu „Rye“, „French“, „Brioche“ alebo „Spelt“.

Soľ

Zlepšuje chuť múky a zvyšuje účinok lepku, vďaka čomu môže cesto lepšie nakysnúť. Ak pridáte nesprávne množstvo soli, chlieb môže stratiť objem alebo chuť.

Tuk

Dodáva chlebu chuť a ľahkosť. Použite maslo (nesolené), margarín alebo olej.

Chuť chleba môžete zlepšiť rôznymi prísadami.

■ Vajcia

Zvyšujú nutričnú hodnotu a zlepšujú farbu chleba. (Úmerne znížte množstvo vody.) Vajcia pred pridaním rozšľahajte. V receptoch s použitím vajec nepoužívajte časovač. (Vajcia sa rýchlo kazia, ak je teplota v miestnosti vysoká.)

■ Otruby

Zvyšujú v chlebe obsah vlákniny.

- Použite max. 50 g (5 polievkových lyžíc).

■ Pšeničné klíčky

Dodávajú chlebu orieškovú príchuť.

- Použite max. 50 g (4 polievkové lyžice).

■ Korenie, bylinky

Zlepšujú chuť chleba.

- Použite len malé množstvo (max. 1 polievkovú lyžicu).

Ak používate chlebovú zmes...

■ Chlebová zmes obsahujúca droždie

- ① Zmes nasypete do formy na chlieb a pridajte vodu. (Množstvo vody pridajte podľa pokynov na balení)
 - ② Zvoľte menu 5 alebo 6.
- V prípade niektorých zmesí nie je zrejme, aké množstvo droždia obsahujú, takže optimálny výsledok je možné dosiahnuť metódou pokusu a omylu.

■ Chlebová zmes so samostatným balením droždia

- ① Do formy na chlieb nasypete najskôr chlebovú zmes, potom pridajte vodu. Potom vložte odmerané suché droždie do dávkovača na droždie. (Pri SD-R2530, do formy na chlieb nasypete najskôr droždie, potom chlebovú zmes, potom pridajte vodu.)
 - ② Nastavte spotrebič podľa typu múky použitej v zmesi a spustíte pečenie.
- Biela múka - odporúčaná pre menu 5 alebo 6.
 - Hnedá múka - menu 1
 - Celozrnná múka - menu 7
 - Ražná múka - menu 12 (len SD-YR2550/SD-YR2540)
- ### ■ Pečenie briošky zo zmesi na briošku
- Zvoľte menu 10 alebo 2 - veľkosť „Medium“ (Stredná) - kôrku „Light“ (Svetlá).

Tipy: Výsledok sa líši v závislosti od typu zmesi.

Prehľad menu a možnosti pečenia

■ Dostupné funkcie a potrebný čas

● V závislosti od zvoleného programu sa spotrebič počas spracovania zastaví alebo pohybuje. ● Celkový čas jednotlivých fáz prípravy je závislý od teploty miestnosti.

Číslo menu			Menu	Možnosti			Procesy					Pozn.	Ref. strana
SD-YR2540	SD-YR2550	SD-R2530		Veľkosť	Kórka	Časovač	Rest	Knead	Rise	Bake	Celkový čas		
							(Odpočinitie)	(Miesenie)	(Kysnutie)	(Pečenie)			
1	1	1	Basic (Základný režim)	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	str. 12-14
2	2	2	Basic Rapid (Rýchly základný režim)	✓	✓	—	—	15 – 20 min	1 h 50 min – 2 h 20 min	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	str. 12-14
3	3	3	Basic Raisin (Základný režim s hroznkami)	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	15 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	str. 12-14
4	4	4	Basic Stuffed (Základný - plnené)	✓	✓	✓	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	✓	str. 12-14
5	5	5	Bread Mix (Chlebová zmes)	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	str. 12-14
6	6	6	Bread Mix Raisin (S hrozienkami)	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	str. 12-14
7	7	7	Whole wheat (Celozrná múka)	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	str. 12-14
8	8	8	Whole wheat Rapid (Rýchly s celozrnnou múkou)	✓	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	str. 12-14
9	9	9	Whole wheat Raisin (Celozrná múka a hrozienka)	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	str. 12-14
10	10	10	Brioche (Brioška)	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min – 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✓	str. 12, 15
11	11	11	French (Francúzske pečivo)	—	—	✓	—	20 min	4 h 30 min	50 min	5 h 40 min	—	str. 12-14
12	12	—	Rye (Ražná múka)	—	—	✓	45 – 60 min	approx. 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	—	str. 12-14
13	13	12	Sourdough (Kysnuté cesto)	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	str. 15
14	—	—	Spelt Bread (Špaldový chlieb)	✓	—	✓	30 min – 1 h 15 min	25 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min	—	str. 12-14
15	14	13	Gluten Free Bread (Bezlepkový chlieb)	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	str. 12, 16
16	15	14	Gluten Free Cake (Bezlepkový koláč)	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	str. 12, 17
17	16	15	Gluten Free Pizza (Bezlepková pizza)	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	str. 12, 17
18	17	16	Gluten Free Pasta (Bezlepkové cestoviny)	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	str. 12, 17

● Skratky použité v tomto dokumente: min = minúta (s); h = hodina (s); pribl. = približne.

● Poznámka (): Menu umožňuje vykonávať manuálne operácie, ako je pridávanie špeciálnych prísad a zoškrabanie múky z bočnej strany formy na pečenie, po zaznení zvukového signálu.

Číslo menu			Menu	Možnosti	Procesy						Pozn.	Ref. strana		
SD-YR2540	SD-YR2550	SD-R2530		Velkosť	Kôrka	Časovač	Rest	Knead	Rise	Bake	Celkový čas			
							(Odpochinutie)	(Miesenie)	(Kysnutie)	(Pečenie)				
Dough (Cesto)	19	18	17	Basic (Základný režim)	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	str. 12, 13
	20	19	18	Basic Raisin (Základný režim s hrozienkami)	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	str. 12, 13
	21	20	19	Whole wheat (Celozrnná múka)	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	str. 12, 13
	22	21	20	Whole wheat Raisin (Celozrnná múka a hrozienka)	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	str. 12, 13
	23	22	21	Sourdough Dough (Kysnuté cesto)	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min	—	str. 15
	24	23	22	Sourdough Starter (Kvások)	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	str. 15
	25	24	23	Pizza	—	—	✓	(Miesenie) 10 – 18 min	(Kysnutie) 7 – 15 min	(Miesenie) pribl. 10 min	(Kysnutie) pribl. 10 min	45 min	—	str. 12-13
Sweet (Sladké)	26	25	24	Cake (Koláč)	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✓	str. 12, 18
	27	26	25	Bake Only (Len pečenie)	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	str. 18
	28	27	26	Jam (Džem)	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	str. 18
	29	28	27	Compote (Kompót)	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	str. 18
Manual (Manuálne)	30	29	28	Cake Kneading (Miesenie cesta na koláč)	—	—	—	—	20 min (počiatočné)	—	—	1 – 20 min	—	str. 12, 19
	31	30	29	Bread Kneading (Miesenie cesta na chlieb)	—	—	—	—	20 min (počiatočné)	—	—	1 – 20 min	—	str. 12, 19
	32	31	30	Rise (Kysnutie)	—	—	—	—	—	30 min (počiatočné)	—	10 min – 2 h	—	str. 12, 19

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

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

*3 Je možné nastaviť na 9 hodín.

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

*5 V rámci doby miesenia cesta je tu aj čas na odpočinutie cesta.

*6 V rámci doby miesenia cesta je tu aj čas na zoškrabanie alebo vyformovanie cesta.

*7 V rámci doby miesenia cesta je tu aj čas na zoškrabanie múky.

Pokyny týkajúce sa manipulácie

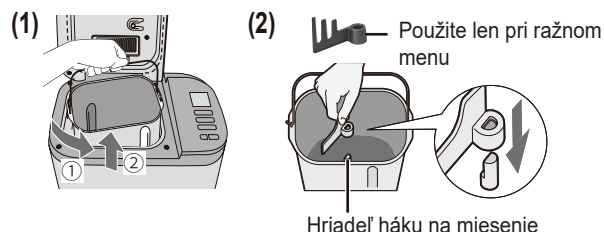
Pred použitím

- Pred prvým použitím odstráňte obalový materiál a spotrebič vyčistite. (pozrite si str. 26)
- Spotrebič vyčistite, ak ste ho dlhšie nepoužívali. (pozrite si str. 26)

Príprava

1 Otvorte veko, vyberte nádobu na pečenie (1) a nasuňte hák na miesenie na hriadeľ háku na miesenie. (2)

- Skontrolujte okolie zostavy hriadeľa háku a vnútro háku na miesenie a uistite sa, či sú tieto miesta čisté. (str. 26)



2 Pripravte si prísady v presných dávkach podľa receptu.

Pre SD-YR2550/SD-YR2540

3 1 Vložte odvážené množstvo prísad do formy na chlieb tak, ako je to uvedené v recepte.

- Nalejte tekutinu po okraji bočnej steny formy na pečenie, aby sa zabránilo jej rozstrekovaniu. (3)

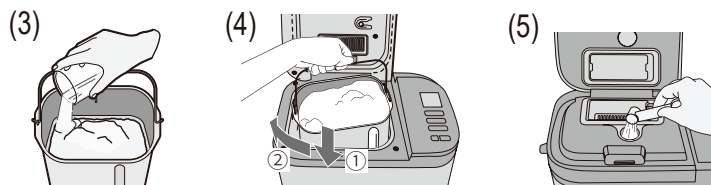
2 Utrite akúkoľvek vlhkosť a múku z formy na pečenie a vráťte ju do hlavne jednotky.(4) **Zatvorte veko.**

- Vložte suché droždie do dávkovača droždia pre dostupné menu. (5)

Ak je dávkovač na droždie mokrý, vysajte vlhkosť vreckovkou atď. (Zásobník na droždie neutierajte, inak suché droždie neklesne do formy na chlieb v dôsledku statickej elektriny.)

- Pridajte ďalšie prísady do dávkovača hrozienok a orechov pre dostupné menu. (str. 14)

- Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov neotvárajte veko, pokiaľ to nevyžaduje menu, pretože to ovplyvní kvalitu chleba.



4 Pripojte spotrebič do 230 - 240 V zásuvky.

Pre SD-R2530

3 1 Vložte odvážené množstvo prísad do formy na chlieb tak, ako je to uvedené v recepte.

- Pri menu na chlieb a cesto by malo byť najskôr nasypané suché droždie.

① Sušené droždie nasypete mimo háku na miesenie a hriadeľ háku na miesenie. Pokiaľ sa nejaká časť droždia dostane do tohto priestoru, chlieb nemusí správne vykysnúť.

② Suché prísady nasypete na sušené droždie. Skôr ako dôjde k miešaniu, musia byť oddelené od tekutín.

- Nalejte tekutinu po okraji bočnej steny formy na pečenie, aby sa zabránilo jej rozstrekovaniu. (3)

2 Utrite akúkoľvek vlhkosť a múku z formy na pečenie a vráťte ju do hlavne jednotky.(4) **Zatvorte veko.**

- Pridajte ďalšie prísady do dávkovača hrozienok a orechov pre dostupné menu. (str. 14)

- Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov neotvárajte veko, pokiaľ to nevyžaduje menu, pretože to ovplyvní kvalitu chleba.

Pred nastavením menu nezabudnite dokončiť kroky prípravy.

Pečenie chleba

Otočte na str.
20 - 21, kde sú
recepty

5 Stláčaním tlačidla \wedge alebo \vee v paneli menu (📖)) zvolte menu pečenia.

- Zvolte možnosti zvoleného menu. (str. 8, 10 - 11)

📏 Veľkosť chleba

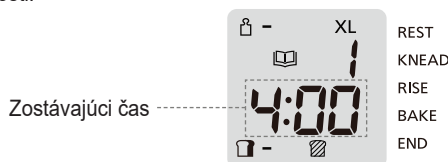
🎨 Zafarbenie kôrky

🕒 Časovač oneskorenia

6 Stláčením tlačidla **Štart** (⏏) spustíte spotrebič.

(Na displeji sa zobrazí v prípade voľby menu „1“.)

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.
 - * Zostávajúci čas sa mení v závislosti od teploty miestnosti.



- Keď vyberiete určité menu, vykonajte manuálnu obsluhu, keď zaznie zvukový signál. (Str. 10 - 11, menu s ikonou 🙌.)

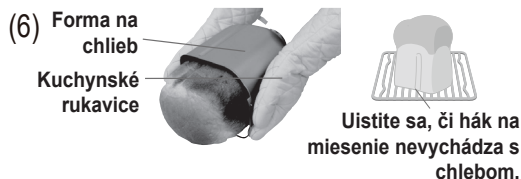
Potom znova stlačte tlačidlo ⏏.

- * Dokončíte práce, pokiaľ na displeji bliká 🙌. Keď 🙌 prestane blikáť, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- * Po zobrazení zostávajúceho času nepridávajte prísady.
- * Miesenie bude po určitom čase pokračovať bez stlačenia tlačidla ⏏.

7 Keď je chlieb upečený (zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor (🔴) pri END začne blikáť), stlačte tlačidlo **Stop** (🛑) a odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.

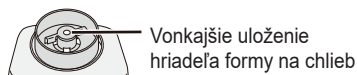
8 Pomocou kuchynských rukavíc ihneď vyberte chlieb a položte ho na mriežku. (6)

- Držte rukoväť kuchynskými rukavicami a chlieb vytraste.

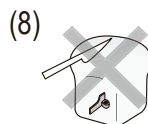


- Pohybom vonkajšieho uloženia hriadeľa môžete poškodiť tvar chleba. (7)

(7) (Spodná časť formy na chlieb)



- Vždy pred krájaním chleba z neho vyberte hák na miesenie. (8)



Príprava cesta

Otočte na str.
22 - 23, kde sú
recepty

5 Stláčaním tlačidla \wedge alebo \vee v paneli menu (📖)) zvolte menu prípravy cesta.

6 Stlačte tlačidlo **Štart** (⏏).

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

7 Keď je cesto pripravené (zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor (🔴) pri END začne blikáť), stlačte tlačidlo (🛑) a odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.

Tipy: Časovač nie je k dispozícii pri menu na prípravu cesta s výnimkou programu Pizza.

Cesto na chlieb

8 Hotové cesto vytvarujte do svojho obľúbeného tvaru a nechajte kysnúť na dvojnásobnú veľkosť, potom ho pečte v rúre.

Cesto na pizzu

8 Cesto rozdeľte špachtľou a vytvarujte z nich guľky.

9 Zakryte ich vlhkou kuchynskou utierkou a nechajte odpočívať 10 minút.

10 Tvarujte do plochého kruhu a vidličkou urobte otvory.

11 Natrite obľúbenou omáčkou a posypte požadovanými prísadami a potom dajte piecť do rúry.

Pokyny týkajúce sa manipulácie

Dodatočné prísady (Sušené ovocie, orechy, slanina, syr atď.)

Dostupné menu

	Chlieb				Cesto	
	Basic Raisin (Základný režim s hrozičkami)	Basic Stuffed (Základný režim - plnený)	Bread Mix Raisin (Zmes na chlieb s hrozičkami)	Whole wheat Raisin (Celozrná pšeničná múka a hrozička)	Basic Raisin (Základný režim s hrozičkami)	Whole wheat Raisin (Celozrná pšeničná múka a hrozička)
SD-YR2540	Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 20	Menu 22
SD-YR2550					Menu 19	Menu 21
SD-R2530					Menu 18	Menu 20

Ak chcete pripraviť chlieb s príchutou, jednoducho vložte ďalšie prísady do dávkovača hrozičiek a orechov alebo do formy na chlieb.

Pozor na prísady

Podľa pokynov v recepte/menu určite množstvá každých prísad.

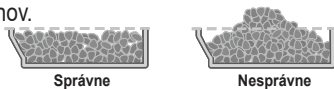
- V opačnom prípade, ● Sa môžu prísady rozptýliť z formy na pečenie a spôsobiť nepríjemné pachy a dym.
● Chlieb nemusí dobre vykynúť.

Suché/nerozpustné prísady (Pomocou dávkovača na hrozička a orechy - pridávané automaticky)

- Dopĺňajúce prísady vložte do dávkovača hrozičiek a orechov a zvolte program.
→ Nepreplňajte dávkovač hrozičiek a orechov.

■ Sušené ovocie

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



■ Orechy, semiačka

- Nasekajte nadrobno.
- Orechy znižujú účinok lepku, preto ich nepridávajte veľmi veľa.
- Použitie veľkých a tvrdých semiačok môže poškriabať povlak dávkovača a formy na chlieb.

■ Bylinky

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

■ Slanina, saláma, olivy, sušené paradajky

- Mastné prísady sa môžu občas prilepiť k dávkovaču hrozičiek a orechov, takže nespádnu do formy na chlieb.
- Slaninu a salámu nakrájajte na 1 cm kocky.
- Nakrájajte olivy na štvrtinky.

Vlhké/lepkavé/rozpustné prísady* (Pridajte ich do formy na chlieb rukami - nie je možné ich vložiť do dávkovača na hrozička a orechy)

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

■ Čerstvé ovocie, ovocie naložené v alkohole, zelenina

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

■ Syr, čokoláda

- Nakrájajte syr na 1 cm kocky.
- Nasekajte čokoládu nadrobno.

* Tieto prísady sa nemôžu vkladať do dávkovača hrozičiek a orechov, pretože by sa naň prilepili a nespádli by do formy na pečenie.

Zmes na chlieb a zmes na chlieb s hrozičkami



Otočte na str. 20, kde sú recepty

1 — 4 Pozrite si str. 12 v časti „Prípravy“

5 Zvoľte menu.

	Bread Mix (Zmes na chlieb)	Bread Mix Raisin (Zmes na chlieb s hrozičkami)
SD-YR2540	Menu 5	Menu 6
SD-YR2550	Menu 5	Menu 6
SD-R2530	Menu 5	Menu 6

6 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

7 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo** **a vyberte chlieb.**

Tipy: Konečný výsledok sa môže líšiť v závislosti od skutočne použitej zmesi chleba. (Môžu sa vyskytnúť väčšie rozdiely v zmesiach na chlieb bez pšenice.)

Pečenie briošiek



Otočte na str. 21,
kde sú recepty

1 – 4 Pozrite si str. 12 v časti „Prípravy“

5 Zvoľte menu 10, zvoľte sfarbenie kôrky

6 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

7 Po približne 55 minútach - 1 hodine a 5 minútach. Po zaznení zvukového signálu **otvorte veko. Keď začne blikať** „“, pridajte ďalšie maslo. **Zatvorte veko a spotrebič znova spustíte.**

- Miesenie bude pokračovať po 5 minútach bez stlačenia tlačidla .

8 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo** **a vyberte chlieb.**

Tipy:

- V tomto menu nie je k dispozícii časovač.
- Po zobrazení zostávajúceho času nepridávajte maslo ani ďalšie prísady.
- Ak pridávate ďalšie prísady, napríklad hrozienka, pridajte ich k maslu v kroku 7. (Na prísady použite max. 150 g)

Pečenie briošky jednoduchým spôsobom

- Maslo nakrájajte na 1 - 2 cm kocky a vložte ich do chladničky.
- Na začiatok dajte maslo s ostatnými prísadami a postupujte podľa kroku 5.
- Týmto spôsobom preskočte krok 7. Táto brioška sa trochu líši od ostatných.

Kvások a kváskové cesto

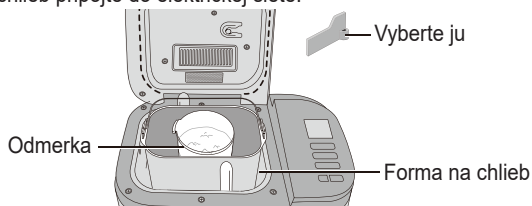


Otočte na str.
21, 23, kde sú
recepty

FÁZA 1 Tvorba kvásku

Príprava:

- 1 Všetky prísady dobre premiešajte v nádobe na kvások. (Vyberte lopatku na miesenie cesta)
- 2 Položte kryt na odmerku na kvások.
- 3 Vložte odmerku na kvások do formy na chlieb.
- 4 Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb pripojte do elektrickej siete.



1 Zvoľte menu.

	Kváskok
SD-YR2540	Menu 24
SD-YR2550	Menu 23
SD-R2530	Menu 22

2 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený. (Ako príklad je displej SD-YR2540)



3 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo** **a ihneď vyberte odmerku na kvások.**

- Ak ho nepoužijete ihneď, **odložte ho do chladničky, ale spotrebuje ho do 1 týždňa.**

FÁZA 2 Pečenie/Tvorba kvásku

Príprava:

- 1 Do formy na chlieb nasadte lopatku na miesenie cesta.
- 2 Dajte kvások do formy na chlieb.
- 3 **SD-YR2550/SD-YR2540**
 - 1) Vložte prísady do formy na chlieb podľa receptu.
 - 2) Dajte suché droždie do dávkovača droždia.
- 4 **SD-R2530**
 - 1) Vložte prísady „uvedené vo fáze 2“ do formy na chlieb v nasledujúcom poradí: múka → soľ → sušené droždie (chráňte pred kontaktom so soľou) → voda (chráňte pred kontaktom so sušeným droždím, vodu nalejte okolo múky).
- 4 Formu na chlieb vložte do hlavného zariadenia a pekáreň na chlieb pripojte do elektrickej siete.

1 Zvoľte menu.

	Kváskový chlieb	Kváskové cesto
SD-YR2540	Menu 13	Menu 23
SD-YR2550	Menu 13	Menu 22
SD-R2530	Menu 12	Menu 21

2 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený

3 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo** **a vyberte chlieb/cesto.**

Tipy:

- Na pečenie kváskového chleba je možný časovač (až 9 hodín).
- Vytvarujte hotové cesto a nechajte ho kysnúť, kým sa jeho veľkosť nezdvójnasobí a potom ho upečte v rúre.

Príprava alebo uskladnenie kvásku bez problémov.

- Nezvoľte nesprávne menu.
- Odmerku vyberte až po ukončení programu.
- Nemiešajte nový kvások so starým.
- Ak je kvások dobrý, vonia kyslo a po alkohole.
- Ak je izbová teplota vyššia ako 30 °C, kvások sa pokazí a chlieb sa nepodarí dobre.

Pokyny týkajúce sa manipulácie

Informácie o bezpečnom chlebe

- Dávkovač hrozienok a orechov nefunguje v programe bezpečného pečenia.
- Akékoľvek ďalšie prísady vložte hneď na začiatku do formy na pečenie.
- Bezpečkové koláče môžete piecť podľa našich receptov na str. 24 tak, že bezpečkovú hladkú múku nahradíte štandardnou hladkou múkou pomocou ponuky „Len piecť“. Ak je potrebné, aby múka vykysla, pridajte taktiež 1 ČL bezpečkového prášku do pečiva.
- Bezpečkovú zmes na chlieb si môžete kúpiť v:
 - Lekárňach
 - Predajniach so zdravou výživou
 - Veľkých supermarketoch

Poznámka

- Príprava bezpečkového chleba sa veľmi líši od bežného spôsobu výroby chleba v spotrebiči. Prečítajte si pokyny uvedené vpravo.
- Teplota bezpečkového chleba nemôže byť zvýšená tak ako teplota tradičného chleba.
- Podrobné informácie získate od výrobcov múky.
- V dôsledku konzistencie môže po bokoch bochníka zostať trochu múky, je to však normálne.
- Počkejte, pokiaľ bochník vychladne a potom ho nakrájajte, aby ste dosiahli lepší výsledok.

Pred prípravou bezpečkového chleba

■ Poradte sa so svojim lekárom a postupujte podľa pokynov uvedených nižšie!

Ak si v rámci diétnej terapie pripravujete bezpečkový chlieb, je dôležité vyhnúť sa vzájomnej kontaminácii múkou, ktorá lepok obsahuje.

Buďte mimoriadne opatrní pri umývaní formy na pečenie, háku na miesenie atď.

→ Je možné si objednať ďalšie formy na pečenie a príslušenstvo na miesenie.

Ďalšie informácie získate v našom call centre alebo u predajcu.

■ Robí sa inak ako iné druhy chleba!

Poradie vkladania prísad je odlišné

Prísady vkladajte v nasledujúcom poradí, aby bola bezpečková chlebová zmes dobre premiešaná. (Nesprávne poradie môže mať za následok zlé vykysnutie)

→ Voda, soľ, tuk → bezpečková chlebová zmes

Ak je hák na miesenie zostane v chlebe

Vďaka svojej konzistencii bude hák na miesenie často zapečený do bezpečkových a bez pšeničných chlebov. Počkejte, pokiaľ bochník vychladne (aby ste si nepopálili ruky). Pred vybratím háku stlačte spodok bochníka a jemne s ním manipulujte, aby sa bochník nepoškodil.

Výsledok sa líši v závislosti od druhu múky

Recepty boli vyvinuté pre konkrétne druhy chlebovej zmesi, takže konečný výsledok sa môže líšiť v závislosti od použitej skutočnej chlebovej zmesi. (Môžu sa vyskytnúť väčšie rozdiely v zmesiach na chlieb bez pšenice.)

Spotrebujte do dvoch dní

Hotový chlieb skladujte na chladnom a suchom mieste a spotrebujte do dvoch dní. Ak ho nemôžete všetok skonzumovať včas, nakrájajte ho na plátky, vložte do mraziaceho vrečka a do mrazničky.

Pečenie bezpečkového chleba



Otočte na str. 22, kde sú recepty

1 — 4 Pozrite si str. 12 v časti „Prípravy“


5 Zvoľte menu.

Bezpečkový chlieb	
SD-YR2540	Menu 15
SD-YR2550	Menu 14
SD-R2530	Menu 13

6 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

7 Po približne 6 minútach, po zaznení zvukového signálu **otvorte veko. Keď začne blikať** „“, **v priebehu 3 minút zoškrabte múku. Zatvorte veko a spotrebič znova spustite.**

- Miesenie bude pokračovať po 3 minútach bez stlačenia tlačidla .

8 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo** **a vyberte chlieb.**

Tipy:

Aby ste nepoškodili formu na chlieb, použite gumovú stierku. Nepoužívajte kovovú špachtľu.

Pečenie bezlepkového koláča



Otočte na str. 22,
kde sú recepty

1 – 4 Pozrite si str. 12 v časti „Prípravy“

5 Zvoľte menu.

	Bezlepkový koláč
SD-YR2540	Menu 16
SD-YR2550	Menu 15
SD-R2530	Menu 14

6 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

7 Po približne 2 minútach, po zaznení zvukového signálu **otvorte veko. Keď začne blikať** „“, **v priebehu 3 minút zoškrabte múku. Zatvorte veko a spotrebič znova spustíte.**

- Miesenie bude pokračovať po 3 minútach bez stlačenia tlačidla .

8 Po približne 12 minútach, po zaznení zvukového signálu **otvorte veko. Keď začne blikať** „“, **zoškrabte cesto na bočných stenách formy na pečenie. Zatvorte veko a spotrebič znova spustíte.**

- Pečenie sa spustí po 3 minútach bez stlačenia tlačidla .

9 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo** **a vyberte koláč.**

Tipy:

- Aby ste nepoškodili formu na pečenie, použite gumovú stierku. Nepoužívajte kovovú špachtľu.
- Ak pri vyberaní koláča z formy na pečenie silno zatrasiete, stratí svoj tvar.

Príprava bezlepkovej pizze/bezlepkových cestovín



Otočte na str. 22,
kde sú recepty

1 – 4 Pozrite si str. 12 v časti „Prípravy“

5 Zvoľte menu.

	Bezlepková pizza	Bezlepkové cestoviny
SD-YR2540	Menu 17	Menu 18
SD-YR2550	Menu 16	Menu 17
SD-R2530	Menu 15	Menu 16

6 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

7 Po približne 5 minútach v prípade bezlepkovej pizze a 2 minútach pri bezlepkových cestovinách, po zaznení zvukového signálu **otvorte veko. Keď začne blikať** „“, **v priebehu 3 minút zoškrabte múku. Zatvorte veko a spotrebič znova spustíte.**

- Miesenie bude pokračovať po 3 minútach bez stlačenia tlačidla .

8 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo** **a vyberte cesto.**

Bezlepková pizza

9 Cesto rozdeľte špachtľou na 2 časti a vyvaľkajte ho na kruh s priemerom asi 20 cm.

10 Natrite obľúbenou omáčkou a posypte požadovanými prísadami a potom dajte piecť do rúry.

Bezlepkové cestoviny

9 Zabaľte cesto do potravinárskej fólie a nechajte odpočívať 1 hodinu v chladničke.

10 Zľahka posypte povrch cesta škrobom alebo múkou z receptu a potom ho pripravte do požadovaných tvarov

11 Varte ich a pochutnajte si na nich s obľúbenou omáčkou.

Tipy:

- Aby ste nepoškodili formu na pečenie, použite gumovú stierku. Nepoužívajte kovovú špachtľu.

Pokyny týkajúce sa manipulácie

Pečenie koláča



Otočte na str. 24,
kde sú recepty

1 – 4 Pozrite si str. 12 v časti „Prípravy“

5 Zvoľte menu.

	Koláč
SD-YR2540	Menu 26
SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24

6 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

7 Po približne 12 minútach, po zaznení zvukového signálu **otvorte veko. Keď začne blikať „“**, v priebehu 5 minút zoškrabte múku. **Zatvorte veko a spotrebič znova spustite.**

- Miesenie bude pokračovať po 3 minútach bez stlačenia tlačidla .

Len pečenie

Príprava:

- 1 V miske pripravte zmes prísad podľa receptu.
- 2 Vyberte hák na miesenie a vložte papier na pečenie okolo formy na pečenie, potom nalejte zmes prísad.
- 3 Vložte formu na pečenie do hlavnej jednotky a pripojte spotrebič.

1 Zvoľte menu.

	Len pečenie
SD-YR2540	Menu 27
SD-YR2550	Menu 26
SD-R2530	Menu 25

2 Nastavte čas pečenia

Príprava džemu/kompótu

Postup na prípravu džemu

- 1 Pripravte si prísady podľa receptu.
- 2 Do formy na chlieb nasadte hák na miesenie cesta.
- 3 Do formy na chlieb vložte prísady v poradí: polovica ovocia → polovica cukru → zvyšok ovocia → zvyšok cukru.
- 4 Vložte formu na pečenie do hlavnej jednotky a pripojte spotrebič.

Postup na prípravu kompótu

- 1 Pripravte si prísady podľa receptu. (Vyberte hák na miesenie.)
- 2 Do formy na chlieb vložte prísady v poradí podľa receptu, suroviny zalejte vodou.
- 3 Vložte formu na pečenie do hlavnej jednotky a pripojte spotrebič.

1 Zvoľte menu.

	Džem	Kompót
SD-YR2540	Menu 28	Menu 29
SD-YR2550	Menu 27	Menu 28
SD-R2530	Menu 26	Menu 27

8 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo a vyberte koláč.**

Dodatočné pečenie

- Ak pečenie nie je dokončené, postupujte nasledujúcim spôsobom. (Dodatočný čas pečenia je možné dosiahnuť až dvakrát do 20 minút, kým je spotrebič ešte horúci. Časovač sa podľa potreby znova spustí od 1 minúty stlačením tlačidla .)

- 1 Zvoľte menu (Preskočte ho, ak ste nestlačili tlačidlo v kroku 8)
- 2 Nastavte čas pečenia
 - Nastaviť ho je možné na 1 - 20 minút.
- 3 Stlačením tlačidla spustíte pečenie.
 - Ak chcete pečenie prerušiť, podržte stlačené tlačidlo .

Tipy:

- V tomto menu nie je k dispozícii časovač. Nastavuje iba čas pečenia.
- Aby ste nepoškodili formu na pečenie, použite gumovú stierku. Nepoužívajte kovovú špachtľu.
- Ak pri vyberaní koláča z formy na pečenie silno zatrasiete, stratí svoj tvar.



Otočte na str. 24,
kde sú recepty

3 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

4 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo a vyberte koláč.**

Dodatočné pečenie

- Ak pečenie nie je dokončené, opakujte krok 1-4. (Dodatočný čas pečenia je možné dosiahnuť až dvakrát do 50 minút, kým je spotrebič ešte horúci. Časovač sa podľa potreby znova spustí od 1 minúty stlačením tlačidla .)

Tipy: V tomto menu nie je k dispozícii časovač. Nastavuje iba čas pečenia.



Otočte na str. 24,
kde sú recepty

2 Nastavte čas pečenia a potom spustíte spotrebič.

3 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri **END** začne blikať, **stlačte tlačidlo a vyberte džem/kompót.**

Dodatočná príprava

- Ak príprava nie je dokončená, opakujte krok 1-3. (Dodatočný čas prípravy je možné dosiahnuť až dvakrát do 10-40 minút, kým je spotrebič ešte horúci. Časovač sa podľa potreby znova spustí od 1 minúty stlačením tlačidla .)

Tipy:

- V tomto menu nie je k dispozícii časovač. Nastavuje iba čas prípravy.
- Prísne dodržujte množstvo jednotlivých prísad podľa receptu. V opačnom prípade džem nestuhne, prevarí sa alebo pripáli, rovnako je to v prípade ako kompótu.

Tipy pre prípravu džemu

- Na prípravu džemu, ktorý dobre stuhne, je potrebné dostatočné množstvo cukru, kyseliny a pektínu.
- Džem z ovocia s vysokým obsahom pektínu ľahko tuhne. Džem z ovocia s nižším obsahom pektínu netuhne dobre.
- Použite práve dozreté ovocie. Džem z prezretého alebo nedostatočne zrelého ovocia pevne nestuhne.
- Podľa receptov v tomto návode pripravíte mäkký džem. Príčinou je nižší obsah cukru.
- Ak je čas trvania varenia krátky, v džeme môžu zostať kúsky ovocia a džem môže byť vodový.

Miesenie cesta na koláč

Príprava:

- 1 Vyberte formu na pečenie a vložte hák na miesenie.
- 2 Vložte odmerané množstvo prísad do formy na pečenie.
- 3 Vložte formu na pečenie do hlavnej jednotky a pripojte spotrebič.

1 Zvoľte menu.

Miesenie cesta na koláč	
SD-YR2540	Menu 30
SD-YR2550	Menu 29
SD-R2530	Menu 28

2 Nastavte čas miesenia (Počiatočný: 20 minút)

Miesenie cesta na chlieb

Príprava:

- 1 Vyberte formu na pečenie a vložte hák na miesenie.
- 2 Vložte odmerané množstvo prísad do formy na pečenie.
- 3 Vložte formu na pečenie do hlavnej jednotky a pripojte spotrebič.

1 Zvoľte menu.

Miesenie cesta na chlieb	
SD-YR2540	Menu 31
SD-YR2550	Menu 30
SD-R2530	Menu 29

2 Nastavte čas miesenia

- Nastavte čas podľa chlebového cesta, ktoré sa používa na primárne kvasenie. Počiatočný čas: 20 minút

Kysnutie cesta

Príprava:

- 1 Vyberte hák na miesenie a vložte cesto do formy na pečenie.
- 2 Vráťte formu na pečenie do hlavnej jednotky. Zatvorte veko a pripojte spotrebič.

1 Zvoľte menu.

Miesenie cesta na chlieb	
SD-YR2540	Menu 31
SD-YR2550	Menu 30
SD-R2530	Menu 29

2 Nastavte čas kysnutia

- Použite primárne kvasenie vymieseneho cesta. Čas nastavte podľa chlebového cesta. Počiatočný čas: 30 minút

- Džem bude počas chladnutia naďalej tuhnúť. Dávajte pozor, aby ste ho neprevarili.
- Hotový džem nalejte čo najskôr do vhodnej nádoby. Pri vyberaní džemu dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- Ak džem ponecháte vo forme na chlieb, môže sa pripáliť.
- Džem uchovávať na chladnom a tmavom mieste. Kvôli nižšiemu obsahu cukru jeho trvanlivosť nie je taká dlhá ako pri džeme kúpenom v obchode. Po otvorení džem uchovávať v chladničke a krátko po otvorení ho spotrebujte.



Otočte na str. 25,
kde sú recepty

3 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

4 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri END začne blikať, stlačte tlačidlo a vyberte cesto.

5 Dajte cesto do tortovej formy, potom pečte vo vyhriatej rúre.

Tipy: Aby ste nepoškodili formu na pečenie, použite gumovú stierku. Nepoužívajte kovovú špachtľu.



Otočte na str. 25,
kde sú recepty

3 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

4 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri END začne blikať, stlačte tlačidlo a vyberte cesto.

Tipy:

- Pred ďalším miesením počkajte viac ako 20 minút.
- V prípade tvrdého cesta alebo väčšieho množstva cesta sa na displeji môže zobrazit' „U50“. Na ďalšie miesenie si nechajte trochu času. Množstvo múky, ktoré sa dá použiť je až 400 - 600 g.



Otočte na str. 25,
kde sú recepty

3 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

- Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, pokiaľ nie je zvolený program dokončený.

4 Keď zo spotrebiča zaznie osemkrát zvukový signál a indikátor () pri END začne blikať, stlačte tlačidlo a vyberte cesto.

5 Hotové cesto vytvarujte a nechajte v rúre kysnúť a potom upečte.

Recepty

Príklad

Názov receptu

Č.menu + Celkový čas prípravy + Ikona možnosti

		M	L	XL
★	Suché drożdžie	2 ČL	2 ČL	2½ ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g	500 g	600 g
	Vaj. (L), rozšľahané	1	1	2
🍷	Sľečnicové semienka	50 g	65 g	75 g
👉	Syr	50 g	65 g	75 g

Skratka:

ČL = čajová lyžička; PL = polievková lyžica

Vaj. (L) = Vajce veľkej veľkosti; Vaj. (M) = Vajce strednej veľkosti.

Ponúkané možnosti každého receptu a potrebné úkony sú vyznačené pri nasledujúcich ikonách:

Ikony možností

☐ Svetlá kôrka ☑ Stredne tmavá ☒ Tmavá kôrka ⌚ Časovač oneskorenia

Ikona nevyhnutnej činnosti

★ **SD-YR2550/SD-YR2540:** Vložte odmerané drożdžie do dávkovača na drożdžie.
SD-R2530: Najskôr vložte odmerané suché drożdžie do formy na pečenie.



Odmerané prísady vložte do formy na pečenie v poradí uvedenom v recepte.



Pridajte ďalšie prísady do dávkovača hrozienuk a orechov.



Keď zaznie pípnutie, vykonajte manuálnu činnosť (napríklad pridaním ďalších prísad, zoškrabaním múky z bočnej strany formy na pečenie)

Recepty na chlieb

Základný

Bielý chlieb

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min) ☐ ☑ ☒ ⌚

	M	L	XL	
★	Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	1½ ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g	500 g	600 g
	Maslo	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
	Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
	Voda	280 mL	340 mL	400 mL

Mliečny chlieb

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min) ☐ ☑ ☒

	M	L	XL	
★	Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	1½ ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g	500 g	600 g
	Maslo	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
	Soľ	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Mlieko	290 mL	360 mL	430 mL

Základný rýchly

Rýchly biely chlieb

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h) ☐ ☑ ☒

	M	L	XL	
★	Suché drożdžie	2 ČL	2 ČL	2½ ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g	500 g	600 g
	Maslo	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
	Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
	Voda	280 mL	350 mL	420 mL

Taliansky chlieb

Menu 2 (1 h 55 min) ☑

	M	
★	Suché drożdžie	2 ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g
	Olivový olej	1½ PL
	Soľ	1½ ČL
	Voda	260 mL

Základný s hrozienukami

Chlieb s hrozienukami

Menu 3 (4 h) ☐ ☑ ⌚

	M	L	XL	
★	Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	1½ ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g	500 g	600 g
	Maslo	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
	Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
	Voda	280 mL	340 mL	400 mL
🍷	Hrozienuka *1	80 g	100 g	120 g

Chlieb s 5 druhmi semienok

Menu 3 (4 h) ☐ ☑ ⌚

	M	L	XL	
★	Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	1½ ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g	475 g	550 g
	Maslo	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
	Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
	Sezamové semienka	1 PL	1½ PL	2 PL
	Mak	1 PL	1½ PL	2 PL
	Voda	280 mL	330 mL	380 mL
🍷	Lanové semienka	1 PL	1½ PL	2 PL
	Tekvicové semienka	1 PL	1½ PL	2 PL
	Sľečnicové semienka	1 PL	1½ PL	2 PL

Základný plnený

Slanina a syr

Menu 4 (4 h – 4 h 5 min) ☐ ☑ ☒ ⌚

	M	L	XL	
★	Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	1½ ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g	500 g	580 g
	Maslo	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
	Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
	Voda	280 mL	350 mL	400 mL
🍷	Pečená slanina *1	50 g	65 g	75 g
👉	Syr *1	50 g	65 g	75 g

Sušené paradajky, olivy a paradajková šťava

Menu 4 (4 h – 4 h 5 min) ☐ ☑ ☒ ⌚

	M	L	XL	
★	Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	1½ ČL
🍷	Bielá chlebová múka	400 g	500 g	580 g
	Maslo	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
	Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
	Voda	140 mL	175 mL	200 mL
	Paradajková šťava	140 mL	175 mL	200 mL
🍷	Olivy	70 g	85 g	100 g
👉	Sušené paradajky v oleji, krájané	30 g	40 g	50 g



Otočte na str. 12-15, kde sú pokyny.

Chlebová zmes

Chlebová zmes

Menu 5 (2 h 30 min – 2 h 35 min) ☐ ☑ ☒

🍷	Chlebová zmes múky *2	500 g
	Voda *3	300 mL

Chlieb so zeleninovou šťavou

Menu 5 (2 h 30 min – 2 h 35 min) ☐ ☑ ☒

🍷	Chlebová zmes múky *2	500 g
	Voda *4	150 mL
	Zeleninová šťava *4	150 mL

Chlebová zmes s hrozienukami

Chlebová zmes s hrozienukami

Menu 6 (2 h 30 min) ☐ ☑ ☒

🍷	Chlebová zmes múky *2	500 g
	Voda *3	300 mL
🍷	Hrozienuka *1	100 g

Chlieb so sladkými gaštanmi a matcha

Menu 6 (2 h 30 min) ☐ ☑ ☒

🍷	Chlebová zmes múky *2	500 g
	Matcha	10 g
	Voda *3	300 mL
🍷	Sladké gaštany *1	100 g

Celozrnný pšeničný chlieb

100% celozrnný pšeničný chlieb

Menu 7 (5 h) ⌚

	M	L	XL
★ Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	1½ ČL
Celozrnná chlebová múka	400 g	500 g	600 g
Maslo	20 g	30 g	40 g
Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
Voda	280 mL	350 mL	420 mL

Ovsený chlieb s otrubami

Menu 7 (5 h) ⌚

	L
★ Suché drożdžie	1 ČL
Celozrnná chlebová múka	400 g
Otruby	50 g
Ovsená kaša	50 g
Olej	2 PL
Cukor	1½ ČL
Soľ	1½ ČL
Voda	350 mL

Rýchly celozrnný pšeničný chlieb

Rýchly celozrnný pšeničný chlieb

Menu 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	2 ČL
Silná celozrnná chlebová múka	400 g	500 g	600 g
Maslo	20 g	30 g	40 g
Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
Voda	280 mL	350 mL	420 mL

50% rýchly celozrnný pšeničný chlieb

Menu 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	2 ČL
Silná celozrnná chlebová múka	200 g	250 g	300 g
Silná biela chlebová múka	200 g	250 g	300 g
Maslo	20 g	30 g	40 g
Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
Voda	300 mL	370 mL	430 mL

Celozrnný pšeničný chlieb s hrozičkami

Celozrnný pšeničný chlieb s hrozičkami

Menu 9 (5 h) ⌚

	M	L	XL
★ Suché drożdžie	1 ČL	1 ČL	1½ ČL
Silná celozrnná chlebová múka	400 g	500 g	600 g
Maslo	20 g	30 g	40 g
Cukor	1 PL	1½ PL	2 PL
Soľ	1½ ČL	1½ ČL	2 ČL
Voda	280 mL	350 mL	420 mL
Hrozička	80 g	100 g	120 g

Chlieb s javorovým sirupom a pekanovými orechmi

Menu 9 (5 h) ⌚

	M
★ Suché drożdžie	1 tsp
Silná celozrnná chlebová múka	200 g
Silná biela chlebová múka	200 g
Maslo	20 g
Cukor	3 PL
Soľ	1½ ČL
Voda	280 mL
Pekánové orechy	75 g

Briošky

Základné briošky

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🥚

★ Suché drożdžie	1½ ČL
Silná biela chlebová múka	400 g
Maslo *5	60 g
Cukor	50 g
Sušené odstredené mlieko	2 PL
Soľ	1½ ČL
Zmes/2 rozšľahané vajcia (M) + 2 vaječné žĺtky + voda	270 mL
Maslo *6	80 g

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🥚

★ Suché drożdžie	1½ ČL
Silná biela chlebová múka	400 g
Maslo*5	60 g
Cukor	50 g
Soľ	1½ ČL
Zmes/2 rozšľahané vajcia (M) + 2 vaječné žĺtky + voda	290 mL
Maslo *6	60 g
Kandizovaná pomarančová kôra	50 g
Sultánky	50 g
Hrozička	50 g

Francúzsky chlieb

Francúzsky chlieb

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

★ Suché drożdžie	1 ČL
Silná biela chlebová múka	400 g
Soľ	1½ ČL
Voda	290 mL

Pain de Campagne

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

★ Suché drożdžie	1 ČL
Silná biela chlebová múka	320 g
Silná celozrnná chlebová múka	80 g
Soľ	1½ ČL
Studená voda (5 °C)	300 mL

Ražný chlieb (len SD-YR2540 & SD-YR2550)

100% ražný chlieb

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

★ Suché drożdžie	2½ ČL
Ražná múka	500 g
Olej	2 PL
Cukor	2 ČL
Soľ	2 ČL
Voda	440 mL

• Použite hák na miesenie pre ražné menu.

Ražný a biely chlieb

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

★ Suché drożdžie	2 ČL
Ražná múka	250 g
Silná biela chlebová múka	250 g
Olej	2 PL
Cukor	2 ČL
Soľ	2 ČL
Voda	360 mL

• Použite hák na miesenie pre ražné menu.

Kváskový chlieb

Kváskový chlieb

Fáza 1: Kvások: Menu 24

(SD-YR2550: 23; SD-R2530: 22) (24 h)

Recept nájdete na str. 23.

Fáza 2: Menu 13 (SD-R2530: 12) (5 h) ⌚

Kváskok	1 šálka
Silná biela chlebová múka	400 g
Soľ	1 ČL
Voda	150 mL
Suché drożdžie	¾ ČL

Špaldový chlieb (len SD-YR2540)

Biely špaldový chlieb

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

	M	L	XL
★ Suché drożdžie	1 ČL	1½ ČL	1½ ČL
Špaldová biela múka	400 g	500 g	600 g
Maslo	5 g	10 g	10 g
Cukor	1½ PL	2 PL	2 PL
Soľ	1½ ČL	1½ ČL	1½ ČL
Voda	260 mL	340 mL	400 mL

Špaldový chlieb s citrónom a makom

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

	M	L	XL
★ Suché drożdžie	1 ČL	1½ ČL	1½ ČL
Špaldová biela múka	400 g	500 g	600 g
Maslo	5 g	10 g	10 g
Cukor	1½ ČL	2 ČL	2 ČL
Soľ	1½ ČL	1½ ČL	1½ ČL
Citrónová kôra, nastrúhaná	1	1	1
Citrónová šťava	20 mL	20 mL	30 mL
Mak	2 PL	3 PL	3 PL
Voda	250 mL	330 mL	380 mL

*1 Nakrájajte na približne 5 mm kocky.

*2 Chlebová zmes iba pre biely chlieb.

Postupujte podľa receptov na obale chlebovej zmesi.

*3 Pridajte ako je uvedené na obale.

*4 Polovica určeného množstva vody pre chlebovú zmes.

*5 Nakrájajte na 2 - 3 cm kocky a odložte do chladničky.

*6 Nakrájajte na 1 - 2 cm kocky a odložte do chladničky.

Bezlepkové recepty

Bezlepkový chlieb

Chlieb bez pšenice sa úplne líši od chleba bez lepku, pretože neobsahuje pšeničný škrob. Niektoré zmesi bez pšenice sú vhodnejšie na dlhšie cykly. Skontrolujte kompatibilitu všetkých zložiek s vašou stravou. Jačmeň obsahuje lepek.

- Výsledok sa líši v závislosti od receptov alebo typu chleba.
- Postupujte podľa receptov na obale vašej bezlepkovej chlebovej zmesi.

Glutafin bezlepková chlebová zmes

Menu 15 (SD-YR2550: 14; SD-R2530: 13)

(1 h 50 min - 1 h 55 min)

Voda	430 mL
Olej	1 PL
Bezlepková chlebová zmes	500 g
Suché drożdžie	2 ČL

Chlieb bez lepku a pšenice

Menu 15 (SD-YR2550: 14; SD-R2530: 13)

(1 h 50 min - 1 h 55 min)

Mlieko	310 mL
Vajce (M), rozšľahané	2 (100 g)
Jablčný ocot	1 PL
Olej	2 PL
Med	60 g
Soľ	1¼ ČL
Hnedá ryžová múka	150 g
Zemiakový škrob	300 g
Xantánová guma	2 ČL
Suché drożdžie	2½ ČL

Ochutené bezlepkové chleby

Použite jedno množstvo vybranej zmesi a pridajte do formy na pečenie nasledujúce prísady, aby ste vytvorili chlieb podľa vašej voľby.

Pikantný ovocný chlieb

(1 h 50 min)

Miešané ovocie	100 g
Škorica	2 ČL

Chlieb s javorovým sirupom a pekanovými orechmi

(1 h 55 min)

Javorový sirup	2 PL
Pekánové orechy	50 g

Chlieb s piatimi druhmi semiačok

(1 h 55 min)

Ľanové semiačka	1 ČL
Sezamové semiačka	2 ČL
Tekvicové semiačka	1 ČL
Mak	1 ČL
Slnčnicové semiačka	1 ČL

Chlieb so sušenými paradajkami a parmezánom

(1 h 55 min)

Parmezán nastrúhaný	50 g
Sušené paradajky v oleji, scedené a nasekané	50 g

Bezlepkový koláč

Bezlepkový čokoládový koláč

Menu 16 (SD-YR2550: 15; SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Maslo *1	150 g
Cukor	150 g
Vajce (M), rozšľahané	3 (180 g)
Tmavá čokoláda, rozpustená	120 g
Múka z bielej ryže	120 g
Kakaový prášok	30 g
Prášok do pečiva	10 g

Bezlepkový čajový koláč

Menu 16 (SD-YR2550: 15; SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Maslo *1	80 g
Cukor	160 g
Vajce (M), rozšľahané	3 (180 g)
Múka z bielej ryže	160 g
Mleté mandle	80 g
Čajové lístky, nasekané	2 ČL
Prášok do pečiva	10 g

Bezlepkový banánový koláč

Menu 16 (SD-YR2550: 15; SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Maslo *1	80 g
Cukor	120 g
Vajce (M), rozšľahané	3 (180 g)
Múka z bielej ryže	160 g
Mleté mandle	50 g
Banán *2	80 g
Prášok do pečiva	10 g

Bezlepková pizza

Bezlepková pizza

Menu 17 (SD-YR2550: 16; SD-R2530: 15)

(30 min)

Voda	380 mL
Múka z bielej ryže	475 g
Rastlinný olej	1¼ PL
Soľ	1 ČL
Suché drożdžie	1 ČL

Bezlepkové cestoviny

Bezlepkové cestoviny

Menu 18 (SD-YR2550: 17; SD-R2530: 16)

(15 min)

Zmes/2 rozšľahané 2 (M) + voda	260 g
Múka z bielej ryže	220 g
Zemiakový škrob	zamienané a 80 g
Kukurličný škrob	preosiate 100 g
Xantánová guma	1½ PL
Olej	2 PL
Soľ	1 ČL

- Vajcia a vodu spolu rozšľahajte, pokiaľ zmes nebude veľmi hladká.
- Do inej misy dajte múku, škrob a gumu a dobre premiešajte.

*1: Nakrájajte na 1 cm kocky.

*2: Nakrájajte na 1 - 2 cm.

Recepty na cesto

Základné

Základné cesto

Menu 19 (SD-YR2550: 18; SD-R2530: 17)

(30 min)

★ Suché drożdžie	1 ČL
Silná biela chlebová múka	500 g
Maslo	30 g
Cukor	1½ PL
Soľ	1½ ČL
Voda	310 mL

Mäkké rožky/Žemle

Menu 19 (SD-YR2550: 18; SD-R2530: 17)

(30 min)

★ Suché drożdžie	1 ČL
Silná biela chlebová múka	500 g
Maslo	30 g
Cukor	1½ PL
Soľ	1½ ČL
Vajce (M), rozšľahané	1 (50 g)
Voda	310 mL

* Pre mierne hutnejší rožok vyskúšajte 125 ml vody a 125 ml mlieka.

1 Vložte prísady do formy na pečenie chleba v poradí uvedenom vyššie.

2 Zvoľte menu.

3 Cesto rozdeľte na 8 - 10 kúskov a vytvarujte z neho žemle.

4 Dajte na plech vymastený tukom a nechajte kysnúť pri 40 °C, pokiaľ sa nezdvojnásobi jeho veľkosť (približne 20 minút).

5 Poprašte múkou.

6 Pečte v rúre vyhriatej na 220 °C 15 minút alebo dozlatista.

Základné s hrozičkami

Cesto s hrozičkami

Menu 20 (SD-YR2550: 19; SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★ Suché droždie	1 ČL
Silná biela chlebová múka	500 g
Maslo	30 g
Cukor	1½ PL
Soľ	1½ ČL
Voda	310 mL
Hrozička	100 g

Mrežované buchty

Menu 20 (SD-YR2550: 19; SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★ Suché droždie	½ ČL
Silná biela chlebová múka	250 g
Maslo	25 g
Cukor	1 ČL
Sušené odstredené mlieko	1 PL
Soľ	½ ČL
Škorica	1 ČL
Miešané koreníe	½ ČL
Vajce (M), rozšľahané	1 (50 g)
Voda	100 mL
Miešané sušené ovocie	100 g

- 1 Rozdeľte zmes na 8 guliek. Dajte na mierne vymastený pekáč a nechajte kysnúť pri 40 °C, kým sa nezdvajnosobí objem (približne 20 minút). Vytvorte pastu s cca. 2 PL múky zmiešanými s 2 PL vody a poukladajte krížom cez buchty alebo dajte navrch tenké plátky cesta s jemnou kôrkou.
- 2 Pečte v rúre vyhriatej na 220 °C 15 – 20 minút alebo dozlatista.
- 3 Ešte HORÚCE, potrite cukrovou polevou — 40 g cukru v 4 PL vody, povarte, pokiaľ nevznikne sirup - (približne 5 minút).

Celozrnné

100% celozrnné cesto

Menu 21 (SD-YR2550: 20; SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★ Suché droždie	1½ ČL
Silná celozrnná chlebová múka	500 g
Maslo	30 g
Cukor	1½ PL
Soľ	2 ČL
Voda	340 mL

70% celozrnné cesto

Menu 21 (SD-YR2550: 20; SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★ Suché droždie	1½ ČL
Silná celozrnná chlebová múka	350 g
Silná biela chlebová múka	150 g
Maslo	30 g
Cukor	1½ PL
Soľ	2 ČL
Voda	330 mL

50% celozrnné cesto

Menu 21 (SD-YR2550: 20; SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★ Suché droždie	1½ ČL
Silná celozrnná chlebová múka	250 g
Silná biela chlebová múka	250 g
Maslo	30 g
Cukor	1½ PL
Soľ	2 ČL
Voda	320 mL

Celozrnné s hrozičkami

Celozrnné rožky s hrozičkami

Menu 22 (SD-YR2550: 21; SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★ Suché droždie	1½ ČL
Silná celozrnná chlebová múka	500 g
Maslo	30 g
Cukor	1½ PL
Soľ	2 ČL
Voda	340 mL
Hrozička	100 g

70% celozrnné orechové rožky

Menu 22 (SD-YR2550: 21; SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★ Suché droždie	1½ ČL
Silná celozrnná chlebová múka	350 g
Silná biela chlebová múka	100 g
Stredne mleté ovsené vločky	50 g
Olej	2 PL
Javorový sirup	2 PL
Soľ	1½ ČL
Voda	320 mL
Vlašské orechy	100 g

- 1 Rozdeľte cesto na 12 veľkých rožkov alebo 20 menších rožtekov.
- 2 Poukladáme na vymastený pekáč a vysypeme múkou. Nechajte kysnúť pri 40 °C, pokiaľ nedôjde k zdvojnásobeniu objemu (približne 20 minút).
- 3 Pečte v rúre vyhriatej na 220 °C 12 – 15 minút alebo dozlatista.

Kváskové cesto

Kváskové cesto

Fáza 1: Kvások: Menu 24

(SD-YR2550: 23; SD-R2530: 22) (24 h)

Pokyny nájdete na str. 15.

Fáza 2: Menu 23 (SD-YR2550: 22; SD-R2530: 21)

(2 h 30 min)

Kvásk	1 šálka
Silná biela chlebová múka	360 g
Ražná múka	40 g
Soľ	1 ČL
Suché droždie *	¾ ČL
Voda	150 mL

* V prípade SD-YR2550 vložte do dávkovača droždia suché droždie

Kvásk

Kvásk

Menu 24 (SD-YR2550: 23; SD-R2530: 22) (24 h)

Množstvo pre odmerku kvásku

Ražná múka	80 g
Soľ	½ ČL
Biely jogurt	60 g
Voda (20 °C)	80 mL
Suché droždie *	1 (0,1 g)

* Použite dodávanú lyžicu na kvások.

Pizza

Pizza

Menu 25 (SD-YR2550: 24; SD-R2530: 23)

(45 min) ⌚

★ Suché droždie	1 ČL
Silná biela chlebová múka	450 g
Olej	4 PL
Soľ	2 ČL
Voda	240 mL

Šiška (využitie nepodareného nefermentovaného chlebového cesta)

- 1 Rozdeľte cesto na malé kúsky, z ktorých každá bude mať po 35 g a vytvárame z nich guľky. Zakryte ich malou utierkou a nechajte ich 10 - 20 minút odpočívať.
- 2 Vyvalkajte ich na tenký okrúhly tvar a cesto natlačíme pomocou formy na šišky.
- 3 Cesto nechajte kysnúť 20 - 30 minút (až kým sa nezdvajnosobí pôvodná veľkosť) pri teplote 30 - 35 °C.
- 4 Vyprážajte ich pri teplote oleja 170 °C a posypte ich škoricou a rafinovaným bielym cukrom.

Focaccia

Menu 25 (SD-YR2550: 24; SD-R2530: 23)

(45 min) ⌚

★ Suché droždie	1 ČL
Silná biela chlebová múka	300 g
Olivový olej	1 PL
Soľ	1 ČL
Voda	170 mL

- 1 Vyvalkajte a cesto vytvárate na obdĺžnik s rozmermi 30 cm x 25 cm na vymastený plech.
 - 2 Končekmi prstov urobte priehlbiny na celom ceste.
 - 3 Pridajte svoje obľúbené prísady, ako sú olivy a paradajky.
 - 4 Nechajte kysnúť pri 40 °C, pokiaľ sa nezdvajnosobí veľkosť (približne 30 minút).
 - 5 Pokvapkajte olivovým olejom a dajte piecť do rúry vyhriatej na 190 °C na 20 - 30 minút alebo pokiaľ nebudú okraje dozlatista a stred dobre upečený.
- Podávajte teplé k cestovinovým jedlám.

Sladké recepty



Otočte na str. 18-19, kde sú pokyny.

Koláč

Maslový koláč

Menu 26 (SD-YR2550: 25; SD-R2530: 24)

(1 h 55 min)

Maslo (nakrájajte na 1 cm kocky)	200 g
Cukor	180 g
Mlieko	2 PL
Vajce (M), rozšľahané	4 (200 g)
▢ Hladká múka (zamiešať a)	300 g
▾ Prášok do pečiva (preosiať)	13 g

Čajový koláč

Menu 26 (SD-YR2550: 25; SD-R2530: 24)

(1 h 55 min)

Maslo (nakrájajte na 1 cm kocky)	200 g
Cukor	180 g
Mlieko	2 PL
Vajce (M), rozšľahané	4 (200 g)
▢ Hladká múka (zamiešať a)	300 g
▾ Prášok do pečiva (preosiať)	13 g
Čaj Earl gray (Čajový list)	1 PL
☞ Sušené ovocie *	100 g

* Pridajte pri zoškrabávaní múky v kroku 7.

Len pečenie

Ovocný koláč

Menu 27 (SD-YR2550: 26; SD-R2530: 25)

Časovač: 1 h 20 min

Maslo (nakrájajte na 1 cm kocky)	150 g
Cukor	130 g
Vajce (M), rozšľahané	3 (150 g)
Mlieko	1 PL
▢ Hladká múka (zamiešať a)	250 g
▾ Prášok do pečiva (preosiať)	10 g
Zmes sušeného ovocia	70 g

- 1 Vo veľkej mise rozmiešajte maslo a cukor, pokiaľ nie sú ľahké a nadýchané. Pridajte vajcia, jedno po druhom, dobre vyšľahajte.
- 2 Pridajte mlieko, preosiate A a zamiešajte sušené ovocie, ktoré po pridaní dobre rozmiešajte.
- 3 Vyberte hák na miesenie a vložte formu na pečenie masným papierom, potom nalejte zmiešané prísady.
- 4 Vložte formu na pečenie chleba do hlavnej jednotky a pripojte spotrebič.
- 5 Zvoľte menu a nastavte čas pečenia: 1 hodina a 20 minút.
- 6 Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.
- 7 Keď zo spotrebiča zaznie osem zvukových signálov a bliká indikátor () vedľa **END** stlačte tlačidlo a vyberte koláč.

Čerešňovo-marcipánový koláč

Menu 27 (SD-YR2550: 26; SD-R2530: 25)

Časovač: 1 h

Zlatý kryštalový cukor	50 g
Maslo	175 g
Vajce (M), rozšľahané	3 (150 g)
Múka s kypriacim práškom	225 g
Kandizované čerešne, nakrájané	100 g
Marcipán, nastrúhaný	75 g
Mlieko	60 mL
Posypka (mandľové vločky, pražené)	15 g

- 1 Vo veľkej mise rozmiešajte maslo a cukor, pokiaľ nie sú ľahké a nadýchané. Pridajte vajcia, jedno po druhom, dobre vyšľahajte.
- 2 Pridajte múku s čerešňami a strúhaným marcipánom, dobre premiešajte s mliekom do mäkkej konzistencie.
- 3 Vyberte hák na miesenie a vložte formu na pečenie masným papierom, potom nalejte zmiešané prísady.
- 4 Vložte formu na pečenie chleba do hlavnej jednotky a pripojte spotrebič.
- 5 Na povrch zmesi opatrne prisypte opečené mandle
- 6 Zvoľte menu a na časovači nastavte 1 hodinu.
- 7 Po upečení vyskúšajte špáradlom, či je koláč hotový. Ak koláč vyžaduje viac času, znova zvoľte menu a na časovači nastavte ďalších 3 - 5 minút. Ak je stále len mierne lepkavý, v priebehu obdobia odstáťia sa dopečie.
- 8 Pomocou kuchynských rukavíc vyberte formu na chlieb zo spotrebiča. Nechajte 5 - 10 minút odstáť, potom ho vyberte z formy na pečenie a nechajte ho vychladnúť.

Džem

Jahodový džem

Menu 28 (SD-YR2550: 27; SD-R2530: 26)

Časovač: 1 h 40 min

Jahody, nakrájané nadrobno	600 g
Cukor	400 g
Práškový pektín *	13 g

Marhuľový džem

Menu 28 (SD-YR2550: 27; SD-R2530: 26)

Časovač: 1 h 30 min

Marhule, nakrájané nadrobno	600 g
Cukor	250 g
Práškový pektín *	6 g (1¼ ČL)

* Pred vložení formy na pečenie do hlavnej jednotky nasypete pektín na ingrediencie vo forme na pečenie.

Kompót

Jablkový pyré

Menu 29 (SD-YR2550: 28; SD-R2530: 27)

Časovač: 1 h 20 min

Jablká Bramley, olúpané, zbavené jadier a nakrájané na kocky	1000 g
Voda	2 PL

- Po dokončení varenia premiešajte.

Broskyne vo vanilkovom sirupe

Menu 29 (SD-YR2550: 28; SD-R2530: 27)

Časovač: 1 h

Broskyne, vykôstkované a nakrájaná na ¼	1000 g
Cukor	100 g
Vanilkový struk	½
Voda	125 mL

- Keď je varenie hotové, vyberte broskyne dierovanou naberačkou. Sirupom opatrne zalejte ovocie. Nechajte vychladnúť.



Miesenie cesta na koláč

Cesto na koláč

Menu 30 (SD-YR2550: 29; SD-R2530: 28)

Časovač: 20 min

Maslo (nakrájajte na 1 cm kocky)	200 g
Cukor	180 g
Mlieko	2 PL
Vajce (M), rozšľahané	4 (200 g)
<input type="checkbox"/> Hladká múka (zamiešať a) <input type="checkbox"/> Prášok do pečiva (preosiať)	300 g
	13 g

Makový bezlepkový koláč

Menu 30 (SD-YR2550: 29; SD-R2530: 28)

Časovač: 20 min

Rastlinný olej	150 g
Vajce (M), rozšľahané	3 (150 g)
Mlieko	110 mL
Cukor	180 g
Múka z bielej ryže	210 g
Mletá mandle	75 g
Prášok do pečiva	1½ PL
Citrónová šťava	1½ PL
Mak	23 g

- Poleva, ako máte radi. Zmiešajte 15 g citrónovej šťavy so 75 g krupicového cukru a posypte na upečený bezlepkový koláč.

Miesenie a kysnutie chleba

Cesto na chlieb

Fáza 1 Miesenie cesta: Menu 31 (SD-YR2550: 30; SD-R2530: 29)

Fáza 2 Kysnutie: Menu 32 (SD-YR2550: 31; SD-R2530: 30)

(Teplotné podmienky miesenia : 28 °C)

Suché drożdžie	1½ ČL
Silná biela chlebová múka	500 g
Cukor	1 PL
Soľ	1½ ČL
Vajce (M), rozšľahané	½ (25 g)
Voda	320 mL
Maslo	15 g

Fáza 1

- 1 Pozrite si krok 1 - 4 v časti „Miesenie chleba“. (str. 19)
(Nastavenie času miesenia: 20 minút)
- 2 Po dokončení miesenia vložte maslo do formy na pečenie a zatvorte veko.
- 3 Nechajte odpočívať 5 minút.
- 4 Opakujte krok 1 - 4 v časti „Miesenie chleba“. (str. 19)
(Nastavenie času miesenia: 12 minút)

Fáza 2

Možnosť 1:

- 1 Hotové cesto vytvarujte do svojho obľúbeného tvaru a nechajte ho kysnúť v rúre.

Možnosť 2:

- 1 Pozrite si krok 1 - 5 v časti „Kysnutie“. (str. 19)

Cesto na anglické muffiny z ryžovej múky

Fáza 1 Miesenie cesta: Menu 31 (SD-YR2550: 30; SD-R2530: 29)

Fáza 2 Kysnutie: Menu 32 (SD-YR2550: 31; SD-R2530: 30)

(Teplotné podmienky miesenia : 28 °C)

- Príprava anglického muffinu s priemerom 9 cm.
(Rozdelené na 10 kusov)

Suché drożdžie	1 ČL
Zmes/1 rozšľahané vajce + 1 bielok + teplá voda	430 g
Maslo, rozpustené	60 mL
Jablčný ocot	1 ČL
Múka z hnedej ryže	300 g
Zemiakový škrob	100 g
Sušené odstredené mlieko *	50 g
Xantánová guma	1 PL
Cukor	1 PL
Soľ	1 ČL

* Sušené mlieko môže byť vynechané.

Posýпка

Kukurica múka	Príslušné množstvo
---------------	--------------------

Fáza 1

- 1 Pozrite si krok 1 - 4 v časti „Miesenie chleba“. (str. 19)
(Nastavenie času miesenia: 5 minút)
- 2 Po dokončení miesenia otvorte veko, zoškrabte múku.
- 3 Nechajte odpočívať 5 minút.
- 4 Opakujte krok 1 - 4 v časti „Miesenie chleba“. (str. 19)
(Nastavenie času miesenia: 10 minút)

Fáza 2

- 1 Pozrite si krok 1 - 5 v časti „Kysnutie“. (str. 19)
(Nastavenie času kysnutia: 20 minút)
- 2 Približne 90 g cesta dajte do formy a na dochutenie posypte kukuričnou múkou
- 3 Nechajte vykysnúť na 80 % veľkosti v rúre pri 40 °C približne 30 minút.
- 4 Povrch posypte kukuričnou múkou a zakryte formu.
- 5 Pečte v rúre na 180 °C približne 15 minút.

Čistenie a údržba

Pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete a nechajte ju vychladnúť.

■ Aby ste predišli poškodeniu spotrebiča.

- Nepoužívajte čistiace abrazívne prostriedky alebo pomôcky (čistiace prášky, zdrsnené špongie atď).
- Žiadnu časť pekárne neumývajte v umývačke riadu.
- Nepoužívajte benzín, riedidlo, alkohol alebo bielicidlo.
- Po opláchnutí umývateľných častí všetky vysušte utierkou. Súčasti pekárne udržiavajte stále čisté a suché.

Forma na pečenie a hák na miesenie

Odstráňte všetky zvyšky cesta. Umyte mäkkou špongiou alebo handričkou a vysušte.

- Formu na pečenie neponárajte do vody.
- Pokiaľ hák na miesenie nie je možné ľahko vybrať, nalejte do formy na pečenie teplú vodu a počkajte 5 – 10 minút. (Nenechávajte ju tam veľmi dlho.) Do formy na pečenie nedávajte teplú vodu s čistiacim prostriedkom.

Vonkajší povrch a otvory pre únik pary

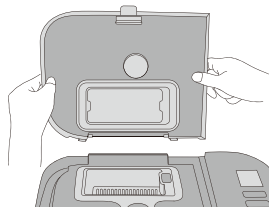
- Utrite vlhkou utierkou.

Veko dávkovača

Vyberte ho a umyte vodou.

Úplne ho osušte, najmä veko dávkovača kvasníc.

- Veko dávkovača nakloňte pod uhlom približne 75 stupňov. Zarovnajtie spoje a potiahnutím smerom k vám veko odpojte alebo opatrným zatlačením späť pod rovnakým uhlom veko pripojte na pôvodné miesto. Najskôr počkajte, pokiaľ spotrebič vychladne, pretože po používaní je veľmi horúci.
- Dávajte pozor, aby ste nepoškodili alebo nevytiahli tesnenie. (Poškodenie tesnenia by mohlo viesť k unikaniu vodnej pary, kondenzácii vlhkosti alebo deformácii.)

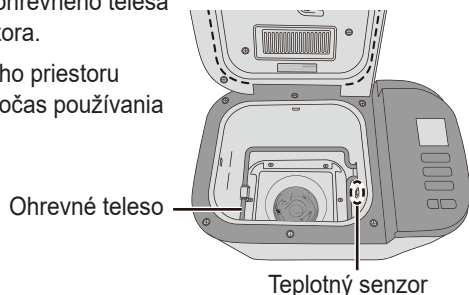


Vnútorne časti

Odstráňte zvyšky potravín.

Na vyčistenie vnútra spotrebiča použite vlhkú handričku, vyhnite sa prítomnosti oblasti ohrevného telesa a teplotného senzora.

- Farba vnútorného priestoru spotrebiča sa počas používania môže meniť.

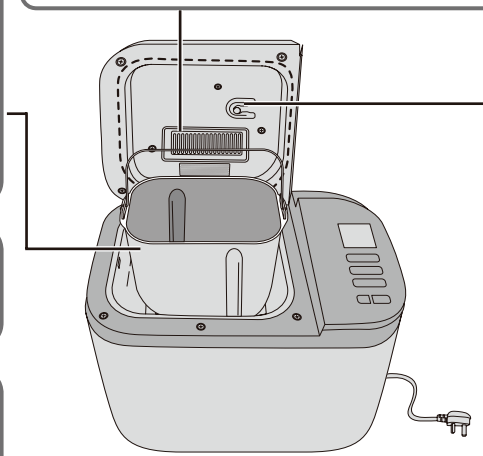


Dávkovač hrozienok a orechov

Vyberte ho a umyte vodou.



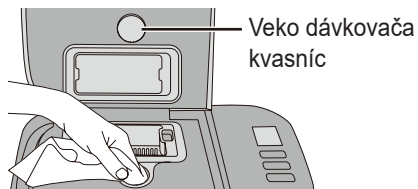
- Dávkovač umyte po každom použití, aby v ňom nezostali žiadne zvyšky.



Dávkovač kvasníc (len SD-YR2550/SD-YR2540)

Utrite vlhkou handričkou a prirodzene osušte.

- Ak ho utriete suchou handričkou, suché droždie neklesne do formy na pečenie v dôsledku statiky.



Veko dávkovača (len SD-YR2550/SD-YR2540)

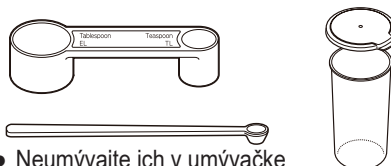
Pokiaľ je vlhké, utrite ho suchou handričkou.

Dávkovacia lyžica a lyžica na kvások

Umyte ich vodou.

Odmerka na kvások

Umyte teplou mydlovou vodou a dobre osušte.



- Neumývajte ich v umývačke riadu

Odstraňovanie problémov

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

Problém	Príčina a riešenie
	Počas tepelnej prípravy alebo po nej
Chlieb nekysne dobre. Horná časť bochníka nie je úhľadná.	[Všetky druhy chleba] <ul style="list-style-type: none">● Kvalita lepku vo vašej múke nie je dobrá, alebo ste použili nevhodnú múku. (Kvalita lepku kolíše v závislosti od teploty, vlhkosti, spôsobu skladovania múky, ale taktiež od sezónnej úrody obilia.) → Vyskúšajte iný druh múky, značku alebo výrobnú šaržu.● Cesto je veľmi tuhé, pravdepodobne ste dali málo vody. → Múka s väčším obsahom bielkovín absorbuje viac vody ako iné druhy, preto skúste pridať 10 – 20 ml vody.● Použili ste nesprávny druh sušeného droždia. → Použite sušené droždie vo vrecku, ktoré je označené ako instantné. Pri tomto druhu sa nemusí nechávať nakysnúť kvások.● Použili ste málo sušeného droždia, alebo bolo veľmi staré. → Použite dávkovaci lyžicu. Skontrolujte dátum použiteľnosti sušeného droždia. (Uchovávajte ho v chladničke.)● Sušené droždie prišlo do kontaktu s vodou ešte pred miesením cesta. → Skontrolujte, či ste vkladali suroviny v poradí podľa receptu. (str. 12)● Možno ste dali veľmi veľa soli alebo málo cukru. → Overte si dávky v recepte a používajte dodané dávkovacie lyžice. → Skontrolujte, či ostatné suroviny neobsahujú soľ alebo cukor. [Špaldový chlieb] <ul style="list-style-type: none">● Na prípravu špeciálneho chleba ste použili jednozrnovú (Einkorn) pšenicu a/alebo ste použili veľa inej ako špaldovej múky. → Keď okrem špaldovej múky používate viac než dva iné druhy múky, špaldová múka by mala tvoriť až 60 % celkového množstva múky. Ražná a ryžová múka by mali tvoriť najviac 40 % celkového množstva múky a pohánková múka najviac 20 % celkového množstva múky.
Môže sa nepodarené cesto znova použiť? Např: Cesto nebolo upečené ... atď.	<ul style="list-style-type: none">● Dá sa z neho pripraviť šišky, pizzu alebo iné.. Skontrolujte v akom stave sa pečenie zastavilo a pokračovalo v ďalších operáciách.<ul style="list-style-type: none">• Keď je v dávkovači na droždie ešte suché droždie (len SD-YR2550/SD-YR2540) → Znova začnite pripravovať cesto podľa postupu na prípravu cesta „Pizza“ na výrobu šišiek alebo pizze (str. 13, 23).• Keď bolo suché droždie zmiešané s inými prísadami. → Vyberte cesto a pripravte šišky alebo pizzu (str. 13, 23).• Keď je chlebové cesto do polovice vykysnuté alebo upečené. → Vyberte cesto a začnite piecť 40 minút pri teplote 170 ° C v rúre. Pri pozorovaní situácie pri pečení.
Chlieb vôbec nevysol. Môj chlieb je bledý a lepivý.	<ul style="list-style-type: none">● Nepoužili ste sušené droždie. → Vložte do formy na pečenie správne množstvo sušeného droždia.● Použili ste málo sušeného droždia, alebo bolo veľmi staré. → Použite dávkovaci lyžicu. Skontrolujte dátum spotreby sušeného droždia. (Uchovávajte ho v chladničke.)● Došlo k výpadku napájania alebo bol spotrebič zastavený počas prípravy chleba. → Nedopečený chlieb budete musieť vybrať z formy a pripraviť nové cesto.
Suché droždie nepadá do formy na pečenie. (len SD-YR2550/SD-YR2540)	<ul style="list-style-type: none">● Načasovanie aktivácie dávkovača na droždie sa líši v závislosti od programu menu a teploty v miestnosti.● Dávkovač droždia je mokry alebo sa môže hromadiť statická elektrina. → Utrite vlhkou handričkou a nechajte prirodzene uschnúť.● Suché droždie je navlhčené. → Použite nové suché droždie.
Chlieb sa lepí a zle krája.	<ul style="list-style-type: none">● Mohol byť ešte veľmi horúci, keď ste ho krájali. → Nechajte chlieb vychladnúť na drôtenej mriežke a až potom ho rozkrojíte, aby z neho unikla zvyšná para.
Chlieb veľmi vysol.	<ul style="list-style-type: none">● Použili ste veľmi veľa sušeného droždia alebo vody. → Overte si dávky v recepte a na určenie správneho množstva používajte dávkovaci lyžičku (sušené droždie), alebo odmerku (voda). → Skontrolujte, či ostatné suroviny neobsahujú veľa vody.● Použili ste veľmi veľa múky. → Múku presne odvážte.
Chlieb je veľmi pórovitý.	<ul style="list-style-type: none">● Použili ste veľmi veľa sušeného droždia. → Overte si dávky v recepte a používajte dodané dávkovaci lyžičku.● Použili ste veľmi veľa vody. → Niektoré druhy múky absorbujú viac vody ako iné, skúste dať o 10 – 20 ml vody menej.

Odstraňovanie problémov

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

Problém

Príčina a riešenie

Počas tepelnej prípravy alebo po nej

Chlieb po vykysnutí opäť klesne.

- Použitá múka nie je veľmi kvalitná.
→ Skúste použiť inú značku.
- Použili ste veľmi veľa vody.
→ Skúste dať o 10 – 20 ml menej vody.

Na kôrke sa tvoria záhyby a po vychladnutí je mäkká.

- Zvyšky pary vo vnútri chleba prenikajú kôrkou a tým kôrka mäkne.
→ Aby sa objem pary znížil, skúste dať o 10 – 20 ml menej vody.

Bochník je po stranách prepadnutý a na spodnej strane je vlhký.

- Po dopečení ste chlieb nechali veľmi dlho vo forme na pečenie.
→ Upečený bochník vyberte čo najskôr po skončení programu.
- Možno došlo k výpadku dodávky elektrického prúdu alebo ste spotrebič v priebehu pečenia vypili.
→ Ak je spotrebič vypnutý na viac ako 10 minút, program už ďalej nepokračuje.

Ako môžete uchovať chrumkavú kôrku?

- Ak chcete, aby chlieb mal chrumkavejšiu kôrku, môžete použiť možnosť sfarbenia kôrky „Dark“ (Tmavá) alebo ho piecť v rúre pri teplote 200 °C, počas ďalších 5 – 10 minút.

Na spodnej strane briošky je usadený olej. Kôrka je masťná. Chlieb má veľké otvory.

- Pridali ste maslo do 5 minút od zaznenia zvukového signálu?
→ Keď už na displeji zostáva veľmi krátky čas do konca pečenia, maslo už nepridávajte. (str. 15)
Chuť masla nebude tak výrazná, ale výsledok inak nebude zlý.



Briošky nie sú moc chutné, keď ste použili chlebovú zmes.

- Vyskúšajte nasledujúce triky:
→ V menu 10 prebehne pečenie lepšie, keď trochu znížite množstvo droždia. (V prípade prídania suchého droždia oddelene.)
→ Použite recept pre chlebovú zmes, ale jej množstvo by malo byť medzi 350 – 500 g.
→ Vložte prísady v poradí uvedenom v recepte. Keď pridávate ďalšie prísady, pridajte ich neskôr. (Str. 15)
→ Postup dokončenia sa v receptoch pri rôznych druhoch chlebových zmesí odlišuje.


Prečo cesto nie je dostatočne premiešané?

- Zabudli ste do formy na pečenie vložiť hák na miesenie.
→ Skôr ako dáte do formy na pečenie suroviny, skontrolujte, či je hák na miesenie na svojom mieste

Špeciálne prísady nie sú poriadne premiešané.

- Pridali ste špeciálne prísady do dávkovača hrozienok a orechov pred zaznením zvukového signálu alebo ste ich pridali do formy na pečenie v priebehu blikania „“?
→ Špeciálne prísady musia byť pridané dávkovača hrozienok a orechov pred zaznením zvukového signálu alebo do formy na pečenie, keď na displeji bliká „“.

Pri pečení briošiek nie sú správne premiešané špeciálne prísady.

- Pridali ste špeciálne prísady do 5 minút od zvukového signálu?
→ Špeciálne prísady je potrebné pridať, pokiaľ na displeji bliká „“.
- Do niektorých chlebových zmesí sa špeciálne prísady ťažšie zamiešavajú alebo majú tendenciu z nádoby vyskakovať.
→ Znížte množstvo špeciálnych prísad na polovicu.

Z dávkovača hrozienok a orechov nepadajú do formy na pečenie špeciálne prísady.

- Je povrch špeciálnych prísad vyšší ako okraj dávkovača hrozienok a orechov?
→ Vložte špeciálne prísady tak, aby ich povrch bol nižší ako okraj dávkovača hrozienok a orechov. (Str. 14)
Kapacita dávkovača hrozienok a orechov je 150 g, v závislosti od stavu a typu prísad sa však môžu presýpať.

Na spodnej strane a na bokoch chleba zostávajú zvyšky múky.

- Použili ste veľmi veľa múky alebo málo vody.
→ Overtte si množstvo v recepte a odvážte správne množstvo múky alebo odmerajte správne množstvo vody pomocou váhy alebo dodanej odmerky.

Problém

Príčina a riešenie

Počas tepelnej prípravy alebo po nej

Chlieb sa neupiekol.

- Zvolili ste menu na prípravu cesta.
→ Menu na prípravu cesta neobsahujú fázu pečenia.
- Možno došlo k výpadku dodávky elektrického prúdu alebo ste spotrebič v priebehu pečenia vypili.
→ Ak cesto správne vykyslo, môžete chlieb upiecť v rúre.
- Pokiaľ ste dali do nádoby málo vody, mohlo spotrebič zastaviť zariadenie chrániace motor pred preťažením.
To sa môže stať, keď je motor preťažený miesením veľmi tuhého cesta.
→ Poradte sa s predajcom alebo servisným technikom. Nabudúce dávajte väčší pozor na správne dávkovanie surovín pomocou odmerky.
- Možno ste zabudli do nádoby nasadiť hák na miesenie.
→ Hák na miesenie nasadte do nádoby ako prvý. (Str. 12)
- Hriadeľ háku na miesenie sa nemôže v nádobe na miesenie voľne otáčať.
→ Keď je hák na miesenie nasadený a hriadeľ sa nemôže otáčať, budete musieť vymeniť blok jeho uloženia. (Poradte sa s predajcom alebo v servisnom stredisku Panasonic.)

Chlieb nie je možné vybrať.

- Ak sa chlieb nedá ľahko vybrať z formy na chlieb, nechajte formu 5 až 10 minút chladnúť, pričom formu nenechávajte bez dozoru, pretože by sa mohol niekto alebo niečo popáliť.
Potom formu na chlieb niekoľkokrát potraсте, pričom použite kuchynské rukavice. (Rukoväť sklopte, aby chlieb mohol vypadnúť.)

Po vyklopení chleba z nádoby na pečenie zostane hák na miesenie prilepený v bočníku.

- Cesto mohlo byť veľmi tuhé.
→ Nechajte chlieb vychladnúť a hák na miesenie opatrne vyberte.
Niektoré druhy múky absorbujú viac vody ako iné, takže nabudúce skúste pridať ďalších 10 - 20 ml vody.
- Pod hákom na miesenie sa vytvorila kôrka.
→ Hák na miesenie a uloženie hriadeľa po každom použití umyte.

Moje bezlepkové cestoviny sa nevydarili dobre.

- Vaše cesto bolo veľmi mäkké.
→ Znížte množstvo vody alebo zvýšte množstvo xantánovej gummy.
- Vaše cesto bolo veľmi tvrdé.
→ Znížte množstvo xantánovej gummy alebo zvýšte množstvo vody.

Pri varení džem prihorel alebo sa hák na miesenie cesta zasekol a nedá sa vybrať.

- Použili ste veľmi málo ovocia alebo priveľa cukru.
→ Formu na chlieb vložte do drezu a dopoly ju naplňte teplou vodou. Formu na chlieb nechajte odmáčať, až kým sa pripečená zmes alebo lopatka na miesenie cesta neuvolní. Po uvoľnení prihoretej zmesi formu umyte napríklad mäkkou špongiou.

Džem prekypel.

- V nádobe bolo veľa ovocia alebo cukru.
→ Použijete toľko ovocia a cukru, koľko uvádza recept na strane 24.

Džem je veľmi riedky a netužne.

- Ovocia bolo málo, alebo bolo prezreté.
- Pridali ste veľmi málo cukru.
- Čas varenia bol veľmi krátky.
- Použité ovocie obsahovalo málo pektínu.
→ Nechajte džem úplne vychladnúť. Počas chladnutia sa hustota džemu zvyšuje.
→ Riedky džem môžete použiť ako polevu na dezerty.

Aké druhy cukru môžem použiť na prípravu džemu?

- Môže sa použiť biely krupicový a kryštálový cukor.
Nepoužívajte hnedý cukor, diétny cukor a cukor s nízkym obsahom kalórií alebo umelé sladidlo.

Môžete použiť mrazené ovocie?

- Môžete ho použiť len na prípravu džemu a kompótu.

Odstraňovanie problémov

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

Problém

Príčina a riešenie

Počas tepelnej prípravy alebo po nej

Môže sa na prípravu džemu používať ovocie naložené v alkohole?

- Nepoužívajte ho. Jeho kvalita nie je vhodná.

Pri príprave kompótu ovocie splaslo.

- Čas varenia bol veľmi dlhý. Ovocie bolo možno prezreté.

Neobvyklé situácie

Hák na miesenie rachotí.

- To sa stáva, keď je hák na miesenie na hriadeľi veľmi voľný. (Nejde o poruchu.)

Počas pečenia cítiť zápach spáleniny.

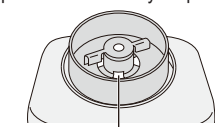
Z otvorov pre únik pary stúpa dym.

- Časť surovín sa dostala na ohrevné teleso.
→ Niekedy sa stane, že počas miesenia z nádoby na vypadnú hrozienka, trochu múky atď.
Keď sa chlieb dopeče a spotrebič vychladne, opatrne odstráňte zvyšky surovín z ohrevného telesa.
→ Je vhodnejšie vkladať suroviny do formy na pečenie mimo spotrebiča.

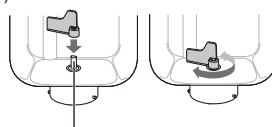
Cesto uniká dnom formy na pečenie.

- Malé množstvo cesta môže unikáť ventilačnými otvormi, pokiaľ neobmedzí pohyb hriadeľa. To neznamena poruchu, je však potrebné raz za čas skontrolovať, či sa uloženie hriadeľa háku voľne otáča.
→ Keď sa uloženie hriadeľa nemôže otáčať, budete musieť vymeniť blok jeho uloženia. (Poradte sa s predajcom alebo v servisnom stredisku Panasonic.)

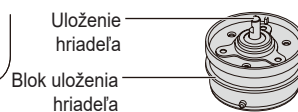
(Spodná strana formy na pečenie)



Vetracie otvory (celkom 4)



Uloženie hriadeľa



Uloženie hriadeľa
Blok uloženia hriadeľa

Objednávacie č. ADA29E226

Chybové hlásenia na displeji

Na displeji je zobrazený symbol „1“ a prevádzka je zastavená.

- Keď je napájanie spotrebiča istý čas prerušené, po obnovení sa na displeji zobrazí symbol „1“. (Ide o pohotovostný režim a spotrebič nemohol pokračovať v programe.)
→ Vyberte chlieb, cesto alebo prísady a začnite znovu s novými prísadami.

Na displeji sa zobrazuje „H01“, „H02“.

- Displej signalizuje problém so spotrebičom.
→ Poradte sa v predajni alebo v servisnom stredisku Panasonic.

Na displeji sa zobrazuje „U50“.

- Spotrebič je veľmi horúci (nad 40 °C). Stáva sa to pri opakovanom použití.
→ Skôr ako spotrebič použijete znovu, nechajte ho vychladnúť pod 40 °C (hlásenie U50 zmizne samo).

Technické údaje

	SD-YR2550	SD-YR2540	SD-R2530
Napájanie elektrickou energiou	230 V - 240 V ~ 50 Hz		
Spotreba elektrickej energie	505 W - 550 W		
Kapacita	(Silná múka pre chlieb)	max. 600 g	min. 400 g
	(Silná múka pre cesto)	max. 600 g	min. 250 g
	(Sušené droždie)	max. 7 g	min. 1,4 g
	(Prášok do pečiva)	max. 13 g	min. 10 g
Kapacita dávkovača hrozienok a orieškov	Max. 150 g sušené ovocie/oriešky		
Časovač	Digitálny časovač (až 13 hodín)		
Rozmery (Š × V × H)	Približne 40,8 × 36,2 × 25,2 cm		
Hmotnosť	Približne 7,5 kg	Približne 7,5 kg	Približne 7,0 kg
Príslušenstvo	1 odmerka na kvások, 1 dávkovacia lyžica, 1 lyžica na kvások		
Vzduchom prenášaný akustický hluk [dB(A) ref 1 pW]	60,68	60,68	58,68

Likvidácia starých zariadení

Iba pre Európsku úniu a krajiny so systémami recyklácie.

Tento symbol na výrobkoch, ich obaloch a v sprievodnej dokumentácii upozorňuje na to, že sa použité elektrické a elektronické zariadenia nesmú likvidovať ako bežný komunálny odpad.



Aby bola zaistená správna likvidácia a recyklácia použitých výrobkov, odovzdávajte ich v súlade s národnou legislatívou v príslušných zberných miestach.

Správnou likvidáciou prispějete k úspore cenných prírodných zdrojov a predídete možným negatívnym dopadom na ľudské zdravie a životné prostredie.

O ďalšie podrobnosti o zbere a recyklácii odpadu požiadať miestne úrady.

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa vystavujete postihu podľa národnej legislatívy.

Výrobok Panasonic

Na tento výrobok sa vzťahuje záruka E-Guarantee Panasonic.
Odložte si doklad o kúpe.

Záručné podmienky a informácie o tomto výrobku sú dostupné na
www.panasonic.com/sk
alebo na nasledujúcom telefónnom čísle: +421 2 206 22 911
pondelok až piatok: 9:00 - 17:00

Stránka technickej podpory:
<https://support-sk.panasonic.eu/>

Môžete tiež kedykoľvek kontaktovať náš tím podpory prostredníctvom e-mailu:
panasonic.bratislava@eu.panasonic.com

Zástupca v EÚ:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemecko

Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2021



SXC•HXC•KXC

DZ50E226
MX0321L0