

Zasilacz	230–240 V 50-Hz		
Zużyta moc	505–550 W		
Pojemność	(Mocna mąka na bochenek) (Mąka mocna do ciasta) (Drożdże)	maks. 600 g maks. 600 g maks. 8 g	Mój. 400g Mój. 250g Mój. 0,75g
Pojemność dozownika orzechów rodzynekowych	maks. 150 g suszonych owoców/orzechów		
Regulator czasowy	Cyfrowy timer (do 13 godzin)		
Wymiary (wys. szer. gł.)	(SD-2501) ok. 38,2 25,6 38,9 cm (SD-2500) ok. 36,2 25,6 38,9 cm		
Waga	(SD-2501) ok. 7,0 kg (SD-2500) ok. 6,5 kg		
Akcesoria	Miarka, łyżka miarowa		

Informacje dla użytkowników dotyczące utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego

(gospodarstwa domowe prywatne)



Ten symbol umieszczony na produktach i/lub dołączonych do nich dokumentach oznacza, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi.

W celu właściwego przetworzenia, odzysku i recyklingu, prosimy o dostarczenie tych produktów do wyznaczonych punktów zbiórki, gdzie zostaną one przyjęte bezpłatnie. Alternatywnie, w niektórych krajach możesz zwrócić swoje produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego po zakupieniu równoważnego nowego produktu.

Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiegnie potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska, jakie mogą wystąpić na skutek niewłaściwego obchodzenia się z odpadami.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbliższego wyznaczonego punktu zbiórki, skontaktuj się z lokalnym urzędem.

Za nieprawidłową utylizację tych odpadów mogą zostać nałożone kary, zgodnie z przepisami krajowymi.

Informacje o utylizacji w innych krajach poza Unią Europejską

Ten symbol jest ważny tylko w Unii Europejskiej.

Jeśli chcesz pozbyć się tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą i zapytaj o prawidłową metodę utylizacji.

Kuchnia testowo-rozwojowa Panasonic
Panasonic Elektronika użytkowa Wielka Brytania
Oddział Panasonic UK Ltd

Droga Willoughby, Bracknell, Berks, RG12 8FP

Nazwa i adres importera zgodnie z unijną dyrektywą GPSD
dyrektywa 2001/95/WE/Art.5

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Str.43 65203 Wiesbaden FRNIEMCY

Korporacja Panasonic

Strona internetowa: <http://www.panasonic.co.uk/>

DZ50E166
F0211S0



Wydrukowano w Chinach

Automatyczny wypiekacz chleba

INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY (do użytku domowego)

Numer modelu SD-2501/SD-2500



SD-2501

Dziękujemy za zakup produktu Panasonic.

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem tego produktu i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.

Niniejsza instrukcja obsługi jest przeznaczona do użytku z dwoma różnymi modelami. Wyjaśnienia wewnątrz koncentrują się głównie na modelu SD-2501.

(Różnice w funkcjach między nimi przedstawiono na str. 2)

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Zawartość

Przed użyciem

Instrukcje bezpieczeństwa ···	
Akcesoria/Identyfikacja części ···	
Składniki do wypieku chleba ·········	8

Jak używać

Lista rodzajów chleba i opcji pieczenia ·······	10
Pieczenie chleba ···	
Podczas dodawania dodatkowych składników ···	
Pieczenie Brioszki ···	
Wyrabianie ciasta ···	
Przygotowanie ciasta na brioszkę ···	
Pieczenie ciast ···	
Robienie dżemu ···	
Robienie kompotu ·················	20

Przepisy

Zawartość przepisu ···············	21
Przepisy ·························	22–41

Jak czyścić

Pielęgnacja i czyszczenie ···

Aby chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu

Aby chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu ···
--

Rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów ···

Niniejsze instrukcje dotyczą dwóch różnych

Modele maszyn do pieczenia chleba

SD-2501



Jeśli używasz suszonych owoców, takich jak rodzynki, orzechy lub nasiona, zostaną one dodane automatycznie. (str. 14)

SD-2500

Pozostałe składniki należy dodawać ręcznie po usłyszeniu sygnału dźwięku kowego. (str. 14)



•Fotografie i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji przedstawiają model SD-2501.

Instrukcje bezpieczeństwa Proszę postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Aby zapobiec wypadkom lub obrażeniom użytkownika i innych osób, a także uszkodzeniom mienia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Poniższe tabele pokazują stopień uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową obsługą.

 Ostrzeżenie: Oznacza poważne obrażenia lub śmierć.	 Ostrzeżenie: Oznacza ryzyko obrażeń lub uszkodzenie mienia.
--	---

Symbole są klasyfikowane i wyjaśniane w następujący sposób.

 Ten symbol oznacza zakaz.	 Symbol ten oznacza wymagania, które muszą być spełnione.
---	--

 Ostrzeżenie

 Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, albo jeśli wtyczka jest luźno podłączona do gniazdka elektrycznego.
(Może to spowodować porażenie prądem lub pożar na skutek zwarcia.)
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

 Nie uszkadzaj przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania.
(Może to spowodować porażenie prądem lub pożar na skutek zwarcia.)
Poniższe czynności są surowo zabronione. (Modyfikowanie, umieszczanie w pobliżu elementów grzejnych, zginanie, skręcanie, ciągnięcie, umieszczanie ciężkich przedmiotów na górze oraz zwijanie przewodu).

 Nie podłączaj i nie odłączaj przewodu zasilającego mokrymi rękami.
(Może to spowodować porażenie prądem.)

 Nie przekraczaj napięcia w gniazdku i nie używaj innego prądu przemiennego niż podany na urządzeniu.
(Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.)
•Upewnij się, że napięcie dostarczane do urządzenia jest takie samo, jak napięcie w Twojej sieci elektrycznej.
•Podłączanie innych urządzeń do tego samego gniazdka może spowodować przegrzanie elektryczne.

 Dokładnie podłącz wtyczkę zasilania.
(W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym i pożaru spowodowanego ciepłem, które może wytworzyć się wokół wtyczki.)

 Regularnie czyść wtyczkę zasilającą.
(Zabrudzona wtyczka zasilania może powodować niewystarczającą izolację ze względu na gromadzenie się wilgoci i kłaczków, co może być przyczyną pożaru.)
Odłącz wtyczkę zasilającą i wytrzyj suchą szmatką.



Ostrzeżenie



W mało prawdopodobnym przypadku, gdy urządzenie przestanie działać prawidłowo, należy natychmiast zaprzestać korzystania z niego i odłączyć je od zasilania.

(Może to spowodować dymienie, pożar, porażenie prądem lub oparzenia.)

np. w przypadku nienormalności lub zepsucia

•Wtyczka zasilania i przewód zasilający stają się nienormalnie gorące.

•Przewód zasilający jest uszkodzony lub nastąpiła awaria zasilania.

•Główna część urządzenia jest zdeformowana lub nadmiernie gorąca.

•Podczas użytkowania urządzenie wydaje nietypowe dźwięki.

Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, skontaktuj się ze sprzedawcą Panasonic i oddaj urządzenie do naprawy autoryzowanemu technikowi.



Nie dotykaj, nie blokuj ani nie zakrywaj otworów wylotowych pary podczas użytkowania.

(Może spowodować oparzenia.)

•Zwróć szczególną uwagę na dzieci.



Nie wolno demontować, naprawiać ani modyfikować tego urządzenia.

(Może to spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.)

Skonsultuj się ze sprzedawcą Panasonic i zleć naprawę autoryzowanemu technikowi.



Nie zanurzaj urządzenia w wodzie i nie polewaj go wodą.

(Może to spowodować porażenie prądem lub pożar na skutek zwarcia.)



To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

(Może to spowodować oparzenia, obrażenia ciała lub porażenie prądem.)



Ostrożność



Odłączając wtyczkę, trzymaj ją za wtyczkę.

(W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem lub pożaru na skutek zwarcia.)



Odłączaj wtyczkę od zasilania, jeśli nie używasz urządzenia.

(W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem lub pożaru na skutek upływu prądu.)



Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania i poczekać, aż ostygnie.

(Może spowodować oparzenia.)



Nie należy dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub dotykał gorącej powierzchni.

(Może to spowodować oparzenia lub obrażenia.)



Nie wyjmuj formy na chleb ani nie odłączaj urządzenia do pieczenia chleba od zasilania podczas użytkowania.

(Może to spowodować oparzenia lub obrażenia.)



Ostrożność



Nie używaj urządzenia w następujących miejscach.

•Ustaw maszynę do pieczenia chleba na twardym, suchym, czystym i płaskim, odpornym na ciepło blacie roboczym w odległości co najmniej 10 cm (4 cali) od krawędzi blatu roboczego.

(Może to spowodować ześlizgnięcie się urządzenia i jego upadek z blatu.)

•Nie umieszczaj na niestabilnych powierzchniach, na urządzeniach elektrycznych, takich jak lodówka, na materiałach, takich jak obrusy lub dywany itp.

(Może to spowodować upadek lub pożar.)

•Podczas pieczenia urządzenie nagrzewa się. Urządzenie do pieczenia chleba powinno być umieszczone w odległości co najmniej 5 cm (2 cali) od sąsiadujących ścian i innych obiektów.

(Może to spowodować odbarwienie lub deformację.)



Nie dotykaj gorących miejsc, takich jak forma do pieczenia chleba, wnętrze urządzenia, element grzewczy lub wewnętrzna strona pokrywy, podczas korzystania z urządzenia lub po zakończeniu gotowania.

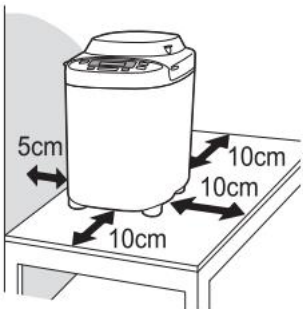
Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

(Może spowodować oparzenia.)

Aby uniknąć oparzeń, zawsze zakładaj rękawice kuchenne podczas wyjmowania formy na chleb lub gotowego chleba.

(Nie używaj mokrych rękawic kuchennych.)

Należy również zachować ostrożność przy wyjmowaniu gotowego chleba lub ostrza do wyrabiania ciasta.



Przed użyciem

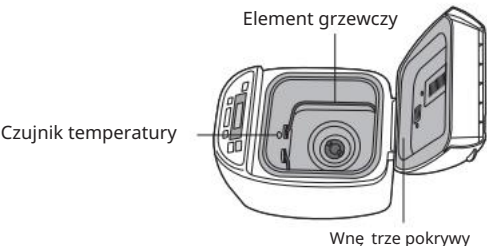
Ważne informacje

•Nie należy używać urządzenia na zewnątrz, w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł ciepła lub w pomieszczeniach o dużej wilgotności.

(Może to spowodować nieprawidłowe działanie lub odkształcenie.)

Nie należy stosować nadmiernej siły w przypadku części przedstawionych na ilustracji po prawej stronie.

(Może to spowodować nieprawidłowe działanie lub odkształcenie.)



To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Wymagania elektryczne

DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE PONIŻSZY TEKST.

Aby zapewnić bezpieczeństwo i wygodę, urządzenie jest wyposażone w trójbolcową wtyczkę sieciową.

W tej wtyczce zamontowany jest bezpiecznik 13-amperowy.

W przypadku konieczności wymiany bezpiecznika należy sprawdzić, czy nowy bezpiecznik ma natężenie 13 amperów i jest zgodny z normą ASTA lub BSI zgodnie z BS1362.

Sprawdź, czy na obudowie bezpiecznika znajduje się oznaczenie ASTA lub znak BSI.

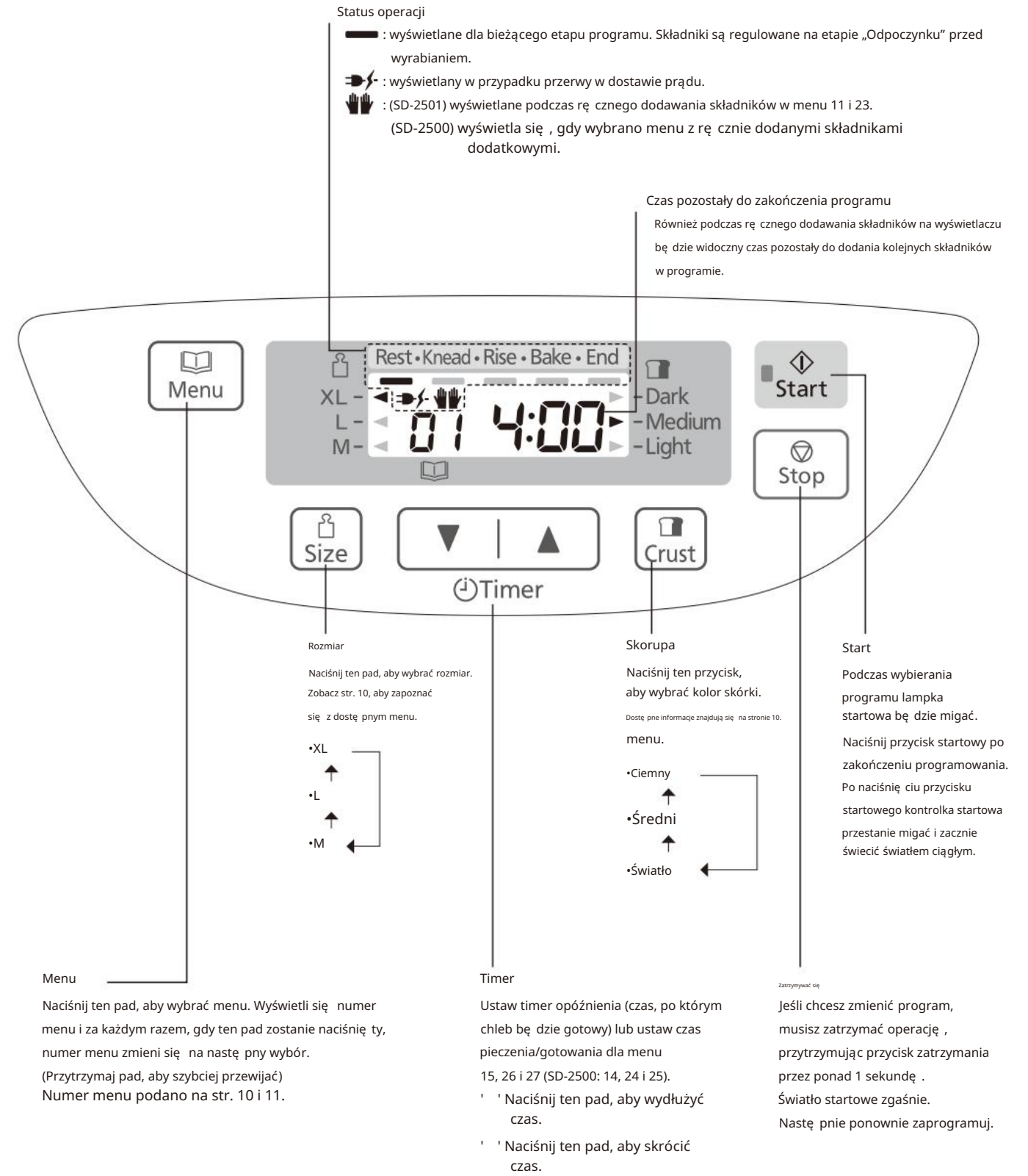
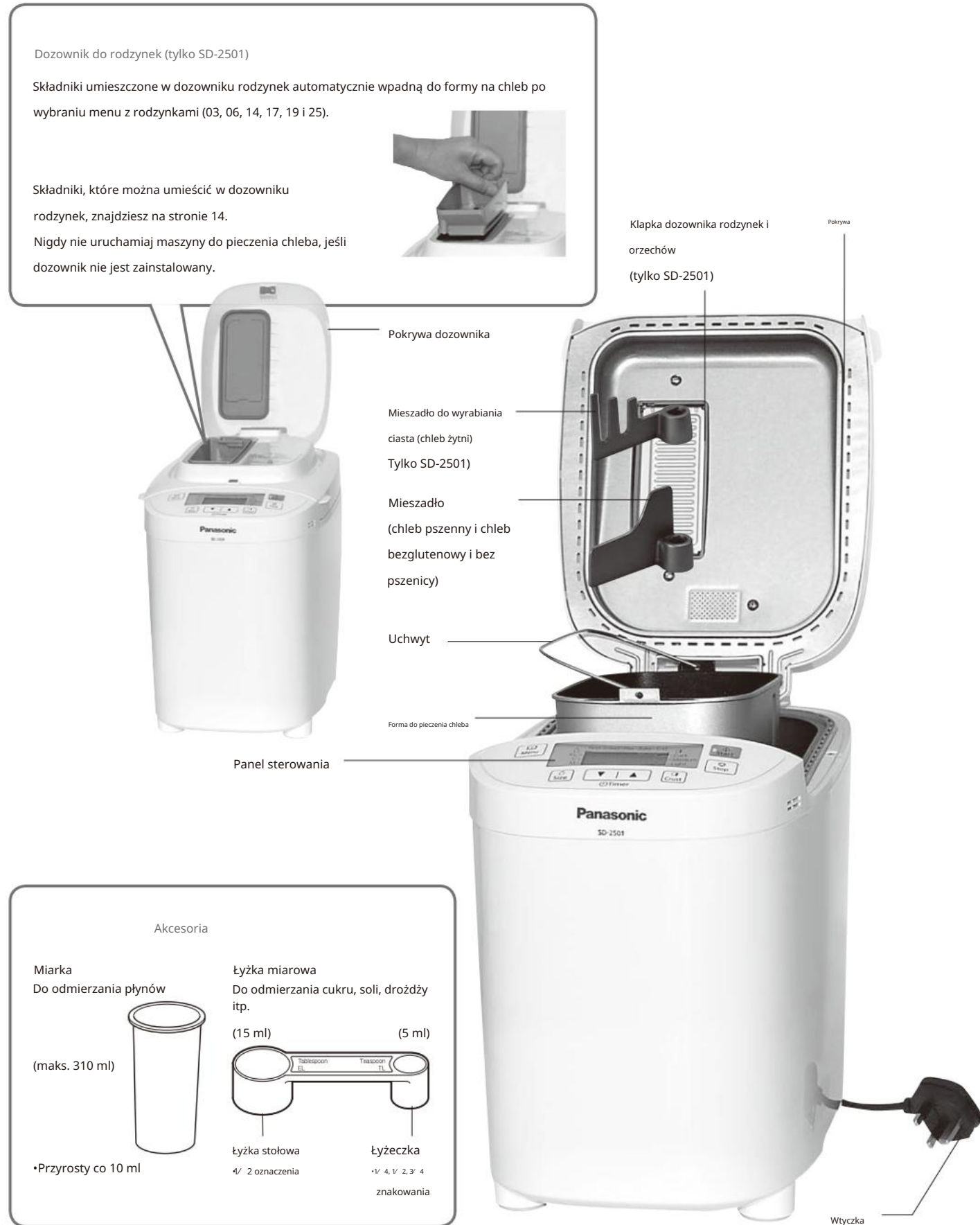
Jeśli wtyczka jest wyposażona w zdejmowaną osłonę bezpiecznika, należy upewnić się, że zostanie ona ponownie założona po wymianie bezpiecznika.

W przypadku zgubienia osłony bezpiecznika nie wolno używać wtyczki do czasu uzyskania nowej osłony.

Zamienną osłonę bezpiecznika można nabyć u lokalnego dealera Panasonic.

JEŚLI ZAMONTOWANA WTYCZKA NIE PASUJE DO GNIAZDKA W TWOIM DOMU, NALEŻY WYJAĆ BEZPIECZNIK, ODCIĄĆ WTYCZKĘ I ULEC JEJ BEZPIECZNEJ UTYLIZACJI.

ISTNIEJE NIEBEZPIECZEŃSTWO POWAŻNEGO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, JEŚLI WŁĄCZONA ZOSTANIE WŁOŻONA DO GNIAZDA 13-AMPEROWEGO.



Składniki do wypieku chleba

Mąka

Główny składnik chleba. Białko w mące tworzy gluten podczas wyrabiania. Gluten zapewnia strukturę i teksturę oraz pomaga chlebowi wyrastać.

Używaj wyłącznie mąki chlebowej o dużej zawartości mąki. Mąkę należy odważyć na wadze.

Mleczarnia

Produkty

Dodaj smaku i wartości odżywczych.

Jeśli użyjesz mleka zamiast wody, wartość odżywcza chleba będzie wyższa, ale nie używaj go w ustawieniu timera, ponieważ chleb może nie zachować świeżości przez noc. Proporcjonalnie zmniejsz ilość wody do ilości mleka.

Drożdże

Umożliwia wyrośnięcie ciasta.

Zaleca się stosowanie drożdży, na których opakowaniu widnieje napis „Easy Blend”, „Fast Action” lub „Easy Mix”. Nie należy stosować drożdży suszonych, które wymagają wstępnego fermentacji.

W przypadku stosowania drożdży z saszetek, należy ponownie zamknąć saszetkę natychmiast po użyciu. W celu przechowywania należy postępować zgodnie z instrukcją producenta, ale otwarte pojedyncze saszetki należy zużyć w ciągu 48 godzin.



Woda

Używaj zwykłej wody z kranu. Używaj letniej wody, jeśli używasz menu 02, 05, 07, 12 lub 20 (SD-2500: 02, 05 lub 11) w chłodnym pomieszczeniu. Używaj schłodzonej wody, jeśli używasz menu 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 lub 25 (SD-2500: 07, 10, 12, 13, 19, 21, 22 lub 23) w gorącym pomieszczeniu. Zawsze odmierzaj płyn za pomocą miarki pod warunkiem, że.

Sól

Poprawia smak i wzmacnia gluten, co pomaga w wyrośnięciu ciasta chleba. Jeśli pomiar będzie niedokładny, chleb może stracić objętość i smak.

Tłuszcz

Nadaje chlebowi smak i miękkość.

Użyj masła, margaryny lub oleju. 2 łyżki oleju odpowiadają 25 g masła.

Cukier (cukier granulowany, cukier brązowy, miód, melasa itp.)

Dodaje miękkości i nadaje kolor skórce.

Możesz poprawić smak swojego chleba dodając inne składniki:

Jajka	Poprawia wartość odżywczą i kolor pieczywa. (Ilość wody należy proporcjonalnie zmniejszyć) Przed dodaniem jajek należy je ubić.
Otręby	Zwiększa zawartość błonnika w pieczywie. •Maksymalnie stosować 50 g (2 uncje).
Zarodek pszenicy	Nadaje chlebowi orzechowy smak. •Maksymalnie stosować 50 g (2 uncje).
Przyprawy, zioła	Podkreśla smak chleba. •Stosować tylko w niewielkich ilościach (1-2 łyżeczki).

Główne rodzaje mąki używane w pieczywie

Mocna mąka jest mielona z twardej pszenicy i ma wysoką zawartość białka, które jest niezbędne do rozwoju glutenu. Dwutlenek węgla wytwarzany podczas fermentacji jest uwięziony w elastycznej sieci glutenu, co powoduje wzrost ciasta.

Biała mąka:

Wytwarzany przez mielenie ziarna pszenicy, z wyłączeniem otrębów i zarodków. Używany np. w menu 01, 08, 16 lub 21 (SD-2500: 01, 07, 15 lub 19).

- Zawsze używaj mąki o dużej zawartości tłuszczu korzystając z przepisów z tej książki.
- NIE używaj mąki zwykłej lub samorosnącej jako zamiennika mąki chlebowej.

Mąka pełnoziarnista:

Powstaje przez zmielenie całego ziarna pszenicy, łącznie z otrębami i zarodkami. Powstaje chleb bogaty w minerały, ale niższy i gęstszy niż chleb wypieczony z białej mąki, ponieważ pasma glutenu są przecinane przez krawędzie płatków otrębowych i zarodka.

Mąka żytnia:

Zawiera pewne białko, jednak nie produkują one tak dużo glutenu jak mąka pszenna. Przyrządza gęsty, ciężki chleb z płaską lub lekko zapadniętą górną skórką (stosować w menu 07 lub 20). (Tylko SD-2501) •Nie należy używać większej ilości niż podana, maksymalnie 100 g żyta z 500 g mąki w SD-2500.

Mąka orkiszowa:

Należy do rodziny pszenżytowych, ale genetycznie jest zupełnie innym gatunkiem. Mimo że zawiera gluten, niektóre osoby cierpiące na nietolerancję glutenu mogą go trawić. (Skonsultuj się z lekarzem.) Wypieka bochenki o płaskiej/lekko zapadniętej skórce. Chleb z mąki pełnoziarnistej orkiszowej jest niski i gęsty w porównaniu do chleba z mąki białej orkiszowej. Zalecamy, aby mąka orkiszowa biała stanowiła więcej niż połowę całej mąki. •Istnieje orkisz (Triticum spelta) nadający się do wypieku chleba i pszenica samopsza (Triticum monococcum: nazywana również drobnym orkiszem), która nie nadaje się do wypieku chleba, sprzedawane są jako orkisz. Proszę używać orkiszu. [użyj w menu 13, 14, 24 lub 25 (SD-2500: 12, 13, 22 lub 23)]

Mąka brązowa: 10–15% ziarna pszenicy usunie tego podczas mielenia.

Mąka z miodem i ziarnem:

Mocna biała mąka z dodatkiem ziaren pszenicy i żyta. Zapewnia dodatkowe włókno, teksturę i smak. •Nie używać z opcją „Timer” (ziarna mogą wchłonąć wodę ięścić, psując konsystencję bochenka).

Spichlerz® lub mąka ze słodu zbożowego:

Zawiera zmielone ziarna pszenicy lub żyta zmieszane ze słodowaną pszenicą pełnoziarnistą. Sprawia, że brązowy chleb jest grubszy, bardziej wilgotny i ma bardziej orzechowy smak.

•Nie należy używać większej ilości niż podana (może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu formy do pieczenia chleba).

Mąka mielona na kamieniu:

Ziarna są kruszone między dwoma dużymi kamieniami młyńskimi, a nie za pomocą stalowych wałków. •Nie używaj większej ilości niż podana (może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu formy do pieczenia chleba lub przeciążenie silnika).

Inne mąki: Produkty

otrzymane z innych zbóż (np. mąka kukurydziana, ryżowa, proso, sojowa, owsiana, gryczana, jęczmień).

- Nie stosować większej ilości niż podana (utrudnia wyrastanie i konsystencję).
- Nie należy stosować jako zamiennika mąki chlebowej.
- Bezglutenowe - patrz str. 28.

Gruboziarniste składniki, takie jak mąka z pełnego ziarna lub dodatek orzechów i nasion, mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu formy do pieczenia chleba.

Jeśli używasz mieszanki chlebowej...

Mieszanki chlebowe zawierające drożdże

Włóż 500 g mieszanki do formy na chleb, a następnie dodaj wodę. (Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu dotyczącą ilości wody)

Wybierz menu 02 – ustawienie rozmiaru „Duży”.

W przypadku niektórych mieszanek nie jest jasne, jaka ilość drożdży została dodana, więc wyniki mogą się różnić.

Pieczenie brzoški z mieszanki do wypieku brzoški

Wybierz menu 11 (SD-2500: 10) lub 02 – Rozmiar „Średni” – Kolor skórki jasny.

Mieszanka chlebowa z osobnym woreczkiem drożdży

Najpierw umieść odmierzoną ilość drożdży w formie do pieczenia chleba, a następnie umieść mieszankę chlebową i na końcu wodę.

•Pojemność maszyny do wypieku chleba: 400–600 g mieszanki (na bochenek), 250–600 g mieszanki (na ciasto)

Ustaw maszynę zgodnie z rodzajem mąki wsypanej do maszyny.

umieść mieszankę i rozpocznij pieczenie.

•Mąka biała, mąka brązowa menu 01

•Mąka pełnoziarnista, wieloziarnista menu 04

•mąka żytnia menu 07 (tylko SD-2501)

Lista rodzajów chleba i opcji pieczenia

Dostępność funkcji i wymagany czas

*Czas potrzebny na każdy proces będzie różny w zależności od temperatury otoczenia.

			Opcje			Procesy				
Numer menu		Menu	Rozmiar	Skorupka	Timer	Odpoczynek	Ugniatać	Wzrastać	Upiec	Całkowity
SD-2501	SD-2500									
01	01	Podstawowy				30 minut– 60 minut	15–30 minut 4	1 godzina 50 minut – 2 godziny 20 minut	50–55 minut	4 godz.– 4 godz. 5 min
02	02	Podstawowy Szybki			15–20 min	ok. 1 godz.	35–40 min			1 godz. 55 min– 2 godz.
03	03	Podstawowy Rodzynek	minut–		1	30 3 60 minut	15–30 minut 4	1 godzina 50 minut – 2 godziny 20 minut	50 minut	4 godziny
04	04	Pełnoziarnista	—			1 godz.– 1 godz. 40 min	15–25 minut 4	2 godziny 10 minut – 2 godziny 50 minut	50 minut	5 godzin
05	05	Pełnoziarnista Szybki	—			15 minut – 25 minut	15–25 minut 4	1 godzina 30 minut – 1 godzina 40 minut	45 minut	3 godziny
06	06	Pełnoziarnista Rodzynek	—	3		1 godz.– 1 godz. 40 min	15–25 minut 4	2 godziny 10 minut – 2 godziny 50 minut	50 minut	5 godzin
07 — Żyto			—			45 minut– 60 minut	ok. 10 min	1 godzina 20 minut – 1 godzina 35 minut	1 godzina	3 godziny 30 minut
08	07 Francuski —					40 min – 2 godz. 5 min	10–20 minut	2 godziny 45 minut – 4 godziny 10 minut	55 minut	6 godzin
09	08 Włoski		—	30 min–	1 godz.	10–15 min		2 godz. 25 min– 3 godz.	50 minut	4 godziny 30 minut
10	09 Kanapka —					1 godz.– 1 godz. 40 min	15–25 minut 4	2 godziny 10 minut – 2 godziny 50 minut	50 minut	5 godzin
11	10 Brioszek — 1 —	30 min					25–45 min 4 1	godz. 25 min	50 minut	3 godziny 30 minut
12	11 Bezglutenowe —	2 —	15–20 min	40–45 min					50–55 minut	1 godzina 50 minut – 1 godzina 55 minut
13	12 Specjalność —					30 min– 1 godz. 15 min	15–30 minut 4	1 godzina 50 minut – 2 godziny 45 minut	55 minut	4 godziny 30 minut
14	13	Specjalność Rodzynek	—	3 1	godz. 15 min	30 min–	15–30 minut 4	1 godzina 50 minut – 2 godziny 45 minut	55 minut	4 godziny 30 minut
15	14 Tylko pieczenie —								30 min– 1 godz. 30 min	30 min– 1 godz. 30 min

			Opcje			Procesy				
Numer menu		Menu	Rozmiar	Skorupka	Timer	Odpoczynek	Ugniatać	Wzrastać	Upiec	Całkowity
SD-2501	SD-2500									
Ciasto	16	15 Podstawowy —				30 minut- 50 minut	15-30 minut 4	1 godzina 10 minut - 1 godzina 30 minut	—2 godziny 20 minut	
	17	16 Podstawowy Rodzynek	—			30 minut- 50 minut	15-30 minut 4	1 godzina 10 minut - 1 godzina 30 minut	—2 godziny 20 minut	
	18	17 Pełnoziarnista	—			55 min - 1 godz. 25 min	15-25 minut 4	1 godz. 30 min- 2 godz.	—3 godziny 15 minut	
	19	18 Pełnoziarnista Rodzynek	—			55 min - 1 godz. 25 min	- 15-25 min 4	1 godz. 30 min 2 godz.	—3 godziny 15 minut	
	20	—Żyto —				45 minut- 60 minut	ok. 10 min	—	—2 godziny	
	21	19 francuski —				40 min- 1 godz. 45 min	10-20 minut	1 godzina 35 minut - 2 godziny 40 minut	—3 godz. 35 min.	
	22	20 Pizzy	—			(Zagniatanie) 10-18 min	(Wzrost) 10-15 min	(Zagniatanie) ok. 10 min	(Wzrost) ok. 10 min	45 minut
	23	21 Brioszka —30 min					25-45 minut 4	35 minut	—1 godzina 50 minut	
	24	22 Specjalność —				30 min- 1 godz. 5 min	15-30 minut 4	1 godzina 10 minut - 1 godzina 55 minut	—2 godziny 45 minut	
	25	23 Specjalność Rodzynek	—			30 min- 1 godz. 5 min	- 15-30 min 4	1 godz. 10 min 1 godz. 55 min	—2 godziny 45 minut	
	26	24 godziny - - - -							—	1 godzina 30 minut - 2 godziny 30 minut
	27	25 Kompot ———							—	1 godz.- 1 godz. 40 m

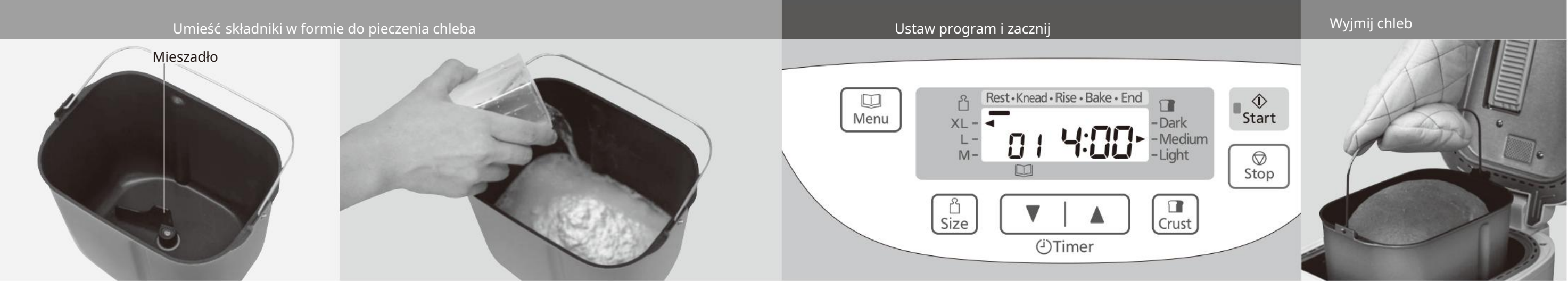
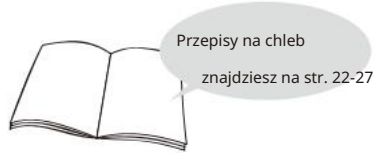
Jak używać

1 Dostępne są tylko opcje „Jasny” lub „Średni”. 2 Dostępne są tylko opcje „Średni” lub „Ciemny”. 3 Timer można stosować tylko w modelu SD-2501.

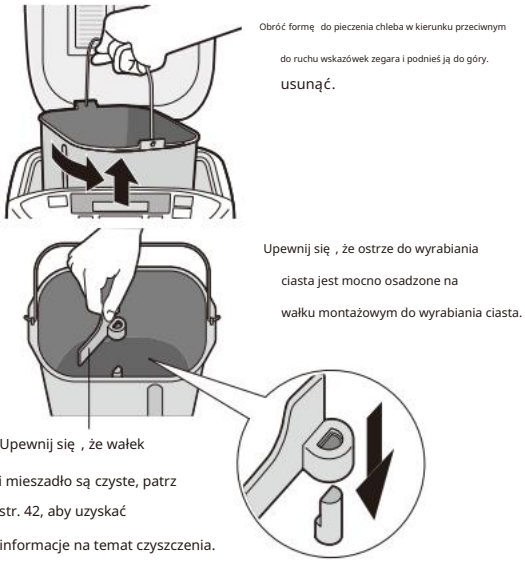
4 W trakcie wyrabiania ciasta następuje okres jego wyrastania.

•Maszyna do pieczenia chleba będzie pracować przez krótki czas w trakcie wyrastania ciasta (aby zapewnić optymalny rozwój glutenu).

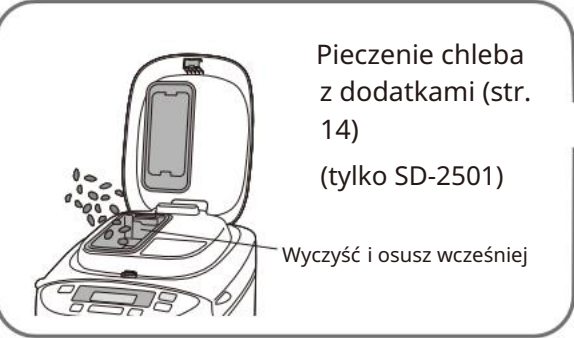
Pieczenie chleba



1 Wyjmij formę do pieczenia chleba i zamontuj ostrze do wyrabiania ciasta



•Do pieczenia chleba żytniego należy używać specjalnego mieszadła do wyrabiania ciasta. (tylko SD-2501)
•Ostrze do wyrabiania ciasta jest zaprojektowane tak, aby luźno przylegało do wału.

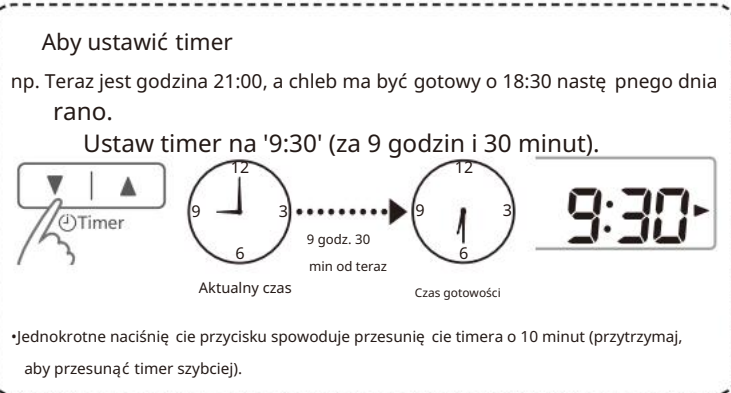


2 Umieść odmierzone składniki w formie do pieczenia chleba



3 Podłącz maszynę do pieczenia chleba do gniazdka 230-240 V
Upewnij się, że lampka startowa jest wyłączona przed wyborem programu.

Wybierz menu pieczenia
4 (Wyświetlacz pokazuje, gdy wybrane jest menu „01”).

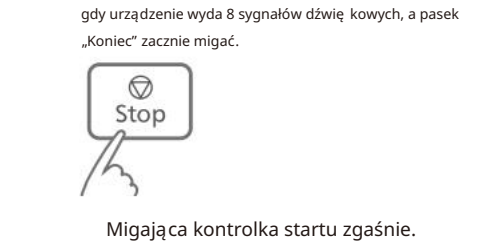


5 Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić maszynę.
Zapali się kontrolka startu.

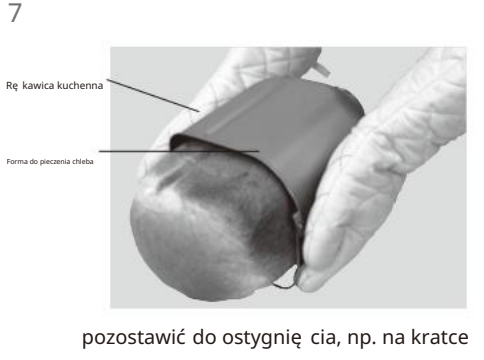
Wyjmij chleb



6 Naciśnij przycisk Stop i wyjmij chleb



Natychmiast wyjmij chleb,

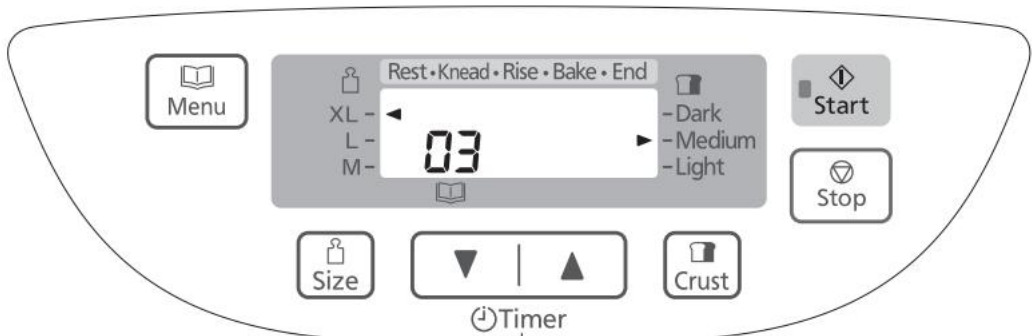


Odłącz od zasilania po użyciu

8 Maszyna do pieczenia chleba ma funkcję utrzymywania ciepła funkcją redukującą skraplanie się pary wodnej wewnątrz bochenka, która działa, jeśli po zakończeniu programu nie zostanie naciśnięty przycisk stop. Jednak przyspieszy to zrumienienia skórki, dlatego po zakończeniu pieczenia wyłącz urządzenie, natychmiast wyjmij chleb z urządzenia i odczekaj, aż ostygnie. Jeśli pozostawisz chleb do ostygnięcia na foremce na chleb, wilgoć zostanie zatrzymana w bochenku, co wpłynie na końcową jakość bochenka. Dlatego też, aby zapewnić optymalną jakość bochenka, należy go ostudzić na kratce.

Jak używać

Podczas dodawania dodatkowych składników



Naciśnij ten przycisk, gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie minut pozostałych do dodania składnika, aby zobaczyć, jak długo należy czekać na zakończenie wybierania programu. (Tylko SD-2500)

Dodawanie dodatkowych składników do chleba lub ciasta

Wybierając numer menu poniżej, możesz dodać swoje ulubione składniki do ciasta, aby przygotować rozmaite rodzaje pieczywa o różnych smakach.
(SD-2501) 03, 06, 14, 17, 19, 25
(SD-2500) 03, 06, 13, 16, 18, 23

SD-2501 (z dozownikiem rodzynek i orzechów)

Przed rozpoczęciem pieczenia wystarczy umieścić dodatkowe składniki w dozowniku lub formie na chleb

SD-2500 (bez dozownika orzechów rodzynekowych)

Poczekaj, aż zabrzmi sygnał dzwoni kowy, zanim umieścisz składniki w formie do pieczenia chleba.

Składniki suche, składniki nierozpuszczalne
Umieść dodatkowe składniki w dozowniku rodzynek i włóż maszynę.



Susz
Pokrój w kostkę o boku ok. 5 mm. Składniki pokryte cukrem mogą przyklejać się do dozownika rodzynek i nie wpadać do formy na chleb.

Orzechy
Posiekaj drobno. Orzechy osłabiają działanie glutenu, dlatego należy unikać ich nadmiernego spożycia. dużo.

Posiew
Stosowanie dużych, twardych nasion może zarysować powłokę dozownika i forma do pieczenia chleba.

Zioła
Użyj do 1-2 łyżek suszonych ziół. W przypadku świeżych ziół postępuj zgodnie z instrukcją w przepisie.

Boczek, salami
Czasami tłuste składniki mogą przyklejać się do rodzynek dozownika i nie wpadną do formy na chleb.

Składniki wilgotne/lepkie, składniki rozpuszczalne*
Umieść te składniki razem z pozostałymi w formie do pieczenia chleba.



Świeże owoce, owoce marynowane w alkoholu
Stosuj wyłącznie ilości podane w przepisie, gdyż zawartość wody w składnikach może mieć wpływ na jakość chleba.

Ser, czekolada
* Składniki te nie mogą być umieszczane w dozowniku do rodzynek, ponieważ przykleją się do niego i nie wpadną do formy na chleb.

*Postępuj zgodnie z przepisem odnośnie ilości każdego składnika.

Pieczenie Brioszki



1

2, 3, 4

Przygotowanie
(Str. 12)

Pokrój masło, które później dodasz, w kostki o wymiarach 1-2 cm i przechowuj je w lodówce.

Umieść ostrze do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia

chleba. Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej w przepisie.

Umieść formę do pieczenia chleba w jednostce głównej i podłącz maszynę do gniazdka. (Upewnij się, że kontrolka startu jest wyłączona.)

Wybierz menu '11'

(SD-2500: '10')

1



2



Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić maszynę.



Wyświetlany czas wskazuje liczbę minut do dodania masła

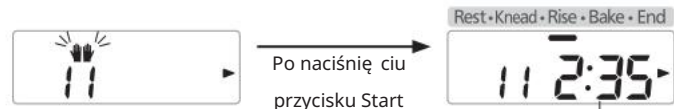
Zapali się kontrolka startu.



Dodaj więc olej masła, gdy usłyszysz sygnał dzwoni kowy, a następnie naciśnij

ponownie przycisk Start

Następnie dodaj resztę pokrojonego w kostkę masła. miga.



Wyświetlacz wskazuje pozostały czas do zakończenia programu

Naciśnij przycisk Stop i wyjmij chleb

4, gdy urządzenie wyda 8 sygnałów dzwoni kowych, a pasek „Koniec” zacznie migać

Migająca kontrolka startu zgaśnie.

Drożdże	1 1/2 łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	4 łyżki stołowe
Sól	1 łyżeczka
Mleko odtłuszczone	2 łyżki stołowe
Masło (pokroić w kostki o wymiarach 2 cm i przechowywać w lodówce)	50 g (2 uncje)
Woda	180 ml
Jajko, średnio wysmażone (ubite)	2 (100g)
Masło do późniejszego dodania (Pokroić w kostki o wymiarach 1-2 cm i przechowywać w lodówce)	70 g (3 uncje)

[Prosty sposób na upieczenie brioszki]

Masło i pozostałe składniki

dodaj na początku.

Pokrój masło w kostki o wymiarach 2 cm i umieść je do formy na chleb w tym samym czasie co pozostałe składniki.

Postępuj zgodnie z krokami pokazanymi po lewej stronie. Jednakże, gdy urządzenie wyda sygnał dzwoni kowy informujący o konieczności dodania masła, pozostaw wszystko tak jak jest.

Czas potrzebny na ukończenie wynosi 3 godziny 30 minut.

* Jeśli masło zostanie dodane na początku, smak, konsystencja i wyrastanie chleba będą nieco inne niż w przypadku pieczenia chleba z dodatkową porcją masła dodaną później.

Bezpośrednio po rozpoczęciu rozpocznie się proces „odpoczynku”, po którym nastąpi „ugniatanie” i „wyrastanie”.

Jeśli dodajesz dodatkowe składniki, takie jak rodzynek, dodaj je razem z masłem. (Użyj maks. 150 g składników)

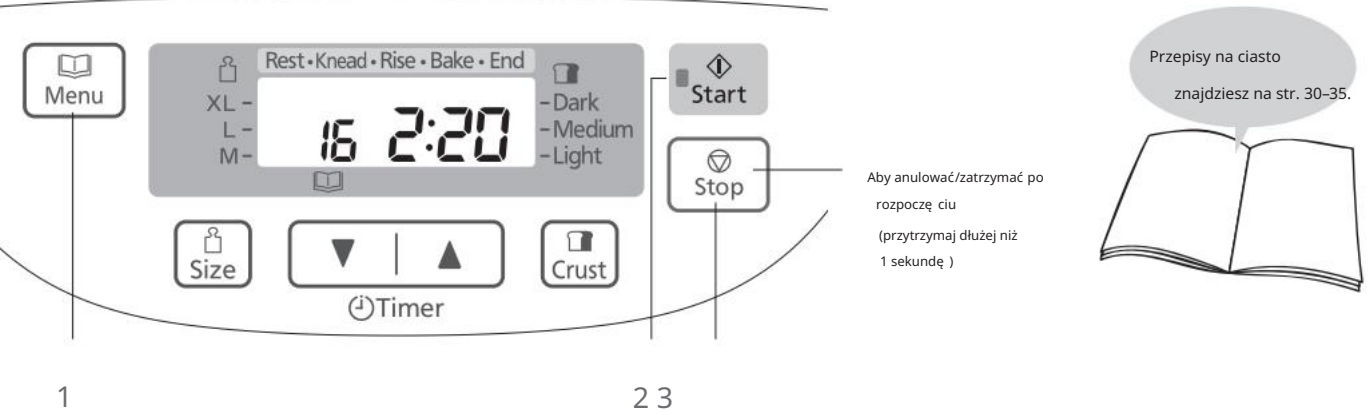
Nawet bez naciśnięcia przycisku Start, wyrabianie będzie kontynuowane po 5 minutach. Nie

kontynuuj wyrabianie natychmiast, nawet jeśli przycisk Start zostanie naciśnięty po dodaniu masła lub składników.

Nie dodawaj masła, gdy na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. (str. 46)

Jak używać

Robienie ciasta



Przygotowanie (Str. 12)

Umieść ostrze do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia chleba. Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej w przepisie. Umieść formę do pieczenia chleba w jednostce głównej i podłącz maszynę do gniazdka. (Upewnij się, że kontrolka startu jest wyłączona.)

Wybierz menu ciasta



Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić maszynę.



Zapali się kontrolka startu.

Naciśnij przycisk Stop i wyjmij ciasto

3, gdy urządzenie wyda 8 sygnałów dźwiękowych, a pasek „Koniec” zacznie migać. Migająca kontrolka startu zgaśnie.

Timer nie jest dostępny w menu ciasta [oprócz menu 22 (SD-2500: 20)].

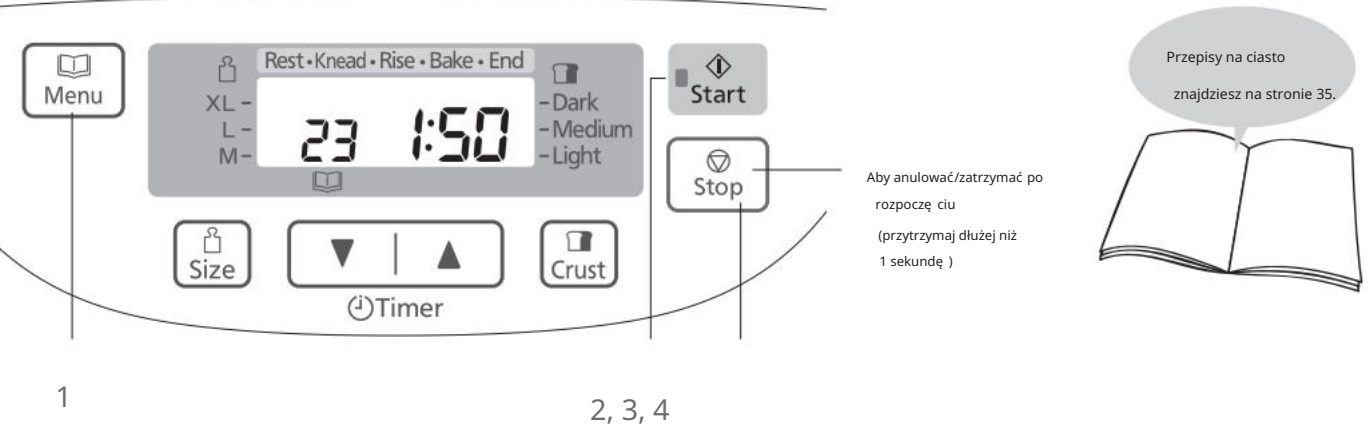
Jeśli chcesz dodać do ciasta dodatkowe składniki, zobacz str. 14.

W przypadku menu innych niż 22, 26 i 27 (SD-2500: 20, 24 i 25) proces „Odpoczynku” rozpocznie się natychmiast po rozpoczęciu pieczenia, po którym nastąpią etapy „Wyrabiania” i „Wyrastania”.

Uformuj gotowe ciasto i odstaw je do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

Następnie piec w piekarniku według przepisu.

Przygotowanie ciasta brioszkowego



Przygotowanie (Str. 12)

Pokrój masło, które później dodasz, w kostki o wymiarach 1-2 cm i przechowuj je w lodówce. Umieść ostrze do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia chleba. Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej w przepisie. Umieść formę do pieczenia chleba w jednostce głównej i podłącz maszynę do gniazdka. (Upewnij się, że kontrolka startu jest wyłączona.)

Wybierz menu '23' (SD-2500: '21')



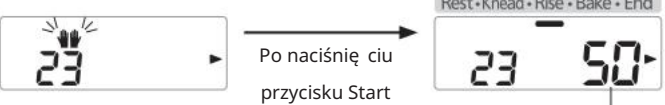
Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić maszynę.



Zapali się kontrolka startu.

Dodaj więcej masła, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy kowy, a następnie ponownie naciśnij przycisk Start

Następnie dodaj resztę pokrojonego w kostkę masła.



Wyświetlacz wskazuje pozostały czas do zakończenia programu

Naciśnij przycisk Stop i wyjmij ciasto

4, gdy urządzenie wyda 8 sygnałów dźwiękowych, a pasek „Koniec” zacznie migać. Migająca kontrolka startu zgaśnie.

[Prosty sposób na zrobienie brioszki] Masło i pozostałe składniki

dodaj na początku.

Pokrój masło w kostki o wymiarach 2 cm i umieść je do formy na chleb w tym samym czasie co pozostałe składniki.

Postępuj zgodnie z krokami pokazanymi po lewej stronie. Jednakże, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy informujący o konieczności dodania masła, pozostaw wszystko tak jak jest.

Czas potrzebny na ukończenie wynosi 1 godzinę 50 minut.

* Jeśli masło zostanie dodane na początku, smak, konsystencja i wyrastanie chleba będą nieco inne niż w przypadku pieczenia chleba z dodatkową porcją masła dodaną później.

Bezpośrednio po rozpoczęciu rozpocznie się proces „odpoczynku”, po którym nastąpi „ugniatanie” i „wyrastanie”.

Jeśli dodasz dodatkowe składniki, takie jak rodzynki, dodaj je razem z masłem. (Użyj maks. 150 g składników)

Nawet bez naciśnięcia przycisku Start, wyrabianie będzie kontynuowane po 5 minutach. Nie

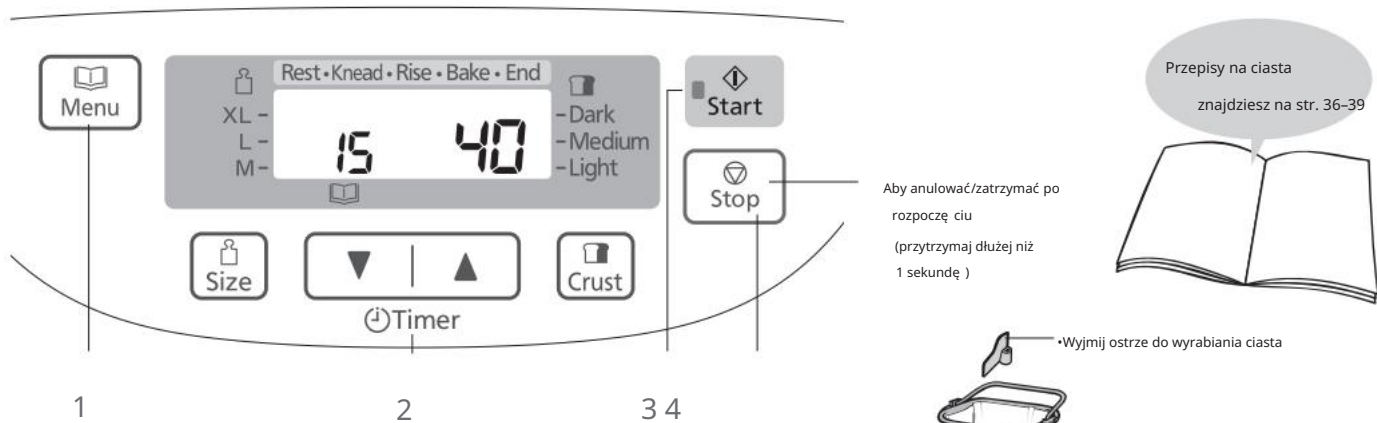
kontynuuj wyrabianie natychmiast, nawet jeśli przycisk Start zostanie naciśnięty po dodaniu masła lub składników.

Nie dodawaj masła, gdy na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. (str. 46)

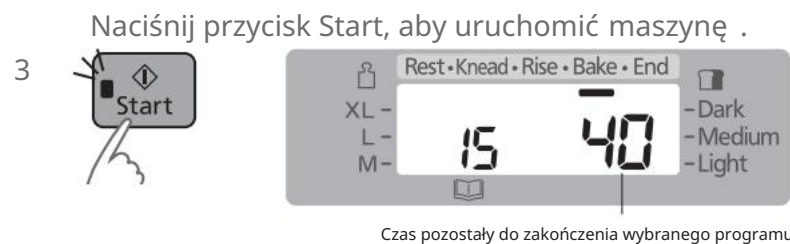
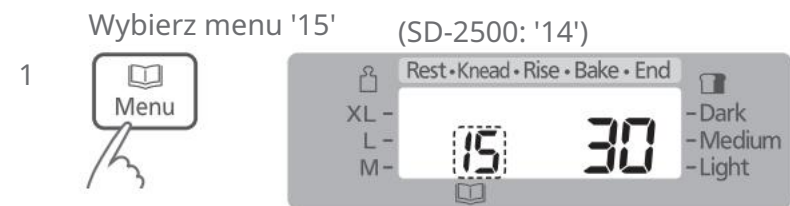
Uformuj gotowe ciasto i odstaw je do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

Następnie piec w piekarniku według przepisu.

Pieczenie ciast



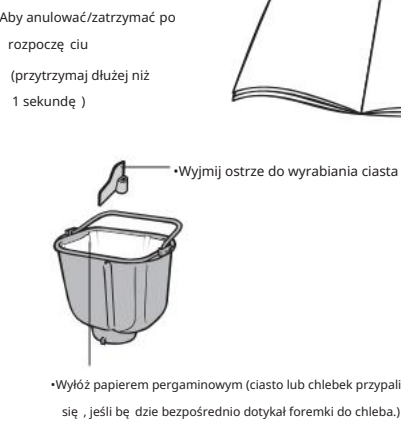
Przygotowanie Przygotuj składniki zgodnie z przepisem. Wyłóż formę do pieczenia papierem pergaminowym lub papilotkami i wlej wymieszane składniki. Umieść formę do pieczenia chleba w jednostce głównej i podłącz maszynę do gniazdka. (Upewnij się, że kontrolka startu jest wyłączona.)



Zapali się kontrolka startu.

4

Naciśnij przycisk Stop, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a pasek „Koniec” zacznie migać, sprawdź, czy pieczenie jest zakończone i wyjmij blachę. Migająca kontrolka startu zgaśnie. Jeśli pieczenie nie jest ukończone Powtórz kroki 1-3 (Dodatkowy czas gotowania można wydłużyć maksymalnie dwukrotnie. Za każdym razem powinien on mieścić się w granicach 50 minut. Timer rozpocznie ponownie od 1 minuty, gdy urządzenie będzie gorące. (W razie potrzeby zwiększ czas naciskając przycisk timera.)

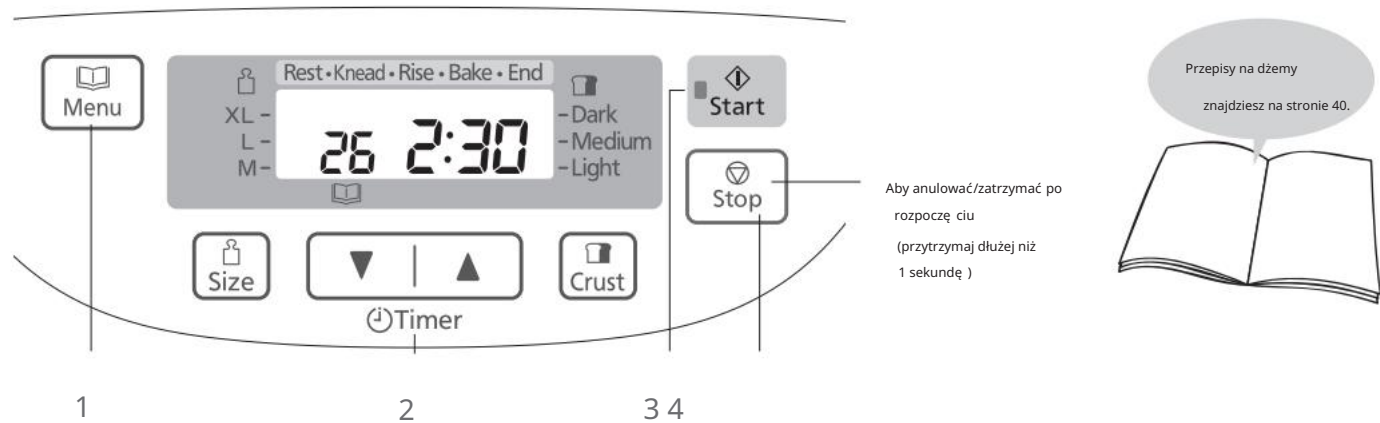


Timer nie jest dostępny w menu 15 (SD-2500: 14). (Za pomocą timera można ustawić jedynie czas pieczenia.)

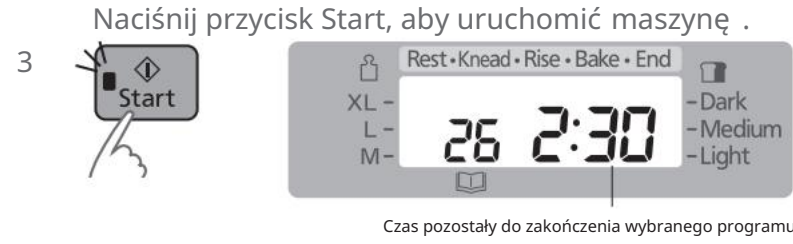
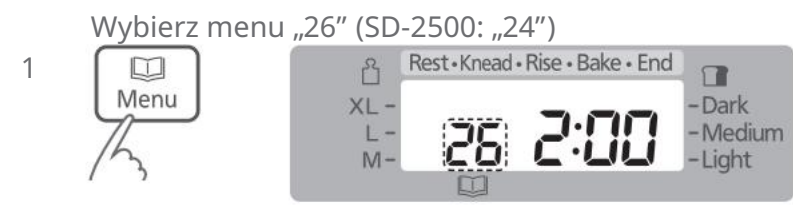
Dbać o siebie!
Jest gorąco!

Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone, włóż szpikulec w środek ciasta lub chlebaka – jest on gotowy, jeśli po wyjęciu szpikulca nie ma do niego przyklejonej mieszanki.

Robienie dżemu



Przygotowanie Przygotuj składniki według przepisu. Włóż mieszadło do formy na chleb. Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w następującej kolejności: połowa owoców, połowa cukru, pozostała część owoców, pozostała część cukru. Umieść formę do pieczenia chleba w jednostce głównej i podłącz maszynę do gniazdka. (Upewnij się, że kontrolka startu jest wyłączona.)



Zapali się kontrolka startu.

4, gdy urządzenie wyda 8 sygnałów dźwiękowych, a pasek „Koniec” zacznie migać. Migająca kontrolka startu zgaśnie. Jeśli gotowanie nie jest zakończone Powtórz kroki 1-3 (Dodatkowy czas gotowania można wydłużyć maksymalnie dwukrotnie. Za każdym razem powinno to trwać od 10 do 40 minut. Timer rozpocznie się ponownie od 1 minuty, gdy urządzenie będzie gorące. (W razie potrzeby zwiększ czas naciskając przycisk timera.)

Timer nie jest dostępny w menu 26 (SD-2500: 24). (Za pomocą przycisku Timer można ustawić wyłącznie czas gotowania.) Aby dżem miał stałą konsystencję, konieczna jest odpowiednia ilość cukru, kwasu i pektyny. Owoce z wysoką zawartością pektyny łatwo się wiążą. Owoce z mniejszą zawartością pektyny nie wiążą się dobrze. Używaj świeżo dojrzałych owoców. Owoce przejrzałe lub niedojrzałe nie wiążą się mocno. Przepisy w tej książce pozwalają na uzyskanie miękkich dżemów. Wynika to z niższej zawartości cukru. Postępuj zgodnie z przepisem dotyczącym ilości każdego składnika. •Nie zwiększaj ani nie zmniejszaj ilości owoców. Może to spowodować wykipienie lub przypalenie dżemu. •Nie należy zwiększać ilości cukru o więcej niż połowę porcji owoców. Może to spowodować wykipienie lub przypalenie się dżemu. Po zmniejszeniu ilości cukru dżem nie stwardnieje.

* Jeżeli owoc jest bardzo kwaśny, można zmniejszyć ilość soku z cytryny, ale jeżeli zmniejszysz go za bardzo, dżem nie będzie żelował. Gdy czas gotowania jest krótki, kawałki owoców mogą pozostać częściowo, a dżem może stać się wodnisty. •Dżem będzie stygł w miarę stygnięcia. Uważaj, żeby nie przegotować.

Gotowy dżem włóż do pojemnika tak szybko, jak to możliwe. Uważaj na oparzenia, gdy wyjmiesz dżem.

Dżem może się spalić, jeśli pozostanie w formie do pieczenia chleba.

Przechowuj dżem w chłodnym, ciemnym miejscu. Ze względu na niższą zawartość cukru okres przydatności do spożycia nie jest tak długi jak w przypadku dżemów kupionych w sklepie. Po otwarciu przechowuj w lodówce i spożyj krótko po otwarciu.

Jak używać

Robienie kompotu



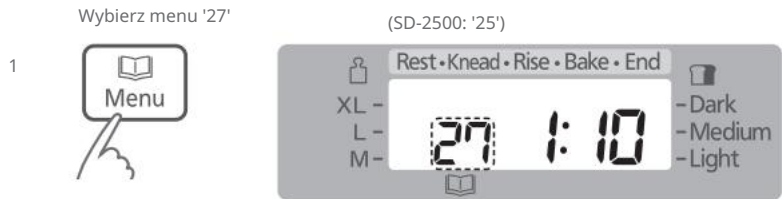
Aby anulować/zatrzymać po rozpoczęciu (przytrzymaj dłużej niż 1 sekundę)



Przygotowanie Przygotuj składniki zgodnie z przepisem. (Wyjmij mieszadło.)

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w następującej kolejności: owoce cukier płyn.

Umieść formę do pieczenia chleba w jednostce głównej i podłącz maszynę do gniazdka. (Upewnij się, że kontrolka startu jest wyłączona.)

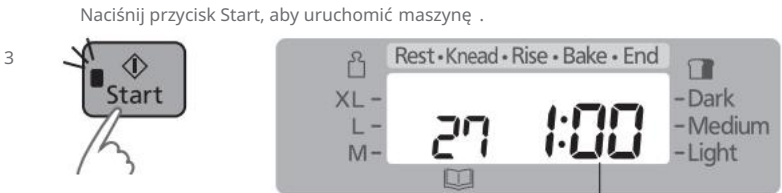


Timer nie jest dostępny w menu 27 (SD-2500: 25).

(Za pomocą przycisku Timer można ustawić wyłącznie czas gotowania.)

Postępuj zgodnie z przepisem dotyczącym ilości każdego składnika.

• Nie zwiń i nie zmniejszaj ilości owoców. Może to spowodować wykipienie lub przypalenie kompotu.



Zapali się kontrolka startu.

Naciśnij przycisk Stop i usuń kompot

4, gdy urządzenie wyda 8 sygnałów dźwiękowych, a pasek „Koniec” zacznie migać. Migająca kontrolka startu zgaśnie.

Jeśli gotowanie nie jest zakończone Powtórz kroki 1-3

(Dodatkowy czas gotowania można wydłużyć maksymalnie dwukrotnie. Za każdym razem powinien mieścić się w granicach 10–40 minut. Timer rozpocznie ponownie od 1 minuty, gdy urządzenie będzie gorące. Wydłuż czas, naciskając przycisk timera, jeśli to konieczne.)

Zawartość przepisu

Przepisy na chleb		Biały chleb 22	Bochenek z zarodkami pszenicy 22	Chleb owocowy ze słodem 23
Podstawowy	[01 Podstawowy]	Szybki biały chleb 22	Chleb owsiany z otrębami 22	Chleb z curry i mango 23
	[02 Podstawowy szybki]	Pikantny chleb owocowy 22	Bochenek pizzy 22	Bochenek serowy z boczkiem 23
	[03 Podstawowa rodzynka]	Chleb jabłkowy z cydrem 22	Bochenek chleba z 5 ziarnami 22	Świeży chleb drożdżowy biały 23
		Chleb morelowy z migdałami 22	Brązowy bochenek 23	
		Bułka mleczna 22	Szybki brązowy bochenek 23	
Pełnoziarnista		Bochenek pełnoziarnisty 100% 23	Chleb oliwkowy 24	Pikantny chleb owocowy 24
[04 Pełnoziarnista]	[05 Pełnoziarnista Rapid]	Bochenek pełnoziarnisty 70% 23	Świeże drożdże pełnoziarniste	Bochenek pełnoziarnisty z ziarnami 24
	[06 Pełnoziarniste rodzynki]	Bochenek pełnoziarnisty 50% 23	Bochenek 100% 24	Chleb cebulowy 25
		Szybki chleb pełnoziarnisty 100% 23	Chleb 100% słonecznikowy 24	Bochenek Granary® 25
Żyto	[07 Żyto] (tylko SD-2501)	Szybki chleb pełnoziarnisty 70% 24	Chleb z pesto i orzeszkami piniowymi 24	Chleb brązowy słodowy 25
		Szybki chleb pełnoziarnisty 50% 24	Chleb orzechowy z klonem i pekanami 24	Bochenek sojowy z ziarnami 25
		Żyto 100% 25	Żyto i pełnoziarniste 25	Żyto zasiane 25
francuski	[08 francuski] (SD-2501)	Żyto i białe 25	Żyto i Stout 25	
	[07 francuski] (SD-2500)	Francuski 26		
		Rustykalny francuski 26		
włoski		Łatwa ciabatta 26	Suszone pomidory i parmezan 26	Oregano i oliwki 26
[09 włoski] (SD-2501)	[08 włoski] (SD-2500)	Zielone pesto, cebula i czosnek 26	Grzyby i Pancetta 26	Trzy sery 26
				Focaccia z pomidorami 26
Kanapka		Biała kanapka 26	Kanapka pełnoziarnista 26	
[10 kanapek] (SD-2501)	[09 Kanapka] (SD-2500)	Brązowa kanapka 26	Kanapka Granary® 26	
Brioszka		Podstawowa Brioszka 27		
[11 Brioszek] (SD-2501)	[10 Brioszek] (SD-2500)	Pannet 27		
Specjalność		Chleb biały orkiszowy 27	Orkisz owocowy 27	Orkisz z cytryną i makiem 27
[13 Specjalność]	[14 Specjalne żywice] (SD-2501)	Chleb orkiszowy pełnoziarnisty 27	Ryż i orkisz z orzeszkami piniowymi i smażoną cebulą 27	
	[13 Specjalna żywica] (SD-2500)	Żyto i orkisz 27		
Przepisy bezglutenowe		Chleb bezglutenowy	Bez glutenu i pszenicy	Mieszanki do chleba Jewel 29
[01 Podstawowy]	[12 Bezglutenowe] (SD-2501)	Mieszanka do chleba bezglutenowego Glutafin 29	Glutafina Gluten	Mieszanka chlebową
	[11 Bezglutenowe] (SD-2500)	Glutafina Bezglutenowa	Bez pszenicy 29	Sainsbury's bez glutenu i pszenicy z dodatkiem błonnika 29
		Mieszanka na chleb błonnikowy 29	Chleb bezglutenowy i bez pszenicy 29	
Przepisy na ciasto	[16 Podstawowy]	Mieszanki do chleba Jewel 29	Doves Farm Bezglutenowe 29	
	[17 Podstawowy Rodzynka]			
	[18 Pełnoziarniste]			
[19 Pełnoziarniste rodzynki]	[20 Żytnie]	Białe ciasto 30	Bułki wiedeńskie 31	Ciasto na chleb „Rwij i dziel się” 34
	[21 Francuskie]	Ciasto brązowe 30	Bułki żytnie i białe 32	Chleb z oliwek „Łza i dziel się” 34
	[22 Pizza]	Ciasto pełnoziarniste 100% 30	Bułki pełnoziarniste z orzechami włoskimi 70% 32	Chleb Pepperoni Tear & Share 34
[23 Brioszki]	[24 Specjalności] (SD-2501)	Ciasto pełnoziarniste 70% 30	Buleczki Chelsea 32	Piknik Rozdzieraj i Dziel się Chlebem 34
		Ciasto pełnoziarniste 50% 30	Buleczki wielkanocne 32	Bułka stołowa z orkiszem 34
		Ciasto Granary® 31	Rogale 33	Ciasto brioszkowe (z kawałkami czekolady) 35
[15 Podstawowy]	[16 Podstawowy Rodzynek]	Ciasto żytnie 100% 31	Miękkie bułki/Baps 33	Bułka brioszkowa 35
	[17 Pełnoziarniste]	Pałeczki francuskie 31	Bułki słodkie/buleczki odpowiednie dla	Focaccia 35
	[18 Pełnoziarniste rodzynki]	Ciabatta 31	Podziały w Devonshire 33	Pizza 35
Przepisy na ciasta	[19 francuskie]			
	[20 pizza]			
	[21 Brioszki]			
Przepisy na dżem	[22 Specjalności] (SD-2500)			
Przepisy na kompot	[26 godzin] (SD-2501)	Ciasto jabłkowo-imbrowe 36	Piernik 37	Chleb sodowy 39
	[24 godzin] (SD-2500)	Chleb bananowy z orzechami włoskimi 36	Chleb orzechowy z miodem 38	Chleb sodowy pełnoziarnisty 39
		Ciasto z alkoholem 37	Ciasto kawowo-orzechowe 38	Chleb orkiszowy bez drożdży i nabiálu 39
[27 Kompot] (SD-2501)	[25 Kompot] (SD-2500)	Chleb owocowy 37	Tort wiśniowo-marcepanowy 38	Chleb kukurydziany 39
[27 Kompot] (SD-2501)	[25 Kompot] (SD-2500)	Dżem truskawkowy 40	Brzoskwińowa Melba 40	Dżem z czerwonej porzeczki i chili 40
		Dżem jagodowy 40	Konfitura śliwkowa 40	Dżem morelowy 40
		Dżem jabłkowo-jeżynowy 40	Mrożony dżem jagodowy 40	
Przepisy na kompot		Kompot jabłkowy z przyprawami 41	Kompot z rabarbaru i imbiru 41	Mus jabłkowy 41
[27 Kompot] (SD-2501)	[25 Kompot] (SD-2500)	Kompot z czerwonych owoców 41	Kompot z mieszanych owoców jagodowych 41	Brzoskwinia w syropie waniliowym 41

Przepisy na chleb



[01 Podstawowy]

[02 Podstawowy szybki]

[03 Podstawowa rodzynka]

(mąka biała lub brązowa)

 : Timer można stosować do przepisów oznaczonych tym symbolem (4-13 godzin)



Biały bochenek

Menu '01' (4 godz.-4 godz. 5 min)			
	M	L	XL
Drożdże	3/ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1 1/2 łyżeczki		
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g 500 g 600 g (1 4 uncji) (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 łyżeczki		
Woda	280ml 350ml 400ml		

Szybki biały bochenek

Menu '02' (1 godz. 55 min.-2 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	1	1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	łyżeczka 400 g 500 g 600 g (14 uncji) (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 2 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Woda	280 ml 350 ml 410 ml		

Pikantny chleb owocowy

Menu '03' (4 godz.)		M
Drożdże	1 łyżeczka	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)	
Cukier	2 łyżeczki	
Masło	75 g (3 uncje)	
Sól	1 łyżeczka	
Cynamon	2 łyżeczki	
Mieszane przyprawy	1 łyżeczka	
Jajka, średnie	2	
Woda	100 ml	
Mleko	100 ml	
*Mieszanka suszonych owoców	150 g (5 uncji)	

Chleb jabłkowy z cydrem

Menu '01' (4 godz.-4 godz. 5 min)		M
Drożdże	1 łyżeczka	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	500 g (1 funt 2 uncje)	
Jabiko starte	1	
Cukier	1 łyżeczka	
Sól	1 łyżeczka	
Pieprz biały mielony	1/2 2 łyżeczki	
Cydr	300 ml	
Rozmaryn	1 łyżeczka	

Chleb morelowy z migdałami

Menu '03' (4 godz.) (Timer może być używany w SD-2501)		L
Drożdże	1 łyżeczka	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)	
Cukier	1 1/2 2 łyżeczki	
Masło	25 g (1 uncja)	
Sól	1 łyżeczka	
Migdały mielone	50 g (2 uncje)	
Woda	280 ml	
*Suszone morele, posiekane	100 g (4 uncje)	
*Migdały w płatkach	50 g (2 uncje)	

Bochenek mleczny

Menu '01' (4 godz.-4 godz. 5 min)			
	M	L	XL
Drożdże	3/ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki		
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g 500 g 600 g (1 4 uncji) (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Mleko	290 ml 360 ml 430 ml		

Bochenek z zarodkami pszenicy

Menu '01' (4 godz.-4 godz. 5 min)		L
Drożdże	1 1/2 4 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	500 g (1 funt 2 uncje)	
Cukier	1 1/2 2 łyżeczki	
Olej	2 łyżki stołowe	
Sól	1 1/2 4 łyżeczki	
Zarodek pszenicy	50 g (2 uncje)	
Woda	350 ml	

Bochenek owsiany z otrę bami

Menu '01' (4 godz.-4 godz. 5 min)		L
Drożdże	1 łyżeczka	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)	
Cukier	1 1/2 2 łyżeczki	
Olej	2 łyżki stołowe	
Sól	1 1/2 4 łyżeczki	
Otrę by	50 g (2 uncje)	
Owsianka owsiana	50 g (2 uncje)	
Woda	350 ml	

Bochenek pizzy

Menu '03'-Skórka 'Średnia' (4 godz.)		M
Drożdże	3/ 4 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)	
Cukier	1 łyżeczka	
Olej	1 łyżka stołowa	
Sól	1 łyżeczka	
Oregano Suszone	2 łyżeczki	
Woda	260 ml	
*Pepperoni, posiekane	75 g (3 uncje)	
*Oliwki faszerowane, posiekane	75 g (3 uncje)	

Bochenek chleba z 5 ziarnami

Menu '03' (4 godz.) (Timer może być używany w SD-2501)			
	M	L	XL
Drożdże	3/ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki		
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g 475 g 550 g (1 4 uncji) (1 funt 1 uncja) (1 funt 4 uncje)		
Cukier	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Nasiona sezamu	1 łyżka 1 1/2 2 łyżki 2 łyżki		
Nasiona maku	1 łyżka 1 1/2 2 łyżki 2 łyżki		
Woda	280ml 330ml 380ml		
*Siemię lniane	1 łyżka	1 1/2 2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
*Pestki dyni	1 łyżka	1 1/2 2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
*Pestki słonecznika	1 łyżka	1 1/2 2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe

W przypadku dodawania składników z symbolem, patrz instrukcje na stronie 14.

Brązowy bochenek

Menu '01' (4 godz.-4 godz. 5 min)			
	M	L	XL
Drożdże	3/ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki		
Mąka brązowa o mocnym smaku	400 g 500 g 600 g (1 4 uncji) (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Woda	280ml 350ml 400ml		

Szybki brązowy bochenek

Menu '02' (1 godz. 55 min.-2 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	1	1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki	
Mąka brązowa o mocnym smaku	łyżeczka 400 g 500 g 600 g (14 uncji) (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 2 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Woda	280 ml 350 ml 400 ml		

Chleb owocowy ze słodem

Menu '03' (4 godz.) (Timer może być używany w SD-2501)		L
Drożdże	1 łyżeczka	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	500 g (1 funt 2 uncje)	
Cukier	1 1/2 2 łyżeczki	
Sól	1 1/2 4 łyżeczki	
Ekstrakt słodowy	3 łyżki stołowe	
Woda	320 ml	
*Rodzynki sułtańskie	150 gramów	

Bochenek Pelnioziarnisty 100%

Menu '04' (5 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	3/ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki		
Mocny pelnioziarnisty Mąka	400 gramów (14 uncji)	500 gramów (1 funt 2 uncje)	600 gramów (1 funt 5 uncji)
Cukier	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Woda	300ml 370ml 430ml		

Bochenek Pelnioziarnisty 70%

Menu '04' (5 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	3/ 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki	1	
Mocny pelnioziarnisty Mąka	łyżeczka 300g (11 uncji)	350 gramów (12 uncji)	425 gramów (15 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	100 g 150 g 175 g (4 uncje) (5 uncji) (6 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Woda	300ml 370ml 430ml		

Chlebek curry z mango

Menu '01' (4 godz.-4 godz. 5 min)		M
Drożdże	3/ 4	
Mąka brązowa o mocnym smaku	łyżeczki 400 g (14 uncji)	
Cukier	1 łyżeczka	
Masło	15 g (1/2 uncji)	
Sól	1 łyżeczka	
Pasta curry	3 łyżeczki	
Chutney z mango	2 łyżki stołowe	
Woda	270 ml	

Bochenek serowo-bekonowy

Menu '03' (4 godz.) (Timer może być używany w SD-2501)			
	M	L	XL
Drożdże	3/ 4	1	1 1/2 4 łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	łyżeczki 400 g (14 uncji)	łyżeczka 475 g (1 funt 1 uncja)	550 g (1 funt 4 uncje)
Cukier	400 g (14 uncji) 1	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Sól	łyżeczka 1 łyżeczka	łyżeczki 1 1/2 4 łyżeczki	1 1/2 2 łyżeczki
Ser cheddar, starty 50 g (2 uncje)	75 g (3 uncje) 100 g (4 uncje)		
Woda	270 ml 320 ml		370 ml
*Smażony bekon, pokrojony w kostkę	50 g (2 uncje) 75 g (3 uncje) 100 g (4 uncje)		

Świeży chleb drożdżowy biały

Menu '01' (4 godz.-4 godz. 5 min)		L
Świeże drożdże	8 g (1/2 3 uncji)	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	500 g (1 funt 2 uncje)	
Cukier	1 1/2 2	
Olej	łyżeczki 2 łyżki	
Sól	1 1/2 4 łyżeczki	
Woda	330 ml	

Bochenek Pelnioziarnisty 50%

Menu '04' (5 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	3/ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki		
Mocny pelnioziarnisty Mąka	200 gramów (7 uncji)	250 gramów (9 uncji)	300 gramów (11 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	200 g 250 g 300 g (7 uncji) (9 uncji) (11 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Woda	300 ml 370 ml 430 ml		

Szybki chleb pelnioziarnisty 100%

Menu '05' (3 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 1 1/2 4 łyżeczki		
Mocny pelnioziarnisty Mąka	400 gramów (14 uncji)	500 gramów (1 funt 2 uncje)	600 gramów (1 funt 5 uncji)
Cukier	1 łyżeczka 1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1/2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Woda	300ml 370ml 430ml		

W przypadku dodawania składników z symbolem, patrz instrukcje na stronie 14.

Przepisy na chleb

[04 Pełnoziarnista]

[05 Pełnoziarnista

Szybki]

[06 Pełnoziarnista

Rodzynek]

(mąka pełnoziarnista)

: Timer można stosować do przepisów oznaczonych tym symbolem (5–13 godzin)

Szybki chleb pełnoziarnisty 70%

Menu '05' (3 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	1 łyżeczka 1½ 4 łyżeczki 1½ 2 łyżeczki		
Mocny pełnoziarnisty Mąka	300 gramów (11 uncji)	350 gramów (12 uncji)	420 gramów (15 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	100 g 150 g 180 g (4 uncje) (5 uncji) (6 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 2 łyżeczki	1½ 2 łyżeczki	
Masło	15 g (1½ 2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1½ 4 łyżeczki 1½ 2 łyżeczki		
Woda	300 ml	370 ml	430 ml

Szybki chleb pełnoziarnisty 50%

Menu '05' (3 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	1 łyżeczka 1½ 4 łyżeczki 1½ 2 łyżeczki		
Mocny pełnoziarnisty Mąka	200 gramów (7 uncji)	250 gramów (9 uncji)	300 gramów (11 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	200 g 250 g 300 g (7 uncji) (9 uncji) (11 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 1½ 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1½ 2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1	1½ 4 łyżeczki 1½ 2 łyżeczki	
Woda	łyżeczka 300 ml	370 ml 430 ml	

Bochenek oliwkowy

Menu '06' (5 godz.) (Timer można używać w SD-2501)	
	M
Drożdże	¾ 4 łyżeczki
Mąka pełnoziarnista	200 g (7 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	200 g (7 uncji)
Cukier	1 łyżeczka
Olej	3 łyżki stołowe
Sól	1 łyżeczka
Oregano suszone	1 łyżka stołowa
Woda	270 ml
*Cafe czarne oliwki, bez pestek	75 g (3 uncje)

Świeży chleb drożdżowy pełnoziarnisty 100%

Menu '04' (5 godz.)	
	L
Świeże drożdże	8 g (1½ 3 uncji)
Mąka pełnoziarnista	500 g (1 funt 2 uncje)
Cukier	1½ 2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1½ 4 łyżeczki
Woda	350 ml

Chleb miodowo-słonecznikowy

Menu '06' (5 godz.) (Timer można używać w SD-2501)	
	L
Drożdże	1 łyżeczka
Mąka pełnoziarnista	250 g (9 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	250 g (9 uncji)
Miód	2 łyżki stołowe
Masło	25 g (1 uncja)
Sól	1½ 4 łyżeczki
Woda	340 ml
*Pestki słonecznika	4 łyżki stołowe

Chleb z pesto i orzeszkami piniowymi

Menu '06' (5 godz.) (Timer można używać w SD-2501)			
	M	L	XL
Drożdże	¾ 4	1	1½ 4 łyżeczki
Mocny pełnoziarnisty Mąka	łyżeczka 200 g (7 uncji)	łyżeczka 250g (9 uncji)	300 gramów (11 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	200 g (7 uncji)	250 g (9 uncji)	300 g (11 uncji)
Cukier	1	1½ 2	2 łyżeczki
Sól		łyżeczki	1½ 2 łyżeczki
Pesto	łyżeczka	1½ 4	4 łyżki stołowe
Woda	1 łyżeczka 2 łyżki 250 ml	łyżeczki 3 łyżki 360 ml	420 ml
*Orzeszki piniowe	75 g (3 uncje) 100 g	(4 uncje) 125 g (5 uncji)	

Chleb orzechowy z klonem i pekanami

Menu '06' (5 godz.) (Timer można używać w SD-2501)	
	L
Drożdże	¾ 4 łyżeczki
Mąka pełnoziarnista	200 g (7 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	200 g (7 uncji)
Masło	15 g (1½ 2 uncji)
Sól	1 łyżeczka
Syrop klonowy	3 łyżki stołowe
Woda	280 ml
*Orzechy pekan, posiekane	75 g (3 uncje)

Pikantny chleb owocowy

Menu '06' (5 godz.)	
	M
Drożdże	1 łyżeczka
Mąka pełnoziarnista	400 g (14 uncji)
Cukier	2 łyżeczki
Masło	75 g (3 uncje)
Sól	1 łyżeczka
Cynamon	2 łyżeczki
Mieszane przyprawy	1 łyżeczka
Jajka, średnie	2
Woda	110 ml
Mleko	110 ml
*Mieszanka suszonych owoców	150 g (5 uncji)

Bochenek pełnoziarnisty z ziarnami

Menu '06' (5 godz.) (Timer można używać w SD-2501)			
	M	L	XL
Drożdże	¾ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1½ 4 łyżeczki		
Mocny pełnoziarnisty Mąka	400 gramów (14 uncji)	475 gramów (1 funt 1 uncja)	550 gramów (1 funt 4 uncje)
Cukier	1 łyżeczka 1½ 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1½ 2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1½ 4 łyżeczki 1½ 2 łyżeczki		
Nasiona sezamu	1 łyżka 1½ 2 łyżki 2 łyżki		
Nasiona maku	1 łyżka 2 łyżki	1½ 2 łyżki	
Woda	300ml 350ml 390ml		
*Siemię lniane	1 łyżka	1½ 2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
*Pestki dyni	1 łyżka	1½ 2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
*Pestki słonecznika	1 łyżka	1½ 2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe

[07 Rye] (tylko SD-2501)

(mąka żytnia)

Pamiętaj, aby we wszystkich tych przepisach używać mieszadła do wyrabiania ciasta żytniego (chleba żytniego).

Dozwolnik orzechów rodzynekowych nie działać w ramach programu Rye.

Wszystkie dodatkowe składniki włożyć bezpośrednio do formy na chleb.

Z powodu konsystencji ciasta, na bokach bochenka może pozostać odrobina mąki, ale jest to normalne.

Ze względu na swoją konsystencję, ostrze ugniatające częściej wnika w bochenki chleba żytniego.

Poczekaj, aż bochenek ostygnie (aby uniknąć poparzenia rąk),

zanim wyjmiesz ostrze, naciskając na spód

bochenka i delikatnie nim manipulując, aby uniknąć uszkodzenia bochenka.

: Timer można stosować do przepisów oznaczonych tym symbolem (3 godz. 30 min.–13 godzin)

Bochenek cebulowy

Menu '04' (5 godz.)	
	M
Drożdże	¾ 4 łyżeczki
Mąka pełnoziarnista	300 g (11 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	100 g (4 uncje)
Cukier	1 łyżeczka
Olej	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka
Cebulę posiekać i zmieć kczyć z 1 łyżeczką oleju	50 g (2 uncje)
Puree z czosnku	1 łyżeczka
Chrzan w śmietanie	2 łyżeczki
Woda	270 ml

Bochenek Granary®

Menu '04' (5 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	¾ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1½ 4 łyżeczki		
Mąka Strong Granary® (14 uncji)	400g 500g 600g (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 1½ 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1½ 2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1	1½ 4 łyżeczki 1½ 2 łyżeczki	
Woda	łyżeczka 280 ml	340 ml 400 ml	

Chleb brązowy słodowy

Menu '04' (5 godz.)			
	M	L	XL
Drożdże	¾ 4 łyżeczki 1 łyżeczka 1½ 4 łyżeczki		
Mąka Strong Granary® (9 uncji)	250g 300g 350g (11 uncji) (12 uncji)		
Mąka biała o dużej zawartości mąki	150 g (5 uncji) 200 g (7 uncji) 250 g (9 uncji)		
Cukier	1 łyżeczka 1½ 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Masło	15 g (1½ 2 uncji) 25 g (1 uncja) 25 g (1 uncja)		
Sól	1 łyżeczka 1½ 4 łyżeczki 1½ 2 łyżeczki		
Woda	280ml 350ml 400ml		

Bochenek sojowy z ziarnami

Menu '06' (5 godz.)	
	M
Drożdże	1 łyżeczka
Mąka biała o dużej zawartości mąki	300 g (11 uncji)
Mąka sojowa	100 g (4 uncje)
Cukier	2 łyżeczki
Masło	25 g (1 uncja)
Sól	1 łyżeczka
Nasiona maku	3 łyżki stołowe
Nasiona sezamu	2 łyżki stołowe
Woda	240 ml
Mleko sojowe	120 ml
*Siemię lniane	50 g (2 uncje)
*Pestki słonecznika	1 łyżka stołowa
*Pestki dyni	1 łyżka stołowa

*Ten bochenek jest zrobiony z mocnej białej mąki, ale lepiej sprawdza się w 5-godzinnym cyklu.

Żyto i Stout

Menu '07' (3 godz. 30 min)	
	2½ 2
Drożdże	2½ 2
Mąka żytnia	łyżeczki 500 g (1 funt 2 uncje)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyżeczki
Woda	220 ml
Guinness®/Stout	220 ml

Żyto zasiane

Menu '07' (3 godz. 30 min)	
	2½ 2 łyżeczki
Drożdże	2½ 2 łyżeczki
Mąka żytnia	500 g (1 funt 2 uncje)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyżeczki
Nasiona maku	2 łyżki stołowe
Siemię lniane	3 łyżki stołowe
Nasiona słonecznika	3 łyżki stołowe
Woda	430 ml

Przepisy na chleb

[08 francuski] (SD-2501)

[07 francuski] (SD-2500)

(mąka biała/mąka pełnoziarnista)

Przygotuj chleb z chrupiącą skórką i odpowiednią konsystencją.

 : Timer można stosować do przepisów oznaczonych tym symbolem (6–13 godzin)

francuski

Menu '08' (SD-2500: '07) (6 godz.) 1 łyżeczka	
Drożdże	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Masło	15 g (1/2 uncji)
Sól	1 łyżeczka
Woda	300 ml

Rustykalny francuski

Menu '08' (SD-2500: '07) (6 godz.) 1 łyżeczka	
Drożdże	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	275 g (10 uncji)
Mąka pełnoziarnista	75 g (3 uncje)
Mąka żytnia	50 g (2 uncje)
Masło	15 g (1/2 uncji)
Sól	1 łyżeczka
Woda	310 ml

[11 Brioszek] (SD-2501)

[10 Brioszek] (SD-2500)

Podstawowy Brioche

Menu '11' (SD-2500: '10) (3 godz. 30 min)	
Drożdże	1 1/2 4 łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	4 łyżki stołowe
Sól	1 łyżeczka
Mleko odtłuszczone 2 łyżki	
Masło (pokrojone w kostki o wymiarach 2 cm (przechowywać w lodówce)	50 g (2 uncje)
Woda	180 ml
Jajko, średnio wysmażone (ubite)	2 (100g)
Dodatkowe masło (pokrojone na 1-2 kawałki (pokroić na kostki po 1 cm i przechowywać w lodówce)	po 10 g (3 uncje)

W przypadku dodawania składników z symbolem należy postę pować zgodnie z programem instrukcje na str. 15.

Pannetone

Menu '11' (SD-2500: '10) (3 godz. 30 min) 1 1/2 łyżeczki	
Drożdże	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	4 1/2 łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka
Masło (pokrojone w kostki o wymiarach 2 cm (przechowywać w lodówce)	50 g (2 uncje)
Jajko, średnio wysmażone (ubite)	2 (100g)
Mleko	200 ml
*Dodatkowe masło (pokroić w kostki o wymiarach 1-2 cm i przechowywać w lodówce)	70 g (3 uncje)
*Skórka pomarańczowa; drobno posiekana	50 g (2 uncje)
*Brązowa Saltana 50 g (2 uncje)	
*Suszona czarna porzeczka	50 g (2 uncje)

Aby dodać składniki oznaczone, postę puj zgodnie z instrukcjami programowania na stronie 15.

[09 włoski] (SD-2501)

[08 włoski] (SD-2500)

(biała mąka)

Przygotuj jasny chleb, który bę dzies mógł podawać z makaronem itp.

Dozownik orzechów rodzynekowych nie działa w programie włoskim. Wszystkie dodatkowe składniki włoż bezpośrednio do formy na chleb.

Passata to gę sty sos pomidorowy, który zwykle można znaleźć w supermarketach, obok sosów do makaronu.

 : Timer można stosować do przepisów oznaczonych tym symbolem (4 godz. 30 min.– (13 godzin)

Łatwy Kapiowy

Menu '09' (SD-2500: '08) (4 godz. 30 min)	
Drożdże 3/4 łyżeczka	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	500 g (1 funt 2 uncje)
Cukier	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	3 łyżki stołowe
Sól	1 łyżeczka
Woda	310 ml

Zielone Pesto, Cebula i Czosnek

Menu '09' (SD-2500: '08) (4 godz. 30 min)	
Drożdże 3/4 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	350 g (12 uncji)
Polenta	50 g (2 uncje)
Cukier	1 łyżeczka
Sól	1/2
Zielone Pesto	łyżeczki 2 łyżki
Cebulę posiekać i zmieć kczyć z 1 łyżeczką oleju	75 g (3 uncje)
Ząbek czosnku, drobno posiekany	2
Woda	250 ml

Suszone pomidory i parmezan

Menu '09' (SD-2500: '08) (4 godz. 30 min)	
Drożdże 3/4 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	1 łyżeczka
Sól	1/2 łyżeczki
Ser parmezan, starty	50 g (2 uncje)
Suszone pomidory w Olej, posiekany	75 g (3 uncje)
Woda	270 ml

Biała kanapka

Menu '10' (SD-2500: '09) (5 godz.) 1/2 łyżeczki	
Drożdże	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	1 łyżeczka
Masło	15 g (1/2 uncji)
Sól	1 łyżeczka
Woda	290 ml

Brązowa kanapka

Menu '10' (SD-2500: '09) (5 godz.) 1/2 łyżeczki	
Drożdże	
Mąka brązowa o mocnym smaku	400 g (14 uncji)
Cukier	1 łyżeczka
Masło	15 g (1/2 uncji)
Sól	1 łyżeczka
Woda	290 ml

Grzyby i Pancetta

Menu '09' (SD-2500: '08) (4 godz. 30 min)	
Drożdże 3/4 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	1 łyżeczka
Masło	15 g (1/2 uncji)
Sól	1/2 łyżeczki
Grzyby borowik namoczony	25 g (1 uncja)
Pancetta, gotowana i siekana	25 g (1 uncja)
Woda	280 ml

Oregano i oliwki

Menu '09' (SD-2500: '08) (4 godz. 30 min) 3/4	
Drożdże	łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe
Sól	1/2 łyżeczki
Oregano 1 łyżka	
Czarne oliwki, posiekane 50 g (2 uncje)	
Woda 250 ml	

Trzy sery

Menu '09' (SD-2500: '08) (4 godz. 30 min)	
Drożdże 3/4 łyżeczki	
Mąka biała Strong 400 g (14 uncji)	
Cukier 1 łyżeczka	
Sól 1/2 łyżeczki	
Dolcelatte	50 g (2 uncje)
Parmezan	25 g (1 uncja)
Ser tarty	
ser Mozzarella	50 g (2 uncje)
Woda	240 ml

Focaccia z pomidorami

Menu '09' (SD-2500: '08) (4 godz. 30 min)	
Drożdże 3/4 łyżeczki	
Mąka biała Strong 400 g (14 uncji)	
Cukier 1 łyżeczka	
Oliwa z oliwek 1 łyżka	
Sól	1
Przeszłość	łyżeczka 150 ml
Woda	120 ml
Zielone oliwki bez pestek	50 g (2 uncje)
Suszone pomidory, krojone	50 g (2 uncje)

[13 Specjalność]

[14 rodzynek specjalnych]

(SD-2501)

[12 Specjalność]

[13 Specjalnych Rodzynek]

(SD-2500)

Chleb biały orkiszowy

Menu '13' (SD-2500: '12) (4 godz. 30 min)			
	M	L	XL
Drożdże	1	1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki	
Mąka orkiszowa biała	łyżeczka 400 g (14 uncji)	500 g 600 g (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)	
Cukier		2 łyżeczki 2 łyżeczki	
Sól	1 1/2	1 1/2 2 łyżeczki 1 1/2 4 łyżeczki	
Masło	łyżeczki 1 1/2 4	10 g (2/5 uncji) 10 g (2/5 uncji)	
Woda	łyżeczki 5 g (1/5 uncji) 340 ml	400 ml	

Chleb orkiszowy pełnoziarnisty

Menu '13' (SD-2500: '12) (4 godz. 30 min)			
	M	L	XL
Drożdże	1	1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki	
Mąka pełnoziarnista orkiszowa (8 uncji) 200 g	łyżeczka 200g	250 g 300 g (9 uncji) (11 uncji)	
Mąka orkiszowa biała (8 uncji)	1 1/2	250 g 300 g (9 uncji) (11 uncji)	
Cukier	łyżeczki	2 łyżeczki 2 łyżeczki	
Sól	1 1/2 4	1 1/2 2 łyżeczki 1 1/2 4 łyżeczki	
masło	łyżeczki 5 g (1/5 uncji) 10 g (2/5 uncji)	10 g (2/5 uncji)	
Woda	270 ml	350 ml	420 ml

Żyto i orkisz

Menu '13' (SD-2500: '12) (4 godz. 30 min)			
	M	L	XL
Drożdże	1	1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki	
Mąka orkiszowa biała	łyżeczka 275 g (10 uncji)	350 gramów (12 uncji)	425 gramów (15 uncji)
Mąka żytnia	125 gramów (4 uncje)	150 gramów (5 uncji)	175 gramów (6 uncji)
Cukier	1 1/2	2 łyżeczki 2 łyżeczki	
Sól	łyżeczki	1 1/2 2 łyżeczki 1 1/2 4 łyżeczki	
Masło	1 1/2 4 łyżeczki 5	10 g (2/5 uncji) 10 g (2/5 uncji)	
Jogurt naturalny	g (1/5	150g 180g	
Woda	uncji 120 g 180 ml	230 ml 270 ml	

Orkisz owocowy

Menu '13' (SD-2500: '12) (4 godz. 30 min)			
	M	L	XL
Drożdże	1 łyżeczka 1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki		
Mąka orkiszowa biała	400 g 500 g 600 g (14 uncji) (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)		
Cukier	1 1/2 2 łyżeczki 2 łyżeczki		
Sól	1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki 1 1/2 4 łyżeczki		
Masło	5 g (1/5 uncji) 10 g (2/5 uncji) 10 g (2/5 uncji)		
Mieszane przyprawy	2 łyżeczki 2 1/2 łyżeczki 3 łyżeczki		
Woda	270ml 350ml 400ml		
*Mieszane suszone owoce (uncji)	100 g 125 g 150 g (4 uncje) (4 1/2 uncji) (5 uncji)		

W przypadku dodawania składników z symbolem, patrz instrukcje na stronie 14.

Ryż i orkisz z orzeszkami piniovymi i smażoną cebulą

Menu '14' (SD-2500: '13) (4 godz. 30 min)

(Timer można stosować w SD-2501)			
	M	L	XL
Drożdże	1	1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki	
Mąka orkiszowa biała	łyżeczka 320g (11 1/2 uncji)	400 gramów (14 uncji)	480 gramów (1 funt 1 uncja)
Mąka z brązowego ryżu	80 g (3 uncje)	100g 120g (4 uncje) (4 1/2 uncji)	
Cukier	1 1/2	2 łyżeczki 2 łyżeczki	
Sól	łyżeczki	1 1/2 2 łyżeczki 1 1/2 4 łyżeczki	
Masło	1 1/2 4 łyżeczki 5 g (1/5 uncji)	10 g (2/5 uncji) 10 g (2/5 uncji)	
Woda	260 ml 340 ml	400 ml	
*Orzech piniovowy	40g 3	50g 4	60 gramów
*Smażona cebula	łyżki	łyżki	5 łyżek

W przypadku dodawania składników z symbolem, patrz instrukcje na stronie 14.

Orkisz z cytryną i makiem

Menu '13' (SD-2500: '12) (4 godz. 30 min)			
	M	L	XL
Drożdże	1	1 1/2 4 łyżeczki 1 1/2 2 łyżeczki	
Mąka orkiszowa biała	łyżeczka 400 g (14 uncji)	500 g 600 g (1 funt 2 uncje) (1 funt 5 uncji)	
Cukier	uncji 1 1/2	2 łyżeczki 2 łyżeczki	
Sól	łyżeczki	1 1/2 2 łyżeczki 1 1/2 4 łyżeczki	
Masło	1 1/2 4 łyżeczki 5 g (1/5 uncji)	10 g (2/5 uncji) 10 g (2/5 uncji)	
Skórka starta z Cytrynowy	1	1	1
Sok z cytryny	20 ml	20 ml	30 ml
Mak	2 łyżki stołowe 3 łyżki		3 łyżki stołowe
Woda	stołowe 250 ml 330 ml		380 ml

Przepisy bezglutenowe

[01 Podstawowy]

[12 Bezglutenowe] (SD-2501)

[11 Bezglutenowe] (SD-2500)

(mieszanka chleba bezglutenowego /
mieszanka chleba bez pszenicy)

 : Nie można użyć timera

Dozownik rodzynek nie działa
w programie bezglutenowym.

Wszystkie dodatkowe składniki
włóż bezpośrednio do formy
na chleb.

Możesz piec ciasta bezglutenowe
zgodnie z naszymi przepisami na str. 36-
39, zastę pując zwykłą mąkę psenną
mąką bezglutenową. Jeśli wymagana
jest mąka samorosnąca, dodaj również 1
łyżeczkę proszku do pieczenia
bezglutenowego.
Mieszankę do wypieku chleba
bezglutenowego można kupić w:
•Apteki •Sklepy
ze zdrową żywnością
•Duże supermarkety

Notatka

Przygotowanie chleba bezglutenowego
bardzo różni się od normalnego
sposobu produkcji chleba w maszynie do
pieczenia chleba. Przeczytaj wytyczne po
prawej stronie.
Aby uzyskać szczegółowe
informacje, należy skontaktować się
z producentem mąki.
W wyniku konsystencji, na bokach
bochenka może pozostać odrobina mąki,
jest to jednak normalne.
Poczekaj, aż bochenek ostygnie
przed pokrojeniem w celu uzyskania
lepszej wydajności.

Przed zrobieniem chleba bezglutenowego

Skonsultuj się z lekarzem i postę puj zgodnie z poniższymi wskazówkami!

Jeśli w ramach terapii dietetycznej pieczesz chleb bezglutenowy,
ważne jest, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia mąki
zawierającej gluten.

Dodatkowe formy do pieczenia chleba i miesza dla można zamówić w
nastę pujących sklepach:
•Centrum obsługi klienta: 0844 8443868

•Bezpośrednio online:
http://www.panasonic.co.uk

Prosimy o zachowanie szczególnej ostrożności podczas mycia formy
do pieczenia chleba, ostrza do wyrabiania ciasta itp.

Jest przygotowywany inaczej niż inne rodzaje chleba!

Kolejność dodawania składników jest nastę pująca: jeżeli ostrza do wyrabiania ciasta zostaną osadzone w innym miejscu,

chleb

Proszę dodać składniki w podanej kolejności, aby mieszanka na chleb
bezglutenowy była dobrze wymieszana. (Niewłaściwa kolejność może
spowodować słabe wyrośnię cie)

Woda, sól, tłuszcz Mieszanka chlebowa bezglutenowa

Wynik różni się w zależności od rodzaju mąki

Przepisy po prawej stronie zostały opracowane z uwzglę dnieniem
konkretnych rodzajów mieszanek chlebowych, dlatego też końcowy efekt
może się różnić w zależności od użytej mieszanki chlebowej. (W
przypadku mieszanek chlebowych bez pszenicy różnice mogą być wię ksze.)

Ze wzglę du na swoją konsystencję , ostrze ugniatające czę sto wnika
w bochenki chleba bezglutenowego i bez pszenicy. Poczekaj, aż
bochenek ostygnie (aby uniknąć poparzenia rąk), zanim wyjmiesz
ostrze, naciskając na spód bochenka i delikatnie nim manipulując, aby
uniknąć uszkodzenia bochenka.

Spożyć w ciągu dwóch dni

Przechowuj gotowy chleb w chłodnym, suchym miejscu i spożyj w ciągu
dwóch dni. Jeśli nie możesz zjeść go całego na czas, pokrój go na
kromki, włóż do woreczka do zamrażania i do zamrażarki.

Aromatyczne bochenki bezglutenowe

Użyj jednej porcji wybranej mieszanki i dodaj nastę pujące składniki do formy na chleb, aby uzyskać wybrany bochenek.

Wybierz
opcję Średniej skórki, chyba że wskazano inaczej.

Pikantny chleb owocowy

•100 g (4 uncje) mieszanych owoców
•2 łyżeczki cynamonu

Chleb daktylowo-rodzynkowy •

sok z 2 pomarańczy (w ilości odpowiadającej ilości wody potrzebnej do
pieczenia) włóż do formy na chleb przed
mieszanką bezglutenową

•2 łyżeczki mieszanki przypraw
•150 g (5 uncji) pokrojonych daktyli

•100 g rodzynek

•skórka z 2 pomarańczy

Chleb klonowo-orzechowy

•2 łyżki syropu klonowego
•50 g (2 uncje) orzechów pekan

Chleb z pię cioma ziarnami (ciemne ciasto) •1

łyżka siemienia lnianego •

2 łyżki nasion sezamu

•1 łyżka pestek dyni

•1 łyżka maku

•1 łyżka nasion słonecznika

Bochenek z suszonymi pomidorami i parmezanem

(Ciemna skórka) •

50 g (2 uncje) startego parmezanu

•50 g (2 uncje) suszonych pomidorów w oleju, odsączonych i posiekanych

Chleb bezglutenowy

Mieszanka chlebowa bezglutenowa Glutafin

Menu '12' (SD-2500: '11') - Ciasto 'Ciemne' (1 godz. 55 min)

Letnia woda	400 ml
Olej	2 łyżeczki
Mieszanka chlebowa	500 g (1 funt 2 uncje)
Drożdże	3 łyżeczki

Mieszanka do chleba bezglutenowego i błonnika Glutafina

Menu '12' (SD-2500: '11') - Ciasto 'Ciemne' (1 godz. 55 min)

Gorąca woda z czajnika	200 ml
Zimna woda z kranu	200 ml
Olej	1½ 2 łyżki stołowej
Mieszanka chlebowa	500 g (1 funt 2 uncje)
Drożdże	3 łyżeczki

Mieszanki do chleba Jewel

Menu '12' (SD-2500: '11') - Ciasto 'Ciemne' (1 godz. 55 min)

	Mieszanka bezglutenowa	Mieszanka włókien
Woda	400 ml	430 ml
Sól	½ 2	½ 2 łyżeczki
Olej	łyżeczki	1 łyżka stołowa
Mieszanka chlebowa	1 łyżka 500 g (1 funt 2	500 g (1 funt 2 uncje)
Drożdże	uncje) 2 łyżeczki	2 łyżeczki

Bez glutenu i pszenicy

Chleb bez pszenicy jest zupełnie inny od chleba bezglutenowego, ponieważ nie zawiera skrobi pszennej. Niektóre mieszanki bez pszenicy są lepiej dostosowane do dłuższych cykli. Sprawdź wszystkie składniki, aby sprawdzić ich zgodność z dietą. Ję zmień zawiera gluten.

Glutafin Bezglutenowy/Bez pszenicy

Menu „12” (SD-2500: „11”) – „Duży” rozmiar – „Ciemne” ciasto (1 godz. 55 min)

	Mieszanka chlebowa	Mieszanka na chleb z błonnikiem
Letnia woda	450 ml	480 ml
Olej	1 łyżka	1 łyżka stołowa
Mieszanka chlebowa	stołowa 500 g (1 funt 2	500 g (1 funt 2 uncje)
Drożdże	uncje) 3 łyżeczki	3 łyżeczki

Chleb bezglutenowy i bez pszenicy

Menu '01' -Skórka 'Średnia' (4 godz.)

Ciepła woda + 1 jajko + 1 białko jaja, gotowe	430 ml
Roztopione masło	60 ml
Ocet jabłkowy	1 łyżeczka
Mąka z brązowego ryżu	300 g (11 uncji)
Skrobia ziemniaczana	100 g (4 uncje)
Odtłuszczone mleko w proszku	50 g (2 uncje)
Guma ksantanowa	1 łyżka
Cukier	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka
Drożdże	1 łyżeczka

•Mleko w proszku można pominąć.

Doves Farm Bezglutenowe

Menu „12” (SD-2500: „11”) – ciasto „ciemne” (1 godz. 55 min)

	Mąka na chleb razowy	Mąka na biały chleb
Woda	330 ml	320 ml
Ocet jabłkowy	1	1 łyżeczka
Olej roślinny	łyżeczka	4 łyżki stołowe
Jajko, średnie	4 łyżki 1	1
Jajko średniej wielkości, białe	1	1
Mąka	450 g (1 funt) 1	450 g (1 funt)
Cukier	łyżka 1	1 łyżka stołowa
Sól	łyżeczka	1 łyżeczka
Drożdże	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Przepisy na ciasto



[16 Podstawowy] [17 Podstawowy Rodzynka] [18 Pełnoziarnisty]

[19 Pełnoziarniste rodzynki] [20 Żyto] [21 Francuskie]

[22 Pizza] [23 Brioche] [24 Specjalność] (SD-2501)

[15 Podstawowy] [16 Podstawowy Rodzynka] [17 Pełnoziarnisty]

[18 Pełnoziarniste rodzynki] [19 Francuskie] [20 Pizza]

[21 Brioszki] [22 Specjalności] (SD-2500)

Funkcja Dough miesza i umożliwia wyrośnięcie ciasta przed jego uformowaniem i upieczeniem w tradycyjnym piekarniku.

 : Timera nie można używać (oprócz pizzy)

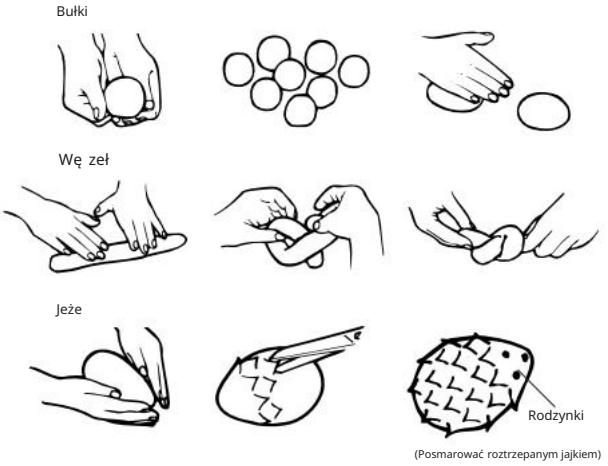
Przygotuj składniki zgodnie z przepisem i wybierz właściwe menu. Gdy ciasto będzie gotowe, uformuj je, pozwól mu wyrosnąć, a następnie upiecz je samodzielnie.

Maksymalny ładunek maszyny do pieczenia chleba wynosi 600 g (1 funt 5 uncji). Przepisy na ciasto, w których używa się 300 g (11 uncji) mąki, można podwoić.
Po zakończeniu działania programu DOUGH może się okazać, że gotowe ciasto będzie łatwiej formować, jeżeli przed wyjęciem przełożymy je na lekko oprószonej mąką stolnicę.

Przykład – robienie zwykłych bułek

Kształtowanie

Ciasto można uformować w okrągłe bułki, warkocz, supelki, bagietki, duże lub małe kulki lub umieścić w tradycyjnej formie do pieczenia chleba.



Udowodnienie

Większość przepisów wymaga pozostawienia ciasta do wyrośnięcia, tj. pozostawienia do wyrośnięcia ciasta po uformowaniu, przed ostatecznym pieczeniem. Zazwyczaj ciasto powinno być pozostawione do wyrośnięcia w ciepłym miejscu (w temperaturze około 40°C/105°F), aż podwoi swoją objętość.

Przybliżony czas wyrastania – bułki 25 minut, chleby pełnoziarniste, np. panettone itp. 50 minut
Aby zapobiec utworzeniu się twardej i suchej skórki, przykryj ciasto dużą torbą foliową lub lekko natłuszczoną folią spożywczą.

Szklwienie/Pieczenie

Posmaruj makiem, osoloną wodą, roztrzepanym jajkiem lub olejem. Posyp makiem, sezamem. Piecz zgodnie z wytycznymi przepisu.

Bułki

Wybierz jeden z poniższych przepisów i postępuj zgodnie z poniższą metodą.



Umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia i odstawić do wyrośnięcia ciasta, aż 2 podwoi swoją objętość. 3-4

Posmarować roztrzepanym jajkiem.

10–

Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez

15 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Białe ciasto

Menu „16” (SD-2500: „15”) (2 godz. 20 min) 1 1/4 	
Drożdże	łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	600 g (1 funt 5 uncji)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki
Woda	350 ml

Brązowe ciasto

Menu „16” (SD-2500: „15”) (2 godz. 20 min) 1 1/4 	
Drożdże	łyżeczki
Mąka brązowa o mocnym smaku	600 g (1 funt 5 uncji)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki
Woda	350 ml

Ciasto Pełnoziarniste 100%

Menu „18” (SD-2500: „17”) (3 godz. 15 min) 1 1/2 	
Drożdże	łyżeczki
Mąka pełnoziarnista	600 g (1 funt 5 uncji)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki
Woda	380 ml

Ciasto Pełnoziarniste 70%

Menu „18” (SD-2500: „17”) (3 godz. 15 min) 1 1/2 	
Drożdże	łyżeczki
Mąka pełnoziarnista	425 g (15 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	175 g (6 uncji)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki
Woda	370 ml

Ciasto Pełnoziarniste 50%

Menu '18' (SD-2500: '17') (3 godz. 15 min) 	
Drożdże 1 1/2 łyżeczki	
Mąka pełnoziarnista	300 g (11 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	300 g (11 uncji)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki
Woda	370 ml

Ciasto Granary®

Menu „18” (SD-2500: „17”) (3 godz. 15 min) 1 1/2 	
Drożdże	łyżeczki
Mąka Strong Granary®	600 g (1 funt 5 uncji)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki
Woda	350 ml

Ciasto żytnie 100% (tylko SD-2501)

Menu '20' (2 godz.) 	
Drożdże	2 łyżeczki
Mąka żytnia	500 g (1 funt 2 uncje)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	3 łyżki stołowe
Sól	2 łyżeczki
Woda	360 ml

•Użyj mieszadła do wyrabiania ciasta (chleb żytni). •
Pozostaw do wyrośnięcia ciasta na 15 minut.

Paleczki francuskie

Menu '21' (SD-2500: '19') (3 godz. 35 min) 	
Drożdże 1/2 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	250 g (9 uncji)
Masło	15 g (1/2 uncji)
Sól	1/2 łyżeczki
Woda	150 ml

Ciabatta

Etap 1 Kultura: Menu „22” (SD-2500: „20”) (45 min) 	
Drożdże 1/2 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	175 g (6 uncji)
Woda	200 ml

Etap 2: Menu „16” (SD-2500: „15”) (2 godz. 20 min) 

Drożdże 1/4 łyżeczki	
Mąka biała o dużej zawartości mąki	325 g (11 1/2 uncji)
Cukier	1/2 łyżeczki
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki
Woda	80 ml

Umieść wszystkie składniki kultury w formie do pieczenia chleba i wybierz menu

1 22 (SD-2500: 20).

2 3 Wyłącz na płycie startowej po 15 minutach. (Po 12 godzinach)

Dodaj wszystkie składniki wymienione w etapie 2 i wybierz program menu 16 (SD-2500: 15) 2 godz. 20 min.

Podziel ciasto na dwie części i rozwałkuj każdą połowę na kształt prostokąta.

Nadaj bochenkowi kształt 4 bochenków o grubości około 2,5 cm (1”).

Umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia i posypać mąką. Pozostawić

5 do wyrośnięcia ciasta w temperaturze 40°C/105°F, aż podwoi swoją objętość

(około 20 minut).

Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez

6 20-25 minut lub do uzyskania złotego koloru.

•To ciasto można również przygotować jako bochenek. Postępuj zgodnie z metodą dla kroków

1–3. Zwiąż ilość wody na etapie 2 z 80–110 ml i wybierz menu 09 (SD-2500: 08).

Bułki wiedeńskie

Menu „16” (SD-2500: „15”) (2 godz. 20 min) 3/4 	
Drożdże	łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	50 g (2 uncje)
Masło	100 g (4 uncje)
Sól	1/2 łyżeczki
Jajka średniej wielkości, żółtko	2
Jajko, średnie	1
Mleko podgrzane	150 ml
Nadzienienie (dżem lub farsz)	1/2 szklanki
Polewa (mleczna)	45 ml (3 łyżki)

Podziel ciasto na 20 bułek.

1

Rozwałkuj każdy kawałek ciasta na kwadrat o wymiarach około 10 cm

x 10 cm (4" x 4").

Nałóż łyżeczkę nadzienia na środek każdego kawałka ciasta. Podciągnij rogi i

krawędzie, aby utworzyć paczkę.

Powtórz czynność ze wszystkimi 20 rolkami.

Umieść paczuszki w dwóch natłuszczonych foremkach do ciasta o średnicy 20 cm (8”),

stroną do dołu. Posmaruj mlekiem i pozostaw do wyrośnięcia ciasta w temperaturze 40°C/

105°F, aż podwoi objętość (ok. 20–30 minut).

Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 190°C/375°F/gaz 5 przez

5 15–20 minut lub do uzyskania złotego koloru.

•Podawać na ciepło jako śniadanie lub przekąskę do herbaty.

Przepisy na ciasto

Bułki żytnie i białe (tylko SD-2501)

Etap 1 Kultura: Menu „22” (45 min)

Drożdże	1 łyżeczka
Mąka biała o dużej zawartości mąki	75 g (3 uncje)
Mąka żytnia	150 g (5 uncji)
Woda	200 ml

Etap 2: Menu „20” (2 godz.)

Drożdże 1 łyżeczka	
Mąka żytnia	150 g (5 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	100 g (4 uncje)
Cukier	2 łyżeczki
Olej	3 łyżki stołowe
Sól	2 łyżeczki
Woda	60 ml

Umieść wszystkie składniki kultury w formie do pieczenia chleba i wybierz menu

1 22.

•Użyj mieszkadła do wyrabiania ciasta (chleb żytni).

Wyłącz na płycie startowej po 15 minutach. (Po 12 godzinach)

Dodaj wszystkie składniki wymienione w etapie 2 i wybierz menu 20.

3 4

Podziel ciasto na 12–15 czę ści i uformuj bułki.

5 do

Umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia i posypać mąką. Pozostawić wyrośnięć cia w temperaturze 40°C/105°F, aż podwoi swoją obję tość (ok. 20 minut).

Posmarować olejem i piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/

6. Piec w piekarniku gazowym 7 przez 10–15 minut lub do uzyskania złotego koloru.

•To ciasto można również przygotować jako bochenek. Postę puj zgodnie z metodą dla kroków 1–3. Zwiąż ksz ilość wody na etapie 2 z 80–110 ml i wybierz menu 09.

Bułki pełnoziarniste z orzechami włoskimi 70%

Menu '19' (SD-2500: '18') (3 godz. 15 min) 1

Drożdże	1 łyżeczka
Mąka pełnoziarnista	350 g (12 uncji)
Mąka biała o dużej zawartości mąki	100 g (4 uncje)
Płatki owsiane średnie	50 g (2 uncje)
Syrop klonowy	2 łyżki stołowe
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki
Woda	320 ml
*Orzech włoski	100 g (4 uncje)

Podziel ciasto na 12 dużych bułek lub 20 bułek obiadowych.

1

Ułożyć na natłuszczonej blasze do pieczenia i posypać mąką.

2 Pozostawić do wyrośnięć cia w temperaturze 40°C/105°F, aż podwoi swoją obję tość (ok. 20 minut).

Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez

3 12–15 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Buleczki Chelsea

Ciasto wzbogacone: Menu „16” (SD-2500: „15”) (2 godz. 20 min)

Drożdże	1/2 łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	250 g (9 uncji)
Cukier	1 łyżeczka
Masło	25 g (1 uncja)
Mleko w proszku	1 łyżka stołowa
Sól	1/2 łyżeczki
Jajko, średnie	1
Woda	100 ml

Dodatkowe składniki

Masło	15 g (1/2 2 uncji)
Mieszane suszone owoce	100 g (4 uncje)
Mię kki brązowy cukier	50 g (2 uncje)
Mieszane przyprawy	1 łyżeczka

Zagnieść ciasto lekko i rozwałkować na prostokąt o wymiarach 26 cm x 26 cm.

1 20 cm (10" x 8").

Wymieszaj razem suszone owoce, mię kki brązowy cukier i

2 mieszane przyprawy. Posmaruj ciasto roztopionym masłem i rozsmaruj

mieszanekę owoców na wierzchu. Zwinąć od dłuższego brzegu i pokroić na 8–10 plasterków. Ułożyć w natłuszczonej foremce do kanapek o średnicy 23 cm (9") i pozostawić do wyrośnięć cia w temperaturze 40°C/105°F, aż podwoi swoją obję tość (ok. 20 min).

Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez

3 15 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Pozostawić do ostygnięć cia. Skropić lukrem.

4

Buleczki wielkanocne

Menu '17' (SD-2500: '16') (2 godz. 20 min)

Ciasto wzbogacone	Jedna partia
Składniki (powyżej)	
Cynamon	1 łyżeczka
Mieszane przyprawy	1/2 łyżeczki
* Mieszane suszone owoce	100 g (4 uncje)

Podziel mieszanekę na osiem kulek. Umieść na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia i pozwól wyrosnąć w temperaturze 40°C/105°F, aż podwoi obję tość (ok. 20 minut). Zrób pastę z ok. 2 łyżek mąki wymieszanych z 2 łyżkami wody i wyciśnij krzyż na bułkach lub przykryj cienkimi plasterkami kruchego ciasta.

Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez

2 15–20 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Kiedy ciasto jest jeszcze GORĄCE, posmaruj je lukrem cukrowym —40 g cukru rozpuszczonego w 4 łyżkach wody, zagotowanej do uzyskania konsystencji syropu —(około 5 minut).

3

•W przypadku dodawania składników z symbolem*, patrz instrukcje na stronie 14.

Rogale

Menu '16' (SD-2500: '15') (2 godz. 20 min)

Drożdże	1/2 łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	300 g (11 uncji)
Cukier	1 łyżeczka
Masło	25 g (1 uncja)
Sól	1/2 łyżeczki
Jajko, średnie	1
Woda	150 ml
Masło schłodzone do dodania podczas wałkowania	150 g (5 uncji)

Rozwałkuj ciasto na prostokąt o wymiarach 20 cm x 25 cm (8" x 10").

1



Podziel masło na trzy porcje. Nałóż jedną porcję na wierzch

2 dwie trzecie ciasta.

Złóż spód jedną trzecią do góry, a górę jedną trzecią do dołu, uszczelniając brzegi wałkiem. Obróć ciasto tak, aby złożony brzeg był z boku.

Rozwałkować na prostokąt, położyć drugą porcję masła i

4 kontynuuj jak poprzednio. Powtórz z trzecią porcją.



Przykryj i odstaw ciasto do lodówki na

5 30 minut. 6 30

Powtórz wałkowanie jeszcze trzy razy, przykryj i schłódź.

minut.

Rozwałkuj ciasto i podziel na cztery kwadraty. Pokrój każdy kwadrat

7 na dwa trójkąty. Ponownie rozwałkuj każdy trójkąt na długość i cienką warstwę .



Luźno zwin każdy trójkąt w kierunku punktu, kończąc końcówką pod spodem.

8 Wygnij w kształt półksiężyca.



Umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia. Pozostawić do wyrośnięć cia w temperaturze 40°C/105°F.

9 , aż podwoi swoją obję tość (około 20 minut).



Posmarować roztrzepanym jajkiem i piec w nagrzanym piekarniku w temp.

10 220°C/425°F/gaz 7 przez 15 minut lub do momentu, aż będą chrupiące i dobrze wypieczone zrumieniony.

Miękkie Bułki/Baps

Menu '16' (SD-2500: '15') (2 godz. 20 min)

Drożdże	1 łyżeczka
Mąka biała o dużej zawartości mąki	450 g (1 funt)
Cukier	1/2 łyżeczki
Masło	25 g (1 uncja)
Sól	1/2 łyżeczki
Jajko, średnie	1
Woda	**250 ml

** Aby uzyskać nieco gęstszą bułkę, spróbuj wymieszać 125 ml wody i 125 ml mleka.

Słodkie bułki/buleczki nadające się do Devonshire Splits

Menu '16' (SD-2500: '15') (2 godz. 20 min)

Drożdże	1 łyżeczka
Mąka biała o dużej zawartości mąki	450 g (1 funt)
Cukier	2 łyżki stołowe
Masło	75 g (3 uncje)
Sól	1/2 łyżeczki
Jajko, średnie	1
Mleko	250 ml

Wybierz jeden z powyższych przepisów.

1

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w podanej kolejności.

2 powyżej.

Wybierz menu 16 (SD-2500: 15).

3

Podziel ciasto na 8–10 czę ści i uformuj z nich buleczki.

4

Umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia i odstawić do wyrośnięć cia.

5 40°C/105°F, aż podwoi swoją obję tość (ok. 20 min).

Oprószyć mąką.

6

Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez

7–15 minut lub do uzyskania złotego koloru.

•W przypadku ciastek Devonshire Split przekrój bułkę na pół i napełnij ją kremem i dżemem.

Udekoruj lukrem lodowym.

Przepisy na ciasto

Ciasto na chleb „Rwij i Dziel”

Menu „16” (SD-2500: „15”) (2 godz. 20 min) 1 1/ 4

Drożdże	łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	550 g (1 funt 4 uncje)
Cukier	2 łyżeczki
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/ 2 łyżeczki
Woda	310 ml

Chleb Oliwkowy Łza i Dzielanie Się

Ciasto na chleb „Rwij i dziel się ” (powyżej)	Jedna partia
Tapenada (zielona lub czarna)	6 łyżek
Oliwki, posiekane	25 g (1 uncja)
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe

- 1
- Rozwałkuj ciasto na prostokątny placek o grubości 1 1/ 2 cm (1/ 2”) i wymiarach około 24 cm x 46 cm (9" x 18").
- 2
- Rozprowadź tapenadę na cieście, posyp posiekaną oliwki i skrop 1 łyżką oleju. Zwiń od krótkiego zakończyć jak rolada szwajcarska.
- 3
- Pokrój ciasto ostrym nożem na plasterki o grubości 4 cm (1 1/ 2”), a nastę pnie ułóż je ciasno w natłuszczonej, okrągłej formie do pieczenia ciasta lub tarty o średnicy 20 cm (8”), przecię tą stroną do góry.
- 4
- Skropić pozostałą łyżką oleju i odstawić do wyrośnięć cia. 4 40°C/105°F, aż podwoi swoją obję tość (około 25 minut).

- 5
- Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez 15–20 minut lub do uzyskania złotego koloru.

•Wyśmienicie smakuje podawane na ciepło z tapas lub daniami z makaronem.

Chleb Pepperoni Tear & Share

Ciasto na chleb „Rwij i dziel się ” (powyżej)	Jedna partia
Przecier pomidorowy lub suszony na słoiku Tom Puree	4 łyżki stołowe
Pepperoni, posiekane	50 g (2 uncje)
Ser Mozarella, starty	100 g (4 uncje)
Suszone oregano lub bazylia	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa

- 1
- Rozwałkuj ciasto na prostokątny placek o grubości 1 1/ 2 cm (1/ 2”) i wymiarach około 24 cm x 46 cm (9" x 18").

- 2
- Rozprowadź przecier pomidorowy na cieście i posyp pepperoni i serem. Zwiń od krótszego końca jak roladę szwajcarską.

- 3
- Pokrój ciasto ostrym nożem na plasterki o grubości 4 cm (1 1/ 2”), a nastę pnie ułóż je ciasno w natłuszczonej, okrągłej formie do pieczenia ciasta lub tarty o średnicy 20 cm (8”), przecię tą stroną do góry.

- 4
- Skropić oliwą z oliwek i posypać suszonymi ziołami. Pozostawić do wyrośnięć cia w temperaturze 40°C/105°F, aż ciasto podwoi swoją obję tość (ok. (25 minut).

- 5
- Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez 15–20 minut lub do uzyskania złotego koloru.

•Pyszne na ciepło z daniami z makaronem. W przypadku wegetarian zamiast pepperoni użyj suszonych pomidorów.

Piknikowy chleb „Rozdzieraj i dziel się ”

Ciasto na chleb „Rwij i Dziel” (po lewej)	Jedna partia
Musztarda ziarnista 2 łyżki	
Szynka gotowana, siekana 75 g (3 uncje)	
Ser Cheddar, starty, 75 g (3 uncje)	

- 1
- Rozwałkuj ciasto na prostokątny placek o grubości 1 1/ 2 cm (1/ 2”) i wymiarach około 24 cm x 46 cm (9" x 18").

- 2
- Rozprowadź musztardę na cieście i rozłóż szynkę i odłóż trochę sera, aby posypać nim wierzch. Zwiń od krótszego końca, jak rolada szwajcarska.

- 3
- Pokrój ciasto ostrym nożem na plasterki o grubości 4 cm (1 1/ 2”), a nastę pnie ułóż je ciasno w natłuszczonej, okrągłej formie do pieczenia ciasta lub tarty o średnicy 20 cm (8”), przecię tą stroną do góry.

- 4
- Posyp resztą sera i odstaw do wyrośnięć cia 4 40°C/105°F, aż podwoi swoją obję tość (około 25 minut).

- 5
- Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez 15–20 minut lub do uzyskania złotego koloru.

•Wyśmienite na ciepło z zupą lub lunchem Ploughmans.

Bułka stołowa orkiszowa ; na 8 bułek

Menu "24" (SD-2500: "22") (2 godz. 45 min)

Drożdże 1 1/ 4 łyżeczki	
Mąka orkiszowa biała	500 g (1 funt 2 uncje)
Cukier	1 1/ 2 łyżeczki
Sól	1 1/ 2 łyżeczki
Masło	10 g (2/ 5 uncji)
Woda*	310 ml

*Jeśli znajdujesz się w gorącym pomieszczeniu, użyj schłodzonej wody

- 1
- Podziel ciasto na 8 bułek i odstaw na 15 minut.
- 2
- 3
- Uformuj z ciasta wałki.
- 4
- Umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia i odstawić do wyrośnięć cia. 35°C/95°F, aż podwoi swoją obję tość. (ok. 40 min.)

- 4
- Naciąć ciasto i piec w piekarniku w temperaturze 220°C/425°F przez 15-20 minut. (coupe)

Ciasto Brioche (Roladka Brioche z Czekoladowymi Czekoladkami) ; na 12 rolek

Menu '23' (SD-2500: '21') (1 godz. 50 min) 1 1/ 2

Drożdże	łyżeczki
Mąka biała o dużej zawartości mąki	400 g (14 uncji)
Cukier	4 łyżki stołowe
Sól	1 1/ 2 łyżeczki
Masło (pokrojone w kostki o wymiarach 2 cm (przechowywać w lodówce)	70 g (3 uncje)
Jajko (ubite)	3 (150g)
Mleko	90 ml
Baran (ciemny)	15 ml (1 łyżka stołowa)
Dodatkowe masło* (pokrojone na 1–2 kawałki (pokroić na kostki po 1 cm i przechowywać w lodówce)	50 g (2 uncje)

Składniki opcjonalne

Czekoladowe chipsy	120 g (4 1/ 2 uncji)
--------------------	----------------------

•Aby dodać składniki oznaczone*, postę puj zgodnie z instrukcjami programowania na stronie 17.

- 1
- Lekko naciśnij ciasto, aby pozbyć się gazu.

- 2
- Uformuj go w kształt okrągły i owiń folią spożywczą. Nastę pnie odłóż na lodówki na 20 minut.

- 3
- Jeśli chcesz dodać kawałki czekolady, postę puj zgodnie z poniższymi instrukcjami. (Opcjonalnie) • Rozwałkuj ciasto na 25 cm × 30 cm (10"×12") •Posyp kawałki czekolady i złóż spód jedną trzecią do góry, a górę jedną trzecią do dołu. Nastę pnie złóż je na pół. •Ponownie odstaw ciasto na 10 minut do wyrośnięć cia w temperaturze pokojowej. (Nie susz go.)

- 3
- Lekko dociśnij ciasto, aby usunąć gaz i podziel je na dwie czę ści. na 12 rolek.

- 4
- Pozostaw ciasto w temperaturze pokojowej na 10–15 minut. (Nie suszyć.)

- 5
- Uformuj ciasto i połóż je na natłuszczonej blasze do pieczenia i pozostawić do wyrośnięć cia w temperaturze 35°C/95°F przez 30–40 minut.

Posmarować glazurą i piec w piekarniku w temperaturze 180 stopni. °C/356°F przez 15–20 minut.

6

Focaccia

Menu '22' (SD-2500: '20') (45min)

Drożdże	1/ 2
Mąka biała o dużej zawartości mąki	łyżeczki 300 g (11 uncji)
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka
Woda	170 ml

- 1
- Rozwałkuj ciasto i rozwałkuj na prostokąt o wymiarach 30 cm x 25 cm (12" x 10") na natłuszczonej blasze do pieczenia.

- 2
- Opuszkami palców zrób wgłę bienia na całej powierzchni ciasta.

- 3
- Dodaj jeden z nastę pujących dodatków: •1 mała czerwona cebula pokrojona w plasterki i zmie kczona 1 łyżeczką oliwy z oliwek i 1 łyżeczka octu balsamicznego. (Czynność tę należy wykonać w misce przykrytej folią spożywczą i wstawić do mikrofalówki na 1–2 minuty). •2 łyżki posiekanych czarnych lub zielonych oliwek. •2 posiekane ząbki czosnku, sól morska i pokruszone czarne ogórki pieprz w ziarnach. •2 łyżki posiekanych suszonych pomidorów.
- 4
- Pozostawić do wyrośnięć cia w temperaturze 40°C/105°F, aż ciasto podwoi swoją obję tość (ok. 4 (30 minut).

- 5
- Skropić oliwą z oliwek i piec w nagrzanym piekarniku w temp. 190°C/375°F/gaz 5 przez 20–30 minut lub do uzyskania złotego koloru brzegi i dobrze wypieczone w środku.

•Podawać na ciepło z daniami makaronowymi.

Pizza

Menu '22' (SD-2500: '20') (45min)

Drożdże	1/ 2
Mąka biała o dużej zawartości mąki	łyżeczki 300 g (11 uncji)
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka
Woda	170 ml

- 1
- Rozwałkuj ciasto pię tą dłoni na placek o średnicy 25 cm (10"). okrąg lub dwa okrę gi o średnicy 25 cm (10") na cienki i chrupiący spód natłuszczona blacha do pieczenia.

- 2
- Pozostawić do wyrośnięć cia w temperaturze 40°C/105°F, aż ciasto podwoi swoją obję tość (ok. (2 20 minut).

- 3
- Dodaj wybrane dodatki i piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220°C/425°F/gaz 7 przez 15–20 minut, w zależności od ilość dodatków.

•Aby zamrozić spody pizzy, postę puj zgodnie z metodą z kroku 2 i piecz bez dodatków przez 5 minut. Pozostaw do ostygnię cia, zamroź. Aby użyć, wyjmij natychmiast z zamrażarki, dodaj dodatki (nie za dużo) i piecz jak powyżej w kroku 3.

Przepisy na ciasta



[15 Tylko pieczenie] (SD-2501)

[14 Tylko pieczenie] (SD-2500)
Piecz ciasta i chleby.

 : Nie można użyć timera

Do tych przepisów użyj menu 15 (SD-2500: 14).
To menu nie jest odpowiednie dla wszystkich rodzajów ciast, takich jak: Kanapka Victoria lub te które wymagają wejścia do gorącego piekarnik.
W tych przepisach zawsze używaj łyżek stołowych i łyżeczek do herbaty.

Ciasto przygotowuje się według przepisu w oddzielnej misce, a następnie piecze w foremce do pieczenia chleba.



Wymieszaj składniki w misce.



Wylóż dno i boki formy do pieczenia papierem do pieczenia i wlej mieszankę . •Przed dodaniem mieszanki upewnij się , że ostrze do wyrabiania ciasta jest wyjęte z formy do pieczenia. •Upewnij się , że ciasto pozostaje w środku papieru do pieczenia.



Ustaw maszynę do pieczenia chleba.

(Str. 18)

•Maksymalny czas pieczenia wynosi 1 godzinę 30 minut.

Ciasto jabłkowo-imbrowe

Menu „15” (SD-2500: „14”) (1 godz. 5 min)

Masło	100 g (4 uncje)
Złoty syrop	200 g (8 uncji)
Mąka samorosnąca	300 g (11 uncji)
Proszek do pieczenia	3 ml (1/2 łyżeczki)
Mielony cynamon	3 ml (1/2 łyżeczki)
Goździki mielone	3 ml (1/2 łyżeczki)
Średniej wielkości jajka, ubite,	2
kwaśne deserowe	2
jabłka, np. odmiany Granny Smith, starte, konserwowany imbir, odsączony i drobno	75 g (3 uncje)
posiekany, cukier Demerara	1 1/2 łyżki stołowej

Podgrzewaj masło z syropem, aż się rozpущą.

1 Można to zrobić na kuchence lub w

kuchence mikrofalowa. (Duża moc przez 1 minutę).

Przesiej mąkę , proszek do pieczenia i przyprawy do 2 miski. Dodaj mieszankę syropu i ubitą jajka.

Dodaj starte jabłko i posiekany imbir

3 i dobrze wymieszać.

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wylóż dno i boki papierem do pieczenia.

Umieść mieszankę w formie do pieczenia chleba, 5 uważaj, aby mieszanka znalazła się w środku

papier pergaminowy do pieczenia.

Posyp ostrożnie cukrem Demerara na wierzchu

6 sztuk mieszanki.

Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 1 godz. 7 5 minut na timerze.

Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy 8 ciasto jest upieczone. Jeśli ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz ponownie menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź kolejne 3–5 minut na timerze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, ugotuje się w czasie odstawienia.

Wymij formę do pieczenia chleba z wypiekacza chleba, używając rę kawic kuchennych. Pozostaw na 5–10 minut przed wyjęciem z formy i pozostawieniem do ostygnięcia.

Chleb bananowy z orzechami włoskimi

Menu '15' (SD-2500: '14') (55min)

Miękki jasnobrązowy cukier	50 g (2 uncje)
Masło	75 g (3 uncje)
Jajko, średnie	1
Mąka zwykła	225 g (8 uncji) 2
Proszek do pieczenia	łyżeczki
Skórka starta	1 cytryna
Sok z cytryny	1 łyżka
Średniej wielkości banany, obrane i rozgniecione	4
Orzechy włoskie, grubo posiekane	50 g (2 uncje)
Orzechy włoskie, drobno posiekane	15 g (1/2 uncji)

Utrzyj masło z cukrem, aż będzie miękkie.

1. Następnie wbij jajko.

2 Dodaj przesianą mąkę , proszek do pieczenia, skórkę z cytryny i sok z cytryny.

3 Dodaj rozgniecione banany i grubo posiekane orzechy włoskie i mieszaj do uzyskania miękkiej konsystencji.

4 Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wylóż dno i boki papierem do pieczenia.

Umieść mieszankę w formie do pieczenia chleba, 5 uważaj, aby mieszanka znalazła się w środku

papier pergaminowy do pieczenia.

Posyp dokładnie drobno posiekanymi orzechami włoskimi 6 na wierzch mieszanki.

Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wejdź 7 55 minut na timerze.

Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy 8 ciasto jest upieczone. Jeśli ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz ponownie menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź kolejne 3–5 minut na timerze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, ugotuje się w czasie odstawienia.

Wymij formę do pieczenia chleba z wypiekacza chleba, używając rę kawic kuchennych. Pozostaw na 5–10 minut przed wyjęciem z formy i pozostawieniem do ostygnięcia.

•Pyszne smarowidło z masłem.

Ciasto z alkoholem

Menu '15' (SD-2500: '14') (55min)

Masło	125 g (4 uncje)
Mieszane suszone owoce	300 g (11 uncji)
Jasnobrązowy miękki cukier	50 g (2 uncje)
Sok z 1 pomarańczy	45 ml (3 łyżki stołowe)
Skórka z 1 pomarańczy	
Guinness® lub Caffreys®	120 ml (4 uncje płynu)
Wodorowę glan sodu	5 ml (1 łyżeczka)
Średniej wielkości jajka, ubite	2
Mąka zwykła	200 g (7 uncji)
Mieszane przyprawy	8 ml (1 1/2 łyżeczki)
Posypka (płatki migdałowe)	15 g (1/2 uncji)
Posypka (cukier demerara)	15 g (1/2 uncji)

Podgrzej masło, suszone owoce, cukier, sok i skórkę z pomarańczy

1 i Guinness® razem, aż owoc napęcznieje. To może

Można to zrobić na kuchence, doprowadzając składniki do wrzenia, mieszając i gotując na wolnym ogniu przez 10–15 minut lub podgrzewając w kuchence mikrofalowej na dużej mocy przez 8 minut, mieszając dwukrotnie.

2 3 Pozostawić do ostygnięcia na 10 minut, następnie dodać sodę oczyszczoną – spowoduje to spienienie mieszanki.

4 Dodaj jajka, mąkę i mieszankę przypraw, wymieszaj dokładnie.

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wylóż nim dno i boki wylóż papierem do pieczenia. 5 tak, aby mieszanka

Wlóż mieszankę do formy na chleb, uważając, aby zapewnić znalazła się w środku papieru do pieczenia.

6 Posyp wierzch ciasta płatkami migdałów i demerara. mieszanka.

Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 55 minut na 7- minutowy.

Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy ciasto jest upieczone. Jeśli 8 ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500: 14) ponownie i ustaw kolejne 3–5 minut na timerze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, ugotuje się w czasie odstawiania.

9 Wymij formę do pieczenia chleba z wypiekacza chleba, używając rę kawic kuchennych. Pozostaw na 5–10 minut przed wyjęciem z formy i pozostawieniem do ostygnięcia.

Chleb owocowy

Menu '15' (SD-2500: '14') (1 godz. 15 min)

Mieszane suszone owoce	350 g (12 uncji)
Siekane daktyle	50 g (2 uncje)
Siekane orzechy włoskie	50 g (2 uncje)
Siekane wiśnie	100 g (4 uncje)
Mocna herbata	300 ml (10 uncji płynu)
Masło	75 g (3 uncje)
Średniej wielkości jajka, ubite	3
Mąka zwykła	250 g (9 uncji)
Wodorowę glan sodu	5 ml (1 łyżeczka)

1 Umieść owoce, daktyle, orzechy włoskie, wiśnie, mocną herbatę i masło razem i podgrzewaj, aż tłuszcz się rozpuści, a płyn będzie gorący. Można to zrobić na kuchence lub w kuchence mikrofalowej. (Duża moc przez 3–4 minuty)

Pozostawić do lekkiego ostygnięcia, następnie dodać jajka, mąkę i 2 wodorowę glan sodu. Dobrze wymieszać.

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wylóż nim

3. Dno i boki wyłożone papierem do pieczenia.

Wlóż mieszankę do formy na chleb, uważając, aby zapewnić 4 , że mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 1 godz. 15 min.

5-minutowy timer.

Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy ciasto jest upieczone. Jeśli

6 ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500:

14) ponownie i ustaw kolejne 3–5 minut na timerze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, ugotuje się w czasie odstawiania.

Wymij formę do pieczenia chleba z wypiekacza chleba, używając

7 rę kawic kuchennych. Pozostaw na 5–10 minut przed wyjęciem z formy i pozostawieniem do ostygnięcia.

Piernik

Menu '15' (SD-2500: '14') (45min)

Cukier demerara	25 g (1 uncja)
Masło	75 g (3 uncje)
Złoty syrop	50 g (2 uncje)
Czarny melas	75 g (3 uncje)
Mąka zwykła	225 g (8 uncji)
Mielony imbir	8 ml (1 1/2 łyżeczki)
Proszek do pieczenia	8 ml (1 1/2 łyżeczki)
Wodorowę glan sodu	3 ml (1/2 łyżeczki)
Sól	3 ml (1/2 łyżeczki)
Mleko	150 ml (1/4 pinty)
Średniej wielkości jajko, rozbite	1

Podgrzewaj cukier, masło, złoty syrop i melasę razem, aż się rozpущą.

1 Możesz to zrobić na kuchence lub w kuchence mikrofalowej (duża moc przez 1 minutę).

2 Dodaj wszystkie przesiane suche składniki i wymieszaj.

3

4 5 Dodaj mleko i ubite jajko.

Dokładnie ubij drewnianą łyżką.

dno

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wylóż nim i boki wyłożyć papierem do pieczenia.

Wlóż mieszankę do formy na chleb, uważając, aby zapewnić 6 , że mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 45 minut na 7- minutowy.

Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy ciasto jest upieczone. Jeśli

8 ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500:

14) ponownie i ustaw kolejne 3–5 minut na timerze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, ugotuje się w czasie odstawiania.

Wymij formę do pieczenia chleba z wypiekacza chleba, używając

9 rę kawic kuchennych. Pozostaw na 5–10 minut przed wyjęciem z formy i pozostawieniem do ostygnięcia.

Przepisy na ciasta

Chleb orzechowo-miodowy	
Menu '15' (SD-2500: '14') (1 godz.)	
Masło	175 g (6 uncji)
Ciemny brązowy cukier	50 g (2 uncje)
Miód	50 g (2 uncje)
Jajka, średnie	3
Orzechy laskowe, drobno posiekane	100 g (4 uncje)
Mąka samorosnąca	225 g (8 uncji)
Mleko	60 ml (4 łyżki)
Polewa (krem czekoladowo-orzechowy)	100 g (4 uncje)
Polewa (ser śmietankowy)	50 g (2 uncje)

- 1
- Utrzyj masło, cukier i miód, aż bę dą mię kkie i puszyste.
- 2
- Dodawaj jajka jedno po drugim, dobrze ubijając po dodaniu każdego.
- 3
- 4
- Dodaj orzechy laskowe.
- 5
- Dodaj mąkę i wymieszaj z mlekiem do uzyskania mię kkiej konsystencji.
- 6
- 7
- Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wyłóż nim dno i boki wyłożyć papierem do pieczenia.

Umieść mieszankę w foremce do chleba, uważając, aby zapewnić 5, czy mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

- Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 1 godz. na timerze.
- 6
- 7
- Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy ciasto jest upieczone. Jeśli jeśli ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500: 14) ponownie i ustaw kolejne 3–5 minut na timerze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, ugotuje się w czasie odstawiania.

- Wymij formę do pieczenia chleba z wypiekacza chleba, używając 8 rękawic kuchennych. Pozostaw na 5–10 minut przed wyjęciem z formy i pozostawieniem do ostygnięcia.

- 9
- Ubij razem krem czekoladowy i serek śmietankowy, a następnie pnie posmaruj nim wierzch ostudzonego bochenka.

Ciasto kawowo-orzechowe	
Menu '15' (SD-2500: '14') (1 godz.)	
Masło	225 g (8 uncji)
Cukier Muscovado Light	100 g (4 uncje)
Jajka, średnie	3
Orzechy pekan, drobno posiekane	75 g (3 uncje)
Mąka samorosnąca	225 g (8 uncji)
Proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Mocna świeża kawa	2-3 łyżki

Opcjonalny lukier	
Ser Mascarpone	150 g (5 uncji)
Cukier puder	100 g (4 uncje)
Mocna świeża kawa	1 łyżka stolowa

- 1
- Utrzyj masło z cukrem, aż bę dzie mię kkie i puszyste.
- 2
- Dodawaj jajka jedno po drugim, dobrze ubijając po dodaniu każdego.
- 3
- 4
- Dodaj orzechy pekan.
- 5
- Dodaj mąkę , proszek do pieczenia i wymieszaj z kawą do uzyskania mię kkiej konsystencji.
- 6
- 7
- Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wyłóż nim dno i boki wyłożyć papierem do pieczenia.

Umieść mieszankę w foremce do chleba, uważając, aby zapewnić 5, czy mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

- Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 1 godz. na timerze.
- 6
- 7
- Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy ciasto jest upieczone. Jeśli jeśli ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500: 14) ponownie i ustaw kolejne 3–5 minut na timerze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, ugotuje się w czasie odstawiania.

- Wymij formę do pieczenia chleba z wypiekacza chleba, używając 8 rękawic kuchennych. Pozostaw na 5–10 minut przed wyjęciem z formy i pozostawieniem do ostygnięcia.

- Ubić ser mascarpone z cukrem pudrem
- 9
- kawę i rozsmaruj na wierzchu ostudzonego bochenka.

Ciasto wiśniowo-marcepanowe	
Menu '15' (SD-2500: '14') (1 godz.)	
Żółty cukier puder	50 g (2 uncje)
Masło	175 g (6 uncji)
Jajka, średnie	3
Mąka samorosnąca	225 g (8 uncji)
Wiśnie kandyzowane, posiekane	100 g (4 uncje)
Marcepan starty	75 g (3 uncje)
Mleko	60 ml (4 łyżki)
Prażone, łuskane migdały	15 g (1/2 uncji)

- Utrzyj masło z cukrem, aż bę dzie mię kki, a następnie pnie dodaj 1 jajka, jedno po drugim.

- Dodaj mąkę z wiśniami i startym marcepanem, dokładnie wymieszaj 2 z mlekiem do uzyskania mię kkiej konsystencji.

- Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 1 godz. na timerze.
- 6
- 7
- Dno i boki wyłożone papierem do pieczenia.

Umieść mieszankę w foremce do chleba, uważając, aby zapewnić 4, że mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

- Ostrożnie posyp mieszankę uprażonymi migdałami.
- 5
- 6
- Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 1 godz. na timerze.
- 7
- Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy ciasto jest upieczone. Jeśli jeśli ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500: 14) ponownie i ustaw kolejne 3–5 minut na timerze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, ugotuje się w czasie odstawiania.

- Wymij formę do pieczenia chleba z wypiekacza chleba, używając 8 rękawic kuchennych. Pozostaw na 5–10 minut przed wyjęciem z formy i pozostawieniem do ostygnięcia.

Chleb sodowy	
Menu '15' (SD-2500: '14') (50min)	
Mąka zwykła	400 g (14 uncji)
Wodorowę glan sodu	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka
Sól	1/2 łyżeczki
Maślanka	270 ml
Mleko	30 ml

- Przesiej mąkę i sodę oczyszczoną do miski i wymieszaj.
- 1
- dołek. Następnie pnie dodaj cukier i sól.

- Dodaj maślankę i mleko i szybko mieszaj, aż powstanie mię kkie ciasto.
- 2
- 3

- Wybij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wyłóż nim dno i boki wyłożyć papierem do pieczenia.

- Włóż mieszankę do formy na chleb, uważając, aby zapewnić 4, że mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

- Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 50 minut na 5-minutowy timer.

- Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy chleb jest 6 ugotowane. Jeśli chleb wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500: 14) ponownie i wprowadź kolejne 3–5 minut na timerze.

- Wybij chleb z formy, używając rękawic kuchennych 7 i pozostawić do ostygnięcia.

Chleb sodowy pełnoziarnisty	
Menu '15' (SD-2500: '14') (50min)	
Mąka pełnoziarnista samorosnąca	400 g (14 uncji)
Wodorowę glan sodu	1 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka
Średniej wielkości jajka, ubite	2
Maślanka	320 ml

- Do miski wsyp mąkę i sodę oczyszczoną, a następnie pnie dokładnie wymieszaj.
- 1
- Następnie pnie dodaj sól.

- Dodaj ubite jajka i maślankę , szybko mieszając, aż powstanie jednolita masa.
- 2
- mię kkie ciasto.

- Wybij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wyłóż nim 3. Dno i boki wyłożone papierem do pieczenia.

- Włóż mieszankę do formy na chleb, uważając, aby zapewnić 4, że mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

- Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 50 minut na 5-minutowy timer.

- Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy chleb jest 6 ugotowane. Jeśli chleb wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500: 14) ponownie i wprowadź kolejne 3–5 minut na timerze.

- Wybij chleb z formy, używając rękawic kuchennych 7 i pozostawić do ostygnięcia.

Bochenek orkiszowy bez drożdży i nabiału	
Menu '15' (SD-2500: '14') (50min)	
Mąka orkiszowa	400 g (14 uncji)
Wodorowę glan sodu	1 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka
Średniej wielkości jajka, ubite	2
Mleko sojowe	320 ml

- Do miski wsyp mąkę i sodę oczyszczoną, a następnie pnie dokładnie wymieszaj.
- 1
- Następnie pnie dodaj sól.

- Dodaj ubite jajka i mleko sojowe, szybko mieszając, aż powstanie konsystencja 2 mię kkie ciasto.

- Wybij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wyłóż nim 3. Dno i boki wyłożone papierem do pieczenia.

- Włóż mieszankę do formy na chleb, uważając, aby zapewnić 4, że mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

- Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 50 minut na 5-minutowy timer.

- Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy chleb jest 6 ugotowane. Jeśli chleb wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500: 14) ponownie i wprowadź kolejne 3–5 minut na timerze.

- Wybij chleb z formy, używając rękawic kuchennych 7 i pozostawić do ostygnięcia.

Chleb kukurydziany	
Menu '15' (SD-2500: '14') (55min)	
Mąka zwykła	150 g (5 uncji)
Drobna mąka kukurydziana lub polenta	150 g (5 uncji)
Proszek do pieczenia	1 łyżka stoowa
Sól	1 łyżeczka
Jajka, średnie	2
Karton maślanki	284 ml
Mleko	100 ml
Masło roztopione i schłodzone	50 g (2 uncje)

- Wymieszaj w misce mąkę , mąkę kukurydzianą, proszek do pieczenia i sól 1 i dobrze wymieszaj.

- W innym naczyniu ubić jajka z maślanką, mlekiem i masłem.
- 2
- miski.

- Wlać mieszaninę jajek do suchych składników i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 3
- gładkie ciasto.

- Wybij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba i wyłóż nim 4 dno i boki wyłożone papierem do pieczenia.

- Włóż mieszankę do formy na chleb, uważając, aby zapewnić 5, czy mieszanka znajduje się w środku papieru do pieczenia.

- Wybierz menu 15 (SD-2500: 14) i wprowadź 55 minut na 6- minutowy.

- Po upieczeniu sprawdź szpikulcem, czy chleb jest 7 ugotowane. Jeśli chleb wymaga dodatkowego czasu, wybierz menu 15 (SD-2500: 14) ponownie i wprowadź kolejne 3–5 minut na timerze.

- Wybij chleb z formy, używając rękawic kuchennych 8 i pozostawić do ostygnięcia.

Przepisy na dżem

[26 godzin] (SD-2501)

[24 godziny] (SD-2500)

Dżem truskawkowy	
Menu '26' (SD-2500: '24') (1 godz. 40 min)	
Truskawki, drobno posiekane 600 g (24 uncje)	
Cukier 400 g (16 uncji)	
Pektyna w proszku 13 g (4 łyżeczki)	

Umieść połowę owoców w foremce na chleb, a nastę pnie dodaj połowę cukru. Powtórz z pozostałymi owocami i cukrem.

Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia chleba.

Wybierz menu 26 (SD-2500: 24) i wprowadź 1 godz. 40 min.

Zegar 1 2 3 .

Dżem borówkowy	
Menu „26” (SD-2500: „24”) (1 godz. 50 min)	
Borówki	700 g (28 uncji)
Cukier	400 g (16 uncji)

Umieść połowę owoców w foremce na chleb, a nastę pnie dodaj połowę cukru. Powtórz z pozostałymi owocami i cukrem.

1

Wybierz menu 26 (SD-2500: 24) i wprowadź 1 godz. 50 min.

2 zegar.

Dżem jabłkowo-jeżynowy	
Menu '26' (SD-2500: '24') (1 godz. 40 min)	
Jabłka starte lub drobno posiekane 300 g (12 uncji)	
Jeżyny 400 g (16 uncji)	
Cukier	300 g (12 uncji)
Pektyna w proszku	6 g (13/ 4 łyżeczki)

Umieść połowę owoców w foremce na chleb, a nastę pnie dodaj połowę cukru. Powtórz z pozostałymi owocami i cukrem.

Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia chleba.

Wybierz menu 26 (SD-2500: 24) i wprowadź 1 godz. 40 min.

Zegar 1 2 3 .

Brzoskwiniaowa Melba	
Menu '26' (SD-2500: '24') (1 godz. 40 min)	
Brzoskwinie, drobno posiekane	500 g (20 uncji)
Maliny	200 g (8 uncji)
Cukier	300 g (12 uncji)
Pektyna w proszku	8 g (21/ 4 łyżeczki)

Umieść połowę owoców w foremce na chleb, a nastę pnie dodaj połowę cukru. Powtórz z pozostałymi owocami i cukrem.

Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia chleba.

Wybierz menu 26 (SD-2500: 24) i wprowadź 1 godz. 40 min.

Zegar 1 2 3 .

Konfitura śliwkowa	
Menu '26' (SD-2500: '24') (1 godz. 40 min)	
Śliwki, drobno posiekane 700 g (28 uncji)	
Cukier 350 g (14 uncji)	
Pektyna w proszku 6 g (13/ 4 łyżeczki)	

Umieść połowę owoców w foremce na chleb, a nastę pnie dodaj połowę cukru. Powtórz z pozostałymi owocami i cukrem.

Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia chleba.

Wybierz menu 26 (SD-2500: 24) i wprowadź 1 godz. 40 min.

Zegar 1 2 3 .

Mrożony dżem jagodowy	
Menu „26” (SD-2500: „24”) (1 godz. 40 min)	
Mrożone mieszane jagody	700 g (28 uncji)
Cukier	400 g (14 uncji)
Pektyna w proszku	10 g (3 łyżeczki)

Umieść połowę owoców w foremce na chleb, a nastę pnie dodaj połowę cukru. Powtórz z pozostałymi owocami i cukrem.

Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia chleba.

Wybierz menu 26 (SD-2500: 24) i wprowadź 1 godz. 40 min.

Zegar 1 2 3 .

Dżem z czerwonej porzeczki i papryczki chili	
Menu „26” (SD-2500: „24”) (1 godz. 40 min)	
Porzeczka czerwona, grubo roznieciona	300 g (12 uncji)
Średniej wielkości czerwona papryczka chili, drobno posiekana 1-2	
Korzeń imbiru, drobno starty	4cm
Pomarańcze, sok i drobno starta skórka	2
Cukier	150 g (6 uncji)
Pektyna w proszku	3 g (1 łyżeczka)

Umieść wszystkie składniki oprócz cukru i pektyny w misce.

1 forma do pieczenia chleba.

Dodaj cukier i posyp składniki pektyną.

2 forma do pieczenia chleba.

Wybierz menu 26 (SD-2500: 24) i wprowadź 1 godz. 40 min.

3- minutowy.

Dżem morelowy	
Menu „26” (SD-2500: „24”) (1 godz. 30 min)	
Morele, drobno posiekane	500 g (20 uncji)
Cukier	250 g (10 uncji)
Pektyna w proszku	6 g (13/ 4 łyżeczki)

Umieść połowę owoców w foremce na chleb, a nastę pnie dodaj połowę cukru. Powtórz z pozostałymi owocami i cukrem.

Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia chleba.

Wybierz menu 26 (SD-2500: 24) i wprowadź 1 godz. 30 min.

Zegar 1 2 3 .

Przepisy na kompot

[27 Kompot] (SD-2501)

[25 Kompot] (SD-2500)

Kompot jabłkowy z przyprawami	
Menu '27' (SD-2500: '25') (1 godz. 20 min)	
Jabłka obrane, wydrążone i pokrojone w kostkę 1000 g (40 uncji)	
Laska cynamonu	1
Goździki	2
Cytryna, tylko skórka	1
Sok z cytryny	2 łyżki stołowe
Cukier	100 g (4 uncje)
Woda	75 ml

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy na chleb.

1

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej powyżej.

2 Zalej składniki wodą.

Wybierz menu 27 (SD-2500: 25) i wprowadź 1 godz. 20 min.

3- minutowy.

Po zakończeniu gotowania zamieszać.

4

Kompot z czerwonych owoców	
Menu '27' (SD-2500: '25') (1 godz.)	
Śliwki, bez pestek i przekrojone na połówki	300 g (12 uncji)
Wiśnie bez pestki	250 g (10 uncji)
Truskawki bez szypulek	250 g (10 uncji)
Złoty cukier puder	75 g (3 uncje)
Woda	75 ml
Maliny (dodane po ugotowaniu)	200 g (8 uncji)

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy na chleb.

1

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej powyżej.

2 Zalej składniki wodą.

Wybierz menu 27 (SD-2500: 25) i wprowadź 1 godz. na timerze.

3 4

Po zakończeniu gotowania zamieszać.

Dodaj maliny. 5

Kompot z rabarbaru i imbiru	
Menu „27” (SD-2500: „25”) (1 godz. 40 min)	
Rabarbar pokrojony na kawałki o długości 2 cm	700 g (28 uncji)
Sok pomarańczowy 2 łyżki	
Imbir kandyzowany, drobno posiekany 20 g (4/ 5 uncji)	
Cukier 100 g (4 uncje)	
Woda 100 ml	

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy na chleb.

1

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej powyżej.

2 Zalej składniki wodą.

Wybierz menu 27 (SD-2500: 25) i wprowadź 1 godz. 40 min.

3- minutowy.

Po zakończeniu gotowania zamieszać.

4

Kompot z mieszanych owoców jagodowych	
Menu '27' (SD-2500: '25') (1 godz.)	
Mieszane owoce jagodowe, np. truskawki, maliny,	800 g (32 uncje)
borówki, cukier, woda	75 g (3 uncje)
	2 łyżki stołowe

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy na chleb.

1

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej powyżej.

2 Zalej składniki wodą.

Wybierz menu 27 (SD-2500: 25) i wprowadź 1 godz. na timerze.

3 4

Po zakończeniu gotowania zamieszać.

Mus jabłkowy	
Menu '27' (SD-2500: '25') (1 godz. 20 min)	
Jabłka Bramley obrane, wydrążone i pokrojone w kostkę	1000 g (40 uncji)
Woda	2 łyżki stołowe

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy na chleb.

Umieść jabłko w foremce do chleba. Zalej składniki wodą.

Wybierz menu 27 (SD-2500: 25) i wprowadź 1 godz. 20 min.

Zegar 1 2 3 .

Po zakończeniu gotowania zamieszać.

4

Brzoskwinia w syropie waniliowym	
Menu '27' (SD-2500: '25') (1 godz.)	
Brzoskwinie, bez pestek, pokrojone na 1/8	1000 g (40 uncji)
Cukier	100 g (4 uncje)
Laska wanilii	v z
Woda	125 ml

Wymij ostrze do wyrabiania ciasta z formy na chleb.

1

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej powyżej.

2 Zalej składniki wodą.

Wybierz menu 27 (SD-2500: 25) i wprowadź 1 godz. na timerze.

3 4

Po zakończeniu gotowania wymij brzoskwinie za pomocą łyżka cedzakowa. Ostrożnie wlej syrop na owoce. Pozostaw ostygnąć.

Przed czyszczeniem odłącz maszynę do pieczenia chleba od zasilania i pozwól jej ostygnąć.

Aby nie uszkodzić wypiekacza do chleba...

Nie używaj niczego ściernego!

(środków czyszczących, gąbek ściernych itp.)

Do czyszczenia formy do pieczenia chleba i ostrza wyrabiającego ciasto należy używać miękkiej gąbki.

Nie myj żadnej części urządzenia do wypieku chleba w zmywarce!

Nie używaj benzyny, rozcieńczalników ani alkoholu!

Utrzymuj maszynę do pieczenia chleba w czystości i suchości.

Forma do chleba i ostrze do wyrabiania ciasta

Aby wyjąć formę do pieczenia chleba, przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wyjmij mieszadło i umyj je w ciepłej wodzie z mydłem.

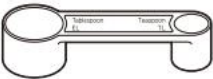


Upewnij się, że obszar wokół wału i wewnątrz ostrza ugniatającego jest dokładnie wyczyszczony.

Jeśli trudno jest wyjąć ostrze do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia chleba, wlej do niej niewielką ilość ciepłej wody i mocz przez 5–10 minut. Nie zanurzaj formy do pieczenia chleba w wodzie.



Łyżka miarowa i kubek
Umyć wodą.



Nie nadaje się do mycia w zmywarce

Pokrywa

Przetrzeć wilgotną ściereczką.



Otwór wylotowy pary

Przetrzeć wilgotną ściereczką.

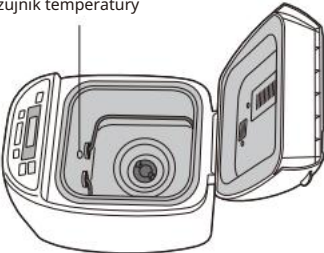


Ciało

Przetrzeć wilgotną ściereczką.

Delikatnie wycieraj, aby nie uszkodzić czujnika temperatury.

Czujnik temperatury



*Kolor wnętrza urządzenia może ulec zmianie w trakcie użytkowania.

Pokrywa dozownika (tylko SD-2501)

Wyjąć i umyć wodą.

Podnieś pokrywę dozownika pod kątem około 75 stopni. Wyrównaj połączenia i pociągnij w Twoją stronę, aby ją usunąć lub ostrożnie odepchnij pod tym samym kątem, aby ją przymocować. (Najpierw odczekaj, aż urządzenie ostygnie, ponieważ bezpośrednio po użyciu będzie bardzo gorące)

Uważaj, aby nie uszkodzić ani nie zerwać uszczelki. (Uszkodzenie może spowodować wyciek pary, kondensacji lub odkształcenie)



Foka

Dozownik orzechów rodzynekowych

(tylko SD-2501)

Wyjąć i umyć wodą.



Umyj po każdym użyciu, aby usunąć wszelkie pozostałości.



Aby chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu

Forma do pieczenia chleba i mieszadło pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu, która zapobiega powstawaniu plam i ułatwia wyjmowanie pieczywa.

Aby uniknąć uszkodzenia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

•Wyjmując chleb z formy, nie używaj twardych narzędzi, takich jak nóż czy widelec. Jeśli masz trudności z wyjęciem chleba z formy, zobacz str. 46.

•Przed pokrojeniem bochenka chleba upewnij się, że ostrze wyrabiające nie jest wbite w bochenek. Jeśli jest wbite, poczekaj, aż bochenek ostygnie i wyjmij go. Podczas wyjmowania ostrza do wyrabiania ciasta, naciśnij na spód bochenka i delikatnie manipuluj ostrzem do wyrabiania ciasta, aby uniknąć uszkodzenia bochenka. (Nie używaj twardych ani ostrych przedmiotów, takich jak nóż czy widelec.) Uważaj, żeby się nie poparzyć, gdyż mieszadło może być wciąż gorące.

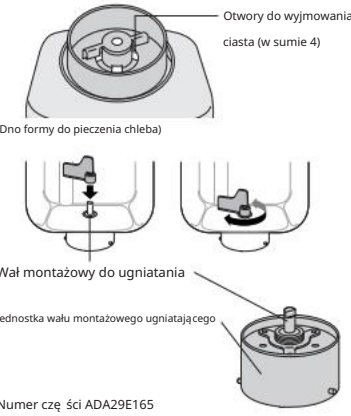
•Do czyszczenia formy do pieczenia chleba i ostrza wyrabiającego ciasto należy używać miękkiej gąbki. Nie należy używać środków ściernych, takich jak środki czyszczące lub gąbki ścierne.

Twarde, grube lub duże składniki, takie jak mąka z pełnymi lub zmielonymi ziarnami, cukier lub dodatek orzechów i nasion, mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę formy do pieczenia chleba. Jeśli używasz dużych kawałków składnika, rozbij go na małe kawałki. Upewnij się, że przestrzegasz podanych ilości w przepisie.



Przed skontaktowaniem się z serwisem prosimy o zapoznanie się z treścią tej sekcji.

Problem	Przyczyna Działanie
Mój chleb nie wyrasta.	[Cały chleb] Jakość glutenu w mące jest słaba lub nie używasz mąki mocnej. (Jakość glutenu może się różnić w zależności od temperatury, wilgotności, sposobu przechowywania mąki i pory zbiorów) Wypróbuj inny rodzaj, markę lub inną partię mąki. Ciasto stało się zbyt twarde, ponieważ użyto za mało płynu. Mocniejsza, organiczna i mielona na kamieniu mąka o wyższej zawartości białka pochłania więcej wody niż inne, dlatego spróbuj dodać dodatkowe 10–20 ml wody. Nie używasz właściwego rodzaju drożdży. Użyj suchych drożdży z saszetki, na której jest napisane „Easy Blend”, „Fast Action” lub „Easy Bake”. Ten rodzaj nie wymaga wstępnej fermentacji. Używasz za mało drożdży lub są one stare. Upewnij się, że saszetki z drożdżami nie pozostaną otwarte dłużej niż 48 godzin. Użyj dołączonej miarki. Sprawdź datę ważności drożdży. Drożdże miały kontakt z płynem przed wyrabianiem. Sprawdź, czy dodałeś składniki we właściwej kolejności, zgodnie z instrukcją. (Str. 12) Użyłeś zbyt dużo soli lub za mało cukru. Sprawdź przepis i odmierz właściwe ilości za pomocą łyżki miarowej pod warunkiem, że. Sprawdź, czy sól i cukier nie są zawarte w innych składnikach. [Chleb specjalny] Do wypieku chleba specjalnego używano pszenicy samopszy i/lub dużej ilości mąki innej niż mąka orkiszowa zostały użyte. Mąka orkiszowa powinna stanowić do 60% całej mąki, jeśli używasz więcej niż dwóch rodzajów mąki innej niż orkiszowa. Mąka żytnia i ryżowa powinny stanowić do 40% całej mąki, a mąka gryczana do 20% całej mąki.
Górna część mojego chleba to nierówny.	
Mój chleb jest pełen dziurek.	Użyłeś zbyt dużej ilości drożdży. Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość za pomocą dołączonej miarki. Użyto zbyt dużej ilości płynu. Niektóre rodzaje mąki absorbują więcej wody niż inne, dlatego spróbuj użyć o 10–20 ml mniej wody.
Wygląda na to, że mój chleb opadł po wyrośnięciu.	Jakość twojej mąki nie jest zbyt dobra. Spróbuj użyć mąki innej marki. Użyto zbyt dużej ilości płynu. Spróbuj używać o 10–20 ml mniej wody.
Mój chleb wyrósł za bardzo.	Użyto zbyt dużej ilości drożdży/wody. Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość za pomocą łyżki miarowej (drożdże)/ Dostarczono szklankę (z wodą). Sprawdź, czy w innych składnikach nie znajduje się nadmiar wody. Nie użyto wystarczającej ilości mąki. Dokładnie zważ mąkę za pomocą wagi.
Dlaczego mój chleb jest blady i lepki?	Używasz za mało drożdży lub są one stare. Użyj dołączonej miarki. Sprawdź datę ważności drożdży. Wystąpiła przerwa w dostawie prądu lub maszyna została zatrzymana podczas wypieku chleba. Maszyna wyłącza się, jeśli jest zatrzymana na dłużej niż 10 minut. Będziesz musiał wyjąć chleb z formy i zacząć od nowa z nowymi składnikami.

Problem	Przyczyna Działanie
Na spodzie i bokach mojego chleba znajduje się nadmiar mąki.	Użyłeś zbyt dużo mąki lub używasz za mało płynu. Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość za pomocą wagi (w przypadku mąki) lub dołączonej miarki (w przypadku płynów).
Dlaczego mój chleb nie został prawidłowo wymieszany?	Nie umieściłeś ostrza do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia chleba. Przed włożeniem składników upewnij się, że w formie do pieczenia chleba znajduje się ostrze do wyrabiania ciasta. Wystąpiła przerwa w dostawie prądu lub maszyna została zatrzymana podczas wypieku chleba. Maszyna wyłącza się, jeśli jest zatrzymana na dłużej niż 10 minut. Możesz ponownie uruchomić bochenek, ale może to dać słabe rezultaty, jeśli wyrabianie już się rozpoczęło. Walek mocujący do wyrabiania ciasta w formie do chleba jest sztywny i nie obraca się. Jeżeli walek mocujący do wyrabiania ciasta nie obraca się po zamocowaniu ostrza, konieczne będzie aby wymienić jednostkę wálka mocującego ugniatacz (skontaktuj się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym Panasonic: 0844 8443868 lub złóż zamówienie online na stronie www.panasonic.co.uk).
Mój chleb się nie upiekł.	Wybrano menu ciasta. W menu dotyczącym ciasta nie uwzględniono procesu pieczenia. Wystąpiła przerwa w dostawie prądu lub maszyna została zatrzymana podczas wypieku chleba. Maszyna wyłącza się, jeśli jest zatrzymana na dłużej niż 10 minut. Możesz spróbować upiec ciasto w piekarniku, jeśli wyrosło i wyrosło. Brak wystarczającej ilości wody i zadziałało urządzenie zabezpieczające silnik. Dzieje się tak tylko gdy urządzenie jest przeciążone i na silnik działa nadmierna siła. Odwiedź miejsce zakupu w celu konsultacji serwisowej. Następnie razem sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość za pomocą dostarczonej miarki do płynów i wagi do ważenia mąki.
Ciasto wycieka przez spód formy do pieczenia chleba.	Niewielka ilość ciasta wydostanie się przez cztery otwory (tak, aby nie zatrzymywać obracających się części). Nie jest to usterka, ale od czasu do czasu sprawdzaj, czy walek montażowy do wyrabiania obraca się prawidłowo. Jeżeli walek mocujący ugniatający nie obraca się po zamocowaniu ostrza do wyrabiania ciasta, konieczna będzie wymiana zespołu wálka mocującego do wyrabiania ciasta (skonsultuj się ze sprzedawcą lub serwisem Panasonic: 0844 8443868 lub złóż zamówienie online na stronie www.panasonic.co.uk). 
Boki mojego chleba zapadły się, a spód jest wilgotny.	Pozostawiłeś chleb w formie na zbyt długo po upieczeniu. Wyjmij chleb natychmiast po upieczeniu. Wystąpiła przerwa w dostawie prądu lub maszyna została zatrzymana podczas wypieku chleba. Maszyna wyłącza się, jeśli jest zatrzymana na dłużej niż 10 minut. Możesz spróbować upiec ciasto w piekarniku.
Mieszadło grzechocze.	Dzieje się tak, ponieważ ostrze do wyrabiania ciasta jest luźno osadzone na wálku montażowym do wyrabiania ciasta. (To nie jest wada)

Przed skontaktowaniem się z serwisem prosimy o zapoznanie się z treścią tej sekcji.

Problem	Przyczyna	Działanie
Czuję zapach spalenizny, gdy chleb się piecze. Z otworu wentylacyjnego wydobywa się dym.		Składniki mogły zostać rozlane na elemencie grzewczym. Czasami z formy do pieczenia chleba może wydostać się odrobina mąki, rodzynek lub innych składników podczas mieszania. Po prostu delikatnie wytrzyj element grzewczy po pieczeniu, gdy maszyna do pieczenia chleba ostygnie. Wyjmij formę na chleb z wypekacza do chleba, aby umieścić w niej składniki.
Mieszadło pozostaje w chlebie, gdy wyjmuję je z formy na chleb.		Ciasto jest trochę sztywne. Pozostaw chleb do całkowitego ostygnięcia przed ostrożnym wyjęciem ostrza do wyrabiania ciasta. Niektóre rodzaje mąki absorbują więcej wody niż inne, dlatego następnym razem spróbuj dodać dodatkowe 10–20 ml wody. Pod ostrzem wyrabiającym ciasto utworzyła się skorupa. Po każdym użyciu należy umyć mieszadło i jego wałek.
Podczas studzenia skórka marszczy się i staje się miękką.		Para wodna pozostająca w chlebie po upieczeniu może przedostać się do skórki i lekko ją zmiękczyć. Aby zmniejszyć ilość pary, spróbuj użyć o 10–20 ml mniej wody. Wyjmij bochenek z formy natychmiast po zakończeniu pieczenia.
Jak zachować chrupiącą skórkę?		Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę chleba, możesz skorzystać z menu 08 (SD-2500: 07) lub opcji „Ciemna” skórka, albo upiec go w piekarniku nagrzanym do 200°C (gaz 6) przez dodatkowe 5–10 minut.
Mój chleb jest lepki i kroi się nierówno.		Było za gorąco, kiedy je kroileś. Przed pokrojeniem pozostaw chleb na kratce do ostygnięcia, aby uwolnić parę.
Dodatkowe składniki nie są odpowiednio wymieszane w brioszce.		Czy dodałeś dodatkowe składniki w ciągu 5 minut od sygnału dzwoniącego? Masło należy dodać podczas  miga na wyświetlaczu
Na spodzie brioszki znajduje się nadmiar oleju. Skorupka jest tłusta. Mój chleb ma duże dziury.		Czy dodałeś masło w ciągu 5 minut od sygnału dzwoniącego? Masło należy dodać podczas  Na wyświetlaczu miga.
Chleb nie wychodzi.		Jeśli chleba nie można łatwo wyjąć z formy, pozostaw ją na Oczekaj 5–10 minut, aż ostygnie. Upewnij się, że nie pozostawisz go bez nadzoru, ponieważ może się zdarzyć, że ktoś lub coś ulegnie poparzeniom. Następnie potrząśnij patelnią kilka razy, używając ręczników kuchennych. (Trzymaj uchwyt w dół, aby nie przeszkadzał w pieczeniu.)
Podczas gotowania dżemu, przypalił się on lub mieszadło zablokowało się i nie dało się go usunąć.		Ilość owoców była zbyt mała lub ilość cukru była zbyt duża. Umieść formę do pieczenia chleba w zlewku i napełnij ją do połowy ciepłą wodą. Pozostaw formę do pieczenia chleba namoczyć, aż ugotowana mieszanina lub ostrze do wyrabiania ciasta się poluzuje. Po ustąpieniu przypalenia umyć miękką gąbką itp. Należy pamiętać o gorącej wodzie.
Dżem się wygotował.		Użyto zbyt dużo owoców lub cukru. Używaj wyłącznie ilości owoców i cukru określonych w przepisach na stronie 40.
Dżem jest zbyt rzadki i nie jest mocno stężyły.		Owoce były niedojrzałe lub przejrzałe. Zawartość cukru została zbyt zmniejszona. Czas gotowania był niewystarczający. Użyto owoców o niskiej zawartości pektyny. Użyj płynnego dżemu jako sosu do deserów. Pozostaw dżem do całkowitego ostygnięcia. Dżem będzie dalej tężeł podczas stygnięcia.

Problem	Przyczyna	Działanie
Czy można używać mrożonych owoców?		Można je stosować.
Jakiego cukru można używać do dżemu?		Można stosować biały odlew i granulaty. Nie używaj brązowego cukru, cukru dietetycznego, cukru niskokalorycznego ani sztucznych słodzików.
Czy do zrobienia dżemu można użyć owoców marynowanych w alkoholu?		Nie używaj ich. Jakość nie jest zadowalająca.
Owoce uległy załamaniu podczas gotowania w syropie.		Czas gotowania był zbyt długi. Owoce mogły być przejrzałe.
 pojawia się na wyświetlaczu.		Wystąpiła przerwa w dostawie prądu trwająca ok. 10 minut (wtyczka została przypadkowo wyjęta lub zadziałał wyłącznik) lub wystąpił inny problem z zasilaniem. Jeśli problem z zasilaniem będzie chwilowy, działanie urządzenia nie będzie zakłócone. Urządzenie do pieczenia chleba będzie działać ponownie, jeśli zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 10 minut, ale efekt końcowy może być gorszy.
Na wyświetlaczu pojawia się 01.		Wystąpiła przerwa w dostawie prądu trwająca określony czas (różni się w zależności od okoliczności, np. awaria zasilania sieciowego, odłączenie urządzenia, niesprawny bezpiecznik lub wyłącznik). Usuń składniki i zacznij od nowa używając nowych.
Na wyświetlaczu pojawi się H01–H02.		Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o problemie z maszyną do pieczenia chleba. Skonsultuj się ze sprzedawcą lub serwisem Panasonic: 0844 8443868
Na wyświetlaczu pojawia się U50.		Urządzenie jest gorące (powyżej 40°C/105°F). Przed ponownym użyciem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury poniżej 40°C/105°F (wskaźnik U50 zniknie).