

Moulinex®

baguette and co



PL

CZ

SK

H

RO

BG

SLO

BIH

SR

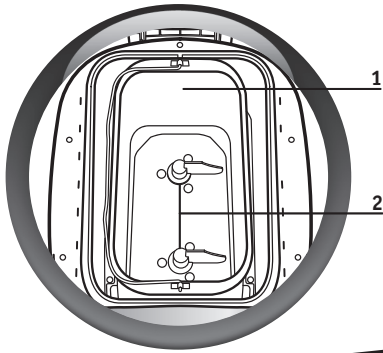
HR

EST

LV

LT

www.moulinex.com



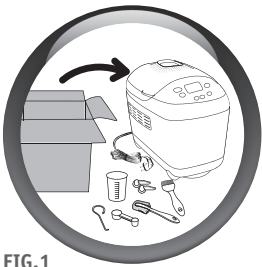


FIG.1

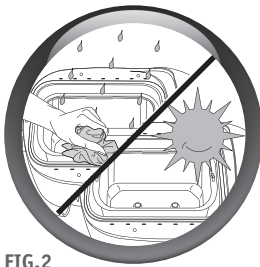


FIG.2

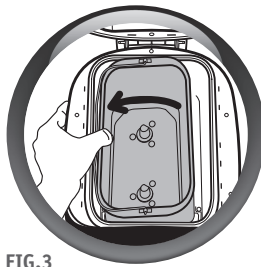


FIG.3

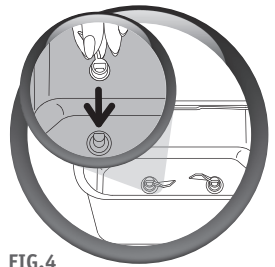


FIG.4

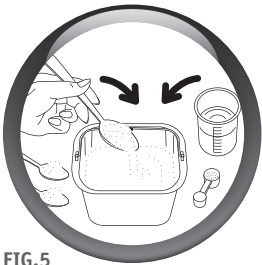


FIG.5

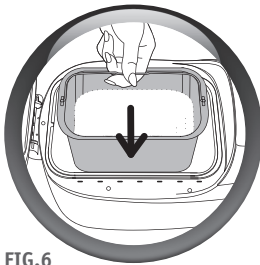


FIG.6

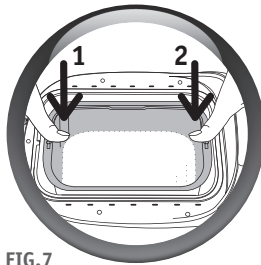


FIG.7



FIG.8



FIG.9



FIG.10



FIG.11



FIG.12



FIG.13

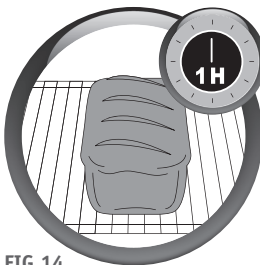


FIG.14

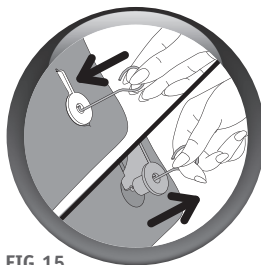


FIG.15

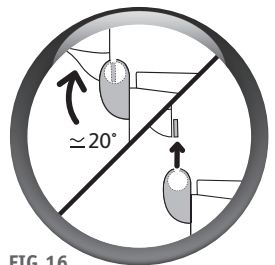


FIG.16



FIG.17



FIG.18

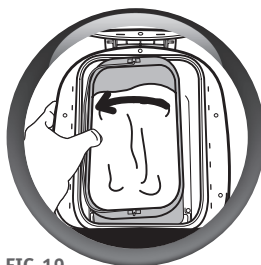


FIG.19



FIG.20

1 POPIS

1. Pečicí nádoba
2. Hnětače
3. Víko s okénkem
4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazatel hmotnosti
 - a2. Zobrazení programu
 - a3. Intenzita opečení
 - a4. Odložený start programu
 - a5. 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 nepřilnavé podložky na bagety
7. 2 nepřilnavé podložky na jednotlivé bochníčky

Příslušenství:

8. Nařezávač
9. a. Polévková lžice
b. Kávová lžička
10. Háček na vytahování hnětače
11. Mašlovačka
12. Odměrná nádoba



2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Důležitá upozornění

- ⚠ 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...).
- Tento spotřebič není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Všechny spotřebiče jsou podrobovány přísné kontrole kvality. Praktické provozní zkoušky se provádí u náhodně vybraných spotřebičů a to vysvětluje případné stopy po použití.

Podmínky používání

- ⚠ 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.
- ⚠ Je třeba dohlédnout na to, aby si děti se spotřebičem nehrály.
- Spotřebič je určen výhradně k domácímu použití a ve vnitřním prostředí.
- Jakékoli zásahy kromě obvyklého uživatelského čištění a ošetřování musí provádět smluvní servisní středisko.
- Hladina akustického tlaku u tohoto spotřebiče činí 55 dB.

Důležité

- Buďte velice opatrní, protože při otevření víka na konci nebo v průběhu programu může uniknout pára.
- **Při práci s programem č. 19 (džem, kompot) se chraňte před proudem páry a vystříknutím horkého obsahu při otvírání víka.**
 - nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v receptech.
 - nikdy nepřekračujte celkové množství těsta 1500 g v nádobě a 900 g na podložkách.
 - nepřekračujte množství 450 g mouky a 2,5 kávových lžiček droždí v receptech na jednotlivé bochníčky.
 - nepřekračujte množství 900 g mouky a 5 kávových lžiček droždí v receptech na klasický chléb.

Dodržujte

- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo jej čistíte, vypněte jej ze sítě.
- Používejte stabilní pracovní plochu chráněnou před stříkající vodou a v žádném případě neumistujte spotřebič do kuchyňských vestavných výklenků.
- Přiložený nařezávač má ostrou čepel. Po použití na ní nasadte kryt a nástroj uložte na bezpečné místo.
- **Na konci programu použijte při manipulaci s víkem nebo horkými částmi spotřebiče vždy kuchyňskou chňapku . Spotřebič s příslušenstvím se při provozu silně zahřívá.**

Zásady správného postupu

- 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.

- Pokud je přívodní kabel poškozený, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho poprodejní servis.
- Neponožujte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel volně zavěšený v dosahu dětí.
- Nedávejte držák na pečení do trouby.
- Se spotřebičem nehýbejte, je-li v provozu.
- **Nedotýkejte se okénka během chodu spotřebiče a bezprostředně po něm. Teplota okénka může být velmi vysoká.**
- 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. Uduste plameny navlhčenou utěrkou.
- Pro svou bezpečnost používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené pro váš spotřebič.
- Nikdy nezakrývejte větrací mřížku.

Napájení a elektrický kabel

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému pro spotřebič. Při nesprávném připojení záruka zaniká.
- Spotřebič se musí zapojit do uzemněné elektrické zásuvky. Při nerespektování této zásady může dojít k úrazu elektrickým proudem a případně i k vážnému zranění. Pro Vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemnění splňovalo normy pro elektrická zařízení platné ve Vaší zemi. Pokud Váš elektrický rozvod není uzemněný, je před zapnutím do sítě nezbytné, aby autorizovaná organizace uvedla elektrickou instalaci do pořádku.
- 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.
- Přívodní kabel se nesmí nikdy vést v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti tepelných zdrojů nebo přes ostré hrany.

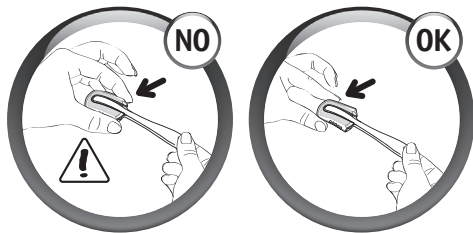
Opravy

- Opravy smí provádět pouze odborníci za použití originálních náhradních dílů. Svépomocná oprava může znamenat riziko pro uživatele.

3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VYBALENÍ

- Vybalte spotřebič, uschovejte si záruční list a před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtete návod - FIG.1.
- Postavte spotřebič na stabilní povrch. Odstraňte veškerý obalový materiál, samolepicí pásky a různé příslušenství z vnitřku i vnější části spotřebiče.



Upozornění

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

2. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY

- Nádobu spotřebiče čistíte vlhkou utěrkou. Důkladně ji osušte - FIG.2. Při prvním použití se může objevit mírný zápach.

4 POUŽITÍ

1. PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE

- Vytáhněte pečicí nádobu tak, že ji mírně nakloníte na stranu, aby se uvolnila - FIG.3.
- Potom upravte hnětače - FIG.4.



Hnětení se zlepší, jestliže se hnětače nastaví proti sobě.

2. VLOŽENÍ JEDNOTLIVÝCH INGREDIENCÍ

- Vkládejte ingredience do nádoby v pořadí uvedeném v receptech - FIG.5 (viz užitečné tipy na straně 23).
- **Dodržte přesné navážení ingrediencí.**

3. SPUŠTĚNÍ



- Vložte pečicí nádobu - FIG.6.
- Zatlačte na nádobu střídavě z obou stran, aby dosedla na hnací zařízení a dobře zapadla na obou stranách - FIG.7.
- Rozviňte kabel a zapněte jej do uzemněné elektrické zásuvky.
- Po zaznění signálu se automaticky zobrazí program č. 1 a střední intenzita opečení - FIG.8.




Pro seznámení s domácí pekárnou Vám doporučujeme vyzkoušet jako první recept na ZÁKLADNÍ CHLĚB. Podívejte se na «PROGRAM PRO ZÁKLADNÍ CHLĚB» na straně 25.

4. VOLBA PROGRAMU (VIZ CHARAKTERISTIKY V NÍŽE UVEDENÉ TABULCE)


- 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.

PROGRAMY OBSAŽENÉ V MENU	CHARAKTERISTIKY
 JEDNOTLIVÉ BOCHNÍČKY	
Jako pomůcku s výrobou jednotlivých bochníčků podle programů 1 až 6 najdete u Vaší domácí pekárnou 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 obličů bagetek z bílého těsta s měkkou a nadýchanou strukturou.
6. Sladké koblihy	Program č. 6 umožňuje vyrábět malé sladké nadýchané koblihy 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 přerušování cyklu program ukončete ručně dlouhým stisknutím tlačítka  .



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 briošky nebo chléb zadělávaný mlékem, nepřekračujte 1000 g celkového množství těsta. U Vašeho prvního receptu na briošky 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 nesnášejících 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.
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 ukončete 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.


5. ZVOLENÍ HMOTNOSTI CHLEBA

- Hmotnost chleba se automaticky nastaví na 1000 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.**
- Stiskněte tlačítko  k nastavení zvolené hmotnosti 750 g, 1000 g nebo 1500 g. U zvolené hmotnosti se rozsvítí kontrolka - FIG.9.

6. ZVOLTE INTENZITU OPEČENÍ CHLEBA





- Intenzita opečení se automaticky nastavuje na střední.
- Regulace intenzity opečení není k dispozici u programů 7 15 16 17 19. Jsou možné tři volby: CLAIR/MOYEN/FONCÉ (MÍRNÁ/STŘEDNÍ/SILNÁ).
- Pro změnu automatického nastavení stiskněte tlačítko , až se rozsvítí indikátor proti požadované volbě - FIG.10.






7. SPUŠŤTE PROGRAM

- Pro spuštění vybraného programu stiskněte tlačítko . Kontrolka funkce se rozsvítí a dvojtečka v ukazateli času bliká - FIG.11. Program se rozběhne. Zobrazí se čas odpovídající zvolenému programu. Jednotlivé fáze programu po sobě následují automaticky.

8. POUŽITÍ ODLOŽENÉHO STARTU


- **Můžete přístroj naprogramovat tak, abyste měli pečivo hotové v požadovanou hodinu a to až s předstihem 15 hodin. Odložený start nelze použít u programů 1 až 7 a 12 13 15 16 17 18 19.**

Tento krok následuje po zvolení programu, nastavení intenzity opečení a hmotnosti. Zobrazí se doba trvání programu. Vypočítejte časový rozdíl mezi okamžikem spuštění programu a hodinou, kdy si přejete mít přípravu ukončenou. Přístroj automaticky zahrne čas programového cyklu. Pomocí tlačítek  a  zobrazíte nalezený čas ( směrem nahoru a  směrem dolů). Krátkým stisknutím se změní čas vždy o 10 minut. Dlouhým stisknutím probíhá kontinuální změna času v intervalech po 10 minutách.

Např.: je 20 hodin a vy chcete mít hotové pečivo druhý den ráno v 7:00. Pomocí tlačítek  a  nastavíte 11:00. Stiskněte tlačítko . Zazní zvukový signál. PROG Zobrazí se PROG a dvojtečka  hodin bliká. Spustí se odpočítávání času. Kontrolka funkce bliká. Pokud se zmýlíte, nebo chcete změnit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko  až do zaznění zvukového signálu. Automaticky se zobrazí čas. Proveďte nové nastavení.

Některé ingredience podléhají zkáze. Nepoužívejte odložený start u receptů obsahujících čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

9. ZASTAVENÍ PROGRAMU

- Na konci cyklu se program automaticky zastaví, zobrazí se 0:00 - FIG.12. Zazní několik zvukových signálů a kontrolka funkce bliká.
- K zastavení probíhajícího programu nebo zrušení odloženého startu stiskněte po dobu 5 sekund tlačítko .

10. VYJMUTÍ CHLEBA (Tato etapa se netýká přípravy « Jednotlivých bochníčků »).

- Po skončení cyklu pečení vypněte domácí pekárnou ze zásuvky.
- Vytáhněte pečicí nádobu tak, že ji mírně nakloníte na stranu, aby se uvolnila. Použijte vždy kuchyňskou chňapku, protože rukojeť nádoby je horká stejně jako vnitřek víka - FIG.13.
- Vyjměte teplý chléb a nechte jej 1 h vychladnout na roštu - FIG.14.
- Může se stát, že hnětače uvíznou při vyklápění v bochníku. V takovém případě použijte přiložený "háček" takto:
 - > po vyjmutí položte ještě horký chléb na bok a přidržeť jej rukou v kuchyňské chňapce,
 - > 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 nepřilnavosti povrchu nádoby nepoužívejte k vyjímání chleba kovové předměty.

5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA

- Vypnete 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.
- V případě potřeby sejměte víko a umyjte ho teplou vodou - FIG.16.
- Žádnou z částí nemýjte v myčce nádobí - FIG.20.
- 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.

6 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: těsto se nachází v 1. nebo 2. cyklu hnětení, nebo se promíchává mezi cykly kynutí.



Během tohoto cyklu, s výjimkou programů 7 13 15 16 17 19, máte možnost přidávat ingredience: sušené ovoce, olivy, kousky slaniny atd.. Okamžik, kdy můžete ingredience přidat, Vám označí několik zvukových signálů. Nenevysuňte množství jednotlivých položek uváděných v receptech a zabraňte styku pečené náplně s jinými částmi přístroje než jsou hnětače a pečicí nádoba.



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.

Kynutí: těsto se nachází v 1., 2. nebo 3. cyklu kynutí.

Pečení: chléb se nachází v posledním cyklu pečení.

Udržovací ohřev: u programů 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. 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.

Programy	Hmotnost (g)	Celkový čas programu (h)	Čas přípravy těsta (hnětení-odpočinek-lynutí)	Pečení 1 (h)	Pečení 2 (h)	Čas signálu pro ingredience (h)	Udržovací ohřev (h)	
JEDNOTLIVÉ BOCHNIČKY	1	-	2:54	1:25	0:47	0:42	2:34	-
	2	-	2:40	1:30	0:35	0:35	2:20	-
	3	-	2:44	1:25	0:42	0:37	2:26	-
	4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-
	5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-
	6	-	3:12	1:25	1:02	0:45	2:54	-
	7	-	od 10 do 35 min v intervalech 5 min	-	10 až 35 min	-	-	-
KLASICKÉ DRUHY CHLEBA	8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
		1000	3:17		1:00	-	2:59	
		1500	3:22		1:05	-	3:04	
	9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
		1000	3:24		1:00	-	3:08	
		1500	3:29		1:05	-	3:13	
	10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
		1000	3:22		1:10	-	3:04	
		1500	3:27		1:15	-	3:09	
	11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00
		1000	3:20		1:05	-	2:56	
		1500	3:25		1:10	-	3:01	
	12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00
		1000	1:35		1:00	-	1:28	
		1500	1:40		1:05	-	1:33	
	13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	-
	14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00
		1000	2:46		1:05	-	2:28	
		1500	2:51		1:10	-	2:33	
15	-	Od 10 do 70 min v intervalech 10 min	-	10 až 70 min	-	-	-	
16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-	
17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-	
18	1000	1:29	0:09	1:20	-	-	-	
19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-	

Poznámka: celkový čas nezahrnuje čas udržovací ohřev.

CZ

7 UŽITEČNÉ TIPY

1. PŘÍPRAVA RECEPTŮ

- Všechny používané ingredience musí mít pokojovou teplotu (není-li uvedeno jinak), a musí by 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)
 - > Sůl
 - > Cukr
 - > Mouka, první polovina
 - > Sušené mléko
 - > Specifické pevné ingredience
 - > Mouka, druhá 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 kypřicí 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).
- 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 zkrěhnutí 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.

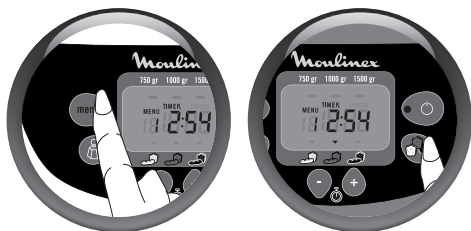
2. POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

- **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.


8 PŘÍPRAVA A VYTVOŘENÍ JEDNOTLIVÝCH BOCHNIČKŮ

Dále uvedené kroky jsou společné pro všechny jednotlivé bochničky: programy 1 až 6.

Hnětení a kynutí těsta



- Stiskněte tlačítko **menu** a zvolte požadovaný program.
- Zvolte intenzitu opečení.

- Stiskněte tlačítko . Kontrolka funkce se rozsvítí a dvojtečka v ukazateli času bliká - FIG.17.
- Spustí se cyklus hnětení těsta s následným kynutím. Tyto 2 fáze probíhají automaticky.
- Během fáze hnětení je normální, že některá místa nejsou dobře promíchána.
- Po dokončení přípravy se domácí pekárna uvede na 1 hodinu do pohotovostního stavu. Několik zvukových signálů Vám oznámí dokončení hnětení a kynutí těsta. Zobrazí se zbývající čas a kontrolka funkce bude blikat - FIG.18.
- Vytáhněte nádobu z přístroje - FIG.19.
- 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 bochníčků.

2 Vytvoření jednotlivých bochníčků



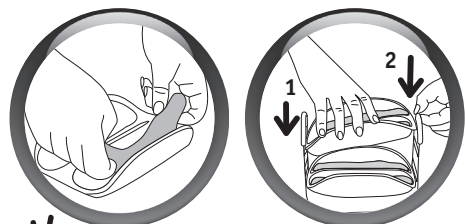
Příložená příručka na přípravu Vám pomůže s procházením jednotlivými kroky. Ukážeme Vám pohyby pekaře, ale po několika pokusech si najdete svůj vlastní přístup k formování. Nezávisle na tom je výsledek zaručen.

- Pracovní plochu mírně poprašte moukou.
- Vyjměte těsto z nádoby a položte je na pracovní plochu.

DŮLEŽITÉ Výsledná délka pro jednotlivé druhy chleba musí odpovídat rozměru nepřílnavé podložky (max. 18 cm).



K ozdobení chleba semínky zaviňte materiál do vlhkého plátna (nebo papírové utěrky) a pak jej obalte v semínkách.



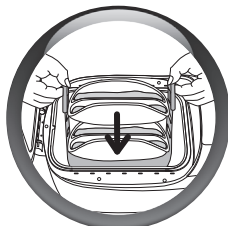
- Po vytvoření kousků pečiva je uložte na nepřílnavé podložky a pak na držák na pečení.



K získání nadýchanějšího pečiva ponechte kusy těsta před tvarováním 5 minut odpočinout.


3 Pečení 1. CYKLUS

- Vložte do domácí pekárny místo nádoby držák na pečení.



- Znovu stiskněte tlačítko  pro pokračování v programu a zahájení pečení chleba.

- Po skončení 1. cyklu pečení se přístroj uvede do pohotovostního stavu na 30 minut. Zazní několik zvukových signálů a kontrolka funkce bude blikat.
- Vytáhněte držák na pečení. Vždy používejte kuchyňskou chňapku, protože podložka je velmi horká.
- Vyjměte kousky pečiva z podložek a nechte je na roštu vychladnout.

Programy od 1 do 6 jsou vytvořené pro 2 po sobě jdoucí cykly pečení. Pokud si přejete uskutečnit pouze jeden cyklus pečení, musíte přístroj vypnout ručně dlouhým stisknutím tlačítka .

4 Pečení 2. CYKLUS



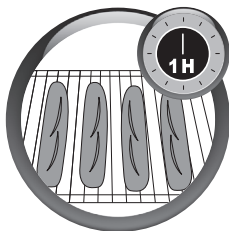
Ochlaďte podložky studenou vodou a před použitím k 2. pečení je osušte.

- Nechte víko otevřené, aby přístroj před 2. cyklem pečení dostatečně vychladl.
- Uložte zbyvajících kousky k pečení na nepřilnavé podložky a pak do držáku na pečení. Vše vložte do pekárný.



- Stiskněte tlačítko  pro zahájení 2. cyklu pečení.

- Na konci cyklu se program automaticky zastaví. Zazní několik zvukových signálů a kontrolka funkce bude blikat. Vypněte domácí pekárnou ze zásuvky.
- Vytáhněte držák na pečení. Vždy používejte kuchyňskou chňapku, protože držák je velmi horký.



- Vyjměte kousky pečiva z nepřilnavých podložek a nechte je vychladnout na roštu.

9 RECEPTY


Základní chléb (program č. 8)



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

 Intenzita opečení > Střední

 Jednotná hmotnost > 1000 g

 Čas > 3:20

Ingredience

Olej > 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			●	●		

CZ

Bageta (program 1): na 8 baget po 80 g



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

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 nařezávač (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

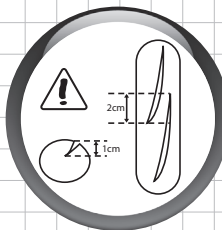
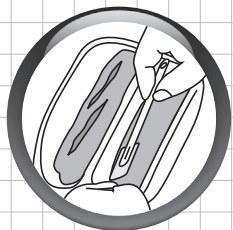
Obě fáze, hnětení a kynutí těsta, probíhají automaticky a trvají celkem 1 h 25 min (25 min. hnětení s následným kynutím 60 minut).

2

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



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



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



Vzhled baget můžete pozměňovat nařezáním 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 BOCHNÍČKŮ

Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Těsto se lepí.	Ve směsi je příliš mnoho vody.	- Snižte množství vody. - Při tvarování těsta si poprašte ruce moukou.
Těsto se trhá.	Mouka neobsahuje lepek.	- Vyberte si cukrářskou mouku (T45).
	Těstu chybí vláčnost.	- Před tvarováním nechte těsto 10 min. odpočinout
	Tvary jsou nepravidelné.	- Navažte stejnou velikost kusů těsta.
Těsto je hutné.	Je příliš mnoho mouky ve směsi.	- Nahrubo vytvarujte a nechte před závěrečným formováním odpočinout. - Na začátku hnětení přidejte trochu vody.
	Těsto je příliš propracované.	- Před tvarováním nechte těsto 10 min. odpočívat. - Pracovní plochu poprašte moukou co nejméně. - Vytvarujte těsto s co nejmenším propracováním.
Jednotlivé kusy pečiva se dotýkají a nejsou dostatečně propečené.	Špatné rozložení na podložkách.	- Optimalizujte prostor na podložkách při rozložení kusů těsta.
	Těsto je příliš řídké.	- Správně dávkujte tekutiny. - V receptech se uvažuje s vejci o hmotnosti 50 g, u větších snižte úměrně množství vody.
Jednotlivé kusy pečiva se lepí na podložku a připalují se.	Příliš velké navlhčení.	- Zvolte nižší intenzitu opečení. - Zamezte stékání vody na podložku.
Jednotlivé kusy pečiva jsou po upečení matné.	Nedostatek zvlhčení na začátku pečení.	- Před pečením naneste mašlovačkou tekutinu z vajec a vody.
Jednotlivé kusy pečiva nejsou dostatečně nakynuté.	Málo droždí.	- Přidejte více droždí.
	Těsto je příliš propracované.	- Před tvarováním nechte těsto 10 min. odpočívat - Vytvarujte těsto s co nejmenším propracováním.
Jednotlivé kusy pečiva jsou příliš vykynuté.	Příliš mnoho droždí.	- Použijte méně droždí.
	Přílišné nakynutí.	- Jednotlivé kusy pečiva po umístění na podložku mírně zploštěte.

10 PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Hnětače uvízly v nádobě.	<ul style="list-style-type: none"> • Před vyjmutím je nechte odmočit.
Hnětače uvízly v pečivu.	<ul style="list-style-type: none"> • K vyjmutí z pečiva použijte příslušenství (strana 20).
Stisknutí tlačítka  zůstává bez reakce.	<ul style="list-style-type: none"> • Přístroj je příliš horký. Mezi 2 cykly hodinu počkejte. • Byl naprogramován odložený start.
Po stisknutí tlačítka  motor běží, ale hnětení neprobíhá.	<ul style="list-style-type: none"> • Nádoba není správně zasunutá. • Chybí hnětače, nebo jsou nesprávně nasazené.
Po odloženém startu není chléb dostatečně nakynutý, nebo se nestane nic.	<ul style="list-style-type: none"> • Po naprogramování odloženého startu jste zapomněli stisknout tlačítko . • Droždí přišlo do styku se solí nebo s vodou. • Chybí hnětače.
Zápach spáleniny.	<ul style="list-style-type: none"> • Část ingrediencí se dostala mimo nádobu: nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čisticích prostředků. • Těsto přeteklo: příliš velké množství ingrediencí, především tekutin. Dodržujte poměry uvedené v receptech.

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.



Ochrana životního prostředí je prioritou!

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

Video s podrobnými pokyny pro tvarování baget ke stažení najdete na následujících internetových stránkách.

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /

