

Automatická domácí pekárna

NÁVOD K OBSLUZE A RECEPTY

Model č. SD-255/SD-254



Toto je ilustrace modelu č. SD-255.



- Děkujeme, že jste si zakoupili automatickou domácí pekárnu SD-255/SD-254. Před použitím tohoto zařízení si prosím pozorně přečtěte tento návod a uložte jej pro případné další použití.

- Tento návod k obsluze je určený pro dva různé modely. Text je ale zaměřený hlavně na model SD-255. (Viz str. 4, kde jsou uvedené rozdíly ve funkcích těchto dvou modelů.)

Obsah

Před použitím

● Bezpečnostní pokyny	3
● Rozdíl mezi SD-255 a SD-254	4
● Typy chleba a možnosti pečení	4
● Příslušenství a popis zařízení	6

Použití

● Suroviny	8
● Pečení chleba [BAKE]	10
● Příprava těsta [DOUGH]	12
• Přidání dalších přísad	13
● Pečení koláčů	14
● Použití bezpečnostního programu	15

Recepty

● Recepty na chléb	15
● Recepty na těsto	16



● AVEVE recepty na chléb	
basic (základní)	17
whole wheat (celozrnný)	17
french (francouzský)	18
italian (italský)	18
sandwich (sendvič)	18



● AVEVE recepty na těsto	
basic (základní)	19
whole wheat (celozrnný)	20



pizza	20
-------	----



● AVEVE recepty na koláče	
bake only (pouze pečení)	21

● AVEVE recepty ze směsí na pečení chleba	
basic (základní)	21
gluten free (bezlepkový)	21

● Recepty na chléb	22
● Bezlepkové recepty	25
● Recepty na těsto	26
● Recepty na koláče	29

Čištění

● Péče & čištění	32
------------------	----

Odstraňování problémů

● Odstraňování problémů	33
-------------------------	----

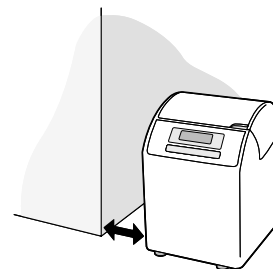
Bezpečnostní pokyny

Důležitá bezpečnostní opatření

■ Místo

Toto zařízení použijte v následujícím prostředí:

- Zařízení nepoužívejte venku nebo v bezprostřední blízkosti zdrojů tepla nebo ve velmi vlhkém prostředí.
- Pékárnu postavte na pevnou, suchou a rovnou pracovní desku. Nestavte ji na nestabilní předměty nebo na takové materiály, jakými je např. ubrus.
- Během pečení se vnější povrch pekárny zahřívá. Pekárnu proto postavte ve vzdálenosti min. 5 cm od stěny a jiných předmětů.



■ Upozornění

1. Je-li napájecí kabel poškozen nebo potřebuje vyměnit, musí být vyměněn výrobcem, jeho technikem, případně podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo jakémukoliv riziku.
2. Zařízení se nepokoušejte opravovat nebo demontovat. (Pokud požadujete prohlídku zařízení apod., kontaktujte prodejce Panasonic.)
3. Zařízení, napájecí kabel ani zástrčku nepokládejte do vody ani jiné tekutiny.
4. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo dotýkat se horkého povrchu.
5. Během provozu nevyjímejte vnitřní nádobu z pekárny a pekárnu neodpojujte od zdroje energie. (Pokud program zastavíte uprostřed, nebude pokračovat v procesu, pokud dodávku energie neobnovíte do 10 min.)
6. Během použití se nedotýkejte ventilačních otvorů, neblokujte je ani nezakrývejte.
7. Povrch se během použití zahřívá.
8. Aby nedošlo k popáleninám, používejte při vyjímání vnitřní nádoby z pekárny a při vyjímání hotového chleba kuchyňské chňapky. Dávejte také pozor při vyjímání hnětacích metel.
9. Při zapojování/odpojování zástrčky ze zásuvky držte kabel za zástrčku.
10. Udržujte vnitřek pekárny a vnitřní nádoby čisté. (Zajistíte tak bezproblémový chod programů.)
11. Toto zařízení není určeno pro použití osobami (vč. dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud nebyly seznámeny s pokyny o používání tohoto zařízení osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Je potřeba dohlédnout na malé děti, aby si se zařízením nehrály.
12. Toto zařízení je určeno pouze pro výrobu chleba, těsta a koláčů, jak je podrobně uvedeno v následujících pokynech.



Informace pro uživatele o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (domovní odpad)

Tento symbol na výrobcích nebo přiložených dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky by neměly být likvidovány spolu s běžným domovním odpadem.

Správnou likvidaci, demontáž a recyklaci zajistíte tím, že takové výrobky odevzdáte v označených sběrných dvorech, kde budou zdarma přijaty k likvidaci. Případně můžete v některých zemích vrátit takový výrobek místnímu prodejci při nákupu nového zařízení. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže šetřit cenné přírodní zdroje a předejde potenciálním negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí, které při nesprávném zacházení s těmito druhy odpadů trpí. Další informace o nejbližším sběrném místě získáte u svého místního úřadu.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být udělovány pokuty nebo jiné druhy postihů, a to v souladu s platnými právními úpravami.

Pro komerční uživatele v Evropské unii

Pokud chcete likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, obraťte se na prodejce nebo dodavatele se žádostí o další informace.

Informace o likvidaci v zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný pouze v rámci Evropské unie.

Pokud chcete tento produkt likvidovat, obraťte se na místní úřady nebo prodejce a informujte se o správném způsobu likvidace.

Rozdíl mezi SD-255 a SD-254

Tento návod je pro dvě
různé domácí pekárny

SD-255



K dispozici je program pro žitný chléb.

SD-254



SD-255

Automat na rozinky
a ořechy



Krabička na odměrku



Pokud do těsta použijete
rozinky, ořechy nebo
vločky, přidejte
se automaticky. (Str. 13)



SD-254

Doplňkové suroviny
přidávejte ručně
po pípnutí. (Str. 13)



● Na fotografiích a ilustracích uvedených v tomto návodu je model č. SD-255.

Typy chleba

Použitelné funkce a délka přípravy

Režim pečení chleba	Možnosti			
	Funkce pečení	Size (velikost)	Crust (kůrka)	Timer (časovač)
basic (základní) Chléb se silnou bílou moukou.	BAKE	●	●	●
	BAKE RAPID	●	●	—
	BAKE RAISIN	●	●*1	●*3
	DOUGH	—	—	—
	DOUGH RAISIN	—	—	—
whole wheat (celozrnný) Chléb se silnou celozrnnou moukou.	BAKE	●	—	●
	BAKE RAPID	●	—	—
	BAKE RAISIN	●	—	●*3
	DOUGH	—	—	—
	DOUGH RAISIN	—	—	—
rye (žitný) (pouze SD-255) Chléb s žitnou moukou.	BAKE	—	—	●
	DOUGH	—	—	—
French (francouzský) Chléb se silnou bílou moukou, s křehkou kůrkou a texturou.	BAKE	—	—	●
	DOUGH	—	—	—
italian (italský) Lehký chléb k těstovinám apod.	BAKE	—	—	●
sandwich (sendvič) Chléb s měkkou kůrkou a texturou, ideální pro sendviče.	BAKE	—	—	●
gluten free (bezlepkový) Chléb z bezlepkové směsi.	BAKE	—	●*2	—
pizza Příprava těsta na pizzu.	DOUGH	—	—	—
bake only (pouze pečení) Příprava těsta na koláče.	BAKE	—	—	—

* 1 Pouze 'LIGHT' nebo 'MEDIUM'.

* 2 Pouze 'MEDIUM' nebo 'DARK'.

a možnosti pečení

• Délka přípravy se bude lišit podle pokojové teploty.

Procesy

ODPOČINUTÍ	HNĚTENÍ	KYNUTÍ	PEČENÍ	Celkem	Udržení teploty
20 – 50 min.	15 – 30 min.	2 hod. 00 min. – 2 hod. 20 min.	50 min.	4 hodiny	●
—	15 – 20 min.	přibližně 1 hod.	35 – 40 min.	1 hod. 55 min. – 2 hod.	●
20 – 50 min.	15 – 30 min.	2 hod. 00 min. – 2 hod. 20 min.	50 min.	4 hodiny	●
20 – 40 min.	15 – 30 min.	1 hod. 20 min. – 1 hod. 30 min.	—	2 hod. 20 min.	—
20 – 40 min.	15 – 30 min.	1 hod. 20 min. – 1 hod. 30 min.	—	2 hod. 20 min.	—
1 hod. – 1 hod. 30 min.	15 – 25 min.	2 hod. 00 min. – 2 hod. 20 min.	50 min.	5 hodin	●
15 min.	15 – 25 min.	přibližně 1 hod. 40 min.	45 min.	3 hodiny	●
1 hod. – 1 hod. 30 min.	15 – 25 min.	2 hod. 20 min. – 2 hod. 50 min.	50 min.	5 hodin	●
55 min. – 1 hod. 15 min.	15 – 25 min.	1 hod. 40 min. – 2 hod.	—	3 hod. 15 min.	—
55 min. – 1 hod. 15 min.	15 – 25 min.	1 hod. 40 min. – 2 hod.	—	3 hod. 15 min.	—
45 – 60 min.	přibližně 10 min.	1 hod. 20 min. – 1 hod. 35 min.	1 hod.	3 hod. 30 min.	●
45 – 60 min.	přibližně 10 min.	—	—	2 hod.	—
40 min. – 1 hod. 55 min.	10 – 20 min.	2 hod. 55 min. – 4 hod. 10 min.	55 min.	6 hodin	●
40 min. – 1 hod. 55 min.	10 – 20 min.	1 hod. 45 min. – 2 hod. 40 min.	—	3 hod. 35 min.	—
30 min. – 1 hod.	10 – 15 min.	2 hod. 25 min. – 3 hod.	50 min.	4 hod. 30 min.	●
1 hod. – 1 hod. 30 min.	15 – 25 min.	2 hod. 20 min. – 2 hod. 50 min.	50 min.	5 hodin	●
—	15 min.	1 hodina	45 min.	2 hodiny	●
(HNĚTENÍ) 10 – 15 min.	(KYNUTÍ) 10 – 15 min.	(HNĚTENÍ) přibližně 10 min.	(KYNUTÍ) přibližně 10 min.	45 min.	—
—	—	—	30 min. – 1 hod. 30 min.	30 min. – 1 hod. 30 min.	—

* 3 Časovač můžete použít pouze u modelu SD-255.

Automat na rozinky a ořechy (pouze SD-255)

Suroviny, které vložíte do automatu na rozinky a ořechy, budou automaticky přidány do nádoby, pokud zvolíte režim 'BAKE RAISIN'.

Na str. 13 naleznete seznam surovin, které můžete vložit do automatu.



Víko automatu

Víko

Vyklápění automatu (pouze SD-255)

Hnětací metla (žitný chléb) (pouze SD-255)

Hnětací metla (pšeničný chléb)

Držadlo

Vnitřní nádoba

Ovládací panel

Na ovládacím panelu je ochranná fólie, která ho chrání před poškrábáním během přepravy. Můžete ji opatrně odstranit.



Zástrčka

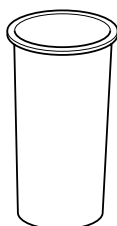
Příslušenství

Odměrka

K odměření tekutin

(max. 310 ml)

• po 10 ml

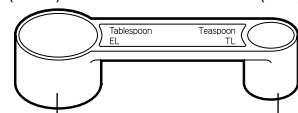


Odměrná lžice

K odměření cukru, soli, droždí apod.

(15 ml)

(5 ml)



Polévková lžice
• Ryska v 1/2

Čajová lžička
• Ryska
v 1/4, 1/2, 3/4

Ovládací panel

■ Provozní stav

- **REST:** Zobrazí se na začátku nebo při nastavení časovače během regulace teploty vnitřní nádoby a surovin před hnětením.
- **POWER ALERT:** Zobrazí se v případě problému s napájením.
- **TEMP:** Zobrazí se, pokud je pekárna horká - před použitím ji nechte vychladnout.

■ Zvolené funkce

■ Čas zbývajících do dokončení procesu



● Select (zvolte):

Zvolte typ chleba nebo těsta

- basic
- whole wheat
- rye (pouze SD-255)
- french
- italian
- sandwich
- gluten free
- pizza
- bake only

● Option (funkce)

Zvolte mezi přípravou chleba nebo těsta, a zda chcete použít režim 'BAKE RAPID' nebo 'BAKE RAISIN'/'DOUGH RAISIN'.

- **BAKE** Upeče chléb (uhněte, nechá vykynout, upeče).
- **BAKE RAPID** Rychlejší pečení chleba.
- **BAKE RAISIN** Upeče chléb s doplňkovými surovinami.
- **DOUGH** Připraví těsto (uhněte, nechá vykynout).
- **DOUGH RAISIN** Připraví těsto s doplňkovými surovinami.

● Size (velikost)

Zvolte velikost chleba

- M
- L
- XL

● Crust (kůrka):

Zvolte barvu kůrky

- LIGHT
- (MEDIUM)
- DARK

● Timer (časovač):

Nastavte časovač (čas, kdy chcete, aby byl chléb hotový) nebo nastavte délku přípravy pro režim 'bake only'.

● Start/Stop:

Spuštění programu nebo zrušení/zastavení programu (pokud chcete program zrušit/zastavit, podržte tlačítko déle než 1 sekundu).

Suroviny pro přípravu chleba

Mouka

Je hlavní surovinou chleba, zdrojem lepku (podporuje kynutí, zajišťuje pevnou texturu těsta).

- Používejte silnou mouku. Nepoužívejte slabou ani hladkou mouku.

Bílá mouka

Je vyráběna mletím pšeničného zrna, bez otrub a klíčků.

Nejvhodnější pro výrobu chleba je mouka určená "pro pečení chleba".

- Nepoužívejte hladkou mouku nebo mouku s kypřicím práškem coby náhražku za mouku pro pečení chleba.

Celozrnná mouka

Je vyráběna mletím celého pšeničného zrna, vč. otrub a klíčků. Z ní připravíte velmi zdravý chléb.

Tento chléb je o něco nižší a těžší než chléb z bílé mouky.

Žitná mouka

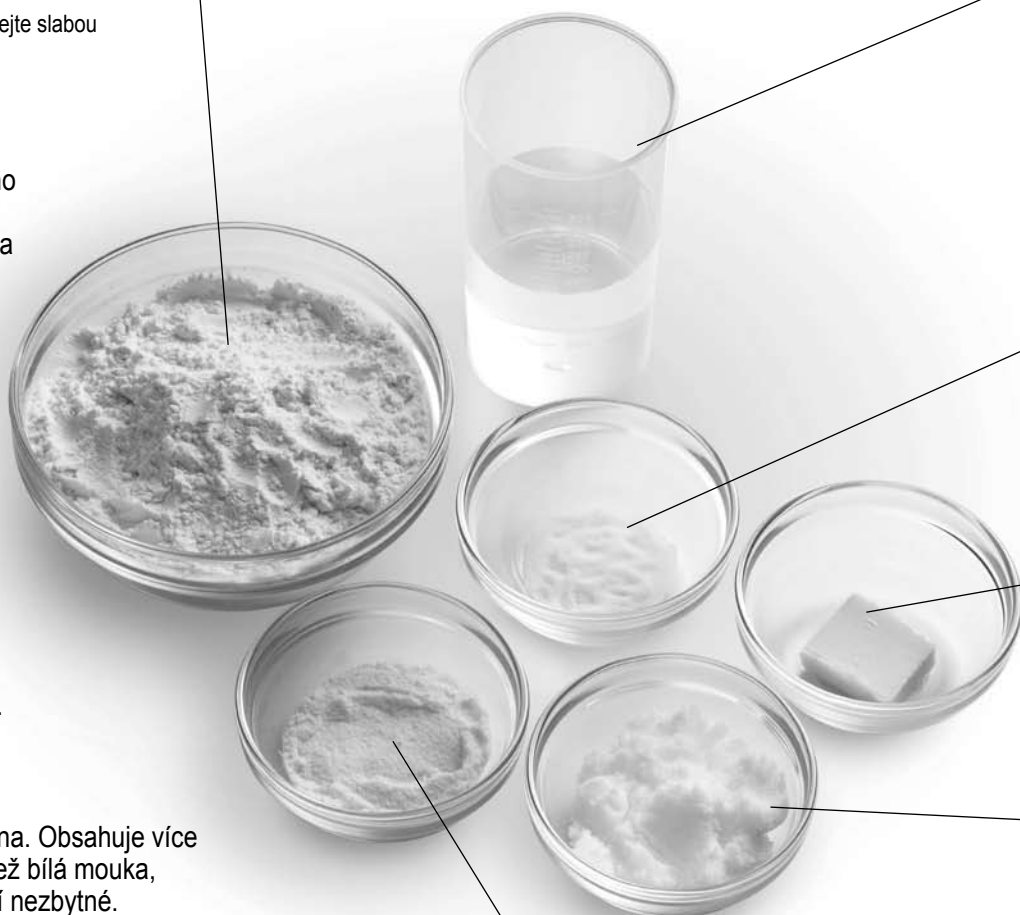
Je vyráběna mletím žitného zrna. Obsahuje více železa, magnesia a draslíku než bílá mouka, tyto látky jsou pro lidské zdraví nezbytné. Ale neobsahuje dostatek lepku.

Chléb bude hutnější a těžší. Nepoužívejte proto větší než uvedené množství (mohl by se přetížit motor hnětení).

Mléčné výrobky

Dodávají chuť a nutriční hodnoty.

- Pokud místo vody použijete mléko, nutriční hodnota chleba bude vyšší. Nepoužívejte je ale v případě nastavení časovače, protože nemusí vydržet čerstvé celou noc.
→ Množství vody snižte v odpovídajícím poměru k množství mléka.



Sušené kvasnice

Umožňují vykynutí chleba.

- Používejte sušené kvasnice, které nevyžadují předběžnou fermentaci (nepoužívejte čerstvé droždí nebo sušené kvasnice vyžadující předběžnou fermentaci).
- Doporučujeme použít kvasnice, které mají označení „instantní kvasnice“.
- Při použití kvasnic ze sáčku sáček ihned po použití zalepte a uložte do chladničky. (Spotřebujte do data uvedeného výrobcem.)

Voda

- Používejte běžnou vodu z vodovodu.
- Pokud použijete funkci 'RAPID', 'rye' nebo 'gluten free' v chladné místnosti, použijte teplou vodu.
- Pokud použijete funkci 'rye' a 'french' v teplé místnosti, použijte chlazenou vodu.
- Tekutiny vždy odměřte dodanou odměrkou.

Sůl

Zdůrazňuje chuť a zpevňuje strukturu lepku, čímž pomáhá v kynutí.

- V případě nesprávného odměření může být chléb menší/bez výraznější chuti.

Tuky

Dodávají chlebu chuť a zjemňují ho.

- Doporučujeme používat máslo nebo margarín.

Cukr a sladidla

(krupice, hnědý cukr, med, melasa apod.)

Jsou výživou pro kvasnice, přidávají chlebu chuť, dávají barvu kůrce.

- Pokud přidáváte rozinky nebo jiné ovoce obsahující fruktózu, použijte méně cukru.

Při použití směsi pro pečení chleba...

■ Směs pro pečení chleba už obsahuje kvasnice

- ① Směs vložte do vnitřní nádoby, potom přidejte vodu.
(Množství vody přidejte podle pokynů na obalu.)
 - ② Zvolte funkci 'basic' – 'BAKE RAPID', velikost chleba podle objemu směsi, a spusťte pečení.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- U některých směsí není jasné, zda již kvasnice obsahují, proto budete muset směs vyzkoušet.

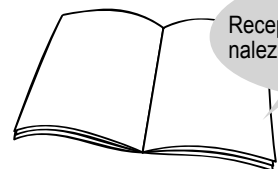
■ Směs se samostatným sáčkem s kvasnicemi

- ① Nejdříve do vnitřní nádoby nasypejte kvasnice, potom směs, teprve potom vodu.
- ② Nastavte pekárnou podle typu použité mouky a spusťte pečení.
 - Bílá, hnědá mouka → basic
 - Celozrnná, vícezrnná mouka → whole wheat
 - Žitná mouka → rye (pouze SD-255)

■ Chuť chleba můžete vylepšit přidáním dalších surovin:

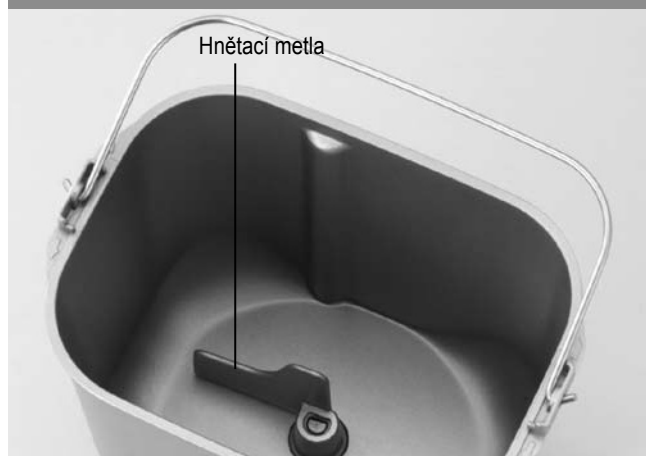
Veje	Zvyšují nutriční hodnotu a zlepší barvu chleba. (Snižte odpovídajícím způsobem množství vody.)
Otruby	Zvyšují obsah vlákniny. • Použijte max. 75 ml (5 lžic).
Pšeničné klíčky	Dodávají chlebu ořechovou příchut'. • Použijte max. 60 ml (4 lžice).
Koření	Zdůrazňuje chuť chleba. • Používejte pouze v malém množství (1-2 lžice).

Pečení chleba



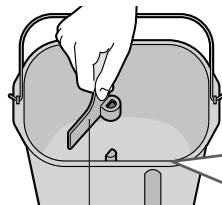
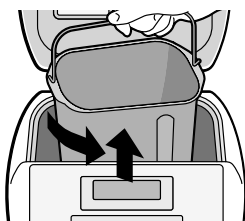
Recepty na chleba naleznete na str. 15

Vložte suroviny do vnitřní nádoby pekárny



1 Vyjměte vnitřní nádobu a nasadte hnětací metlu.

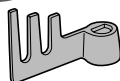
- ① Nádobou zatočte.
- ② Vyjměte ji.



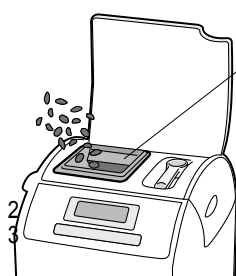
- ③ Hnětací metlu pevně nasadte na hřídel.

Zkontrolujte hřídel a vnitřek hnětací metly a ujistěte se, že jsou čisté.

- Při pečení žitného chleba použijte speciální hnětací metlu (pouze SD-255).
- Metla je po nasazení volnější, ale musí se dotýkat dna vnitřní nádoby.



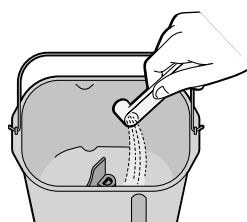
Pečení chleba s doplňkovými surovinami (str. 13) (pouze SD-255)



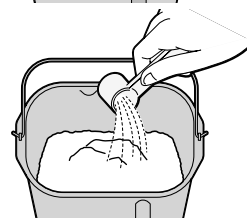
Předem vyčistěte a vysušte.

- ① Otevřete víko automatu.
- ② Vložte suroviny.
- ③ Zavřete víko.

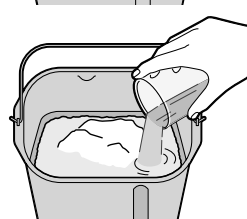
2 Do vnitřní nádoby vložte odměřené suroviny.



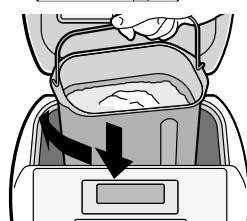
- ① Na dno nasypejte sušené kvasnice (tak, aby se později nedostaly do kontaktu s vodou).



- ② Na kvasnice nasypejte všechny suché přísady (mouku, cukr, sůl, atd.).

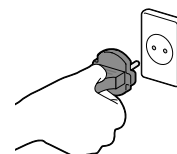


- ③ Nakonec nalijte vodu a ostatní tekutiny.



- ④ Z vnější strany nádoby otřete mouku a případné tekutiny.
- ⑤ Nádobu vložte do pekárny, lehce ji otočte zleva doprava. Držadlo položte.
- ⑥ Zavřete víko.
 - Víko neotevírejte, dokud chléb není hotový (ovlivnili byste tím jeho kvalitu).

3 Pekárnu zapojte do zásuvky 230 V.



Nastavte program a spusťte

Vyjměte chléb



* Toto je displej modelu SD-255.

4 Zvolte typ chleba



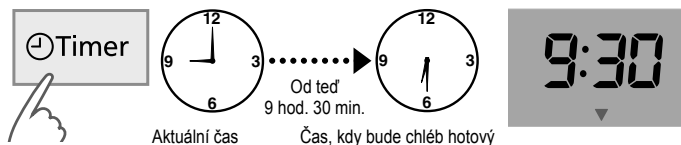
5 Zvolte funkci pečení



■ Velikost změňte pomocí → **Size** **M L XL**

■ Barvu kůrky změňte pomocí → **Crust** **LIGHT • DARK**

■ Časovač nastavíte pomocí →
např. teď je 21.00 hod. a chcete, aby chléb byl druhý den ráno
v 6.30 hod. upečený.
→ Časovač nastavte na '9:30' (od teď 9 hod. 30 min.).



• Jedním stisknutím tlačítka posunete časovač o 10 minut (rychlejší posun aktivujete podržením tlačítka).

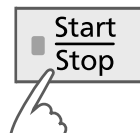
6 Stiskněte tlačítko 'START'



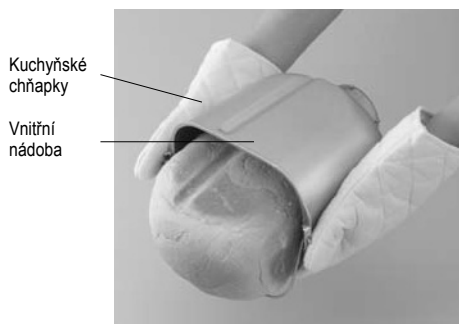
• Čas odhadovaný do konce vybraného programu.

7 Jakmile je chléb hotový

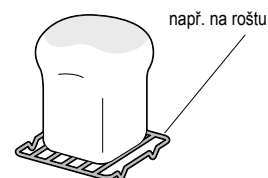
(ozve se 8 pípnutí),
vypněte napájení.



8 Chléb okamžitě vyjměte,

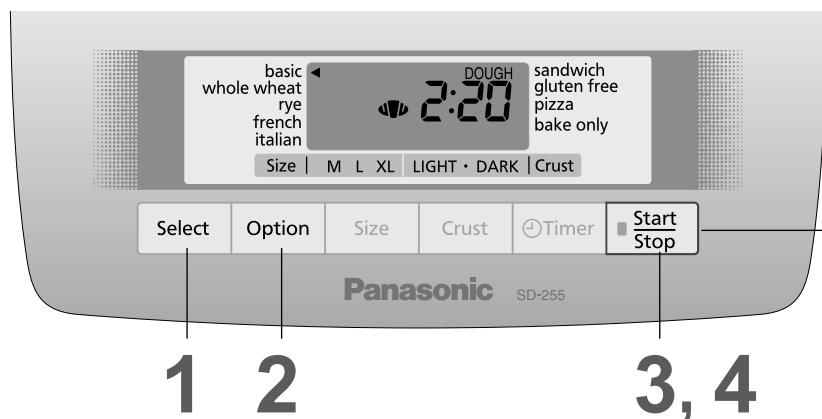


nechte vychladnout.

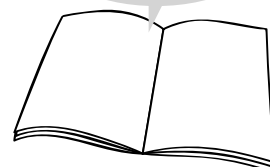


- Pokud necháte chléb vychladnout ve vnitřní nádobě, dojde k nahromadění páry, což ovlivní tvar bochníku.
- Po použití pekárnu odpojte od zdroje energie.

Příprava těsta



Recepty na těsta naleznete na str. 16-18



■ Zrušení/zastavení procesu

(podržte déle než 1 sekundu)

Příprava
(Str. 10)

- ① Nasadíte hnětací metlu do vnitřní nádoby.
- ② Vložte suroviny do vnitřní nádoby pekárně.
- ③ Nádoby vložte do pekárně a pekárně zapojte do zásuvky.

1 Zvolte typ těsta.



- Pro funkci přípravy těsta nelze použít časovač.
- Můžete si vybrat z typů těsta 'basic' (základní), 'whole wheat' (celozrnné), 'rye' (žitné) (pouze SD-255), 'french' (francouzské) a 'pizza'.

2 Zvolte funkci 'DOUGH'.



- Pokud chcete do těsta přidat doplňkové suroviny, zvolte funkci 'DOUGH RAISIN' (SD-255). (Str. 13) (Vložte je do automatu nebo přímo do nádoby.)

3 Spusťte pekárně.

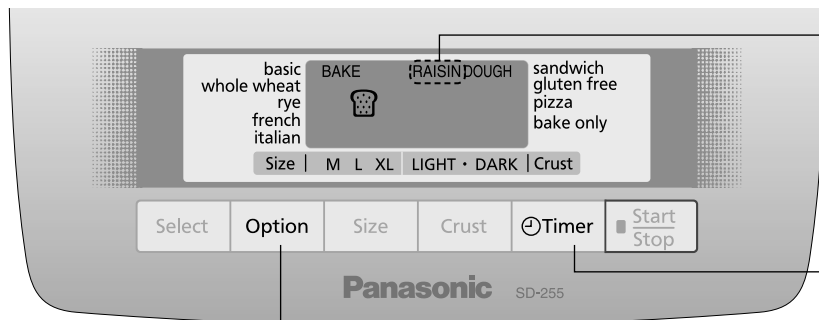


Čas zbývajících do konce

- U všech ostatních režimů, kromě 'pizza', proces 'odpočínání těsta' začne ihned po spuštění, po něm následuje 'míchání' a 'kynutí'.
- Při použití funkce 'DOUGH RAISIN' (SD-255) Suroviny z automatu na rozinky a ořechy jsou automaticky přidány během míchání. (SD-254) Po spuštění, jakmile se ozve pípnutí, otevřete víko a přidejte do nádoby doplňkové suroviny.
- Hotové těsto vytvarujte a nechte podruhé vykynout podle receptu, potom nechte upéct v troubě.

4 Až se ozve 8 pípnutí, stiskněte 'Stop' a těsto vyjměte.

Přidání dalších přísad...



Tlačítko funkcí Option

Při pečení chleba zvolte funkci 'BAKE RAISIN' .

Při přípravě těsta zvolte funkci 'DOUGH RAISIN' .

Pouze SD-254 - zobrazení času zbývajících do pípnutí a přidání doplňkových surovin, po spuštění procesu (podržte stisknutí).

Přidání doplňkových surovin do chleba nebo těsta

Výběrem funkce 'RAISIN' vmícháte vaše oblíbené suroviny do těsta, a můžete tak připravit chléb všech druhů příchutí.

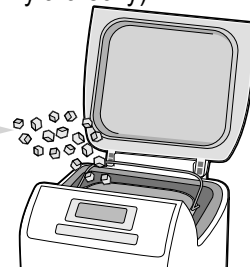
■ SD-255 (s automatem na rozinky a ořechy)

■ SD-254 (bez automatu na rozinky a ořechy)

Jednoduše před spuštěním vložte požadované suroviny do automatu nebo přímo do nádoby.



Před vložením surovin do nádoby počkejte, až se ozve pípnutí.



Suché a nerozpustné suroviny

→ Doplňkové suroviny vložte do automatu na rozinky a ořechy a nastavte pekárnou na funkci 'RAISIN'.



Sušené ovoce



- Nakrájejte na cca 5mm kostky.
- Suroviny obalované v cukru se mohou k zásobníku automatu přilepit a následně nepropadnout do nádoby.

Ořechy



- Nasekejte najemno.
- Ořechy zhoršují funkci lepku, nepoužívejte jich proto příliš.

Semena

- Použití velkých, tvrdých semen může poškrábat povrchovou úpravu automatu a vnitřní nádoby pekárně.

Byliny

- Používejte max. 1-2 lžičce sušených bylin. Při použití čerstvých bylin postupujte podle receptu.

Slanina, uzeniny

- Některé mastné suroviny se mohou k zásobníku automatu přilepit a následně nepropadnout do nádoby.

Vlhké/mazlavé a rozpustné suroviny*

→ Tyto suroviny vložte spolu s ostatními přímo do nádoby. (Není potřeba nastavit funkci 'RAISIN'.)



Čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu



- Používejte pouze množství uvedené v receptu, protože obsah vody těchto surovin by ovlivnil výslednou kvalitu chleba.

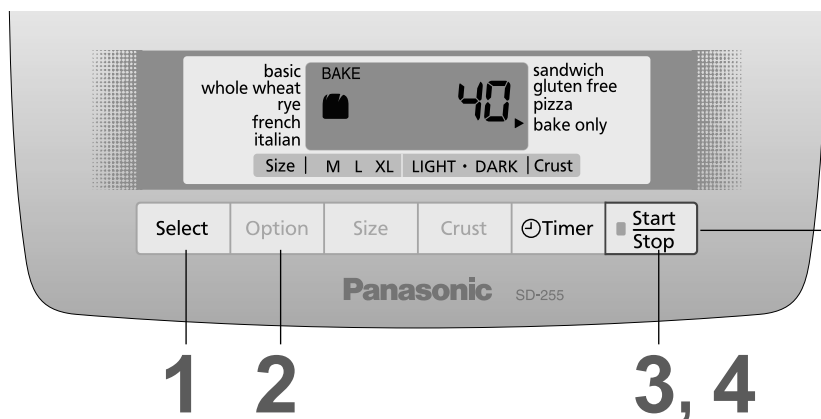
Sýr, čokoláda



* Tyto suroviny nelze vložit do automatu na rozinky a ořechy, protože by se k němu přilepily a nepropadly by do nádoby.

• Zvolte množství uvedené v receptu.

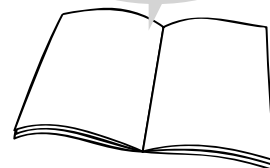
Pečení koláčů



Příprava
(Str. 10)

- ① Připravte si suroviny uvedené v receptu.
- ② Vnitřní nádobu vyložte pečicím papírem a dovnitř nasypejte již smíchané suroviny.
- ③ Nádobu vložte do pekárny a pekárnu zapojte do zásuvky.

Recepty na koláče
naleznete na str. 19



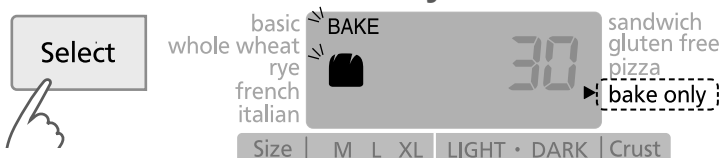
■ Zrušení/zastavení
procesu
(podržte déle než 1 sekundu)

• Vyjměte hnětací metlu

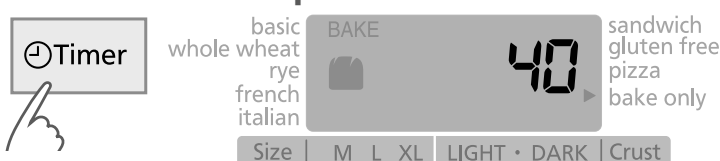


• Vyložte pečicím papírem.
(Koláč nebo sladké pečivo by
se připálily, pokud byste je vložily
přímo do nádoby.)

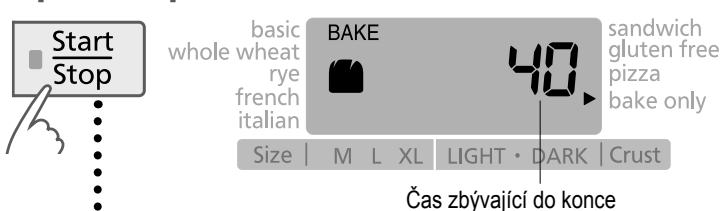
1 Zvolte funkci 'bake only'.



2 Nastavte délku pečení.



3 Spusťte pekárnu.



Čas zbývajících do konce

4 Zkontrolujte, že je koláč upečený, a nádobu vyjměte z pekárny.

Až se ozve pípnutí, stiskněte 'Stop'.

■ Pokud by ještě koláč nebyl hotový → opakujte kroky 1-3.
(Celková délka pečení, vč. nastavovaného času, musí být max. 90 minut).

- Pro funkci 'bake only' nelze použít časovač.
(Tímto tlačítkem nastavíte pouze délku pečení.)

Pozor!
Je to horké!

- Zda je koláč hotový, zkontrolujete tak, že do koláče píchnete špejlí - pokud je koláč hotový, na špejli po jejím vyjmutí z těsta nic neulpí.

Použití bezlepkového programu

Výroba bezlepkového chleba se velmi liší od běžného postupu přípravy chleba.

Je velmi důležité, pokud připravujete bezlepkový chléb ze zdravotních důvodů, toto konzultovat s lékařem a postupovat podle níže uvedených pokynů.

- Tento program byl vyvinut speciálně pro bezlepkové směsi, proto použití vaší vlastní směsi nemusí přinést požadovaný výsledek.
- Pokud zvolíte funkci 'gluten free', musíte přesně dodržet veškeré detaily každého receptu. (Jinak se vám chléb nemusí povést.) Existují dva typy bezlepkové směsi na pečení; směs s nízkým obsahem lepku a směs neobsahující pšenici, a tak ani lepek. Pokud si musíte před použitím tohoto programu zvolit jednu ze směsí, poraďte se se svým lékařem.
- Recepty pro bezlepkové pečení na str. 21 byly sestaveny s použitím komerčně připravované bezlepkové směsi na pečení AVEVE. Nejlepších výsledků dosáhnete použitím právě této směsi. Je k dostání v lékárnách, obchodech se zdravou výživou a příležitostně už také v supermarketech.
- Výsledky pečení a vzhled bochníku se mohou lišit podle typu použité směsi. Občas může na bochníku ze stran zůstat moučný poprašek. Při použití směsí neobsahujících pšenici jsou výsledky různorodější.
- Chléb skladujte na chladném, suchém místě a spotřebujte do 2 dnů. Pokud v tomto čase nebudete schopni spotřebovat celý bochník, můžete ho vložit do mrazničky naporcovaný a zmrazit.

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

Při použití bezlepkového programu se poraďte se svým lékařem nebo se zástupcem Sdružení celiaků a používejte pouze suroviny vhodné pro váš zdravotní stav.

Společnost Panasonic neodpovídá za jakékoliv následky způsobené použitím surovin bez předchozí konzultace s odborníky.

V případě přípravy chleba z dietních důvodů je velmi důležité vyvarovat se kontaminace moukou obsahující lepek. Zvýšenou pozornost věnujte vyčištění vnitřní nádoby a metly, vč. všech ostatních použitých kuchyňských potřeb.

Zákazníci v Belgii

Recepty pro bezlepkové pečení na str. 21 byly sestaveny s použitím komerčně připravované bezlepkové směsi na pečení AVEVE.

Je k dostání v lékárnách, obchodech se zdravou výživou a příležitostně už také v supermarketech.

Více informací o výrobcích AVEVE získáte na tel. čísle 0800/0229210.

Recepty na chléb

BÍLÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'basic'

Funkce BAKE / BAKE RAPID

	M	L	XL
lžiček sušených kvasnic	1	1	1½
(počet lžiček pro funkci BAKE RAPID)	(2)	(2)	(2½)
silná bílá mouka, typ 550	400 g	500 g	600 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml

ROZINKOVÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'basic'

Funkce BAKE RAISIN

	M	L	XL
lžiček sušených kvasnic	1	1	1½
silná bílá mouka, typ 550	400 g	500 g	600 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml
navíc (vlozte do automatu na rozinky a ořechy): rozinky	80 g	100 g	120 g

Recepty na chléb

CELOZRNNÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'whole wheat'
Funkce BAKE / BAKE RAPID

	M	L	XL
lžiček sušených kvasnic (počet lžiček pro funkci BAKE RAPID)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
silná celozrnná mouka	400 g	500 g	600 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml

CELOZRNNÝ ROZINKOVÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'whole wheat'
Funkce BAKE RAISIN

	M	L	XL
lžiček sušených kvasnic	1	1	1¼
silná celozrnná mouka	400 g	500 g	600 g
lžiček soli	1½	1½	2
lžic cukru	1	1½	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml
navíc (vložit do automatu na rozinky a ořechy): rozinky	80 g	100 g	120 g

FRANCOUZSKÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'french'
Funkce BAKE

lžiček sušených kvasnic	1
silná bílá mouka, typ 550	300 g
lžiček soli	1
máslo	20 g
voda	220 ml

Recepty na těsto

ZÁKLADNÍ TĚSTO

Zvolte funkci 'basic'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	1
silná bílá mouka, typ 550	500 g
lžiček soli	1½
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	310 ml

ZÁKLADNÍ ROZINKOVÉ TĚSTO

Zvolte funkci 'basic'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	1
silná bílá mouka, typ 550	500 g
lžiček soli	1½
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	310 ml
navíc (vložit do automatu na rozinky a ořechy): rozinky	100 g

FRANCOUZSKÉ TĚSTO

Zvolte funkci 'french'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	1
silná bílá mouka, typ 550	300 g
lžiček soli	1
máslo	20 g
voda	180 ml

ITALSKÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'italian'
Funkce BAKE

lžiček sušených kvasnic	1
silná bílá mouka, typ 550	400 g
lžiček soli	1½
lžic olivového oleje	1½
voda	260 ml

SENDVIČOVÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'sandwich'
Funkce BAKE

lžiček sušených kvasnic	1
silná bílá mouka, typ 550	380 g
lžic cukru	2
máslo	30 g
voda	250 ml

BEZLEPKOVÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'gluten free'
Funkce BAKE

voda	430 g
lžic oleje	1
bezlepková směs na chleba	500 g
lžiček sušených kvasnic	1

CELOZRNNÉ TĚSTO

Zvolte funkci 'whole wheat'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	1½
silná celozrnná mouka	500 g
lžiček soli	2
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	340 ml

CELOZRNNÉ ROZINKOVÉ TĚSTO

Zvolte funkci 'whole wheat'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	1½
silná celozrnná mouka	500 g
lžiček soli	2
lžic cukru	1½
máslo	30 g
voda	340 ml
navíc (vložit do automatu na rozinky a ořechy): rozinky	100 g

TĚSTO NA PIZZU

Zvolte funkci 'pizza'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	1
silná bílá mouka, typ 550	450 g
lžiček soli	2
lžic rostlinného oleje	4
voda	240 ml

AVEVE recepty na chléb

* Tyto recepty jsou od klientů v Belgii.
Více informací získáte v AVEVE na tel. čísle 0800/0229210.

[basic]

BÍLÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'basic'
Funkce BAKE / BAKE RAPID

	M	L	XL
lžiček sušených kvasnic (počet lžiček pro funkci BAKE RAPID)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
lžiček cukru	1	2	2
mouka AVEVE 'Surfina'	400 g	500 g	600 g
voda	250 ml	320 ml	380 ml
lžic másla	1	1	1½
lžiček soli	1	1½	2

Programování

Jednou stiskněte 'select'.

(Jedním stisknutím zvolte BAKE RAPID - chléb nebude tak měkký.)

Jednou, dvakrát, třikrát stiskněte 'size'.

Jednou, dvakrát, třikrát stiskněte 'crust'.

Jednou stiskněte 'start'.

POZNÁMKA

Tyto recepty můžete použít také pro funkci BAKE RAPID.

V takovém případě chléb nevykyne tolik a nebude tak měkký.

ROZINKOVÝ NEBO ČOKOLÁDOVÝ CHLEBÍČEK

Zvolte funkci 'basic'
Funkce BAKE RAISIN

	M	L	XL
lžiček sušených kvasnic	1	1½	2
cukr	30 g	45 g	50 g
sáček vanilinového cukru	1	1	1
mouka AVEVE 'Surfina'	300 g	450 g	500 g
mléko	170 ml	270 ml	300 ml
vejce	1	1	1
lžic másla	1	2	2½
lžiček soli	½	1	1½
rozinky (vložíte do automatu na rozinky a ořechy)	60 g	80 g	100 g

Programování

Jednou stiskněte 'select'.

Dvakrát stiskněte 'option'.

Jednou, dvakrát, třikrát stiskněte 'size'.

Jednou nebo dvakrát stiskněte 'crust' (světle nebo středně hnědá kůrka).

Jednou stiskněte 'start'.

POZNÁMKA

Mouku AVEVE 'Boerenluxe' můžete použít také pro tyto recepty.

V takovém případě postupujte podle receptu uvedeném na obalu.

Při přípravě čokoládového chlebičku použijte s vejci 170 ml mléka.

Pro pečení doporučujeme čokoládové vločky DIBRO.

[whole wheat]

CELOZRNÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'whole wheat'
Funkce BAKE / BAKE RAPID

	M	L	XL
lžiček sušených kvasnic (počet lžiček pro funkci BAKE RAPID)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)
jemná celozrná mouka AVEVE	300 g	400 g	450 g
mouka AVEVE 'Frans krokant'	100 g	100 g	150 g
lžiček cukru	1	2	2
lžic másla	1	1	2
lžiček soli	1	1	2
voda	250 ml	320 ml	380 ml

Programování

Dvakrát stiskněte 'select'.

Jednou, dvakrát, třikrát stiskněte 'size'.

Jednou stiskněte 'start'.

POZNÁMKA

Tyto recepty můžete použít také pro funkci BAKE RAPID.

V takovém případě chléb nevykyne tolik a nebude tak měkký. Tento program je vhodnější pro částečně celozrný chléb.

Podle níže uvedených receptů se vždy přidává malé množství bílé mouky. Pokud ji přidat nechcete, nahraďte bílou mouku moukou celozrnnou, ale chléb bude menší a hutnější.

Pokud byste bílé mouky přidali více, snížíte množství vody (protože celozrná mouka absorbuje více vody než mouka bílá).

ROZINKOVÝ NEBO ČOKOLÁDOVÝ CHLEBÍČEK

Zvolte funkci 'whole wheat'
Funkce BAKE RAISIN

	M	L	XL
lžic medu	½	1	2
lžiček sušených kvasnic	1	1½	2
mouka AVEVE 'Boerebruin'	250 g	325 g	400 g
mouka AVEVE 'Boerewit'	50 g	125 g	100 g
voda	180 ml	270 ml	300 ml
lžic másla	1	1	2
lžiček soli	1	1	1½
rozinky (vložíte do automatu na rozinky a ořechy)	50 g	75 g	100 g

Programování

Dvakrát stiskněte 'select'.

Dvakrát stiskněte 'option'.

Jednou, dvakrát, třikrát stiskněte 'size'.

Jednou stiskněte 'start'.

POZNÁMKA

Chléb vykyne méně, protože tyto recepty obsahují menší množství bílé mouky.

Můžete samozřejmě použít větší množství bílé mouky, ale pokud tak učiníte, musíte zmenšit podíl tekutiny.

AVEVE recepty na chléb

* Tyto recepty jsou od klientů v Belgii.
Více informací získáte v AVEVE na tel. čísle 0800/0229210.

[french]

FRANCOUZSKÁ BAGETA

Zvolte funkci 'french'
Funkce BAKE

lžiček sušených kvasnic	2
mouka AVEVE 'Frans krokant'	400 g
voda	260 ml
lžiček soli	1
lžic másla	1

Programování

Stiskněte 'select' čtyřikrát (SD-255)/tříkrát (SD-254).
Jednou stiskněte 'start'.

POZNÁMKA

U tohoto programu nelze zvolit velikost, kůrku nebo opečení kůrky.
Pomocí tohoto receptu upečete světlý chléb, který dobře kysne, ale nevydrží dlouho.

[italian]

ITALSKÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'italian'
Funkce BAKE

lžiček sušených kvasnic	¾
mouka AVEVE 'Frans krokant'	400 g
voda	240 ml
lžiček soli	1½
lžic olivového oleje	1½

Programování

Stiskněte 'select' pětkrát (SD-255)/čtyřikrát (SD-254).
Jednou stiskněte 'start'.

POZNÁMKA

U tohoto programu nelze zvolit velikost nebo kůrku.
Pomocí tohoto receptu upečete světlý chléb, který dobře kysne, ale nevydrží dlouho.

[sandwich]

ZÁKLADNÍ SENDVIČ

Zvolte funkci 'sandwich'
Funkce BAKE

lžiček sušených kvasnic	¾
lžiček cukru	1
mouka AVEVE 'Surfina'	400 g
voda	250 ml
lžic másla	1
lžiček soli	1

Programování

Stiskněte 'select' šestkrát (SD-255)/pětkrát (SD-254).
Jednou stiskněte 'start'.

POZNÁMKA

U tohoto programu nelze zvolit velikost, kůrku nebo opečení kůrky.
Pomocí tohoto receptu upečete měkký (docela vlhký) chléb s opečenou kůrkou, ideální pro přípravu toastů.

CELOZRNÝ SENDVIČ

Zvolte funkci 'sandwich'
Funkce BAKE

lžiček sušených kvasnic	1½
lžiček cukru	½
mouka AVEVE 'Boerewit'	200 g
mouka AVEVE 'Boerebruin'	200 g
voda	270 ml
lžic másla	1
lžiček soli	1½

Programování

Stiskněte 'select' šestkrát (SD-255)/pětkrát (SD-254).
Jednou stiskněte 'start'.

POZNÁMKA

U tohoto programu nelze zvolit velikost nebo kůrku.
Pomocí tohoto receptu upečete měkký (docela vlhký) chléb, ideální pro přípravu toastů.

AVEVE recepty na těsto

* Tyto recepty jsou od klientů v Belgii.
Více informací získáte v AVEVE na tel. čísle 0800/0229210.

[basic]

TĚSTO NA KOLÁČ (těsto pro 2 koláče)

Zvolte funkci 'basic'
Funkce DOUGH

cukr	60 g
lžiček sušených kvasnic	2
pekařská mouka	500 g
mléko	100 ml
vejce	3
máslo	100 g
lžiček soli	1½

Programování

Třikrát stiskněte 'option'.

Jednou stiskněte 'start'.

SLADKÝ KOLÁČ

Zvolte funkci 'basic'
Funkce DOUGH

koláčové těsto	500 g
vejce	3
lžiček másla	400 g
smetana	1 dl
hnědý cukr	100 g
několik kostek cukru	

Příprava

Těsto vyválejte a vložte ho do formy o průměru 24-26 cm. Na několika místech ho propíchejte vidličkou. Okraje potřete rozšlehaným vejcem. Dno těsta potřete rozpuštěným máslem.

Smetanu ušlehejte se 2 vejci a směs nalijte na těsto. Posypejte hnědým cukrem a sem tam doplňte rozlámanými kostkami cukru.

Pečte v předehřáté troubě 30-40 minut při 200°C.

RÝŽOVÝ KOLÁČ

Zvolte funkci 'basic'
Funkce DOUGH

koláčové těsto	500 g
konzervy kulaté dezertní rýže	2
vejce	2
sáček vanilinového cukru	1

Příprava

Těsto vyválejte a vložte ho do formy o průměru 24-26 cm. Na několika místech ho propíchejte vidličkou. Smíchejte rýži s vaječnými žloutky. Z bílků ušlehejte sníh a opatrně ho smíchejte s rýžovou směsí. Nalijte na těsto.

Pečte v předehřáté troubě asi 40 minut při 220°C.

JABLKOVÝ KOLÁČ 'DELLE HAGELANDEN'

Zvolte funkci 'basic'
Funkce DOUGH

koláčové těsto	200 g
jablka	4
mouka	40 g
máslo	40 g
smetana	1½ dl
lžic třesní	1
vejce	2
cukr	50 g

Příprava

Těsto vyválejte a vložte ho do formy o průměru 24-26 cm. Na několika místech ho propíchejte vidličkou. Jablka oloupejte a vykrájejte, potom nakrájejte na tenké plátky. Plátky rozložte na těsto. Smíchejte mouku, rozpuštěné máslo, smetanu, třesně a vejce a ušlehejte do hladka. Nalijte na jablka.

Pečte v předehřáté troubě asi 40 minut při 200°C.

RUM BABA (pro 1l kruhovou savarinovou formu)

Zvolte funkci 'basic'
Funkce DOUGH

voda	2 dl
cukr krupice	200 g
rum	1 dl
moučkový cukr	
smetana	
ovoce	

Příprava

Připravte těsto s kvasnicemi. Těsto vložte do formy a pečte v předehřáté troubě asi 40-45 minut při 175°C.

Smícháním vody, cukru krupice a rumu připravte sladký sirup. Nalijte na vychlazený koláč a nechte vsáknout. Posypte silnou vrstvou moučkového cukru, potom vyplňte šlehačkou a/nebo ovocem.

ROZINKOVÉ BUCHTY

Zvolte funkci 'basic'
Funkce DOUGH RAISIN

voda	250 ml
mouka AVEVE 'Boereluxe'	500 g
máslo	50 g
rozinky (vložte do automatu na rozinky a ořechy)	150 g

Programování

Jednou stiskněte 'menu'.

Čtyřikrát stiskněte 'select'.

Jednou stiskněte 'start'.

Příprava

Připravte asi 50g kuličky. Nechte je 10-15 minut odstát přikryté utěrkou, nebo dokud dostatečně nenakynuly.

Pečte v předehřáté troubě 15-20 minut při 220°C.

AVEVE recepty na těsto

* Tyto recepty jsou od klientů v Belgii.
Více informací získáte v AVEVE na tel. číslo 0800/0229210.

[whole wheat]

CELOZRNNÉ TĚSTO

Zvolte funkci 'whole wheat'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	2
lžic cukru	1
mouka AVEVE 'Frans krokant'	250 g
mouka AVEVE 'Boerebruin'	250 g
voda	280 ml
lžiček soli	1½

Programování

Dvakrát stiskněte 'select'.

Třikrát stiskněte 'option'.

Jednou stiskněte 'start'.

Příprava

Těsto rozdělte na asi 50g kuličky. Potom nechte těsto pod utěrkou vykynout.

Pečte v předehřáté troubě 15-20 minut při 220°C.

CELOZRNNÉ TĚSTO S ROZINKAMI

Zvolte funkci 'whole wheat'
Funkce DOUGH RAISIN

lžiček sušených kvasnic	2
mouka AVEVE 'Frans krokant'	300 g
mouka AVEVE 'Masteluin'	200 g
voda	280 ml
lžiček soli	1½
rozinky (vložit do automatu na rozinky a ořechy)	100 g

Programování

Dvakrát stiskněte 'select'.

Čtyřikrát stiskněte 'option'.

Jednou stiskněte 'start'.

Příprava

Viz recept uvedený vlevo.

[pizza]

TĚSTO NA PIZZU

Zvolte funkci 'pizza'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	2
mouka AVEVE 'Frans krokant'	500 g
voda	290 ml
lžiček soli	1
lžic másla	1½

Programování

Stiskněte 'select' osmkrát (SD-255)/sedmkrát (SD-254).

Jednou stiskněte 'start'.

Příprava

Těsto vyválejte a vložte ho do formy na pizzu. Na několika místech ho propíchejte vidličkou.

Potřete ho rajským protlakem a přidejte požadované suroviny.

Pečte v předehřáté troubě 20-25 minut při 220°C.

TĚSTO NA VEKU

Zvolte funkci 'pizza'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	2½
mouka AVEVE 'Frans krokant'	500 g
voda (ledová)	280 ml
lžiček soli	2

Programování

Stiskněte 'menu' osmkrát (SD-255)/sedmkrát (SD-254).

Jednou stiskněte 'start'.

Příprava

Připravte těsto a nechte ho vykynout pomocí programu 'Pizza Dough', potom program spusťte ještě jednou.

Těsto rozdělte na 50g kuličky. Nechte krátce odpočinout zakryté utěrkou. Pečte v předehřáté troubě 20-25 minut při 220°C.

SENDVIČOVÉ TĚSTO

Zvolte funkci 'pizza'
Funkce DOUGH

lžiček sušených kvasnic	1
mouka AVEVE 'Boereluxe'	500 g
voda	250 ml
lžic másla	2
lžiček soli	½

Programování

Stiskněte 'select' osmkrát (SD-255)/sedmkrát (SD-254).

Jednou stiskněte 'start'.

Příprava

Připravte těsto a nechte ho vykynout pomocí programu 'Pizza Dough', potom program spusťte ještě jednou.

Těsto rozdělte na 50g kuličky. Nechte krátce odpočinout zakryté utěrkou. Kuličky rozmáčkněte a vytvořte z nich rohlíky. Potřete rozšlehaným vejcem.

Pečte v předehřáté troubě asi 8 minut při 230°C.

AVEVE recepty na koláče

* Tyto recepty jsou od klientů v Belgii.
Více informací získáte v AVEVE na tel. číslo 0800/0229210.

[bake only]

Stiskněte 'select' devětkrát (SD-255)/osmkrát (SD-254). Zobrazí se délka pečení - 30 minut.
Pomocí tlačítka 'timer' prodlužte délku pečení (po 1 minutě) až na 1 hodinu a 30 minut.

RECEPT NA KOLÁČ

Zvolte funkci 'bake only'
Funkce BAKE

vejce	3
lžíce mléka	3
měkké máslo	200 g
směs 'ANCO CAKE MIX'	1

Nastavení 1

Stiskněte 'select' osmkrát (SD-255)/sedmkrát (SD-254).
Jednou stiskněte 'start'.

Příprava 1

Nechte pekárnou řádně promíchat všechny suroviny, asi 10 minut.
Po 10 minutách stiskněte STOP. Z nádoby okamžitě vyjměte hnětací metlu.
Pokud byste metlu nevymjuli, na dně koláče zůstane díra.

Nastavení 2

Stiskněte 'select' devětkrát (SD-255)/osmkrát (SD-254).
Opakovaně stiskněte timer, dokud se nezobrazí 1 hodina a 10 minut.
Jednou stiskněte 'start'.

Příprava 2

Po pípnutí vyjměte nádobu z pekární a nechte vychladnout. Jakmile nádoba vychladla, vyjměte koláč a nechte ho vychladnout na roštu.

POZNÁMKA

Směs můžete připravit také ručně. Pokud tak učiníte, ignorujte odstavce *Nastavení 1* a *Příprava 1*.

RECEPT NA KOLÁČ

Zvolte funkci 'bake only'
Funkce BAKE

vejce	3
měkké máslo	150 g
směs 'AVEVE CAKE MIX'	330 g
rozinky (přidejte do směsi 5 minut po spuštění míchání)	100 g

Nastavení a příprava

Viz předchozí recept.

RECEPT NA KOLÁČ

Zvolte funkci 'bake only'
Funkce BAKE

vejce	4
měkké máslo	200 g
cukr	200 g
mouka s kypřicím práškem	200 g
sáček vanilinového cukru	1
čokoládové vločky	100 g

Nastavení a příprava

Viz předchozí recept.

AVEVE recepty ze směsí na pečení chleba

* Tyto recepty jsou od klientů v Belgii.
Více informací získáte v AVEVE na tel. číslo 0800/0229210.

[basic]

SELSKÝ BÍLÝ

(927)

Zvolte funkci 'basic'
Funkce BAKE

	M	L	XL
kvasnice	1 lžíčka	1 ^{1/4} lžíčky	1 ^{1/2} lžíčky
mouka	350 g	450 g	600 g
sůl	1 lžíčka	1 ^{1/2} lžíčky	2 lžíčky
cukr	1 lžíce	1 lžíce	1 ^{1/2} lžíce
máslo	10 g	20 g	20 g
voda	220 ml	280 ml	380 ml

Směs ALL-IN-MIX PRO BÍLÝ CHLÉB

(942)

Zvolte funkci 'basic'
Funkce BAKE RAPID

	M	L	XL
mouka	350 g	450 g	600 g
voda	230 ml	300 ml	400 ml

[gluten free]

BEZLEPKOVÝ CHLÉB

Zvolte funkci 'gluten free'
Funkce BAKE

voda	320 ml
olej	1 lžíce
bezlepková mouka	500 g
kvasnice	1 lžíčka

POZNÁMKA

U tohoto programu nelze zvolit velikost.

BIO BÍLÝ

Zvolte funkci 'basic'
Funkce BAKE

	M	L	XL
kvasnice	1 lžíčka	1 ^{1/4} lžíčky	1 ^{1/2} lžíčky
mouka	350 g	450 g	600 g
sůl	1 lžíčka	1 ^{1/2} lžíčky	2 lžíčky
cukr	1 lžíce	1 lžíce	1 ^{1/2} lžíce
máslo	10 g	20 g	20 g
voda	210 ml	270 ml	360 ml

Směs ALL-IN-MIX PRO CELOZRNÝ CHLÉB

(947)

Zvolte funkci 'basic'
Funkce BAKE RAPID

	M	L	XL
mouka	350 g	450 g	600 g
voda	230 ml	300 ml	400 ml

BEZLEPKOVÝ CHLÉB S VEJCEM

Zvolte funkci 'gluten free'
Funkce BAKE

voda	100 ml
mléko	180 ml
vejce	2
olej	1 lžíce
bezlepková mouka	500 g
kvasnice	1 lžíčka

Recepty na chléb



[basic]

(bílá nebo hnědá mouka)

⌚ : U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (4-13 hod.).

Recepty na těsta naleznete na str. 22-31

Bílý chléb

'Basic'-'Bake' (4h) ⌚	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	270 ml	320 ml	360 ml

Rychlý bílý chléb

'Basic'-'Bake Rapid' (1h 55m-2h) ⌚	M	L	XL
kvasnice	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
silná bílá mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	320 ml	360 ml

Ovocný chlebiček

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) ⌚	M
kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	400 g
cukr	2 lžičky
máslo	75 g
sůl	1 lžička
skořice	2 lžičky
směs koření	1 lžička
vejce, střední	2
voda	110 ml
mléko	110 ml
*směs sušeného ovoce	150 g

Briošky

'Basic'-'Bake'-'Ligh' Crust (4h) ⌚	M
kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	400 g
cukr	3 lžice
máslo	100 g
vejce, střední	3
sůl	1 lžička
mléko	150 ml

Mandlový chlebiček s meruňkami

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) ⌚ (pouze SD-255)	L
kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	400 g
cukr	1 1/2 lžičky
máslo	25 g
sůl	1 lžička
mleté mandle	50 g
voda	270 ml
*sušené meruňky, nasekané	100 g
*plátky mandlí	50 g

Mléčný chléb

'Basic'-'Bake' (4h) ⌚	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
mléko	280 ml	340 ml	380 ml

Chléb s pšeničnými klíčky

'Basic'-'Bake' (4h) ⌚	M
kvasnice	1 1/4 lžičky
silná bílá mouka	500 g
cukr	1 1/2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/4 lžičky
pšeničné klíčky	50 g
voda	350 ml

Chléb s ovesnými vločkami a otrubami

'Basic'-'Bake' (4h) ⌚	L
kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	400 g
cukr	1 1/2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/4 lžičky
otruby	50 g
ovesné vločky	50 g
voda	350 ml

Pizza chléb

'Basic'-'Bake Raisin'-'Medium' Crust (4h) ⌚ (pouze SD-255)	M
kvasnice	3/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g
cukr	1 lžička
olej	1 lžice
sůl	1 lžička
sušené oregano	2 lžičky
voda	260 ml
*pepperoni, nakrájený	75 g
*plněné olivy, nasekané	75 g

5zrný chléb

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) ⌚ (pouze SD-255)	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	270 ml	320 ml	360 ml
*liněné semeno	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice
*sezamové semeno	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice
*dýňové semeno	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice
*mák	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice
*slunečnicové semeno	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice

Hnědý chléb

'Basic'-'Bake' (4h) ⌚	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná hnědá mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	270 ml	320 ml	360 ml

Rychlý hnědý chléb

'Basic'-'Bake Rapid' (1h 55m-2h) ⌚	M	L	XL
kvasnice	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
silná hnědá mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	320 ml	360 ml

Sladový chléb

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) ⌚ (pouze SD-255)	L
kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	500 g
cukr	1 1/2 lžičky
sůl	1 1/4 lžičky
slad	3 lžice
voda	320 ml
*sultánky (rozinky)	150 g

Chléb s kari a mangem

'Basic'-'Bake' (4h) ⌚	M
kvasnice	3/4 lžičky
silná hnědá mouka	400 g
cukr	1 lžička
máslo	15 g
sůl	1 lžička
kari pasta	3 lžičky
mangové chutney	2 lžice
voda	270 ml

Chléb se sýrem a slaninou

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) ⌚ (pouze SD-255)	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
sýr čedar, strouhaný	50 g	75 g	100 g
voda	270 ml	320 ml	360 ml
*vařená slanina, nakrájená	50 g	75 g	100 g

Bílý chléb z čerstvých kvasnic

'Basic'-'Bake' (4h) ⌚	L
čerstvé kvasnice	8 g
silná bílá mouka	500 g
cukr	1 1/2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/4 lžičky
voda	330 ml

• U doplňkových surovin označených * dodržujte dobu přidání podle pokynů na str. 11.

Recepty na chléb

[whole wheat]

(celozrnná mouka)

🕒 : U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (4-13 hod.).

100% celozrnný chléb

'Whole Wheat'-'Bake' (5h) 🕒

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

70% celozrnný chléb

'Whole Wheat'-'Bake' (5h) 🕒

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	300 g	350 g	400 g
silná bílá mouka	100 g	125 g	150 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

50% celozrnný chléb

'Whole Wheat'-'Bake' (5h) 🕒

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g	250 g	275 g
silná bílá mouka	200 g	225 g	275 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

Rychlý 100% celozrnný chléb

'Whole Wheat'-'Bake Rapid' (3h) 🕒

	M	L	XL
kvasnice	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky	1 3/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

Rychlý 70% celozrnný chléb

'Whole Wheat'-'Bake Rapid' (3h) 🕒

	M	L	XL
kvasnice	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
silná celozrnná mouka	300 g	350 g	400 g
silná bílá mouka	100 g	125 g	150 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

Rychlý 50% celozrnný chléb

'Whole Wheat'-'Bake Rapid' (3h) 🕒

	M	L	XL
kvasnice	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g	250 g	275 g
silná bílá mouka	200 g	225 g	275 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

Olivový chléb

'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) 🕒 (pouze SD-255)

	M
kvasnice	3/4 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g
silná bílá mouka	200 g
cukr	1 lžička
olej	3 lžice
sůl	1 lžička
sušené oregano	1 lžice
voda	270 ml
*celé černé olivy, vypeckované	75 g

100% celozrnný chléb z čerstvých kvasnic

'Whole Wheat'-'Bake' (5h) 🕒

	L
čerstvé kvasnice	8 g
silná celozrnná mouka	500 g
cukr	1 1/2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/4 lžičky
voda	350 ml

Chléb s medem a slunečnicovým semenem

'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) 🕒 (pouze SD-255)

	L
kvasnice	1 lžička
silná celozrnná mouka	250 g
silná bílá mouka	225 g
med	2 lžice
máslo	25 g
sůl	1 1/4 lžičky
voda	320 ml
*slunečnicové semeno	4 lžice

Chléb s pestem a piniovými ořechy

'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) 🕒 (pouze SD-255)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g	250 g	300 g
silná bílá mouka	200 g	225 g	250 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
pesto	2 lžice	3 lžice	4 lžice
voda	280 ml	340 ml	380 ml
*piniové ořechy	75 g	100 g	125 g

Chléb s javorovým sirupem a pekanovými ořechy

'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) 🕒 (pouze SD-255)

	L
kvasnice	3/4 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g
silná bílá mouka	200 g
máslo	15 g
sůl	1 lžička
javorový sirup	3 lžice
voda	280 ml
*pekanové ořechy, nasekané	75 g

Ovocný chlebiček

'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) 🕒

	M
kvasnice	1 lžička
silná celozrnná mouka	400 g
cukr	2 lžičky
máslo	75 g
sůl	1 lžička
skořice	2 lžičky
směs koření	1 lžička
vejce, střední	2
voda	120 ml
mléko	120 ml
*směs sušeného ovoce	150 g

Celozrnný chléb s několika druhy semen

'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) 🕒 (pouze SD-255)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	360 ml
*lněné semeno	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice
*sezamové semeno	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice
*dýňové semeno	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice
*mák	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice
*slunečnicové semeno	1 lžice	1 1/2 lžice	2 lžice

Cibulový chléb

'Whole Wheat'-'Bake' (5h) 🕒

	M
kvasnice	3/4 lžičky
silná celozrnná mouka	300 g
silná bílá mouka	100 g
cukr	1 lžička
olej	1 lžice
sůl	1 lžička
cibule, nakrájená a zjemněná 1 lžící oleje	50 g
česnekové pyré	1 lžička
křenová pasta	2 lžičky
voda	270 ml

Obilný chléb Granary®

'Whole Wheat'-'Bake' (5h) 🕒

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka Granary®	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	320 ml	360 ml

Sladový hnědý chléb

'Whole Wheat'-'Bake' (5h) 🕒

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka Granary®	250 g	300 g	350 g
silná bílá mouka	150 g	200 g	250 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	270 ml	320 ml	360 ml

Sojový chléb s několika druhy semen

'Whole Wheat'-'Bake' (5h) 🕒

	M
kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	300 g
sojová mouka	100 g
cukr	2 lžičky
máslo	25 g
sůl	1 lžička
voda	280 ml
sojové mléko	120 ml
*lněné semeno	50 g
*mák	3 lžice
*sezamové semeno	2 lžice
*slunečnicové semeno	1 lžice
*dýňové semeno	1 lžice

• Tento chléb je vyroben ze silné bílé mouky, ale má výhodu 5hodinového cyklu.

• U doplňkových surovin označených * dodržujte dobu přidání podle pokynů na str. 11.

Recepty na chléb

[rye] (pouze SD-255)
(žitná a špaldová mouka)

- Nezapomeňte na všechny tyto recepty použít speciální hnětací metlu (na žitný chléb).
- V programu rye nefunguje automat na rozinky a ořechy.
- Jakékoliv doplňkové suroviny vložte přímo do nádoby hned na začátku.
- Výsledkem soudržnosti surovin může být zbytek mouky na bocích bochníku, což je normální.
- Právě vzhledem k této soudržnosti hnětací metla často uvázne v bochnících připravovaných z žitné mouky. Vyčkejte, až chléb vychladne (abyste si nepopálili ruce), a potom metlu vyjměte zatlačením na dno bochníku, opatrně, abyste chléb nepoškodili.

⌚ : U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (3 hod. 30 min.-13 hod.).

Žitný chléb s několika druhy semen

'Rye'-'Bake' (3h 30m) ⌚

kvasnice	2 1/2 lžičky
žitná mouka	500 g
cukr	2 lžičky
olej	3 lžice
sůl	2 lžičky
mák	2 lžice
lněné semeno	3 lžice
slunečnicové semeno	3 lžice
voda	430 ml

Žitný špaldový chléb

'Rye'-'Bake' (3h 30m) ⌚

kvasnice	2 lžičky
žitná mouka	250 g
špaldová mouka	250 g
med	2 lžičky
olej	3 lžice
sůl	2 lžičky
voda	360 ml

- Tento bochník má rovný nebo mírně propadlý vršek.

Špaldový chléb

'Rye'-'Bake' (3h 30m) ⌚

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	400 g
med	1 lžička
olej	3 lžice
sůl	1 lžička
voda	300 ml

- Tento bochník má rovný nebo mírně propadlý vršek.

Ovocný špaldový chléb

'Rye'-'Bake'-'Medium' Crust (3h 30m) ⌚

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	500 g
med	1 lžička
olej	3 lžice
sůl	1 lžička
směs sušeného ovoce	150 g
směs koření	3 lžičky
voda	360 ml

- Tento bochník má rovný nebo mírně propadlý vršek.

Špaldový chléb s několika druhy semen

'Rye'-'Bake'-'Dark' Crust (3h 30m) ⌚

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	400 g
med	1 lžička
olej	3 lžice
sůl	1 lžička
lněné semeno	3 lžice
mák	2 lžice
sezamové semeno	2 lžice
voda	300 ml

- Tento bochník má rovný nebo mírně propadlý vršek.

Špaldový chléb s citronem a mákem

'Rye'-'Bake Rapid'-'Dark' Crust (1 h 55m) ⌚

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	400 g
sušené mléko	2 lžice
med	1 lžička
olej	3 lžice
sůl	1 lžička
mák	3 lžice
strouhaná citronová kůra	1
šťáva z citronu	30 ml
voda	280 ml

- Chléb s citronem a mákem bude mít o něco hutnější texturu než standardní špaldový chléb.

[french]
(bílá/celozrná mouka)
Připravíte chléb s křupavou kůrkou a texturou.

⌚ : U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (4-13 hod.).

Francouzský chléb

'French'-'Bake' (6h) ⌚

kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	400 g
máslo	15 g
sůl	1 lžička
voda	290 ml

Selský francouzský chléb

'French'-'Bake' (6h) ⌚

kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	275 g
silná celozrná mouka	75 g
žitná mouka	50 g
máslo	15 g
sůl	1 lžička
voda	310 ml

[italian]
(bílá mouka)
Lehký chléb k těstovinám apod.

- V programu italian nefunguje automat na rozinky a ořechy.
- Jakékoliv doplňkové suroviny vložte přímo do nádoby hned na začátku.
- Passata je hustá rajčatová omáčka obvykle podobná pastám prodávaným v supermarketech.

⌚ : U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (4-13 hod.).

Jednoduchá ciabatta

'Italian'-'Bake' (4h 30m) ⌚

kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	500 g
cukr	1 lžička
olivový olej	3 lžice
sůl	1 lžička
voda	300 ml

Chléb se zeleným pestem, cibulí a česnekem

'Italian'-'Bake' (4h 30m) ⌚

kvasnice	3/4 lžičky
silná bílá mouka	350 g
polenta	50 g
cukr	1 lžička
sůl	1/2 lžičky
zelené pesto	2 lžice
cibule, nakrájená a zjemněná 1 lžicí oleje	75 g
stroužek česneku, nakrájený najemno	2
voda	250 ml

Rajčatový chléb focaccia

'Italian'-'Bake' (4h 30m) ⌚

kvasnice	3/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g
cukr	1 lžička
olivový olej	1 lžice
sůl	1 lžička
passata (rajský protlak)	150 ml
voda	120 ml
*zelené vypeckované olivy	50 g
*sušená rajčata, nakrájená	50 g

Chléb s houbami a slaninou pancetta

'Italian'-'Bake' (4h 30m) ⌚

kvasnice	3/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g
cukr	1 lžička
máslo	15 g
sůl	1/2 lžičky
hřibky, namočené	25 g
slanina pancetta, vařená a nakrájená	25 g
voda	280 ml

Chléb s oreganem a olivami

'Italian'-'Bake' (4h 30m) ⌚

kvasnice	3/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g
cukr	1 lžička
olivový olej	2 lžice
sůl	1/2 lžičky
oregano	1 lžice
černé olivy, nasekané	50 g
voda	280 ml

Chléb se třemi druhy sýrů

'Italian'-'Bake' (4h 30m) ⌚

kvasnice	3/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g
cukr	1 lžička
sůl	1/2 lžičky
sýr dolcelatte	50 g
sýr parmezán, strouhaný	25 g
sýr mozzarella	50 g
voda	240 ml

Chléb se sušenými rajčaty a parmezánem

'Italian'-'Bake' (4h 30m) ⌚

kvasnice	3/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g
cukr	1 lžička
sůl	1/2 lžičky
sýr parmezán, strouhaný	50 g
sušená rajčata v oleji, nakrájená	75 g
voda	270 ml

Bezlepkové recepty

[basic]

[gluten free]

(bezlepková směs na chléb/
směs na chléb bez pšenice)

☒ : Nelze použít časovač.

- V programu gluten free nefunguje automat na rozinky a ořechy.
- Jakékoliv doplňkové suroviny vložte přímo do nádoby hned na začátku.
- Můžete péct bezlepkové koláče podle receptů uvedených na str. 28-31 nahrazením standardní hladké mouky za bezlepkovou. Pokud je v receptu uvedena mouka s kypřicím práškem, přidejte 1 lžičku bezlepkového kypřicího prášku.
- Bezlepkové směsi můžete zakoupit v:
 - lékárnách,
 - prodejnách se zdravou výživou,
 - velkých supermarketech.

Poznámka

- Výroba bezlepkového chleba se velmi liší od běžného postupu přípravy chleba. Přetčete si pokyny vpravo.
- Podrobné informace získáte od výrobce mouky.
- Výsledkem soudržnosti surovin může být zbytek mouky na bocích bochníku, což je normální.

Než začnete s výrobou bezlepkového chleba

■ Poradte se se svým lékařem a dodržujte níže uvedené pokyny!

Pokud vyrábíte bezlepkový chléb jako součást diety, je důležité vyvarovat se kontaminace moukou obsahující lepek. Proto věnujte zvýšenou péči mytí vnitřní nádoby, hnětací metly atd.

→ Můžete si objednat další vnitřní nádoby a hnětací metly:

- Zákaznické centrum: 08705 357357
- Přímě online: <http://www.panasonic.co.uk>

■ Vyrábí se jinak než ostatní typy chleba!

Liší se postup přidávání surovin

Suroviny vkládejte v následujícím pořadí, aby se těsto bezlepkového chleba dobře promíchalo. (Špatné pořadí může způsobit nedostatečné kynutí.)

→ Voda, sůl, tuk → bezlepková směs na chléb → sušené kvasnice.

Výsledek se liší v závislosti

na typu mouky

Výše uvedené recepty byly vytvořeny s určitými typy směsí na chléb, proto může být výsledek odlišný, a to v závislosti na použité aktuální směsi. (Větší rozdíl můžete zaznamenat při použití směsí bez pšenice.)

Pokud zůstane hnětací metla

v bochníku

Vzhledem k soudržnosti hnětací metla často uvázne v bochnících

připravovaných z bezlepkové směsi a směsi bez pšenice. Vyčkejte, až chléb vychladne (abyste si nepopálili ruce), a potom metlu vyjměte zatlačením na dno bochníku, opatrně, abyste chléb nepoškodili.

Spotřebujte do dvou dnů

Hotový chléb skladujte na chladném a suchém místě a spotřebujte ho do dvou dnů. Pokud ho do té doby nespotebujete, nakrájejte ho, vložte do sáčku a dejte zmrazit do mrazničky.

■ Ochucené bezlepkové chleby

Použijte jednu dávku zvolené směsi a přidejte do nádoby následující suroviny, podle vašich představ.

- Pokud není stanoveno jinak, zvolte nastavení kůrky (crust) Medium.

Ovocný chlebiček

- 100 g směsi ovoce
- 2 lžičky skořice

Datlový chlebiček s rozinkami

- Šťáva ze 2 pomerančů (v objemu požadovaném pro vodu), přidejte do nádoby před vložením bezlepkové směsi
- 2 lžičky směsi koření
- 150 g nasekaných datlí
- 100 g rozinek
- kůra ze 2 pomerančů

Chléb s javorovým sirupem a pekanovými ořechy

- 2 lžice javorového sirupu
- 50 g pekanů

5zrný chléb (s tmavou kůrkou)

- 1 lžice lněných semen
- 2 lžice sezamových semen
- 1 lžice dýňových semen
- 1 lžice máku
- 1 lžice slunečnicových semen

Chléb se sušenými rajčaty a parmezánem (s tmavou kůrkou)

- 50 g nastrohaného parmezánu
- 50 g sušených rajčat v oleji, okapaných a nakrájených

Bezlepkový chléb

Bezlepková směs na chléb Glutafin

'Gluten Free'-'Bake'-'Dark' Crust (2h) ☒

studená voda z vodovodu	400 ml
olej	2 lžičky
směs na chléb	500 g
kvasnice	2 lžičky

Bezlepková směs na chléb s vlákninou

'Gluten Free'-'Bake'-'Dark' Crust (2h) ☒

horká voda z konvice	200 ml
studená voda z vodovodu	200 ml
olej	1 1/2 lžice
směs na chléb	500 g
kvasnice	2 lžičky

Směs na chléb Juvela

'Gluten Free'-'Bake'-'Dark' Crust (2h) ☒

	Bezlepková směs	Směs obsahující vlákninu
voda	400 ml	430 ml
sůl	1/2 lžičky	1/2 lžičky
olej	1 lžice	1 lžice
směs na chléb	500 g	500 g
kvasnice	1 lžička	1 lžička

Bezlepkový chléb bez pšenice

Chléb bez pšenice je zcela odlišný od bezlepkového, protože neobsahuje lepek ani pšeničné otruby. Některé směsi bez pšenice jsou vhodnější pro delší cykly. Zkontrolujte, zda všechny použité suroviny odpovídají vaší dietě. Krupice obsahuje lepek.

Bezlepková směs/směs bez pšenice Glutafin

'Basic'-'Bake'-'Large'-'Size'-'Dark' Crust (4h) ☒

	směs na chléb	směs na chléb s vlákninou
studená voda z vodovodu	450 ml	480 ml
olej	1 lžice	1 lžice
směs na chléb	500 g	500 g
kvasnice	1 1/2 lžičky	1 lžička

Bezlepkový chléb bez pšenice

'Basic'-'Bake'-'Medium' Crust (4h) ☒

teplá voda + 1 vejce + 1 vaječný bílek	430 ml
roztužené máslo	60 ml
ovocný ocet	1 lžička
hnědá rýžová mouka	300 g
bramborový škrob	100 g
odstředěné sušené mléko	50 g
xanthanová guma	1 lžice
cukr	1 lžice
sůl	1 lžička
kvasnice	1 lžička

- Můžete vynechat sušené mléko.

Farmářský bezlepkový chléb

'Gluten Free'-'Bake'-'Dark' Crust (2h) ☒

	hnědá mouka na chléb	bílá mouka na chléb
voda	330 ml	310 ml
ovocný ocet	1 lžička	1 lžička
rostlinný olej	4 lžice	4 lžice
vejce, střední	1	1
bílek středně velkého vejce	1	1
mouka	450 g	450 g
cukr	1 lžice	1 lžice
sůl	1 lžička	1 lžička
kvasnice	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky

Směs bez pšenice Glutano

'Gluten Free'-'Bake'-'Dark' Crust (2h) ☒

voda	500 ml
sůl	1 lžička
olej	1 lžice
směs	500 g
kvasnice	1 lžička

Směs na chléb Schar

'Gluten Free'-'Bake'-'Dark' Crust (2h) ☒

	Směs bez pšenice Schar Mix B
voda	440 ml
olej	1 lžice
směs na chléb	500 g
kvasnice	1 lžička

Směs na chléb Juvela

'Gluten Free'-'Bake'-'Dark' Crust (2h) ☒

	Směs bez pšenice Harvest
voda	420 ml
sůl	1/2 lžičky
olej	1 lžice
směs na chléb	500 g
kvasnice	1 lžička

Bezlepková směs Sainsbury's a směs na chléb bez pšenice, s vlákninou

'Gluten Free'-'Bake'-'Dark' Crust (2h) ☒

voda	440 ml
rostlinný olej	2 lžice
Effekt Mix (MIX)	500 g
kvasnice	1 lžička

Recepty na těsto



[basic] [whole wheat] [rye] [french] [pizza]

Nastavení Dough těsto smíchá a nechá vykynout, potom ho vytvarujete a můžete upéct v běžné troubě.

☒ Nelze použít časovač.

Připravte si suroviny uvedené v receptu a zvolte si správný režim. Jakmile máte těsto hotové, vytvarujte ho, nechte vykynout a potom upečte.

- Maximální dávka, kterou můžete do pekární vložit, je 600 g. Recepty uvádějící 300 g mouky můžete zdvojnásobit.
- Jakmile se program DOUGH dokončí, bude se vám s těstem manipulovat lépe, pokud ho vyklopíte na moukou vysypaný vál.

Bílé těsto

'Basic'-'Dough' (2h 20m) ☒

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná bílá mouka	550 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	320 ml

Hnědé těsto

'Basic'-'Dough' (2h 20m) ☒

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná hnědá mouka	550 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	320 ml

100% celozrnné těsto

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m) ☒

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	550 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	340 ml

70% celozrnné těsto

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m) ☒

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	400 g
silná bílá mouka	150 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	340 ml

50% celozrnné těsto

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m) ☒

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	275 g
silná bílá mouka	275 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	340 ml

Příklad - příprava dalamánků

① Vytvarování

Těsto můžete vytvarovat jako rohlíky, pletence, uzly, bagety, velké nebo malé bochánky nebo vložit do tradiční formy na chléb.

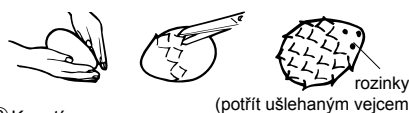
● Bochánky



● Uzly



● Ježci



② Kynutí

Většina receptů vyžaduje čas na vykynutí těsta, po jeho vytvarování a předtím, než ho upečete. Obecně řečeno, nechte těsto vykynout na teplém místě (při teplotě max. 40°C), dokud nezdvoujnásobí svůj objem.

- Přibližná doba kynutí - rohlíky 25 min., celý bochník, např. panettone apod. 50 min.
- Aby na těstu nevznikla tvrdší, vyschlá vrstva, zakryjte těsto polyetylenovým sáčkem nebo lehce naolejovanou potravinovou fólií.

③ Potření/pečení

Potřete mlékem, slanou vodou, rozšlehaným vejcem nebo olejem. Posypejte mákem, sezamovým semínkem. Pečte podle uvedených pokynů.

Bochánky

- Zvolte si jeden z následujících receptů a postupujte podle uvedených pokynů.

1 Těsto vytvarujte.



2 Položte na pečicí papír a nechte vykynout, až zdvojnásobí objem.



3 Potřete rozšlehaným vejcem.

4 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 10-15 minut nebo dozlatova.

Ciabatta

Fáze 1 Zadělení těsta: 'Pizza'-'Dough' (45m) ☒

kvasnice	1/2 lžičky
silná bílá mouka	175 g
voda	200 ml

Fáze 2: 'Basic'-'Dough' (2h 20m) ☒

kvasnice	1/4 lžičky
silná bílá mouka	325 g
cukr	1/2 lžičky
olivový olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	80 ml

Těsto Granary®

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m) ☒

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná mouka Granary®	550 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	320 ml

100% žitné těsto

'Rye'-'Dough' (2h) ☒

kvasnice	2 lžičky
žitná mouka	500 g
cukr	2 lžičky
olej	3 lžice
sůl	2 lžičky
voda	360 ml

- Použijte speciální hnětací metlu (na žitný chléb).
- Nechte 15 minut kynout.

Špaldové těsto

'Rye'-'Dough' (2h) ☒

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	500 g
med	1 lžička
olej	3 lžice
sůl	1 lžička
voda	270 ml

- Použijte speciální hnětací metlu (na žitný chléb).
- Nechte 15 minut kynout.

Francouzská veka

'French'-'Dough' (3h 35m) ☒

kvasnice	1/2 lžičky
silná bílá mouka	250 g
másto	15 g
sůl	1/2 lžičky
voda	150 ml

1 Vložte do nádoby všechny suroviny pro zadělení těsta a zapněte program Pizza Dough na 45 min.

2 Po 15 min. proces vypněte tlačítkem start/stop.
↓ (o 12 hod. později)

3 Přidejte všechny suroviny uvedené ve fázi 2 a zapněte program Basic Dough na 2 hod. 20 min.

- Z tohoto těsta můžete také připravit chléb. Dodržte postup pro fázi 1 a 2. Ve fázi 2 zvyšte objem vody z 80 ml na 110 ml a zapněte program Italian Bake na 4 hod. 30 min.

4 Těsto rozdělte na 2 díly a obě půlky vyválejte přibližně do tvaru obdélníku, asi 2,5 cm silného.

5 Položte na vymazaný pečicí papír a posypejte moukou. Nechte vykynout při 40°C, dokud těsto nezdvoujnásobí svůj objem (asi 20 min.).

6 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 20-25 minut nebo dozlatova.

Recepty na těsto

Žitné bílé rohlíky

Fáze 1: Zadělání těsta: 'Pizza'-Dough' (45m)

kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	75 g
žitná mouka	150 g
voda	200 ml

Fáze 2: 'Rye'-Dough' (2h)

kvasnice	1 lžička
žitná mouka	150 g
silná bílá mouka	100 g
cukr	2 lžičky
olej	3 lžice
sůl	2 lžičky
voda	60 ml

- 1 Vložte do nádoby všechny suroviny pro zadělání těsta a zapněte program Pizza Dough na 45 min.
• Použijte speciální hnědací metlu (na žitný chléb).
- 2 Po 15 min. proces vypněte tlačítkem start/stop.: (o 12 hod. později)
- 3 Přidejte všechny suroviny uvedené ve fázi 2 a zapněte program Rye Dough na 2 hod.
• Z tohoto těsta můžete také připravit chléb. Dodržte postup pro fázi 1 a 2. Ve fázi 2 zvýšte objem vody z 60 ml na 120 ml a zapněte program Rye Bread na 3 hod. 30 min.
- 4 Těsto rozdělte na 12-15 dílů a vytvarujte z nich rohlíky.
- 5 Položte na vymazaný pečicí papír. Nechte vykynout při 40°C, dokud těsto nezdvíjnásobí svůj objem (asi 20 min.).
- 6 Potřete olejem a pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 10-15 minut nebo dozlatova.

Panettone

'Basic'-Dough Raisin' (2h 20m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná bílá mouka	300 g
cukr	2 lžice
máslo	15 g
sůl	1/4 lžičky
mletý kardamom	1/2 lžičky
strouhaná citronová kůra	1
žloutek středně velkého vejce	1
mléko	140 ml
*směs kůry	50 g
*rozinky	100 g

- 1 Těsto vložte do 18cm formy na koláč. Nechte vykynout asi 30-40 min., dokud těsto nezdvíjnásobí svůj objem.
- 2 Pečte při 150°C/300°F/plynová trouba 2 asi 30 minut.

Zavináče

Jemné těsto: 'Basic'-Dough' (2h 20m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná bílá mouka	250 g
cukr	1 lžička
máslo	25 g
sušené mléko	1 lžice
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	1
voda	100 ml

Doplňkové suroviny

máslo	15 g
směs sušeného ovoce	100 g
jemný hnědý cukr	50 g
směs koření	1 lžička

- 1 Těsto jemně promíchejte a vytvarujte do obdélníku 26 cm x 20 cm.
- 2 Smíchejte dohromady sušené ovoce, hnědý cukr a koření. Potřete těsto rozpuštěným máslem a posypejte směsí se sušeným ovocem. Delší konec obdélníku zarolujte a rolku nakrájejte na 8-10 plátků. Položte do vymazané 23 cm formy na sendvič a nechte vykynout.
- 3 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 15 minut nebo dozlatova.
- 4 Nechte vychladnout. Pokropte cukrovou polevou.

Mazanec

'Basic'-Dough Raisin' (2h 20m)

Suroviny na jemné těsto (viz výše)	1 dávka
skořice	1 lžička
směs koření	1/2 lžičky
*směs sušeného ovoce	100 g

- 1 Těsto rozdělte na osm kuliček. Položte na lehce vymazaný plech a nechte vykynout. Připravte pastu asi ze 2 lžic mouky se 2 lžicemi vody a potřete jí připravené bochánky nebo pokladte tenkými plátky listového těsta.
- 2 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 15-20 minut nebo dozlatova.
- 3 Horké potřete cukrovou polevou - 40 g cukru se 4 lžicemi vody, svařte, až vznikne sirup (asi 5 min.).

- U doplňkových surovin označených * dodržujte dobu přidání podle pokynů na str. 11.

Croissanty

'Basic'-Dough' (2h 20m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná bílá mouka	300 g
cukr	1 lžička
máslo	25 g
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	1
voda	150 ml
ztuhlé máslo, přidá se při zavijení	150 g

- 1 Těsto vyválčete do tvaru obdélníku 20 cm x 25 cm.
- 2 Máslo rozdělte na tři díly. Jedním dílem másla pokapejte horní dvě třetiny těsta.
- 3 Spodní třetinu těsta ohněte nahoru a horní třetinu těsta dolů, okraje spojte válečkem. Těsto otočte tak, aby okraje byly na straně.
- 4 Vyvalčete do tvaru obdélníku, pokapejte druhým dílem másla a pokračujte stejně jako předtím. Totéž zopakujte s třetím dílem.
- 5 Zakryjte a nechte těsto 30 min. odpočinout v chladničce.
- 6 Takto těsto rozválejte ještě třikrát, zakryjte a nechte 30 min. odpočinout v chladničce.
- 7 Těsto nakonec vyválčete a rozdělte na 4 čtverce. Každý čtverec rozdělte na dva trojúhelníky. Trojúhelníky vyvalčete do tvaru uvedeného na obrázku níže.
- 8 Volně je srolujte, směrem ke špičce a konec jemně přimáčkněte. Stočte do tvaru půlměsíce.
- 9 Nechte vykynout, dokud nezdvíjnásobí svůj objem.
- 10 Potřete rozšlehaným vejcem a pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 15 minut nebo dokřupava a dozlatova.

Jemné bochánky

'Basic'-Dough' (2h 20m)

kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	450 g
cukr	1/2 lžičky
máslo	25 g
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	1
voda	**250 ml

** Mírně tužší rohlíky získáte, pokud přidáte 125 ml vody a 125 ml mléka.

Devonshirské sladké bochánky

'Basic'-Dough' (2h 20m)

kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	450 g
cukr	2 lžice
máslo	75 g
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	1
mléko	250 ml

- 1 Vyberte si jeden z výše uvedených receptů.
- 2 Do nádoby vložte suroviny v uvedeném pořadí.
- 3 Spustíte program Basic Dough na 2 hod. 20 min.
- 4 Těsto rozdělte na 8-10 dílů a vytvarujte bochánky.
- 5 Položte na vymazaný pečicí papír a nechte vykynout při 40°C, až zdvojnásobí objem (asi 20 min.).
- 6 Poprašte moukou.
- 7 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 15 minut nebo dozlatova.
• Devonshirské bochánky rozfízněte a naplňte krémem nebo marmeládou. Ozdobte cukrovou polevou.

Recepty na těsto

Vídeňské šátečky

'Basic'-Dough' (2h 20m) 

kvasnice	3/4 lžičky
silná bílá mouka	400 g
cukr	50 g
másl	100 g
sůl	1/2 lžičky
žloutek středně velkého vejce	2
vejce, střední	1
teplé mléko	150 ml
náplň (marmeláda nebo minceat)	1/2 sklenice
poleva (mléko)	45 ml (3 lžice)

- 1 Do nádoby vložte všechny základní suroviny v uvedeném pořadí. Spustte program Basic Dough na 2 hod. 20 min.
 - 2 Těsto vyjměte z nádoby a rozdělte napůl.
 - 3 Půlku těsta vyválejte do čtverce, asi 1 cm silného.
 - 4 Rozdělte na osm čtverců. (Tip: Každý čtverec v případě potřeby vyválejte, abyste tak získali lepší tvar, asi 10 cm x 10 cm.)
 - 5 Do středu každého čtverce přidejte půl lžičky náplně. Spojte rohy a okraje a vytvořte uzavřený šátek. Totéž proveďte se všemi 8 díly.
 - 6 Šátečky potřete mlékem a polovinu jich vložte do vymazané 20cm formy na koláč, spojenou stranou dolů.
 - 7 Kroky 3 - 6 zopakujte i pro druhou polovinu těsta.
 - 8 Pečte horkým vzduchem při 180°C 15 - 20 min., nebo dozlatova.
- Podávejte teplé k snídani nebo k odpolednímu čaji.

Sladké briošky

'Basic'-Dough' (2h 20m) 

kvasnice	1 lžička
silná bílá mouka	250 g
cukr	3 lžice
másl	75 g
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	2
mléko	2 lžice
středně velké vejce, na potření	1

- 1 Spustte program Basic Dough na 2 hod. 20 min.
- 2 Těsto vyjměte z nádoby a ze tří čtvrtin těsta vytvarujte kouli, tu vložte na dno lehce vymazané formy na briošky. Do středu vytlačte důlek. Zbytek těsta vytvarujte do kuličky a vložte do důlku.
- 3 Nechte vykynout při 40°C asi 30 min.
- 4 Potřete rozšlehaným vejcem a pečte v předehřáté troubě při 190°C/375°F/plynová trouba 5 asi 25 min. nebo dozlatova.

70% celozrnné ořechové rohlíčky

'Whole Wheat'-Dough' (3h 15m) 

kvasnice	1 lžička
silná celozrnná mouka	350 g
silná bílá mouka	100 g
středně velké ovesné vločky	50 g
javorový sirup	2 lžice
olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	320 ml
vlašský ořech	100 g

- 1 Těsto rozdělte na 12 velkých válečků nebo 20 menších válečků.
- 2 Položte na vymazaný pečicí papír a posypejte moukou. Nechte vykynout při 40°C, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem, asi 20 min.
- 3 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 12-15 minut nebo dozlatova.

Těsto na trhaný chléb

'Basic'-Dough' (2h 20m) 

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná bílá mouka	550 g
cukr	2 lžičky
olivový olej	2 lžice
sůl	1 1/2 lžičky
voda	310 ml

Těsto na olivový trhaný chléb

těsto na trhaný chléb (výše)	1 dávka
tapienáda (ze zelených nebo černých oliv)	6 lžic
olivy, nasekané	25 g
olivový olej	2 lžice

- 1 Těsto vyválejte do tvaru obdélníku 1 1/2cm silného, asi 24 cm x 46 cm.
 - 2 Těsto potřete tapiénádou, posypejte nasekanými olivami a pokapejte 1 lžicí oleje. Zarolujte kratší konec.
 - 3 Rolku nakrájejte ostrým nožem na 4cm plátky a ty vložte do 20cm kulaté vymazané formy na koláč, rozřízlou stranou směrem nahoru.
 - 4 Pokapejte zbývajícím olivovým olejem a nechte vykynout, až zdvojnásobí svůj objem.
 - 5 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 15-20 minut nebo dozlatova.
- Podávejte teplé s chuťovkami nebo těstovinami.

Těsto na trhaný chléb s pepperoni

těsto na trhaný chléb (str. 26)	1 dávka
rajský protlak nebo pyré ze sušených rajčat	4 lžice
pepperoni, nakrájený	50 g
sýr mozzarella, strouhaný	100 g
sušené oregano nebo bazalka	1 lžička
olivový olej	1 lžice

- 1 Těsto vyválejte do tvaru obdélníku 1 1/2cm silného, asi 24 cm x 46 cm.
 - 2 Těsto potřete rajským protlakem a posypejte salámem pepperoni a sýrem. Zarolujte kratší konec.
 - 3 Rolku nakrájejte ostrým nožem na 4cm plátky a ty vložte do 20cm kulaté vymazané formy na koláč, rozřízlou stranou směrem nahoru.
 - 4 Pokapejte olejem a posypejte sušenými bylinkami a nechte vykynout, až zdvojnásobí svůj objem.
 - 5 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 15-20 minut nebo dozlatova.
- Podávejte teplé s těstovinami. Místo pepperoni mohou vegetariáni použít sušená rajčata.

Těsto na piknikový trhaný chléb

těsto na trhaný chléb (str. 26)	1 dávka
hořčice se zrnky	2 lžice
vařená šunka, nakrájená	75 g
silný cheddar, strouhaný	75 g

- 1 Těsto vyválejte do tvaru obdélníku 1 1/2cm silného, a si 24 cm x 46 cm.
 - 2 Těsto potřete hořčicí, posypejte šunkou a sýrem, dejte trochu sýra stranou na posypání vršku. Zarolujte kratší konec.
 - 3 Rolku nakrájejte ostrým nožem na 4cm plátky a ty vložte do 20cm kulaté vymazané formy na koláč, rozřízlou stranou směrem nahoru.
 - 4 Posypejte zbývajícím sýrem a nechte vykynout, až zdvojnásobí svůj objem.
 - 5 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 15-20 minut nebo dozlatova.
- Podávejte teplé s polévkou.

Focaccia

'Pizza'-Dough' (45m) 

kvasnice	1/2 lžičky
silná bílá mouka	300 g
olivový olej	1 lžice
sůl	1 lžička
voda	170 ml

- 1 Těsto vyválejte do tvaru obdélníku 30 cm x 25 cm.
 - 2 Prsty vytvořte na celém povrchu těsta důlky.
 - 3 Ozdobte jedním z následujících:
 - 1 malá červená cibule, nakrájená a zjemněná 1 lžičkou olivového oleje a 1 lžičkou octa balsamico. (Vložte do misky, přikryjte potravinovou fólií a vložte na 1-2 min. do mikrovlnné trouby.)
 - 2 lžice nasekaných černých nebo zelených oliv.
 - 2 utřené stroužky česneku, mořská sůl a drcený černý pepř.
 - 2 lžice nakrájených sušených rajčat.
 - 4 Nechte vykynout na teplém místě asi 30 min.
 - 5 Pokapejte olivovým olejem a pečte při 190°C/375°F/plynová trouba 5 asi 20-30 min., nebo dokud nebudou okraje zlatavé a střed dobře propečený.
- Podávejte teplé s těstovinami.

Pizza

'Pizza'-Dough' (45m) 

kvasnice	1/2 lžičky
silná bílá mouka	300 g
olivový olej	1 lžice
sůl	1 lžička
voda	170 ml

- 1 Prsty vytvarujte těsto do 25cm placky, nebo pokud chcete těsto tenké a křupavé, připravte dvě 25cm placky.
 - 2 Nechte vykynout na teplém místě asi 10-15 min.
 - 3 Ozdobte podle vašich představ a pečte při 220°C/425°F/plynová trouba 7 asi 15-20 min., záleží na množství surovin, kterými těsto ozdobíte.
- Připravenou pizzu (vytvarované těsto) můžete zmrazit: postupujte až do fáze 2 a těsto pečte 5 min., aniž byste ho ozdobili. Nechte vychladnout a zmrazte. Pokud ho chcete použít, vyjměte ho z mrazničky, ihned ozdobte (ne přilíží) a pečte podle výše uvedené fáze 3.

Recepty na koláče



[bake only]

Příprava koláčů a čajového pečiva.

☒ : Nelze použít časovač.

- Pro tyto recepty používejte program BAKE ONLY.
- Tento program ale není vhodný pro všechny typy koláčů, např. Victoria sandwich nebo ty, které musíte vložit do horké trouby.
- K odměřování surovin uvedených v těchto receptech vždy používejte dodanou odměrnou lžici.

Těsto koláče připravte podle receptu v samostatné míse a teprve potom vložte do vnitřní nádoby pekární a upečte.



Suroviny smíchejte v míse.



Vnitřní nádobu (dno i strany) vyložte pečicím papírem a potom do nádoby nalijte těsto.

- Než do nádoby nalijete těsto, zkontrolujte, že v ní není hnětací metla.
- Zajistěte, aby těsto zůstalo v pečicím papíře.



Nastavte pekárnou. (Str. 12)

- Maximální délka pečení je 1 hod. a 30 minut.

Zázvorový koláč s jablky 'Bake only' (55m) ☒

másl	100 g
zlatý sirup (Golden Syrup)	200 g
mouka s kypřicím práškem	300 g
kypřicí prášek	3 ml (1/2 lžičky)
mletá skořice	3 ml (1/2 lžičky)
mletý hřebíček	3 ml (1/2 lžičky)
středně velké vejce, ušlehané	2
dezertní jablka, např. Granny Smiths, nastrouhaná	2
zavařený kus zázvoru, slitý a nakrájený nejmenší	75 g
třtinový cukr Demerara	1 1/2 lžíce

- Zahřejte másl a sirup, až se rozpustí. K tomu můžete použít sporák nebo mikrovlnnou troubu. (Na max. výkon 1 min.)
- Prosejte mouku, kypřicí prášek a koření do mísy. Přidejte rozpuštěnou směs a rozšlehaná vejce.
- Přidejte nastrouhaná jablka a nasekaný zázvor a dobře promíchejte.
- Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- Těsto opatrně posypejte třtinovým cukrem Demerara.
- Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 55 min.
- Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
- Vnitřní nádobu vyjměte z pekární, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Banánový a ořechový chlebiček 'Bake only' (45m) ☒

jemný světlý hnědý cukr	50 g
másl	75 g
vejce, střední	1
hladká mouka	225 g
kypřicí prášek	2 lžičky
strouhaná kůra	1 citron
šťáva z citronu	1 lžíce
střední banány, oloupané, rozmačkané	4
vlašské ořechy, nasekané na hrubo	50 g
vlašské ořechy, nasekané na jemno	15 g

- Utřete cukr s máslem do hladka, potom přidejte vejce.
- Přidejte proseitou mouku a kypřicí prášek, citronovou kůru a šťávu.
- Dále přidejte rozmačkané banány a nahrubo nasekané vlašské ořechy a dobře promíchejte.
- Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- Těsto opatrně posypejte jemně nasekanými vlašskými ořechy.
- Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
- Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
- Vnitřní nádobu vyjměte z pekární, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

- Podávejte potřené máslem.

Opilý koláč 'Bake only' (45m) ☒

másl	125 g
směs sušeného ovoce	300 g
jemný světlý hnědý cukr	50 g
šťáva z 1 pomeranče	45 ml (3 lžíce)
kůra z 1 pomeranče	
Guinness® nebo Caffreys®	120 ml
jedlá soda	5 ml (1 lžička)
středně velké vejce, ušlehané	2
hladká mouka	200 g
směs koření	8 ml (1 1/2 lžičky)
zdobení (plátky mandlí)	15 g
zdobení (třtinový cukr demerara)	15 g

- Zahřejte másl, sušené ovoce, cukr, pomerančovou kůru a šťávu a pivo Guinness®, dokud ovoce nenabobtná. Na sporáku přiveďte suroviny k varu, míchejte a nechte 10-15 min. na mírném varu, nebo vložte na 8 min. do mikrovlnné trouby na max. výkon, během ohřevu dvakrát zamíchejte.
- Nechte 10 min. vychladnout, potom vmíchejte sodu, směs vypění.
- Vmíchejte vejce, mouku a koření a dobře zamíchejte.
- Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- Těsto posypejte plátky mandlí a třtinovým cukrem Demerara.

- Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
- Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
- Vnitřní nádobu vyjměte z pekární, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Ovocné čajové pečivo 'Bake only' (55m) ☒

směs sušeného ovoce	350 g
nasekané datle	50 g
nasekané vlašské ořechy	50 g
nasekané třešně	100 g
silný čaj	300 ml
másl	75 g
středně velké vejce, ušlehané	3
hladká mouka	250 g
jedlá soda	5 ml (1 lžička)

- Do hrnce vložte ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a másl a zahřívajte, dokud se tuk nerozpustí a směs není horká. K tomu můžete použít sporák nebo mikrovlnnou troubu (max. výkon 3-4 min.).
- Nechte mírně vychladnout, potom přidejte vejce, mouku a sodu. Dobře zamíchejte.
- Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 55 min.
- Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
- Vnitřní nádobu vyjměte z pekární, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Recepty na koláče

Perník 'Bake only' (35m)



třtinový cukr Demerara	25 g
máslo	75 g
zlatý sirup (Golden Syrup)	50 g
černá melasa	75 g
hladká mouka	225 g
mletý zázvor	8 ml (1 1/2 lžičky)
kypřicí prášek	8 ml (1 1/2 lžičky)
jedlá soda	3 ml (1/2 lžičky)
sůl	3 ml (1/2 lžičky)
mléko	150 ml
středně velké vejce, ušlehané	1

- 1 Zahříváte cukr, máslo, zlatý sirup a melasu, dokud se směs nerozpustí. K tomu můžete použít sporák nebo mikrovlnnou troubu (max. výkon 1 min.).
- 2 Vmíchejte všechny proseté suroviny.
- 3 Smíchejte mléko s rozšlehaným vejcem.
- 4 Rozšlehejte dřevěnou vařečkou.
- 5 Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- 6 Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- 7 Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 35 min.
- 8 Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
- 9 Vnitřní nádobu vyjměte z pekární, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Lískooříškový medový chlebiček 'Bake only' (50m)



máslo	175 g
tmavě hnědý cukr	50 g
med	50 g
vejce, střední	3
lískové ořechy, nasekané najemno	100 g
mouka s kypřicím práškem	225 g
mléko	60 ml (4 lžice)
zdobení (čokoládové a ořechové)	100 g
zdobení (žervé)	50 g

- 1 Utřete cukr s máslem a medem, až bude směs lehká a nadýchaná.
- 2 Postupně přidejte jedno vejce po druhém, vždy dobře rozšlehejte. Vmíchejte lískové ořechy.
- 3 Přidejte mouku a postupným přidáváním mléka připravte jemnou směs.
- 4 Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- 5 Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- 6 Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 50 min.
- 7 Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
- 8 Vnitřní nádobu vyjměte z pekární, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.
- 9 Smíchejte čokoládové zdobení s žervé a potřete vršek vychladlého koláče.

Kávový koláč s pekaný 'Bake only' (50m)



máslo	225 g
jemný třtinový cukr Muscovado	100 g
vejce, střední	3
pekanové ořechy, nasekané najemno	75 g
mouka s kypřicím práškem	225 g
kypřicí prášek	1 lžička
silná čerstvá káva	2-3 lžice

- možné zdobení
sýr Mascarpone 150 g
moučkový cukr 100 g
silná čerstvá káva 1 lžice

- 1 Utřete cukr s máslem, až bude směs lehká a nadýchaná.
- 2 Postupně přidejte jedno vejce po druhém, vždy dobře rozšlehejte. Vmíchejte pekanové ořechy.
- 3 Přidejte mouku a postupným přidáváním kávy připravte jemnou směs.
- 4 Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- 5 Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- 6 Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 50 min.
- 7 Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
- 8 Vnitřní nádobu vyjměte z pekární, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.
- 9 Smíchejte mascarpone a cukrovou polevu s kávou a polijte vršek vychladlého koláče.

Marcipánový koláč s třešněmi 'Bake only' (55m)



zlatý cukr krupice	50 g
máslo	175 g
vejce, střední	3
mouka s kypřicím práškem	225 g
kandované třešně, nakrájené	100 g
marcipán, nastrouhaný	75 g
mléko	60 ml (4 lžice)
plátky mandlí, opražené	15 g

- 1 Utřete cukr s máslem do hladka, potom přidejte vejce, jedno po druhém.
- 2 Přidejte mouku s třešněmi a strouhaným marcipánem, dobře promíchejte s mlékem, až vytvoříte hladké těsto.
- 3 Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- 4 Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- 5 Těsto opatrně posypejte opraženými mandlemi.
- 6 Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 55 min.
- 7 Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
- 8 Vnitřní nádobu vyjměte z pekární, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Recepty

Sušenkový chléb 'Bake only' (45m)

hladká mouka	400 g
jedlá soda	1 lžička
cukr	1 lžička
sůl	1/2 lžičky
podmáslí	270 ml
mléko	30 ml

- 1 Do mísy prosejte mouku a sodu a dobře promíchejte. Potom přidejte cukr a sůl.
- 2 Přidejte podmáslí a mléko, rychle zamíchejte a vytvořte měkké těsto.
- 3 Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- 4 Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- 5 Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
- 6 Po upečení zkontrolujte chléb špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud chléb potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min.
- 7 Vyjměte chléb z nádoby pomocí chňapek a nechte vychladnout.

Celozrný sušenkový chléb 'Bake only' (45m)

celozrná mouka s kypřicím práškem	400 g
jedlá soda	1 lžička
sůl	1 lžička
středně velké vejce, ušlehané	2
podmáslí	320 ml

- 1 Do mísy prosejte mouku a sodu a dobře promíchejte. Potom přidejte sůl.
- 2 Přidejte rozšlehaná vejce a podmáslí, rychle zamíchejte a vytvořte měkké těsto.
- 3 Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- 4 Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- 5 Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
- 6 Po upečení zkontrolujte chléb špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud chléb potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min.
- 7 Vyjměte chléb z nádoby pomocí chňapek a nechte vychladnout.

Špaldový chléb bez kvasnic a mléčných produktů 'Bake only' (45m)

špaldová mouka	400 g
jedlá soda	1 lžička
sůl	1 lžička
středně velké vejce, ušlehané	2
sojové mléko	320 ml

- 1 Do mísy prosejte mouku a sodu a dobře promíchejte. Potom přidejte sůl.
- 2 Přidejte rozšlehaná vejce a sojové mléko, rychle zamíchejte a vytvořte měkké těsto.
- 3 Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- 4 Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- 5 Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
- 6 Po upečení zkontrolujte chléb špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud chléb potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min.
- 7 Vyjměte chléb z nádoby pomocí chňapek a nechte vychladnout.

Kukuřičný chléb 'Bake only' (50m)

hladká mouka	150 g
jemná kukuřičná mouka nebo polenta	150 g
kypřicí prášek	1 lžice
sůl	1 lžička
vejce, střední	2
podmáslí	284 ml
mléko	100 ml
máslí, rozpuštěné a vychladlé	50 g

- 1 Do mísy přidejte mouku, kukuřičnou mouku, kypřicí prášek a sůl a dobře promíchejte.
- 2 V druhé míse rozšlehejte vejce s podmáslím, mlékem a máskem.
- 3 Tekutou směs nalijte na moučnou směs a míchejte, až vznikne hladké těsto.
- 4 Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
- 5 Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
- 6 Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 50 min.
- 7 Po upečení zkontrolujte chléb špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud chléb potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min.
- 8 Vyjměte chléb z nádoby pomocí chňapek a nechte vychladnout.

Péče & čištění

Před čištěním pekárnu odpojte od zdroje energie a nechte vychladnout.

■ Aby nedošlo k poškození pekárny:

- Nepoužívejte nic hrubého (čisticí prostředky, houbičky, apod.)!
- Pekárnu ani nic z jejího příslušenství nemýjte v myčce na nádobí!
- Nepoužívejte benzen, ředidlo ani alkohol!
- Po opláchnutí omyvatelných částí je otřete utěrkou. Pekárnu vždy udržujte čistou a suchou.

Automat na rozinky a ořechy (pouze SD-255)

Vyjměte a omyjte vodou.



- Umyjte po každém použití, aby nedocházelo k hromadění zbytků.



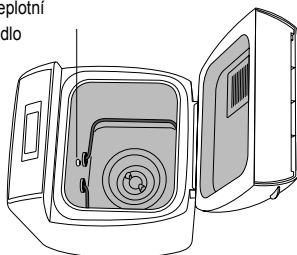
Pekárna a víko

Otřete vlhkou utěrkou.



- Otřete jemně, abyste nepoškodili teplotní čidlo.

Teplotní
čidlo



- Používáním může dojít ke změně barvy povrchu uvnitř pekárny.

Víko automatu (pouze SD-255)

Vyjměte a omyjte vodou.



- Vyrovnějte spoje a víko vyjměte. (Nejdříve počkejte, až pekárna vychladne, protože ihned po použití bude velmi horká.)
- Pozor, abyste nepoškodili těsnění. (Poškození by mohlo způsobit únik páry, kondenzaci nebo deformaci.)

Vnitřní nádoba a hnětací metla

Odstraňte jakékoliv zbytky těsta a omyjte vodou.

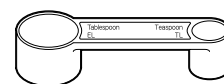


- Pokud nejde hnětací metla sundat, ponořte na 5-10 minut do teplé vody.



Odměrka a odměrná lžice

Omyjte vodou.



- Nejsou vhodné do myčky na nádobí.

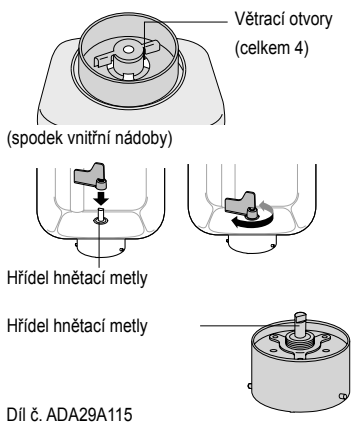
Odstraňování problémů

Než zavoláte servis, projděte si následující kapitolu.

Problém	Příčina → Opatření
Chléb nekyne. Vršek bochníku není rovný.	• Lepek použité mouky nebyl kvalitní nebo jste nepoužili silnou mouku. (Kvalita lepku se může lišit v závislosti na teplotě, vlhkosti, skladování mouky nebo ročním období sklizně.) → Zkuste jiný typ, značku nebo balíček mouky. • Těsto bylo příliš pevné, protože jste nepoužili dostatečné množství tekutin. → Silnější mouka s vyšším obsahem proteinů absorbuje více vody než ostatní, zkuste tedy přidat 10-20 ml vody navíc. • Nepoužíváte správný typ kvasnic. → Použijte sušené kvasnice v sáčkích, které jsou označené jako „instantní kvasnice“. Tento typ nevyžaduje předběžnou fermentaci. • Nepoužili jste dostatečné množství kvasnic nebo byly použité kvasnice staré. → Používejte dodanou odměrnou lžici. Zkontrolujte datum spotřeby kvasnic. (Uchovávejte je v chladničce.) • Kvasnice přišly do kontaktu s tekutinou ještě před mícháním. → Zkontrolujte, že jste do nádoby vložili suroviny ve správném pořadí podle pokynů, vodu a ostatní tekutiny jste přidali až nakonec. (Str. 10) • Přidali jste příliš soli nebo nedostatečné množství cukru. → Zkontrolujte recept a odměřte správné množství surovin pomocí dodané odměrné lžice. → Zkontrolujte, že v ostatních surovinách není sůl ani cukr.
Chléb je plný vzduchových bublin.	• Přidali jste příliš kvasnic. → Zkontrolujte recept a odměřte správné množství pomocí dodané odměrné lžice. • Přidali jste příliš tekutin. → Některé typy mouky absorbují více vody než jiné, zkuste tedy snížit množství vody o 10-20 ml.
Chléb asi po vykynutí „spadl“.	• Použitá mouka není kvalitní. → Zkuste použít jinou značku mouky. • Přidali jste příliš tekutin. → Zkuste snížit množství vody o 10-20 ml.
Chléb příliš vykynul.	• Přidali jste příliš kvasnic/vody. → Zkontrolujte recept a odměřte správné množství pomocí dodané odměrné lžice (kvasnice)/odměrky (vodu). → Zkontrolujte, že v ostatních surovinách není nadbytek vody. • Nepoužili jste dostatečné množství mouky. → Mouku pečlivě odměřte pomocí váhy.
Proč je chléb bílý a lepkavý?	• Nepoužili jste dostatečné množství kvasnic, nebo byly použité kvasnice staré. → Používejte dodanou odměrnou lžici. Zkontrolujte datum spotřeby kvasnic. (Uchovávejte je v chladničce.) • Zřejmě došlo k výpadku proudu nebo byla pekárna během pečení zastavena. → Pokud pekárnu zastavíte na déle než 10 min., vypne se. Musíte chléb vyjmout z nádoby a začít znovu s novými surovinami.
Na spodku a bocích bochníku je nadbytek mouky.	• Přidali jste příliš mouky nebo nedostatečné množství tekutin. → Zkontrolujte recept a odměřte správné množství pomocí váhy (mouku) nebo dodané odměrky (tekutiny).
Proč se těsto nepromíchalo dostatečně?	• Nevložili jste do nádoby hnětací metlu. → Metlu musíte do nádoby vložit předtím, než tam nasypete suroviny. • Zřejmě došlo k výpadku proudu nebo byla pekárna během pečení zastavena. → Pokud pekárnu zastavíte na déle než 10 min., vypne se. Můžete spustit program znovu, ale pokud už míchání začalo, může být výsledek značně neuspokojivý.

Odstraňování problémů

Než zavoláte servis, projděte si následující kapitulu.

Problém	Příčina → Opatření
Chléb se neupekl.	• Zvolili jste funkci 'DOUGH'. → Funkce 'DOUGH' nezahrnuje proces pečení. • Zřejmě došlo k výpadku proudu nebo byla pekárna během pečení zastavena. → Pokud pekárnu zastavíte na déle než cca 10 min., vypne se. Pokud těsto vykynulo, můžete se pokusit ho upéct v troubě. • Přidali jste nedostatečné množství vody a aktivoval se ochranný systém motoru. K tomu dojde, pokud je pekárna přetížená a motor vyvíjí nadměrný výkon. → Konzultujte s prodejcem. Příště zkontrolujte recept a odměřte správné množství pomocí dodané odměrky. • Zapomněli jste vložit hnětací metlu. → Hnětací metlu musíte vložit jako první (str. 10). • Hřídel hnětací metly je nehybná, neotáčí se. → Pokud se hřídel hnětací metly neotáčí, pokud je připevněná hnětací metla, bude nutné hřídel vyměnit (kontaktujte prodejce nebo servis společnosti Panasonic).
Těsto vytéká zespodu z vnitřní nádoby.	• Větracími otvory vyteče menší množství těsta (ale neovlivní to činnost hnětací metly). Nejde o závadu, ale příležitostně zkontrolujte, že se hnětací metla řádně otáčí. → Pokud se hřídel hnětací metly neotáčí, pokud je hnětací metla připevněná, bude nutné hřídel vyměnit (kontaktujte prodejce nebo servis společnosti Panasonic). 
Strany bochníku se propadly a spodek je vlhký.	• Po upečení jste nechali bochník příliš dlouho v nádobě. → Po upečení chléb okamžitě z nádoby vyjměte. • Zřejmě došlo k výpadku proudu nebo byla pekárna během pečení zastavena. → Pokud pekárnu zastavíte na déle než 10 min., vypne se. Můžete zkusit těsto dopéct v troubě.
Hnětací metla chrastí.	• To je způsobeno jejím volným nasazením na hřídel. (Nejde o závadu.)
Během pečení cítím zápach spáleniny. Z ventilačních otvorů vychází kouř.	• Na topné těleso zřejmě spadly nějaké suroviny. → Občas během míchání vypadne z nádoby trochu mouky, rozinka nebo jiné suroviny. Po upečení nechte pekárnu vychladnout a potom jednoduše otevřete topné těleso od nečistot.
Po vyjmutí chleba z nádoby v něm zůstala hnětací metla.	• Těsto je tužší. → Než metlu opatrně vyjměte, nechte chléb vychladnout. Některé typy mouky absorbují více vody než ostatní, zkuste tedy příště přidat 10-20 ml vody navíc. • Pod metlou se vytvořila kůrka. → Po každém použití umyjte metlu i hřídel.

Problém	Příčina → Opatření
Kůrka praská a po vychladnutí zkřehne.	• Pára, která po upečení v chlebu zůstala, prostoupí do kůrky a mírně ji změkčí. → Množství páry snížíte, pokud použijete o 10-20 ml méně vody a poloviční množství cukru.
Jak udržím kůrku chleba křupavou?	• Aby byl váš chléb křupavější, můžete použít funkci 'french' nebo nastavení kůrky 'DARK', nebo ho dopéct v troubě při 200°C/plynová trouba 6 dalších 5-10 minut.
Chléb je lepkavý a nejde rovnoměrně nakrájet.	• Při krájení byl ještě velmi horký. → Před krájením nechte chléb vychladnout na roštu.
Na displeji se zobrazí TEMP.	• Zařízení je horké (přes 40°C). K tomu může dojít jeho opakovaným používáním. → Než ho znovu zapnete, nechte ho vychladnout pod 40°C (TEMP zhasne a zhasne také červená kontrolka).
Na displeji se zobrazí POWER ALERT.	• Na cca 10 min. došlo k výpadku proudu (náhodné odpojení napájecího kabelu nebo výpadek jističe) nebo došlo k jinému problému s napájením. → Proces nebude ovlivněn, pokud jde pouze o momentální výpadek proudu. Po obnovení dodávky energie do 10 minut bude pekárna fungovat dál, výsledek ale již může být ovlivněn.
Na displeji se zobrazí 0:00.	• Došlo k výpadku proudu na určitou dobu (rozdíl závisí na okolnostech - např. plošný výpadek proudu, odpojení zařízení, porucha pojistky nebo jističe). → Vyjměte těsto a začněte znovu s novými surovinami.

Technické údaje

Napájení	230V~50Hz
Spotřeba energie	550 W
Kapacita	max. 600 g silné mouky
	min. 300 g silné mouky
Kapacita automatu na rozinky a ořechy	max. 150 g rozinek
Časovač	digitální časovač (až 13 hod.)
Rozměry (V × Š × H)	asi 37 × 28 × 33 cm
Hmotnost	SD-255 asi 6,8 kg, SD-254 asi 6,4 kg
Příslušenství	Odměrka, odměrná lžíce

Název a adresa dovozce podle EU GPSD
směrnice 2001/95/EC/Art.5
Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Str.43 65203 WiesbadenF.R.Germany

Matshita Electric Industrial Co., Ltd.
Osaka, Japan

Webová stránka: <http://www.panasonic.net>

DZ50B147
1206K0
Printed in PRC