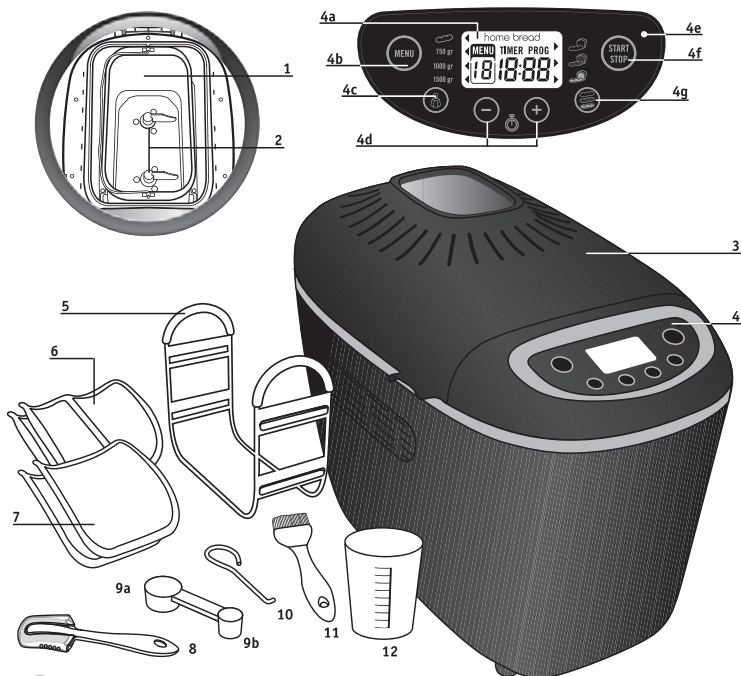


 Česky

strana

1 POPIS	30
2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	31
3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	35
4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA	42
5 CYKLY	43
6 INGREDIENCE	44
7 PRAKTICKÉ RADY	48
8 PŘÍPRAVA A VYTVOŘENÍ JEDNOTLIVÝCH BOCHNÍKŮ	49
9 RECEPTY	51
10 PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍ TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ	56
11 ZÁRUKA	56
12 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	56



1 POPIS

1. Pečicí nádoba
2. Hnětače
3. Víko s okénkem
4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazatel tvarování malého pečiva
 - a2. Zobrazení programu
 - a3. Ukazatel hmotnosti
 - a4. Intenzita opečení
 - a5. Odložený start programu
 - a6. Zobrazení hodin
 - b. Volba programu
 - c. Nastavení hmotnosti
 - d. Tlačítka odloženého startu a nastavení času u programů 7 a 15
 - e. Kontrolka funkce
 - f. Tlačítko start/stop
 - g. Nastavení intenzity opečení
5. Držák na pečení
6. 2 nepřílnavé podložky na bagety
7. 2 nepřílnavé podložky na jednotlivé bochníčky

Příslušenství:

8. Nařezávač
9. a. Polévková lžice
- b. Káвовá lžička
10. Háček na vytahování hnětačů
11. Mašlovací
12. Odměrná nádoba



② BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Důležitá upozornění

- Tento spotřebič není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:
 - Používání v kuchyňských rozích vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
 - Používání na farmách,
 - Používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
 - Používání v pokojích pro hosty.
- Tento spotřebič není určen k používání osobám (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osobám bez zkušeností či znalostí, nejsou-li tyto pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, za dohled nad nimi nebo za předběžné proškolení v používání spotřebiče.

- Pokud je přívodní kabel poškozený, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho poprodejní servis.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sníženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.

Přístroj včetně přívodní šňůry udržujte mimo dosah dětí.

- Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v receptech.

V nádobě na chleba:

- nepřekračujte celkové množství 1500 g těsta;
- nepřekračujte celkové množství 930 g mouky a 15 g droždí.

Na deskách na bagety:

- V rámci jedné dávky nepřipravujte více než 450 g těsta.
- Nepoužívejte více než 280 g mouky a 6 g droždí na jednu dávku.
- Části, které jsou ve styku s potravinami, očistěte hadrem nebo vlhkou houbou.

- Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod k použití; používání v rozporu s návodem k použití zbavuje výrobce jakékoliv odpovědnosti.
- Pro Vaši bezpečnost tento spotřebič splňuje příslušné normy a předpisy (Směrnice pro nízké napětí, pro elektromagnetickou kompatibilitu, pro materiály ve styku s potravinami, pro životní prostředí...).
- Používejte stabilní pracovní plochu chráněnou před stříkající vodou a v žádném případě neumísťujte spotřebič do kuchyňských vestavných výklenků.
- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému pro spotřebič. Při nesprávném připojení záruka zaniká.
- Přístroj musíte zapojit do uzemněné zásuvky. Nedodržení této povinnosti může způsobit elektrický šok a přivodit eventuálně těžké zranění. Pro vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemněná zásuvka splňovala normy elektrické instalace platné ve vaší zemi. Pokud vaše instalace nezahrnuje uzemněnou zásuvku, je nezbytné, abyste před jakýmkoliv připojením kontaktovali certifikované středisko, které provede změny tak, aby vaše elektrická instalace odpovídala normám.
- Spotřebič je určen výhradně k domácímu použití a ve vnitřním prostředí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo jej čistíte, vypněte jej ze sítě.
- Spotřebič nepoužívejte, jestliže:
 - má poškozený nebo vadný přívodní kabel,
 - spotřebič spadl a je viditelně poškozený, nebo nefunguje normálně.
 V obou případech se musí spotřebič dopravit do nejbližšího servisního střediska, aby se zabránilo jakémukoli ohrožení. Podívejte se do záručních podmínek.
- Jakékoli zásahy kromě obvyklého uživatelského čištění a ošetřování musí provádět smluvní servisní středisko.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel volně zavěšený v dosahu dětí.
- Přívodní kabel se nesmí nikdy vést v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti tepelných zdrojů nebo přes ostré hrany.
- Se spotřebičem nehýbejte, je-li v provozu.
- **Nedotýkejte se okénka během chodu spotřebiče a bezprostředně po něm. Teplota okénka může být velmi vysoká.**
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.
- Používejte jen neporušený prodlužovací kabel s uzemňovacím kolíkem a s minimálním průřezem vodičů, jaký má originální kabel dodaný s výrobkem.
- Nestavte spotřebič na jiná zařízení.
- Nepoužívejte spotřebič jako tepelný zdroj.
- Nepoužívejte spotřebič na pečení jiných než chlebových směsí a výrobu džemu.
- Nikdy nevkládejte do spotřebiče papír, lepenku, nebo plastické materiály a nepokládejte nic na něj.
- Pokud by došlo ke vznícení jakékoli části spotřebiče, nikdy nepoužívejte k hašení vodu. Vypněte spotřebič z elektrické sítě. Udušte plameny navlhčenou utěrkou.
- Pro svou bezpečnost používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené pro váš spotřebič.
- **Na konci programu použijte při manipulaci s víkem nebo horkými částmi spotřebiče vždy kuchyňskou chňapku. Spotřebič s příslušenstvím se při provozu silně zahřívá.**
- Nikdy nezakrývejte větrací mřížku.
- Buďte velice opatrní, protože při otevření víka na konci nebo v průběhu programu může uniknout pára.
- Úroveň akustického výkonu zaznamenaná u tohoto výrobku je 69 dBA.

CS



Ochrana životního prostředí je prioritou!

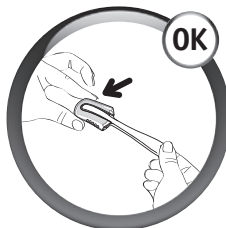
- ① Spotřebič obsahuje mnoho cenného recyklovatelného materiálu.
- ➡ Odevzdejte jej do sběrného místa odpadu, aby došlo k jeho zpracování.

3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



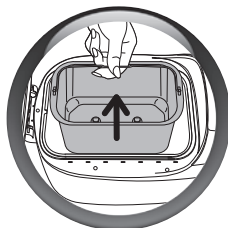
1. VYBALENÍ

- Vybalte spotřebič, uschovejte si záruční list a před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod.
- Postavte spotřebič na stabilní povrch. Odstraňte veškerý obalový materiál, samolepicí pásy a různé příslušenství z vnitřku i vnější části spotřebiče.



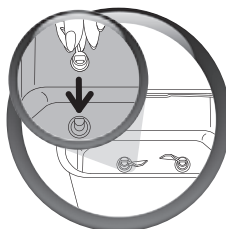
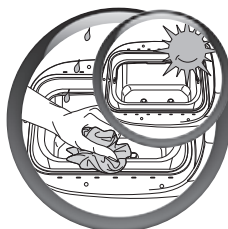
Upozornění

- Toto příslušenství (nařezávač) je velmi ostré. Zacházejte s ním opatrně.



2. PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Vyměňte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo.

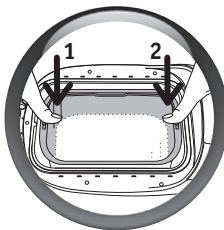
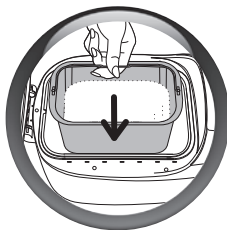


3. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY

- Nádobu spotřebiče čistěte vlhkou utěrkou. Důkladně ji osušte. Při prvním použití se může objevit mírný zápach.
- Poté upevněte hnětače.



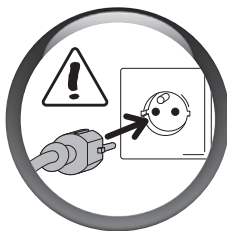
Hnětení se zlepší, jestliže se hnětače nastaví proti sobě.



4. SPUŠTĚNÍ

- Vložte pečicí nádobu.
- Zatlačte na nádobu střídavě z obou stran, aby dosedla na hnací zařízení a dobře zapadla na obou stranách.

CS



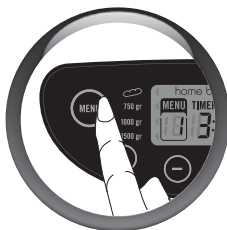
- Rozviňte šňůru a zapojte ji do uzemněné elektrické zásuvky.
- Po zvukovém signálu se implicitně zobrazí program 1 a střední stupeň opečení.



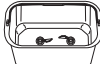
Abyste se s pekárnou seznámili, doporučujeme vám u prvního chleba vyzkoušet recept na **ZÁKLADNÍ CHLÉB**. Viz „**PROGRAM ZÁKLADNÍ CHLÉB**“ str. 51

5. VOLBA PROGRAMU (VIZ CHARAKTERISTIKY V TABULCE NA DALŠÍ STRANĚ)

- Pro každý z programů se zobrazuje automatické nastavení. Je tedy potřeba vybrat požadované nastavení ručně.
- Po zvolení programu se pustí automatický sled jednotlivých kroků.



- Pro volbu mezi množstvím různých programů stiskněte tlačítko „menu“. K zobrazení programů 1 až 19 stiskněte opakovaně tlačítko „menu“.
- Doba odpovídající zvolenému programu se zobrazí automaticky.

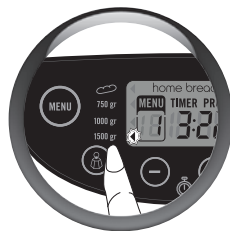
PŘÍSLUŠENSTVÍ	PROGRAMY OBSAŽENÉ V MENU	CHARAKTERISTIKY
 JEDNOTLIVÉ BOCHNIČKY		
		Jako pomůcku s výrobou jednotlivých bochníčků podle programů 1 až 6 najdete u Vaší domácí pekárny doplňkového průvodce formováním. Výroba těchto bochníčků probíhá v několika etapách a cyklus pečení následuje po vytvoření bochníčků.
	1. Bageta	Program bageta Vám umožní vlastní výrobu baget a drobného pečiva s křupavou kůrkou.
	2. Ciabatta	Program č. 2 Vám umožní vyrobit nejznámější italský chléb s měkkou provzdušněnou střídkou, vynikající základ pro malé sendviče.
	3. Gressin	Program gressin umožňuje vytvořit velmi tenké suché pečivo podlouhlého tvaru.
	4. Chlebové placky	S programem č. 4 se vyrábí chlebové placky s vlhkou střídkou s dutinami typu turecké speciality Pide, vynikajícího základu pro sendviče.
	5. Sendvičový chléb	Program č. 5 je ideální pro výrobu 8 malých obléhých bagetek z bílého těsta s měkkou a nadýchanou strukturou.
	6. Sladké koblíhy	Program č. 6 umožňuje vyrábět malé sladké nadýchané koblíhy typu ensaimadas, které jsou velmi známé ve Španělsku.
	7. Pečení drobného pečiva	Program č. 7 umožňuje ohřívání a pečení všech druhů pečiva z programů 1 až 6 v trvání od 10 do 35 minut. Nastavení lze provádět v intervalech po 5 minutách. Při použití programu č. 7 se domácí pekárna nesmí nechat bez dozoru. Pro předčasné přerušení cyklu program ukončete ručně dlouhým stisknutím tlačítka . Program 7 má k dispozici pouze 2 stupně propečení: - silné: u malého slanečného pečiva - slabé: u malého sladkého pečiva Pro nastavení barvy kůrky, změňte dobu pečení.
 KLASICKÉ DRUHY CHLEBA		
	8. Základní chléb	Program č. 8 umožňuje vyrábět většinu druhů bílého chleba s použitím pšeničné mouky.
	9. Francouzský chléb	Program č. 9 odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb s dutinami.
	10. Celozrnný chléb	Program č. 10 se zvolí při použití mouky na výrobu celozrnného chleba.
	11. Sladký chléb	Program č. 11 je přizpůsoben receptům s větším obsahem tuku a cukru. Pokud použijete hotové směsi pro brišky nebo chléb zádělávaný mlékem, nepřekračujte 1000 g celkového množství těsta. U Vašeho prvního receptu na brišky Vám doporučujeme intenzitu opečení CLAIR (SVĚTLA).

	12. Rychlý chléb	Program č. 12 je určený pro recept na RYCHLÝ chléb, který najdete v příloženém receptáři. Teplota vody v tomto receptu má být max. 35 °C.
	13. Bezlepkový chléb	Je vhodný pro osoby nesnášející lepek (nemoc celiakie) přítomný v některých obilovinách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, pšenice špalda atd.). Nádoba se musí systematicky čistit, aby neohrozilo nebezpečí kontaminace jinými druhy mouky. V případě přísné bezlepkové diety musí být i použité droždí bezlepkové. Konzistence bezlepkových druhů mouky neumožňuje vznik optimální směsi. Při hnětení je třeba stírat těsto ze stěn měkkou plastovou stěrkou. Bezlepkový chléb bude mít hutnější konzistenci a světlejší barvu než chléb normální. U tohoto programu je k dispozici pouze hmotnost 1000 g.
	14. Chléb bez soli	Snížení konzumace soli přispívá ke zmírnění rizika kardiovaskulárních chorob.
	15. Pečení chleba	Program pečení umožňuje rovnoměrné pečení od 10 do 70 minut s regulací v intervalech po 10 minutách pro slabou, střední nebo silnou intenzitu opečení. Může se zvolit samostatně a použít: a) ve spojení s programem na kynutá těsta, b) k ohřátí nebo vytvoření křupavé kůrky u již upečeného a vychladlého chleba, c) k dopečení po delším výpadku proudu během cyklu. Tento program neumožňuje pečení jednotlivých bochníčků. Při použití programu č. 15 se domácí pekárna nesmí ponechat bez dozoru. Pro předčasné přerušení cyklu program ukončíte ručně dlouhým stisknutím tlačítka  .
	16. Kynutá těsta	Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu hnětení a kynutí pro všechna kynutá těsta. Např.: těsto na pizzu.
	17. Pasta (těstoviny)	Program č. 17 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Např.: nudle.
	18. Koláč	Program č. 18 umožňuje výrobu sladkého pečiva a koláčů s použitím kypřicího prášku do pečiva. Jen pro tento program je k dispozici hmotnost 1000 g.
	19. Džem	Program č. 19 automaticky připravuje v nádobě džemy. Plody musí být nahrubo nakrájené a vypeckované.

CS

Důležité: pro nejlepší výsledek přípravy Vídeňských baget následujte tyto instrukce:

- Studená voda přímo z lednice
- Polotučné mléko přímo z lednice
- Sáček/sáčky ingrediencí pekařského přípravku
- Sáček/sáčky droždí z pekařského přípravku
- Máslo na kostky přímo z lednice



6. ZVOLENÍ HMOTNOSTI CHLEBA

- Hmotnost chleba se automaticky nastaví na 1500 g. Hmotnosti jsou informativní.
- **Podrobnosti najdete v receptech.**
- **Regulace hmotnosti není k dispozici u programů 1 až 7 a 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

U programů 1 až 6 lze nastavit dvě hmotnosti:

- přibližně 400 g na 1 pečení (2 až 4 jednotlivé bochníky), **optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 750 g.**
- přibližně 800 g na 2 pečení (4 až 8 jednotlivých bochníků), **optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 1 500 g.**
- Stiskněte tlačítko  k nastavení zvolené hmotnosti 750 g, 1000 g nebo 1500 g. U zvolené hmotnosti se rozsvítí kontrolka.



7. ZVOLTE INTENZITU OPEČENÍ CHLEBA

- Intenzita opečení se automaticky nastavuje na střední.
- Regulace intenzity opečení není k dispozici u programů 16, 17, 19. Jsou možné tři volby: SLABÝ/STŘEDNÍ/SILNÝ.
- Pro změnu automatického nastavení stiskněte tlačítko , až se rozsvítí indikátor proti požadované volbě.



8. SPUSŤTE PROGRAM

- Pro spuštění vybraného programu stiskněte tlačítko . Kontrolka funkce se rozsvítí a dvojtečka v ukazateli času bliká. Program se rozběhne. Zobrazí se čas odpovídající zvolenému programu. Jednotlivé fáze programu po sobě následují automaticky.

9. POUŽITÍ ODLOŽENÉHO STARTU

• **Spotřebič lze nastavit s předstihem až 15 h tak, aby bylo pečivo hotové v čase, který zvolíte.**

Program odloženého startu není k dispozici u programu 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.

CS

Tato etapa se spustí po výběru programu, stupně opečení a hmotnosti.

Zobrazí se čas programu. Vypočítejte časový rozdíl mezi dobou, kdy se program spustí, a dobou, kdy si přejete mít recept připravený. Spotřebič automaticky zohlední dobu trvání programu. Tlačítka (+) a (-) nastavíte zvolený čas ((+) směrem nahoru a (-) směrem dolů). Krátkými stisky je možný posun s krokem 10 min. Dlouhým stiskem je možný nepřetržitý posun s krokem 10 min.

Př. 1: Je 20:00 h a chcete, aby byl chléb připraven následující den ráno v 07:00 h. Tlačítka (+) a (-) nastavte 11:00 h. Stiskněte tlačítko . Zazní zvukový signál.

Zobrazí se PROG a na časovém spínači blikají 2 tečky . Začne odpočítávání. Rozsvítí se kontrolka provozu.

Pokud se zmýlíte a chcete změnit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko , dokud nezazní zvukový signál. Zobrazí se implicitně nastavený čas.

Znovu proveďte nastavení.

Př. 2: Je 08:00 h a přejete si, aby byly bagety dle programu 1 – bageta připraveny v 19:00 h. Tlačítka (+) a (-) nastavte 11:00 h. Stiskněte tlačítko START/STOP. Zazní zvukový signál. Zobrazí se PROG a na časovém spínači blikají 2 tečky. Začne odpočítávání. Rozsvítí se kontrolka provozu. Pokud se zmýlíte a chcete změnit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko, dokud nezazní zvukový signál. Zobrazí se implicitně nastavený čas. Znovu proveďte nastavení.

UPOZORNĚNÍ: před koncem pečení je nutné počítat s dobou 47 min pro tvarování baget (tj. 18:13 h) nebo v případě 2 pečení 2x47 min před koncem programu (tj. 17:26 h).

Dobu pečení jednotlivých bochníků u ostatních programů zjistíte v přehledu časů pečení na str. 45.

U programů jednotlivých bochníků není při odloženém startu ve výpočtu času zohledněna doba tvarování.

Některé ingredience podléhají zkáze. Nepoužívejte program odloženého startu u receptů obsahujících: čerstvé mléko, vejce, jogurty, sýr, čerstvé ovoce.

Při odloženém startu se automaticky aktivuje tichý režim.



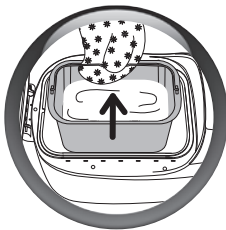
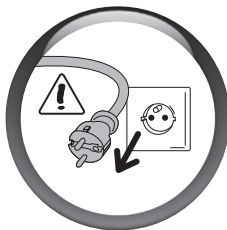
10. ZASTAVENÍ PROGRAMU

- Na konci cyklu se program automaticky zastaví, zobrazí se 0:00. Zazní několik zvukových signálů a kontrolka funkce bliká.
- K zastavení probíhajícího programu nebo zrušení odloženého startu stiskněte po dobu 5 sekund tlačítko

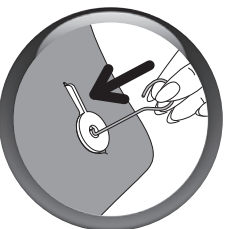
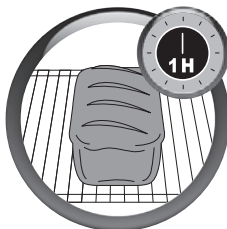


11. VYJMUTÍ CHLEBA

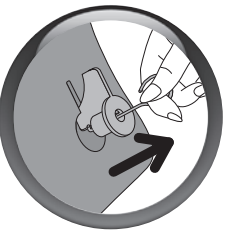
(Tato etapa se netýká
přípravy « Jednotlivých
bochníčků »)



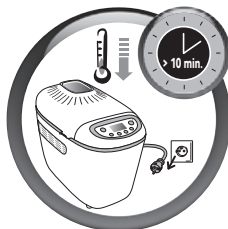
- Po skončení cyklu pečení vypněte domácí pekárnu ze zásuvky.
- Vyjměte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo. Používejte vždy kuchyňské rukavice, protože držadlo nádoby a vnitřní část víka jsou horké.



- Vyjmíte teplý chléb a nechte jej 1 h vychladnout na roštu.
- Může se stát, že hnětače uvíznou při vyklápení v bochníku. V takovém případě použijte přiložený "háček" takto:
 - > po vyjmutí položte ještě horký chléb na bok a přidržte jej rukou a kuchyňské čňapce,
 - > vložte háček do osy hnětače a mírným tahem jej vytáhněte - FIG.15.
 - > stejný postup opakujte u druhého hnětače,
 - > opět chléb narovnejte a nechte ho na roštu vychladnout.
- K uchování nepřílnavosti povrchu nádoby nepoužívejte k vyjímání chleba kovové předměty.

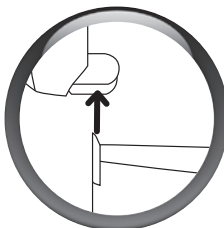
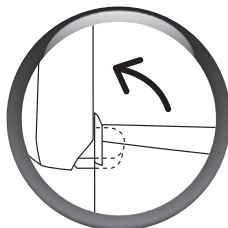


4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA



- Vypněte spotřebič ze zásuvky nechte jej s otevřeným víkem vychladnout.
- Potřebujete-li obsah spotřebiče promíchat sejměte víko.
- Zvenku i zevnitř otřete přístroj vlhkou houbou. Pečlivě jej osušte.
- Nádobu, hnětače, držák na pečení a nepřilnavé podložky umyjte teplou vodou se saponátem.
- Pokud hnětače uvíznou v nádobě, ponechte je namočené 5 až 10 minut.

CS



- V případě potřeby sejměte víko a umyjte ho teplou vodou.



- Žádnou z částí nemýjte v myčce nádobí.
- Nepoužívejte domácí čisticí prostředky, abrazivní houbičky ani alkohol. Použijte měkký vlhký hadřík.
- Nikdy neponořujte tělo přístroje ani jeho víko do vody.
- Neskladujte držák na pečení ani nepřilnavé podložky v nádobě, aby se její povrch nepoškrábal.

5 CYKLY

V tabulce na následující straně najdete složení jednotlivých cyklů podle zvoleného programu.

Hnětení	> Odpočinek	> Kynutí	> Pečení	> Udržovací ohřev
Umožňuje vytvořit vhodnou strukturu těsta jako předpoklad dobrého kynutí.	Nechává těsto odpočinout pro zlepšení kvality hnětení.	Doba, po kterou těsto působením droždí kyne a rozvíjí své aroma.	Z těsta vzniká chlebová střídka a křupavá kůrka.	Umožňuje po upečení udržovat chléb teplý. Přesto se doporučuje chléb ihned po upečení vyjmout.

Hnětení:



Během tohoto cyklu, s výjimkou programů 7, 13, 15, 17, 19, máte možnost přidávat ingredience: sušené ovoce, olivy, kousky slaniny atd.. Okamžik, kdy můžete ingredience přidat, Vám označí několik zvukových signálů. Nenavýšujte množství jednotlivých položek uváděných v receptech a zabraňte styku pečené náplně s jinými částmi přístroje než jsou hnětače a pečicí nádoba.

Během výše uvedeného programu stisknete 1 krát tlačítko MENU, abyste zjistili, kolik ještě zbývá času do zvukového signálu "přidat suroviny". U programů 1 až 6 stisknete 2 krát tlačítko MENU, abyste zjistili kolik času ještě zbývá do tvarování pečiva.



V níže uvedené souhrnné tabulce najdete dobu přípravy a sloupec "Čas signálu pro ingredience". V tomto sloupci je uveden čas, který se zobrazí na displeji přístroje v okamžiku zaznění zvukových signálů. Abychom na konci přesněji věděli, kolik času uplynulo od zaznění signálů, stačí čas ve sloupci "Čas signálu pro ingredience" odečíst od celkového času pečení.

Např.: "Čas signálu pro ingredience" = 2:51 a "Celkový čas" = 3:13, ingredience lze přidat po 22 minutách.

Udržování v teple: programy 1 až 6 a 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 můžete ponechat chléb v pekárně. Cyklus udržovacího ohřevu po dobu jedné hodiny se automaticky spustí po ukončení pečení. Programy 7, 15, 16, 17, 19 nemají funkci "udržovat v teple".

Po dobu jedné hodiny udržovacího ohřevu se na displeji zobrazuje 0:00. Kontrolka funkce bliká. V pravidelných intervalech zaznívá zvukový signál. Na konci cyklu zazní několik zvukových signálů a přístroj se automaticky vypne.

6 INGREDIENCE

Tuky a oleje: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Také se pak lépe uchová a vydrží déle. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, zajistěte, aby bylo studené, nakrájejte ho na kostky a rovnoměrně ho rozdělte do připravovaného těsta. Nepřidávejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, protože tuk by mohl zamezit rehydrataci droždí.

Vejsce: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a podporují správný vývoj střídy. V receptech je počítáno s vejcem o průměrné hmotnosti 50 g, pokud jsou vejce větší, snižte množství tekutiny; pokud jsou vejce menší, přidejte o něco více tekutiny.

Mléko: můžete použít čerstvé mléko (studené, není-li v receptu uvedeno jinak) nebo sušené mléko. Mléko má také emulgační účinek, který přispívá ke vzniku pravidelnějších děr a tím i hezčího vzhledu střídy.

Voda: voda rehydratuje a aktivuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídy. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Teplota: viz odstavec v části „Příprava receptů“ (str. 49).

Mouka: hmotnost mouky se značně liší podle typu použité mouky. Výsledky pečení chleba mohou být různé také v závislosti na kvalitě mouky. Mouku uchovávejte v hermetickém obalu, protože reaguje na změny klimatických podmínek absorpcí vlhkosti nebo naopak její ztrátou. Přednostně používejte silnou mouku chlebovou nebo pekařskou spíše než standardní mouku. Přidáním ovsu, otrub, pšeničných klíčků, žita anebo celých zrn do chlebového těsta získáte těžší chléb s menším objemem.

Není-li v receptu uvedeno jinak, doporučujeme používat francouzskou mouku s označením T55 (přibližně odpovídá české mouce T650 – pšeničná mouka hladká polosvětlá). Pokud používáte speciální moučné směsi na chléb, briošky nebo mléčný chléb, nepřekračujte celkové množství těsta 1 000 g. Při používání těchto směsí se řiďte doporučeními výrobce. Výsledek rovněž ovlivňuje prosetí mouky – čím je mouka celozrnnější (tj. obsahuje část obalu pšeničného zrna), tím těsto méně vykysne a chléb bude hutnější.

Cukr: upřednostňujte bílý cukr, hnědý cukr anebo med. Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr vyživuje kvasinky, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje opečení kůrky.

Sůl: dodává potravině chuť a reguluje aktivitu droždí. Nesmí přijít do styku s droždím. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne příliš rychle. Rovněž vylepšuje strukturu těsta.

Droždí: pekařské droždí existuje v několika podobách: čerstvé ve tvaru kostiček, aktivní sušené, které je třeba rehydratovat, nebo sušené instantní. Droždí se prodává v supermarketech (v oddělení pečiva nebo čerstvých potravin), ale čerstvé droždí můžete koupit i u svého pekaře. Čerstvé nebo sušené instantní droždí je nutné přidávat přímo do nádoby spotřebiče spolu s dalšími ingrediencemi. Čerstvé droždí vždy dobře rozdrobte mezi prsty, tím ho snadněji rozptýlíte. Pouze aktivní sušené droždí (ve tvaru granulí) je nutné před použitím smíchat s trochou vlažné vody. Zvolte teplotu blízkou 35 °C, při nižších teplotách je kvasná aktivita nižší a při vyšších teplotách může dojít ke ztrátě kvasné aktivity. Dodržujte doporučené množství. Pokud používáte čerstvé droždí (viz níže uvedená převodní tabulka), množství znásobte.

Ekvivalent množství/váhy mezi sušeným droždím a čerstvým droždím:

Sušené droždí (v kávových lžičkách)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Čerstvé droždí (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Prísady (sušené ovoce, olivy, čokoládové kousky atd.): recepty si můžete podle své chuti upravit libovolnými přísadami s ohledem na následující instrukce:

- > důsledně se řiďte zvukovým signálem pro přidání ingrediencí, zejména těch nejkřehčích,
- > nejtvrdší semena (např. lněná nebo sezamová) lze vložit již na počátku hnětení, čímž si při použití spotřebiče usnadníte práci (např. při odloženém startu),
- > čokoládové kousky pro lepší soudržnost při hnětení zmrazte,
- > velmi vlhké nebo mastné ingredience (např. olivy, slaninu) nechte dobře okapat, osušte je na savém papíru a lehce je posypte moukou, aby se lépe a stejnoměrně zamíchaly do těsta,
- > nepřidávejte příliš velké množství ingrediencí, protože mohou narušit správné kynutí těsta, dodržujte množství uváděné v receptech,
- > dbejte na to, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

PROG.	HMOT- NOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	TVAROVÁNÍ	PEČENÍ 1. VÁRKY (h)	PEČENÍ 2. VÁRKY (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
1	750*	1	02:02	01:05			-	01:39	01:00
	1500**		02:59			00:57	00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09			01:07	01:02	02:46	
	750*	3	02:12			-	-	01:49	
	1500**		03:19			01:07	01:07	02:56	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25			-	00:35	02:02	
	750*	2	01:55			00:40	-	01:32	
	1500**		02:35			00:45	00:40	02:12	
	750*	3	02:00			-	-	01:37	
	1500**		02:45			00:45	00:45	02:22	
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29			00:37	00:37	02:01	
	750*	2	02:02			00:42	-	01:34	
	1500**		02:44			00:47	00:42	02:16	
	750*	3	02:07			-	-	01:39	
	1500**		02:54			00:47	00:47	02:26	
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**		01:31			00:33	00:28	01:13	
	750*	2	01:08			-	-	00:50	
	1500**		01:41			00:38	00:33	01:23	
	750*	3	01:13			-	-	00:55	
	1500**		01:51			00:38	00:38	01:33	

1 SLABÝ
2 STŘEDNÍ
3 SILNÝ

Poznámka: celková doba nezahrnuje čas udržování tepla.

750* = přibližně 400 g 1500** = přibližně 800 g

PROG.	HMOT- NOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	TVAROVÁNÍ	PEČENÍ 1. VÁŘKY (h)	PEČENÍ 2. VÁŘKY (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*	2	02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*	3	02:14			00:49	-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07		01:02		-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12		01:07		-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
7	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	-	-	0:10 ▼ 0:40	-

CS

PROG.	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	PEČENÍ (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
8	750 g	1 2 3	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
9	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
10	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52

PROG.	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	PEČENÍ (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)					
11	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50					
	1000 g		03:19		00:50		02:55					
	1500 g		03:24		00:55		03:00					
	750 g		03:14		00:45		02:50					
	1000 g		03:19		00:50		02:55					
	1500 g		03:24		00:55		03:00					
	750 g		03:14		00:45		02:50					
	1000 g		03:19		00:50		02:55					
	1500 g		03:24		00:55		03:00					
12	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12					
	1000 g		01:33		00:50		01:17					
	1500 g		01:38		00:55		01:22					
	750 g		01:28		00:45		01:12					
	1000 g		01:33		00:50		01:17					
	1500 g		01:38		00:55		01:22					
	750 g		01:28		00:45		01:12					
	1000 g		01:33		00:50		01:17					
	1500 g		01:38		00:55		01:22					
13	1000 g	  	02:11	01:11	01:00	01:00	-					
14	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37					
	1000 g		03:05		01:10		02:42					
	1500 g		03:10		01:15		02:47					
	750 g		03:00		01:05		02:37					
	1000 g		03:05		01:10		02:42					
	1500 g		03:10		01:15		02:47					
	750 g		03:00		01:05		02:37					
	1000 g		03:05		01:10		02:42					
	1500 g		03:10		01:15		02:47					
15	750 g		0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/					
	1000 g											
	1500 g											
	750 g											
	1000 g											
	1500 g											
16	750 g		  									
	1000 g											
	1500 g											
	16								/	/	01:15	01:15
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/					
18	1000 g	  	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45					
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/					

7 PRAKTICKÉ RADY

1. PŘÍPRAVA RECEPTŮ

- Všechny používané ingredience musí mít pokojovou teplotu (není-li uvedeno jinak), a musí být přesně navážené.

Tekutiny odměřujte pomocí přiložené odměrné nádoby. Použijte přiloženou dvojitou odměrku k odměření množství odpovídající kávové lžičce na jedné straně a polévkové lžičce na druhé straně. Nepřesné odměřování se projeví ve špatných výsledcích.

- Dodržujte při přípravě postup

> Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)	> Sušené mléko
> Sůl	> Specifické pevné ingredience
> Cukr	> Mouka, druhá polovina
> Mouka, první polovina	> Droždí
- Mouku je třeba odměřit přesně. Proto je nutné ji vážit na kuchyňských vahách. Používejte pekařské instantní dehydrované droždí. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte kypřící prášek do pečiva. Po otevření sáčku s droždím by se měl obsah spotřebovat do 48 hodin.
- Aby se kynutí těsta nenarušilo, doporučujeme hned zpočátku vložit do nádoby všechny ingredience a během přípravy neotvírat víko (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí ingrediencí a množství uvedená v receptech. Nejprve tekutiny, pak ostatní pevné ingredience. **Droždí nemá přijít do styku s tekutinami, solí a cukrem.**
- **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotu a vlhkost. Při příliš vysoké teplotě se doporučuje používat tekutiny chladnější než obvykle.** Stejně tak při nižší teplotě může být nutné vodu nebo mléko mírně ohřát (nikdy nepřekračovat 35 °C). Pro optimální výsledek doporučujeme dodržovat globální teplotu 60°C (teplota vody + teplota mouky + teplota okolního prostředí). Příklad: pokud pokojová teplota u vás doma je 19°C, dbejte na to, aby teplota mouky byla 19°C a teplota vody také 22°C (19+19+22 = 60°C).
- **Někdy je vhodné zkontrolovat stav těsta při hnětení:** má tvořit homogenní kouli, která se dobře odlepuje od stěn.
 - > pokud se objevuje nezpracovaná mouka, přidejte malé množství vody,
 - > v opačném případě přidejte případně malé množství mouky.
 Přidávání je nutné provádět velmi pomalu (nejednou max. 1 polévkovou lžičci) a vyčkat, jak se přidání projeví, než budete pokračovat.
- **Běžným omylem je domnívat se, že přidání většího množství droždí zajistí lepší kynutí těsta.** Příliš mnoho droždí způsobí zkrhnutí struktury těsta, které nadměrně vykne a během pečení se propadne. Stav těsta můžete posoudit před pečením tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů: těsto má klást mírný odpor a stopy po prstech by měly postupně vymizet.
- Během formování těsta se nemá postupovat příliš pomalu, riskujete, že se po upečení nedostaví očekávané výsledky.

2. POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

- **Při výpadku elektřiny:** pokud se v průběhu cyklu přeruší program výpadkem elektřiny nebo chybným postupem, má přístroj pojistku v trvání 7 minut, po které zůstane naprogramování aktivní. Cyklus bude pokračovat z místa, kde se přerušil. Při překročení této doby se nastavení vymaže.
- **Pokud navazují za sebou dva programy Klasických druhů chleba,** počkejte 1 h před druhým spuštěním. Jinak se zobrazí následující chybový kód E01 (kromě programů 7 a 15).

8 PŘÍPRAVA A VYTVOŘENÍ JEDNOTLIVÝCH BOCHNÍČKŮ (programy 1 až 7)

Pro vytvoření budete potřebovat sadu příslušenství určenou k této funkci: 1 držák na pečení baget (5), 2 nepřilnavé podložky na pečení baget (6–7), 1 nařezávač (8) a 1 štětec (11).

1. Jak míchat a nechat kynout těsto



Zapojte pekárnou do sítě.

- Po zvukovém signálu se implicitně zobrazí program 1.
- Zvolte stupeň opečení.
- Nedoporučuje se péct pouze v jedné vrstvě, protože by bagety byly příliš opečené.
- Pokud zvolíte 2 pečení: doporučujeme vytvarovat všechny bochníky a polovinu dát před druhým pečením do lednice.
- Stisknete tlačítko . Rozsvítí se kontrolka provozu a blikají 2 tečky časového spínače. Spustí se cyklus hnětení těsta, po kterém následuje kynutí.



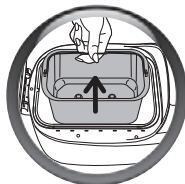
Poznámky:

- Během etapy hnětení je normální, že některá místa nejsou dobře promíchána.
- Po ukončení přípravy pekárna přejde do pohotovostního režimu. Několik zvukových signálů vám oznámí, že hnětení a kynutí těsta je ukončeno a bliká kontrolka provozu. Rozsvítí se ukazatel tvarování jednotlivých bochníků.

Po fázi hnětení a kynutí těsta je třeba jej do jedné hodiny od zaznění signálů zpracovat. Při překročení času se přístroj vypne a program se zruší. V tom případě doporučujeme použít program č. 7 na samotné pečení jednotlivých bochníků.

2. Příklad výroby a pečení baget

Příložená příručka na přípravu Vám pomůže s procházením jednotlivými kroky. Ukážeme Vám pohyby pekaře, ale po několika pokusech si najdete svůj vlastní přístup k formování. Nezávisle na tom je výsledek zaručen.



- Vyměňte nádobu z přístroje.
- Pracovní plochu lehce posypte moukou.
- Vyměňte těsto z nádoby a položte ho na pracovní plochu.
- Z těsta vytvořte hroudu a nožem ji rozdělte na 4 díly.
- Získáte 4 díly stejné hmotnosti, ze kterých vytvarujete bagety.

Nadýchanějších baget docílíte tím, že díly těsta necháte 10 minut před tvarováním odpočinout.

Délka baget musí odpovídat velikosti nepřilnavé podložky (přibližně 18 cm).

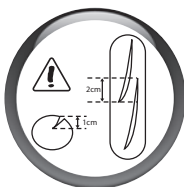
Chuť baget můžete obměňovat jejich ozdobením. Stačí navlhčit díly těsta a obalit je v sezamových semínkách nebo v máku.



- Po vytvoření bagety rozložte na nepřilnavé podložky.

CS

Spoj na bagetách musí být vespod.



- Pro dosažení optimálního výsledku nařízněte bagety úhlopříčně na vrchní straně zoubkováným nožem nebo nařezávačem dodaným k výrobku tak, aby vznikl otvor o velikosti 1 cm.

Vzhled baget můžete obměnit tak, že provedete zářezy dlátkem po celé délce bagety.

- Kuchyňským štětcem dodaným k výrobku dostatečně navlhčete vrchní stranu baget, aniž by se voda nahromadila na nepřilnavých podložkách.
- Umístěte obě nepřilnavé podložky s bagetami na držák baget dodaný k výrobku.
- Umístěte držák baget do pekárně na místo nádoby.
- Opětovným stiskem tlačítka spustíte program a zahájí se pečení baget.

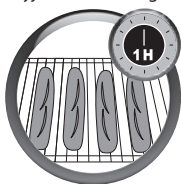
Po ukončení cyklu pečení máte 2 možnosti:

při pečení 4 baget

- Vypojte pekárně ze sítě. Vyjměte držák baget.
- Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože držák je velmi horký.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.

při pečení 8 baget (2x4)

- Vyjměte držák baget. Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože držák je velmi horký.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.
- Vezměte další 4 bagety z lednice (předem naříznuté a navlhčené).
- Umístěte je na podložky (nespalte se).
- Umístěte držák zpět do pekárně a znovu stiskněte .
- Po ukončení pečení odpojte pekárně ze sítě.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.



3. Vytvoření a pečení jednotlivých bochníků



Pomocníkem v jednotlivých etapách vám může být kuchařka dodaná s výrobkem.



9 RECEPTY

Základní chléb (program č. 8)



káv.lž. > Kávová lžička
pol. lž. > Polévková lžíce



Intenzita opečení > Střední



Jednotná hmotnost > 1000 g

Ingredience

Oléj > 2 pol. lž.

Voda > 350 ml

Sůl > 2 káv. lž.

Cukr > 2 pol. lž.

Sušené mléko > 2,5 pol. lž.

Mouka T55 (polohrubá) > 600 g

Dehydrované droždí > 1,5 káv. lž.

DŮLEŽITÉ Stejným způsobem můžete postupovat u dalších receptů na tradiční druhy chleba: Francouzský chléb, Celozrnný chléb, Sladký chléb, Rychlý chléb, Bezlepkový chléb, Chléb bez soli; stačí jen zvolit odpovídající program tlačítkem menu.

NÁVOD PRO LEPŠÍ KULINÁŘSKÉ VÝSLEDKY U KLASICKÝCH DRUHŮ CHLEBA

Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.	PROBLÉM					
	Těsto příliš vykyne	Po přílišném vykynutí těsto klesne	Těsto málo vykyne	Kůrka není dost hnědá	Kůrka je hnědá, ale chléb není propečený	Vršek a strany jsou moučnaté
MOŽNÉ PŘÍČINY						
Během pečení jste stiskli tlačítko 				●		
Málo mouky		●				
Příliš mnoho mouky			●			●
Málo droždí			●			
Příliš mnoho droždí		●		●		
Málo vody			●			●
Příliš mnoho vody		●			●	
Málo cukru			●			
Špatná kvalita mouky			●	●		
Ingredience nejsou ve správném poměru (příliš mnoho)	●					
Příliš teplá voda		●				
Příliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		

CS

Bageta (program 1): na 8 baget

káv.lž. > Kávová lžička
pol. lž. > Polévková lžice

Ingredience

Voda > 255 ml

Sůl > 1,5 káv. lž.

Mouka T55 (polohrubá) > 420 g

Dehydrované droždí >
2 káv. lž.

Příslušenství

1 držák na pečení (5)

2 nepřilnavé podložky na
bagety (6)

1 narezávač (8)

1 mašlovačka (11)



Aby byly bagety lahodnější, přidejte k receptuře 1 pol. lž. oleje. Chcete-li mít bagety tmavší, přidejte k ingrediencím 2 káv. lž. cukru.

1

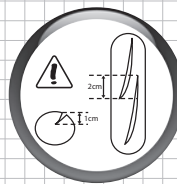
Obě etapy, hnětení a kynutí těsta, jsou prováděny automaticky s celkovou dobou trvání 1:10 h (25 min hnětení, po kterém následuje 45 min kynutí těsta).

2

Začněte tvarovat 4 kusy těsta a 4 zbývající kusy přikryjte plátnem nebo potravinářskou fólií.



Příchuť pečiva můžete pozměnit ozdobením. K tomu navlhčete a vyvážejte kusy těsta v sezamovém semínku nebo máku.



Nejllepší je šikmo naříznout horní část baget vroubkovaným nožem nebo přiloženým narezávačem do hloubky asi 1 cm.



Vzhled baget můžete pozměňovat narezáním celého povrchu ostrým nástrojem po celé délce bagety.

3

Pomocí přiložené mašlovačky důkladně navlhčete povrch baget a dbejte na to, aby nezůstalo příliš mnoho vody na nepřilnavých podložkách.

DŮLEŽITÉ Spoj na bagetách se má nacházet vespod.

NÁVOD PRO LEPŠÍ KULINÁŘSKÉ VÝSLEDKY U JEDNOTLIVÝCH BOCHNIČKŮ

Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Díl těsta nemá stejný průřez.	Počáteční obdélníkový tvar není pravidelný nebo stejné tloušťky.	V případě potřeby vyválejte válečkem.
Těsto se lepí a bagety se obtížně tvarují.	V připravené směsi je příliš vody.	Uberte množství vody.
	Do směsi byla přidána příliš teplá voda.	Ruce si lehce posypte moukou, pokud možno ji nesypte na těsto ani vál, a dále vytvářejte bagety.
Těsto se trhá.	Mouka neobsahuje lepek.	Zvolte francouzskou cukrářskou mouku (T45) (přibližně odpovídá české pšeničné mouce hladké světlé).
	Těsto není vláčné.	Před tvarováním nechte těsto 10 min odpočinout.
	Tvary jsou nepravidelné.	Navažte díly těsta, aby měly stejnou velikost.
Těsto je hutné nebo se špatně tvaruje.	Ve směsi chybí trocha vody.	Ověřte recept a přidejte vodu, pokud není mouka dostatečně navlhčená.
	Ve směsi je příliš mnoho mouky.	Těsto zhruba předtvarujte a před konečným vytvarováním nechte odpočinout. Na začátku hnětení přidejte trochu vody.
	Těsto je příliš propracované.	Před tvarováním nechte 10 min odpočinout. Pracovní plochu poprašte moukou co nejméně. Při tvarování těsto minimálně propracovávejte. Tvarování provádějte ve 2 etapách s 5 minutovým odpočinkem uprostřed.
Bagety se dotýkají a nejsou dostatečně propečené.	Špatné rozmístění na podložkách.	Optimalizujte prostor na podložkách pro umístění dílů.
	Těsto je příliš řídké.	Tekutiny správně odměřujte. V receptech je počítáno s vejci o hmotnosti 50 g. Pokud jsou vejce větší, úměrně snižte množství vody.
Bagety se lepí k podložce a jsou připálené.	Nadměrné potřetí žloutkem.	Zvolte nižší stupeň opečení. Zabraňte, aby žloutek při potřetí stékal na podložku.
	Díly těsta byly příliš navlhčeny.	Odstraňte přebytečnou vodu ze štětce.
	Těsto se na podložky příliš přichytává.	Před umístěním těsta na podložky je lehce potřete olejem.
Bagety nejsou dostatečně opečené.	Před vložením do pekárný jste zapomněli těsto potřít vodou.	Příště si na to dávejte pozor.
	Při tvarování jste bagety příliš posypali moukou.	Před vložením do pekárný je pomocí štětce pečlivě potřete vodou.
	Okolní teplota je vysoká (více než 30 °C).	Použijte chladnější vodu (mezi 10 a 15 °C) a/nebo méně droždí.

CS

Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Bagety nejsou dostatečně nakynuté.	Do směsi jste zapomněli dát droždí nebo jste ho dali málo.	Řiďte se pokyny uvedenými v receptu.
	Droždí asi mělo prošlou lhůtu.	Zkontrolujte optimální datum použití.
	Ve směsi chyběla voda.	Ověřte recept a přidejte vodu, pokud ji mouka dostatečně vstřebává.
	Při tvarování byly bagety příliš mačkány a stlačovány.	Při tvarování s těstem co nejméně manipulujte.
	Těsto je příliš propracované.	
Bagety příliš vykynuly.	Příliš droždí.	Dejte méně droždí.
	Přílišné nakynutí.	Bagety po umístění na podložky lehce zploštěte.
Zářezy na těstě nejsou rozevřené.	Těsto se lepi: do směsi jste přidali příliš vody.	Znovu opakujte etapu tvarování baget, ruce si lehce posypte moukou, pokud možno ji nesypte na těsto ani vál.
	Nůž není dostatečně ostrý.	Použijte nůž dodaný k výrobku nebo, pokud ho nemáte, velmi ostrý nůž s malým zoubkováním.
	Zářezy nebyly provedeny jedním tahem.	Zárez proveďte rychle jedním tahem.
Zářezy mají sklon se při pečení zavírat nebo se neotvírají.	Těsto se příliš lepilo: do směsi jste přidali příliš vody.	Ověřte recept a přidejte mouku, dokud mouka vodu dostatečně neabsorbuje.
	Povrch dílu těsta nebyl při tvarování dostatečně napnutý.	Zkuste to znovu, a když těsto omotáváte kolem palce, více ho natahujte.
Těsto se při pečení na stranách trhá.	Hloubka zářezu na těstě není dostatečná.	Ideální tvar zářezů najdete na straně (viz stranu 22).

10 PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Hnětače uvízly v nádobě.	• Před vyjmutím je nechte odmočit.
Hnětače uvízly v pečivu.	• K vyjmutí z pečiva použijte příslušenství (viz stranu 41).
Stisknutí tlačítka  zůstává bez reakce.	• Spotřebič je příliš horký. Mezi 2 cykly počkejte 1 hodinu (chybové hlášení E01). • Byl nastaven odložený start.
Po stisknutí tlačítka  motor běží, ale hnětení neprobíhá.	• Nádoba není správně zasunutá. • Chybí hnětače, nebo jsou nesprávně nasazené.
Po odloženém startu není chléb dostatečně nakynutý, nebo se nestane nic.	• Po naprogramování odloženého startu jste zapomněli stisknout tlačítko  . • Droždí přišlo do styku se solí nebo s vodou. • Chybí hnětače.
Zápach spáleniny.	• Část ingrediencí se dostala mimo nádobu: nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čistících prostředků. • Těsto přeteklo: příliš velké množství ingrediencí, především tekutin. Dodržujte poměry uvedené v receptech.

CS

11 ZÁRUKA

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití; při nesprávném používání nebo v rozporu s určením se výrobce zříká odpovědnosti a záruka zaniká.
- Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod k obsluze: používání v rozporu s návodem k obsluze zbavuje společnost Moulinex jakékoli odpovědnosti.

12 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- V souladu s platnými předpisy se u každého spotřebiče vyřazeného z provozu musí nevratně znemožnit jeho používání: odpojte jej ze zásuvky a před likvidací ustříhnete přívodní kabel.