

the Custom Loaf



BBM800

- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
- SK** NÁVOD NA OBSLUHU
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage[®]



Obsah

2	Důležitá bezpečnostní opatření	
11	Popis vašeho nového spotřebiče	
14	Ovládání vašeho nového spotřebiče	
	- Doplnkové funkce	29
	- Funkce PAUSE (Přerušit).....	29
	- Funkce DELAY START (Odložený start).....	31
	- Funkce MODIFY (Upravit)	32
	- Funkce CUSTOM (Vlastní program).....	34
29	Nápady a tipy	
	- Tipy na přípravu chleba.....	34
	- Něco o surovinách.....	36
41	Péče a čištění	
43	Řešení potíží	
51	Přehled receptů pro vlastní programy	
60	Přehled programů a časů	

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ JE TŘEBA DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ, MEZI KTERÁ PATŘÍ:

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte

jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.

- Pečlivě si přečtete všechny instrukce před ovládáním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky. Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přívodním kabelem apod.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.

- Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou, moukou nebo jinou surovinou. Vibrace během provozu mohou způsobit pohyb spotřebiče.
- Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby. Umístěte spotřebič minimálně 10 cm od stěn. Tím zabráníte možné změně barvy povrchu z produkovaného tepla.
- Vždy stavte spotřebič na stabilní a teplovzdorný povrch. Nepoužívejte spotřebič na povrchu opatřeném látkou, blízko záclon nebo jiných hořlavých látek.

- Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Víko a vnější plášť se mohou během použití zahřívat.
- Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Nechte spotřebič zcela vychladnout před jeho vyčištěním.
- Otvory pro únik páry jsou velmi horké během provozu. Nepokládejte žádné předměty na víko.
- Nezakrývejte ventilační mřížku, pokud je spotřebič v provozu.
- Použijte speciální kuchyňské rukavice při vyjímání horké formy na chleba, chleba nebo marmelády.
- Budte zvláště opatrní, pokud naléváte marmeládu z formy, může být extrémně horká.
- Nevkládejte žádné suroviny přímo do spotřebiče. Vždy vkládejte suroviny do formy na chleba.

- Do dávkovače na sušené ovoce a ořechy nelijte žádnou tekutinu.
- Nevkládejte prsty ani ruce do spotřebiče, když je v provozu. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi.
- Spotřebič vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením.
- Neponořujte formu na chleba do vody ani jiné tekutiny. V opačném případě hrozí poškození volných částí hřídele. Myjte pouze vnitřní povrch formy.
- Nenechávejte víko otevřené příliš dlouhou dobu.
- Vždy se ujistěte, že jste vyjmuli hnětací hák z chleba před jeho nakrájením.
- Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič

neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemísťujte jej ani s ním nijak nemanipulujte, pokud je v provozu.

- Vyvarujte se polítí přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
- Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
- V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.
- Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku

přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.

- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem Sage®.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického

obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými

či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujiících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku,

nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.

- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čistění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obratě se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.



VAROVÁNÍ

VÍKO A VNĚJŠÍ PLÁŠŤ SE MOHOU BĚHEM PROVOZU ZAHŘÍVAT.



VAROVÁNÍ

OTVORY PRO ODVOD PÁRY JSOU VELMI HORKÉ, POKUD JE SPOTŘEBIČ V PROVOZU.



UPOZORNĚNÍ.

Horký povrch

NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ. TEPLOTA PŘÍSTUPNÝCH POVRCHŮ MŮŽE BÝT VYŠŠÍ, JE-LI SPOTŘEBIČ V ČINNOSTI I NĚJAKÝ ČAS PO JEHO VYPNUTÍ.



POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být

důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.



Výrobek je v souladu s požadavky EU.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazuje si právo na jejich změnu.

Anglická verze je původní verze.
Česká verze je překlad původní verze.

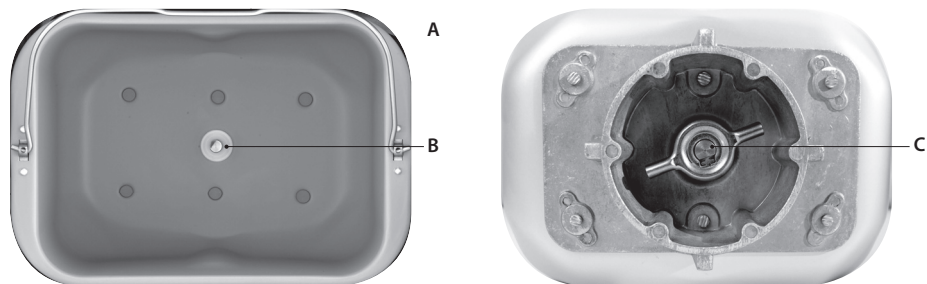
Adresa výrobce: HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road, Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozce do EU:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany,
Czech Republic

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ
UCHOJTE TYTO INSTRUKCE**



Popis vašeho nového spotřebiče



- A. Forma na chleba opatřená nepřilnavým povrchem
- B. Hnací hřídel (uvnitř formy na chleba)
- C. Unašeč (ve spodní části formy na chleba)
- D. Nerezové provedení
Vnitřní prostor na formu obsahuje topné těleso a hnací mechanismus.
- E. Automatický dávkovač na sušené ovoce a ořechy
- F. Průzor
- G. Vyjímatelné víko
- H. Ventilační mřížka
- I. Držák na kuchařku a na uložení přívodního kabelu
- J. Tlačítko WEIGHT|TEMP / UNITS
Stiskněte toto tlačítko pro přepínání mezi výchozím metrickým systémem teploty a hmotnosti (°C a kg) a angloamerickými jednotkami (°F a libry).





K. Tlačítko BEEPER

Stiskněte toto tlačítko  pro vypnutí zvukového upozornění.

L. Tlačítko LIGHT

Toto tlačítko slouží k osvětlení vnitřního prostoru pekárný.

M. Podsvětlený LCD displej

N. Tlačítko DELAY START

Slouží pro nastavení funkce odloženého startu a určení doby, kdy má být chleba upečen. Pekařna se automaticky spustí v příslušném čase.

O. Tlačítko MODIFY

Slouží k úpravě výchozích teplot, časů pro jednotlivé fáze přípravy chleba.

P. Tlačítko CANCEL

- Před zapnutím programu se stisknutím vrátíte na hlavní nabídku.
- Po zapnutí programu stisknutím a podržením program zrušíte.

Q. Tlačítko START|PAUSE

- Stiskněte pro zapnutí programu.
- Stiskněte a podržte pro přerušení programu.
Na LCD displeji se rozblíká „PAUSE“ (Přerušení), dokud nestisknete tlačítko znovu pro obnovení chodu.

R. Otočný ovladač SELECT

(otáčením vybíráte, stisknutím potvrzujete)

- Vybíráte ze 14 programů, 3 stupňů propečení kůrky a 4 velikostí bochníku.
- Použijte společně s tlačítkem MODIFY, abyste změnili výchozí teplotu a časy u jednotlivých fází přípravy chleba.

S



Sklopená pozice

Vzpřímená pozice

S. Sklopný hnětací hák

Používá se při hnětení těsta.

Vždy se ujistěte, že je sklopný hnětací hák vložen ve vzpřímené pozici pro správné smíchání během fáze knead 1 (1. hnětení). Hnětací hák se automaticky sklopí a poté zase uvede do vzpřímené pozice při knead 2 (2. hnětení), rise (kynutí) a punch-down (přeložení). Hnětací hák se automaticky sklopí před fází bake (pečení), aby se minimalizoval otvor ve spodní části bochníku.



POZNÁMKA

Ačkoliv se hnětací hák automaticky sklopí před fází bake (pečení), aby se minimalizoval otvor ve spodní části bochníku, můžete jej před fází pečení vyjmout, aby byl otvor co nejmenší.

T. Pevný hnětací hák

Slouží pro přípravu marmelády.



POZNÁMKA

Forma na chleba a sklopný hnětací hák jsou spotřební zboží. Jejich záruka je omezena.

T



Pevný hnětací hák



Ovládání vašeho nového spotřebiče

ZÁKLADNÍ PRŮVODCE PEČENÍ CHLEBA

- Před prvním použitím odstraňte z pekárny veškeré obaly a reklamní štítky/etikety včetně ochranné fólie na displeji. Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a napájecí kabel odpojený od zdroje energie.
- Otřete vnější povrch pekárny měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete dosucha.
- Otřete vnitřní povrch formy na chleba měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Opatrně opláchněte a otřete dosucha. Neponořujte formu na chleba do vody ani jiné tekutiny. V opačném případě hrozí poškození volných částí hřídele. Myjte pouze vnitřní povrch formy.
- Omyjte sklopný a pevný hnětací hák v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky. Opláchněte a otřete dosucha.

1. Vyjmutí formy na chleba

- a. Postavte pekárnu na rovný a suchý povrch, např. na kuchyňskou linku. Ujistěte se, že je přívodní kabel odpojený od sítě zásuvky.
- b. Otevřete víko a vyjměte formu na chleba z pekárny pomocí rukojeti směrem nahoru.
- c. Pokud se forma zablokuje, pusťte rukojeť a vyjměte ji uchopením za hrany formy.

2. Vložení sklopného hnětacího háku nebo pevného háku

- a. Podle vybraného programu vložte do formy hák (sklopný nebo pevný). Pro výběr háku se řiďte instrukcemi v předchozí části návodu.



POZNÁMKA

Vždy vyjměte formu na chleba z pekárny před vložením háku a surovin. Tím zajistíte, že se suroviny nedostanou do vnitřního prostoru pekárny na topné těleso a hnací mechanismus.

- b. Ujistěte se, že na hnací hřídeli uvnitř formy ani ve štěrbinách háků (včetně otvoru tvaru písmene „D“ a oblasti závěsu) nezůstaly zbytky chleba nebo surovin z předchozího pečení.
- c. Zarovnejte hák s otvorem tvaru písmene „D“ s hnací hřídelí, rovněž tvaru písmene „D“, uvnitř formy. Pevně nasadte. Háček by měl otáčet společně s hnací hřídelí, sklopná část by měla zůstat pohyblivá. Je důležité, abyste hák správně nasadili na hnací hřídel, tím zajistíte, že se suroviny řádně smíchají a vyhnětou.

Hák



Hnací hřídel

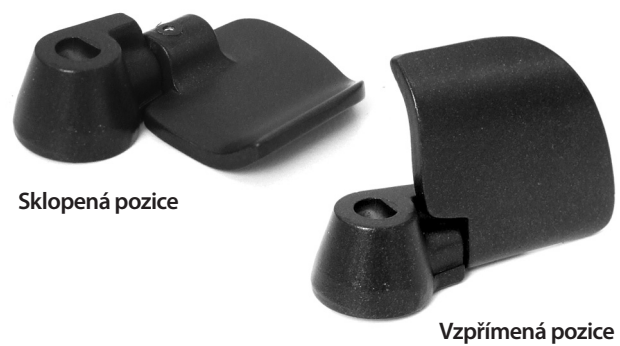


Pevně nasadte



- d. Při použití sklopného hnětacího háku se ujistěte, že je vložený ve vzpřímené pozici pro správné smíchání surovin během fáze knead 1 (1. hnětení).

- e. Hnětací hák se automaticky sklopí a poté zase uvede do vzpřímené pozice při knead 2 (2. hnětení), rise (kynutí) a punch-down (přeložení). Hnětací hák se automaticky sklopí před fází bake (pečení), aby se minimalizoval otvor ve spodní části bochníku.

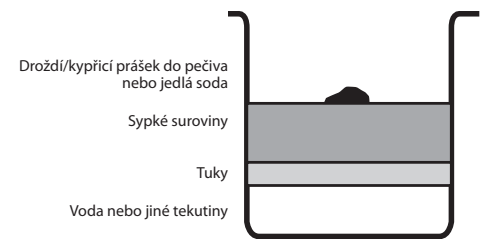


3. Vložení surovin do formy

- a. Před vložením surovin do formy se ujistěte, že:
 - **Jsou čerstvé.** Zvláště čerstvá mouka a droždí jsou důležité – zkontrolujte datum spotřeby uvedené na balení. Jak zkontrolovat čerstvost droždí se dozvíte v další části návodu „Něco o surovinách“.
 - **Jsou přesně zváženy.** Řiďte se instrukcemi v další části návodu „Něco o surovinách“.

- **Mají správnou teplotu.** Pokud není v receptu uvedeno jinak, všechny tekutiny by měly být teplotu 27°C a sypké suroviny by měly mít pokojovou teplotu 20°C – 25°C. Příliš nízká nebo příliš vysoká teplota může znehodnotit droždí a chleba by mohl nedostatečně nebo vůbec vykynout.

- b. Do formy vložte suroviny v pořadí uvedeném v receptu, aby se suroviny dobře smíchaly a těsto správně nakynulo. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z okraje formy a z vnější části. Ujistěte se, že je vnější povrch formy čistý a suchý.



POZNÁMKA

Formu neplňte příliš malým nebo příliš velkým množstvím surovin, chleba by se nemusel správně smíchat. Recepty uvedené v naší eKuchařce * jsou vhodné pro 0,5kg až 1,25kg bochníky chleba. Nicméně při tvorbě vlastního receptu se řiďte obecným pravidlem, a to minimální množství mouky je 300 g a maximální množství je 750 g. Při přípravě marmelády je obecným pravidlem, že 500 g ovoce je maximální povolené množství. Na 500 g ovoce budete potřebovat asi 295 g– 375 g bílého cukru a 2 lžičce pektinu v prášku.

* eKuchařku si můžete stáhnout na našich internetových stránkách www.sageappliances.cz.

4. Vložení formy do pekárný

- a. Zarovnejte unašeč ve spodní části formy s hnacím mechanismem uvnitř pekárný. Podle potřeby otočte unašečem, abyste jej zarovnali s hnacím mechanismem. Pevně zatlačte formou směrem dolů.
- b. Je důležité, aby byla forma správně nasazena na hnací hřídel, tím zajistíte správnou činnost hnětačího háku.
- c. Zavřete víko. Neotvírejte víko během provozu, pokud není v receptu uvedeno jinak, např. abyste zkontrolovali konzistenci těsta během fáze kynutí nebo potřeli těsto glazurou / polevou a přidali navrch semínka během fáze pečení. Řiďte se instrukcemi v další části návodu „Funkce PAUSE“ (Přerušení).

5. Naplnění dávkovače na sušené ovoce a ořechy

Automatický dávkovač na sušené ovoce a ořechy uvolňuje sušené ovoce, ořechy, čokoládové kousky, semínka nebo jiné vhodné suroviny do těsta v předem naprogramovaný čas během fáze hnětení. Pokud by byly přidány před tímto okamžikem, nadměrné hnětení by způsobilo, že by suroviny znehodnotily, než aby si zachovaly svůj tvar a chuť v těstě.


- a. Otevřete víčko automatického dávkovače. Mírným zatlačením na dno dávkovače zkontrolujte, že je dávkovač zespodu zavřený před vložením surovin. Maximální množství je 120 g. Pokud je otevřený, řiďte se instrukcemi v další části návodu „Řešení potíží“.
- b. Ujistěte se, že je forma vložena do pekárný a víko je zavřené. Pokud byste přidávali suroviny do dávkovače, když by forma nebyla umístěna v pekárně nebo by bylo víko otevřené, hrozí, že by suroviny mohly spadnout do vnitřní části pekárný během fáze pečení.

c. Vždy pamatujte:

- Suroviny by měly mít takovou velikost, aby nepropadly ventilačními otvory ve spodní části dávkovače. Doporučujeme před vložením oddělit od sebe suroviny, které by se k sobě mohly přilepit, jako jsou rozinky a další sušené ovoce.
 - Do dávkovače nelijte tekutiny.
 - Kandované sušené ovoce, jako jsou třešně, zázvor, ananas apod. je třeba omýt a dobře osušit kuchyňskou utěrkou před vložením do dávkovače. Lepivé suroviny je možné také poprášit moukou.
 - Nakládání surovin nebo suroviny v plechovkách, např. olivy, sušená rajčata apod. je třeba řádně scedit a osušit kuchyňskou utěrkou před vložením do dávkovače.
 - Doporučujeme, abyste po každém použití čistili dávkovač měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě.
- d. Dávkovač automaticky uvolní suroviny do těsta u programů BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE a u všech DOUGH programů. Během přípravy těsta můžete slyšet, jak se dno dávkovače otevřelo a suroviny se vysypaly do těsta. Jedná se o normální jev. Tak dávkovač automaticky přidává suroviny do těsta.



TIP

Pokud chcete přidat více než 120 g surovin, otevřete víko a přidejte suroviny ručně, jakmile zazní zvukové upozornění „add-in“. Ujistěte se, že je zvukové upozornění zapnuté – na LCD displeji by neměl svítit symbol . Není třeba stisknout a podržet tlačítko **CANCEL** pro přidání suroviny, jelikož tímto byste zrušili celý program.

6. Zapojení zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky

- Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
- Zazní zvukový signál a LCD displej se rozsvítí. Zobrazí se výběr programů a kurzor ukazuje na výchozí program BASIC.

7. Výběr programu

- Otáčejte ovladačem **SELECT**, dokud se kurzor nezastaví u vámi preferovaného programu. Stiskněte ovladač **SELECT** pro potvrzení výběru.
- Pokud byste omylem vybrali nesprávný program, stiskněte tlačítko **CANCEL** pro návrat do hlavní nabídky a znovu vyberte program.

8. Výběr stupně propečení kůrky

- Pokud má zvolený program možnost výběru stupně propečení kůrky, na LCD displeji bude blikat „CRUST“ a výchozí stupeň. Pro změnu stupně otočte ovladačem **SELECT**, dokud se kurzor nezastaví u preferovaného stupně propečení kůrky – LIGHT (mírně propečená kůrka, světlý chleba), MEDIUM (středně propečená kůrka, zlatavý chleba) nebo DARK (velmi propečená kůrka, tmavý chleba). Stiskněte ovladač **SELECT**. Stupeň propečení kůrky je možné upravit u programů BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a GLUTEN FREE.
- Pokud byste omylem vybrali nesprávný stupeň, stiskněte tlačítko **CANCEL** pro návrat do hlavní nabídky a znovu vyberte stupeň propečení kůrky.

9. Výběr velikosti bochníku

- Pokud má zvolený program možnost výběru velikosti bochníku, na LCD displeji bude blikat „SIZE“ a výchozí velikost bochníku. Pro změnu nastavení otočte ovladačem **SELECT**, dokud se kurzor

nezastaví u preferované velikosti bochníku – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg nebo 1,25 kg. Stiskněte ovladač **SELECT** pro potvrzení. Velikost bochníku je možné upravit u programů BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF a SWEET. U programu GLUTEN FREE je možné vybrat jen možnosti 1,0 kg a 1,25 kg.

- Pokud byste omylem vybrali nesprávnou velikost bochníku, stiskněte tlačítko **CANCEL** pro návrat do hlavní nabídky a znovu vyberte velikost bochníku.





POZNÁMKA



Ačkoliv je možné v pekárně připravit bochníky o velikosti 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg nebo 1,25 kg, doporučujeme vybrat větší velikost, abyste dosáhli vyváženého a chutného chleba. Množství surovin 0,5 kg nemusí zaplnit formu do ideálního objemu. Toto se převážně stává u celozrnných chlebů nebo jiných chlebů se speciálními surovinami. To je jeden z důvodů, proč některá nastavení mají omezenou nebo vůbec žádnou možnost výběru velikostí bochníku. Velikosti bochníků – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg a 1,25 kg – jsou pouze orientační. Různé suroviny ovlivní vlastní hmotnost a velikost pečeného chleba.



Příklad:



- 0,5 kg chleba se sušeným ovocem a ořechy bude těžší než 0,5 kg chleba bez přidaných surovin.
- 0,5 kg 100% celozrnný chleba bude menší než 0,5 kg běžný bílý chleba, neboť celozrnná mouka nekyně tolik jako hladká mouka.




PŘEHLED PROGRAMŮ



NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNIKU	DALŠÍ INFORMACE
CUSTOM (Vlastní program)	Závisí na vybraném nastavení.	Tento program vám umožní upravit přednastavené a doporučené teploty a časy u fází předehřátí, hnětení, kynutí, přeložení, pečení a udržení v teple, aby přesně odpovídaly speciálnímu receptu nebo vašim osobním preferencím. Uloží se pak v paměti pekárny. Tento program je zvláště vhodný, pokud oblíbený recept na chleba připravujete často. Případně u pokročilejších uživatelů pekárny vám toto umožní zkoušet různé značky a typy mouky, množství droždí, pečení v různé nadmořské výšce a za různých klimatických podmínek. Např. ve vlhkém prostředí můžete dobu kynutí zkrátit.	Závisí na vybraném nastavení.	Závisí na vybraném nastavení.	Použití nastavení CUSTOM.
BASIC (Základní program)	Sklopný hnětací hák 	Toto je univerzální program pro bílý chleba, celozrný chleba a celozrný chleba s více než 50% chlebové mouky. Používejte tento program pro pečení chleba z chlebových směsí.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „BASIC“.
BASIC RAPID (Rychlý základní program)	Sklopný hnětací hák 	Toto je univerzální program pro bílý chleba, celozrný chleba a celozrný chleba s více než 50% chlebové mouky. Používejte tento program pro pečení chleba z chlebových směsí. Lepších výsledků dosáhnete použitím delších nastavení, abyste dosáhli optimální textury. Při použití programu RAPID u speciálních receptů v této části snižte množství soli o ¼ čajové lžičky a zvýšte množství droždí o ¼ čajové lžičky. Tato úprava je vhodná u všech receptů.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „BASIC“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNIKU	DALŠÍ INFORMACE
WHOLE WHEAT (Celozrný chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba, který obsahuje 50% celozrné mouky nebo speciálního druhu mouky, jako je žitná nebo pohanková. Vzhledem k vlastnostem surovin je chleba pečený na program WHOLE WHEAT obecně menší s hutnější střídkou než chleba pečený na program BASIC. Abyste dosáhli stejných výsledků jako u programu BASIC, má program WHOLE WHEAT fázi preheat (předehřátí), která ohřívá suroviny, aby mohlo droždí optimálně vzejít. Tato fáze také umožňuje těžkým zrnům a moukám absorbovat tekutinu před jejich změknutím a nabobtnáním pro správnou produkci lepku.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „WHOLE WHEAT“.
WHOLE WHEAT RAPID (Rychlý celozrný chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba, který obsahuje 50% celozrné mouky nebo speciálního druhu mouky, jako je žitná nebo pohanková. Oproti programu WHOLE WHEAT jsou všechny 3 fáze rise (kynutí) programu WHOLE WHEAT RAPID zkráceny a sloučeny do jedné asi hodinové fáze. Lepších výsledků dosáhnete použitím dalších nastavení, abyste dosáhli optimální textury. Při použití programu RAPID u speciálních receptů v této části snižte množství soli o ¼ čajové lžičky a zvýšte množství droždí o ¼ čajové lžičky. Tato úprava je vhodná u všech receptů.	LIGHT MEDIUM DARK	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „WHOLE WHEAT“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNÍKU	DALŠÍ INFORMACE
GLUTEN FREE (Bezlepkový chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba z bezlepkové mouky, jako je rýžová mouka, tapioková mouka, bramborová mouka, pohankový mouka, arrowroot apod. Vzhledem k vlastnostem surovin je konzistence těsta vlhčí a hutnější, lepkavá než u klasického chlebového těsta. Je důležité, abyste bezlepkové těsto nezpracovávali příliš dlouho, neboť pružnost těstu dodává právě lepek, který u takové mouky chybí. Z tohoto důvodu v porovnání s programem BASIC je zde kratší doba hnětení a kynutí a z důvodu vyšší vlhkosti je teplota pečení vyšší.	LIGHT MEDIUM DARK	1,0 kg 1,25 kg Vzhledem k vlastnostem bezlepkové mouky velikosti 0,5 kg a 0,75 kg by nenaplnily formu dostatečně, abyste dosáhli ideální velikosti. Z tohoto důvodu je volba omezena.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „GLUTEN FREE“.
CRUSTY LOAF (Křupavý chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba s nízkým obsahem tuku a cukru s křupavou kůrkou, jemnou texturou a lahodnou střídka. Takové chleby jsou občas označovány jako „francouzské, rustikální nebo venkovské“. V porovnání s programem BASIC jsou doby kynutí a pečení delší, také teplota je vyšší, abyste dosáhli křupavé kůrky a jemnější struktury.	Není možné zvolit. CRUSTY LOAF program je plně přednastaven s doporučeným stupněm propečení kůrky. Tlačítko MODIFY je možné použít k úpravě teploty a času pečení. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „CRUSTY LOAF“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNIKU	DALŠÍ INFORMACE
SWEET (Sladký chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba bohatého na cukry, tuky a bílkoviny. Vzhledem ke vlastnostem surovin mají sladké chleby bohaté na cukry, tuky a bílkoviny tendenci rychleji tmavnout. Z tohoto důvodu je teplota pečení tohoto programu v porovnání s programem BASIC nižší.	Není možné zvolit. SWEET program je plně přednastaven s doporučeným stupněm propečení kůrky, které zamezuje přílišnému opečení chleba bohatého na cukry, tuky a bílkoviny. Tlačítko MODIFY je možné použít k úpravě teploty a času pečení. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „SWEET“.
YEAST FREE (Chleba bez droždí)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro pečení chleba, který obsahuje prášek do pečiva nebo pečící sodu. Takové chleby mají texturu podobnou koláči a jsou občas nazývány jako rychlé chleby, chleba ze šlehaného těsta nebo chleba z koláčového těsta. Použijte tento program pro pečení kukuřičného chleba z balené směsi, rychlého chleba a koláčových směsí. V porovnání s programem BASIC přejde program YEAST FREE od hnětení přímo k pečení – vynechá se tak fáze kynutí, jelikož není obsaženo droždí.	Není možné zvolit. Stejně jako těsto na koláč vyžadují chleby bez droždí určitou teplotu a dobu pečení k vytvoření daného stupně propečení. Z tohoto důvodu není možné vybrat stupeň propečení. Tlačítko MODIFY je možné použít k úpravě teploty a času pečení. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“.	Není možné zvolit. Stejně jako těsto na koláč obsahují chleby bez droždí předem stanovené množství surovin na přípravu chleba o předem dané velikosti. Z tohoto důvodu není možné zvolit velikost bochníku.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „YEAST FREE“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNIKU	DALŠÍ INFORMACE
DOUGH (Těsto – použijte tento program pro přípravu těsta na chleba)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro přípravu těsta na chleba, které je třeba vytvarovat v ruce, abyste dosáhli tradičního tvaru nebo specifické přípravy – bagetky, kulaté chleby, pletence, závitky, chlebové tyčinky, bagely apod. – poté pečte pomocí programu BAKE ONLY (pouze pečení) nebo v troubě. Tento program smíchá suroviny, poté přijde fáze hnětení a 1. kynutí. Na konci programu je třeba těsto vyjmout, vytvarovat a poté nechat znovu vykynout před pečením.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „DOUGH“.
DOUGH-PIZZA (Těsto na pizzu)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro přípravu těsta na pizzu a focaccia. V porovnání s programem DOUGH-BREAD má program DOUGH-PIZZA kratší fázi 1. kynutí, neboť není třeba těsto nechat kynout příliš dlouho, což je charakteristické pro těsto na pizzu. Jediný rozdíl mezi kůrkou pizzy a focaccia je ten, že namísto okamžitého pečení pizzy po jejím vytvarování, abyste dosáhli tenké, křupavé kůrky, je focaccia ponechána stranou pro další kynutí před pečením. Z tohoto důvodu je třeba těsto na pizzu vyjmout, vytvarovat a poté upéct, zatímco těsto na focaccia je třeba vyjmout, vytvarovat a nechat ještě vykynout před pečením.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „DOUGH-PIZZA“.
DOUGH-PASTA (Těsto na těstoviny)	Sklopný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro přípravu těsta na těstoviny. V porovnání s programy DOUGH-BREAD a DOUGH-PIZZA neobsahuje tento program fázi kynutí, neboť zde není přítomno droždí. Na konci programu je třeba těsto vyjmout a nechat odležet při pokojové teplotě před zpracováním.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „DOUGH-PASTA“.

NASTAVENÍ	HÁK	POPIS	STUPEŇ PROPEČENÍ	VELIKOST BOCHNÍKU	DALŠÍ INFORMACE
BAKE ONLY (Pouze pečení)	Sklopný hnětací hák 	Tento program se používá: K úpravě stupně propečení kůrky už upečeného a vychladlého chleba. Trvá to jen několik minut, proto je třeba pravidelně kontrolovat. Ohřátí upečeného a vychladlého chleba. Pečení chleba, který byl ručně vytvarován. Rozpuštění nebo opečení surovin na povrchu chleba. Doba pečení a teplota se pohybují v rozmezí 1:00 min.–2:00 hod., 50–60 °C. POZNÁMKA: Vzhledem k malému vnitřnímu prostoru pekárný a bezprostřední blízkosti topného tělesa je teplota pečení nižší v porovnání s tradiční kuchyňskou troubou, nicméně je dostatečně vysoká, aby účinně a rovnoměrně upekla chleba.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Použijte nastavení BAKE ONLY s jednou z technik přípravy chleba v ruce uvedené v tomto návodu.
JAM (Marmeláda)	Pevný hnětací hák 	Tento program je vhodný pro přípravu marmelád a džemů z čerstvého ovoce. Tvoří výborný doplněk k čerstvě upečenému chlebu. Pekárna je ideální pro přípravu marmelády, neboť hák neustále míchá suroviny.	Není možné zvolit.	Není možné zvolit.	Pomocí tlačítka MODIFY si můžete zobrazit teploty a časy. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce MODIFY (str. 32)“. U receptů se řiďte částí „JAM“.

10. Spuštění pekárny

Pekárna je nyní připravena k zapnutí, automatickému vypočítání doporučené teploty a časů pro fáze preheat (předehřátí), knead (hnětení), rise (kynutí), punch-down (přeložení), bake (pečení) a keep warm (uchování v teple) na základě vámi vybraných nastavení, stupně propečení kůrky a velikosti bochníku. Na LCD displeji se zobrazí celkový doporučený čas pečení.

- a. Pro úpravu doporučené teploty a doby pro jednotlivé fáze stiskněte tlačítko **MODIFY**.
- b. Pro zapnutí vybraného programu s doporučenými teplotami a časy stiskněte tlačítko **START|PAUSE**. Tlačítko se podsvítí červeně. Jak se program spustí, na LCD displeji se zobrazí zbývající čas do konce programu a indikátor průběhu přípravy bude blikat a bude vás upozorňovat na právě probíhající fázi v rámci programu.
- c. Pro přerušení programu stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE**. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce **PAUSE**“ (Přerušit).
- d. Pro zrušení programu stiskněte a podržte tlačítko **CANCEL**, dokud se LCD displej nevrátí do hlavní nabídky.



POZNÁMKA

Při prvním použití pekárny můžete zaznamenat mírný kouř vycházející z pekárny. Jedná se o vypařování ochranné vrstvy na topném tělese. Jedná se o normální jev, který nemá žádný vliv na výkon pekárny a během používání zmizí.

Pekárna je vybavena bezpečnostní ochrannou pojistkou při přerušení dodávky elektrické energie. Pokud dojde k přerušení dodávky elektrické energie a následné obnově, bezpečnostní ochranná pojistka zajistí, že se program automaticky spustí od momentu, ve kterém se nacházel při přerušení dodávky namísto spuštění programu od začátku. Aby se pojistka aktivovala, je nutné, aby byla pekárna zapnuta alespoň 5 minut před přerušením dodávky energie, a obnova musí nastat do 60 minut po přerušení. Pokud není dodávka obnovena do 60 minut; nebo pokud si nejste jisti, kdy k přerušení došlo; nebo pokud byla přerušena fáze pečení; doporučujeme vyhodit suroviny, zvláště pokud používáte suroviny podléhající zkáze, jako jsou mléčné výrobky, vejce apod.

FÁZE PEČENÍ

FÁZE	POPIS	POZNÁMKA
Preheat (Předehřátí)	Fáze „Preheat“ (Předehřátí) ohřeje suroviny na takovou teplotu, při které se aktivují kvasinky pro následné kynutí těsta. Rovněž umožňuje, aby zrna a mouka absorbovaly tekutiny před jejich změknutím a následným kynutím. Během této fáze se hnětací hák nepohybuje.	Tato fáze je dostupná pouze u programů WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a JAM.
Knead 1 (1. hnětení)	Fáze „knead 1“ (1. hnětení) rozdělí kvasnice a bílkoviny v mouce spustí proces tvorby lepku. Během této fáze se bude hák pomalu otáčet.	Průzor se může zamlžit. Jedná se o normální jev a během programu zmizí. V rozích formy se mohou nahromadit hrudky a nezpracované suroviny. Jedná se o normální jev. Během druhého hnětení se i tyto suroviny zpracují.
Knead 2 (2. hnětení)	Fáze „knead 2“ (2. hnětení) řádně promíchá suroviny a postupným hnětením získává těsto svou pružnost. Z těsta se vytvoří bochník. Během této fáze se bude hák rychleji otáčet v obou směrech, tj. po i proti směru hodinových ručiček. Můžete zaznamenat, že se sklopný hnětací hák několikrát v této fázi automaticky sklopil a zase se vrátil zpět do vzpřímené pozice. Právě tato činnost hnětacího háku umožňuje vytvořit z těsta bochník, ve kterém jsou zapracovány i ty nezpracované suroviny z 1. hnětení. 8 minut před koncem 2. hnětení dávkovač na sušené ovoce a ořechy automaticky uvolní obsah dávkovače bez ohledu na to, zda byly do dávkovače vloženy suroviny.	Průzor se může zamlžit. Jedná se o normální jev a během programu zmizí. V rozích formy se mohou nahromadit hrudky a nezpracované suroviny. Buďte trpělivý – chod hnětacího háku po a proti směru hodinových ručiček zajistí, že se suroviny nakonec zapracují do těsta před koncem 2. hnětení. Nicméně pokud je to nezbytné, pomocí gumové stěrky setřete mouku nebo nezpracované suroviny z okrajů formy. To je zvláště důležité, pokud jste zvolili program GLUTEN FREE nebo YEAST FREE. Vlhkost – způsob vážení mouky a tekutiny obsažené v mouce ovlivňují konzistenci těsta. Z tohoto důvodu můžete zkontrolovat těsto asi 5 – 10 minut po spuštění této fáze. Opatrně zdvihněte víko. Prstem zkontrolujte těsto, buďte opatrní, abyste se nezranili o pohybující se hnětací hák. Těsto by mělo být na dotyk měkké a lepkavé. Pokud je těsto příliš suché, přidejte ½ - 1 lžičci vody (o teplotě 27°C). Nechte zapracovat a podle potřeby opakujte. Pokud je těsto příliš vlhké, přidejte 1 lžičci mouky. Nechte zapracovat a podle potřeby opakujte. POZNÁMKA: Těsta z bezlepkové mouky budou vlhčí, hustější a lepivější, zatímco těsta bez droždí se budou více podobat těstu na koláč.

FÁZE	POPIS	POZNÁMKA
Rise 1 Punch down Rise 2 Punch down (1. kynutí přeložení 2. kynutí přeložení)	Během fáze „rise“ (kynutí), tzv. doba aktivace nebo odpočinku těsta, dochází ke kynutí těsta, které nabude na své velikosti. Tato fáze je důležitá, aby se správně rozvinula chuť chleba. Během této fáze se hnětací hák nebude pohybovat. Fáze „rise 1“ (1. kynutí) a „rise 2“ (2. kynutí) jsou odděleny tzv. „punch down“ fázemi (přeložení). Tato fáze je důležitá, aby se uvolnil oxid uhličitý, který se v těstě nahromadil. Během této fáze bude hnětací hák v provozu jen 10 – 15 sekund.	Pokud je těsto nerovnoměrně rozprostřeno ve formě, je třeba jej přemístit do středu formy před fází „rise 3“ (3. kynutí), jinak by byl chleba křivý. To je zvláště důležité u malých chlebů – 0,5 kg a 0,75 kg. TIP: I když se sklopný hnětací hák automaticky sklopí před pečením, aby byl otvor ve spodní části chlebu co nejmenší, můžete i hák vyjmout. Na začátku fáze „rise 3“ (3. kynutí) zazní zvukové upozornění a na displeji se rozsvítí „remove paddle“ (vyjmout hák). Stiskněte a podržte tlačítko START PAUSE pro přerušení chodu. Pomocí ochranných kuchyňských rukavic opatrně otevřete víko. Vyjměte formu na chleba pomocí rukojeti. Položte formu na drátěnou podložku. Zavřete víko. Vyjměte těsto z formy a odstraňte hnětací hák. Z těsta vytvořte kulatý bochník a vložte jej do středu formy. Formu vložte zpět do pekárně. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko START PAUSE pro obnovu chodu. Je důležité těsto vyjmout a přesunout do středu formy, jakmile zazní zvukové upozornění, abyste zajistili, že těsto při posledním kynutí rovnoměrně nakyne a nebude křivé po upečení. Nedoporučujeme vyjmout hnětací hák u programů GLUTEN FREE a YEAST FREE , neboť těsto se více podobá litému těstu.
Rise 3 (3. kynutí)	Fáze „rise 3“ (3. kynutí) je poslední kynutí před samotným pečením chleba. Na konci této fáze většinou nakynulý bochník téměř vyplní obsah formy a nakynulý chleba přebírá i tvar formy. Proto se této fázi také říká „tvarování“. Během této fáze se hnětací hák nebude pohybovat.	Pokud nakynulý chleba přetéká přes okraj formy, otevřete víko a propíchejte horní část pomocí špejle nebo párátko a nechte jej pomalu splasknout. Tím zabráníte, že se bochník při pečení nepřipalí, nebo těsto neskape na topné těleso.
Bake (Pečení)	Fáze „bake“ (pečení) ovládá dobu pečení a teplotu podle individuálního receptu. Během této fáze se hnětací hák nebude pohybovat.	Z ventilačních otvorů bude vycházet pára. Jedná se o normální jev. Nezakrývejte ventilační otvory ani se nedotýkejte povrchů, které by se mohly zahřát.
Keep Warm (Uchování v teple)	Fáze „keep warm“ (uchování v teple) udržuje teplotu upečeného chleba až 60 minut před automatickým vypnutím. Během této fáze se hnětací hák nebude pohybovat. Pro vypnutí funkce keep warm nebo zkrácení doby uchování v teple postupujte podle instrukcí v části „Funkce MODIFY (str. 32) v další části návodu.“	Abyste neztratili křupavou kůrku upečeného chleba, stiskněte a podržte tlačítko CANCEL a vyjměte chleba před zahájením fáze keep warm (uchování v teple). Během této fáze se mohou strany chleba vydout a zvlhnout nebo může kůrka více ztvrdnout a ztmavnout.

POZNÁMKA: Vzhledem k vlastnostem surovin jsou některé fáze z programu vyjmuty.

11. Vyjmutí formy s upečeným chlebem

- a. Jakmile je program dokončen, zazní zvukový signál a spustí se načítání 60 minut fáze keep warm (uchování v teple). Pokud máte rádi křupavou kůrku, doporučujeme vyjmout formu s upečeným chlebem na začátku této fáze. Stiskněte a podržte tlačítko **CANCEL**. Pomocí ochranných kuchyňských rukavic otevřete víko. Vyjměte formu z pekárný uchopením za rukojeť formy. Položte formu na kovovou mřížku. Nepokládejte horkou formu na utěrku, plastový povrch nebo jiné povrchy citlivé na teplo, neboť může dojít k poškození nebo roztečení takového povrchu.



POZNÁMKA

Povrch spotřebiče včetně víka jsou velmi horké, zatímco je spotřebič v provozu i po jeho použití. Abyste zabránili vzniku popálenin nebo zranění, vždy používejte ochranné kuchyňské rukavice při vyjímání formy s upečeným chlebem z pekárný, při vyjímání chleba z formy nebo marmelády z formy.

- b. Pokud nestisknete tlačítko **CANCEL** po dokončení fáze pečení, pekárna se automaticky přepne do fáze KEEP WARM (uchování v teple). Během této fáze udržuje pekárna teplotu upečeného chleba až 60 minut před automatickým vypnutím. Během této fáze se bude na LCD displeji načítat čas fáze, abyste věděli, jak dlouho je chleba uchovávan v teple. Funkce Keep warm je aktivní u programů: BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET a YEAST FREE. Pokud potřebujete funkci vypnout nebo zkrátit dobu, postupujte podle instrukcí v části „Funkce MODIFY“ (str. 32) v další části návodu.



POZNÁMKA

Abyste neztratili křupavou kůrku upečeného chleba, vyjměte chleba před fází keep warm. Během této fáze se mohou strany chleba vydout a zvlhnout nebo může kůrka více ztvrdnout a ztmavnout.

12. Vyjmutí chleba z formy

- a. S nasazenými ochrannými kuchyňskými rukavicemi držte rukojeť v jedné ruce a otočte formou vzhůru nohama na kovovou mřížku. Opatrně formou zatřeste, abyste chleba z formy uvolnili. Hnětací hák by měl zůstat ve formě na chleba. Pokud se zapekl do chleba, opatrně jej vyjměte pomocí nekovového náčiní, buďte opatrní, abyste hák nepoškodili.



TIP

Pokud nejde chleba snadno vyjmout z formy, s nasazenými ochrannými kuchyňskými rukavicemi položte formu na stranu, otočte několikrát unašečem ve spodu formy. Tím uvolníte hnětací hák z upečeného chleba. Pokud byste unašečem otáčeli příliš dlouho, mohl by se hnětací hák dostat hlouběji do chleba a vytvořit nežádoucí velký otvor.



- b. Nechte chleba vychladnout na kovové mřížce asi 20 minut před nakrájením.
Výjimkou je chleba bez droždí (také známý jako rychlý chleba, chleba ze šlehaného těsta nebo chleba z koláčového těsta).
Nechte takový chleba asi 20 minut ve formě na kovové mřížce před jeho vyjmutím a poté nechte 15-30 minut vychladnout před nakrájením.



VAROVÁNÍ

VŽDY POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ KUCHYŇSKÉ RUKAVICE PŘI MANIPULACI S FORMOU, HÁKEM A CHLEBEM, NEBOŤ MOHOU BÝT VELMI HORKÉ. VŽDY ODSTRAŇTE HÁK Z CHLEBA PŘED JEHO NAKRÁJENÍM. NIKDY NEPOUŽÍVEJTE KOVOVÉ NÁČINÍ K ODSTRANĚNÍ HÁKU Z CHLEBA.

13. Odpojení od sítě

- a. Zatímco chleba chladne, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.



POZNÁMKA

Pokud chcete připravovat další chleba, nechte pekárnou alespoň 1 hodinu vychladnout před opětovným zapnutím. Otevřete nebo odstraňte víko pro rychlejší vychladnutí vnitřního prostoru pekárně. Pokud je pekárna příliš horká, zobrazí se na LCD displeji chybové hlášení. Pékárnu nebudete moci zapnout, dokud nezchladne na správnou provozní teplotu pro hnětení. Postupujte podle instrukcí v části „Řešení potíží“.

- b. Pomocí ochranných kuchyňských rukavic sejměte hnětací hák z hnací hřídele uvnitř formy na chleba. Neodstraňujte hnětací hák holými rukama, neboť je velmi horký. Pokud je těžké hnětací hák vyjmout, nalijte do formy trochu horké vody a kapku kuchyňského prostředku na mytí nádobí, nechte stát asi 10-20 minut, až se odmočí napečené těsto nebo zbytky drobečků.



POZNÁMKA

Nikdy neponořujte formu do vody, protože to může narušit volný pohyb unašeče a hnací hřídele. Omyjte pouze vnitřní povrch formy na chleba.

- c. Postupujte podle instrukcí v části „Péče a čištění“.

14. Nakrájení chleba

- a. Když je chleba dostatečně vychladlý, přeneste je na prkénko.



TIP

Nechte chleba vychladnout asi 20 minut (i déle) před jeho nakrájením. Tím uvolníte páru. Výjimkou jsou chleby bez droždí. Pokud si přejete podávat chleba teplý, zabalte jej do fólie a ohřejte v troubě.

- b. Ujistěte se, že jste odstranili hnětací hák z upečeného chleba. Nakrájejte chleba pomocí nože na chleba nebo pomocí elektrického nože na chleba. Standardní ploché nože mohou střídku chleba potrhát. Pokud chcete mít obdélníkové plátky chleba, nakrájejte jej podél delší strany.

15. Skladování chleba

- Chleba zakryjte a skladujte při pokojové teplotě až 3 dny. Použijte těsnící plastové sáčky, plastové nádoby nebo boxy na chleba. Jelikož domácí chleba neobsahuje žádné konzervační prostředky, může rychleji vysychat a okorat v porovnání s chleby z obchodu.
- Pro delší skladování vložte chleba do plastového sáčku, vysajte z něj vzduch a poté vložte do mrazáku. Chleba můžete skladovat v mrazáku až 1 měsíc.

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

FUNKCE PAUSE (PŘERUŠIT)

Použijte funkci **PAUSE** (Přerušit) pouze v nutných případech. Těsto na chleba je možné vytvarovat ručně, např. spletený chleba s ozdobnou kůrkou, rolovaný nebo vrstvený chleba se sladkým nebo pikantním obsahem, nebo pomazaný různou glazurou, drobenkou a polevou.

Pro přerušení programu stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE**. Na LCD displeji se rozblíká „**PAUSE**“, dokud nestisknete znovu tlačítko **START|PAUSE** a neobnovíte program.



POZNÁMKA

Funkci **PAUSE** není možné zvolit během fáze keep warm.



Nápady a tipy

Ozdobná kůrka

1. Připravte si vejce. Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody.
2. Na začátku fáze „Bake“ (pečení) stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení programu.
3. Otevřete víko.
4. S formou uvnitř pekárny pomocí velmi ostrého nože vyřezejte do horní části těsta ozdobný vzorek (pruhy, cik-cak vzor, kříž apod.). Opatrně potřete horní část rozšlehaným vejcem, buďte opatrní, abyste nerozlili vajíčko do vnitřního prostoru pekárny. Pracujte rychle, aby neuniklo příliš mnoho tepla.
5. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro obnovu chodu programu.

Spletený chleba

1. Připravte si vejce. Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody.
2. Na začátku fáze „Rise 3“ (3. kynutí) stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení programu.
3. Otevřete víko. Vyměte formu na chleba z pekárny a zavřete víko.
4. Vyměte těsto a hnětací hák z formy.
5. Rozdělte těsto na 3 stejně velké díly. Propracujte a každý díl vyválejte do délky asi 25 cm. Položte vyválené díly vedle sebe na rovný povrch. Začněte raději splétat od středu dílů než od kraje. Jakmile máte spletenou jednu část, otočte chlebem a dokončete i druhou částí. Konce řádně stiskněte, aby se spojily. Opatrně potřete vajíčkem a posypte semínky podle potřeby.
6. Vložte spletený chleba zpět do formy.
7. Vložte formu zpět do pekárny.
8. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro obnovu chodu programu.

Vrstvený chleba z bochánků

1. Připravte si vejce. Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody.
2. Na začátku fáze „Rise 3“ (3. kynutí) stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení programu.
3. Otevřete víko. Vyměte formu na chleba z pekárny a zavřete víko.
4. Vyměte těsto a hnětací hák z formy.
5. Rozdělte těsto na stejně velké díly (12, 18 nebo 24) a každý díl vytvarujte do kulatého bochánku. Tyto naskládejte v jedné vrstvě do formy na chleba. Opatrně potřete vajíčkem a posypte semínky podle potřeby. Stejným způsobem vytvořte k další vrstvy, dokud nezpracujete všechno těsto.
6. Vložte formu zpět do pekárny.

7. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro obnovu chodu programu.

Rolovaný chleba

1. Připravte si vejce. Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody.
2. Na začátku fáze „Rise 2“ (2. kynutí) stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení programu.
3. Otevřete víko. Vyměte formu na chleba z pekárny a zavřete víko.
4. Vyměte těsto a hnětací hák z formy.
5. Na zlehka pomočeném válu vyválejte těsto do obdélníkového tvaru o velikosti asi 20 x 30 cm. Potřete rajčatovou pastou a posypte italskými bylinkami, nakrájeným salámem, černými olivami a strouhaným sýrem. Podélně zarolujte, podobně jako roládu. Konce opatrně složte pod rolovaný chleba a vložte do formy.
6. Vložte formu zpět do pekárny.
7. Zavřete víko. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro obnovu chodu programu. Fáze „rise 3“ (3. kynutí) se spustí a bude následovat fáze pečení.
8. Po asi 15 minutách fáze pečení stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** pro přerušení chodu.
9. Postupujte podle instrukcí v části „Ozdobná kůrka“ v předchozí části návodu.

FUNKCE DELAY START (ODLOŽENÝ START)

Funkce DELAY START (Odložený start) vám umožňuje nastavit čas, ve kterém chcete, aby byl váš chleba upečený. Automaticky se tak spustí doba přípravy. Můžete nastavit odložený start až 13 hodin dopředu.

Přestože je funkce odloženého startu dostupná u všech programů s výjimkou BAKE ONLY a JAM, z našich zkušeností víme, že některé recepty, zvláště pak chleba bez přidaného droždí, se dobře nepromíchají, zatímco ostatní ano. Z tohoto důvodu doporučujeme nejprve vyzkoušet recept s odloženým startem předem, než jej použít přímo pro servírování, např. ráno na snídani.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte funkci odloženého startu, pakliže jsou v receptu suroviny, které rychle podléhají zkáze, jako jsou např. mléčné výrobky, vejce apod. Některé mléčné výrobky a vejce se mohou nahradit jejich sušenými náhražkami, jako jsou sušená vejce, sušené mléko apod. Pokud budete používat tyto sušené náhražky, přidejte do formy na chleba nejprve tekutiny a teprve poté sypké suroviny.

1. Pomocí ovladače **SELECT** vyberte příslušný program, stupeň propečení kůrky a velikost bochníku. Postupujte podle instrukcí v krocích 1 – 9 „ZÁKLADNÍ PRŮVODCE PEČENÍ CHLEBA“.
2. Před stisknutím tlačítka **START|PAUSE** stiskněte tlačítko **DELAY START**. Na LCD displeji se zobrazí „READY IN“ a přednastavená doba přípravy se rozblíká.



POZNÁMKA

Během doby odloženého startu, než se program spustí, se ujistěte, že pokojová teplota není příliš nízká nebo příliš vysoká. Tím zajistíte správný výsledek pečení. Doporučená pokojová teplota je 20°-25°C.

Při použití funkce odloženého startu doporučujeme do formy vkládat suroviny v pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu, a uprostřed mouky vytvoříte malý dolík (dolík nesmí být tak hluboký, aby jím protekla voda, ani se nesmí dotýkat vrstvy soli nebo cukru). Do vytvořeného dolíku vložte droždí. Voda, sůl nebo cukr by mohly aktivovat nebo naopak znehodnotit činnost kvasinek v droždí. Chleba by tak nenakynul.

3. Ovladačem **SELECT** vyberte dobu odloženého startu (až 13 hodin). Poté stiskněte ovladač **SELECT**. Doba, kterou jste nastavili, odpovídá době ukončení programu. Např. pokud jste nastavili 10 hodin, na LCD displeji se zobrazí „READY IN“ a „10:00 HRS“ a chleba bude hotový za 10 hodin.
4. Pokud omylem nastavíte špatný čas, stiskněte tlačítko **CANCEL** pro návrat do hlavní nabídky a začněte znovu.
5. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro spuštění programu s funkcí odloženého startu. Tlačítko se podsvítí červeně, na LCD displeji se zobrazí „READY IN“ a spustí se odpočítávání. V pekárně nebude žádný pohyb. Jakmile nastane doba, ve které se má pekárna spustit, program se automaticky spustí. Na LCD displeji se zobrazí čas, který zbývá do konce zvoleného programu, a současně se rozblíká symbol právě probíhající fáze zvoleného programu.

FUNKCE MODIFY (UPRAVIT)

Přednastavené doporučené teploty a časy jednotlivých fází přípravy preheat (předhřátí), knead (hnětení), rise (kynutí), punch-down (přeložení), bake (pečení) a keep warm (uchování v teple) je možné upravit podle specifického receptu nebo vašich osobních preferencí. Např. pokud máte raději chleba s křupavou kůrkou, můžete navýšit teplotu i dobu pečení.



POZNÁMKA

Upravené teploty a doby se neuloží v paměti pekárny. Naopak po dokončení programu se nastavení pekárny vrátí do původního stavu. Pokud si chcete upravené teploty a doby uložit, postupujte podle instrukcí v části „Funkce CUSTOM (Vlastní program)“.

1. Pomocí ovladače **SELECT** vyberte příslušný program, stupeň propečení kůrky a velikost bochníku. Postupujte podle instrukcí v krocích 1 – 9 „ZÁKLADNÍ PRŮVODCE PEČENÍ CHLEBA“.
2. Stiskněte tlačítko **MODIFY** před stisknutím tlačítka **START|PAUSE**. Na LCD displeji se zobrazí a rozbliká indikátor stavu pekárny a ukazuje vám, jakou fázi je možné upravit, stejně jako teplotu/čas. Pomocí ovladače **SELECT** upravte teplotu a/nebo čas každé fáze.
3. Jakmile máte dokončeno, na LCD displeji se zobrazí nová celková doba trvání programu. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro zapnutí pekárny.



POZNÁMKA

Při použití funkce **MODIFY** je třeba všechny fáze změnit nebo jen potvrdit, pokud chcete změnit jen některé. Když neprojdete skrz celou nabídku a nestisknete tlačítko **START|PAUSE** nebo **CANCEL**, nebudou hodnoty vloženy a program se nespustí.

Fáze mohou být upraveny, pokud jsou v programu přednastavené. Např. u program **BAKE ONLY** není dostupná fáze knead (hnětení), proto tuto fázi nelze upravit.

Podrobnou tabulku s teplotami a časy jednotlivých programů a fází naleznete v zadní části návodu.

Tabulka níže uvádí možné úpravy u každého programu.

FÁZE													
NASTAVENÍ	TEPLOTA PŘEDEHŘÁTÍ	DOBA PŘEDEHŘÁTÍ	DOBA 1. HNĚTENÍ	DOBA 2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ	DOBA 1. KYNUTÍ	STLAČENÍ	DOBA 2. KYNUTÍ	STLAČENÍ	DOBA 3. KYNUTÍ	DOBA PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ	DOBA KEEP WARM
BASIC			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
BASIC RAPID			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
WHOLE WHEAT	16°-5°C	0 min – 1 hod.	0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
WHOLE WHEAT RAPID	16°-5°C	0 min – 1 hod.	0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
GLUTEN FREE			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek			0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
CRUSTY LOAF			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
SWEET			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0-20 sek	0 min-1:40 hod.	0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
YEAST FREE			0 min-1 hod.								0 min-2 hod.	60°-50°C	0 min-1 hod.
DOUGH-BREAD			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.							
DOUGH-PIZZA			0 min-1 hod.	0:00-1:00 hod.	27°-4°C	0 min-1:40 hod.							
DOUGH-PASTA			10 min – 0 min										
BAKE ONLY											0 min-2 hod.	60°-50°C	
JAM	60°-0°C	0 min – 1 hod.									0 min-2 hod.	60°-50°C	

FUNKCE CUSTOM (VLASTNÍ PROGRAM)

Přednastavené doporučené teploty a doby pro jednotlivé fáze přípravy preheat (předhřátí), knead (hnětení), rise (kynutí), punch-down (přeložení), bake (pečení) a keep warm (uchování v teple) je možné upravit podle specifického receptu nebo vašich osobních preferencí. Poté si je můžete uložit do paměti pekárný.

Tento program je vhodný pro váš oblíbený recept na chleba, který pečete často. Případně pro pokročilé uživatele pekárný, neboť vám umožňuje zohledňovat různé varianty surovin, jako jsou různé značky a typy mouky, množství droždí, nadmořská výška a klimatické podmínky apod. Např. ve vlhkém podnebí může být proces kynutí zkrácen.

1. Otočte ovladačem **SELECT**, dokud se na LCD displeji nezobrazí program **CUSTOM**. Stiskněte ovladač **SELECT**.
2. Na LCD displeji se zobrazí „CUSTOM 1“. To znamená, že budete ukládat vlastní program pod číslem 1. Do paměti pekárný je možné uložit až 9 vlastních programů.



TIP

Doporučujeme si zapsat podrobné nastavení včetně teploty, časů jednotlivých fází i receptu ke každému vlastnímu programu. K tomuto účelu slouží část „Přehled receptů pro vlastní programy“ na konci tohoto návodu.

3. Stiskněte tlačítko **MODIFY**. Na LCD displeji se rozblíká „CUSTOM“ a tlačítko **MODIFY** se rovněž rozblíká. Můžete začít s programováním.
4. Pomocí ovladače **SELECT** vyberte program, stupeň propečení kůrky, velikost bochníku a teploty a doby pro jednotlivé fáze přípravy.



TIP

Fáze mohou být upraveny, pokud jsou v programu přednastaveny. Např. u programu **BAKE ONLY** není dostupná fáze knead (hnětení), proto tuto fázi nelze upravit. Pokud z nějakého důvodu potřebujete do programu vložit nebo upravit fázi, která v něm není přednastavena, vyberte si program **WHOLE WHEAT** a použijte jej jako výchozí program. Program **WHOLE WHEAT** vám umožní upravit všechny fáze.



POZNÁMKA

Pokud omylem nastavíte špatnou teplotu nebo čas, postupujte podle kroku 2 v části „Úprava vlastního programu“.

5. Jakmile budete mít upraveny a nastaveny všechny fáze podle vašich preferencí, „CUSTOM“ na displeji a tlačítko **MODIFY** už nebudou blikat. Na LCD displeji se zobrazí nová celková doba trvání programu.
6. Pro zapnutí program stiskněte tlačítko **START|PAUSE**.
7. Případně zapněte funkci odloženého startu tlačítkem **DELAY START**. Ovladačem **SELECT** nastavte dobu odloženého startu a stiskněte ovladač **SELECT**. Zobrazená doba uvádí čas, ve kterém bude chleba upečený. Řiďte se instrukcemi v části „Funkce **DELAY START** (Odložený start)“.

Úprava vlastního programu

Do paměti pekárny je možné uložit až 9 vlastních programů. Jakmile byla paměť zaplněna, stiskněte tlačítko MODIFY a na LCD displeji se zobrazí „REPLACE?“ (Nahradit?).

1. Pokud nechcete vlastní program nahradit jiným programem, stiskněte tlačítko **CANCEL**. Na LCD displeji zmizí „REPLACE?“. Otočte ovladačem **SELECT**, zdali skutečně je paměť plná.
2. Pokud chcete vybraný vlastní program nahradit novým nebo jej jen upravit, stiskněte ovladač **SELECT**. Na LCD displeji se rozblíká „CUSTOM“ a tlačítko **MODIFY** se rovněž rozblíká. Můžete začít s programováním. Pomocí ovladače **SELECT** vyberte program, stupeň propečení kůrky, velikost bochníku, teploty a časy jednotlivých fází. Jakmile budete mít upraveny a nastaveny všechny fáze podle vašich preferencí, „CUSTOM“ na displeji a tlačítko **MODIFY** už nebudou blikat. Na LCD displeji se zobrazí nová celková doba trvání programu.

TIPY NA PŘÍPRAVU CHLEBA

Měření a vážení surovin

U pečení chleba v pekárně je nejdůležitějším krokem přesné měření a vážení. Forma na chleba má omezenou kapacitu, proto musí být suroviny přesně naváženy, aby se zabránilo přetečení těsta do vnitřní prostoru pekárny na topné těleso a také aby výsledný chleba byl správně vykynutý a chuťově výborný. Abyste dosáhli těch nejlepších výsledků, vždy je třeba přesně měřit a vážit suroviny a vložit je do formy v pořadí, jak je uvedeno v receptu. Sypké suroviny by měly mít pokojovou teplotu 20°- 25°C, pokud není uvedeno jinak.

Odměrky na tekutiny

Pro měření tekutých surovin používejte vždy průhledné plastové nebo skleněné odměrky, abyste mohli přesně určit množství. Nepoužívejte neprůhledné plastové nebo kovové odměrky, pokud nemají značení i na vnější straně. Položte odměrku na rovný povrch a zkontrolujte hladinu. Hladina tekutiny musí být zarovnána se značením na odměrce. Nesprávně měření může nepříznivě ovlivnit vyrovnanost surovin v receptu. Tekuté suroviny by měly mít teplotu okolo 27°C, pokud není uvedeno jinak.

Lžice na vážení sypkých surovin

Pro vážení sypkých surovin používejte speciální odměrkové plastové nebo kovové lžice na vážení. Nepoužívejte běžné polévkové lžice. Je důležité vložit suroviny do odměrky volně bez upěchování.

Při použití speciálních odměrkových lžic, jak pro tekuté, tak sypké suroviny, jako jsou droždí, cukr, sůl nebo sušené mléko, je třeba, aby byl povrch vážené suroviny rovný, nesmí být vyboulený. Zarovnejte povrch vážené suroviny pomocí nože nebo rukojeti lžice. I takové množství navíc může nepříznivě ovlivnit vyrovnanost surovin v receptu.

Kuchyňská váha

Abyste dosáhli vždy stálých výsledků, doporučujeme používat kuchyňskou váhu, neboť zajišťuje největší přesnost ve vážení než u odměrek nebo lžic.

Vložte nádobu na váhu, pomocí funkce Tare (pokud je jí váha vybavena) vynulujte váhu a poté nalijte nebo nasypete suroviny do nádoby.

Převodní tabulka

1 lžička	= 5 ml
1 lžice (AUS)	= 20 ml
1 lžice (UK/USA)	= 15 ml
¼ šálku	= 60 ml
1/3 šálku	= 80 ml
½ šálku	= 125 ml
2/3 šálku	= 160 ml
¾ šálku	= 165 ml
1 šálek	= 250 ml

Následující údaje slouží pro obecnou orientaci:

1 šálek chlebové mouky	= 150 g
1 šálek celozrnné mouky	= 150 g
1 šálek hladké mouky	= 150 g
1 lžice másla	= 20 g
2 lžice másla	= 40 g
1 šálek cukru krupice	= 200 g
1 šálek hnědého cukru	= 220 g
1 šálek nasekaných ořechů	= 125 g
1 šálek sušeného ovoce	= 150 g
1 šálek čokoládových kousků	= 190 g

Vážení surovin při vytváření vlastního receptu

Použijte tyto tipy pro snadnější vytvoření nebo úpravu receptu.

Velikost bochníku

Následující údaje slouží pro obecnou orientaci:

Ze 300 g mouky v receptu vytvoříte asi 0,5 kg bochník.

Ze 450 g mouky v receptu vytvoříte asi 0,75 kg bochník.

Ze 600 g mouky v receptu vytvoříte asi 1,0 kg bochník.

Ze 750 g mouky v receptu vytvoříte asi 1,25 kg bochník.

POZNÁMKA

Do formy na chleba nekládejte příliš málo ani příliš mnoho surovin, neboť ani v jednom případě se nemusí suroviny správně smíchat. Recepty v tomto návodu jsou speciálně navrženy a otestovány pro 0,5kg a 0,75kg bochníky, proto můžete trochu přidat nebo ubrat mouku podle výše uvedených pravidel. Nicméně pokud vytváříte vlastní recept, mějte na paměti, že minimální množství mouky 300 g a maximální množství mouky 750 g jsou doporučená množství, aby nedošlo k přetečení těsta přes okraj formy do vnitřního prostoru pekární. U programu JAM se jedná o 500 g ovoce. Na 500 g ovoce budete potřebovat asi 295 – 375 g bílého cukru a 2 polévkové lžíce pektinu v prášku.

Vejsce

Následující údaje slouží pro obecnou orientaci:

1 vejce	= 60 ml
1 vaječný bílek	= 3 lžíce
1 vaječný žloutek	= 1 lžíce
1 vejce	= 3 lžíce náhražky za čerstvé vejce
1 vejce	= 1 lžíce vaječného bílku v prášku + 2 lžíce studené vody vyšlehané do pěny

Mléko

Následující údaje slouží pro obecnou orientaci:

250 g čerstvého mléka = 4 lžíce sušeného mléka + 250 ml vody.

Pro bohatší chuť použijte 5-6 lžic sušeného mléka.

NĚCO O SUROVINÁCH

Kypřicí prášek do pečiva

Kypřicí prášek do pečiva je suché kypřidlo, které se používá ke zvětšení objemu u chlebů bez použití droždí. Tento typ kypřidla nevyžaduje fázi kynutí před samotným pečením, neboť k chemické reakci a následnému zvětšení objemu dochází po smíchání s tekutými surovinami a poté i během pečení. Kypřicí prášek do pečiva v některých receptech může nahradit jedlou sodu.

Jedlá soda

Jedlá soda (bikarbonát sodný) je také kypřidlo, které se používá ke zvětšení objemu. Rovněž nevyžaduje fázi kynutí před pečením, neboť k chemické reakci a následnému zvětšení objemu dochází během pečení. Jedlá soda nemůže být nahrazena kypřicím práškem do pečiva.

Vejsce

Vejce dodávají chlebu chuť, bohatost a jemnost. Tekuté vaječné náhražky, sušená vejce a sušené vaječné bílky mohou nahradit v těstě čerstvá vejce, nicméně všechny suroviny musí mít pokojovou teplotu před vložením do formy, pokud není v receptu uvedeno jinak. Čerstvá vejce nepřidávejte do těsta, pokud chcete zvolit funkci odloženého startu.

V receptech jsou použita vejce o minimální váze hmoty 59 g.

Tuk

Tuky, jako jsou máslo, olivový olej nebo rostlinný olej, přidávají chuť, texturu, vlhkost a zlepšují kvalitu chleba. Pokud použijete máslo, nakrájejte jej na asi 2cm kousky a před vložením do formy nechte zahřát na pokojovou teplotu, pokud není v receptu uvedeno jinak. Chleby pečené na program CRUSTY LOAF obecně získávají křupavou kůrku právě díky nedostatku tuku. Nicméně pokud budete tuk používat, vždy vyberte tuk dobré kvality, neboť chutě mouky a tuku tvoří ideální kombinaci.

Mouka

Mouka je nejdůležitější složkou při pečení chleba. Kvasinkám poskytuje „potravu“ a chlebu dodává strukturu. Při smíchání s tekutinou bílkovina v mouce začne tvořit lepek. Lepek je síť elastických vláken, která zachytává plyny produkované kvasinkami. Tento proces se stupňuje, jak těsto postupuje fází hnětení, a dodává těstu strukturu potřebnou ke správnému vytvarování a nakytnutí chleba.

Mouku skladujte v pevné vzduchotěsné nádobě. Celozrnnou mouku skladujte v chladničce, mrazáku nebo na chladném místě, abyste zabránili jejímu zatuchnutí. Není třeba mouku přesít před vložením do formy, nicméně je nutné, aby měla pokojovou teplotu před vložením do formy.

Chlebová mouka

Chlebová mouka, rovněž známá jako „pekařská mouka“, má vysoký obsah bílkovin. Pro pečení chleba v pekárně doporučujeme používat nebělenou chlebovou mouku na vrstvu hladké mouky, upečený chleba bude velký s optimální pružnou střídkou.

Hladká mouka

Hladká mouka může být bělená nebo nebělená. Doporučujeme používat nebělenou variantu. Taková mouka je ideální pro chleby bez droždí (také známé jako rychlý chleba, chleba ze šlehaného těsta nebo chleba z koláčového těsta), protože výsledný chleba má pružnou střídku a křupavou kůrku. Chleba z chlebové mouky je menší s hutnější střídkou, zatímco chleba z hladké mouky, kterou používáte na koláče, je příliš jemný.

Žitná mouka

Žitná mouka má nízký obsah bílkovin. Tradičně se používá pro tmavé chleby nebo chleby typu pumpnickel. Jelikož žitná mouka neobsahuje dostatek bílkovin na tvorbu lepku, je třeba ji smíchat v dobrém poměru s chlebovou moukou, aby byl výsledný chleba vysoký s optimální pružnou střídkou.

Mouka s kypřicím práškem

Mouka s kypřicím práškem se nedoporučuje na pečení chleba, protože obsahuje kypřidlo, které narušuje kynutí chleba. Tato mouka je spíše vhodná pro pečení sušenek, sladkých mazanců, koláčů, palačinek nebo vafelí.

Celozrnná mouka

Celozrnná mouka je mletá od celého zrna, proto obsahuje všechny části – otruby, klíček a mouku. Ačkoliv mají chleby pečené z celozrnné mouky vyšší obsah vlákniny, bochník je menší a těžší než z bílé mouky.

Mléko

Mléko podporuje chuť a zvyšuje nutriční hodnotu chleba. Všechny tekutiny, včetně mléka, by měly mít teplotu asi 27°C před vložením do formy, pokud není uvedeno jinak. Čerstvé mléko by nemělo být nahrazováno sušeným mlékem, pokud není uvedeno jinak. Sušené mléko (odtučněné nebo normální) je vhodné a potřeba použít, pokud chcete zvolit funkci odloženého startu. Pokud používáte tuto funkci se sušenými náhražkami, nalijte do formy na chlebe nejprve vodu, poté přidejte mouku a nakonec sypké náhražky.

Vylepšovač chuti chleba – Kyselina askorbová (Vitamín C)

Vylepšovač chuti chleba pomůže zesílit strukturu chleba, výsledný bochník je lehčí co do textury, vysoký co do velikosti, je pevnější a lepší kvality. Suroviny vylepšovače chuti chleba jsou obvykle potravinové kyseliny, jako jsou kyselina askorbová (vitamín C) a další enzymy (amylázy) produkované pšeničnou moukou. Můžete použít neochucený rozdrcený vitamín C v tabletách nebo v prášku jako vylepšovač chuti chleba a můžete jej přidat se spolu sypkými surovinami.

Obecné pravidlo je 1 velká špetka na 450 g mouky.

Sůl

Sůl je důležitou složkou u receptů na bázi droždí. Nelepšuje jen chuť, ale omezuje množení kvasinek a tlumí proces kynutí, proto buďte opatrní při vážení. Nezvyšujte ani nesnižujte množství soli v receptu. Můžete použít stolní sůl nebo mořskou sůl.

Cukr

Cukr poskytuje „potravu“ pro kvasinky, dodává sladkost a chuť kůrky a pomáhá propečení kůrky. Můžete použít bílý cukr, hnědý cukr, med i javorový sirup. Při použití medu nebo javorového sirupu je třeba s těmito surovinami počítat jako s tekutými surovinami.

Voda

Při pečení chleba v pekárně je důležité, aby všechny tekutiny, zvláště voda, měly teplotu asi 27°C, pokud není uvedeno jinak. Nízká teplota nebo naopak příliš vysoká mohou bránit kvasinkám v procesu kynutí.

Droždí (Kvasinky)

Během procesu kvašení produkují kvasinky oxid uhličitý (CO₂), který je nezbytný ke kynutí těsta. Kvasinky se živí karbohydráty v cukru a mouce a produkují plyn. K jejich aktivaci je nutná tekutina a teplé prostředí.

Pro přípravu chleba můžete použít i aktivní suché droždí (také známé jako instantní droždí). Doporučujeme přidat aktivní suché droždí přímo do mouky a řádně smíchat a tekutiny by měly mít teplotu asi 27°C, pokud není uvedeno jinak.



POZNÁMKA

Droždí je třeba oddělit od tekutin, proto se vždy ujistěte, že jsou suroviny ve formě na chleba vloženy po vrstvách, jak je uvedeno v receptu (tekutiny, tuk, sypké suroviny, droždí).

Toto je obzvláště důležité, pokud používáte funkci odloženého startu, aby droždí nepřišlo do kontaktu s vodou, solí nebo cukrem. Mohlo by dojít k předčasné aktivaci kvasinek nebo snížení jejich aktivity a chleba by nevykynul.

Doporučujeme vkládat suroviny do formy na chleba v pořadí, které

je uvedené v receptu, když používáte program bez odloženého startu. Do mouky vytvoříte malý dolík (dolík nesmí být tak hluboký, aby jím protekla voda, ani se nesmí dotýkat vrstvy soli nebo cukru). Do vytvořeného dolíku vložte droždí. Voda, sůl nebo cukr by mohly aktivovat nebo naopak znehodnotit činnost kvasinek v droždí. Chleba by tak nenakynul.

Nedoporučujeme používat čerstvé kvasinky pro pečení chleba v pekárně.

Xanthanová guma

Xanthanová guma je zahušťovadlo používané pro pečení bezlepkových chlebů, které přidává na objemu a zabraňuje úniku vlhkosti. Xanthanovou gumu můžete nahradit guarovou gumou.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte funkci odloženého startu u receptů, které obsahují suroviny podléhající zkáze, jako jsou vejce, sýr, mléko, smetana a maso.

Glazury

Glazury zlepšují chuť pečeného chleba a dodávají jim profesionální vzhled. Po potřetí můžete chleba posypat semínky, např. mákem, sezamovými semínky nebo kmínem.

Vaječná glazura

Rozšlehejte 1 vaječný bílek nebo 1 celé vajíčko smíchané s 1 lžící vody. Potřete těsto před pečením.

Rozpuštěné máslo

Potřete rozpuštěným máslem právě upečený chleba pro měkčí a jemnější kůrku.

Mléčná glazura

Potřete mlékem nebo smetanou právě upečený chleba pro měkčí a lesklejší kůrku.

Sladká glazura

Smíchejte 160 g cukru moučka (prosejte přes jemné síto) s 1 až 2 lžícemi mléka a vymíchejte do hladké směsi. Pokapejte přes rozinkový nebo sladký chleba, když jsou téměř vychladlé.



Péče a čištění

Ujistěte se, že je pekárna vypnutá stisknutím a podržením tlačítka **CANCEL**. Pekařna je vypnutá, pokud podsvícení tlačítka **START|PAUSE** nesvítí červeně. Vyjměte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Nechte pekářnu a příslušenství vychladnout před rozložením a vyčištěním.

Čištění nerezového pláště

- Otřete vnější nerezový plášť a LCD displej měkkou houbičkou. Můžete použít i jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků, abyste odstranili nahromaděné skvrny. Čisticí prostředek aplikujte na houbičku, nikoliv na povrch spotřebiče. Nepoužívejte papírové kuchyňské utěrky nebo látkové utěrky na čištění LCD displeje. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo kovové drátěnky na čištění jakoukoli část pekářny, neboť tyto by mohly poškrábat povrch.
- Nikdy neponořujte nerezovou základnu do vody nebo jiné tekutiny ani ji nevkládejte do myčky na nádobí.** Buďte opatrní, aby voda nebo čisticí prostředek nepronikl pod tlačítka a ovladače nebo pod LCD displej.
- Pokud se do vnitřního prostoru pekářny dostanou zbytky potravin, jako mohou být mouka, ořechy, rozinky apod., opatrně je odstraňte pomocí mírně navlhčené měkké houbičky. Buďte velmi opatrní při čištění topného tělesa. Ujistěte se, že je pekářna zcela vychladlá, poté velmi opatrně otřete mírně navlhčenou měkkou houbičkou nebo utěrkou po délce topného tělesa. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo čisticí prostředek.
- Ujistěte se, že jsou všechny povrchy zcela suché před opětovným zapojením zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.

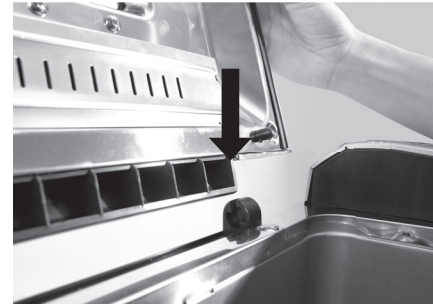


VAROVÁNÍ

NIKDY NEPONOŘUJTE NEREZOVOU ZÁKLADNU DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY ANI JI NEVKLÁDEJTE DO MYČKY NA NÁDOBÍ.

Čištění víka

- Pro důkladnější čištění je možné víko sejmout z nerezové základny. Víko úplně otevřete. Uchopte víko po stranách a zdvihněte směrem vzhůru. Víko se odpojí ze závěsů. Pro opětovné nasazení zarovnejte otočné čepy na víku s otvory v závěsech.



- Otřete víko, průzor ve víku a automatický dávkovač na suché ovoce a ořechy měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Můžete použít prostředek na čištění oken nebo jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo drátěnky, jelikož tyto by mohly poškrábat povrch.
- Nikdy neponořujte víko do vody nebo jiné tekutiny ani nevkládejte víko do myčky na nádobí.

- Ujistěte se, že jsou všechny povrchy zcela suché před opětovným zapojením zástrčky přírodního kabelu do síťové zásuvky.

Čištění formy na chleba

- Naplňte formu na chleba z poloviny teplou vodou s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Můžete použít jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků. Nechte odstát 10-20 minut.



VAROVÁNÍ

NEPONOŘUJTE FORMU NA CHLEBA DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY, JELIKOŽ TO MŮŽE NEGATIVNĚ OVLIVNIT VOLNÝ CHOD UNAŠEČE A HNACÍ HŘÍDELE. VŽDY OMYJTE POUZE VNITŘNÍ POVRCH FORMY.

- Odstraňte hnětací hák a omyjte vnitřní povrch formy pomocí měkké houbičky. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo drátěnky, jelikož tyto by mohly poškrábat povrch. Ujistěte se, že na hnací hřídeli nezůstaly napečené zbytky chleba nebo těsta. Dobře opláchněte.
- Nechte formu řádně oschnout před jejím vložením do vnitřního prostoru pekárný.



POZNÁMKA

- Časem může vnitřní i vnější povrch změnit svou barvu. Jedná se o přirozený jev způsobený vlivem vlhkosti a páry a nemá žádný vliv na pečení chleba.
- Vnitřní povrch formy na chleba je opatřen vysoce kvalitním nepřilnavým povrchem. Jako u všech nepřilnavých povrchů nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo drátěnky, jelikož tyto by mohly poškrábat povrch a znehodnotit povrchovou úpravu.
- Nikdy nemyjte formu na chleba v myčce na nádobí.

Čištění hnětacího háku

- Omyjte sklopný hnětací hák i pevný hnětací hák v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí měkkou houbičkou.
- Ujistěte se, že na háku i všech jeho záhybech a otvorech nejsou žádné zbytky napečeného chleba. Pokud ano, namočte hák do teplé vody s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Můžete použít i jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků. Nechte odmočit asi 10-20 minut. Pomocí párátko, špejle nebo jemného plastového kartáčku odstraňte zbytky chleba. Pokud byste hnětací hák správně nevyčistili, nemusel by sklopný hnětací hák správně fungovat. Opláchněte.
- Nechte hák zcela oschnout před jeho vložením do formy na chleba.



VAROVÁNÍ

NEDOPORUČUJEME MÝT HÁKY V MYČCE NA NÁDOBÍ.

Abyste prodloužili životnost nepřilnavého povrchu, vždy myjte háky v teplé vodě trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, drátěnky apod. k čištění háků, neboť tyto by mohly povrch poškrábat.

Uložení

1. **Ujistěte se**, že je pekárna vypnutá stisknutím a podržením tlačítka **CANCEL**. Pekárna je vypnutá, pokud podsvícení tlačítka **START|PAUSE** nesvíí červeně. Vyjměte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Nechte pekárnu a příslušenství vychladnout před rozložením a vyčištěním.
2. Ujistěte se, že je pekárna i všechno její příslušenství kompletně vychladlé, čisté a suché.
3. Vložte formu na chleba a hnětací háky do vnitřního prostoru pekárny.
4. Zavřete víko.
5. Uložte do vzpřímené polohy na rovný a pevný povrch. Neskladujte nic na víku pekárny.



Řešení potíží

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání pekárny. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte pekárnu používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE PEKÁRNU SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.

SUROVINY

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Je možné v pekárně připravit i jiné recepty na chleba?	Výsledky jiných receptů se mohou lišit od receptů uvedených v tomto návodu, protože jsou tyto recepty sestaveny tak, aby těsto bylo řádně prohněteno a výsledný chleba nepřetekl přes okraj formy. Používejte pouze recepty s podobným množstvím surovin. Následující údaje slouží pro obecnou orientaci: pro programy na pečení chleba: minimum sypkých surovin 300 g, maximám sypkých surovin 750 g. Program JAM: maximální množství ovoce by mělo být 500 g.
Je možné použít suroviny v prášku namísto čerstvých surovin a naopak?	Ano, sušená vejce, sušené mléko je možné použít. Tyto suroviny doporučujeme zvláště použít, pokud chcete použít pekárnu s funkcí odloženého startu, nicméně vždy se ujistěte, že jste do formy na chleba nejprve vložili tekutiny, poté mouku a nakonec tyto sypké náhražky. Podobně mohou čerstvé mléko a vejce nahradit sušené mléko a sušená vejce, ale upečený chleba bude mít hutnější střídku. Pokud chcete použít čerstvé mléko, je třeba snížit celkové množství tekutin o množství použitého mléko a vynechat mléko v prášku. V takovém případě nepoužívejte funkci odloženého startu.

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Je možné použít máslo nebo margarín namísto oleje?

Ano, ale chlebová kůrka může být více krémová a dožluta zbarvená.

Je možné použít jiná sladidla namísto cukru?

Ano, med, javorový sirup nebo hnědý cukr můžete použít. Pokud nahrazujete cukr medem nebo javorovým sirupem, je třeba snížit celkové množství tekutin o množství použitého medu nebo javorového sirupu. Nedoporučujeme používat umělá sladidla v prášku nebo tekutá umělá sladidla.

Je možné sůl vynechat?

Sůl hraje důležitou roli při přípravě chleba. Pokud byste ji vynechali, snížila by se schopnost těsta zadržet vodu, stejně jako by to ovlivnilo hnětení, vytváření sítě lepkových vláken a činnost kvasinek. Při formování bochníku chleba sůl napomáhá jeho tvarování. Vylepšuje strukturu střídky a chuť upečeného chleba.

Je možné použít mouku, kterou si doma namelou?

V závislosti na hrubosti mleté mouky nemusí být výsledný chleba uspokojivý. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, doporučujeme smíchat zakoupenou chlebovou mouku s doma namletou. Ujistěte se, že doma namletá mouka není příliš hrubá, protože by to mohlo poškodit povrchovou úpravu formy.

Proč se musí být suroviny vkládat do formy v určitém pořadí?

Abyste zajistili správné smíchání sypkých surovin s vodou a vyvarovali jste se předčasné aktivaci kvasinek smícháním s vodou, solí nebo cukrem při použití funkce odloženého startu.

TEPLOTA

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Je důležité, aby měly tekutiny a místnost pokojovou teplotu?

Ano, teplota místnosti a tekutin ovlivňují aktivaci kvasinek, a proto mohou ovlivnit kvalitu chleba. Průměrná teplota v místnosti by měla mít asi 20 – 25°C. Sypké suroviny by měly mít pokojovou teplotu a tekutiny 27°C, pokud není v receptu uvedeno jinak. Nepoužívejte horkou vodu, protože tím zničíte kvasinky.

Proč je teplota pečení tak nízká?

Vzhledem k malému a uzavřenému vnitřnímu prostoru pekární a blízkosti topného tělesa je teplota při pečení nižší než v klasické troubě, nicméně je dost vysoká, aby upekla efektivně a rovnoměrně chleba. Testování dokázalo, že chleba pečený v troubě se obvykle peče při teplotě 190°C a v pekárně je možné jej péci i při 150°C. Při použití nebo vytváření vlastního receptu doporučujeme nejprve použít přednastavené doporučené teploty pečení, než upravíte teplotu a/nebo dobu pečení.

PEČENÍ CHLEBA

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Vypadl proud. Co mám dělat?	Pokud dojde k náhlému výpadku proud na 60 minut a méně, automaticky se aktivuje bezpečnostní ochranná pojistka, která po obnovení dodávky spustí program od momentu, kdy došlo k přerušení.
Omylem jsem zrušil/a program ve fázi hnětení. Co mám dělat?	Znovu vyberte program, spusťte jej. Těsto projde znovu fází hnětení. Výsledkem může být větší a lehčí chleba.
Omylem jsem zrušil/a program ve fázi kynutí. Co mám dělat?	Vypněte pekárnu. Nechte těsto uvnitř formy se zavřeným víkem. Nechte těsto vykynout až téměř k okraji. Poté pekárnu znovu zapněte. Zvolte program BAKE ONLY, nastavte potřebnou teplotu a dobu pečení a stiskněte tlačítko START PAUSE pro spuštění programu.
Omylem jsem zrušil/a program ve fázi pečení. Co mám dělat?	Zvolte program BAKE ONLY, nastavte potřebnou teplotu a dobu pečení a stiskněte tlačítko START PAUSE pro spuštění programu.
Proč chleba nevykynul?	Chleba nevykynul z několika důvodů. Zkontrolujte mouku a její obsah bílkovin. Doporučujeme používat mouku s alespoň 11 – 12% obsahem bílkovin. Kvasinky se neaktivovaly, zkontrolujte datum spotřeby na balení, zkontrolujte množství a teplotu suroviny – tekutiny (27°C) a sypké suroviny (20-25°C).
Proč se v chlebu tvoří velké díry?	Občas se může stát, že vzduchové bublinky se nahromadí na jednom místě během fáze kynutí a v tomto stavu se chleba upeče. Může to být způsobeno příliš velkým množstvím vody a/nebo kvasnic nebo nedostatkem mouky. Zkontrolujte suroviny v recepty a způsob jejich změření a zvážení.
Proč se vršek chleba propadl?	Obvykle se tak stane, protože nejsou vyvážené suroviny nebo jste použili mouku s nízkým obsahem bílkovin. Zkontrolujte metodu změření / zvážení surovin. Příliš mnoho droždí, vody nebo jiných tekutin nebo nedostatek mouky může způsobit, že je upečený chleba bledý shora a během pečení se propadne.
Proč chleba občas mění svou výšku a tvar?	Chleba je citlivý na své okolní prostředí a může být ovlivněn nadmořskou výškou, vlhkostí, počasím, pokojovou teplotou, nastavenou dobou odloženého startu a fluktuací proudu. Tvar chleba může být také ovlivněn použitými surovinami, pokud např. použijete staré suroviny, nebo je nesprávně zvážíte.
Proč je celozrnný chleba menší než bílý chleba?	Celozrnná chlebová mouka a některé speciální zrna nekynou stejně jako chlebová mouka. Výsledkem je menší bochník s hutnější střídkou.
Proč se barva chleba mění?	Suroviny a jejich vlastnosti mohou způsobit jinou barvu propečení. Zkuste změnit stupeň propečení kůrky nebo upravit teplotu a/nebo dobu pečení. Rovněž může kůrka ztmavnout během fáze keep warm (uchování v teple). Doporučujeme vyjmout chleba před touto fází.
Proč má chleba občas zvláštní vůni?	Příliš mnoho droždí nebo staré suroviny, zvláště mouka a voda, mohou způsobit zvláštní vůni až zápach. Používejte vždy čerstvé suroviny a važte přesně.

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Proč je mouka občas připečená na stranách chleba?

Během fáze hnětení se může malé množství mouky občas přichytit na strany formy a připéci se na strany chleba. Odřízněte takovou mouku ze stran chleba ostrým nožem. Příště vyzkoušejte během fáze 2. hnětení setřít zbytky nesmíchané mouky ze stěn formy pomocí gumové stěrky. Toto je zvláště důležité u programů GLUTEN FREE a YEAST FREE. Můžete také vyzkoušet potřít dno a stěny formy do poloviny stolním olejem před vložením surovin na chleba bez droždí a pomocí gumové stěrky uvolnit chleba před vyjmutím.

Proč se hnětací hák vyjmul spolu s chlebem?

To se může stát, protože je hnětací hák vyjímatelný. Pomocí nekovového kuchyňského náčiní odstraňte hák z upečeného chleba před jeho nakrájením. Budte opatrní, hák je horký. Případně můžete vyjmout hák ještě před zahájením fáze pečení.


Proč z pekárny uniká kouř?

Jedná se o normální jev, když z pekárny během prvního použití uniká slabý kouř, jelikož se vypaluje ochranná vrstva na topném tělese. A je normální, že pára uniká z ventilační mřížky. Nicméně kouř se může tvořit i z rozlitych surovin do vnitřního prostoru pekárny. Bez nutnosti vypnutí pekárny, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Pomocí měkké houbičky mírně navlhčené v teplé vodě (nesmí být kovová ani způsobovat poškrábání), otřete napečené suroviny, otřete dosucha vnější stranu formy na chleba, vnitřní prostor pekárny a topného tělesa. Budte opatrní, tyto části mohou být velmi horké. Znovu zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Bezpečnostní pojistka automaticky obnoví program od místa, ve kterém byl přerušen.

ODLOŽENÝ START

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Není možné nastavit delší čas než 13 hodin.	Pokud by byly suroviny ponechány ve formě delší dobu než 13 hodin, mohlo by dojít k jejich úplnému znehodnocení nebo fermentaci. To se může zvláště stát v létě, kdy byste měli zvolit kraší dobu odloženého startu.
Proč není možné použít některé suroviny při funkci odloženého startu?	Suroviny obsahující bílkovin, jako jsou mléko, sýr, vejce, slanina apod., podléhají zkáze a mohou se zkazit, pokud nejsou skladovány v chladu na dobu delší než 1 hodinu.

DÁVKOVAČ NA SUŠENÉ OVOCE A OŘECHY

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Dno dávkovače na sušené ovoce a ořechy je otevřené.	Otevřete víko a zdvihněte jej směrem vzhůru. Dno dávkovače lze identifikovat jako řadu ventilačních otvorů. Zatlačte na dno, dokud nezacvakne.
	

NADMOŘSKÁ VÝŠKA A KLIMATICKÉ PODMÍNKY

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Bydlím v oblasti s vysokou nadmořskou výškou, jakou úpravu nastavení mám provést?	V oblastech s vysokou nadmořskou výškou, 900 m a výše: Těsto kyne rychleji, neboť je zde řídký vzduch. Snižte množství droždí o ¼ lžičky. Pokud těsto stále rychle kyne, snižte množství droždí o další ¼ lžičky, až budete znovu péci ten samý chleba. Můžete také zkusit přidat trochu více soli a méně cukru, abyste snížili účinnost kvasinek v droždí a podpořili pomalejší, ale rovnoměrnější kynutí. Mouka je sušší, proto bude absorbovat více tekutiny. Použijte méně mouky nebo přidejte více tekutin, ale kontrolujte konzistenci těsta.
Bydlím v suchém / vlhkém prostředí. Jakou úpravu nastavení mám provést?	V oblastech suchého klimatu je mouka sušší ve vyšší nadmořské výšce, proto bude absorbovat více tekutiny. Použijte méně mouky nebo přidejte více tekutin, ale kontrolujte konzistenci těsta. V oblastech vlhkého klimatu snižte množství droždí o ¼ lžičky. Pokud těsto stále rychle kyne, snižte množství droždí o další ¼ lžičky, až budete znovu péci ten samý chleba.

PROBLÉM	ŽÁDNÝ POHYB VE FORMĚ	VLHKÝ NEBO LEPKAVÝ CHLEBA	CHLEBA KYNE PŘÍLIŠ VYSOKO	CHLEBA NAKYNE, ALE SPLASKNE.	CHLEBA JE MALÝ S HUTNOU STŘÍDKOU
Funkční problémy	Hnětací hák nebo forma nejsou správně složeny. Viz instrukce o správném složení na straně 13.	●			
	Fáze preheat (předehřátí) Během fáze preheat (předehřátí) se hnětací hák nepohybuje. Tato fáze je přednastavena u programů WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID a JAM.	●			
	Na LCD displeji se zobrazilo -- H nebo -H: Vnitřní prostor pekárny je příliš horký a neumožní další provoz, dokud nebude teplota snížena. Otevřete víko, vyjměte formu na chleba a nechte pekárnu dostatečně vychladnout. Jakmile je zchlazená, na LCD displeji se znovu zobrazí hlavní nabídka. Stiskněte tlačítko START PAUSE pro spuštění programu.	●			
	Na LCD displeji se zobrazilo -L: Pekárna je příliš chladná a neumožní další provoz, dokud nebude zahřáta na provozní teplotu. Umístěte pekárnu do teplejší místnosti, doporučujeme pokojovou teplotu 25°C. Jakmile bude zahřáta na provozní teplotu, na LCD displeji se znovu zobrazí hlavní nabídka. Stiskněte tlačítko START PAUSE pro spuštění programu.	●			
	Víko bylo během provozu otevřeno. Nedoporučujeme otevírat víko během provozu, pokud není v receptu uvedeno jinak. Zkontrolujte jen konzistenci těsta; nebo potřete polevou a přidejte semínka. Postupujte rychle, ale opatrně.	●			●
	Fáze keep warm (uchování v teple) Chleba byl ponechán v pekárně během fáze keep warm (uchování v teple). Vyjměte formu před zahájením této fáze, poté vyjměte chleba z formy a nechte na kovové mřížce vychladnout.		●		

PROBLÉM	ŽÁDNÝ POHYB VE FORMĚ	VLHKÝ NEBO LEPKAVÝ CHLEBA	CHLEBA KYNE PŘÍLIŠ VYSOKO	CHLEBA NAKYNE, ALE SPLASKNE.	CHLEBA JE MALÝ S HUTNOU STŘÍDKOU
Funkční problémy	Chleba nakrájený ihned po upečení				
	Pára nestihla přirozeně vyprchat z chleba. Nechte chleba vychladnout alespoň 20 minut před nakrájením.		●		
	E:02 Obraťte se na nejbližší autorizované servisní centrum Sage®.				
Voda	Nedostatek				
	Zkontrolujte konzistenci těsta během fáze knead 2 (2. hnětení). Pokud je příliš suché, přidejte vodu (27°C) – asi ½ - 1 lžíci.		●		
	Příliš mnoho Zkontrolujte konzistenci těsta během fáze knead 2 (2. hnětení). Pokud je příliš vlhké, přidejte 1 lžíci mouky.				
Mouka	Příliš horká nebo studená voda				
	Tekutiny by měly mít teplotu 27°C, pokud není uvedeno jinak.		●		
	Nedostatek				
Mouka	Zkontrolujte konzistenci těsta během fáze knead 2 (2. hnětení). Pokud je příliš vlhké, přidejte 1 lžíci mouky.		●		
	Příliš mnoho Zkontrolujte konzistenci těsta během fáze knead 2 (2. hnětení). Pokud je příliš suché, přidejte vodu (27°C) – asi ½ - 1 lžíci.				
	Špatný typ Doporučujeme používat mouku uvedenou v receptu. Pro pečení chleba používejte chlebovou mouku s obsahem bílkovin alespoň 11 – 12%, abyste zajistili správnou pružnost těsta.				

PROBLÉM	ŽÁDNÝ POHYB VE FORMĚ	VLHKÝ NEBO LEPKAVÝ CHLEBA	CHLEBA KYNE PŘÍLIŠ VYSOKO	CHLEBA NAKYNE, ALE SPLASKNE.	CHLEBA JE MALÝ S HUTNOU STŘÍDKOU
Droždí	Nedostatek Zvyšte množství o ¼ lžičky.				•
	Příliš mnoho Snižte množství o ¼ lžičky.		•	•	•
	Špatný typ Doporučujeme používat aktivní suché droždí pro všechny standardní programy a instantní droždí pro rychlé programy.		•		•
	Staré droždí Zkontrolujte datum spotřeby na balení. Řiďte se tipy ohledně čerstvosti droždí.				•
	Droždí se předčasně aktivovalo. Vždy se ujistěte, že jste do formy na chleba vložili suroviny v pořadí uvedeném v receptu a oddělili jste tekutiny od droždí. Při použití funkce odloženého startu utvořte v mouce malý dolík (ujistěte se, že nezasahuje do vrstev tekutin, soli nebo cukru), do kterého vložíte droždí.				
Cukr	Nedostatek Cukr je důležitou součástí procesu výroby chleba a poskytuje „potravu“ kvasinkám. Nedoporučujeme používat umělá sladidla tekutá nebo v prášku.				•
	Použití nedoporučených surovin a množství Používejte pouze doporučené suroviny, náhražky a množství. Výsledky se mohou lišit, když použijete jiný recept.			•	•

Přehled receptů pro vlastní programy

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předehřátí	_____
Doba předehřátí	_____
Doba 1. hnětení	_____
Doba 2. hnětení	_____
Teplota kynutí	_____
Doba 1. kynutí	_____
Doba 1. přeložení	_____
Doba 2. kynutí	_____
Doba 2. přeložení	_____
Doba 3. kynutí	_____
Doba pečení	_____
Teplota pečení	_____
Doba uchování v teple	_____
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	_____

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
------	---------------

Teplota předehřátí	
--------------------	--

Doba předehřátí	
-----------------	--

Doba 1. hnětení	
-----------------	--

Doba 2. hnětení	
-----------------	--

Teplota kynutí	
----------------	--

Doba 1. kynutí	
----------------	--

Doba 1. přeložení	
-------------------	--

Doba 2. kynutí	
----------------	--

Doba 2. přeložení	
-------------------	--

Doba 3. kynutí	
----------------	--

Doba pečení	
-------------	--

Teplota pečení	
----------------	--

Doba uchování v teple	
-----------------------	--

CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	
--------------------------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____
 Název: _____
 Program: _____
 Stupeň propečení kůrky: _____
 Velikost bochníku: _____

SUROVINY

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předehřátí	
Doba předehřátí	
Doba 1. hnětení	
Doba 2. hnětení	
Teplota kynutí	
Doba 1. kynutí	
Doba 1. přeložení	
Doba 2. kynutí	
Doba 2. přeložení	
Doba 3. kynutí	
Doba pečení	
Teplota pečení	
Doba uchování v teple	
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
------	---------------

Teplota předehtání	
--------------------	--

Doba předehtání	
-----------------	--

Doba 1. hnětení	
-----------------	--

Doba 2. hnětení	
-----------------	--

Teplota kynutí	
----------------	--

Doba 1. kynutí	
----------------	--

Doba 1. přeložení	
-------------------	--

Doba 2. kynutí	
----------------	--

Doba 2. přeložení	
-------------------	--

Doba 3. kynutí	
----------------	--

Doba pečení	
-------------	--

Teplota pečení	
----------------	--

Doba uchování v teple	
-----------------------	--

CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	
--------------------------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předehtání	
Doba předehtání	
Doba 1. hnětení	
Doba 2. hnětení	
Teplota kynutí	
Doba 1. kynutí	
Doba 1. přeložení	
Doba 2. kynutí	
Doba 2. přeložení	
Doba 3. kynutí	
Doba pečení	
Teplota pečení	
Doba uchování v teple	
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
------	---------------

Teplota předehtání	
--------------------	--

Doba předehtání	
-----------------	--

Doba 1. hnětení	
-----------------	--

Doba 2. hnětení	
-----------------	--

Teplota kynutí	
----------------	--

Doba 1. kynutí	
----------------	--

Doba 1. přeložení	
-------------------	--

Doba 2. kynutí	
----------------	--

Doba 2. přeložení	
-------------------	--

Doba 3. kynutí	
----------------	--

Doba pečení	
-------------	--

Teplota pečení	
----------------	--

Doba uchování v teple	
-----------------------	--

CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	
--------------------------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předehtřátí	
Doba předehtřátí	
Doba 1. hnětení	
Doba 2. hnětení	
Teplota kynutí	
Doba 1. kynutí	
Doba 1. přeložení	
Doba 2. kynutí	
Doba 2. přeložení	
Doba 3. kynutí	
Doba pečení	
Teplota pečení	
Doba uchování v teple	
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
------	---------------

Teplota předehtání	
--------------------	--

Doba předehtání	
-----------------	--

Doba 1. hnětení	
-----------------	--

Doba 2. hnětení	
-----------------	--

Teplota kynutí	
----------------	--

Doba 1. kynutí	
----------------	--

Doba 1. přeložení	
-------------------	--

Doba 2. kynutí	
----------------	--

Doba 2. přeložení	
-------------------	--

Doba 3. kynutí	
----------------	--

Doba pečení	
-------------	--

Teplota pečení	
----------------	--

Doba uchování v teple	
-----------------------	--

CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	
--------------------------	--

SUROVINY

POZNÁMKY

Číslo receptu #: _____

Název: _____

Program: _____

Stupeň propečení kůrky: _____

Velikost bochníku: _____

FÁZE	TEPLOTA / ČAS
Teplota předeřtání	_____
Doba předeřtání	_____
Doba 1. hnětení	_____
Doba 2. hnětení	_____
Teplota kynutí	_____
Doba 1. kynutí	_____
Doba 1. přeložení	_____
Doba 2. kynutí	_____
Doba 2. přeložení	_____
Doba 3. kynutí	_____
Doba pečení	_____
Teplota pečení	_____
Doba uchování v teple	_____
CELKOVÁ DOBA PROGRAMU	_____

SUROVINY

POZNÁMKY

Přehled programů a časů

Program: Basic

VELIKOST/KŮRKA	1. HNĚTĚNÍ	2. HNĚTĚNÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0.5 kg Light	2 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	30 min	140	2:49	1 hod
0.5 kg Medium	2 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	40 min	140	2:59	1 hod
0.5 kg Dark	2 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	50 min	142	3:09	1 hod
0.75 kg Light	3 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	35 min	140	2:55	1 hod
0.75 kg Medium	3 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	45 min	140	3:05	1 hod
0.75 kg Dark	3 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	55 min	142	3:15	1 hod
1 kg Light	4 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	40 min	140	3:01	1 hod
1 kg Medium	4 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	50 min	140	3:11	1 hod
1 kg Dark	4 min	22 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	1 hod	142	3:21	1 hod
1.25 kg Light	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	50 min	140	3:10	1 hod
1.25 kg Medium	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	1 hod	140	3:20	1 hod
1.25 kg Dark	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	15 sek	50 min	1 hod 10 min	142	3:30	1 hod

Program: Crusty Loaf

VELIKOST/KŮRKA	1. HNĚTĚNÍ	2. HNĚTĚNÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0.5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	30 min	10 sek	1 hod	50 min	145	3:25	1 hod
0.75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	30 min	10 sek	1 hod	55 min	145	3:30	1 hod
1.0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	30 min	10 sek	1 hod	52 min	145	3:27	1 hod
0.25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	30 min	10 sek	1 hod	1 hod 5 min	145	3:40	1 hod

Možnost výběru stupně propečení kůrky a zrychlení programu není u dostupné u tohoto programu.

Program: Basic Rapid

VELIKOST/KÚRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ
0.5 kg Light	2 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	30 min	140	1:49	1 hod
0.5 kg Medium	2 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	40 min	140	1:59	1 hod
0.5 kg Dark	2 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	142	2:09	1 hod
0.75 kg Light	3 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	35 min	140	1:55	1 hod
0.75 kg Medium	3 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	45 min	140	2:05	1 hod
0.75 kg Dark	3 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	55 min	142	2:15	1 hod
1 kg Light	4 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	40 min	140	2:01	1 hod
1 kg Medium	4 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	140	2:11	1 hod
1 kg Dark	4 min	22 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	1 hod	142	2:21	1 hod
1.25 kg Light	5 min	20 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	140	2:10	1 hod
1.25 kg Medium	5 min	20 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	1 hod	140	2:20	1 hod
1.25 kg Dark	5 min	20 min	32	15 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	1 hod 10 min	142	2:30	1 hod

Program: Sweet

VELIKOST/KÚRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ
0.5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	5 sek	50 min	1 hod	123	3:20	1 hod
0.75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	5 sek	50 min	1 hod 2 min	123	3:22	1 hod
1.0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	5 sek	50 min	1 hod 5 min	123	3:25	1 hod
0.25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 sek	25 min	5 sek	50 min	1 hod 10 min	123	3:30	1 hod

Možnost výběru stupně propečení kůrky a zrychlení programu není u tohoto programu.

Program: Wholewheat

VELIKOST/KÚRKA	TEPLOTA PŘEDEHRÁTÍ (°C)	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)
0.5 kg Light	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	35 min	140	3:24
0.5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	40 min	140	3:29

0.5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	48 min	142	3:37
0.75 kg Light	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	37 min	140	3:27
0.75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	42 min	140	3:32
0.75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	50 min	142	3:40
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	53 min	142	3:44
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	45 min	140	3:36
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	40 min	140	3:31
1.25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	1 hod 3 min	142	3:53
1.25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	55 min	140	3:45
1.25 kg Light	16	5 min	15 min	32	50 min	10 sek	25 min	10 sek	45 min	50 min	140	3:40

Program: Wholewheat Rapid

VELIKOST/KŮRKA	TEPLOTA PŘEDEHRÁTÍ (°C)	1. HNĚTĚNÍ	2. HNĚTĚNÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)
0.5 kg Light	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	35 min	140	2:09
0.5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	40 min	140	2:14
0.5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	48 min	142	2:22
0.75 kg Light	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	37 min	140	2:12
0.75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	42 min	140	2:17
0.75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	142	2:25
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	40 min	140	2:16
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	45 min	140	2:21
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	53 min	142	2:19
1.25 kg Light	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	50 min	140	2:25
1.25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	55 min	140	2:30
1.25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	30 min	10 sek	10 min	10 sek	30 min	1 hod 3 min	142	2:38

Program: Dough

TYP	1. HNĚTĚNÍ	2. HNĚTĚNÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	KYNUTÍ	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)
Dought (Těsto)	5 min	25 min	32	60 min	1:30
Pizza	5 min	15 min	32	60 min	0:50

Všechny mají samostatný program.

Program: Gluten Free

VELIKOST/KÚRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (Hod/Min)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
1 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	45 min	135	2:45	1 hod
1 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	50 min	135	2:50	1 hod
1 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	55 min	137	2:55	1 hod
1.25 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	50 min	135	2:50	1 hod
1.25 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	55 min	135	2:55	1 hod
1.25 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 sek	50 min	1 hod	137	3:00	1 hod

Zákaznická podpora / Zákaznícka podpora /
Ügyféltámogatás /
Obsługa klienta

info@sageappliances.cz
info@sageappliances.sk
info@sageappliances.hu
info@sageappliances.pl

Webové stránky / Webové stránky / Weboldalak /
Strony internetowe

www.sageappliances.cz • www.sagecz.cz
www.sageappliances.sk • www.sagesk.sk
www.sageappliances.hu • www.sagehu.hu
www.sageappliances.pl • www.sagepl.pl

Service centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe

FAST ČR, a. s.

Černokostelecká 1621
Řičany u Prahy 251 01
Tel.: +420 323 204 120

FAST PLUS, spol. s r. o.

Na pántoch 18
831 06 Bratislava (Rača)
Tel.: +421 (2) 491 058 53

FAST HUNGARY Kft.

2045 Törökbálint
Dulácska u. 1/a
Magyarország
Tel.: +36 23 330 830

Fast Poland sp. z o. o.

ul. Sokołowska 10
05-090 Puchały
Tel.: +48 22 417 91 23, 22 417 91 24



Registrowaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoje spotrebiče se spotrebič vykreslený
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotrebiče.

Registrowaná značka v Anglicku a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený
alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotrebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban
lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walii nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenia przedstawione na rysunku
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.