Representative in EU :
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

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

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2018

DZ50B211
MX0818E0
WXE
Printed in China

Panasonic

Automatic Bread Maker
OPERATING INSTRUCTIONS (Household Use)

Brotbackautomat
BEDIENUNGSANLEITUNG (Hausgebrauch)

Machine à pain automatique
NOTICE D'UTILISATION (Usage domestique)

Automatische Broodbakoven
GEBRUIKSAANWIJZING (Voor huishoudelijk gebruik)

Macchina per pane automatica
ISTRUZIONI D'USO (Utilizzo Domestico)

Panificadora automática
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Uso Doméstico)

Automatyczny wypiekacz do chleba
INSTRUKCJA OBSŁUGI (Do użytku domowego)

Automatická domácí pekárna
NÁVOD K OBSLUZE (Pro domácí použití)

Automata kenyérsütő gép
KEZELÉSI ÚTMUTATÓ (Háztartási használatra)

Automaattinen leipäkone
KÄYTTÖOHJE (Kotitalouskäyttöön)

Automatisk bagemaskine
BRUGSVEJLEDNING (Husholdningsbrug)

Automatisk Bakmaskin
BRUKSANVISNING (Hushåll)

English
Deutsch
Français
Nederlands
Italiano
Español
Polski
Česky
Magyar
Suomalainen
Dansk
Svenska

Model No. / Modell Nr. / Modèle n° / Modelnr. / Modello n° / N.° de modelo / Model / Model / Típusszám / Mallinumero / Modelnr. / Modellnr.

SD-ZP2000

鮮 EXPERIENCE FRESH
For recipes, visit: www.experience-fresh.eu

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product, **please give your special attention to Safety Precautions (P. GB3–GB5) and Important Information (P. GB5) of this instructions**.
- Please keep instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the product is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents

Safety Precautions GB3
Important Information GB5
Parts Names and Instructions GB6
- Main Unit & Accessories GB6
- Control Panel and Display GB7

Bread-making Ingredients GB8
- Bread Ingredients GB8
- Additional Ingredients GB9
- Gluten Free Information GB9

Menu Charts and Baking Options GB10
Handling Instructions and Recipes GB11
- Before Use GB11
- Preparations GB11
- Baking Bread GB12
  - Bread Recipes GB13
- Baking Brioche GB14
- Baking Cake GB14
- Baking Gluten Free Bread GB15
- Baking Gluten Free Cake GB15
- Making Bread Dough GB16
- Making Pizza Dough GB16
- Making Jam GB16

Cleaning & Care GB17
Troubleshooting GB18
Specifications GB21

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

English

To reduce the risk of personal injury, electric shock or fire, please observe the following:

■ **The following signals indicate the degree of harm and damage when the appliance is misused.**

⚠ **WARNING:**	Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.
⚠ **CAUTION:**	Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.

■ **The symbols are classified and explained as follows.**

⃠ This symbol indicates prohibition.	❗ This symbol indicates requirement that must be followed.

⚠ WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.

⃠
- **Do not allow infants and children to play with packaging material.** (It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
  ➜ Consult the place of purchase or Panasonic service centre.
- **Do not damage the mains lead or mains plug.**
  Following actions are strictly prohibited:
  Modifying, touching on or placing near heating element or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanged/pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the mains lead or carrying the appliance by the mains lead.
- **Do not use the appliance if the mains lead or mains plug is damaged or the mains plug is loosely connected to the household mains socket.**
  ➜ If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the mains plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance in water, or splash it with water and/or any liquid.**
- **Do not touch, block or cover the steam vent during use.**
  • Especially pay attention to children.

❗
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
  Children shall not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:47:33

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

⚠ WARNING

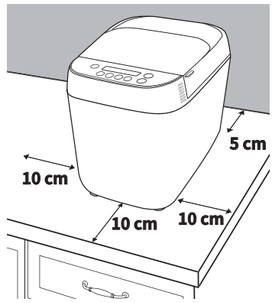
To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.

- **Keep the appliance and its mains lead out of reach of children less than 8 years.**
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance corresponds to your local supply.**
  Also avoid plugging other devices into the same household mains socket to prevent electrical overheating. However, if you are connecting a number of mains plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the household mains socket.
- **Insert the mains plug firmly.**
- **Dust off the mains plug regularly.**
  ➜ Unplug the mains plug, and wipe with a dry cloth.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
  Example for abnormal occurrences or breaking down:
  • The mains plug and the mains lead become abnormally hot.
  • The mains lead is damaged or the appliance power fails.
  • The main body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
  • There is abnormal turning noise while in use.
  • There is unpleasant smell.
  • There is another abnormality or failure.
  ➜ Consult the place of purchase or Panasonic service centre for inspection or repair.

⚠ CAUTION

To avoid risk of electric shock, fire, burn, injury or property damage.

- **Do not use the appliance on following places.**
  • On uneven surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpets, etc.
  • Places where it may be splashed with water or near a heat source.
  ➜ Position the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm from edge of worktop and at least 5 cm from adjacent walls and other objects.



- **Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.**

⚠ CAUTION

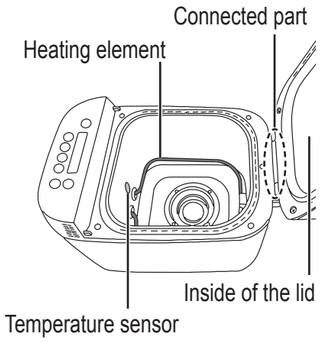
To avoid risk of electric shock, fire, burn, injury or property damage.

- **Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or immediately after use.**
  The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.
  ➜ To avoid burn, always use oven gloves to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven gloves.)
- **Do not use an external timer etc.**
  • This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not insert any object in the gaps.**
- **Do not exceed the maximum quantities of flour (500 g) and raising ingredients such as dry yeast (7 g) or baking powder (13 g). (See P. GB21)**

- **Unplug the mains plug when the appliance is not in use.**
- **Make sure to hold the mains plug when unplugging it.**
  Never pull on the mains lead.
- **Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.**
- **This appliance is intended for household use only.**
- **Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (See P. GB17)**

Important Information

- Do not use the appliance outdoors, in rooms of high humidity, or use excessive force on the parts as is illustrated on the right to avoid malfunction or deformation.
- Do not use a knife or any other sharp tool to remove residues.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not store any ingredients or bread in the bread pan.



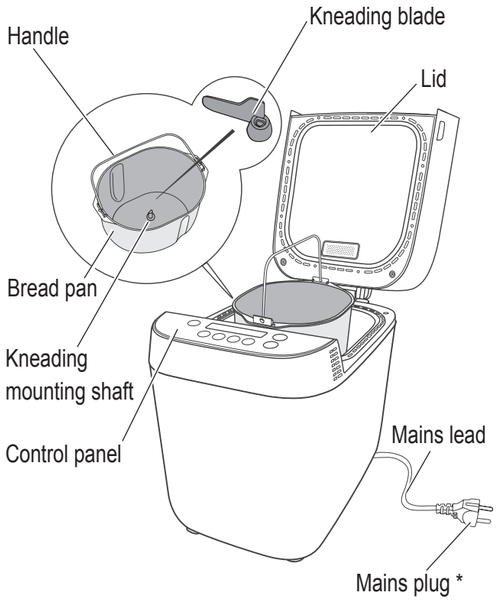
This symbol on the appliance indicates “Hot surface and should not be touched without caution”.

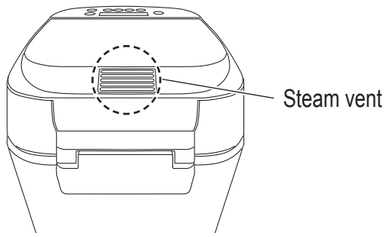
SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 4-5
16/7/2018 17:47:33

Parts Names and Instructions

Main Unit & Accessories

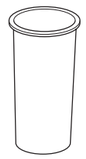
Main Unit





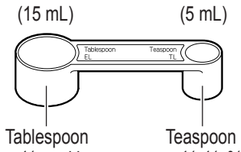
Accessories

Measuring cup



(Max. 310 mL)
● 10 mL increments

Measuring spoon



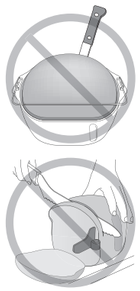
Tablespoon
● ½ marking

Teaspoon
● ¼, ½, ¾ markings

* The shape of mains plug may be different from illustration.

Bread pan and kneading blade are coated with ceramic to avoid stains and to make bread easier to remove.

■ To avoid damaging their ceramic coating, please follow the instructions below:



- Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork when removing the bread from the bread pan or/and removing the kneading blade from the bread or bread pan.
  - If bread sticks to bread pan and is difficult to be taken out, leave the bread pan for 5 minutes–10 minutes to cool. Turn the bread pan upside down using oven gloves (see P. GB12). Tap holding both hands onto a clear cooking surface covered with kitchen towel until the bread comes out.
- The kneading blade may remain stack in the bread. If still remains, wait for the bread cool down and take it out before slicing.
  - If the kneading blade cannot be removed from bread pan, pour warm water into the bread pan and wait 5 minutes–10 minutes.
    Still difficult to remove, turn kneading blade laterally and pull it out.
- Use the soft sponge when cleaning the bread pan and the kneading blade.
  Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.
- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage their ceramic coating. If using large chunk of ingredient, break or cut into small pieces. Please follow the information of **Additional Ingredients** (see P. GB9) and the recipe quantities stated.
- Use only supplied kneading blade for this appliance.

The bread pan, kneading blade, and bread may be very hot after baking. Always handle with care.

Control Panel and Display

● Picture shows all words and symbols, but only those relevant will be displayed during operation.

■ **Operation status**
Displayed for the current stage of the program except ✋ and ⚡.
⚡ : Provide an indication of a power failure.
✋ : ● Provide an indication of adding ingredients manually. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11 and 12.)
● Provide an indication of doing manual operation. (Menu 12 and 15.)

■ **Time showing**
- Time remaining until ready.
- When adding ingredients manually, display will show the time until adding extra ingredients in the program.
- Menu required some manual steps, display will show the remaining time until starting its process after press **Start** button.

■ **Size**
Press this button to choose size. See P. GB10 for available menu.
L ↑ M

■ **Crust**
Press this button to choose crust colour. See P. GB10 for available menu.
Medium ↑ Light

■ **Start**
Press this button to start the program.

■ **Stop**
To cancel the setting/stop the program.
(Hold for approximately 1 second.)

■ **Status indicator**
- Flash indicates that the machine is in set state or manual operation is required.
  Start button can be pressed.
- Always light indicates that the machine is in program execution state.
  Start button cannot be pressed.

It will not turn on even plugged in.

■ **Menu**
- Press this button once to be a setting mode.
- Press this button again to change Menu number.
  (To advance more quickly, hold the button.)
  See P. GB10 for menu number.

■ **Timer**
- Set delay timer (time until bread is ready). For available menu, it can be set up to 13 hours. (See P. GB10)
  e.g.: It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6:30 the next morning.
  ➔ Set the timer to **9:30** (9 hours and 30 minutes from now).

▲ Press this button to increase the time.
▼ Press this button to decrease the time.
(To advance more quickly, press this button once then hold it.)

- Setting time for menu 13 and 18:
  - Menu 13
    Press the button once will advance the baking time including additional baking time by 1 minute.
  - Menu 18
    Press the button once will advance the cooking time by 10 minutes but additional cooking time will be by 1 minute.

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:47:34

Bread-making Ingredients

It is extremely important to use the correct measure of ingredients for best results.

Liquid ingredients
Use the measuring cup or measuring spoon provided.
If the recipes indicate a mixture (the liquid plus egg), should be weighted on scales. Using digital scale is recommended.

Dry ingredients
Should be weighed on scales or measured with **measuring spoon** provided for the small amounts. Using digital scale is recommended.

Bread Ingredients

Flour
Main ingredient of bread. The protein in flour forms gluten during kneading. Gluten provides structure and texture and helps the bread to rise.
Use strong bread flour. Strong bread flour is milled from hard wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten.
Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

Dry yeast
Enables the bread to rise.
Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation (Do not use dry yeast requiring fermentation before using).
Dry yeast which has **Instant Yeast, Easy Blend, Fast Action** or **Easy Bake** written on the packet is recommended. When using dry yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use, and keep in the refrigerator.
(Use within the manufacturer's recommended time.)

Dairy products
Add flavour and nutritional value.
- If you use milk instead of water, the nutritional value of the bread will be higher, but do not use in timer setting as it may not keep fresh overnight.

→Reduce the water content accordingly.

Sugar (granulated sugar, brown sugar, honey, treacle, etc.)
Food for the dry yeast, sweetens and adds flavour to the bread, changes the colour of the crust.
- Use less sugar if using raisins or other fruits, which contain fructose.

Water
Use normal tap water.
- When room temperature is low, use tepid water for menu 1, 2, 3, 9, 11, or 14.
- When room temperature is high, use chilled water for menu 12.
- Regardless of room temperature, use chilled water for menus 6 and 7.

Always measure out liquids using the **measuring cup** provided.

Fat
Adds flavour and softness to the bread.
Use butter (unsalted), margarine or oil.

Salt
Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise.
The bread may lose size/flavour if measuring is inaccurate.

Gluten Free Ingredients
- Gluten free flours, these include flours made from rice, brown rice, almond, seeds, potato starch, etc. do not have protein to firm gluten and on their own do not have this elasticity for bread making.
- Xanthan gum is a one of thickening agent that works in the place of gluten protein during fermentation in gluten free bread baking.

You can make your bread taste better by adding other ingredients.

■ Eggs
Improve the nutritional value and colouring of the bread.
- Reduce the liquid (water) content proportionally.
- Beat eggs when adding them. Do not use timer setting for the recipe with egg. Eggs go rotten quickly and it may not keep fresh.

■ Bran
Increases the bread's fibre content.
- Use max. 30 g (2 tbsp).

■ Wheat germ
Gives the bread a nuttier flavour.
- Use max. 30 g (2 tbsp).

■ Spices, herbs
Enhance the flavour of the bread.
Only use a small amount (max. 1 tbsp) for spices.
Use up to 1–2 tbsp of dried herbs.
For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

If using a bread mix...

■ Bread mixes including dry yeast
① Place the mix in the bread pan, then add water.
(Follow instructions on the packet for the quantity of water)
② Select the menu 9, choose a size according to the volume of the mix and start the baking.
• 500 g – L • 400 g – M
- With some mixes, it is not clear how much dry yeast is included, some trial and error may be required to obtain optimum results.

■ Bread mix with separate dry yeast sachet
① Place the dry yeast in the bread pan first, then the bread mix and pour the water.
② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.

Additional Ingredients (Dried fruits, nuts, bacon, cheese etc.)

Available Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11 and 12
Make your flavoured breads without smashing additional ingredients.

Procedure
After the **Start** button was pressed, you will hear beep sounds.
Place the additional ingredients into the bread pan manually while ✋ is flashing.

Time until the beep sounds from start (approximately)
- Menu 2/White Raisin Bread: 20 minutes–25 minutes
- Menu 3/White Stuffed Bread: 20 minutes–25 minutes
- Menu 5/Whole Wheat Raisin Bread: 1 hour 25 minutes–1 hour 55 minutes
- Menu 7/Lean Raisin Bread: 1 hour–2 hours 35 minutes
- Menu 10/Soft Raisin Bread: 50 minutes–1 hour 15 minutes
- Menu 11/Soft Raisin Rapid Bread: 20 minutes–25 minutes
- Menu 12/Brioche: 55 minutes

Attention of ingredients
Follow the recipe/menu instructions for the quantities of each ingredients.
Otherwise,
- The ingredients may scatter from bread pan to cause unpleasant smells and smoke.
- The bread may not rise well.

Dry/insoluble ingredients
Apply to menu name with Raisin: Menu 2, 5, 7, 10, and 11.

■ Dried fruits
- Chop into approx. 1 cm cubes.

■ Nuts, seeds
- Chop into approx. 1 cm cubes.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.
- Using large, hard seeds may scratch the coating of the bread pan.

Soft and easy break ingredients
Apply to Stuffed Bread: Menu 3.

■ Bacon, salami, olive, dry tomato
- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olive into ¼.

■ Cheese, chocolate
- Cut the cheese into 1 cm cubes.
- Chop chocolate finely.

Gluten Free Information

Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread.
It is very important if you are making gluten free bread for health reasons that you have consulted your doctor and follow the guidelines below.
- This program has been developed especially for certain gluten free ingredients, therefore using your own mix may not produce such good results.
- When **gluten free** is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)
  There are two types of gluten-free baking mixtures; mixtures with low content of gluten and mixtures which do not consist of wheat and contain no gluten. If you have to pick one out using this baking program, please consult your doctor beforehand.
- The baking results and bread's appearance may differ according to the type of mix. Occasionally a bread may have some flour remaining on the side.
  The wheat free mixes can produce more variable results.
- Wait for the bread to cool before slicing it for the better performance.
- The bread should be stored in a cool dry place and used within 2 days. If you will not be able to use up all the bread within that time, it can be put into freezer bags, in convenient sized portions, and frozen.

Warning for the users who use this program for health reasons:
When using the gluten free program, make sure to consult your doctor or the Coeliac Association and only use the ingredients which are suitable for your health conditions.
Panasonic will not be responsible for any consequences resulting from ingredients that have been used without professional consultation.
It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and kneading blade as well as any utensils that are used.

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:47:34

Menu Charts and Baking Options

■ Function Availability and Time Required

- The machine stop or move during process based on the operating program.
- Time required for each process will differ according to room temperature.

	Menu Number	Menu	Options			Processes					Remark *1 ( )	Refer. Page
			Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise *2	Bake	Total		
Hard Crust Bake	1	White	—	—	✔	—	5 min – 10 min	2 h 15 min – 2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	P. GB11 – GB13
	2	White Raisin	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 h 50 min – 2 h	55 min	3 h 20 min	✔	P. GB11 – GB13
	3	White Stuffed	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 h 50 min – 2 h	55 min	3 h 20 min	✔	P. GB11 – GB13
	4	Whole Wheat	—	—	✔	1 h – 1 h 30min	10 min – 20 min	2 h 15 min – 2 h 55 min	55 min	5 h	—	P. GB11 – GB13
	5	Whole Wheat Raisin	—	—	—	1 h – 1 h 30min	30 min – 35 min *4	2 h – 2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✔	P. GB11 – GB13
	6	Lean	—	—	✔	45 min – 2 h 20 min *3	10 min – 15 min	2 h 35 min – 4 h 15 min	50 min	6 h	—	P. GB11 – GB13
	7	Lean Raisin	—	—	—	45 min – 2 h 20 min *3	15 min – 25 min *4	2 h 30 min – 4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✔	P. GB11 – GB13
Bake	8	Soft	✔	✔	✔	30 min – 1 h	25 min – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 min	4 h	—	P. GB11 – GB13
	9	Soft Rapid	✔	✔	—	—	15 min – 25 min	55 min – 1 h 5 min	40 min	2 h	—	P. GB11 – GB13
	10	Soft Raisin	✔	✔	—	30 min – 1 h	20 min – 35 min *4	1 h 45 min – 2 h 15 min	50 min	4 h	✔	P. GB11 – GB13
	11	Soft Raisin Rapid	✔	✔	—	—	25 min – 35 min *4	45 min – 55 min	40 min	2 h	✔	P. GB11 – GB13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min	35 min – 45 min *4 *6	1 h 35 min – 1 h 45 min *7	50 min	3 h 40 min	✔	P. GB11, GB14
	13	Bake Only	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	P. GB14
Gluten Free	14	Gluten Free Bread	—	—	—	—	15 min – 20 min	40 min – 45 min	50 min	1 h 50 min	—	P. GB11, GB15
	15	Gluten Free Cake	—	—	—	—	20 min *5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✔	P. GB11, GB15
Others	16	Bread Dough	—	—	—	30 min – 50 min	20 min – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. GB11, GB16
	17	Pizza Dough	—	—	✔	—	30 min – 35 min *4	10 min – 15 min	—	45 min	—	P. GB11, GB16
	18	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	P. GB11, GB16

- Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: min = minute (s); h = hour (s).

*1 Remark ( ): The menu is available to add additional ingredients or do manual operation when beep sounds.
*2 The machine will operate for a short time during the rise period (to ensure optimal gluten development).
*3 There is a three-minute kneading process at the beginning depending on the room temperature.
*4 There is a period of rise during the knead period.
*5 There is a period of scraping during the knead period.
*6 There is a manual process during the knead period.
*7 There is a manual process during the rise period.

Handling Instructions and Recipes

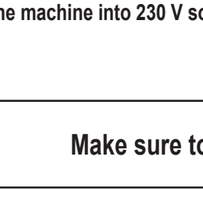
Before Use

- **For the first time use, remove packing material and clean the machine.** (P. GB17)
- **Clean the machine when you have not used for a long time.** (P. GB17)

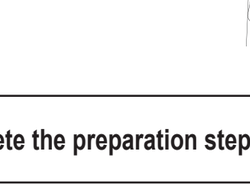
Preparations

1 **Open the lid, remove the bread pan (1) and set the kneading blade into the kneading mounting shaft. (2)**

(1)



(2)



Place kneading blade firmly into the kneading mounting shaft.

Kneading mounting shaft

Check around the kneading mounting shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (P. GB17)

2 **Prepare the ingredients with exact measurement according to the recipe.**

3 **Place measured ingredients into the bread pan in the top-to-bottom order. (3)**

- Place dry yeast away from the kneading blade and kneading mounting shaft. If some of the yeast getting into it, bread may not rise well.
- Place dry ingredients over the dry yeast. It must be kept separate from any liquid until mixing commences.
- After above, pour liquid in the edge of bread pan's sidewall to avoid splashing. (4)

(3) Placing ingredients
Example

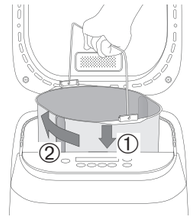
White Bread

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	400 g
Butter	10 g
Sugar	¾ tsp
Salt	1¼ tsp
Water	260 mL

(4)

4 **Wipe off any moisture and flour around the bread pan, and return it into the main unit. (5)**
Close the lid.

(5)



5 **Plug the machine into 230 V socket.**

Make sure to complete the preparation steps before setting menu.

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:47:35

Handling Instructions and Recipes

Baking Bread (Menu 1–11)

6 **Press Menu ( ) button to select a menu.**

- Choose the options for selected menu. See P. GB10.

Bread size

Crust colour

Delay timer: set it to delay bread making process up to 13 hours.

* Options of each menu also indicate by above icon in the recipe.

7 **Press Start ( ) button to start the machine.**

- Display shows the remaining time until the selected program is complete.

* The remaining time is changed depending on the room temperature.

- **Menu 2, 3, 5, 7, 10, and 11 (Additional ingredients available menu)**

Display shows the remaining time until beep sounds for additional ingredients.
When you hear beep sounds, add it manually, then press button to restart.
Kneading will continue whether button is pressed or not. (Beep sounds will be heard after 3 minutes)

* Complete placing additional ingredients while is flashing on the display. When stop flashing, display shows the remaining time.

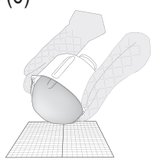
* Do not add ingredients after display shows remaining time.

- For optimum results, do not open the lid unless the menu requires, as it affects bread quality.

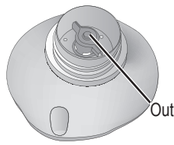
8 **When bread is ready** (machine beeps 8 times and **End** flashes), **press Stop ( ) button and unplug.**

9 **Remove the bread immediately by using dry oven gloves and place it on a wire rack.** (6) / (7)

(6)

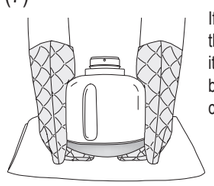


Hold the handle with oven gloves and shake the bread out.



- Moving the outside base shaft may damage the bread shape.

(7)



If you have difficulty after (6), turn the bread pan upside down and tap it onto the kitchen towel by holding both sides of bread pan until bread comes out. (See P. GB6.)

- Always remove the kneading blade before slicing bread.

Bread Recipes

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

The available options of each recipe and necessary operation was indicated as following icons:

Bread size **Crust colour** **Delay timer**

Place measured ingredients into bread pan in the top-to-bottom order.

Add additional ingredients or do manual operation.

Menu 1 White

Process time: 3 h 15 min

preset range: 3 h 15 min – 13 h

White Bread

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	400 g
Butter	10 g
Sugar	¾ tsp
Salt	1¾ tsp
Water	260 mL

Menu 2 White Raisin

Process time: 3 h 20 min

about 20 min – 25 min after step 7 (beep sounds will be heard)

White Raisin Bread

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	400 g
Butter	10 g
Sugar	¾ tsp
Salt	1¾ tsp
Water	280 mL
Raisins *1	150 g

Menu 3 White Stuffed

Process time: 3 h 20 min

about 20 min – 25 min after step 7 (beep sounds will be heard)

White Stuffed Bread

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	400 g
Butter	10 g
Sugar	¾ tsp
Salt	1¾ tsp
Water	280 mL
Bacon *2	150 g

Menu 4 Whole Wheat

Process time: 5 h

preset range: 5 h – 13 h

Whole Wheat Bread

Dry yeast	1 tsp
Strong whole wheat bread flour	400 g
Butter	10 g
Sugar	¾ tsp
Salt	1¾ tsp
Water	280 mL

Menu 5 Whole Wheat Raisin

Process time: 5 h 5 min

about 1 h 25 min – 1 h 55 min after step 7 (beep sounds will be heard)

Whole Wheat Raisin Bread

Dry yeast	1 tsp
Strong whole wheat bread flour	400 g
Butter	20 g
Sugar	1½ tsp
Salt	1¾ tsp
Water	300 mL
Raisins *1	100 g

Menu 6 Lean

Process time: 6 h

preset range: 6 h – 13 h

Lean Bread

Dry yeast	¾ tsp
Strong white bread flour	300 g
Salt	1 tsp
Water (5 °C)	220 mL

Menu 7 Lean Raisin

Process time: 6 h 5 min

about 1 h – 2 h 35 min after step 7 (beep sounds will be heard)

Lean Raisin Bread

Dry yeast	¾ tsp
Strong white bread flour	300 g
Salt	1 tsp
Water (5 °C)	220 mL
Raisins *1	100 g

Menu 8 Soft

Process time: 4 h

Light, Medium M, L preset range: 4 h – 13 h

Soft Bread

	M	L
Dry yeast	¾ tsp	1 tsp
Strong white bread flour	400 g	500 g
Butter	15 g	25 g
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp
Water	280 mL	350 mL

Menu 9 Soft Rapid

Process time: 2 h

Light, Medium M, L

Soft Rapid Bread

	M	L
Dry yeast	1 tsp	1¼ tsp
Strong white bread flour	400 g	500 g
Butter	15 g	25 g
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp
Water	280 mL	350 mL

Menu 10 Soft Raisin

Process time: 4 h

Light, Medium M, L

about 50 min – 1 h 15 min after step 7 (beep sounds will be heard)

Soft Raisin Bread

	M	L
Dry yeast	¾ tsp	1 tsp
Strong white bread flour	400 g	500 g
Butter	15 g	25 g
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp
Water	280 mL	350 mL
Raisins *1	120 g	150 g

Menu 11 Soft Raisin Rapid

Process time: 2 h

Light, Medium M, L

about 20 min – 25 min after step 7 (beep sounds will be heard)

Soft Raisin Rapid Bread

	M	L
Dry yeast	1 tsp	1¼ tsp
Strong white bread flour	400 g	500 g
Butter	15 g	25 g
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp
Water	280 mL	350 mL
Raisins *1	120 g	150 g

*1 Chop into approx. 1 cm cubes.
*2 Cut up roughly into approx. 1 cm cubes.
- Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: tsp = tea spoon; tbsp = table spoon; approx. = approximately.

English

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:47:37

Handling Instructions and Recipes

Baking Brioche

Menu 12 Brioche

Process time: 3 h 40 min

Light, Medium

Basic Brioche

	Dry yeast		1 tsp
	Strong white bread flour		320 g
	Butter *1		50 g
	Sugar		3½ tbsp
	Skimmed milk powder		1½ tbsp
	Salt		1¼ tsp
	2 egg yolks (Medium)	Mixture	200 g
	1 egg (Medium)		
	Water		
	Butter *2		70 g

*1 Cut into 2–3 cm cubes and keep in refrigerator.
*2 Cut into 1–2 cm cubes and keep in refrigerator.

Tips

- Do not add butter or additional ingredients after display shows remaining time.
- For additional ingredients such as raisins, add them with butter in step 8.

To bake brioche in simple way

- Cut butter into 1–2 cm cubes and keep them in refrigerator.
- Place them with other ingredients at the beginning and follow step 5.
- Skip step 8 process in this way. This brioche is a little different than the other.

1 – 5 **See P. GB11 of Preparations**

6 **Select menu 12, choose crust colour**

7 **Press ◈ button to start.**
- Display shows the remaining time until the beep sounds.

8 After about 55 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Add the additional butter while ✋ is flashing** (it will last about 5 minutes)**. Close the lid and restart.**

9 ①After about 45 minutes–50 minutes from restart. **Open the lid and take out the bread pan** when you hear the beep sounds. **Take out the dough and kneading blade** from the bread pan.
②Apply a coat with butter (without recipe) to the bread pan and replace the shaped dough.
③**Return it into the main unit.**
④**Close the lid and restart.**

Finish ①–④ steps within 10 minutes while ✋ is flashing. The machine will start automatically after 10 minutes from the beep.

10 **Press ▽ button and remove bread** when machine beeps 8 times and **End** flashes.

Baking Cake

Menu 13 Bake Only

Process time: 30 min–1 h 30 min

Fruit Cake

	Butter		200 g
	Sugar		180 g
	4 eggs (Medium)		200 g
	Milk		30 mL
	Plain flour	A	300 g
	Baking powder		13 g
	Mix dried fruits		200 g

Tips

- Timer only set the duration of the baking time.

1 **Remove the kneading blade and apply a coat with butter (without recipe) to the bread pan.**

2 **In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.**

3 **Add milk, sifted A and mix dried fruits, beating well after addition.**

4 **Pour into the bread pan and return it into the main unit. Close the lid and plug in.**

5 **Select menu 13**

6 **Set the baking time**
(Fruit cake: 1 hour and 20 minutes)

7 **Press ◈ button to start.**
- Display shows the remaining time until the program is complete.

8 **Press ▽ button and remove cake** when machine beeps 8 times and **End** flashes**.**

Additional Baking

- If baking is not complete, repeat step 5–8. (Additional baking time can be made up to twice within 50 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the **Timer** button as required.)

English

Baking Gluten Free Bread

Menu 14 Gluten Free Bread

Process time: 1 h 50 min

Gluten Free Bread

	Water	430 mL
	Oil	1 tbsp
	Gluten free bread mix	500 g
	Dry yeast	2 tsp

Gluten and Wheat Free Bread

	Milk	310 mL
	2 eggs (Medium), beaten	100 g
	Cider vinegar	1 tbsp
	Oil	2 tbsp
	Honey	60 g
	Salt	1¼ tsp
	Brown rice flour	150 g
	Potato starch	300 g
	Xanthan gum	2 tsp
	Dry yeast	2½ tsp

Tips for Gluten Free Bread:

- Water must be placed first, add the other ingredients into bread pan according to the recipe order.
- The outcome differs depending on the recipes or using type of bread mix.
- Follow the recipes on the package of your gluten free bread mix.

1 – 5 **See P. GB11 of Preparations**

6 **Select menu 14**

7 **Press ◈ button to start.**
- Display shows the remaining time until the program is complete.

8 **Press ▽ button and remove bread** when machine beeps 8 times and **End** flashes.

Baking Gluten Free Cake

Menu 15 Gluten Free Cake

Process time: 1 h 50 min

Gluten Free Chocolate Cake

	Butter *1	150 g
	Sugar	150 g
	3 eggs (Large), beaten	180 g
	Dark chocolate, melted	120 g
	White rice flour	120 g
	Cacao powder	30 g
	Baking powder	10 g

*1 Cut into 1 cm cubes.

Tips

- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.

1 – 5 **See P. GB11 of Preparations**

6 **Select menu 15**

7 **Press ◈ button to start.**
- Display shows the remaining time until the beep sounds.

8 After about 2 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound**. Scrape off the flour within 3 minutes while ✋ is flashing. Close the lid and restart.**
- Kneading will continue after 3 minutes without press ◈ button.

9 After about 12 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the dough on the sidewall of bread pan while ✋ is flashing. Close the lid and restart.**
- Kneading will continue after 3 minutes without press ◈ button.

10 **Press ▽ button and remove cake** when machine beeps 8 times and **End** flashes**.**

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:47:37

Handling Instructions and Recipes

Making Bread Dough

Menu 16 Bread Dough

Process time: 2 h 20 min

Basic Dough

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL

1 — 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 16

7 Press ◈ button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

8 Press ▽ button and remove dough when machine beeps 8 times and **End** flashes.

9 Shape the finished dough and allow it to rise until double size, then bake in the oven.

Making Pizza Dough

Menu 17 Pizza Dough

Process time: 45 min

preset range: 45 min – 13 h

Pizza Dough

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	450 g
Oil	4 tbsp
Salt	2 tsp
Water	240 mL

1 — 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 17

7 Press ◈ button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

8 Press ▽ button and remove dough when machine beeps 8 times and **End** flashes.

9 Divide the dough with scraper and shape them into balls.

10 Cover them with damp kitchen towel and leave it for 10 minutes.

11 Shape into a flat round and make holes with a fork.

12 Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.

Making Jam

Menu 18 Jam

Process time: 1 h 30 min – 2 h 30 min

Strawberry Jam

Strawberries, finely chopped *1	600 g
Sugar *1	400 g
Powdered pectin *2	13 g

*1 Place the ingredients into the bread pan in the following order:
half of fruits → half of sugar → remaining fruits → remaining sugar.

*2 Sprinkle the pectin on the ingredients in the bread pan before setting the bread pan into the main unit.

How to set jam firmly

- The recipes in this instructions make soft set jams due to using less sugar.
- Fruits with a high level of pectin set easily, but with less pectin will not set well.
- It's necessary to have an adequate amount of sugar, acid and pectin.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- Strictly follow the recipe for the amount of each ingredients. Otherwise, the jam does not set firm, to be boiled over or scorched.
- Set appropriate cooking time.

1 — 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 18

7 Set the cooking time.
(Strawberry jam: 1 hour and 40 minutes)

8 Press ◈ button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

9 Press ▽ button and remove jam carefully when machine beeps 8 times and **End** flashes.

Additional Cooking

- If the jam doesn't set firmly enough, repeat step 6 – 9.
  (Additional cooking time can be made up to twice within 10 minutes – 40 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the **Timer** button as required.)

Tips

- **Timer only sets the duration of the cooking time.** (Default: 2 hours)
- Jam will continue to set as it cools. Be careful not to over cook.
- Jam can be burned if it is left in the bread pan.
- Put the finished jam into the container as soon as possible.
  Take care not to burn when you take out jam.
- Store the jam in a cool, dark place. Due to the lower levels of sugar the shelf life is not as long as shop bought varieties. Once open, refrigerate and consume shortly after opening.

Cleaning & Care

Before cleaning, unplug the machine and allow it to cool down.

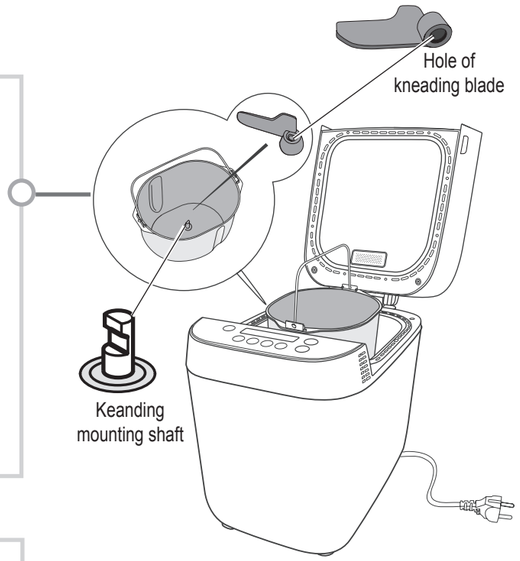
- After every use, clean machine and parts thoroughly.
- Do not wash any part of the machine in the dishwasher.
- Do not use anything abrasive (ex. cleansers, scouring pads).
- Do not use benzine, thinners, alcohol, or bleach.
- After rinsing the washable parts, wipe with cloth. Always keep all parts clean and dry.

Bread pan & Kneading blade

Remove any leftover dough especially around the kneading mounting shaft and a hole of kneading blade.

Wash with a soft sponge or pastry brush, then dry it thoroughly.

- Any residual dough on the kneading mounting shaft or the hole of kneading blade may cause the blade to be easily detached or left in the bread.
- Do not submerge the bread pan in water.
  - If difficult to remove the kneading blade, pour warm water into the bread pan and wait 5 minutes – 10 minutes.
- Do not use sharp tool or hard brush to avoid damaging on its surface.

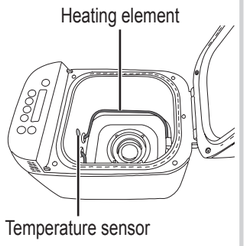


Interior

Remove the food residues.

Use a damp cloth to wipe inside of machine except heating element and temperature sensor area.

- The colour of the interior may change with use.

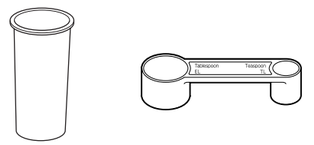


Exterior & Steam vent

Wipe with a damp cloth.

Measuring cup & Measuring spoon

Wash with warm soapy water and dry well.



- Not dishwasher safe

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:47:38

Troubleshooting

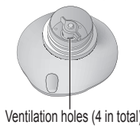
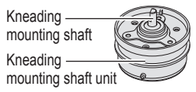
Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread does not rise well. The top of my bread is uneven.	● Your flour gluten quality is poor, or you have not used strong bread flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest.) → Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough becomes too firm as you haven't used enough liquid. → Strong bread flour with higher protein content absorbs more water than others, try adding an extra 10–20 mL. ● You are not using the right type of dry yeast. → Use a dry yeast from a sachet, which has **instant dry yeast** written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the **measuring spoon** provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● The dry yeast has pressed liquid before kneading. → Check that you have put the ingredients in the correct order according to the recipe. (P. GB11) ● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the **measuring spoon** provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients.
My bread has not risen at all. My bread is pale and sticky.	● You did not use dry yeast. → Place the correct amount of dry yeast into the bread pan. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the **measuring spoon** provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. * The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. → Remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.
My bread is sticky and slices unevenly.	● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
My bread has risen too much.	● You have used too much dry yeast/water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the **measuring spoon** (dry yeast)/**measuring cup** (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales.
My bread is full of air holes.	● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the **measuring spoon** provided. **[Soft Bread]** ● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, try using 10–20 mL less water.
My bread seems to have collapsed after rising.	● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour. **[Soft Bread]** ● You have used too much liquid. → Try using 10–20 mL less water.
The crust creases and goes soft on cooling.	**[Soft Bread]** ● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. → To reduce the amount of steam, try using 10–20 mL less water.
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. * The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes.
How can I keep my crust crispy?	● To make your bread more crispy, you could bake it in the oven at 200 °C/392 °F or gas mark 6 for an extra 5 minutes–10 minutes.
There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.	● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (Step 8 of P. GB14) Butter flavour might be weak, but it can bake.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My brioche did not turn out well when using bread mix.	● Try following things: → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 12. (If adding dry yeast separately) → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350–500 g. → Place the dry yeast first, follow by dry ingredients, butter, then water into the bread pan. For additional ingredients, add them later. (P. GB14) → The completion is different according to recipe on the bread mix.
Why has my bread not mixed properly?	● You haven't put the kneading blade in the bread pan. → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You might be able to start the bread again, though this might give poor results if kneading had already begun.
Additional ingredients are not mixed properly.	● Did you add additional ingredients into the bread pan while ✋ is flashing? → Additional ingredients must be put into the bread pan during ✋ is flashing on the display.
Additional ingredients are not mixed properly in Brioche.	● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Additional ingredients must be added while ✋ is flashing in the display. ● Some of the bread mix dough is harder to mixed additional ingredients in or to flick out some of them. → Decrease the additional ingredients into half.
My bread has not been baked.	● The dough menu was selected. → The dough menu does not include a baking process. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. ● There is not enough water and the motor protection device has been activated. This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor. → Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the **measuring cup** provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. → Make sure you attach the kneading blade first. (P. GB11) ● The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.)
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	● You have used too much flour, or you are not using enough liquid. → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the **measuring cup** provided for liquids.
The bread does not come out.	● If bread sticks to bread pan and is difficult to be taken out, leave the bread pan for 5 minutes–10 minutes to cool. Turn the bread pan upside down using oven gloves (see P. GB12). Tap holding both hands onto a clear cooking surface covered with kitchen towel until the bread comes out.
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	● The dough is a little stiff. → Allow the bread to cool completely before removing the kneading blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10–20 mL of water next time. ● Crust has built up underneath the kneading blade. → Wash the kneading blade and kneading mounting shaft after each use.
The jam has boiled over.	● Too much fruit or sugar has been used. → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. GB16.
Jam is too runny and not firmly set.	● The fruit was under or over ripe. ● Sugar was decreased too much. ● Cooking time was insufficient. ● Fruit with a low pectin content was used. → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools. → Use the runny jam as a sauce for desserts.

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:47:38

Troubleshooting

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	● The amount of the fruit is too little, or the amount of sugar is too much. → Place the bread pan in the sink and half fill the bread pan with warm water. Leave the bread pan to soak until the cooked on mixture or kneading blade loosens. After scorching is relieved, wash it with a soft sponge etc.
Can frozen fruits be used?	● It can be used for only jam.
What kinds of sugar can we use on jam?	● White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	● Do not use them. The quality is not satisfactory.
Puzzle	
The kneading blade rattles.	● This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	● Unpleasant odours may be emitted during the initial use, it will not emit again under normal operation. ● Ingredients may have been spilt on the heating element. → Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down. → Remove the bread pan from the main unit to place ingredients.
Dough leaks out from bottom of the bread pan.	● A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.) (Bottom of bread pan)  Ventilation holes (4 in total) Kneading mounting shaft  Part no. ADA29E1651
Display exception	
⇉⚡- appears on the display.	● There has been a power failure for approx. 10 minutes (the plug has been accidentally pulled out, or the breaker has been activated), or there is another problem with the power supply. → The operation will not be affected if the problem with the power supply is only momentary. The machine will operate again if its power is restored within 10 minutes, but the end result may be affected.
1 appears on the display and operation has been stopped.	● When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows 1 after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.
H01, H02 appears on the display.	● The display indicates a problem with the machine. → Consult the place of purchase or Panasonic service centre.
U50 appears on the display.	● The machine is hot (above 40 °C/105 °F). This may occur with repeated use. → Allow the machine to cool down to below 40 °C/105 °F before using it again (U50 will disappear).

Specifications

Power supply	230 V ~ 50 Hz		
Power consumption	700 W		
Capacity	(Strong bread flour)	max. 500 g	min. 300 g
	(Dry yeast)	max. 7.0 g	min. 2.1 g
	(Baking powder)	max. 13.0 g	min. 10.0 g
Timer	Digital timer (up to 13 h)		
Dimensions (H × W × D)	Approx. 34.0 × 27.3 × 40.4 cm		
Weight	Approx. 7.0 kg		
Accessories	Measuring cup, measuring spoon		

Disposal of Old Equipment

Only for European Union and countries with recycling systems.

This symbol on the products, packaging, and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products must not be mixed with general household waste.

For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.

By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.

For more information about collection and recycling, please contact your local municipality.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:47:39

Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic-Produkts.

- Zur richtigen und sicheren Benutzung des Produktes lesen Sie bitte aufmerksam die Anleitungen.
- Beachten Sie bitte vor Benutzung des Produktes **unbedingt die Anweisungsabschnitte Sicherheitsvorkehrungen (S. DE3–DE5) und Wichtige Informationen (S. DE5).**
- Bitte bewahren Sie die Anleitungen zum künftigen Nachschlagen auf.
- Panasonic haftet nicht für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder Missachtung der hier angeführten Anweisungen.

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen **DE3**
Wichtige Informationen **DE5**
Teilebezeichnungen und Anweisungen **DE6**
- Hauptgerät & Zubehör **DE6**
- Bedienfeld und Display **DE7**

Zutaten für die Brotherstellung **DE8**
- Brotzutaten **DE8**
- Zusätzliche Zutaten **DE9**
- Informationen zur Glutenfreiheit **DE9**

Tabelle mit Menüs und Backoptionen **DE10**
Handhabungsanweisungen und Rezepte **DE11**
- Vor der Inbetriebnahme **DE11**
- Vorbereitung **DE11**
- Brot backen **DE12**
  - Brot Rezepte **DE13**
- Brioche backen **DE14**
- Nur Backen **DE14**
- Glutenfreies Brot backen **DE15**
- Glutenfreien Kuchen backen **DE15**
- Brotteig zubereiten **DE16**
- Pizzateig zubereiten **DE16**
- Marmelade kochen **DE16**

Reinigung & Pflege **DE17**
Fehlerbehebung **DE18**
Technische Daten **DE21**

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

Bitte halten Sie zur Reduzierung der Verletzungs-, Stromschlag- und Brandgefahr Folgendes ein:

■ **Die folgenden Signale zeigen das Ausmaß der Gefahren und Schäden, wenn das Gerät falsch verwendet wird.**

⚠	**WARNUNG:** Zeigt potentielle Gefahr an, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.
⚠	**VORSICHT:** Zeigt potentielle Gefahr an, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen könnte.

■ **Die Symbole werden wie folgt kategorisiert und erläutert.**

⊘ Dieses Symbol weist auf ein Verbot hin.	❗ Dieses Symbol weist auf eine erforderliche Anweisung hin, die befolgt werden muss.

⚠ WARNUNG

Zur Vermeidung von Stromschlägen, kurzschlussbedingten Bränden, Rauchbildung, Verbrennungen oder Verletzungen.

⊘
- **Lassen Sie Kleinkinder oder Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.** (Dies kann zur Erstickung führen.)
- **Demontieren, reparieren oder modifizieren Sie niemals dieses Gerät.**
  ➜ Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.
- **Vermeiden Sie Beschädigungen des Netzkabels oder des Netzsteckers.**
  Folgende Handlungen sind streng untersagt:
  Das Netzkabel darf nicht modifiziert, in der Nähe oder an Heizelementen oder heißen Oberflächen verlegt, verdreht, verbogen, gezogen oder über scharfe Kanten gehängt / gezogen werden. Stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab, wickeln Sie es nicht um das Gerät und verwenden Sie es nicht zum Transportieren des Gerätes.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker nur lose mit der Steckdose verbunden ist.**
  ➜ Sofern das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine gleichermaßen qualifizierte Person ausgewechselt werden.
- **Den Netzstecker nicht mit nassen Händen einstecken oder abziehen.**
- **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, bespritzen Sie es nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Die Dampfabzugsöffnungen dürfen während der Verwendung nicht berührt, blockiert oder abgedeckt werden.**
  • Achten Sie insbesondere auf Kinder.

❗
- **Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts sichergestellt wurde und sie die möglichen Gefahren kennen.**
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

Deutsch

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:04:47

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

⚠ WARNUNG

Zur Vermeidung von Stromschlägen, kurzschlussbedingten Bränden, Rauchbildung, Verbrennungen oder Verletzungen.

- **Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**
- **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromspannung der Ortsversorgung entspricht.**
  Das Einstecken anderer Geräte in die gleiche Steckdose kann zu elektrischer Überhitzung führen. Wenn Sie jedoch mehrere Netzstecker anschließen, stellen Sie sicher, das die Gesamtwattzahl nicht die angegebene Wattzahl der Steckdose überschreitet.
- **Stecken Sie den Netzstecker fest ein.**
- **Der Netzstecker sollte regelmäßig entstaubt werden.**
  ➜ Ziehen Sie den Netzstecker ab und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- **Sollte das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren, verwenden Sie es nicht mehr, und ziehen Sie den Netzstecker.**
  z. B. bei Fehlfunktionen oder Ausfall:
  - Der Netzstecker und das Netzkabel erhitzen sich über das normale Maß.
  - Das Netzkabel ist beschädigt oder es liegt ein Stromausfall vor.
  - Das Gerätegehäuse ist verformt, sichtbar beschädigt oder erhitzt sich über das normale Maß.
  - Es kommt zu ungewöhnlichen Drehgeräuschen beim Gebrauch des Geräts.
  - Es entsteht unangenehmer Geruch.
  - Es besteht eine andere Abnormalität oder Störung.

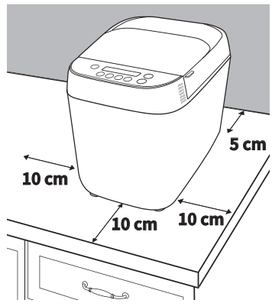
  ➜ Wenden Sie sich an die Verkaufsstelle oder das Panasonic-Service-Center für eine Überprüfung oder Reparatur.

⚠ VORSICHT

Zur Vermeidung von Stromschlägen, Bränden, Verbrennungen, Verletzungen und Sachschäden.

- **Verwenden Sie das Gerät nicht an folgenden Orten.**
  - Auf unebenem Untergrund, auf elektrischen Geräten, wie einem Kühlschrank, auf Textilien, wie Tischdecken oder Teppichen usw.
  - Stellen, an denen die Gefahr von Spritzwasser besteht oder die sich in der Nähe einer Wärmequelle befinden.

  ➜ Stellen Sie das Gerät auf einer festen, trockenen, sauberen, flachen, hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Der Abstand zur Kante der Arbeitsfläche muss mindestens 10 cm, die Entfernung zu anliegenden Wänden und Gegenständen mindestens 5 cm betragen.



- **Entnehmen Sie nicht die Backform und trennen Sie das Gerät nicht vom Netz, während es verwendet wird.**

⚠ VORSICHT

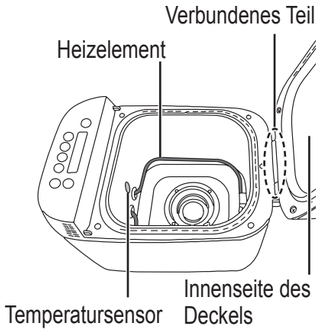
Zur Vermeidung von Stromschlägen, Bränden, Verbrennungen, Verletzungen und Sachschäden.

- **Berühren Sie während der Verwendung oder direkt nach dem Backen/Kochen keine heißen Bereiche wie die Backform, die Innenseite des Geräts, das Heizelement oder die Innenseite des Deckels.**
  Die zugänglichen Oberflächen können im Betrieb heiß werden. Seien Sie aufgrund der Resthitze – insbesondere unmittelbar nach der Benutzung – entsprechend vorsichtig.
  ➜ Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie beim entfernen der Backform und des fertigen Brotes immer Ofenhandschuhe. (Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe.)
- **Verwenden Sie keine externe Zeitschaltuhr usw.**
  - Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungen gedacht.
- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Zwischenräume.**
- **Nicht die Höchstmengen für Mehl (500 g) und Backtriebmittel wie z.B. Trockenhefe (7 g) oder Backpulver (13 g) überschreiten. (Siehe S. DE21)**

- **Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird.**
- **Vergewissern Sie sich, dass Sie den Netzstecker festhalten, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen.**
  Niemals direkt am Netzkabel ziehen.
- **Gerät vor Handhabung, Transport und Reinigung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.**
- **Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.**
- **Ds Gerät nach Gebrauch reinigen, insbesondere Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen. (Siehe S. DE17)**

Wichtige Informationen

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in besonders feuchten Räumen. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die rechts abgebildeten Teile aus, damit es nicht zu Fehlfunktionen oder Verformungen kommt.
- Verwenden Sie kein Messer oder andere scharfkantige Werkzeuge, um Rückstände zu entfernen.
- Das Gerät nicht fallen lassen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie Zutaten und Brot nicht in der Backform auf.



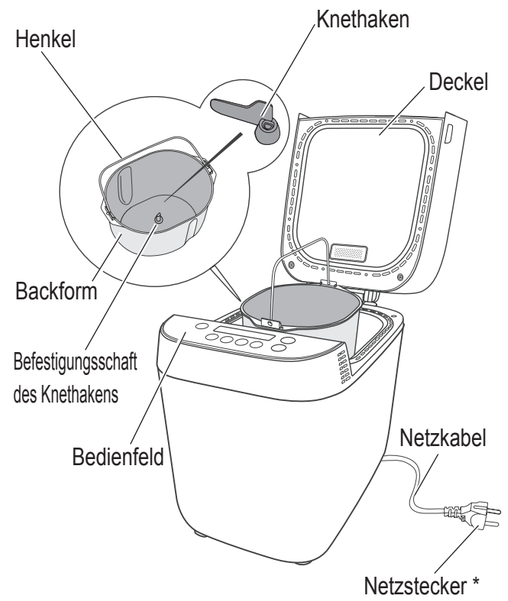
Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt „Heiße Oberfläche und sollte nicht ohne Vorsicht berührt werden“ an.

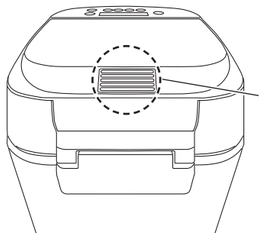
SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:04:48

Teilebezeichnungen und Anweisungen

Hauptgerät & Zubehör

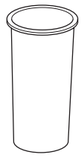
Hauptgerät



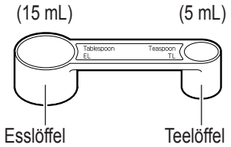


Zubehör

Messbecher


(Max. 310 mL)
● 10 mL Schritte

Messlöffel



Esslöffel
● Markierung ½

Teelöffel
● Markierung ¼, ½, ¾

* Die Netzsteckerform kann von der Abbildung abweichen.

Backform und Knethaken sind mit einer Keramikbeschichtung versehen, die der Vermeidung von Flecken und dem einfachen Entnehmen des Brotes dient.

■ Um eine Beschädigung ihrer Keramikoberfläche zu vermeiden, beachten Sie bitte die nachstehenden Anweisungen:

- Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabel, wenn Sie das Brot aus der Backform und/oder die Knethaken vom Brot oder von der Backform entfernen:
  - Wenn das Brot an der Backform klebt und nur schwer herausgenommen werden kann, lassen Sie die Backform 5 bis 10 Minuten abkühlen. Drehen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen um (Siehe S. DE12). Klopfen Sie vorsichtig mit beiden Händen auf eine klare mit einem Küchentuch abgedeckte Kochfläche, bis das Brot herauskommt.
- Der Knethaken kann im Brot stecken bleiben. Sollte der Knethaken stecken bleiben, warten Sie, bis das Brot abgekühlt ist und nehmen Sie ihn vor dem Schneiden heraus.
  - Wenn der Knethaken nicht aus der Backform genommen werden kann, gießen Sie warmes Wasser in die Backform und warten Sie 5 bis 10 Minuten.
    Sollte er immer noch schwierig zu entfernen sein, drehen Sie den Knethaken seitlich und ziehen Sie ihn heraus.
- Reinigen Sie Backform und Knethaken mit einem weichen Schwamm.
  Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reiniger usw.
- Harte, grobe oder große Zutaten wie Mehl mit ganzen oder gemahlenen Körnern, Zucker oder die Zugabe von Nüssen und Samen können ihre Keramikbeschichtung beschädigen. Sollen gröbere, klumpige Zutaten verwendet werden, brechen oder schneiden Sie diese in kleine Stücke. Bitte beachten Sie die Informationen zu **Zusätzlichen Zutaten** (siehe S. DE9) und die angegebenen Rezeptmengen.
- Bei diesem Gerät nur den mitgelieferten Knethaken benutzen.

Die Backform, der Knethaken und das Brot können nach dem Backen sehr heiß sein. Lassen Sie stets Vorsicht walten.

Bedienfeld und Display

● Im Folgenden finden Sie eine Aufzählung aller möglichen Symbole und Wörter. Während des Betriebs werden nur die gerade relevanten angezeigt.

■ Betriebszustand

Wird für die aktuelle Programmphase angezeigt, mit Ausnahme von und .

: Zeigt einen Stromausfall an.

: ● Zeigt das manuelle Zufügen von Zutaten an. (Menü 2, 3, 5, 7, 10, 11, und 12.)
● Hinweis zur manuellen Bedienung. (Menü 12 und15.)

■ Zeitanzeige

- Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung.
- Wenn Sie Zutaten manuell hinzugeben, zeigt die Anzeige die Zeit an, bis laut Programm die extra Zutaten beigefügt werden müssen.
- Einige Menüs erfordern manuelle Schritte. Nachdem erneuten **Start** drücken, zeigt das Display die verbleibende Zeit bis zum Fortsetzen des Backvorgangs an.

■ Brotgröße

Drücken Sie diese Taste zur Auswahl der Brotgröße. Entnehmen Sie S. DE10 das verfügbare Menü.

L
↑
M

■ Bräunung

Drücken Sie diese Taste zur Auswahl des Bräunungsgrads. Entnehmen Sie S. DE10 das verfügbare Menü.

Medium
↑
Light (Hell)

■ Start

Drücken Sie diese Taste zum Starten des Programms.

■ Stop

Zum Abbrechen der Einstellung/zum Stoppen des Programmes.
(Etwa 1 Sekunde gedrückt halten.)

■ Statusanzeige

- Ein Blinken zeigt an, dass sich das Gerät im eingestellten Zustand befindet oder ein manueller Betrieb erforderlich ist. Die **Start**-Taste kann gedrückt werden.
- Dauerhaftes Leuchten zeigt an, dass sich das Gerät im Programmausführungsmodus befindet. Die **Start**-Taste kann nicht gedrückt werden.

Es kann nicht eingeschaltet werden, auch wenn es eingesteckt ist.

■ Menü

- Drücken Sie diese Taste einmal für den Einstellungsmodus.
- Drücken Sie diese Taste erneut zur Änderung der Menünummer. (Um schneller vorzugehen, halten Sie die Taste gedrückt.) Entnehmen Sie S. DE10 die Menünummer.

■ Zeitvorwahl

- Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung). Kann bei unterstützten Menüs auf bis zu 13 Stunden eingestellt werden. (Siehe S. DE10)
  z.B.: Es ist jetzt 21:00 und Sie möchten Ihr Brot am nächsten morgen um 6:30.
  ➜ Stellen Sie die Zeitvorwahl auf **9:30** (9 Stunden 30 Minuten ab jetzt).

Gegenwärtige Uhrzeit
Zeit der Fertigstellung

▲ Drücken Sie diese Taste zum Erhöhen des Zeitwertes.
▼ Drücken Sie diese Taste zum Verringern des Zeitwertes.
(Um schneller vorzugehen, drücken Sie diese Taste einmal und halte sie dann gedrückt.)

- Zeit für Menü 13 und 18 einstellen:
  - Menü 13
    Mit einmaligem Drücken des Knopfes verlängert sich die Backzeit einschließlich der zusätzlichen Backzeit um 1 Minute.
  - Menü 18
    Mit einmaligem Drücken des Knopfes verlängert sich die Backzeit/Kochzeit um 10 Minuten, die zusätzlichen Backzeit/Kochzeit aber nur um 1 Minute.

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:04:49

Zutaten für die Brotherstellung

Für optimale Ergebnisse ist es extrem wichtig, die richtige Menge an Zutaten zu verwenden.

Flüssige Zutaten

Den mitgelieferten Messbecher oder Messlöffel benutzen.

Falls die Rezepte eine Mischung angeben (die Flüssigkeit plus Ei), sollte sie auf einer Waage gewogen werden. Die Nutzung einer Digitalwaage wird empfohlen.

Trockene Zutaten

Sollten mit Hilfe einer Küchenwaage abgewogen oder bei kleinen Mengen mit dem mitgelieferten **Messlöffel** abgemessen werden. Die Verwendung einer digitalen Waage wird empfohlen.

Brotzutaten

Mehl

Hauptzutat von Brot. Das Protein im Mehl bildet beim Kneten Gluten. Gluten sorgt für Struktur und Textur und hilft dabei, dass das Brot aufgeht.
Verwenden Sie Brotmehl mit hohem Proteingehalt. Starkbrotmehl wird aus Hartweizen gemahlen und besitzt einen hohen Gehalt an Protein, das für die Entwicklung von Gluten notwendig ist.
Das während der Fermentierung erzeugte Kohlendioxid wird im elastischen Netzwerk von Gluten festgehalten und lässt den Teig aufgehen.

Trockenhefe

Trockenhefe ist ein Trieb- und Teiglockerungsmittel und sorgt für einen luftig-lockeren Teig.
Verwenden Sie keine Trockenhefe welche eine Vorgärung erfordert (Keine Trockenhefe verwenden, die vor Benutzung gären muss).
Trockenhefe mit den Namen **Instant Yeast, Easy Blend**, **Fast Action** oder **Easy Bake** auf der Verpackung wird empfohlen. Wenn Trockenhefe aus Tüten verwendet wird, schließen Sie die Tüte sofort nach der Verwendung und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. (Verwenden Sie sie innerhalb des Haltbarkeitsdatums)

Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.

- Wenn Sie Milch anstatt Wasser verwenden, ist der Nährwert des Brotes höher. Es sollte jedoch nicht die Funktion Zeitvorwahl verwendet werden, weil es über Nacht nicht frisch bleiben könnte.

→Reduzieren Sie den Wassergehalt entsprechend.

Zucker (Raffinierter Zucker, Brauner Zucker, Honig Sirup u.s.w.)

Nahrung für die Trockenhefe, süßt und ergänzt den Geschmack des Brotes und ändert die Farbe der Kruste.

- Verwenden Sie weniger Zucker, wenn Sie Rosinen oder fruktosehaltige Früchte verwenden.

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser.

- Verwenden Sie bei niedriger Raumtemperatur lauwarmes Wasser für Menü 1, 2, 3, 9, 11, oder 14.
- Verwenden Sie bei hoher Raumtemperatur gekühltes Wasser für Menü 12.
- Verwenden Sie unabhängig von der Raumtemperatur gekühltes Wasser für Menü 6 und 7.

Messen Sie Flüssigkeiten immer mit dem mitgelieferten **Messbecher** ab.

Fett

Ergänzt den Geschmack und macht das Brot weicher.
Verwenden Sie Butter (ungesalzen), Margarine oder Öl.

Salz

Verbessert das Mehl und verstärkt das Gluten um der Gärung zu helfen.
Bei einer falschen Menge verliert das Brot Größe / Geschmack.

Glutenfreie Zutaten

- Glutenfreie Mehle, dazu gehören Mehle aus Reis, braunem Reis, Mandeln, Samen, Kartoffelstärke usw. enthalten keine Gluten-Proteine um den Teig zu festigen und besitzen daher die für die Brotherstellung benötigte Elastizität nicht.
- Xanthangummi ist ein Verdickungsmittel, das an Stelle von Glutenprotein während der Fermentation bei glutenfreiem Brotbacken wirkt.

Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern.

■ Eier

Erhöht den Nährwert des Brotes und verändert die Farbe.

- Reduzieren Sie den Flüssigkeitsgehalt (Wassergehalt) proportional.
- Eier vor dem Hinzugeben schlagen. Verwenden Sie keine Timereinstellung bei Rezepten mit Eiern. Eier sind schnell verderblich und bleiben eventuell nicht frisch.

■ Kleie

Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes.

- Verwenden Sie max. 30 g (2 EL).

■ Keime

Gibt dem Brot ein nussiges Aroma.

- Verwenden Sie max. 30 g (2 EL).

■ Gewürze, Kräuter

Verbessert den Geschmack des Brotes.
Verwenden sie nur eine kleine Menge (max. 1 EL) bei Gewürzen.
Verwenden Sie bis zu 1–2 El. getrocknete Kräuter.
Bei frischen Kräutern, folgen Sie den Anweisungen des Rezeptes.

Verwendung einer Brotbackmischung...

■ Brotmischungen mit Trockenhefe

① Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu.
(Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)
② Wählen Sie Menü 9 aus. Wählen Sie eine Brotgröße aus, die der Mischungsmenge entspricht und starten Sie den Backvorgang.
• 500 g – L • 400 g – M

- Bei einigen Mischungen ist nicht klar wie viel Trockenhefe enthalten ist, weshalb einige Versuche nötig sein können, bis das Ergebnis optimal ist.

■ Brotmischung mit extra Beutel Trockenhefe

① Geben Sie die Trockenhefe zuerst in die Backform, dann die Brotbackmischung und gießen Sie danach das Wasser hinzu.
② Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehlart der Backmischung ein und starten Sie den Backvorgang.

Zusätzliche Zutaten (Trockenfrüchte, Nüsse, Speck, Käse usw.)

Verfügbare Menüs 2, 3, 5, 7, 10, 11, und 12

Backen Sie aromatisierte Brote ohne zusätzliche Zutaten in ihrer Textur zu zerstören.

Verfahren

Nachdem die **Start** Taste gedrückt wurde, ertönt anschließend ein Signalton.
Legen Sie die zusätzlichen Zutaten mit der Hand in die Backform, während ✋ blinkt.

Zeit bis der Signalton ab dem Start ertönt (ungefähr)

- Menü 2 / Krustenbrot mit Rosinen: ca. 20 bis 25 min.
- Menü 3 / Knuspriges Schlemmerbrot: ca. 20 bis 25 min.
- Menü 5 / Krustenvollkornbrot mit Rosinen: ca. 1 std. und 25 min. bis 1 std. und 55 min.
- Menü 7 / Knuspriges Fitnessbrot mit Rosinen: ca. 1 std. bis 2 std. und 35 min.
- Menü 10 / Weißbrot mit Rosinen: ca. 50 min. bis 1 std. und 15 min.
- Menü 11 / Weißbrot schnelle, mit Rosinen: ca. 20 bis 25 min.
- Menü 12 / Brioche: ca. 55 min.

Sorgfalt bei Zutaten

Befolgen Sie die Rezept- / Menüanweisungen bezüglich der Menge je Zutat.

Andernfalls

- könnten die Zutaten aus der Backform spritzen und unangenehme Gerüche und Rauch verursachen.
- geht das Brot eventuell nicht gut auf.

Trockene / nicht lösliche Zutaten

Bei Menürezepten, die Rosinen beinhalten: Menü 2, 5, 7, 10, und 11.

■ Trockenfrüchte

- Grob in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

■ Nüsse, Kerne

- Grob in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- Nüsse verringern den Effekt von Gluten, verwenden Sie nicht zu viel.
- Große, harte Kerne können die Beschichtung der Backform beschädigen.

Weiche und leicht zu mahlende Zutaten

Bei knusprigem Schlemmerbrot anwenden: Menü 3.

■ Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomate

- Schneiden Sie den Speck und die Salami in 1 cm große Würfel.
- Schneiden Sie die Oliven in Viertel.

■ Käse, Schokolade

- Schneiden Sie den Käse in 1 cm große Würfel.
- Hacken Sie die Schokolade fein.

Informationen zur Glutenfreiheit

Die Herstellung von glutenfreiem Brot unterscheidet sich stark von der normalen Brotherstellung.
Es ist sehr wichtig, daß Sie sich, wenn Sie glutenfreies Brot aus gesundheitlichen Gründen backen wollen, von Ihrem Arzt beraten lassen und die folgenden Richtlinien beachten.

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Brotmischungen entwickelt; bei Verwendung eigener Rezepturen kann es vorkommen, daß Sie keine guten Ergebnisse erzielen.
- Wenn **glutenfrei** gewählt ist, müssen die unten stehenden Angaben für jedes Rezept genau befolgt werden. (Andernfalls kann es sein, daß das Brot nicht gut wird.)
  Es gibt zwei Typen glutenfreier Backmischungen; Backmischungen auf Weizenmehl basierend mit niedrigem Glutengehalt und Backmischungen, die glutenfrei sind und nicht aus Weizenmehl bestehen. Falls Sie eine Spezialdiät einhalten müssen und dieses Backprogramm aus Gesundheitsgründen verwenden möchten, sprechen Sie bitte zuvor mit Ihrem Arzt.
- Die Backergebnisse und das Aussehen des Brotlaibes kann sich je nach Backgemisch verändern. Gelegentlich kann auf der Oberfläche eines Laibs etwas Mehl anhaften.
- Warten Sie, bis sich das Brot abgekühlt hat, bevor Sie es schneiden. So geht es besser.
- Das Brot sollte an einem trockenen kühlen Ort gelagert und innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden. Wenn Sie den gesamten Laib nicht innerhalb dieser Zeit verzehren können, kann er in einen Tiefkühlbeutel gelegt, in praktische Teile geschnitten und eingefroren werden.

Warnung für Personen welche dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:
Bei der Verwendung von glutenfreien Programmen sollten Sie sicherstellen zuvor Ihren Arzt oder z.B. die lokale Zöliakie Gesellschaft zu konsultieren. Verwenden Sie nur die Zutaten, die für Ihren gesundheitlichen Zustand geeignet sind.
Für jegliche Konsequenzen, die sich aus der Nutzung von Zutaten ohne einer vorherigen professionellen Beratung ergeben, ist Panasonic nicht verantwortlich.
Es ist sehr wichtig, Mischungen mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden, wenn das Brot aus gesundheitsbedingten Gründen verwendet wird. Besondere Aufmerksamkeit muß der Reinigung der Backform und des Knethakens ebenso wie aller anderen verwendeten Utensilien gewidmet werden.

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:04:49

Tabelle mit Menüs und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

- Die Maschine stoppt oder bewegt sich während des Vorgangs auf Grundlage des Betriebsprogramms.
- Die erforderliche Zeit für jeden Prozess hängt von der Raumtemperatur ab.

	Menü-nummer	Menü	Optionen			Prozesse					Anmerkung *1 ( )	Verweis auf Seite
			Brotg-rößе	Bräu-nung	Zeitv-orwahl	Rest (Ruhen)	Knead (Kneten)	Rise *2 (Gären *2)	Bake (Backen)	Gesamt		
Backen, harte Kruste	1	Krustenbrot	—	—	✔	—	5 min.–10 min.	2 std. 15 min.– 2 std. 20 min.	50 min.	3 std. 15 min.	—	S. DE11–DE13
	2	Krustenbrot mit Rosinen	—	—	—	—	25 min.– 35 min. *4	1 std. 50 min.– 2 std.	55 min.	3 std. 20 min.	✔	S. DE11–DE13
	3	Knuspriges Schlemmerbrot	—	—	—	—	25 min.– 35 min. *4	1 std. 50 min.– 2 std.	55 min.	3 std. 20 min.	✔	S. DE11–DE13
	4	Krustenvollkornbrot	—	—	✔	1 std.– 1 std. 30 min.	10 min.– 20 min.	2 std. 15 min.– 2 std. 55 min.	55 min.	5 std.	—	S. DE11–DE13
	5	Krustenvollkornbrot mit Rosinen	—	—	—	1 std.– 1 std. 30 min.	30 min.– 35 min. *4	2 std.– 2 std. 35 min.	1 std.	5 std. 5 min.	✔	S. DE11–DE13
	6	Knuspriges Fitnessbrot	—	—	✔	45 min.– 2 std. 20 min. *3	10 min.– 15 min.	2 std. 35 min.– 4 std. 15 min.	50 min.	6 std.	—	S. DE11–DE13
	7	Knuspriges Fitness-brot mit Rosinen	—	—	—	45 min.– 2 std. 20 min. *3	15 min.– 25 min. *4	2 std. 30 min.– 4 std. 5 min.	55 min.	6 std. 5 min.	✔	S. DE11–DE13
Backen	8	Weißbrot	✔	✔	✔	30 min.– 1 std.	25 min.– 30 min. *4	1 std. 45 min.– 2 std. 10 min.	50 min.	4 std.	—	S. DE11–DE13
	9	Weißbrot schnell	✔	✔	—	—	15 min.– 25 min.	55 min.– 1 std. 5 min.	40 min.	2 std.	—	S. DE11–DE13
	10	Weißbrot mit Rosinen	✔	✔	—	30 min.– 1 std.	20 min.– 35 min. *4	1 std. 45 min.– 2 std. 15 min.	50 min.	4 std.	✔	S. DE11–DE13
	11	Weißbrot schnell, mit Rosinen	✔	✔	—	—	25 min.– 35 min. *4	45 min.–55 min.	40 min.	2 std.	✔	S. DE11–DE13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min.	35 min.– 45 min. *4 *6	1 std. 35 min.– 1 std. 45 min. *7	50 min.	3 std. 40 min.	✔	S. DE11, DE14
	13	Nur Backen	—	—	—	—	—	—	30 min.– 1 std. 30 min.	30 min.– 1 std. 30 min.	—	S. DE14
Glutenfrei	14	Glutenfreies Brot	—	—	—	—	15 min.– 20 min.	40 min.– 45 min.	50 min.	1 std. 50 min.	—	S. DE11, DE15
	15	Glutenfreier Kuchenteig	—	—	—	—	20 min. *5	—	1 std. 30 min.	1 std. 50 min.	✔	S. DE11, DE15
Andere	16	Brotteig	—	—	—	30 min.– 50 min.	20 min.– 30 min. *4	1 std. 10 min.– 1 std. 20 min.	—	2 std. 20 min.	—	S. DE11, DE16
	17	Pizzateig	—	—	✔	—	30 min.– 35 min. *4	10 min.– 15 min.	—	45 min.	—	S. DE11, DE16
	18	Marmelade	—	—	—	—	—	—	—	1 std. 30 min.– 2 std. 30 min.	—	S. DE11, DE16

- Die in diesen Anweisungen verwendeten Abkürzungen werden vollständig ausgeschrieben wie folgt: min. = Minute(n); std. = Stunde(n).

*1 Anmerkung ( ): Das Menü steht bei einem Signalton zur Verfügung, um weitere Zutaten hinzuzufügen, oder für eine manuelle Bedienung.
*2 Das Gerät arbeitet während des Aufgehens kurze Zeit (zur Gewährleistung einer optimalen Glutenentwicklung).
*3 Am Anfang steht eine dreiminütige Knetphase sich je nach Raumtemperatur.
*4 Während der Knetzeit wird eine Zeit zum Aufgehen eingelegt.
*5 Es gibt eine Auskratzphase während der Knetphase.
*6 Es gibt einen manuellen Prozess während der Knetphase.
*7 Während der Phase des Aufgehens gibt es einen manuellen Prozess.

Handhabungsanweisungen und Rezepte

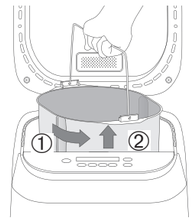
Vor der Inbetriebnahme

- **Verwenden Sie zum ersten Mal Verpackungsmaterial und reinigen Sie die Maschine.** (S. DE17)
- **Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben.** (S. DE17)

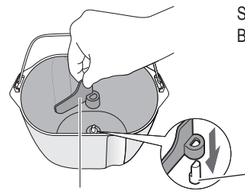
Vorbereitung

1 **Öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie die Backform (1) und setzen Sie den Knethaken in den dafür vorgesehenen Befestigungsschaft des Knethakens ein. (2)**

(1)



(2)



Setzen Sie den Knethaken fest in den Befestigungsschaft des Knethakens ein.

Befestigungsschaft des Knethakens

Überprüfen Sie den Befestigungsschaft des Knethakens und den Knethaken und stellen Sie sicher, dass sie sauber sind. (S. DE17)

2 **Bereiten Sie die Zutaten mit genauen Abmessungen entsprechend des Rezeptes vor.**

3 **Die abgewogenen Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten die Backform geben.(3)**

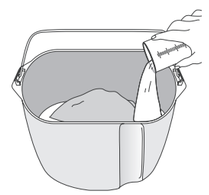
- Entfernen Sie die Trockenhefe vom Knethaken und dem Befestigungsschaft des Knethakens. Wenn etwas von der Hefe hineinkommt, geht das Brot eventuell nicht gut auf.
- Geben Sie die trockene Zutaten auf die Trockenhefe. Von jeglicher Flüssigkeit vor dem Mischen trennen.
- Danach gießen Sie die Flüssigkeit vom Rand der Seitenwand in die Brotbackform, um Spritzer zu vermeiden. (4)

(3) Zutaten zugeben
Beispiel

Krustenbrot

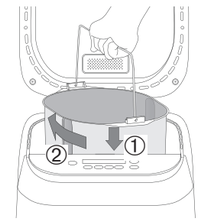
Trockenhefe	1 TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	400 g
Butter	10 g
Zucker	¾ TL
Salz	1¼ TL
Wasser	260 mL

(4)



4 **Wischen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Backform ab und setzen Sie sie in die Haupteinheit zurück. (5)**
Schließen Sie den Deckel.

(5)



5 **Stecken Sie den Stecker der Maschine in eine 230 V Steckdose.**

Stellen Sie sicher, dass die Vorbereitungsschritte abgeschlossen sind, bevor Sie das Menü einstellen.

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:04:50

Handhabungsanweisungen und Rezepte

Brot backen (Menü 1–11)

6 **Zur Auswahl eines Menüs die Taste Menu ( ) drücken.**

- Wählen Sie die Optionen für das ausgewählte Menü. Siehe S. DE10.

Brotgröße

Bräunung

Zeitvorwahl: Stellen Sie sie so eind, dass der Brotbackprozess um bis zu 13 Stunden verzögert wird.

* Die Optionen jedes Menüs werden auch durch das Symbol oben im Rezept angezeigt.

7 **Drücken Sie die Start-Taste ( ) zum Starten des Geräts.**

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des gewählten Programms an.

Verbleibende Zeit

* Die Restzeit ändert sich je nach Raumtemperatur.

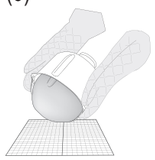
- **Menü 2, 3, 5, 7, 10, und 11(Menü zusätzlich verfügbarer Zutaten)**
  Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton für weitere Zutaten an.
  Wenn Sie ein Piepen hören, nehmen Sie das Hinzufügen manuell vor und drücken Sie dann den Knopf für einen Neustart.
  Das Kneten wird fortgesetzt, unabhängig davon, ob der Knopf gedrückt ist oder nicht. (Ein Piepen ertönt nach 3 Minuten)
  * Geben Sie die Zutaten vollständig hinein, während blinkt. Wenn aufhört zu blinken, wird auf der Anzeige die verbleibende Zeit angezeigt.
  * Fügen Sie keine Zutaten hinzu, nachdem das Display die verbleibende Zeit angezeigt hat.

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, öffnen Sie den Deckel nur, wenn das Menü dies erfordert, da dies die Brotqualität beeinträchtigt.

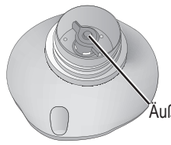
8 **Sobald das Brot fertig ist** (Gerät gibt 8 Signaltöne aus und **End** (Ende) blinkt), **drücken Sie die Stop-Taste ( ) und ziehen Sie den Netztecker.**

9 **Nehmen Sie das Brot sofort mit trockenen Ofenhandschuhen und setzen Sie es auf einen Rost.** (6) / (7)

(6)



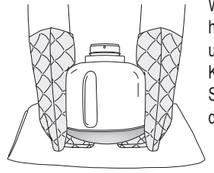
Henkel mit Ofenhandschuhen halten und das Brot herausschütteln.



Äußerer Schaft der Backform.

- Das Verschieben der äußeren Bodenwelle kann die Brotform beschädigen.

(7)



Wenn Sie nach (6) Schwierigkeiten haben, drehen Sie die Backform um und klopfen Sie sie auf Küchenhandtuch, indem Sie beide Seiten der Backform festhalten, bis das Brot herauskommt. (S. DE6)

- Entnehmen Sie immer den Knethaken, bevor Sie Brot schneiden.

Brot Rezepte

Entdecken Sie Rezepte auf: www.experience - fresh.eu

Die verfügbaren Optionen für jedes Rezept und die erforderliche Operation wurden mit den folgenden Symbolen angezeigt:

Brotgröße **Bräunung** **Zeitvorwahl**

Die abgewogenen Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten die Backform geben.

Fügen Sie zusätzliche Zutaten hinzu oder führen Sie die manuellen Schritte durch.

Menü 1 Krustenbrot

Verarbeitungszeit: 3 std. 15 min.

voreingestellter Bereich: 3 std.15 min.–13 std.

Krustenbrot

Trockenhefe	1 TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	400 g
Butter	10 g
Zucker	¾ TL
Salz	1¾ TL
Wasser	260 mL

Menü 2 Krustenbrot mit Rosinen

Verarbeitungszeit: 3 std. 20 min.

ca. 20–25 min. nach Schritt 7 (Piepen ertönt)

Krustenbrot mit Rosinen

Trockenhefe	1 TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	400 g
Butter	10 g
Zucker	¾ TL
Salz	1¾ TL
Wasser	280 mL
Rosinen *1	150 g

Menü 3 Knuspriges Schlemmerbrot

Verarbeitungszeit: 3 std. 20 min.

ca. 20–25 min. nach Schritt 7 (Piepen ertönt)

Knuspriges Schlemmerbrot

Trockenhefe	1 TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	400 g
Butter	10 g
Zucker	¾ TL
Salz	1¾ TL
Wasser	280 mL
Speck *2	150 g

Menü 4 Krustenvollkornbrot

Verarbeitungszeit: 5 std.

voreingestellter Bereich: 5 std.–13 std.

Weizenvollkornbrot mit Hafer

Trockenhefe	1 TL
Vollkornweizenmehl	400 g
Butter	10 g
Zucker	¾ TL
Salz	1¾ TL
Wasser	280 mL

Menü 5 Krustenvollkornbrot mit Rosinen

Verarbeitungszeit: 5 std. 5 min.

ca. 1 std. 25 min. bis 1 std. 55 min. nach Schritt 7 (Piepen ertönt)

Krustenvollkornbrot mit Rosinen

Trockenhefe	1 TL
Vollkornweizenmehl	400 g
Butter	20 g
Zucker	1½ TL
Salz	1¼ TL
Wasser	300 mL
Rosinen *1	100 g

Menü 6 Knuspriges Fitnessbrot

Verarbeitungszeit: 6 std.

voreingestellter Bereich: 6 std.–13 std.

Knuspriges Fitnessbrot

Trockenhefe	¾ TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	300 g
Salz	1 TL
Wasser (5 °C)	220 mL

Menü 7 Knuspriges Fitnessbrot mit Rosinen

Verarbeitungszeit: 6 std. 5 min.

ca. 1 std. bis 2 std. 35 min. nach Schritt 7 (Piepen ertönt)

Knuspriges Fitnessbrot mit Rosinen

Trockenhefe	¾ TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	300 g
Salz	1 TL
Wasser (5 °C)	220 mL
Rosinen *1	100 g

Menü 8 Weißbrot

Verarbeitungszeit: 4 std.

Light (Hell), Medium M, L voreingestellter Bereich: 4 std.–13 std.

Weißbrot

	M	L
Trockenhefe	¾ TL	1 TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g
Butter	15 g	25 g
Zucker	1 TL	1½ TL
Salz	1 TL	1¼ TL
Wasser	280 mL	350 mL

Menü 9 Weißbrot schnell

Verarbeitungszeit: 2 std.

Light (Hell), Medium M, L

Weißbrot schnell

	M	L
Trockenhefe	1 TL	1¼ TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g
Butter	15 g	25 g
Zucker	1 TL	1½ TL
Salz	1 TL	1¼ TL
Wasser	280 mL	350 mL

Menü 10 Weißbrot mit Rosinen

Verarbeitungszeit: 4 std.

Light (Hell), Medium M, L

ca. 50 min. bis 1 std. 15 min. nach Schritt 7 (Piepen ertönt)

Weißbrot mit Rosinen

	M	L
Trockenhefe	¾ TL	1 TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g
Butter	15 g	25 g
Zucker	1 TL	1½ TL
Salz	1 TL	1¼ TL
Wasser	280 mL	350 mL
Rosinen *1	120 g	150 g

Menü 11 Weißbrot schnell, mit Rosinen

Verarbeitungszeit: 2 std.

Light (Hell), Medium M, L

ca. 20–25 min. nach Schritt 7 (Piepen ertönt)

Weißbrot schnell, mit Rosinen

	M	L
Trockenhefe	1 TL	1¼ TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g
Butter	15 g	25 g
Zucker	1 TL	1½ TL
Salz	1 TL	1¼ TL
Wasser	280 mL	350 mL
Rosinen *1	120 g	150 g

*1 Fein in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
*2 Grob in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

- Die in diesen Anweisungen verwendeten Abkürzungen werden vollständig ausgeschrieben wie folgt:
  TL = Teelöffel; EL = Esslöffel; ca. = circa.

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:04:51

Handhabungsanweisungen und Rezepte

Brioche backen

Menü 12 Brioche

Verarbeitungszeit: 3 std. 40 min.

Light (Hell), Medium

Einfaches Brioche

	Trockenhefe	1 TL
	Backstarkes Weizenmehl Typ 550	320 g
	Butter *1	50 g
	Zucker	3½ EL
	Magermilchpulver	1½ EL
	Salz	1¼ TL
	2 Eigelb (mittelgroß) + 1 Ei (mittelgroß) + Wasser (Vermengen)	200 g
	Butter *2	70 g

*1 Gewürfelt, 2 bis 3 cm, im Kühlschrank aufbewahren.
*2 Gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps

- Geben Sie nach Anzeige der Restzeit weder Butter noch zusätzliche Zutaten hinzu.
- Geben Sie zusätzliche Zutaten wie Rosinen in Schritt 8 mit der Butter hinzu.

Brioche einfach backen

- Schneiden Sie die Butter in 1 bis 2 cm große Würfel und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- Ergänzen Sie sie mit anderen Zutaten am Anfang und nach Schritt 5.
- Überspringen Sie Schritt 8 bei dieser Variante. Diese Brioche unterscheidet sich etwas von der anderen.

1 – 5 **Siehe S. DE11 der Vorbereitungen**

6 **Wählen Sie Menü 12, Bräunung wählen**

7 **Drücken Sie die Taste ◈ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

8 Nach ca. 55 Minuten. **Öffnen Sie** den Deckel, wenn Sie das Piepen hören. **Fügen Sie die zusätzliche Butter hinzu, während ✋ blinkt** (es blinkt ca. 5 Minuten). **Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

9 ①Nach ca. 45 bis 50 Minuten nach dem Neustart. **Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Backform heraus**, wenn Sie den Signalton hören. **Teig und Knethaken aus der** Backform **nehmen.**
②Tragen Sie eine Schicht Butter (ohne Rezept) auf die Backform aus und ersetzen Sie den geformten Teig.
③**In das Hauptgerät zurückstellen.**
④**Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

Beenden Sie Schritte ①–④ innerhalb von 10 Minuten, während ✋ blinkt. Das Gerät startet automatisch 10 Minuten nach dem Signalton.

10 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie das Brot,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und **End** (Ende) blinkt.

Nur Backen

Menü 13 Nur Backen

Verarbeitungszeit: 30 min. – 1 std. 30 min.

Früchtebrot

	Butter	200 g
	Zucker	180 g
	4 Eier (mittelgroß)	200 g
	Milch	30 mL
	Einfaches Mehl (A)	300 g
	Backpulver (A)	13 g
	Gemischte Trockenfrüchte	200 g

Tipps

- Die Zeitvorwahl wird nur für die Dauer der Backzeit eingestellt.

1 **Entfernen Sie den Knethaken und tragen Sie eine Schicht Butter (ohne Rezept) auf die Backform auf.**

2 **Rühren Sie in einer großen Schüssel Butter und Zucker schaumig. Fügen Sie Eier einzeln hinzu und schlagen Sie gut.**

3 **Geben Sie Milch, gesiebt A, hinzu und rühren sie alles nach jeder Zugabe gut durch.**

4 **In die Backform gießen und in das Hauptgerät zurückstellen. Deckel schließen und einstecken.**

5 **Wählen Sie Menü 13**

6 **Stellen Sie die Backzeit ein**
(Früchtebrot: 1 std. und 20 min)

7 **Drücken Sie die Taste ◈ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

8 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Kuchen,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und **End** (Ende) blinkt.

Zusätzliches Backen

- Wenn der Backvorgang nicht komplett ist, wiederholen Sie Schritte 5 bis 8. (Die zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 50 Minuten eingestellt werden, während das Gerät immer noch heiß ist. Der Timer startet erneut bei 1 Minute, indem Sie wie gewünscht die **Zeitvorwahl**-Taste drücken.)

Glutenfreies Brot backen

Menü 14 Glutenfreies Brot

Verarbeitungszeit: 1 std. 50 min.

Glutenfreies Brot

	Wasser	430 mL
	Öl	1 EL
	Hammermühle Back-Mix Weissbrot	500 g
	Trockenhefe	2 TL

Gluten- und weizenfreies Brot

	Milch	310 mL
	2 aufgeschlagene Eier (mittelgroß)	100 g
	Apfelessig	1 EL
	Öl	2 EL
	Honig	60 g
	Salz	1¼ TL
	Braunes Reismehl	150 g
	Kartoffelstärke	300 g
	Xanthangummi	2 TL
	Trockenhefe	2½ TL

Tipps für glutenfreies Brot:

- Wasser muss zuerst zugegeben werden. Geben Sie die anderen Zutaten entsprechend der Rezeptreihenfolge in die Backform hinzu.
- Das Ergebnis variiert je nach Rezept und Art der Brotmischung.
- Befolgen Sie das Rezept auf der Verpackung Ihrer glutenfreien Brotmischung.

1 – 5 **Siehe S. DE11 der Vorbereitungen**

6 **Wählen Sie Menü 14**

7 **Drücken Sie die Taste ◈ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

8 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie das Brot,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und **End** (Ende) blinkt.

Glutenfreien Kuchen backen

Menü 15 Glutenfreier Kuchenteig

Verarbeitungszeit: 1 std. 50 min.

Glutenfreier Schokoladenkuchen

	Butter *1	150 g
	Zucker	150 g
	3 aufgeschlagene Eier (groß)	180 g
	Dunkle Schokolade, geschmolzen	120 g
	Weißes Reismehl	120 g
	Kakaopulver	30 g
	Backpulver	10 g

*1 In 1 cm große Würfel schneiden.

Tipps

- Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
- Wenn Sie versuchen, den Kuchen kraftvoll aus der Backform zu schütteln, verliert er die Form.

1 – 5 **Siehe S. DE11 der Vorbereitungen**

6 **Wählen Sie Menü 15**

7 **Drücken Sie die Taste ◈ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

8 Nach ca. 2 Minuten. **Öffnen Sie** den Deckel, wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie den Teig von den Backformrändern innerhalb von 3 Minuten während ✋ aufleuchtet. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ◈ fortgesetzt.

9 Nach ca. 12 Minuten. **Öffnen Sie** den Deckel, wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während ✋ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ◈ fortgesetzt.

10 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Kuchen,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und **End** (Ende) blinkt.

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:04:52

Handhabungsanweisungen und Rezepte

Brotteig zubereiten

Menü 16 Brotteig

Verarbeitungszeit: 2 std. 20 min.

Brotteig

Trockenhefe	1 TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	500 g
Butter	30 g
Zucker	1½ EL
Salz	1½ TL
Wasser	310 mL

1 — 5 Siehe S. DE11 der Vorbereitungen

6 Wählen Sie Menü 16

7 Drücken Sie die Taste zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

8 Drücken Sie die Taste und nehmen Sie den Teig heraus, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und **End** (Ende) blinkt.

9 Formen Sie den fertigen Teig und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe aufgehen. Backen Sie ihn dann im Ofen.

Pizzateig zubereiten

Menü 17 Pizzateig

Verarbeitungszeit: 45 min.

voreingestellter Bereich: 45 min. – 13 std.

Pizzateig

Trockenhefe	1 TL
Backstarkes Weizenmehl Typ 550	450 g
Öl	4 EL
Salz	2 TL
Wasser	240 mL

1 — 5 Siehe S. DE11 der Vorbereitungen

6 Wählen Sie Menü 17

7 Drücken Sie die Taste zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

8 Drücken Sie die Taste und nehmen Sie den Teig heraus, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und **End** (Ende) blinkt.

9 Teilen Sie den Teig mit einem Spatel und formen Sie die Portionen zu Bällen.

10 Bedecken Sie ihn mit einem feuchten Küchentuch und lassen Sie ihn für 10 Minuten stehen.

11 Teig flach rollen und Löcher mit einer Gabel einstechen.

12 Verstreichen Sie Ihre Lieblingssoße und den gewünschten Belag und backen Sie Ihre Pizza anschließend im Ofen.

Marmelade kochen

Menü 18 Marmelade

Verarbeitungszeit: 1 std. 30 min. – 2 std. 30 min.

Erdbeermarmelade

Erdbeeren, fein gehackt *1	600 g
Zucker *1	400 g
Pektinpulver *2	13 g

*1 Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform:
Zunächst die Hälfte der Früchte → Hälfte des Zuckers → verbleibende Früchte → verbleibender Zucker.

*2 Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform, bevor Sie die Backform in das Hauptgerät einsetzen.

So gelieren Sie feste Marmelade

- Die Rezepte in dieser Anleitung ergeben weiche Marmelade, da weniger Zucker verwendet wird.
- Früchte mit einem hohen Pektingehalt gelieren leicht, bei einem niedrigen Pektingehalt klappt dies nicht so leicht.
- Es ist notwendig, über eine ausreichende Menge an Zucker, Säure und Pektin zu verfügen.
- Verwenden Sie frische, reife Früchte. Überreife oder unreife Früchte gelieren nicht so gut.
- Halten Sie sich bei der Menge der einzelnen Zutaten eng an das Rezept, sonst wird die Marmelade nicht fest, überkocht oder verbrennt.
- Stellen Sie die geeignete Kochzeit ein.

1 — 5 Siehe S. DE11 der Vorbereitungen

6 Wählen Sie Menü 18

7 Stellen Sie die Kochzeit ein.
(Erdbeermarmelade: 1 Stunde und 40 Minuten)

8 Drücken Sie die Taste zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

9 Drücken Sie die Taste und entfernen Sie die Marmelade vorsichtig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und **End** (Ende) blinkt.

Zusätzliches Kochen

- Wenn sie nicht fest genug ist, wiederholen Sie Schritt 6 – 9.
  (Kochzeit kann innerhalb 10 Minuten bis 40 Minuten bis zur Verdopplung verlängert werden, solange das Gerät noch heiß ist. Der Timer startet erneut bei 1 Minute, indem Sie wie gewünscht die **Zeitvorwahl**-Taste drücken.)

Tipps

- **Der Timer stellt nur die Dauer des Kochens ein.** (Standard: 2 Stunden)
- Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter. Achten Sie darauf, diese nicht zu lange zu kocht.
- Die Marmelade kann anbrennen, falls sie in der Backform verbleibt.
- Füllen Sie die fertige Marmelade so schnell wie möglich in die Behälter.
  Achten Sie beim Herausholen der Marmelade darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Bewahren Sie die Marmelade kühl und dunkel auf. Aufgrund des geringeren Zuckergehalts ist die Marmelade nicht so lange haltbar wie gekaufte Marmelade. Bewahren Sie die Marmelade nach dem Öffnen gekühlt auf und verbrauchen Sie sie so schnell wie möglich.

Reinigung & Pflege

Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Maschine abkühlen.

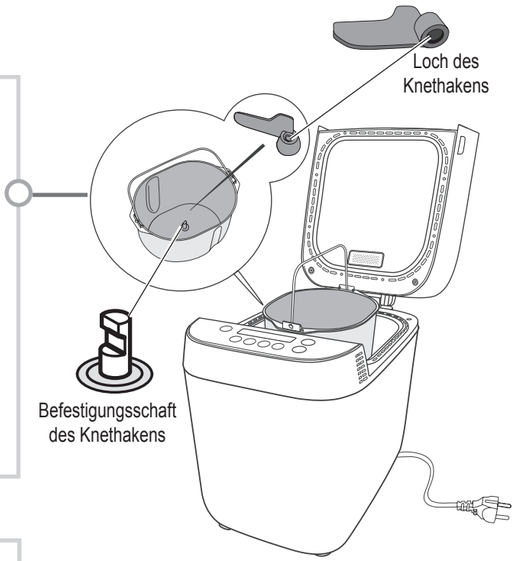
- Nach jedem Gebrauch Gerät und Teile gründlich reinigen.
- Reinigen Sie kein Teil der Maschine in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine schmirgelnden Gegenstände (Scheuermilch, Scheuerpads u.s.w.).
- Verwenden Sie kein Benzin, keine Verdünner, keinen Alkohol und keine Bleichmittel.
- Nach dem Abspülen die waschbaren Teile mit einem trockenen Tuch abwischen. Die Teile der Maschine immer sauber und trocken halten.

Backform & Knethaken

Alle Teigreste entfernen, besonders um den Montageschaft des Knethakens und um Löcher des Knethakens.

Mit einem weichen Schwamm oder Backpinsel waschen und dann gründlich trocknen.

- Etwaige Teigreste am Montageschaft des Knethakens oder im Loch des Knethakens können dazu führen, dass der Haken sich leicht löst oder im Brot verbleibt.
- Die Backform nicht in Wasser tauchen.
  - Falls sich der Knethaken nicht ohne Weiteres entfernen lässt, geben Sie warmes Wasser in die Backform und warten Sie 5 bis 10 Minuten.
- Kein scharfes Instrument oder einen harten Pinsel benutzen, um eine Beschädigung an der Oberfläche zu vermeiden.

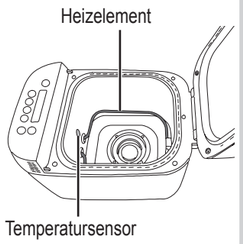


Innere

Entfernen Sie die Speisereste.

Wischen Sie das Innere der Maschine mit einem feuchten Tuch ab, mit Ausnahme des Bereichs des Heizelements und des Temperatursensors.

- Die Farbe des Inneren kann sich mit dem Gebrauch ändern.

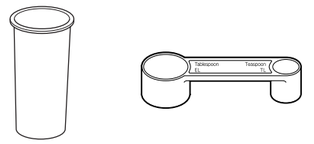


Außen & Dampfabzugsöffnung

Mit einem feuchten Tuch abwischen.

Messbecher & Messlöffel

Mit warmem Seifenwasser waschen und gut abtrocknen.



- Nicht Spülmaschinenfest

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:04:53

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Mein Brotteig geht nicht richtig auf. Die Oberfläche des Brotes ist uneben.	● Die Qualität des Glutens in Ihrem Mehl ist schlecht, oder Sie haben kein proteinreiches Mehl verwendet. (Die Glutenqualität hängt von der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Jahreszeit der Ernte ab) → Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. ● Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. → Proteinhaltiges Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, fügen Sie 10 – 20 mL Wasser zusätzlich hinzu. ● Sie verwenden nicht die richtige Trockenhefe. → Verwenden Sie Trockenhefe aus einer Tüte mit der Aufschrift **Instant-Trockenhefe**. Diese Art erfordert keine Vorgärung. ● Sie verwenden nicht genug Trockenhefe oder Ihre Trockenhefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten **Messlöffel**. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Trockenhefe. (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Die Trockenhefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt. → Vergewissern Sie sich, ob Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge gemäß dem Rezept hinzugefügt haben. (S. DE11) ● Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet. → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten **Messlöffel** ab. → Überprüfen Sie, ob Salz und Zucker nicht in anderen Zutaten enthalten ist.
Mein Brotteig ist gar nicht aufgegangen. Mein Brot ist blass und klebrig.	● Sie haben keine Trockenhefe verwendet. → Geben Sie die richtige Menge Trockenhefe in die Backform. ● Sie verwenden nicht genug Trockenhefe oder Ihre Trockenhefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten **Messlöffel**. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Trockenhefe. (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. * Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. → Entnehmen Sie das Brot aus der Backform und beginnen Sie erneut mit neuen Zutaten.
Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig.	● Es war beim Aufschneiden zu heiß. → Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.
Mein Brot ist zu sehr aufgegangen.	● Sie haben zu viel Trockenhefe / Wasser verwendet. → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten **Messlöffel** (Trockenhefe) / **Messbecher** (Wasser) ab. → Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. ● Sie haben zu viel Mehl verwendet. → Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage.
Mein Brot hat viele Luftlöcher.	● Sie haben zu viel Trockenhefe verwendet. → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten **Messlöffel** ab. **[Weißbrot]** ● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es mit 10 – 20 mL weniger Wasser.
Mein Brot ist zusammengefallen nachdem es aufgegangen ist.	● Die Qualität ihres Mehls ist nicht sehr gut. → Versuchen Sie eine andere Mehlmarke. **[Weißbrot]** ● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Versuchen Sie es mit 10 – 20 mL weniger Wasser.
Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich.	**[Weißbrot]** ● Der nach dem Backen im Brot verbliebene Dampf kann in die Kruste gelangen und sie leicht aufweichen. → Um die Dampfmenge zu reduzieren, versuchen Sie es mit 10 – 20 mL weniger Wasser.
Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht.	● Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen. → Entfernen Sie das Brot sofort nach dem Backen. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. * Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist.
Wie bleibt meine Kruste knusprig?	● Damit Ihr Brot knusprig wird können Sie es im Ofen bei 200 °C / 392 °F oder Gas Stufe 6 für weitere 5 bis 10 Minuten backen.
Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher.	● Haben Sie Butter innerhalb von 5 Minuten nach dem Piepton hinzugefügt? → Butter nicht hinzugeben, wenn das Display die Restzeit bis zur Fertigstellung anzeigt. (Schritt 8 von S. DE14) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Meine Brioche ist bei Verwendung einer Brotbackmischung nicht gut gelungen.	● Versuchen Sie Folgendes: → Bei Verwendung von Menü 12 kann eine reduzierte Trockenhefemenge zu besseren Backergebnissen führen. (bei getrennter Zugabe von Trockenhefe). → Folgen Sie dem Rezept auf der Brotbackmischung, aber die Brotbackmischung sollte zwischen 350 – 500 g betragen. → Geben Sie zuerst die Trockenhefe, gefolgt von trockenen Zutaten, Butter und dann Wasser in die Backform. Weitere Zutaten fügen Sie sie später hinzu. (S. DE14) → Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Brotbackmischung ab.
Warum ist mein Brot nicht gut gemischt?	● Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt. → Vergewissern Sie sich vor Einfüllen der Zutaten, dass der Knethaken in die Backform eingesetzt ist. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt wird. Sie könnten den Laib erneut bearbeiten, was aber zu keinem guten Ergebnis führen könnte, wenn der Knetvorgang bereits begonnen hat.
Zusätzliche Zutaten werden nicht richtig gemischt.	● Haben Sie die zusätzlichen Zutaten mit dem Aufblinken von 🖐 in die Backform gegeben? → Zusätzliche Zutaten müssen in die Backform gegeben werden, während 🖐 auf dem Display blinkt.
Extra-Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.	● Haben Sie innerhalb von 5 Minuten nach dem Signalton weitere Zutaten ergänzt? → Weitere Zutaten müssen hinzugegeben werden, während 🖐 in der Anzeige blinkt. ● Bei manchen Brotbackmischungsteigen lassen sich Extra-Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. → Verringern Sie die zusätzlichen Zutaten um die Hälfte.
Mein Brot wurde nicht gebacken.	● Das Teigmenü wurde ausgewählt. → Das Teigmenü umfasst keinen Backvorgang. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie ihn in Ihrem Ofen backen. ● Es ist nicht genug Wasser vorhanden und die Motorschutzsicherung wurde aktiviert. Dies passiert nur wenn das Gerät überlastet ist und der Motor extremer Belastung ausgesetzt ist. → Wenden Sie sich an den Verkäufer für eine Serviceberatung. Überprüfen Sie nächstes Mal das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten **Messbecher** ab. ● Sie haben vergessen den Knethaken einzusetzen. → Setzen Sie zuerst den Knethaken ein (S. DE11) ● Der Befestigungsschaft des Knethakens in der Backform sitzt fest und dreht sich nicht. → Wenn der Befestigungsschaft des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht, wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Befestigungsschaft des Knethakens ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter).
Am Boden und an den Seiten meines Brotes ist ein Mehlüberschuss.	● Sie haben zu viel Mehl verwendet, oder nicht genügend Flüssigkeit. → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die Mehlmenge mit der Waage und die Flüssigkeit mit dem **Messbecher ab**.
Das Brot lässt sich nicht entnehmen.	● Wenn das Brot an der Backform klebt und nur schwer herausgenommen werden kann, lassen Sie die Backform 5 bis 10 Minuten abkühlen. Drehen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen um (Siehe S. DE12). Klopfen Sie vorsichtig mit beiden Händen auf eine klare mit einem Küchentuch abgedeckte Kochfläche, bis das Brot herauskommt.
Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme.	● Der Teig ist etwas steif. → Lassen Sie das Brot vollständig auskühlen, bevor Sie vorsichtig den Knethaken entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal mit 10 – 20 mL mehr Wasser. ● Unterhalb des Knethakens hat sich eine Kruste gebildet. → Reinigen Sie den Knethaken und Befestigungsschaft des Knethakens nach jeder Verwendung.
Die Marmelade ist übergekocht.	● Es wurden zu viele Früchte oder Zucker verwendet. → Verwenden Sie nur die in den Rezepten auf S. DE16 angegebenen Mengen von Früchten und Zucker.
Marmelade ist zu flüssig und nicht richtig geliert.	● Die Früchte waren unreif oder überreif. ● Die Zuckermenge wurde zu stark reduziert. ● Die Kochzeit hat nicht ausgereicht. ● Früchte mit einem geringen Pektingehalt wurden verwendet. → Verwenden Sie die flüssige Marmelade als Dessertsauce. → Lassen Sie die Marmelade vollständig abkühlen. Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter.

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:04:53

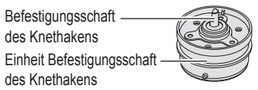
Fehlerbehebung

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Beim Kochen von Marmelade ist die Marmelade angebrannt oder der Knethaken sitzt fest und lässt sich nicht entfernen.	● Die Fruchmenge war zu gering oder die Zuckermenge zu hoch. → Stellen Sie die Backform in die Spüle und füllen Sie sie zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie die Backform einweichen, bis sich die angebrannte Mischung oder der Knethaken lösen lässt. Wenn das Angebrannte gelöst ist, waschen Sie es mit einem weichen Schwamm ab.
Können gefrorene Früchte verwendet werden?	● Können nur für Marmelade verwendet werden.
Welche Zuckersorten können für Marmelade verwendet werden?	● Weißer Streuzucker oder Kristallzucker kann verwendet werden. Verwenden Sie keine braunen Zucker, Diätzucker, Zucker mit reduziertem Kaloriengehalt oder künstlichen Süßstoff.
Können zum Kochen von Marmelade eingelegte Früchte verwendet werden?	● Eingelegte Früchte sollten nicht verwendet werden. Die Qualität ist nicht ausreichend.
Weitere Probleme	
Der Knethaken rattert.	● Grund hierfür ist, dass der Knethaken locker auf dem Befestigungsschaft des Knethakens sitzt. (Dies ist kein Fehler.)
Während des Backens riecht es verbrannt. Rauch kommt aus der Dampfabzugsöffnung.	● Bei der ersten Verwendung können unangenehme Gerüche freigesetzt werden, bei normalen Einsatzbedingungen treten sie nicht erneut auf. ● Zutaten könnten auf das Heizelement gelangt sein. → Manchmal fallen kleine Mengen Mehl, Rosinen oder andere Zutaten während des Mischens aus der Backform. Wischen Sie nach dem Backen und nach dem Abkühlen des Maschine das Heizelement einfach vorsichtig ab. → Nehmen Sie die Backform aus der Haupteinheit heraus, um Zutaten zuzugeben.
Teig tritt aus dem Boden der Backform aus.	● Eine kleine Menge Teig tritt durch die Lüftungslöcher aus (dies behindert die drehenden Teile jedoch nicht). Dies ist kein Fehler, aber überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, dass sich der Befestigungsschaft des Knethakens korrekt dreht. → Wenn sich der Befestigungsschaft des Knethakens bei aufgesetztem Knethaken nicht dreht, muss die Einheit des Befestigungsschaft des Knethakens ausgetauscht werden. (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.)
Ungewöhnliche Anzeige	
⇉⚡- erscheint auf dem Anzeigefeld.	● Es gab eine Stromunterbrechung für ca. 10 Minuten (der Stecker wurde versehentlich gezogen oder eine Sicherung hat sich gelöst) oder ein anderes Problem mit der Stromversorgung ist aufgetreten. → Der Betrieb wird nicht beeinflusst, wenn das Problem der Stromversorgung nur kurzzeitig ist. Der Maschine arbeitet weiter, wenn die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wieder hergestellt ist, aber die Qualität des Ergebnisses könnte beeinträchtigt werden.
1 erscheint am Display und der Vorgang wurde gestoppt.	● Wenn die Stromversorgung des Gerätes zu einem bestimmten Zeitpunkt unterbrochen wird, wird nach der Wiederherstellung 1 angezeigt. (Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus und kann das Programm nicht fortsetzen) → Nehmen Sie Brot, Teig oder Zutaten heraus und starten Sie erneut mit neuen Zutaten.
H01, H02 wird auf dem Display angezeigt.	● Das Display weist auf ein Problem mit dem Maschine hin. → Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.
U50 erscheint auf dem Anzeigefeld.	● Das Gerät ist heiß (über 40 °C/105 °F). Dies tritt bei wiederholtem Gebrauch auf. → Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40 °C/105 °F abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (U50 verschwindet).

(Boden der Backform)

Lüftungslöcher (4 Stück)

Befestigungsschaft des Knethakens



Teilnr. ADA29E1651

Technische Daten

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz		
Leistungsaufnahmel	700 W		
Kapazität	(Starkes Brotmehl)	max. 500 g	min. 300 g
	(Trockenhefe)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Backpulver)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Zeitvorwahl	Digitale Zeitschaltuhr (bis zu 13 Stunden)		
Abmessungen (H × B × T)	Ca. 34,0 × 27,3× 40,4 cm		
Gewicht	Ca. 7,0 kg		
Zubehör	Messbecher, Messlöffel		

Entsorgung von Altgeräten

Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen.

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.
Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.
Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.
Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgelder verhängt werden.

SD-ZP2000 DE_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:04:54

Merci d’avoir acheté le produit Panasonic.

- Veuillez lire attentivement les instructions pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d’utiliser ce produit, **veuillez prêter attention aux Consignes de sécurité (P. FR3–FR5) et aux Informations importantes (P. FR5) du le présent mode d’emploi.**
- Veuillez conserver les instructions pour une utilisation future.
- Panasonic décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l’appareil ou tout manquement aux présentes consignes.

Table des matières

Consignes de sécurité **FR3**
Informations importantes **FR5**
Nomenclature et mode d’emploi **FR6**
- Unité principale & Accessoires **FR6**
- Panneau de commande et affichage **FR7**

Ingrédients pour la fabrication du pain **FR8**
- Recette de pain **FR8**
- Ingrédients supplémentaires **FR9**
- Informations sur le sans gluten **FR9**

Graphiques de menus et options de cuisson **FR10**
Instructions d’utilisation et recettes **FR11**
- Avant l’utilisation **FR11**
- Préparations **FR11**
- Cuisson du pain **FR12**
  - Recettes de pain **FR13**
- Cuisson de brioche **FR14**
- Cuisson de gâteau **FR14**
- Cuisson de pain sans gluten **FR15**
- Cuisson d’un gâteau sans gluten **FR15**
- Préparation de pâte à pain **FR16**
- Préparation de pâte à pizza **FR16**
- Faire de la confiture **FR16**

Nettoyage & Entretien **FR17**
Problèmes et solutions **FR18**
Caractéristiques techniques **FR21**

Consignes de sécurité

Veuillez vous assurer de suivre ces instructions.

Pour réduire le risque de blessures, de choc électrique et d’incendie, veuillez respecter les instructions suivantes:

■ **Les signes suivants indiquent le degré de préjudice et de dommage subi lorsque l'appareil est mal utilisé.**

⚠ **AVERTISSEMENT:**	Indique un danger potentiel qui pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.
⚠ **ATTENTION:**	Indique un danger potentiel susceptible de causer des blessures ou dommages matériels mineurs.

■ **Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.**

⃠ Ce symbole indique une interdiction.	❗ Ce symbole indique les conditions préalables à suivre.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique, d’incendie consécutif à un courtcircuit, de fumée, de brûlure ou de blessures.

⃠
- **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec l’emballage.** (Cela peut causer un étouffement.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.**
  ➜ Consultez votre revendeur ou un centre d’assistance Panasonic.
- **Ne pas endommager le cordon d’alimentation ou la prise.**
  Les actions suivantes sont strictement prohibées
  Modifier, toucher ou placer à côté d’éléments chauffants ou de surfaces chaudes, courber, torsader, tirer, suspendre / tirer sur des bords tranchants, mettre des objets lourds sur le dessus, mettre en paquet le cordon d’alimentation ou porter l’appareil avec le cordon d’alimentation.
- **Ne pas utiliser l’appareil si le cordon d’alimentation ou la prise est endommagé (e) ou si la prise n’est pas correctement branchée à la prise murale.**
  ➜ Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une autre personne qualifiée afin d’éviter tout danger.
- **Ne pas brancher ou débrancher la prise avec les mains mouillées.**
- **Ne pas immerger l’appareil dans l’eau et ne pas l’éclabousser avec de l’eau et / ou un autre liquide.**
- **Ne touchez pas, ne bloquez pas ou ne couvrez pas la grille d’aération pendant l’utilisation.**
  • Faites tout particulièrement attention aux enfants.

❗
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ne bénéficient pas de l’expérience et des connaissances adéquates, uniquement avec les conseils ou la supervision d’une personne responsable puisse leur assurer une utilisation de l’appareil sans danger.**
  Ne laissez pas les enfants jouer avec l’appareil.
  Le nettoyage et l’entretien de l’appareil ne seront pas effectués par des enfants, à moins qu’il soient âgés d’au moins 8 ans et qu’ils soient supervisés.

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:06:36

Consignes de sécurité

Veuillez vous assurer de suivre ces instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

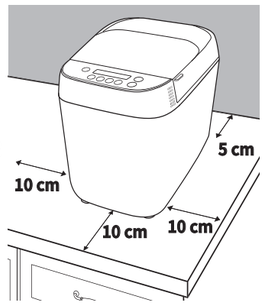
Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie consécutif à un courtcircuit, de fumée, de brûlure ou de blessures.

- **Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **S'assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à votre alimentation locale.**
  Éviter également de brancher d'autres appareils à la même prise murale pour empêcher une surchauffe électrique. Cependant, si vous connectez un certain nombre de prises, assurez vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise murale.
- **Insérer la prise fermement.**
- **Épousseter la prise régulièrement.**
  ➜ Débrancher la prise, et la nettoyer avec un chiffon sec.
- **Arrêter l'appareil immédiatement et débranchez-le si ce dernier cesse de fonctionner correctement.**
  p. ex. pour quelque chose d'anormal ou une panne:
  • La prise et le cordon d'alimentation chauffent de manière anormale.
  • Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'appareil n'est plus alimenté.
  • Le corps principal est déformé, présente des détériorations visibles ou est anormalement chaud.
  • Un bruit se fait entendre pendant l'utilisation.
  • Il y a une odeur désagréable.
  • Il y a une autre anomalie ou panne.
  ➜ Consultez le revendeur ou un centre de revente agréé par Panasonic pour inspection ou réparation du appareil.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie, de brûlure, de blessures ou de dégâts sur vos biens.

- **N'utilisez pas l'appareil aux endroits suivants:**
  • Sur les surfaces irrégulières, sur les appareils électriques tels qu'un réfrigérateur, sur des matériaux tels que des nappes ou sur les tapis, etc.
  • Les endroits où il peut être éclaboussé par de l'eau ou près d'une source de chaleur.
  ➜ Positionnez l'appareil sur un plan de travail stable, sec, propre, plat et résistant à la chaleur à au moins 10 cm du bord du plan de travail et à au moins 5 cm des murs adjacents et d'autres objets.



- **N'enlevez pas le moule à pain ou ne débranchez pas la machine à pain en cours d'utilisation.**

⚠ ATTENTION

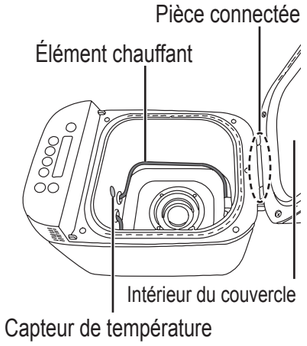
Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie, de brûlure, de blessures ou de dégâts sur vos biens.

- **Ne touchez pas de zones sensibles telles que le moule à pain, l'intérieur de l'unité, l'élément chauffant ou l'intérieur du couvercle pendant que l'appareil est en service ou après la cuisson.**
  Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Faites attention à la chaleur résiduelle, en particulier après utilisation.
  ➜ Pour éviter toute brûlure, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour enlever le moule à pain et le pain cuit. (N'utilisez pas de gants de cuisine humides)
- **Ne pas utiliser avec un programmateur externe, etc.**
  • Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un programmateur ou une télécommande séparée.
- **Ne pas insérer d'objet dans les fentes.**
- **Ne dépassez pas les quantités maximales de farine (500 g) et des ingrédients de levage de pâte tels que la levure sèche (7 g) ou la poudre à lever (13 g). (Voir P. FR21)**

- **Débrancher la prise d'alimentation lorsque l'appareil ne fonctionne pas.**
- **Assurez-vous de bien débrancher l'appareil en la tenant par la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.**
- **Avant de le manipuler, le déplacer ou le nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-lui le temps de refroidir.**
- **Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.**
- **Assurez-vous de nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments après utilisation. (Voir P. FR17)**

Informations importantes

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces très humides et n'exercez pas une force excessive sur les pièces comme illustré sur la droite pour éviter tout dysfonctionnement ou déformation.
- N'utilisez pas un couteau ou tout autre objet tranchant pour retirer les résidus de pâte.
- Ne pas laisser tomber l'appareil pour éviter de l'endommager.
- Ne stockez aucun ingrédient ou cordon dans le moule à pain.



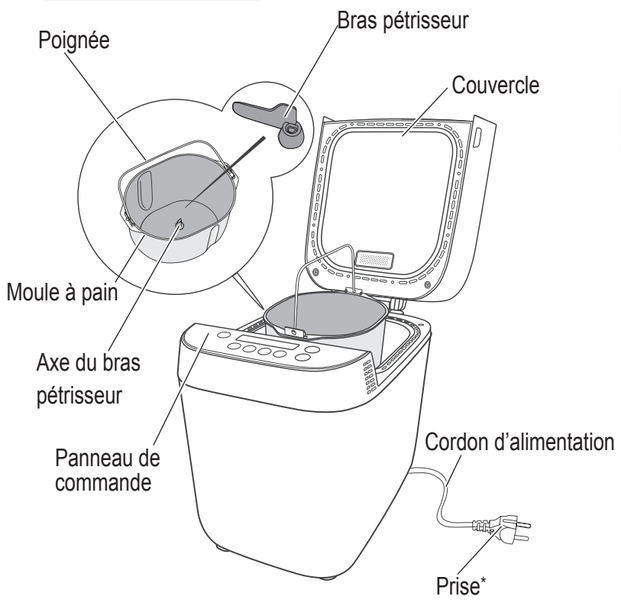
Ce symbole sur l'appareil indique "Surface brûlante, ne pas toucher sans précaution".

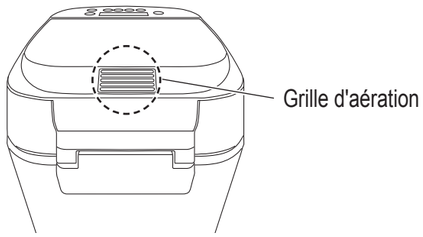
SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:06:37

Nomenclature et mode d'emploi

Unité principale & Accessoires

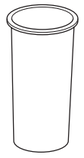
Unité principale





Accessoires

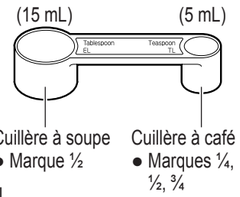
Verre doseur



(Maxi 310 mL)

● Graduations de 10 mL

Cuillère doseuse



Cuillère à soupe
● Marque ½

Cuillère à café
● Marques ¼, ½, ¾

* La forme de la prise peut être différente de celle de l'illustration.

Le moule à pain et le bras pétrisseur sont recouverts de céramique non salissant et qui permet d'enlever le pain plus facilement.

■ Pour éviter d'abîmer leur revêtement en céramique, veuillez suivre les instructions ci-après

- Ne pas utiliser d'ustensiles durs ou tranchants tels qu'un anti-adhésif couteau ou une fourchette lorsque vous sortez le pain du moule à pain et / ou lorsque vous retirez le bras pétrisseur du pain ou moule à pain.
  - • Si le pain colle au moule à pain et est difficile à sortir, laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes. Retournez le moule à pain à l'aide de gants de cuisine (voir P. FR12). Tapotez en tenant les deux mains au-dessus d'un plan de travail recouvert d'un torchon jusqu'à ce que le pain en sorte.
- Le bras pétrisseur peut rester coincé dans le pain. S'il y est encore, attendez que le pain refroidisse et retirez-le avant de le trancher.
  - • Si le bras pétrisseur ne peut pas être retiré du moule à pain, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et attendez 5 à 10 minutes. S'il est toujours difficile à retirer, faites tourner latéralement le bras pétrisseur et retirez-le.
- Nettoyer le moule à pain et le bras pétrisseur à l'aide d'une éponge souple.
  Ne pas utiliser de matières abrasives comme des détergents ou des tampons à récurer.
- Des ingrédients durs ou à gros grains comme les farines contenant des grains entiers ou moulus, du sucre ou l'ajout de fruits secs et de graines peuvent endommager leur revêtement en céramique. Si vous utilisez un ingrédient en gros morceaux, cassez-le ou coupez-le en petits morceaux. Veuillez suivre les informations indiquées dans la section **Ingrédients supplémentaires** (voir P. FR9) et respecter les quantités indiquées.
- Utilisez uniquement le bras pétrisseur fourni pour cet appareil.

Le moule à pain, le bras pétrisseur et le pain peuvent être très chauds après la cuisson. Manipulez-les toujours avec soin.

Panneau de commande et affichage

● L'image montre tous les termes et symboles, mais uniquement ceux qui sont pertinents s'affichent pendant le fonctionnement.

■ **Etat d'avancement**

S'affiche pour donner une indication sur l'étape en cours sauf ✋ et 🔌.
🔌 : Fournit une indication de panne de courant.
✋ : ● Fournit une indication d'ajoût manuel d'ingrédients. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, et 12.)
● Donne des indications pour des interventions manuelles. (Menu 12 et 15.)

■ **Affichage de la durée**

- Temps restant avant la fin du programme choisi.
- Quand des ingrédients doivent être ajoutés manuellement, l'affichage indique le moment auquel le faire dans le programme.
- Le menu a nécessité un processus, l'affichage indiquera le temps restant avant le démarrage du processus après une pression sur le bouton **Marche**.

■ **Taille**

Appuyez sur ce bouton pour choisir la taille. Voir P. FR10 pour les menus disponibles.

L ↑ M

■ **Croûte**

Appuyez sur ce bouton pour choisir le brunissage de la croûte. Voir P. FR10 pour le menu disponible.

Medium (Moyen) ↑ Light (Clair)

■ **Marche**

Appuyez sur ce bouton pour démarrer le programme.

■ **Arrêt**

Pour annuler le réglage / arrêter le programme. (Maintenez enfoncé pendant environ 1 seconde.)

■ **Indicateur d'état**

- Un clignotement indique que la machine attend un choix de programme ou qu'une opération manuelle est requise. Le bouton **Marche** peut être pressé
- Une lumière constante indique que la machine est en cours d'exécution de programme. Le bouton **Marche** ne peut pas être enfoncé.

Ne s'allumera pas même s'il est branché.

■ **Menu**

- Appuyez sur ce bouton une fois pour être un mode de réglage.
- Appuyez à nouveau sur ce bouton pour changer le numéro du Menu. (Pour avancer plus rapidement, maintenez le bouton enfoncé.) Voir P. FR10 pour le numéro de menu.

■ **Départ différé**

- Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt). Pour les menus pour lesquels cette fonction est disponible, il peut être la fin de cuisson du pain peut être différée de 13 h. (Voir P. FR10)
  par ex.: Il est 21:00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6:30 le lendemain matin.
  ➔ Réglez le départ différé sur **9:30** (départ différé de 9 h 30 min).

▲ Appuyez sur ce bouton pour augmenter la durée.
▼ Appuyez sur ce bouton pour réduire la durée.
(Pour avancer plus rapidement, appuyez une fois sur ce bouton puis maintenez-le enfoncé.)

- Réglage du temps de cuisson pour les menus 13 et 18:
  - • Menu 13
    Appuyez une fois sur le bouton pour avancer le temps de cuisson, y compris le temps de cuisson supplémentaire d'1 minute.
  - • Menu 18
    Appuyez une fois sur le bouton pour avancer le temps de cuisson de 10 minutes, mais le temps de cuisson supplémentaire sera avancé d'1 minute.

Français

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:06:38

Ingrédients pour la fabrication du pain

Il est extrêmement important d'utiliser les bonnes doses d'ingrédients pour de meilleurs résultats.

Ingrédients liquides

Utilisez la gobelet doseur ou la cuillère doseuse fournie.
Si les recettes indiquent un mélange (le liquide et l'œuf), les ingrédients doivent être pesés à l'aide d'une balance. L'utilisation d'une balance numérique est recommandée.

Ingrédients secs

Doivent être pesés sur une balance ou mesurés avec la **cuillère doseuse** prévue pour les petites quantités. L'utilisation de la balance numérique est recommandée.

Recette de pain

Farine

Ingrédient principal du pain. La protéine dans la farine forme du gluten pendant le pétrissage. Le gluten procure la structure et la texture et permet au pain de lever.
Utilisez de la farine blanche (type T55). La farine blanche (type T55) est moulue à partir de blé dur et a une teneur élevée en protéines, nécessaire pour le développement du gluten.
Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.
Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation (ne pas utiliser de levure sèche nécessitant une fermentation avant utilisation).
Nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche portant l'indication **Levure instantanée**, **Superactive**, **Express** ou **Cuisson facile** sur l'emballage. Si vous utilisez de la levure sèche, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après et conservez-la au réfrigérateur. (Respectez la date de péremption.)

Laitages

Ils permettent d'améliorer le goût et la valeur nutritionnelle.
- Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain en sera améliorée, mais dans ce cas dans ce cas, il ne faut pas utiliser de programme différé car la pâte pourrait tourner pendant la nuit.

→Réduire la teneur en eau en conséquence.

Sucre (sucre blanc, roux, miel, sirop d'érable, mélasse etc.)

Nourrit la levure sèche, il adoucit et ajoute du goût au pain, il modifie la couleur de la croûte.
- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez des raisins secs, qui contiennent du fructose.

Eau

Utilisez l'eau du robinet.
- Lorsque la température ambiante est basse, utilisez de l'eau tiède pour le menu 1, 2, 3, 9, 11, ou 14.
- Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau fraiche pour le menu 12.
- Quelle que soit la température ambiante, utilisez de l'eau fraîche pour les menus 6 et 7.

Dosez toujours les liquides au moyen du **verre doseur** fourni.

Matière grasse

Elle ajoute du goût et du moelleux au pain.
Utilisez du beurre (sans sel), de la margarine ou de l'huile.

Sel

Il améliore le goût et renforce l'action du gluten, favorisant la levée du pain.
Le pain pourrait perdre de son volume / goût si le dosage est incorrect.

Ingrédients Sans Gluten

- Les farines sans gluten, telles que les farines à base de riz, de riz brun, d'amande, de graines, de fécules de pomme de terre, etc. ne contiennent pas de protéines pour raffermir le gluten et n'ont pas cette élasticité pour la fabrication du pain.
- La gomme de xanthane est un agent épaississant qui agit à la place des protéines de gluten pendant la fermentation dans la cuisson de pain sans gluten.

Vous pouvez améliorer le goût de votre pain en ajoutant d'autres ingrédients.

■ Œufs

Ils permettent d'améliorer la valeur nutritionnelle et la couleur du pain.
- Réduire la teneur en liquide (eau) proportionnellement.
- Battez les œufs au moment de les ajouter. N'utilisez pas le réglage avec départ différé pour la recette avec des oeufs. Ces derniers pourrissent rapidement et le pain risque de ne pas rester frais.

■ Son

Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain.
- N'utilisez pas plus de 30 g (2 c. à s.).

■ Germes de blé

Ils donnent au pain un goût de noisette.
- N'utilisez pas plus de 30 g (2 c. à s.).

■ Epices, fines herbes

Elles renforcent le goût du pain.
N'utilisez qu'une petite quantité (maxi 1 c. à s.) pour des épices.
N'ajoutez pas plus d'une à deux cuillères à soupe. Pour les herbes fraîches, reportez-vous aux instructions de la recette.

Utilisation de préparation pour pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour pain contenant de la levure sèche

① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau.
(Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)
② Sélectionnez le menu 9, choisissez une taille selon le volume du mélange et commencez la cuisson au four.
• 500 g – L • 400 g – M

- Avec certaines préparations, la quantité de levure sèche contenue n'est pas connue, quelques essais pouvent être nécessaires afin d'optimiser le résultat.

■ Préparations pour pain avec sachet de levure sèche séparé

① Placez d'abord la levure sèche dans le moule à pain, puis le mélange de pain et versez l'eau.
② Réglez la machine selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.

Ingrédients supplémentaires (Fruits séchés, noix, bacon, fromage, etc.)

Menu disponible 2, 3, 5, 7, 10, 11, et 12

Faites vos pains aromatisés sans préparer d'ingrédients supplémentaires.

Procédure

Après avoir appuyé sur le bouton **Marche**, vous entendrez des signaux sonores retentir.
Placez les ingrédients supplémentaires dans le moule à pain manuellement pendant que clignote.

Temps approximatif jusqu'à ce que le signal sonore retentisse

- Menu 2 / Pain blanc aux raisins secs: env. 20 – 25 minutes
- Menu 3 / Pain blanc avec ingrédients spéciaux: env. 20 – 25 minutes
- Menu 5 / Pain complet raisins secs: env. 1 heure et 25 minutes – 1 heure et 55 minutes
- Menu 7 / Pain tradition aux raisins secs: env. 1 heure – 2 heures et 35 minutes
- Menu 10 / Pain de mie raisins secs: env. 50 minutes – 1 heure et 15 minutes
- Menu 11 / Pain de mie raisins secs rapide: env. 20 – 25 minutes
- Menu 12 / Brioche: env. 55 minutes

Ingrédients supplémentaires à rajouter

Suivez la recette / les instructions du menu pour les quantités de chaque ingrédient.
Autrement,
- Les ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain et provoquer des odeurs et de la fumée désagréables.
- Le pain peut ne pas bien se lever.

Ingrédients secs / insolubles

Appliquez au nom du menu avec Pain aux raisins secs: Menu 2, 5, 7, 10, et 11.

■ Fruits secs
- Hachez en dés d'environ 1 cm.

■ Noisettes, graines
- Hachez en dés d'environ 1 cm.
- Les noix / noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N'utilisez qu'en petite quantité.
- L'utilisation de grosses graines dures peut rayer le revêtement du moule à pain.

Ingrédients tendres et faciles à décomposer

Appliquez au Pain avec ingrédients spéciaux: Menu 3.

■ Lardons, salami, olive, tomate séchée
- Coupez les lardons et le salami en dés de 1 cm.
- Coupez l'olive en ¼.

■ Fromage, chocolat
- Coupez le fromage en cubes de 1 cm.
- Coupez le chocolat finement.

Informations sur le sans gluten

La confection du pain sans gluten est très différente de la méthode normale de production du pain.
Si l'on doit confectionner du pain sans gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter votre médecin et de suivre les conseils ci-dessous.

- Ce programme est spécialement conçu pour certains mélanges sans gluten (appelés aussi Mix, mélanges panifiables), par conséquent, il est déconseillé de vouloir élaborer et faire cuire avec ce programme son propre mélange sans gluten.
- Lorsqu'on choisit l'option **gluten free** (sans gluten), les détails pour chaque recette doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant.)
  Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à "faible teneur en gluten" et celles contenant d'autres farines exemptes de gluten (farine de riz, de maïs, etc...). Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les résultats dépendent du type de préparation. La plupart des fabricants de ces Mixes indiquent sur l'emballage le mode de préparation en machine à Pain.
  Il peut arriver que de la farine reste collée sur les parois du moule en fin de cuisson. Cela est dû à la texture particulière de la farine sans gluten.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que le pain soit froid avant de le couper en tranches.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent. Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé:
Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n'utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.
Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultant d'ingrédients utilisés sans les conseils d'un professionnel.
Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin.

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:06:38

Graphiques de menus et options de cuisson

■ Options disponibles et durées correspondantes

● La machine s'arrête ou bouge pendant le processus en fonction du programme de fonctionnement.
● La durée des programmes varie selon la température ambiante.

	Numéro de menu	Menu	Options			Processus					Remarque *1 ( )	Référer. Page
			Taille	Croûte	Départ différé	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise *2 (Levee *2)	Bake (Cuisson)	Total		
Cuisson croûte croustillante	1	Pain blanc	—	—	✔	—	5 min – 10 min	2 h 15 min – 2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	P. FR11 – FR13
	2	Pain blanc aux raisins secs	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 h 50 min – 2 h	55 min	3 h 20 min	✔	P. FR11 – FR13
	3	Pain blanc avec ingrédients spéciaux	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 h 50 min – 2 h	55 min	3 h 20 min	✔	P. FR11 – FR13
	4	Pain complet	—	—	✔	1 h – 1 h 30 min	10 min – 20 min	2 h 15 min – 2 h 55 min	55 min	5 h	—	P. FR11 – FR13
	5	Pain complet raisins secs	—	—	—	1 h – 1 h 30 min	30 min – 35 min *4	2 h – 2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✔	P. FR11 – FR13
	6	Pain tradition	—	—	✔	45 min – 2 h 20 min *3	10 min – 15 min	2 h 35 min – 4 h 15 min	50 min	6 h	—	P. FR11 – FR13
	7	Pain tradition aux raisins secs	—	—	—	45 min – 2 h 20 min *3	15 min – 25 min *4	2 h 30 min – 4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✔	P. FR11 – FR13
Cuisson croûte fine	8	Pain de mie	✔	✔	✔	30 min – 1 h	25 min – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 min	4 h	—	P. FR11 – FR13
	9	Pain de mie rapide	✔	✔	—	—	15 min – 25 min	55 min – 1 h 5 min	40 min	2 h	—	P. FR11 – FR13
	10	Pain de mie raisins secs	✔	✔	—	30 min – 1 h	20 min – 35 min *4	1 h 45 min – 2 h 15 min	50 min	4 h	✔	P. FR11 – FR13
	11	Pain de mie raisins secs rapide	✔	✔	—	—	25 min – 35 min *4	45 min – 55 min	40 min	2 h	✔	P. FR11 – FR13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min	35 min – 45 min *4 *6	1 h 35 min – 1 h 45 min *7	50 min	3 h 40 min	✔	P. FR11, FR14
	13	Cuisson seule	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	P. FR14
Sans Gluten	14	Pain sans gluten	—	—	—	—	15 min – 20 min	40 min – 45 min	50 min	1 h 50 min	—	P. FR11, FR15
	15	Gâteau sans gluten	—	—	—	—	20 min *5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✔	P. FR11, FR15
Autres	16	Pâte à pain	—	—	—	30 min – 50 min	20 min – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. FR11, FR16
	17	Pâte à pizza	—	—	✔	—	30 min – 35 min *4	10 min – 15 min	—	45 min	—	P. FR11, FR16
	18	Confiture	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	P. FR11, FR16

● Abréviations utilisées dans le mode d'emploi, veuillez trouver ci dessous les correspondances: min = minute (s); h = heure (s).
*1 Remarque( ): Le menu permet d'ajouter des ingrédients supplémentaires ou d'effectuer des opérations manuelles quand le signal sonore retentit.
*2 La machine fonctionne pendant un court laps de temps au cours de la levée (pour assurer le développement optimal du gluten).
*3 Il y a une phase de pétrissage de trois minutes au début en fonction de la température ambiante.
*4 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.
*5 Il y a une période de raclage pendant la phase de pétrissage.
*6 Il y a un processus manuel pendant la phase de pétrissage.
*7 Il y a un processus manuel pendant la phase de levée.

Instructions d'utilisation et recettes

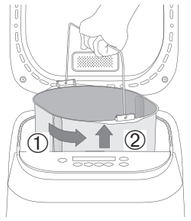
Avant l'utilisation

● **Lors de la première utilisation, retirez les emballages et nettoyez la machine.** (P. FR17)
● **Nettoyez la machine si vous ne l'avez pas utilisée depuis longtemps.** (P. FR17)

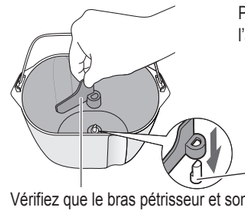
Préparations

1 **Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain (1) et placez le bras pétrisseur sur l'axe du bras pétrisseur prévu à cet effet. (2)**

(1)



(2)



Placez fermement le bras pétrisseur sur l'axe du bras pétrisseur prévu à cet effet.

Axe du bras pétrisseur

Vérifiez que le bras pétrisseur et son axe sont propres. (P. FR17)

2 **Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.**

3 **Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain de haut en bas.(3)**

● Placez la levure sèche à distance du bras pétrisseur et de son axe.
Si une partie de la levure y pénètre, le pain peut ne pas se lever correctement.
● Placez les ingrédients secs sur la levure sèche. La levure ne doit entrer en contact avec aucun liquide jusqu'à ce que le mélange commence.
● Versez ensuite le liquide sur le bord du bras pétrisseur pour éviter les éclaboussures. (4)

(3) Mise en place des ingrédients
Exemple

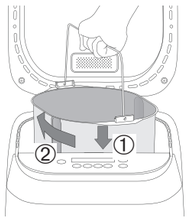
Pain blanc

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre	10 g
Sucre	¾ c. à c.
Sel	1¾ c. à c.
Eau	260 mL

(4)

4 **Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l'unité principale. (5)**
Fermez le couvercle.

(5)



5 **Branchez la machine dans une prise 230 V.**

Assurez-vous de terminer les étapes de préparation avant de configurer le menu.

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:06:39

Instructions d'utilisation et recettes

Cuisson du pain (Menu 1–11)

6 **Appuyez sur le bouton Menu ( ) pour sélectionner un menu.**

- Choisissez les options pour le menu sélectionné. Voir P. FR10.

Taille du pain

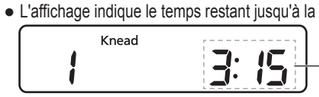
Brunissage de la croûte

Départ différé: réglez-le pour retarder le processus de fabrication du pain jusqu'à 13 heures.

* Les options de chaque menu sont également indiquées par l'icône ci-dessus dans la recette.

7 **Appuyez sur le bouton Marche ( ) pour démarrer la machine.**

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme sélectionné.



* Le temps restant est modifié en fonction de la température ambiante.

- **Menu 2, 3, 5, 7, 10, et 11(Menu avecingrédients supplémentaires disponibles)**

L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse pour ajouter les ingrédients supplémentaires.

Lorsque vous entendez un signal sonore retentir, ajoutez-le manuellement, puis appuyez sur le bouton pour redémarrer.

Le pétrissage se poursuit, que l'on appuie ou non sur le bouton . (Des signaux sonores retentiront au bout de 3 minutes)

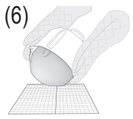
* Finissez d'ajouter les ingrédients supplémentaires pendant que clignote à l'écran. Lorsque arrête de clignoter, l'afficheur indique le temps restant.

* N'ajoutez plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.

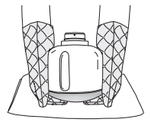
- Pour des résultats optimaux, n'ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l'exige, car cela affecte la qualité du pain.

8 **Lorsque le pain est prêt** (la machine bipe 8 fois et **End** (Fin) clignote), **appuyez sur le bouton Arrêt ( ) et débranchez la machine.**

9 **Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille.** (6) / (7)

(6) 

Tenez la poignée avec des gants de cuisine et secouez le pain.

(7) 

Si vous rencontrez des difficultés (6), renversez le moule à pain et tapotez sur le torchon de cuisine en tenant les deux côtés du moule à pain jusqu'à ce que le pain sorte.(Voir P. FR6)

Base de l'axe du bras pétrisseur du moule à pain

- Déplacer l'axe par la base extérieure peut endommager la forme du pain.

- Retirez toujours le bras pétrisseur avant de trancher le pain.

Recettes de pain

Pour les recettes, visitez: www.experience-fresh.eu

Les options disponibles de chaque recette et l'opération nécessaire sont indiquées par les icônes suivantes:

Taille du pain **Couleur de la croûte** **Départ différé**

Placez les quantités d'ingrédients demandées dans le moule à pain en suivant l'ordre (de haut en bas) énoncé dans les recettes.

Ajoutez des ingrédients supplémentaires ou effectuez une opération manuelle.

Menu 1 Pain blanc

Durée du processus: 3 h 15 min

plage prédéfinie: 3 h 15 min–13 h

Pain blanc

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre	10 g
Sucre	¾ c. à c.
Sel	1¾ c. à c.
Eau	260 mL

Menu 2 Pain blanc aux raisins secs

Durée du processus: 3 h 20 min

environ 20 min à 25 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain blanc aux raisins secs

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre	10 g
Sucre	¾ c. à c.
Sel	1¾ c. à c.
Eau	280 mL
Raisins secs *1	150 g

Menu 3 Pain blanc avec ingrédients spéciaux

Durée du processus: 3 h 20 min

environ 20 min à 25 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain blanc avec ingrédients spéciaux

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre	10 g
Sucre	¾ c. à c.
Sel	1¾ c. à c.
Eau	280 mL
Lardons *2	150 g

Menu 4 Pain complet

Durée du processus: 5 h

plage prédéfinie: 5 h–13 h

Pain complet

Levure sèche	1 c. à c.
Farine de blé complète	400 g
Beurre	10 g
Sucre	¾ c. à c.
Sel	1¾ c. à c.
Eau	280 mL

Menu 5 Pain complet raisins secs

Durée du processus: 5 h 5 min

environ 1 h 25 min à 1 h 55 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain complet raisins secs

Levure sèche	1 c. à c.
Farine de blé complète	400 g
Beurre	20 g
Sucre	1½ c. à c.
Sel	1¾ c. à c.
Eau	300 mL
Raisins secs *1	100 g

Menu 6 Pain tradition

Durée du processus: 6 h

plage prédéfinie: 6 h–13 h

Pain tradition

Levure sèche	¾ c. à c.
Farine blanche (type T55)	300 g
Sel	1 c. à c.
Eau (5 °C)	220 mL

Menu 7 Pain tradition aux raisins secs

Durée du processus: 6 h 5 min

environ 1 h à 2 h 35 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain tradition aux raisins secs

Levure sèche	¾ c. à c.
Farine blanche (type T55)	300 g
Sel	1 c. à c.
Eau (5 °C)	220 mL
Raisins secs *1	100 g

Menu 8 Pain de mie

Durée du processus: 4 h

Light (Clair), Medium (Moyen) M, L plage prédéfinie: 4 h–13 h

Pain de mie

	M	L
Levure sèche	¾ c. à c.	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g
Beurre	15 g	25 g
Sucre	1 c. à c.	1½ c. à c.
Sel	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Eau	280 mL	350 mL

Menu 9 Pain de mie rapide

Durée du processus: 2 h

Light (Clair), Medium (Moyen) M, L

Pain de mie rapide

	M	L
Levure sèche	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g
Beurre	15 g	25 g
Sucre	1 c. à c.	1½ c. à c.
Sel	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Eau	280 mL	350 mL

Menu 10 Pain de mie raisins secs

Durée du processus: 4 h

Light (Clair), Medium (Moyen) M, L

environ 50 min à 1 h 15 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain de mie raisins secs

	M	L
Levure sèche	¾ c. à c.	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g
Beurre	15 g	25 g
Sucre	1 c. à c.	1½ c. à c.
Sel	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Eau	280 mL	350 mL
Raisins secs *1	120 g	150 g

Menu 11 Pain de mie raisins secs rapide

Durée du processus: 2 h

Light (Clair), Medium (Moyen) M, L

environ 20 min à 25 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain de mie raisins secs rapide

	M	L
Levure sèche	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g
Beurre	15 g	25 g
Sucre	1 c. à c.	1½ c. à c.
Sel	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Eau	280 mL	350 mL
Raisins secs *1	120 g	150 g

*1 Hachez en dés d'environ 1 cm.

*2 Découpez en cubes d'environ 1 cm.

- Abréviations utilisées dans le mode d'emploi, veuillez trouver ci dessous les correspondances: c. à c. = cuillère à café de la cuillère doseuse; c. à s. = cuillère à soupe de la cuillère doseuse; env. = environ.

Français

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:06:41

Instructions d'utilisation et recettes

Cuisson de brioche

Menu 12 Brioche

Durée du processus: 3 h 40 min

Light (Clair), Medium (Moyen)

Brioche de base

	Levure sèche		1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)		320 g
	Beurre *1		50 g
	Sucre		3½ c. à s.
	Lait écrémé en poudre		1½ c. à s.
	Sel		1¼ c. à c.
	2 jaunes d'œuf (Moyen)	Mélanger	200 g
	1 oeuf (Moyen)		
	Eau		
	Beurre *2		70 g

*1 Coupez le beurre en cubes de 2–3 cm et conservez au réfrigérateur.

*2 Coupez le beurre en cubes de 1–2 cm et conservez au réfrigérateur.

Conseils

- N'ajoutez pas de beurre ou d'ingrédients supplémentaires après que l'écran ait indiqué la durée restante.
- En cas d'ingrédients supplémentaires tels que les raisins secs, ajoutez-les avec du beurre à l'étape 8.

Pour faire cuire simplement une brioche.

- Coupez le beurre en cubes de 1–2 cm et conservez au réfrigérateur.
- Placez-les au début avec les autres ingrédients, puis suivez l'étape 5.
- Passez à l'étape 8 du processus de cette façon. La brioche est un peu différente des autres recettes.

1 – 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 12, choisissez la couleur de la croûte.

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

8 Après environ 55 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Ajoutez le beurre supplémentaire pendant que clignote** (ceci durera environ 5 minutes). **Fermez le couvercle et redémarrez.**

9 ①Après environ 45 à 50 minutes après le redémarrage. **Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain** lorsque vous entendez le bip. **Retirez la pâte et le bras pétrisseur** du moule à pain.

②Beurrez le fond du moule à pain (hors recette) et replacer la pâte dans le moule.

③**Remettez le moule à pain dans l'unité principale.**

④**Fermez le couvercle et redémarrez.**

Terminez les étapes ①–④ sous 10 minutes pendant que clignote. La machine démarrera automatiquement 10 minutes après le bip.

10 Appuyez sur le bouton et retirez la pain lorsque la machine émet 8 bips et que **End** (Fin) clignote.

Cuisson de gâteau

Menu 13 Cuisson seule

Durée du processus: 30 min–1 h 30 min

Gâteau aux fruits

	Beurre		200 g
	Sucre		180 g
	4 œufs (Moyen)		200 g
	Lait		30 mL
	Farine à pain intégrale à base de blé dur	A	300 g
	Poudre à lever		13 g
	Mélange de fruits secs		200 g

Conseils

- Le départ différé ne définit que le temps de cuisson.

1 Retirez le bras pétrisseur et beurrez le fond du moule à pain (hors recette).

2 Dans un grand bol, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse. Ajoutez les œufs un à la fois en battant vigoureusement.

3 Ajoutez le lait, le mélange A tamisé et le mélange de fruits secs en battant vigoureusement après l'ajout.

4 Versez dans le moule à pain et remettez le moule dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

5 Sélectionnez le menu 13

6 Affichez le temps de cuisson
(Gâteau aux fruits: 1 heure et 20 minutes)

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

8 Appuyez sur le bouton et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que **End** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 5–8. (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 50 minutes lorsque la machine est encore chaude. Le départ différé recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton **Départ différé** au besoin.)

Cuisson de pain sans gluten

Menu 14 Pain sans gluten

Durée du processus: 1 h 50 min

Pain sans gluten

	Eau	430 mL
	Huile	1 c. à s.
	Farine exempte de gluten	500 g
	Levure sèche	2 c. à c.

Pain sans gluten et sans blé

	Lait	310 mL
	2 œufs (Moyen), battu	100 g
	Vinaigre de cidre	1 c. à s.
	Huile	2 c. à s.
	Miel	60 g
	Sel	1¼ c. à c.
	Farine de riz brun	150 g
	Fécule de pomme de terre	300 g
	Gomme de xanthane	2 c. à s.
	Levure sèche	2½ c. à s.

Conseils pour le pain sans gluten:

- Versez l'eau en premier, puis ajoutez les autres ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre exact indiqué dans la recette.
- Le résultat diffère selon les recettes ou selon le type de préparation pour pain.
- Suivez la recette sur le paquet de votre préparation pour pain sans gluten.

1 – 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 14

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

8 Appuyez sur le bouton et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que **End** (Fin) clignote.

Cuisson d'un gâteau sans gluten

Menu 15 Gâteau sans gluten

Durée du processus: 1 h 50 min

Gâteau au chocolat sans gluten

	Beurre *1	150 g
	Sucre	150 g
	3 œufs (gros), battu	180 g
	Chocolat noir, fondu	120 g
	Farine de riz blanc	120 g
	Poudre de cacao	30 g
	Poudre à lever	10 g

*1 Coupé en cubes de 1 cm.

Conseils

- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.
- Si vous secouez fort pour retirer le gâteau du moule à pain, il perdra sa forme.

1 – 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 15

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

8 Après environ 2 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**
- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

9 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**
- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

10 Appuyez sur le bouton et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que **End** (Fin) clignote.

Français

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:06:42

Instructions d'utilisation et recettes

Préparation de pâte à pain

Menu 16 Pâte à pain

Durée du processus: 2 h 20 min

Pâte de base

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	310 mL

1 — 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 16

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

8 Appuyez sur le bouton et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que **End** (Fin) clignote.

9 Façonnez la pâte terminée et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de taille, puis cuisez au four.

Préparation de pâte à pizza

Menu 17 Pâte à pizza

Durée du processus: 45 min

plage prédéfinie: 45 min – 13 h

Pâte à pizza

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	450 g
Huile	4 c. à s.
Sel	2 c. à c.
Eau	240 mL

1 — 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 17

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

8 Appuyez sur le bouton et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que **End** (Fin) clignote.

9 Divisez la pâte avec le racleur et façonnez en boules.

10 Couvrez-les avec un torchon humide et laissez reposer pendant 10 minutes.

11 Étalez la pâte en forme de rond et faites-y des trous à l'aide d'une fourchette.

12 Ajoutez votre sauce préférée et la garniture désirée, puis faites cuire au four.

Faire De La Confiture

Menu 18 Confiture

Durée du processus: 1 h 30 min – 2 h 30 min

Confiture de fraise

Fraises, finement hachées *1	600 g
Sucre *1	400 g
Pectine en poudre *2	13 g

*1 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant: moitié des fruits → moitié du sucre → restants des fruits → restant du sucre.

*2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain avant de mettre le moule à pain dans l'unité principale.

Comment épaissir la confiture

- Les recettes contenues dans ces instructions permettent d'obtenir des confitures onctueuses car moins de sucre est utilisé.
- Plus le niveau de pectine des fruits est élevé, plus ceux-ci durcissent après cuisson.
- Il est nécessaire d'avoir une quantité adéquate de sucre, d'acide et de pectine.
- Utilisez des fruits fraîchement à maturité. Les fruits trop mûrs ou pas assez ne prennent pas fermement.
- Suivez strictement la recette pour la quantité de chaque ingrédient. Sinon, la confiture ne s'épaissit pas et risque de brûler à la cuisson.
- Définissez un temps de cuisson adéquat.

1 — 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 18

7 Réglez le temps de cuisson.
(Confiture de fraise: 1 heure et 40 minutes)

8 Appuyez sur le bouton pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

9 Appuyez sur le bouton et retirez la confiture avec précaution lorsque la machine émet 8 bips et que **End** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la confiture n'est pas assez épaisse, répétez les étapes 6 – 9.
  (Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 10 – 40 minutes pendant que la machine est encore chaude. Le cuisson recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton **Départ différé** au besoin.)

Conseils

- **Le départ différé ne permet de définir que le temps de cuisson.** (Par défaut: 2 heures)
- La confiture va continuer à prendre en refroidissant. Attention de ne pas trop la cuire.
- La confiture peut être brûlée si elle est laissée dans le moule à pain..
- Mettez la confiture cuite dans le récipient dès que possible.
  Faites attention aux brûlures lorsque vous retirez la confiture.
- Stockez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison des niveaux de sucre moins élevés, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés disponibles en magasin. Une fois ouverte, placez-la au réfrigérateur et consommez-la peu de temps après l'ouverture.

Nettoyage & Entretien

Avant de nettoyer la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir.

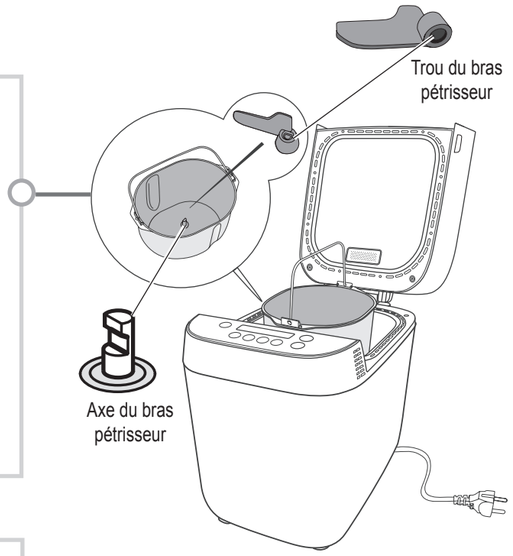
- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement la machine et les pièces.
- Ne lavez aucune partie de la machine dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez rien d'abrasif. (nettoyants, éponges etc.).
- N'utilisez pas de benzine, de diluants, d'alcool, ou de javel.
- Après avoir rincé les parties lavables, essuyez-les avec un chiffon. Maintenez toutes les pièces de la machine propres et sèches.

Moule à pain & Bras pétrisseur

Retirez toute pâte restante, en particulier autour de l'arbre de montage de pétrissage et dans le trou du bras pétrisseur.

Lavez avec une éponge douce ou une brosse à pâtisserie, puis séchez-la soigneusement.

- Toute pâte résiduelle sur l'arbre de montage de pétrissage ou sur le trou du bras pétrisseur peut faire que la lame soit facilement détachée ou laissée dans le pain.
- Le moule à pain ne doit pas être immergé complètement dans l'eau.
  - Si le retrait du bras pétrisseur est difficile, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et attendez 5 à 10 minutes.
- N'utilisez pas d'ustensile pointu ou de brosse dure pour éviter d'endommager la surface.

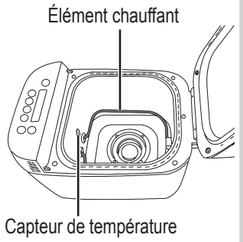


Intérieur

Retirez les aliments résiduels.

Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur de la machine, à l'exception de l'élément chauffant et de la zone du capteur de température.

- La couleur de l'intérieur peut changer avec l'utilisation.

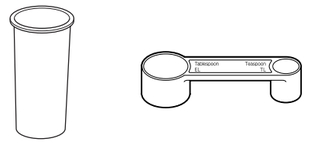


Extérieur & Grille d'aération

Essuyez avec un chiffon humide.

Gobelet doseur & Cuillère doseuse

Lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.



- Ne pas laver au lave-vaisselle

Français

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:06:42

Problèmes et solutions

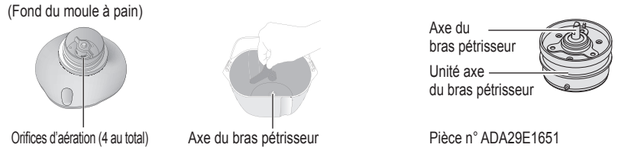
Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause et Action
Pendant ou après la cuisson	
Mon pain ne lève pas bien. La surface du pain est irrégulière.	● La qualité du gluten de votre farine est médiocre, ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson.) → Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine. ● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. → Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10–20 mL en plus d'eau. ● Vous n'utilisez pas le type de levure sèche requis. → Utilisez une levure deshydratée en sachet portant l'indication **levure sèche instantanée**. Ce type de levure sèche ne nécessite pas de pré-fermentation. ● Vous n'utilisez pas assez de levure sèche, ou votre levure sèche est périmée. → Utilisez la **cuillère doseuse** fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure sèche. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● La levure sèche est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre exact indiqué dans la recette. (P. FR11) ● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre.
Mon pain n'a pas bien levé. Mon pain est pâle et collant.	● Vous n'avez pas utilisé une levure sèche. → Placez la quantité de levure sèche adéquate dans le moule à pain. ● Vous n'utilisez pas assez de levure sèche, ou votre levure sèche est périmée. → Utilisez la **cuillère doseuse** fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure sèche. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. * La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. → Retirez le pain du moule à pain et recommencez avec de nouveaux ingrédients.
Le pain est collant et ne se découpe pas bien.	● Il était trop chaud quand vous l'avez découpé. → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le découper pour permettre l'élimination de la vapeur.
Le pain a trop levé.	● Vous avez utilisé trop de levure sèche ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** (levure sèche) / du **verre doseur** (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. ● Vous avez utilisé trop de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
La mie est pleine de gros trous.	● Vous avez utilisé trop de levure sèche. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** fournie. **[Pain de mie]** ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Certains types de farine absorbent t plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.	● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine. **[Pain de mie]** ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	**[Pain de mie]** ● La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10–20 mL en moins d'eau.
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. * La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	● Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pouvez le faire cuire au four à 200°C / 392 °F ou sur le repère de gaz 6 pendant 5 à 10 minutes supplémentaires.
Il y a un résidus huileux en bas de la brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.	● Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché. (Étape 8 de P. FR14) Le pain n'aura pas le goût du beurre, mais il pourra cuire sans beurre.

Problème	Cause et Action
Pendant ou après la cuisson	
Ma brioche n'est pas très réussie quand j'utilise une préparation.	● Essayez ce qui suit: → Il pourrait être mieux cuit si la levure sèche est diminuée en utilisant le menu 12. (Si vous ajoutez la levure sèche séparément.) → Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. → Placez d'abord la levure sèche, puis les ingrédients secs, le beurre et l'eau dans le moule à pain. Ajutez les ingrédients supplémentaires plus tard. (P. FR14) → Le résultat peut être différent en fonction de la préparation.
Pourquoi le pain ne s'est pas correctement mélangé ?	● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez peut-être redémarrer le programme tout en sachant, que si le pétrissage était déjà commencé, le résultat risque d'être peu satisfaisant.
Les ingrédients supplémentaires ne sont pas mélangés correctement.	● Avez-vous ajouté des ingrédients supplémentaires dans le moule à pain pendant que clignotait? → Les ingrédients supplémentaires doivent être placés dans le moule à pain pendant que clignote à l'écran.
Les ingrédients ajoutés ne se sont pas mélangés dans la brioche.	● Avez-vous ajouté des ingrédients supplémentaires à 5 min du bip? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés, pendant que clignote sur l'écran. ● Selon la préparation, il arrive que les ingrédients supplémentaires ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. → Réduisez les ingrédients supplémentaires de moitié.
Le pain n'a pas été cuit.	● Le menu pâte a été sélectionné. → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. ● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand l'appareil est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de l'appareil. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez la quantité voulue au moyen du **verre doseur** fourni. ● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable. (P. FR11) ● L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez le remplacer. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du **verre doseur** fourni pour les liquides.
Le pain ne sort pas.	● Si le pain colle au moule à pain et est difficile à sortir, laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes. Retournez le moule à pain à l'aide de gants de cuisine (voir P. FR12). Tapotez en tenant les deux mains au-dessus d'un plan de travail recouvert d'un torchon jusqu'à ce que le pain en sorte.
Le bras pétrisseur reste figé dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	● La pâte est un peu trop dense. → Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10–20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. → Lavez le bras pétrisseur et axe du bras pétrisseur après chaque utilisation.
La confiture a débordé.	● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR16.
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	● Les fruits étaient trop mûrs ou pas assez. ● Le sucre a trop diminué. ● Le temps de cuisson était insuffisant. ● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. → Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts.

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:06:43

Problèmes et solutions

Problème	Cause et Action
Pendant ou après la cuisson	
En faisant cuire la confiture, elle a brulé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. → Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc.
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés?	● Ils ne peuvent être utilisés que pour les confitures.
Quelle sorte de sucre pouvonsnous utiliser pour la confiture?	● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel.
Pour faire de la confiture, peut-on utiliser des fruits qui ont mariné dans l'alcool?	● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
Divers	
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquètement.	● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas suffisamment serré à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des grilles d'aération.	● Des odeurs désagréables peuvent être émises lors de la toute première utilisation, mais elles ne reviendront pas durant le fonctionnement normal de l'appareil. ● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essuyez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. → Sortez le moule à pain de l'unité principale pour y placer les ingrédients.
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. → Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) (Fond du moule à pain) 
Exception d'affichage	
⇉⚡- apparaît sur l'afficheur.	● Il y a eu une panne de courant pendant env. 10 minutes (la prise a été débranchée par erreur ou le disjoncteur s'est déclenché), ou il y a un autre problème lié à l'alimentation électrique. → Le fonctionnement n'est pas affecté si le problème d'alimentation électrique n'est que momentané. La machine fonctionne de nouveau si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes qui suivent, mais le résultat final peut être compromis.
1 apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté.	● Lorsque l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue pendant un certain temps, l'écran indique 1 après le rétablissement. (Il s'agit du mode veille et l'appareil n'a pas pu poursuivre le programme.) → Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients.
H01, H02 apparait sur l'affichage.	● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
U50 apparaît sur l'afficheur.	● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C / 105 °F). Cela peut se produire en cas d'utilisations répétées. → Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C / 105 °F avant de la réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz		
Puissance absorbée	700 W		
Contenance	(Farine de blé dur)	maxi 500 g	mini 300 g
	(Levure sèche)	maxi 7,0 g	mini 2,1 g
	(Poudre à lever)	maxi 13,0 g	mini 10,0 g
Départ différé	Départ différé numérique (jusqu'à 13 heures)		
Dimensions (H × L × P)	Env. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Poids	Env. 7,0 kg		
Accessoires	Gobelet doseur, cuillère doseuse		

L'élimination des équipements usagés

Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparés des ordures ménagères.
Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.
En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement.
Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.
Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

SD-ZP2000 FR_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:06:43

Dank u wel dat u het Panasonic product heeft aangeschaft.
- Lees de instructies zorgvuldig door om het product juist en veilig te gebruiken.
- Voorafgaand aan het gebruik van dit product, **moet u speciale aandacht schenken aan Veiligheidsmaatregelen (P. NL3–NL5) en Belangrijke informatie (P. NL5) van deze instructies.**
- Bewaar de instructies voor gebruik in de toekomst.
- Panasonic zal geen aansprakelijkheden aannemen indien het apparaat ongepast is gebruikt of niet aan deze instructies heeft voldaan.

Inhoud

Veiligheidsmaatregelen **NL3**
Belangrijke informatie **NL5**
Onderdeelnamen en instructies **NL6**
- Hoofdgedeelte & Accessoires **NL6**
- Bedieningspaneel en display **NL7**

Ingrediënten voor het maken van brood **NL8**
- Broodingrediënten **NL8**
- Extra ingrediënten toevoegen **NL9**
- Glutenvrij informatie **NL9**

Menudiagrammen en bakopties **NL10**
Bedieningsinstructies en recepten **NL11**
- Voor gebruik **NL11**
- Voorbereiding **NL11**
- Brood bakken **NL12**
  - Brood recepten **NL13**
- Brioche bakken **NL14**
- Cake bakken **NL14**
- Glutenvrij brood bakken **NL15**
- Glutenvrije cake bakken **NL15**
- Brooddeeg maken **NL16**
- Pizzadeeg maken **NL16**
- Confituur maken **NL16**

Reiniging & Onderhoud **NL17**
Problemen oplossen **NL18**
Specificaties **NL21**

Veiligheidsmaatregelen

Houdt u zich aan de volgende instructies.

Om het gevaar voor letsel, elektrische schokken of brand te beperken, moet u met het volgende rekening houden:

■ **De volgende signalen geven de mate van schade aan bij misbruik van het apparaat.**

⚠ **WAARSCHUWING:**	Geeft mogelijk gevaar aan hetgeen kan leiden tot ernstig letsel of dood.
⚠ **LET OP:**	Geeft mogelijk gevaar aan wat kan leiden tot licht letsel of materiele schade.

■ **De symbolen worden als volgt ingedeeld en omschreven.**

⃠ Dit symbool geeft een verbod aan.	❗ Dit symbool geeft een vereiste aan dat moet worden nageleefd.

Nederlands

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico te voorkomen van elektrische schokken, brand als gevolg van kortsluiting, rook, brandwonden of letsel.

⃠
- **Laat baby's en kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen.** (Het kan verstikking veroorzaken.)
- **Dit apparaat niet repareren, demonteren of wijzigen.**
  ➜ Neem contact op met de verkoper of een servicecentrum van Panasonic.
- **Beschadig het netsnoer of de stekker niet.**
  De volgende handelingen zijn streng verboden:
  Modificeren, aanraken van of plaatsen in de buurt van verwarmingselementen of hete oppervlakken, buiten, verdraaien, trekken, over scherpe randen hangen of trekken, zware voorwerpen er bovenop zetten, het netsnoer opgerold gebruiken of het apparaat aan het netsnoer dragen.
- **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd of als de stekker niet goed vastzit in het stopcontact.**
  ➜ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dealer of een ander bevoegd persoon om gevaar te vermijden.
- **Steek of neem de stekker niet uit het stopcontact met natte handen.**
- **Dompel het apparaat niet onder water en spat er geen water en / of andere vloeistoffen op.**
- **Raak de stoomventiel niet aan en blokkeer of bedek deze niet tijdens het gebruik.**
  • Let vooral op kinderen.

❗
- **Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, indien dit onder toezicht gebeurt of na instructie over het gebruik op een veilige manier van het apparaat en ze de betrokken gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder begeleiding.**

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:08:54

Veiligheidsmaatregelen

Houdt u zich aan de volgende instructies.

⚠ WAARSCHUWING

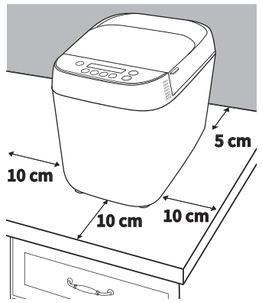
Om het risico te voorkomen van elektrische schokken, brand als gevolg van kortsluiting, rook, brandwonden of letsel.

- **Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**
- **Let erop dat de voltage die op het etiket van het apparaat wordt aangeduid dezelfde is als uw plaatselijk voltage.**
  Vermijd ook om andere apparaten in hetzelfde stopcontact aan te sluiten om elektrisch verhitting te voorkomen. Als u echter meerdere stekkers aansluit, verzeker u ervan dat het totale vermogen het maximale vermogen niet overschrijdt van het stopcontact.
- **Steek de stekker er stevig in.**
- **Stof de stekker regelmatig af.**
  ➜ Trek de stekker eruit en droog hem met een doekje.
- **Gebruik het apparaat niet meer en trek de stekker uit het stopcontact in het onwaarschijnlijke geval dat dit apparaat niet naar behoren functioneert.**
  Bijvoorbeeld bij abnormale werking of demontage:
  • De stekker en het netsnoer worden te heet.
  • Het netsnoer is beschadigd of er is een stroomstoring.
  • De behuizing is misvormd, heeft zichtbare schade of is abnormaal heet.
  • Er is abnormaal rotatie geluid bij gebruik.
  • Er is een onaangename geur.
  • Er is een andere afwijking of defect.
  ➜ Raadpleeg uw leverancier of een Panasonic dealer voor inspectie of reparatie.

⚠ LET OP

Ter voorkoming van elektrische schokken, brand, brandwonden, letsel of schade aan eigendommen.

- **Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen.**
  • Op ongelijke oppervlakken, op elektrische apparaten zoals een koelkast, op materialen zoals tafelkleden of op tapijten, enz.
  • Op plaatsen dichtbij water of naast een hittebron.
  ➜ Plaats het apparaat op een stevig, droog, schoon, vlak en warmtebestendig werkblad ten minste 10 cm vanaf de rand van het werkblad en ten minste 5 cm vanaf muren en andere voorwerpen.



- **Tijdens het gebruik mag het bakblik niet verwijderd worden of de stekker uit het stopcontact getrokken worden.**

⚠ LET OP

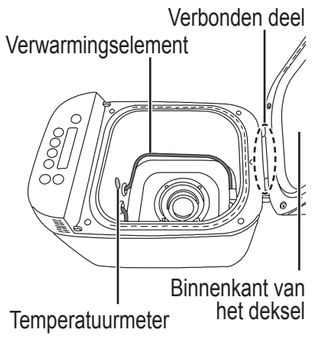
Ter voorkoming van elektrische schokken, brand, brandwonden, letsel of schade aan eigendommen.

- **Raak geen hete delen aan zoals het bakblik, de binnenkant van het hoofdgedeelte, het verwarmingselement of de binnenkant van het deksel, als het apparaat in gebruik is of net gebruikt is.**
  De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens het gebruik warm worden. Wees voorzichtig met de achtergebleven warmte met name na gebruik.
  ➜ Gebruik altijd ovenhandschoenen als u het bakblik en het gemaakte brood uit de apparaat neemt om te voorkomen dat u zich brandt. (Gebruik geen natte ovenhandschoenen.)
- **Gebruik geen externe timer enz.**
  • Dit toestel is niet geschikt voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **Plaats geen voorwerpen in de openingen.**
- **Overschrijd de maximumhoeveelheid bloem (500 g) en rijsmiddelen zoals droge gist (7 g) of bakpoeder (13 g) niet. (zie P. NL21)**

- **Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.**
- **Houd de stekker goed vast als u hem uittrekt.**
  Trek nooit aan het netsnoer.
- **Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt en laat het afkoelen.**
- **Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.**
- **Reinig het apparaat en vooral de oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen na gebruik zeker. (zie P. NL17)**

Belangrijke informatie

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis, in zeer vochtige ruimten, en pas geen zware kracht toe op de onderdelen zoals rechts afgebeeld ter voorkoming van een slechte werking of vervorming.
- Gebruik geen mes of ander scherp gereedschap om resten te verwijderen.
- Laat het apparaat niet vallen om beschadiging van het apparaat te vermijden.
- Bewaar geen ingrediënten of brood in het bakblik.



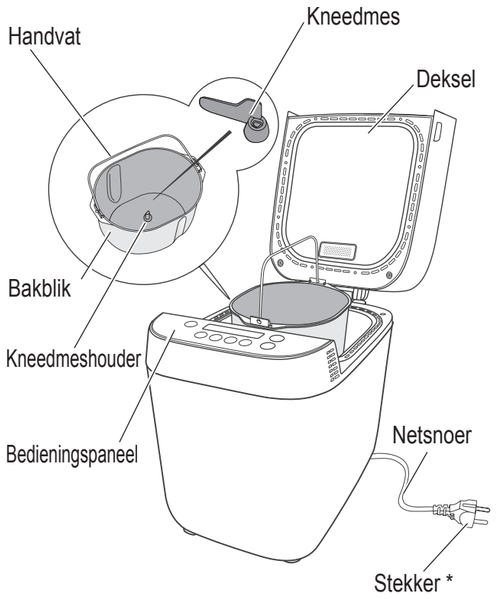
Dit symbool op het apparaat duidt op “Heet oppervlak en mag niet zonder oplettendheid worden aangeraakt”.

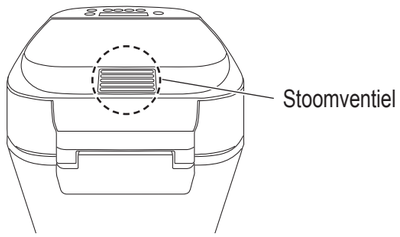
SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:08:55

Onderdeelnamen en instructies

Hoofdgedeelte & Accessoires

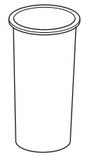
Hoofdgedeelte





Accessories

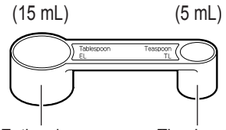
Maatbeker



(Max. 310 mL)

- 10 mL -maatstreepjes

Maatlepeltje



Eetlepel
- ½ -maatstreepje

Theelepel
- ¼, ½, ¾ -maatstreepjess

* De vorm van de stekker kan verschillen van de illustratie.

Het bakblik en het kneedmes zijn bedekt met een keramische laag om vlekken te voorkomen en het brood gemakkelijker uit de pan te kunnen nemen.

■ Om te voorkomen dat hun keramische laag beschadigd raakt, verzoeken wij u vriendelijk de onderstaande aanwijzingen op te volgen:

- Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen zoals messen of vorken om het brood uit de broodvorm te nemen en/of het kneedmes uit het brood of de broodvorm te halen.
  - Als het brood aan het bakblik kleeft en niet gemakkelijk verwijderd kan worden, laat het bakblik dan 5–10 minuten afkoelen. Keer het bakblik om en gebruik een ovenhandschoen (zie p. NL12). Houd de bakvorm met beide handen vast en tik met een keukenhanddoek op een zuiver kookoppervlak tot het brood uit de bakvorm komt.

- Het kneedmes kan in het brood blijven steken. Als het kneedmes blijft steken, wacht dan tot het brood afkoelt en verwijder het mes voor het snijden van het brood.
  - Als het kneedmes niet uit het bakblik kan verwijderd worden, giet dan warm water in het bakblik en wacht 5–10 minuten.
    Als het nog steeds moeilijk is om het kneedmes te verwijderen, draai het kneedmes dan lateraal en verwijder het.
    Still difficult to remove, turn kneading blade laterally and pull it out.

- Gebruik een zachte spons om de bakblik en het kneedmes schoon te maken.
  Het gebruik van schurende middelen als schuurmiddel of schuursponsjes moet ten strengste worden afgeraden.
- Harde, grove of grote ingrediënten zoals bloem met hele of gemalen graankorrels, suiker of toegevoegde noten of zaden kunnen hun keramische laag beschadigen. Breek ingrediënten die nogal groot zijn of snij ze eerst in kleinere stukjes. Volg de informatie over extra ingrediënten (zie P. NL9) en de vermelde hoeveelheden van het recept.
- Gebruik alleen het voor dit apparaat meegeleverde kneedmes.

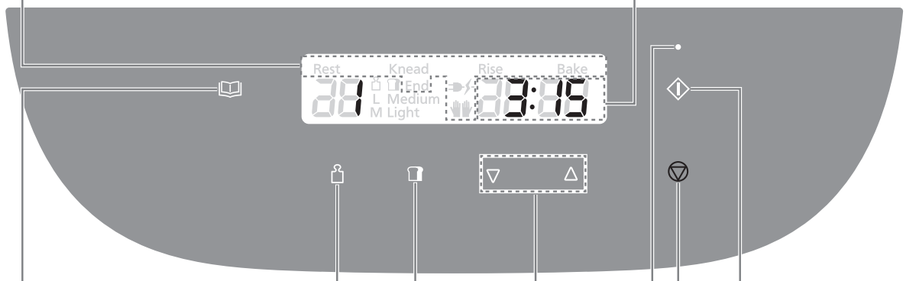
Het bakblik, het kneedmes en het brood kunnen na het bakken zeer heet zijn. Wees altijd voorzichtig.

Bedieningspaneel en display

- De afbeelding toont alle woorden en symbolen, maar alleen de relevante woorden en symbolen worden weergegeven tijdens de werking.

■ **Gebruiksstatus**
Weergegeven voor de huidige fase van het programma behalve en .
: Geeft een indicatie van een stroomstoring.
: ● Geeft een indicatie van handmatig toevoegen van ingrediënten. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, en 12.)
● Geeft manuele handelingen weer. (Menu 12 en 15.)

■ **Tijd weergegeven**
- Resterende tijd totdat het product gereed is.
- Als ingrediënten manueel worden bijgevoegd, zal de display de tijd tonen tot de extra ingrediënten in het programma zijn bijgevoegd.
- Het menu heeft handmatige stappen nodig, het scherm toont de resterende tijd tot het starten van dit proces nadat op de **Start**-knop gedrukt is.



■ **Formaat**
Druk op deze toets om het formaat te kiezen. Zie P. NL10 voor het beschikbare menu.
L ↑ M

■ **Korst**
Druk op deze toets om de kleur van de korst te kiezen. Zie P. NL10 voor het beschikbare menu.
Medium ↑ Light (Lichtbruin)

■ **Start**
Druk op deze toets om het programma te starten.

■ **Stop**
Voor annuleren van de instelling / stoppen van het programma.
(Ongeveer 1 seconde ingedrukt houden.)

■ **Menu**
- Tik eenmaal op deze toets voor een instellingsmodus.
- Tik nogmaals op deze toets om het menunummer te wijzigen. (Houd de knop ingedrukt om sneller verder te gaan)
  Zie P. NL10 voor het menunummer

■ **Statusindicator**
- Het knipperen geeft aan dat het toesel ingesteld is of een manuele handeling vereist is.
  De **Start**-knop kan ingedrukt worden.
- Een vast brandend lampje geeft weer dat het toestel in werking is.
  De **Start**-knop kan niet ingedrukt worden.

Het toestel zal niet inschakelen, zelfs met de stekker in het stopcontact.

■ **Timer**
- Stel de vertragingstimer in (tijd totdat het brood klaar is). Voor het beschikbare menu kan het worden ingesteld tot 13 uur. (zie P. NL10)
  bijv.: het is nu 9:00 uur en u wilt dat het brood de volgende ochtend om 6:30 uur klaar is.
  ➔ Stel de timer dan in op **9:30** (9 uur en 30 minuten na nu).

▲ Druk op deze toets om de tijd te verlengen.
▼ Druk op deze toets om de tijd te verkorten.
(Druk één keer op deze toets en vasthouden om sneller vooruit te gaan.)

- Stel de tijd in voor menu 13 en 18:
  - Menu 13
    Eén keer op de knop drukken zal de baktijd inclusief de bijkomende baktijd vermeerderen met 1 minuut
  - Menu 18
    Eén keer op de knop drukken zal de kooktijd vermeerderen met 10 minuten maar de bijkomende baktijd zal 1 minuut zijn.

Nederlands

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:08:56

Ingrediënten voor het maken van brood

Het is uiterst belangrijk om de juiste maat van ingrediënten te gebruiken voor de beste resultaten.

Vloeibare ingrediënten
Gebruik de meegeleverde maatbeker of maatlepeltje.
Als het recept een mengsel (vloeistof plus ei) aangeeft, moet dit gewogen worden met een weegschaal. Er wordt een digitale weegschaal aanbevolen.

Droge ingrediënten
Moeten worden gewogen op een weegschaal of worden afgemeten met de meegeleverde **maatlepeltje** voor de kleine hoeveelheden. Het gebruiken van een digitale weegschaal wordt aanbevolen.

Broodingrediënten

Bloem
Hoofdbestanddeel van brood. De proteïnes in meel vormen gluten tijdens het kneden. Gluten zorgt voor structuur en textuur en helpt het brood rijzen.
Gebruik harde broodbloem. Harde broodbloem wordt gemalen uit hard graan, en het heeft een hoog eiwitgehalte, wat nodig is voor de ontwikkeling van gluten.
koolzuurgas dat bij de gisting vrijkomt wordt vastgehouden door de veer-krachtige structuur van de gluten, hetgeen zorgt voor het rijzen van het deeg.

Droge gist
Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.
Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten (Gebruik geen droge gist die vóór gebruik moet fermenteren).
Droge gist met **Instant gist, makkelijk te mengen, snel werkend** of **makkelijk bakken** op het etiket wordt aanbevolen. Als u droge gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik en bewaar het in de koelkast. (Gebruik het voor de door de fabrikantaangegeven uiterste datum)

Zuivelproducten
Verhogen de smaak en de voedingswaarde.
- Door melk in plaats van water te gebruiken stijgt de voedingswaarde van het brood. Gebruik echter geen melk als u de timer instelt, de melk kan bederven.

→Verminder de waterinhoud overeenkomstig.

Suiker (kristalsuiker, bruine suiker, honing, stroop, etc.)
Voeding voor de droge gist, maakt het brood zoeter en smaakvoller, verandert de kleur van de korst.
- Gebruik minder suiker als u rozijnen of andere fructosehoudende vruchten gebruikt.

Water
Gebruik gewoon kraanwater.
- Bij een lage kamertemperatuur gebruikt u lauw water voor menu 1, 2, 3, 9, 11, o 14.
- Bij een hoge kamertemperatuur gebruikt u gekoeld water voor menu 12.
- Gebruik u gekoeld water voor menu's 6 en 7, ongeacht de kamertemperatuur.

Meet altijd vloeistoffen af met behulp van van de bijgeleverde zuurdesem **maatbeker**.

Vet
Maakt het brood smaakvoller en zachter.
Gebruik boter (ongezouten), margarine of olie.

Zout
Verrijkt de bloem en versterkt de kleefstoffen zodat het brood beter rijst.
Het brood kan kleiner worden of smaak verliezen als het zout niet goed wordt afgepast.

Glutenvrij
- Glutenvrije bloemsoorten zijn onder andere bloemsoorten gemaakt uit rijst, bruine rijst, amandelpitten, aardappelzetmeel, enz. en bevatten geen proteïnen om gluten te vormen en zijn op zichzelf niet kneedbaar genoeg om brood mee te maken.
- Xanthaangom is een van de indikkingsmiddelen die werkt in de plaats van glutenproteïne tijdens het fermenteren bij het bakken van glutenvrij brood.

U kunt uw brood nog lekkerder maken door andere ingrediënten toe te voegen.

■ Eieren
Verhogen de voedingswaarde en geven het brood een mooiere kleur.
- Verminder de vloeistof (water) inhoud proportioneel.
- Klop de eieren los voordat u ze toevoegt. Gebruik geen timerinstelling bij het recept met eieren. Eieren rotten snel en kunnen niet vers gehouden worden als de kamertemperatuur hoog is.

■ Zemelen
Maken het brood vezelrijker.
- Gebruik max. 30 g (2 el).

■ Tarwekiemen
Geven het brood een meer nootachtige smaak.
- Gebruik max. 30 g (2 el).

■ Kruiden
Maken het brood smaakvoller.
Gebruik slechts een kleine hoeveelheid (max. 1 eetlepel).
Gebruik max. 1 – 2 el gedroogde kruiden.
Als u verse kruiden gebruikt, volg dan de aanwijzingen in het recept.

Als u een broodmix gebruikt...

■ Broodmixen met droge gist
① Doe de mix in het bakblik en voeg water toe.
(Raadpleeg de aanwijzingen op het pak voor de juiste hoeveelheid water)
② Selecteer menu 9, kies een formaat die past bij de inhoud van de mix en start het bakproces.
• 500 g – L • 400 g – M
- Het is niet altijd duidelijk hoeveel droge gist een mix bevat, dus u moet misschien wat experimenteren om het beste resultaat te bereiken.

■ Broodmix met een apart zakje droge gist
① Plaats de droge gist eerst in het bakblik, daarna het broodmengsel en voeg water toe.
② Stel de machine in afhankelijk van de soort bloem die de mix bevat en start het bakken.

Extra ingrediënten toevoegen (Gedroogde vruchten, noten, spek, kaas, etc.)

Beschikbare menu's 2, 3, 5, 7, 10, 11, en 12
Maak uw op smaak gebracht brood zonder de extra ingrediënten fijn te malen.

Procedure
Na indrukken van de **Start-knop** hoort u een aantal pieptonen.
Terwijl ✋ knippert, doet u de extra ingrediënten handmatig in het bakblik.

Tijd vanaf de start tot de pieptoon klinkt (bij benadering)
- Menu 2 / Wit met rozijnen: ongeveer 20 minuten – 25 minuten
- Menu 3 / Wit gevuld: ongeveer 20 minuten – 25 minuten
- Menu 5 / Volkoren met rozijnen: ongeveer 1 uur en 25 minuten – 1 uur en 55 minuten
- Menu 7 / Mager met rozijnen: ongeveer 1 uur – 2 uur en 35 minuten
- Menu 10 / Zacht met rozijnen: ongeveer 50 minuten – 1 uur en 15 minuten
- Menu 11 / Zacht met rozijnen snel: ongeveer 20 minuten – 25 minuten
- Menu 12 /Brioche: ongeveer 55 minuten

Let op de ingrediënten
Volg de instructies in het recept / menu voor de hoeveelheden van alle ingrediënten.
Anders,
- De ingrediënten kunnen uit het bakblik spatten en een onaangename rook en geur verspreiden.
- Het brood rijst mogelijk niet goed.

Droge / onoplosbare ingrediënten
Pas toe op menunaam met rozijnen: menu 2, 5, 7, 10, en 11

■ Gedroogde vruchten
- Hak in blokjes van ongeveer 1 cm.

■ Noten, zaden
- Hak in blokjes van ongeveer 1 cm.
- Noten verminderen het effect van kleefstoffen, gebruik daarom niet teveel.
- Grote, harde zaden kunnen het beschermlaagje van de strooier en het bakblik beschadigen.

Zachte en makkelijk breekbare ingrediënten
Pas toe op gevuld brood: menu 3.

■ Bacon, salami, olijven, droge tomaat
- Snij het bacon en de salami in vierkante blokjes van 1 cm.
- Snij de olijf in ¼.

■ Kaas, chocolade
- Snij de kaas in vierkante blokjes van 1 cm.
- Hak de chocolade in kleine stukjes.

Glutenvrij informatie

Glutenvrij brood maken is zeer verschillend van de normale manier waarop u brood bakt.
Het is zeer belangrijk dat u uw arts raadpleegt en de volgende richtlijnen opvolgt indien u glutenvrij brood zonder kleefstoffen voor uw gezondheid maakt.
- Dit programma is speciaal ontworpen voor bepaalde “Glutenvrij” mix en daardoor kan bij gebruik van uw eigen mengsel of mix het resultaat niet optimaal zijn.
- Met **gluten free** (Glutenvrij) gekozen, moeten de details van ieder recept exact worden opgevolgd. (Het brood zal anders niet goed zijn.)
  Er zijn twee soorten mix zonder kleefstoffen; een “laag kleefstoffen” mix die gebaseerd is op granenmeel en een “zonder kleefstoffen” mix, gebaseerd op meel zonder granen. U dient uw arts te raadplegen welke mix voor u de juiste is indien u een speciaal dieet volgt en dit programma gebruikt voor het bakken van brood om gezondheidsredenen.
- Het resultaat is afhankelijk van de mix die u gebruikt. Het is mogelijk dat er wat bloem aan de kant van het brood overblijft.
  Het graanvrije mengsel kan variabeler resultaten opleveren.
- Voor een beter resultaat, wacht tot het brood afgekoeld is voor het snijden.
- Het brood moet op een koele droge plaats worden bewaard en binnen 2 dagen worden gebruikt. U kunt het brood in handige porties in diepvrieszakjes of doosjes invriezen, indien u het brood niet binnen twee dagen gaat gebruiken.

Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:
Als u het glutenvrij programma gebruikt, raadpleeg dan eerst uw arts of de Coeliakie Vereniging en gebruik alleen ingrediënten die geen schade kunnen toebrengen aan uw gezondheid.
Panasonic is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van het gebruik van ingrediënten waarvoor niet van tevoren toestemming is gevraagd aan een arts.
U moet het mengen met bloem die wel kleefstoffen bevat voorkomen indien u het brood voor uw dieet zonder kleefstoffen moet maken. Let vooral op dat het bakblik, kneedmes en andere te gebruiken voorwerpen goed schoon zijn.

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:08:56

Menudiagrammen en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

- De machine kan tijdens het proces stoppen of werken naargelang het operationele programma.
- De benodigde tijd per proces varieert afhankelijk van de kamertemperatuur.

	Menu-nummer	Menu	Opties			Processen					Opmerking *1 (✋)	Referentie pagina
			Formaat	Korst	Timer	Rest (Rust)	Knead (Kneden)	Rise *2 (Rijzen *2)	Bake (Bakken)	Totaal		
Harde korst	1	Wit	—	—	✔	—	5 min–10 min	2 u 15 min– 2 u 20 min	50 min	3 u 15 min	—	P. NL11– NL13
	2	Wit met rozijnen	—	—	—	—	25 min– 35 min *4	1 u 50 min– 2 u	55 min	3 u 20 min	✔	P. NL11– NL13
	3	Wit gevuld	—	—	—	—	25 min– 35 min *4	1 u 50 min– 2 u	55 min	3 u 20 min	✔	P. NL11– NL13
	4	Volkoren	—	—	✔	1 u– 1 u 30 min	10 min– 20 min	2 u 15 min– 2 u 55 min	55 min	5 u	—	P. NL11– NL13
	5	Volkoren met rozijnen	—	—	—	1 u– 1 u 30 min	30 min– 35 min *4	2 u – 2 u 35 min	1 u	5 u 5 min	✔	P. NL11– NL13
	6	Mager	—	—	✔	45 min– 2 u 20 min *3	10 min– 15 min	2 u 35 min– 4 u 15 min	50 min	6 u	—	P. NL11– NL13
	7	Mager met rozijnen	—	—	—	45 min– 2 u 20 min *3	15 min– 25 min *4	2 u 30 min– 4 u 5 min	55 min	6 u 5 min	✔	P. NL11– NL13
Bakken	8	Zacht	✔	✔	✔	30 min– 1 u	25 min– 30 min *4	1 u 45 min– 2 u 10 min	50 min	4 u	—	P. NL11– NL13
	9	Zacht snel	✔	✔	—	—	15 min– 25 min	55 min– 1 u 5 min	40 min	2 u	—	P. NL11– NL13
	10	Zacht met rozijnen	✔	✔	—	30 min– 1 u	20 min– 35 min *4	1 u 45 min– 2 u 15 min	50 min	4 u	✔	P. NL11– NL13
	11	Zacht met rozijnen snel	✔	✔	—	—	25 min– 35 min *4	45 min–55 min	40 min	2 u	✔	P. NL11– NL13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min	35 min– 45 min *4 *6	1 u 35 min– 1 u 45 min *7	50 min	3 u 40 min	✔	P. NL11, NL14
	13	Enkel Bakken	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 u 30 min	30 min– 1 u 30 min	—	P. NL14
Glutenvrij	14	Glutenvrij brood	—	—	—	—	15 min– 20 min	40 min– 45 min	50 min	1 u 50 min	—	P. NL11, NL15
	15	Glutenvrije cake	—	—	—	—	20 min *5	—	1 u 30 min	1 u 50 min	✔	P. NL11, NL15
Overige	16	Brooddeeg	—	—	—	30 min– 50 min	20 min– 30 min *4	1 u 10 min– 1 u 20 min	—	2 u 20 min	—	P. NL11, NL16
	17	Pizzadeeg	—	—	✔	—	30 min– 35 min *4	10 min– 15 min	—	45 min	—	P. NL11, NL16
	18	Confituur	—	—	—	—	—	—	—	1 u 30 min– 2 u 30 min	—	P. NL11, NL16

- Afkortingen die worden gebruikt in deze instructies, een volledige naam die als volgt is geschreven: min = minuten; u = uur.

*1 Opmerking (✋): Wanneer de pieptoon klinkt is het menu beschikbaar voor handmatig toevoegen van extra ingrediënten of handmatig bedrijf.
*2 De machine werkt een korte tijd gedurende de periode van rijzen (om te zorgen voor een optimale ontwikkeling van gluten).
*3 Bij aanvang wordt een kneedproces van drie minuten doorlopen afhankelijk van de kamertemperatuur.
*4 Tijdens het kneden is er een moment dat het product rijst.
*5 Tijdens de kneedperiode is er een schraapperiode.
*6 Er is een manueel proces tijdens de kneedperiode.
*7 Er is een manueel proces tijdens de rijsperiode.

Bedieningsinstructies en recepten

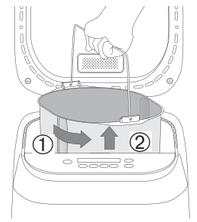
Voor gebruik

- **Verwijder de verpakking en reinig het toestel vóór het eerste gebruik.** (P. NL17)
- **Reinig het toestel wanneer het gedurende lange tijd niet gebruikt werd.** (P. NL17)

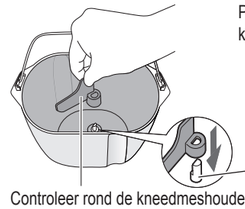
Voorbereiding

1 **Open het deksel, neem het bakblik (1) uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder. (2)**

(1)



(2)



Plaats het kneedmes stevig in de kneedmeshouder.

Kneedmeshouder

Controleer rond de kneedmeshouder en binnenin het kneedmes en verzeker dat deze gebieden proper zijn. (P. NL17)

2 **Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.**

3 **Doe de ingrediënten in de bakblik van boven naar beneden.(3)**

- Plaats droge gist uit de buurt van het kneedmes en de kneedmeshouder.
  Als hier gist in terecht komt rijst het brood mogelijk niet goed.
- Plaats droge ingrediënten over de droge gist. Het moet van vloeistof gescheiden blijven tot het mengen begint.
- Giet, na het uitvoeren van bovenstaande handelingen, vloeistof in de rand van het bakblik om spatten te vermijden. (4)

(3) Ingrediënten plaatsen
Voorbeeld

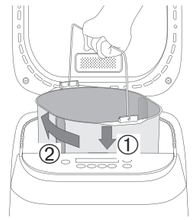
Wit Brood

Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	260 mL

(4)

4 **Veeg vocht en bloem rond de bakblik weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. (5)**
Sluit het deksel.

(5)



5 **Sluit de machine aan op een stopcontact van 230 V.**

Voltooi de bereidingsstappen vóór het instellen van het menu.

Nederlands

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:08:57

Bedieningsinstructies en recepten

Brood bakken (Menu 1–11)

6 **Druk op de menutoets ( ) om een menu te selecteren.**

- Kies de opties voor het geselecteerde menu. Zie p. NL10.

Afmetingen brood

Kleur van de korst

Vertragingstimer: instellen om het proces van het brood maken tot 13 uur uit te stellen.

* De opties van elk menu worden ook weergegeven door het bovenstaande icoon in het recept.

7 **Druk op Start ( ) om de machine te starten.**

- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het geselecteerde programma is uitgevoerd.

* De resterende tijd wordt gewijzigd afhankelijk van de kamertemperatuur.

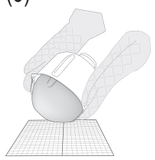
- **Menu 2, 3, 5, 7, 10, en 11(Menu voor beschikbare extra ingrediënten)**
  Het schermpje toont de tijd die resteert tot de pieptoon klinkt voor de extra ingrediënten.
  Hoort u pieptonen, voeg het dan handmatig toe en druk vervolgens op de knop om opnieuw te starten.
  Het kneden gaat door, of de knop nu wel of niet is ingedrukt. (Na 3 minuten klinken er pieptonen)
  * Voltooi het plaatsen van extra ingrediënten terwijl knippert op het display.Wanneer stopt met knipperen, toont het schermpje de tijd die resteert.
  * Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven.

- Voor optimale resultaten mag het deksel niet geopend worden tenzij het menu dit vereist omdat dit de kwaliteit van het brood beinvloedt.

8 **Wanneer het brood klaar is** (machine geeft 8 keer een pieptoon en **End** (Einde) knippert)**, drukt u op de Stop ( ) knop en trekt u de stekker uit het stopcontact.**

9 **Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster.** (6) / (7)

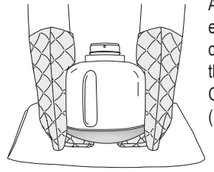
(6)



Houd het handvat vast met ovenwanten en schud het brood uit het de broodvorm.

- Het verplaatsen van de uitwendige basisas kan de vormvan het brood beschadigen.

(7)



Als u na stap (6) problemen ervaart, draai de broodvorm dan ondersteboven en tik de vorm op een theedoek totdat het brood eruit komt. Gebruik daarbij beide handen.
(Zie p. NL6)

- Verwijder altijd het kneedmes voordat u het brood snijdt.

Brood recepten

Voor recepten, zie: www.experience-fresh.eu

De beschikbare opties voor elk recept en de noodzakelijke acties werden aangegeven met de volgende pictogrammen:

Afmetingen brood **Kleur van de korst** **Vertragingstimer**

Doe de ingrediënten in de bakblik van boven naar beneden.

Voeg extra ingrediënten toe of voer een handmatige handeling uit.

Menu 1 Wit

Verwerkingstijd: 3 u 15 min

bereik voorinstelling: 3 u 15 min – 13 u

Wit Brood

Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	260 mL

Menu 2 Wit met rozijnen

Verwerkingstijd: 3 u 20 min

ongeveer 20 min – 25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Wit rozijnenbrood

Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	280 mL
Rozijnen *1	150 g

Menu 3 Wit gevuld

Verwerkingstijd: 3 u 20 min

ongeveer 20 min – 25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Wit brood gevuld

Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	280 mL
Bacon *2	150 g

Menu 4 Volkoren

Verwerkingstijd: 5 u

bereik voorinstelling: 5 u – 13 u

Volkorenbrood

Droge gist	1 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	280 mL

Menu 5 Volkoren met rozijnen

Verwerkingstijd: 5 u 5 min

ongeveer 1 u 25 min – 1 u 55 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Volkoren Met Rozijnen Brood

Droge gist	1 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g
Boter	20 g
Suiker	1½ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	300 mL
Rozijnen *1	100 g

Menu 6 Mager

Verwerkingstijd: 6 u

bereik voorinstelling: 6 u – 13 u

Mager brood

Droge gist	¾ tsp
Sterke bloem voor wit brood	300 g
Zout	1 tsp
Water (5 °C)	220 mL

Menu 7 Mager met rozijnen

Verwerkingstijd: 6 u 5 min

ongeveer 1 u – 2 u 35 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Mager rozijnenbrood

Droge gist	¾ tsp
Sterke bloem voor wit brood	300 g
Zout	1 tsp
Water (5 °C)	220 mL
Rozijnen *1	100 g

Menu 8 Zacht

Verwerkingstijd: 4 u

Light (Lichtbruin), Medium M, L bereik voorinstelling: 4 u – 13 u

Zacht brood

	M	L
Droge gist	¾ tsp	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 tsp	1½ tsp
Zout	1 tsp	1¼ tsp
Water	280 mL	350 mL

Menu 9 Zacht snel

Verwerkingstijd: 2 u

Light (Lichtbruin), Medium M, L

Zacht brood snel

	M	L
Droge gist	1 tsp	1¼ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 tsp	1½ tsp
Zout	1 tsp	1¼ tsp
Water	280 mL	350 mL

Menu 10 Zacht met rozijnen

Verwerkingstijd: 4 u

Light (Lichtbruin), Medium M, L

ongeveer 50 min – 1 u 15 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Zacht rozijnenbrood

	M	L
Droge gist	¾ tsp	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 tsp	1½ tsp
Zout	1 tsp	1¼ tsp
Water	280 mL	350 mL
Rozijnen *1	120 g	150 g

Menu 11 Zacht met rozijnen snel

Verwerkingstijd: 2 u

Light (Lichtbruin), Medium M, L

ongeveer 20 min – 25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Zacht rozijnenbrood snel

	M	L
Droge gist	1 tsp	1¼ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 tsp	1½ tsp
Zout	1 tsp	1¼ tsp
Water	280 mL	350 mL
Rozijnen *1	120 g	150 g

*1 Hak in blokjes van ongeveer 1 cm.
*2 Snijd deze in blokjes van circa 1 cm.

- Afkortingen die worden gebruikt in deze instructies, een volledige naam die als volgt is geschreven: tsp = theelepel; tbsp = eetlepel; ca. = circa.

Nederlands

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:08:59

Bedieningsinstructies en recepten

Brioche bakken

Menu 12 Brioche

Verwerkingstijd: 3 u 40 min

Light (Lichtbruin), Medium

Basis Brioche

	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	320 g
	Boter *1	50 g
	Suiker	3½ tbsp
	Mager melkpoeder	1½ tbsp
	Zout	1¼ tsp
	2 eierdooiers (Medium)	200 g
	1 ei (Medium) (Meng)	
	Water	
	Boter *2	70 g

*1 Snijden in blokjes van 2–3 cm en bewaren in de koelkast.

*2 Snijden in blokjes van 1–2 cm en bewaren in de pkoelkast.

Tips

- Voeg geen boter of extra ingrediënten toe als op de display de resterende tijd verschijnt.
- Voor extra ingrediënten, zoals rozijnen, voegt u ze toe met de boter in stap 8.

Brioche eenvoudig bakken

- Snij de boter in blokjes van 1–2 cm en bewaar ze in de koelkast.
- Plaats ze in het begin met de andere ingrediënten en volg stap 5.
- Sla stap 8 van het proces op deze manier over. Deze Brioche is een beetje anders dan de andere.

1 – 5 **Zie P. NL11 van bereidingen**

6 **Selecteer menu 12, de kleur van de korst kiezen**

7 **Druk op de ◈ -knop om te starten.**
- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

8 Na ongeveer 55 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Voeg de extra boter toe terwijl ✋ knippert** (dit zal ongeveer 5 minuten duren). **Sluit het deksel en start opnieuw.**

9 ①Na ongeveer 45 minuten–50 minuten na het opnieuw starten. **Open het deksel en verwijder het bakblik** wanneer u de pieptoon hoort. **Neem de deeg en het kneedmes** uit het bakblik.
②Breng een laag boter (zonder recept) aan in het bakblik en vervang de vorm.
③**Zet het terug in het apparaat.**
④**Sluit het deksel en start opnieuw.**

Werk stappen ①–④ af binnen de 10 minuten terwijl ✋ knippert. De machine zal 10 minuten na de pieptoon automatisch starten.

10 **Druk op de ▽ -toets en verwijder het brood** na 8 pieptonen en als **End** (Einde) knippert.

Cake bakken

Menu 13 Enkel Bakken

Verwerkingstijd: 30 min–1 u 30 min

Vruchtencake

	Boter	200 g
	Suiker	180 g
	4 eieren (Medium)	200 g
	Melk	30 mL
	Gewone bloem (A)	300 g
	Bakpoeder (A)	13 g
	Gemengde gedroogde vruchten	200 g

Tips

- De timer stelt alleen de duur van het bakken in.

1 **Verwijder het kneedmes en breng een laag boter aan (zonder recept) op het bakblik.**

2 **Meng room, boter en suiker in een grote kom tot een luchtig mengsel. Voeg één per één eieren toe en kluts grondig.**

3 **Voeg melk toe, gezeefde mix A en gemengde gedroogde vruchten en sla na elke toevoeging grondig om.**

4 **Giet het mengsel in het bakblik en zet dit in het apparaat. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.**

5 **Selecteer menu 13**

6 **Stel de baktijd in**
(Vruchtencake: 1 uur en 20 minuten)

7 **Druk op de ◈ -knop om te starten.**
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

8 **Druk op de ▽ -toets en verwijder de cake** na 8 pieptonen en als **End** (Einde) knippert.

Aanvullend bakken

- Als het bakken niet is voltooid, herhaal stappen 5–8. (Extra baktijd is tweemaal mogelijk binnen 50 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de **Timer**-toets te drukken.)

Glutenvrij brood bakken

Menu 14 Glutenvrij brood

Verwerkingstijd: 1 u 50 min

Glutenvrij brood

	Water	430 mL
	Olie	1 tbsp
	Glutenvrij bloem	500 g
	Droge gist	2 tsp

Gluten- en tarwevrij brood

	Melk	310 mL
	2 eieren (Medium), geklopt	100 g
	Ciderazijn	1 tbsp
	Olie	2 tbsp
	Honing	60 g
	Zout	1¼ tsp
	Bruin rijstmeel	150 g
	Aardappelzetmeel	300 g
	Xanthaangom	2 tsp
	Droge gist	2½ tsp

Tips voor glutenvrij brood:

- Plaats eerst water en voeg vervolgens andere ingrediënten toe in de bakblik volgens het recept.
- Het resultaat verschilt afhankelijk van de recepten of het type broodmix.
- Volg het recept op de verpakking van uw glutenvrije broodmix.

1 – 5 **Zie P. NL11 van bereidingen**

6 **Selecteer menu 14**

7 **Druk op de ◈ -knop om te starten.**
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

8 **Druk op de ▽ -toets en verwijder het brood** na 8 pieptonen en als **End** (Einde) knippert.

Glutenvrije cake bakken

Menu 15 Glutenvrije cake

Verwerkingstijd: 1 u 50 min

Glutenvrije chocoladecake

	Boter *1	150 g
	Suiker	150 g
	3 eieren (Groot), geklopt	180 g
	Donkere chocolade, gesmolten	120 g
	Witte rijstbloem	120 g
	Cacaopoeder	30 g
	Bakpoeder	10 g

*1 In blokjes van 1 cm gesneden.

Tips

- Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.
- Als u hard schudt om de cake te verwijderen uit het bakblik zal het een losse vorm hebben.

1 – 5 **Zie P. NL11 van bereidingen**

6 **Selecteer menu 15**

7 **Druk op de ◈ -knop om te starten.**
- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

8 Na ongeveer 2 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl ✋ knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**
- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ◈ -toets te drukken.

9 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl ✋ knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**
- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ◈ -toets te drukken.

10 **Druk op de ▽ -toets en verwijder de cake** na 8 pieptonen en als **End** (Einde) knippert.

Nederlands

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:08:59

Bedieningsinstructies en recepten

Brooddeeg maken

Menu 16 Brooddeeg

Verwerkingstijd: 2 u 20 min

Basic Dough

Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	500 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tbsp
Zout	1½ tsp
Water	310 mL

1 — 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 16

7 Druk op de ⏯ -knop om te starten.
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

8 Druk op de ⊗ -toets en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en **End** (Einde) knippert.

9 Vorm het voltooide deeg en laat het rijzen tot tweemaal de omvang, en bak vervolgens in de oven.

Pizzadeeg maken

Menu 17 Pizzadeeg

Verwerkingstijd: 45 min

bereik voorinstelling: 45 min – 13 u

Pizzadeeg

Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	450 g
Olie	4 tbsp
Zout	2 tsp
Water	240 mL

1 — 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 17

7 Druk op de ⏯ -knop om te starten.
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

8 Druk op de ⊗ -toets en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en **End** (Einde) knippert.

9 Verdeel het deeg met een schraapmes en maak er balletjes van.

10 Dek af met een vochtige keukenhanddoek en laat het 10 minuten rusten.

11 Vorm een platte cirkel en maak gaten met een vork.

12 Verdeel uw favoriete saus en gewenste topping en bak het vervolgens in de oven.

Confituur maken

Menu 18 Confituur

Verwerkingstijd: 1 u 30 min – 2 u 30 min

Aardbeienconfituur

Aardbeien, fijngehakt *1	600 g
Suiker *1	400 g
Gepoederde pectine *2	13 g

*1 Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik: de helft van het fruit → de helft van de suiker → het overgebleven fruit → de overgebleven suiker.
*2 Strooi de pectine op de ingrediënten in de bakblik voordat u de bakblik in de hoofdgedeelte plaatst.

Hoe stevige confituur maken

- Met de recepten in deze handleiding maakt u zachte confituur doordat minder suiker wordt gebruikt.
- Fruit met een hoog gehalte pectine kan makkelijk indikken maar zal met minder pectine slecht indikken.
- Het is noodzakelijk om de juiste hoeveelheid suiker, zuur en pectine te gebruiken.
- Gebruik verse, rijpe vruchten. Overrijpe of niet rijpe vruchten kunnen niet makkelijk indikken.
- Volg het recept strikt voor de hoeveelheid van alle ingrediënten. Anders zet de confituur niet, en kookt hij over of brandt aan, net zoals de kompost.
- Stel de geschikte kooktijd in.

1 — 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 18

7 Stel de baktijd in.
(Aardbeienconfituur: 1 uur en 40 minuten)

8 Druk op de ⏯ -knop om te starten.
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

9 Druk op de ⊗ -toets en verwijder confituur voorzichtig wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en **End** (Einde) knippert.

Aanvullend koken

- Herhaal stappen 6 – 9 als het resultaat niet stevig genoeg is.
  (Extra kooktijd is tweemaal mogelijk binnen 10 minuten – 40 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de **Timer**-toets te drukken.)

Tips

- **De timer stelt alleen de duur van de bakktijd in.** (Standaard: 2 uur)
- De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. Wees voorzichtig en laat het niet overkoken.
- Confituur kan verbranden als het in de bakblik achterblijft.
- Stop de confituur zo snel mogelijk na bereiding in een pot(je). Voorkom verbranden bij het uitnemen van de confituur.
- Bewaar confituur op een koele, donkere plaats. Vanwege de lagere suikerniveaus is de houdbaarheid minder lang als in de winkel gekochte producten. Na open in de koelkast bewaren en niet te lang bewaren.

Reiniging & Onderhoud

Neem de stekker uit het stopcontact en laat de machine afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.

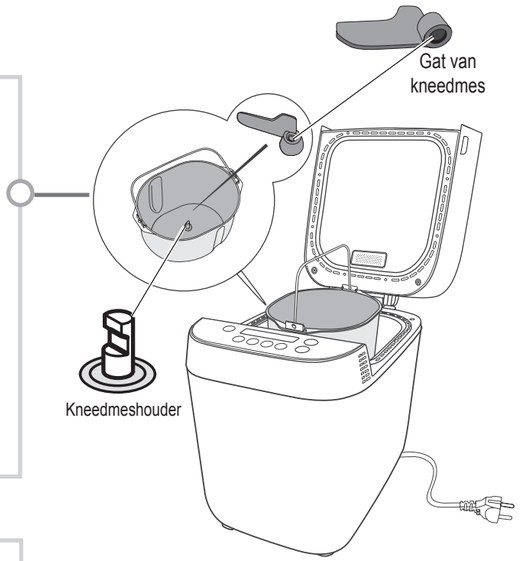
- Reinig de machine en de onderdelen grondig na elk gebruik.
- Was geen enkel onderdeel van uw machine in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurmiddelen. (schoonmaakmiddelen, schuursponsjes etc.)
- Gebruik geen benzine, verdunners, alcohol of bleekwater.
- Droog de machine af met een doek nadat u de wasbare onderdelen hebt afgespoeld. Zorg ervoor dat de onderdelen van de machine schoon en droog blijven.

Bakblik & kneedmes

Verwijder overblijvend deeg, vooral rond de as en de opening van de kneedhaak.

Was af met een zacht sponsje of een bakkwast en droog daarna goed af.

- Overblijvend deeg op de as of de opening van de deeghaak kan ertoe leiden dat de haak gemakkelijk loskomt of in het brood blijft steken.
- Dompel het bakblik niet in water onder.
  - Als het kneedmes moeilijk los komt, giet dan warm water in de bakblik en wacht 5 minuten tot 10 minuten.
- Gebruik geen scherpe instrumenten of harde borstels om schade aan het oppervlak te voorkomen.

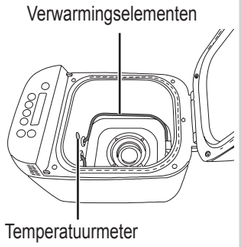


Binnenkant

Verwijder de voedselresten.

Gebruik een vochtige doek om de binnenkant van de machine, behalve het gebied van het verwarmingselement en de temperatuurmeter, te reinigen.

- De kleur van de binnenkant kan na een bepaalde periode van gebruik wijzigen.

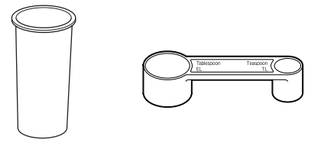


Buitenkant & Stoomventiel

Droog deze af met een vochtige doek.

Maatbeker & Maatlepeltje

Was met warm water en zeep en droog het goed.



- Niet geschikt voor de vaatwasser

Nederlands

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:09:00

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood rijst niet goed. De bovenkant van mijn brood is niet egaal.	● De glutenkwaliteit van uw meel is laag of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst.) → Probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem. ● Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof hebt gebruikt. → Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10–20 mL water toe te voegen. ● U gebruikt niet de juiste soort droge gist. → Gebruik droge gist uit een zakje waarop **kant-en-klare** droge gist staat. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen. ● U gebruikt niet genoeg droge gist of de droge gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het meegeleverde **maatlepeltje**. Controleer de vervaldatum van de droge gist. (Bewaar deze in de koelkast.) ● De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof. → Controleer of u de ingrediënten in de juiste volgorde volgens het recept hebt toegevoegd. (P. NL11) ● U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde **maatlepeltje**. → Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten.
Mijn brood is helemaal niet gerezen. Mijn brood is bleek en klef.	● U hebt geen droge gist gebruikt. → Plaats de juiste hoeveelheid droge gist in het bakblik. ● U gebruikt niet genoeg droge gist of de droge gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het meegeleverde **maatlepeltje**. Controleer de vervaldatum van de droge gist. (Bewaar deze in de koelkast.) ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. * De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. → Verwijder het brood uit het bakblik en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden.	● Het brood was te warm toen u het sneed. → Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.
Mijn brood is te veel gerezen.	● U hebt teveel droge gist/water gebruikt. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde **maatlepeltje** (droge gist)/zuurdesem **maatbeker** (water). → Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. ● U hebt teveel meel gebruikt. → Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal.
Mijn brood zit vol luchtgaten.	● U hebt teveel gist gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde **maatlepeltje**. **[Zacht brood]** ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken.
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen.	● Uw bloem is niet van goede kwaliteit. → Probeer eens een ander merk bloem. **[Zacht brood]** ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken.
De korst wordt rimpelig en wordt zacht als het brood afkoelt.	**[Zacht brood]** ● De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt. → Probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.
Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig.	● U hebt het brood te lang in het bakblik gelaten nadat het bakken voltooid was. → Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit de machine. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. * De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet.
Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden?	● Om het brood knapperiger te maken kunt u het 5 à 10 minuten extra bakken in de oven op 200 °C / 392 °F of op gasstand 6.
De onderkant van de brioches is te vettig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood.	● Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de pieptoon? → Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven. (Zie pag. GB14 van stappen 8) De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.	● Probeer de volgende oplossingen: → Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder droge gist wordt gebruikt bij menu 12. (Indien u de droge gist apart toevoegt.) → Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350–500 gram blijft. → Plaats de droge gist eerst, gevolgd door droge ingrediënten, boter en daarna water in het bakblik. Voeg extra ingrediënten later toe. (P. NL14) → Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix.
Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd?	● U hebt het kneedmes niet in het bakblik geplaatst. → Zorg ervoor dat het kneedmes in het bakblik zit voordat u de ingrediënten er in stopt. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt misschien met het brood doorgaan maar het resultaat kan tegenvallen als het kneden al was gestart.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd.	● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd aan het bakblik terwijl knippert op het display? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd aan het bakblik terwijl knippert op het display.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de Brioches.	● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd binnen 5 min na de pieptoon? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd terwijl knippert in de display. ● Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden. → Verlaag de extra ingrediënten met de helft.
Mijn brood is niet gebakken.	● Het deegmenu werd geselecteerd. → In het deegmenu zit geen bakproces. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen. ● Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden. Dit gebeurt alleen wanneer de machine overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan. → Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer in het vervolg het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van de meegeleverde **maatbeker**. ● U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. → Plaats het mes eerst. (P. NL11) ● De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. → Als de kneedmeshouder niet draait wanneer het kneedmes erop wordt bevestigd, moet de kneedmeshouder vervangen worden.(Raadpleeg de zaak waar u de Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	● U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of met behulp van de **maatbeker** voor de vloeistoffen.
Het brood komt niet uit het blik.	● Als het brood aan het bakblik kleeft en niet gemakkelijk verwijderd kan worden, laat het bakblik dan 5–10 minuten afkoelen. Keer het bakblik om en gebruik een ovenhandschoen (zie p. NL12). Houd de bakvorm met beide handen vast en tik met een keukenhanddoek op een zuiver kookoppervlak tot het brood uit de bakvorm komt.
Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem.	● Het deeg is een beetje stijf. → Laat het brood helemaal afkoelen voor het voorzichtig verwijderen van het kneedmes. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 mL extra water toe te voegen. ● Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt. → Was het kneedmes en kneedmeshouder na ieder gebruik.
De confituur is overgekookt.	● Er is teveel fruit of suiker gebruikt. → Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op pag. NL16.
De confituur is te dun en niet goed ingedikt.	● Het fruit is niet rijp of overrijp. ● Er zit te weinig suiker in. ● De kooktijd was ontoereikend. ● Er is fruit met laag pectinegehalte gebruikt. → Laat de confituur helemaal afkoelen. De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. → Gebruik de dunne confituur als saus voor de desserts.

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:09:00

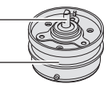
Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Tijdens het koken van de confituur is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd.	● Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. → Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc.
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	● Het kan alleen worden gebruikt voor confituur en compote.
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op confituur?	● Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.
Kunnen we bij het maken van confituur fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	● Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Puzzel	
Het kneedmes ratelt.	● Dit komt doordat het kneedmes losjes op de montage-as past. (Dit is geen fout.)
Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood. Er komt rook uit het stoomventiel.	● Er kunnen in het begin tijdens het gebruik onaangename geurtjes vrijkomen. Dit zal bij normaal gebruik ophouden. ● Er zijn misschien ingrediënten op de verwarmingselement terechtgekomen. → Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de machine is afgekoeld. → Neem het bakblik uit de hoofdgedeelte voordat u de ingrediënten er in doet.
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik.	● Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaatjes naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait. → Als de kneedmeshouder niet draait wanneer het kneedmes erop wordt bevestigd, moet de kneedmeshouder vervangen worden. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
Uitzondering display	
Op het display wordt ⇉⚡- weergegeven.	● Er is gedurende ca. 10 minuten een stroomstoring geweest (de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of de stroomonderbreker is in werking getreden) of er is een ander probleem met de stroomtoevoer. → De machine blijft gewoon werken als het probleem met de stroomtoevoer tijdelijk is. De machine werkt weer als de stroomtoevoer binnen 10 minuten wordt hersteld maar het eindresultaat kan tegenvallen.
1 verschijnt op het scherm en de activiteit is gestopt.	● Als de stroomtoevoer naar de machine enige tijd is onderbroken, verschijnt op het scherm “1” nadat deze hersteld is. (Dat is de stand-by modus en de machine kan niet doorgaan met het programma.) → Verwijder het brood, deeg of ingrediënten en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
H01, H02 verschijnt op het display.	● Het display geeft aan dat er een probleem is met de machine. → Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.
Op het display wordt U50 weergegeven.	● De machine is heet (meer dan 40 °C/105 °F). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt. → Laat de machine afkoelen tot minder dan 40 °C/105 °F voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).

(Bodem van bakblik)

Ventilatiegaatjes (4 in totaal)

Kneedmeshouder



Artikelnr. ADA29E1651

Specificaties

Stroomtoevoer	230 V ~ 50 Hz		
Verbruikte stroom	700 W		
Inhoud	(Harde bloem)	max. 500 g	min. 300 g
	(Droge gist)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Bakpoeder)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Digitale timer (max. 13 uur)		
Afmetingen (H × B × D)	Ca. 34.0 × 27,3 × 40,4 cm		
Gewicht	Ca. 7,0 kg		
Accessoires	Maatbeker, maatlepeltje		

Het ontdoen van oude apparatuur

Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.

Dit symbool op de producten, verpakkingen en / of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.

Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving.
Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu.
Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.
Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.

SD-ZP2000 NL_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:09:01

La ringraziamo per aver acquistato un prodotto Panasonic.
- Leggere attentamente le istruzioni per utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.
- Prima di utilizzare questo prodotto, **prestare particolare attenzione a Precauzioni di sicurezza (P. IT3–IT5) e Informazioni importanti (P. IT5) di queste istruzioni.**
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio oppure le istruzioni non sono seguite.

Indice

Precauzioni di sicurezza **IT3**
Informazioni importanti **IT5**
Nomi delle parti e istruzioni **IT6**
- Unità principale & Accessori **IT6**
- Pannello di controllo e Display **IT7**

Ingredienti per la preparazione del pane **IT8**
- Ingredienti per il pane **IT8**
- Ingredienti aggiuntivi **IT9**
- Informazioni Senza Glutine **IT9**

Tabella dei menu e opzioni di cottura **IT10**
Istruzioni per l'uso e ricette **IT11**
- Prima dell'utilizzo **IT11**
- Preparazioni **IT11**
- Cottura del pane **IT12**
  - Ricette per pane **IT13**
- Cottura di brioche **IT14**
- Cottura di torte **IT14**
- Cottura del pane senza glutine **IT15**
- Cottura della torta senza glutine **IT15**
- Preparazione dell'impasto per pane **IT16**
- Preparazione dell'impasto per pizza **IT16**
- Per preparare marmellata **IT16**

Pulizia & Conservazione **IT17**
Risoluzione dei problemi **IT18**
Specifiche tecniche **IT21**

Precauzioni di sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

Per ridurre il rischio di lesioni personali, scosse elettriche o incendi, osservare quanto segue:

■ **I seguenti segnali indicano il grado di lesioni e danni in caso di uso non corretto del apparecchio.**

⚠ **AVVERTENZA:**	Indica un potenziale rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte.
⚠ **ATTENZIONE:**	Indica un potenziale rischio che potrebbe causare lesioni lievi o danni materiali.

■ **I simboli sono classificati e spiegati come segue.**

⃠ Questo simbolo indica divieto.	❗ Questo simbolo indica la necessità di adottare determinati accorgimenti.

⚠ AVVERTENZA

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuito, fumo, ustioni o lesioni.

⃠
- **Non permettere a neonati e bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.** (Ciò può causare soffocamento.)
- **Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio.**
  ➜ Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
- **Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.**
  Le seguenti azioni sono severamente vietate:
  Modificare, toccare o collocare nelle vicinanze di serpentine o superfici calde, piegare, torcere, tirare, appendere/tirare su spigoli vivi, collocare oggetti pesanti sopra, legare il cavo di alimentazione o trasportare l'apparecchio dal cavo di alimentazione.
- **Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina è mal collegata alla presa elettrica domestica.**
  ➜ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un agente autorizzato al servizio oppure da persona analogamente qualificata per evitare pericoli.
- **Non connettere o sconnettere la spina con le mani umide.**
- **Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non spruzzarlo con acqua e/o altri liquidi.**
- **Non toccare, ostruire o coprire le aperture per la fuoriuscita del vapore durante l'utilizzo dell'apparecchio.**
  • Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.

❗
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con poca esperienza e conoscenza, qualora siano stati istruiti all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi a esso legati.**
  I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
  La pulizia e altre forme di manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione.

Italiano

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:10:12

Precauzioni di sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

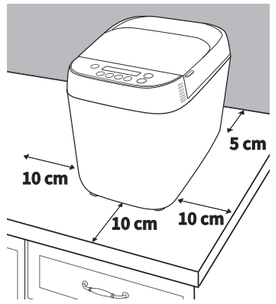
Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuito, fumo, ustioni o lesioni.

- **Mantenere l’apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini inferiori agli 8 anni.**
- **Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targa del apparecchio sia quello della rete locale.**
  Evitare anche di collegare altri dispositivi alla stessa presa di rete, per evitare surriscaldamento della stessa. Tuttavia, se sono collegate più spine, assicurare che il wattaggio totale non superi il wattaggio nominale della presa d’alimentazione domestica.
- **Inserire stabilmente la spina.**
- **Spolverare regolarmente la spina.**
  ➜ Staccare la spina, e pulirla con un panno asciutto.
- **Interrompere immediatamente l’utilizzo dell’apparecchio e scollegarlo dalla presa elettrica nel caso in cui smetta di funzionare correttamente.**
  Ad es. per anomalie o guasti:
  • La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano troppo.
  • Il cavo d’alimentazione è danneggiato o l’alimentazione del apparecchio è interrotta.
  • Il corpo principale è deformato, presenta danni visibili o si surriscalda eccessivamente.
  • Si ode un rumore anomalo durante il funzionamento.
  • Si avverte un odore sgradevole.
  • Vi è un’altra anomalia o un guasto.
  ➜ Consultare il rivenditore o il centro di assistenza Panasonic per l’ispezione o la riparazione.

⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi, ustioni, lesioni o danni materiali.

- **Non utilizzare l’apparecchio nei posti seguenti.**
  • Su superfici irregolari, collocando gli apparecchi elettrici, ad esempio sul frigorifero, su materiali quali tovaglie o tappeti, ecc.
  • Luoghi dove potrebbe essere spruzzata dell’acqua o nei pressi di una sorgente di calore.
  ➜ Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro resistente al calore e stabile, asciutto, pulito, piano ad almeno 10 cm dal bordo del piano di lavoro e ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e altri oggetti.



- **Non rimuovere il cestello del pane né scollegare l’apparecchio mentre è in funzione.**

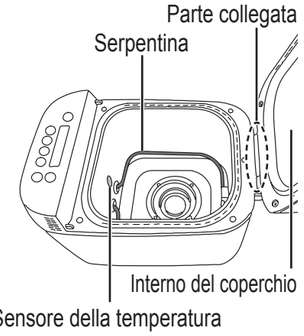
⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi, ustioni, lesioni o danni materiali.

- **Non toccare le parti calde quali ad esempio il cestello del pane, l’interno dell’unità, la serpentina o la parte interna del coperchio quando l’apparecchio è in funzione o dopo la cottura degli alimenti.**
  Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso. Fare attenzione alla fonte di calore residua soprattutto dopo l'uso.
  ➜ Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cestello del pane o il pane cotto. (Non utilizzare guanti da forno bagnati.)
- **Non utilizzare un timer esterno, ecc.**
  • Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto separato.
- **Non inserire alcun oggetto nelle fessure.**
- **Non superare la quantità massima di farina (500 g) e ingredienti lievitanti come lievito secco granulare (7 g) o lievito bianco in polvere (13 g). (vedere a pag. IT21)**
- **Scollegare la spina di alimentazione quando l’apparecchio non è in funzione.**
- **Assicurarsi di tenere saldamente la spina quando la si stacca. Non tirare mai il cavo d’alimentazione.**
- **Prima di maneggiare, spostare o pulire, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.**
- **Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.**
- **Accertarsi di pulire l'apparecchio, in particolare le superfici a contatto con gli alimenti dopo l'uso. (vedere a pag. IT17)**

Informazioni importanti

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, in ambienti ad elevata umidità e non applicare una forza eccessiva sulle parti, come mostrato a destra, per evitare anomalie o deformazioni.
- Non utilizzare un coltello o altri strumenti affilati per rimuovere i residui.
- Non lasciar cadere l’apparecchio per evitare danni allo stesso.
- Non conservare ingredienti nel cestello del pane.



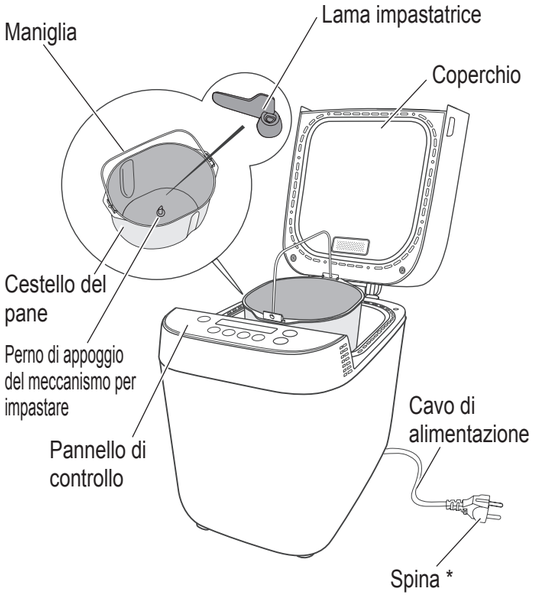
Questo simbolo sul apparecchio indica “Superfici roventi che non devono essere toccate senza adottare precauzioni”.

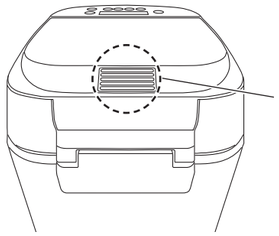
SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:10:13

Nomi delle parti e istruzioni

Unità principale & Accessori

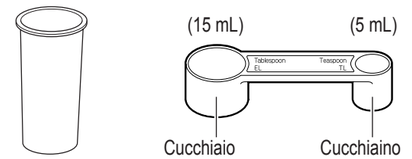
Unità principale





Accessori

Bicchiere dosatore Cucchiaio dosatore



● incrementi da 10 mL

* La forma delle componenti della spina possono essere differenti rispetto all'illustrazione.

Il cestello del pane e la lama impastatrice sono dotati di un rivestimento in ceramica per impedire la formazione di macchie e rendere più semplice rimuovere il pane.

■ Per evitare di danneggiare il loro strato in ceramica, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Non utilizzare utensili duri o affilati come coltelli o forchette per rimuovere il pane dal cestello del pane e/o rimuovere la lama impastatrice dal pane o dal cestello del pane.
  - Se il pane si attacca al cestello del pane e non può essere facilmente rimosso lasciare raffreddare il cestello del pane per 5–10 minuti. Rovesciare in giù il cestello con dei guanti da forno (edere a pag. IT12). Picchiettare con entrambe le mani su un piano di cottura pulito e coperto da un canovaccio fino a quando il pane non esce.
- La lama impastatrice può rimanere bloccata nel pane. Se vi rimane, attendere che il pane si raffreddi e toglierla prima di tagliarlo.
  - Se la lama impastatrice non può essere rimossa dal cestello del pane, versare nel cestello del pane acqua calda e attendere 5–10 minuti.
    Se è ancora difficile rimuoverla, ruotare la lama impastatrice lateralmente ed estrarla.
- Utilizzare una spugna morbida per la pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice.
  Non utilizzare prodotti abrasivi come detergenti o pagliette di lana d'acciaio.
- Ingredienti duri, granulosi o grossi come farine con chicchi di grano interi o macinati grossolanamenti, zucchero, oppure l'aggiunta di noci e semi potrebbero danneggiare il loro strato in ceramica. Se si utilizzano ingredienti in pezzi grossi, romperli o tagliarli in pezzi piccoli. Si prega di seguire le informazioni relative agli **Ingredienti aggiuntivi** (vedere a pag. IT9) e le quantità indicate nella ricetta.
- Utilizzare solamente la lama impastatrice in dotazione per questo apparecchio.

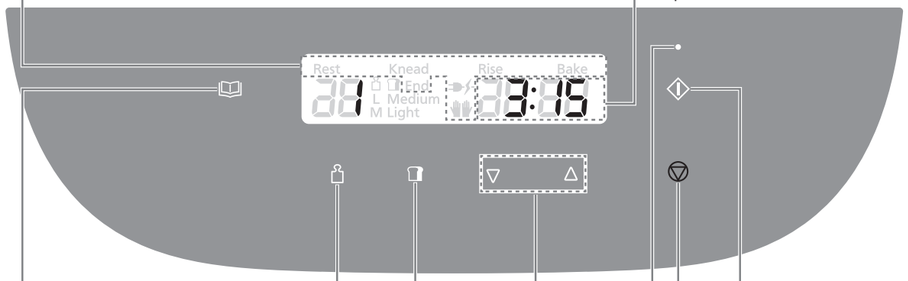
Il cestello del pane, la lama impastatrice e il pane possono essere molto caldi dopo la cottura. Maneggiare sempre con cura.

Pannello di controllo e Display

● L'immagine mostra tutte le parole e i simboli, ma durante il funzionamento vengono visualizzati solo quelli rilevanti.

■ **Stato di funzionamento**
Mostra la fase attuale del programma, ad eccezione di ✋ e 🔌.
🔌 : Indica l'interruzione di corrente.
✋ : ● Indica l'aggiunta manuale di ingredienti. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, e 12.)
● Indica l'esecuzione di operazioni manuali. (Menu 12 and 15.)

■ **Appare il tempo**
- Tempo rimanente alla fine della cottura.
- Quando si aggiungono gli ingredienti manualmente, il display indicherà il tempo rimanente fino al momento del programma in cui sarà possibile introdurre gli ingredienti aggiuntivi.
- Il menu richiede qualche passaggio manuale; sul display viene visualizzato il tempo rimanente fino all'avvio del processo, dopodiché premere il pulsante **Avvio**.



■ **Dimensioni**
Premere questo pulsante per selezionare le dimensioni. Vedere a pag. IT10 per il menu disponibile.
L → M → L

■ **Crosta**
Premere questo pulsante per selezionare il livello di doratura della crosta. Vedere a pag. IT10 per il menu disponibile.
Medium (Media) → Light (Chiara) → Medium (Media)

■ **Avvio**
Premere questo pulsante per avviare il programma.

■ **Arresto**
Per annullare l'impostazione/arrestare il programma. (Tenere premuto per circa 1 secondo.)

■ **Menu**
- Premere una volta questo pulsante per entrare in modalità impostazione.
- Premere di nuovo questo pulsante per cambiare il numero del Menu. (Per avanzare più rapidamente, tenere premuto il pulsante). Vedere a pag. IT10 per il numero del menu.

■ **Indicatore di stato**
- La spia lampeggia quando la macchina deve essere impostata o se è necessario eseguire un'operazione manuale. È possibile premere il pulsante di **avvio**.
- La spia sempre accesa indica che la macchina si trova nello stato di esecuzione del programma. Non è possibile premere il pulsante di **avvio.**

Non si accenderà nemmeno se collegato.

■ **Timer**
- Impostazione della partenza ritardata (tempo rimanente fino a cottura ultimata del pane). Per il menu disponibile, è possibile impostare fino a 13 ore. (vedere a pag. IT10)
  ad es.: Ora sono le 21:00 e si desidera avere il pane pronto alle 6:30 della mattina successiva.
  ➔ Impostare il timer alle **9:30** (fra 9 ore e 30 minuti).

▲ Premere questo pulsante per aumentare il tempo.
▼ Premere questo pulsante per diminuire il tempo.
(Per avanzare più rapidamente, premere una volta questo pulsante e tenerlo premuto)

- Impostare il tempo per i menu 13 e 18:
  - Menu 13
    Premere il pulsante una sola volta farà avanzare il tempo di lievitazione, ivi compreso il tempo di lievitazione aggiuntivo di 1 minuto.
  - Menu 18
    Premere il pulsante una sola volta farà avanzare il tempo di cottura, ivi compreso il tempo di cottura aggiuntivo di 1 minuto.

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 6-7
16/7/2018 17:10:14

Ingredienti per la preparazione del pane

È estremamente importante utilizzare le misure corrette degli ingredienti per ottenere risultati ottimali.

Ingredienti liquidi
Utilizzare il bicchiere dosatore o il cucchiaio dosatore forniti in dotazione.
Se le ricette prevedono una miscela (il liquido più uovo), gli ingredienti devono essere pesati su una bilancia. L'utilizzo di una bilancia digitale è raccomandato.

Ingredienti secchi
Devono essere pesati sulle bilance o misurati con il cucchiaio dosatore in dotazione per le piccole quantità. Si raccomanda l'uso della bilancia digitale.

Ingredienti per il pane

Farina
E' l'ingrediente principale del pane. La proteina nella farina genera glutine durante l'impasto. Il glutine fornisce struttura e consistenza e consente al pane di lievitare.
Utilizzare farina forte per pane. La farina forte per pane viene prodotta da grano duro e presenta un elevato contenuto di proteine necessarie per la formazione del glutine.
L'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione viene intrappolata nel tessuto elastico del glutine e consente all'impasto di lievitare.

Lievito secco granulare
Fa lievitare il pane.
Accertarsi di utilizzare lievito secco granulare e non in polvere e che non necessiti di prefermentazione (Non usare lievito secco granulare che richieda la fermentazione prima dell'uso).
Si consiglia l'uso di lieviti secchi che hanno le diciture **Lievito Istantaneo, di Facile Miscelazione, Azione Rapida** o **Panificazione Facilitata** scritte sulla confezione. Quando si adopera il lievito in bustine, richiudere immediatamente la bustina dopo l'utilizzo e conservarla in frigorifero. (Utilizzare entro la data di scadenza consigliata dal produttore)

Prodotti caseari
Maggior sapore e valore nutrizionale.
- Se si utilizza il latte al posto dell'acqua, il valore nutrizionale del pane sarà maggiore; in tal caso non utilizzare l'impostazione "timer" poiché non potrebbe mantenersi fresco per tutta la notte.

→Ridurre di conseguenza il contenuto d'acqua.

Zucchero (zucchero semolato, zucchero di canna, miele, melassa, ecc.)
Aumenta l'azione lievitante, addolcisce e aggiunge gusto al pane, cambiandone il colore della crosta.
- Utilizzare quantità minori di zucchero se si aggiungono all'impasto uvetta o altri frutti contenti fruttosio.

Acqua
Utilizzare la normale acqua di rubinetto.
- Quando la temperatura ambiente è bassa, utilizzare acqua tiepida per i menu 1, 2, 3, 9, 11, o 14.
- Quando la temperatura ambiente è alta, utilizzare acqua fredda per i menu 12.
- Indipendentemente dalla temperatura ambiente, utilizzare acqua refrigerata per i menu 6 e 7.

Misurare sempre i liquidi utilizzati mediante il **bicchiere dosatore** in dotazione.

Grassi
Arricchisce il sapore e conferisce morbidezza al pane.
Utilizzare burro (non salato), margarina o olio.

Sale
Arricchisce il gusto e dà maggiore forza all'azione del glutine contribuendo a far lievitare il pane.
Il pane potrebbe risultare di dimensioni minori / perdere gusto se la misurazione non è precisa.

Ingredienti senza glutine
- Le farine senza glutine comprendono le farine di riso, riso integrale, mandorle, semi, fecola di patate, ecc., le quali non contengono proteine che intervengono per addensare il glutine e che non possiedono da sole questa proprietà elastica durante la panificazione.
- La gomma di xantano è un agente addensante che agisce in sostituzione della proteina del glutine durante la fermentazione nella panificazione del pane senza glutine.

È possibile arricchire il sapore del pane aggiungendo altri ingredienti.

■Uova
Aumentano il valore nutrizionale e migliorano il colore del pane.
- Ridurre di conseguenza il contenuto d'acqua.
- Sbattere le uova quando si aggiungono. Non utilizzare l'impostazione del timer per la ricetta con uova. Le uova vanno a male rapidamente e potrebbero non mantenersi fresche.

■Crusca
Aumenta il contenuto in fibre del pane.
- Utilizzare al max.30 g (2 cucchiai).

■Germe di grano
Dona al pane un sapore simile a quello della noce.
- Utilizzare al max. 30 g (2 cucchiai).

■Spezie, erbe aromatiche
Arricchiscono il gusto del pane.
Utilizzare solo in piccole quantità (max. 1 cucchiaio) per le spezie.
Utilizzare un massimo di 1–2 cucchiai di erbe aromatiche secche.
Per quelle fresche, seguire le istruzioni indicate nella ricetta.

Utilizzo di miscele per pane...

■Miscele per pane contenenti lievito secco granulare
① Porre la miscela nel cestello del pane, quindi aggiungere acqua.
(Seguire le istruzioni riportate sulla confezione per la quantità di acqua necessaria)
② Selezionare il menu 9, scegliere una dimensione in base al volume della miscela e iniziare la cottura.
• 500 g – L • 400 g – M
- La quantità di lievito secco granulare e sale contenuti in alcune miscele non è specificata in maniera esatta; potrebbe pertanto essere necessario fare alcune prove prima di ottenere i risultati desiderati.

■Miscele per pane con sacchetto di lievito secco granulare separato
① Mettere prima il lievito secco granulare nel cestello del pane, poi amalgamare il composto secco e versare l'acqua.
② Impostare la macchina in base al tipo di farina contenuta nella miscela e iniziare la cottura.

Ingredienti aggiuntivi (Frutta secca, noci, pancetta, formaggio ecc.)

Menu Disponibili 2, 3, 5, 7, 10, 11, e 12
Preparare il pane aromatizzato senza rovinare gli ingredienti ulteriori.

Procedura
Dopo aver premuto il pulsante di **Avvio**, sentirai il segnale acustico.
Posiziona manualmente gli altri ingredienti nello cestello del pane mentre lampeggia.

Tempo (approssimativo) dall'inizio al segnale acustico.
- Menu 2 / Pane Bianco con Uvetta: ca. 20 – 25 minuti
- Menu 3 / Pane Bianco farcito: ca. 20 – 25 minuti
- Menu 5 / Pane Integrale con Uvetta: ca. 1 ora e 25 minuti – 1 ora e 55 minuti
- Menu 7 / Pane Rustico con Uvetta: ca. 1 ora – 2 ore e 35 minuti
- Menu 10 / Pane in Cassetta con Uvetta: ca. 50 minuti – 1 ora e 15 minuti
- Menu 11 / Pane in Cassetta con Uvetta Rapido: ca. 20 – 25 minuti
- Menu 12 / Brioche: ca.55 minuti

Attenzione agli ingredienti
Seguire la ricetta / le istruzioni del menu per le quantità di ogni ingrediente.
In caso contrario,
- Gli ingredienti possono fuoriuscire dal cestello del pane e provocare odori sgradevoli e fumo.
- Il pane potrebbe non lievitare bene.

Ingredienti secchi / insolubili
Da aggiungere ai menù con Uvetta: Menu 2, 5, 7, 10, e 11.

■Frutta secca
- Tritare a pezzetti da ca. 1 cm.

■Noci, Semi
- Tritare a pezzetti da ca. 1 cm.
- Le noci riducono l'effetto del glutine; si consiglia pertanto di non utilizzarle in grandi quantità.
- L'utilizzo di semi grandi e duri potrebbe graffiare il rivestimento del cestello del pane.

Ingredienti per uno spuntino saporito
Da aggiungere al menù Pane Farcito: Menu 3.

■Pancetta, salame, olive, pomodori secchi
- Tagliare pancetta e salame a dadini.
- Tagliare le olive in ¼.

■Formaggio, cioccolato
- Tagliare il formaggio a dadini da 1 cm.
- Tritare finemente il cioccolato.

Informazioni Senza Glutine

Il procedimento per la preparazione del pane senza glutine è molto diverso rispetto a quello del pane normale.
Se si prepara pane senza glutine per motivi di salute è molto importante aver consultato il proprio medico e seguire le linee guida indicate di seguito.

- Questo programma è stato sviluppato in particolare per determinati tipi di miscele senza glutine; pertanto con l'utilizzo di altre miscele potrebbe non essere possibile ottenere gli stessi buoni risultati.
- Quando si seleziona l'opzione **senza glutine**, è necessario seguire attentamente le indicazioni di ciascuna ricetta. (Altrimenti il pane potrebbe non riuscire bene.)
  Esistono due tipi di miscele pronte: miscele a basso contenuto di glutine e miscele preparate con farina senza glutine. Se si sceglie una delle due, consultare prima il proprio medico.
- I risultati di cottura e l'aspetto del pane possono variare in base al tipo di miscela utilizzata. Occasionalmente potrebbe rimanere della farina su un lato della pagnotta.
  Le miscele di farine senza glutine producono risultati maggiormente variabili.
- Per ottenere un risultato migliore, attendere che la pagnotta si sia raffreddata prima di tagliarla a fette.
- Il pane deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 giorni. Qualora non si utilizzi l'intera pagnotta entro il periodo di tempo sopra specificato, è possibile suddividere la parte avanzata in comode porzioni e congerlarle servendosi degli appositi sacchetti per congelatore.

Avvertenza per gli utenti che utilizzano questo programma per motivi di salute:
Quando si segue il programma "Senza glutine", è necessario consultare il proprio medico o l'Associazione Celiachia e utilizzare esclusivamente gli ingredienti adatti alle proprie condizioni di salute.
Panasonic non si assume alcuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da ingredienti utilizzati senza aver consultato professionisti del settore sanitario.
È estremamente importante evitare la contaminazione con farine contenenti glutine nel caso in cui il pane venga preparato per determinati motivi alimentari. È necessario prestare particolare attenzione alla pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice nonché a tutti gli utensili che vengono utilizzati.

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:10:14

Tabella dei menu e opzioni di cottura

■ Funzioni e tempi

- La macchina si arresta o si muove durante il processo in base al programma in funzione.
- Il tempo necessario per ogni fase varia in base alla temperatura dell'ambiente.

	Numero dei menu	Menu	Opzioni			Fase					Note *1 (✋)	Rif. Pagina
			Dimensioni	Crosta	Timer	Rest (Riposo)	Knead (Impasto)	Rise *2 (Lievitazione *2)	Bake (Cottura)	Totale		
Pagnotta croccante	1	Pane bianco	—	—	✔	—	5 min–10 min	2 ore 15 min–2 ore 20 min	50 min	3 ore 15 min	—	P. IT11–IT13
	2	Pane bianco con uvetta	—	—	—	—	25 min–35 min *4	1 ora 50 min–2 ore	55 min	3 ore 20 min	✔	P. IT11–IT13
	3	Pane bianco farcito	—	—	—	—	25 min–35 min *4	1 ora 50 min–2 ore	55 min	3 ore 20 min	✔	P. IT11–IT13
	4	Pane integrale	—	—	✔	1 ora–1 ora 30 min	10 min–20 min	2 ora 15 min–2 ora 55 min	55 min	5 ore	—	P. IT11–IT13
	5	Pane integrale con uvetta	—	—	—	1 ora–1 ora 30 min	30 min–35 min *4	2 ore–2 ore 35 min	1 ora	5 ore 5 min	✔	P. IT11–IT13
	6	Pane rustico	—	—	✔	45 min–2 ora 20 min *3	10 min–15 min	2 ore 35 min–4 ore 15 min	50 min	6 ore	—	P. IT11–IT13
	7	Pane rustico con uvetta	—	—	—	45 min–2 ora 20 min *3	15 min–25 min *4	2 ore 30 min–4 ore 5 min	55 min	6 ore 5 min	✔	P. IT11–IT13
Pane in cassetta e dolci	8	Pane in cassetta	✔	✔	✔	30 min–1 ora	25 min–30 min *4	1 ora 45 min–2 ore 10 min	50 min	4 ore	—	P. IT11–IT13
	9	Pane in cassetta rapido	✔	✔	—	—	15 min–25 min	55 ora–1 ora 5 min	40 min	2 ore	—	P. IT11–IT13
	10	Pane in cassetta con uvetta	✔	✔	—	30 min–1 ora	20 min–35 min *4	1 ora 45 min–2 ore 15 min	50 min	4 ore	✔	P. IT11–IT13
	11	Pane in cassetta con uvetta rapido	✔	✔	—	—	25 min–35 min *4	45 min–55 min	40 min	2 ore	✔	P. IT11–IT13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min	35 min–45 min *4 *6	1 ore 35 min–1 ore 45 min *7	50 min	3 ore 40 min	✔	P. IT11, IT14
	13	Solo cottura	—	—	—	—	—	—	30 min–1 ora 30 min	30 min–1 ora 30 min	—	P. IT14
Preparazioni senza glutine	14	Pane senza glutine	—	—	—	—	15 min–20 min	40 min–45 min	50 min	1 ora 50 min	—	P. IT11, IT15
	15	Torte senza glutine	—	—	—	—	20 min *5	—	1 ora 30 min	1 ora 50 min	✔	P. IT11, IT15
Altro	16	Impasto per pane	—	—	—	30 min–50 min	20 min–30 min *4	1 ora 10 min–1 ora 20 min	—	2 ore 20 min	—	P. IT11, IT16
	17	Impasto per pizza	—	—	✔	—	30 min–35 min *4	10 min–15 min	—	45 min	—	P. IT11, IT16
	18	Marmellata	—	—	—	—	—	—	—	1 ora 30 min–2 ore 30 min	—	P. IT11, IT16

- Abbreviazioni utilizzate in queste istruzioni: min = minuti; ora = ora (rio).

*1 Note (✋): Il menù prevede di aggiungere altri ingredienti o effettuare operazioni manuali quando viene emesso il segnale acustico.
*2 La macchina funzionerà per una breve fase durante la lievitazione (per garantire lo sviluppo ottimale del glutine).
*3 All'inizio viene eseguita una fase di impasto da 3 minuti in base alla temperatura dell'ambiente circostante.
*4 La fase di impasto comprende un periodo di lievitazione.
*5 C'è un intervallo di tempo dedicato alla raschiatura durante la fase di impasto.
*6 Durante la fase di impasto è previsto un processo manuale.
*7 Durante la fase di lievitazione è previsto un processo manuale.

Istruzioni per l'uso e ricette

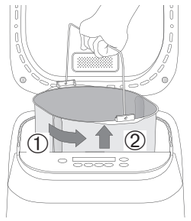
Prima dell'utilizzo

- **Per il primo utilizzo rimuovere il materiale d'imballaggio e pulire la macchina.** (P. IT17)
- **Pulire la macchina quando non viene utilizzata da molto tempo.** (P. IT17)

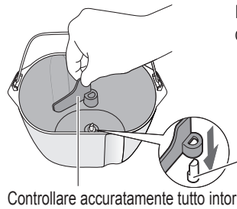
Preparazioni

1 **Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane (1) e posizionare la lama impastatrice nel perno d'appoggio del meccanismo per impastare. (2)**

(1)



(2)



Inserire saldamente la lama impastatrice nel perno di appoggio del meccanismo per impastare.

Perno di appoggio del meccanismo per impastare

Controllare accuratamente tutto intorno al perno di appoggio del meccanismo per impastare e internamente alla lama impastatrice e assicurarsi che questi componenti siano puliti. (P. IT17)

2 **Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.**

3 **Disporre gli ingredienti misurati nel cestello del pane in ordine dall'alto verso il basso.(3)**

- Posizionare il lievito seccon granulare lontano dalla lama impastatrice e dal perno di appoggio del meccanismo per impastare. Se un po' di lievito dovesse entrarvi, il pane potrebbe non lievitare bene.
- Mettere gli ingredienti secchi sopra il lievito secco granulare. Deve essere tenuto separato da qualsiasi liquido fino all'inizio della miscelazione.
- Dopodiché versare il liquido a filo del bordo laterale del cestello del pane per evitare spruzzi. (4)

(3) Disposizione degli ingredienti
Esempio

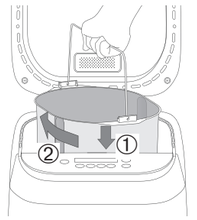
Pane Bianco

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¼ tsp
Acqua	260 mL

(4)

4 **Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riporlo nell'unità principale. (5)**
Chiudere il coperchio.

(5)



5 **Collegare la spina della macchina del pane a una presa elettrica 230 V.**

Assicurarsi di completare le fasi di preparazione prima di impostare il menu.

Italiano

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:10:15

Istruzioni per l'uso e ricette

Cottura del pane (Menu 1–11)

6 **Premere il tasto menu ( ) per selezionare un menu.**

- Scegliere le opzioni per il menu selezionato. Vedere a pag. IT10.

  Dimensioni pane

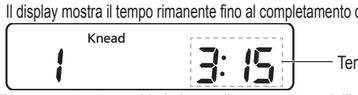
  Doratura della crosta

  Timer: impostarlo per ritardare il processo di panificazione fino a 13 ore.

  * Le opzioni di ogni menu sono indicate anche dall'icona riportata nella ricetta.

7 **Premere il pulsante ( ) Avvio per avviare la macchina.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma selezionato.



Tempo rimanente

* Il tempo restante cambia in base alla temperatura dell'ambiente circostante.

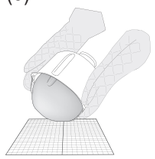
- **Menu 2, 3, 5, 7, 10, e 11 (Menù che prevedono ingredienti aggiuntivi)**
  Il display mostra il tempo mancante all'inserimento di ingredienti aggiuntivi.
  Quando senti il segnale acustico, inserisci manualmente gli ingredienti aggiuntivi, poi premi il tasto per riavviare.
  L'impasto continuerà anche se il tasto non viene premuto. (Il segnale acustico si sentirà dopo 3 minuti).
  * Completare l'introduzione degli ingredienti aggiuntivi mentre lampeggia sul display. Se il segnale smette di lampeggiare, il display mostra il tempo rimanente.
  * Non aggiungere ingredienti dopo che il display mostra il tempo rimanente.

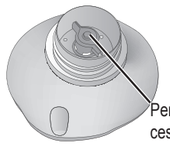
- Per ottenere risultati ottimali, aprire il coperchio solo se il menu lo richiede, poiché ciò influisce sulla qualità del pane.

8 **Quando il pane è pronto** (la macchina emette 8 segnali acustici e lampeggia **End** (Fine)), **premere il pulsante ( ) Arresto e scollegare.**

9 **Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica.** (6) / (7)

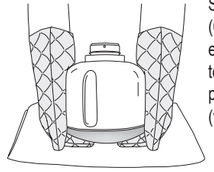
(6)


Afferra la maniglia del cestello indossando i guanti da forno e scuoti il pane verso l'esterno.


Perno posizionato alla base del cestello del pane.

- Muovere il perno può danneggiare la forma del pane.

(7)


Se riscontri delle difficoltà dopo (6), capovolgi il cestello del pane e scuotilo su un panno da cucina tenendo entrambi i lati cestello del pane, finché il pane non fuoriesce. (vedere a pag. IT6)

- Rimuovere sempre la lama impastatrice prima di tagliare il pane.

Ricette per pane

Per scoprire tante gustose ricette, visita: www.experience-fresh.eu

Le opzioni disponibili di ciascuna ricetta e le operazioni necessarie sono indicate nelle successive icone:

Dimensioni pane **Doratura della crosta** **Timer**

Disporre gli ingredienti pesati nel cestello del pane in ordine dall'alto verso il basso.

Inserire ingredienti aggiuntivi o eseguire un'operazione manuale.

Menu 1 Pane bianco

Lunghezza programma: 3 ore 15 min

intervallo preimpostato: 3 ore 15 min – 13 ore

Pane Bianco

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¾ tsp
Acqua	260 mL

Menu 2 Pane bianco con uvetta

Lunghezza programma: 3 ore 20 min

circa 20 – 25 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

Pane Bianco con Uvetta

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¾ tsp
Acqua	280 mL
Uva passa *1	150 g

Menu 3 Pane bianco farcito

Lunghezza programma: 3 ore 20 min

circa 20 – 25 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

Pane Bianco Farcito

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¾ tsp
Acqua	280 mL
Pancetta *2	150 g

Menu 4 Pane integrale

Lunghezza programma: 5 ore

intervallo preimpostato: 5 ore – 13 ore

Pane Integrale

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane integrale	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¾ tsp
Acqua	280 mL

Menu 5 Pane integrale con uvetta

Lunghezza programma: 5 ore 5 min

circa 1 ora 25 min – 1 ora 55 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

Pane Integrale con Uvetta

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane integrale	400 g
Burro	20 g
Zucchero	1½ tsp
Sale	1¾ tsp
Acqua	300 mL
Uva passa *1	100 g

Menu 6 Pane rustico

Lunghezza programma: 6 ore

intervallo preimpostato: 6 ore – 13 ore

Pane Rustico

Lievito secco granulare	¾ tsp
Farina forte per pane bianco	300 g
Sale	1 tsp
Acqua (5 °C)	220 mL

Menu 7 Pane rustico con uvetta

Lunghezza programma: 6 ore 5 min

circa 1 ora – 2 ore 35 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

Pane Rustico con Uvetta

Lievito secco granulare	¾ tsp
Farina forte per pane bianco	300 g
Sale	1 tsp
Acqua (5 °C)	220 mL
Uva passa *1	100 g

Menu 8 Pane in cassetta

Lunghezza programma: 4 ore

Light (Chiara), Medium (Media) M, L intervallo preimpostato: 4 ore – 13 ore

Pane in Cassetta

	M	L
Lievito secco granulare	¾ tsp	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g
Burro	15 g	25 g
Zucchero	1 tsp	1½ tsp
Sale	1 tsp	1¼ tsp
Acqua	280 mL	350 mL

Menu 9 Pane in cassetta rapido

Lunghezza programma: 2 ore

Light (Chiara), Medium (Media) M, L

Pane in Cassetta Rapido

	M	L
Lievito secco granulare	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g
Burro	15 g	25 g
Zucchero	1 tsp	1½ tsp
Sale	1 tsp	1¼ tsp
Acqua	280 mL	350 mL

Menu 10 Pane in cassetta con uvetta

Lunghezza programma: 4 ore

Light (Chiara), Medium (Media) M, L

circa 50 min – 1 ora 15 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

Pane in Cassetta con Uvetta

	M	L
Lievito secco granulare	¾ tsp	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g
Burro	15 g	25 g
Zucchero	1 tsp	1½ tsp
Sale	1 tsp	1¼ tsp
Acqua	280 mL	350 mL
Uva passa *1	120 g	150 g

Menu 11 Pane in cassetta con uvetta rapido

Lunghezza programma: 2 ore

Light (Chiara), Medium (Media) M, L

circa 20 – 25 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

Pane in Cassetta con Uvetta Rapido

	M	L
Lievito secco granulare	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g
Burro	15 g	25 g
Zucchero	1 tsp	1½ tsp
Sale	1 tsp	1¼ tsp
Acqua	280 mL	350 mL
Uva passa *1	120 g	150 g

*1 Tritare a pezzetti da ca. 1 cm.
*2 Tagliare grossolanamente a pezzetti di circa 1 cm.
- Abbreviazioni utilizzate in queste istruzioni:
  tsp = cucchiaino; tbsp = cucchiaio.

Italiano

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:10:17

Istruzioni per l'uso e ricette

Cottura di brioche

Menu 12 Brioche

Lunghezza programma: 3 ore 40 min

Light (Chiara), Medium (Media)

Base Brioche

	Lievito secco granulare		1 tsp
	Farina forte per pane bianco		320 g
	Burro *1		50 g
	Zucchero		3½ tbsp
	Latte magro in polvere		1½ tbsp
	Sale		1¼ tsp
	2 tuorli d'uovo (Medie)		200 g
	1 uovo (Medie)	Miscela	
	Acqua		
	Burro *2		70 g

*1 Tagliato a cubetti da 2–3 cm e conservato in frigorifero.

*2 Tagliato a cubetti da 1–2 cm e conservato in frigorifero.

Consigli

- Non aggiungere burro o ulteriori ingredienti quando sul display viene visualizzato il tempo restante.
- Per ingredienti aggiuntivi come l'uva passa, aggiungerli con il burro al punto 8.

Sistema semplice per cuocere la brioche

- Tagliare il burro a cubetti di 1–2 cm e conservarli in frigorifero.
- Introdurli con altri ingredienti all'inizio e seguire il punto 5.
- Saltare così il punto 8 due. Il Brioche sarà leggermente diverso.

1 – 5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 12, scegliere la doratura della crosta

7 Premere il pulsante per avviare.
- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

8 Dopo circa 55 minuti. **Aprire il coperchio quando si avverte il segnale acustico. Aggiungere il burro supplementare mentre sta lampeggiando** (durata circa 5 minuti). **Chiudere il coperchio e riavviare.**

9 ①Dopo circa 45–50 minuti dal riavvio. **Aprire il coperchio ed estrarre il cestello del pane quando si avvertono i segnali acustici.** Estrarre l'impasto e la **lama impastatrice dal cestello del pane.**

②Ungere con uno strato di burro l'interno del cestello del pane (senza ricetta) e riposizionare all'interno l'impasto lavorato.

③**Riposizionarlo all'interno dell'unità principale.**

④**Chiudere il coperchio e riavviare.**

Completare i punti ①–④ entro 10 minuti mentre sta lampeggiando. La macchina si avvia automaticamente dopo 10 minuti dal segnale acustico.

10 Premere il pulsante e rimuovere il pane quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

Cottura di torte

Menu 13 Solo cottura

Lunghezza programma: 30 min–1 ora 30 min

Torta alla frutta

	Burro		200 g
	Zucchero		180 g
	4 uova (Medie)		200 g
	Latte		30 mL
	Farina 00	A	300 g
	Lievito bianco in polvere		13 g
	Frutta secca mista		200 g

Consigli

- Il Timer imposta solo la durata della cottura.

1 Togliere la lama dell'impastatrice e ungere con uno strato di burro (senza ricetta) l'interno del cestello del pane.

2 In una ciotola grande, lavorare a crema il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto leggero e soffice. Aggiungere le uova, una alla volta, sbattendo bene con la frusta per amalgamare il composto correttamente.

3 Aggiungere il latte, setacciata A e frutta secca mista, sbattendo bene il composto dopo ogni aggiunta.

4 Versare il composto nel cestello del pane e riposizionarlo all'interno dell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la macchina.

5 Selezionare il menu 13

6 Impostare il tempo di cottura
(Torta alla frutta: 1 ora e 20 minuti)

7 Premere il pulsante per avviare.
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

8 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

Cottura Ulteriore

- Se la cottura non è completa, ripetere i passaggi 5–8. (Un ulteriore tempo di cottura può essere nuovamente impostato entro 50 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante **Timer** come richiesto.)

Cottura del pane senza glutine

Menu 14 Pane senza glutine

Lunghezza programma: 1 ora 50 min

Pane senza glutine

	Acqua	430 mL
	Olio	1 tbsp
	Miscela pronta per pane senza glutine	500 g
	Lievito secco granulare	2 tsp

Pane senza glutine e grano

	Latte	310 mL
	2 uova (Medie), sbattute	100 g
	Aceto di mele	1 tbsp
	Olio	2 tbsp
	Miele	60 g
	Sale	1¼ tsp
	Farina di riso	150 g
	Fecola di patate	300 g
	Gomma di xantano	2 tsp
	Lievito secco granulare	2½ tsp

Consigli per il pane senza glutine:

- Prima si deve mettere l'acqua, aggiungere successivamente gli altri ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine della ricetta.
- Il risultato varia in base alle ricette o al tipo di miscela per pane utilizzato.
- Seguire la ricetta sulla confezione della **miscela pronta** per pane senza glutine.

1 – 5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 14

7 Premere il pulsante per avviare.
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

8 Premere il pulsante e rimuovere il pane quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

Italiano

Cottura della torta senza glutine

Menu 15 Torte senza glutine

Lunghezza programma: 1 ora 50 min

Torta al cioccolato senza glutine

	Burro *1	150 g
	Zucchero	150 g
	3 uova (Grande), sbattuto	180 g
	Cioccolato fondente, fuso	120 g
	Farina di riso bianco	120 g
	Cacao in polvere	30 g
	Lievito bianco in polvere	10 g

*1 Tagliato a cubetti da 1 cm.

Consigli

- Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.
- Se si scuote troppo energicamente per rimuovere la torta dal cestello del pane, si rovinerà la forma della torta.

1 – 5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 15

7 Premere il pulsante per avviare.
- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

8 Dopo circa 2 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale **acustico. Pulire il cestello, spingendo verso il basso la farina entro 3 minuti mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**
- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

9 Dopo circa 12 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**
- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

10 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando la macchina 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:10:18

Istruzioni per l'uso e ricette

Preparazione dell'impasto per pane

Menu 16 Impasto per pane

Lunghezza programma: 2 ore 20 min

Impasto Base

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	500 g
Burro	30 g
Zucchero	1½ tbsp
Sale	1½ tsp
Acqua	310 mL

1 — 5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 16

7 Premere il pulsante per avviare.
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

8 Premere il pulsante e rimuovere l'impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

9 Modellare l'impasto e lasciarlo lievitare finché non raddoppia le dimensioni, quindi infornarlo.

Preparazione dell'impasto per pizza

Menu 17 Impasto per pizza

Lunghezza programma: 45 min

intervallo preimpostato: 45 min – 13 h

Impasto per pizza

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	450 g
Olio	4 tbsp
Sale	2 tsp
Acqua	240 mL

1 — 5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 17

7 Premere il pulsante per avviare.
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

8 Premere il pulsante e rimuovere l'impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

9 Dividere l'impasto e formare delle palline.

10 Coprirle con un panno umido e lasciali riposare per 10 minuti.

11 Dare una forma piatta circolare e praticare dei fori con una forchetta.

12 Distribuire la vostra salsa preferita e la guarnizione desiderata poi infornare.

Per preparare marmellata

Menu 18 Marmellata

Lunghezza programma: 1 ora 30 min – 2 ore 30 min

Marmellata di fragole

Fragole, tagliate a pezzetti *1	600 g
Zucchero *1	400 g
Pectina in polvere *2	13 g

*1 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine:
metà della frutta → metà dello zucchero → quantità rimanente della frutta → quantità rimanente dello zucchero.

*2 Distribuire la pectina sugli ingredienti nel cestello del pane prima di inserirlo nell'unità principale.

Come addensare la marmellata

- Le ricette in questo manuale permettono di produrre marmellate morbide grazie all'utilizzo di una minore quantità di zucchero.
- La frutta con un elevato livello di pectina si addensa facilmente ma con quantità minore di pectina non si addensa facilmente.
- È necessario avere una quantità adeguata di zucchero, acido e pectina.
- Utilizzare frutta fresca e matura al punto giusto. La frutta eccessivamente matura o acerba non si addensa.
- Seguire attentamente la ricetta per la quantità di ogni ingrediente. In caso contrario, la marmellata non si addensa, trabocca o si brucia.
- Impostare il tempo di cottura adeguato.

1 — 5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 18

7 Impostare il tempo di cottura.
(Marmellata di fragole: 1 ora e 40 minuti)

8 Premere il pulsante per avviare.
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

9 Premere il pulsante e rimuovere la marmellata con cautela quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

Ulteriore cottura

- Se non si è addensata sufficientemente ripetere i punti 6 – 9.
  (Un ulteriore tempo di cottura può essere impostato fino a due volte entro 10 minuti – 40 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante **Timer** come richiesto.)

Consigli

- **Il timer imposta solo il tempo di cottura.** (Predefinito: 2 ore)
- Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. Fare attenzione a non cuocerla troppo.
- La marmellata potrebbe bruciarsi se lasciata nel cestello del pane.
- Versare prima possibile la marmellata pronta in un contenitore. Prestare attenzione a non bruciarsi quando si estrae la marmellata.
- Conservare la marmellata in un ambiente fresco e buio. A causa del basso contenuto di zucchero la data di scadenza non potrà essere lunga come quella delle confezioni acquistate nei negozi. Una volta aperta, conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.

Pulizia & Conservazione

Prima di pulire la macchina per il pane, scollegarla dalla presa e lasciarla raffreddare.

- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente la macchina e i suoi componenti.
- Non lavare nessun componente della macchina per il pane in lavastoviglie.
- Non utilizzare prodotti abrasivi (detergenti, pagliette in lana d'acciaio ecc.).
- Non utilizzare benzina, diluenti, alcol o candeggina.
- Dopo aver sciacquato le parti lavabili, asciugarle con un panno. Mantenere sempre le parti della macchina del pane pulite e asciutte.

Cestello del pane & lama impastatrice

Rimuovere l'impasto rimanente, in particolare intorno al braccio di montaggio della lama impastatrice e al foro della lama impastatrice.

Lavare con una spugna morbida o con un pennello da pasticcere, quindi asciugare accuratamente.

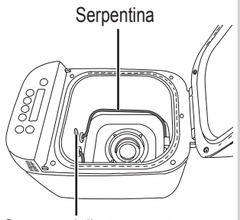
- Qualsiasi impasto rimanente sul braccio di montaggio della lama impastatrice o sul foro della lama impastatrice può causare far sì che la lama si distacchi improvvisamente o che rimanga all'interno del pane.
- Non immergere il cestello del pane in acqua.
  - Se la lama impastatrice è difficile da rimuovere, versare acqua calda nel cestello del pane e attendere 5 minuti –10 minuti.
- Non utilizzare un utensile appuntito o una spazzola a setole dure al fine di evitare di danneggiare la sua superficie.

Interno

Rimuovere i residui di prodotto alimentare.

Utilizzare un panno umido per pulire l'interno della macchina, ad eccezio-ne della serpentina e dell'area del sensore della temperatura.

- Il colore dell'interno può cambiare con l'uso.

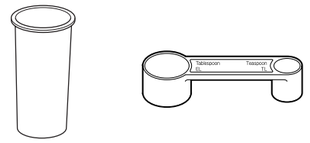


Esterno & Aperture per la fuoriuscita del vapore

Pulire con un panno umido.

Bicchiere dosatore & Cucchiaio dosatore

Lavare con acqua tiepida e sapone e asciugare bene.



- Non lavabili in lavastoviglie

Italiano

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:10:18

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane non lievita bene. La superficie del pane è irregolare.	● La qualità del glutine presente nella farina impiegata è scadente oppure non è stata utilizzata una farina forte. (La qualità del glutine può variare in base alla temperatura, all'umidità, alla modalità di conservazione della farina e alla stagione del raccolto.) → Provare un altro tipo, un'altra marca o un'altra partita di farina. ● L'impasto è diventato troppo duro perché non è stata utilizzata una quantità sufficiente di liquido. → La farina forte con contenuto proteico più elevato assorbe più acqua rispetto alle altre; si consiglia di aggiungere altri 10–20 mL di acqua. ● Non si sta utilizzando il giusto tipo di lievito secco granulare. → Utilizzare lievito secco granulare in bustina con la dicitura "**lievito secco granulare instantaneo**" sulla confezione. Questo tipo di lievito non necessita di pre-fermentazione. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito secco granulare oppure il lievito secco granulare impiegato è vecchio. → Utilizzare il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco granulare. (Conservare il lievito secco granulare in frigorifero) ● Il lievito secco granulare è entrato a contatto con del liquido prima dell'impasto. → Controllare di aver messo gli ingredienti nell'ordine corretto secondo la ricetta. (P. IT11) ● È stato utilizzato troppo sale o una quantità insufficiente di zucchero. → Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. → Verificare che sale e zucchero non siano inclusi in altri ingredienti.
Il pane non lievita. Il pane è biancastro e appiccicoso.	● Non si è utilizzato lievito secco granulare. → Mettere la corretta quantità di lievito secco granulare nel cestello del pane. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio. → Utilizzare il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco granulare. (Conservare il lievito secco granulare in frigorifero) ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. * La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. → Rimuovere il pane dal cestello del pane e ripartire con nuovi ingredienti.
Il pane è appiccicoso e non è possibile tagliare delle fette regolari.	● Era troppo caldo quando è stato tagliato a fette. → Lasciar raffreddare il pane su una griglia prima di tagliarlo per far dissolvere il vapore.
Il pane è lievitato troppo.	● È stato utilizzato/a troppo/a lievito secco granulare/acqua. → Controlla la ricetta e misura gli ingredienti mediante il **cucchiaio dosatore** (lievito)/il **bicchiere dosatore** (acqua) forniti in dotazione. → Verificare che la quantità di acqua in eccesso non sia contenuta in altri ingredienti. ● Si è usata troppa farina. → Misurare attentamente la farina utilizzando la bilancia.
Il pane è pieno di bolle d'aria.	● È stato utilizzato troppo lievito secco granulare. → Rileggere la ricetta e misurare la giusta quantità utilizzando il cucchiaio dosatore fornito in dotazione. **[Pane in Cassetta]** ● È stato utilizzato troppo liquido. → Alcuni tipi di farine assorbono una maggiore quantità di acqua rispetto alle altre; si consiglia pertanto di utilizzare 10–20 mL di acqua in meno.
Il pane sembra essersi sgonfiato dopo la lievitazione.	● La qualità della farina non è molto buona. → Provare a utilizzare una marca diversa di farina. **[Pane in Cassetta]** ● È stato utilizzato troppo liquido. → Provare a utilizzare 10–20 mL in meno di acqua.
La crosta raggrinzisce e diventa morbida quando il pane si raffredda.	**[Pane in Cassetta]** ● Il vapore che rimane all'interno del pane dopo la cottura può passare nella crosta e ammorbidirla leggermente. → Per ridurre la quantità di vapore, provare a utilizzare 10–20 mL di acqua in meno.
I lati del pane si sono abbassati e la base è umida.	● Il pane è stato lasciato per troppo tempo nel cestello del pane dopo la cottura. → Rimuovere immediatamente il pane dopo la cottura. ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. * La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti.
Come si può mantenere croccante la crosta?	● Per rendere la crosta più croccante, si può continuare la panificazione in forno a 200 °C/392 °F a gas 6 per altri 5–10 minuti.
C'è troppo olio alla base della brioche. La crosta è oleosa. Il pane ha buchi molto grandi.	● È stato aggiunto del burro entro 5 minuti dal segnale acustico? → Non introdurre burro quando il display indica il tempo rimanente per il termine della cottura. (Punto 8 di pag. IT14) Il sapore del burro potrebbe essere impercettibile, ma potrebbe essersi cotto nel forno.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
La brioche non viene bene se si utilizza la funzione "Miscele per Pane".	● Provare i seguenti accorgimenti: → Potrebbe cuocersi meglio diminuendo leggermente la quantità di lievito secco granulare quando si utilizzano i menu 12. (Se si aggiunge il lievito secco granulare separatamente). → Seguire la ricetta riportata sulla miscela pronta per pane, ma la quantità di quest'ultima deve essere compresa tra 350 e 500 g. → Mettete prima il lievito secco granulare, seguito dagli altri ingredienti secchi, il burro e successivamente l'acqua nel cestello del pane. Per quanto riguarda gli ingredienti ulteriori, aggiungerli successivamente. (P. IT14) → Il completamento è diverso a seconda della ricetta su cui si basa la miscela pronta per il pane.
Perché il pane non risulta omogeneo?	● La lama impastatrice non è stata inserita nel cestello del pane. → Accertarsi che la lama impastatrice sia nel cestello del pane prima di versarvi gli ingredienti. ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Dovrebbe essere possibile ricominciare il processo di panificazione, anche se si potrebbero ottenere risultati poco soddisfacenti nel caso in cui la fase di impasto era già iniziata.
Gli ingredienti ulteriori non sono miscelati correttamente.	● Hai aggiunto ingredienti ulteriori nel cestello del pane mentre ✋ lampeggiava? → Gli ingredienti ulteriori devono essere messi nel cestello del pane mentre ✋ lampeggia sul display.
Gli ingredienti aggiuntivi non sono stati mescolati adeguatamente nella brioche.	● Si sono aggiunti ulteriori ingredienti entro 5 min dal segnale acustico? → Gli ulteriori ingredienti devono essere aggiunti quando lampeggia ✋ nel display. ● L'impasto per il pane è troppo duro e non consente di aggiungere ulteriori ingredienti o di toglierne alcuni. → Ridurre a metà gli ingredienti extra.
Il pane non si è cotto.	● È stato selezionato il menu 'Impasto'. → Il menu 'Impasto' non comprende il processo di cottura. ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Se l'impasto è lievitato correttamente si può provare a cuocerlo nel proprio forno. ● Non c'è una quantità di acqua sufficiente e si è attivato il dispositivo di protezione del motore. Ciò si verifica soltanto quando l'unità è troppo piena e il motore viene sottoposto a uno sforzo eccessivo. → Recarsi presso il negozio del rivenditore per il servizio di assistenza. La prossima volta rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il **bicchiere dosatore** fornito in dotazione. ● La lama impastatrice non è stata fissata. → Accertarsi per prima cosa di aver fissato la lama impastatrice (P. IT11) ● Il perno su cui poggia la lama impastatrice è duro e non ruota. → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirle tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.)
C'è troppa farina intorno alla base e ai lati del pane.	● È stata utilizzata troppa farina o non si sta utilizzando una quantità sufficiente di liquido. → Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando una bilancia per la farina o l'apposito **bicchiere dosatore** per i liquidi.
Non si riesce a tirare fuori il pane.	● Se il pane si attacca al cestello del pane e non può essere facilmente rimosso lasciare raffreddare il cestello del pane per 5–10 minuti. Capovolgere il cestello del pane utilizzando dei guanti da forno (vedere a pag. IT12). Picchiettare con entrambe le mani su un piano di cottura pulito e coperto da un canovaccio fino a quando il pane non esce.
Quando si rimuove il pane dal cestello del pane la lama impastatrice rimane incastrata al suo interno.	● L'impasto è leggermente duro. → Lasciar raffreddare completamente il pane prima di rimuovere adeguatamente la lama impastatrice. Alcuni tipi di farine assorbono maggiori quantità di acqua rispetto ad altre; la prossima volta si consiglia pertanto di aggiungere altri 10–20 mL di acqua. ● La crosta si è accumulata sotto la lama impastatrice. → Lavare la lama impastatrice e perno di appoggio del meccanismo per impastare dopo ogni utilizzo.
La marmellata è traboccata.	● È stato/a utilizzato/a troppo zucchero o troppa frutta. → Utilizzare esclusivamente le quantità di frutta e zucchero indicate nelle ricette a P. IT16.
La marmellata è troppo liquida e non si è addensata.	● La frutta era acerba o troppo matura. ● La quantità di zucchero è stata diminuita troppo. ● Il tempo di cottura non era sufficiente. ● È stata utilizzata frutta a basso contenuto di pectina. → Lasciar raffreddare completamente la marmellata. Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. → Utilizzare la marmellata troppo liquida come salsa per dessert.

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:10:19

Risoluzione dei problemi

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Durante la cottura la marmellata si è bruciata oppure la lama impastatrice si è bloccata e non si stacca.	● La quantità di frutta era insufficiente oppure quella dello zucchero era troppa. → Mettere il cestello del pane nel lavandino e riempirlo a metà con acqua calda. Lasciare a bagno il cestello del pane finché i residui non si staccano o la lama impastatrice non si svita. Dopo aver staccato i residui bruciati, lavarlo con una spugna morbida o panno simile.
È possibile utilizzare frutta congelata?	● Può essere utilizzata solo per la marmellata.
Quali tipi di zucchero si possono usare per la marmellata?	● Può essere utilizzato zucchero di canna e semolato. Non utilizzare zucchero di canna scuro, zucchero dietetico, zucchero a basso contenuto di calorie o dolcificanti.
Per la preparazione della marmellata è possibile utilizzare frutta sotto spirito?	● Non utilizzarla. La qualità non è soddisfacente.
Difficoltà	
La lama impastatrice fa un rumore metallico.	● Ciò si verifica perché la lama impastatrice non è fissata saldamente al perno di appoggio del meccanismo per impastare. (Non si tratta di un difetto)
Si avverte odore di bruciato durante la cottura del pane. Esce fumo dalle aperture per la fuoriuscita del vapore.	● Durante il primo utilizzo possono generarsi odori sgradevoli che non vengono emessi durante il normale funzionamento. ● Gli ingredienti potrebbero essere fuoriusciti ed essersi incastrati sulla serpentina. → A volte piccole quantità di farina, uvetta o altri ingredienti potrebbero schizzare fuori dal cestello del pane durante la fase in cui vengono mescolati. Pulire delicatamente la serpentina dopo la cottura, quando la macchina per il pane si è raffreddata. → Rimuovere il cestello del pane dalla macchina per introdurvi gli ingredienti.
L'impasto è fuoriuscito dalla base del cestello del pane.	● Una piccola quantità d'impasto fuoriesce dalle bocchette di ventilazione (ma non impedisce alle parti rotanti di ruotare). Non si tratta di un difetto; tuttavia è bene verificare occasionalmente che il perno di appoggio del meccanismo per impastare ruoti correttamente. → Se il perno di appoggio del meccanismo per impastare non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirle tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic). (Base del cestello del pane) Bocchette di ventilazione (4 in totale) Perno di appoggio del meccanismo per impastare Parte n ADA29E1651
Eccezione sul display	
⇉⚡- appare sul display.	● Si è verificata un'interruzione di corrente per circa 10 minuti (la spina è stata scollegata accidentalmente oppure si è attivato il interruttore), o vi è un altro tipo di problema con l'alimentazione. → L'operazione non sarà compromessa se il problema di alimentazione è temporaneo. La macchina per il pane riprenderà a funzionare se l'alimentazione viene ristabilita entro 10 minuti, ma il risultato finale potrebbe essere compromesso.
1 appare sul display e l'operazione viene arrestata.	● Quando si interrompe l'alimentazione della macchina per un determinato periodo di tempo, sul display viene visualizzato "1" dopo il ripristino. (È in modalità standby e la macchina potrebbe non continuare il programma) → Togliere il pane, l'impasto o gli ingredienti e iniziare con nuovi ingredienti.
H01, H02 appare sul display.	● Il display indica la presenza di un problema con la macchina per il pane. → Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
U50 appare sul display.	● L'unità è molto calda (circa 40 °C / 105 °F). Ciò potrebbe verificarsi con un utilizzo ripetuto della macchina. → Lasciar raffreddare l'unità fino a una temperatura inferiore ai 40 °C / 105 °F prima di riutilizzarla (apparirà U50).

Specifiche tecniche

Alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo energetico	700 W		
Capienza	(Farina forte per pane)	max. 500 g	min. 300 g
	(Lievito secco granulare)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Lievito bianco in polvere)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Partenza ritardata (fino a 13 ore)		
Dimensioni (Altezza × Larghezza × Profondità)	Circa 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Peso	Circa 7,0 kg		
Accessori	Bicchiere dosatore, cucchiaio dosatore		

Smaltimento di vecchie apparecchiature

Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento.

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a portarli negli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.
Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.
Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.
Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

SD-ZP2000 IT_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:10:19

Gracias por comprar el producto Panasonic.
- Lea las instrucciones atentamente para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- Antes de utilizar este producto, **preste especial atención a las secciones Precauciones de seguridad (página SP3–SP5) e Información importante (página SP5) de estas instrucciones.**
- Guarde las instrucciones para utilizarlas en otro momento.
- Panasonic no aceptará responsabilidad alguna si el aparato está sujeto a un uso indebido, o el incumplimiento de estas instrucciones.

Índice

Precauciones de seguridad **SP3**
Información importante **SP5**
Nombres de los componentes e instrucciones **SP6**
- Unidad principal y Accesorios **SP6**
- Panel de control y pantalla **SP7**

Ingredientes para hacer pan **SP8**
- Ingredientes del pan **SP8**
- Ingredientes adicionales **SP9**
- Información pan sin gluten **SP9**

Gráficos de menús y opciones de cocción **SP10**
Instrucciones de Manejo y Recetas **SP11**
- Antes del uso **SP11**
- Preparativos **SP11**
- Cocción del pan **SP12**
  - Recetas de pan **SP13**
- Cocer Brioche **SP14**
- Cocer pasteles **SP14**
- Cocción de pan sin gluten **SP15**
- Cocción de pastel sin gluten **SP15**
- Amasado de masa de pan **SP16**
- Amasado de masa de pizza **SP16**
- Hacer mermelada **SP16**

Cuidados y Limpieza **SP17**
Resolución de problemas **SP18**
Especificaciones **SP21**

Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

Para reducir el riesgo de lesiones personales, descargas eléctricas o incendio, tenga en cuenta lo siguiente:

■ **Los siguientes signos indican el grado de daño cuando el aparato se utiliza de forma incorrecta.**

⚠ **ADVERTENCIA:**	Indica un peligro potencial que podría causar lesiones o la muerte.
⚠ **PRECAUCIÓN:**	Indica un peligro potencial que podría causar lesiones leves o daños materiales.

■ **Los símbolos se clasifican y explican a continuación.**

⃠ Este símbolo indica prohibición.	❗ Este símbolo indica un requisito que debe cumplirse.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio debido a cortocircuito, humo, quemadura o lesión.

⃠
- **No permita que los bebés y los niños jueguen con el material de embalaje.** (Puede causar asfixia.)
- **No desmonte, repare ni modifique este aparato.**
  ➜ Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.
- **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe eléctrico.**
  Las siguientes acciones están terminantemente prohibidas:
  Modificar, tocar o colocar cerca del elemento de calentamiento o superficies calientes, doblar, retorcer, tirar, colgar o tirar de bordes afilados, colocar objetos pesados sobre la parte superior, atar el cable de alimentación o transportar el aparato por el cable de alimentación.
- **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe eléctrico está dañado o el enchufe eléctrico está mal conectado a la toma de la red eléctrica.**
  ➜ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o persona similar cualificada con el fin de evitar situaciones de peligro.
- **No conecte o desconecte el enchufe eléctrico con las manos húmedas.**
- **No sumergir el aparato en agua ni salpicarlo con agua y/o ningún otro líquido.**
- **No toque, bloquee ni cubra los orificios de salida de vapor de agua durante el uso.**
  • Preste una atención especial a los niños.

❗
- **Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido instrucción relativa al uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos que supone.**
  Los niños no deben jugar con el aparato.
  La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben realizarlos niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

Español

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:12:17

Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

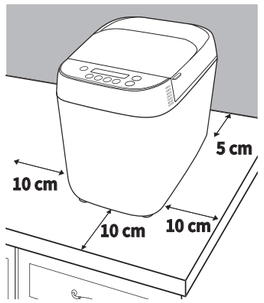
Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio debido a cortocircuito, humo, quemadura o lesión.

- **Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- **Asegúrese de que el voltaje que se indica en la etiqueta del aparato sea el mismo que el de su suministro local.**
  También evite conectar otros dispositivos en la misma toma de corriente eléctrica para evitar un sobrecalentamiento. Sin embargo, si conecta varios enchufes eléctricos, asegúrese de que la potencia total no exceda la potencia nominal de la toma de la red eléctrica.
- **Inserte el enchufe eléctrico con firmeza.**
- **Desempolve el enchufe eléctrico con regularidad.**
  ➜ Desconecte el enchufe eléctrico, y limpie con un paño seco.
- **Interrumpa el uso del aparato de inmediato y desenchúfelo en el caso improbable de que deje de funcionar correctamente.**
  Por ejemplo, en caso de funcionamiento inusual o avería:
  • El enchufe eléctrico y el cable de alimentación se ponen anormalmente calientes.
  • El cable de alimentación está dañado o la energía falla.
  • El cuerpo principal está deformado, presenta daños visibles o está anormalmente caliente.
  • Hay un sonido anormal al girar mientras está en uso.
  • Hay un olor desagradable.
  • Hay otra anomalía o error.
  ➜ Consulte en el lugar de compra o un centro de servicios Panasonic para su inspección o reparación.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No utilice el aparato en los siguientes lugares.**
  • En superficies irregulares, electrodomésticos, (como una nevera) en materiales como manteles o alfombras, etc.
  • Lugares donde se puede salpicar con agua o cerca de una fuente de calor.
  ➜ Coloque el aparato sobre una encimera refractaria firme, seca, limpia y plana alejado al menos 10 cm del borde de la encimera y al menos 5 cm de paredes adyacentes y otros objetos.



- **No extraiga el recipiente del pan ni desenchufe la panificadora durante el uso.**

⚠ PRECAUCIÓN

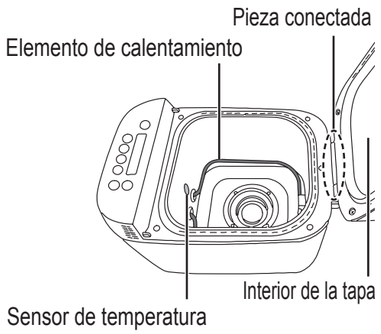
Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No toque las zonas calientes como el recipiente del pan, el interior de la unidad, los elementos de calentamiento ni la parte interior de la tapa mientras se esté utilizando el aparato o después de cocinar.**
  Las superficies accesibles pueden alcanzar una gran temperatura durante el uso. Tenga cuidado con la fuente de calor residual especialmente después del uso.
  ➜ Para evitar las quemaduras, utilice siempre guantes de horno para extraer el recipiente del pan o para tocar el pan acabado. (No utilice guantes de horno mojados.)
- **No utilice un temporizador externo, etc.**
  • Este aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **No inserte ningún objeto en las aberturas.**
- **No exceda las cantidades máximas de harina (500 g) y los ingredientes leudantes, como la levadura seca (7 g) o el levadura en polvo (13 g). (consulte la página SP21)**

- **Desconecte el enchufe eléctrico cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Asegúrese de sostener el enchufe eléctrico al desconectarlo. Nunca tire del cable de alimentación.**
- **Antes de manipular, mover o limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.**
- **Este producto se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico.**
- **Asegúrese de limpiar el aparato, especialmente las superficies en contacto con los alimentos después de su uso. (consulte la página SP17)**

Información importante

- No utilice el aparato al aire libre ni en habitaciones con mucha humedad, y no use una fuerza excesiva en las piezas que se ilustran a la derecha para evitar un mal funcionamiento o deformación.
- No utilice un cuchillo ni ninguna otra herramienta afilada para quitar los residuos.
- No deje caer el aparato para evitar que se dañe el aparato.
- No guarde ningún ingrediente o pan en el recipiente del pan.



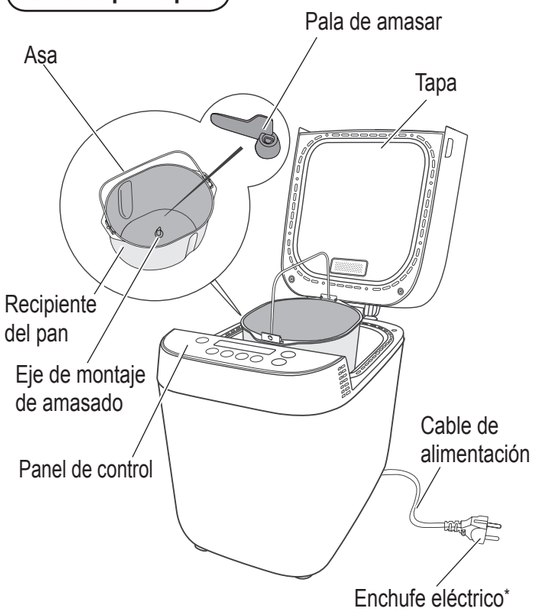
Este símbolo en el aparato indica “Superficie caliente que no debe tocarse sin precaución”.

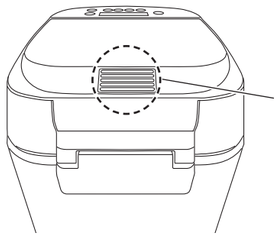
SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 4-5
16/7/2018 17:12:18

Nombres de los componentes e instrucciones

Unidad principal y Accesorios

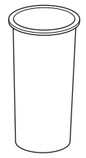
Unidad principal





Accesorios

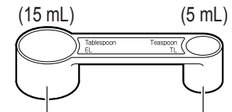
Vaso de medir



(Máx. 310 mL)

● Incrementos de 10 mL

Cuchara de medir



* La forma del enchufe eléctrico puede ser distinta de la ilustración.

El recipiente del pan y la pala de amasar están recubiertos con cerámica para evitar las manchas y para facilitar la extracción del pan.

■ Para evitar que se dañe el recubrimiento cerámico, siga las instrucciones que se indican a continuación:

- ● No utilice utensilios duros o afilados como un cuchillo o un tenedor cuando extraiga el pan del recipiente del pan y/o cuando extraiga la pala de amasar del pan o del recipiente del pan.
  - • Si el pan se pega al recipiente del pan y es difícil sacarlo, deje que el recipiente del pan se enfríe durante 5 minutos – 10 minutos. Voltee el recipiente del pan con los guantes de horno (consulte la página SP12). Golpear con ambas manos sobre una superficie de cocción despejada cubierta con un paño de cocina hasta que salga el pan.
- ● La pala de amasar podría permanecer en el pan. Si aún queda, espere a que el pan se enfríe y sáquela antes de cortarlo.
  - • Si la pala de amasar no se puede quitar del recipiente del pan, vierta agua caliente en el recipiente del pan y espere 5 minutos – 10 minutos. Sí aún así es difícil de quitar, gire la pala de amasar lateralmente y sáquela.
- ● Utilice una esponja suave cuando limpié el recipiente del pan y la pala de amasar. No utilice nada abrasivo, como por ejemplo productos de limpieza o estropajos.
- ● Los ingredientes duros, gruesos o grandes como las harinas con grano integral o molido, el azúcar o la adición de nueces y semillas pueden dañar el recubrimiento cerámico. Si va a utilizar algún ingrediente de gran tamaño, pártalo o córtelo en trozos pequeños. Siga la información de **Ingredientes adicionales** (consulte la página SP9) y las cantidades de receta indicadas.
- ● Use solo la pala de amasar suministrada para este electrodoméstico.

El recipiente del pan, la pala de amasar y el pan podrían estar muy calientes después del horneado. Siempre manipularlos con cuidado.

Panel de control y pantalla

● La imagen muestra todas las palabras y los símbolos pero solamente se mostrarán los que sean relevantes durante la operación.

■ **Estado de funcionamiento**

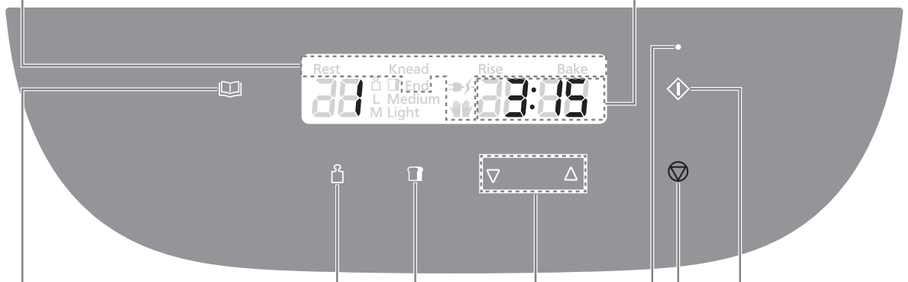
Se muestra para el estado actual del programa, excepto y .

: Proporcione una indicación de un error de alimentación.

: ● Proporcione una indicación de adición de ingredientes manualmente. (Menú 2, 3, 5, 7, 10, 11, y 12.)
● Proporcione una indicación de hacer una operación manual. (Menú 12 y 15.)

■ **Visualización del tiempo**

- ● Tiempo restante hasta que el pan esté listo.
- ● Cuando se añadan ingredientes adicionales de forma manual, la pantalla mostrará el tiempo que falta para añadir los ingredientes.
- ● El menú requiere alguna pasos manuales, la pantalla mostrará el tiempo restante hasta empezar dicha operación después de pulse el botón **Iniciar**.



■ **Tamaño**

Pulse este botón para elegir el tamaño. Consulte la página SP10 para conocer el menú disponible.

L
↑
M

■ **Corteza**

Pulse este botón para elegir el color de la corteza. Consulte la página SP10 para conocer el menú disponible.

Medium (Medio)
↑
Light (Claro)

■ **Iniciar**

Pulse este botón para iniciar el programa.

■ **Parar**

Para cancelar la configuración o detener el programa. (Manténgalo presionado durante 1 segundo aproximadamente.)

■ **Indicador de estado**

- ● El flash indica que la máquina está en estado configurado o se requiere operación manual.
  Se puede pulsar el botón de **Iniciar**.
- ● La luz siempre indica que la máquina está en el estado de ejecución del programa.
  El botón de **Iniciar** no se puede pulsar.

No se encenderá aunque esté enchufado.

■ **Menú**

- ● Pulse este botón una vez para permanecer en un modo de configuración.
- ● Pulse este botón nuevamente para cambiar el número del Menú. (Para avanzar más rápido, mantenga presionado el botón.) Consulte la página SP10 para el número de menú.

■ **Temporizador**

- ● Ajuste el temporizador de retardo (tiempo hasta que el pan está listo). Para el menú disponible, se puede configurar en 13 horas. (consulte la página SP10)
  por ejemplo, ahora son las 9:00 de la noche y usted desea que el pan está listo a las 6:30 de la mañana al día siguiente.
  ➔ Ajuste el temporizador en **9:30** (9 horas y 30 minutos a partir e ahora).

Hora actual — Hora a la que el pan estará listo

▲ Pulse este botón para aumentar el tiempo.
▼ Pulse este botón para reducir el tiempo.
(Para avanzar más rápido, pulse este botón una vez y manténgalo presionado.)

- ● Estabecer el tiempo para el menú 13 y 18:
  - • Menú 13
    Presione el botón una vez para avanzar el tiempo de cocción, incluido el tiempo de cocción adicional en 1 minuto.
  - • Menú 18
    Presione el botón una vez para avanzar el tiempo de cocción en 10 minutos, pero el tiempo de cocción adicional será de 1 minuto.

Español

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:12:19

Ingredientes para hacer pan

Es sumamente importante utilizar la medida correcta de ingredientes para conseguir los mejores resultados.

Ingredientes líquidos

Use la el vaso de medir o cuchara de medir provista.

Si las recetas indican una mezcla (el líquido más el huevo), debe medirse en la balanza. Se recomienda el uso de balanza digital.

Ingredientes secos

Se deben pesar en básculas o medirse con la **cuchara de medir** proporcionada para pequeñas cantidades. Se recomienda el uso de báscula digital.

Ingredientes del pan

Harina

Principal ingrediente del pan. La proteína de la harina forma gluten durante el amasado. El gluten proporciona una estructura y textura que ayuda a subir el pan.
Utilice harina de fuerza para pan. La harina de fuerza para pan se obtiene en la molienda de trigo duro y tiene un alto contenido de proteínas que es necesario para la producción de gluten.
El dióxido de carbono que se produce durante la fermentación queda atrapado dentro de la red elástica del gluten y de ese modo sube la masa.

Levadura seca

Permite que suba el pan.
Asegúrese de utilizar levadura seca que no requiera una fermentación previa (No utilice levadura seca que requiera fermentación antes de usar).
Se recomienda la levadura seca que lleve las frases **Levadura instantánea, Mezcla fácil, Acción rápida** o **Fácil horneado** escritas en el envase. Cuando utilice levadura seca, selle la bolsita inmediatamente después de utilizarla y guárdela en el frigorífico.
(Utilícela antes de la fecha de caducidad recomendada por el fabricante.)

Productos lácteos

Aportan sabor y tienen un gran valor nutritivo.
- Si utiliza leche en lugar de agua, el valor nutricional del pan será mayor, pero no se debe utilizar en el ajuste con temporizador, ya que es posible que no se mantenga fresca toda la noche.

→Reduzca el contenido de agua en consecuencia.

Azúcar (azúcar en grano, azúcar moreno, miel, melaza, etc.)

Es un alimento para la levadura seca, endulza y aporta sabor al pan, cambia el color de la corteza.
- Utilice menos azúcar si va a añadir uvas pasas u otras frutas que contengan fructosa.

Agua

Utilice agua corriente normal.
- Cuando la temperatura de la habitación sea baja, utilice agua tibia para los menús 1, 2, 3, 9, 11, o 14.
- Cuando la temperatura de la habitación sea alta, utilice agua fría para los menú 12.
- Independientemente de la temperatura de la habitación, utilice agua fría para los menús 6 y 7.

Mida siempre los líquidos utilizando el **vaso de medir** incluido.

Grasa

Aporta sabor y suavidad al pan.
Utilice mantequilla (sin sal), margarina o aceite.

Sal

Mejora el sabor y refuerza el gluten ayudando a que suba el pan.
El pan puede perder sabor/tamaño si se mide de forma inexacta.

Ingredientes sin gluten

- Las harinas sin gluten, que incluyen harinas hechas de arroz, arroz integral, almendras, semillas, almidón de patata, etc. no tienen proteínas para obtener un gluten firme y, por sí solas, no tienen tal elasticidad para hacer pan.
- La goma xantana es un agente espesante que funciona en lugar de la proteína de gluten durante la fermentación en el horneado del pan sin gluten.

Puede mejorar el sabor del pan añadiendo otros ingredientes.

■ Huevos

Mejoran el valor nutricional y el color del pan.
- Reduzca el contenido de líquido (agua) proporcionalmente.
- Bata los huevos antes de añadirlos. No utilice la configuración del temporizador para la receta con huevo. Los huevos se descomponen rápidamente y podrían no estar frescos.

■ Salvado

Aumenta el contenido en fibra del pan.
- Utilice un máx. de 30 g (2 cucharas grandes).

■ Germen de trigo

Le da al pan un sabor a nueces.
- Utilice un máx. de 30 g (2 cucharas grandes).

■ Especias, hierbas

Las especias mejoran el sabor del pan.
Utilice solo una pequeña cantidad (1 cuchara máx.) de especias.
Utilice 1 o 2 cucharadas pequeñas de hierbas secas.
Para las hierbas frescas, siga las instrucciones de la receta.

Si va a utilizar una mezcla de harinas para pan...

■ Mezclas de harina para pan que incluyen levadura seca

① Coloque la mezcla de harinas en el recipiente del pan y a continuación añada agua.
(Siga las instrucciones del envase respecto a la cantidad de agua)

② Seleccione el menú 9, escoja un tamaño según el volumen de la mezcla e inicie la cocción.
• 500 g – L • 400 g – M

- En algunas mezclas no se especifica con claridad la cantidad de levadura seca que llevan, por lo que es necesario hacer pruebas hasta que se obtienen resultados óptimos.

■ Mezclas de harina para pan con levadura seca separada

① Coloque la levadura seca en el recipiente del pan primero, luego mezcle el pan y vierta el agua.

② Ajuste la máquina según el tipo de harina que incluya la mezcla e inicie la cocción.

Ingredientes adicionales (Frutas secas, nueces, panceta, queso, etc.)

Menús disponibles 2, 3, 5, 7, 10, 11, y 12

Agréguele a sus panes sabor sin romper los ingredientes adicionales.

Procedimiento

Después de pulsar el botón **Inicio**, escuchará un sonido de pitido.

Coloque los ingredientes adicionales en la recipiente del pan manualmente mientras ✋ está parpadeando.

Tiempo hasta que el suene el pitido desde el inicio (aproximado)

- Menú 2/Pan blanco con pasas: aprox. 20 minutos–25 minutos
- Menú 3/Pan blanco con ingredientes variados: aprox. 20 minutos–25 minutos
- Menú 5/Pan integral con pasas: aprox. 1 hora y 25 minutos–1 hora y 55 minutos
- Menú 7/Pan dietético con pasas: aprox. 1 hora–2 horas y 35 minutos
- Menú 10/Pan básico con pasas: aprox. 50 minutos–1 hora y 15 minutos
- Menú 11/Pan básico con pasas rápido: aprox. 20 minutos–25 minutos
- Menú 12 / Brioche: aprox. 55 minutos

Atención de ingredientes

Siga las instrucciones de la receta o el menú para las cantidades de cada ingrediente.

De lo contrario,
- Los ingredientes podrían dispersarse del recipiente del pan y causar olores desagradables y humo.
- El pan podría no levantarse bien.

Ingredientes secos e insolubles

Aplicar a nombre de menú con pasas: Menú 2, 5, 7, 10, y 11.

■ Frutos secos
- Picar en cubos de aprox. 1 cm.

■ Nueces, semillas
- Picar en cubos de aprox. 1 cm.
- Las nueces reducen el efecto del gluten, por lo que se debe evitar utilizar demasiadas.
- El uso de semillas grandes y duras podría rayar el recubrimiento del recipiente del pan.

Ingredientes suaves y fáciles de romper

Aplicar a pan relleno: Menú 3.

■ Panceta, embutidos, aceitunas, tomate seco
- Corte la panceta y los embutidos en cubos de 1 cm.
- Corte las aceitunas en cuartos.

■ Queso, chocolate
- Corte el queso en cubos de 1 cm.
- Pique el chocolate en trozos pequeños.

Información pan sin gluten

La elaboración de pan sin gluten es muy distinta de la forma habitual de hacer pan.
Es muy importante que si va a hacer pan sin gluten por motivos de salud consulte a su médico y sigua las pautas que se indican a continuación.

- Este programa se ha creado especialmente para ciertas mezclas de harina sin gluten, por lo que si usa su propia mezcla de harinas es posible que no obtenga tan buenos resultados.
- Cuando seleccione **sin gluten**, deberá seguir minuciosamente cada receta. (Si no lo hace así, es posible que el resultado no sea bueno.)
  Hay dos tipos de mezclas de harina sin gluten; las mezclas con bajo contenido de gluten y las mezclas que no lleva trigo y por lo tanto no contienen gluten. Si tiene que escoger una al usar este programa de cocción, consulte antes con su médico.
- Los resultados de la cocción y la apariencia del pan pueden ser distintos en función del tipo de mezcla. En algunas ocasiones la barra de pan puede tener restos de harina en los lados.
  Las mezclas sin trigo pueden producir resultados más variables.
- Espere a que la barra se enfríe para cortarla en rebanadas con mayor facilidad.
- El pan deberá guardarse en un lugar fresco y seco y consumirse antes de 2 días. Si no puede consumir toda la barra antes de ese tiempo, se puede congelar en bolsas con porciones del tamaño conveniente.

Advertencia para los usuarios de este programa por motivos de salud:
Cuando utilice el programa sin gluten, consúltelo con su médico o con la Asociación de Celíacos y utilice solo los ingredientes que sean adecuados para su estado de salud.
Panasonic no se hace responsable de las consecuencias que se puedan derivar del uso de ingredientes sin asesoramiento profesional.
Es muy importante evitar la contaminación con harinas que contengan gluten si se está haciendo pan por motivos dietéticos. Debe prestarse especial atención a la limpieza del recipiente del pan y la pala de amasar, así como de los demás utensilios que se usen.

Español

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:12:19

Gráficos de menús y opciones de cocción

■ Disponibilidad de las funciones y tiempo necesario

- La máquina se detiene o se mueve durante el proceso en función del programa operativo.
- El tiempo necesario para cada proceso será distinto según la temperatura de la habitación.

	Número de menú	Menú	Opciones			Procesos					Observción *1 ( )	Página de ref.
			Tamaño	Corteza	Temporizador	Rest (Reposo)	Knead (Amasar)	Rise *2 (Subir *2)	Bake (Cocción)	Total		
Cocción corteza extra crujiente	1	Pan blanco	—	—	✔	—	5 min – 10 min	2 h 15 min – 2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	Página SP11 – SP13
	2	Pan blanco con pasas	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 h 50 min – 2 h	55 min	3 h 20 min	✔	Página SP11 – SP13
	3	Pan blanco con ingredientes variados	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 h 50 min – 2 h	55 min	3 h 20 min	✔	Página SP11 – SP13
	4	Pan integral	—	—	✔	1 h – 1 h 30 min	10 min – 20 min	2 h 15 min – 2 h 55 min	55 min	5 h	—	Página SP11 – SP13
	5	Pan integral con pasas	—	—	—	1 h – 1 h 30 min	30 min – 35 min *4	2 h – 2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✔	Página SP11 – SP13
	6	Pan dietético	—	—	✔	45 min – 2 h 20 min *3	10 min – 15 min	2 h 35 min – 4 h 15 min	50 min	6 h	—	Página SP11 – SP13
	7	Pan dietético con pasas	—	—	—	45 min – 2 h 20 min *3	15 min – 25 min *4	2 h 30 min – 4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✔	Página SP11 – SP13
Cocción	8	Pan básico	✔	✔	✔	30 min – 1 h	25 min – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 min	4 h	—	Página SP11 – SP13
	9	Pan básico rápido	✔	✔	—	—	15 min – 25 min	55 min – 1 h 5 min	40 min	2 h	—	Página SP11 – SP13
	10	Pan básico con pasas	✔	✔	—	30 min – 1 h	20 min – 35 min *4	1 h 45 min – 2 h 15 min	50 min	4 h	✔	Página SP11 – SP13
	11	Pan básico con pasas rápido	✔	✔	—	—	25 min – 35 min *4	45 min – 55 min	40 min	2 h	✔	Página SP11 – SP13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min	35 min – 45 min *4 *6	1 h 35 min – 1 h 45 min *7	50 min	3 h 40 min	✔	Página SP11, SP14
	13	Cocción solo	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	Página SP14
Sin gluten	14	Pan sin gluten	—	—	—	—	15 min – 20 min	40 min – 45 min	50 min	1 h 50 min	—	Página SP11, SP15
	15	Pastel sin gluten	—	—	—	—	20 min *5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✔	Página SP11, SP15
Opciones adicionales	16	Masa de pan	—	—	—	30 min – 50 min	20 min – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	Página SP11, SP16
	17	Masa de pizza	—	—	✔	—	30 min – 35 min *4	10 min – 15 min	—	45 min	—	Página SP11, SP16
	18	Mermelada	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	Página SP11, SP16

- Abreviaturas utilizadas en estas instrucciones, un nombre completo se escribe de la siguiente manera: min = minuto(s); h = hora(s).

*1 Observación ( ): El menú está disponible para añadir ingredientes adicionales o realizar la operación manual cuando el pitido suene.
*2 La máquina funcionará durante un breve período de tiempo durante el período de subida (para garantizar el desarrollo óptimo del gluten).
*3 Hay un proceso de amasamiento de tres minutos al comienzo en función de la temperatura de la sala.
*4 Hay un período de subida durante la fase de amasado.
*5 Hay un período de raspado durante el período de amasamiento.
*6 Hay un proceso manual durante el período de amasamiento.
*7 Hay un proceso manual durante el período de elevación.

Instrucciones de Manejo y Recetas

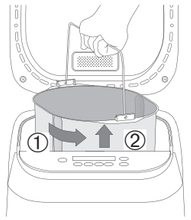
Antes del uso

- **Para el primer uso, retire el material de embalaje y limpie la máquina.** (página SP17)
- **Limpie la máquina cuando no la haya usado por un tiempo prolongado.** (página SP17)

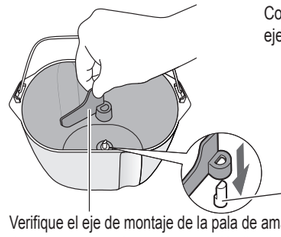
Preparativos

1 **Abra la tapa, retire el recipiente del pan (1) y coloque la pala de amasar en el eje de montaje de la pala de amasar. (2)**

(1)



(2)



Coloque la pala de amasar firmemente en el eje de montaje de la pala de amasar.

Eje de montaje de amasado

Verifique el eje de montaje de la pala de amasar y el interior de la pala de amasar y asegúrese de que estén limpios. (página SP17)

2 **Prepare los ingredientes con las medidas exactas según la receta.**

3 **Coloque los ingredientes medidos en el recipiente del pan en el orden de arriba hacia abajo.(3)**

- Coloque la levadura seca lejos de la pala de amasar y añada el eje de montaje de la pala de masar.
  Si parte de la levadura entra en ella, el pan podría no levantarse bien.
- Coloque los ingredientes secos sobre la levadura seca. Debe mantenerse separado de cualquier líquido hasta que comience la mezcla.
- Después de lo anterior, vierta el líquido en el borde de la pared lateral del recipiente del pan para evitar salpicaduras. (4)

(3)Colocación de ingredientes
Ejemplo

Pan blanco

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¾ cuch
Agua	260 mL

(4)

4 **Limpie la humedad y la harina alrededor del recipiente del pan y vuelva a colocarlo en la unidad principal. (5)**
Cierre la tapa.

(5)

5 **Enchufe la máquina panificadora en una toma de corriente de 230 V.**

Asegúrese de completar los pasos de preparación antes de configurar el menú.

Español

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:12:21

Instrucciones de Manejo y Recetas

Cocción del pan (Menú 1–11)

6 **Presione el botón ( ) del Menú para seleccionar un menú.**

- Elija las opciones para el menú seleccionado. Consulte la página SP10.

Tamaño del pan

Color de la corteza

Temporizador de retardo: ajústelo para retrasar el proceso de fabricación de pan hasta 13 horas.

* Las opciones de cada menú también indican el ícono anterior en la receta.

7 **Pulse el botón Iniciar ( ) para arrancar la máquina.**

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa seleccionado.

* El tiempo restante cambia en función de la temperatura de la sala.

- **Menú 2, 3, 5, 7, 10, y 11 (Menú adicional de ingredientes disponibles)**

La pantalla muestra el tiempo restante hasta que suene el pitido de ingredientes adicionales.
Cuando escuche pitidos, agréguelo manualmente y luego presione el botón para reiniciar.
El amasado continuará si se presiona el botón o no. (Se escucharán los pitidos después de 3 minutos)

* Termine de añadir los ingredientes adicionales mientras esté parpadeando en la pantalla. Cuando deja de parpadear, la pantalla muestra el tiempo restante.

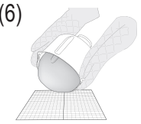
* No añada ingredientes una vez que la pantalla muestre el tiempo restante.

- Para obtener resultados óptimos, no abra la tapa a menos que el menú lo requiera, ya que afecta la calidad del pan.

8 **Cuando el pan esté preparado** (la máquina emitirá 8 pitidos y el icono **End** (Fin) parpadeará), **pulse el botón Parar ( ) y desenchúfela.**

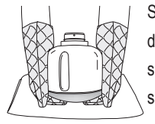
9 **Retire el pan inmediatamente utilizando guantes para horno secos y déjelo enfríar en una rejilla.** (6) / (7)

(6)



Sostenga el mango con guantes de cocina y sacuda el pan.

(7)



Si tiene dificultades después de (6), voltee el recipiente del pan boca abajo y golpéelo sobre la toalla de cocina sujetando ambos lados del recipiente del pan hasta que salga el pan.(página SP6)

- Mover el eje de la base exterior puede dañar la forma del pan.

- Siempre quite la pala de amasar antes de rebanar el pan.

Recetas de pan

Para recetas, visita: www.experience-fresh.eu

Las opciones disponibles de cada receta y operación necesaria se indicaron con los siguientes iconos:

Tamaño del pan **Color de la corteza** **Temporizador de retardo**

Coloque los ingredientes medidos en el recipiente del pan en el orden de arriba hacia abajo.

Agregue ingredientes adicionales o realice una operación manual.

Menú 1 Pan blanco

Tiempo del proceso: 3 h 15 min

rango preestablecido: 3 h 15 min – 13 h

Pan blanco

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¾ cuch
Agua	260 mL

Menú 2 Pan blanco con pasas

Tiempo del proceso: 3 h 20 min

aproximadamente 20 min – 25 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan blanco con pasas

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¾ cuch
Agua	280 mL
Uvas pasas *1	150 g

Menú 3 Pan blanco con ingredientes variados

Tiempo del proceso: 3 h 20 min

aproximadamente 20 min – 25 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan blanco con ingredientes variados

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¾ cuch
Agua	280 mL
Panceta *2	150 g

Menú 4 Pan integral

Tiempo del proceso: 5 h

rango preestablecido: 5 h – 13 h

Pan integral

Levadura seca	1 cuch
Harina de trigo integral fuerte	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¾ cuch
Agua	280 mL

Menú 5 Pan integral con pasas

Tiempo del proceso: 5 h 5 min

aproximadamente 1 h 25 min – 1 h 55 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan integral con pasas

Levadura seca	1 cuch
Harina de trigo integral fuerte	400 g
Mantequilla	20 g
Azúcar	1½ cuch
Sal	1¾ cuch
Agua	300 mL
Uvas pasas *1	100 g

Menú 6 Pan dietético

Tiempo del proceso: 6 h

rango preestablecido: 6 h – 13 h

Pan dietético

Levadura seca	¾ cuch
Harina de fuerza para pan blanco	300 g
Sal	1 cuch
Agua (5 °C)	220 mL

Menú 7 Pan dietético con pasas

Tiempo del proceso: 6 h 5 min

aproximadamente 1 h – 2 h 35 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan dietético con pasas

Levadura seca	¾ cuch
Harina de fuerza para pan blanco	300 g
Sal	1 cuch
Agua (5 °C)	220 mL
Uvas pasas *1	100 g

Menú 8 Pan básico

Tiempo del proceso: 4 h

Light (Claro), Medium (Medio) M, L rango preestablecido: 4 h – 13 h

Pan básico

	M	L
Levadura seca	¾ cuch	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g	500 g
Mantequilla	15 g	25 g
Azúcar	1 cuch	1½ cuch
Sal	1 cuch	1¼ cuch
Agua	280 mL	350 mL

Menú 9 Pan básico rápido

Tiempo del proceso: 2 h

Light (Claro), Medium (Medio) M, L

Pan básico rápido

	M	L
Levadura seca	1 cuch	1¼ cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g	500 g
Mantequilla	15 g	25 g
Azúcar	1 cuch	1½ cuch
Sal	1 cuch	1¼ cuch
Agua	280 mL	350 mL

Menú 10 Pan básico con pasas

Tiempo del proceso: 4 h

Light (Claro), Medium (Medio) M, L

aproximadamente 50 min – 1 h 15 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan básico con pasas

	M	L
Levadura seca	¾ cuch	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g	500 g
Mantequilla	15 g	25 g
Azúcar	1 cuch	1½ cuch
Sal	1 cuch	1¼ cuch
Agua	280 mL	350 mL
Uvas pasas *1	120 g	150 g

Menú 11 Pan básico con pasas rápido

Tiempo del proceso: 2 h

Light (Claro), Medium (Medio) M, L

aproximadamente 20 min – 25 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan básico con pasas rápido

	M	L
Levadura seca	1 cuch	1¼ cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g	500 g
Mantequilla	15 g	25 g
Azúcar	1 cuch	1½ cuch
Sal	1 cuch	1¼ cuch
Agua	280 mL	350 mL
Uvas pasas *1	120 g	150 g

*1 Picar en cubos de aprox. 1 cm.
*2 Córtelos en cubos de aproximadamente 1 cm.

- Abreviaturas utilizadas en estas instrucciones, un nombre completo se escribe de la siguiente manera: cuch = cucharadita(s); cdta = cucharada(s); aprox. = aproximado.

Español

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:12:22

Instrucciones de Manejo y Recetas

Cocer Brioche

Menú 12 Brioche

Tiempo del proceso: 3 h 40 min

Light (Claro), Medium (Medio)

Brioche básico

	Levadura seca	1 cuch
	Harina de fuerza para pan blanco	320 g
	Mantequilla *1	50 g
	Azúcar	3½ cdta
	Leche desnatada en polvo	1½ cdta
	Sal	1¼ cuch
	2 yemas (medio) ┐	200 g
	1 huevo (medio) ┘ Mezcla	
	Agua	
	Mantequilla *2	70 g

*1 Cortar en cubos de 2–3 cm y guardar en la nevera.

*2 Cortar en cubos de 1–2 cm y guardar en la nevera.

Consejos

- No agregue mantequilla o ingredientes adicionales después de mostrar el tiempo restante.
- Para ingredientes adicionales como pasas, agréguelos con mantequilla en el paso 8.

Para hacer brioche de una manera sencilla

- Corte la mantequilla en cubos de 1–2 cm y guárdela en la nevera.
- Colóquelos con otros ingredientes al principio y siga el paso 5.
- Omita el proceso del paso 8 de esta forma. Este brioche es ligeramente diferente al otro.

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 12, elegir el color de la corteza

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que suene el pitido.

8 Después de aproximadamente 55 minutos. **Abra la tapa** cuando escuche el pitido. **Agregue la mantequilla adicional mientras está parpadeando** (durará unos 5 minutos)**. Cierre la tapa y reinicie.**

9 ①Después de aproximadamente 45 minutos–50 minutos después del reinicio. **Abra la tapa y saque el recipiente del pan** cuando escuche el pitido. **Saque la masa y la pala de amasar** del recipiente del pan.

②Aplique una capa con mantequilla (sin receta) en el recipiente del pan y reemplace la masa moldeada.

③**Regréselo a la unidad principal.**

④**Cierre la tapa y reinicie.**

Termine los pasos ①–④ dentro de los 10 minutos mientras está parpadeando. La máquina se iniciará automáticamente después de 10 minutos desde el pitido.

10 Pulse el botón y quite el pan cuando la máquina emita 8 pitidos y **End** (Fin) parpadee.

Cocer pasteles

Menú 13 Coccion solo

Tiempo del proceso: 30 min–1 h 30 min

Tarta de frutas

	Mantequilla	200 g
	Azúcar	180 g
	4 huevos (medio)	200 g
	Leche	30 mL
	Harina común ┐A	300 g
	Levadura en polvo ┘	13 g
	Mezcle frutas secas	200 g

Consejos

- El temporizador solamente establece la duración del tiempo de horneado.

1 Retire la pala de amasar y aplique una capa con mantequilla (sin receta) en el recipiente del pan.

2 En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Añada huevos, uno a uno, batiendo bien.

3 Agregue leche, tamizada A y mezcle frutas secas, batiendo bien después de cada adición.

4 Vierta en el recipiente del pan y vuelva a colocarla en la unidad principal. Cierre la tapa y enchúfelo.

5 Seleccione el menú 13

6 Ajuste del tiempo de cocción
(Tarta de frutas: 1 hora y 20 minutos)

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

8 Pulse el botón y extraiga el pastel cuando la máquina emita 8 pitidos y el icono **End** (Fin) parpadee.

Horneado adicional

- Si la cocción no está completa, repita los pasos 5–8. (El tiempo de horneado adicional se puede preparar hasta dos veces dentro de 50 minutos mientras la unidad esté todavía caliente. El temporizador comenzará de nuevo desde 1 minuto pulsando el botón de **Temporizador** según sea necesario.)

Cocción de pan sin gluten

Menú 14 Pan sin gluten

Tiempo del proceso: 1 h 50 min

Pan sin gluten

	Agua	430 mL
	Aceite	1 cdta
	Mezcla para pan sin gluten	500 g
	Levadura seca	2 cuch

Pan sin gluten ni trigo

	Leche	310 mL
	2 huevos (medio), batido	100 g
	Vinagre de sidra	1 cdta
	Aceite	2 cdta
	Miel	60 g
	Sal	1¼ cuch
	Harina de arroz moreno	150 g
	Almidón de patata	300 g
	Goma xantana	2 cuch
	Levadura seca	2½ cuch

Sugerencias para pan sin gluten:

- El agua debe colocarse primero, agregue los otros ingredientes en el recipiente del pan de acuerdo con el orden de la receta.
- El resultado difiere en función de las recetas o el tipo de mezcla de pan usado.
- Siga la receta del paquete de la mezcla de pan sin gluten.

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 14

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

8 Pulse el botón y quite el pan cuando la máquina emita 8 pitidos y **End** (Fin) parpadee.

Cocción de pastel sin gluten

Menú 15 Pastel sin gluten

Tiempo del proceso: 1 h 50 min

Pastel de chocolate sin gluten

	Mantequilla *1	150 g
	Azúcar	150 g
	3 huevos (grande), batido	180 g
	Chocolate negro, derretido	120 g
	Harina de arroz blanco	120 g
	Polvo de cacao	30 g
	Levadura en polvo	10 g

*1 Cortado en cubos de 1 cm.

Consejos

- Utilice una espátula de goma para evitar dañar el recipiente del pan. No utilice la espátula metálica.
- Si agita fuertemente para retirar el pastel del recipiente del pan, se perderá la forma.

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 15

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que suene el pitido.

8 Después de aproximadamente 2 minutos. **Abra la tapa** cuando escuche el pitido. **Raspe la harina dentro de los 3 minutos mientras está parpadeando. Cierre la tapa y reinicie.**

- El amasado continuará después de 3 minutos sin pulsar el botón .

9 Después de aproximadamente 12 minutos. **Abra la tapa** cuando escuche el pitido. **Raspe la masa en la pared lateral del recipiente del pan mientras está parpadeando. Cierre la tapa y reinicie.**

- El amasado continuará después de 3 minutos sin pulsar el botón .

10 Pulse el botón y extraiga el pastel cuando la máquina emita 8 pitidos y el icono **End** (Fin) parpadee.

Español

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:12:23

Instrucciones de Manejo y Recetas

Amasado de masa de pan

Menú 16 Masa de pan

Tiempo del proceso: 2 h 20 min

Masa básica

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	500 g
Mantequilla	30 g
Azúcar	1½ cdta
Sal	1½ cuch
Agua	310 mL

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 16

7 Pulse el botón para iniciar.

● La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

8 Pulse el botón y quite la masa cuando la máquina emita 8 pitidos y el icono **End** (Fin) parpadee.

9 Dar forma a la masa terminada y dejar que suba hasta el doble de su tamaño; luego hornéela en el horno.

Amasado de masa de pizza

Menú 17 Masa de pizza

Tiempo del proceso: 45 min

rango preestablecido: 45 min – 13 h

Masa de pizza

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	450 g
Aceite	4 cdta
Sal	2 cuch
Agua	240 mL

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 17

7 Pulse el botón para iniciar.

● La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

8 Pulse el botón y quite la masa cuando la máquina emita 8 pitidos y el icono **End** (Fin) parpadee.

9 Divida la masa con una espátula y forme bolas.

10 Cúbralos con una toalla de cocina húmeda y déjelo durante 10 minutos.

11 Dele forma a la masa en un eje redondo plano y haga agujeros en ella con un tenedor.

12 Unte su salsa y su relleno favoritos y, a continuación, hornéela en el horno.

Hacer mermelada

Menú 18 Mermelada

Tiempo del proceso: 1 h 30 min – 2 h 30 min

Mermelada de fresa

Fresas picadas en trozos pequeños *1	600 g
Azúcar *1	400 g
Pectina en polvo *2	13 g

*1 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente:
la mitad de las frutas → la mitad del azúcar → el resto de las frutas → el resto del azúcar.

*2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes en el recipiente del pan antes de colocar esta en la unidad principal.

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 18

7 Establezca el tiempo de cocción.
(Mermelada de fresa: 1 hora y 40 minutos)

8 Pulse el botón para iniciar.

● La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

9 Pulse el botón y extraiga la mermelada cuidadosamente cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de **End** (Fin).

Cómo hacer para que la mermelada quede firme

- Con las recetas de estas instrucciones se consiguen mermeladas suaves debido al uso de menos azúcar.
- Las frutas con un alto nivel de pectina cuajan fácilmente pero las frutas con menos pectina no cuajan bien.
- Es necesario tener una cantidad adecuada de azúcar, ácido y pectina.
- Utilice frutas maduras frescas. Las frutas demasiado maduras o verdes no cuajan con firmeza.
- Siga estrictamente la receta para la cantidad de cada uno de los ingredientes. De lo contrario, la mermelada no quedará firme, puede hervir o quemarse.
- Establezca el tiempo de cocción adecuado.

Cocción adicional

- Si el mermelada no es lo suficientemente firme, repita los pasos 6 – 9.
  (El tiempo de cocinado adicional se puede preparar hasta dos veces dentro de 10 minutos – 40 minutos mientras la unidad esté todavía caliente. El temporizador comenzará de nuevo desde 1 minuto pulsando el botón de **Temporizador** según sea necesario.)

Consejos

- **El temporizador solamente establece la duración del tiempo de cocción.** (Valor predeterminado: 2 horas)
- La mermelada continuará cuajando mientras se enfría. Tenga cuidado de no cocerla demasiado.
- La mermelada puede quemarse si se deja en la recipiente del pan.
- Introduzca la mermelada acabada en un recipiente lo antes posible.
  Tenga cuidado para no quemarse cuando extraiga la mermelada.
- Guarde la mermelada en un lugar fresco y oscuro. Debido a los menores niveles de azúcar, su duración es inferior a la de las variedades comerciales. Una vez abierta, consérvela en el frigorífico y consúmala antes de que pase mucho tiempo.

Cuidados y Limpieza

Antes de la limpieza, desenchufe la máquina panificadora y espere a que se enfríe.

- Después de cada uso, limpie la máquina y las piezas completamente.
- No lave ninguna pieza de la máquina panificadora en el lavavajillas.
- No utilice nada que sea abrasivo (productos de limpieza, estropajos, etc.).
- No utilice bencina, disolventes, alcohol ni lejía.
- Después de enjuagar las piezas lavables, séquelas con un paño. Mantenga siempre las piezas de la máquina panificadora limpias y secas.

Recipiente del pan & Pala de amasar

Retire la masa sobrante especialmente alrededor del eje de montaje amasador y un orificio de la pala de amasar.

Lave con una esponja suave o un cepillo de pastelería, luego séquelo bien.

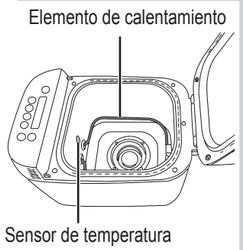
- Cualquier masa residual en el eje de montaje amasador o en el orificio de la pala de amasar puede hacer que la pala se desprenda fácilmente o quede en el pan.
- No sumerja en agua el recipiente del pan.
  - Si resulta difícil retirar la pala de amasar, vierta agua caliente en el recipiente del pan y espere entre 5 minutos – 10 minutos.
- No use herramientas afiladas o cepillos duros para evitar dañar su superficie.

Interior

Retire los residuos de comida.

Use un paño húmedo para limpiar el interior de la máquina, excepto el elemento de calentamiento y el área del sensor de temperatura.

- El color del interior podría cambiar con el uso.

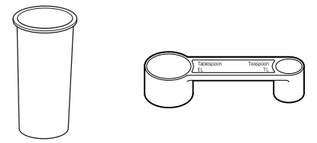


Exterior & Orificio de salida de vapor

Límpiela con un paño húmedo.

Vaso de medir & Cuchara de medir

Lave con agua caliente y jabón y seque bien.



- No aptos para el lavavajillas

Español

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:12:24

Resolución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe esta sección.

Problema	Causa y Acción
Durante o después del cocinado	
El pan no sube bien. La parte superior del pan es irregular.	● La calidad del gluten de harina es mala o no ha utilizado harina fuerte. (La calidad del gluten varía en función de la temperatura, la humedad, la forma de almacenar la harina y la estación de la cosecha.) → Pruebe con otro tipo, marca u otro lote de harina. ● La masa ha quedado demasiado firme porque no ha utilizado suficiente líquido. → La harina más fuerte con un mayor contenido de proteínas absorbe más agua que otras, pruebe a añadir 10 – 20 mL más de agua. ● No está utilizando el tipo correcto de levadura seca. → Utilice una levadura seca de una bolsita que lleve escrito **levadura instantánea**. Este tipo no requiere fermentación previa. ● No está utilizando suficiente levadura seca o la levadura seca está caducada. → Utilice la **cuchara de medir** suministrada. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura seca. (Mantenga la levadura seca en la nevera.) ● La levadura seca ha tocado el líquido antes del amasado. → Compruebe que ha puesto los ingredientes en el orden correcto según la receta. (página SP11) ● Ha utilizado demasiada sal o no ha puesto azúcar suficiente. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la **cuchara de medir** suministrada. → Compruebe que los demás ingredientes no contienen sal ni azúcar.
El pan no ha acabado de subir. El pan es blanco y pegajoso.	● No utilizó levadura seca. → Coloque la cantidad correcta de levadura seca en el recipiente del pan. ● No está utilizando suficiente levadura seca o la levadura seca está caducada. → Utilice la **cuchara de medir** suministrada. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura seca. (Mantenga la levadura seca en la nevera.) ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. * La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. → Retire el pan del recipiente del pan y empiece otra vez con nuevos ingredientes.
El pan está pegajoso y se corta de forma irregular.	● Estaba demasiado caliente cuando lo cortó. → Deje que el pan se enfríe en una rejilla antes de cortarlo para que expulse el vapor de agua.
El pan ha subido demasiado.	● Ha utilizado demasiada levadura seca / agua. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la **cuchara de medir** (levadura seca) / **vaso de medir** (agua) suministrados. → Compruebe que los demás ingredientes no contienen más agua. ● Ha utilizado demasiada harina. → Pese con cuidado la harina utilizando una báscula.
El pan está lleno de burbujas de aire.	● Ha utilizado demasiada levadura seca. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la **cuchara de medir** suministrada. **[Pan básico]** ● Ha utilizado demasiado líquido. → Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a utilizar 10 – 20 mL menos de agua.
El pan parece haberse venido abajo después de subir.	● La calidad de la harina no es muy buena. → Pruebe a utilizar una marca de harina diferente. **[Pan básico]** ● Ha utilizado demasiado líquido. → Pruebe a utilizar 10 – 20 mL menos de agua.
La corteza se arruga y se ablanda al enfriarse.	**[Pan básico]** ● El vapor de agua que queda en el pan después de la cocción puede pasar a la corteza y ablandarla ligeramente. → Para reducir la cantidad de vapor, pruebe a utilizar 10 – 20 mL menos de agua.
Los lados del pan se han caído y la parte inferior está húmeda.	● Ha dejado el pan en el recipiente del pan durante demasiado tiempo después de la cocción. → Retire el pan lo antes posible después de la cocción. ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. * La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos.
¿Cómo puedo conseguir que la corteza sea crujiente?	● Para que el pan quede más crujiente, puede hornearlo en el horno a 200 °C / 392 °F o marcar con gas 6 durante 5 minutos – 10 minutos más.
Hay un exceso de aceite en la parte inferior del brioche. La corteza está aceitosa. El pan tiene grandes agujeros.	● ¿Añadió mantequilla antes de que pasaran 5 minutos desde el pitido? → No añada mantequilla cuando la pantalla muestra el tiempo restante hasta que esté listo el pan. (Paso 8 de la página SP14) El sabor a mantequilla puede ser débil, pero se puede cocer.

Problema	Causa y Acción
Durante o después del cocinado	
El brioche no quedó bien al utilizar la mezcla para pan.	● Pruebe a hacer lo siguiente: → Se puede cocer mejor si se reduce un poco la cantidad de levadura seca cuando se utilizan los menú 12. (Si se añade la levadura seca por separado.) → Siga la receta de la mezcla de harinas para pan, pero la mezcla debe pesar entre 350 – 500 g. → Coloque la levadura seca primero, siga con los ingredientes secos, la mantequilla y luego el agua en el recipiente del pan. Para ingredientes adicionales, agrégalos más tarde. (página SP14) → La elaboración es diferente según la receta de la mezcla para pan.
¿Por qué no se ha mezclado correctamente la harina?	● No ha puesto la pala de amasar en el recipiente del pan. → Asegúrese de que la pala de amasar está en el recipiente del pan antes de poner los ingredientes. ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. → La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. En principio es posible volver a empezar con la misma barra, pero el resultado podría no ser bueno si ya había empezado el amasado.
Los ingredientes adicionales no se han mezclado correctamente.	● ¿Agregó ingredientes adicionales en el recipiente del pan mientras parpadeaba? → Los ingredientes adicionales se deben poner en el recipiente del pan mientras el parpadea en la pantalla.
Los ingredientes adicionales no se mezclan correctamente en el brioche.	● ¿Agregó ingredientes adicionales en un plazo de 5 minutos a partir del pitido? → Los ingredientes adicionales se deben agregar mientras el icono parpadea en la pantalla. ● Algunos tipos de masa con mezcla para pan son difíciles de mezclar con los ingredientes adicionales. → Reduzca los ingredientes adicionales a la mitad.
El pan no se ha cocido.	● Se seleccionó el menú de masa. → El menú de masa no incluye un proceso de cocción. ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. → La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. Puede intentar cocer la masa en el horno si ya ha subido. ● No hay agua suficiente y se ha activado el dispositivo de protección del motor. Esto solo ocurre cuando la unidad está sobrecargada y se aplica demasiada fuerza al motor. → Acuda a la tienda donde compró la máquina y solicite asistencia. La próxima vez compruebe la receta y mida las cantidades correctas con el **vaso de medir** suministrada. ● Ha olvidado colocar la pala de amasar. → Asegúrese de que ha colocado la pala de amasar. (página SP11) ● El eje de montaje de amasado del recipiente del pan está rígido y no gira. → Si el eje de montaje de amasado no gira cuando se coloca la pala de amasar, tendrá que sustituirlo. (Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.)
Hay demasiada harina el la parte inferior y en los lados del pan.	● Ha utilizado demasiada harina o no ha puesto suficiente líquido. → Compruebe la receta y mida la cantidad correcta utilizando una báscula para la harina o el **vaso de medir** suministrado para los líquidos.
El pan no se puede extraer.	● Si el pan se pega al recipiente del pan y es difícil sacarlo, deje que el recipiente del pan se enfríe durante 5 minutos – 10 minutos. Voltee el recipiente del pan con los guantes de horno (consulte la página SP12). Golpear con ambas manos sobre una superficie de cocción despejada cubierta con un paño de cocina hasta que salga el pan.
La pala de amasar se queda en el pan al extraerlo del recipiente del pan.	● La masa está un poco rígida. → Espere a que el pan se enfríe por completo antes de extraer la pala de amasar con cuidado. Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a añadir 10 – 20 mL más de agua la próxima vez. ● Se ha acumulado corteza debajo de la pala de amasar. → Lave la pala de amasar y eje de montaje de amasado después de cada uso.
La mermelada se ha derramado al hervir.	● Se ha utilizado demasiada fruta o azúcar. → Utilice solo las cantidades de fruta o azúcar especificadas en las recetas de la página SP16.
La mermelada está demasiado líquida y no ha cuajado con firmeza.	● La fruta estaba verde o demasiado madura. ● Se redujo demasiado el azúcar. ● El tiempo de cocción fue insuficiente. ● Se utilizó fruta con un bajo contenido en pectina. → Espere hasta que la mermelada se enfríe por completo. La mermelada continuará cuajando mientras se enfría. → Utilice la mermelada demasiado líquida como salsa para postres.

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:12:24

Resolución de problemas

Problema	Causa y Acción
Durante o después del cocinado	
Al hacer mermelada, ésta se ha chamuscado o la pala de amasar se ha quedado atascada.	● Había poca cantidad de fruta o demasiado azúcar. → Coloque el recipiente del pan en el fregadero y llénelo hasta la mitad con agua caliente. Deje que recipiente del pan se empape hasta que se desprenda la mezcla cocida o la pala de amasar. Una vez que se haya desprendido la parte chamuscada, limpie con una esponja.
¿Se pueden utilizar frutas congeladas?	● Solamente se puede utilizar para mermelada.
¿Qué tipos de azúcar se pueden usar en la mermelada?	● Se puede utilizar azúcar blanco en polvo o en grano. No utilice azúcar moreno, azúcar bajo en calorías ni edulcorante artificial.
¿Se pueden utilizar frutas maceradas en alcohol para hacer mermelada?	● No las utilice. La calidad no es satisfactoria.
Dudas	
La pala de amasar traquetea.	● Esto se debe a que la pala de amasar encaja holgadamente en el eje de montaje de amasado. (No se trata de un fallo.)
Huele a quemado cuando se está cociendo el pan. Sale humo del orificio de salida de vapor.	● Se podrían emitir olores desagradables durante el uso inicial, no se emitirán de nuevo en normal funcionamiento. ● Pueden haberse derramado los ingredientes sobre el elemento de calentamiento. → A veces una pequeña cantidad de harina, uvas pasas u otros ingredientes pueden caer del recipiente del pan durante la mezcla. Limpie el elemento de calentamiento con suavidad después de la cocción una vez que se haya enfriado la máquina panificadora. → Retire el recipiente del pan de la unidad principal para poner los ingredientes.
La masa sale por el fondo del recipiente del pan.	● Una pequeña cantidad de masa saldrá por los orificios de ventilación (para que no impida que las piezas giratorias sigan girando). Esto no es un fallo, pero compruebe ocasionalmente que el eje de montaje de amasado gira correctamente. → Si el eje de montaje de amasado no gira cuando se coloca la pala de amasar, tendrá que sustituirlo. (Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.) (Fondo del recipiente del pan)
Excepción de pantalla	
Aparece ⇉◢- en la pantalla.	● Ha habido un corte de corriente durante aproximadamente 10 minutos (el enchufe se ha desconectado accidentalmente o se ha activado el disyuntor) o hay otro problema con la alimentación eléctrica. → El funcionamiento no se verá afectado si el problema de alimentación eléctrica es solo momentáneo. La máquina panificadora funcionará de nuevo si se restablece la alimentación eléctrica antes de que pasen 10 minutos, pero el resultado puede verse afectado.
1 aparece en la pantalla y la operación se ha detenido.	● Cuando la fuente de alimentación de la máquina se interrumpe durante un determinado período de tiempo, la pantalla muestra 1 después de recuperarse. (El modo de espera está activado y la máquina no pudo continuar el programa.) → Retire el pan, la masa dos ingredientes y comience de nuevo utilizando nuevos ingredientes.
Aparece H01, H02 en la pantalla.	● La pantalla indica que hay un problema en la máquina panificadora. → Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.
Aparece U50 en la pantalla.	● La unidad está caliente (más de 40 °C / 105 °F). Esto puede ocurrir con el uso repetido. → Espere a que la unidad se enfría hasta una temperatura inferior a 40 °C / 105 °F antes de volver a utilizarla (U50 desaparecerá).

Especificaciones

Alimentación	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energía	700 W		
Capacidad	(Harina de fuerza para pan)	máx. 500 g	min. 300 g
	(Levadura seca)	máx. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Levadura en polvo)	máx. 13,0 g	min. 10,0 g
Temporizador	Temporizador digital (hasta 13 h)		
Dimensiones (AL × An × Pr)	Aprox. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Peso	Aprox. 7,0 kg		
Accesorios	Vaso de medir, cuchara de medir		

Eliminación de Aparatos Viejos

Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con los residuos domésticos.
Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.
Si los elimina correctamente ayudará a preservar valuosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente.
Para más información sobre la recogida o reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento.
Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

SD-ZP2000 ES_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:12:25

Dziękujemy za zakup tego produktu firmy Panasonic.
- Należy uważnie przeczytać instrukcje, aby produkt używać prawidłowo i bezpiecznie.
- Przed użyciem tego produktu, **należy zwrócić szczególną uwagę na część Uwagi dotyczące bezpieczeństwa (str. PL3–PL5) i Ważne informacje (str. PL5) w tej instrukcji.**
- Zachowaj instrukcje do wykorzystania w przyszłości.
- Firma Panasonic nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeżeli urządzenie jest użytkowane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.

Spis treści

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa **PL3**
Ważne informacje **PL5**
Nazwy części i instrukcje **PL6**
- Urządzenie i akcesoria **PL6**
- Panel sterujący i wyświetlacz **PL7**

Składniki wypieków **PL8**
- Składniki do chleba **PL8**
- Dodatkowe składniki **PL9**
- Informacje o produkcie bezglutenowym **PL9**

Diagramy menu i opcje pieczenia **PL10**
Instrukcje i przepisy **PL11**
- Przed rozpoczęciem użytkowania **PL11**
- Przygotowanie **PL11**
- Pieczenie chleba **PL12**
  - Przepisy na chleb **PL13**
- Pieczenie Brioche **PL14**
- Pieczenie ciasta **PL14**
- Pieczenie chleba zwykłego bezglutenowego **PL15**
- Pieczenie ciasta bezglutenowego **PL15**
- Przygotowywanie ciasta na chleb **PL16**
- Przygotowywanie ciasta na pizzę **PL16**
- Przygotowywanie dżemu **PL16**

Czyszczenie i konserwacja **PL17**
Rozwiązywanie problemów **PL18**
Dane techniczne **PL21**

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Konieczne jest stosowanie się do poniższych instrukcji.

W celu zmniejszenia ryzyka obrażeń osób, porażenia prądem elektrycznym lub pożaru należy przestrzegać poniższych zaleceń:

■ **Następujące znaki wskazują stopień obrażeń i uszkodzeń w przypadku nieprawidłowego użycia produktu.**

⚠	**OSTRZEŻENIE:** Oznacza ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
⚠	**UWAGA:** Oznacza ryzyko obrażeń ciała niskiego stopnia lub uszkodzenia mienia.

■ **Symbole są klasyfikowane i wyjaśniane w następujący sposób.**

⃠ Ten symbol oznacza czynność zabronioną.	❗ Ten symbol oznacza wymóg, który musi zostać spełniony.

⚠ OSTRZEŻENIE

Celem uniknięcia zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, pożarem z powodu zwarcia, dymu, oparzeń lub obrażeń.

⃠
- **Nie należy dopuścić, aby dzieci bawiły się elementami opakowania.** (Może to stać się przyczyną uduszenia.)
- **Nie wolno rozbierać, naprawiać lub modyfikować urządzenia.**
  ➜ W razie potrzeby należy skontaktować się ze sprzedawcą i oddać je do naprawy w autoryzowanym serwisie producenta.
- **Nie wolno uszkadzać wtyczki sieciowej ani przewodu zasilającego.**
  Następujące działania są surowo zabronione:
  Modyfikacja, dotykanie lub umieszczanie w pobliżu grzałek lub gorących powierzchni, zginanie, skręcanie, pociąganie, zawieszanie/prowadzenie przez ostre krawędzie, umieszczanie ciężkich przedmiotów na wierzchu, zwijanie głównego przewodu zasilającego lub przenoszenia urządzenia za przewód zasilania.
- **Nie wolno używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone lub wtyczka sieciowa jest niedokładnie podłączona do gniazdka sieciowego.**
  ➜ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, to dla uniknięcia zagrożenia, musi być on wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- **Nie podłączać ani nie odłączać wtyczka sieciowa wilgotnymi dłoniami.**
- **Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub spryskiwać go wodą i/lub jakąkolwiek cieczą.**
- **Nie wolno dotykać lub zakrywać otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.**
  • Zwracać szczególną uwagę na dzieci.

❗
- **To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, o ile zajmują się tym pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie przeszkolenie odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją występujące zagrożenia.**
  Nie pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem.
  Czyszenie i konserwacja urządzenia przez dzieci powinny być wykonywane pod nadzorem i nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:13:25

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Konieczne jest stosowanie się do poniższych instrukcji.

⚠ OSTRZEŻENIE

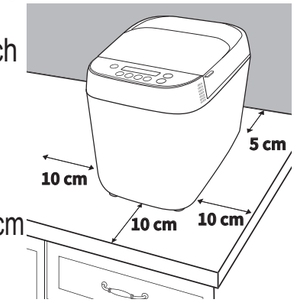
Celem uniknięcia zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, pożarem z powodu zwarcia, dymu, oparzeń lub obrażeń.

- **Urządzenie oraz jego przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.**
- **Należy upewnić się, że napięcie wymienione na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z występującym w lokalnej sieci elektrycznej.**
  Należy unikać podłączania innych urządzeń do tego samego gniazdka sieciowego, aby uniknąć jego przegrzewania. Jednakże, w przeciwnym przypadku należy upewnić się, że łączna moc podłączonych urządzeń nie przekracza dopuszczalnej mocy obciążenia dla danego gniazdka.
- **Dokładnie podłącz wtyczkę sieciową.**
- **Wtyczkę sieciową należy regularnie odkurzyć.**
  ➜ Odłącz wtyczkę sieciową i wytrzyj ją suchą ściereczką.
- **Jeżeli urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować, należy natychmiast przerwać jego użytkowanie i niezwłocznie odłączyć je od sieci.**
  Np. w przypadku nietypowego zachowania lub uszkodzenia objawiającego się:
  • Wtyczka sieciowa i przewód zasilający stały się wyjątkowo gorące.
  • Przewód zasilający jest uszkodzona lub zasilanie urządzenia uległo uszkodzeniu.
  • Obudowa urządzenia uległa deformacji, ma widoczne uszkodzenia lub jest wyjątkowo gorąca.
  • Występują nietypowe odgłosy podczas pracy urządzenia.
  • Pojawia się nieprzyjemny zapach.
  • Występuje inna anomalia w pracy urządzenia lub uszkodzenie.
  ➜ Skontaktuj się z jego sprzedawcą lub serwisem producenta w celu inspekcji lub naprawy.

⚠ UWAGA

Celem uniknięcia zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, pożarem, oparzeniem, obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.

- **Nie należy ustawiać urządzenia w następujących miejscach:**
  • Na nierównych powierzchniach, na urządzeniach elektrycznych, takich jak lodówka, na takich materiałach jak obrusy lub na dywanach, itp.
  • W miejscu, gdzie może zostać opryskane wodą lub w pobliżu źródła ciepła.
  ➜ Umieścić urządzenie na twardej, suchej, czystej, płaskiej odpornej na ciepło powierzchni roboczej co najmniej 10 cm od krawędzi powierzchni roboczej i co najmniej 5 cm od przylegających ścian oraz innych przedmiotów.



- **Nie należy wyjmować formy do pieczenia lub odłączać urządzenia podczas pracy.**

⚠ UWAGA

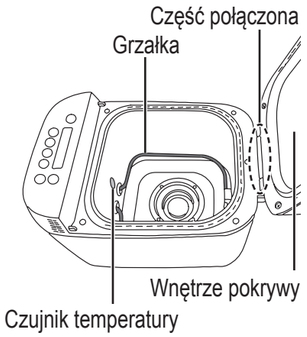
Celem uniknięcia zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, pożarem, oparzeniem, obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.

- **Podczas pracy urządzenia lub po zakończeniu pieczenia nie wolno dotykać gorących powierzchni, takich jak forma do pieczenia, wnętrze urządzenia, grzałka i wnętrze pokrywy.**
  Powierzchnie dostępne mogą rozgrzać się w czasie pracy. Uważać na źródła ciepła resztkowego po użyciu.
  ➜ W celu uniknięcia oparzeń, podczas wyjmowania formy do pieczenia lub upieczonego chleba, zawsze należy korzystać z rękawic kuchennych. (Nie należy używać wilgotnych rękawic kuchennych.)
- **Nie używać zewnętrznego timera itp.**
  • Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy pod kontrolą zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- **Nie należy wkładać żadnych przedmiotów w szczeliny urządzenia.**
- **Nie przekraczać maksymalnej ilości mąki (500 g) i substancji spulchniających, takich jak suche drożdże (7 g) lub proszek do pieczenia (13 g). (patrz str. PL21)**
- **Odłącz wtyczkę sieciową, gdy urządzenie nie jest w użyciu.**
- **Przy odłączaniu zasilania należy trzymać za wtyczkę sieciową. Nie wolno ciągnąć za przewód zasilający.**
- **Przed obsługą, przemieszczaniem lub czyszczeniem, wyłącz wtyczkę urządzenia z gniazdka i pozwól na ochłodzenie urządzenia.**
- **Ten produkt przystosowany jest wyłącznie do użytku domowego.**
- **Po użyciu należy oczyścić urządzenie, zwłaszcza powierzchnie mające kontakt z żywnością. (patrz str. PL17)**

Polski

Ważne informacje

- Celem uniknięcia uszkodzeń lub odkształceń urządzenia nie wolno używać na zewnątrz, w pomieszczeniach o dużej wilgotności lub wywierać nadmiernej siły na części, jak pokazano na rysunku po prawej stronie.
- Nie używać noża ani innego ostrego narzędzia do usuwania resztek.
- Nie upuszczaj elementów urządzenia, ponieważ może to grozić jego uszkodzeniem.
- Nie wolno przechowywać w formie do pieczenia żadnych składników ani pieczywa.



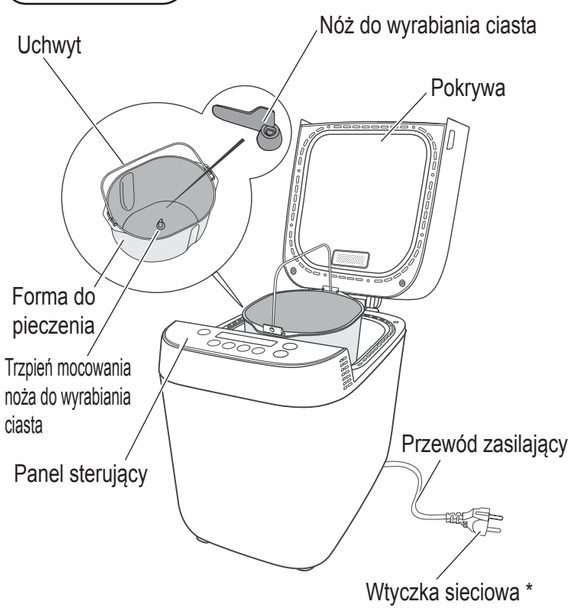
Ten symbol umieszczony na urządzenia oznacza „Powierzchnia, która może być gorąca i nie należy dotykać jej bez zachowania szczególnej ostrożności”.

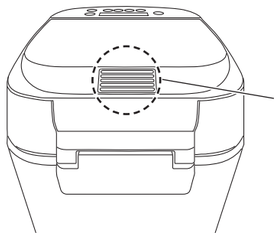
SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:13:26

Nazwy części i instrukcje

Urządzenie i akcesoria

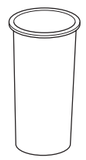
Urządzenie





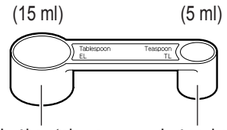
Akcesoria

Kubek z miarką



(Maks. 310 ml)
● Podziałka co 10 ml

Łyżeczka do odmierzania



Łyżka stołowa
● oznaczenie ½

Łyżeczka do herbaty
● oznaczenia ¼, ½, ¾

* Łyżka ma taką samą objętość jak łyżka komercyjna.

Forma do pieczenia i nóż do wyrabiania ciasta pokryte są powłoką ceramiczną ułatwiającą czyszczenie i wyjmowanie wypieków.

■ Aby uniknąć uszkodzenia ich powłoki ceramicznej, należy stosować się do poniższych zaleceń:

● Nie używać twardych ani ostrych narzędzi, takich jak nóż lub widelec przy usuwaniu wypieków z formy do pieczenia lub przy usuwaniu noża do wyrabiania ciasta z wypieku lub formy do pieczenia.
  • Jeśli chleb przykleja się do formy do pieczenia do pieczenia i trudno jest go wyjąć, pozostawić formę na 5–10 minut by ostygła. Obrócić formę do pieczenia do góry nogami przy użyciu rękawic kuchennych (patrz str. PL12). Potrząsać trzymając obie dłonie na czystej powierzchni gotowania pokrytej ręcznikiem kuchennym do momentu, aż chleb wyjdzie z formy do pieczenia.

● Nóż do wyrabiania ciasta może utknąć w chlebie. W takim przypadku należy poczekać aż chleb ostygnie i wyjąć nóż do wyrabiania ciasta przed pokrojeniem chleba.
  • Jeśli noża do wyrabiania ciasta nie można wyjąć z formy do pieczenia, wlać do niej ciepłej wody i odczekać 5–10 minut. Jeśli nadal nie można go wyjąć, obrócić nóż do wyrabiania ciasta do boku i wyciągnąć.

● Do czyszczenia formy do pieczenia oraz noża do wyrabiania ciasta, należy używać wyłącznie miękkiej gąbki. Nie wolno stosować żadnych agresywnych środków, takich jak proszki do szorowania lub szorstkie zmywaki.

● Twarde, szorstkie lub duże składniki, takie jak mąka z całymi lub łamanymi ziarnami, kryształki cukru lub dodatki w postaci orzechów lub nasion mogą uszkodzić powłokę ceramiczną. W przypadku używania składników w dużych kawałkach, należy podzielić je lub pokroić na małe fragmenty. Należy postępować zgodnie z informacjami podanymi w **Dodatkowye składniki** (patrz str. PL9) i podanymi ilościami składników.

● Do tego urządzenia używaj jedynie dołączonego noża do wyrabiania ciasta.

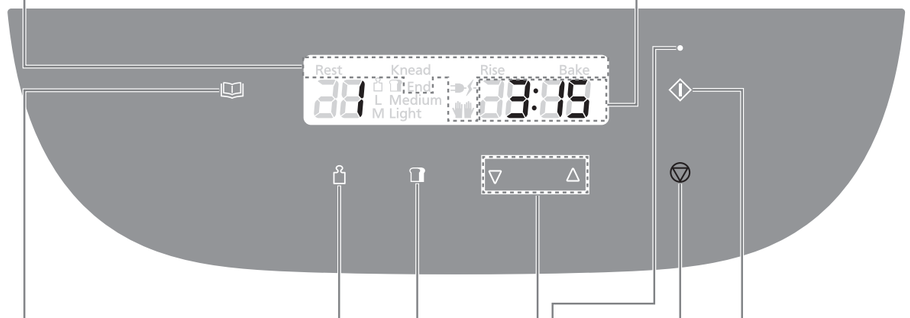
Forma do pieczenia, nóż do wyrabiania ciasta i sam wypiek mogą być gorące po upieczeniu. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

Panel sterujący i wyświetlacz

● Na rysunku widoczne są wszystkie komunikaty i symbole, ale podczas pracy wyświetlane będą tylko właściwe dla danej sytuacji.

■ **Stan pracy**
Wyświetlane dla bieżącej fazy programu oprócz ✋ i 🔌.
🔌 : Zapewnia wskazanie usterki zasilania.
✋ : ● Zapewnia wskazanie ręcznego dodawania dodatków. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, i 12.)
● Wskaż, że wykonujesz ręczną operację. (Menu 12 i 15.)

■ **Pokazywanie czasu**
● Czas pozostały do zakończenia programu.
● W przypadku manualnego dodawania składników, wyświetlany jest czas pozostały do chwili, kiedy konieczne będzie ich dodanie w danym programie.
● Menu wymaga podjęcia ręcznych czynności. Na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do upieczenia chleba po naciśnięciu przycisku **Start**.



■ **Wielkość wypieku**
Naciśnij przycisk, by wybrać wielkość wypieku. Dostępne menu znajduje się na str. PL10.
L
↑
M

■ **Przyrumienienie**
Naciśnij przycisk, by wybrać kolor przyrumienienia. Dostępne menu znajduje się na str. PL10.
Medium (średnie)
↑
Light (jasne)

■ **Start**
Naciśnij przycisk, by uruchomić program.

■ **Stop**
Aby anulować ustawienie/zatrzymać program. (Przytrzymaj przez około 1 sekundę.)

■ **Wskaźnik stanu**
● Lampa błyskowa wskazuje, że maszyna jest w stanie ustawień lub wymagana jest ręczna obsługa. Można nacisnąć przycisk **Start**.
● Światło zawsze wskazuje, że urządzenie działa. Nie można nacisnąć przycisku **Start**.
Nie włączy się nawet przy podłączonym urządzeniu.

■ **Menu**
● Naciśnij przycisk raz, by przejść do trybu ustawień.
● Naciśnij go ponownie, by zmienić numer Menu. (Przytrzymaj przycisk, aby szybciej przejść dalej.) Numer menu można znaleźć na str. PL10.

■ **Timer**
● Ustawienie timera opóźniającego (ustawienie czasu, po którym wypiek ma być gotowy). Dla dostępnego menu, ustawić można do 13 godzin. (patrz str. PL10)
np.: Jest godzina 21:00, a chcesz, aby chleb był gotowy o godzinie 6:30 następnego poranka.
➔ Ustaw timer na **9:30** (9 godzin i 30 minut od teraz).

▲ Naciśnij przycisk, by zwiększyć czas.
▼ Naciśnij przycisk, by zmniejszyć czas.
(Aby przesunąć się szybciej, naciśnij ten przycisk raz, a następnie przytrzymaj.)

● Ustawienie czasu dla menu 13 i 18:
  • Menu 13
  Naciśnięcie przycisku jeden raz przyspieszy czas pieczenia, w tym dodatkowy czas pieczenia o 1 minutę.
  • Menu 18
  Naciśnięcie przycisku jeden raz przyspieszy czas gotowania o 10 minut, ale dodatkowy czas gotowania zostanie przyspieszony o 1 minutę.

Polski

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:13:27

Składniki wypieków

Dla zapewnienia najlepszych wyników bardzo ważne jest, aby prawidłowo odmierzać składniki.

Składniki płynne
Użyć dołączonego kubka z miarką lub łyżeczki do odmierzania.
Jeśli przepis mówi, że mikstura (płyn i jajko) powinny być zważone na wadze. Zaleca się używać wagę cyfrową.

Składniki suche
Należy zważyć na wadze lub dla małych ilości, odmierzyć dostarczoną **łyżką do odmierzania**. Zaleca się użycie wagi cyfrowej.

Składniki do chleba

Mąka
Główny składnik chleba. Białko w mące podczas zagniatania formuje gluten. Gluten zapewnia strukturę i fakturę oraz wspomaga wyrastanie chleba.
Używać wyłącznie mąki wysokoglutenowej. Mąka wysokoglutenowa jest uzyskiwana poprzez mielenie ziaren pszenicy i ma wysoką zawartość białka, które jest niezbędne do tworzenia glutenu.
Dwutlenek węgla wytwarzany podczas fermentacji jest więziony w elastycznej sieci włókien glutenu, co umożliwia wyrastanie ciasta.

Drożdże
Umożliwiają wzrost chleba.
Należy korzystać z suszonych drożdży, nie wymagających wstępnego rozczyniania (Nie używać suszonych drożdży wymagających fermentacji przed użyciem).
Zalecamy korzystanie z suszonych drożdży oznaczonych jako **Instant, Szybki wzrost, Łatwe mieszanie** lub **Łatwe pieczenie.** W przypadku korzystania z drożdży przechowywanych w saszetkach, opakowanie należy szczelnie zamknąć natychmiast po użyciu. (Zawartość opakowania należy zużyć w czasie zalecanym przez producenta.)

Produkty mleczne
Dodają wypiekom smaku i wartości odżywczych.
- Jeżeli zamiast wody użyjesz mleka wartość odżywcza chleba będzie wyższa. Jednak w takim przypadku nie należy korzystać z opóźnienia startu za pomocą timera, ponieważ mleko może nie zachować świeżości przez noc.

→Odpowiednio zmniejszyć zawartość wody.

Cukier (cukier rafinowany, cukier brązowy, miód, melasa itp.)
Pożywka dla drożdży, dodaje słodyczy i smaku wypiekom i zapewnia rumianą barwę skórki.
- W przypadku korzystania z rodzynek lub innych owoców zawierających fruktozę należy użyć mniejszej ilości cukru.

Woda
Należy korzystać ze zwykłej wody z kranu.
- Przy niskiej temperaturze pokojowej, dla menu 1, 2, 3, 9, 11, lub 14 należy zastosować letnią wodę.
- Przy wysokiej temperaturze pokojowej, dla menu 12 należy zastosować schłodzoną wodę.
- Niezależnie od temperatury pokojowej, użyć schłodzonej wody dla menu 6 i 7.

Potrzebne ilości płynów zawsze należy odmierzać korzystając z dołączonego **kubka z miarką**.

Tłuszcz
Poprawia smak i miękkość chleba.
Użyj masła (bez soli), margaryny lub oliwy.

Sól
Poprawia smak i wzmacnia gluten pomagając we wzroście ciasta.
Chleb może stracić swoją objętość/smak w przypadku użycia niewłaściwej ilości soli.

Składniki bezglutenowe
- Mąka bezglutenowa obejmuje mąkę ryżową, brązową mąkę ryżową, mąkę z migdałów, nasion i mąkę ziemniaczaną które nie zawierają białka, by stworzyć gluten i same nie są na tyle elastyczne, by wyrobić chleb.
- Guma ksantanowa jest jednym z czynników zagęszczających, które działają w miejsce białka glutenowego w czasie fermentacji podczas pieczenia chleba bezglutenowego.

Smak swojego chleba można jeszcze bardziej poprawić, dodając także inne składniki.

■ Jajka
Zwiększają wartości odżywcze i poprawiają barwę wypieków.
- Proporcjonalnie odlać zawartość płynu (wody).
- Dodać jajka po ich ubiciu. Nie używać ustawień timera do przepisów z jajkiem. Jajka szybko się psują i mogą nie być świeże.

■ Otręby
Zwiększają zawartość błonnika w chlebie.
- Nie należy dodawać więcej niż 30 g (2 łyżek stołowych).

■ Kiełki pszenicy
Zapewniają chlebowi bardziej orzechowy smak.
- Nie należy dodawać więcej niż 30 g (2 łyżek stołowych).

■ Przyprawy, zioła
Poprawiają smak chleba.
Należy używać w małych ilościach (maks. 1 łyżka stołowa) do przypraw.
Należy ograniczyć się do 1 – 2 łyżek stołowych suszonych ziół.
W przypadku świeżych ziół, należy stosować się do instrukcji podanych w przepisie.

W przypadku korzystania z gotowych mieszanek do wypieku chleba...

■ Mieszanki chlebowe zawierające drożdże
① Umieścić mieszankę w formie do pieczenia, następnie dolać wodę. (Wodę dodaj w ilości zgodnej z instrukcjami podanymi na opakowaniu mieszanki)
② Wybierz menu 9, a następnie wybierz wielkość wypieku zgodnie z objętością mieszanki i włącz pieczenie.
• 500 g – L • 400 g – M
- W przypadku niektórych mieszanek nie wiadomo jaka jest zawartość drożdży, więc rezultaty są trudne do przewidzenia.

■ Mieszanki chlebowe z saszetką z drożdżami
① Włożyć drożdże do formy do pieczenia, dodać mieszankę chlebową i dolać wody.
② Ustaw maszynę zgodnie z typem mąki znajdującej się w mieszance i rozpocznij pieczenie.

Dodatkowe składniki (Suszone owoce, orzechy, boczek, ser itp.)

Dostępne menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, i 12
Przygotuj pieczywo smakowe bez niszczenia dodatkowych składników.

Procedura
Po naciśnięciu przycisku Start usłyszysz sygnały dźwiękowe.
Umieść dodatkowe składniki w formie do pieczenia ręcznie podczas migania przycisku ✋.

Czas do usłyszenia sygnału dźwiękowego od początku. (W przybliżeniu)
- Menu 2/Białe z rodzynkami: około 20 – 25 minut
- Menu 3/Białe nadziewanei: około 20 – 25 minut
- Menu 5/Chleb pełnoziarnisty pszenny z bakaliami: około 1 godzina i 25 minut – 1 godzina i 55 minut
- Menu 7/Niskokaloryczne z rodzynkami: około 1 godzina – 2 godziny i 35 minut
- Menu 10/Miękkie z rodzynkami: około 50 minut – 1 godzina i 15 minut
- Menu 11/Miękkie błyskawiczne z rodzynkami: około 20 – 25 minut
- Menu 12/Brioche: około 55 minut

Zwróć uwagę na składniki
Zastosuj się do instrukcji przepisu/menu, aby dodać odpowiednie ilości każdego ze składników.
W przeciwnym razie,
- Składniki mogą zostać wyrzucone z formy do pieczenia i powodować nieprzyjemny zapach i dym.
- Chleb może dobrze nie urosnąć.

Składniki suche/nierozpuszczalne
Zastosować do nazwy menu z rodzynkami: Menu 2, 5, 7, 10, i 11.

■ Suszone owoce
- Posiekać w około 1 cm kostki.

■ Orzechy, nasiona
- Posiekać w około 1 cm kostki.
- Orzechy osłabiają efekty działania glutenu, dlatego nie należy używać ich zbyt wiele.
- Duże i twarde nasiona mogą porysować powierzchnię formy do pieczenia.

Składniki miękkie i łatwo się łamiące
Zastosować do nadziewanego chleba: Menu 3.

■ Bekon, salami, oliwki, suszone pomidory
- Salami i bekon należy pokroić w kostkę o gradacji 1 cm.
- Oliwki należy pokroić na ćwiartki.

■ Ser, czekolada
- Ser należy pokroić w kostkę o średnicy 1 cm.
- Czekoladę należy drobno posiekać.

Polski

Informacje o produkcie bezglutenowym

Przygotowywanie pieczywa bezglutenowego istotnie różni się od normalnego sposobu pieczenia chleba.
Jeżeli pieczywo bezglutenowe jest przygotowywane z przyczyn zdrowotnych, bardzo ważne jest skonsultowanie się w tej sprawie ze swoim lekarzem oraz dokładne stosowanie się do poniższych zaleceń.

- Opisywany program pieczenia został opracowany pod kątem określonych mieszanek bezglutenowych, w związku z czym użycie innych może nie zapewniać równie dobrych rezultatów.
- Po wybraniu programu pieczywa **bezglutenowego**, należy ściśle stosować się do zaleceń receptury. (W innym przypadku jakość uzyskanego wypieku może być niezadowalająca.) Występują dwa rodzaje mieszanek bezglutenowych do wypieków – mieszanki o niskiej zawartości glutenu oraz mieszanki nie zawierające pszenicy i glutenu. Jeżeli przed skorzystaniem z tego programu musisz wybrać jedną z nich, skonsultuj się uprzednio ze swoim lekarzem.
- Rezultaty pieczenia oraz wygląd wypieku mogą różnić się w zależność od użytej mieszanki. W niektórych przypadkach na bokach wypieku mogą znajdować się niewielkie pozostałości mąki.
  Zastosowanie mieszanek nie zawierających pszenicy może dawać bardziej zróżnicowane rezultaty.
- Aby uzyskać lepsze rezultaty, przed pokrojeniem wypieku, należy poczekać, aż bochenek całkowicie ostygnie.
- Gotowy chleb należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu i należy spożyć go w ciągu dwóch dni od wypieku. Jeżeli nie można spożyć całości w tym czasie, należy go pokroić na wygodne porcje, umieścić w foliowych torebkach i zamrozić w lodówce.

Ostrzeżenie dla osób wykorzystujących ten program pieczenia z przyczyn zdrowotnych:
Przed skorzystaniem z programu przygotowującego wypieki bezglutenowe niebędne jest skonsultowanie się ze swoim lekarzem lub ze Stowarzyszeniem Osób z Celiakią i Na Diecie Bezglutenowej oraz stosowanie wyłącznie składników odpowiednich w przypadku posiadanego schorzenia.
Panasonic nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek konsekwencje wynikające z użycia składników zastosowanych bez profesjonalnej konsultacji.
Jeżeli pieczywo bezglutenowe jest przygotowywane ze względu na wymagania diety, wówczas niezmiernie istotne jest unikanie zanieczyszczenia produktów mąką zawierającą gluten. Szczególną uwagę należy zwracać na to przy okazji mycia formy do pieczenia oraz noża do wyrabiania ciasta, jak również używanych przyborów kuchennych.

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:13:27

Diagramy menu i opcje pieczenia

■ Dostępne funkcje i wymagany czas

- Urządzenie zatrzymuje się lub porusza w czasie procesu w oparciu o program operacyjny.
- Czas wymagany na każdy z etapów różni się w zależności od temperatury w pomieszczeniu.

	Numer menu	Menu	Opcje			Etapy					Uwaga *1 (✋)	Strona źródłowa
			Wielkość wypieku	Przyrumienienie	Timer	Rest (odpoczynek)	Knead (wyrabianie)	Rise *2 (rośnięcie) *2	Bake (pieczywo)	Łącznie		
Pieczywo z bardzo chrupiącą skórką	1	Białe	—	—	✔	—	5 min – 10 min	2 godz. 15 min – 2 godz. 20 min	50 min	3 godz. 15 min	—	str. PL11 – PL13
	2	Białe z rodzynkami	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 godz. 50 min – 2 godz.	55 min	3 godz. 20 min	✔	str. PL11 – PL13
	3	Białe nadziewane	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 godz. 50 min – 2 godz.	55 min	3 godz. 20 min	✔	str. PL11 – PL13
	4	Pełnoziarniste pszenne	—	—	✔	1 godz. – 1 godz. 30 min	10 min – 20 min	2 godz. 15 min – 2 godz. 55 min	55 min	5 godz.	—	str. PL11 – PL13
	5	Pełnoziarniste pszenne z bakaliami	—	—	—	1 godz. – 1 godz. 30 min	30 min – 35 min *4	2 godz. – 2 godz. 35 min	1 godz.	5 godz. 5 min	✔	str. PL11 – PL13
	6	Niskokaloryczne	—	—	✔	45 min – 2 godz. 20 min *3	10 min – 15 min	2 godz. 35 min – 4 godz. 15 min	50 min	6 godz.	—	str. PL11 – PL13
	7	Niskokaloryczne z rodzynkami	—	—	—	45 min – 2 godz. 20 min *3	15 min – 25 min *4	2 godz. 30 min – 4 godz. 5 min	55 min	6 godz. 5 min	✔	str. PL11 – PL13
Pieczywo	8	Miękkie	✔	✔	✔	30 min – 1 godz.	25 min – 30 min *4	1 godz. 45 min – 2 godz. 10 min	50 min	4 godz.	—	str. PL11 – PL13
	9	Miękkie błyskawiczne	✔	✔	—	—	15 min – 25 min	55 min – 1 godz. 5 min	40 min	2 godz.	—	str. PL11 – PL13
	10	Miękkie z rodzynkami	✔	✔	—	30 min – 1 godz.	20 min – 35 min *4	1 godz. 45 min – 2 godz. 15 min	50 min	4 godz.	✔	str. PL11 – PL13
	11	Miękkie błyskawiczne z rodzynkami	✔	✔	—	—	25 min – 35 min *4	45 min – 55 min	40 min	2 godz.	✔	str. PL11 – PL13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min	35 min – 45 min *4*6	1 godz. 35 min – 1 godz. 45 min *7	50 min	3 godz. 40 min	✔	str. PL11, PL14
	13	Sam wypiek	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 godz. 30 min	30 min – 1 godz. 30 min	—	str. PL14
Bezglutenowe	14	Zwykły chleb bezglutenowy	—	—	—	—	15 min – 20 min	40 min – 45 min	50 min	1 godz. 50 min	—	str. PL11, PL15
	15	Ciasto bezglutenowe	—	—	—	—	20 min *5	—	1 godz. 30 min	1 godz. 50 min	✔	str. PL11, PL15
Inne	16	Ciasto na chleb	—	—	—	30 min – 50 min	20 min – 30 min *4	1 godz. 10 min – 1 godz. 20 min	—	2 godz. 20 min	—	str. PL11, PL16
	17	Ciasto na pizzę	—	—	✔	—	30 min – 35 min *4	10 min – 15 min	—	45 min	—	str. PL11, PL16
	18	Dżem	—	—	—	—	—	—	—	1 godz. 30 min – 2 godz. 30 min	—	str. PL11, PL16

- Używane w tej instrukcji skróty, pełna nazwa jest napisana w sposób następujący: min = minuta (y); godz. = godzina (y).

*1 Uwaga (✋): Menu umożliwia dodanie dodatkowych składników lub wykonanie operacji ręcznej w czasie trwania sygnałów dźwiękowych.
*2 Ta maszyna będzie działać krócej podczas okresu wyrastania (w celu zapewnienia optymalnego rozwoju glutenu).
*3 Na początku odbywa się trzyminutowy proces ugniatania ciasta się w zależności od temperatury pomieszczenia.
*4 Podczas etapu wyrabiania występuje okres rośnięcia.
*5 W czasie ugniatania ciasta występuje proces zeskrobywania go.
*6 W czasie ugniatania ciasta występuje proces ręczny.
*7 W czasie wzrastania ciasta występuje proces ręczny.

Instrukcje i przepisy

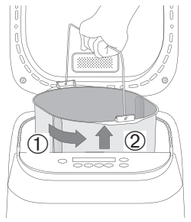
Przed rozpoczęciem użytkowania

- **W przypadku pierwszego użycia usuń opakowanie i umyj maszynę.** (str. PL17)
- **Wymyj maszynę, jeśli nie była używana przez dłuższy czas.** (str. PL17)

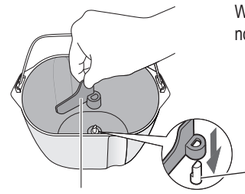
Przygotowanie

1 **Otwórz pokrywę, wyjmij formę do pieczenia (1) i włóż nóż do wyrabiania ciasta do trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta. (2)**

(1)



(2)



Włóż nóż do wyrabiania ciasta do trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta.

Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta

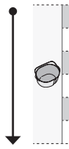
Sprawdź, czy trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta oraz wnętrze noża do wyrabiania ciasta są czyste. (str. PL17)

2 **Przygotować składniki odmierzając ich ilości dokładnie według przepisu.**

3 **Umieścić odmierzone składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności od góry do dołu. (3)**

- Umieścić suche drożdże z dala od noża do wyrabiania ciasta oraz trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta. Chleb może dobrze nie wyrosnąć, jeśli dostaną się do niego drożdże.
- Umieścić suche składniki na suchych drożdżach. Należy trzymać go z dala od innego płynu aż do rozpoczęcia mieszania.
- Następnie wlać płyn do krawędzi ścianki bocznej formy do pieczenia, by uniknąć rozpryskiwania. **(4)**

(3) Umieszczenie składników
Przykład



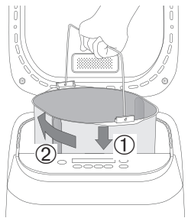
Biały chleb

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	400 g
Masło	10 g
Cukier	¾ tsp
Sól	1¾ tsp
Woda	260 ml

(4)

4 **Wytrzeć wilgoć i mąkę wokół formy do pieczenia i następnie włożyć formę z powrotem do urządzenia. (5)**
Zamknij pokrywę.

(5)



5 **Podłącz wypiekacz do gniazdka sieciowego o napięciu 230 V.**

Należy zakończyć kroki przygotowawcze przed ustawieniem menu.

Polski

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:13:28

Instrukcje i przepisy

Pieczenie chleba (Menu 1–11)

6 **Nacisnąć przycisk Menu ( ) i wybrać menu.**

- Wybierz opcje dla wybranego menu. Patrz str. PL10.

Wielkość wypieku

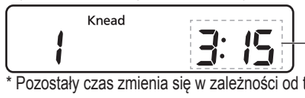
Kolor przyrumienienia

Timer opóźniający: jest ustawiony w celu opóźnienia procesu pieczenia chleba do 13 godzin.

* Opcje każdego menu są wskazane na powyższych ikonach z przepisu.

7 **Nacisnąć przycisk Start ( ), by uruchomić maszynę.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.



Pozostały czas

* Pozostały czas zmienia się w zależności od temperatury pomieszczenia.

- **Menu 2, 3, 5, 7, 10, i 11 (Dostępne menu dla dodatkowych składników.)**

Wyświetlacz pokazuje pozostały czas do usłyszenia sygnału dźwiękowego dla dodatkowych składników.

Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, dodaj go ręcznie, a następnie naciśnij przycisk , aby ponownie uruchomić.

Wyrabianie ciasta będzie trwać nadal, niezależnie od włączenia przycisku . (Sygnał dźwiękowy będzie słyszalny po 3 minutach).

* Dokończyć dodawanie dodatkowych składników, gdy miga przycisk na wyświetlaczu. Kiedy przestanie migać przycisk , wyświetlacz pokaże pozostały czas.

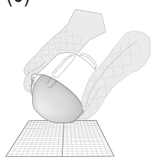
* Nie należy dodawać składników, jeżeli na wyświetlaczu widoczny jest czas do zakończenia programu.

- Nie otwierać pokrywy, jeśli nie wymaga tego menu, gdyż pogorszy to jakość chleba.

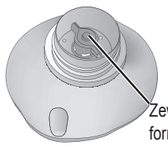
8 **Gdy chleb będzie gotowy** (maszyna wygeneruje 8 razy sygnał dźwiękowy i zacznie migotać kontrolka **End** (Koniec)), **nacisnąć przycisk Stop ( ) i odłączyć.**

9 **Natychmiast wyjąć chleb za pomocą suchych rękawic kuchennych i położyć go na drucianym stelażu.** (6) / (7)

(6)



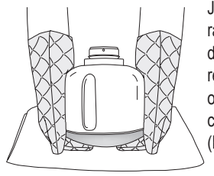
Przytrzymaj uchwyt za pomocą rękawic kuchennych i wyciągnij chleb potrząsając nim.



Zewnętrzny trzpień podstawy formy do pieczenia

- Wyciągnięcie chleba poza wałek podstawy może zniszczyć jego kształt.

(7)



Jeśli masz trudności po czterech razach (6), obróć formę do pieczenia do góry nogami i potrząsaj nią na ręcznik kuchenny trzymając go po obu stronach formy do pieczenia, aż chleb wyjdzie na zewnątrz. (Patrz str. PL6.)

- Przed pokrojeniem chleba należy wyjąć z niego nóż do wyrabiania ciasta.

Przepisy na chleb

Przepisy można znaleźć na stronie: www.experience-fresh.eu

Dostępne opcje dla każdego przepisu i niezbędne czynności zostały oznaczone w formie następujących ikon:

Wielkość wypieku **Kolor przyrumienienia** **Timer opóźniający**

Umieścić odmierzone składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności od góry do dołu.

Dodać składniki dodatkowe lub wykonać ręczną czynność.

Menu 1 Białe

Czas procesu pieczenia: 3 godz. 15 min

wcześniej zaprogramowany zakres: 3 godz. 15 min – 13 godz.

Biały chleb

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	400 g
Masło	10 g
Cukier	¾ tsp
Sól	1¾ tsp
Woda	260 ml

Menu 2 Białe z rodzynkami

Czas procesu pieczenia: 3 godz. 20 min

około 20 min – 25 min po wykonaniu kroku 7 (pojawi się wtedy sygnał dźwiękowy)

Biały chleb z rodzynkami

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	400 g
Masło	10 g
Cukier	¾ tsp
Sól	1¾ tsp
Woda	280 ml
Rodzynki *1	150 g

Menu 3 Białe nadziewane

Czas procesu pieczenia: 3 godz. 20 min

około 20 min – 25 min po wykonaniu kroku 7 (pojawi się wtedy sygnał dźwiękowy)

Biały chleb nadziewany

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	400 g
Masło	10 g
Cukier	¾ tsp
Sól	1¾ tsp
Woda	280 ml
Bekon *2	150 g

Menu 4 Pełnoziarniste pszenne

Czas procesu pieczenia: 5 godz.

wcześniej zaprogramowany zakres: 5 godz. – 13 godz.

Chleb pełnoziarniste pszenne

Drożdże	1 tsp
Pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g
Masło	10 g
Cukier	¾ tsp
Sól	1¾ tsp
Woda	280 ml

Menu 5 Pełnoziarniste pszenne z bakaliami

Czas procesu pieczenia: 5 godz. 5 min

około 1 godz. 25 min – 1 godz. 55 min po wykonaniu kroku 7 (pojawi się wtedy sygnał dźwiękowy)

Chleb pełnoziarniste pszenne z bakaliami

Drożdże	1 tsp
Pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g
Masło	20 g
Cukier	1½ tsp
Sól	1¾ tsp
Woda	300 ml
Rodzynki *1	100 g

Menu 6 Niskokaloryczne

Czas procesu pieczenia: 6 godz.

wcześniej zaprogramowany zakres: 6 godz. – 13 godz.

Chleb niskokaloryczny

Drożdże	¾ tsp
Biała mąka chlebowa	300 g
Sól	1 tsp
Woda (5 °C)	220 ml

Menu 7 Niskokaloryczne z rodzynkami

Czas procesu pieczenia: 6 godz. 5 min

około 1 godz. – 2 godz. 35 min po wykonaniu kroku 7 (pojawi się wtedy sygnał dźwiękowy)

Chleb niskokaloryczny z rodzynkami

Drożdże	¾ tsp
Biała mąka chlebowa	300 g
Sól	1 tsp
Woda (5 °C)	220 ml
Rodzynki *1	100 g

Menu 8 Miękkie

Czas procesu pieczenia: 4 godz.

Light (jasne), Medium (średnie) M, L wcześniej zaprogramowany zakres: 4 godz. – 13 godz.

Chleb miękki

	M	L
Drożdże	¾ tsp	1 tsp
Biała mąka chlebowa	400 g	500 g
Masło	15 g	25 g
Cukier	1 tsp	1½ tsp
Sól	1 tsp	1¼ tsp
Woda	280 ml	350 ml

Menu 9 Miękkie błyskawiczne

Czas procesu pieczenia: 2 godz.

Light (jasne), Medium (średnie) M, L

Chleb miękki błyskawiczny

	M	L
Drożdże	1 tsp	1¼ tsp
Biała mąka chlebowa	400 g	500 g
Masło	15 g	25 g
Cukier	1 tsp	1½ tsp
Sól	1 tsp	1¼ tsp
Woda	280 ml	350 ml

Menu 10 Miękkie z rodzynkami

Czas procesu pieczenia: 4 godz.

Light (jasne), Medium (średnie) M, L

około 50 min – 1 godz. 15 min po wykonaniu kroku 7 (pojawi się wtedy sygnał dźwiękowy)

Chleb miękki z rodzynkami

	M	L
Drożdże	¾ tsp	1 tsp
Biała mąka chlebowa	400 g	500 g
Masło	15 g	25 g
Cukier	1 tsp	1½ tsp
Sól	1 tsp	1¼ tsp
Woda	280 ml	350 ml
Rodzynki *1	120 g	150 g

Menu 11 Miękkie błyskawiczne z rodzynkami

Czas procesu pieczenia: 2 godz.

Light (jasne), Medium (średnie) M, L

około 20 min – 25 min po wykonaniu kroku 7 (pojawi się wtedy sygnał dźwiękowy)

Chleb miękki błyskawiczny z rodzynkami

	M	L
Drożdże	1 tsp	1¼ tsp
Biała mąka chlebowa	400 g	500 g
Masło	15 g	25 g
Cukier	1 tsp	1½ tsp
Sól	1 tsp	1¼ tsp
Woda	280 ml	350 ml
Rodzynki *1	120 g	150 g

*1 Posiekać w około 1 cm kostki.

*2 Należy pokroić w kostkę o gradacji ok. 1 cm.

- Używane w tej instrukcji skróty, pełna nazwa jest napisana w sposób następujący: tsp = łyżeczka(i) do herbaty(s); tbsp = łyżka(i) stołowa(e); ok. = około.

Polski

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:13:30

Instrukcje i przepisy

Pieczenie Brioche

Menu 12 Brioche

Czas procesu pieczenia: 3 godz. 40 min

Light (jasne), Medium (średnie)

Podstawowy Brioche

	Drożdże		1 tsp
	Biała mąka chlebowa		320 g
	Masło *1		50 g
	Cukier		3½ tbsp
	Odtłuszczone mleko w proszku		1½ tbsp
	Sól		1¼ tsp
	2 żółtka jaj (średnie)		200 g
	1 jajko (średnie)	Mieszanka	
	Woda		
	Masło *2		70 g

*1 Pokrój na kostki o wielkości 2–3 cm i włóż je do lodówki.

*2 Pokrój na kostki o wielkości 1–2 cm i włóż je do lodówki.

Wskazówki

- Nie należy dodawać masła lub dodatkowych składników, po pokazaniu na wyświetlaczu pozostałego czasu.
- Dodatkowe składniki, takie jak rodzynki, dodawać z masłem w kroku 8.

W celu prostego upieczenia Brioche

- Pokrój masło na kostki o wielkości 1–2 cm i włóż je do lodówki.
- Umieścić je z innymi składnikami na początku i wykonaj krok 5.
- Pomiń krok 8. Ta Brioche różni się trochę od innych.

1 – 5 **Patrz str. PL11 Przygotowanie**

6 **Wybierz menu 12, aby wybrać kolor przyrumienienia**

7 **Naciśnij przycisk , by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

8 Po około 55 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otworzyć pokrywę**. **Dodać więcej masła w czasie, gdy migocze przycisk** (migotanie będzie trwać około 5 minut)**. Zamknąć pokrywę i uruchomić ponownie.**

9 ①Po około 45–50 minutach od ponownego uruchomienia. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **zdjąć pokrywę i wyjąć formę do pieczenia. Wyjąć ciasto i nóż do wyrabiania ciasta** z formy do pieczenia.

②Nałożyć warstwę masła (poza przepisem) do formy do pieczenia i wymienić uformowane ciasto.

③Wrzucić z powrotem do urządzenia.

④Zamknąć pokrywę i uruchomić ponownie.

Zakończyć ①–④ kroki w ciągu 10 minut, gdy migocze kontrolka . Urządzenie uruchomi się automatycznie po 10 minut od sygnału dźwiękowego.

10 **Nacisnąć przycisk i wyjąć chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migać kontrolka **End** (Koniec).

Pieczenie ciasta

Menu 13 Sam wypiek

Czas procesu pieczenia: 30 min–1 godz. 30 min

Ciasto owocowe

	Masło		200 g
	Cukier		180 g
	4 jajka (średnie)		200 g
	Mleko		30 ml
	Mąka zwykła	A	300 g
	Proszek do pieczenia		13 g
	Wymieszać suszone owoce		200 g

Wskazówki

- Timer ustawia jedynie czas trwania pieczenia.

1 **Wyjąć nóż do wyrabiania ciasta i włożyć masło (poza przepisem) do formy do pieczenia.**

2 **W dużej misce ubijać masło i cukier aż osiągną lekką i puszystą konsystencję. Dodać jajka, po jednym na raz i dobrze ubić.**

3 **Dodać mleko, przesiać A i wymieszać suszone owoce, ubijając po każdym dodaniu.**

4 **Wlać do formy do pieczenia i wrzucić z powrotem do urządzenia. Zamknąć pokrywę i podłączyć.**

5 **Wybierz menu 13**

6 **Ustaw czas pieczenia**
(Ciasto owocowe: 1 godzina i 20 minut)

7 **Naciśnij przycisk , by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

8 **Naciśnij przycisk i wyjmij ciasto** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migotać kontrolka **End** (Koniec).

Dodatkowe pieczenie

- Jeżeli ciasto jest niedopieczone, powtórz kroki 5–8. (Czas dodatkowego pieczenia można zwiększyć dwukrotnie w ciągu 50 minut, gdy maszyna jest nadal rozgrzana. Timer zostanie uruchomiony ponownie od 1 minuty, poprzez naciśnięcie przycisku **Timer** zgodnie z wymaganiami.)

Pieczenie chleba zwykłego bezglutenowego

Menu 14 Zwykły chleb bezglutenowy

Czas procesu pieczenia: 1 godz. 50 min

Zwykły chleb bezglutenowy

	Woda	430 ml
	Oliwa	1 tbsp
	Chlebowa mieszanka	500 g
	Drożdże	2 tsp

Chleb bez glutenu i pszenicy

	Mleko	310 ml
	2 jajka (średnie), roztrzepane	100 g
	Ocet jabłkowy	1 tbsp
	Oliwa	2 tbsp
	Miód	60 g
	Sól	1¼ tsp
	Brązowa mąka ryżowa	150 g
	Mąka ziemniaczana	300 g
	Guma ksantanowa	2 tsp
	Drożdże	2½ tsp

Wskazówki dotyczące pieczywa bezglutenowego:

- Najpierw wlać wodę, a następnie dodać inne składniki do formy do pieczenia zgodnie z przepisem.
- Rezultat zależy od przepisu lub typu używanego chleba.
- Należy się zastosować do przepisu na opakowaniu z mieszanką chleba bezglutenowego.

1 – 5 **Patrz str. PL11 Przygotowanie**

6 **Wybierz menu 14**

7 **Naciśnij przycisk , by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

8 **Nacisnąć przycisk i wyjąć chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migać kontrolka **End** (Koniec).

Pieczenie ciasta bezglutenowego

Menu 15 Ciasto bezglutenowe

Czas procesu pieczenia: 1 godz. 50 min

Bezglutenowe ciasto czekoladowe

	Masło *1	150 g
	Cukier	150 g
	3 jajka (Duże), roztrzepane	180 g
	Ciemna czekolada, stopiony	120 g
	Mąka ryżowa	120 g
	Kakao w proszku	30 g
	Proszek do pieczenia	10 g

*1 Pokrojone w 1–cm kostkę.

Wskazówki

- Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.
- Po mocnym potrząśnięciu w celu wyjęcia ciasta z formy do pieczenia, straci ono swój kształt.

1 – 5 **Patrz str. PL11 Przygotowanie**

6 **Wybierz menu 15**

7 **Naciśnij przycisk , by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

8 Po około 2 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otworzyć pokrywę. Zeskrobać mąkę w ciągu 3 minut, gdy miga przycisk . Zamknąć pokrywę i uruchomić ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku .

9 Po około 12 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otworzyć pokrywę. Zeskrobać ciasto z bocznych ścianek formy do pieczenia, gdy miga przycisk . Zamknąć pokrywę i uruchomić ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku .

10 **Naciśnij przycisk i wyjmij ciasto** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migotać kontrolka **End** (Koniec).

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:13:31

Instrukcje i przepisy

Przygotowywanie ciasta na chleb

Menu 16 Ciasto na chleb

Czas procesu pieczenia: 2 godz. 20 min

Ciasto podstawowe

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	500 g
Masło	30 g
Cukier	1½ tbsp
Sól	1½ tsp
Woda	310 ml

1 — 5 Patrz str. PL11 Przygotowanie

6 Wybierz menu 16

7 Naciśnij przycisk , by uruchomić.

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

8 Naciśnij przycisk i wyjmij ciasto po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migotać kontrolka **End** (Koniec).

9 Uformuj kształt przygotowanego ciasta i zaczekaj na podwojenie jego objętości, a następnie upiecz w piekarniku.

Przygotowywanie ciasta na pizzę

Menu 17 Ciasto na pizzę

Czas procesu pieczenia: 45 min

wcześniej zaprogramowany zakres: 45 min – 13 godz.

Ciasto na pizzę

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	450 g
Oliwa	4 tbsp
Sól	2 tsp
Woda	240 ml

1 — 5 Patrz str. PL11 Przygotowanie

6 Wybierz menu 17

7 Naciśnij przycisk , by uruchomić.

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

8 Naciśnij przycisk i wyjmij ciasto po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migotać kontrolka **End** (Koniec).

9 Podziel ciasto szpachelką i uformuj z podzielonych części kulki.

10 Przykryj je wilgotnym ręcznikiem kuchennym i pozostaw na 10 minut.

11 Rozwałkuj ciasto i wykonaj w nim otwory widelcem.

12 Dodaj ulubiony sos i składniki, a następnie upiecz w piekarniku.

Przygotowywanie dżemu

Menu 18 Dżem

Czas procesu pieczenia: 1 godz. 30 min – 2 godz. 30 min

Dżem truskawkowy

Truskawki, drobno pokrojone *1	600 g
Cukier *1	400 g
Pektyna w proszku *2	13 g

*1 Umieść składniki w formie do pieczenia w następującej kolejności:
połowa owoców → połowa cukru → reszta owoców → reszta cukru.

*2 Przed wstawieniem formy do pieczenia do urządzenia, spryskaj składniki w forma do pieczenia pektyną.

Jak uzyskać gęsty dżem

- Przepisy w tych instrukcjach dotyczą robienia miękkiego dżemu, z powodu użycia mniejszej ilości cukru.
- Owoce o wysokiej zawartości pektyn żelują się łatwo. Z owoców o małej zawartości pektyn trudno uzyskać gęsty dżem.
- Konieczne jest użycie odpowiednich ilości cukru, kwasu cytrynowego i pektyny.
- Używaj świeżo dojrzałych owoców. Owoce niedojrzałe lub przejrzałe nie dają dobrych rezultatów.
- Należy ściśle stosować się do przepisu w odniesieniu do ilości każdego ze składników. W przeciwnym razie, dżem nie będzie sztywny, może zostać przegotowany lub przypalony.
- Ustaw odpowiedni czas pieczenia.

1 — 5 Patrz str. PL11 Przygotowanie

6 Wybierz menu 18

7 Ustaw czas pieczenia.
(Dżem truskawkowy: 1 godzina i 40 minut)

8 Naciśnij przycisk , by uruchomić.

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

9 Nacisnąć przycisk i ostrożnie wyjąć dżem po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migać kontrolka **End** (Koniec).

Dodatkowe gotowanie

- Jeśli dżem nie jest wystarczająco gęsty, powtórzyć kroki 6 – 9.
  (Czas dodatkowego gotowania można zwiększyć dwukrotnie w ciągu 10 – 40 minut, gdy maszyna jest nadal rozgrzane. Timer zostanie uruchomiony ponownie od 1 minuty, poprzez naciśnięcie przycisku **Timer** zgodnie z wymaganiami.)

Wskazówki

- **Timer ustawia jedynie czas pieczenia.** (Domyślny: 2 godziny)
- Dżem gęstnieje podczas stygnięcia. Należy uważać, aby go nadmiernie nie wygotować.
- Dżem może się przypalić jeśli będzie pozostawiony w formie do pieczenia.
- Gotowy dżem należy możliwie najszybciej przełożyć do słoików.
  Podczas robienia dżemu należy uważać, aby się nie poparzyć.
- Dżem należy przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu. Ze względu na małą zawartość cukru nie jest on równie trwały, co produkty nabywane w sklepach. Po otwarciu słoika, dżem należy przechowywać w lodówce i spożyć w możliwie krótkim czasie.

Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem odłącz maszynę od sieci i pozwól jej ostygnąć.

- Po każdym użyciu, dokładnie umyć maszynę i jej części.
- Żadnej części maszyny nie należy myć w zmywarce.
- Nie używaj żadnych agresywnych środków (proszków do szorowania, zmywaków itp).
- Do czyszczenia nie wolno używać benzyny, rozpuszczalników, alkoholu lub wybielaczy.
- Po umyciu, wszystkie elementy należy wytrzeć do sucha szmatką. Zawsze przechowuj maszynę czystą i suchą.

Forma do pieczenia i nóż do wyrabiania ciasta

Usunąć resztki ciasta, zwłaszcza wokół wałka do wyrabiania ciasta i otworu noża do wyrabiania ciasta.

Umyć miękką gąbką lub pędzelkiem do smarowania ciasta, a następnie dokładnie wysuszyć.

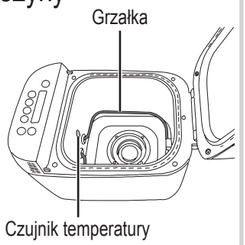
- Wszelkie resztki na wałku do wyrabiania ciasta lub otworze noża do wyrabiania ciasta mogą spowodować odłączenie się noża lub jego pozostanie w chlebie.
- Nie zanurzaj formy do pieczenia w wodzie.
  - Jeśli nóż do wyrabiania ciasta trudno jest wyjąć, wlej ciepłą wodę do formy do pieczenia i odczekaj 5 – 10 minut.
- Nie używać ostrych narzędzi ani twardych pędzli, by uniknąć uszkodzenia powierzchni.

Wnętrze maszyny

Usunąć resztki jedzenia.

Wycierać wilgotną szmatką wnętrze maszyny poza grzałką i okolicami czujnika temperatury.

- Przy częstym użyciu, kolor wnętrza może ulec zmianie.

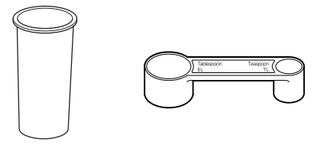


Części zewnętrzne i otwory wentylacyjne

Wycieraj wilgotną szmatką.

Kubek z miarką i łyżeczka do odmierzania

Umyć ciepłą wodą z mydłem i dobrze wysuszyć.



- Nie nadają się do mycia w zmywarce

Polski

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:13:31

Rozwiązywanie problemów

Przed zwróceniem się o pomoc do autoryzowanego serwisu, należy sprawdzić zalecenia podane w tym rozdziale.

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Mój chleb nie wyrasta dobrze. Wierzch mojego wypieku jest nierówny.	● Słaba jakość glutenu użytej mąki lub nie używasz mąki wysokoglutenowej. (Jakość glutenu może zależeć od temperatury, wilgotności oraz sposobu przechowywania mąki oraz pory zbioru zboża.) → Wypróbuj mąkę innego rodzaju, marki lub z innej dostawy. ● Ciasto stało się zbyt gęste, ponieważ nie została użyta wystarczająca ilość płynów. → Mąka o wyższej zawartości protein (glutenu) pochłania więcej wody niż inne rodzaje mąki, można więc spróbować dodawać 10 – 20 ml wody więcej. ● Używasz niewłaściwego rodzaju drożdży. → Używaj suszonych drożdży sprzedawanych w saszetkach, oznaczonych jako **Instant**. Tego typu drożdże nie wymagają fermentacji wstępnej. ● Używasz niewłaściwej ilości drożdży lub Twoje drożdże są przeterminowane. → Używaj dołączonej **łyżeczki do odmierzania**. Sprawdź datę przydatności drożdży. (Włóż suszone drożdże do lodówki) ● Drożdże weszły w kontakt z wodą przed rozpoczęciem wyrabiania. → Sprawdzić, czy składniki zostały dodane w kolejności podanej w przepisie. (str. PL11) ● Użyte zostało zbyt dużo soli lub zbyt mało cukru. → Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość składników dołączoną **łyżeczką do odmierzania**. → Sprawdź, czy sól lub cukier nie stanowią elementu innych używanych składników.
Mój chleb w ogóle nie wyrósł. Mój chleb jest blady i kleisty.	● Nie użyłeś suszonych drożdży. → Włożyć do formy do pieczenia odpowiednią ilość suszonych drożdży. ● Użyte zostało za mało drożdży lub stosowane drożdże są przeterminowane. → Korzystaj z dołączonej **łyżeczki do odmierzania**. Sprawdź datę przydatności drożdży. (Włóż suszone drożdże do lodówki) ● Podczas pracy nastąpiła przerwa w zasilaniu lub maszyna została zatrzymane. * Maszyna wyłącza się całkowicie, jeśli przerwa w zasilaniu trwa dłużej niż 10 minut. → Usunąć wypiek z formy do pieczenia i zacząć od nowa z nowymi składnikami.
Mój chleb jest lepki i kroi się nierówno.	● Prawdopodobnie podczas krojenia jest jeszcze zbyt gorący. → Przed pokrojeniem należy pozwolić wypiekowi ostygnąć na kratce do pieczenia, aby uwolniona została z niego para wodna.
Moje wypieki rosną za bardzo.	● Użyte zostało za dużo drożdży / wody. → Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość, używając dołączonej **łyżeczki do odmierzania** (drożdże) lub **kubka z miarką** (woda). → Należy sprawdzić, czy woda nie stanowi elementu innych stosowanych składników. ● Użyłeś za dużo mąki. → Należy uważnie odmierzyć odpowiednią ilość mąki, korzystając z wagi kuchennej.
Mój wypiek jest pełny bąbli powietrznych.	● Użyte zostało za dużo drożdży. → Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość dołączoną **łyżeczką do odmierzania**. **[Chleb miękki]** ● Użyte zostało za dużo płynów. → Niektóre rodzaje mąki wchłaniają więcej wody niż inne. Spróbuj dodawać 10 – 20 ml wody mniej.
Moje wypieki mają tendencję do zapadania się po urośnięciu.	● Twoja mąką jest niskiej jakości. → Spróbuj użyć mąki innej marki. **[Chleb miękki]** ● Użyte zostało za dużo płynów. → Spróbuj użyć 10 – 20 ml wody mniej.
Skórka wypieku marszczy się i mięknie podczas schładzania.	**[Chleb miękki]** ● Wilgoć pozostała wewnątrz bochenka po pieczeniu, przechodzi do skórki, rozmiękczając ją. → W celu ograniczenia ilości pary można spróbować redukować 10 – 20 ml wody.
Ścianki mojego wypieku się zapadają, a spód jest wilgotny.	● Po upieczeniu wypiek został zbyt długo pozostawiony w formie do pieczenia. → Wypiek należy wyjąć z formy do pieczenia wkrótce po upieczeniu. ● Nastąpiła awaria zasilania lub maszyna zostało zatrzymane podczas pracy. * Maszyna wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 minut.
Jak można zwiększyć chrupkość skórki?	● Aby uzyskać bardziej chrupiący wypiek, piec w piekarniku w temperaturze 200 °C / 392 °F lub gazie oznaczonym 6 przez dodatkowe 5 – 10 minut.
Na dnie Brioche znajduje się zbędny tłuszcz. Ciasto jest gliniaste. W moim wypieku są duże dziury.	● Czy dodatkowe masło zostało dodane w ciągu 5 minut od wygenerowania sygnału? → Nie należy dodawać dodatkowego masła po wyświetleniu czasu pozostałego do zakończenia wypieku. (Krok 8 ze str. PL14) Maślany smak może być wówczas mało wyczuwalny, ale ciasto zostanie odpowiednio upieczone.

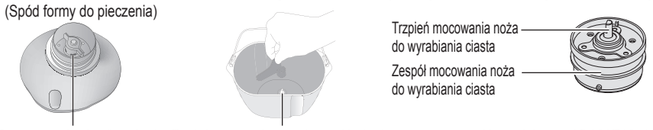
Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Moje Brioche nie udają się odpowiednio przy korzystaniu gotowej mieszanki do wypieku.	● Spróbuj następujących środków zaradczych: → Wypiek może udawać się lepiej, jeżeli w menu 12 zostanie nieco zmniejszona ilość stosowanych drożdży. (Jeżeli drożdże dodawane są osobno.) → Należy stosować się do przepisu na opakowaniu, ale ilość mieszanki powinna zawierać się między 350 g a 500 g. → Najpierw dodaj suszone drożdże, potem suszone składniki, masło a następnie dolej wody do formy do pieczenia. Dodaj później dodatkowe składniki. (str. PL14) → Realizacja różni się w zależności od przepisu na opakowaniu mieszanki.
Dlaczego moje ciasto nie jest właściwie wyrobione?	● Nóż do wyrabiania ciasta nie został włożony do formy do pieczenia. → Upewnij się, że nóż do wyrabiania ciasta został umieszczony w formie do pieczenia przed dodaniem składników. ● Wystąpiła awaria zasilania lub maszyna zostało zatrzymane podczas pracy. → Maszyna wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 minut. Można spróbować uruchomić program ponownie, ale może to przynieść mierne rezultaty, jeżeli wyrabianie zostało już rozpoczęte.
Dodatkowe składniki nie zostały dokładnie wymieszane.	● Czy dodałeś dodatkowe składniki do formy do pieczenia podczas migania ? → Dodatkowe składniki należy dodać do formy do pieczenia gdy na wyświelaczu miga .
Dodatkowe składniki nie wymieszały się dobrze z ciastem na Brioche.	● Nie dodałeś dodatkowych składników w ciągu 5 minut od sygnału dźwiękowego? → Dodatkowe składniki należy dodać, gdy na wyświetlaczy zacznie migać . ● Niektóre mieszanki składników utrudniają odpowiednie rozprowadzenie dodatkowych składników. → Zmniejsz dodatkowe składniki o połowę.
Mój wypiek nie został upieczony.	● Zostało wybrane menu wyrabiania ciasta. → Menu wyrabiania ciasta nie obejmuje procesu pieczenia. ● Nastąpiła awaria zasilania lub maszyna zostało zatrzymane podczas pracy. → Maszyna wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 minut. Jeżeli ciasto jest odpowiednio wyrobione i wyrośnięte, można spróbować upiec je w piekarniku. ● Użyte zostało za mało płynów i uruchomiło się zabezpieczenie przeciążeniowe silnika. Zdarza się to tylko w sytuacji, kiedy maszyna jest przeciążona i silnik musi pokonywać zbyt duży opór. → Aby uzyskać pomoc techniczną należy odwiedzić miejsce zakupu. Następnym razem należy dokładnie sprawdzić recepturę przepisu i odmierzyć odpowiednie ilości płynów, za pomocą dołączonego **kubka z miarką**. ● Nie został zainstalowany nóż do wyrabiania ciasta. → Nóż do wyrabiania ciasta należy zawsze instalować przed dodaniem składników. (str. PL11) ● Trzpień mocowania noża w formie do pieczenia ciasta został zablokowany i nóż się nie obraca. → Jeżeli trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta się nie obraca, konieczna będzie wymiana zespołu mocowania noża do wyrabiania. (Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.)
Na spodzie i na bokach mojego chleba znajduje się mąka.	● Użyte zostało za dużo mąki lub za mało płynów. → Sprawdź przepis i odmierz właściwe ilości składników, korzystając z wagi kuchennej w przypadku mąki lub z dołączonego **kubka z miarką** w przypadku płynów.
Nie można wyjąć chleba z formy do pieczenia.	● Jeśli chleb przykleja się do formy do pieczenia do pieczenia i trudno jest go wyjąć, pozostawić formę na 5 – 10 minut by ostygła. Obrócić formę do pieczenia do góry nogami przy użyciu rękawic kuchennych (patrz str. PL12). Potrząsać trzymając obie dłonie na czystej powierzchni gotowania pokrytej ręcznikiem kuchennym do momentu, aż chleb wyjdzie z formy do pieczenia.
Podczas wyjmowania wypieku z formy do pieczenia nóż do wyrabiania ciasta pozostaje uwięziony w jego wnętrzu.	● Wypiek jest nieco za twardy. → Przed ostrożnym wyjęciem noża do wyrabiania ciasta, należy pozwolić na całkowite ostygnięcie wypieku. Niektóre rodzaje mąki pochłaniają więcej wody niż inne, więc następnym razem można spróbować dodać 10 – 20 ml wody więcej. ● Pod nożem do wyrabiania ciasta zebrało się przypieczone ciasto. → Po każdym użyciu należy myć nóż do wyrabiania ciasta oraz trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta.
Dżem wykipiał z formy.	● Użyte zostało za dużo owoców lub cukru. → Należy dodawać tylko tyle owoców i cukru, ile zostało podane w przepisach na str. PL16.
Dżem jest zbyt rzadki i nie ma odpowiedniej konsystencji.	● Owoce były za mało albo za bardzo dojrzałe. ● Zostało dodane za mało cukru. ● Czas gotowania był niewystarczający. ● Zostały użyte owoce o małej zawartości pektyn. → Należy pozwolić, aby dżem całkowicie ostygł. Dżem gęstnieje, stygnąc. → Rzadkiego dżemu można używać jako sosu do deserów.

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:13:31

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Podczas gotowania dżemu uległ on przypaleniu lub nóż do wyrabiania ciasta się zablokował i nie można go wyjąć.	● Ilość użytych owoców była za mała lub zostało dodane za dużo cukru. → Umieść formę do pieczenia w zlewozmywaku i do połowy napełnij ciepłą wodą. Pozostaw formę do pieczenia do odmoczenia, aż zmięknie mikstura, która osiadła na nożu do wyrabiania ciasta. Po odmoczeniu, umyj nóż i trzpień miękką gąbką itp.
Czy można użyć mrożonych owoców?	● Mogą być wykorzystywane jedynie na dżem.
Jakiego rodzaju cukru mogę używać do robienia dżemu?	● Można stosować biały, rafinowany cukier drobny lub krystaliczny. Nie można stosować cukru brązowego, dietetycznego, niskokalorycznego lub słodzików.
Czy do dżemu można użyć owoców konserwowanych alkoholem?	● Nie należy ich używać. Jakość produktu będzie niesatysfakcjonująca.
Obawy	
Nóż do wyrabiania ciasta grzechocze.	● Dzieje się tak dlatego, że nóż do wyrabiania ciasta jest luźno osadzony na trzpieniu mocującym. (Nie świadczy to o nieprawidłowej pracy urządzenia.)
Podczas pieczenia czuć zapach spalenizny. Przez otwory wentylacyjne wydobywa się dym.	● Podczas początkowego użytkowania mogą pojawiać się nieprzyjemne zapachy, które ustaną, gdy urządzenie zacznie normalnie działać. ● Składniki mogły osiąść na grzałce. → Czasami niewielka ilość mąki, bakalii lub innych składników może zostać wyrzucona z formy do pieczenia podczas mieszania. Po zakończeniu wypieku, kiedy maszyna ostygnie, wystarczy po prostu dokładnie wytrzeć grzałkę. → Przed dodaniem składników wyjąć formę do pieczenia z urządzenia.
Ciasto wycieka z dna formy do pieczenia.	● Mała ilość ciasta może wydostawać się przez otwory wentylacyjne (dzięki czemu nie powoduje ono blokowania obracających się elementów). Nie oznacza to problemu w działaniu urządzenia, ale należy od czasu do czasu sprawdzać, czy trzpień mocowania obraca się prawidłowo. → Jeżeli po założeniu noża, trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta się nie obraca, konieczna będzie wymiana zespołu mocowania noża do wyrabiania ciasta. (Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.)
Wyłączenie wyświetlacza	
Na wyświetlaczu pojawił się symbol ⇉⚡-.	● Nastąpiła przerwa w zasilaniu trwająca około 10 minut (przypadkowo została wyciągnięta wtyczka lub zadziałał bezpiecznik) lub wystąpił inny problem z zasilaniem. → Może to nie mieć wpływu na wyniki pracy, jeżeli przerwa w zasilaniu była tylko chwilowa. Wypiekacz do chleba działa dalej, jeżeli zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 10 minut, ale może mieć to wpływ na ostateczny uzyskany efekt jego pracy.
Działanie zostało zatrzymane, a na wyświetlaczu widoczna jest cyfra 1.	● Jeśli zasilanie urządzenia zostanie na jakiś czas przerwane, po wznowieniu działania na wyświetlaczu widoczna będzie cyfra 1. (Oznacza to, że urządzenie jest w trybie gotowości i nie może kontynuować programu.) → Wyjmij chleb, ciasto lub składniki i zacznij od początku, używając nowych składników.
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat H01, H02.	● Wyświetlany komunikat oznacza problem z pracą maszyna. → Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Panasonic.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat U50.	● Maszyna jest gorące (temperatura powyżej 40 °C/105 °F). Może to nastąpić po kilku następujących po sobie wypiekach. → Przed ponownym użyciem urządzenia należy umożliwić schłodzenie się urządzenia poniżej temperatury 40 °C/105 °F. (komunikat U50 zniknie)

(Spód formy do pieczenia)



Nr części zam. ADA29E1651

Dane techniczne

Zasilanie	230 V ~ 50 Hz		
Pobierana moc	700 W		
Pojemność	(Mąka wysokoglutenowa)	maks. 500 g	min. 300 g
	(Drożdże)	maks. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Proszek do pieczenia)	maks. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Timer cyfrowy (opóźnienie do 13 godzin)		
Wymiary (wys. × szer. × głęb.)	Około 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Masa	Około 7,0 kg		
Akcesoria	Kubek z miarką, łyżeczka do odmierzania		

Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Dotyczy wyłącznie obszaru Unii Europejskiej oraz krajów posiadających systemy zbiórki i recyklingu.

Niniejszy symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że nie wolno mieszać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami domowymi/komunalnymi.

W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy oddawać je do wyznaczonych punktów gromadzenia odpadów zgodnie z przepisami prawa krajowego.
Poprzez prawidłowe pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomagasz oszczędzać cenne zasoby naturalne oraz zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz na stan środowiska naturalnego.
W celu uzyskania informacji o zbiórce oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.
Za niewłaściwe pozbywanie się tych odpadów mogą grozić kary przewidziane przepisami prawa krajowego.

SD-ZP2000 PL_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:13:32

Děkujeme vám za nákup výrobku Panasonic.
- Pozorně si přečtěte pokyny, abyste používali produkt správně a bezpečně.
- Před použitím tohoto produktu **věnujte zvýšenou pozornost částem Bezpečnostní opatření (Str. CZ3–CZ5) a Důležité informace (Str. CZ5) v těchto pokynech.**
- Pokyny uschovejte pro budoucí použití.
- Společnost Panasonic nepřijme žádnou odpovědnost v případech, kdy bylo zařízení používáno v rozporu s tímto návodem.

Obsah

Bezpečnostní opatření **CZ3**
Důležité informace **CZ5**
Názvy součástí a pokyny **CZ6**
- Hlavní jednotka a Příslušenství **CZ6**
- Ovládací panel a displej **CZ7**

Suroviny pro přípravu chleba **CZ8**
- Chlebové směsi **CZ8**
- Zvláštní přísady **CZ9**
- Informace pro bezlepkovou dietu **CZ9**

Přehled menu a možnosti pečení **CZ10**
Pokyny pro manipulaci a recepty **CZ11**
- Před použitím **CZ11**
- Příprava **CZ11**
- Pečení chleba **CZ12**
  - Recepty na chléb **CZ13**
- Pečení brioška **CZ14**
- Pečení koláče **CZ14**
- Pečení základního bezlepkového chleba **CZ15**
- Pečení bezlepkového dortu **CZ15**
- Příprava chlebového těsta **CZ16**
- Příprava těsta na pizzu **CZ16**
- Příprava džemu **CZ16**

Čištění a údržba **CZ17**
Odstraňování potíží **CZ18**
Technické údaje **CZ21**

Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní pokyny důsledně dodržujte.

Postupujte podle následujících pokynů, abyste se vyhnuli zranění, úrazu elektrickým proudem nebo požáru:

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

⚠ **VAROVÁNÍ:**	Označuje potenciální nebezpečí, které může skončit vážným zraněním nebo úmrtím.
⚠ **UPOZORNĚNÍ:**	Označuje potenciální nebezpečí, které může skončit lehčím zraněním nebo škodou na majetku.

■ **Symboly mají následující význam:**

⃠ Tento symbol představuje zákaz.	❗ Tento symbol uvádí požadavky, které je třeba dodržet.

⚠ VAROVÁNÍ

Zabraňte úrazu elektrickým proudem, požáru způsobenému zkratem, kouři, popálení nebo zranění.

⃠
- **Obalový materiál nedávejte dětem na hraní.**
  (Mohly by se jím udusit.)
- **Zařízení nerozebírejte, neopravujte, ani neupravujte.**
  ➜ Poraďte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic.
- **Dávejte pozor, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo vidlice kabelu.**
  Následující činnosti jsou přísně zakázány:
  kabel neupravujte, nedotýkejte se jej, nepokládejte do blízkosti topných těles nebo horkých povrchů, neohýbejte, nekruťte, netahejte za něj, nezavěšujte/netahejte přes ostré hrany, nestavějte na něj těžké předměty, nesmotávejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.
- **Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem a v případě, že je vidlice kabelu v zásuvce volná.**
  ➜ Poškodí-li se napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo osoby s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- **Nemanipulujte s vidlicí kabelu, máte-li mokré ruce.**
- **Spotřebič nenamáčejte a neoplachujte vodou ani jinou tekutinou.**
- **Během pečení se nedotýkejte ventilačních otvorů a nezakrývejte je.**
  • Dávejte zvláště pozor na děti.

❗
- **Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, mentálními schopnostmi a poruchami vnímání, nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem, případně pokud obdržely instrukce k bezpečnému použití spotřebiče a chápou možná rizika.**
  Děti by si se spotřebiči neměly hrát.
  Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nedohlíží na ně dospělá osoba.

Česky

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:22:11

Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní pokyny důsledně dodržujte.

⚠ VAROVÁNÍ

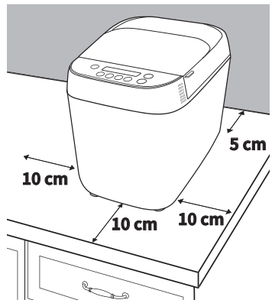
Zabraňte úrazu elektrickým proudem, požáru způsobenému zkratem, kouři, popálení nebo zranění.

- **Spotřebič a jeho napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.**
- **Zkontrolujte, jestli se napětí na štítku výrobku shoduje s napětím vaší elektrické instalace.**
  Nepřipojujte další zařízení ke stejné elektrické zásuvce, aby se zabránilo přehřívání. Nebudete-li mít jinou možnost, než připojit k dané vidlici kabelu ještě jiné spotřebiče, zkontrolujte, že součet jejich jmenovitých příkonů nepřekročí jmenovitou hodnotu proudu zásuvky.
- **Vidlice kabelu zasuňte bezpečně do zásuvky.**
- **Pravidelně zbavujte prachu vidlici kabelu.**
  ➜ Vidlice kabelu odpojte a otřete suchou utěrkou.
- **Pokud by spotřebič přestal správně fungovat, i když je to málo pravděpodobné, ihned ho přestaňte používat.**
  Příklady nesprávné funkce nebo poruchy:
  • Napájecí kabel a vidlice kabelu se nezvykle zahřívají.
  • Je poškozený napájecí kabel nebo do spotřebiče nejde proud.
  • Kryt zařízení je deformovaný, viditelně poškozený nebo se nezvykle zahřívá.
  • Motor během provozu vydává nezvyklý hluk.
  • Je cítit nepříjemný zápach.
  • Projevila se jiná porucha nebo poškození.
  ➜ Informujte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic o možnosti kontroly nebo opravy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Zabraňte nebezpečí úrazu elektrickým proudem, požáru, popálení, zranění nebo poškození majetku.

- **Spotřebič nepoužívejte na následujících místech:**
  • Na křivých plochách, na elektrických spotřebičích (například ledničce), na materiálech, jako jsou ubrusy nebo koberce apod.
  • Na místech, kam stříká voda, nebo blízko zdrojů tepla.
  ➜ Spotřebič umístěte na pevnou, suchou, čistou, rovnou a teplotě odolnou pracovní plochu alespoň 10 cm od kraje a alespoň 5 cm od přilehlých stěn nebo ostatních předmětů.



- **Během činnosti pekárny nevyjímejte pečicí nádobu a neodpojujte spotřebič ze zásuvky.**

⚠ UPOZORNĚNÍ

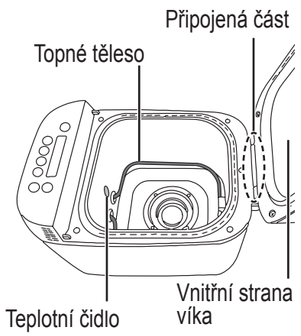
Zabraňte nebezpečí úrazu elektrickým proudem, požáru, popálení, zranění nebo poškození majetku.

- **Během pečení nesahejte na horké plochy, jako je pečicí nádoba, vnitřní povrch, topné těleso nebo vnitřní strana víka. Je-li spotřebič v provozu nebo bezprostředně po něm, mohou být přístupné části výrobku horké.**
  Během používání se přístupné plochy mohou zahřívat. Dávejte pozor na zbytkové teplo zejména po použití.
  ➜ Když vyndáváte z pekárny pečicí nádobu nebo hotový chleba, používejte kuchyňské rukavice, abyste se nespálili. (Rukavice nesmějí být mokré.)
- **Nepoužívejte externí časovač atd.**
  • Tento spotřebič nelze ovládat externím časovačem nebo pomocí samostatného dálkového ovladače.
- **Do otvorů ve spotřebiči nestrkejte žádné předměty.**
- **Nepřekračujte maximální množství mouky (500 g) a kypřicích přísad, jako jsou sušené kvasnice (7 g) nebo prášek do pečiva (13 g). (Viz str. CZ21.)**

- **Jestliže se spotřebič nepoužívá, odpojte napájecí kabel ze zásuvky.**
- **Když odpojujete vidlici kabelu, držte ji.**
  Netahejte za samotný napájecí kabel.
- **Před manipulací, přemísťováním nebo čištěním spotřebič odpojte od elektrické zásuvky a nechte vychladnout.**
- **Výrobek je určený jen pro použití v domácnosti.**
- **Po použití nezapomeňte spotřebič vyčistit, zejména plochy, které jsou ve styku s potravinami. (Viz str. CZ17.)**

Důležité informace

- Tento spotřebič nepoužívejte venku, v místnostech, kde je vysoká vlhkost vzduchu, ani nepoužívejte nadměrnou sílu při kontaktu s díly na obrázku vpravo (mohlo by dojít k poruše nebo deformaci).
- K odstraňování zbytků nepoužívejte nůž ani jiné ostré nástroje.
- Dávejte pozor, aby vám spotřebič nespadl, mohl by se poškodit.
- V pečicí nádobě neskladuje přísady ani hotové pečivo.



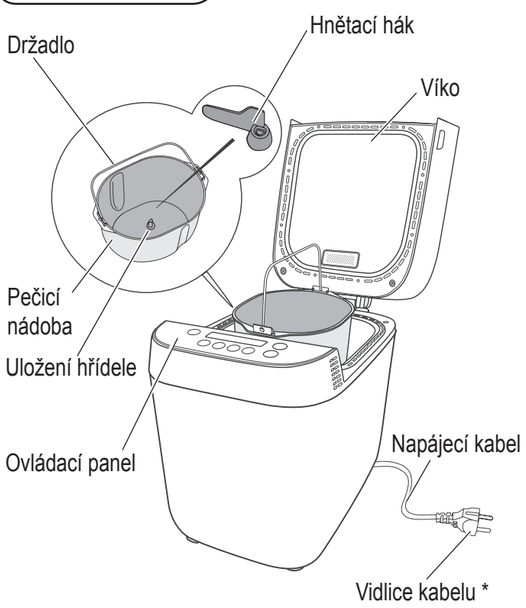
Tento symbol na spotřebiči upozorňuje: „Horký povrch, dotýkat se opatrně“.

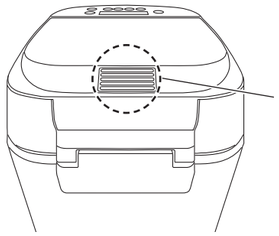
SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:22:11

Názvy součástí a pokyny

Hlavní jednotka a Příslušenství

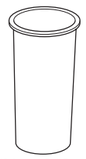
Hlavní jednotka





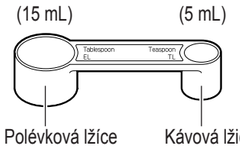
Příslušenství

Odměrka



(Max. 310 mL)
● Dělení po 10 mL

Dávkovací lžička



Polévková lžíce
● ½ značka

Kávová lžička
● ¼, ½, ¾ značky

* Tvar vidlice kabelu se může od obrázku lišit.

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

■ Dodržujte následující pokyny, abyste jejich keramickou povrchovou úpravu neporušili:

● Při vyklápění chleba z pečicí nádoby a nebo při odstraňování hnětacích háků z chleba nebo z pečicí nádoby nepoužívejte tvrdé nebo ostré předměty, jako např. nůž, vidličku apod.
  • Pokud chleba nejde z pečicí nádoby vyklopit nebo je obtížné jej vyjmout, nechte pečicí nádobu 5–10 minut chladnout. S použitím kuchyňských rukavic obraťte pečicí nádobu dnem vzhůru (viz str. CZ12). Držte ji oběma rukama a poklepejte o čistý kuchyňský povrch s rozestřenou kuchyňskou utěrkou, dokud se chleba neuvolní.

● Hnětací hák může ve chlebu uvíznout. Je-li tomu tak, počkejte, dokud chléb nevychladne, a předtím než jej začnete krájet, hák vyjměte.
  • Pokud nejde hnětací hák odstranit z pečicí nádoby, nalijte do ní teplou vodou a počkejte 5–10 minut. Pokud je i potom obtížné hnětací hák vyjmout, otočte jím do strany a vytáhněte jej.

● Při čištění nádoby a hnětacího háku můžete použít měkkou houbičku.
Nepoužívejte čisticí prášky a jiné abrazivní prostředky.

● Tvrdé, křehké nebo velké přísady, jako je třeba mouka s celými zrnky, cukr, ořechy nebo semena, mohou poškodit keramickou povrchovou úpravu. Kusové přísady rozlámejte nebo nakrájejte na menší kousky. Dbejte prosím na informace v části **Zvláštní přísady** (viz str. CZ9) a na uvedená množství v receptech.

● Používejte pouze hnětací hák, dodávaný s tímto spotřebičem.

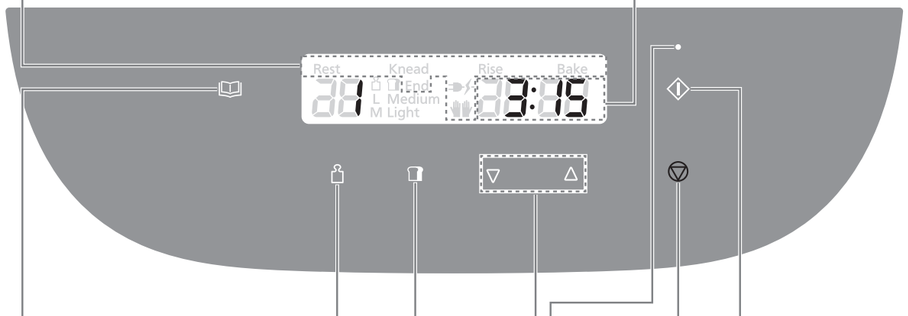
Pečicí nádoba, hnětací hák i chléb mohou být po pečení velmi horké. Vždy jednejte opatrně.

Ovládací panel a displej

● Na obrázku jsou uvedena všechna slova a symboly, ale během provozu se zobrazují pouze odpovídající slova a symboly.

■ **Provozní stav**
Zobrazí se pro aktuální stav programu vyjma ✋ a 🔌.
🔌 : Indikuje výpadek napájení.
✋ : ● Indikuje ruční přidání přísad.
(Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, a 12.)
● Poskytuje informace o ručním provozu. (Menu 12 a 15.)

■ **Zobrazení času**
● Čas do dokončení programu.
● Když je třeba přidat přísady ručně, zobrazí se na displeji čas do okamžiku přidání.
● Menu vyžadovalo několik manuálních kroků, na displeji se zobrazí zbývající čas do zahájení procesu po stisknutí tlačítka **Start**.



■ **Velikost**
Stisknutím tohoto tlačítka vyberte velikost. Dostupné menu viz str. CZ10.
L → M → L

■ **Kůrka**
Stisknutím tohoto tlačítka vyberte barvu kůrky. Dostupné menu jsou uvedeny na str. CZ10.
Medium (středně tmavá) → Light (světlá) → Medium

■ **Menu**
● Jedním stisknutím tohoto tlačítka přejdete do režimu nastavení.
● Číslo Menu změníte opakovaným stisknutím tohoto tlačítka. (Chcete-li programy měnit rychleji, tlačítko přidržte.)
Jednotlivá menu jsou uvedena na str. CZ10.

■ **Start**
Stisknutím tohoto tlačítka spustíte program.

■ **Stop**
Chcete-li zrušit nastavení / zastavit program.
(Stiskněte a podržte přibližně 1 sekundu.)

■ **Indikátor stavu**
● Blikání znamená, že zařízení je v nastaveném stavu, nebo je potřebná ruční obsluha.
Může se stisknout tlačítko **Start**.
● Stálé světlo znamená, že zařízení je ve stavu probíhajícího programu.
Tlačítko **Start** nelze stisknout.
Nezapne se, i když je zapojeno.

■ **Časovač**
● Nastavte časovač zpoždění (čas dohřívání, aby byl chléb hotový). Podle zvoleného menu lze nastavit až na 13 hodin. (Viz str. CZ10.)
Příklad: teď je 21:00 hodin a ráno v 6:30 chcete mít čerstvě upečený chleba.
→ Časovač nastavte na **9:30** (za 9 hodin a 30 minut).

Aktuální čas — 9 h 30 min od nynějška — Čas dokončení chleba

▲ Tímto tlačítkem se čas prodlouží.
▼ Tímto tlačítkem se čas zkrátí.
(Pro zrychlení postupu stiskněte a podržte toto tlačítko.)

● Nastavení času pro menu 13 a 18:
  • Menu 13
  Po jednom stisku tlačítka se doba pečení, včetně dodatečné doby pečení, prodlouží o 1 minutu
  • Menu 18
  Po jednom stisku tlačítka se doba pečení prodlouží o 10 minut, ale dodatečná doba pečení se prodlouží o 1 minutu.

Česky

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 6-7
16/7/2018 17:22:12

Suroviny pro přípravu chleba

Pro dosažení nejlepších výsledků je naprosto zásadní používat správné množství přísad.

Tekuté přísady
Použijte dodanou odměrku nebo odměrnou lžíci.
Pokud nějaký recepty vyžaduje nějakou směs (tekutina a vejce), važte je váze. Doporučujeme použít digitální váhu.

Suché přísady
Větší množství odměřujte na váze a menší množství pomocí přiložené **dávkovací lžíce**. Doporučujeme používat digitální váhu.

Chlebové směsi

Mouka
Mouka, hlavní surovina chleba. Protein v mouce vytváří během hnětení lepek. Lepek zajišťuje strukturu a texturu a pomáhá chlebu kynout.
Používejte chlebovou mouku. Chlebová mouka se mele z pšenice s vysokým obsahem bílkovin, které jsou nezbytné pro vyvinutí lepku.
Kysličník uhličitý, který vzniká v procesu fermentace, se zachycuje v elastické struktuře lepku, což podporuje kynutí těsta.

Sušené droždí
Podporuje kynutí těsta.
Použijte sušené droždí, z něhož se nemusí předem nechat vzejít kvásek (Nepoužívejte sušené kvasnice, které před použitím vyžadují fermentaci).
Doporučujeme používat sušené droždí označené na obalu jako **instantní**.
Používáte-li sušené droždí, ihned po odebrání potřebného množství jej pečlivě uzavřete a uložte do ledničky. (Spotřebujte do data stanoveného výrobcem.)

Mléčné výrobky
Obohacují chuť a zvyšují výživovou hodnotu.
- Přidáte-li mléko místo vody, bude nutriční hodnota chleba vyšší, ale nevyužívejte v takovém případě časovač, protože by mléko mohlo přes noc zkysnout.

→Podle obsahu přiměřeně snižte objem vody.

Cukr (krystalový cukr, hnědý cukr, med, sirup apod.)
Podporuje funkci sušené droždí, dodává chlebu sladší chuť a přispívá k barvě chlebové kůrky.
- Budete-li přidávat rozinky nebo jiné ovoce s obsahem fruktózy, dejte méně cukru.

Voda
Používejte běžnou vodu z kohoutku.
- Při nízké teplotě v místnosti použijte pro menu 1, 2, 3, 9, 11, nebo 14 vlažnou vodu.
- Při vysoké teplotě v místnosti použijte pro menu 12 studenou vodu.
- Nezávisle na teplotě v místnosti použijte pro menu 6 nebo 7 studenou vodu.

Tekuté přísady odměřujte pomocí přiložené **odměrky**.

Tuk
Dodává chlebu chuť a jemnost.
Použijte máslo (bez soli), margarín nebo olej.

Sůl
Zlepšuje chuť a podporuje funkci lepku při kynutí.
Nedodržíte-li přesné dávkování, bude to mít vliv na chuť i velikost chleba.

Bezlepkové přísady
- Bezlepkové mouky, které obsahují mouky vyráběné z rýže, hnědé rýže, mandlí, semen a bramborového škrobu neobsahují bílkoviny potřebné pro tvorbu lepku a jako takové nemají elasticitu obvyklou při výrobě chleba.
- Xantanová guma je jedním ze zahušťovadel, které během procesu fermentace nahrazují při pečení glutenové bílkoviny potřebné pro základní bezlepkový chléb.

Chuť chleba můžete vylepšit různými přísadami.

■ Vejce
Zlepší nutriční hodnotu a barvu chleba.
- Podle obsahu přiměřeně snižte objem tekutin (vody).
- Než vejce přidáte, rozšlehejte je. U receptů s použitím vajec nevyužívejte nastavení časovače. Vejce se rychle kazí a nemusela by tak vydržet čerstvá.

■ Otruby
Zvyšují obsah vlákniny.
- Přidejte nejvýše 30 g (2 lžíce).

■ Pšeničné klíčky
Dodávají chlebu příchuť oříšků.
- Přidejte nejvýše 30 g (2 lžíce).

■ Koření, bylinky
Zvýrazňují chuť chleba.
Koření používejte jen malé množství (max. 1 lžíci).
Můžete přidat 1 až 2 lžíce sušených bylinek.
V případě čerstvých bylinek postupujte podle receptu.

Použití chlebové směsi...

■ Chlebové směsi se sušeným droždím
① Směs vysypejte do pečicí nádoby a přidejte vodu.
(Potřebné množství vody zjistíte z návodu na obalu.)
② Zvolte menu 9, nastavte velikost podle množství surovin a spusťte pečení.
• 500 g – L • 400 g – M
- U některých směsí chybí údaj o množství sušené droždí. V takovém případě budete muset trochu experimentovat, abyste dosáhli optimálního výsledku.

■ Chlebová směs obsahující sáček se sušeným droždím
① Nejdříve nasypte do pečicí nádoby sušené droždí, potom přidejte chlebovou směs a vše zalijte vodou.
② Podle druhu mouky ve směsi vyberte program a spusťte.

Zvláštní přísady (Sušené ovoce, ořechy, slanina, sýr atd.)

Dostupné programy 2, 3, 5, 7, 10, 11, a 12
Upečte si ochucený chleba bez rozmíchání zvláštních přísad.

Postup
Po stisknutí tlačítka **Start** uslyšíte zaznění zvukového signálu.
Když bliká ✋, přidejte do pečicí nádoby zvláštní přísady.

Čas do zaznění zvukového signálu od spuštění (přibližně)
- Menu 2 / Světlý s rozinkami: přibližně 20 – 25 minut
- Menu 3 / Světlý plněný: přibližně 20 – 25 minut
- Menu 5 / Celozrnný pšeničný chléb s rozinkami: přibližně 1 hodina a 25 minut až 1 hodina a 55 minut
- Menu 7 / Fitness s rozinkami: přibližně 1 hodina až 2 hodiny a 35 minut
- Menu 10 / Jemný s rozinkami: přibližně 50 minut až 1 hodina a 15 minut
- Menu 11 / Jemný rychlý s rozinkami: přibližně 20 – 25 minut
- Menu 12 / Brioška: přibližně 55 minut

Upozornění k přísadám
Dodržujte množství jednotlivých přísad uvedené v receptu / pokynech k menu.
V opačném případě:
- Přísady mohou z pečicí nádoby částečně uniknout a mohou tak způsobit nepříjemný zápach nebo dým.
- Chléb nemusí správně vykynout.

Suché / nerozpustné přísady
Použijte pro menu s rozinkami: Menu 2, 5, 7, 10, a 11.

■ Sušené ovoce
- Nasekejte na cca 1cm kostky.

■ Oříšky, semínka
- Nasekejte na cca 1cm kostky.
- Ořechy zhoršují účinek lepku, proto jich nepřidávejte příliš mnoho.
- Velká a tvrdá semena mohou poškrábat povrch pečicí nádoby.

Měkké a snadno dělitelné přísady
Použijte na plněný chléb: Menu 3.

■ Slanina, salám, olivy, sušená rajčata
- Slaninu a salám nakrájejte na kostičky 1 cm.
- Olivy rozkrájejte na ¼.

■ Sýr, čokoláda
- Sýr nakrájejte na kostičky o velikosti asi 1 cm.
- Čokoládu nasekejte nadrobno.

Česky

Informace pro bezlepkovou dietu

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

Upozornění pro uživatele, kteří hodlají tento program používat ze zdravotních důvodů:
Budete-li chtít používat bezlepkový program, poraďte se nejprve s odborným lékařem a používejte jen takové suroviny, které jsou vhodné pro váš zdravotní stav.
Panasonic není odpovědný za následky vyplývající z použití jakýchkoliv surovin bez odborné konzultace.
Důležité je zabránit kontaminaci pekárny moukou s obsahem lepku, budete-li připravovat chléb kvůli dietě. Zvláštní pozornost věnujte mytí pečicí nádoby, hnětacího háku a všech dalších používaných pomůcek.

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:22:13

Přehled menu a možnosti pečení

■ Dostupné funkce a potřebný čas

- V závislosti na zvoleném programu se přístroj během zpracování zastaví nebo pohybuje.
- Celková doba jednotlivých fází přípravy je závislá na teplotě místnosti.

	Číslo menu	Menu	Možnosti			Fáze přípravy					Poznámka *1 (✋)	Refer. strana
			Velikost	Kůrka	Časovač	Rest (Odpočinutí)	Knead (Hnětení)	Rise *2 (Kynutí *2)	Bake (Pečení)	Celkem		
Pečení s křupavou kůrkou	1	Světlý chléb	—	—	✔	—	5 min–10 min	2 h 15 min–2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	Str. CZ11–CZ13
	2	Světlý s rozinkami	—	—	—	—	25 min–35 min *4	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✔	Str. CZ11–CZ13
	3	Světlý plnény	—	—	—	—	25 min–35 min *4	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✔	Str. CZ11–CZ13
	4	Celozrnný pšeničný	—	—	✔	1 h–1 h 30min	10 min–20 min	2 h 15 min–2 h 55 min	55 min	5 h	—	Str. CZ11–CZ13
	5	Celozrnný pšeničný s rozinkami	—	—	—	1 h–1 h 30min	30 min–35 min *4	2 h–2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✔	Str. CZ11–CZ13
	6	Fitness chleba	—	—	✔	45 min–2 h 20 min *3	10 min–15 min	2 h 35 min–4 h 15 min	50 min	6 h	—	Str. CZ11–CZ13
	7	Fitness s rozinkami	—	—	—	45 min–2 h 20 min *3	15 min–25 min *4	2 h 30 min–4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✔	Str. CZ11–CZ13
Pečení bez křupavé kůrky	8	Jemný chléb	✔	✔	✔	30 min–1 h	25 min–30 min *4	1 h 45 min–2 h 10 min	50 min	4 h	—	Str. CZ11–CZ13
	9	Jemný rychlý	✔	✔	—	—	15 min–25 min	55 min–1 h 5 min	40 min	2 h	—	Str. CZ11–CZ13
	10	Jemný s rozinkami	✔	✔	—	30 min–1 h	20 min–35 min *4	1 h 45 min–2 h 15 min	50 min	4 h	✔	Str. CZ11–CZ13
	11	Jemný rychlý s rozinkami	✔	✔	—	—	25 min–35 min *4	45 min–55 min	40 min	2 h	✔	Str. CZ11–CZ13
	12	Brioška	—	✔	—	30 min	35 min–45 min *4 *6	1 h 35 min–1 h 45 min *7	50 min	3 h 40 min	✔	Str. CZ11, CZ14
	13	Jen pečení	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min	—	Str. CZ14
Bezlepkové pečivo	14	Bezlepkový chléb	—	—	—	—	15 min–20 min	40 min–45 min	50 min	1 h 50 min	—	Str. CZ11, CZ15
	15	Bezlepkový dort	—	—	—	—	20 min *5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✔	Str. CZ11, CZ15
Ostatní	16	Chlebové těsto	—	—	—	30 min–50 min	20 min–30 min *4	1 h 10 min–1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	Str. CZ11, CZ16
	17	Těsto na pizzu	—	—	✔	—	30 min–35 min *4	10 min–15 min	—	45 min	—	Str. CZ11, CZ16
	18	Džem	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min–2 h 30 min	—	Str. CZ11, CZ16

- Zkratky použité v tomto dokumentu: min = minuta (y); h = hodina (y).

*1 Poznámka (✋): Menu umožňuje přidávání zvláštních přísad nebo manuální obsluhu po zaznění zvukového signálu.
*2 Během intervalu kynutí bude zařízení krátce v činnosti (pro zajištění optimálního rozvinutí lepku).
*3 Na začátku proběhne 3minutové hnětení těsta se mění podle teploty v místnosti.
*4 Během hnětení těsta je zde přestávka na kynutí.
*5 Do doby hnětení je zahrnuta doba na seškrabání.
*6 Do doby hnětení je zahrnuta doba na manuální zpracování.
*7 Do doby kynutí je zahrnuta doba na manuální zpracování.

Pokyny pro manipulaci a recepty

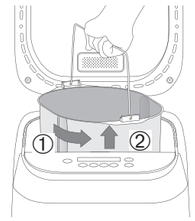
Před použitím

- **Před prvním použitím odstraňte obaly a zařízení vyčistěte.** (Str. CZ17)
- **Zařízení vyčistěte, pokud jste je delší dobu nepoužívali.** (Str. CZ17)

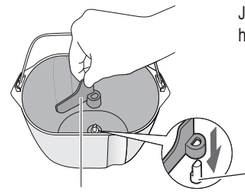
Příprava

1 **Otevřete víko, vyndejte pečicí nádobu (1) a nasuňte hnětací hák na hřídel hnětacího háku. (2)**

(1)



(2)



Jemně nasuňte hnětací hák na hřídel hnětacího háku.

Uložení hřídele

Zkontrolujte okolí sestavy hřídele háku a vnitřek hnětacího háku a ujistěte se, zda jsou tato místa čistá. (Str. CZ17)

2 **Připravte si přísady v přesných dávkách podle receptu.**

3 **Odměřené ingredience vkládejte do pečicí nádoba v pořadí shora dolů. (3)**

- Sušené droždí nasypte mimo hnětací hák a hřídel hnětacího háku.
  Pokud se nějaká část droždí dostane do tohoto prostoru, chléb nemusí správně vykynout.
- Suché přísady nasypte na sušené droždí. Než dojde k míchání, musí být oddělené od tekutin.
- Po výše uvedeném nalévejte tekutinu po okraji boční stěny pečicí nádoby, aby se zabránilo jejímu rozstřikování. (4)

(3) Přidávání ingrediencí
Příklad

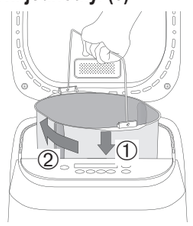
Světlý chléb

Sušené droždí	1 lžk
Bílá chlebová mouka	400 g
Máslo	10 g
Cukr	¾ lžk
Sůl	1¼ lžk
Voda	260 mL

(4)

4 **Otřete jakoukoliv vlhkost a mouku z pečicí nádoby a vraťte ji do hlavní jednotky. (5)**
Zavřete víko.

(5)



5 **Zařízení připojte do zásuvky 230 V.**

Před nastavením menu se ujistěte, že jste provedli všechny přípravné kroky.

Česky

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:22:14

Pokyny pro manipulaci a recepty

Pečení chleba (Menu 1–11)

6 **Po stisknutí tlačítka Menu ( ) vyberte menu.**

- Zvolte možnosti pro vybrané menu. Viz str. CZ10.

Velikost chleba

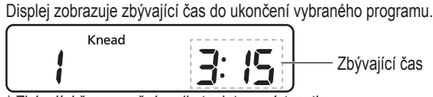
Barva kůrky

Časovač zpoždění: nastavením časovače můžete pečení chleba odložit až o 13 hodin.

* Možnosti každého menu jsou také vyznačeny výše uvedenou ikonou v receptu.

7 **Stisknutím tlačítka Start ( ) spusťte zařízení.**

- Displej zobrazuje zbývající čas do ukončení vybraného programu.



Zbývající čas

* Zbývající čas se mění podle teploty v místnosti.

- **Menu 2, 3, 5, 7, 10, a 11 (Menu pro zvláštní přísady)**

Displej zobrazuje zbývající čas do zaznění zvukového signálu pro přidání zvláštních přísad.

Když uslyšíte zaznění zvukového signálu, ručně je přidejte a potom stiskněte tlačítko pro opětovně spuštění.

Hnětení bude pokračovat nezávisle na tom, zda bylo tlačítko stisknuté, či nikoliv. (Zvukový signál zazní po 3 minutách.)

* Přidávání zvláštních přísad dokončete, když na displeji bliká . Když přestane blikat, displej zobrazí zbývající čas.

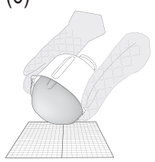
* Jakmile se na displeji objeví zbývající čas pečení, už přísady nepřidávejte.

- Pro dosažení optimálního výsledku neotevírejte víko, dokud to nebude menu vyžadovat, protože tím můžete ovlivnit kvalitu chleba.

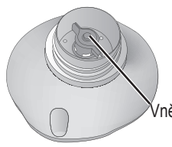
8 **Když je chléb upečený** (zařízení vydá 8krát akustický signál a bliká indikátor **End** (Konec))**, stiskněte tlačítko Stop ( ) a zařízení odpojte od elektrické zásuvky.**

9 **S použitím suchých kuchyňských rukavic vyndejte chléb a dejte jej na mřížku.** (6) / (7)

(6)



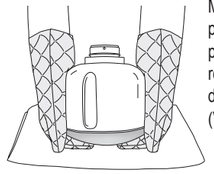
V kuchyňských rukavicích držte držadlo a chléb vytřepte ven.



Vnější uložení hřídele pečicí nádoby

- Pohybem vnějšího uložení hřídele můžete poškodit tvar chleba.

(7)



Máte-li po kroku (6) potíže, obraťte pečicí nádobu dnem vzhůru, držte ji po obou stranách a poklepejte jí nad rozprostřenou kuchyňskou utěrkou, dokud se chleba neuvolní. (Viz str. CZ6.)

- Vždy před krájením chleba z něj hnětací hák vyjměte.

Recepty na chléb

Pro recepty navštivte: www.experience-fresh.eu

Nabízené možnosti každého receptu a potřebné úkony jsou vyznačeny u následujících ikon:

Velikost chleba **Barva kůrky** **Časovač zpoždění**

Odměřené ingredience vkládejte do pečicí nádoba v pořadí shora dolů.

Přidejte zvláštní přísady nebo proveďte manuální obsluhu.

Menu 1 Světlý chléb

Délka programu: 3 h 15 min

přednastavený rozsah: 3 h 15 min až 13 h

Světlý chléb

Sušené droždí	1 lžk
Bílá chlebová mouka	400 g
Máslo	10 g
Cukr	¾ lžk
Sůl	1¾ lžk
Voda	260 mL

Menu 2 Světlý s rozinkami

Délka programu: 3 h 20 min

přibližně 20 min až 25 min po kroku 7 (po zaznění zvukového signálu)

Světlý chléb s rozinkami

Sušené droždí	1 lžk
Bílá chlebová mouka	400 g
Máslo	10 g
Cukr	¾ lžk
Sůl	1¾ lžk
Voda	280 mL
Rozinky *1	150 g

Menu 3 Světlý plnény

Délka programu: 3 h 20 min

přibližně 20 min až 25 min po kroku 7 (po zaznění zvukového signálu)

Světlý plnény chléb

Sušené droždí	1 lžk
Bílá chlebová mouka	400 g
Máslo	10 g
Cukr	¾ lžk
Sůl	1¾ lžk
Voda	280 mL
Slanina *2	150 g

Menu 4 Celozrnný pšeničný

Délka programu: 5 h

přednastavený rozsah: 5 h až 13 h

Celozrnný pšeničný chléb

Sušené droždí	1 lžk
Celozrnná chlebová mouka	400 g
Máslo	10 g
Cukr	¾ lžk
Sůl	1¾ lžk
Voda	280 mL

Menu 5 Celozrnný pšeničný s rozinkami

Délka programu: 5 h 5 min

přibližně 1 h 25 min až 1 h 55 min po kroku 7 (po zaznění zvukového signálu)

Celozrnný pšeničný s rozinkami

Sušené droždí	1 lžk
Celozrnná chlebová mouka	400 g
Máslo	20 g
Cukr	1½ lžk
Sůl	1¾ lžk
Voda	300 mL
Rozinky *1	100 g

Menu 6 Fitness chleba

Délka programu: 6 h

přednastavený rozsah: 6 h až 13 h

Fitness chleba

Sušené droždí	¾ lžk
Bílá chlebová mouka	300 g
Sůl	1 lžk
Voda (5 °C)	220 mL

Menu 7 Fitness s rozinkami

Délka programu: 6 h 5 min

přibližně 1 h až 2 h 35 min po kroku 7 (po zaznění zvukového signálu)

Fitness chléb s rozinkami

Sušené droždí	¾ lžk
Bílá chlebová mouka	300 g
Sůl	1 lžk
Voda (5 °C)	220 mL
Rozinky *1	100 g

Menu 8 Jemný chléb

Délka programu: 4 h

Light (světlá), Medium (středně tmavá) M, L přednastavený rozsah: 4 h až 13 h

Jemný chléb

	M	L
Sušené droždí	¾ lžk	1 lžk
Bílá chlebová mouka	400 g	500 g
Máslo	15 g	25 g
Cukr	1 lžk	1½ lžk
Sůl	1 lžk	1¼ lžk
Voda	280 mL	350 mL

Menu 9 Jemný rychlý

Délka programu: 2 h

Light (světlá), Medium (středně tmavá) M, L

Jemný chléb rychlý

	M	L
Sušené droždí	1 lžk	1¼ lžk
Bílá chlebová mouka	400 g	500 g
Máslo	15 g	25 g
Cukr	1 lžk	1½ lžk
Sůl	1 lžk	1¼ lžk
Voda	280 mL	350 mL

Menu 10 Jemný s rozinkami

Délka programu: 4 h

Light (světlá), Medium (středně tmavá) M, L

přibližně 50 min až 1 h 15 min po kroku 7 (po zaznění zvukového signálu)

Jemný chléb s rozinkami

	M	L
Sušené droždí	¾ lžk	1 lžk
Bílá chlebová mouka	400 g	500 g
Máslo	15 g	25 g
Cukr	1 lžk	1½ lžk
Sůl	1 lžk	1¼ lžk
Voda	280 mL	350 mL
Rozinky *1	120 g	150 g

Menu 11 Jemný rychlý s rozinkami

Délka programu: 2 h

Light (světlá), Medium (středně tmavá) M, L

přibližně 20 min až 25 min po kroku 7 (po zaznění zvukového signálu)

Jemný rychlý chléb s rozinkami

	M	L
Sušené droždí	1 lžk	1¼ lžk
Bílá chlebová mouka	400 g	500 g
Máslo	15 g	25 g
Cukr	1 lžk	1½ lžk
Sůl	1 lžk	1¼ lžk
Voda	280 mL	350 mL
Rozinky *1	120 g	150 g

*1 Nasekejte na cca 1cm kostky.

*2 Nakrájejte na kostičky o velikosti asi 1 cm.

- Zkratky použité v tomto dokumentu: lžk = lžička; lžc = lžíce; přibl. = přibližně.

Česky

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:22:16

Pokyny pro manipulaci a recepty

Pečení brioška

Menu 12 Brioška

Délka programu: 3 h 40 min

Light (světlá), Medium (středně tmavá)

Základní briošky

	Sušené droždí		1 lžk
	Bílá chlebová mouka		320 g
	Máslo *1		50 g
	Cukr		3½ lžc
	Odstředěné mléko v prášku		1½ lžc
	Sůl		1¼ lžk
	2 žloutky (středně velké)	Směs ušlehejte	200 g
	1 vejce (středně velké)		
	Voda		
	Máslo *2		70 g

*1 Nakrájejte na kostky 2–3 cm a uložte do ledničky.
*2 Nakrájejte na kostky 1–2 cm a uložte do ledničky.

Tipy

- Když je na displeji zobrazen zbývající čas, nepřidávejte máslo ani zvláštní přísady.
- Zvláštní přísady, například rozinky, přidejte s máslem v kroku 8.

Velmi jednoduché pečení briošky

- Nakrájejte máslo na kostky 1–2 cm a uložte do ledničky.
- Přidejte je s ostatními přísadami na začátku a pokračujte krokem 5.
- Tímto způsobem přeskočte postup v kroku 8. Tato brioška má odlišnou chuť.

1 – 5 **Viz str. CZ11 z Přípravy.**

6 **Vyberte menu 12, zvolte zbarvení kůrky.**

7 **Stisknutím tlačítka spusťte menu.**

- Displej zobrazuje zbývající čas do zaznění zvukového signálu.

8 Po asi 55 minutách. Po zvukovém signálu **otevřete víko. Když začne blikat , přidejte další máslo** (to trvá to cca 5 minut). **Zavřete víko a zařízení znovu spusťte.**

9 ①Po asi 45–50 minutách od opětovného spuštění. Po zaznění zvukového signálu **otevřete víko a vytáhněte pečicí nádobu. Vyndejte** z pečicí nádoby **těsto a hnětací hák.**

②Vytřete máslem (mimo rozpis) pečicí nádobu a umístěte vytvarované těsto.

③**Vraťte ji do hlavní jednotky.**

④**Zavřete víko a zařízení znovu spusťte.**

Během 10 minut, zatímco bliká , dokončete kroky ①–④. Zařízení se automaticky spustí po 10 minutách od vydání akustického signálu.

10 **Stiskněte tlačítko a vyjměte chléb,** když zařízení vydá 8krát akustický signál a bliká indikátor **End** (Konec)**.**

Pečení koláče

Menu 13 Jen pečení

Délka programu: 30 min až 1 h 30 min

Ovocný koláč

	Máslo		200 g
	Cukr		180 g
	4 vejce (středně velké)		200 g
	Mléko		30 mL
	Hladká mouka	Smíchejte	300 g
	Prášek do pečiva		13 g
	Směs sušeného ovoce		200 g

Tipy

- Časovač pouze nastavuje dobu pečení.

1 **Odstraňte hnětací hák a máslem (mimo rozpis) vytřete pečicí nádobu.**

2 **Ve velké misce rozetřete máslo s cukrem do pěny. Přidávejte vejce jedno po druhém a dobře je rozšlehejte.**

3 **Přidejte mléko a postupně přisypávejte směs mouky s práškem do pečiva, směs sušeného ovoce a po přidání dobře rozšlehejte.**

4 **Nalijte do pečicí nádoby a vraťte ji do hlavní jednotky. Zavřete víko a připojte síťový kabel.**

5 **Vyberte menu 13.**

6 **Nastavte dobu pečení.**
(Ovocný koláč: 1 hodina a 20 minut)

7 **Stisknutím tlačítka spusťte menu.**

- Displej zobrazuje zbývající čas do ukončení programu.

8 **Stiskněte tlačítko a vyjměte koláč,** když zařízení vydá 8krát akustický signál a bliká indikátor **End** (Konec)**.**

Dodatečné pečení

- Jestliže těsto není propečené, opakujte kroky 5–8. (Když je zařízení ještě horké, lze čas pečení dvakrát prodloužit v rozsahu 50 minut. Stisknutím tlačítka **Časovač** podle potřeby začne časovač odpočítávat znovu od 1 minuty.)

Pečení základního bezplepkového chleba

Menu 14 Bezlepkový chléb

Délka programu: 1 h 50 min

Bezlepkový chléb

	Voda	430 mL
	Olej	1 lžc
	Směs na bezlepkový chleba	500 g
	Sušené droždí	2 lžk

Chléb bez lepku a pšenice

	Mléko	310 mL
	2 vejce (středně velké), rozšlehané	100 g
	Ovocný ocet	1 lžc
	Olej	2 lžc
	Med	60 g
	Sůl	1¼ lžk
	Hnědá rýžová mouka	150 g
	Bramborový škrob	300 g
	Xanthanová guma	2 lžk
	Sušené droždí	2½ lžk

Tipy pro bezlepkový chléb:

- Nejdříve do pečicí nádoby nalijte vodu, potom přidejte přísady v pořadí dle receptu.
- Výsledek se liší podle receptu nebo při použití chlebové směsi.
- Postupujte podle receptu na obalu směsi pro přípravu bezlepkového chleba.

1 – 5 **Viz str. CZ11 z Přípravy.**

6 **Vyberte menu 14.**

7 **Stisknutím tlačítka spusťte menu.**

- Displej zobrazuje zbývající čas do ukončení programu.

8 **Stiskněte tlačítko a vyjměte chléb,** když zařízení vydá 8krát akustický signál a bliká indikátor **End** (Konec)**.**

Pečení bezplepkového dortu

Menu 15 Bezlepkový dort

Délka programu: 1 h 50 min

Bezlepkový čokoládový dort

	Máslo *1	150 g
	Cukr	150 g
	3 vejce (velké), rozšlehané	180 g
	Tmavá čokoláda, rozpuštěná	120 g
	Mouka z bílé rýže	120 g
	Kakaový prášek	30 g
	Prášek do pečiva	10 g

*1 Nakrájené na kostičky 1 cm.

Tipy

- Použijte gumovou stěrku, aby nedošlo k poškození pečicí nádoby. Nepoužívejte kovovou špachtli.
- Pokud při vyjímání dortu pečicí nádobou prudce zatřesete, ztratí pečivo tvar.

1 – 5 **Viz str. CZ11 z Přípravy.**

6 **Vyberte menu 15.**

7 **Stisknutím tlačítka spusťte menu.**

- Displej zobrazuje zbývající čas do zaznění zvukového signálu.

8 Po asi 2 minutách. Po zvukovém signálu **otevřete víko. Seškrábněte mouku během 3 minut, kdy bliká . Zavřete víko a zařízení znovu spusťte.**

- Hnětení bude pokračovat po 3 minutách bez stisknutí tlačítka .

9 Po asi 12 minutách. Po zvukovém signálu **otevřete víko. Seškrábněte těsto ze stěn pečicí nádoby, když bliká . Zavřete víko a zařízení znovu spusťte.**

- Hnětení bude pokračovat po 3 minutách bez stisknutí tlačítka .

10 **Stiskněte tlačítko a vyjměte dort,** když zařízení vydá 8krát akustický signál a bliká indikátor **End** (Konec)**.**

Česky

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:22:17

Pokyny pro manipulaci a recepty

Příprava chlebového těsta

Menu 16 Chlebové těsto

Délka programu: 2 h 20 min

Základní těsto

Sušené droždí	1 lžk
Bílá chlebová mouka	500 g
Máslo	30 g
Cukr	1½ lžc
Sůl	1½ lžk
Voda	310 mL

1 — 5 Viz str. CZ11 z Přípravy.

6 Vyberte menu 16.

7 Stisknutím tlačítka spusťte menu.
- Displej zobrazuje zbývající čas do ukončení programu.

8 Stiskněte tlačítko a vyjměte těsto, když zařízení vydá 8krát akustický signál a bliká indikátor **End** (Konec)**.**

9 Vytvarujte dokončené těsto, nechte jej nakynout na dvojnásobek a potom jej upečte v troubě.

Příprava těsta na pizzu

Menu 17 Těsto na pizzu

Délka programu: 45 min

přednastavený rozsah: 45 min až 13 h

Těsto na pizzu

Sušené droždí	1 lžk
Bílá chlebová mouka	450 g
Olej	4 lžc
Sůl	2 lžk
Voda	240 mL

1 — 5 Viz str. CZ11 z Přípravy.

6 Vyberte menu 17.

7 Stisknutím tlačítka spusťte menu.
- Displej zobrazuje zbývající čas do ukončení programu.

8 Stiskněte tlačítko a vyjměte těsto, když zařízení vydá 8krát akustický signál a bliká indikátor **End** (Konec)**.**

9 Nožem rozdělte těsto a vytvarujte malé kuličky.

10 Přikryjte je vlhkou kuchyňskou utěrkou a nechte 10 minut odstát.

11 Vytvarujte je do placky a propíchejte vidličkou.

12 Přidejte oblíbenou rajčatovou směs a potřebné suroviny a potom upečte v troubě.

Příprava džemu

Menu 18 Džem

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

Jahodový džem

Jahody rozkrájené na malé kousky *1	600 g
Cukr *1	400 g
Pektin v prášku *2	13 g

*1 Do pečicí nádoba dejte suroviny v následujícím pořadí: polovina ovoce → polovina cukru → zbytek ovoce → zbytek cukru.

*2 Před vložením pečicí nádoby do hlavní jednotky posypte přísady v pečicí nádobě pektinem.

Jak správně nastavit hustotu džemu

- Podle receptů v této části vzniknou tekuté džemy, protože je použito méně cukru.
- Ovoce s vysokým obsahem pektinu houstne dobře, ale s menším obsahem pektinu rosoluje obtížně.
- Je třeba použít správné množství cukru, kyseliny a pektinu.
- Používejte právě dozrálé plody. Přezrálé nebo nedozrálé ovoce také rosoluje špatně.
- Dodržujte přesné množství jednotlivých přísad, jak jsou uvedeny v receptu. V opačném případě džem neztuhne, převaří se nebo zhrudkovatí.
- Nastavte vhodnou dobu vaření.

1 — 5 Viz str. CZ11 z Přípravy.

6 Vyberte menu 18.

7 Nastavte dobu vaření.
(Jahodový džem: 1 hodina a 40 minut)

8 Stisknutím tlačítka spusťte menu.
- Displej zobrazuje zbývající čas do ukončení programu.

9 Stiskněte tlačítko a opatrně džem vyjměte, když zařízení vydá 8krát akustický signál a bliká indikátor **End** (Konec)**.**

Dodatečná tepelná příprava

- Pokud není dostatečně hustý, opakujte kroky 6–9.
  (Když je zařízení ještě horké, lze čas přípravy dvakrát prodloužit v rozsahu 10–40 minut. Stisknutím tlačítka **Časovač** podle potřeby začne časovač odpočítávat znovu od 1 minuty.)

Tipy

- **Časovač slouží pouze k nastavení délky doby vaření.** (Standardně: 2 hodiny)
- Během chladnutí se hustota džemu zvyšuje. Dávejte pozor na převaření.
- Necháte-li džem v pečicí nádobě, může se spálit.
- Hotovým džemem naplňte sklenice co nejdříve.
  Při vyjímání džemu postupujte opatrně, abyste se nepopálili.
- Džem uložte na chladném a tmavém místě. Kvůli nižšímu obsahu cukru nebude životnost džemu stejná jako u džemů v obchodech. Po otevření jej skladujte v ledničce a co nejdříve spotřebujte.

Čištění a údržba

Než budete spotřebič čistit, odpojte jej ze zásuvky a nechte vychladnout.

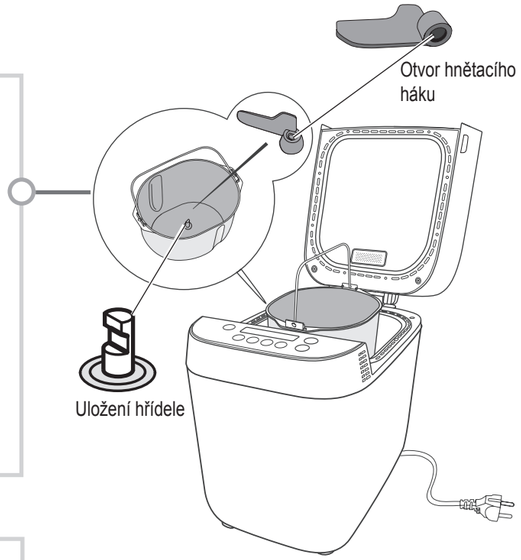
- Po každém použití zařízení jeho součásti pečlivě vyčistěte.
- Žádnou část pekárny nemyjte v myčce.
- Nepoužívejte čisticí abrazivní prostředky či pomůcky (čisticí prášky, zdrsněné houbičky apod).
- Nepoužívejte benzín, ředidla, alkohol nebo bělidla.
- Po opláchnutí omyvatelných částí vše osušte utěrkou. Součásti pekárny udržujte stále čisté a suché.

Pečicí nádoba a Hnětací hák

Odstraňte veškeré zbytky těsta, zejména kolem hnětací hřídele a do otvoru pro hnětací čepel.

Umyjte měkkou houbičkou nebo mašlovačkou a osušte.

- Veškeré zbývající těsto na hnětací hřídeli nebo v otvoru pro hnětací čepel může způsobit, že čepel snadno odpadne nebo zůstane v chlebu.
- Pečicí nádobu neponořujte celou.
  - Pokud hnětací hák nelze snadno vyjmout, nalijte do pečicí nádoby teplou vodu a počkejte 5–10 minut.
- Aby nedošlo k poškození povrchu, nepoužívejte ostré nástroje nebo tvrdý kartáč.

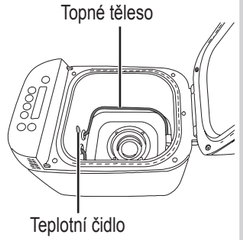


Vnitřek

Odstraňte zbytky potravin.

K vyčištění vnitřku zařízení použijte vlhký hadřík, vyhněte se přitom oblasti topného tělesa a teplotního čidla.

- Barva vnitřku zařízení se během používání může měnit.

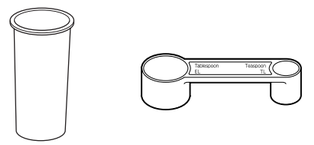


Vnější části a Otvory pro únik páry

Otřete vlhkou utěrkou.

Odměrka a Dávkovací lžička

Omyjte teplou mýdlovou vodou a dobře vysušte.



- Tyto předměty nejsou uzpůsobeny pro mytí v myčce.

Česky

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:22:17

Odstraňování potíží

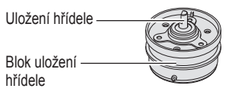
Než ponesete zařízení do opravny v případě nastalého problému, projděte si následující část.

Problém	Příčina a řešení
Během tepelné přípravy nebo po ní	
Chléb nekyne dobře. Horní část bochníku není úhledná.	● Kvalita lepku ve vaší mouce je špatná, nebo jste použili nevhodnou mouku. (Kvalita lepku kolísá v závislosti na teplotě, vlhkosti, způsobu skladování mouky, ale také na sezóně sklizně obilí.) → Vyzkoušejte jiný druh mouky, značku nebo výrobní šarži. ● Těsto je příliš tuhé, pravděpodobně jste dali málo vody. → Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje víc vody než jiné druhy, proto zkuste přidat 10 – 20 mL vody. ● Použili jste nesprávný druh sušené droždí. → Použijte sušené droždí v sáčku, které je označené jako **instantní**. U tohoto druhu se nemusí nechávat vzejít kvásek. ● Použili jste málo sušené droždí, nebo bylo příliš staré. → Použijte **dávkovací lžíci**. Zkontrolujte datum použitelnosti sušené droždí. (Uchovávejte ho v lednici.) ● Sušené droždí přišlo do kontaktu s vodou ještě před hnětením těsta. → Zkontrolujte, zda jste vkládali suroviny v pořadí podle receptu. (Str. CZ11) ● Možná jste dali moc soli nebo málo cukru. → Ověřte si dávky v receptu a používejte dodané **dávkovací lžíce**. → Zkontrolujte, jestli ostatní suroviny neobsahují sůl nebo cukr.
Chléb vůbec nevykynul. Můj chléb je bledý a lepivý.	● Nepoužili jste sušené droždí. → Vložte do pečicí nádoby správné množství sušené droždí. ● Použili jste málo sušené droždí, nebo bylo příliš staré. → Použijte **dávkovací lžíci**. Zkontrolujte datum použitelnosti sušené droždí. (Uchovávejte ho v lednici.) ● Možná byl vypnutý proud nebo jste zařízení v průběhu pečení vypnuli. * Je-li zařízení vypnuto na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. → Vyklopte bochník z pečicí nádoby a začněte znovu s novými surovinami.
Chléb se lepí a špatně krájí.	● Mohl být ještě hodně horký, když jste jej krájeli. → Nechte chléb vychladnout na drátěné mřížce a teprve pak jej rozkrojte, aby z něho unikla zbývající pára.
Chléb vykynul příliš.	● Použili jste moc sušené droždí nebo vody. → Ověřte si dávky v receptu a k určení správného množství používejte **dávkovací lžíci** (sušené droždí), nebo **odměrku** (voda). → Zkontrolujte, jestli ostatní suroviny neobsahují moc vody. ● Použili jste příliš mnoho mouky. → Mouku přesně zvažte.
Chléb je příliš pórovitý.	● Použili jste příliš sušené droždí. → Ověřte si dávky v receptu a používejte dodané **dávkovací lžíce**. **[Jemný chléb]** ● Použili jste moc vody. → Některé druhy mouky absorbují víc vody než jiné, zkuste dát o 10 – 20 mL vody méně.
Chléb po vykynutí zase klesne.	● Použitá mouka není moc kvalitní. → Zkuste použít jinou značku. **[Jemný chléb]** ● Použili jste moc vody. → Zkuste dát o 10 – 20 mL méně vody.
Kůrka tvoří varhánky a po vychladnutí je měkká.	**[Jemný chléb]** ● Zbytky páry uvnitř chleba pronikají kůrkou, a tím kůrka měkne. → Aby se objem páry snížil, zkuste ubrat asi 10 – 20 mL vody.
Bochník je po stranách propadlý a na spodní straně je vlhký.	● Po dopečení jste chléb nechali příliš dlouho v pečicí nádobě. → Upečený bochník vyklopte co nejdříve po skončení programu. ● Možná byl vypnutý proud nebo jste zařízení v průběhu pečení vypnuli. * Je-li zařízení vypnuto na více než 10 minut, program už dál nepokračuje.
Jak lze uchovat křupavou kůrku?	● Chcete-li, aby chléb měl křehčí kůrku, můžete jej péci v troubě při teplotě 200 °C / 392 °F, nebo stupni 6, po dalších 5 – 10 minut.
Na spodní straně briošky je usazený olej. Kůrka je mastná. Ve struktuře chleba jsou velké otvory.	● Vložili jste máslo do 5 minut od pípnutí? → Když už na displeji zbývá velmi krátká doba do konce pečení, máslo již nepřidávejte. (Krok 8 na str. CZ14) Chuť másla nebude tak výrazná, ale výsledek jinak nebude špatný.

Problém	Příčina a řešení
Během tepelné přípravy nebo po ní	
Briošky nejsou moc chutné, když použiji chlebovou směs.	● Zkuste následující triky: → V menu 12 proběhne pečení lépe, když trochu snížíte množství droždí. (Pokud není součástí směsi.) → Použijte recept pro chlebovou směs, ale použijte jí asi 350 – 500 g. → Nejdříve nasypte do pečicí nádoby sušené droždí, potom přidejte suché přísady, máslo a potom vodu. Zvláštní přísady přidávejte později. (Str. CZ14) → Postup dokončení se v receptech u různých druhů chlebových směsí liší.
Proč těsto není dostatečně promísené?	● Zapomněli jste do pečicí nádoby vložit hnětací hák. → Než dáte do pečicí nádoby suroviny, zkontrolujte, jestli je hnětací hák na svém místě. ● Možná byl vypnutý proud nebo jste zařízení v průběhu pečení vypnuli. → Je-li zařízení vypnuto na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Můžete zkusit spustit program znovu, ale pokud už před výpadkem elektřiny probíhalo hnětení, bude kvalita chleba pravděpodobně horší.
Zvláštní přísady nejsou řádně promíchány.	● Přidali jste zvláštní přísady do pečicí nádoby, když blikalo ? → Zvláštní přísady musí být přidány do pečicí nádoby, když na displeji bliká .
Při pečení briošek nejsou správně promíchány dodatečné přísady.	● Přidali jste dodatečné přísady do 5 minut od akustického signálu? → Dodatečné příměsi je třeba přidat, dokud na displeji bliká . ● Do některých chlebových směsí se dodatečné suroviny obtížněji zamíchávají nebo mají tendenci z nádoby vyskakovat. → Snižte dodatečné přísady na polovinu.
Chléb se neupekl.	● Vybrali jste menu na přípravu těsta. → Menu na přípravu těsta neobsahují fázi pečení. ● Možná byl vypnutý proud nebo jste zařízení v průběhu pečení vypnuli. → Je-li zařízení vypnuto na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Pokud těsto řádně vykynulo, můžete chléb upéct v troubě. ● Jestliže jste dali do nádoby málo vody, mohlo zařízení zastavit zařízení chránící motor před přetížením. To se může stát, když je motor přetížený hnětením příliš tuhého těsta. → Poraďte se s prodejcem nebo servisním technikem. Příště dávejte větší pozor na správné dávkování surovin pomocí **odměrky**. ● Možná jste zapomněli do nádoby nasadit hnětací hák. → Hnětací hák nasaďte do nádoby jako první. (Str. CZ11) ● Hřídel hnětacího háku se nemůže v pečicí nádobě volně otáčet. → Když je hnětací hák nasazený a hřídel se nemůže otáčet, budete muset vyměnit blok jejího uložení. (Poraďte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.)
Na spodní straně a na bocích chleba zůstávají zbytky mouky.	● Použili jste více mouky nebo málo vody. → Ověřte si množství v receptu a navažte správné množství mouky nebo odměřte správné množství vody pomocí váhy nebo dodanou **odměrkou**.
Chléb nejde vyklopit.	● Pokud chleba nejde z pečicí nádoby vyklopit nebo je obtížné jej vyjmout, nechte pečicí nádobu 5 – 10 minut chladnout. S použitím kuchyňských rukavic obraťte pečicí nádobu dnem vzhůru (viz str. CZ12). Držte ji oběma rukama a poklepejte o čistý kuchyňský povrch s rozestřenou kuchyňskou utěrkou, dokud se chleba neuvolní.
Po vyklopení chleba z pečicí nádoby zůstane hnětací hák přilepený v bochníku.	● Těsto mohlo být moc tuhé. → Nechte chléb vychladnout a hnětací hák opatrně vyndejte. Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje více vody než jiné druhy, proto příště zkuste dát o 10 – 20 mL více vody. ● Pod hnětacím hákem se vytvořila kůrka. → Hnětací hák a uložení hřídele po každém použití omyjte.
Džem překypěl.	● V nádobě bylo moc ovoce nebo cukru. → Použijte tolik ovoce a cukru, kolik uvádí recept na straně CZ16.
Džem je moc řídký a netuhne.	● Ovoce bylo málo, nebo bylo přezrálé. ● Přidali příliš málo cukru. ● Doba vaření byla příliš krátká. ● Použité ovoce obsahovalo málo pektinu. → Nechte džem úplně vychladnout. Během chladnutí se hustota džemu zvyšuje. → Řídký džem můžete použít jako přeliv na dezerty.

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:22:18

Odstraňování potíží

Problém	Příčina a řešení
Během tepelné přípravy nebo po ní	
Při přípravě džemu se obsah připálil nebo se zablokoval hnětací hák a nejde sundat.	● Buď jste použili málo ovoce, nebo příliš mnoho cukru. → Pečicí nádobu postavte do dřezu a naplňte ji do poloviny teplou vodou. Nechte obsah v pečicí nádobě odmočit, dokud uvařená směs nebo hnětací hák nepovolí. Až voda spálený obsah naruší, umyjte nádobu měkkou houbičkou.
Lze použít mražené ovoce?	● Lze použít pouze pro přípravu džemu.
Jaký cukr je nejvhodnější na přípravu džemu?	● Vhodný je bílý krystalový cukr. Nepoužívejte hnědý, dietní a nízkokalorický cukr či umělé sladidlo.
Lze k přípravě džemu použít ovoce naložené v alkoholu?	● Naložené ovoce nepoužívejte. Kvalita bude nízká.
Neobvyklé situace	
Hnětací hák rachotí.	● To se stává, když je hnětací hák na hřídeli příliš volný. (Nejedná se o poruchu.)
Během pečení je cítit zápach spáleniny. Z otvorů pro únik páry stoupá dým.	● Při prvním použití může dojít k vyvíjení nepříjemných pachů, za normálního provozu k tomu již pak znovu nedojde. ● Část surovin se dostala na topné těleso. → Někdy se stane, že při mísení z pečicí nádoby vypadne rozinka, trochu mouky apod. Až se chléb dopeče a zařízení vychladne, opatrně odstraňte zbytky surovin z topného tělesa. → Je vhodnější vkládat suroviny do pečicí nádoby mimo zařízení.
Těsto uniká dnem pečicí nádoby.	● Malé množství těsta může unikat ventilačními otvory, pokud neomezí pohyb hřídele. To neznamená poruchu, je však třeba čas od času zkontrolovat, jestli se uložení hřídele háku volně otáčí. → Když je uložení hřídele se nemůže otáčet, budete muset vyměnit blok jejího uložení. (Poraďte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.) (Spodní strana pečicí nádoby) Ventilační otvory (celkem 4) Uložení hřídele  Objednací č. ADA29E1651
Chybová hlášení na displeji	
Na displeji se zobrazí ⇉⚡-.	● Vyskytl se nějaký problém s dodávkou elektřiny trvající zhruba 10 minut (nedopatřením jste vytáhli zástrčku, vypadl jistič), případně se mohla vyskytnout jiná porucha v síti. → Program pekárny to nenaruší, jde-li jen o krátkodobou záležitost. Pokud se obnoví dodávka elektřiny do 10 minut, bude zařízení pokračovat v probíhajícím programu. Kvalita výsledného produktu tím ale může utrpět.
Na displeji je zobrazen symbol 1 a provoz je zastaven.	● Když je napájení zařízení jistou dobu přerušeno, po obnovení se na displeji zobrazí symbol 1. (Jedná se o pohotovostní režim a zařízení nemohlo pokračovat v programu.) → Vyjměte chléb, vdolek nebo přísady a začněte znovu s novými.
Na displeji se zobrazuje H01, H02.	● Displej signalizuje poruchu pekárny. → Poraďte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic.
Na displeji se zobrazuje U50.	● Zařízení je příliš horké (nad 40 °C/105 °F). Stává se to při opakovaném použití. → Než zařízení použijete znovu, nechte jej vychladnout (pod 40 °C/105 °F) a hlášení chyby U50 zmizí samo.

Technické údaje

Napájení	230 V ~ 50 Hz		
Příkon	700 W		
Objem	(Chlebová mouka)	max. 500 g	min. 300 g
	(Sušené droždí)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Prášek do pečiva)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Časovač	Digitální časovač (až 13 hodin)		
Rozměry (V × Š × H)	Přibl. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Hmotnost	Přibl. 7,0 kg		
Příslušenství	Odměrka, dávkovací lžička		

Likvidace použitých zařízení

Jen pro státy Evropské unie a země s fungujícím systémem recyklace a zpracování odpadu.

Tento symbol na výrobcích, jejich obalech a v doprovodné dokumentaci upozorňuje na to, že se použitá elektrická a elektronická zařízení nesmějí likvidovat jako běžný komunální odpad.

Aby byla zajištěna správná likvidace a recyklace použitých výrobků, odevzdávejte je v souladu s národní legislativou na příslušných sběrných místech.
Správnou likvidací přispějete k úspoře cenných přírodních zdrojů a předejdete možným negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí.
O další podrobnosti o sběru a recyklaci odpadu požádejte místní úřady.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu se vystavujete postihu podle národní legislativy.

Česky

SD-ZP2000 CZ_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:22:18

Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.

- A termék helyes és biztonságos használata érdekében olvassa el az útmutatásokat.
- A termék használata előtt , **vegye különösen figyelembe a Biztonsági óvintézkedések (HU3–HU5 oldal) és Fontos információk (HU5 oldal) című fejezeteket.**
- Kérjük, őrizze meg az utasításokat a jövőbeni használatra.
- A Panasonic nem vállal felelősséget a készülék rendellenes működtetéséből, vagy a kezelési útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.

Tartalom

Biztonsági óvintézkedések **HU3**
Fontos információk **HU5**
A részek megnevezése és útmutatások **HU6**
- Fő egység és tartozékok **HU6**
- Vezérlőegység és kijelző **HU7**

Szükséges hozzávalók **HU8**
- Kenyér hozzávalói **HU8**
- Adalékanyagok **HU9**
- Gluténmentes információk **HU9**

Menütáblázatok és sütési lehetőségek **HU10**
Kezelési tanácsok és receptek **HU11**
- Használatbavétel előtt **HU11**
- Előkészületek **HU11**
- Kenyérsütés **HU12**
  - Kenyér receptek **HU13**
- Briós készítése **HU14**
- Sütemény sütés **HU14**
- Gluténmentes kenyér sütése **HU15**
- Gluténmentes sütemény sütése **HU15**
- Kenyértészta-készítés **HU16**
- Pizzatészta-készítés **HU16**
- Lekvárfőzés **HU16**

Tisztítás és gondozás **HU17**
Hibaelhárítás **HU18**
Műszaki adatok **HU21**

Biztonsági óvintézkedések

A következőkben leírtakat feltétlen tartsa be.

A személyi sérülés, elektromos áramütés és tűz kockázatának csökkentése érdekében vegye figyelembe a következőket:

■ **A következő jelzések a készüléket helytelen használata esetén bekövetkező ártalom és sérülés fokát jelzik.**

⚠ **FIGYELEM!**	Olyan veszélyhelyzetre hívja fel a figyelmet, mely súlyos sérülést vagy halált okozhat.
⚠ **VIGYÁZAT:**	Olyan veszélyhelyzetre hívja fel a figyelmet, mely könnyű sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

■ **A jelzések besorolása és magyarázata a következő.**

⃠ Ez a szimbólum tiltást jelez.	❗ Ez a szimbólum olyan követelményeket jelent, amelyeket be kell tartani.

⚠ FIGYELEM

Rövidzárlat, füst, égés és egyéb sérülés miatti áramütés és tűz kockázatának csökkentéséhez.

⃠
- **Ügyeljen arra, hogy csecsemők, gyermekek ne játsszanak a csomagolási anyaggal.** (Ez fulladást okozhat.)
- **Ne szedje szét, ne akarja javítani vagy módosítani a készüléket.**
  ➜ Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.
- **Ne károsítsa a hálózati kábelt, illetve a hálózati csatlakozó.**
  A következő műveletek szigorúan tiltottak:
  Átalakítás, fűtőtest vagy forró felületek érintése, illetve azok közelébe helyezés, hajlítás, csavarás, húzás, az éles felületekre történő akasztás/a rajtuk történő áthúzás, nehéz tárgyak ráhelyezése, a hálózati kábel nyalábolása, illetve a készülék hordozása a hálózati kábellel.
- **Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozó sérült, illetve a hálózati csatlakozó lazán csatlakozik a hálózati csatlakozóaljzathoz.**
  ➜ A veszélyek elkerülése érdekében a cseréltesse ki a sérült hálózati kábelt a gyártónál, márkaszervizben vagy hasonlóan képzett szakemberrel.
- **Ne csatlakoztassa, illetve ne húzza ki a hálózati csatlakozót nedves kézzel.**
- **Ne merítse a készüléket vízbe, illetve ne fröcsköljön rá vizet és / vagy más folyadékot.**
- **Használat közben a szellőzőnyílásokat ne érintse meg, ne zárja vagy ne takarja le.**
  • Ilyen szempontból különösen ügyeljen a gyerekekre.

❗
- **Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek illetve csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező, illetve az ilyen eszközök használatában és ismeretében teljesen járatlan személyek csak akkor használhatják, ha azt felügyelet mellett teszik, vagy a készülék biztonságos használatáról megfelelő útbaigazítást kaptak, és megértették a vele járó veszélyeket.**
  Ne játszanak a gyerekek a készülékkel!
  A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyerekek, csak ha már 8 évesnél idősebbek, és felügyelet mellett teszik.

Magyar

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:20:46

Biztonsági óvintézkedések

A következőkben leírtakat feltétlen tartsa be.

⚠ FIGYELEM

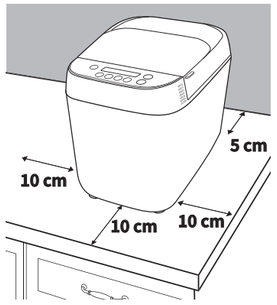
Rövidzárlat, füst, égés és egyéb sérülés miatti áramütés és tűz kockázatának csökkentéséhez.

- **A készüléket és hálózati kábelét tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyerekektől.**
- **Gondoskodjon róla, hogy a készülék címkéjén jelzett feszültség megegyezzen a hálózati feszültséggel.**
  Továbbá, ne csatlakoztasson több eszközt ugyanahhoz a hálózati aljzathoz, a túlmelegedés megelőzése érdekében. Amennyiben több hálózati csatlakozót csatlakoztat egy konnektorhoz, ügyeljen arra, hogy azok összteljesítménye ne haladja meg a háztartási csatlakozó aljzat névleges teljesítményfelvételét.
- **Szorosan dugja be a hálózati csatlakozót.**
- **Rendszeresen tisztítsa meg a hálózati csatlakozót a portól.**
  ➜ Húzza ki a hálózati csatlakozót és törölje le azt egy száraz ronggyal.
- **Ha esetleg rendellenes működést tapasztal, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.**
  A rendellenesség vagy meghibásodás tünetei / okai például a következők:
  • A hálózati csatlakozó és a hálózati kábel szokatlanul felforrósodik.
  • A hálózati kábel megsérül, vagy a készülék leáll.
  • A készüléktest eldeformálódik, látható sérülés keletkezik rajta, vagy szokatlanul felforrósodik.
  • Rendellenes működési zaj hallható használat közben.
  • Szokatlan szag érződik.
  • Egyéb rendellenesség vagy hiba.
  ➜ Vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, ahol vásárolta a terméket, vagy a Panasonic márkaszervizzel kivizsgálás vagy javítás céljából.

⚠ VIGYÁZAT

Az áramütés, tűz, égési vagy egyéb sérülés, illetve anyagi kár kockázatának csökkentése.

- **Ne használja a készüléket az alábbi helyeken.**
  • Egyenetlen felületeken, elektromos készülékeken, mint például hűtőgépen, textíliákon, mint például asztalterítőn vagy padlószőnyegen stb.
  • Olyan helyeken ahol víz csöpöghet a készülékre, illetve hőforrások közelében.
  ➜ A készüléket stabil, száraz, tiszta, sík és hőálló munkalapra helyezze, legalább 10 cm távolságra a széltől és legalább 5 cm távolságra a szomszédos falaktól és egyéb tárgyaktól.



⚠ VIGYÁZAT

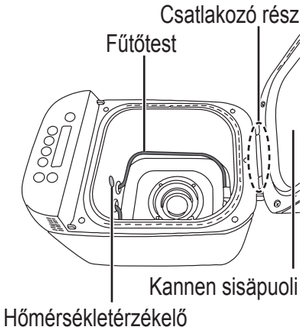
Az áramütés, tűz, égési vagy egyéb sérülés, illetve anyagi kár kockázatának csökkentése.

- **Működés közben ne vegye ki a kenyértartályt, és ne húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.**
- **Használat közben vagy sütés után ne érintse meg a forró részeket, mint a kenyértartály, a fűtőtest vagy a tetőlap belseje.**
  A kézzel érinthető területek használat közben felhevülhetnek. Ügyeljen a maradékhő forrásra, különösen használat után.
  ➜ Az égési sérülések elkerülése érdekében, amikor kiemeli a kenyértartályt vagy a kész kenyeret, mindig vegye fel a konyhai fogókesztyűt. (Ne használjon nedves fogókesztyűt.)
- **Ne használjon külső időzítőt stb.**
  • A készülék külső időzítő készülékről, vagy külön távvezérlő rendszerről nem működtethető.
- **Ne helyezzen semmilyen tárgyat a résekbe.**
- **Ne lépje túl a liszt (500 g) és kelesztő hozzávalók, pl. száraz élesztő (7 g) és sütőpor (13 g) maximálsan megengedett mennyiségét (lásd: HU21. oldal).**
- **Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt, amikor a készülék nincs használatban.**
- **A készüléket a hálózati csatlakozódugónál fogva kell leválasztani a hálózatról. Soha ne a hálózati vezeték húzza.**
- **A készülék kezelése, áthelyezése vagy tisztítása előtt húzza ki a hálózatból és hagyja lehűlni.**
- **Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült.**
- **Használat után mindenképp tisztítsa meg a készüléket, különösen az étellel érintkező felületeket. (lásd: HU17. oldal)**

Magyar

Fontos információk

- Ne használja a készüléket a szabadban, magas páratartalmú helyiségekben, illetve ne erőltesse a jobb oldalon ábrázolt alkatrészeket, mert ellenkező esetben üzemzavar vagy alaktorzulás következhet be.
- Ne használjon kést vagy egyéb éles eszközt a maradványok eltávolításához.
- Ne ejtse le a készüléket a károsodás elkerülése érdekében.
- Ne tároljon hozzávalókat vagy kenyeret a kenyértartályban.



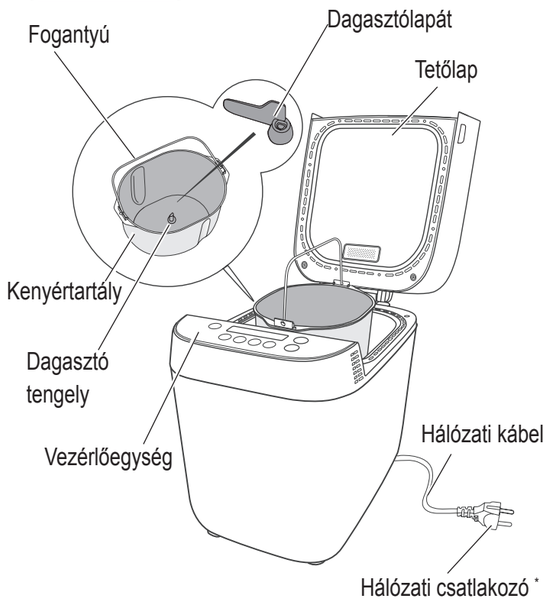
Ez a szimbólum a készüléken azt jelzi, hogy „Forró felület, ne érjen hozzá óvatlanul!”.

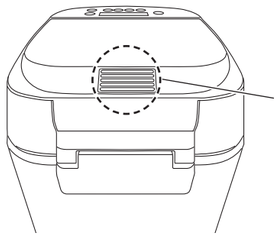
SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:20:46

A részek megnevezése és útmutatások

Fő egység és Tartozékok

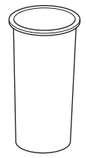
Fő egység





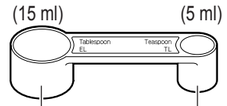
Tartozékok

Mérőpohár



(Max. 310 ml)
● 10 ml-es osztással

Mérőkanál



Evőkanál
● ½ jelzéssel

Teáskanál
● ¼, ½, ¾ jelöléssel

* A hálózati csatlakozó alakja eltérhet a képen láthatótól.

A kenyértartályt és a dagasztólapátot kerámiabevonat borítja, így a szennyeződés könnyen eltávolítható.

■ A kerámiabevonat védelme érdekében vegye figyelembe az alábbi tájékoztatást:

- Amikor kiveszi a kenyeret a kenyértartályból és/vagy eltávolítja a dagasztólapátot a kenyérből vagy kenyértartályból, semmilyen kemény vagy éles eszközzel, (például kés vagy villa) ne próbálja elősegíteni a kiemelést a kenyérből vagy kenyértartályból.
  - Ha a kenyér hozzátapad a kenyértartályhoz, és nem lehet könnyen kivenni, hagyja a kenyértartályt 5–10 percig hűlni, felügyelve arra, hogy senki vagy semmi ne éghessen meg tőle. Fogókesztyű használatával fordítsa fejjel lefelé a kenyértartályt (lásd: HU12. oldal). Két kézzel fogva ütögesse egy konyharuhával letakart tiszta főzőfelülethez, amíg a kenyér ki nem szabadul.
- Előfordulhat, hogy a dagasztólapát beszorul a kenyérbe. Ha ez így marad, várja meg míg lehűl a kenyér, és a szeletelés előtt vegye ki azt.
  - Ha a dagasztólapátot nem lehet kivenni a kenyértartályból, öntsön meleg vizet a kenyértartályra, és várjon 5–10 percet. Ha még mindig nehéz kivenni, forgassa el oldalra a dagasztólapátot, és húzza ki.
- Tisztításánál puha szivaccsal törölje át a kenyértartályt és a dagasztólapátot.Ne alkalmazzon semmilyen súrolószert pl. tisztítószert vagy súrolópárnát.
- A kemény, durva vagy nagy szemű alkotóelemek, mint a teljes kiőrlésű lisztek, melyekben gabonaszemek, cukor vagy adalékanyagok vannak, mint dió és különböző magvak, károsíthatják a kerámiabevonatot. Amikor nagyméretű alkotóelemeket tesz a kenyérbe, ezeket előzőleg törje vagy vágja kisebb darabokra. Tekintse meg az **Adalékanyagokra** vonatkozó információkat (lásd: HU9. oldal) és a receptben meghatározott mennyiségeket.
- Csak a készülékkel szállított dagasztólapátot használja.

A sütést követően a kenyértartály, a dagasztólapát és a kenyér nagyon forró lehet. Mindig óvatosan fogja meg ezeket.

Vezérlőegység és kijelző

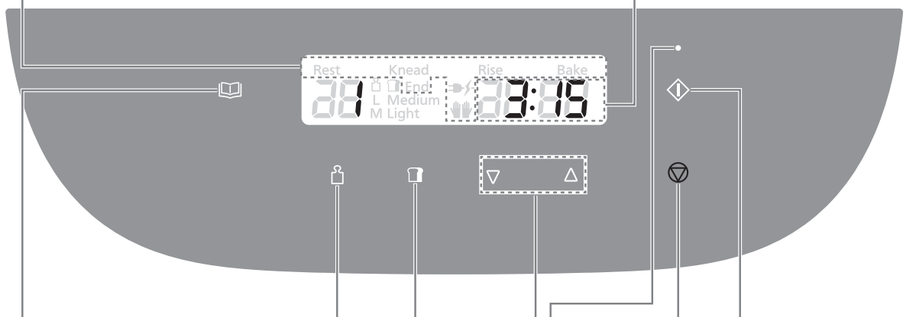
- A képen az összes szó és szimbólum megjelenik, a művelet során azonban csak azok jelennek meg, amelyek a művelethez szükségesek.

■ **Működési állapot**

A program aktuális fázisánál jelenik meg kivéve az ✋ és ⚡.
⚡ : Áramkimaradást jelez.
✋ : ● A hozzávalók manuális hozzáadását jelzi. (Menü 2, 3, 5, 7, 10, 11, és 12.)
● A manuális működésről tájékoztat. (Menü 12 és 15.)

■ **Megjelenített idő**

- A program befejezésig még hátralévő időtartam.
- Amikor manuálisan adagolja a hozzávalókat, a kijelző addig mutatja az időt, amíg az extra hozzávalókat hozzá nem adja.
- A menü bizonyos műveletet igényelt. A kijelző megjeleníti a fennmaradó időt, amíg a művelet elindul az **Indít** gomb megnyomása után.



■ **Méret**

A méret kiválasztásához nyomja meg ezt a gombot. Lásd a HU10. oldalt a menükért.
L
↑
M

■ **Kenyérhéj**

Nyomja meg ezt a gombot a kenyérhéj színének kiválasztásához. Lásd a HU10. oldalt a menükért.
Medium (közepes)
↑
Light (világos)

■ **Indít**

Nyomja meg ezt a gombot a program indításához.

■ **Állj**

A beállítás visszavonásához/a program leállításához. (Tartsa megérintve kb. 1 másodpercig.)

■ **Állapotjelző**

- A villogás azt jelzi, hogy a gép be van állítva, vagy manuális művelet szükséges.
  Az **Indít** gomb megnyomható.
- Ha folyamatosan világít az azt jelenti, hogy a gép programot hajt végre.
  Az **Indít** gomb nem nyomható meg.

Nincs bekapcsolva vagy bedugaszolva.

■ **Menü**

- Érintse meg ezt a gombot egyszer a beállítási mód aktiválásához.
- Nyomja meg még egyszer ezt a gombot a Menü számának módosításához.
  (A gyorsabb léptetéshez tartsa lenyomva a gombot.)
  A menüszámokat lásd: a HU10. oldalon

■ **Időzítő**

- A késleltetési időzítőt állítja be (ameddig elkészül a kenyér). Az elérhető menük esetében legfeljebb 13 órára állítható be. (Lásd a HU10. oldalt)
  Például: Most este 9:00 óra van, és azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 6:30 percre legyen kész.
  ➔ Az időzítőt (Timer) állítsa **9:30**-ra (a pillanatnyi időponttól 9 óra 30 perc eltérés).

Aktuális idő — Elkészülés időpontja

▲ Nyomja meg ezt a gombot az idő növeléséhez.
▼ Nyomja meg ezt a gombot az idő csökkentéséhez.
(A gyorsabb léptetés érdekében nyomja meg ezt a gombot egyszer, majd tartsa lenyomva.)

- A 13. és 18. menü idejének beállítása:
  - Menü 13
    A gomb egyszeri megnyomásával 1 perccel állítja előre a sütési időt, beleértve a további sütési időt.
  - Menü 18
    A gomb egyszeri megnyomásával 10 perccel állítja előre a főzési időt, de a további főzési idő 1 perc lesz.

Magyar

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:20:47

Szükséges hozzávalók

A legjobb eredmény elérése érdekében rendkívül fontos a hozzávalók pontos kimérése.

Folyékony hozzávalók

Használja a tartozék mérőpoharat vagy mérőkanalat.

Ha a receptben a keverék (folyadék plusz tojás) méréséhez mérleg használatát írják elő, digitális mérleg használata javasolt.

Száraz hozzávalók

Mérlegen vagy a mellékelt kisméretű mérőkanállal tanácsos kimérni. Digitális mérleg használata tanácsos.

Kenyér hozzávalói

Liszt

A kenyér fő összetevője. Dagasztás közben a lisztben lévő fehérje gluténné alakul át. A glutén struktúrát és textúrát ad a tésztának, ezenkívül elősegíti a kelesztést.
BL80 kenyérlisztet használjon. A BL80 kenyérliszt kemény búzából készül, és nagy mennyiségben tartalmaz fehérjét, ami a glutén képződéséhez szükséges.
A kelési folyamat közben felszabadult széndioxid csapdába kerül a glutén elasztikus szerkezete következtében, s kelesztéskor ez emeli fel a tésztát.

Száraz élesztő

A kenyér megemelkedését teszi lehetővé.
Olyan száraz élesztőt használjon, amelyiknél nem kell külön előre megkelleszteni az élesztőt (Ne használjon száraz élesztőt, amely felhasználás előtt erjesztést igényel.).
Azt a száraz élesztőt ajánljuk, amelyiknek a csomagolásán az **Instant Yeast, Easy Blend, Fast Action** vagy **Easy Bake** (Instant élesztő, könnyen keveredik, gyors hatás vagy könnyű sütés) felirat látható. Ha kis tasakban árult élesztőt használ, a már kinyitott tasakot azonnal zárja vissza, és tegye a hűtőszekrénybe. (A gyártó által megadott időtartamon belül használja fel.)

Tejes termékek

A hozzáadott tej növeli a kenyér zamatát és tápértékét.

- Ha víz helyett tejet használ, a kenyér tápértéke megnő, de ez időzített üzemmódban nem alkalmazható, mert a tej az éjszaka folyamán nem tartható frissen.

→Ennek megfelelően csökkentse a víz mennyiségét.

Cukor (kristálycukor, barna cukor, méz, melasz, stb.)

Táplálja az élesztőt, megédesíti és ízletesebbé teszi a kenyeret, és hozzájárul a héj színéhez.

- Ha mazsolát vagy más cukortartalmú gyümölcsöt tesz a tésztába, csökkentse a cukor mennyiségét.

Víz

Normál csapvizet használjon.

- Ha a helyiség hőmérséklete alacsony, használjon langyos vizet az 1., 2., 3., 9., 11., és 14. menühöz.
- Ha a helyiség hőmérséklete magas, használjon hideg vizet a 12. menühöz.
- A helyiség hőmérsékletétől fügzgetlenül használjon hideg vizet a 6. és 7. menühöz.

A vizet mindig mérje ki a mellékelt **mérőpohár**.

Zsiradék

Ízletesebbé és lágyabbá teszi a kenyeret.
Használjon vajat (nem sózott változatot), margarint vagy olajat.

Só

Az ízhatás fokozásával és a rugalmasság növelésével biztosítja a kenyér megemelkedését.
Pontatlan adagolás esetén a kenyér veszít magasságából / zamatosságából.

Gluténmentes alapanyagok

- A gluténmentes lisztek olyan lisztek, melyek rizsből, barna rizsből, mandulamagból, burgonyakeményítőből stb. készülnek és nem tartalmaznak fehérjét a glutén megkötéséhez, és önmagukban nem rendelkeznek a kenyérsütéshez szükséges rugalmassággal.
- A gluténmentes kenyér sütése esetében a xantángumi az egyik sűrítőanyag, mely képes ellátni a gluténfehérje feladatát az erjedés során.

Egyéb anyagok hozzáadásával még ízletesebbé teheti a kenyeret.

■ Tojás

Növeli a kenyér tápértékét és szebbé teszi a színét.

- Arányosan csökkentse a folyadék (víz) mennyiségét.
- A tojás hozzáadásakor verje fel azokat. A tojást tartalmazó recepthez ne használja az időmérő-beállítást. A tojás hamar megromlik, és nem biztos, hogy friss marad.

■ Korpa

Növeli a kenyér rosttartalmát.

- A használt mennyiség max. 30 g (2 evőkanál) legyen.

■ Búzacsíra

Diós ízhatást ad a kenyérnek.

- A használt mennyiség max. 30 g (2 evőkanál) legyen.

■ Fűszerek, gyógynövények

Kihangsúlyozza a kenyér ízét.
A fűszerek esetében csak kis mennyiséget (max. 1 evőkanál) alkalmazzon.
Szárított gyógynövényekből 1 – 2 evőkanálnyit használjon.
Friss gyógynövényeknél pedig a recept szerint járjon el.

Kenyérkeverék használata

■ Száraz élesztőt tartalmazó kenyérkeverék

① A keveréket tegye a kenyértartályba, és adja hozzá a vizet.
(A vízmennyiséget a csomagoláson feltüntetett leírás határozza meg)

② Válassza ki a 9 menüt, a keverék függvényében válassza ki a méretet, és indítsa el a sütést.
• 500 g – L • 400 g – M

- Egyes keverékeknél nem derül ki, hogy az mennyi száraz élesztőt tartalmaz, ezért csak néhány próbálkozás és sikertelen eredmény után kaphatja meg az optimális eredményt.

■ Kenyérkeverék, a száraz élesztő külön tasakban

① Először a száraz élesztőt helyezze a kenyértartályba, majd a kenyérlisztkeveréket, és öntse hozzá a vizet.

② A gépet a keverékben lévő liszt fajtájától függően állítsa a megfelelő üzemmódba, majd indítsa el a sütést.

Adalékanyagok (Szárított gyümölcsök, diófélék, baconszalonna, sajt stb.)

Elérhető menük: 2, 3, 5, 7, 10, 11, és 12

Készítsen ízesített kenyeret az adalékanyagok összezúzása nélkül.

Eljárás

Az **Indít** gomb megnyomását követően egy sípoló hangot hall.

A ✋ villogás során manuálisan helyezze a további hozzávalókat a kenyértartályba.

A hangjelzésig eltelt idő az indítástól számítva (körülbelül)

- 2 menü / Fehér mazsolás: kb. 20 – 25 perc
- 3 menü / Fehér töltött: kb. 20 – 25 perc
- 5 menü / Teljes kiőrlésű, mazsolás: kb. 1 óra 25 perc – 1 óra 55 perc
- 7 menü / Alacsony kalóriatartalmú, mazsolás: kb. 1 óra – 2 óra 35 perc
- 10 menü / Puha mazsolás: kb. 50 perc – 1 óra 15 perc
- 11 menü / Puha mazsolás gyors: kb. 20 – 25 perc
- 12 menü / Briós: kb. 55 perc

Alapanyagokkal kapcsolatos figyelmeztetés

Az egyes hozzávalók mennyiségét illetően kövesse a recept / menü utasításait.

Ellenkező esetben,

- Az alapanyagok kiszóródhatnak a kenyértartályból, kellemetlen szagokat és füstöt okozhatnak.
- Lehet, hogy a kenyér nem kel meg megfelelően.

Száraz / nem oldódó hozzávalók

Alkalmazza a Mazsola nevet tartalmazó menükhöz: Menü 2, 5, 7, 10, és 11.

■ Aszalt gyümölcsök

- Körülbelül 1 cm-es kockákra vágja.

■ Diófélék, magvak

- Körülbelül 1 cm-es kockákra vágja.
- A diófélék befolyásolják a glutén hatását, ezért túl sokat ne használjon belőlük.
- A nagyméretű, kemény magvak megkarcolhatják a kenyértartály falát.

Puha, könnyen foszló alapanyagok

Alkalmazza a Töltött kenyér: Menü 3.

■ Szalonna, szalámi, olajbogyó, szárított paradicsom

- A szalonnát és szalámit vágja fel 1 cm-es kockákra.
- Az olajbogyót negyedelje.

■ Sajt, csokoládé

- A sajtot vágja fel 1 cm-es kockákra.
- A csokoládét vágja apróra.

Magyar

Gluténmentes információk

A alap gluténmentes (diétás) kenyér készítésének módja egészen más, mint a normál kenyéré.
Ezért nagyon fontos, ha egészségügyi okok miatt készít gluténmentes kenyeret, konzultáljon az orvosával, és tartsa be a következőkben leírt útmutatásokat.

- A program egy speciális gluténmentes lisztre lett kifejlesztve, ezért a saját keverék alkalmazása nem biztosít ugyanolyan jó eredményt.
- A **gluten free** (gluténmentes) kiválasztásakor minden egyes receptnél gondosan be kell tartani a részleteket. (Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a kenyér nem lesz megfelelő.)
  Kétféle gluténmentes sütőkeverék van: az alacsony gluténtartalmú keverék, és amelyik nem tartalmaz búzát, és nincs gluténtartalma. Mielőtt kiválasztaná valamelyik sütőprogramot, konzultáljon orvosával.
- A sütés eredménye és a kenyér kinézete a felhasznált keveréktől függ. Előfordulhat, hogy a kenyér oldalánál marad némi liszt.
  A búzamentes keverékekkel több variáció lehetséges.
- Szeletelés előtt várjon kicsit, hogy kihűljön a kenyér, különben nem szeletelhető szépen.
- A kenyeret száraz, hűvös helyen tárolja, és két napon belül fogyassza el. Ha ennyi idő alatt nem fogyasztja el az egész kenyeret, szeletelje fel és a kívánt adagokra osztva, hűtőtasakban helyezze a mélyhűtőbe.

Figyelmeztetés azok számára, akik egészségügyi célból alkalmazzák a diabetikus recepteket:
A gluténmentes programok használatakor feltétlenül konzultáljon az orvosával, és csak az egészségi állapotának megfelelő hozzávalókból készítsen kenyeret.
A Panasonic nem vállal felelősséget azért, mert az orvosával történt előzetes megbeszélés nélkül alkalmazott bizonyos összetevőket a tésztához.
Ha diétás célból készít kenyeret, nagyon fontos, hogy kerülje azoknak az anyagoknak az alkalmazását, amelyek liszttel szennyezettek. Különös gondossággal kell eljárni a kenyértartály és a dagasztólapát, valamint az alkalmazott háztartási eszközök tisztításánál.

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:20:47

Menütáblázatok és sütési lehetőségek

■ Használható üzemmódok és azok időszükségletei

- A folyamat során a gép a program alapján indul el, vagy áll le.
- Az egyes folyamatokhoz szükséges időtartam függ a helyiség hőmérsékletétől.

	Menü-szám	Menü	Lehetőségek			Folyamatok					Megjegyzés *1 (✋)	Lásd a oldalt
			Méret	Kenyérhéj	Időzítő	Rest (Pihentetés)	Knead (Dagasztás)	Rise *2 (Kelesztés *2)	Bake (Sütés)	Összesen		
Ropogós héjú kenyér	1	Fehér	—	—	✔	—	5 perc–10 perc	2 óra 15 perc–2 óra 20 perc	50 perc	3 óra 15 perc	—	HU11–HU13 oldal
	2	Fehér mazsolás	—	—	—	—	25 perc–35 perc *4	1 óra 50 perc–2 óra	55 perc	3 óra 20 perc	✔	HU11–HU13 oldal
	3	Fehér töltött	—	—	—	—	25 perc–35 perc *4	1 óra 50 perc–2 óra	55 perc	3 óra 20 perc	✔	HU11–HU13 oldal
	4	Teljes kiőrlésű	—	—	✔	1 óra–1 óra 30 perc	10 perc–20 perc	2 óra 15 perc–2 óra 55 perc	55 perc	5 óra	—	HU11–HU13 oldal
	5	Teljes kiőrlésű, mazsolás	—	—	—	1 óra–1 óra 30 perc	30 perc–35 perc *4	2 óra–2 óra 35 perc	1 óra	5 óra 5 perc	✔	HU11–HU13 oldal
	6	Alacsony kalóriatartalmú	—	—	✔	45 perc–2 óra 20 perc *3	10 perc–15 perc	2 óra 35 perc–4 óra 15 perc	50 perc	6 óra	—	HU11–HU13 oldal
	7	Alacsony kalóriatar-talmú, mazsolás	—	—	—	45 perc–2 óra 20 perc *3	15 perc–25 perc *4	2 óra 30 perc–4 óra 5 perc	55 perc	6 óra 5 perc	✔	HU11–HU13 oldal
Sütés	8	Puha	✔	✔	✔	30 perc–1 óra	25 perc–30 perc *4	1 óra 45 perc–2 óra 10 perc	50 perc	4 óra	—	HU11–HU13 oldal
	9	Puha gyors	✔	✔	—	—	15 perc–25 perc	55 perc–1 óra 5 perc	40 perc	2 óra	—	HU11–HU13 oldal
	10	Puha mazsolás	✔	✔	—	30 perc–1 óra	20 perc–35 perc *4	1 óra 45 perc–2 óra 15 perc	50 perc	4 óra	✔	HU11–HU13 oldal
	11	Puha mazsolás gyors	✔	✔	—	—	25 perc–35 perc *4	45 perc–55 perc	40 perc	2 óra	✔	HU11–HU13 oldal
	12	Briós	—	✔	—	30 perc	35 perc–45 perc *4 *6	1 óra 35 perc–1 óra 45 perc *7	50 perc	3 óra 40 perc	✔	HU11, HU14 olda
	13	Csak sütés	—	—	—	—	—	—	30 perc–1 óra 30 perc	30 perc–1 óra 30 perc	—	HU14 olda
Gluténmentes	14	Alap gluténmentes	—	—	—	—	15 perc–20 perc	40 perc–45 perc	50 perc	1 óra 50 perc	—	HU11, HU15 olda
	15	Gluténmentes sütemény	—	—	—	—	20 perc *5	—	1 óra 30 perc	1 óra 50 perc	✔	HU11, HU15 olda
Egyéb	16	Kenyértészta	—	—	—	30 perc–50 perc	20 perc–30 perc *4	1 óra 10 perc–1 óra 20 perc	—	2 óra 20 perc	—	HU11, HU16 olda
	17	Pizzatészta	—	—	✔	—	30 perc–35 perc *4	10 perc–15 perc	—	45 perc	—	HU11, HU16 olda
	18	Lekvár	—	—	—	—	—	—	—	1 óra 30 perc–2 óra 30 perc	—	HU11, HU16 olda

*1 Megjegyzés (✋): Ez a menü lehetővé teszi, hogy a hangjelzést követően további hozzávalókat adjon hozzá, vagy manuális műveleteket végezzen.
*2 A készülék a kelesztés közben rövid ideig működik (a glutén optimális kialakulása érdekében).
*3 A folyamat elején van egy háromperces dagasztási folyamat a helyiség hőmérsékletének megfelelően módosul.
*4 A dagasztás folyamata közben van egy kelesztési időtartam.
*5 A dagasztási időszak során van egy kaparási időszak.
*6 A dagasztási időszak során van egy manuális folyamat.
*7 A kelesztési időszak során van egy manuális folyamat.

Kezelési tanácsok és receptek

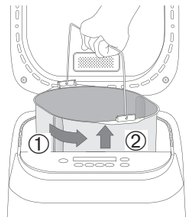
Használatbavétel előtt

- **Ez első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, és tisztítsa meg a gépet.** (HU17 oldal)
- **Ha hosszabb ideig nem használta a gépet, tisztítsa meg.** (HU17 oldal)

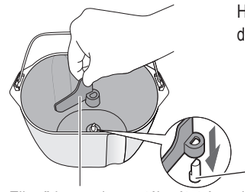
Előkészületek

1 **Nyissa ki a tetőlapot Vegye ki a kenyértartályt (1) és helyezze a dagasztólapátot a dagasztólapát tengelyére. (2)**

(1)



(2)



Helyezze szorosan a dagasztólapátot a dagasztólapát tengelyére.

Dagasztó tengely

Ellenőrizze a dagasztólapátot és a dagasztólapát tengelyét, győződjön meg arról, hogy tiszták. (HU17 oldal)

2 **A recept szerint, pontosan kimérve készítse elő a hozzávalókat.**

3 **A kimért hozzávalókat az elsőtől az utolsó felé haladva adagolja a kenyértartályba. (3)**

- A száraz élesztőt a dagasztólapáttól és a dagasztólapát tengelyétől távolabb helyezze el. Ha az élesztő egy része bekerül oda, lehet, hogy a kenyér nem kel meg.
- Helyezze a száraz hozzávalókat a száraz élesztőre. A keverés megkezdése előtt azt távol kell tartani minden folyadéktól.
- A fentieket követően a folyadékot a kenyértartály oldalfalának szélénél öntse, be, hogy elkerülje annak kifröccsenését. (4)

(3) A hozzávalók beadagolása
Példa

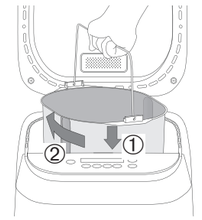
Fehérkenyér

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Vaj	10 g
Cukor	¾ tsp
Konyhasó	1¾ tsp
Víz	260 ml

(4)

4 **A kenyértartályról körbe töröljön le minden nedvességet és az összes lisztet, majd helyezze vissza a fő egységbe. (5)**
Zárja a tetőlapot.

(5)



5 **A kenyérsütő hálózati csatlakozóját csatlakoztassa a 230 V-os konnektorba.**

Ügyeljen arra, hogy a menü beállítása előtt végezze el az előkészületi lépéseket.

Magyar

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:20:49

Kezelési tanácsok és receptek

Kenyérsütés (1–11 menü)

6 **A menü kiválasztásához nyomja meg a Menü ( ) gombot.**

- Válassza ki a beállításokat a kiválasztott menüből. Lásd: HU10. oldal.

Kenyér mérete

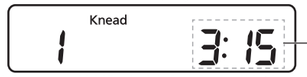
A héj színe

Késleltetés időzítő: maximum 13 órás késleltetést állíthat be a kenyérsütési folyamathoz.

* Az egyes menükhöz tartozó beállításokat a fenti ikonok jelzik a receptben.

7 **Nyomja meg az Indít ( ) gombot a készülék indításához.**

- A kijelzőn a kiválasztott program befejezéséig fennmaradó idő látható.



Hátralévő időtartamot

* A fennmaradó idő a helyiség hőmérsékletének megfelelően módosul.

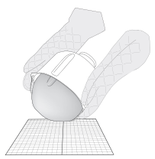
- **Menü 2, 3, 5, 7, 10, és 11 (További hozzávalók érhetőek el menü)**
  A kijelzőn a további hozzávalók hozzáadására figyelmezető hangjelzésig fennmaradó idő látható.
  A hangjelzés megszólalásakor adja hozzá manuálisan, majd újraindításhoz nyomja meg az gombot.
  A dagasztás a gomb megnyomásától függetlenül folytatódni fog (a hangjelzés 3 perc elteltével szólal meg).
  * Fejezze be a kiegészítő hozzávalók behelyezését, amíg a kijelzés villog. A villogásának abbamaradásakor a kijelző a hátralévő időt jeleníti meg.
  * Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen be hozzávalót.

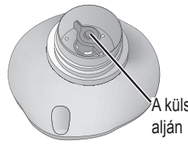
- Az optimális eredmény érdekében ne nyissa ki a tetőlapot, hacsak a menüben ez nincs előírva, mert ez befolyásolja a kenyér minőségét.

8 **Ha a kenyér elkészült (a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az End (Vége) szöveg villog), nyomja meg az Állj ( ) gombot, és húzza ki a konnektorból.**

9 **Azonnal vegye ki a kenyeret, ehhez száraz hőálló kesztyűt használjon, majd tegye azt egy fémrácsra.** (6) / (7)

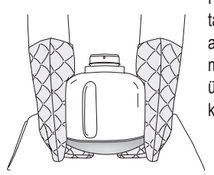
(6)


Hőálló kesztyűvel fogja meg a fogantyút, és rázza ki a kenyeret.


A külső tengely a kenyértartály alján

- A külső tengelyvég mozgatása károsíthatja a kenyér formáját.

(7)


Ha a (6) lépés után nehézségei támadnak, fordítsa fejjel lefelé a kenyérsütő formát, és a forma mindkét oldalának tartása közben ütögesse a konyharuha fölött a kenyér kieséséig. (Lásd: HU6. oldal.)

- A kenyér szeletelése előtt mindig távolítsa el a dagasztólapátot.

Kenyér receptek

Receptekért látogasson el ide: www.experience - fresh.eu

Az egyes receptekhez elérhető beállításokat és a szükséges műveleteket a következő ikonok jelzik:

Kenyér mérete **A héj színe** **Késleltetés időzítő**

A kimért hozzávalókat az elsőtől az utolsó felé haladva adagolja a kenyértartályba.

Adalékanyagok vagy manuális művelet elvégzése.

1 menü Fehér

Elkészítési idő: 3 óra 15 perc

beállítási tartománya: 3 óra 15 perc – 13 óra

Fehérkenyér

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Vaj	10 g
Cukor	¾ tsp
Konyhasó	1¾ tsp
Víz	260 ml

2 menü Fehér mazsolás

Elkészítési idő: 3 óra 20 perc

körülbelül 20 – 25 perc a 7. lépést követően (sípoló hangjelzés hallható)

Fehér mazsolás kenyér

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Vaj	10 g
Cukor	¾ tsp
Konyhasó	1¾ tsp
Víz	280 ml
Mazsola *1	150 g

3 menü Fehér töltött

Elkészítési idő: 3 óra 20 perc

körülbelül 20 – 25 perc a 7. lépést követően (sípoló hangjelzés hallható)

Fehér töltött kenyér

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Vaj	10 g
Cukor	¾ tsp
Konyhasó	1¾ tsp
Víz	280 ml
Szalonna *2	150 g

4 menü Teljes kiőrlésű

Elkészítési idő: 5 óra

beállítási tartománya: 5 óra – 13 óra

Teljes kiőrlésű kenyér

Száraz élesztő	1 tsp
Erős korpás liszt	400 g
Vaj	10 g
Cukor	¾ tsp
Konyhasó	1¾ tsp
Víz	280 ml

5 menü Teljes kiőrlésű, mazsolás

Elkészítési idő: 5 óra 5 perc

körülbelül 1 óra 25 perc – 1 óra 55 perc a 7. lépést követően (sípoló hangjelzés hallható)

Teljes kiőrlésű, mazsolás Kenyér

Száraz élesztő	1 tsp
Erős korpás liszt	400 g
Vaj	20 g
Cukor	1½ tsp
Konyhasó	1¾ tsp
Víz	300 ml
Mazsola *1	100 g

6 menü Alacsony kalóriatartalmú

Elkészítési idő: 6 óra

beállítási tartománya: 6 óra – 13 óra

Alacsony kalóriatartalmú kenyér

Száraz élesztő	¾ tsp
BL80 fehér kenyérliszt	300 g
Konyhasó	1 tsp
Víz (5 °C)	220 ml

7 menü Alacsony kalóriatartalmú, mazsolás

Elkészítési idő: 6 óra 5 perc

körülbelül 1 óra – 2 óra 35 perc a 7. lépést követően (sípoló hangjelzés hallható)

Alacsony kalóriatartalmú, mazsolás kenyér

Száraz élesztő	¾ tsp
BL80 fehér kenyérliszt	300 g
Konyhasó	1 tsp
Víz (5 °C)	220 ml
Mazsola *1	100 g

8 menü Puha

Elkészítési idő: 4 óra

Light (világos), Medium (közepes) M, L beállítási tartománya: 4 óra – 13 óra

Puha kenyér

	M	L
Száraz élesztő	¾ tsp	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g
Vaj	15 g	25 g
Cukor	1 tsp	1½ tsp
Konyhasó	1 tsp	1¼ tsp
Víz	280 ml	350 ml

9 menü Puha gyors

Elkészítési idő: 2 óra

Light (világos), Medium (közepes) M, L

Puha gyors kenyér

	M	L
Száraz élesztő	1 tsp	1¼ tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g
Vaj	15 g	25 g
Cukor	1 tsp	1½ tsp
Konyhasó	1 tsp	1¼ tsp
Víz	280 ml	350 ml

10 menü Puha mazsolás

Elkészítési idő: 4 óra

Light (világos), Medium (közepes) M, L

körülbelül 50 perc – 1 óra 15 perc a 7.lépést követően (sípoló hangjelzés hallható)

Puha mazsolás kenyér

	M	L
Száraz élesztő	¾ tsp	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g
Vaj	15 g	25 g
Cukor	1 tsp	1½ tsp
Konyhasó	1 tsp	1¼ tsp
Víz	280 ml	350 ml
Mazsola *1	120 g	150 g

11 menü Puha mazsolás gyors

Elkészítési idő: 2 óra

Light (világos), Medium (közepes) M, L

körülbelül 20 – 25 perc a 7. lépést követően (sípoló hangjelzés hallható)

Puha mazsolás gyors kenyér

	M	L
Száraz élesztő	1 tsp	1¼ tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g
Vaj	15 g	25 g
Cukor	1 tsp	1½ tsp
Konyhasó	1 tsp	1¼ tsp
Víz	280 ml	350 ml
Mazsola *1	120 g	150 g

*1 Körülbelül 1 cm-es kockákra vágja.
*2 Vágja fel durván, kb. 1 cm-es kockákra.

- Az ebben az utasításban használt rövidítések, a teljes név a következőképpen íródott: tsp = teáskanál; tbsp = evőkanál; kb. = körülbelül.

Magyar

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:20:50

Kezelési tanácsok és receptek

Briós készítése

12 menü Briós

Elkészítési idő: 3 óra 40 perc

Light (világos), Medium (közepes)

Alap briós

	Száraz élesztő		1 tsp
	BL80 fehér kenyérliszt		320 g
	Vaj *1		50 g
	Cukor		3½ tbsp
	Zsírszegény tejpor		1½ tbsp
	Konyhasó		1¼ tsp
	2 tojássárgája (Közepes)	Keverék	200 g
	1 tojás (Közepes)		
	Víz		
	Vaj *2		70 g

*1 Vágja 2–3 cm-es kockákra és tartsa a hűtőszekrényben.

*2 Vágja 1–2 cm-es kockákra és tartsa a hűtőszekrényben.

Tippek

- Ne adjon hozzá vajat vagy más plusz hozzávalót, miután a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- Ha további hozzávalókat, mint például mazsolát ad hozzá, a 8. lépésben a vajjal együtt adja hozzá.

Briós sütése egyszerűen

- A vajat 1–2 cm-es kockákra vágja fel, és tartsa azokat a hűtőben.
- Adja hozzá azokat és az egyéb hozzávalókat az elején és folytassa az 5. lépéssel.
- Hagyja ki a folyamat 8. lépését. Ez a Briós kissé eltér a másiktól.

1 – 5 Lásd: HU11. oldal-Előkészületek

6 Válassza ki a 12. menüt, válassza ki a héj színét

7 A kezdéshez nyomja meg a gombot.

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

8 Körülbelül 55 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. Adja a hozzá a további vajat, amikor a villog** (ez körülbelül 5 percig tart). **Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

9 ①Az újraindítás után 45–50 perccel. Amikor sípoló hangot hall, nyissa ki a **fedőlapot és vegye ki a kenyértartályt**. **Vegye ki a veknit és a dagasztólapátot** a kenyértartályból.

②Kenje ki vajjal (a recepten kívüli mennyiség) a kenyértartályt, és helyezze vissza a formázott cipót.

③Tegye vissza a fő egységbe.

④Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.

Az ①–④ lépéseket a villogásától számított 10 percen belül végezze el. 10 perccel a sípolás után a gép automatikusan újraindul.

10 Nyomja meg a gombot, és vegye ki a kenyeret, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **End** (Vége) felirat villog.

Sütemény sütés

13 menü Csak sütés

Elkészítési idő: 30 perc–1 óra 30 perc

Gyümölcstorta

	Vaj		200 g
	Cukor		180 g
	4 tojás (Közepes)		200 g
	Tej		30 ml
	Finomliszt	A	300 g
	Sütőpor		13 g
	Keverje össze a szárított gyümölcsöket		200 g

Tippek

- Az időzítő csak a sütés hosszát állítja be.

1 Távolítsa el a dagasztólapátot, és kenje ki vajjal (a recepten kívüli mennyiség) a kenyértartályt.

2 Egy nagy tálban vajat és cukrot krémesítsen, amíg könnyű és habos nem lesz. A tojásokat egyesével, jól felverve adja hozzá.

3 Adjon hozzá tejet, szitálja bele az „A” hozzávalókat, és keverje bele a szárított gyümölcsöket, minden egyes hozzáadás után jól verje fel.

4 Öntse be a kenyértartályba és tegye vissza a fő egységbe zárja le a tetőlapot, és dugja be a konnektorba.

5 Válassza ki a 13 menüt

6 Állítsa be a sütési időt
(Gyümölcstorta: 1 óra és 20 perc)

7 A kezdéshez nyomja meg a gombot.

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

8 Nyomja meg a gombot, és távolítsa el a süteményt, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **End** (Vége) felirat villog.

További sütés

- Ha a sütés még nincs készen, ismételje meg az 5–8 lépést. (A plusz sütési idő legfeljebb kétszer adható meg 50 percen belül, miközben a készülék még forró. Az időzítő ismét 1 percről fog indulni, ha megnyomja az **Időzítő** gombot.)

Gluténmentes kenyér sütése

14 menü Alap gluténmentes

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Alap gluténmentes

	Víz	430 ml
	Olaj	1 tbsp
	Alap gluténmentes kenyérlisztkeverék	500 g
	Száraz élesztő	2 tsp

Glutén- és búzamentes kenyér

	Tej	310 ml
	2 tojás (Közepes), felvert	100 g
	Almaborecet	1 tbsp
	Olaj	2 tbsp
	Méz	60 g
	Konyhasó	1¼ tsp
	Barna rizsliszt	150 g
	Burgonyakeményítő	300 g
	Xantángumi	2 tsp
	Száraz élesztő	2½ tsp

Tanácsok alap gluténmentes kenyérre vonatkozóan:

- Előbb öntse be a vizet, majd a recept szerint adagolja a többi hozzávalót a kenyértartályba.
- A végeredmény eltér a recepttől, illetve a lisztkeverék típusától függően.
- Kövesse az alap gluténmentes kenyérlisztkeverék csomagolásán szereplő receptet.

1 – 5 Lásd: HU11. oldal-Előkészületek

6 Válassza ki a 14 menüt

7 A kezdéshez nyomja meg a gombot.

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

8 Nyomja meg a gombot, és vegye ki a kenyeret, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **End** (Vége) felirat villog.

Gluténmentes sütemény sütése

15 menü Gluténmentes sütemény

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Gluténmentes csokoládétorta

	Vaj *1	150 g
	Cukor	150 g
	3 tojás (nagy), felvert	180 g
	Olvasztott étcsokoládé	120 g
	Fehér rizsliszt	120 g
	Kakaópor	30 g
	Sütőpor	10 g

*1 1 cm-es kockákra vágva.

Tippek

- Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.
- Ha erőteljesen rázza a sütőformát a torta eltávolításához a kenyértartályból, el fogja veszíteni az alakját.

1 – 5 Lásd: HU11. oldal-Előkészületek

6 Válassza ki a 15 menüt

7 A kezdéshez nyomja meg a gombot.

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

8 Körülbelül 2 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. 3 percen belül kaparja le a lisztet, amikor a még villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a gombot.

9 Körülbelül 12 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. A tésztát még akkor kaparja le a kenyértartály faláról, amikor a villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a gombot.

10 Nyomja meg a gombot, és távolítsa el a süteményt, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **End** (Vége) felirat villog.

Magyar

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:20:51

Kezelési tanácsok és receptek

Kenyértészta-készítés

16 menü Kenyértészta

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Alaptészta

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	500 g
Vaj	30 g
Cukor	1½ tbsp
Konyhasó	1½ tsp
Víz	310 ml

1 — 5 Lásd: HU11. oldal-Előkészületek

6 Válassza ki a 16 menüt

7 A kezdéshez nyomja meg a gombot.

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

8 Nyomja meg a gombot, és vegye ki a tésztát, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **End** (Vége) felirat villog.

9 Formázza az elkészült tésztát, hagyja, hogy kétszeres méretűre dagadjon, majd süsse ki a sütőben.

Pizzatészta-készítés

17 menü Pizzatészta

Elkészítési idő: 45 perc

beállítási tartománya: 45 perc–13 óra

Pizzatészta

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	450 g
Olaj	4 tbsp
Konyhasó	2 tsp
Víz	240 ml

1 — 5 Lásd: HU11. oldal-Előkészületek

6 Válassza ki a 17 menüt

7 A kezdéshez nyomja meg a gombot.

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

8 Nyomja meg a gombot, és vegye ki a tésztát, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **End** (Vége) felirat villog.

9 Egy kaparóval vágja szét a tésztát, majd alakítsa golyókká a darabokat.

10 Takarja le egy nedves konyharuhával, és hagyja állni 10 percig.

11 Formázza laposra és kerekre a tésztát, majd készítsen rajta lyukakat egy villával.

12 Kenje meg kedvenc szószával és a kívánt feltéttel, majd süsse ki a sütőben.

Lekvárfőzés

18 menü Lekvár

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc–2 óra 30 perc

Eperlekvár

Eper, finomra aprítva *1	600 g
Cukor *1	400 g
Lekvárzselésítő pektin *2	13 g

*1 Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben:
A gyümölcs fele → a cukor fele → a maradék gyümölcs → a maradék cukor.

*2 Szórja meg pektinnel a hozzávalókat a kenyértartály, mielőtt a kenyértartály betenné a fő egységbe.

1 — 5 Lásd: HU11. oldal-Előkészületek

6 Válassza ki a 18 menüt

7 Állítsa be a főzési időt.
(Eperlekvár: 1 óra és 40 perc)

8 A kezdéshez nyomja meg a gombot.

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

9 Nyomja meg a gombot és vegye ki óvatosan a lekvárt, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **End** (Vége) felirat villog.

Hogyan sűrítse be a lekvárt

- Az útmutatóban lévő receptek alapján puha, összeálló lekvárok készíthet a kevesebb cukor miatt.
- A magas pektintartalmú gyümölcsökből főzött lekvár kellően sűrű, azonban alacsony pektintartalmú gyümölcs esetében nem sűrűsödik be kellően.
- Megfelelő mennyiségű cukor-, sav-és pektintartalomra van szükség.
- Érett gyümölcsből főzzön lekvárt. A túlérett vagy éretlen gyümölcs nem alkalmas erre.
- Szigorúan kövesse a receptekben felsorolt hozzávalók mennyiségét. Ellenkező esetben a lekvár nem áll össze, és túlforr vagy megég.
- A megfelelő főzési idő beállítása.

További sütés

- Ha nem sűrűsödött be eléggé, ismételje meg a 6–9 lépéseket.
  (A plusz sütési idő legfeljebb kétszer adható meg 10–40 percen belül, miközben a készülék még forró. Az időzítő ismét 1 percről fog indulni, ha megnyomja az **Időzítő** gombot.)

Tippek

- **Az időzítő a főzési időt állítja be.** (Alapértelmezett: 2 óra)
- Hűlés közben még sűrűsödik a lekvár. Vigyázzon, hogy ne főzze túl.
- A lekvár megéghet, ha a kenyérsütő formában hagyja.
- A megfőzött lekvárt szedje üvegedénybe amilyen gyorsan csak lehet. Ügyeljen arra, hogy ne égjen meg a lekvár, amikor kiveszi.
- A lekvárt hűvös, sötét helyen tárolja. Az alacsony cukortartalom miatt kevésbé áll el, mint az üzletben vásárolt változat. Ha felbontotta az üveget, tárolja hűtőszekrényben és rövid időn belül fogyassza el.

Tisztítás és gondozás

Tisztítás előtt a hálózati csatlakozódugaszt húzza ki a konnektorból, és várja meg, hogy lehűljön a kenyérsütő.

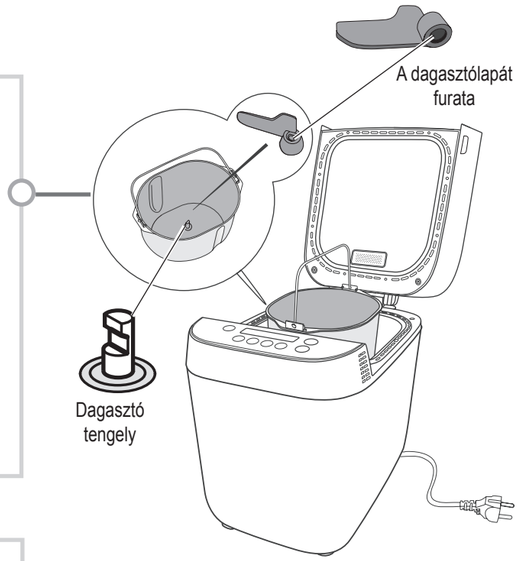
- A gépet és alkatrészeit minden használat után alaposan tisztítsa meg.
- A kenyérsütő gép semmilyen részét se tegye mosogatógépbe.
- Ne használjon semmilyen csiszolóanyagot (tisztítószert, súrolópárnát stb.).
- Ne használjon benzint, oldószert, alkoholt vagy fehérítőszert a tisztításhoz.
- A mosható részek eltávolítása után ruhával törölje át a gépet. A kenyérsütőt és alkatrészeit mindig tartsa tisztán és szárazon.

Kenyértartály és dagasztólapát

Távolítson le minden maradék tésztát különösen a dagasztó rögzítőtengelye körül és a dagasztólapát foglalatából.

Mossa el egy puha szivaccsal vagy kenőecsettel, majd alaposan szárítsa meg.

- Ha tészta marad a dagasztó rögzítőtengelyénél vagy a dagasztólapát furatában, a lapát könnyen leválhat vagy a kenyérben maradhat.
- A kenyértartályt ne merítse vízbe.
  - Ha nehezen lehet eltávolítani a dagasztópengét, öntsön meleg vizet a kenyértartály, és várjon 5–10 percig.
- Hogy elkerülje a felület sérülését, ne használjon éles eszközt vagy kemény ecsetet.

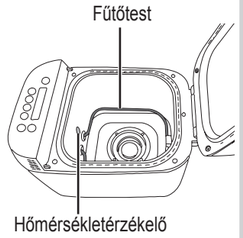


Belső

Távolítsa el az ételmaradékokat.

Egy nedves ronggyal törölje ki a gép belsejét, hagyja ki a fűtőtest és a hőmérsékletérzékelő területét.

- A belső rész a használat során elszíneződhet.

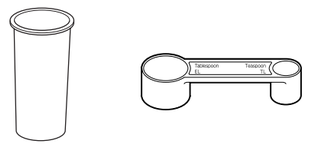


Külső és Szellőzőnyílás

Törölje át egy nedves ruhadarabbal

Mérőpohár és Mérőkanál

Mossa át meleg szappanos vízzel, és alaposan szárítsa meg.



- Ne mosogatógépben mossa el

Magyar

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:20:52

Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Probléma oka és megoldása
Főzés közben vagy után	
A kenyér nem kelt meg elegendő mértékben. Nem sima a kenyér teteje.	● A liszt sikértartalma nem elegendő, vagy nem megfelelő lisztet használt. (A glutén minőségét befolyásolja a hőmérséklet, a nedvességtartalom, a liszt tárolási módja és az aratási időjárási viszonyok.) → Próbáljon ki más típusú, márkájú vagy más szállításból származó lisztet. ● Kevés folyadékot használt, ezért túlzottan tömör a tészta. → Az erősebb, nagyobb proteintartalmú liszt több vizet nyel el, ezért adjon még a tésztához plusz 10–20 ml vizet. ● Nem megfelelő fajtájú élesztőt használ. → Csak tasakos kiszerelésű szárított élesztőt használjon, amin az „instant élesztő" felirat szerepel. Ennél a fajtánál nincs szükség előzetes erjedésre. ● Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használ. → Használja a mellékelt mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (A száraz élesztőt a hűtőszekrényben tárolja) ● Dagasztás előtt folyadék érte az élesztőt. → Ellenőrizze, hogy a hozzávalókat a recept szerinti, helyes sorrendben tette-e a gépbe. (HU11 oldal) ● Túl sok sót használt, vagy a cukor nem volt elég. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal mérje ki. → Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz-e sót és cukrot.
A kenyér nem kelt meg egyáltalán. A megsütött kenyér halvány és ragacsos.	● Nem használt száraz élesztőt. → Tegyen megfelelő mennyiségű száraz élesztőt az élesztőt a kenyértartályba. ● Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használ. → Használja a mellékelt mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (A száraz élesztőt a hűtőszekrényben tárolja) ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. * Ha több, mint 10 percre leállítja a készüléket, akkor a készülék kikapcsol. → Vegye ki a kenyeret a kenyértartályból, és indítsa újra a programot új hozzávalókkal.
Ragacsos a kenyér és nem szeletelhető egyenletesen.	● Túl forrón szeletelte. → Szeletelés előtt rácsra helyezve hagyja kihűlni a kenyeret, hogy eltávozhasson a gőz.
Túl magasra nő a kenyér.	● Túl sok élesztőt / vizet használt. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal (élesztő) / mérőpohár (víz) mérje ki. → Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz - e folyadékot. ● Túl sok lisztet használt. → A liszt mennyiségét mérje ki pontosan mérlegen.
A kenyér tele van légbuborékkal.	● Túl sok élesztőt használt. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal mérje ki. **[Puha kenyér]** ● Túl sok folyadékot használt. → Némelyik liszt több folyadékot nyel el mint a többi, 10–20 ml-rel próbálja csökkenteni a folyadékmennyiséget.
A kelés után összeesik a tészta.	● Gyenge minőségű a liszt. → Próbáljon ki más lisztfajtákat. **[Puha kenyér]** ● Túl sok folyadékot használt. → 10–20 ml-rel próbálja csökkenteni a vízmennyiséget.
Nem sima a kenyérhéj, és kihűléskor megpuhul.	**[Puha kenyér]** ● A kenyérben marad egy kis gőz, ami sütés után bejut a héjba, és egy kicsit megpuhítja azt. → A gőz mennyiségének csökkentése érdekében, 10–20 ml-rel csökkentse a vízmennyiséget.
A kenyér oldala beesett és az alja nyirkos.	● Sütés után túl sokáig hagyta a gépben a kenyeret. → Amikor befejeződött a sütés, azonnal vegye ki a kenyeret. ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. * Ha több, mint 10 percre leállítja a készüléket, akkor a készülék kikapcsol.
Hogyan maradhat ropogós a kenyérhéj?	● Ha azt szeretné, hogy a kenyér ropogósabb legyen, süsse a kenyeret hagyományos sütőben 200 °C / 392 °F hőmérsékleten (6-os fokozaton) 5–10 perccel tovább.
A briós alja túl zsíros. A héja zsíros. A tésztájában nagy lyukak vannak.	● A hangjelzés megszólalása után, 5 percen belül adta a vajat a tésztához? → Amikor a kijelzőn a még hátralévő időtartam jelenik meg, már ne tegye be a vajat. (8. lépés a HU14. oldalon) Nem lesz elég vajas íze, de megsüthető.

Probléma	Probléma oka és megoldása
Főzés közben vagy után	
Kenyérkeverék használata esetén a briós nem jól válik el a kenyértartálytól.	● Próbálja ki a következőket: → A 12 menü esetében jobban sül meg, ha kicsit csökkenti az élesztő mennyiségét. (Ha külön adja hozzá az élesztőt.) → Kenyérliszt-keverék alkalmazása esetén kövesse a receptnél írtakat, de a keverék mennyiségének 350–500 g között kell lennie. → Először az élesztőt majd a száraz keveréket, a vajat, végül a vizet tegye a kenyértartályba. Az adalékanyagokat később adja hozzá. (HU14 oldal) → A recepttől függően a végeredmény különböző lehet.
Miért nem keverednek össze megfelelően a hozzávalók?	● Nem tette be a dagasztólapátot a kenyértartályba. → A hozzávalók betétele előtt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát a kenyértartály van-e. ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. → Ha több, mint 10 percre leállítja a készüléket, akkor az kikapcsol. Újra el lehet indítani a programot, bár ha a dagasztás már elkezdődött, az eredmény kevésbé lesz elfogadható.
Az adalékanyagok nincsenek megfelelően összekeverve.	● Az adalékanyagokat a villogása közben tette a kenyértartályba? → Az adalékanyagokat akkor kell a kenyértartályba tenni, amikor a villog a kijelzőn.
A briós programnál az extra .sszetev.k nem megfelel.en keverednek a tésztába.	● A kiegészítő hozzávalókat a hangjelzés megszólalását követő 5 percen belül adta hozzá? → A kiegészítő hozzávalókat akkor kell hozzáadni, amikor a villog a kijelzőn. ● Egyes kenyértésztákba nehezebb belekeverni az extra hozzávalókat, vagy nem is keverednek bele. → Csökkentse felére a plusz hozzávalókat.
Nem sült meg a kenyér.	● A tésztakészítő (DOUGH) menü lett kiválasztva. → A tésztakészítő menünél nincs sütés. ● Áramkimaradás volt, vagy kenyérkészítés közben megállították a gépet. → Kikapcsol a gép, ha 10 percnél hosszabb ideig állítják meg a programot. Ha a tészta már felemelkedett és megfelelőnek bizonyul, vegye ki és próbálja hagyományos sütőben megsütni. ● Kevés a víz, és működésbe lépett a motorvédelem. Ez csak túlterhelés esetén fordul elő, amikor a motornak túl nagy erőt kell kifejtenie. → Forduljon tanácsért a szakszervizhez. Legközelebb ellenőrizze a receptet, és a mellékelt mérőpohárral pontosan mérje ki a mennyiségeket. ● Elfelejtette betenni a dagasztólapátot. → Legelőször azt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát bent van-e. (HU11. oldal) ● A tengely, amire a kenyértartály kerül, merev és nem forog. → Ha a dagasztólapátot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a tengelyt. (Forduljon az üzlethez, ahol a gépet vette, vagy a Panasonic szervizközponthoz).
A kenyér alján és oldalain túl sok liszt marad.	● Túl sok lisztet és túl kevés folyadékot használt. → Nézze meg a receptet, és a lisztmennyiséget mérlegen mérje ki, a folyadékot pedig a mellékelt mérőpohárral.
Nem jön ki a kenyér.	● Ha a kenyér hozzátapad a kenyértartályhoz, és nem lehet könnyen kivenni, hagyja a kenyértartályt 5–10 percig hűlni, felügyelve arra, hogy senki vagy semmi ne éghessen meg tőle. Fogókesztyű használatával fordítsa fejjel lefelé a kenyértartályt (lásd: HU12. oldal). Két kézzel fogva ütögesse egy konyharuhával letakart tiszta főzőfelülethez, amíg a kenyér ki nem szabadul.
Amikor kiemeli a kenyeret a kenyértartályból, a dagasztólapát a kenyérben marad.	● Nem elég rugalmas a tészta. → Mielőtt óvatosan kivenné a kenyérből a dagasztólapátot, várja meg, hogy teljesen kihűljön. A lisztek vízelnyelő képessége változó, legközelebb próbálja 10–20 ml-rel megnövelni a vízmennyiséget. ● Kenyérhéj van a dagasztólapát alatt. → Minden egyes kenyérsütés után mossa le a dagasztólapátot és a tengelyt.
Kifutott a lekvár.	● Túl sok gyümölcsöt vagy túl sok cukrot használt. → Csak a HU16 oldalon, a receptben megadott gyümölcs és cukor mennyiségeket alkalmazza.
Túl híg, nem elég sűrű a lekvár.	● A gyümölcs túlérett vagy éretlen volt. ● Túlzottan csökkentette a cukor mennyiségét. ● Nem volt elég a főzési idő. ● Az alkalmazott gyümölcsnek túl alacsony volt a pektintartalma. → Hagyja a lekvárt teljesen lehűlni. Hűlés közben még sűrűsödik. → A túl híg lekvárt felhasználhatja szószként.

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:20:52

Hibaelhárítás

Probléma	Probléma oka és megoldása
Főzés közben vagy után	
Lekvár főzésénél előfordulhat, hogy odakozmál, vagy a dagasztólapát nem emelhető ki.	● Túl kevés a gyümölcs vagy túl sok a cukor. → Tegye a kenyértartályt a mosogatóba, és félig töltse meg meleg vízzel. Hagyja ázni a kenyértartályt, amíg a ráégett lekvár le nem válik róla és a dagasztólapátról. Ezután puha szivaccsal stb. mossa le.
Fagyasztott gyümölcs is használható?	● Csak lekvárhoz használható.
Milyen fajta cukor alkalmas lekvárfőzéshez?	● A fehér kristály- és porcukor használható. Ne használjon barna cukrot, diétás cukrot, alacsony kalóriájú cukrot és mesterséges édesítőszereket.
Az alkoholban eltett gyümölcs alkalmas lekvárfőzésre?	● Ne használja. Nem kielégítő a minősége.
Ismeretlen	
A dagasztólapát mozgásakor zörgés hallható.	● Ez azért van, mert a dagasztólapát lazán csatlakozik a dagasztótengelyhez. (Ez nem jelent meghibásodást.)
Kenyérsütéskor égett szag érződik. Füst jön ki a szellőzőnyílásokon.	● Az első használat során kellemetlen szagok távozhatnak, a normál üzem során ez nem jelentkezik. ● Valószínűleg valamilyen hozzávaló a fűtőegységre fröccsent. → Időnként előfordulhat, hogy keverés közben egy kis liszt, mazsola vagy más hozzávaló kikerül a kenyértartályból. A sütés után, amikor a kenyérsütő már lehűlt, egyszerűen törölje tisztára a fűtőegységet. → Amikor a hozzávalókat a kenyértartályba teszi, vegye ki a tartályt a fő egységből.
Alul kijut a tészta a kenyértartályból.	● Kis mennyiségű tészta kijut a szellőzőnyílásokon (de ez nem akadályozza a forgórészek forgását). Ez nem jelent meghibásodást, de alkalmanként ellenőrizze, hogy a tengely megfelelően forog-e. → Ha a dagasztólapátot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a dagasztó tengelytartó egységet. (Forduljon az üzlethez, ahol a gép vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.) (A kenyértartály alja) Szellőzőnyílások (összesen 4 db) Dagasztó tengely Dagasztó tengely Dagasztó tengelytartó egység Rendelési szám ADA29E1651
Kivétel megjelenítése	
-⚡- jelzés jelenik meg a kijelzőn.	● Kb. 10 perces áramkimaradás történt (véletlenül kihúzták a hálózati csatlakozót a konnektorból, vagy a kismegszakító lépett működésbe), vagy valami más probléma lépett fel a tápfeszültségellátásban. → Ha az áramkimaradás csak pillanatnyi volt, ez a működésben semmilyen változást nem okoz. Ha 10 percen belül visszatér a tápfeszültség, a kenyérsütő folytatja a programot, de ez hatással lehet a végeredményre.
Megjelenik az 1-es szám a kijelzőn, és a művelet leáll.	● Ha a gép tápellátása bizonyos időre megszakad, a kijelzőn megjelenik az 1-es szám, miután a tápellátás helyreállt. (A gép készenléti üzemmódba került, és nem tudta folytatni a programot.) → Vegye ki a kenyeret, a tésztát vagy a hozzávalókat, és kezdje elölről a műveletet új hozzávalókkal.
A H01, H02 jelzés jelenik meg a kijelzőn.	● A jelzés arra figyelmeztet, hogy a kenyérsütő működésében valami probléma lépett fel. → Forduljon az üzlethez, ahol a gép vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.
Az U50 jelzés jelenik meg a kijelzőn.	● Meleg a készülék (40 °C/105 °F-nál melegebb). Ez ismételt használat esetén fordulhat elő. → Várjon, amíg a hőmérséklete 40/105 °F °C alá csökken, mielőtt újra indítana egy programot (az U50 jelzés eltűnik).

Műszaki adatok

Hálózati tápfeszültség	230 V ~ 50 Hz		
Teljesítményfelvétel	700 W		
Kapacitás	(BL80 kenyérliszt)	max. 500 g	min. 300 g
	(Szárított élesztő)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Sütőpor)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Időzítő	Digitális időzítő (max. 13 óra)		
Méretek (magasság × szélesség × mélység)	Kb. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Súly kb.	Kb. 7,0 kg		
Tartozékok	Mérőpohár, mérőkanál		

Tájékoztatás felhasználók számára az elhasználódott készülékek, begyűjtéséről és ártalmatlanításáról

Csak az Európai Unió és olyan országok részére, amelyek begyűjtő rendszerekkel rendelkeznek

Ha ez a szimbólum szerepel a termékeken, a csomagoláson és/vagy a mellékelt dokumentumokon, az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási szeméttel.
Az elhasználódott készülékek, megfelelő kezelése, hasznosítása és újrafelhasználása céljából, kérjük, hogy a helyi törvényeknek, megfelelően juttassa el azokat a kijelölt gyűjtőhelyekre.
E termékek előírásszerű ártalmatlanításával Ön hozzájárul az értékes erőforrások megóvásához, és megakadályozza az emberi egészség és a környezet károsodását.
Amennyiben a begyűjtéssel és újrafelhasználással kapcsolatban további kérdése lenne, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.
E hulladékok szabálytalan elhelyezését az országos jogszabályok büntethetik.

Magyar

SD-ZP2000 HU_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:20:52

Kiitos, kun valitsit tämän Panasonic-tuotteen.
- Lue ohjeet huolellisesti käyttääksesi tuotetta oikein ja turvallisesti.
- Ennen kuin käytät tätä tuotetta, **kiinnitä erityisesti huomiota Turvallisuusohjeet-(S. FI3–FI5) ja Tärkeää tietoa-(S. FI5) kohtiin tässä ohjeessa.**
- Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.
- Panasonic ei ole vastuussa, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Sisältö

Turvallisuusohjeet **FI3**
Tärkeää tietoa **FI5**
Osien nimet ja ohjeet **FI6**
- Päälaite & Tarvikkeet **FI6**
- Ohjauspaneeli ja näyttö **FI7**

Leivän valmistusaineet **FI8**
- Leivän ainekset **FI8**
- Lisäainekset **FI9**
- Gluteenittomuus tietoa **FI9**

Ohjelmakaaviot ja leivontavalinnat **FI10**
Käsittelyohjeet ja reseptit **FI11**
- Ennen ensimmäistä käyttöä **FI11**
- Valmistelu **FI11**
- Leivän leipominen **FI12**
  - Leipäreseptejä **FI13**
- Briossin leipominen **FI14**
- Kakun leipominen **FI14**
- Gluteenittoman normaali leivän leipominen **FI15**
- Gluteenittoman kakun leipominen **FI15**
- Leipätaikinan valmistaminen **FI16**
- Pizzataikinan valmistaminen **FI16**
- Hillon valmistaminen **FI16**

Puhdistaminen ja hoito **FI17**
Vianmääritys **FI18**
Tekniset tiedot **FI21**

Turvallisuusohjeet

Muista noudattaa näitä ohjeita.

Pienentääksesi henkilövahingon, sähköiskun tai tulipalon varaa, huomioi seuraava:

■ **Seuraavat signaalit ilmaisevat haitan ja vahingon asteen, kun tuotetta käytetään väärin.**

⚠ **VAROITUS:**	Osoittaa mahdollisen vaaran, joka voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen tai kuolemaan.
⚠ **VAARA:**	Osoittaa mahdollisen vaaran, joka voi johtaa lievään loukkaantumiseen tai omaisuuden vahingoittumiseen.

■ **Symbolit on luokiteltu ja selitetty seuraavalla tavalla.**

⊘ Tämä symboli ilmaisee kieltoa.	❗ Tämä symboli ilmaisee vaatimusta, jota on noudatettava.

⚠ VAROITUS

Sähköiskun, oikosulusta johtuvan tulipalon, savun, palovamman tai henkilövahingon vaaran välttämiseksi.

⊘
- **Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.** (Tukehtumisvaara.)
- **Älä pura, korjaa tai muunna tätä laitetta.**
  ➜ Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.
- **Älä vaurioita virtajohtoa tai virtajohdon pistoketta.**
  Seuraavat toiminnat ovat ankarasti kiellettyjä:
  Mukauttaminen, lämmityselementtien tai kuumien pintojen kanssa kosketuksiin tai lähelle asettaminen, taivuttaminen, vääntäminen, vetäminen, ripustaminen/vetäminen terävien reunojen yli, raskaiden esineiden asettaminen laitteen päälle, virtajohdon niputtaminen, laitteen kantaminen virtajohdosta.
- **Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai virtajohdon pistoke on rikki tai jos virtajohdon pistoke on kytketty huonosti pistorasiaan.**
  ➜ Viallisen virtajohdon saa vaihtaa vain laitteen valmistaja, sen valtuuttama huolto tai tehtävään pätevöitynyt henkilö.
- **Älä kytke tai irrota virtajohdon pistoketta, jos kätesi ovat märät.**
- **Älä upota laitetta veteen tai roiskuta sitä vedellä ja/tai muulla nesteellä.**
- **Älä koske höyryaukkoihin tai tuki tai peitä niitä käytön aikana.**
  • Valvo erityisesti lapsia.

❗
- **Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut, tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.**
  Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
  Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.

Suomalainen

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:23:22

Turvallisuusohjeet

Muista noudattaa näitä ohjeita.

⚠ VAROITUS

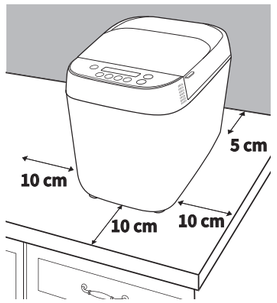
Sähköiskun, oikosulusta johtuvan tulipalon, savun, palovamman tai henkilövahingon vaaran välttämiseksi.

- **Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.**
- **Varmista, että alueesi sähköverkon jännite on sama kuin laitteeseen merkitty käyttöjännite.**
  Vältä kytkemästä samaan pistorasiaan useita laitteita. Jos kytket useita virtajohdon pistokkeita samaan pistorasiaan, varmista, ettei laitteiden yhteenlaskettu tehontarve ylitä pistorasian sallittua kuormaa.
- **Kytke virtajohdon pistoke hyvin.**
- **Puhdista virtajohdon pistoke säännöllisesti pölystä.**
  ➜ Irrota virtajohdon pistoke ja puhdista kuivalla pyyhkeellä.
- **Lopeta laitteen käyttö heti ja irrota verkkojohto siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että laite lakkaa toimimasta kunnolla.**
  Esimerkkejä toimintahäiriöistä tai vioista:
  • Virtajohto tai virtajohdon pistoke tulevat epätavallisen kuumiksi.
  • Virtajohto on viallinen tai virransyöttö lakkaa toimimasta.
  • Rungon muoto muuttuu, se on silminnähden vaurioitunut tai tuntuu epätavallisen kuumalta.
  • Laite pitää käytön aikana epätavallista käyntiääntä.
  • Laitteesta lähtee paha haju.
  • Tapahtuu jotain muuta epätavallista tai toimintahäiriö.
  ➜ Ota yhteys jälleenmyyjään tai Panasonic-huoltoon toimittaaksesi laitteen tarkastukseen tai huoltoon.

⚠ VAARA

Sähköiskun, tulipalon, palovamman, henkilövahingon tai omaisuusvahingon välttämiseksi.

- **Älä käytä laitetta seuraavissa paikoissa.**
  • Epätasaisten pintojen päällä, sähkölaitteiden, kuten jääkaappi, päällä, pöytäliinojen tai mattojen kaltaisten materiaalien päällä, jne.
  • Laitteen päälle voi roiskua vettä. Laitteen lähellä on lämmönlähde.
  ➜ Sijoita laite tukevalle, kuivalle, puhtaalle, kuumuudenkestävälle työtasolle vähintään 10 cm etäisyydelle työtason reunasta ja vähintään 5 cm viereisistä seinistä ja muista kohteista.



- **Älä poista leipävuokaa tai irrota laitetta sähkövirrasta käytön aikana.**

⚠ VAARA

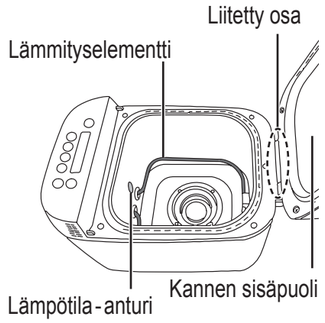
Sähköiskun, tulipalon, palovamman, henkilövahingon tai omaisuusvahingon välttämiseksi.

- **Älä koske kuumaan kohtaan, kuten leipävuokaan, laitteen sisäosiin, lämmityselementtiin tai kannen sisäpuolelle, laitteen ollessa päällä tai heti käytön jälkeen.**
  Luoksepäästävät pinnat voimat kuumentua käytössä. Varo jäännöslämmönlähdettä erityisesti käytön jälkeen.
  ➜ Vältät palovammat käyttämällä patakintaita aina, kun poistat leipävuoan tai valmiin leivän. (Älä käytä märkiä patakintaita.)
- **Älä käytä ulkoista ajastinta tms.**
  • Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän kautta.
- **Älä työnnä laitteen aukkoihin mitään esineitä.**
- **Älä ylitä jauhojen (500 g) nostatusaineiden, kuten kuivahiivan (7 g) tai leivinjauheen (13 g) maksimimääriä. (Katso sivu FI21)**

- **Irrota laite virtajohdon pistoke, kun laitetta ei käytetä.**
- **Kun irrotat virtajohdon sitä irrottaessa, vedä virtajohdon pistokkeesta. Ei koskaan virtajohdosta.**
- **Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen käsittelyä, siirtämistä tai puhdistusta.**
- **Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.**
- **Varmista, että puhdistat laitteen käytön jälkeen, erityisesti pinnat, jotka ovat kosketuksissa ruokaan. (Katso sivu FI17)**

Tärkeää tietoa

- Älä käytä laitetta ulkona, hyvin kosteissa tiloissa tai kohdista liikaa voimaa osiin, kuten kuvituksessa oikealla, toimintahäiriön tai vääntymisen estämiseksi.
- Älä käytä veistä tai muuta terävää työkalua jäämien poistamiseen.
- Älä pudota laitetta; se voi mennä rikki.
- Älä säilytä mitään aineksia tai jyviä leipävuoassa.



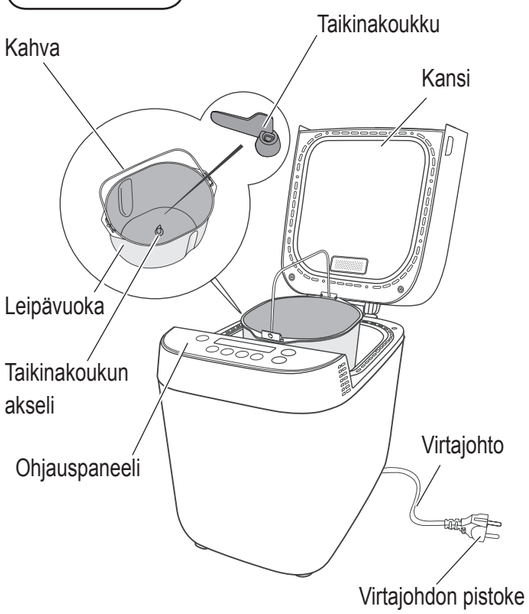
Tämä laitteeseen oleva symboli ilmaisee ”Kuumaa pintaa, jonka koskettamista on varottava”.

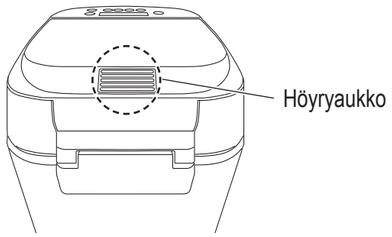
SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:23:22

Osien nimet ja ohjeet

Päälaite & Tarvikkeet

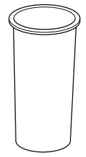
Päälaite





Tarvikkeet

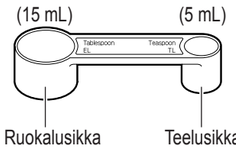
Mittakuppi



(enintään 310 mL)

● 10 mL: n askelin

Mittalusikka



Ruokalusikka
● ½ merkki

Teelusikka
● ¼, ½, ¾ merkit

* Laitteessasi oleva virtajohdon pistoke voi olla erinäköinen kuin kuvassa.

Leipävuoka ja taikinakoukku on pinnoitettu keraamisella pinnoitteella tahrojen välttämiseksi ja helpottamaan leivän poistamista.

■ Suojaa niiden keraamista pinnoitetta vaurioitumiselta noudattamalla näitä ohjeita:

- Älä käytä kovia tai teräviä välineitä, kuten veistä tai haarukkaa, kun poistat leivän leipävuoasta ja/tai kun poistat taikinakoukun leivästä tai leipävuoasta.
  - Jos leipä tarttuu leipävuokaan ja ei irtoa helposti, jätä leipävuoka jäähtymään 5–10 minuutiksi. Käännä leipävuoka ylösalaisin uunikintaalla (katso sivu FI12). Napauta pitäen molemmilla käsillä keittiöpyyhkeellä peitetystä kirkkaasta paistopinnasta kunnes leipä tulee ulos.
- Taikinakoukku voi jäädä jumiin leipään. Jos leivontakoukku on yhä leivässä, odota leivän jäähtyvän ja ota koukku pois ennen viipalointia.
  - Jos taikinakoukkua ei voida irrottaa leipävuoasta, kaada lämmintä vettä leipävuokaan ja odota 5–10 minuuttia. Jos irrottaminen on vielä vaikeaa, käännä taikinakoukkua sivusuunnassa ja vedä se ulos.
- Puhdista leipävuoka ja taikinakoukku pehmeällä sienellä. Älä käytä mitään hankaavaa, kuten puhdistusainetta tai karkeaa sientä.
- Kovat, karkeat ja isot ainesosat, kuten kokonaisia jyviä sisältävät jauhot, sokeri, ja lisätyt pähkinät ja siemenet, voivat vahingoittaa niiden keraamista pinnoitetta. Jos käytät isoja ainesosia, paloittele tai leikkaa ne pienemmiksi. Noudata ohjeita **Lisäaineksista** (katso sivu FI9) ja annetuista reseptimääristä.
- Käytä tässä laitteessa vain mukana toimitettua taikinakoukkua.

Leipävuoka, taikinakoukku ja leipä voivat olla hyvin kuumia leipomisen jälkeen. Noudata aina varovaisuutta niitä käsitellessäsi.

Ohjauspaneeli ja näyttö

● Kuvassa näkyvät kaikki sanat ja symbolit, mutta vain asiaankuuluvat näytetään käytön aikana.

■ **Toimintatila**

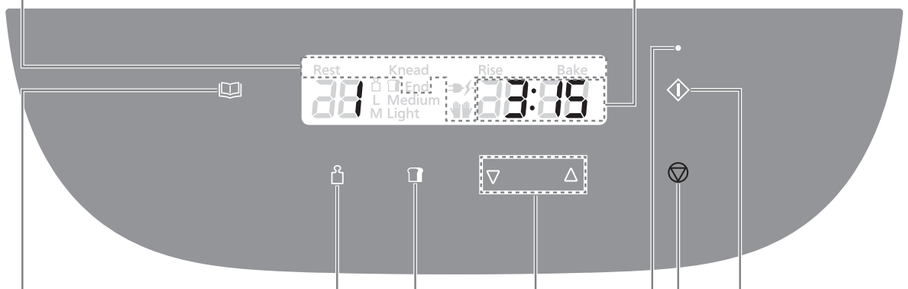
Näytetään nykyiselle ohjelman vaiheelle paitsi ✋ ja 🔌.

🔌 : Ilmaisee virtakatkoksen.

✋ : ● Ilmaisee ainesten lisäämisen manuaalisesti. (Ohjelma 2, 3, 5, 7, 10, 11, ja 12.)
● Antaa merkin manuaalisen toimen suorittamisesta. (Ohjelma 12 ja 15.)

■ **Näkyvissä oleva aika**

- Valmistumishetkeen jäljellä oleva aika.
- Jos valittuna on ohjelma, jonka aikana käyttäjän on lisättävä aineksia, näyttää lisäyshetkeen vielä jäljellä olevan ajan.
- Ohjelma vaati jonkin verran manuaalisia toimia, näyttö näyttää jäljellä olevan ajan ennen prosessin alkamista **Aloita**-painikkeen painamisen jälkeen.



■ **Koko**

Valitse koko painamalla tätä painiketta. Katso sivulta FI10 käytettävissä oleva ohjelma.

L ↑ M

■ **Kuori**

Valitse kuoren värin painamalla tätä painiketta. Katso sivulta FI10 käytettävissä oleva ohjelma.

Medium (Keskitumma) ↑ Light (Vaalea)

■ **Aloita**

Aloita ohjelma painamalla tätä painiketta.

■ **Seis**

Peru asetus/pysäytä ohjelma. (Pidä painettuna noin 1 sekunti.)

■ **Tilailmaisin**

- Vilkkuminen ilmaisee koneen olevan asetustilassa tai tarvitsevan manuaalista toimea. **Aloita**-painiketta voidaan painaa.
- Jatkuvasti valaistu ilmaisee, että kone on ohjelman suoritustilassa. **Aloita**-painiketta ei voi painaa.

Se ei käynnisty,vaikka pistoke on pistorasiassa.

■ **Ohjelma**

- Paina tätä painiketta kerran ohjelman asettamiseksi.
- Paina painiketta uudestaan Ohjelmanumeron vaihtamiseksi. (Voit siirtyä eteenpäin nopeammin pitämällä painiketta alhaalla.) Katso ohjelman numero sivulta FI10.

■ **Ajastin**

- Aseta viiveajastin (aika, milloin leivän on oltava valmis). Se voidaan asettaa käytettävissä olevalle ohjelmalle enintään 13 tunniksi. (Katso sivu FI10)

esim. kello on nyt 21.00 ja haluat leivän olevan valmis 6.30 seuraavana aamuna.

➜ Aseta ajastimeen **9:30** (9 tuntia 30 minuuttia tästä eteenpäin).

Nykyinen aika — Valmistumisaika

▲ Lisää aikaa painamalla tätä painiketta.
▼ Vähennä aikaa painamalla tätä painiketta.
(Edetäksesi nopeammin, paina tätä painiketta kerran ja pidä sitten painetuna.)

- Asetusaika ohjelmille 13 ja 18:
  - Ohjelma 13
    Painikkeen painaminen kerran edistää paistoaikaa, mukaan lukien lisäpaistoaika, 1 minuutin.
  - Ohjelma 18
    Painikkeen painaminen edistää kypsennysaikaa 10 minuuttia, mutta lisäkypsennysaikaa vain 1 minuutin.

Suomalainen

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:23:24

Leivän valmistusaineet

On hyvin tärkeää käyttää oikeita määriä aineksia parhaiden tulosten saamiseksi.

Nestemäiset ainesosat
Käytä mukana toimitettua mittakuppia tai mittalusikkaa.
Jos resepti edellyttää, seos (nesteet ja muna), on punnittava vaa'alla. Suosittelemme digitaalivaa'an käyttöä.

Kiinteät ainekset
Tulee punnita vaa'alla tai mitata pienille määrille tarkoitetulla **mittalusikalla**. Digitaalisen vaa'an käyttöä suositellaan.

Leivän ainekset

Jauhot
Leivän pääainesosa. Jauhon proteiini muodostaa gluteiinia vaivaamisen aikana. Gluteiini tuottaa leivän koostumuksen ja pintarakenteen ja auttaa leivän kohoamisessa. Käytä sitkoa muodostavia karkeita vehnäjauhoja. Sitkoa muodostavat karkeat vehnäjauhot jauhetaan kovavehnästä ja niissä on korkea proteiinipitoisuus, joka on välttämätön gluteenin kehittymiselle.
Käymisen aikana muodostuva hiilidioksidi jää gluteenin muodostaman verkkorakenteen sisään, ja näin taikina nousee.

Kuivahiiva
Mahdollistaa taikinan nousemisen.
Käytä kuivahiivaa, joka ei vaadi esikäymistä (Älä käytä kuivahiivaa, joka vaati herätyksen ennen käyttöä).
Suosittelemme kuivahiivaa, jonka pakkauksessa lukee **pikahiiva, helppo seikoittaa, nopeasti toimiva** tai **helppo leipoa.** Kun käytät pusseissa olevaa hiivaa, sulje kuivahiivapussi heti käytön jälkeen ja säilytä jääkaapissa. (Käytä valmistajan ilmoittaman ajan kuluessa.)

Maitotuotteet
Antavat makua ja parantavat ravintoarvoa.
- Jos käytät maitoa veden sijasta, leivästä tulee ravitsevampi. Älä kuitenkaan käytä ajastintoimintoa, sillä maitotuotteet eivät välttämättä säily tuoreina yön yli.

→ Vähennä veden määrää vastaavasti.

Sokeri (kidesokeri, fariinisokeri, hunaja, siirappi tms.)
Hiivan ravinto, makeuttaa ja lisää makua leipään, antaa kuorelle väriä.
- Vähennä sokerin määrää, jos käytät rusinoita tai muita hedelmiä, jotka sisältävät fruktoosia.

Vesi
Käytä tavallista hanavettä.
- Kun huoneen lämpötila on alhainen, käytä haaleaa vettä ohjelmassa 1, 2, 3, 9, 11, tai 14.
- Kun huoneen lämpötila on korkea, käytä kylmää vettä ohjelmassa 12.
- Käytä kylmää vettä lämpötilasta huolimatta ohjelmassa 6 ja 7.

Mittaa nesteet aina laitteen mukana toimitetulla **mittakupilla**.

Rasva
Antaa leipään makua ja pehmeyttä.
Käytä voita (suolatonta), margariinia tai öljyä.

Ruokasuola
Parantaa makua ja vahvistaa gluteenia edistäen taikinan kohoamista.
Leipä saattaa menettää makua / kokoa, jos mitta ei ole tarkka.

Gluteenittomat ainekset
- Gluteenittomat jauhot, kuten riisistä, tummasta riisistä, mantelista, siemenistä, perunatärkkelyksestä jne. valmistetut jauhot, eivät sisällä proteiinia gluteenin kiinteyttämiseen ja niillä ei yksinään ole tätä sitkoa leiväntekoon.
- Xanthan-kumi on eräs sakeuttamisaine, joka toimii gluteiiniproteiinin sijasta käymisprosessissa gluteenittoman normaalin leivän valmistuksessa.

Saat leivästä maukkaampaa lisäämällä muitakin aineksia.

■ Munaa
Parantavat leivän ravintoarvoa ja tuovat väriä leipään.
- Vähennä nesteen (vesi) määrää suhteessa.
- Vatkaa munat ennen niiden lisäämistä. Älä käytä ajastintasetusta munaa sisältävillä resepteillä. Munat pilaantuvat nopeasti ja ne eivät ehkä pysy tuoreina.

■ Leseet
Lisäävät leivän kuitupitoisuutta.
- Määrä enintään 30 g (2 rkl).

■ Vehnänalkiot
Antavat pähkinäisen maun leipään.
- Määrä enintään 30 g (2 rkl).

■ Mausteet, yrtit
Parantavat leivän makua.
Käytä vain pien määrä (enintään 1 rkl) mausteita.
Käytä enintään 1–2 rkl kuivattuja yrttejä.
Jos käytät tuoreita yrttejä, noudata reseptin ohjeita.

Jos käytät leipäseosta...

■ Leipäseos, joka sisältää kuivahiivan
① Pane seos leipävuokaan, lisää sitten vesi.
(Noudata seospakkauksen ohjeessa annettua vesimäärää)
② Valitse ohjelma 9, valitse koko jauhojen määrän mukaan ja käynnistä kone.
• 500 g – L • 400 g – M
- Joidenkin jauhoseosten pakkauksista ei käy ilmi, paljonko kuivahiivaa on, joten parhaan tuloksen saat kokeilujen kautta.

■ Leipäseos, jossa on erillinen kuivahiivapussi
① Laita kuivahiiva ensin leipävuokaan, sitten leipäseos ja kaada lopuksi vesi.
② Valitse ohjelma seoksessa olevan jauhotyypin perusteella ja käynnistä leivonta.

Lisäainekset (Kuivatut hedelmät, pähkinät, pekoni, juusto, jne.)

Käytettävissä oleva ohjelma 2, 3, 5, 7, 10, 11, ja 12
Valmista maustutut leipäsi ilman lisäainesten murskausta.

Työvaiheet
Kun **Aloita**-painiketta on painettu, kuulet merkkiääniä.
Aseta lisäainesosat leipävuokaan käsin, kun ✋ vilkkuu.

Aika aloituksesta siihen, kun merkkiääni kuuluu (noin)
- Ohjelma 2 / Valkoinen ja rusinoita: noin 20 – 25 minuuttia
- Ohjelma 3 / Valkoinen täytetty: noin 20 – 25 minuuttia
- Ohjelma 5 / Täysjyvävehnä, rusina: noin 1 tunti 25 minuuttia – 1 tunti 55 minuuttia
- Ohjelma 7 / Laiha ja rusinoita: noin 1 tunti – 2 tuntia ja 35 minuuttia
- Ohjelma 10 / Pehmeä ja rusinoita: noin 50 minuuttia – 1 tunti 15 minuuttia
- Ohjelma 11 / Pehmeä ja rusinoita, nopea: noin 20 – 25 minuuttia
- Ohjelma 12 / Briossi: noin 55 minuuttia

Ainesten valvonta
Lisää kaikkia aineksia reseptin / ohjelman ohjeiden määrien mukaisesti.
Muutoin,
- Ainekset voivat tippua leipävuoasta aiheuttaen epämiellyttäviä hajuja ja savua.
- Leipä ei ehkä kohoa hyvin.

Kuivat / liukenemattomat ainekset
Käytä ohjelmien nimille Rusinoita: Ohjelmat 2, 5, 7, 10, ja 11.

■ Kuivatut hedelmät
- Leikkaa n. 1 cm kuutioiksi.

■ Pähkinät, siemenet
- Leikkaa n. 1 cm kuutioiksi.
- Pähkinät heikentävät gluteenin vaikutusta, joten älä käytä niitä liikaa.
- Suuret, kovat siemenet voivat naarmuttaa leipävuoan pinnoitetta.

Pehmeät ja helposti särkyvät ainekset
Käytä Täytetylle leivälle: Ohjelma 3.

■ Pekoni, salami, oliivit, kuivatut tomaatit
- Leikkaa pekoni ja salami 1 cm:n kuutioiksi.
- Leikkaa oliivit ¼ paloiksi.

■ Juusto, suklaa
- Leikkaa juusto 1 cm:n kuutioiksi.
- Murskaa suklaa rouheeksi.

Gluteenittomuus tietoa

Gluteenittoman normaalin leivän tekeminen on hyvin erilaista kuin normaali leivän tekemistapa.
On tärkeää neuvotella lääkärin kanssa näistä ohjeista, jos gluteenitonta normaalia leipää tehdään terveydellisistä syistä.

- Tämä ohjelma on kehitetty erityisesti tietyille gluteenittomille jauhoseoksille. Omien seosten käyttäminen ei ehkä tuota yhtä hyviä tuloksia.
- Kun valitaan **gluteeniton** resepti, jokaista reseptiä on noudatettava tarkasti. (Muutoin leivän leipominen ei ehkä onnistu.)
  Gluteenittomia jauhoseoksia on kahdenlaisia; toisissa on alhainen gluteenipitoisuus ja toisissa ei ole viljaa eivätkä ne sisällä gluteenia. Keskustele ensin lääkärisi kanssa, jos valitset jonkin näistä ohjelmista.
- Paistotulokset ja leivän ulkomuoto voivat vaihdella jauhoseoksesta riippuen. Toisinaan leivän sivuun saattaa jäädä jauhoa. Viljattomien seosten lopputulokset vaihtelevat eniten.
- Parhaan tuloksen saat, kun odotat leivän jäähtymistä ennen kuin leikkaat siitä viipaleita.
- Leipä on säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa ja käytettävä 2 päivän sisällä. Jos et ehdi käyttämään koko leipää tässä ajassa, voit laittaa osan siitä sopiviin annospusseihin ja pakastaa.

Varoitus henkilöille, jotka noudattavat ohjelmaa terveyssyistä:
Muista neuvotella lääkärisi kanssa tai kysyä neuvoa keliakiayhdistyksestä ennen gluteenittoman ohjelman noudattamista. Käytä vain aineksia, jotka soveltuvat terveystilaasi.
Panasonic ei vastaa seurauksista, jotka aiheutuvat ainesten käytöstä ilman lääkärin kanssa neuvottelua.
On erittäin tärkeää välttää ristikontaminaatio gluteenia sisältävien jauhojen kanssa, jos leipä leivotaan ruokavaliosyistä. Erityistä huomiota on kiinnitettävä leipävuoan ja taikinakoukun sekä käytettävien välineiden puhdistamiseen.

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:23:24

Ohjelmakaaviot ja leivontavalinnat

■ Valittavissa olevat toiminnot ja toiminta-ajat

- Kone pysähtyy ja käy prosessin aikana käyttöohjelman mukaisesti.
- Huonelämpötila vaikuttaa eri vaiheisiin tarvittavaan aikaan.

	Ohjelman numero	Ohjelma	Asetukset			Vaiheet					Huomautus *1 (✋)	Viitta-ussivu
			Koko	Kuori	Ajastin	Rest (Lepo)	Knead (Vaivaus)	Rise *2 (Nostatus *2)	Bake (Paisto)	Yhteensä		
Rapeakuorinen paisto	1	Valkoinen	—	—	✔	—	5 min – 10 min	2 t 15 min – 2 t 20 min	50 min	3 t 15 min	—	S. FI11 – FI13
	2	Valkoinen ja rusinoita	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 t 50 min – 2 t	55 min	3 t 20 min	✔	S. FI11 – FI13
	3	Valkoinen täytetty	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 t 50 min – 2 t	55 min	3 t 20 min	✔	S. FI11 – FI13
	4	Täysjyvävehnä	—	—	✔	1 t – 1 t 30 min	10 min – 20 min	2 t 15 min – 2 t 55 min	55 min	5 t	—	S. FI11 – FI13
	5	Täysjyvävehnä, rusina	—	—	—	1 t – 1 t 30 min	30 min – 35 min *4	2 t – 2 t 35 min	1 t	5 t 5 min	✔	S. FI11 – FI13
	6	Laiha	—	—	✔	45 min – 2 t 20 min *3	10 min – 15 min	2 t 35 min – 4 t 15 min	50 min	6 t	—	S. FI11 – FI13
	7	Laiha ja rusinoita	—	—	—	45 min – 2 t 20 min *3	15 min – 25 min *4	2 t 30 min – 4 t 5 min	55 min	6 t 5 min	✔	S. FI11 – FI13
Paisto	8	Pehmeä	✔	✔	✔	30 min – 1 t	25 min – 30 min *4	1 t 45 min – 2 t 10 min	50 min	4 t	—	S. FI11 – FI13
	9	Pehmeä, Nopea	✔	✔	—	—	15 min – 25 min	55 min – 1 t 5 min	40 min	2 t	—	S. FI11 – FI13
	10	Pehmeä ja rusinoita	✔	✔	—	30 min – 1 t	20 min – 35 min *4	1 t 45 min – 2 t 15 min	50 min	4 t	✔	S. FI11 – FI13
	11	Pehmeä ja Rusinoita, Nopea	✔	✔	—	—	25 min – 35 min *4	45 min – 55 min	40 min	2 t	✔	S. FI11 – FI13
	12	Briossi	—	✔	—	30 min	35 min – 45 min *4 *6	1 t 35 min – 1 t 45 min *7	50 min	3 t 40 min	✔	S. FI11, FI14
	13	Pelkkä paisto	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 t 30 min	30 min – 1 t 30 min	—	S. FI14
Gluteeniton	14	Gluteeniton normaali leipä	—	—	—	—	15 min – 20 min	40 min – 45 min	50 min	1 t 50 min	—	S. FI11, FI15
	15	Gluteeniton kakku	—	—	—	—	20 min *5	—	1 t 30 min	1 t 50 min	✔	S. FI11, FI15
Muut	16	Leipätaikina	—	—	—	30 min – 50 min	20 min – 30 min *4	1 t 10 min – 1 t 20 min	—	2 t 20 min	—	S. FI11, FI16
	17	Pizzataikina	—	—	✔	—	30 min – 35 min *4	10 min – 15 min	—	45 min	—	S. FI11, FI16
	18	Hillo	—	—	—	—	—	—	—	1 t 30 min – 2 t 30 min	—	S. FI11, FI16

- Tässä ohjeessa käytetyt lyhenteet täydellinen nimi on kirjoitettu seuraavasti: min = minuutti(a); t = tunti(a).

*1 Huomautus(✋): Ohjelma on käytettävissä lisäainesosien lisäämiseen tai käsin tehtäviin toimenpiteisiin, kun merkkiääni kuuluu.
*2 Kone toimii lyhyen aikaa kohoamisjakson aikana (optimaalisen sitkoaineen kehityksen varmistamiseksi).
*3 Alussa on kolme minuuttia kestävä vaivausprossessi muuttuu huoneen lämpötilan mukaan.
*4 Vaivausvaiheeseen sisältyy nostatusvaihe.
*5 Vaivausprosessiin kuulluu raapimisvaihe.
*6 Vaivausprosessissa on manuaalinen prosessi.
*7 Kohotusvaiheessa on manuaalinen prosessi.

Käsittelyohjeet ja reseptit

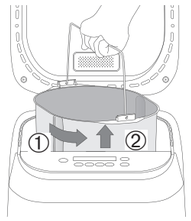
Ennen ensimmäistä käyttöä

- **Poista pakkausmateriaali ja puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä.** (S. FI17)
- **Puhdista kone, kun et ole käyttänyt sitä pitkään aikaan.** (S. FI17)

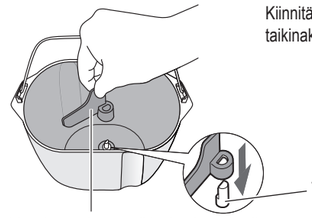
Valmistelu

1 **Avaa kansi, ota leipävuoka (1) pois ja kiinnitä taikinakoukku taikanakoukun akseliin. (2)**

(1)



(2)



Kiinnitä taikinakoukku tiukasti taikinakoukun akseliin.

Taikinakoukun akseli

Varmista puhtaus taikinakoukun akselin ympärillä ja taikinakoukun sisällä. (S. FI17)

2 **Valmistele ainekset reseptin tarkkojen mittojen mukaan.**

3 **Lisää mitatut ainesosat leipävuokaan annetussa järjestyksessä ylhäältä alas. (3)**

- Laita kuivahiiva kauas taikinakoukusta ja taikinakoukun akselista.
  Jos hiivaa tarttuu siihen, leipä ei ehkä kohoa kunnolla.
- Laita kuivat ainekset kuivahiivan päälle. Se täyttyy pitää erossa nesteistä sekoittamisen alkamiseen asti.
- Kaada neste edellä mainitun jälkeen leipävuoan reunoille roiskumisen välttämiseksi. (4)

(3) Ainesosien lisääminen
Esimerkki

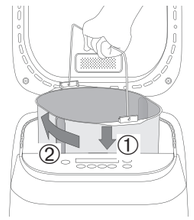
Vaalea leipä

Kuivahiiva	1 tl
Karkea vehnäjauho	400 g
Voita	10 g
Sokeri	¾ tl
Ruokasuola	1¾ tl
Vesi	260 mL

(4)

4 **Pyyhi pois kosteus ja jauho leipävuoan ympäriltä, ja laita se takaisin päälaitteeseen. (5)**
Sulje kansi.

(5)



5 **Kytke leipäkone 230 V:n pistorasiaan**

Suorita nämä valmistelut varmasti ennen ohjelman asettamista.

Suomalainen

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:23:25

Käsittelyohjeet ja reseptit

Leivän leipominen (Ohjelma 1–11)

6 **Paina Ohjelma ( ) -painiketta valitaksesi ohjelman.**

- Valitse vaihtoehdot valitulle ohjelmalle. Katso sivu FI10.

Leivän koko

Kuoren väri

Viiveajastin: aseta tämä viivästääksesi leivän valmistusprosessia enintään 13 tuntia.

* Valinnat jokaiselle ohjelmalle osoitetaan myös yllä olevalla kuvakkeella reseptissä.

7 **Käynnistä kone painamalla Aloita ( )-paineketta.**

- Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika valitun ohjelman valmistumiseen.

Jäljellä oleva aika

* Jäljellä oleva aika muuttuu huoneen lämpötilan mukaan.

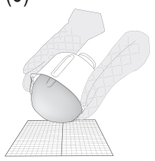
- **Ohjelma 2, 3, 5, 7, 10, ja 11 (Lisäainesosia saatavana-ohjelma)**
  Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika siihen, kun merkkiääni pyytää lisäainesosia.
  Kun kuulet merkkiäänen, lisää se käsin, ja paina sitten -painiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen.
  Vaivaaminen jatkuu riippumatta siitä, painettiinko -painiketta vai ei. (Äänimerkki kuuluu 3 minuutin jälkeen.)
  * Lisää lisäainekset merkin vilkkuessa näytössä. Kun lakkaa vilkkumasta, näyttö näyttää jäljellä olevan ajan.
  * Älä lisää aineksia sen jälkeen, kun jäljellä oleva aika ilmestyy näyttöön.

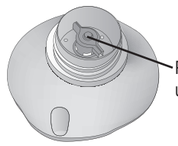
- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi, älä avaa kantta, paitsi jos ohjelma sitä vaatii, koska se vaikuttaa leivän laatuun.

8 **Kun leipä on valmis** (koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja **End** (Loppu) vilkkuu), **Paina Seis ( )-painiketta ja irrota virtajohto pistorasiasta.**

9 **Käytä kuivia uunikintaita ottaessasi leivän ulos välittömästi ja aseta se ritilälle.** (6)/(7)

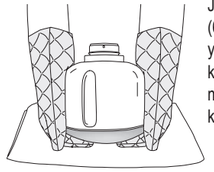
(6)


Pidä kahvoista uunikintailla, ja ravista leipä ulos.


Pohja-akseli leipävuoan ulkopuolella

- Ulkopuolisen pohja-aksein kääntäminen voi vaurioittaa leivän muotoa.

(7)


Jos sinulla on vaikeuksia kohdan (6) jälkeen, käännä leipävuoka ylösalaisin ja napauta sitä keittiöpyyhettä vasten pitäen kiinni molemmilta puolilta leipävuokaa, kunnes leipä irtoaa. (Katso sivu FI6)

- Poista taikinakoukku aina ennen kuin leikkaat leipää.

Leipäreseptejä

Reseptejä varten, käy: www.experience - fresh.eu

Saatavilla olevat valinnat kaikissa resepteissäja tarvittavat toimenpiteet osoitettiin seuraavin kuvakkein:

Leivän koko **Kuoren väri** **Viiveajastin**

Lisää mitatut ainesosat leipävuokaan annetussa järjestyksessä ylhäältä alas.

Lisää lisäainekset tai tee manuaalinen toimenpide.

Ohjelma 1 Valkoinen

Prosessointiaika: 3 t 15 min

esiasetus alue: 3 t 15 min – 13 t

Vaalea leipä

Kuivahiiva	1 tl
Karkea vehnäjauho	400 g
Voita	10 g
Sokeri	¾ tl
Ruokasuola	1¾ tl
Vesi	260 mL

Ohjelma 2 Valkoinen ja rusinoita

Prosessointiaika: 3 t 20 min

noin 20 – 25 min vaiheen 7 jälkeen (kuuluu piippauksia)

Valkoinen ja rusinoita leipä

Kuivahiiva	1 tl
Karkea vehnäjauho	400 g
Voita	10 g
Sokeri	¾ tl
Ruokasuola	1¾ tl
Vesi	280 mL
Rusinoita *1	150 g

Ohjelma 3 Valkoinen täytetty

Prosessointiaika: 3 t 20 min

noin 20 – 25 min vaiheen 7 jälkeen (kuuluu piippauksia)

Valkoinen täytetty leipä

Kuivahiiva	1 tl
Karkea vehnäjauho	400 g
Voita	10 g
Sokeri	¾ tl
Ruokasuola	1¾ tl
Vesi	280 mL
Pekoni *2	150 g

Ohjelma 4 Täysjyvävehnä

Prosessointiaika: 5 t

esiasetus alue: 5 t – 13 t

Täysjyvävehnäleipä

Kuivahiiva	1 tl
Täysjyvävehnäjauhoa	400 g
Voita	10 g
Sokeri	¾ tl
Ruokasuola	1¾ tl
Vesi	280 mL

Ohjelma 5 Täysjyvävehnä, rusina

Prosessointiaika: 5 t 5 min

noin 1 t 25 min – 1 t 55 min vaiheen 7 jälkeen (kuuluu piippauksia)

Täysjyvärusinavehnäleipä

Kuivahiiva	1 tl
Täysjyvävehnäjauhoa	400 g
Voita	20 g
Sokeri	1½ tl
Ruokasuola	1¾ tl
Vesi	300 mL
Rusinoita *1	100 g

Ohjelma 6 Laiha

Prosessointiaika: 6 t

esiasetus alue: 6 t – 13 t

Laiha leipä

Kuivahiiva	¾ tl
Karkea vehnäjauho	300 g
Ruokasuola	1 tl
Vesi (5 °C)	220 mL

Ohjelma 7 Laiha ja rusinoita

Prosessointiaika: 6 t 5 min

noin 1 t – 2 t 35 min vaiheen 7 jälkeen (kuuluu piippauksia)

Laiha ja rusinoita-leipä

Kuivahiiva	¾ tl
Karkea vehnäjauho	300 g
Ruokasuola	1 tl
Vesi (5 °C)	220 mL
Rusinoita *1	100 g

Ohjelma 8 Pehmeä

Prosessointiaika: 4 t

Light (Vaalea), Medium (Keskitumma) M, L esiasetus alue: 4 t – 13 t

Pehmeä leipä

	M	L
Kuivahiiva	¾ tl	1 tl
Karkea vehnäjauho	400 g	500 g
Voita	15 g	25 g
Sokeri	1 tl	1½ tl
Ruokasuola	1 tl	1¼ tl
Vesi	280 mL	350 mL

Ohjelma 9 Pehmeä, Nopea

Prosessointiaika: 2 t

Light (Vaalea), Medium (Keskitumma) M, L

Pehmeä ja nopea-leipä

	M	L
Kuivahiiva	1 tl	1¼ tl
Karkea vehnäjauho	400 g	500 g
Voita	15 g	25 g
Sokeri	1 tl	1½ tl
Ruokasuola	1 tl	1¼ tl
Vesi	280 mL	350 mL

Ohjelma 10 Pehmeä ja rusinoita

Prosessointiaika: 4 t

Light (Vaalea), Medium (Keskitumma) M, L

noin 50 min – 1 t 15 min vaiheen 7 jälkeen (kuuluu piippauksia)

Pehmeä ja rusinoita-leipä

	M	L
Kuivahiiva	¾ tl	1 tl
Karkea vehnäjauho	400 g	500 g
Voita	15 g	25 g
Sokeri	1 tl	1½ tl
Ruokasuola	1 tl	1¼ tl
Vesi	280 mL	350 mL
Rusinoita *1	120 g	150 g

Ohjelma 11 Pehmeä ja Rusinoita, Nopea

Prosessointiaika: 2 t

Light (Vaalea), Medium (Keskitumma) M, L

noin 20 – 25 min vaiheen 7 jälkeen (kuuluu piippauksia)

Pehmeä ja rusinoita, nopea leipä

	M	L
Kuivahiiva	1 tl	1¼ tl
Karkea vehnäjauho	400 g	500 g
Voita	15 g	25 g
Sokeri	1 tl	1½ tl
Ruokasuola	1 tl	1¼ tl
Vesi	280 mL	350 mL
Rusinoita *1	120 g	150 g

*1 Leikkaa n. 1 cm kuutioiksi.
*2 Leikkaa noin 1 cm:n kuutioiksi.

- Tässä ohjeessa käytetyt lyhenteet täydellinen nimi on kirjoitettu seuraavasti: tl = teelusikallinen / teelusikallista; rkl = ruokalusikallinen / ruokalusikallista; noin = noin.

Suomalainen

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:23:27

Käsittelyohjeet ja reseptit

Briossin leipominen

Ohjelma 12 Briossi

Prosessointiaika: 3 t 40 min

Light (Vaalea), Medium (Keskitumma)

Perusbriossi

	Kuivahiiva		1 tl
	Karkea vehnäjauho		320 g
	Voita *1		50 g
	Sokeri		3½ rkl
	Kuorittu maitojauhe		1½ rkl
	Ruokasuola		1¼ tl
	2 keltuaiset (Keskikokoisia)	Sekoittaminen	200 g
	1 muna (Keskikokoisia)		
	Vesi		
	Voita *2		70 g

*1: Leikkaa 2–3 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.

*2: Leikkaa 1–2 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.

Vinkkejä

- Älä lisää voita tai ylimääräisiä aineksia, kun näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
- Kun lisäät lisäaineksia, kuten rusinoita, lisää ne voin kanssa vaiheessa 8.

Yksinkertainen tapa leipoa Briossi.

- Leikkaa voi 1–2 cm kuutioiksi ja säilytä niitä jääkaapissa.
- Lisää ne voihin alussa ja toimi vaiheen 5 mukaisesti.
- Ohita vaiheen 8 prosessi tällä tavalla. Tämä briossi on hieman erilainen kuin toinen.

1 – 5 Katso valmisteluiden sivu FI11

6 Valitse ohjelma 12, valitse kuoren väri

7 Paina ⏀-paikiketta aloittaaksesi.

- Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika siihen, kun merkkiääni kuuluu.

8 Noin 55 minuutin kuluttua. **Avaa kansi** kuluttua piippauksen kuulemisesta. **Lisää lisävoi, kun ✋ vilkkuu** (tämä kestää noin 5 minuuttia). **Sulje kansi ja käynnistä uudestaan.**

9 ①Noin 45–50 minuuttia uudelleen käynnistämisestä. **Avaa kansi ja ota leipävuoka ulos,** kun kuulet piippaukset. **Ota taikina ja taikinakoukku** leipävuoasta.

②Levitä kerros voita (ilman reseptiä) leipävuoalle ja korvaa muotoiltu taikina.

③**Palauta se päälaitteeseen.**

④**Sulje kansi ja käynnistä uudestaan.**

Suorita vaiheet ①–④ 10 minuutin sisällä ✋-merkin vilkkuessa. Kone käynnistyy automaattisesti 10 minuutin jälkeen piippauksesta.

10 Paina ▽-painiketta ja poista leipä, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja **End** (Loppu) vilkkuu.

Kakun leipominen

Ohjelma 13 Pelkkä paisto

Prosessointiaika: 30 min–1 t 30 min

Hedelmäkakku

	Voita		200 g
	Sokeri		180 g
	4 munaa (Keskikokoisia)		200 g
	Maitoa		30 mL
	Vehnäjauhoja	A	300 g
	Leivinjauhetta	A	13 g
	Sekoita kuivatut hedelmät		200 g

Vinkkejä

- Ajastin asettaa ainoastaan paistoajan.

1 Poista taikinakoukku ja levitä kerros voita (ilman reseptiä) leipävuokaan.

2 Vaahdota voita ja sokeria isossa kulhossa kunnes se on kevyttä ja kuohkeaa. Lisää kananmunat yksi kerrallaan vatkaten hyvin.

3 Lisää maito, siivilöity A ja sekoitetut, kuivatut hedelmät, sekoittaen hyvin joka lisäyksen jälkeen.

4 Kaada leipävuokaan, ja aseta se takaisin päälaitteeseen. Sulje kansi, ja laita pistoke pistorasiaan.

5 Valitse ohjelma 13

6 Aseta paistoaika
(Hedelmäkakku: 1 tunti 20 minuuttia)

7 Paina ⏀-paikiketta aloittaaksesi.

- Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika siihen, kun ohjelma valmistuu.

8 Paina ▽-painiketta ja poista kakku, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja **End** (Loppu) vilkkuu.

Lisäpaistaminen

- Jos paisto ei ole valmis, toista vaiheet 5–8. (Lisäpaistoajan voi lisätä kahdesti 50 minuutin sisällä, kun laite on vielä kuuma. Ajastin aloittaa laskennan uudelleen 1 minuutista painamalla **Ajastin**-painiketta tarpeen mukaan.)

Gluteenittoman normaali leivän leipominen

Ohjelma 14 Gluteeniton normaali leipä

Prosessointiaika: 1 t 50 min

Gluteeniton normaali leipä

	Vesi	430 mL
	Öljy	1 rkl
	Gluteeniton leipäseos	500 g
	Kuivahiiva	2 tl

Gluteeniton ja vehnätön leipä

	Maitoa	310 mL
	2 munaa (Keskikokoisia), vatkattuina	100 g
	Omenaviinietikka	1 rkl
	Öljy	2 rkl
	Hunaja	60 g
	Ruokasuola	1¼ tl
	Ruskeaa riisijauhoa	150 g
	Perunatärkkelys	300 g
	Xanthan-kumi	2 tl
	Kuivahiiva	2½ tl

Vinkkejä gluteiinittomasta normaalista leivästä:

- Vesi pitää lisätä ensin ja sen jälkeen muut ainekset leipävuoalle reseptin mukaan.
- Tulos on erilainen reseptin tai käytetyn jauhoseoksen mukaan.
- Noudata gluteiinittoman normaalin leivän jauhoseoksen pakkauksen reseptiä.

1 – 5 Katso valmisteluiden sivu FI11

6 Valitse ohjelma 14

7 Paina ⏀-paikiketta aloittaaksesi.

- Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika siihen, kun ohjelma valmistuu.

8 Paina ▽-painiketta ja poista leipä, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja **End** (Loppu) vilkkuu.

Gluteenittoman kakun leipominen

Ohjelma 15 Gluteeniton kakku

Prosessointiaika: 1 t 50 min

Gluteeniton suklaakakku

	Voita *1	150 g
	Sokeri	150 g
	3 munaa (Suuri), vatkattuina	180 g
	Tumma suklaa, sulatettu	120 g
	Valkoinen riisijauho	120 g
	Kaakaojauhe	30 g
	Leivinjauhetta	10 g

*1: Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi.

Vinkkejä

- Käytä kumilastaa välttääksesi leipävuoan vahingoittumisen. Älä käytä metallista lastaa.
- Jos ravistat kovaa irrottaaksesi kakun leipävuoasta, se menettää muotonsa.

1 – 5 Katso valmisteluiden sivu FI11

6 Valitse ohjelma 15

7 Paina ⏀-paikiketta aloittaaksesi.

- Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika siihen, kun merkkiääni kuuluu.

8 Noin 2 minuutin kuluttua. **Avaa kansi** kuluttua piippauksen kuulemisesta. **Kaavi jauhot pois 3 minuutin kuluessa ✋-merkin vilkkuessa. Sulje kansi ja käynnistä uudestaan.**

- Vaivaaminen jatkuu 3 minuutin kuluttua painamatta ⏀-painiketta.

9 Noin 12 minuutin kuluttua. **Avaa kansi** kuluttua piippauksen kuulemisesta. **Kaavi taikina pois leipävuoan sivuseinämästä ✋-merkin vilkkuessa. Sulje kansi ja käynnistä uudestaan.**

- Vaivaaminen jatkuu 3 minuutin kuluttua painamatta ⏀-painiketta.

10 Paina ▽-painiketta ja poista kakku, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja **End** (Loppu) vilkkuu.

Suomalainen

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:23:27

Käsittelyohjeet ja reseptit

Leipätaikinan valmistaminen

Ohjelma 16 Leipätaikina

Prosessointiaika: 2 t 20 min

Perustaikina

Kuivahiiva	1 tl
Karkea vehnäjauho	500 g
Voita	30 g
Sokeri	1½ rkl
Ruokasuola	1½ tl
Vesi	310 mL

1 — 5 Katso valmisteluiden sivu FI11

6 Valitse ohjelma 16

7 Paina ⏻ -paikiketta aloittaaksesi.

- Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika siihen, kun ohjelma valmistuu.

8 Paina ⊘ -painiketta ja poista taikina kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja **End** (Loppu) vilkkuu.

9 Muotoile valmis taikina ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi ja paista sitten uunissa.

Pizzataikinan valmistaminen

Ohjelma 17 Pizzataikina

Prosessointiaika: 45 min

esiasetus alue: 45 min – 13 t

Pizzataikina

Kuivahiiva	1 tl
Karkea vehnäjauho	450 g
Öljy	4 rkl
Ruokasuola	2 tl
Vesi	240 mL

1 — 5 Katso valmisteluiden sivu FI11

6 Valitse ohjelma 17

7 Paina ⏻ -paikiketta aloittaaksesi.

- Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika siihen, kun ohjelma valmistuu.

8 Paina ⊘ -painiketta ja poista taikina kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja **End** (Loppu) vilkkuu.

9 Jaa taikina kaapimella ja muotoile osista palloja.

10 Peitä ne kostutetulla keittiöpyyhkeellä ja jätä se 10 minuutiksi.

11 Muotoile litteäksi ja pyöreäksi, tee reikiä haarukalla.

12 Levitä suosikkikastikkeesi ja haluamasi päällysteet ja paista sitten uunissa.

Hillon valmistaminen

Ohjelma 18 Hillo

Prosessointiaika: 1 t 30 min – 2 t 30 min

Mansikkahillo

Mansikoita, hienoksi pilkottuina *1	600 g
Sokeri *1	400 g
Pektiinijauhoa *2	13 g

*1 Laita ainekset leipävuokaan seuraavassa järjestyksessä: puolet hedelmistä → puolet sokerista → loput hedelmät → loppu sokeri.

*2 Ripottele pektiini leipävuokaan ainesten päälle ennen leipävuoan asettamista päälaitteeseen.

Kuinka hyydyttää hillo lujasti

- Näiden ohjeiden resepteillä syntyy pehmeärakenteisia hillon vähemmällä sokerilla.
- Paljon pektiiniä sisältävät hedelmät hyytyvät helposti, mutta vähemmän pektiiniä sisältävät hedelmät eivät hyydy hyvin.
- Sokeria, happoa ja pektiiniä täytyy olla riittävästi.
- Käytä kypsiä hedelmiä. Ylikypsät tai raakileet eivät hyydy.
- Noudata tarkasti reseptin ainesten määriä. Muuten hillo ei asetu kiinteäksi, kiehuu yli tai syttyy tuleen.
- Aseta sopiva kypsennysaika.

1 — 5 Katso valmisteluiden sivu FI11

6 Valitse ohjelma 18

7 Aseta kypsennysaika.
(Mansikkahillo: 1 tunti 40 minuuttia)

8 Paina ⏻ -paikiketta aloittaaksesi.

- Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika siihen, kun ohjelma valmistuu.

9 Paina ⊘ -painiketta ja poista hillo varovasti, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja **End** (Loppu) vilkkuu.

Lisäpaistaminen

- Jos hillo ei ole tarpeeksi kiinteä, toista vaiheet 6 – 9.
  (Lisäkypsennysajan voi lisätä kahdesti 10 – 40 minuutiksi, kun yksikkö on vielä kuuma. Ajastin aloittaa laskennan uudelleen 1 minuutista painamalla **Ajastin** -painiketta tarpeen mukaan.)

Vinkkejä

- **Ajastin asettaa ainoastaan paistoajan.** (Oletus: 2 tuntia)
- Hillo jatkaa hyytymistä jäähtyessään. Varo, ettet ylikypsennä sitä.
- Hillo voi palaa, jos sen jättää leipävuokaan.
- Laita valmis hillo mahdollisimman nopeasti säilytysastiaan.
  Varo polttamasta itseäsi, poistat hillon.
- Säilytä hillo viileässä ja valolta suojattuna. Vähäisen sokerimäärän takia säilyvyys ei ole yhtä hyvä kuin kaupan hilloissa. Säilytä avattu hillo jääkaapissa ja syö nopeasti avaamisen jälkeen.

Puhdistaminen ja hoito

Ennen kuin puhdistat koneen, irrota sähköjohto pistorasiasta ja anna koneen jäähtyä.

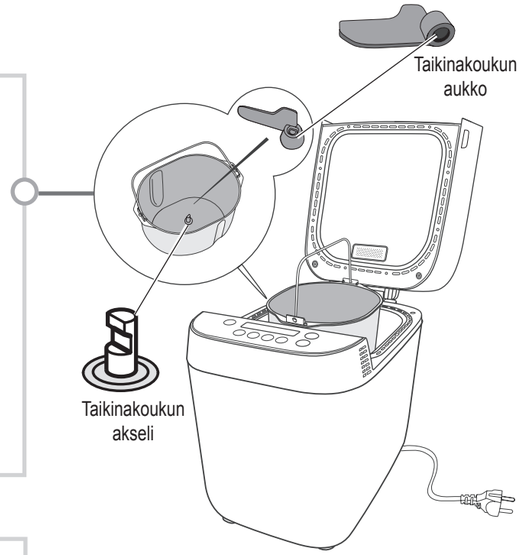
- Puhdista kone ja sen osat jokaisen käytön jälkeen.
- Älä pese mitään koneen osaa astianpesukoneessa!
- Älä käytä hankaavia aineita! (puhdistusaineet, puhdistustyynyt tms.)
- Älä käytä bensiiniä, ohenninta, alkoholia tai valkaisuainetta!
- Kun olet huuhdellut pestävät osat, kuivaa ne liinalla. Pidä koneen kaikki osat aina puhtaina ja kuivina.

Leipävuoka ja Taikinakoukku

Poista kaikki jäänyt taikina, erityisesti sekoittimen kiinnitysakselista ja taikinakoukkujen aukosta.

Pese pehmeällä sienellä tai pullasudilla, ja anna kuivua hyvin.

- Kaikki taikinajäämät sekoittimen kiinnitysakselissa tai taikinakoukuissa voi aiheuttaa terän helpon irtoamisen tai jäämisen leipään.
- Älä upota leipävuokaa veteen.
  - Jos taikinakoukkua on vaikea irrottaa, kaada leipävuokaan lämmintä vettä ja odota 5 – 10 minuuttia.
- Älä käytä teräviä työvälineitä tai kovaa harjaa, jotta vältetään sen pinnan vaurioituminen.

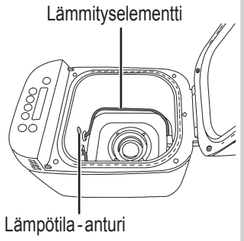


Sisäpuoli

Poista kaikki ruokajäämät.

Käytä kosteaa liinaa koneen pyyhikimiseen lämmityselementtiä ja lämpötila-anturia lukuun ottamatta.

- Sisäpuolen väri voi vaihtua käytön myötä.

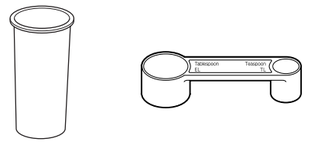


Ulkopuoli ja Höyryaukko

Pyyhi kostealla liinalla.

Mittakuppi ja Mittalusikka

Pese lämpimällä saippuavedellä ja pese hyvin.



- Ei voi pestä astianpesukoneessa

Suomalainen

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:23:28

Vianmääritys

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, käy läpi nämä kohdat.

Ongelma	Syy ja toiminta
Kypsennyksen aikana tai jälkeen	
Leipä ei nouse. Leivän pinta on epätasainen.	● Jauhosi gluteiinin laatu on heikko, tai olet käyttänyt vääränlaisia jauhoja. (Gluteenin laatu riippuu lämpötilasta, kosteudesta, jauhojen säilytyksestä ja sadonkorjuuajasta.) → Kokeile toista jauhotyyppiä, merkkiä tai jauhoerää. ● Taikina on liian kiinteää, koska et käyttänyt riittävästi nestettä. → Mitä suurempi on jauhon proteiinipitoisuus, sitä enemmän se imee vettä, joten testaa lisäämällä 10–20 mL vettä. ● Et käytä oikeantyyppistä kuivahiivaa. → Käytä pussissa olevaa kuivahiivaa, jossa on merkintä **pikakuivahiiva**. Tämä hiiva ei vaadi esikäymistä. ● Kuivahivaa on liian vähän tai kuivahiiva on vanhaa. → Käytä mukana toimitettua **mittalusikkaa**. Tarkasta kuivahiivan säilyvyys. (Säilytä kuivahiiva jääkaapissa) ● Kuivahiiva on ollut kosketuksissa nesteeseen ennen vaivausta. → Tarkista, että olet laittanut ainesosat oikeassa järjestyksessä reseptin mukaan. (S. FI11) ● Olet käyttänyt liian paljon suolaa tai liian vähän sokeria. → Tarkasta määrä reseptistä ja mittaa oikea määrä mukana toimitetulla **mittalusikalla**. → Tarkasta, ettei suolaa tai sokeria ole muissa aineksissa.
Leipäni ei kohoa lainkaan. Leipäni jää vaaleaksi ja tahmaiseksi.	● Et käyttänyt kuivahiivaa. → Aseta oikea määrä kuivahiivaa leipävuokaan. ● Kuivahivaa on liian vähän tai kuivahiiva on vanhaa. → Käytä mukana toimitettua **mittalusikkaa**. Tarkasta kuivahiivan säilyvyys. (Säilytä kuivahiiva jääkaapissa) ● Sähkö on katkennut tai kone on pysäytetty kesken leivonnan. * Kone sammuu, jos se on pysäytettynä yli 10 minuuttia. → Poista leipä leipävuoasta ja aloita uudestaan uusilla aineksilla.
Leipä on tahmainen, viipaleista ei voi leikata tasapaksuja.	● Leipä oli liian kuuma leikatessasi sitä. → Jätä leipä ritilän päälle jäähtymään ennen leikkaamista, jotta höyry haihtuu.
Leipä on noussut liikaa.	● Olet käyttänyt liikaa kuivahiivaa / vettä. → Tarkasta määrä reseptistä ja mittaa oikea määrä mukana toimitetulla **mittalusikalla** (kuivahiiva) / **mittakupilla** (vesi). → Tarkasta, ettei ylimääräistä vettä ole muissa aineksissa. ● Olet käyttänyt liikaa jauhoja. → Punnitse jauhot tarkasti vaa'alla.
Leivässä on ilmakuplia.	● Olet käyttänyt liikaa kuivahiivaa. → Tarkasta määrä reseptistä ja mittaa oikea määrä mukana toimitetulla **mittalusikalla**. **[Pehmeä leipä]** ● Olet käyttänyt liikaa nestettä. → Jotkin jauhotyypit imevät vettä enemmän kuin muut, testaa käyttämällä 10–20 mL vähemmän vettä.
Leipä on lässähtänyt nostatuksen jälkeen.	● Jauho ei ole laadultaan hyvää. → Testaa eri jauhomerkkiä. **[Pehmeä leipä]** ● Olet käyttänyt liikaa nestettä. → Testaa käyttämällä 10–20 mL vähemmän vettä.
Kuori on ryppyinen ja pehmenee jäähtyessään.	**[Pehmeä leipä]** ● Leivässä paistamisen jälkeen oleva höyry voi siirtyä kuoreen ja pehmentää sitä hieman. → Voit vähentää höyryn määrää käyttämällä 10–20 mL vähemmän vettä.
Leipä on lässähtänyt sivuilta ja pohja on kostea.	● Leipä on ollut liian kauan leipävuoassa paistamisen jälkeen. → Poista leipä heti paistamisen jälkeen. ● Sähkö on katkennut tai kone on pysäytetty kesken leivonnan. * Kone sammuu, jos se on pysäytettynä yli 10 minuuttia.
Miten saan kuoresta rapean?	● Jos haluat rapeamman leivän, voit paistaa leipää vielä 5–10 minuutin ajan uunissa 200 °C / 392 °F tai kaasu-uunissa asetuksella 6.
Briossin pohja on liian öljyinen. Kuori on rasvainen. Leivässä on isoja reikiä.	● Lisäsitkö voin 5 minuutin kuluessa merkkiäänestä? → Älä lisää voita, kun näytössä näkyy ohjelman jäljellä oleva kesto. (Vaihe 8 S. FI14) Voin maku saattaa olla heikko, mutta paisto onnistuu.

Ongelma	Syy ja toiminta
Kypsennyksen aikana tai jälkeen	
Briossista ei tullut hyvä käyttäessäni valmiista leipäseoksia.	● Kokeile seuraavia keinoja: → Paisto onnistuu kenties paremmin, jos vähennät hiivan määrää ohjelmassa 12. (Jos lisäät kuivahiivan erikseen.) → Noudata leipäseoksen reseptiä, mutta leipäseosta pitäisi olla 350–500 g. → Lisää ensin kuivahiiva, sitten kuivat aineet, voi ja lopuksi vesi leipävuokaan. Lisää lisäainekset myöhemmin. (S. FI14) → Lopputulokseen vaikuttavat leipäseoksen resepti.
Mikseivät leivän ainekset ole sekoittuneet kunnolla?	● Unohdit laittaa taikinakoukun leipävuokaan. → Varmista, että taikinakoukku on leipävuoassa ennen ainesten lisäämistä. ● Sähkö on katkennut tai kone on pysäytetty kesken leivonnan. → Kone sammuu, jos se on pysäytettynä yli 10 minuuttia. Voit ehkä käynnistää leivänvalmistuksen uudestaan, mutta tulos saattaa olla huono jos taikinan vaivaaminen oli jo alkanut.
Lisäainekset eivät ole sekoittuneet oikein.	● Laitoitko lisäaineksia leipävuokaan, kun ✋ vilkkui? → Ylimääräiset ainekset on laitettava leipävuokaan, kun ✋ vilkkuu näytössä.
Briossin lisäainekset eivät ole sekoittuneet kunnolla.	● Lisäsit ylimääräisiä aineksia 5 minuutin kuluessa merkkiäänestä? → Ylimääräiset ainekset on lisättävä, kun ✋ vilkkuu näytössä. ● Joihinkin leipäseostaikinoihin on vaikeampi sekoittaa tai kaataa lisäaineksia. → Vähennä ylimääräisiä aineksia puoleen.
Leipä ei ole paistunut.	● Valitsit taikinaohjelman. → Taikinaohjelmaan ei kuulu paistovaihetta. ● Sähkö on katkennut tai kone on pysäytetty kesken leivonnan. → Kone sammuu, jos se on pysäytettynä yli 10 minuuttia. Voit yrittää paistaa taikinan uunissa, jos taikina on noussut. ● Liian vähän vettä, ja moottorin suojamekanismi on käynnistynyt. Näin käy vain, jos kone kuormittuu liikaa ja moottoriin kohdistuu liian suuri voima. → Ota yhteys laitteen myyntipaikkaan huoltoneuvonnan saamiseksi. Seuraavalla kerralla tarkasta määrä reseptistä ja mittaa oikea määrä mukana toimitetulla **mittakupilla**. ● Unohdit kiinnittää taikinakoukun. → Muista kiinnittää aina ensin taikinakoukku. (S. FI11) ● Leipävuoassa oleva taikinakoukun akseli on jäykkä eikä pyöri. → Ellei taikinakoukun akseli pyöri, kun taikinakoukku on kiinnitetty siihen, koko taikinakoukun akseliyksikkö on vaihdettava. (Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.)
Leivän pohjassa ja sivuissa on liikaa jauhoja.	● Olet käyttänyt liian paljon jauhoja tai liian vähän nestettä. → Tarkasta resepti ja mittaa jauhojen oikea määrä vaa'alla ja nesteen oikea määrä mukana toimitetulla **mittakupilla**.
Leipää ei saa pois vuoasta.	● Jos leipä tarttuu leipävuokaan ja ei irtoa helposti, jätä leipävuoka jäähtymään 5–10 minuutiksi. Käännä leipävuoka ylösalaisin uunikintaalla (katso sivu FI12). Napauta pitäen molemmilla käsillä keittiöpyyhkeellä peitetystä kirkkaasta paistopinnasta kunnes leipä tulee ulos.
Taikinakoukku jää leipään, kun poistan leivän leipävuoasta.	● Taikina on vähän jähmeää. → Anna leivän jäähtyä kokonaan ennen kuin poistat taikinakoukun varovaisesti. Jotkin jauhotyypit imevät vettä enemmän kuin muut, joten testaa lisäämällä seuraavalla kerralla 10–20 mL vettä. ● Kuori on muodostunut taikinakoukun alapuolelle. → Pese taikinakoukku ja taikinakoukun akseli jokaisen käyttökerran jälkeen.
Hillo kiehui yli.	● Liikaa hedelmiä tai sokeria. → Käytä vain resepteissä s. FI16 annettu määrä hedelmiä tai sokeria.
Hillo on liian juoksevaa, se ei jähmety.	● Hedelmät tai marjat olivat raakoja tai ylikypsiä. ● Sokeria oli vähennetty liikaa. ● Valmistusaika oli liian lyhyt. ● Käytetyissä hedelmissä tai marjoissa oli vähän pektiiniä. → Jätä hillo jäähtymään. Hillo jähmettyy vielä jäähtyessään. → Käytä juokseva hillo jälkiruokien kastikkeena.

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:23:28

Vianmääritys

Ongelma	Syy ja toiminta
Kypsennyksen aikana tai jälkeen	
Hillo palaa tai taikinakoukku tarttuu kiinni eikä irtoa.	● Liian vähän hedelmiä tai liikaa sokeria. → Aseta leipävuoka pesualtaaseen ja täytä leipävuoka puoliväliin lämpimällä vedellä. Jätä leipävuoka likoamaan, kunnes seos tai taikinakoukku irtoaa. Kun palanut aines on irronnut, pese pehmeällä sienellä tms.
Voiko pakastehedelmiä käyttää?	● Sitä voidaan käyttää vain hilloon.
Minkälaista sokeria voi käyttää hilloon?	● Voit käyttää erikoishienoa ja hienoa sokeria. Älä käytä fariinisokeria, dieettisokeria, vähäkalorista sokeria tai keinotekoisia makeutusaineita.
Voinko käyttää alkoholiin säilöttyjä hedelmiä hillon valmistamiseen?	● Älä käytä niitä. Laadusta ei tule hyvä.
Arvoitus	
Taikinakoukku kolisee.	● Se johtuu siitä, että taikinakoukku on väljästi kiinni taikinakoukun akselissa. (Tämä ei ole virhe.)
Leivän paistamisen aikana tulee palaneen käryä. Höyryaukosta tulee savua.	● Ensimmäisen käytön aikana voi ilmetä epämiellyttäviä hajuja, niitä ei tule myöhemmin normaalin käytön aikana. ● Aineksia on saattanut roiskua lä lämmityselementti päälle. → Toisinaan vähän jauhoja, rusinoita tai muita ainesosia voi lennähtää leipävuoasta sekoitusvaiheessa. Pyyhi lämmityselementti puhtaaksi, kun leipäkone on jäähtynyt. → Poista leipävuoka päälaitteesta ainesosien lisäämiseksi.
Taikinaa vuotaa leipävuoan pohjasta.	● Taikinaa tulee vähän ilmanvaihtoaukoista (jotta se ei estä pyörivien osien pyörimistä). Tämä ei ole vika, mutta tarkasta toisinaan, että taikinakoukun akseli pyörii kunnolla. → Ellei taikinakoukun akseli pyöri, kun taikinakoukku on kiinnitetty siihen, koko taikinakoukun akseliyksikkö on vaihdettava. (Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.)
Näytön poikkeus	
⇉⚡- ilmestyy näyttöön.	● Sähkönjakelu on katkennut noin 10 minuutiksi (sähköjohto on vahingossa irrotettu tai virtapainiketta on painettu) tai virransyötössä on ollut jokin muu ongelma. → Ei vaikuta toimintaan, jos virtakatkos on vain hetkellinen. Leipäkone käynnistyy uudestaan, jos virta palautuu 10 minuutin kuluessa, mutta lopputulos ei välttämättä ole ihanteellinen.
1 näkyy näytössä ja toiminta on pysähtynyt.	● Kun virransyöttö koneeseen on keskeytynyt määrätyksi ajaksi, virran palautumisen jälkeen näytössä näkyy 1. (Se merkitsee valmiustilaa, etkä kone voi jatkaa ohjelmaa) → Poista leipä, taikina tai ainekset ja aloita uudelleen käyttääen uusia aineksia.
Näytössä on H01, H02.	● Näyttö ilmaisee koneen ongelmatilaa. → Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.
Näytössä on U50.	● Laite on kuuma (yli 40 °C/105 °F). Näin voi käydä, jos laitetta käytetään monta kertaa peräkkäin. → Anna laitteen jäähtyä alle 40 °C/105 °F:een ennen seuraavaa käyttökertaa (U50 häviää näytöstä).

(Leipävuoan pohja)

Ilmanvaihtoaukot (yhteensä 4)

Taikinakoukun akseli

Osanumero ADA29E1651

Tekniset tiedot

Virransyöttö	230 V ~ 50 Hz		
Tehontarve	700 W		
Kapasiteetti	(Karkea vehnäjauho)	enint. 500 g	väh. 300 g
	(Kuivahiiva)	enint. 7,0 g	väh. 2,1 g
	(Leivinjauhetta)	enint. 13,0 g	väh. 10,0 g
Ajastin	Digitaalinen ajastin (enintään 13 tuntia)		
Mitat (K × L × S)	Noin 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Paino	Noin 7,0 kg		
Tarvikkeet	Mittakuppi, mittalusikka		

Vanhojen laitteiden hävittäminen

Vain EU-jäsenmaille ja kierrätysjärjestelmää käyttäville maille.

Tämä symboli tuotteissa, pakkauksessa ja/tai asiakirjoissa tarkoittaa, että käytettyjä sähköllä toimivia ja elektronisia tuotteita ei saa laittaa yleisiin talousjätteisiin.

Johda vanhat tuotteet käsittelyä, uusiointia tai kierrätystä varten vastaaviin keräyspisteisiin laissa annettujen määräysten mukaisesti.
Hävittämällä tuotteet asiaankuuluvasti autat samalla suojaamaan arvokkaita luonnonvaroja ja estämään mahdollisia negatiivisia vaikutuksia ihmiseen ja luontoon.
Lisätietoa keräämisestä ja kierrätyksestä saa paikalliselta jätehuollosta vastuulliselta viranomaiselta.
Maiden lainsäädännön mukaisesti tämän jätteen määräystenvastaisesta hävittämisestä voidaan antaa sakkorangaistuksia.

SD-ZP2000 FI_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:23:29

Tak fordi du har købt dette Panasonic produkt.

- Læs brugsanvisningerne omhyggeligt, for at bruge produktet korrekt og sikkert.
- Før du tager dette produkt i brug, **bedes du venligst læse afsnittene Sikkerhedsforanstaltninger (S. DK3–DK5) og Vigtig information (S. DK5) i vejledningerne.**
- Gem brugsanvisningerne til senere brug.
- Panasonic accepterer intet ansvar, hvis apparatet ikke har været korrekt anvendt, eller disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsforanstaltninger **DK3**
Vigtig information **DK5**
Delnavne og vejledninger **DK6**
- Hovedenhed & Tilbehør **DK6**
- Betjeningspanel og skærm **DK7**

Ingredienser til tilberedning af brød **DK8**
- Ingredienser til brød **DK8**
- Flere ingredienser **DK9**
- Glutenfri information **DK9**

Menuoversigt og tilberedningsindstillinger **DK10**
Håndteringsinstruktioner og opskrifter **DK11**
- Før ibrugtagning **DK11**
- Forberedelser **DK11**
- Bage brød **DK12**
  - Brødopskrifter **DK13**
- Bage brioche **DK14**
- Bage kage **DK14**
- Bage glutenfri normal brød **DK15**
- Bage glutenfri kage **DK15**
- Tilberedning af brøddej **DK16**
- Tilberedning af pizzadej **DK16**
- Tilberedning af marmelade **DK16**

Rengøring & Pleje **DK17**
Problemløsning **DK18**
Specifikationer **DK21**

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse anvisninger.

Overhold følgende for at reducere risikoen for personskader, elektrisk stød og brand:

■ **Følgende signaler angiver graden af personskader og skader, hvis apparatet misbruges.**

⚠ **ADVARSEL:**	Indikerer potentiel fare, der kan risikere i alvorlige kvæstelser eller dødsfald.
⚠ **FORSIGTIG:**	Indikerer potentiel fare, der kan resultere i mindre kvæstelser eller ejendomsskade.

■ **Symbolerne er klassificeret og forklaret som følger.**

⃠ Dette symbol angiver forbud.	❗ Dette symbol angiver krav, der skal følges.

⚠ ADVARSEL

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand som følge af en kortslutning, røg, forbrændinger eller personskader.

⃠
- **Lad ikke spædbørn og børn lege med emballagen.**
  (Det kan forårsage kvælning.)
- **Du må ikke adskille, reparere eller modificere dette apparat.**
  ➜ Kontakt købsstedet eller et Panasonic-serviceværksted.
- **Undgå at beskadige netledningen eller netstikket.**
  Følgende er strengt forbudt:
  At ændre enheden, at stille den på eller i nærheden af varmelegemer eller varme overflader, at bøje, vride, trække, hænge/trække enheden over skarpe kanter, at sætte tunge genstande på enheden, at binde netledningen eller transportere apparatet i netledningen.
- **Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget, eller netstikket er løst forbundet til stikkontakten i væggen.**
  ➜ Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- **Berør ikke netstikket med våde hænder.**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand, eller udsættes den for vand eller andre væsker.**
- **Tildæk, blokér og rør ikke ved ventilationshullerne til damp under brug.**
  • Hold især øje med børn.

❗
- **Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de har fået undervisning eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår risikoen for brug heraf.**
  Børn må ikke lege med apparatet.
  Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Dansk

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:26:32

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse anvisninger.

⚠ ADVARSEL

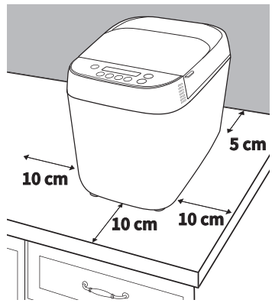
For at undgå risiko for elektrisk stød, brand som følge af en kortslutning, røg, forbrændinger eller personskader.

- **Hold apparatet og netledningen utilgængeligt for børn under 8 år.**
- **Sørg for, at spændingsangivelsen på etiketten på apparatet er den samme som din lokale elforsyning.**
  Undgå også at sætte andre apparater i den samme stikkontakt for at forhindre elektrisk overophedning. Hvis du alligevel tilslutter flere netstik, så sørg for, at det samlede effektforbrug ikke overstiger stikkontaktens tilladte belastning.
- **Sæt netstikket sikkert i.**
- **Rengør netstikket regelmæssigt.**
  ➜ Tag netstikket ud, og aftør det med en tør klud.
- **I det usandsynlige tilfælde, at dette apparat stopper med at fungere korrekt, skal du straks stoppe med at bruge apparatet og trække netstikket ud af stikkontakten.**
  f.eks. ved unormal drift eller nedbrud:
  • Netstikket eller netledningen bliver varmere end normalt.
  • Netledningen er beskadiget, eller apparatets strømforsyning svigter.
  • Apparatet bliver deformeret, har synlige skader eller er varmere end normalt.
  • Der er unormal motorstøj under brug.
  • Der er en ubehagelig lugt.
  • Der er andre problemer eller fejl.
  ➜ Kontakt straks din forhandler eller et Panasonic servicecenter for eftersyn eller reparation.

⚠ FORSIGTIG

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand, forbrændinger, personskader eller skade på ejendom.

- **Brug ikke apparatet på følgende steder.**
  • På ujævne overflader, på elektriske apparater såsom et køleskab, på materialer såsom duge eller tæpper, osv.
  • Steder, hvor der kan sprøjte vand på det, eller i nærheden af en varmekilde.
  ➜ Placer apparatet på en fast, tørt, rent, flad og varmebestandig bordplade mindst 10 cm fra bordkant og mindst 5 cm fra tilstødende vægge og andre genstande.



- **Tag ikke bageformen ud og træk ikke apparatet netstik ud af stikkontakten under brug.**

⚠ FORSIGTIG

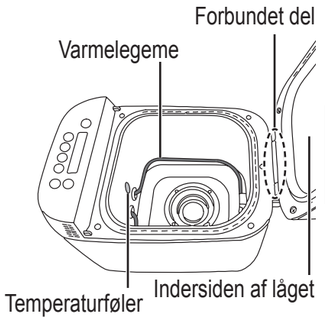
For at undgå risiko for elektrisk stød, brand, forbrændinger, personskader eller skade på ejendom.

- **Rør ikke ved varme områder såsom bageform, enhedens indvendige del, varmeelement eller indersiden af låget, mens apparatet er i brug, eller efter bagning/tilberedning.**
  De tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Vær forsigtig med den resterende varmekilden, især efter brug.
  ➜ Brug altid ovnhandsker, når du tager bageformen eller det færdige brød ud, for at undgå forbrændinger. (Brug ikke våde ovnhandsker.)
- **Brug ikke en ekstern timer mv.**
  • Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- **Stik ingen genstande ind i åbningerne.**
- **Overskrid ikke de maksimale mængder af mel (500 g) og hævemidler såsom tørgær (7 g) eller bagepulver (13 g). (Se S. DK21)**

- **Træk netstikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.**
- **Sørg for at holde i netstikket, når du trækker det ud.**
  Træk aldrig i netledningen.
- **Inden apparatet bruges, flyttes eller rengøres, skal dens stik trækkes ud af stikkontakten og apparatet skal køle ned.**
- **Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.**
- **Sørg for at rengøre maskinen efter brug især overflader, der er i kontakt med madvarer. (Se S. DK17)**

Vigtig information

- Apparatet må ikke bruges udendørs eller på værelser med høj luftfugtighed. Apparatet dele må ikke overbelastes, som vist på billedet til højre, for at undgå fejlfunktion eller misformning.
- Fjern ikke dejrester med en kniv eller en anden skarp genstand.
- Tab ikke apparatet for at undgå at beskadige det.
- Der må ikke opbevares nogen ingredienser eller brød i bageformen.



Dette symbol på apparatet angiver “Varm overflade og bør ikke berøres uden forsigtighed”.

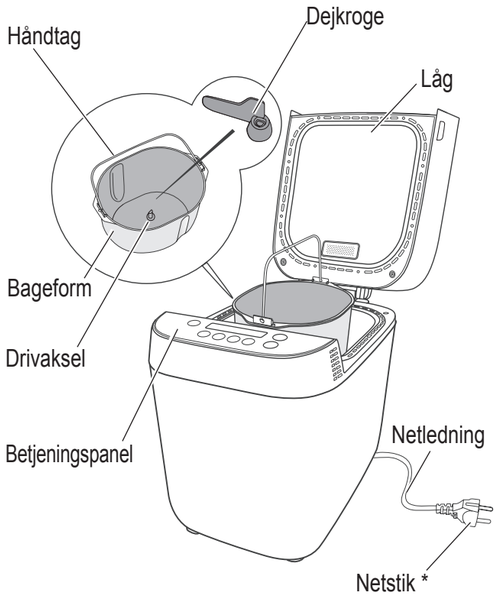
Dansk

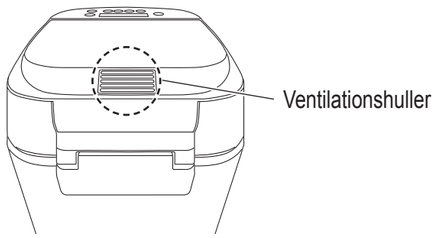
SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:26:33

Delnavne og vejledninger

Hovedenhed & Tilbehør

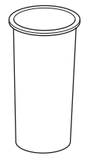
Hovedenhed





Tilbehør

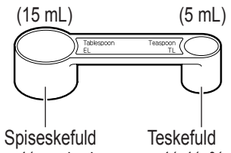
Målebæger



(Maks. 310 mL)

- 10 mL inddelinger

Måleske



Spiseskefuld
- ½ markering

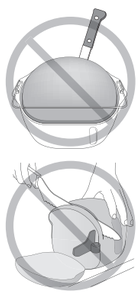
Teskefuld
- ¼, ½, ¾ markeringer

* Udformningen af netstikket kan være forskellig fra illustrationen.

Bageformen og dejkrogene er belagt med keramik for at undgå pletter og for at gøre det nemmere at fjerne brød.

■ Følg vejledningen herunder for at undgå at beskadige de keramiske belægninger:

- Brug ikke hårde eller skarpe redskaber, såsom en kniv eller en gaffel, når du tager brødet ud af bageformen eller/og fjerner dejkrogen fra brødet eller bageformen.
  - Hvis brødet sidder fast i bageformen og det er svært at tage ud, skal du lade brødet afkøle 5 minutter – 10 minutter i bageformen. Brug ovnhandskerne til at vend bageformen med bunden op (se S. DK12). Bank let med begge hænder og vend brødet ud på en ren bordplade, der er dækket med et viskestykke.
- Dejkrogen kan sidde fast i brødet. Hvis den stadig sidder i brødet, skal du vente, indtil brødet afkøles og tag den ud, før du skærer brødet.
  - Hvis du ikke kan fjerne dejkrogen fra bageformen, skal du hælde varmt vand i bageformen og vente 5 minutter – 10 minutter. Hvis dejkrogen stadig er svær at fjerne, skal du dreje krogen sideværts og trække den ud.



- Brug en blød svamp ved rengøring af bageformen og dejkrogen.
  Brug ikke noget, der er slibende, såsom rengøringsmidler eller skuresvampe.
- Hårde, grove eller store ingredienser, såsom mel med hele eller formalede korn, sukker eller tilsætning af nødder og frø, kan beskadige deres keramiske belægninger. Hvis du bruger et stort stykke af en ingrediens, skal du skære det i mindre stykker. Følg oplysningerne for **Flere ingredienser** (se S. DK9) og de angivne opskriftsmængder.
- Anvend kun den medfølgende dejkrog til dette apparat.

Bageformen, dejkrogen og brødet kan være meget varme efter bagning. Håndter altid med omhu.

Betjeningspanel og skærm

- Billedet viser alle mulige ord og symboler, men kun de relevante vil vises under betjeningen.

■ **Driftsstatus**
Vises i det pågældende stadie i programmet, undtagen ✋ og 🔌.
🔌 : Indikerer strømsvigt.
✋ : ● Indikerer manuel tilføjelse af ingredienser. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, og 12.)
● Giver en indikation for manuel betjening. (Menu 12 og 15.)

■ **Visning af tiden**
- Resterende tid indtil færdiggørelse.
- Ved manuel tilsætning af ingredienser viser skærmen tiden, indtil der skal tilsættes flere ingredienser i programmet.
- Menu kræver mere tid, skærmen vil vise den resterende tid, før tilberedningen starter, efter der trykkes på **Start**-knappen.

■ **Størrelse**
Tryk på denne knap for at vælge størrelse. Se S. DK10 for tilgængelig menu.
L
↑
M

■ **Skorpe**
Tryk på denne knap for at vælge farven på skorpen. Se S. DK10 for tilgængelig menu.
- Medium (Mellem)
  ↑
- Light (Lys)

■ **Start**
Tryk på denne knap for at starte programmet.

■ **Stop**
For at annullere indstillingen/stoppe programmet. (Hold nede i ca. 1 sekund.)

■ **Status-indikator**
- Blink angiver, at maskinen er i indstillet tilstand eller at manuel betjening er påkrævet.
  Der kan trykkes på **Start**-knappen.
- Hvis den lyser konstant, er maskinen ved at udføre programmet.
  Der kan ikke trykkes på **Start**-knappen.

Den vil ikke tænde, selv hvis stikket er sat i kontakten.

■ **Menu**
- Tryk på denne knap én gang for at gå til Indstillinger.
- Tryk på denne knap igen for at skifte Menunummer. (Hold på knappen for at gå hurtigere frem i menuen.) Se S. DK10 for menunummer.

■ **Timer**
- Indstil tidsforsinkelse (resterende tid før brødet er klart). Kan indstilles til op til 13 timer i de tilgængelige menuer. (Se S. DK10)
  f.eks.: Klokken er nu 21:00, og du vil gerne have, at brødet skal være færdigt kl. 6:30 næste morgen.
  ➔ Indstil timeren til **9:30** (9 timer og 30 minutter fra nu).

▲ Tryk på denne knap for at forlænge tiden.
▼ Tryk på denne knap for at forkorte tiden.
(Hold denne knap nede for at gå hurtigere frem.)

- Tidsindstilling for menu 13 og 18:
  - Menu 13
    Tryk på knappen én gang vil foskyde bagetiden inklusive yderligere bagetid med 1 minut.
  - Menu 18
    Tryk på knappen én gang vil forskyde tilberedningstiden med 10 minutter, men yderligere tilberedningstid vil være 1 minut.

Dansk

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:26:34

Ingredienser til tilberedning af brød

Det er meget vigtigt at bruge de korrekte mål af ingredienser, for at få de bedste resultater.

Flydende ingredienser
Brug målekoppen eller måleskeen, der følger med.
Hvis opskrifterne indikerer en blanding (væsken plus æg), skal der vejes på en vægt. Brug af en digital vægt anbefales.

Tørre ingredienser
Skal vejes på en vægt eller måles med den medfølgende **måleske** i små mængder. Det anbefales at bruge en digital vægt.

Ingredienser til brød

Mel
Hovedingrediensen i brød. Proteinet i melet danner gluten under ældtning. Gluten giver struktur og tekstur, og hjælper brødet med at hæve.
Brug bagemel med et højt indhold af gluten. Bagemel med et højt indhold af gluten formales af hård hvede, hvilket er nødvendigt for udviklingen af gluten.
Den kuldioxid der produceres under gæringen holdes inde af det elastiske gluten-netværk, hvilket får dejen til at hæve.

Tørgær
Får brødet til at hæve.
Sørg for at bruge tørgær, der ikke kræver forgæring (Undgå at bruge tørgær, der kræver fermentering før brug.).
Det anbefales at bruge tørgær, som har teksten **Instant Yeast** (gærpulver), **Easy Blend** (let blanding), **Fast Action** (hurtigvirkende) eller **Easy Bake** (let bagning) på pakken. Ved brug af tørgær fra poser skal du forsegle posen igen umiddelbart efter brug, og opbevare gæren i køleskabet. (Anvendes inden producentens sidste holdbarhedsdato udløber.)

Mejeriprodukter
Giver smag og næringsværdi.
- Hvis du bruger mælk i stedet for vand, vil brødets næringsværdi være højere, men brug ikke mælk ved indstilling af timeren, da den muligvis ikke holder sig frisk natten over.

→Reducer vandindholdet i overensstemmelse hermed.

Sukker (stødt melis, brun farin, honning, sirup, osv.)
Føde for tørgæren, søder og tilføjer brødet smag, og ændrer skorpens farve.
- Brug mindre sukker, hvis du bruger rosiner eller anden frugt, der indeholder fruktose.

Vand
Brug normalt postevand.
- Hvis rumtemperaturen er lav, skal du bruge lunkent vand til menu 1, 2, 3, 9, 11, og 14.
- Hvis rumtemperaturen er høj, skal du bruge koldt vand til menu 12.
- Uanset rumtemperaturen skal du bruge koldt vand til menu 6 og 7.

Mål altid væsker ved hjælp af det medfølgende **målebæger**.

Fedtstof
Giver brødet smag og blødhed.
Brug smør (usaltet), margarine eller olie.

Salt
Forbedrer smagen, styrker glutenet, og hjælper med at få brødet til at hæve.
Brødet kan blive mindre/miste smag, hvis målingen er unøjagtig.

Glutenfrie ingredienser
- Glutenfri mel, deriblandt mel fremstillet af ris, brun ris, mandel, frø, kartoffelstivelse osv., som ikke indeholder protein til at stivne gluten og som ikke selv indeholder denne elasticitet til brødfremstilling.
- Xanthangummi er et af de fortykkelsesmidler, der bruges i stedet for glutenprotein ved gæring, når der bages glutenfri normal brød.

Du kan få brødet til at smage bedre ved at tilsætte andre ingredienser.

■ Æg
Forbedrer brødets næringsværdi og giver en bedre farve.
- Reducer indholdet af væde (vand) proportionalt.
- Pisk æggene, når du tilsætter dem. Brug ikke tidsindstilling på opskriften med æg. Æg bliver hurtigt rådne, og kan ikke holdes friske.

■ Klid
Øger brødets fiberindhold.
- Brug maks. 30 g (2 spsk.).

■ Hvedekim
Giver brødet en nøddeagtig smag.
- Brug maks. 30 g (2 spsk.).

■ Krydderier, krydderurter
Forbedrer brødets smag.
Brug kun en lille mængde (maks. 1 spsk.) for krydderier.
Brug op til 1–2 spsk. krydderurter.
Følg anvisningerne i opskriften for friske krydderurter.

Hvis du bruger en brødblanding...

■ Brødblandinger med tørgær
① Kom blandingen i bageformen, og tilsæt derefter vand.
(Følg anvisningerne på pakken for mængden af vand)
② Vælg menu 9, vælg en størrelse alt efter blandingens mængde, og start bagningen.
• 500 g – L • 400 g – M
- Med nogle blandinger kan det være svært at se, hvor meget tørgær der er indholdt, så du skal nok prøve dig frem for at opnå optimale resultater.

■ Brødblanding med særskilt tørgærpose
① Kom tørgæren i bageformen først, derefter brødblandingen og tilsæt vandet.
② Indstil maskinen alt efter den type mel, der er i blandingen, og start bagningen.

Flere ingredienser (Tørret frugt, nødder, bacon, ost etc.)

Tilgængelig menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, og 12
Lav brød med smag uden at knuse eller skære flere ingredienser.

Procedure
Når du har trykket på **Start**-knappen, lyder der et bip.
Placér de ekstra ingredienser i bageformen manuelt, mens ✋ blinker.

Tid ind til bippet lyder fra start (cirka)
- Menu 2/Hvidt brød m. rosin: ca. 20 minutter–25 minutter
- Menu 3/Hvidt madbrød: ca. 20 minutter–25 minutter
- Menu 5/Fuldkornsbrød m/rosin: ca. 1 time og 25 minutter–1 time og 55 minutter
- Menu 7/Magert brød m. rosin: ca. 1 time–2 timer og 35 minutter
- Menu 10/Blødt brød m. rosin: ca. 50 minutter–1 time og 15 minutter
- Menu 11/Blødt brød m. rosin, Hurtigbag: ca. 20 minutter–25 minutter
- Menu 12/Brioche: ca. 55 minutter

Vær forsigtig med ingredienserne
Du kan finde ingrediensernes mængder i opskriften/menuvejledningerne.
Ellers,
- Ingredienserne kan spredes fra bageformen og forårsage ubehagelige lugte og røg.
- Brødet hæver måske ikke som det skal.

Tørre/uopløselige ingredienser
Gælder for menunavne med rosin: Menu 2, 5, 7, 10, og 11.

■ Tørrede frugter
- Skær i terninger på ca. 1 cm.

■ Nødder, frø
- Skær i terninger på ca. 1 cm.
- Nødder forringer virkningen af gluten, så undgå at komme for mange i.
- Brug af store, hårde frø kan ridse belægningen på bageformen.

Blødgør og bræk ingredienserne i mindre stykker
Gælder for hvidt madbrød: Menu 3.

■ Bacon, salamipølse, oliven, tørret tomat
- Skær bacon og salamipølse i 1 cm tern.
- Skær oliven i ¼.

■ Ost, chokolade
- Skær osten i 1 cm tern.
- Hak chokoladen i fine stykker.

Glutenfri information

Det er helt anderledes at lave glutenfri normal brød end almindeligt brød.
Hvis du vil lave glutenfri normal brød af sundhedsmæssige årsager, er det meget vigtigt, at du har snakket med din læge og følger nedenstående retningslinjer.

- Dette program er udviklet specielt til visse glutenfri blandinger, og derfor kan brugen af din egen blanding muligvis ikke frembringe så gode resultater.
- Når der vælges **gluten free** (glutenfri), skal informationen i hver opskrift følges helt nøjagtigt. (Ellers bliver brødet muligvis ikke så godt.)
  Der findes to typer glutenfri melblandinger: blandinger med lavt indhold af gluten og blandinger, som ikke består af hvede og ikke indeholder gluten. Kontakt din læge på forhånd, hvis du skal vælge én af disse melblandinger i bageprogrammet.
- Bageresultatet og brødets udseende kan variere alt efter blandingstype. Indimellem kan et brød have lidt mel på siden.
  De hvedefri blandinger kan frembringe mere varierede resultater.
- Vent med at skære et brød til det er afkølet for at få et bedre resultat.
- Brødet skal opbevares på et køligt og tørt sted, og spises inden for 2 dage. Hvis du ikke kan spise hele brødet inden for denne tidsperiode, kan du opdele brødet i passende portionsstørrelser, lægge stykkerne i fryseposer og sætte dem i fryseren.

Advarsel til brugere, der bruger dette program af sundhedsmæssige årsager:
Når du bruger det glutenfri program, skal du sørge for at konsultere din læge eller Dansk Cøliaki Forening, og kun bruge de ingredienser, som er egnede til dine sundhedsmæssige forhold.
Panasonic er på ingen måder ansvarlig for eventuelle konsekvenser, der skyldes anvendelsen af ingredienser uden professionel konsultation.
Det er meget vigtigt for at undgå krydskontaminering med mel, der indeholder gluten, hvis brødet laves af kostmæssige årsager. Der skal lægges særlig vægt på rengøring af bageformen og dejkrogen samt alle andre redskaber, der eventuelt bruges.

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:26:34

Menuoversigt og tilberedningsindstillinger

■ Funktioner og tidsforbrug

- Maskinen stopper eller sætter i gang under processen baseret på driftssystemet.
- Tidsforbruget for hver proces varierer alt efter rumtemperatur.

	Menunummer	Menu	Valgmuligheder			Procesforløb					Bemærk *1 ( )	Se side
			Størrelse	Skorpe	Timer	Rest (Hvile)	Knead (Ældtning)	Rise *2 (Hævning *2)	Bake (Bagning)	I alt		
Sprødt brød	1	Hvidt brød	—	—	✔	—	5 min – 10 min	2 t 15 min – 2 t 20 min	50 min	3 t 15 min	—	S. DK11 – DK13
	2	Hvidt brød m. rosin	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 t 50 min – 2 t	55 min	3 t 20 min	✔	S. DK11 – DK13
	3	Hvidt madbrød	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 t 50 min – 2 t	55 min	3 t 20 min	✔	S. DK11 – DK13
	4	Fuldkornsbrød	—	—	✔	1 t – 1 t 30 min	10 min – 20 min	2 t 15 min – 2 t 55 min	55 min	5 t	—	S. DK11 – DK13
	5	Fuldkornsbrød m/rosin	—	—	—	1 t – 1 t 30 min	30 min – 35 min *4	2 t – 2 t 35 min	1 t	5 t 5 min	✔	S. DK11 – DK13
	6	Magert brød	—	—	✔	45 min – 2 t 20 min *3	10 min – 15 min	2 t 35 min – 4 t 15 min	50 min	6 t	—	S. DK11 – DK13
	7	Magert brød m. rosin	—	—	—	45 min – 2 t 20 min *3	15 min – 25 min *4	2 t 30 min – 4 t 5 min	55 min	6 t 5 min	✔	S. DK11 – DK13
Bagning	8	Blødt brød	✔	✔	✔	30 min – 1 t	25 min – 30 min *4	1 t 45 min – 2 t 10 min	50 min	4 t	—	S. DK11 – DK13
	9	Blødt brød, hurtigbag	✔	✔	—	—	15 min – 25 min	55 min – 1 t 5 min	40 min	2 t	—	S. DK11 – DK13
	10	Blødt brød m. rosin	✔	✔	—	30 min – 1 t	20 min – 35 min *4	1 t 45 min – 2 t 15 min	50 min	4 t	✔	S. DK11 – DK13
	11	Blødt brød m. rosin, Hurtigbag	✔	✔	—	—	25 min – 35 min *4	45 min – 55 min	40 min	2 t	✔	S. DK11 – DK13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min	35 min – 45 min *4 *6	1 t 35 min – 1 t 45 min *7	50 min	3 t 40 min	✔	S. DK11, DK14
	13	Kun bagning	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 t 30 min	30 min – 1 t 30 min	—	S. DK14
Glutenfri	14	Glutenfri normal brød	—	—	—	—	15 min – 20 min	40 min – 45 min	50 min	1 t 50 min	—	S. DK11, DK15
	15	Glutenfri kage	—	—	—	—	20 min *5	—	1 t 30 min	1 t 50 min	✔	S. DK11, DK15
Øvrigt	16	Brøddej	—	—	—	30 min – 50 min	20 min – 30 min *4	1 t 10 min – 1 t 20 min	—	2 t 20 min	—	S. DK11, DK16
	17	Pizzadej	—	—	✔	—	30 min – 35 min *4	10 min – 15 min	—	45 min	—	S. DK11, DK16
	18	Marmelade	—	—	—	—	—	—	—	1 t 30 min – 2 t 30 min	—	S. DK11, DK16

- Forkortelser, der anvendes i denne vejledning, er et fuldt navn skrevet som følger: min = minut(ter); t = time(r).

*1 Bemærk ( ): Menuen giver dig mulighed for at tilføje ekstra ingredienser eller foretage manuelle handlinger, når bippet lyder.
*2 Maskinen kører i en kort tid, når dejen hæver (for at sikre optimal glutendannelse).
*3 Der skal foretages tre minutters ældtning i begyndelsen afhængigt af rumtemperaturen.
*4 Der er en hæveperiode under ældtningen.
*5 Der skal foretages en skrabeperiode under ældtningen.
*6 Der skal foretages en manuel proces under ældtningen.
*7 Der skal foretages en manuel proces under hævning.

Håndteringsinstruktioner og opskrifter

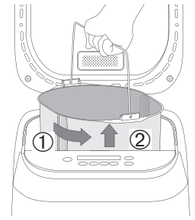
Før ibrugtagning

- **Ved brug første gang skal indpakningsmaterialet fjernes og maskinen rengøres.** (S. DK17)
- **Rengør maskinen, hvis den ikke har været brugt i længere tid.** (S. DK17)

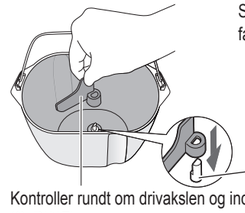
Forberedelser

1 **Åbn låget, tag bageformen (1) ud, og sæt dejkrogen i drivakslen. (2)**

(1)



(2)



Sørg for, at dejkrogen sidder godt fast i drivakslen.

Drivaksel

Kontroller rundt om drivakslen og inde i dejkrogen, at de er rene. (S. DK17)

2 **Forbered ingredienserne med de nøjagtige mål ifølge opskriften.**

3 **Placer de afmålte ingredienser i bageformen i rækkefølge fra top til bund. (3)**

- Placer tørgæren væk fra dejkrogen og drivakslen.
  Hvis der kommer gær i, hæver brødet måske ikke, som det skal.
- Kom de tørre ingredienser i over tørgæren. Den skal holdes adskilt fra enhver væske, indtil blandingen påbegyndes.
- Derefter hældes væde i kanten af bageformen for at undgå sprøjt. (4)

(3) Læg ingredienserne i Eksempel

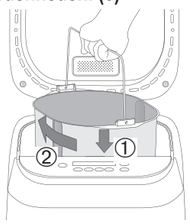
Hvidt brød

Tørgær	1 tsk
Stærkt hvidt mel	400 g
Smør	10 g
Sukker	¾ tsk
Salt	1¼ tsk
Vand	260 mL

(4)

4 **Tør al fugt og mel rundt om bageformen af, og sæt den tilbage i hovedenheden. (5)**
Luk låget.

(5)



5 **Sæt maskinen netstik i en 230 V stikkontant.**

Sørg for at gennemføre forberedelsestrinene, inden du indstiller menuen.

Dansk

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:26:35

Håndteringsinstruktioner og opskrifter

Bage brød (Menu 1–11)

6 **Tryk på menuknappen ( ) for at vælge en menu.**

- Vælg indstillingerne for den valgte menu. Se S. DK10.

Brødstørrelse

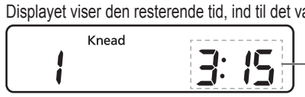
Skorpens farve

Tidsforsinkelse: indstil forsinkelse for at udskyde tilberedelse af brødet op til 13 timer.

* Valgmulighederne i hver menu angives også med et ikon i opskriften.

7 **Tryk på Start ( )-knappen for at starte maskinen.**

- Displayet viser den resterende tid, ind til det valgte program er færdigt.



Resterende tid

* Den resterende tid ændres muligvis, afhængigt af rumtemperaturen.

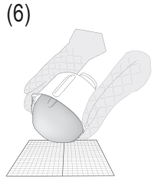
- **Menu 2, 3, 5, 7, 10, og 11 (Menu for ekstra tilgængelige ingredienser)**
  Displayet viser den resterende tid, ind til bippet for ekstra ingredienser lyder.
  Når der lyder et bip, skal du tilsætte dem manuelt og derefter trykke på for at genstarte.
  Ældningen fortsæter uanset om du trykker på knappen eller ej. (Bipper efter 3 minutter)
  * Afslut tilsætningen af de flere ingredienser, mens blinker på skærmen. Når stopper med at blinke, vises den resterende tid i displayet.
  * Tilsæt ikke ingredienser efter skærmen starter med vise den resterende tid.

- For at sikre optimale resultater må du ikke åbne låget, medmindre menuen kræver det, da det kan påvirke brødets kvalitet.

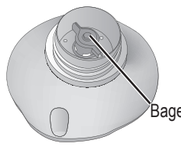
8 **Når brødet er klart** (maskinen bipper 8 gange og **End** blinker på skærmen), **skal du trykke på Stop ( )-knappen og tage stikket ud af stikkontakten.**

9 **Brug ovnhandsker til straks at tage brødet ud, og lad det køle ned på en rist.** (6) / (7)

(6)



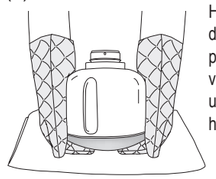
Hold på håndtaget med ovnhandsker på og ryst brødet ud.



Bageformens ydre aksel

- Hvis du flytter den udvendige nederste aksel, risikerer du at ødelægge brødets form.

(7)



Hvis du har problemer efter (6), kan du prøve at vende bunden i vejret på bageformen og banke på et viskestykke, ind til brødet kommer ud. Sørg for at holde med begge hænder, når du banker. (Se S. DK6.)

- Fjern altid dejkrogen, før du begynder at skære brødet.

Brødopskrifter

For opskrifter, besøg: www.experience-fresh.eu

De tilgængelige muligheder for hver opskrift og den nødvendige handling angives med følgende ikoner:

Brødstørrelse **Skorpens farve** **Tidsforsinkelse**

Placer de afmålte ingredienser i bageformen i rækkefølge fra top til bund.

Tilføj flere ingredienser eller foretage en manuel handling.

Menu 1 Hvidt brød

Tilberedningstid: 3 t 15 min

forudindstillet tid: 3 t 15 min – 13 t

Hvidt brød

Tørgær	1 tsk
Stærkt hvidt mel	400 g
Smør	10 g
Sukker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vand	260 mL

Menu 2 Hvidt brød m. rosin

Tilberedningstid: 3 t 20 min

ca. 20 minutter – 25 minutter efter trin 7 (der høres biplyde)

Hvidt brød m. rosin

Tørgær	1 tsk
Stærkt hvidt mel	400 g
Smør	10 g
Sukker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vand	280 mL
Rosiner *1	150 g

Menu 3 Hvidt madbrød

Tilberedningstid: 3 t 20 min

ca. 20 minutter – 25 minutter efter trin 7 (der høres biplyde)

Hvidt madbrød

Tørgær	1 tsk
Stærkt hvidt mel	400 g
Smør	10 g
Sukker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vand	280 mL
Bacon *2	150 g

Menu 4 Fuldkornsbrød

Tilberedningstid: 5 t

forudindstillet tid: 5 t – 13 t

Fuldkornsbrød

Tørgær	1 tsk
Fuldkornsmel med højt indhold af gluten	400 g
Smør	10 g
Sukker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vand	280 mL

Menu 5 Fuldkornsbrød m/rosin

Tilberedningstid: 5 t 5 min

ca. 1 time 25 minutter – 1 time 55 minutter efter trin 7 (der høres biplyde)

Fuldkornsbrød m/rosin

Tørgær	1 tsk
Fuldkornsmel med højt indhold af gluten	400 g
Smør	20 g
Sukker	1½ tsk
Salt	1¾ tsk
Vand	300 mL
Rosiner *1	100 g

Menu 6 Magert brød

Tilberedningstid: 6 t

forudindstillet tid: 6 t – 13 t

Magert brød

Tørgær	¾ tsk
Stærkt hvidt mel	300 g
Salt	1 tsk
Vand (5 °C)	220 mL

Menu 7 Magert brød m. rosin

Tilberedningstid: 6 t 5 min

ca. 1 time – 2 timer 35 minutter efter trin 7 (der høres biplyde)

Magert brød m. rosin

Tørgær	¾ tsk
Stærkt hvidt mel	300 g
Salt	1 tsk
Vand (5 °C)	220 mL
Rosiner *1	100 g

Menu 8 Blødt brød

Tilberedningstid: 4 t

Light (Lys), Medium (Mellem) M, L forudindstillet tid: 4 t – 13 t

Blødt brød

	M	L
Tørgær	¾ tsk	1 tsk
Stærkt hvidt mel	400 g	500 g
Smør	15 g	25 g
Sukker	1 tsk	1½ tsk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Vand	280 mL	350 mL

Menu 9 Blødt brød, hurtigbag

Tilberedningstid: 2 t

Light (Lys), Medium (Mellem) M, L

Blødt brød, hurtigbag

	M	L
Tørgær	1 tsk	1¼ tsk
Stærkt hvidt mel	400 g	500 g
Smør	15 g	25 g
Sukker	1 tsk	1½ tsk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Vand	280 mL	350 mL
Rosiner *1	120 g	150 g

Menu 10 Blødt brød m. rosin

Tilberedningstid: 4 t

Light (Lys), Medium (Mellem) M, L

ca. 50 minutter – 1 time 15 minutter efter trin 7 (der høres biplyde)

Blødt brød m. rosin

	M	L
Tørgær	¾ tsk	1 tsk
Stærkt hvidt mel	400 g	500 g
Smør	15 g	25 g
Sukker	1 tsk	1½ tsk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Vand	280 mL	350 mL
Rosiner *1	120 g	150 g

Menu 11 Blødt brød m. rosin, Hurtigbag

Tilberedningstid: 2 t

Light (Lys), Medium (Mellem) M, L

ca. 20 minutter – 25 minutter efter trin 7 (der høres biplyde)

Blødt brød m. rosin, Hurtigbag

	M	L
Tørgær	1 tsk	1¼ tsk
Stærkt hvidt mel	400 g	500 g
Smør	15 g	25 g
Sukker	1 tsk	1½ tsk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Vand	280 mL	350 mL
Rosiner *1	120 g	150 g

*1 Skær i terninger på ca. 1 cm.
*2 Skæres groft i tern på ca. 1 cm.

- Forkortelser, der anvendes i denne vejledning, er et fuldt navn skrevet som følger: tsk = teske; spsk = spiseteske; ca. = cirka.

Dansk

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:26:37

Håndteringsinstruktioner og opskrifter

Bage brioche

Menu 12 Brioche

Tilberedningstid: 3 t 40 min

Light (Lys), Medium (Mellem)

Alm. Brioche

	Tørgær		1 tsk
	Stærkt hvidt mel		320 g
	Smør *1		50 g
	Sukker		3½ spsk
	Skummet-mælkspulver		1½ spsk
	Salt		1¼ tsk
	2 æggeblommer (i mellem størrelse)	Blanding	200 g
	1 æg (i mellem størrelse)		
	Vand		
	Smør *2		70 g

*1 Skæres i stykker på 2–3 cm, og opbevares i køleskabet.

*2 Skæres i stykker på 1–2 cm, og opbevares i køleskabet.

Tips

- Tilsæt ikke smør eller ekstra ingredienser efter skærmen viser den resterende tid.
- Hvis du tilføjer flere ingredienser, som f.eks. rosiner, skal de tilføjes sammen med smørret i trin 8.

Sådan bager du brioche på enkel måde.

- Skær smørret i 1–2 cm stykker, og opbevar dem i køleskabet.
- Kom dem i sammen med de andre ingredienser i begyndelsen, og følg trin 5.
- Spring over trin 8, hvis du bruger denne måde. Denne brioche er lidt anderledes end de andre.

1 – 5 Se S. DK11 under Forberedelser

6 Vælg menu 12, og vælg farven på skorpen

7 Tryk på knappen for at starte.

- Displayet viser den resterende tid, ind til bippet lyder.

8 Efter ca. 55 minutter. **Åbn låget**, når du hører biplyden. **Tilføj ekstra smør, mens blinker** (ca. 5 minutter)**. Luk låget og start igen.**

9 ①Efter ca. 45 minutter–50 minutter fra genstart. **Åbn låge og tag bageformen ud**, når du hører biplydene. **Tag dejen ud og dejkrogen** fra bageformen.

②Brug lidt smør (ikke del af opskriften) til at smøre bageformen og læg den formede dej i.

③**Før tilbage til hovedenheden.**

④**Luk låget og start igen.**

Udfør trin ①–④ indenfor 10 minutter, mens blinker. Maskinen starter automatisk efter 10 minutter fra biplyden.

10 Tryk på knappen og fjern brødet, når maskinen bipper 8 gange og **End** blinker.

Bage kage

Menu 13 Kun bagning

Tilberedningstid: 30 min–1 t 30 min

Frugtkage

	Smør		200 g
	Sukker		180 g
	4 æg (i mellem størrelse)		200 g
	Mælk		30 mL
	Hvedemel	A	300 g
	Bagepulver		13 g
	Blandede tørrede frugter		200 g

Tips

- Timer indstiller kun bagetiden.

1 Fjern dejkrogen og brug lidt smør (ikke del af opskriften) til at smøre bageformen.

2 Pisk smør og sukker i en stor skål, indtil det er let og luftigt. Tilføj æggene et ad gangen og pisk godt.

3 Tilføj mælk, siet A og blandede tørrede frugter, og pisk godt efter hver tilsætning.

4 Hæld i bageformen og før tilbage til hovedenheden. Luk låget og sæt stikket i stikkontakten.

5 Vælg menu 13

6 Indstil bagetiden
(Frugtkage: 1 time og 20 minutter)

7 Tryk på knappen for at starte.

- Displayet viser den resterende tid, ind til programmet er færdigt.

8 Tryk på knappen og fjern kagen, når maskinen bipper 8 gange og **End** blinker.

Yderligere bagning

- Hvis sconen ikke er færdigbagt, gentag trin 5–8. (Bagetiden kan forlænges op til to gange inden for 50 minutter, mens maskinen stadig er varm. Timeren starter igen fra 1 minut, ved at trykke på knappen **Timer** efter behov.)

Bage glutenfri normal brød

Menu 14 Glutenfri normal brød

Tilberedningstid: 1 t 50 min

Glutenfri normal brød

	Vand	430 mL
	Olie	1 spsk
	Glutenfri brødblanding	500 g
	Tørgær	2 tsk

Gluten-og hvedefri brød

	Mælk	310 mL
	2 æg (i mellem størrelse), pisket	100 g
	Cider eddike	1 spsk
	Olie	2 spsk
	Honning	60 g
	Salt	1¼ tsk
	Brunt rismel	150 g
	Kartoffelstivelse	300 g
	Xanthangummi	2 tsk
	Tørgær	2½ tsk

Tips til glutenfri normal brød:

- Tilsæt først vand, og tilføj derefter de andre ingredienser til bageformen ifølge opskriften.
- Resultatet varierer, afhængigt af opskrifterne, eller hvilken slags brødbladningen du bruger.
- Følg opskriften på pakken af din glutenfri normal brødblanding.

1 – 5 Se S. DK11 under Forberedelser

6 Vælg menu 14

7 Tryk på knappen for at starte.

- Displayet viser den resterende tid, ind til programmet er færdigt.

8 Tryk på knappen og fjern brødet, når maskinen bipper 8 gange og **End** blinker.

Bage glutenfri kage

Menu 15 Glutenfri kage

Tilberedningstid: 1 t 50 min

Glutenfri chokoladekage

	Smør *1	150 g
	Sukker	150 g
	3 æg (i stor størrelse), pisket	180 g
	Mørk chokolade, smeltet	120 g
	Hvid rismel	120 g
	Kakaopulver	30 g
	Bagepulver	10 g

*1 Skåret i 1 cm tern.

Tips

- Brug en plastikspatel, så bageformen ikke beskadiges. Brug ikke dejskrabere af metal.
- Hvis du ryster hårdt for at tage kagen ud fra bageformen, kan du misforme den.

1 – 5 Se S. DK11 under Forberedelser

6 Vælg menu 15

7 Tryk på knappen for at starte.

- Displayet viser den resterende tid, ind til bippet lyder.

8 Efter ca. 2 minutter. **Åbn låget**, når du hører biplyden. **Skrab melet af inden for 3 minutter, mens blinker. Luk låget og start igen.**

- Ældningen fortsætter efter 3 minutter, hvis du ikke trykker på knappen .

9 Efter ca. 12 minutter. **Åbn låget**, når du hører biplyden. **Skrab dejen af bageformens sidevæg, mens blinker. Luk låget og start igen.**

- Ældningen fortsætter efter 3 minutter, hvis du ikke trykker på knappen .

10 Tryk på knappen og fjern kagen, når maskinen bipper 8 gange og **End** blinker.

Dansk

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:26:38

Håndteringsinstruktioner og opskrifter

Tilberedning af brøddej

Menu 16 Brøddej

Tilberedningstid: 2 t 20 min

Basisdej

Tørgær	1 tsk
Stærkt hvidt mel	500 g
Smør	30 g
Sukker	1½ spsk
Salt	1½ tsk
Vand	310 mL

1 – 5 Se S. DK11 under Forberedelser

6 Vælg menu 16

7 Tryk på knappen for at starte.
- Displayet viser den resterende tid, ind til programmet er færdigt.

8 Tryk på knappen , og fjern dejen, når maskinen bipper 8 gange, og **End** blinker.

9 Form den færdige dej, og lad den hæve indtil den bliver dobbelt så stor, hvorefter den skal bages i ovnen.

Tilberedning af pizzadej

Menu 17 Pizzadej

Tilberedningstid: 45 min

forudindstillet tid: 45 min – 13 t

Pizzadej

Tørgær	1 tsk
Stærkt hvidt mel	450 g
Olie	4 spsk
Salt	2 tsk
Vand	240 mL

1 – 5 Se S. DK11 under Forberedelser

6 Vælg menu 17

7 Tryk på knappen for at starte.
- Displayet viser den resterende tid, ind til programmet er færdigt.

8 Tryk på knappen , og fjern dejen, når maskinen bipper 8 gange, og **End** blinker.

9 Skær deje i stykker med skraberen, og form dem til boller.

10 Dæk med et fugtigt viskestykke og lad den stå i 10 minutter.

11 Rul dejen ud til en flad, rund cirkel, og lav huller i den med en gaffel.

12 Spred din foretrukne sauce og ønskede topping, og bag den derefter i ovnen.

Tilberedning af marmelade

Menu 18 Marmelade

Tilberedningstid: 1 t 30 min – 2 t 30 min

Jordbærmarmelade

Jordbær, finhakkede *1	600 g
Sukker *1	400 g
Pektin i pulverform *2	13 g

*1 Kom ingredienserne i bageformen i følgende rækkefølge: Halvdelen af frugten → halvdelen af sukkeret → resten af frugten → resten af sukkeret.

*2 Drys pektinet på ingredienserne i bageformen, inden den sættes ind i hovedenheden.

Sådan stivner marmelade helt

- Opskrifterne i denne vejledning er til blødt marmelade, da det indeholder mindre sukker.
- Frugter med et højt niveau af pektin stivner let, mens frugter med mindre pektin stivner ikke så godt.
- Det er nødvendigt at have en passende mængde sukker, syre og pektin.
- Brug nymodne frugter. Overmodne eller umodne frugter får ikke marmeladen til at stivne ordentligt.
- Følg nøje opskriften mht. mængden af ingredienser, der skal i. Ellers stivner marmeladen ikke, eller den kan koge over eller brænde på.
- Vælg den korrekte bagetid.

1 – 5 Se S. DK11 under Forberedelser

6 Vælg menu 18

7 Vælg bagetudebtiden.
(Jordbærmarmelade: 1 time og 40 minutter)

8 Tryk på knappen for at starte.
- Displayet viser den resterende tid, ind til programmet er færdigt.

9 Tryk på knappen , og fjern marmeladen forsigtigt, når maskinen bipper 8 gange, og **End** blinker.

Yderligere tilberedning

- Hvis marmeladen ikke er stivnet, gentages trin 6–9.
  (Tilberedningstiden kan forlænges op til to gange inden for 10 minutter–40 minutter, mens enheden stadig er varm. Timeren starter igen fra 1 minut, ved at trykke på knappen **Timer** efter behov.)

Tips

- **Timer indstiller kun bagetiden.** (Standard: 2 timer)
- Marmeladen stivner i takt med at den køles ned. Sørg for, at marmeladen ikke koger for længe.
- Marmelade kan brænde på, hvis det efterlades i bageformen.
- Sæt den færdige marmelade i beholderen så hurtigt som muligt.
  Pas på ikke at brænde dig, når du tager marmelade ud.
- Opbevar marmeladen på et køligt og mørkt sted. På grund af den lavere mængde af sukker er holdbarheden ikke så længe som marmelade købt i butikker. Når du har åbnet marmeladen, skal den opbevares i et køleskab og spises indenfor kort tid.

Rengøring & Pleje

Træk maskinen stik ud af stikkontakten, og lad den køle ned, før du rengør den.

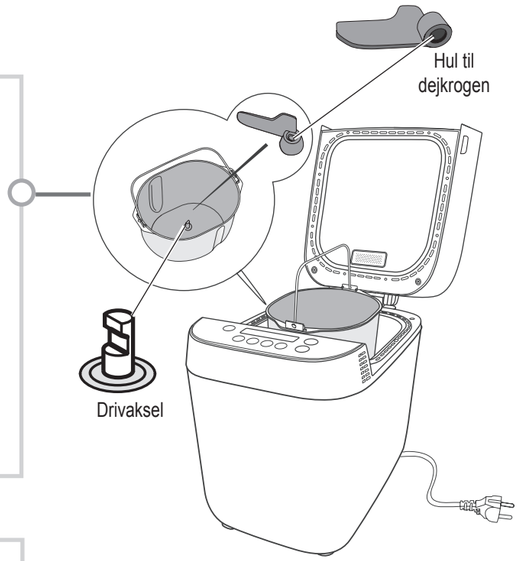
- Rengør maskinen og delene grundigt efter hvert brug.
- Vask ikke nogen af maskinen dele i din opvaskemaskine.
- Brug ikke slibemidler (rensemidler, skuresvampe osv.).
- Brug ikke rensebenzin, fortynder, alkohol eller blegemiddel.
- Efter du har skyllet de vaskbar dele, skal du tørre dem af med en klud. Hold altid maskinen dele rene og tørre.

Bageform og Dejkroge

Fjern overskyddende dej, især omkring den monterede ælteaksel og hullet til ælteklingen.

Vask med en blød svamp eller en bagepensel, tør den derefter grundigt.

- Enhver form for overskyddende dej på den monterede ælteaksel eller hullet til ælteklingen kan forårsage at klingen nemt løsner sig eller sidder fast i brødet.
- Sænk ikke bageformen ned i vand.
  - Hvis det er besværligt at tage dejkrogen af, skal du hælde varmt vand i bageformen og vente i 5 minutter–10 minutter.
- Brug ikke skarpe redskaber eller hård børste for at undgå at beskadige dens overflade.

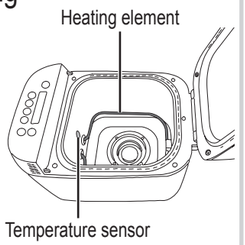


Indvendig

Fjern alle madrester.

Tør af med en fugtig klud inde i maskinen undtagen i området omkring varmelegeme og temperaturføler.

- Den indvendige farve kan ændres ved brug.

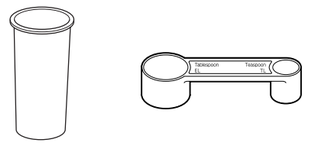


Udvendig og Ventilationshuller

Tør af med en fugtig klud.

Målebæger & Måleske

Vask med varmt sæbevand og tør grundigt.



- Tåler ikke maskinopvask

Dansk

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:26:38

Problemløsning

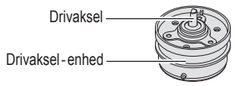
Læs dette afsnit igennem, før du ringer efter service.

Problem	Årsag og handling
Under eller efter tilberedningen	
Mit brød hæver ikke særlig meget. Toppen af mit brød er ujævnt.	● Kvaliteten af din melgluten er dårlig, eller du har ikke brugt mel med et højt indhold af protein. (Glutenets kvalitet kan variere afhængigt af temperatur, fugtighed, hvordan melet opbevares og sæsonens høst.) → Prøv en anden type mel, et andet mærke eller et andet parti mel. ● Dejen er blevet for fast, fordi du ikke har brugt nok væske. → Mel med et højere indhold af protein (gluten) absorberer mere vand end andre meltyper, så prøv at tilsætte 10–20 mL mere vand. ● Du bruger ikke den rigtige type tørgær. → Brug tørgær fra en pose, som har teksten **instant dry yeast** (pulvertørgær) påtrykt. Denne type kræver ikke forgæring. ● Du bruger ikke nok tørgær, eller din tørgær er gammel. → Brug den medfølgende **måleske**. Kontrollér tørgærens udløbsdato. (Hold din tørgær i køleskabet) ● Tørgæren har været i kontakt med væsken før ældtning. → Kontrollér, at du har kommet ingredienserne i den korrekte rækkefølge ifølge opskriften. (S. DK11) ● Du har brugt for meget salt, eller ikke nok sukker. → Kontrollér opskriften, og afmål de korrekte mængder ved hjælp af den medfølgende **måleske**. → Kontrollér, at der ikke er salt og sukker i de andre ingredienser.
Min brød hæver overhovedet ikke. Mit brød er bleg og klistret.	● Du har ikke brugt tørgær. → Kom den korrekte mængde tørgær i bageformen. ● Du bruger ikke nok tørgær, eller din tørgær er gammel. → Brug den medfølgende **måleske**. Kontrollér tørgærens udløbsdato. (Hold din tørgær i køleskabet) ● Der har været en strømafbrydelse, eller maskinen er blevet stoppet under brødfremstillingen. * Maskinen slukker, hvis den har været stoppet i mere end 10 minutter. → Tag brødet ud af bageformen, og start igen med nye ingredienser.
Mit brød er klistrende, og jeg kan ikke skære lige store skiver.	● Brødet var for varmt, da du begyndte at skære det. → Lad brødet køle af på en rist for at frigøre dampen, før du begynder at skære det.
Mit brød er hævet for meget.	● Du har brugt for meget tørgær/vand. → Kontrollér opskriften, og afmål den korrekte mængde ved hjælp af den medfølgende **måleske** (tørgær)/det medfølgende **målebæger** (vand). → Kontrollér, at der ikke er for meget vand i de andre ingredienser. ● Du har brugt for meget mel. → Vej omhyggeligt melet ved hjælp af en vægt.
Mit brød er fuld af lufthuller.	● Du har brugt for meget tørgær. → Kontrollér opskriften, og afmål den korrekte mængde ved hjælp af den medfølgende **måleske**. **[Blødt brød]** ● Du har brugt for meget væske. → Nogle typer mel absorberer mere vand end andre, så prøv at bruge 10–20 mL mindre vand.
Mit brød er faldet sammen efter hævningen.	● Kvaliteten af din mel er ikke særlig god. → Prøv et andet mærke. **[Blødt brød]** ● Du har brugt for meget væske. → Prøv at bruge 10–20 mL mindre vand.
Skorpen folder og bliver blød efter afkøling.	**[Blødt brød]** ● Det resterende damp i brødet efter bagningen kan gå over i skorpen og gøre den lidt blød. → Prøv at bruge 10–20 mL mindre vand for at reducere mængden af damp.
Brødets sider er faldet sammen, og bunden er fugtig.	● Du har ladet brødet lægge for længe i bageformen efter bagningen. → Tag straks brødet ud af bageformen efter bagning. ● Der har været en strømafbrydelse, eller maskinen er blevet stoppet under brødfremstillingen. * Maskinen slukker, hvis den har været stoppet i mere end 10 minutter.
Hvordan får jeg skorpen til at blive ved med at være sprød?	● For at gøre dit brød lidt sprødere skal du bage det i ovnen ved 200 °C/392 °F eller gasmærke 6 i 5 minutter–10 minutter mere.
Der er overskydende olie i bunden af briochen. Skorpen er fedtet. Der er store huller i mit brød.	● Tilsætte du smørret indenfor 5 min. efter biplyden? → Kom ikke smør i dejen, når skærmen viser resterende tid, før den er klar. (Trin 8 af S. DK14) Smagen af smør kan være svag, men den kan bage.

Problem	Årsag og handling
Under eller efter tilberedningen	
Min brioche blev ikke så god, da jeg brugte brødblandingen.	● Prøv følgende ting: → Den kan bages bedre, hvis mængden af tørgær reduceres en smule ved brugen af menu 12. (Hvis der særskilt tilsættes tørgær) → Følg brødblandingens opskrift, men brødblandingen bør være på 350–500 g. → Kom tørgæren i først og derefter de tørre ingredienser samt smørret i bageformen. Tilsæt derefter vandet. Tilsæt flere ingredienser på et senere tidspunkt. (S. DK14) → Færdiggørelsen af brødet er anderledes ifølge opskriften på brødblandingen.
Hvorfor er mit brød ikke ordenligt blandet?	● Du har ikke sat dejkrogen i bageformen. → Sørg for, at dejkrogen er i bageformen, før du kommer ingredienserne i den. ● Der har været en strømafbrydelse, eller maskinen er blevet stoppet under brødfremstillingen. → Maskinen slukker, hvis den har været stoppet i mere end 10 minutter. Du er muligvis i stand til at lave brødet færdigt, selv om dette kan give dårlige resultater, hvis ældtningen allerede var påbegyndt.
De flere ingredienser er ikke blandet ordentligt.	● Kom du flere ingredienser i bageformen, mens ✋ blinkede? → Flere ingredienser skal kommes i bageformen, mens ✋ blinker på skærmen.
De ekstra ingredienser bliver ikke ordenligt blandet, når jeg laver brioche.	● Tilføjede du flere ingredienser inden for 5 min af biplyden? → Ekstra ingredienser skal tilføjes, når ✋ blinker i på skærmen. ● Det kan være sværere at blande de ekstra ingredienser i eller tage dem ud i noget af dejblandingen. → Halver de tilsatte ingredienser.
Mit brød er ikke blevet bagt.	● Du har valgt dejmenuen. → Dejmenuen omfatter ikke bagning. ● Der har været en strømafbrydelse, eller maskinen er blevet stoppet under brødfremstillingen. → Maskinen slukker, hvis den har været stoppet i mere end 10 minutter. Du kan prøve at bage dejen i din ovn, hvis den er hævet og ser fin ud. ● Der er ikke nok vand, og maskinen motorbeskyttelse er blevet aktiveret. Dette sker kun, hvis bagemaskinen er overbelastet og motoren udsættes for overdreven kraftpåvirkning. → Kontakt købsstedet for rådgivning omkring service. Næste gang skal du kontrollere opskriften og afmåle den korrekte mængde ved hjælp af det medfølgende **målebæger**. ● Du har glemt at montere dejkrogen. → Sørg for, at du først monterer dejkrogen. (S. DK11) ● Drivakslen i bageformen er stiv og drejer ikke rundt. → Hvis drivakslen ikke drejer rundt, når dejkrogen er sat på, skal du udskifte drivaksel-enheden. (Kontakt købsstedet eller et Panasonic-serviceværksted.)
Der er overskydende mel omkring brødets bund og sider.	● Du har brugt for meget mel, eller også bruger du ikke nok væske. → Kontrollér opskriften, og afmål den korrekte mængde ved hjælp af en vægt for melet eller det medfølgende **målebæger** for væsker.
Brødet kommer ikke ud af bageformen.	● Hvis brødet sidder fast i bageformen og det er svært at tage ud, skal du lade brødet afkøle 5 minutter–10 minutter i bageformen. Brug ovnhandskerne til at vend bageformen med bunden op (se S. DK12). Bank let med begge hænder og vend brødet ud på en ren bordplade, der er dækket med et viskestykke.
Dejkrogen bliver i brødet, når jeg tager det ud af bageformen.	● Dejen er lidt stiv. → Lad brødet køle helt af, før du forsigtigt fjerner dejkrogen. Nogle typer mel absorberer mere vand end andre, så prøv at tilsætte ekstra 10–20 mL vand næste gang. ● Der er blevet dannet skorpe under dejkrogen. → Vask dejkrogen og drivakslen efter hver brug.
Marmeladen er kogt over.	● Du har brugt for meget frugt eller sukker. → Brug kun de mængder frugt og sukker, som er angivet i opskrifterne på side DK16.
Marmeladen er for tynd og ikke ordenligt stivnet.	● Frugten var umoden eller overmoden. ● Der blev brugt for lidt sukker. ● Kogetiden var ikke lang nok. ● Der blev brugt frugt med et lavt indhold af pektin. → Lad marmeladen køle helt af. Marmeladen stivner i takt med at den køles ned. → Brug den tynde marmelade som sauce til desserter.

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:26:38

Problemløsning

Problem	Årsag og handling
Under eller efter tilberedningen	
Når jeg laver marmelade, brænder det på, eller dejkrogen sætter sig fast og vil ikke komme af.	● Enten var mængden af frugt for lille eller også var mængden af sukker for stor. → Kom bageformen i køkkenvasken, og fyld den halvt op med varm vand. Lad bageformen ligge i blød, indtil den brændte blanding eller dejkrogen løsner sig. Når den brændte blanding har løsnet sig, kan du vaske bageformen med en blød svamp eller lign.
Kan jeg bruge frosne bær?	● Den kan kun bruges til marmelade.
Hvilken slags sukker kan jeg bruge til marmelade?	● Der kan bruges hvidt strøsukker og stødt melis. Brug ikke brun farin, kunstige sødemidler eller sukker med lavt indhold af kalorier.
Kan jeg bruge frugter, der er syltet i alkohol, når jeg laver marmelade?	● Brug dem ikke. Kvaliteten er ikke tilfredsstillende.
Gåder	
Dejkrogen rasler.	● Det er fordi dejkrogen sidder løst på drivakslen. (Dette er ikke en fejl.)
Det lugter brændt, når brødet bager. Der kommer røg ud af ventilationshullerne.	● I forbindelse med anvendelsen de første gange kan der forekomme ubehagelige lugte, men det vil ikke forekomme senere hen ved normal anvendelse. ● Der er måske spildt nogle ingredienser på varmelegemet. → Nogle gange kan der sprøjte lidt mel, rosiner eller andre ingredienser ud af bageformen under blandingen. Du skal blot tørre varmelegemet forsigtigt af efter bagningen, når bagemaskinen er kølet af. → Tag bageformen ud af hovedenheden for at komme ingredienserne i.
Der siver dej ud fra bunden af bageformen.	● En lille mængde dej vil strømme ud gennem ventilationshullerne (så dejen ikke stopper de roterende dele i at dreje rundt). Dette er ikke en fejl, men kontrollér med jævne mellemrum at drivakslen roterer korrekt. → Hvis drivakslen ikke drejer rundt, når dejkrogen er sat på, skal du udskifte drivakselenheden. (Kontakt købsstedet eller et Panasonic-serviceværksted.) (Bunden af bageformen) Ventilationshuller (4 i alt) Drivaksel  Varenummer. ADA29E1651
Skærmudklip	
⇉⚡- vises i skærmen.	● Der har været en strømafbrydelse i ca. 10 minutter (netstikket er utilsigtet blevet trukket ud eller kontaktafbryderen er blevet aktiveret), eller der er opstået et andet problem med strømforsyningen. → Driften bliver ikke påvirket, hvis problemet med strømforsyningen kun er midlertidigt. Bagemaskinen starter igen, hvis strømmen genetableres indenfor 10 minutter, men det kan have indvirkning på slutresultatet.
Der vises 1 på skærmen, og maskinen er stoppet.	● Når strømforsyningen til maskinen har været afbrudt i et vist tidsrum, viser skærmen 1, når strømmen genetableres. (Den er i standby, og maskinen kunne ikke fortsætte programmet) → Fjern brødet, dejen eller ingredienserne, og start igen med nye ingredienser.
Meddelelsen H01, H02 vises på skærmen.	● Skærmen angiver, at der er et problem med bagemaskinen. → Kontakt købsstedet eller et Panasonic-serviceværksted.
Meddelelsen U50 vises i skærmen.	● Enheden er varm (over 40 °C/105 °F). Det kan forekomme ved gentagen brug. → Lad enheden køle ned til under 40 °C/105 °F, før du bruger den igen (meddelelsen U50 forsvinder).

Specifikationer

Spændingsforsyning	230 V ~ 50 Hz		
Strømforbrug	700 W		
Kapacitet	(Bagemel med højt indhold af gluten)	maks. 500 g	min. 300 g
	(Tørgær)	maks. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Bagepulver)	maks. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Digital timer (op til 13 timer)		
Størrelse (H × B × D)	Ca. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Vægt	Ca. 7,0 kg		
Tilbehør	Målebæger, måleske		

Indsamling af elektronikskrot

Kun for Den Europæiske Union og lande med retursystemer.

Dette symbol på produkter, emballage og/eller ledsagedokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.
For korrekt behandling, indsamling og genbrug af gamle produkter, skal du tage dem til indsamlingssteder i overensstemmelse med den nationale lovgivning.
Ved at skaffe sig af med dem på korrekt vis hjælper du med til at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative påvirkninger af menneskers sundhed og miljøet.
Ønsker du mere udførlig information om indsamling og genbrug skal du kontakte din kommune.
Usagkyndig bortskaffelse af elektronikskrot kan eventuelt udløse bødeforlæggelse.

SD-ZP2000 DK_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:26:39

Tack för att du har köpt den här produkten från Panasonic.
- Läs handböckerna noga för att använda produkten på ett säkert och korrekt sätt.
- Innan du använder denna produkt, **uppmärksamma noga Säkerhetsföreskrifter (S. SE3–SE5) och Viktig information (S. SE5) i denna bruksanvisning.**
- Spara handböckerna för framtida bruk.
- Panasonic tar inget ansvar om enheten inte har använts på ett korrekt sätt, eller om dessa instruktioner har inte följts.

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter **SE3**
Viktig information **SE5**
Namn på delar och instruktioner **SE6**
- Huvudenhet & Tillbehör **SE6**
- Kontrollpanel och display **SE7**

Ingredienser för bakning **SE8**
- Ingredienser till bröd **SE8**
- Extra ingredienser **SE9**
- Information om glutenfritt **SE9**

Menytabeller och bakalternativ **SE10**
Hanteringsanvisningar och recept **SE11**
- Före användning **SE11**
- Förberedelser **SE11**
- Baka bröd **SE12**
  - Brödrecept **SE13**
- Baka brioche **SE14**
- Baka kaka **SE14**
- Baka glutenfritt bröd **SE15**
- Baka glutenfri kaka **SE15**
- Framställning av bröddeg **SE16**
- Framställning av pizzadeg **SE16**
- Göra sylt **SE16**

Rengöring & Underhåll **SE17**
Felsökning **SE18**
Specifikationer **SE21**

Säkerhetsföreskrifter

Se till att följa dessa anvisningar.

Observera följande för att minska risken för personskador, elektriska stötar och brand:

■ **Följande signaler indikerar graden av personskador och skada på apparaten när produkten missbrukas.**

⚠ **VARNING:**	Betyder potentiell fara som kan leda till allvarliga skador eller döden.
⚠ **FÖRSIKTIGHET:**	Betyder potentiell risk för mindre skador eller skador på egendom.

■ **Symboler klassificeras och förklaras på följande sätt.**

⃠ Denna symbol indikerar förbud.	❗ Denna symbol anger de krav som måste följas.

⚠ VARNING

För att undvika risk för elektriska stötar, brand på grund av kortslutning, rök, bränn-och personskador.

⃠
- **Låt inte spädbarn och barn leka med förpackningen.** (Det kan orsaka kvävning.)
- **Ta inte isär, reparera eller modifiera apparaten.**
  ➜ Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.
- **Skada inte strömsladden eller stickkontakten.**
  Följande åtgärder är strängt förbjudna:
  Modifiera, vidröra eller placera nära värmeelement eller heta ytor, böja, vrida, dra, hänga / dra över vassa kanter, placera tunga föremål ovanpå, bunta ihop strömsladden eller bära apparaten via strömsladden.
- **Använd inte apparaten om strömsladden eller stickkontakten är skadad eller om stickkontakten är löst ansluten till vägguttaget.**
  ➜ Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
- **Rör inte stickkontakten med våta händer.**
- **Sänk inte ner apparaten i vatten och stänk inte heller ner den med vatten eller någon annan vätska.**
- **Undvik att vidröra, blockera eller täcka över ångventilerna under användning.**
  • Var särskilt uppmärksam på barn.

❗
- **Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras i att använda apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.**
  Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
  Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.

Svenska

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 2-3 16/7/2018 17:25:49

Säkerhetsföreskrifter

Se till att följa dessa anvisningar.

⚠ VARNING

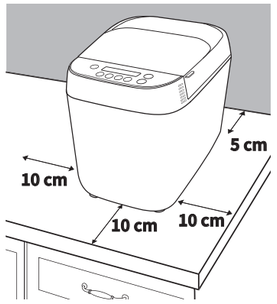
För att undvika risk för elektriska stötar, brand på grund av kortslutning, rök, bränn-och personskador.

- **Håll apparaten och strömsladden borta från barn yngre än 8 år.**
- **Se till att den spänning som anges på etiketten apparaten är densamma som din lokala strömförsörjning.**
  Undvik också att ansluta andra enheter till samma uttag för att förhindra elektrisk överhettning. Om du ändå ansluter flera stickkontakter, se till att den totala effektförbrukningen inte överstiger vägguttagets tillåtna last.
- **Stoppa in stickkontakten ordentligt.**
- **Damma av stickkontakten regelbundet.**
  ➜ Ta ut stickkontakten och torka av den med en torr trasa.
- **Sluta omedelbart att använda apparaten och koppla genast ur den, om apparaten slutar att fungera korrekt.**
  Exempel på felindikation:
  • Stickkontakten eller strömsladden blir varmare än normalt.
  • Strömsladden är skadad eller apparatens strömförsörjning fallerar.
  • Enheten deformeras, får synliga skador eller är varmare än normalt.
  • Det uppstår onormalt motorljud vid användning.
  • Det uppstår en obehaglig lukt.
  • Det uppstår andra problem eller fel.
  ➜ Kontakta din återförsäljare eller Panasonic servicecenter för kontroll eller reparation.

⚠ FÖRSIKTIGHET

För att undvika risk för elektriska stötar, brand, brännskador, personskador eller skada på egendom.

- **Använd inte apparaten på följande platser.**
  • På ojämna ytor, på elektriska apparater såsom kylskåp, på material såsom bordsdukar eller på mattor etc.
  • Platser där vatten kan stänka på den, eller i närheten av en värmekälla.
  ➜ Placera apparaten på en fast, torr, ren och jämn värmebeständig bänkskiva minst 10 cm från bänkskivans kant och minst 5 cm från intilliggande väggar och övriga föremål.



- **Ta inte bort bakformen eller dra ut stickkontakten ur uttaget medan apparaten används.**

⚠ FÖRSIKTIGHET

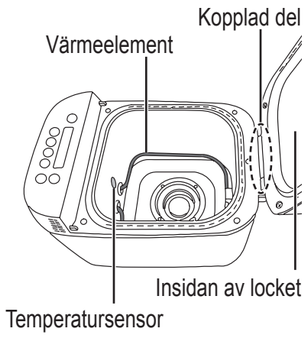
För att undvika risk för elektriska stötar, brand, brännskador, personskador eller skada på egendom.

- **Rör inte heta ytor som bakformen, insidan av maskinen, värmeelement eller insidan av locket medan enheten är i bruk eller efter gräddning.**
  Åtkomliga ytor blir heta under användning. Var försiktig med den återstående värmekällan, speciellt efter användning.
  ➜ För att undvika brännskador, använd alltid grytvantar när du tar bort bakformen eller det färdiga brödet. (Använd inte våta grytlappar.)
- **Använd inte en extern timer m.m.**
  • Denna apparat är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **För inte in föremål i öppningarna.**
- **Överskrid inte den maximala mängden mjöl (500 g) och ingredienser såsom torrjäst (7 g) eller bakpulver (13 g). (Se S. SE21)**

- **Dra ur stickkontakten när apparaten inte används.**
- **Se till att hålla i stickkontakten när du drar ut den. Dra aldrig i strömsladden.**
- **Före hantering, förflyttning eller rengöring, dra ut apparatens strömkontakt och låt den svalna.**
- **Denna produkt är avsedd för hushållsbruk.**
- **Se till att rengöra apparaten efter användning, särskilt ytor som kommer i kontakt med livsmedel. (Se S. SE17)**

Viktig information

- Använd inte apparaten utomhus, i rum med hög luftfuktighet och forcera inte heller delarna på bilden till höger för att undvika felfunktioner och deformationer.
- Använd inte en kniv eller andra vassa verktyg för att avlägsna rester.
- Tappa inte apparaten för att undvika att den skadas.
- Förvara inga ingredienser eller bröd i bakformen.



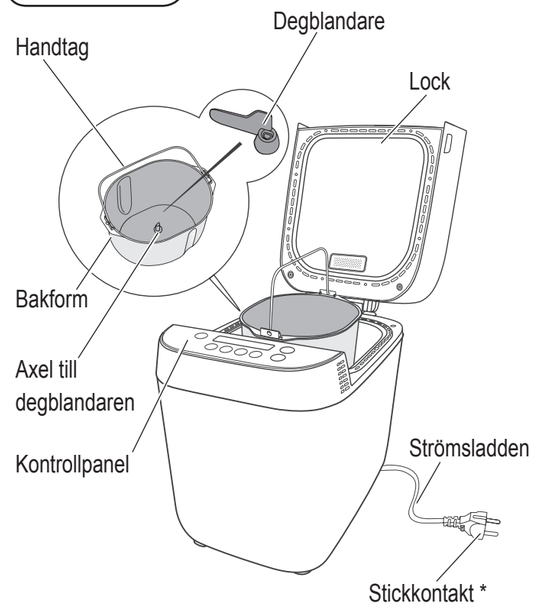
Denna symbol på apparaten indikerar “Het yta och bör inte vidröras utan försiktighet”.

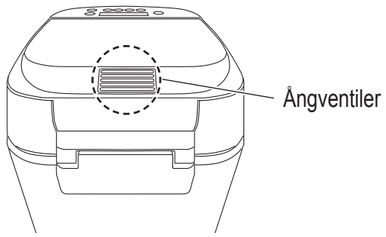
SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 4-5 16/7/2018 17:25:49

Namn på delar och instruktioner

Huvudenhet & Tillbehör

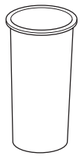
Huvudenhet





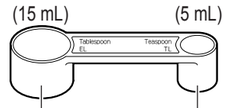
Tillbehör

Doseringskopp



(Max. 310 mL)
- 10 mL markeringar

Doseringssked



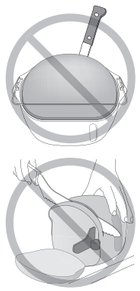
Matsked
- ½ markering

Tesked
- ¼, ½, ¾ markeringar

* Formen på stickkontakten kan skilja sig från illustrationen.

Bakformen och degblandare är belagda med keramik för att undvika fläckar och för att lättare ta bort brödet.

■ Vänligen, följ instruktionerna nedan för att undvika att skada dess keramiska beläggning:



- Använd inte hårda verktyg såsom kniv eller gaffel när du tar ut brödet ur bakformen och / eller separerar degblandaren från brödet eller bakformen.
  - Om brödet sitter fast i bakformen och är svårt att få loss, låt formen stå och svalna i 5 minuter – 10 minuter. Vänd bakformen upp och ner med hjälp av grytvantar (se S. SE12). Håll fast formen med båda händerna och knacka den mot en ren köksyta, som täckts av en kökshandduk, tills brödet lossnar.
- Degblandaren sitter eventuellt kvar i brödet. Om degblandaren sitter kvar, vänta tills brödet har svalnat och ta bort den innan du skär i brödet.
  - Om det inte går att få loss degblandaren från bakformen, häll varmt vatten i bakformen och vänta i 5 minuter – 10 minuter.
    Skulle det fortfarande vara svårt att få loss degblandaren, vänd den på sidan och dra ut den.
- Använd en mjuk svamp för att rengöra bakform och degblandare.Använd inte slipmedel som skurpulver eller skursvamp.
- Hårda, grova eller stora ingredienser såsom mjöl med hela eller malda korn, socker eller tillsats av nötter och frön kan skada dess keramiska beläggning. Om du använder stora bitar, bryt eller skär först ner dem i små bitar. Följ informationen gällande **Extra ingredienser** (se S. SE9) och de receptmått som anges.
- Använd endast medlevererad degblandare för denna apparat.

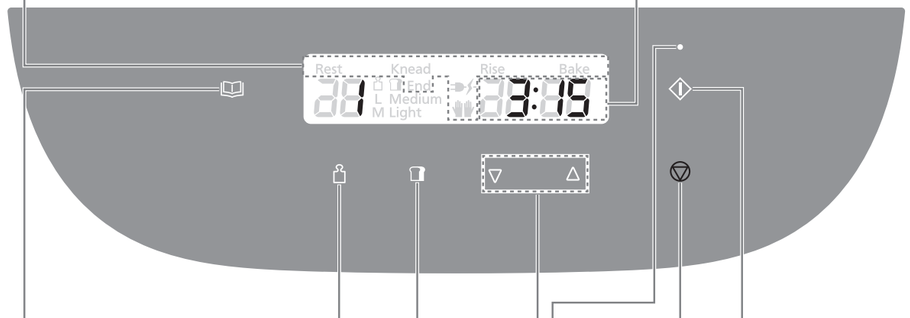
Bakformen, degblandaren och brödet kan vara mycket heta efter bakningen. Hantera dem alltid varsamt.

Kontrollpanel och display

- Bilden visar alla ord och symboler, men endast de som är relevanta visas under drift.

■ **Status**
Visas för det aktuella stadiet av programmet förutom ✋ och 🔌.
🔌 : Ge en indikation på strömavbrott.
✋ : ● Ge en indikation på manuell tillsättning av ingredienser. (Meny 2, 3, 5, 7, 10, 11, och 12.)
● Indikera att du vill utföra en manuell åtgärd. (Meny 12 och 15.)

■ **Tid som visas**
- Återstående tid tills bakningen är klar.
- Displayen visar hur lång tid det är kvar tills extra ingredienser ska tillsättas, om ett manuellt program för detta har valts.
- Menyn kräver vissa manuella steg, displayen visar tiden tills beredningen startas efter att **Starta**-knappen har tryckts in.



■ **Storlek**
Tryck på den här knappen för att välja storlek. Se S. SE10 för tillgänglig meny.
L → M

■ **Skorpa**
Tryck på den här knappen för att välja skorpans färg. Se S. SE10 för tillgänglig meny.
Medium (medel) → Light (lätt)

■ **Starta**
Tryck på den här knappen för att starta programmet.

■ **Stoppa**
För att avbryta inställningen / stoppa programmet. (Håll nere i ca 1 sekund.)

■ **Statusindikering**
- Lampan blinkar för att indikera att maskinens inställningsläge är aktiverat eller att en manuell åtgärd krävs. **Starta**-knappen kan tryckas in.
- Lampan lyser permanent för att indikera att maskinen utför ett pågående program. **Starta**-knappen kan inte tryckas in.

Den kan inte aktiveras även om maskinen är kopplad till elnätet.

■ **Meny**
- Tryck en gång på knappen för att öppna inställningsläget.
- Tryck på knappen igen för att ändra Menynummer. (Håll knappen intryckt för att bläddra fortare.) Se S. SE10 för information om menynummer.

■ **Timer**
- Ställ in timerfördröjningen (hur lång tid tills brödet ska vara klart). För tillgänglig meny kan den ställas in för upp till 13 timmar. (Se S. SE10)
  Exempel: Klockan är 21:00 nu och du vill att ditt bröd ska vara klart kl 06:30 nästa morgon.
  ➜ Ställ timern på **9:30** (9 timmar 30 minuter från nu).

Aktuell tid — Klart

▲ Tryck på den här knappen för att öka tiden.
▼ Tryck på den här knappen för att minska tiden.
(För att gå framåt snabbare, tryck på knappen en gång och håll ner den.)

- Ställ in tillagningstiden för meny 13 och 18:
  - Meny 13
    Ett tryck på knappen kommer att förlänga baktiden med ytterligare 1 minut.
  - Meny 18
    Ett tryck på knappen förlänger koktiden med 10 minuter men ytterligare tillagningstid kommer att vara 1 minut.

Svenska

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 6-7 16/7/2018 17:25:51

Ingredienser för bakning

Det är mycket viktigt att använda rätt mängd ingredienser för bästa resultat.

Flytande ingredienser
Använd medlevererad doseringskopp eller doseringssked.
Om recepten uppvisar en blandning (vätska plus ägg), bör den vägas på en våg. Användning av digital våg rekommenderas.

Torra ingredienser
Bör vägas på våg eller mätas med medföljande **doseringssked** för små mängder. Vi rekommenderar att du använder en digital våg.

Ingredienser till bröd

Mjöl
Den viktigaste ingrediensen för bröd. Protein i mjöl bildar gluten under knådning. Gluten ger struktur och textur och hjälper brödet att jäsa.
Använd starkt mjöl till bröd. Starkt vetemjöl kommer från hårt vete och innehåller höga proteinvärden som krävs för utveckling av gluten.
Koldioxid som produceras under jäsningen tas upp i gluten som är elastiskt och gör att degen kan resa sig.

Torrjäst
Gör att brödet reser sig.
Se till att använda torrjäst som inte kräver förjäsning (Använd inte torrjäst som kräver fermentering före användning).
Jäst i paket som det står **snabbjäst**, **lättblandning**, **snabbverkande** eller **lättbakad torrjäst** på rekommenderas. När du använt torrjäst i påse, försegla påsen igen direkt och förvara den i kylskåp. (Var uppmärksam på tillverkarens bäst-före-datum.)

Mjölkprodukter
Tillsätter smak och näringsämnen.
- Om du använder mjölk istället för vatten ökar brödets näringsvärde, men använd inte mjölk vid timerinställd gräddning eftersom den inte kanske inte håller sig färsk hela natten.

→Reducera vattenmängden på motsvarande sätt.

Socker (strösocker, farinsocker, honung, sirap, etc.)
En förutsättning för att brödet ska jäsa. Tillsätter sötma och ger smak åt brödet, ändrar färgen på brödskorpan.
- Använd mindre socker om du tillsätter russin eller andra frukter som innehåller fruktos.

Vatten
Använd vanligt kranvatten.
- När rumstemperaturen är låg, använd ljummet vatten för meny 1, 2, 3, 9, 11, eller 14.
- När rumstemperaturen är hög, använd kallt vatten för meny 12.
- Oavsett rumstemperaturen ska du använda kallt vatten för meny 6 och 7.

Mät alltid upp vätskan med den medföljande **doseringskopp**.

Fett
Ger smak och mjukhet till brödet.
Använd smör (osaltat), margarin eller olja.

Salt
Förhöjer smaken och hjälper gluten att resa brödet.
Brödet kan tappa volym / smak om du mäter upp fel kvantitet.

Glutenfria ingredienser
- Glutenfria mjölsorter, inklusive mjöl som tillverkats av ris, brunt ris, mandel, frön, potatisstärkelse etc. innehåller inget protein som bildar gluten och ger inte tillräcklig elasticitet vid brödbakning.
- Xantangummi är ett förtjockningsmedel som kan användas i stället för glutenprotein för jäsning när man bakar glutenfritt bröd.

Du kan få ditt bröd att smaka ännu bättre genom att tillsätta andra ingredienser.

■ Ägg
Förbättrar näringsvärdet och färgen på brödet.
- Reducera vätskemängden (vattnet) på motsvarande sätt.
- Vispa äggen innan du tillsätter dem. Använd inte timern för receptet med ägg. Ägg kan ruttna snabbt om rumstemperaturen är hög.

■ Kli
Ökar brödets fiberinnehåll.
- Använd max 30 g (2 msk).

■ Vetegroddar
Gives the bread a nuttier flavour.
- Använd max 30 g (2 msk).

■ Kryddor, örter
Kan lyfta smaken på brödet.
Använd endast en liten mängd kryddor (max. 1 msk).
Använd upp till 1–2 msk torkade örter.
För färska örter, följ instruktionerna i receptet.

Om du använder brödmix...

■ Brödmix som innehåller torrjäst
① Häll mixen i bakformen och tillsätt vatten.
(Följ anvisningarna på förpackningen för rätt mängd vatten)
② Välj meny 9 och storlek beroende på mängden mix och börja baka.
- 500 g – L • 400 g – M
- En del brödmixar anger inte hur mycket torrjäst som ingår så du kan behöva experimentera för att få optimalt resultat.

■ Brödmix med separat torrjästpåse
① Häll först torrjästen i bakformen, och sedan brödmixen och häll på vatten.
② Ställ in maskinen beroende på typ av mjöl och börja baka.

Extra ingredienser (Torkad frukt, nötter, bacon, ost mm.)

Tillgänglig meny 2, 3, 5, 7, 10, 11, och 12
Baka smaksatt bröd utan att mosa de extra ingredienserna.

Förfarande
Ett pipande ljud hörs när du har tryckt på **Starta**-knappen.
Lägg i ytterligare ingredienser i bakformen för hand medan ✋-knappen blinkar.

Tid tills det pipande ljudet hörs från start (ungefärlig tid)
- Meny 2 / Vitt bröd m. russin: ca. 20 minuter – 25 minuter
- Meny 3 / Vitt bröd m. fyllning: ca. 20 minuter – 25 minuter
- Meny 5 / Fullkorn russin: ca. 1 timme och 25 minuter – 1 timme och 55 minuter
- Meny 7 / Magert m. russin: ca. 1 timme – 2 timmar och 35 minuter
- Meny 10 / Mjukt m. russin: ca. 50 minuter – 1 timme och 15 minuter
- Meny 11 / Mjukt m. russin snabbt: ca. 20 minuter – 25 minuter
- Meny 12 / Brioche: ca. 55 minuter

Hantera ingredienserna rätt
Följ recept / menyinstruktioner för mängden av varje ingrediens.
Annars,
- Ingredienserna kan spridas från bakformen och orsaka köksos och rök.
- Brödet jäser eventuellt inte som det ska.

Torra / olösliga ingredienser
Tillämpa till menynamn med russin: Meny 2, 5, 7, 10, och 11.

■ Torkad frukt
- Hacka ingredienserna i ca. 1 cm stora bitar.

■ Nötter, frön
- Hacka ingredienserna i ca. 1 cm stora bitar.
- Nötter försvagar effekterna av gluten, så undvik att använda för mycket.
- Stora, hårda frön kan repa beläggningen i bakformen.

Använd mjuka ingredienser som lätt bryts.
Tillämpa till fyllt bröd: Meny 3.

■ Bacon, salami, oliver, torkade tomater
- Skär bacon och salami i 1 cm stora kuber.
- Skär oliver i ¼.

■ Ost, choklad
- Skär osten i 1 cm stora kuber.
- Finhacka chokladen.

Information om glutenfritt

Att göra glutenfritt bröd skiljer sig mycket från hur man normalt gör bröd.
Det är mycket viktigt att man gör glutenfritt bröd för hälsoskäl som man har konsulterat läkare för samt att man följer riktlinjerna nedan.

- Detta program har utvecklats speciellt för glutenfria blandningar, så det är inte säkert att din egen blandning ger så bra resultat.
- När **gluten free** (glutenfri) är valt måste detaljerna för varje recept följas noga. (Annars kanske brödet inte blir bra.)
  Det finns två typer av glutenfria bakblandningar; blandningar med lågt gluteninnehåll och blandningar som inte innehåller vete och inte heller gluten. Om du måste välja en för att använda dessa bakprogram, kontrollera med din läkare först.
- Bakresultat och utseende på brödet kan skilja sig åt beroende på mix. Ibland kan ett bröd ha lite mjöl kvar på sidan. Blandningar fria från vete kan skapa mer varierande resultat.
- Vänta till dess att limpan svalnat innan du skär den för bättre skivor.
- Brödet ska förvaras på en kall och torr plats, och måste förbrukas inom 2 dagar. Om du inte kan äta upp allt bröd inom den tiden kan det stoppas i fryspåsar, i lämpliga portioner, och frysas.

Varning för användare som använder detta program för hälsoskäl:
När ett glutenfritt program används se till att kontrollera med din läkare eller Celiakförbundet och använd endast ingredienser som passar ditt hälsotillstånd.
Panasonic åtar sig inget ansvar för eventuella konsekvenser från ingredienser som använts utan professionell rådfrågan.
Det är mycket viktigt att undvika blandning av mjöl som innehåller gluten om brödet görs för dietskäl. Speciell uppmärksamhet måste ges till rengöring av bakformen och degblandaren samt alla tillbehör som används.

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 8-9 16/7/2018 17:25:51

Menytabeller och bakalternativ

■ Tillgängliga funktioner och uppskattad tidsåtgång

- Maskinen stannar eller kör under arbetets gång beroende på valt program.
- Tidsåtgången för varje process kan variera beroende på rumstemperaturen.

	Menynummer	Meny	Inställningar			Processer					Kommentar *1 ( )	Se sidan
			Storlek	Skorpa	Timer	Rest (Vila)	Knead (Knåda)	Rise *2 (Jäsa *2)	Bake (Grädda)	Totalt		
Grädda med hård skorpa	1	Vitt bröd	—	—	✔	—	5 min – 10 min	2 h 15 min – 2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	S. SE11 – SE13
	2	Vitt bröd m. russin	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 h 50 min – 2 h	55 min	3 h 20 min	✔	S. SE11 – SE13
	3	Vitt bröd m. fyllning	—	—	—	—	25 min – 35 min *4	1 h 50 min – 2 h	55 min	3 h 20 min	✔	S. SE11 – SE13
	4	Fullkorn	—	—	✔	1 h – 1 h 30 min	10 min – 20 min	2 h 15 min – 2 h 55 min	55 min	5 h	—	S. SE11 – SE13
	5	Fullkorn russin	—	—	—	1 h – 1 h 30 min	30 min – 35 min *4	2 h – 2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✔	S. SE11 – SE13
	6	Magert	—	—	✔	45 min – 2 h 20 min *3	10 min – 15 min	2 h 35 min – 4 h 15 min	50 min	6 h	—	S. SE11 – SE13
	7	Magert m. russin	—	—	—	45 min – 2 h 20 min *3	15 min – 25 min *4	2 h 30 min – 4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✔	S. SE11 – SE13
Grädda	8	Mjukt	✔	✔	✔	30 min – 1 h	25 min – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 min	4 h	—	S. SE11 – SE13
	9	Mjukt och snabbt	✔	✔	—	—	15 min – 25 min	55 min – 1 h 5 min	40 min	2 h	—	S. SE11 – SE13
	10	Mjukt m. russin	✔	✔	—	30 min – 1 h	20 min – 35 min *4	1 h 45 min – 2 h 15 min	50 min	4 h	✔	S. SE11 – SE13
	11	Mjukt m. russin snabbt	✔	✔	—	—	25 min – 35 min *4	45 min – 55 min	40 min	2 h	✔	S. SE11 – SE13
	12	Brioche	—	✔	—	30 min	35 min – 45 min *4 *6	1 h 35 min – 1 h 45 min *7	50 min	3 h 40 min	✔	S. SE11, SE14
	13	Endast gräddning	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	S. SE14
Glutenfri	14	Glutenfritt normalt bröd	—	—	—	—	15 min – 20 min	40 min – 45 min	50 min	1 h 50 min	—	S. SE11, SE15
	15	Glutenfri kaka	—	—	—	—	20 min *5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✔	S. SE11, SE15
Övrigt	16	Bröddeg	—	—	—	30 min – 50 min	20 min – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	S. SE11, SE16
	17	Pizzadeg	—	—	✔	—	30 min – 35 min *4	10 min – 15 min	—	45 min	—	S. SE11, SE16
	18	Sylt	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	S. SE11, SE16

- Förkortningar som används i denna bruksanvisning, ett fullständigt namn skrivs enligt följande: min = minut (er); h = timme (timmar).

*1 Kommentar ( ): Menyn är tillgänglig för extra ingredienser eller manuell hantering när det pipande ljudet hörs.
*2 Maskinen kommer att köras under en kort tid under jäsningstiden (för att säkerställa en optimal glutenutveckling).
*3 Programmet inleds med en tre minuters knådningsprocess beroende på rumstemperaturen.
*4 Det ingår en period för jäsning under knådningen.
*5 Under en del av knådningstiden arbetar degskrapan.
*6 En del av knådningstiden är avsedd för manuella åtgärder.
*7 En del av jäsningstiden är avsedd för manuella åtgärder.

Hanteringsanvisningar och recept

Före användning

- **Avlägsna förpackningsmaterialet och rengör maskinen innan den används för första gången.** (S. SE17)
- **Rengör maskinen om den inte har använts på länge.** (S. SE17)

Förberedelser

1 **Öppna locket, ta bort bakformen (1) och sätt degblandaren på plats på axeln till degblandaren. (2)**

(1)

(2)

Sätt degblandaren på axeln till degblandaren och tryck till den.

Axel till degblandaren

Kontrollera att ytorna runt axeln till degblandaren och inne i degblandaren är rena. (S. SE17)

2 **Förbered ingredienserna med exakta mått enligt receptet.**

3 **Placera de uppmätta ingredienserna i bakformen i ordning uppifrån och ned. (3)**

- Placera torrjästen långt från degblandaren och axeln till degblandaren.
  Om det kommer jäst på dessa komponenter kan det hända att brödet inte jäser som det ska.
- Häll de torra ingredienserna över torrjästen. Den får inte komma i kontakt med vätska innan omrörningen påbörjas.
- När du har utfört stegen ovan häller du vätska längs kanten på bakformens sidovägg för att undvika att det stänker. (4)

(3) Placering av ingredienserna
Exempel

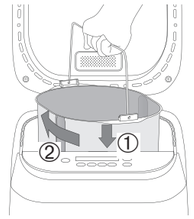
Vitt bröd

Torrjäst	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	400 g
Smör	10 g
Socker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vatten	260 mL

(4)

4 **Torka bort vätska och mjöl runt kanten på bakformen och sätt tillbaka den i huvudenheten. (5)**
Stäng locket.

(5)



5 **Anslut maskinen till ett 230 V uttag.**

Se till att du har slutfört förberedelserna innan du går till inställningsmenyn.

Svenska

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 10-11 16/7/2018 17:25:52

Hanteringsanvisningar och recept

Baka Bröd (Meny 1–11)

6 **Tryck på Meny-knappen ( ) för att välja meny.**

- Välj alternativ för den meny som önskas. Se S. SE10.

Brödstorlek

Skorpans färg

Timerfördröjning: fördröjningen av bakningsprocessen, max. 13 timmar.

* Alternativen för varje enskild meny indikeras även av ikonen ovan i receptet.

7 **Tryck på Starta-knappen ( ) för att starta maskinen.**

- Displayen visar återstående tid tills det valda programmet är klart.

Återstående tid

* Återstående tiden ändras beroende på rumstemperaturen.

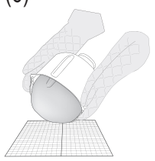
- **Meny 2, 3, 5, 7, 10, och 11 (Meny för tillgängliga extra ingredienser)**
  Displayen visar återstående tid tills det pipande ljudet hörs för extra ingredienser.
  Lägg till det för hand när du hör ett pipande ljud och tryck på -knappen för att starta om.
  Knådningen fortsätter oavsett om -knappen är intryckt eller inte. (Ett pipande ljud hörs efter 3 minuter)
  * Tillsätt alla extra ingredienser medan blinkar på displayen. När -knappen slutar blinka visar displayen återstående tid.
  * Lägg inte till extra ingredienser efter det att displayen visar återstående tid.

- För bästa resultat bör du inte öppna locket om inte menyn kräver det, eftersom det påverkar brödets kvalitet.

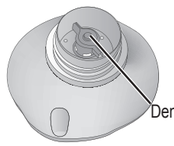
8 **När brödet är klart** (maskinen piper 8 gånger och **End** (Slut) blinkar), **tryck på Stoppa-knappen ( ) och koppla ur maskinen.**

9 **Ta genast ut brödet med hjälp av torra grytvantar och lägg det på ett galler.** (6) / (7)

(6)



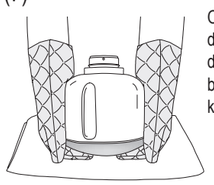
Håll i handtaget med grytvantar och skaka ur brödet.



Den yttre basaxeln till bakformen

- Brödets form kan skadas om du flyttar den yttre basaxeln.

(7)



Om du har problem efter (6) vänder du bakformen upp och ner och ruskar den mot handduken medan du håller båda sidor om bakformen tills brödet kommer ut. (Se S. SE6)

- Ta alltid bort degblandaren innan du skär i brödet.

Brödrecept **För recept, besök: www.experience-fresh.eu**

De alternativ som kan väljas för varje enskilt recept samt instruktioner indikeras av följande ikoner:

Brödstorlek **Skorpans färg** **Timerfördröjning**

Placera de uppmätta ingredienserna i bakformen i ordning uppifrån och ned.

Tillsätt extra ingredienser eller utför en manuell åtgärd.

Meny 1 Vitt bröd

Beredningstid: 3 h 15 min

förinställt intervall: 3 h 15 min – 13 h

Vitt bröd

Torrjäst	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	400 g
Smör	10 g
Socker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vatten	260 mL

Meny 2 Vitt bröd m. russin

Beredningstid: 3 h 20 min

ca. 20 min – 25 min efter steg 7 (maskinen avger pipande ljud)

Vitt bröd m. russin

Torrjäst	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	400 g
Smör	10 g
Socker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vatten	280 mL
Russin *1	150 g

Meny 3 Vitt bröd m. fyllning

Beredningstid: 3 h 20 min

ca. 20 min – 25 min efter steg 7 (maskinen avger pipande ljud)

Vitt bröd m. fyllning

Torrjäst	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	400 g
Smör	10 g
Socker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vatten	280 mL
Bacon *2	150 g

Meny 4 Fullkorn

Beredningstid: 5 h

förinställt intervall: 5 h – 13 h

Fullkornsbröd

Torrjäst	1 tsk
Fullkornsmjöl för bröd	400 g
Smör	10 g
Socker	¾ tsk
Salt	1¾ tsk
Vatten	280 mL

Meny 5 Fullkorn russin

Beredningstid: 5 h 5 min

ca. 1 h 25 min – 1 h 55 min efter steg 7 (maskinen avger pipande ljud)

Fullkornsbröd med russin

Torrjäst	1 tsk
Fullkornsmjöl för bröd	400 g
Smör	20 g
Socker	1½ tsk
Salt	1¾ tsk
Vatten	300 mL
Russin *1	100 g

Meny 6 Magert

Beredningstid: 6 h

förinställt intervall: 6 h – 13 h

Magert bröd

Torrjäst	¾ tsk
Starkt vitt brödmjöl	300 g
Salt	1 tsk
Vatten (5 °C)	220 mL

Meny 7 Magert m. russin

Beredningstid: 6 h 5 min

ca. 1 h – 2 h 35 min efter steg 7 (maskinen avger pipande ljud)

Magert bröd m. russin

Torrjäst	¾ tsk
Starkt vitt brödmjöl	300 g
Salt	1 tsk
Vatten (5 °C)	220 mL
Russin *1	100 g

Meny 8 Mjukt

Beredningstid: 4 h

Light (lätt), Medium (medel) M, L förinställt intervall: 4 h – 13 h

Mjukt bröd

	M	L
Torrjäst	¾ tsk	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	400 g	500 g
Smör	15 g	25 g
Socker	1 tsk	1½ tsk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Vatten	280 mL	350 mL

Meny 9 Mjukt och snabbt

Beredningstid: 2 h

Light (lätt), Medium (medel) M, L

Mjukt och snabbt bröd

	M	L
Torrjäst	1 tsk	1¼ tsk
Starkt vitt brödmjöl	400 g	500 g
Smör	15 g	25 g
Socker	1 tsk	1½ tsk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Vatten	280 mL	350 mL

Meny 10 Mjukt m. russin

Beredningstid: 4 h

Light (lätt), Medium (medel) M, L

ca. 50 min – 1 h 15 min efter steg 7 (maskinen avger pipande ljud)

Mjukt bröd m. russin

	M	L
Torrjäst	¾ tsk	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	400 g	500 g
Smör	15 g	25 g
Socker	1 tsk	1½ tsk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Vatten	280 mL	350 mL
Russin *1	120 g	150 g

Meny 11 Mjukt m. russin snabbt

Beredningstid: 2 h

Light (lätt), Medium (medel) M, L

ca. 20 min – 25 min efter steg 7 (maskinen avger pipande ljud)

Mjukt bröd m. russin snabbt

	M	L
Torrjäst	1 tsk	1¼ tsk
Starkt vitt brödmjöl	400 g	500 g
Smör	15 g	25 g
Socker	1 tsk	1½ tsk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Vatten	280 mL	350 mL
Russin *1	120 g	150 g

*1 Hacka ingredienserna i ca. 1 cm stora bitar.
*2 Skär dem i ca. 1 cm stora kuber.

- Förkortningar som används i denna bruksanvisning, ett fullständigt namn skrivs enligt följande: tsk = tesked; msk = matsked; ca. = cirka.

Svenska

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 12-13 16/7/2018 17:25:54

Hanteringsanvisningar och recept

Baka brioche

Meny 12 Brioche

Beredningstid: 3 h 40 min

Light (lätt), Medium (medel)

Basbrioche

	Torrjäst		1 tsk
	Starkt vitt brödmjöl		320 g
	Smör *1		50 g
	Socker		3½ msk
	Skummjölkspulver		1½ msk
	Salt		1¼ tsk
	2 äggulor (medium)		200 g
	1 ägg (medium)	Blandning	
	Vatten		
	Smör *2		70 g

*1 Skär i tärningar på 2–3 cm och förvara i kylskåp.

*2 Skär i tärningar på 1–2 cm och förvara i kylskåp.

Tips

- Tillsätt inte smör eller extra ingredienser efter att skärmen visar återstående tid.
- Vid tillsättning av extra ingredienser såsom russin, tillsätt dem med smör i steg 8.

Att baka brioche på ett enkelt sätt.

- Skär smöret i kuber på 1–2 cm och förvara dem i kylskåpet.
- Tillsätt dem med andra ingredienser i början och följ steg 5.
- Hoppa över steg 8 på det här sättet. Detta brioche är lite annorlunda än den andra.

1 – 5 Se S. SE11 i Förberedelser

6 Välj meny 12, välj skorpans färg

7 Tryck på knappen för start.

- Displayen visar återstående tid tills det pipande ljudet hörs.

8 Efter ca. 55 minuter. **Öppna locket** när du hör ett pipande ljud. **Tillsätt det extra smöret medan blinkar** (i ca. 5 minuter). **Stäng locket och starta maskinen igen.**

9 ①Efter ca. 45 minuter–50 minuter från omstart. **Öppna locket och ta ut bakformen** när du hör ett pip. **Ta bort degen och degblandaren** ur bakformen.

②Pensla bakformen med smör (utan recept) och lägg tillbaka den formade degen.

③Lägg tillbaka det i huvudenheten.

④Stäng locket och starta maskinen igen.

Utför steg ①–④ inom 10 minuter så länge blinkar. Maskinen startar automatiskt 10 minuter efter pipet.

10 Tryck på -knappen och ta bort brödet när maskinen piper 8 gånger och **End** (Slut) blinkar.

Baka kaka

Meny 13 Endast gräddning

Beredningstid: 30 min–1 h 30 min

Fruktkaka

	Smör		200 g
	Socker		180 g
	4 ägg (medel)		200 g
	Mjölk		30 mL
	Vetemjöl	A	300 g
	Bakpulver	A	13 g
	Blanda torkad frukt		200 g

Tips

- Timern anger endast längden på gräddningstiden.

1 Ta bort degblandaren och smörj bakformen med smör (utan recept).

2 Vispa smör och socker i en stor skål tills blandningen är vit och pösig. Tillsätt äggen ett i taget och vispa hela tiden.

3 Tillsätt mjölk, silad A, och blanda torkad frukt, vispa kraftigt efter varje tillsats.

4 Häll blandningen bakformen och sätt tillbaka den i huvudenheten. Stäng locket och koppla in.

5 Välj meny 13

6 Ställ in gräddningstiden
(Fruktkaka: 1 timme och 20 minuter)

7 Tryck på knappen för start.

- Displayen visar återstående tid tills programmet är klart.

8 Tryck på -knappen och ta ut kakan mär maskinen piper 8 gånger och **End** (Slut) blinkar.

Ytterligare bakning

- Om kakan inte är färdiggräddad, upprepa stegen 5–8. (Ytterligare gräddningstid kan ställas in två gånger inom 50 minuter medan enheten fortfarande är varm. Timern startar igen från 1 minut när du trycker på **Timer**-knappen.)

Baka glutenfritt bröd

Meny 14 Glutenfritt Normalt Bröd

Beredningstid: 1 h 50 min

Glutenfritt normalt bröd

	Vatten	430 mL
	Olja	1 msk
	Glutenfri brödmix	500 g
	Torrjäst	2 tsk

Gluten-och vetefritt bröd

	Mjölk	310 mL
	2 ägg (medium), vispade	100 g
	Äppelcidervinäger	1 msk
	Olja	2 msk
	Honung	60 g
	Salt	1¼ tsk
	Rårismjöl	150 g
	Potatisstärkelse	300 g
	Xantangummi	2 msk
	Torrjäst	2½ msk

Tips för glutenfritt bröd:

- Vattnet måste hällas i bakformen först, sedan de andra ingredienserna enligt ordningsföljden i receptet.
- Resultatet varierar beroende på recept eller den typ av brödmix som används.
- Följ receptet på förpackningen till den Bröd fritt från gluten och vete.

1 – 5 Se S. SE11 i Förberedelser

6 Välj meny 14

7 Tryck på knappen för start.

- Displayen visar återstående tid tills programmet är klart.

8 Tryck på -knappen och ta bort brödet när maskinen piper 8 gånger och **End** (Slut) blinkar.

Baka glutenfri kaka

Meny 15 Glutenfri Kaka

Beredningstid: 1 h 50 min

Glutenfri chokladkaka

	Smör *1	150 g
	Socker	150 g
	3 ägg (stort), vispade	180 g
	Mörk choklad, smält	120 g
	Vitt rismjöl	120 g
	Kakaopulver	30 g
	Bakpulver	10 g

*1 Skär i 1 cm stora kuber.

Tips

- Använd en gummispade för att undvika att skada bakformen. Använd inte en metallspatel.
- Om du skakar hårt för att få loss kakan ur bakformen kommer den att förlora formen.

1 – 5 Se S. SE11 i Förberedelser

6 Välj meny 15

7 Tryck på knappen för start.

- Displayen visar återstående tid tills det pipande ljudet hörs.

8 Efter ca. 2 minuter. **Öppna locket** när du hör ett pipande ljud. **Skrapa loss mjölet inom 3 minuter medan blinkar. Stäng locket och starta maskinen igen.**

- Knådningen fortsätter efter 3 minuter utan att du måste trycka på -knappen.

9 Efter ca. 12 minuter. **Öppna locket** när du hör ett pipande ljud. **Skrapa bort degen från bakformens sidoväggar medan blinkar. Stäng locket och starta maskinen igen.**

- Knådningen fortsätter efter 3 minuter utan att du måste trycka på -knappen.

10 Tryck på -knappen och ta ut kakan mär maskinen piper 8 gånger och **End** (Slut) blinkar.

Svenska

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 14-15 16/7/2018 17:25:55

Hanteringsanvisningar och recept

Framställning av bröddeg

Meny 16 Bröddeg

Beredningstid: 2 h 20 min

Basdeg

Torrjäst	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	500 g
Smör	30 g
Socker	1½ msk
Salt	1½ tsk
Vatten	310 mL

1 — 5 Se S. SE11 i Förberedelser

6 Välj meny 16

7 Tryck på knappen för start.
- Displayen visar återstående tid tills programmet är klart.

8 Tryck på knappen -knappen och ta bort degen när maskinen piper 8 gånger och **End** (Slut) blinkar.

9 Forma den färdiga degen och låt den jäsa till dubbel storlek, och baka den sedan i ugnen.

Framställning av pizzadeg

Meny 17 Pizzadeg

Beredningstid: 45 min

förinställt intervall: 45 min – 13 h

Pizzadeg

Torrjäst	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	450 g
Olja	4 msk
Salt	2 tsk
Vatten	240 mL

1 — 5 Se S. SE11 i Förberedelser

6 Välj meny 17

7 Tryck på knappen för start.
- Displayen visar återstående tid tills programmet är klart.

8 Tryck på knappen -knappen och ta bort degen när maskinen piper 8 gånger och **End** (Slut) blinkar.

9 Dela degen med skrapan och forma den till bollar.

10 Täck dem med en fuktig kökshandduk och låt stå i 10 minuter.

11 Forma degen till en rund platt kaka och gör hål i den med en gaffel.

12 Bred på din favoritsås och önskad topping, och baka den sedan i ugnen.

Göra sylt

Meny 18 Sylt

Beredningstid: 1 h 30 min – 2 h 30 min

Jordgubbssylt

Jordgubbar, finhackade *1	600 g
Socker *1	400 g
Pektinpulver *2	13 g

*1 Häll ingredienserna i bakformen i följande ordning: hälften av frukten → hälften av sockret → resten av frukten → resten av sockret.

*2 Strö pektin på ingredienserna i bakformen innan du stoppar in bakformen i huvudenheten.

Hur du får sylten att bli fast

- Recepten i denna bruksanvisning gör mjuka syltar med mindre socker.
- Frukt med en hög halt av pektin stelnar lätt, men frukter med mindre pektin stelnar inte så lätt.
- Det krävs tillräckliga mängder socker, syra och pektin.
- Använd färsk och mogen frukt. Över- eller omogen frukt kan ha svårare att stelna.
- Följ receptet noga vad gäller mängden av varje ingrediens. Annars blir inte sylten fast, kokar över eller bränns vid.
- Ställ in en lämplig tillagningstid.

1 — 5 Se S. SE11 i Förberedelser

6 Välj meny 18

7 Ställ in tillagningstiden.
(Jordgubbssylt: 1 timme och 40 minuter)

8 Tryck på knappen för start.
- Displayen visar återstående tid tills programmet är klart.

9 Tryck på knappen -knappen och ta försiktigt ut sylten när maskinen piper 8 gånger och **End** (Slut) blinkar.

Ytterligare matlagning

- Om den ännu inte är fast nog, upprepa steg 6 – 9.
  (Ytterligare tillagningstid kan ställas in två gånger inom 10 minuter – 40 minuter medan enheten fortfarande är varm. Timern startar igen från 1 minut när du trycker på **Timer**-knappen.)

Tips

- **Timern anger endast länden på tillagningstiden.** (Standard: 2 timmar)
- Sylten fortsätter att stelna medan den svalnar. Var noga med att inte koka för länge.
- Sylten kan brännas vid om den lämnas i bakformen.
- Häll över den färdiga sylten i en lämplig behållare så snart som möjligt.
  Var försiktig så att du inte bränner dig när du tar ut sylten.
- Förvara sylten svalt och mörkt. På grund av lägre halter av socker är hållbarheten inte så lång när det gäller fabrikstillverkade sorter. När sylten har öppnats, bör den förvaras i kylskåp och avnjutas inom kort.

Rengöring & Underhåll

Innan du rengör maskinen ska du koppla ur den och låta den svalna.

- Rengör maskinen och tillbehören noga efter varje användning.
- Diska inte maskinen delar i diskmaskinen.
- Använd inga slipmedel (skurpulver, skursvampar, osv).
- Använd inte bensen, thinner, alkohol eller blekmedel.
- När du diskat tvättbara delar, torka av dem med en trasa. Håll alltid maskinen delar rena och torra.

Bakform & Degblandare

Ta bort alla degrester särskilt runt degblandaraxeln och hålet på degblandaren.

Tvätta med en mjuk svamp eller konditori borste, torka sedan grundligt.

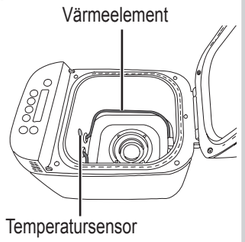
- Eventuella degrester på degblandaraxeln eller i hålet av degblandaren kan göra att bladet lätt lossnar eller blir kvar i brödet.
- Bakformen ska inte sänkas ned i vatten.
  - Om det är svårt att ta bort degblandaren, häll varmt vatten i bakformen och vänta i 5 minuter – 10 minuter.
- Använd inte vassa verktyg eller hård borste för att undvika skador på ytan.

Insidan

Avlägsna livsmedelsrester.

Torka av maskinens insida med en fuktig trasa, utom områdens kring värmeelementet och temperatursensorn.

- Maskinens insida kan ändra färg vid användning.

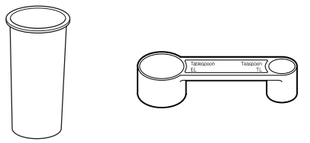


Utsidan & Ångventiler

Torka av med en fuktig trasa.

Doseringskopp & Doseringssked

Diska med varmt vatten och diskmedel och torka noga.



- Använd inte diskmaskin

Svenska

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 16-17 16/7/2018 17:25:55

Felsökning

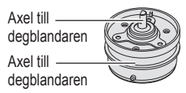
Innan du kontaktar service, gå igenom felsökningen på dessa sidor.

Problem	Orsak och Åtgärd
Under eller efter tillagning	
Brödet jäser inte bra. Den övre delen av brödet är ojämn.	● Mjölets glutenkvalitet är dålig, eller så har du inte har använt ett tillräckligt starkt mjöl. (Kvaliteten på gluten kan variera beroende på temperatur, luftfuktighet, lagring och skörd.) → Försök med en annan typ av ett annat märke eller en annan påse mjöl. ● Degen blev hård på grund av att du kanske inte använt tillräckligt med vätska. → Starkare mjöl med högre proteinhalt absorberar mer vatten än andra mjöltyper. Prova med att hälla i 10–20 mL extra vatten. ● Du använder inte rätt typ av torrjäst. → Använd torrjäst med uppgiften **snabbverkande torrjäst** på förpackningen. Denna typ kräver inte förjäsning. ● Du använder inte tillräckligt mycket torrjäst eller så kan torrjästen vara gammal. → Använd medföljande **doseringssked**. Kontrollera torrjästens utgångsdatum. (Förvara torrjäst i kylskåp) ● Torrjästen har kommit i kontakt med vätskan innan knådning. → Kontrollera att du har tillsatt ingredienserna i rätt ordning enligt receptet. (S. SE11) ● Du har tillsatt för mycket salt eller inte tillräckligt med socker. → Kontrollera receptet och mät upp korrekt mängd med hjälp av **doseringsskeden**. → Kontrollera att salt och socker inte ingår i andra ingredienser.
Brödet har inte alls jäst. Brödet är blekt och klibbigt.	● Du använde inte torrjäst. → Placera rätt mängd torrjäst i bakformen. ● Du använder inte tillräckligt mycket torrjäst eller så kan torrjästen vara gammal. → Använd medföljande **doseringssked**. Kontrollera torrjästens utgångsdatum. (Förvara torrjäst i kylskåp) ● Det har varit strömavbrott eller har maskinen varit avstängd under bakningen. * Maskinen stängs av om den har varit stoppad i mer än 10 minuter. → Ta ut brödet ur bakformen och börja om igen med nya ingredienser.
Brödet är klibbigt och svårt att skära i skivor.	● Det var för varmt när du skär upp det. → Låt brödet svalna på galler innan du skivar upp det.
Mitt bröd jäser för mycket.	● Du har tillsatt för mycket torrjäst / vatten. → Kontrollera receptet och mät upp korrekt mängd med hjälp av **doseringssked** (torrjäst) / **doseringskopp** (vatten). → Kontrollera överskottsvattnet som finns i andra ingredienser. ● Du har använt för mycket mjöl. → Mät mjölet noggrant med hjälp av en våg.
Brödet är fullt av lufthål.	● Du har använt för mycket torrjäst. → Kontrollera receptet och mät upp korrekt mängd med hjälp av **doseringssked**. **[Mjukt bröd]** ● Du har använt för mycket vätska. → Vissa typer av mjöl absorberar mer vatten än andra, så försök att använda 10–20 mL mindre vatten.
Mitt bröd har sjunkit ihop efter jäsningen.	● Mjölets kvalitet är inte tillräckligt bra. → Försök att använda en annan typ av mjöl. **[Mjukt bröd]** ● Du har använt för mycket vätska. → Försök att använda 10–20 mL mindre vatten.
Skorpan blir skrynklig och mjuk när brödet har svalnat.	**[Mjukt bröd]** ● Ångan som blir kvar i brödet efter gräddningen kan mjuka upp skorpan en aning. → För att undvika detta kan du prova att minska mängden vatten med 10–20 mL.
Brödsidorna sjunker ihop och botten är fuktig.	● Du har lämnat brödet alltför länge i bakformen efter gräddning. → Ta ut brödet omedelbart efter gräddning. ● Det har varit strömavbrott eller har maskinen varit avstängd under bakningen. * Maskinen stängs av om den har varit stoppad i mer än 10 minuter.
Hur får jag skorpan krispigare?	● För att få brödet krispigare kan du välja “dark” (mörk). Du kan också baka det i en ugn i 200 °C / 392 °F eller nivå 6 om du har en gasugn i 5 minuter–10 minuter extra.
Botten av briochen är för oljig. Skorpan känns oljig. Brödet är alldeles håligt.	● Har du lagt till smöret inom fem minuter efter pip-signalen? → Tillsätt inte smör medan displayen visar den tid som återstår tills programmet är klart. (steg 8 på S. SE14) Smörsmaken kanske blir svag, men brödet kan gräddas.

Problem	Orsak och Åtgärd
Under eller efter tillagning	
Briochen blev inte lyckad med brödmix.	● Prova följande åtgärder. → Gräddningen kan förbättras om du minskar mängden jäst något när du använder menyn 12. (Om torrjästen tillsätts separat.) → Följ receptet på brödmixen, men det bör vara mellan 350–500 g. → Häll ner torrjästen först i bakformen och sedan övriga torra ingredienser, smör och till sist vatten. Eventuella extra ingredienser tillsätts senare. (S. SE14) → Prova att experimentera från receptet för brödblandning.
Varför har inte brödet blivit ordentligt blandat?	● Du har inte satt fast degblandaren i bakformen. → Se till att degblandaren sitter på plats i bakformen innan du häller i ingredienserna. ● Det har varit strömavbrott eller har maskinen varit avstängd under bakningen. → Maskinen stängs av om den har varit stoppad i mer än 10 minuter. Du kan starta om igen, men om knådningen redan hade börjat kan det påverka resultatet.
Extra ingredienser blandas inte ordentligt.	● Tillsatte du extra ingredienser i bakformen medan 🖐 blinkade? → Extra ingredienser måste tillsättas i bakformen när 🖐-blinkar på displayen.
Extra tillsatta ingredienser blandas inte ner ordentligt i brioche-degen.	● Tillsatte du de extra ingredienserna inom 5 minuter efter pipljudet? → Extra ingredienser måste tillsättas när 🖐 blinkar på skärmen. ● Vissa brödmixer har svårt att blanda sig med extra tillsatser. → Minska ingredienserna till hälften.
Brödet har inte gräddats.	● Du valde fel degmeny. → Degmenyn inkluderar inte någon gräddning. ● Har det varit strömavbrott eller har bakmaskinen varit avstängd under bakningen. → Maskinen stängs av om den har varit stoppad i mer än 10 minuter. Om degen har jäst kan du försöka att grädda den i ugn. ● Det finns inte tillräckligt med vatten och motorsäkringen har aktiverats. Detta sker endast när bakmaskinen är överbelastad och motorn utsätts för överdrivet motstånd. → Kontakta din återförsäljare för service på bakmaskinen. Om det händer igen, gå tillbaka till receptet och mät upp korrekta kvantiteter med hjälp av den medföljande **doseringskoppen**. ● Du har glömt att sätta fast degblandaren. → Var noga med att sätta fast degblandaren först. (S. SE11) ● Axel till degblandaren i bakformen som degblandaren ska fästas i har fastnat och roterar inte. → Om axeln till degblandaren inte roterar när degblandaren sitter på, måste du byta ut denna del av bakmaskinen. (Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.)
Det finns mjöl runt botten och sidorna av brödet.	● Du har använt för mycket mjöl, eller så har du inte tillsatt tillräckligt med vätska. → Kontrollera receptet och mät upp rätt mängd mjöl med hjälp av en våg och mät upp vätskan med **doseringskoppen**.
Brödet kommer inte ut ur formen.	● Om brödet sitter fast i bakformen och är svårt att få loss, låt formen stå och svalna i 5 minuter–10 minuter. Vänd bakformen upp och ner med hjälp av grytvantar (Se S. SE12). Håll fast formen med båda händerna och knacka den mot en ren köksyta, som täckts av en kökshandduk, tills brödet lossnar.
Degblandaren sitter kvar i brödet när jag tar ut den ur bakformen.	● Degen är litet för stel. → Låt brödet svalna helt, ta sedan försiktigt bort degblandaren. Vissa typer av mjöl absorberar mer vatten än andra. Prova att tillsätta 10–20 mL extra vatten nästa gång. ● En skorpa har bildats under degblandaren. → Diska degblandaren och axel till degblandaren efter varje bakning.
Sylten kokar över.	● För mycket frukt eller socker har använts. → Använd endast de mängder frukt och socker som anges i recepten på S. SE16.
Sylten är för rinnig och stelnar inte som den ska.	● Frukten var antingen omogen eller övermogen. ● Det var inte tillräckligt med socker. ● Tillagningstiden var inte tillräcklig. ● Frukten hade för lågt pektininnehåll. → Låt sylten stå och svalna helt. Sylten kommer att fortsätta stelna vartefter den svalnar. → Rinnig sylt kan användas som sås till desserter.

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 18-19 16/7/2018 17:25:56

Felsökning

Problem	Orsak och Åtgärd
Under eller efter tillagning	
Vid tillagning av sylt har sylten bränt fast, eller så har degblandaren fastnat i botten.	● Det var en för liten mängd frukt, eller så kan det ha varit för mycket socker. → Placera bakformen i diskhon och fyll den till hälften med varmt vatten. Lägg bakformen i blöt tills sylten har löst upp sig eller degblandaren lossnar. Tvätta sedan formen och blandaren med en mjuk svamp eller liknande.
Går det att använda fryst frukt?	● Den kan endast användas för sylt.
Vilka typer av socker kan användas för sylt?	● Vanligt vitt socker och strösocker kan användas. Använd inte brunt rörsocker, dietsocker, socker med lågt kaloriinnehåll eller sötningsmedel.
Går det att göra sylt på frukt som är inlagd i alkohol?	● Det rekommenderas inte. Kvaliteten är inte tillfredsställande.
Tvivel	
Oljud från degblandaren.	● Detta beror på att degblandaren inte sitter fast ordentligt på axel till degblandaren. (Detta är inte ett fel.)
Det luktar bränt medan brödet gräddas. Det kommer rök ur ångventilerna.	● Oangenäma dofter kan uppstå under den inledande fasen, de försvinner under normal användning. ● Något kan ha spillts på värmeelementet. → Ibland kan mjöl, russin eller andra ingredienser tryckas upp över kanten på bakformen under mixningen. Torka av värmeelementet efter gräddningen och när maskinen har svalnat. → Ta ut bakformen ur huvudenheten när du tillsätter ingredienserna.
Deg läcker ut från botten av bakformen.	● En liten mängd deg kommer ut genom ventilhålen (för att inte hindra de roterande delarna från att rotera). Detta är inte ett fel, men kolla degblandaren ibland så att axel till degblandaren kan rotera ordentligt. → Om axeln till degblandaren inte roterar när degblandaren sitter på, måste du byta ut denna del av maskinen. (Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.) (Bakformens undersida) Ventilhål (4 totalt) Axel till degblandaren  Art.nr. ADA29E1651
Skärmundantag	
⇉⚡- visas på displayen.	● Strömmen har brutits under cirka 10 minuter (kontakten kan ha dragits ur av misstag, en propp har gått eller en brytare har aktiverats), eller något annat problem har uppstått med strömförsörjningen. → Driften kommer inte att påverkas om problemet med strömförsörjningen bara är tillfälligt. Maskinen fortsätter att fungera om strömmen återställs inom 10 minuter, men slutresultatet kan påverkas.
1 visas på skärmen och driften har stoppats.	● När strömförsörjningen till maskinen avbryts under en viss tidsperiod kommer skärmen att visa “1” när den återställs. (Det är ett viloläge och maskinen kunde inte fortsätta med programmet.) → Ta ut brödet, degen och ingredienserna och börja igen med nya ingredienser.
H01, H02 visas i displayfönstret.	● Displayen visar att ett problem har uppstått med maskinen. → Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.
U50 visas i displayfönstret.	● Maskinen är varm (över 40 °C / 105 °F). Detta kan inträffa om du använder den flera gånger i följd. → Låt maskinen svalna till under 40 °C / 105 °F innan du använder den igen (U50 försvinner).

Specifikationer

Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz		
Strömförbrukning	700 W		
Kapacitet	(Starkt mjöl till bröd)	max. 500 g	min. 300 g
	(Torrjäst)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Bakpulver)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Digitaltimer (upp till 13 h)		
Dimensioner (H × B × D)	Ca 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Vikt	Ca 7,0 kg		
Tillbehör	Doseringskopp, doseringssked		

Avfallshantering av produkter

Endast för Europeiska Unionen och länder med återvinningssystem.

Denna symbol på produkter, förpackningar och / eller medföljande dokument betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanliga hushållssopor.
För att gamla produkter ska hanteras och återvinnas på rätt sätt ska dom lämnas till passande uppsamlingsställe i enlighet med nationella bestämmelser.
Genom att ta göra det korrekt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindrar eventuella negativa effekter på människors hälsa och på miljön.
För mer information om insamling och återvinning kontakta din kommun.
Olämplig avfallshantering kan beläggas med böter i enlighet med nationella bestämmelser.

SD-ZP2000 SV_EU_OI3.indd 20-21 16/7/2018 17:25:56

Memo

SD-ZP2000 EN_EU_OI3.indd 22-23 16/7/2018 17:47:39