

Panasonic®

Automatická domáca pekáreň

NÁVOD NA OBSLUHU (Pre domáce použitie)

Slovensky



Model

SD-ZP2000



**EXPERIENCE
FRESH**

For recipes, visit: www.experience-fresh.eu

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. SK3 – SK5) a **Dôležité informácie** (Str. SK5) v týchto pokynoch.
- Pokyny uschovajte pre budúce použitie.
- Spoločnosť Panasonic neprijme žiadnu zodpovednosť v prípadoch, kedy bolo zariadenie používané v rozpore s týmto návodom.

Obsah

Bezpečnostné opatrenia	3
Dôležité informácie.....	5
Názvy súčastí a pokyny	6
• Hlavná jednotka a Príslušenstvo	6
• Ovládací panel a displej	7
Suroviny na prípravu chleba	8
• Chlebové zmesi	8
• Špeciálne prísady	9
• Informácie pre bezlepkovú diétu.....	9
Prehľad menu a možnosti pečenia	10
Pokyny pre manipuláciu a recepty	11
• Pred použitím	11
• Príprava	11
• Pečenie chleba.....	12
• Pečenie briošiek	14
• Pečenie koláča	14
• Pečenie základného bezlepkového chleba	15
• Pečenie bezlepkovej torty.....	15
• Príprava chlebového cesta	16
• Príprava cesta na pizzu	16
• Príprava džemu	16
Čistenie a údržba.....	17
Odstraňovanie problémov	18
Technické údaje.....	21
Poznámky.....	22

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.

■ **Symbody majú nasledujúci význam:**



Tento symbol predstavuje zákaz.



Tento symbol uvádza požiadavky, ktoré je potrebné dodržiavať.



VAROVANIE

Zabráňte úrazu elektrickým prúdom, požiaru spôsobenému skratom, 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 vidlice 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 s vidlicou kábla, ak máte mokré ruky.**

- **Spotrebič nenamáčajte a neoplachujte vodou ani inou tekutinou.**

- **Počas pečenia sa nedotýkajte ventilačných otvorov a nezakrývajte ich.**

• Dávajte špeciálne pozor na deti.



- **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 nedohliada na ne dospelá osoba.

! VAROVANIE

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



- **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.

- **Vidlice kábla zasunúť bezpečne do zásuvky.**
- **Pravidelne zbavujte prachu vidlicu kábla.**
 - Vidlice 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 vidlice 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.

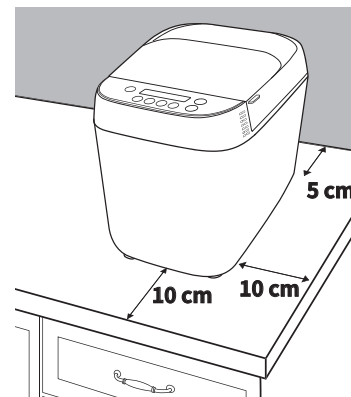
→ Informujte sa v predajni alebo v servisnom stredisku Panasonic o možnosti kontroly alebo opravy.

! UPOZORNENIE

Zabráňte úrazu elektrickým prúdom, požiaru, popáleniu, poraneniu alebo poškodeniu majetku.



- **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.**





UPOZORNENIE

Zabráňte úrazu elektrickým prúdom, požiaru, popáleniu, poraneniu alebo poškodeniu majetku.



- **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.)

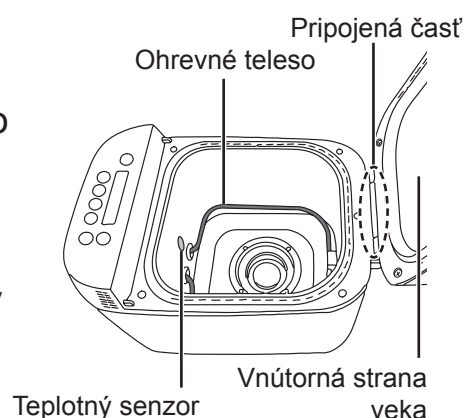
- **Nepoužívajte externý časovač atď.**
 - Tento spotrebič nie je možné ovládať externým časovačom alebo pomocou samostatného diaľkového ovládača.
- **Do otvorov v spotrebiči nestrkajte žiadne predmety.**
- **Neprekračujte maximálne množstvo múky (500 g) a kypriacich prísad, ako sú sušené kvasnice (7 g) alebo prášok do pečiva (13 g). (Vid' str. SK21.)**



- **Keď spotrebič nepoužívate, odpojte napájací kábel zo zásuvky.**
- **Keď odpájate vidlicu 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. (Vid' str. SK17.)**

Dôležité informácie

- Tento spotrebič nepoužívajte vonku, v miestnostiach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu, ani nepoužívajte nadmernú silu pri kontakte s dielmi na obrázku vpravo (mohlo by dôjsť 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.

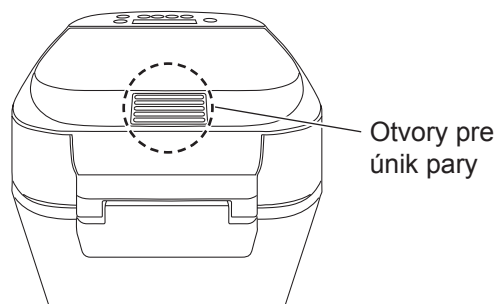
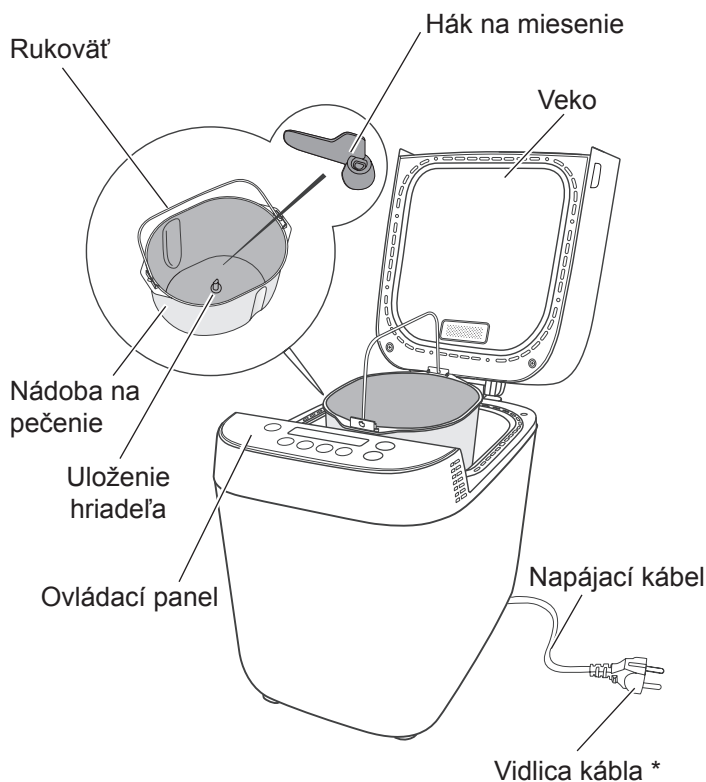


Tento symbol na spotrebiči upozorňuje: „Horúci povrch, dotýkať sa opatrne“.

Názvy súčastí a pokyny

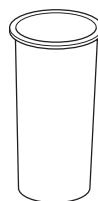
Hlavná jednotka a Príslušenstvo

Hlavná jednotka



Príslušenstvo

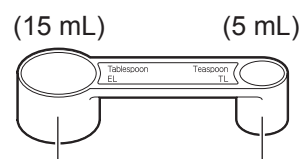
Odmerka



(Max. 310 mL)

• Delenie po 10 mL

Dávkovacia lyžička



Polievková lyžica
• ½ značka

Kávová lyžica
• ¼, ½, ¾ značky

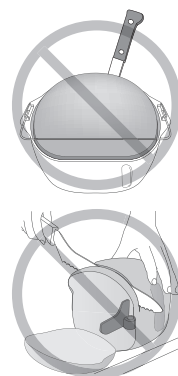
* Tvar vidlice kábla sa môže od obrázku odlišovať.

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 alebo ostré predmety, ako napr. nôž, vidličku atď.
 - Ak sa chlieb nedá z nádoby na pečenie vybrať alebo je ťažké ho vybrať, nechajte nádobu na pečenie 5 – 10 minút chladnúť. S použitím kuchynských rukavíc obráťte nádobu na pečenie dnom smerom hore (viď str. SK12). Držte ju obidvoma rukami a poklepte o čistý kuchynský povrch s rozostrenou kuchynskou utierkou, pokým sa chlieb neuvoľní.
- Hák na miesenie môže v chlebe uviaznuť. Ak to tak je, počkajte, pokým chlieb nevychladne, a predtým ako ho začnete krájať, hák vyberte.
 - Pokiaľ nie je možné hák na miesenie odstrániť z nádoby na pečenie, nalejte do nej teplú vodou a počkajte 5 – 10 minút.
 - Pokiaľ je aj potom zložitý hák na miesenie vybrať, otočte ním do strany a vytiahnite ho.
- Na čistenie nádoby 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 „Špeciálne prísady“ (viď str. SK9) 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.



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  a .

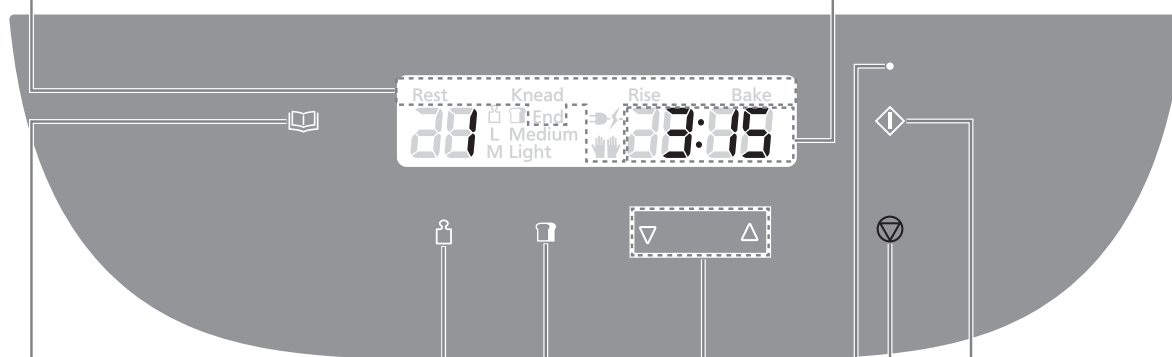
 : Indikuje výpadok napájania.

 : • Indikuje manuálne prídanie prísad.
(Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, a 12.)

- Poskytuje informácie o manuálnej prevádzke. (Menu 12 a 15.)

■ Zobrazenie času

- Čas do ukončenia programu.
- Keď je potrebné pridať prísady manuálne, zobrazí sa na displeji čas do okamihu prídania.
- Menu vyžadovalo niekoľko manuálnych krokov, na displeji sa zobrazí zvyšný čas do spustenia procesu po stlačení tlačidla **Štart**.



■ Veľkosť

Stlačením tohto tlačidla vyberte veľkosť. Dostupné menu vid' str. SK10.



■ Kôrka

Stlačením tohto tlačidla vyberte farbu kôrky. Dostupné menu sú uvedené na str. SK10.

Médium
(stredne tmavá)
↑
Light (svetlá)

■ Štart

Stlačením tohto tlačidla spustíte program.

■ Stop

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

■ Indikátor stavu

- Blikanie znamená, že zariadenie je v nastavenom stave, alebo je potrebná manuálna obsluha. Môžete stlačiť tlačidlo **Štart**.

- Stále svetlo znamená, že zariadenie je v stave prebiehajúceho programu. Tlačidlo **Štart** nie je možné stlačiť.

Nezapne sa, aj keď je zapojené.

■ Menu

- Jedným stlačením tohto tlačidla prejdete do režimu nastavenia.
- Číslo Menu zmeníte opakovaným stlačením tohto tlačidla. (Ak chcete programy meniť rýchlejšie, tlačidlo podržte.) Jednotlivé menu sú uvedené na str. SK10.

■ Časovač

- Nastavte časovač oneskorenia (čas dohrievania, aby bol chlieb hotový). Podľa zvoleného menu môžete nastaviť až na 13 hodín. (Vid' str. SK10.) Príklad: teraz je 21:00 hodín a ráno o 6:30 chcete mať čerstvo upečený chlieb.

→ Časovač nastavte na 9:30 (za 9 hodín a 30 minút).



Aktuálny čas Čas ukončenia



▲ Týmto tlačidlom sa čas predĺži.

▼ Týmto tlačidlom sa čas skráti.

(Pre zrýchlenie postupu stlačte a podržte toto tlačidlo.)

- Nastavenie času pre menu 13 a 18:

- Menu 13

Po jednom stlačení tlačidla sa čas pečenia, vrátane dodatočného času pečenia, predĺži o 1 minútu.

- Menu 18

Po jednom stlačení tlačidla sa čas pečenia predĺži o 10 minút, ale dodatočný čas pečenia 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 odmernú lyžicu.

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.

Chlebové zmesi

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 uhličitý, ktorý vzniká v procese fermentácie, sa zachytáva v elastickej štruktúre lepku, čo podporuje kysnutie cesta.

Sušené droždie

Podporuje kysnutie cesta.

Použite sušené droždie, z ktorého sa nemusí vopred nechať vziať 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 a uložte do chladničky. (Spotrebujte do dátumu, ktorý je stanovený výrobcom.)

Mliečne výrobky

Obohacujú chuť a zvyšujú výživovú hodnotu.

- Ak pridáte mlieko namiesto vody, bude nutričná hodnota chleba vyššia, ale nevyužívajte v takom prípade časovač, pretože by mlieko mohlo cez noc skysnúť.

→ Podľa obsahu primerane znížte objem vody.

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

Podporuje funkciu sušeného droždia, dodáva chlebu sladšiu chuť a prispieva k farbe chlebovej kôrky.

- Ak budete pridávať hrozienka alebo iné ovocie s obsahom fruktózy, dajte menej cukru.

Chuť chleba môžete zlepšiť rôznymi prísadami.

■ Vajcia

Zlepšia nutričnú hodnotu a farbu chleba.

- Podľa obsahu primerane znížte objem tekutín (vody).
- Skôr ako pridáte vajcia, rozšľahajte ich. V receptoch s použitím vajec nevyužívajte nastavenie časovača. Vajcia sa rýchlo kazia a nemuseli by tak vydržať čerstvé.

■ Otruby

Zvyšujú obsah vlákniny.

- Pridajte najviac 30 g (2 lyžice).

■ Pšeničné klíčky

Dodávajú chlebu príchuť orieškov.

- Pridajte najviac 30 g (2 lyžice).

■ Korenie, bylinky

Zvýrazňujú chuť chleba.

Používajte len malé množstvo korenia (max. 1 lyžicu).

Môžete pridať 1 až 2 lyžice sušených bylín.

V prípade čerstvých bylín postupujte podľa receptu.

Voda

Používajte bežnú vodu z vodovodného kohútika.

- Pri nízkej teplote v miestnosti použite pre menu 1, 2, 3, 9, 11, alebo 14 vlažnú vodu.
- Pri vysokej teplote v miestnosti použite pre menu 12 studenú vodu.
- Nezávisle od teploty v miestnosti použite pre menu 6 alebo 7 studenú vodu. Tekuté prísady odmerajte pomocou priloženej odmerky.

Tuk

Dodáva chlebu chuť a jemnosť.

Použite maslo (bez solí), margarín alebo olej.

Sol'

Zlepšuje chuť a podporuje funkciu lepku počas kysnutia.

Ak nedodržíte presné dávkovanie, bude to mať vplyv na chuť aj veľkosť chleba.

Bezlepkové prísady

- Bezlepkové múky, ktoré obsahujú múky vyrábané z ryže, hnedej ryže, mandlí, semien a zemiakového škrobu neobsahujú bielkoviny potrebné pre tvorbu lepku a ako také nemajú elasticitu obvyklú pri výrobe chleba.
- Xantánová guma je jedným zo zahusťovadiel, ktoré počas procesu fermentácie nahrádzajú pri pečení gluténové bielkoviny potrebné pre základný bezlepkový chlieb.

Použitie chlebovej zmesi...

■ Chlebové zmesi so sušeným droždím

① Zmes vysypte do nádoby na pečenie a pridajte vodu.

(Potrebné množstvo vody zistíte z návodu na obale.)

② Zvoľte menu 9, nastavte veľkosť podľa množstva surovín a spustíte pečenie.

• 500 g – L • 400 g – M

- Na niektorých zmesiach chýba údaj o množstve sušeného droždia. V takom prípade budete musieť trochu experimentovať, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

■ Chlebová zmes obsahujúca vrecko so sušeným droždím

① Najskôr nasypťte do nádoby na pečenie sušené droždie, potom pridajte chlebovú zmes a všetko zalejte vodou.

② Podľa druhu múky v zmesi vyberte program a spustíte.

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

Dostupné programy 2, 3, 5, 7, 10, 11, a 12

Upečte si ochutený chlieb bez rozmiešania špeciálnych prísad.

Postup

Po stlačení tlačidla **Štart** budete počuť zaznenie zvukového signálu.
Keď blíkajú ruky, pridajte do nádoby na pečenie špeciálne prísady.

Čas do zaznenia zvukového signálu od spustenia (približne)

- Menu 2 / Svetlý s hrozičkami: približne 20 – 25 minút
- Menu 3 / Svetlý plnený: približne 20 – 25 minút
- Menu 5 / Celozrnný pšeničný chlieb s hrozičkami: približne 1 hodina a 25 minút až 1 hodina a 55 minút
- Menu 7 / Fitness s hrozičkami: približne 1 hodina až 2 hodiny a 35 minút
- Menu 10 / Jemný s hrozičkami: približne 50 minút až 1 hodina a 15 minút
- Menu 11 / Jemný rýchly s hrozičkami: približne 20 – 25 minút
- Menu 12 / Brioška: približne 55 minút

Upozornenia k prísadám

Dodržiavajte množstvo jednotlivých prísad uvedené v recepte / pokynoch k menu.

V opačnom prípade:

- Prísady môžu z nádoby na pečenie čiastočne uniknúť a môžu tak spôsobiť nepríjemný zápach alebo dym.
- Chlieb nemusí správne vykysnúť.

Suché / nerozpustné prísady

Použite pre menu s hrozičkami: Menu 2, 5, 7, 10, a 11.

■ Sušené ovocie

- Nasekajte na približne 1 cm kocky.

■ Orechy, semená

- Nasekajte na približne 1 cm kocky.
- Orechy zhoršujú účinok lepku, preto ich nepridávajte veľmi veľa.
- Veľké a tvrdé semená môžu poškriabať povrch nádoby na pečenie.

Mäkké a ľahko deliteľné prísady

Použite na plnený chlieb: Menu 3.

■ Slanina, saláma, olivy, sušené paradajky

- Slaninu a salámu nakrájajte na 1 cm kocky.
- Olivy rozkrájajte na ¼.

■ Syr, čokoláda

- Syr nakrájajte na kocky veľkosti asi 1 cm.
- Čokoládu nasekajte nadrobno.

Informácie pre bezlepkovú diétu

Príprava bezlepkového chleba sa od normálneho výrazne odlišuje.

Ak budete chcieť piecť bezlepkový chlieb zo zdravotných dôvodov, poraďte sa najskôr so svojím lekárom a dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Program bol vyvinutý pre špeciálne bezlepkové zmesi, a preto sa môže stať, že s vašou zmesou nedosiahnete tak dobrý výsledok.
- Ak zvolíte program gluten free (bezlepkové pečivo), dodržiavajte presné dávkovanie surovín podľa receptu. (Chlieb by sa vám inak nemusel vydať.)
Existujú dva druhy bezlepkových zmesí; zmesi s malým obsahom lepku a zmesi, ktoré neobsahujú pšeničnú múku, a neobsahujú preto žiadny lepek. Skôr ako si vyberiete zmes na pečenie bezlepkového chleba, poraďte sa so svojím lekárom.
- Chuť, štruktúra a tvar upečeného chleba sa môže podľa použitej zmesi odlišovať. Niekedy môže na okrajoch bochníka zostať trochu múky.
Zmesi bez obsahu pšeničnej múky budú dávať premenlivé výsledky.
- Skôr ako budete chlieb krájať, počkajte, pokým vychladne.
- Chlieb skladujte na chladnom mieste a spotrebujte počas 2 dní. Ak bochník nemôžete počas 2 dní spotrebovať, nakrájajte ho na primerané porcie, vložte do mikroténových vrieciek a uložte do mrazničky.

Upozornenie pre používateľov, ktorí hodlajú tento program používať zo zdravotných dôvodov:

Ak budete chcieť používať bezlepkový program, poraďte sa najskôr s odborným lekárom a používajte len také suroviny, ktoré sú vhodné pre váš zdravotný stav.

Panasonic nie je zodpovedný za následky vyplývajúce z použitia akýchkoľvek surovín bez odbornej konzultácie.

Dôležité je zabrániť kontaminácii pekárne múkou s obsahom lepku, keď budete pripravovať chlieb kvôli diéte. Špeciálnu pozornosť venujte umývaniu nádoby na pečenie, háku na miesenie a všetkých ďalších používaných pomôcok.

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			Fáza prípravy					Poznámka*1 ()	Refer. strana
			Veľkosť 	Kôrka 	Časovač 	Rest (Odpočinutie)	Knead (Miesenie)	Rise *2 (Kysnutie *2)	Bake (Pečenie)	Celkom		
Pečenie s chrumkavou kôrkou	1	Svetlý chlieb	—	—	✓	—	5 min–10 min	2 h 15 min–2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	Str. SK11 – SK13
	2	Svetlý s hrozienkami	—	—	—	—	25 min–35 min*4	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✓	Str. SK11 – SK13
	3	Svetlý plnený	—	—	—	—	25 min–35 min*4	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✓	Str. SK11 – SK13
	4	Celozrnný pšeničný	—	—	✓	1 h–1 h 30min	10 min–20 min	2 h 15 min–2 h 55 min	55 min	5 h	—	Str. SK11 – SK13
	5	Celozrnný pšeničný s hrozienkami	—	—	—	1 h–1 h 30min	30 min–35 min*4	2 h–2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✓	Str. SK11 – SK13
	6	Fitness chlieb	—	—	✓	45 min–2 h 20 min*3	10 min–15 min	2 h 35 min–4 h 15 min	50 min	6 h	—	Str. SK11 – SK13
	7	Fitness s hrozienkami	—	—	—	45 min–2 h 20 min*3	15 min–25 min*4	2 h 30 min–4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✓	Str. SK11 – SK13
Pečenie bez chrumkavej kôrky	8	Jemný chlieb	✓	✓	✓	30 min–1 h	25 min–30 min*4	1 h 45 min–2 h 10 min	50 min	4 h	—	Str. SK11 – SK13
	9	Jemný rýchly	✓	✓	—	—	15 min–25 min	55 min–1 h 5 min	40 min	2 h	—	Str. SK11 – SK13
	10	Jemný s hrozienkami	✓	✓	—	30 min–1 h	20 min–35 min*4	1 h 45 min–2 h 15 min	50 min	4 h	✓	Str. SK11 – SK13
	11	Jemný rýchly s hrozienkami	✓	✓	—	—	25 min–35 min*4	45 min–55 min	40 min	2 h	✓	Str. SK11 – SK13
	12	Brioška	—	✓	—	30 min	35 min–45 min*4*6	1 h 35 min–1 h 45 min*7	50 min	3 h 40 min	✓	Str. SK11, SK14
	13	Iba pečenie	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min	—	Str. SK14
Bezlepkové pečivo	14	Bezlepkový chlieb	—	—	—	—	15 min–20 min	40 min–45 min	50 min	1 h 50 min	—	Str. SK11, SK15
	15	Bezlepková torta	—	—	—	—	20 min*5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	Str. SK11, SK15
Ostatné	16	Chlebové cesto	—	—	—	30 min–50 min	20 min–30 min*4	1 h 10 min–1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	Str. SK11, SK16
	17	Cesto na pizzu	—	—	✓	—	30 min–35 min*4	10 min–15 min	—	45 min	—	Str. SK11, SK16
	18	Džem	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min–2 h 30 min	—	Str. SK11, SK16

• Skratky použité v tomto dokumente: min = minúta (y); h = hodina (y).

*1 Poznámka (): Menu umožňuje pridávanie špeciálnych prísad alebo manuálnu obsluhu po zaznení zvukového signálu.

*2 Počas intervalu kysnutia bude zariadenie krátko v činnosti (pre zaistenie optimálneho rozvinutia lepku).

*3 Na začiatku prebehne 3 minútové miesenie cesta, mení sa podľa teploty v miestnosti.

*4 Počas miesenia cesta je tu prestávka na kysnutí.

*5 Do času miesenia je zahrnutý čas na zoškrabanie.

*6 Do času miesenia je zahrnutý čas na manuálne spracovanie.

*7 Do času kysnutia je zahrnutý čas na manuálne spracovanie.

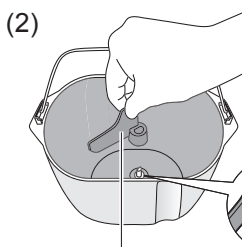
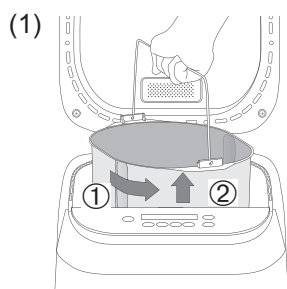
Pokyny pre manipuláciu a recepty

Pred použitím

- Pred prvým použitím odstráňte obaly a spotrebič vyčistite. (Str. SK17)
- Spotrebič vyčistite, ak ste ho dlhšie nepoužívali. (Str. SK17)

Príprava

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



Jemne nasuňte hák na miesenie na hriadeľ háku na miesenie.

Uloženie hriadeľa

Skontrolujte okolie zostavy hriadeľa háku a vnútro háku na miesenie a uistite sa, či sú tieto miesta čisté. (Str. SK17)

- 2** Pripravte si prísady v **presných dávkach** podľa receptu.

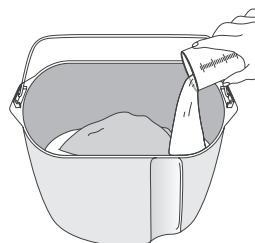
- 3** Odmerané ingrediencie vkladajte do nádoby na pečenie v poradí zhora dole. (3)

- Sušené droždie nasypťe mimo háku na miesenie a hriadeľ háku na miesenie. Pokiaľ sa nejaká časť droždia dostane do tohto priestoru, chlieb nemusí správne vykysnúť.
- Suché prísady nasypťe na sušené droždie. Skôr ako dôjde k miešaniu, musia byť oddelené od tekutín.
- Po vyššie uvedenom postupe nalievajte tekutinu po okraji bočnej steny nádoby na pečenie, aby sa zabránilo jej rozstrekovaniu. (4)

(3) Pridávanie ingrediencií
Príklad

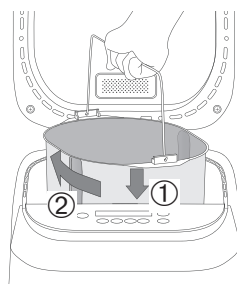
Svetlý chlieb		
	Sušené droždie	1 lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	10 g
	Cukor	¾ lžk
	Soľ	1¼ lžk
	Voda	260 mL

(4)



- 4** Utrite akúkoľvek vlhkosť a múku z nádoby na pečenie a vráťte ju do hlavnej jednotky. (5)
Zatvorte veko.

(5)



- 5** Spotrebič pripojte do zásuvky 230 V.

Pred nastavením menu sa uistite, že ste vykonali všetky prípravné kroky.

Pokyny pre manipuláciu a recepty

Pečenie chleba (Menu 1 – 11)

6 Po stlačení tlačidla Menu () vyberte menu.

- Zvoľte možnosti pre vybrané menu. Viď str. SK10.



Veľkosť chleba



Farba kôrky



Časovač oneskorenia: nastavením časovača môžete pečenie chleba odložiť až o 13 hodín.

* Možnosti každého menu sú taktiež vyznačené vyššie uvedenou ikonou v recepte.

7 Stlačením tlačidla Štart () spustíte spotrebič.

- Displej zobrazuje zvyšný čas do ukončenia vybraného programu.



* Zvyšný čas sa mení podľa teploty v miestnosti.

- Menu 2, 3, 5, 7, 10, a 11 (Menu pre špeciálne prísady)

Displej zobrazuje zvyšný čas do zaznenia zvukového signálu pre pridanie špeciálnych prísad.

Keď budete počuť zaznenie zvukového signálu, manuálne ich pridajte a potom stlačte tlačidlo  pre opätovné spustenie.

Miesenie bude pokračovať nezávisle na tom, či bolo tlačidlo  stlačené, alebo nie. (Zvukový signál zaznie po 3 minútach.)

* Pridávanie špeciálnych prísad dokončíte, keď na displeji bliká . Keď  prestane blikáť, displej zobrazí zvyšný čas.

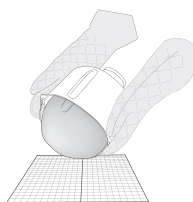
* Hneď ako sa na displeji objaví zvyšný čas pečenia, už prísady nepridávajte.

- Pre dosiahnutie optimálneho výsledku neotvárajte veko, pokiaľ to nebude menu vyžadovať, pretože tým môžete ovplyvniť kvalitu chleba.

8 Keď je chlieb upečený (spotrebič vydá 8 krát zvukový signál a bliká indikátor End (Koniec)), stlačte tlačidlo Stop () a spotrebič odpojte od elektrickej zásuvky.

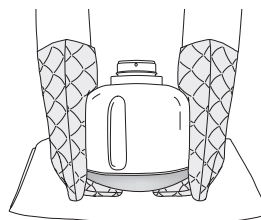
9 S použitím suchých kuchynských rukavíc vyberte chlieb a dajte ho na mriežku. (6) / (7)

(6)

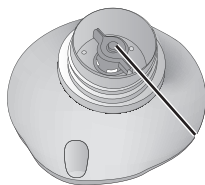


V kuchynských rukavičkách držte rukoväť a chlieb vyberte von.

(7)

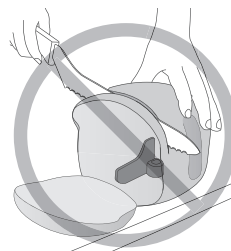


Ak máte po kroku (6) problémy, obráťte nádobu na pečenie dnom hore, držte ju po oboch stranách a poklepte ňou nad rozprestrenou kuchynskou utierkou, pokým sa chleba neuvolní. (Viď str. SK6.)



Vonkajšie uloženie hriadeľa nádoby na pečenie

- Pohybom vonkajšieho uloženia hriadeľa môžete poškodiť tvar chleba.



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

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



Veľkosť chleba



Farba kôrky



Časovač oneskorenia



Odmerané ingrediencie vkladajte do nádoby na pečenie v poradí zhora smerom dole.



Pridajte špeciálne prísady alebo vykonajte manuálnu obsluhu.

Menu 1 Svetlý chlieb

Dĺžka programu: 3 h 15 min

prednastavený rozsah: 3 h 15 min až 13 h

Svetlý chlieb

	Sušené drożdžie	1 lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	10 g
	Cukor	¾ lžk
	Soľ	1¾ lžk
	Voda	260 mL

Menu 5 Celozrnný pšeničný s hrozičkami

Dĺžka programu: 5 h 5 min

približne 1 h 25 min až 1 h 55 min po kroku 7 (po zaznení zvukového signálu)

Celozrnný pšeničný s hrozičkami

	Sušené drożdžie	1 lžk
	Celozrnná chlebová múka	400 g
	Maslo	20 g
	Cukor	1½ lžk
	Soľ	1¾ lžk
	Voda	300 mL
	Hrozička *1	100 g

Menu 9 Jemný rýchly

Dĺžka programu: 2 h

Light (svetlá), Medium (stredne tmavá) M, L

Jemný chlieb rýchly

	M	L
	Sušené drożdžie	1 lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	15 g
	Cukor	1 lžk
	Soľ	1 lžk
	Voda	280 mL

Menu 2 Svetlý s hrozičkami

Dĺžka programu: 3 h 20 min

približne 20 min až 25 min po kroku 7 (po zaznení zvukového signálu)

Svetlý chlieb s hrozičkami

	Sušené drożdžie	1 lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	10 g
	Cukor	¾ lžk
	Soľ	1¾ lžk
	Voda	280 mL
	Hrozička *1	150 g

Menu 6 Fitness chlieb

Dĺžka programu: 6 h

prednastavený rozsah: 6 h až 13 h

Fitness chlieb

	Sušené drożdžie	¾ lžk
	Biela chlebová múka	300 g
	Soľ	1 lžk
	Voda (5 °C)	220 mL

Menu 10 Jemný s hrozičkami

Dĺžka programu: 4 h

Light (svetlá), Medium (stredne tmavá) M, L

približne 50 min až 1 h 15 min po kroku 7 (po zaznení zvukového signálu)

Jemný chlieb s hrozičkami

	M	L
	Sušené drożdžie	¾ lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	15 g
	Cukor	1 lžk
	Soľ	1 lžk
	Voda	280 mL
	Hrozička *1	120 g

Menu 3 Svetlý plnený

Dĺžka programu: 3 h 20 min

približne 20 min až 25 min po kroku 7 (po zaznení zvukového signálu)

Svetlý plnený chlieb

	Sušené drożdžie	1 lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	10 g
	Cukor	¾ lžk
	Soľ	1¾ lžk
	Voda	280 mL
	Slanina *2	150 g

Menu 7 Fitness s hrozičkami

Dĺžka programu: 6 h 5 min

približne 1 h až 2 h 35 min po kroku 7 (po zaznení zvukového signálu)

Fitness chlieb s hrozičkami

	Sušené drożdžie	¾ lžk
	Biela chlebová múka	300 g
	Soľ	1 lžk
	Voda (5 °C)	220 mL
	Hrozička *1	100 g

Menu 11 Jemný rýchly s hrozičkami

Dĺžka programu: 2 h

Light (svetlá), Medium (stredne tmavá) M, L

približne 20 min až 25 min po kroku 7 (po zaznení zvukového signálu)

Jemný rýchly chlieb s hrozičkami

	M	L
	Sušené drożdžie	1 lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	15 g
	Cukor	1 lžk
	Soľ	1 lžk
	Voda	280 mL
	Hrozička *1	120 g

Menu 4 Celozrnný pšeničný

Dĺžka programu: 5 h

prednastavený rozsah: 5 h až 13 h

Celozrnný pšeničný chlieb

	Sušené drożdžie	1 lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	10 g
	Cukor	¾ lžk
	Soľ	1¾ lžk
	Voda	280 mL

Menu 8 Jemný chlieb

Dĺžka programu: 4 h

Light (svetlá), M, L prednastavený rozsah: 4 h až 13 h

Jemný chlieb

	M	L
	Sušené drożdžie	¾ lžk
	Biela chlebová múka	400 g
	Maslo	15 g
	Cukor	1 lžk
	Soľ	1 lžk
	Voda	280 mL

*1 Nasekajte na približne 1 cm kocky.

*2 Nakrájajte na kocky veľkosti asi 1 cm.

• Skratky použité v tomto dokumente: lžk = lyžička; lžc = lyžica; pribl. = približne.

Pokyny pre manipuláciu a recepty

Pečenie briošiek

Menu 12 Brioška

Dĺžka programu: 3 h 40 min

Light (svetlá), Medium (stredne tmavá)

Základné briošky

	Sušené drożdžie	1 lžk
	Biela chlebová múka	320 g
	Maslo *1	50 g
	Cukor	3 1/2 lžc
	Odstreďené mlieko v prášku	1 1/2 lžc
	Sol'	1 1/4 lžk
	2 žltky (stredne veľké)	Zmes vyšľahajte
	1 vajce (stredne veľké)	
	Voda	
	Maslo *2	70 g

*1 Nakrájajte na kocky 2 – 3 cm a uložte do chladničky.

*2 Nakrájajte na kocky 1 – 2 cm a uložte do chladničky.

Tipy

- Keď je na displeji zobrazený zostávajúci čas, nepridávajte maslo ani špeciálne prísady.
- Špeciálne prísady, napríklad hrozienka, pridajte s maslom v kroku 8.

Veľmi jednoduché pečenie briošky

- Nakrájajte maslo na kocky 1 – 2 cm a uložte do chladničky.
- Pridajte ich s ostatnými prísadami na začiatku a pokračujte krokom 5.
- Týmto spôsobom preskočte postup v kroku 8. Táto brioška má inú chuť.

1 - 5 Vid' str. SK11 z Prípravy.

6 Vyberte menu 12, zvolte sfarbenie kôrky.

7 Stlačením tlačidla spustíte menu.

- Displej zobrazuje zostávajúci čas do zaznenia zvukového signálu.

8 Po asi 55 minútach. Po zvukovom signáli **otvorte veko**. Keď začne blikať , pridajte ďalšie maslo (to trvá približne 5 minút). Zatvorte veko a spotrebič opäť spustíte.

9 ① Po asi 45 – 50 minútach od opätovného spustenia.

Po zaznení zvukového signálu **otvorte veko a vytiahnite nádobu na pečenie**. Vyberte z nádoby na pečenie cesto a hák na miesenie.

② Vytrite maslom (mimo rozpis) nádobu na pečenie a umiestnite vytvarované cesto.

③ **Vráťte ju do hlavnej jednotky.**

④ **Zatvorte veko a zariadenie opäť spustíte.**

Počas 10 minút, zatiaľ čo blika , dokončíte kroky ① – ④. Spotrebič sa automaticky spustí po 10 minútach od vydania zvukového signálu.

10 Stlačte tlačidlo a vyberte chlieb, keď spotrebič vydá 8 krát zvukový signál a blika indikátor **End** (Koniec).

Pečenie koláča

Menu 13 Iba pečenie

Dĺžka programu: 30 min až 1 h 30 min

Ovocný koláč

	Maslo	200 g
	Cukor	180 g
	4 vajcia (stredne veľké)	200 g
	Mlieko	30 mL
	Hladká múka	300 g
	Prášok do pečiva	13 g
	Zmes sušeného ovocia	200 g

Tipy

- Časovač iba nastavuje čas pečenia.

1 Odstráňte hák na miesenie a maslom (mimo rozpis) vytrite nádobu na pečenie.

2 Vo veľkej miske rozotrite maslo s cukrom do peny. Pridávajte vajce jedno po druhom a dobre ich rozšľahajte.

3 Pridajte mlieko a postupne prisypávajte zmes múky s práškom do pečiva, zmes sušeného ovocia a po pridaní dobre rozšľahajte.

4 Nalejte do nádoby na pečenie a vráťte ju do hlavnej jednotky. Zatvorte veko a pripojte napájací kábel.

5 Vyberte menu 13.

6 Nastavte čas pečenia.

(Ovocný koláč: 1 hodina a 20 minút)

7 Stlačením tlačidla spustíte menu.

- Displej zobrazuje zostávajúci čas do ukončenia programu.

8 Stlačte tlačidlo a vyberte koláč, keď spotrebič vydá 8 krát zvukový signál a blika indikátor **End** (Koniec).

Dodatočné pečenie

- Ak cesto nie je prepečené, opakujte kroky 5 – 8. (Keď je spotrebič ešte horúci, môžete čas pečenia dvakrát predĺžiť v rozsahu 50 minút. Stlačením tlačidla Časovač podľa potreby začne časovač odpočítavať znovu od 1 minúty.)

Pečenie základného bezlepkového chleba

Menu 14 Bezlepkový chlieb

Dĺžka programu: 1 h 50 min

Bezlepkový chlieb

	Voda	430 mL
	Olej	1 lžc
	Zmes na bezlepkový chlieb	500 g
	Sušené drożdžie	2 lžk

Chlieb bez lepku a pšenice

	Mlieko	310 mL
	2 vajcia (stredne veľké), rozšľahané	100 g
	Ovocný ocot	1 lžc
	Olej	2 lžc
	Med	60 g
	Soľ	1¼ lžk
	Hnedá ryžová múka	150 g
	Zemiakový škrob	300 g
	Xantánová guma	2 lžk
	Sušené drożdžie	2¼ lžk

Tipy pre bezlepkový chlieb:

- Najskôr do nádoby na pečenie nalejte vodu, potom pridajte prísady v poradí podľa receptu.
- Výsledok sa odlišuje podľa receptu alebo pri použití chlebovej zmesi.
- Postupujte podľa receptu na obale zmesi na prípravu bezlepkového chleba.

1 - 5 Vid' str. SK11 z Prípravy.

6 Vyberte menu 14.

7 Stlačením tlačidla  spustíte menu.

- Displej zobrazuje zostávajúci čas do ukončenia programu.

8 Stlačte tlačidlo  a vyberte chlieb, keď spotrebič vydá 8 krát zvukový signál a bliká indikátor **End** (Koniec).

Pečenie bezlepkovej torty

Menu 15 Bezlepková torta

Dĺžka programu: 1 h 50 min

Bezlepková čokoládová torta

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

*1 Nakrájané na kocky 1 cm.

Tipy

- Použite gumovú stierku, aby nedošlo k poškodeniu nádoby na pečenie. Nepoužívajte kovovú špachtľu.
- Pokiaľ pri vyberaní torty nádobou na pečenie prudko zatrasiete, stratí pečivo tvar.

1 - 5 Vid' str. SK11 z Prípravy.

6 Vyberte menu 15.

7 Stlačením tlačidla  spustíte menu.

- Displej zobrazuje zostávajúci čas do zaznenia zvukového signálu.

8 Po asi 2 minútach. Po zvukovom signáli **otvorte veko**. **Zoškrabte múku počas 3 minút, keď bliká .** **Zatvorte veko a spotrebič opäť spustíte.**

- Miesenie bude pokračovať po 3 minútach bez stlačenia tlačidla .

9 Po asi 12 minútach. Po zvukovom signáli **otvorte veko**. **Zoškrabte cesto zo stien nádoby na pečenie, keď bliká .** **Zatvorte veko a spotrebič opäť spustíte.**

- Miesenie bude pokračovať po 3 minútach bez stlačenia tlačidla .

10 Stlačte tlačidlo  a vyberte tortu, keď spotrebič vydá 8 krát zvukový signál a bliká indikátor **End** (Koniec).

Pokyny pre manipuláciu a recepty

Príprava chlebového cesta

Menu 16 Chlebové cesto

Dĺžka programu: 2 h 20 min

Základné cesto

Sušené droždie	1 lžk
Biela chlebová múka	500 g
Maslo	30 g
Cukor	1½ lžc
Soľ	1½ lžk
Voda	310 mL

1 - 5 Vid' str. SK11 z Prípravy.

6 Vyberte menu 16.

7 Stlačením tlačidla  spustíte menu.

- Displej zobrazuje zostávajúci čas do ukončenia programu.

8 Stlačte tlačidlo  a vyberte cesto, keď spotrebič vydá 8 krát zvukový signál a bliká indikátor **End** (Koniec).

9 Vytvarujte dokončené cesto, nechajte ho nakysnúť na dvojnásobok a potom ho upečte v rúre.

Príprava cesta na pizzu

Menu 17 Cesto na pizzu

Dĺžka programu: 45 min

 prednastavený rozsah: 45 min až 13 h

Cesto na pizzu

Sušené droždie	1 lžk
Biela chlebová múka	450 g
Olej	4 lžc
Soľ	2 lžk
Voda	240 mL

1 - 5 Vid' str. SK11 z Prípravy.

6 Vyberte menu 17.

7 Stlačením tlačidla  spustíte menu.

- Displej zobrazuje zostávajúci čas do ukončenia programu.

8 Stlačte tlačidlo  a vyberte cesto, keď spotrebič vydá 8 krát zvukový signál a bliká indikátor **End** (Koniec).

9 Nožom rozdeľte cesto a vytvarujte malé guľôčky.

10 Prikryte ich vlhkou kuchynskou utierkou a nechajte 10 minút odstáť.

11 Vytvarujte ich do placky a prepichnete vidličkou.

12 Pridajte obľúbenú paradajkovú zmes a potrebné suroviny a potom upečte v rúre.

Príprava džemu

Menu 18 Džem

Dĺžka programu: 1 h 30 min až 2 h 30 min

Jahodový džem

Jahody rozkrájané na malé kúsky *1	600 g
Cukor *1	400 g
Pektín v prášku *2	13 g

*1 Do nádoby na pečenie dajte suroviny v nasledujúcom poradí: polovica ovocia → polovica cukru → zvyšok ovocia → zvyšok cukru.

*2 Pred vložením nádoby na pečenie do hlavnej jednotky posypte prísady v nádobe na pečenie pektínom.

Ako správne nastaviť hustotu džemu

- Podľa receptov v tejto časti vzniknú tekuté džemy, pretože je použitý menej cukru.
- Ovocie s vysokým obsahom pektínu hustne dobre, ale s menším obsahom pektínu rosoluje ťažšie.
- Je potrebné použiť správne množstvo cukru, kyseliny a pektínu.
- Používajte práve dozreté plody. Prezreté alebo nedozreté ovocie taktiež rosoluje ťažko.
- Dodržiavajte presné množstvo jednotlivých prísad, ako sú uvedené v recepte. V opačnom prípade džem nestuhne, prevarí sa alebo zhrudkovatí.
- Nastavte vhodný čas varenia.

1 - 5 Vid' str. SK11 z Prípravy.

6 Vyberte menu 18.

7 Nastavte čas varenia.

(Jahodový džem: 1 hodina a 40 minút)

8 Stlačením tlačidla  spustíte menu.

- Displej zobrazuje zostávajúci čas do ukončenia programu.

9 Stlačte tlačidlo  a opatrne džem vyberte, keď spotrebič vydá 8 krát zvukový signál a bliká indikátor **End** (Koniec).

Dodatočná tepelná príprava

- Pokiaľ nie je dostatočne hustý, opakujte kroky 6 – 9.
- (Keď je spotrebič ešte horúci, môžete čas prípravy dvakrát predĺžiť v rozsahu 10 – 40 minút. Stlačením tlačidla Časovač podľa potreby začne časovač odpočítavať znovu od 1 minúty.)

Tipy

- Časovač slúži iba k nastaveniu dĺžky času varenia. (Štandardne: 2 hodiny)
- Počas chladnutia sa hustota džemu zvyšuje. Dávajte pozor na prevarenie.
- Ak necháte džem v nádobe na pečenie, môže sa spáliť.
- Hotovým džemom naplňte fľaše čo najskôr.
- Pri vyberaní džemu postupujte opatrne, aby ste sa nepopáliili.
- Džem uložte na chladnom a tmavom mieste. Kvôli nižšiemu obsahu cukru nebude životnosť džemu rovnaká ako pri džemoch z obchodov. Po otvorení ho skladujte v chladničke a čo najskôr spotrebujte.

Čistenie a údržba

Tipy

- Po každom použití spotrebič aj jeho súčasti dôkladne vyčistite.
- Žiadnu časť pekárne neumývajte v umývačke riadu.
- Nepoužívajte čistiace abrazívne prostriedky alebo pomôcky (čistiace prášky, zdrsnené špongie atď).
- Nepoužívajte benzín, riedidlo, alkohol alebo bielidlo.
- Po opláchnutí umývateľných častí všetky vysušte utierkou. Súčasti pekárne udržiavajte stále čisté a suché.

Nádoba na pečenie a hák na miesenie

Odstráňte všetky zvyšky cesta, hlavne okolo hriadeľa na miesenie a v otvore pre čepeľ na miesenie.

Umyte mäkkou špongiou alebo handričkou a vysušte.

- Zvyšné cesto na hriadeľi na miesenie alebo v otvore pre čepeľ na miesenie môže spôsobiť, že čepeľ jednoducho odpadne alebo zostane v chlebe.
- Nádobu na pečenie neponárajte celú.
 - Pokiaľ hák na miesenie nie je možné ľahko vybrať, nalejte do nádoby na pečenie teplú vodu a počkajte 5 – 10 minút.
- Aby nedošlo k poškodeniu povrchu, nepoužívajte ostré nástroje alebo tvrdú kefu.

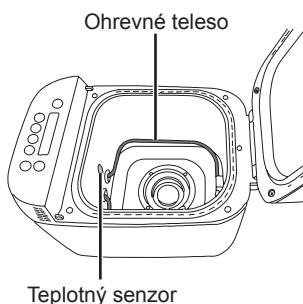


Vnútro

Odstráňte zvyšky potravín.

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

- Farba vnútorného priestoru spotrebiča sa počas používania môže meniť.

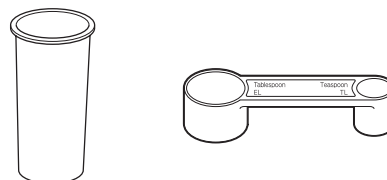


Vonkajšie časti a Otvory pre únik pary

Utrite vlhkou utierkou.

Odmerka a Dávkovacia lyžička

Umyte teplou mydlovou vodou a dobre vysušte.



- Tieto predmety nie sú vhodné na umývanie v umývačke.

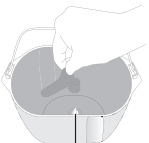
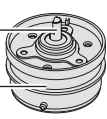
Odstraňovanie problémov

Skôr ako odnesiete spotrebič na opravu v prípade problému, prečítajte si nasledujúcu časť.

Problém	Príčina a riešenie
Počas tepelnej prípravy alebo po nej	
Chlieb nekysne dobre. Horná časť bochníka nie je úhľadná.	• 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. (Uchovávať ho v chladničke.) • Sušené droždie prišlo do kontaktu s vodou ešte pred miesením cesta. → Skontrolujte, či ste vkladali suroviny v poradí podľa receptu. (Str. SK11) • Možno ste dali moc soli alebo málo cukru. → Overte si dávky v recepte a používajte dodané dávkovacie lyžice. → Skontrolujte, či ostatné suroviny neobsahujú soľ alebo cukor.
Chlieb vôbec nevykysol. Môj chlieb je bledý a lepkavý.	• Nepoužili ste sušené droždie. → Vložte do nádoby na pečenie správne množstvo sušeného droždia. • Použili ste málo sušeného droždia, alebo bolo veľmi staré. → Použite dávkovaci lyžicu. Skontrolujte dátum použiteľnosti sušeného droždia. (Uchovávať ho v chladničke.) • Možno bol vypnutý prúd alebo ste spotrebič v priebehu pečenia vypli. * Ak je spotrebič vypnutý na viac ako 10 minút, program už ďalej nepokračuje. → Vyberte bochník z nádoby na pečenie a začnite znovu s novými surovinami.
Chlieb sa lepí a zle krája.	• Mohol byť ešte veľmi horký, keď ste ho krájali. → Nechajte chlieb vychladnúť na drôtovej mriežke a až potom ho rozkrojte, aby z neho unikla zvyšná para.
Chlieb veľmi vykysol.	• Použili ste veľa sušeného droždia alebo vody. → Overte si dávky v recepte a na určenie správneho množstva používajte dávkovaci lyžicu (sušené droždie), alebo odmerku (voda). → Skontrolujte, či ostatné suroviny neobsahujú veľa vody. • Použili ste veľmi veľa múky. → Múku presne odvážte.
Chlieb je veľmi pórovitý.	• Použili ste veľmi veľa sušeného droždia. → Overte si dávky v recepte a používajte dodané dávkovacie lyžice. [Jemný chlieb] • Použili ste veľmi veľa vody. → Niektoré druhy múky absorbujú viac vody ako iné, skúste dať o 10 – 20 mL vody menej.
Chlieb po vykysnutí opäť klesne.	• Použitá múka nie je veľmi kvalitná. → Skúste použiť inú značku. [Jemný chlieb] • Použili ste veľmi veľa vody. → Skúste dať o 10 – 20 mL vody menej.
Kôrka tvorí faldíky a po vychladnutí je mäkká.	[Jemný chlieb] • Zvyšky pary vo vnútri chleba prenikajú kôrkou, a tým kôrka mäkne. → Aby sa objem pary znížil, skúste dať o 10 – 20 mL vody menej.
Bochník je po stranách prepadnutý a na spodnej strane je vlhký.	• Po dopečení ste chlieb nechali veľmi dlho v nádobe na pečenie. → Upečený bochník vyberte čo najskôr po skončení programu. • Možno bol vypnutý prúd alebo ste spotrebič v priebehu pečenia vypli. * Ak je spotrebič vypnutý na viac ako 10 minút, program už ďalej nepokračuje.
Ako môžete uchovať chrumkavú kôrku?	• Ak chcete, aby chlieb mal krehkejšiu kôrku, môžete ho piecť v rúre pri teplote 200 °C, alebo stupni 6, počas ďalších 5 – 10 minút.
Na spodnej strane briošky je usadený olej. Kôrka je masťná. V štruktúre chleba sú veľké otvory.	• Vložili ste maslo do 5 minút od pípnutia? → Keď už na displeji zostáva veľmi krátky čas do konca pečenia, maslo už nepridávajte. (Krok 8 na str. Sk14) Chuť masla nebude tak výrazná, ale výsledok inak nebude zlý.

Problém	Príčina a riešenie
Počas tepelnej prípravy alebo po nej	
Briošky nie sú moc chutné, keď ste použili chlebovú zmes.	• Skúste nasledujúce triky: → V menu 12 prebehne pečenie lepšie, keď trochu znížite množstvo droždia. (Pokiaľ nie je súčasťou zmesi.) → Použite recept pre chlebovú zmes, ale použite jej asi 350 – 500 g. → Najskôr nasypťte do nádoby na pečenie sušené droždie, potom pridajte suché prísady, maslo a potom vodu. Špeciálne prísady pridávajte neskôr. (Str. SK14) → Postup dokončenia sa v receptoch pri rôznych druhoch chlebových zmesí odlišuje.
Prečo cesto nie je dostatočne premiešané?	• Zabudli ste do nádoby na pečenie vložiť hák na miesenie. → Skôr ako dáte do nádoby na pečenie suroviny, skontrolujte, či je hák na miesenie na svojom mieste. • Možno bol vypnutý prúd alebo ste spotrebič v priebehu pečenia vypli. → Ak je spotrebič vypnutý na viac ako 10 minút, program už ďalej nepokračuje. Môžete skúsiť spustiť program znovu, ale ak už pred výpadkom elektriny prebiehalo miesenie, bude kvalita chleba pravdepodobne horšia.
Špeciálne prísady nie sú poriadne premiešané.	• Pridali ste špeciálne prísady do nádoby na pečenie, keď blikalo 🖐️? → Špeciálne prísady musia byť pridané do nádoby na pečenie, keď na displeji bliká 🖐️.
Pri pečení briošiek nie sú správne premiešané dodatočné prísady.	• Pridali ste dodatočné prísady do 5 minút od zvukového signálu? → Dodatočné prímеси je potrebné pridať, pokiaľ na displeji bliká 🖐️. • Do niektorých chlebových zmesí sa dodatočné suroviny ťažšie zamiešavajú alebo majú tendenciu z nádoby vyskakovať. → Znížte dodatočné prísady na polovicu.
Chlieb sa neupiekol.	• Vybrali ste menu na prípravu cesta. → Menu na prípravu cesta neobsahujú fázu pečenia. • Možno bol vypnutý prúd alebo ste spotrebič v priebehu pečenia vypli. → Ak je spotrebič vypnutý na viac ako 10 minút, program už ďalej nepokračuje. 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. SK11) • 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.)
Na spodnej strane a na bokoch chleba zostávajú zvyšky múky.	• Použili ste viac múky alebo málo vody. → Overte si množstvo v recepte a odvážte správne množstvo múky alebo odmerajte správne množstvo vody pomocou váhy alebo dodanou odmerkou.
Chlieb nie je možné vybrať.	• Pokiaľ chlieb nie je možné z nádoby na pečenie vybrať alebo je ťažké ho vybrať, nechajte nádobu na pečenie 5 – 10 minút chladnúť. S použitím kuchynských rukavíc obráťte nádobu na pečenie dnom smerom hore (viď str. SK12). Držte ju obidvoma rukami a poklepte o čistý kuchynský povrch s rozostrenou kuchynskou utierkou, pokým sa chlieb neuvolní.
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. Múka s väčším obsahom bielkovín absorbuje viac vody ako iné druhy, preto nabudúce skúste dať o 10 – 20 mL viacej vody. • Pod hákom na miesenie sa vytvorila kôrka. → Hák na miesenie a uloženie hriadeľa po každom použití umyte.
Džem prekypel.	• V nádobe bolo veľa ovocia alebo cukru. → Použite toľko ovocia a cukru, koľko uvádza recept na strane SK16.
Džem je veľmi riedky a netuhyne.	• 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 preliv na dezerty.

Odstraňovanie problémov

Problém	Príčina a riešenie
Počas tepelnej prípravy alebo po nej	
Počas prípravy džemu sa obsah pripálil alebo sa zablokoval hák na miesenie a nedá sa vybrať.	Buď ste použili málo ovocia, alebo veľmi veľa cukru. → Nádobu na pečenie postavte do drezu a naplňte ju do polovice teplou vodou. Nechajte obsah v nádobe na pečenie odmočiť, pokým uvarená zmes alebo hák na miesenie nepovolí. Keď voda spálený obsah naruší, umyte nádobu mäkkou špongiou.
Môžete použiť mrazené ovocie?	Môžete použiť len na prípravu džemu.
Aký cukor je najvhodnejší na prípravu džemu?	Vhodný je biely kryštálový cukor. Nepoužívajte hnedý, diétny a nízkokalorický cukor alebo umelé sladidlo.
Môžete na prípravu džemu použiť ovocie naložené v alkohole?	Naložené ovocie nepoužívajte. Kvalita bude nízka.
Neobvyklé situácie	
Hák na miesenie rachotí.	To sa stáva, keď je hák na miesenie na hriadeľ veľmi voľný. (Nejedná sa o poruchu.)
Počas pečenia cítiť zápach spáleniny. Z otvorov pre únik pary stúpa dym.	- Pri prvom použití môže dôjsť k vyvíjaniu nepríjemných pachov, počas normálnej prevádzky k tomu už potom znovu nedôjde. - 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 nádoby na pečenie mimo spotrebiča.
Cesto uniká dnom nádoby na pečenie.	Malé množstvo cesta môže unikáť ventilačnými otvormi, pokiaľ neobmedzí pohyb hriadeľa. To neznamená 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 nádoby na pečenie)    Ventilačné otvory (celkom 4) Uloženie hriadeľa Uloženie hriadeľa Objednávacie č. ADA29E1651
Chybové hlásenia na displeji	
Na displeji sa zobrazí  .	Vyskytol sa nejaký problém s dodávkou elektriny trvajúca zhruba 10 minút (nedopatrením ste vytiahli zástrčku, vypadol istič), prípadne sa mohla vyskytnúť iná porucha v sieti. → Program pekárne to nenaruší, ak ide len o krátkodobú záležitosť. Pokiaľ sa obnoví dodávka elektriny do 10 minút, bude spotrebič pokračovať v prebiehajúcom programe. Kvalita výsledného produktu tým ale môže utrpieť.
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. (Jedná sa o pohotovostný režim a spotrebič nemohol pokračovať v programe.) → Vyberte chlieb, briošku alebo prísady a začnite znovu s novými.
Na displeji sa zobrazuje H01, H02.	Displej signalizuje poruchu pekárne. → 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) a hlásenie chyby U50 zmizne samo.

Technické údaje

Slovensky

Napájanie	230 V 50 Hz
Príkon	700 W
Objem	(Chlebová múka) max. 500 g min. 300 g
	(Sušené droždie) max. 7,0 g min. 2,1 g
	(Prášok do pečiva) max. 13,0 g min. 10,0
Časovač	Digitálny časovač (až 13 hodín)
Rozmery (V × Š × H)	Pribl. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm
Hmotnosť	Pribl. 7,0 kg
Príslušenstvo	Odmerka, dávkovacia lyžička

Likvidácia starých zariadení



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 požiadajte miestne úrady.

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

Poznámky

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 nasledujúcich telefónnych číslach: 220622911 – číslo pre volania z pevnej siete

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

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

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2018



DZ50B2111
MX0818E10918