

F	3 - 13
GB	14 - 24
D	25 - 35
E	36 - 46
I	47 - 57
RUS	58 - 68
UA	69 - 79
PL	80 - 90
CZ	91 - 101
SK	102 - 112
H	113 - 123
BG	124 - 134
TR	135 - 145
RO	146 - 156

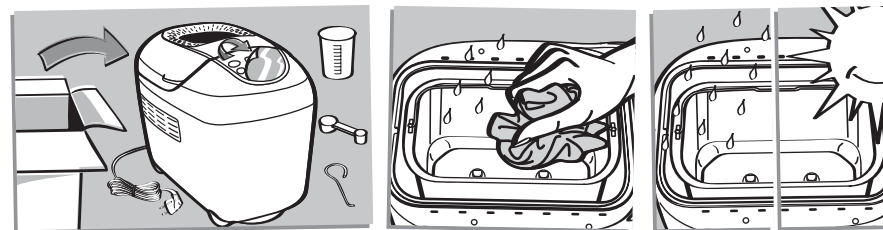


CZ

Ref.

www.moulinex.com

DŘÍVE NEŽ ZAČNETE



⚠ Při prvním použití se může uvolnit mírný zápach.

DŘÍVE NEŽ ZAČNETE

A - víko s okénkem

B - ovládací panel

C - nádoba na chléb

D - mísicí zařízení

E - pohárek se stupnicí

f1 - polévková lžice

F - dvojitá odměrka

f2 - kávová lžička

G - příslušenství „háček“
na vytažení mísicích háků

b1 - displej

b6 - volba programů

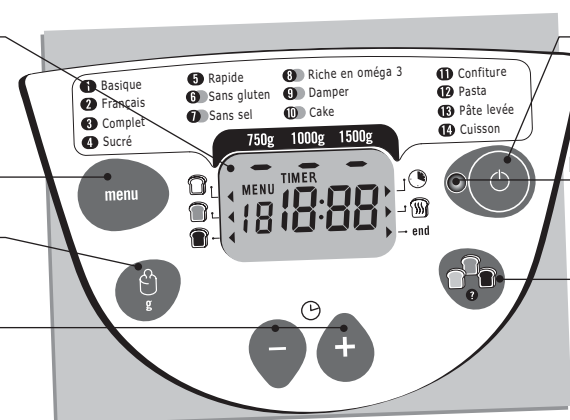
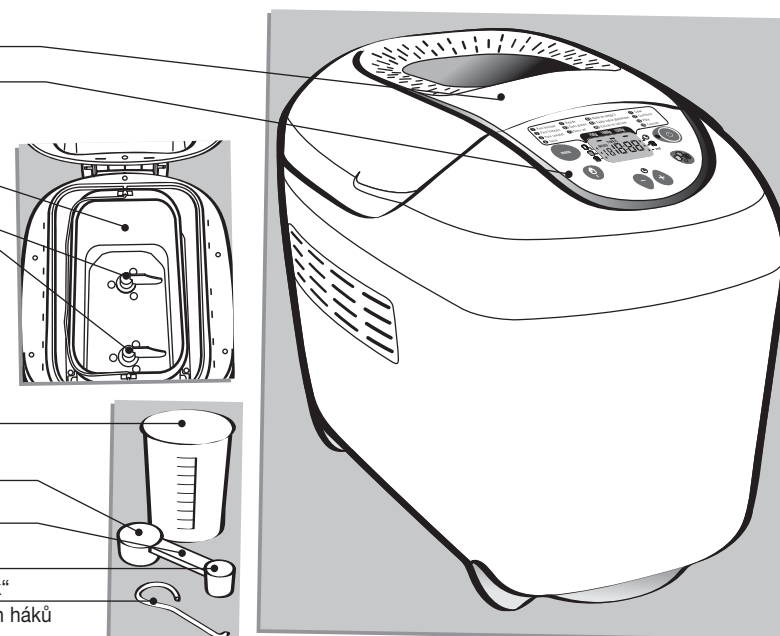
b3 - volba váhy

b4 - klávesy pro nastavení
odloženého startu a
nastavení času u
programu 14

b2 - tlačítko zapnout/
vypnout

b7 - světelná
kontrolka
"zapnuto/vypnuto"

b5 - volba barvy kůrky
(vypečení)



ÚVOD

Chléb hraje v naší výživě důležitou roli. Kdo nikdy nesnil o svém vlastním domácím chlebu?

Nyní lze tento sen díky domácí pekárně uskutečnit.

Ať jste nováček nebo odborník, postačí vám přidat přísady a domácí pekárna se postará o zbytek. Budete moci snadno vytvářet různé druhy chleba, briošky, těsta a zavařeniny bez jakéhokoliv dalšího zásahu. Ale pozor, musíte přesto počítat s časem na

zaučení, abyste svou domácí pekárnou mohli/a využívat co nejlépe. Dejte si dostatek času na to, abyste se s ní seznámil/a, a nebudte zklamán/a, budou-li vaše první pokusy poněkud nedokonalé. Jste-li netrpělivý/á, pomůže vám při prvních krocích recept, který najdete v odstavci Rychlý start. Počítejte s tím, že struktura střídy takto získaného chleba je soudržnější, tužší než u chleba zakoupeného v pekařství.

PRVNÍ KROKY

RADY A TRIKY, ABY SE VÁM CHLÉB PODAŘIL

1. Přečtěte si pozorně návod k použití: v tomto příslušení se chléb nedělá stejným způsobem, jako když se připravuje ručně!
2. Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí (není-li uvedeno jinak) a je třeba je přesně zvážit. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li měřit špatně, projeví se to špatným výsledkem.
3. Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.
4. Je důležitá přesnost měření ohledně množství mouky. Z tohoto důvodu je třeba mouku vážit na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.

5. Abychom se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme vám umístit všechny přísady do pečicí nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

OBEZNÉ POŘADÍ, KTERÉ JE TŘEBA DODRŽOVAT:

Tekutiny (máslu, olej, vejce, voda, mléko)
Sůl
Cukr
První polovina mouky
Sušené mléko
Konkrétní pevné přísady
Druhá polovina mouky
Droždí

RYCHLÝ START

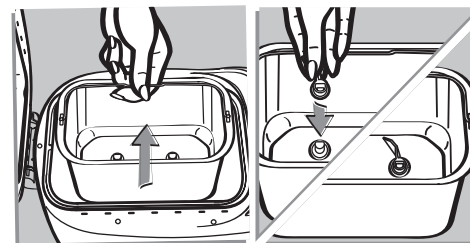
Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme nejprve vyzkoušet recept na ZÁKLADNÍ CHLÉB.

ZÁKLADNÍ CHLÉB (program 1)

STUPEŇ VYPEČENÍ	> STŘEDNÍ
VÁHA	> 1.000 g
ČAS	> 3:18
OLEJ	> 25 g nebo 2 pol. lž.
VODA	> 370 ml

káv. lž. > kávová lžička
pol.lž. > polévková lžice

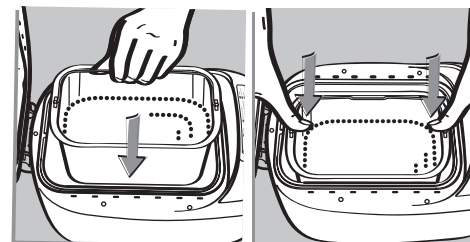
SŮL	> 12 g nebo 2 pol. lž.
CUKR	> 25 g nebo 2 pol. lž.
SUŠENÉ MLÉKO	> 13 g nebo 2,5 pol. lž.
MOUKA	> 680 g
DROŽDÍ	> 5,5 g nebo 1,5 káv. lž.



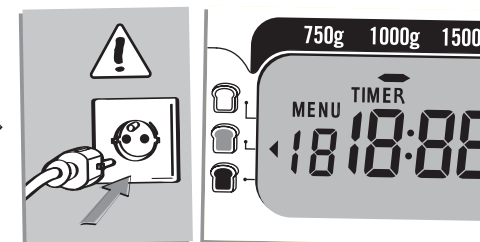
Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru tak, aby se jedna po druhé uvolnily obě strany. Potom vložte mísicí zařízení.



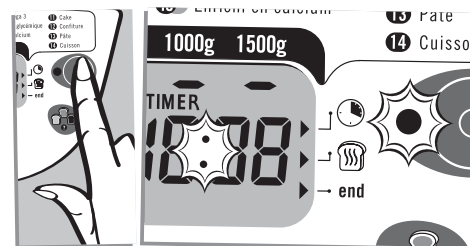
Přidávejte přísady do pečicí nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy.



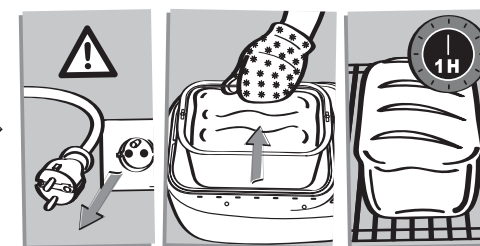
Pečicí nádobu vraťte na místo. Přitlačte na pečicí nádobu na jedné straně a potom na druhé, aby byla dobře nasazena na nášáček a tak, aby dobře zapadly spony na obou stranách.



Domácí pekárnou zapněte. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1, tedy 1000 g se středním vypečením.



Stiskněte klávesu ①. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu. Oba body časového spínače blikají. Cyklus začíná.



V závěru pečicího cyklu domácí pekárnou vypněte. Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojet pečicí nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklepte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl.

POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU



U každého programu se zobrazí výchozí nastavení. Vámi požadovaná nastavení si musíte zvolit ručně.

VYBÍRÁME PROGRAM

Volba programu vyvolává sled etap, které probíhají automaticky jedna po druhé.



Klávesa NABÍDKA vám umožňuje zvolit si určitý počet různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete číselnou klávesu (MENU), změní se zobrazení na následující program, což se děje od 1 do 10:

- | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------|-------------------|
| 1 > základní chléb | 5 > superrychlý chléb | 9 > nekynuté těsto | 13 > kynutá těsta |
| 2 > francouzský chléb | 6 > bezlepkový chléb | 10 > moučník | 14 > jen pečení |
| 3 > celozrnný chléb | 7 > chléb bez soli | 11 > zavařenina | |
| 4 > sladký chléb | 8 > chléb bohatý na omega 3 | 12 > těstoviny | |

- Program Základní chléb umožňuje realizovat většinu receptů na chléb z pšeničné mouky.
- Program Francouzský chléb odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb.
- Program Celozrnný chléb zvolte v případě, že používáte mouku na celozrnný chléb.
- Program Sladký chléb je přizpůsoben receptům, které obsahují více tuků a cukru. Jestliže používáte hotové směsi na briošky nebo jogurtový chléb, nepřekračujte celkové množství těsta 1000 g.
- Program Superrychlý chléb je konkrétně přizpůsoben pro recept na SUPERRYCHLÝ chléb. U tohoto programu nejsou k dispozici nastavení váhy a zbarvení.
- Bezlepkový chléb je třeba připravovat výhradně z hotových směsí bez lepku. Vyhovuje osobám, které nesnášejí lepek nacházející se v různých obilninách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, špalda atd...). Podívejte se na konkrétní doporučení udávaná na balení. Pečicí nádobu bude třeba systematicky čistit, abyste se vyhnuli riziku přimíšení jiných druhů mouky. V případě přísné bezlepkové diety se ujistěte, že ani používané kvasnice neobsahují lepek. Konsistence bezlepkové mouky neumožňuje

optimální mísení. Při hnětení je proto třeba shrnovat těsto z okrajů stěrkou z pružného plastu. Chléb s lepkem bude mít hustší konsistenci a světlejší barvu než normální chleba.

- Chléb je jednou z potravin, která přináší největší denní dávku soli. Omezení spotřeby soli umožňuje snížení kardiovaskulárních rizik.
- Tento chléb je bohatý na **mastnou kyselinu Omega 3** díky vyváženému receptu, který obsahuje vše potřebné z hlediska výživných hodnot. **Mastné kyseliny Omega 3 přispívají k dobré funkci kardiovaskulárního systému.**
- Nekynuté těsto je inspirováno australským receptem tradičně realizovaným na horkých kamenech. Výsledkem je kompaktní chléb připomínající briošku.
- Umožňuje připravovat cukrovinky a dorty s použitím prášku do pečiva.
- Program Zavařenina uvaří zavařeninu automaticky v pečicí nádobě.
- Program 12 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Příklad: nudle.
- Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu pro hnětení a vzejití u všech kynutých těst. Příklad: těsto na pizzu.

- Program pečení umožňuje pečení v intervalu 10 až 70 minut nastavitelném po 10 minutách pro vypečení světlé, střední nebo tmavé. Může být vybrán samostatně a použit se:
 - a) společně s programem pro kynutá těsta,
 - b) k rozpečení nebo dopečení již upečeného a vychladlého pečiva,
 - c) k dokončení pečení v případě delšího výpadku elektrického proudu během chlebového cyklu.

Domácí pekárnu nelze nechávat bez dozoru, používá-li se program 14.

Chcete-li přerušit cyklus před ukončením, zastavte program ručně dlouhým stiskem tlačítka ①.

VOLÍME VÁHU CHLEBA

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobností najdete v receptech. Programy 5, 9, 11, 12, 13, 14 nemají nastavení váhy. Stiskem tlačítka ② nastavíte zvolený výrobek 750 g, 1000 g nebo 1500 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka. **Pozor** : některé recepty se nedoporučují pro chléb o váze 750g (viz kniha receptů).

VOLÍME BARVU KŮRKY (VYPEČENÍ)

Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 5, 9, 11 nemají nastavení barvy. Jsou možné tři volby: SVĚTLÁ/STŘEDNÍ/TMAVÁ. Jestliže si přejete změnit výchozí nastavení, držte ③ stisknuté tak dlouho, dokud se u zvoleného nastavení nerozsvítí světelná kontrolka.

SPUŠTĚNÍ / ZASTAVENÍ

Stiskněte klávesu ① a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Chcete-li program vypnout nebo zrušit odložený start programu, přidržte klávesu ① stisknutou po dobu 5 vteřin.

CYKLY

Tabulka na stránkách 100 a 101 vám poskytuje rozpis různých cyklů podle zvoleného programu.

HNĚTENÍ

Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.

> ODPOČINEK

Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.

> KYNUTÍ

Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.

> PEČENÍ

Mění těsto ve střidu a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.

> UCHOVÁNÍ V TEPLE

Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.

HNĚTENÍ: těsto je v 1. nebo 2. cyklu hnětení nebo v období zrání mezi cykly kynutí. V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. ... Zvukový signál vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 100 a 101) a do sloupku „extra“.

Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.

Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.

KYNUTÍ: těsto je v 1. nebo 2. cyklu kynutí.

PEČENÍ: chléb se nachází v závěrečném cyklu pečení. Vpředu se zobrazí světelná kontrolka „END“ udávající konec cyklu.

UCHOVÁNÍ V TEPLE: u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 můžete připravovaný produkt ponechat vpřístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Vnávnosti na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování vteple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Zobrazovač zůstává po dobu této hodiny uchování vteple na 0:00. Vpravidelných intervalech zaznívá pípnutí. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po trojím pípnutí.

ODLOŽENÝ START PROGRAMU

Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s patnáctihodinovým předstihem.

Program s odloženým startem nelze použít pro programy 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Tato etapa přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočtete si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvání cyklů programu.

Pomocí kláves **+** a **-** zobrazíte zjištěný čas (**+** směrem nahoru a **-** směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích + krátké pípnutí. Dlouhý stisk vyvolává spojitý posuv v desetiminutových skocích.

PRAKTICKÉ RADY

V případě výpadku proudu: probíhá-li právě cyklus a program se výpadkem proudu nebo chybným zásahem přeruší, nabízí přístroj ochranu po dobu 7 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámec této doby se nastavení programu vymazává.

Používáte-li dva programy těsně po sobě, vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich.

Vyklopení chleba z formy: může se stát, že po vyklopení chleba z formy zůstanou mísicí háky zachyceny v chlebu.

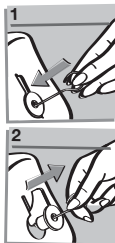
Příklad: je 20 hodin a vy chcete mít chléb hotový v 7 hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut klávesami **+** a **-**.

Stiskněte klávesu **1**. Zazní zvukový signál. Naproti se zobrazí **◀** světelná kontrolka a **2** body časového spínače se rozblíkají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu. Uděláte-li chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze klávesu **1**, dokud nevydá zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Opakujte operaci.

Některé přísady snadno podléhají zkáze. Nepoužívejte program s odloženým startem pro recepty obsahující: čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

V takovém případě použijte příslušenství „háček“ takto:

- > jakmile se chléb vykopí z formy, položte jej ještě teplý na bok a přidržíte jej rukou v izolační rukavici,
- > zasuňte háček do osy mísicího háku (výkres 1),
- > lehce zatáhněte a vytáhněte mísicí hák (výkres 2),
- > postup opakujte s druhým mísicím hákem,
- > chléb postavte normálně a nechte jej na mřížce vychladnout.



MOUKA: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermetickém obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.

Přidáním ovsa, otrub, obilných klíčků, žita nebo i celých zrn do chlebového těsta docílíte chleba těžšího a méně objemného. **Doporučuje se mouka číselným značením T450 nebo T550, není-li v receptech uvedeno jinak.** Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb. V obchodní síti rovněž najdete hotové směsi na chleba připravené k použití. Prostudujte si doporučení výrobce o tom, jak tyto směsi používat. Obecně řečeno se volba programu provádí v závislosti na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 3.

Při přípravě sladkého chleba, briošek a chleba používejte návod a nepřesáhněte celkovou váhu 1000 g.

CUKR: dávejte přednost bílému nebo surovému cukru nebo medu. Nepoužívejte rafinovaný nebo kostkový cukr. Cukr dodává energii, droždí, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje vypečení kůrky.

SŮL: dodává potravině chuť a umožňuje regulovat činnost droždí. Nesmí se dostat do styku s droždím.. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

PRAKTICKÉ RADY

Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní a vlhkostní podmínky. V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažnět (nikdy však nepřekročte 35°C).

Někdy je též užitečné ověřit stav těsta uprostřed hnětení: těsto má tvořit homogenní kouli, která se ochotně odděluje od stěn.

- > zůstává-li nezpracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
- > může být třeba trochu mouky přidat.

DROŽDÍ: droždí umožňuje kynutí těsta. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Kvalita droždí může být různá, droždí nevzejde vždy stejným způsobem. Různé chleby se tedy mohou lišit podle toho, jaké droždí se do nich použilo.

Staré droždí nebo špatně uchovávané droždí nebude fungovat tak dobře, jako čerstvě otevřené sušené droždí.

Udávány poměry se týkají sušeného droždí. V případě použití čerstvého droždí je třeba množství znásobit 3x (váhově) a droždí rozpustit v troše mírně oslazené vlažné vody, aby působilo účinněji.

Existují dehydratovaná droždí ve formě malých kuliček, která je třeba rehydratovat v troše mírně oslazené vlažné vody. Používají se ve stejných proporcích, jako droždí dehydratované ve vločkách, doporučujeme vám je jen proto, že se snáze používají.

PŘÍSADY (OLIVY, SLANINA ATD.): své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbejte na následující:

- > důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály,
- > nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
- > velmi mokré přísady (olivy) nechte řádně okapat,
- > mastné přísady lehce zamoučnete, aby se lépe zapracovávaly,
- > nezpracovávejte naráz příliš velké množství přísad, abyste nenarušili správný vývoj těsta..

Korekci je třeba provádět velmi pomalu (maximálně po 1 polévkové lžici) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.

Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykyne. Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí sníží pevnost struktury těsta, které hodně vykyne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.

SLOŽENÍ

TUKY A OLEJ: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změkknout. Nikdy nevmíchejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

VEJCE: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídy. Jestliže používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a doplňte tekutinou tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba dát mouky o něco méně.

MLÉKO: můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. Použijete-li sušené mléko, přidejte původně předpokládané množství vody. Použijete-li čerstvé mléko, můžete rovněž přidat vodu: celkový objem se musí rovnat objemu, snímž počítá recept. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější komůrky a tím i pěkný vzhled střídy.

VODA: voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob vmouce a umožňuje tvorbu střídy. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Používejte tekutiny, které mají teplotu prostředí.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH

Nedaří se vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka vám pomůže zorientovat se.

	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohnědla, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
						
Během pečení byla stisknuta klávesa ①				●		
Nedostatečné množství mouky		●				
Přílišné množství mouky			●			●
Nedostatečné množství droždí			●			
Přílišné množství droždí		●		●		
Nedostatečné množství vody			●			●
Přílišné množství vody		●			●	
Nedostatečné množství cukru			●			
Špatná kvalita mouky			●	●		
Složky nejsou ve správných proporcích (příliš velké množství)	●					
Příliš teplá voda		●				
Příliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Mísicí háky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	• Před vyjmutím nechte máčet.
Mísicí háky zůstávají zachyceny v chlebu.	• Před vložením přísad do pečicí nádoby nebo před použitím příslušenství k vyklopení chleba z formy (stránka 96) 7 mísicí zařízení lehce naolejujte.
Po stisknutí ① se nic neděje	• Přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čekejte 1 hodinu.
Po stisknutí ① se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá	• Byl naprogramován odložený start.
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic	• Pečicí nádoba nebyla zcela zasunuta.
Zápach po spálenině	• Chybí mísicí zařízení nebo je mísicí zařízení špatně nasazeno.
	• Zapomněli jste po nastavení programu stisknout klávesu ①.
	• Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou.
	• Chybí mísicí zařízení.
	• Část přísad spadla vedle pečicí nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čistícího prostředku.
	• Připravený produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj odpojte od sítě a nechte jej vychladnout.
- Čistěte tělo přístroje a vnitřek pečicí nádoby vlhkou houbou. Pečlivě vysušte.
- Nádobu a mísicí zařízení omyjte teplou vodou. Jestliže zůstane mísicí zařízení vpečicí nádobě, nechte je na 5 až 10 minut odmáčet.
- Víko odmontujte a vyčistěte je teplou vodou.
- Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.
- Nepoužívejte ani kuchyňské čistící prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.
- Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



PODÍLEJME SE NA OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.
- ➔ Svězte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

- Bezpečnostní provedení tohoto přístroje je v souladu s platnými technickými předpisy a normami.
- Přečtěte si pozorně návod k použití před tím, než přístroj poprvé použijete: jeho používání v rozporu k použití k použití by zbavuje výrobce veškeré odpovědnosti.
- Neponechávejte přístroj v dosahu dětí bez dozoru. Malé děti a osoby se sníženou pohyblivostí mohou používat přístroj jen pod dohledem.
- Ověřte si, zda napájecí napětí vašeho přístroje skutečně odpovídá napětí vaší elektrické instalace. Jakékoliv chybné zapojení vede k neplatnosti záruky.
- Přístroj vždy připojujte pouze k uzemněné síťové zásuvce. Nedodržení této povinnosti může vyvolat elektrickou ránu a důsledkem mohou být eventuelní těžká zranění. Pro vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemnění odpovídalo normám platným pro instalaci elektrických zařízení ve vaší zemi. Jestliže součástí vaší instalace není uzemněná síťová zásuvka, nelze jinak, než před prvním zapojením zajistit zásah oprávněné organizace, která vaši elektroinstalaci uvede do souladu s normou.
- Váš přístroj je určen výhradně k domácímu použití a to ve vnitřních prostorách domu.
- Jakmile přestanete přístroj používat nebo v průběhu jeho čištění vždy přístroj odpojte od sítě.
- Nepoužívejte svůj přístroj, jestliže nefunguje zcela správně nebo jestliže byl poškozen. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).
- Jakýkoliv zásah do přístroje jiný než jakým je čištění a běžná údržba, které provádí zákazník, musí provádět smluvní servisní středisko.
- Nevkládejte přístroj, přírodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Nenechávejte přírodní kabel viset dětí.
- Přírodní kabel se nesmí nikdy nacházet v blízkosti teplých částí vašeho přístroje nebo v kontaktu s nimi ani poblíž zdroje tepla a nesmí být ohýbán v ostrém úhlu.
- Nepoužívejte svůj přístroj za situace, kdy je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Abyste se vyhnuli veškerému nebezpečí, zásadně je dávejte na výměnu do smluvního servisního střediska (viz seznam uvedený v servisní knížce).
- Nedotýkejte se okénka za provozu a těsně po něm. Teplota okénka může být vysoká.
- Neodpojujte přístroj od sítě taháním za přírodní kabel.
- Používejte pouze prodlužovací šňůru v dobrém stavu s uzemněnou zásuvkou a s drátem o průměru rovnajícím se alespoň průměru drátu dodávaného s výrobkem.
- Přístroj nestavte na jiné elektrické přístroje.
- Nepoužívejte přístroj jako zdroj tepla.
- Nikdy do přístroje neumísťujte papír, kartón nebo plast a nestavte nic na něj.
- Kdyby došlo ke vznícení některých částí výrobku, nikdy se je nesnažte hasit vodou. Přístroj odpojte od sítě. Uhasťte plameny kusem vlhké látky.
- V zájmu své bezpečnosti používejte pouze příslušenství a díly přizpůsobené pro váš přístroj.
- Všechny přístroje jsou podrobovány přísné kvalitativní kontrole. Praktické funkční zkoušky se provádějí na přístrojích vybíraných namátkově, což vysvětluje eventuelní stopy používání.
- Po ukončení programu vždy použijte pro zacházení s nádobou nebo horkými částmi přístroje kuchyňské rukavice. Přístroj se během použití velmi zahřívá.
- Nikdy neblokujte větrací mřížky.
- Dávejte si velký pozor na možný únik páry, až budete otevírat víko po ukončení programu.
- Používáte-li program č. 11 (zavařenina, kompot), dejte si při otevírání víka pozor na páru a možné horké stříkance.
- Pozor, těsto, které přeteče mimo prostor pro pečení na topný článek, může vzplanout, tedy:
 - nepřekračujte množství udávaná v receptech.
 - nepřekračujte celkové množství těsta 1000 g.
- Hladina zvukového výkonu změřená pro tento výrobek je xx dBa.

PROG.	VYPEČENÍ	VELIKOST	ČAS (h)	1° HNĚTENÍ (mn)	ODPOČINEK (mn)	2° HNĚTENÍ (mn)	1° KYNUTÍ (mn)	3° HNĚTENÍ (sec)	2° KYNUTÍ (mn)	4° HNĚTENÍ (sec)	3° KYNUTÍ (mn)	PEČENÍ (mn)	EXTRA	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ (min)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:00:10	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	ne	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	VYPEČENÍ	VELIKOST	ČAS (h)	1° HNĚTENÍ (mn)	ODPOČINEK (mn)	2° HNĚTENÍ (mn)	1° KYNUTÍ (mn)	3° HNĚTENÍ (sec)	2° KYNUTÍ (mn)	4° HNĚTENÍ (sec)	3° KYNUTÍ (mn)	PEČENÍ (mn)	EXTRA	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ (min)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:02:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	ne
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	ne
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	ne
14	1	-	0:10 po 10 minuto- vých intervalech									0:10 po 10 minuto- vých intervalech	-	ne
	2													
	3													