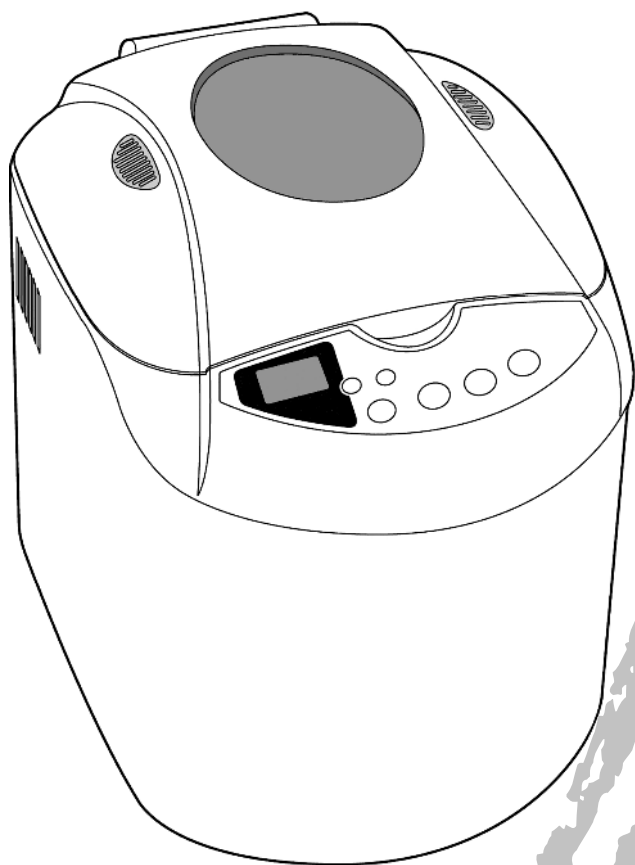
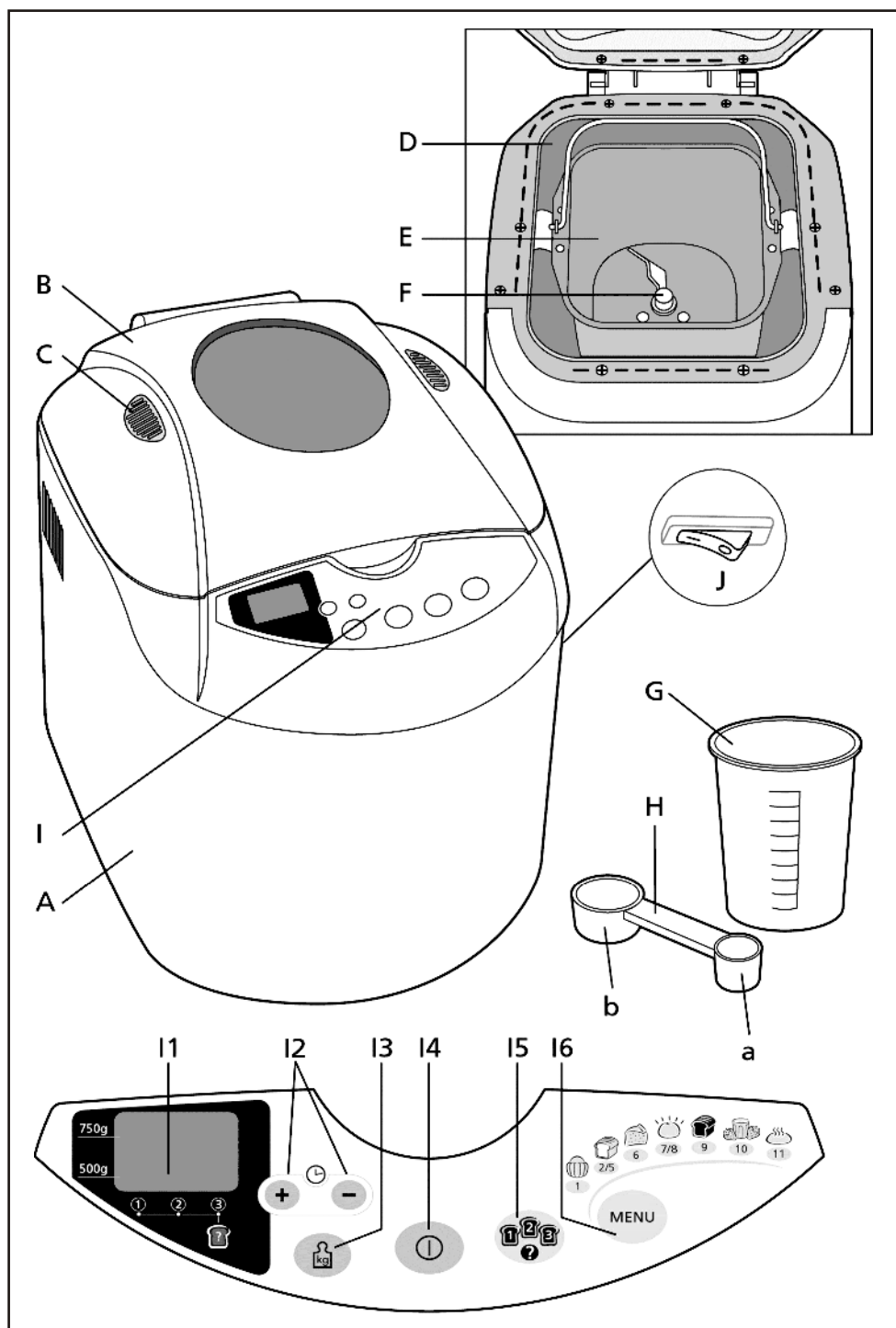


Moulinex

Domáci pekárna Domáca pekáreň





ČESKY

Děkujeme Vám, že jste si vybrali přístroj z řady Moulinex, který je exkluzivně navržen pro pečení chleba, briošek, koláčů, přípravu těsta, džemů a kompotů.

Popis

- A Tělo přístroje
- B Víko s okénkem
- C Vzduchové průduchy
- D Vana
- E Pečící nádoba
- F Mixér
- G Odměrka
- H Odměrná lžička
a = 1 čajová lžička
b = 1 polévková lžíce
- I Ovládací panel
- I1 Displej
- I2 Tlačítka pro nastavení časovače
- I3 Tlačítko pro nastavení váhy
- I4 Tlačítko pro zahájení / ukončení
- I5 Tlačítko pro nastavení barvy kůrky
- I6 Menu: volba programu
- J Spínač pro zapnutí / vypnutí přístroje

Bezpečnostní pokyny

- Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod na použití. Jakýkoli způsob používání přístroje, který není v souladu s návodem, zprošťuje společnost Moulinex všech závazků.
- Přístroj nikdy nenechávejte v dosahu dětí, bez dozoru. Používají-li přístroj malé děti, nebo těžce invalidní lidé, musí být stále pod dohledem.
- Zkontrolujte, zda jmenovitý výkon Vašeho přístroje odpovídá specifikaci Vaší elektrické sítě. Jakékoli nesprávné zapojení zrušuje platnost záruky.
- Je důležité, aby byl Váš přístroj zapojen do uzemněné zásuvky. Pokud by nebyl splněn tento požadavek, mohlo by dojít k elektrickému šoku a vážnému zranění. V zájmu své vlastní bezpečnosti se ujistěte, že uzemněné připojení, které máte doma, odpovídá standardní elektrické síti ve Vaší zemi.
- Nemáte-li doma uzemněnou zásuvku, pak se před zapojením přístroje spojte s autorizovaným elektrikářem a zajistěte, aby Váš elektrický systém odpovídal normám.
- Váš přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte jej venku.
- Jakmile ukončíte práci s přístrojem, nebo před jeho čištěním, uveďte tlačítko pro zahájení / ukončení do polohy „0“ a vytáhněte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky.
- Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud řádně nefunguje, nebo pokud byl poškozen. Pokud k tomuto dojde, spojte se s autorizovaným servisním střediskem značky Moulinex (viz. seznam adres v brožůře „Servis Moulinex“).
- Jakýkoli jiný zásah, než čištění a normální údržba prováděná zákazníkem, musí provést autorizované servisní středisko Moulinex.

- Přístroj, přírodní šňůru, ani zástrčku nikdy nevkládějte do vody či jiné kapaliny.
- Vyvarujte se toho, aby přírodní šňůra visela volně dolů v dosahu dětí.
- Přírodní šňůra nikdy nesmí být v blízkosti, ani se nesmí dotýkat horkých částí přístroje a nesmí být v blízkosti zdroje tepla či spočívat na ostré hraně.
- Jsou-li přírodní šňůra či zástrčka poškozeny, přístroj nepoužívejte. Vyměnit je musí autorizované servisní středisko Moulinex. Jen tak se vyhnete případnému riziku nebezpečí.
- V zájmu své vlastní bezpečnosti byste měli používat pouze příslušenství a náhradní díly značky Moulinex vhodné pro Váš přístroj.
- Veškeré naše přístroje podléhají přísné kontrole kvality. Provádíme namátkové předávací testy přístrojů a jejich použití.
- Po ukončení jakéhokoli z programů se pečicí nádobou nebo horkých částí přístroje dotýkejte pouze v kuchyňských teplovzdorných rukavicích. Přístroj je během chodu velmi horký.
- Nikdy neblokujte vzduchové průduchy.
- Při otevírání víka na konci a během programu buďte opatrní, aby vás nespálila pára, která z přístroje uniká.
- Při použití programu 10 (džemy, kompoty) dávejte pozor při otevírání víka, aby vás nespálily horké cákance nebo proud páry.

Před prvním použitím přístroje

- Přístroj vybalte a pečicí nádobu a ostatní příslušenství umyjte v mýdlové vodě. Opláchněte a pečlivě osušte.
- Vlhkou houbou vytřete vanu.

PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI PEČENÍ CHLEBA

Veškeré přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Měli byste používat jen kvalitní a čerstvé přísady.

Při pečení chleba, briosek a koláčů doporučujeme používat jemnou mouku.

Má-li být Vaše pečení chleba úspěšné, je důležité používat přesné množství mouky.

Z tohoto důvodu Vám navrhujeme, abyste si mouku pečlivě zvážili na kuchyňské váze.

Používejte buď čerstvé kvasnice nebo sušené droždí. Nepoužívejte prášek na pečení.

Vždy dodržujte pořadí a používejte přesná množství přísad dle kuchařky.

Droždí by nikdy nemělo přijít do přímého kontaktu se solí.

Abyste se vyhnuli narušení procesu kynutí, doporučujeme Vám, abyste všechny přísady vložili do pečicí nádoby na začátku a vyvarovali se tak otevírání víka v době, kdy je stroj v chodu.

Váš chléb bude mít kompaktnější konzistenci než chléb od pekaře.

Pořadí přísad

Je vhodné vkládat přísady do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

Nejprve tekuté přísady, po kterých následující suché přísady.

Kvasnice byste měli přidat až poté, kdy jste do pečicí nádoby vložili všechny ostatní přísady. Kvasnice by neměly přijít do přímého kontaktu s cukrem, mlékem, vodou a solí.

Poté, co vložíte tekuté přísady, doporučujeme postupovat následovně:

Přidejte část mouky.

Přidejte suché přísady kromě droždí.

Opatrně přidejte zbývající mouku tak, aby zakryla všechny suché přísady. Nakonec přidejte kvasnice.

Přísady

Máslo /olej

Tuky dodají chlebu jemnou střídku a mnohem šťavnatější chuť. Používáte-li máslo, nakrájejte jej na malé kousky a v mixéru jej rovnoměrně rozmístěte.

Voda

Používejte vlažnou vodu.

Máte-li dle receptu použít vejce, pak nejprve vložte vejce a poté přidejte vodu.

Mouka

Hmotnost mouky se liší podle typu použité mouky.

Výsledky, kterých při pečení dosáhnete, se mohou lišit v závislosti na kvalitě použité mouky.

Při použití tvrdé mouky (celozrnné, žitné, atd.) chléb tolik nevykyne.

Mléko

Můžete použít mléko čerstvé i sušené.

Používáte-li sušené mléko, přidejte takové množství vody, které je původně uvedeno v receptu.

Používáte-li čerstvé mléko, můžete též přidat vodu. Celkový objem tekutin však musí být vždy roven objemu dle receptu.

Cukr

Doporučujeme používat cukr bílý, hnědý nebo med. Nepoužívejte rafinovaný nebo kostkový cukr.

Sůl

Sůl ochucuje a kontroluje činnost kvasnic.

Díky přítomnosti soli těsto pomaleji kyne a je pevnější a má kompaktnější konzistenci.

Kvasnice

Díky kvasnicím těsto kyne.

Používejte buď čerstvé kvasnice nebo sušené droždí.

Kvalita kvasnic se může lišit, což vede k tomu, že těsto jinak kyne.

Chléb se může lišit v závislosti na použitých kvasnicích.

Používání domácí pekárny

Domácí pekárna „Home Bread“ Vám umožňuje upéct chleba, briošky, koláče, při-pravit těsto, džemy a kompoty snadno a bez jakéhokoli zásahu poté, co svůj přístroj příslušně naprogramujete. Volbou programu se nastaví série kroků, které automaticky probíhají jeden po druhém. Časový přehled všech těchto kroků najdete na konci brožury.

- Zastrčte zástrčku přírodní šňůry do zásuvky a přístroj zapněte (uvedením spínače pro zapnutí a vypnutí přístroje (J) do polohy „I“). Na displeji se objeví „P1“ odpovídající programu 1 a příslušný čas.
- Otevřete víko.

- Pomocí rukojeti vyjměte pečicí nádobu (E) a zkontrolujte správnou polohu mixéru (F).
- Do pečicí nádoby vložte ingredience v pořadí uvedeném v receptu.
- Vložte pečicí nádobu zpět do vany a ujistěte se, že je správně umístěna na čepu na dně vany. Poté zatlačte na pečicí nádobu tak, aby zapadla do čepů a dvou postranních sponek.
- Zavřete víko.
- Zvolte program odpovídající receptu. Pomocí tlačítka „Menu“ (I6) si zvolte program. Na displeji se objeví čas odpovídající délce programu.

Poznámka:

- Zvolíte-li si program 1, nemusíte používat tlačítko „Menu“ (I6). Můžete rovnou volit barvu kůrky (I5) a hmotnost (I3).
- Volba barvy kůrky a hmotnosti (jen u programů 1 až 4): Stisknutím tlačítka (I5) nastavíte barvu kůrky (1 je nejsvětlejší a 3 je nejtmavší). Ve spodní části displeje se pohybuje šipka, která ukazuje na zvolenou barvu kůrky. 1/ světlá, 2/ střední, 3/ tmavá. Barvu kůrky, kterou uvádí recepty, si můžete upravit dle vlastní chuti.
- Stisknutím tlačítka (I3) nastavíte hmotnost dle receptu: 500 nebo 750 g. Ve spodní části displeje se pohybuje šipka, která ukazuje na zvolenou hmotnost.

U programů 5 až 10 je barva kůrky a hmotnost již předem určena programem: barva kůrky 2, hmotnost 750 g.

- Zahájení a ukončení programu:
- Stiskněte tlačítko pro zahájení / ukončení programu (I4) a spusťte program. Zbývající doba pečení bude zobrazena na displeji.

Na konci pečicího cyklu zazní pípnutí jako signál označující ukončení programu.

Pečicí nádobu (E) můžete ihned vytáhnout:

Stiskněte tlačítko pro zahájení / ukončení programu (I4).

Vypněte přístroj (uvedením spínače pro zapnutí a vypnutí přístroje (J) do polohy „0“) a vytáhněte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky.

- Pomocí rukojeti a s použitím kuchyňských teplovzdušných rukavic zdvihnete pečicí pánev a vytáhněte ji. Je-li to nutné, umělohmotnou stěrkou uvolněte okraje chleba a ten pak z pečicí nádoby vyklopte. Chléb nechte vychladnout na drátěné podložce.
- Je-li mixér (F) stále v chlebě, počkejte, až vychladnete a vyjměte jej. Chléb též můžete ponechat v přístroji a nastavit hodinový cyklus a tak udržovat chléb teplý. Na displeji bude během hodinového cyklu pro udržování stálé teploty chleba 0.00. Během tohoto cyklu se v pravidelných intervalech budou ozývat pípnutí. Na konci cyklu se přístroj po třech pípnutích automaticky zastaví. Na displeji se objeví čas předcházejícího programu.
- Vytáhněte zástrčku přívodní šňůry za zásuvky a pomocí rukojeti a s použitím kuchyňských teplovzdušných rukavic vyjměte pečicí nádobu. Cyklus udržování stálé teploty chleba můžete kdykoli ukončit stisknutím tlačítka pro zahájení / ukončení programu (I4). Pokud si přejete, můžete též zvýšit dobu pečení.
- Stiskněte tlačítko Menu (I6) a zvolte program 11. Na displeji se automaticky objeví hodina navíc (pípnutí na konci hodiny). Tento program můžete kdykoli zastavit

stisknutím tlačítka pro zahájení / ukončení programu (I4).

Časovač:

Přístroj můžete naprogramovat tak, že chléb bude hotov v určitou, Vámi zvolenou hodinu. Tuto volbu provádíte poté, kdy jste zvolili program, barvu kůrky a hmotnost.

- Spočítejte dobu mezi momentem, kdy nastavujete přístroj a momentem, kdy má být dopečeno.
- Pomocí tlačítek + a - (I2) nastavte spočítaný čas. Tento čas zruší a nahradí pře-dem naprogramovaný čas uvedený na displeji.

Např.: Je 20.00 a Vy si přejete, abyste měli v 7 hodin ráno upečený chleba. Pomocí tlačítek + a - (I2) naprogramujete 11 hodin. Stiskněte tlačítko pro zahájení / ukončení.

Poznámka:

Časovač nelze použít u programů 5, 6 a 11.

Užitečné tipy

Program 2 zahrnuje třicetiminutový časovač (start opožděný o 30 minut). Proto je normální, že mixování nezačne ihned, jakmile stisknete tlačítko pro zahájení / ukončení.

- Používáte-li dva programy za sebou, počkejte 30 minut, než zapnete druhý program.
- Pípnutím, která můžete slyšet během programu, nevěnujte pozornost.
- Zvolíte-li programy 5 až 10, nemusíte volit barvu kůrky a hmotnost. Ty jsou již pře-dem naprogramovány.
- Je-li program během cyklu přerušen v důsledku výpadku proudu nebo chybného zákroku, obnoví se. Za účelem dokončení procesu pečení můžete použít program 11.

Čištění

- Vytáhněte zástrčku přívodní šňůry přístroje ze zásuvky a nechte jej zchladnout.
- Vlhkou houbou vyčistěte tělo přístroje a vnitřek vany. Pečlivě vysušte.
- Teplou mýdlovou vodou umyjte pečící nádobu a mixér. Rychle opláchněte a pečlivě osušte.
- Odstraňte víčko a umyjte jej teplou mýdlovou vodou. Rychle opláchněte a pečlivě osušte. Nevkládejte jej, ani nenořte do vody, aby se voda nedostala do vzduchových průduchů.
- Žádnou část přístroje nemyjte v myčce nádobí.
- Přístroj nečistěte drátěnkou, alkoholem ani čistícím práškem.

Co dělat, když Váš přístroj nefunguje?

- Zkontrolujte elektrické připojení.
- Mezi po sobě jdoucími programy dodržujte třicetiminutovou pauzu. Pokud Váš přístroj stále nefunguje, spojte se s autorizovaným servisním střediskem značky Moulinex (viz. seznam adres v brožuře „Servis Moulinex“).

Recepty

Příklady byste do pečicí nádoby (E) měli vkládat v přesném pořadí dle receptu. U dvou receptů na chléb jsou uvedeny dva možné programy. Standardní program nebo program 5, který celý proces urychluje. Do chlebu a směsi na briošky lze přidat rozinky, oříchky, slaninu nakrájenou na drobné kousky, olivy a semínka. Nejlepší je přidat je hned na začátku spolu s ostatními přísadami.

Briošky

Francouzský mléčný chléb

250 ml mléka,
50 g másla,
375 g bílé mouky,
2 polévkové lžíce cukru,
1 polévková lžíce soli,
1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného).

Program: 1 (3 hodiny)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 500 g

Brioška

1 polévková lžíce mléka,
3 vejce,
125 g másla,
250 g mouky,
2 polévkové lžíce cukru,
1 čajová lžička soli,
1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného).

Program: 1 (3 hodiny)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Rozinkový brioškový chléb

50 ml mléka,
50 ml vody,
1 vejce,
35 g (3 polévkové lžíce) másla,
250 g mouky,
1 čajová lžička cukru,
1 špetka soli,
1/2 sáčku sušeného droždí
(dehydrovaného)
5 polévkových lžic rozinek.

Program: 4 (2 hodiny a 40 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 500 g

Cramique

125 ml mléka,
1 vejce,
50 g másla,
250 g mouky,
1 polévková lžíce cukru,
1 špetka soli,
1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného).

Program: 1 (3 hodiny)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Kugelhof

4 polévkové lžíce mléka,
2 vejce,
100 g másla,
250 g mouky,
2 polévkové lžíce cukru,
1 špetka soli,
1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného),
100 g rozinek.

Program: 1 (3 hodiny)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Panettone

4 polévkové lžíce mléka,
2 vejce,
80 g másla,
260 g mouky,
60 g cukru,
1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného)
6 polévkových lžic rozinek
4 polévkové lžíce kandovaného citrónu.

Program: 1 (3 hodiny)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Chleby

Sendvičový chléb

100 ml mléka,

50 ml vody,

25 g másla,

250 g bílé mouky,

2 polévkové lžíce cukru,

1 čajová lžička soli,

1/2 sáčku sušeného droždí
(dehydrovaného)

Program: 4 (2 hodiny 40 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 500 g

Bílý chléb

210 ml vody,

350 g bílé mouky,

1 1/2 čajové lžičky soli,

1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného),

Program: 3 (3 hodiny 40 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 500 g

Nebo

Program: 5 (58 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Celozrnný chléb

280 ml vody,

25 g másla,

220 g bílé mouky,

220 g celozrnné mouky,

2 čajové lžičky hnědého cukru,

2 čajové lžičky soli,

3 čajové lžičky sušeného droždí
(dehydrovaného).

Program: 2 (4 hodiny a 10 minut)

Program 2 zahrnuje třicetiminutový
časovač

Start: je v pořádku, že se během první

půlhodiny nic neděje

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

nebo

Program: 5 (58 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Farmářský bochník

220 ml vody,

250 g bílé mouky,

50 g žitné mouky,

50 g celozrnné mouky,

1 1/2 čajové lžičky soli,

1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného),

Program: 2 (4 hodiny 10 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Venkovský bochník

175 ml vody,

225 g bílé mouky,

25 g žitné mouky,

1 čajová lžička soli,

1 čajová lžička sušeného droždí

(dehydrovaného).

Program: 2 (4 hodiny 10 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Pivní chléb

200 ml piva,

125 g žitné mouky,

125 g bílé mouky,

1/2 čajové lžičky cukru,

1 čajová lžička soli,

1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného),

Program: 9 (3 hodiny 30 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Černý chléb

260 ml vody,
400 g tmavé mouky,
1 čajová lžička cukru,
1 čajová lžička soli,
1 sáček sušeného droždí (dehydrovaného),

Program: 9 (3 hodiny 30 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Žitný jogurtový chléb

150 ml vody,
175 g bílého jogurtu,
400 g celozrnné mouky,
100 g žitné mouky,
2 čajové lžičky medu,
2 čajové lžičky soli,
2 sáčky sušeného droždí (dehydrovaného).

Program: 9 (3 hodiny 30 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Koláče

Rozinkový koláč

100 ml mléka,
2 vejce,
125 g másla,
120 g cukru,
1 sáček vanilkového cukru,
250 g mouky,
1/2 sáčku prášku do pečiva,
1 špetka soli,
6 polévkových lžic mletých mandlí
125 g rozinek.

Program: 6 (1 hodina 43 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Koláč s lískovými oříšky

200 ml mléka,
2 vejce,
150 g másla,
200 g cukru,

1 sáček vanilkového cukru,
200 g mouky,
1/2 sáčku prášku do pečiva,
1 špetka soli,
100 g lískových oříšků.

Program: 6 (1 hodina 43 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Citrónový koláč

4 vejce,
200 g másla,
200 g cukru,
250 g mouky,
2 čajové lžičky prášku do pečiva,
1 špetka soli,
kousek citrónové kůry na ochucení

Program: 6 (1 hodina 43 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Koláč Dundee

4 vejce,
225 g změkklého másla,
225 g cukru,
2 polévkové lžice kandované ovocné kůry,
100 g korintek
100 g sultánek,
10 nakládaných třešní rozčtvrcených,
225 g mouky,
jemně rozemletá kůra z jednoho velkého
pomeranče,
50 g (10 polévkových lžic) mletých
mandlí.

Program: 6 (1 hodina 43 minut)

Barva kůrky: 2

Hmotnost: 750 g

Čokoládový koláč

100 ml mléka,
2 vejce,
125 g másla,
120 g cukru,
1 sáček vanilkového cukru,
250 g mouky,

1/2 sáčku prášku do pečiva,
1 špetka soli,
6 polévkových lžic mletých mandlí,
125 g čokoládových kousků.

Program: 6 (1 hodina 43 minut)
Barva kůrky: 2
Hmotnost: 750 g

Těsto

Těsto na anglické muffins (*)

250 ml mléka,
350 g mouky,
2 1/2 polévkových lžic oleje nebo
rozpuštěného másla,
1/2 čajové lžičky cukru,
1/2 čajové lžičky soli,
1 sáček pekařského droždí.

Program: 7 (1 hodina 30 minut)
Barva kůrky: 2
Hmotnost: 750 g

Těsto na pizzu (*)

200 ml vody,
3 polévkové lžíce olivového oleje,
350 g bílé mouky,
2 čajové lžičky soli,
1 sáček pekařského droždí.

Program: 8 (1 hodina 50 minut)
Barva kůrky: 2
Hmotnost: 750 g

() Tyto dva recepty vyžadují pečení v
tradiční troubě. Anglické muffins: 25 minut
při 190°C. Pizza: 20 minut při 190°C.*

Džemy a kompoty

Jahodový, broskvový, rebarborový nebo meruňkový džem

500 g ovoce,
300 g krystalového / pískového cukru.

Program: 10 (1 hodina 5 minut)
a následně Program 11 (1 hodina)
(udržovat při teplotě)

Jablečno-rebarborový kompot

250 g rebarbory,
250 g jablek,
3 polévkové lžíce krystalového / pískového
cukru.

Program: 10 (1 hodina 5 minut)

Rebarborový kompot

500 g rebarbory,
3 polévkové lžíce krystalového / pískového
cukru.

Program: 10 (1 hodina 5 minut) a následně
Program 11 (1 hodina) (udržovat při
teplotě)

	Hmotnost v gramech	Barva kůrka	Celkový čas	Tvarování	1. mísení	1. kynutí	Připnutí po kynutí	2. mísení	Tvarování	2. kynutí	Pečení
Bílý chléb Program 3	750	2	3 hod. 40 min.	2 min.	6 min.	40 min.	2 hod. 47 min.	22 min.	2 hod. 10 min. 25 sec.	1 hod. 20 min.	1 hod. 10 min.
Bílý chléb Program 3	500	2	3 hod. 40 min.	2 min.	16 min.	40 min.	2 hod. 47 min.	22 min.	2 hod. 25 sec.	1 hod. 20 min.	1 hod.
Bílý chléb Program 5	750	2	58 min.	1 min.	12 min.	12 min.	57 min.				33 min.
Celozrnný chléb Program 2	750	2	4 hod. 10 min.	(30 min. bez činnosti) pak 2 min.	8 min.	20 min.	3 hod.	20 min.	2 hod. 20 min. 25 sec.	1 hod. 45 min.	1 hod. 5 min.
Briošky Program 1	705	2	3 hod.	2 min.	8 min.	20 min.	2 hod. 25 min.	15 min.	1 hod. 59 min. 25 sec.	1 hod. 59 min. 25 sec.	60 min.
Francouzský mléčný chléb Program 1	500	2	2 hod. 50 min.	2 min.	8 min.	20 min.	2 hod. 25 min.	15 min.	1 hod. 45 min. 25 sec.	1 hod. 15 min.	50 min.
Sendvičový chléb Program 4	500	2	2 hod. 40 min.	2 min.	8 min.	5 min.	2 hod. 20 min.	20 min.	1 hod. 35 min. 25 sec.	1 hod. 25 min.	40 min.
Koláč Dundee	750	2	1 hod. 43 min.	3 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	-	90 min.
Těsto na pizzu Program 8	750	2	1 hod. 50 min.	2 min.	18 min.	1 hod. 29 min.	-	1 min.	-	-	
Džem Program 10 Program 11	Hodinový cyklus „udržovat při teplotě“		1 hod. 5 min.	2 min.	13 min.	-	-	-	-	-	50 min.

SLOVENSKY

Ďakujeme Vám, že ste si vybrali prístroj z radu Moulinex, ktorý je exkluzívne navrhnutý na pečenie chleba, briosoiek, koláčov, prípravu cesta, džemov a kompótov.

Popis

- A Telo prístroja
- B Veko s okienkom
- C Vzduchové prieduchy
- D Vanička
- E Nádobá na pečenie
- F Mixér
- G Odmerka
- H Odmerná lyžica
a = 1 čajová lyžička
b = 1 polievková lyžica
- I Ovládací panel
- I1 Displej
- I2 Tlačidlá nastavenia časovača
- I3 Tlačidlo nastavenia váhy
- I4 Tlačidlo zahájenia / ukončenia
- I5 Tlačidlo nastavenia farby kôrky
- I6 Menu: voľba programu
- J Spínač na zapnutie / vypnutie prístroja

Bezpečnostné pokyny

- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na použitie. Akýkoľvek spôsob používania prístroja, ktorý nie je v súlade s návodom, zbavuje spoločnosť Moulinex všetkých záväzkov.
- Prístroj nikdy nenechávajte v dosahu detí, bez dohľadu. Ak prístroj používajú malé deti, alebo ťažko invalidné osoby je potrebné zabezpečiť stály dohľad.
- Skontrolujte, či nominálny výkon Vášho prístroja zodpovedá špecifikácii Vašej elektrickej siete. Akékoľvek nesprávne zapojenie má za následok zaniknutie záruky.
- Je dôležité, aby bol Váš prístroj zapojený do uzemnenej zásuvky. Ak nebude splnená táto požiadavka, mohlo by dôjsť k elektrickému šoku a vážnemu poraneniu. V záujme vlastnej bezpečnosti sa ubezpečte, že uzemnené pripojenie, ktoré doma máte zodpovedá štandardnej elektrickej siete vo Vašej krajine.
- Ak doma nemáte uzemnenú zásuvku, spojte sa pred zapojením prístroja s autorizovaným elektrikárom a zabezpečte, aby Váš elektrický systém zodpovedal normám.
- Váš prístroj je určený výlučne na domáce použitie. Nepoužívajte ho vonku.
- Akonáhle ukončíte prácu s prístrojom, alebo pred jeho čistením, uveďte tlačidlo pre zahájenie / ukončenie do polohy „0“ a vytiahnite zástrčku prírodnej šnúry zo zásuvky.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ak riadne nefunguje, alebo ak je poškodený. Ak dôjde k poruche alebo poškodeniu prístroja, spojte sa s autorizovaným servisným strediskom značky Moulinex (viď zoznam adries v brožúrke „Servis Moulinex“).
- Akýkoľvek iný zásah než bežné čistenie a údržba užívateľom musí byť vykonávaná

autorizovaným servisným strediskom spoločnosti Moulinex.

- Prístroj, prírodnú šnúru, ani zástrčku nikdy nekladajte do vody, či inej tekutiny.
- Vyvarujte sa toho, aby prírodná šnúra visela dolu, alebo sa nachádzala v dosahu detí.
- Prírodná šnúra nesmie nikdy byť v blízkosti, ani sa nesmie dotýkať horúcich častí prístroja a nesmie byť v blízkosti zdroja tepla, či byť položená na ostrej hrane.
- Ak je prírodná šnúra alebo zástrčka poškodená, prístroj nepoužívajte. Výmenu musí realizovať servisné stredisko Moulinex. Len tak sa vyhnete prípadnému riziku vzniku nebezpečenstva.
- V záujme vlastnej bezpečnosti by ste mali používať výhradne príslušenstvo a náhradné diely značky Moulinex určené pre Váš prístroj.
- Všetky naše prístroje podliehajú prísnej kontrole kvality. Vykonávame námatkové predávacie testy prístrojov a ich funkčnosti.
- Po ukončení akéhokoľvek programu sa nádoby na pečenie, resp. horúcich častí prístroja dotýkajte výhradne v kuchynských teplu odolných rukaviciach. Prístroj je v priebehu chodu veľmi horúci.
- Nikdy neblokuje vzduchové priechody.
- Pri otvorení veka na konci a v priebehu programu buďte opatrní, aby Vás nepopálila para, ktorá z prístroja uniká.
- Pri použití programu 10 (džemy, kompóty) dávajte pri otváraní veka pozor, aby na Vás nevystriekla horúca hmota a nepopálila Vás horúca para.

Pred prvým použitím prístroja

- Prístroj vybaľte a nádobu na pečenie a ostatné príslušenstvo umyte v mydlovej vode. Opláchnite a starostlivo osušte.
- Vlhkou hubou vytrite vaničku.

NA DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV PRI PEČENÍ CHLEBA

Všetky prísady by mali mať izbovú teplotu.

Mali by ste používať len kvalitné a čerstvé prísady.

Pri pečení chleba, briošiek a koláčov odporúčame používať jemnú múku.

Ak chcete, aby bolo Vaše pečenie úspešné, je dôležité dodržiavať presné množstvo múky.

Z tohoto dôvodu Vám odporúčame, aby ste si múku starostlivo zvážili na kuchynskej váhe.

Používajte buď čerstvé kvasnice, alebo sušené droždie. Nepoužívajte prášok na pečenie.

Vždy dodržiavajte poradie a používajte presné množstvá prísad podľa kuchárskej knihy.

Droždie by nikdy nemalo prísť do priameho kontaktu so soľou.

Aby ste sa vyhli narušeniu procesu kysnutia, odporúčame Vám, aby ste všetky prísady vložili do nádoby na pečenie na začiatku a vyvarovali sa tak otváraniu veka počas chodu prístroja.

Váš chlieb bude mať kompaktnejšiu konzistenciu než chlieb od pekára.

Poradie prísad

Prísady na pečenie by sa mali do nádoby na pečenie vkladať v nasledujúcom poradí:

Najprv tekuté prísady, po ktorých nasledujú suché prísady.

Kvasnice by ste mali pridávať až potom, keď ste do nádoby na pečenie vložili všetky ostatné prísady. Kvasnice by nemali prísť do priameho kontaktu s cukrom, mliekom, vodou a soľou. Po vložení tekutých prísad odporúčame postupovať nasledujúcim

spôsobom:

Pridajte časť múky.

Pridajte suché prísady okrem droždia.

Opatrne pridajte zvyšok múky tak, aby zakryla všetky suché prísady.

Nakoniec pridajte kvasnice.

Prísady

Maslo/ olej

Tuky dodajú chlebu jemnú striedku a omnoho šťavnatejšiu chuť. Ak na pečenie používate maslo, nakrájajte ho na malé kúsky a v mixéry ho rovnomerne rozmiešajte.

Voda

Používajte vlažnú vodu.

Ak máte podľa receptu použiť vaje, tak najprv vložte vaje a až potom pridajte vodu.

Múka

Hmotnosť múky je rôzna podľa typu použitej múky.

Výsledky, ktoré pri pečení dosiahnete sa môžu v závislosti od kvality použitej múky.

Pri použití tvrdej múky (celozrnej, žitnej, atď.) cesto tak dobre nevykysne.

Mlieko

Môžete použiť tak čerstvé ako aj sušené mlieko.

Ak používate sušené mlieko, pridajte také množstvo vody aké je pôvodne uvedené v recepte. Ak používate čerstvé mlieko, môžete pridať aj vodu. Celkový objem tekutín však musí byť vždy rovný objemu uvedenému v recepte.

Cukor

Odporúčame používať cukor biely, hnedý alebo med.

Nepoužívajte rafinovaný alebo kockový cukor.

Soľ

Soľ ochucuje a riadi činnosť kvasníc.

Vďaka prítomnosti soli cesto pomalšie kysne a je hutnejšie a má kompaktnejšiu konzistenciu.

Kvasnice

Vďaka kvasniciam cesto kysne.

Používajte buď čerstvé kvasnice alebo sušené droždie.

Kvalita kvasníc sa môže líšiť. Toto spôsobuje, že cesto kysne inak.

Chlieb sa môže odlišovať v závislosti od použitých kvasníc.

Používanie domácej pekárne

Domáca pekáreň „Home Bread“ Vám umožňuje piecť chlieb, briošky, koláče, pripraviť cesto, džemy a kompóty jednoducho a bez akéhokoľvek zásahu po príslušnom naprogramovaní prístroja.

Voľbou programu sa nastaví séria krokov, ktoré automaticky prebiehajú jeden po druhom.

Časový prehľad všetkých týchto krokov nájdete na konci brožúrky.

- Zasuňte zástrčku prírodnej šnúry do zásuvky a prístroj zapnite (uvedením spínača na zapnutie a vypnutie prístroja (J) do polohy „I“). Na displeji sa objaví symbol „P1“ zodpovedajúci programu 1 a príslušný čas.
- Otvorte veko.
- Pomocou rukoväte vyberte nádobu na pečenie (E) a skontrolujte správnu polohu mixéru (F).
- Do nádoby na pečenie vložte prísady v poradí uvedenom v recepte.
- Vložte nádobu na pečenie späť do vaničky a ubezpečte sa, že je správne umiestnená na čape na dne vaničky. Následne zatlačte na nádobu na pečenie tak, aby zapadla do čapov a dvoch postranných sponiek.
- Zatvorte veko.
- Zvoľte program podľa príslušného receptu. Pomocou tlačidla „Menu“ (I6) si zvoľte program. Na displeji sa objaví čas zodpovedajúci dĺžke programu.

Poznámka:

- Ak zvolíte program 1, nemusíte používať tlačidlo „Menu“ (I6). Môžete rovno voliť farbu kôrky (I5) a hmotnosť (I3).
- Voľba farby kôrky a hmotnosti (len u programov 1 až 4): Stlačením tlačidla (I5) nastavíte farbu kôrky (1 je najsvetlejšia a 3 je najtmavšia). Na spodnej časti displeja sa pohybuje šípka, ktorá ukazuje na zvolenú farbu kôrky. 1/ svetlá, 2/ stredná, 3/ tmavá. Farbu kôrky, ktorú uvádzajú recepty, si môžete nastaviť podľa vlastnej chuti.
- Stlačením tlačidla (I3) nastavíte hmotnosť podľa receptu: 500 alebo 750 g. Na spodnej časti displeja sa pohybuje šípka, ktorá ukazuje na zvolenú hmotnosť.

U programov 5 až 10 je farba kôrky a hmotnosť už vopred stanovená programom: farba kôrky 2, hmotnosť 750 g.

- Zahájenie a ukončenie programu:
- Stlačte tlačidlo na zahájenie/ ukončenie programu (I4) a spusťte program. Zostatková doba pečenia bude zobrazená na displeji.

Na konci cyklu pečenia zaznie pípnutie ako signál označujúci ukončenie programu.

Nádobu na pečenie (E) môžete okamžite vytiahnuť:

Stlačte tlačidlo na zahájenie / ukončenie programu (I4).

Vypnite prístroj (uvedením spínača na zapnutie / vypnutie prístroja (J) do polohy „0“) a vytiahnite zástrčku prírodnej šnúry zo zásuvky.

- Pomocou rukoväte a s použitím kuchynských teplu odolných rukavíc zdvihnite nádobu na pečenie a vytiahnite ju. V prípade potreby uvoľnite umelohmotnou stierkou okraje chleba, a ten potom z nádoby vyklopte. Chlieb nechajte vychladnúť na drôtenej podložke.
- Ak je mixér (F) stále v chlebe, počkajte až vychladne a vyberte ho. Chlieb môžete tiež ponechať v prístroji a nastaviť hodinový cyklus, a tak udržiavať chlieb teplý. Na displeji bude v priebehu hodinového cyklu na udržiavanie stálej teploty chleba 0,00. V priebehu tohoto cyklu sa v pravidelných intervaloch budú ozývať pípnutia. Na konci cyklu sa prístroj po troch pípnutiach automaticky zastaví. Na displeji sa objaví čas predchádzajúceho programu.

- Vytiahnite zástrčku prívodnej šnúry zo zásuvky a pomocou rukoväte a s použitím kuchynských teplu odolných rukavíc vyberte nádobu na pečenie. Cyklus udržiavania stálej teploty chleba môžete kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla na zahájenie / ukončenie programu (I4). V prípade potreby môžete tiež predĺžiť dobu pečenia.
- Stlačte tlačidlo Menu (I6) a zvolte program 11. Na displeji sa automaticky objaví hodina navyše (pípnutie na konci hodiny). Tento program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla na zahájenie / ukončenie programu (I4).

Časovač:

Prístroj môžete naprogramovať tak, aby chlieb bol hotový v určitú, Vami zvolenú, hodinu. Túto voľbu môžete uskutočniť následne po zvolení programu, farby kôrky a hmotnosti.

- Spočítajte dobu medzi momentom, kedy nastavujete prístroj a momentom, kedy má byť pečenie ukončené.
- Pomocou tlačidiel + a (I2) nastavte spočítaný čas. Tento čas zruší a nahradí vopred naprogramovaný čas uvedený na displeji.

Napr.: Je 20.00 hod. a Vy si prajete, aby ste o 7 hodine ráno mali upečený chlieb. Pomocou tlačidiel + a (I2) naprogramujte 11 hodín. Stlačte tlačidlo na zahájenie / ukončenie.

Poznámka:

Časovač nie je možné použiť u programov 5, 6 a 11.

Užitočné tipy:

Program 2 obsahuje tridsaťminútový časovač (štart s posunom o 30 minút). Preto je normálne, že mixovanie nezačne ihneď po stlačení tlačidla na zahájenie / ukončenie.

- Ak používate 2 programy za sebou, počkajte 30 minút, než zapnete druhý program.
- Pípnutím, ktoré môžete počuť v priebehu programu, nevenujte pozornosť.
- Ak zvolíte programy 5 až 10, nemusíte voliť farbu kôrky a hmotnosť. Tie sú už vopred naprogramované.
- Ak je program v priebehu cyklu prerušený v dôsledku výpadku prúdu, alebo chybného zákroku, neobnoví sa. Za účelom dokončenia procesu pečenia môžete použiť program 11.

Čistenie:

- Vytiahnite zástrčku prívodnej šnúry prístroja zo zásuvky a nechajte ju vychladnúť.
- Vlhkou hubou vyčistíte telo prístroja a vnútrajšok vaničky. Dôkladne vysušte.
- Teplou mydlovou vodou umyte nádobu na pečenie a mixér. Rýchle opláchnite a starostlivo osušte.
- Odstráňte veko a umyte ho teplou mydlovou vodou. Rýchlo opláchnite a dôkladne osušte. Nevkladajte ho, ani neponárajte do vody, aby sa voda nedostala do vzduchových priechodov.
- Žiadnu časť prístroja neumývajte v umývačke na riad.
- Prístroj nečistite drôtenkou, alkoholom ani čistiacim práškom.

Čo robiť ak Váš prístroj nefunguje?

- Skontrolujte elektrické pripojenie.
- Medzi po sebe idúcimi programami dodržiavajte tridsaťminútovú prestávku. Ak Váš prístroj stále nefunguje, spojte sa s autorizovaným servisným strediskom značky Moulinex (viď zoznam adries v brožúrke „Servis Moulinex“).

Recepty

Prísady by ste do nádoby na pečenie (E) mali vkladať v presnom poradí podľa receptu. U dvoch receptov na chlieb sú uvedené dva možné programy. Štandardný program, alebo program 5, ktorý celý proces urýchľuje. Do chleba a zmesi na briošky je možné pridať hrozienka, oriešky, slaninu nakrájanú na drobné kúsky, olivy a semienka. Najlepšie je pridať ich hneď na začiatku spolu s ostatnými prísadami.

Briošky

Francúzsky mliečny chlieb

250 ml mlieka,
50 g masla,
375 g bielej múky,
2 polievkové lyžice cukru,
1 polievková lyžica soli,
1 sáčok sušeného droždia
(dehydratovaného).

Program: 1 (3 hodiny)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 500 g

Brioška

1 polievková lyžica mlieka,
3 vajcia,
125 g masla,
250 g múky,
2 polievkové lyžice cukru,
1 čajová lyžička soli,
1 sáčok sušeného droždia
(dehydratovaného).

Program: 1 (3 hodiny)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Hroziakový brioškový chlieb

50 ml mlieka,
50 ml vody,
1 vajce,

35 g (3 polievkové lyžice) masla,
250 g múky,
1 čajová lyžička cukru,
1 špička noža soli,
sáčku sušeného droždia
(dehydratovaného)
5 polievkových lyžíc hroziakov.

Program: 4 (2 hodiny a 40 minút)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 500 g

Cramique

125 ml mlieka,
1 vajce,
50 g masla,
250 g múky, 1 polievková lyžica cukru,
1 polievková lyžica cukru,
1 špička noža soli,
1 sáčok sušeného droždia
(dehydratovaného).

Program: 1 (3 hodiny)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Kugelhof

4 polievkové lyžice mlieka,
2 vajcia,
100 g masla,
250 g múky,
2 polievkové lyžice cukru,
1 špička noža soli,

1 sáčok sušeného droždia
(dehydratovaného),
100 g hrozienok.

Program: 1 (3 hodiny)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g

Panettone

4 polievkové lyžice mlieka,
2 vajcia,
80 g masla,
260 g múky,
60 g cukru,
1 sáčok sušeného droždia
(dehydratovaného)
6 polievkových lyžíc hrozienok
4 polievkové lyžice kandizovaného citrónu

Program: 1 (3 hodiny)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g

Chleby

Sendvičový chlieb

100 ml mlieka,
50 ml vody,
25 g masla,
250 g bielej múky,
2 polievkové lyžice cukru,
1 čajová lyžička soli,
sáčku sušeného droždia
(dehydratovaného)

Program: 4 (2 hodiny 40 minút)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 500 g

Biely chlieb

250 ml vody,
350 g bielej múky,
1 čajovej lyžičky soli,
1 sáčok sušeného droždia
(dehydratovaného),

Program: 3 (3 hodiny 40 minút)

Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 500 g
alebo
Program: 5 (58 minút)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g

Celozrnný chlieb

280 ml vody,
25 g masla,
220 g bielej múky,
220 g celozrnej múky,
2 čajové lyžičky hnedého cukru,
2 čajové lyžičky soli,
3 čajové lyžičky sušeného droždia
(dehydratovaného).

Program: 2 (4 hodiny a 10 minút)
Program 2 obsahuje tridsaťminútový časovač
Štart: je v poriadku, ak sa v priebehu prvej pol hodiny nič nedeje
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g
alebo
Program: 5 (58 minút)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g

Farmársky pecen

220 ml vody,
250 g bielej múky,
50 g žitnej múky,
50 g celozrnej múky,
1 čajovej lyžičky soli,
1 sáčok sušeného droždia
(dehydratovaného),

Program: 2 (4 hodiny 10 minút)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g

Vidiecky pecen

175 ml vody,
225 g bielej múky,
25 g žitnej múky,
1 čajová lyžička soli,
1 čajová lyžička sušeného droždia

(dehydratovaného).

Program: 2 (4 hodiny 10 minút)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Pivný chlieb

200 ml piva,

125 g žitnej múky,

125 g bielej múky,

čajovej lyžičky cukru,

1 čajová lyžička soli,

1 sáčok sušeného droždia

(dehydratovaného),

Program: 9 (3 hodiny 30 minút)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Čierny chlieb

260 ml vody,

400 g tmavej múky,

1 čajová lyžička cukru,

1 čajová lyžička soli,

1 sáčok sušeného droždia

(dehydratovaného),

Program: 9 (3 hodiny 30 minút)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Žitný jogurtový chlieb

150 ml vody,

175 g bieleho jogurtu,

400 g celozrnej múky,

100 g žitnej múky,

2 čajové lyžičky medu,

2 čajové lyžičky soli,

2 sáčky sušeného droždia

(dehydratovaného).

Program: 9 (3 hodiny 30 minút)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Koláče

Hroziakový koláč

100 ml mlieka,

2 vajcia,

125 g masla,

120 g cukru,

1 sáčok vanilkového cukru,

250 g múky,

sáčku prášku do pečiva,

1 špička noža soli,

6 polievkových lyžíc mletých mandlí

125 g hrozienok.

Program: 6 (1 hodina 43 minút)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Koláč s lieskovými orieškami

200 ml mlieka,

2 vajcia,

150 g masla,

200 g cukru,

1 sáčok vanilkového cukru,

200 g múky,

sáčku prášku do pečiva,

1 špička noža soli,

100 g lieskových orieškov.

Program: 6 (1 hodina 43 minút)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Citrónový koláč

4 vajcia,

200 g masla,

200 g cukru,

250 g múky,

2 čajové lyžičky prášku do pečiva,

1 špička noža soli,

kúsok citrónovej kôry na ochutenie

Program: 6 (1 hodina 43 minút)

Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Koláč Dundee

4 vajcia,
225 g mäkkého masla,
225 g cukru,
2 polievkové lyžice kandizovanej ovocnej
kôry,
100 g korintiek,
100 g sultániek,
10 nakladaných čerešní rozštvrtených,
225 g múky,
jemne rozomletá kôra z jedného veľkého
pomaranča,
50 g (10 polievkových lyžíc) mletých
mandlí.

Program: 6 (1 hodina 43 minút)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g

Čokoládový koláč

100 ml mlieka,
2 vajcia,
125 g masla,
120 g cukru,
1 sáčok vanilkového cukru,
250 g múky,
sáčku prášku do pečiva,
1 špička noža soli,
6 polievkových lyžíc mletých mandlí,
125 g čokoládových kúskov.

Program: 6 (1 hodina 43 minút)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g

Cesto

Cesto na anglické muffiny (*)

250 ml mlieka,
350 g múky,
2 polievkových lyžíc oleja alebo
rozpušteného masla,
čajovej lyžičky cukru,
čajovej lyžičky soli,
1 sáčok pekárenského droždia.

Program: 7 (1 hodina 30 minút)
Farba kôrky: 2

Hmotnosť: 750 g

Cesto na pizzu (*)

200 ml vody,
3 polievkové lyžice olivového oleja,
350 g bielej múky,
2 čajové lyžičky soli,
1 sáčok pekárenského droždia.

Program: 8 (1 hodina 50 minút)
Farba kôrky: 2
Hmotnosť: 750 g

() Tieto dva recepty vyžadujú pečenie v
tradičnej rúre. Anglické muffiny: 25 minút
pri 190°C. Pizza: 20 minút pri 190°C.*

Džemy a kompóty

Jahodový, broskyňový, rebarborový alebo marhuľový džem

500 g ovocia,
300 g kryštálového / práškového cukru.

Program: 10 (1 hodina 5 minút)
a ďalej Program 11 (1 hodina) (udržiavať
pri teplote)

Jablkovo-rebarborový kompót

250 g rebarbory,
250 g jablák,
3 polievkové lyžice kryštálového /
práškového cukru.

Program: 10 (1 hodina 5 minút)

Rebarborový kompót

500 g rebarbory,
3 polievkové lyžice kryštálového /
práškového cukru.

Program: 10 (1 hodina 5 minút)
a ďalej Program 11 (1 hodina) (udržiavať
pri teplote)

	Hmotnosť v gramoch	Farba kôrky	Celkový čas	Tvarovanie	1. miešanie	1. kysnutie	Púpnutie po kysnutí	2. miešanie	Tvarovanie	2. kysnutie	Pečenie
Biely chlieb Program 3	750	2	3 hod. 40 min.	2 min.	6 min.	40 min.	2 hod. 47 min.	22 min.	2 hod. 10 min. 25 sek.	1 hod. 20 min.	1 hod. 10 min.
Biely chlieb Program 3	500	2	3 hod. 40 min.	2 min.	16 min.	40 min.	2 hod. 47 min.	22 min.	2 hod. 25 sek.	1 hod. 20 min.	1 hod.
Biely chlieb Program 5	750	2	58 min.	1 min.	12 min.	12 min.	57 min.				33 min.
Celozrnný chlieb Program 2	750	2	4 hod. 10 min.	(30 min. bez činnosti) potom 2 min	8 min.	20 min.	3 hod.	20 min.	2 hod. 20 min. 25 sek.	1 hod. 45 min.	1 hod. 5 min.
Brišky Program 1	750	2	3 hod.	2 min.	8 min.	20 min.	2 hod. 25 min.	15 min.	1 hod. 59 min. 25 sek.	1 hod. 59 min. 25 sek.	60 min.
Francúzsky mliečny chlieb Program 1	500	2	2 hod. 50 min.	2 min.	8 min.	20 min.	2 hod. 25 min.	15 min.	1 hod. 45 min. 25 sek.	1 hod. 15 min.	50 min.
Sendvičový chlieb Program 4	500	2	2 hod. 40 min.	2 min.	8 min.	5 min.	2 hod. 20 min.	20 min.	1 hod. 35 min. 25 sek.	1 hod. 25 min.	40 min.
Koláč Dundee	750	2	1 hod. 43 min.	3 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	-	90 min.
Cesto na pizzu Program 8	750	2	1 hod. 50 min.	2 min.	18 min.	1 hod. 29 min.	-	1 min.	-	-	
Džem Program 10 Program 11	Hodinový cyklus „udržiavať pri teplote“		1 hod. 5 min.	2 min.	13 min.	-	-	-	-	-	50 min.

AUTORIZOVANÉ OPRAVNY

V ČR:

ELPRAG, s.r.o.
Na Hrázi 11
180 00 Praha 8 - Libeň
Tel.: 284 823 813
Fax: 284 822 629
E-mail: elprag.cz@tiscali.cz

V SR:

HOSPOL
Rustaveliho 7
831 06 Bratislava - Rača
Tel.: 07 / 44 88 98 32
Tel.: 07 / 44 88 71 24
Fax: 07 / 44 87 30 78
www.hospol.sk
E-mail: hospol@nextra.sk