

concept

Pekárna chleba

Pekáreň na chlieb

Wypiekacz do chleba

Kenyérsütő

Хлебопечка

Mājas ceptuve

Home bakery

Brotbäckerei

Mașină de pâine



PC5040

CZ

SK

PL

HU

RU

LV

EN

DE

RO

PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli spokojeni s naším výrobkem po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

Technické parametry	
Napětí	220-240 V ~ 50 Hz
Příkon	850 W

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

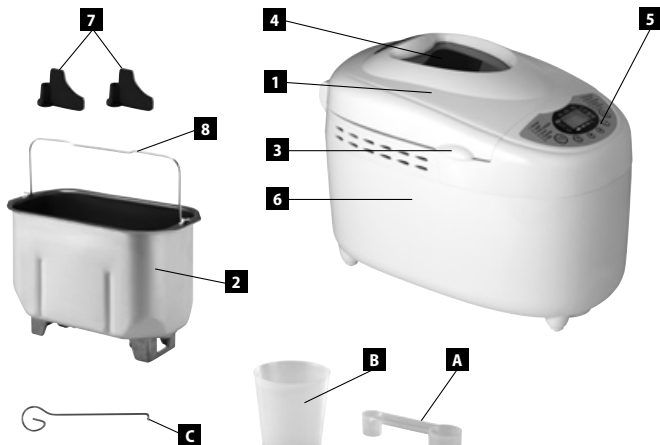
- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Nezakrývejte spotřebič, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Nepřenášejte spotřebič zapnutý nebo s horkým obsahem.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a tlačítka.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky elektrického napětí, není-li používán.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nespěprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohli dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokřím povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- Při nasazování příslušenství, během čištění nebo v případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Nedotýkejte se pohyblivých součástí během provozu spotřebiče.
- Nezapínejte spotřebič bez správně nasazeného příslušenství a bez vložených surovin.
- Nikdy netlučte do stěn pečicí nádoby, abyste uvolnili hotový bochník.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- **Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.

- Před čištěním a po použití spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky elektrického napětí a nechte vychladnout.
- Neopravujte spotřebič sami. Obráťte se na autorizovaný servis.

Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.

POPIS VÝROBKU

1. Víko
2. Pečicí nádoba
3. Držadlo víka
4. Průzor víka
5. Ovládací panel
6. Tělo spotřebiče
7. Hnětací hák
8. Držadlo pečicí nádoby

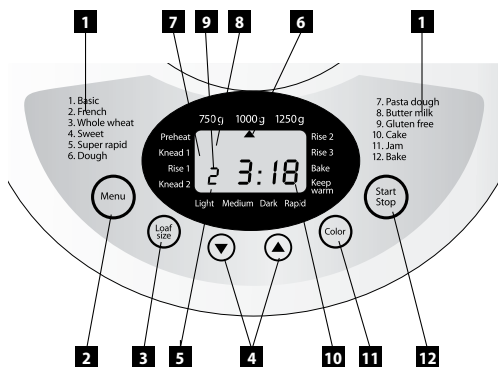


Příslušenství

- A** Odměrka
(čajová a polévková lžice)
- B** Odměrná nádobka
- C** Háček

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Seznam předvolených programů
2. Tlačítko volby programů (MENU)
3. Tlačítko pro nastavení váhy bochníku (LOAF SIZE)
4. Tlačítka pro nastavení zpožděného zapnutí (▼/▲)
5. Indikátor nastavení propečení kůrky chleba (LIGHT, MEDIUM, DARK, RAPID)
6. Indikátor nastavení váhy bochníku (750, 1000, 1250 g)
7. Indikátor probíhající fáze programu
8. Indikátor možnosti přidání ingrediencí (ADD)
9. Číslo zvoleného programu
10. Čas do konce pečení nebo čas aktuální fáze přípravy
11. Tlačítko pro nastavení propečení kůrky (COLOR)
12. Tlačítko START/STOP



NÁVOD K OBSLUZE

UPOZORNĚNÍ

Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí před sestavováním nebo odnímáním příslušenství!

Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů otřít vlhkým hadříkem a všechny odnímatelné části umýt v teplé vodě. Natřete vnitřní povrch pečicí nádoby olejem nebo tukem. Uvedte spotřebič do provozu bez pečících surovin v režimu pečení (BAKE) na dobu 10 minut (viz odstavec Návod k obsluze). Pak vnitřní části znovu umyjte.

Doporučená teplota místnosti pro pečení je 15 – 34 °C.

Nepoužívejte při pečení více než 900 g mouky a ne více než 3 čaj. lžičky kypřicího prášku do pečiva.

1. Vložte pečicí nádobu (Obr. 1) do pečicího prostoru pekárný.
2. Nasadte hnětací háky na hřídele ve dně pečicí nádoby (Obr. 2).
3. Vložte jednotlivé suroviny do pečicí nádoby. Nejdříve do nádoby nalijte tekutiny (voda, olej, mléko, vejce), pak sypké přísady (mouku, instantní směs apod.), nakonec přidejte kvasnice, jedlou sodu nebo kypřicí prášek do pečiva. Dbejte, aby se kvasnice nedostaly před začátkem pečení do kontaktu se solí nebo tekutinami. Zmenšila by se jejich účinnost při kynutí těsta.
4. Zavřete víko spotřebiče.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí. Ozve se pípnutí. Na displeji se zobrazí hodnota 1 3:15 (program č. 1, čas přípravy 3 hodiny 15 minut), indikátor nastavení váhy bochníku je nastaven na hodnotu 1250g a indikátor nastavení propečení kůrky chleba je nastaven na hodnotu MEDIUM (střední). Dvojtečka mezi číslicemi 3 a 15 neblíká, tzn. program není spuštěný.
6. Tlačítkem MENU zvolte číslo požadovaného programu (1-12).
 1. BASIC - Základní program pro přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba (hnětení, kynutí, pečení).
 2. FRENCH – Příprava tzv. francouzského chleba s prodlouženou dobou kynutí (hnětení, kynutí, pečení). Výsledný bochník je nadýchaný s křupavou kůrkou.
 3. WHOLE WHEAT – Příprava chleba z celozrnného těsta (hnětení, kynutí, pečení). Nedoporučujeme použití funkce zpožděného zapnutí.
 4. SWEET – Příprava sladkého kynutého bochníku (hnětení, kynutí, pečení). Používá se u těsta s větším obsahem tuku a cukru. Do těsta lze přidat strouhaný kokos, hrozinky, sušené ovoce apod.
 5. SUPER RAPID – Rychlá příprava chleba s hutnou střídou (hnětení, kynutí, pečení).
 6. DOUGH – Příprava těsta na housky, pletence, pizzu apod. (hnětení, kynutí).
 7. PASTA DOUGH – Příprava těsta na nudle a těstoviny (hnětení, kynutí).
 8. BUTTER MILK – Příprava chleba s použitím podmáslí nebo jogurtu.
 9. GLUTEN FREE – Příprava tzv. bezlepkového chleba (hnětení, kynutí, pečení). Použijte rýžovou, kukuřičnou, bramborovou nebo pohankovou mouku.
 10. CAKE – Příprava sladkého kynutého bochníku (hnětení, kynutí, pečení). Používá se u těsta s větším obsahem tuku a cukru. Ke kynutí je použita jedlá soda nebo kypřicí prášek do pečiva.
 11. JAM – Vaření džemů, zavařenin a kompotů.
 12. BAKE – Pečení.



Obr. 1



Obr. 2

7. Na displeji se zobrazí předpokládaný čas trvání přípravy.
8. Tlačítkem COLOR zvolte požadované propečení kůrky chleba:
LIGHT – světlá,
MEDIUM – střední,
DARK – tmavá,
RAPID - zrychlené pečení.
9. Tlačítkem LOAF SIZE nastavte přibližnou váhu hotového bochníku chleba:
750 g, 1000 g, 1250 g.
10. Tlačítka ▼/▲ můžete nastavit čas zpožděného zapnutí přípravy. Ten se připočte k času přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí. Maximální nastavitelná hodnota je 15 hodin.
Pozn.: Při použití funkce zpožděného zapnutí nepoužívejte suroviny podléhající rychlé zkáze, např. vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibuli.
11. Stiskem tlačítka START/STOP spustíte nastavený program. Blikající symbol dvojtečky signalizuje běžící program. Dojde k zablokování všech tlačítek kromě tlačítka START/STOP. Jeho krátkým stiskem můžete běžící program pozastavit, dalším stiskem bude program pokračovat. Jeho dlouhým stiskem můžete spotřebič vynulovat a tím běžící program zrušit.
12. U programů BASIC, FRENCH, RAPID, WHOLE WHEAT, CAKE, DOUGH, JAM a SANDWICH spotřebič nejdříve předehřívá pečící nádobu, dokud nedosáhne 25 °C. Během této doby se netočí motor.
13. U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 se během fáze druhého hnětení rozsvítí nápis ADD a ozve se pípnutí, které signalizuje, že mohou být do těsta přidány cereálie, ořechy, ovoce aj.
Pozn.: Neotvírejte víko během fáze pečení, mohlo by dojít k propadnutí těsta.
14. Po ukončení programu přípravy se ozve zvukový signál a přístroj se přepne do režimu KEEP WARM (udržování teploty). Tento režim trvá 60 minut.
15. Dlouhým stiskem tlačítka START/STOP zastavíte běžící program a spotřebič přepnete do základního nastavení.
16. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
17. Před vyjmutím upečeného bochníku nechte nádobu i s obsahem vychladnout. Pak použijte jemnou stěrku a uvolněte části, které zůstaly přilepené ke stěně pečící nádoby.
18. Otevřete víko, uchopte pečící nádobu za držadla a vyjměte ji. Při vyjímání pečící nádoby použijte kuchyňské rukavice (chňapky). Postupujte opatrně, abyste se nespálili.
19. Otočte nádobu dnem vzhůru a položte na kuchyňský rošt nebo čistou pracovní plochu. Vyjměte hotový bochník chleba. K vytažení hnětacích háků z bochníku použijte dodávaný háček.
20. Před krájením nechte bochník asi 20 minut vychladnout. Ke krájení použijte elektrický kráječ nebo vroubkovaný nůž.

Pozn.: Pokud při běhu programu dojde k výpadku napájení, který je kratší než 10 minut, spotřebič automaticky pokračuje v programu od místa přerušení. Pokud je výpadek napájení delší než 10 minut, dojde k vynulování spotřebiče. Pokud běžící program nebyl ve fázi kynutí, můžete program spustit znovu od začátku. Pokud byl program v pokročilejším kroku přípravy, doporučujeme těsto znehodnotit, použít nové suroviny a spustit zvolený program znovu od začátku.

UŽITEČNÉ RADY

Hotový chléb lze uchovávat v plastovém sáčku po dobu 3 dnů při pokojové teplotě nebo po dobu 10 dnů v chladničce.

Program SUPER RAPID – Pro tento program použijte vodu o teplotě 35-50 °C. Při nižší teplotě vody těsto nevykysne, vyšší teplota vody zahubí bakterie v kvasnicích a to významně ovlivní výsledek pečení.

Při prvním hnětení mohou zůstat v rozích pečící nádoby nezamíchané zbytky mouky nebo směsi, které by později způsobily hrudky v těstě. Po dokončení prvního hnětení otevřete víko, opatrně přimíchejte usazené suroviny do těsta, víko zavřete a pokračujte v přípravě.

Program JAM – Pro dosažení dobrého výsledku vkládejte ovoce nakrájené na malé kousky.

PŘÍKLADY RECEPTŮ

Základní chléb (Program č. 1)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.
Voda	250 ml	330 ml	400 ml
Sůl	1,5 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.	2 čaj. lž.
Cukr	1 pol. lž.	1 pol. lž.	1,3 pol. lž.
Sušené mléko	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.
Mouka	450 g	600 g	780 g
Droždí	1 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.	2 čaj. lž.

Francouzský chléb (Program č. 2)

	750 g	1000 g	1250 g
Voda	270 ml	365 ml	440 ml
Sůl	2 čaj. lž.	2 čaj. lž.	2,5 čaj. lž.
Mouka	465 g	620 g	780 g
Droždí	1 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.

Celozrnný chléb (Program č. 3)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.	3 pol. lž.
Voda	290 ml	355 ml	450 ml
Sůl	1,5 čaj. lž.	2 čaj. lž.	2,5 čaj. lž.
Cukr	2 čaj. lž.	2,5 čaj. lž.	3 čaj. lž.
Mouka	200 g	240 g	310 g
Celozrnná mouka	300 g	365 g	430 g
Droždí	1 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.	2 čaj. lž.

Sladký bochník (Program č. 4)

	750 g	1000 g	1250 g
Vejce	2	2	3
Máslo	20 g	20 g	25 g
Mléko	200 ml	220 ml	275 ml
Sůl	1 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.
Cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Mouka	365 g	485 g	600 g
Droždí	1,5 čaj. lž.	2 čaj. lž.	2 čaj. lž.

Rychlá příprava chleba (Program č. 5)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	1,5 pol. lž.	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.
Voda (35 – 50 °C)	250 ml	360 ml	450 ml
Sůl	1 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.
Cukr	1 pol. lž.	1 pol. lž.	1 pol. lž.
Sušené mléko	2,5 pol. lž.	2,5 pol. lž.	3 pol. lž.
Mouka	380	565 g	700 g
Droždí	3 čaj. lž.	3,5 čaj. lž.	3,5 čaj. lž.

Těsto na pizzu (Program č. 6)

	1250 g
Olivový olej	1 pol. lž.
Voda	570 ml
Sůl	1,5 čaj. lž.
Mouka	700 g
Droždí	1,5 čaj. lž.

Irský chléb z podmáslí (Program č. 8)

	750 g	1000 g	1250 g
Podmáslí	280 ml	370 ml	460 ml
Vejsce	2	2	3
Kmín celý	3 čaj. lž.	1 pol. lž.	1 pol. lž.
Mouka	380 g	500 g	620 g
Cukr	115 g	150 g	165 g
Sůl	1/2 čaj. lž.	3/4 čaj. lž.	1 čaj. lž.
Jedlá soda	1 pol. lž.	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Hrozinky	100 ml	100 ml	120 ml

Bezlepkový chléb (Program č. 9)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	3 pol. lž.	3,5 pol. lž.	4 pol. lž.
Voda	180 ml	200 ml	220 ml
Med	80 ml	100 ml	110 ml
Ocet	1/2 čaj. lž.	3/4 čaj. lž.	1 čaj. lž.
Vejsce	1	2	2
Sůl	1/3 čaj. lž.	1/2 čaj. lž.	2/3 čaj. lž.
Cukr	3 čaj. lž.	3,5 čaj. lž.	4 čaj. lž.
Bezlepková mouka	270 g	350 g	430 g
Droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.

Sladký bochník (Program č. 10)

	750 g	1000 g	1250 g
Vejsce	2	2	3
Máslo	20 g	20 g	25 g
Mléko	200 ml	220 ml	275 ml
Sůl	1 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.
Cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Mouka	365 g	485 g	600 g
Kypřicí prášek do pečiva	2 čaj. lž.	2,5 čaj. lž.	3 čaj. lž.

Kompoty a zavařeniny (Program č. 11)

	Jahodová, broskvová, meruňková zavařenina	Pomerančová zavařenina	Jablečno-rebarborový kompot
Ovoce	580 g	500 g	750 g
Cukr	360 g	400 g	5 pol. lž.
Pektin	30 g	50 g	
Citronová šťáva	z 1 citronu		

ORIENTAČNÍ ČASY TRVÁNÍ JEDNOTLIVÝCH PROGRAMŮ

Program	Příprava (hod:min)
1. BASIC	2:14 – 3:05
2. FRENCH	2:18 – 3:25
3. WHOLE WHEAT	2:24 – 3:35
4. SWEET	2:10 – 3:10

Program	Příprava (hod:min)
5. SUPER RAPID	1:15 – 1:20
6. DOUGH	1:50
7. PASTA DOUGH	0:15
8. BUTTER MILK	3:17 – 3:30
9. GLUTEN FREE	3:40 – 3:55
10. CAKE	1:30 – 1:40
11. JAM	1:20
12. BAKE	1:00

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním a po použití spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky elektrického napětí a nechte vychladnout.

Příslušenství a spotřebič se mohou čistit vlhkým hadříkem.

Výměnné příslušenství omyjte v teplé saponátové vodě a opláchněte v čisté vodě.

Pečicí nádobu neponožte do kapalín. Pouze její vnitřek lehce omyjte teplou saponátovou vodou a vypláchněte čistou vodou. Vnější povrch otřete vlhkým hadříkem.

Neponožte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.

MOŽNÉ POTÍŽE PŘI PEČENÍ

Problém	Příčina
Chléb příliš vykynul.	Použijte menší množství ingrediencí a dodržujte poměr dávkování.
Chléb příliš vykynul a pak se propadl.	Málo mouky, mnoho droždí, mnoho vody nebo příliš teplá voda.
Chléb nedostatečně vykynul.	Mnoho mouky, málo droždí, málo vody, málo cukru, špatná kvalita mouky, příliš studená voda, nevhodný program. Dodržujte poměr dávkování.
Nedostatečně propečená kůrka.	Program byl dlouho přerušen, časté otevírání víka, mnoho droždí, špatná kvalita mouky, nevhodný program.
Kůrka po stranách je hnědá, ale střída je málo propečená.	Mnoho vody.
Strany a vršek bochníku jsou od mouky.	Mnoho mouky, málo vody.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič nepracuje.	Špatně nebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.	Zkontrolujte připojení zástrčky.
	Zásuvka není napájena.	Zkontrolujte přítomnost napětí, např. jiným spotřebičem.

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič nepracuje.	Po spuštění programu se spotřebič přehřívá.	Jedná se o normální funkci. Nejde o závadu.
Kouří se z ventilační mřížky během pečení.	Některé ingredience nebo nečistoty se dostaly k topnému tělesu.	Vypojte přívodní kabel ze zásuvky. Nechte spotřebič vychladnout. Očistěte topné těleso spotřebiče.
Chléb lze obtížně vyjmout z pečicí nádoby.	Znečištěný hnětací hák nejde sejmut z hřídele pohonu.	Po vyjmutí bochníku napustte do pečicí nádoby vodu, nechte hnětací hák odmočit a pak ho vyčistěte. Před nasazením natřete hřídel pohonu jedlým olejem nebo tukem.
Displej zobrazuje údaj „H:HH“, po stisknutí tlačítka START/STOP.	Teplota v pečicím prostoru pekárný je příliš vysoká. Např. po předchozím pečení.	Vypojte přívodní kabel ze zásuvky. Otevřete víko, vyjměte pečicí nádobu ven a nechte spotřebič vychladnout.
Displej zobrazuje údaj „L:LL“, po stisknutí tlačítka START/STOP.	Okolní teplota je příliš nízká.	Přemístěte spotřebič na místo s okolní teplotou 15 – 34 °C.
Displej zobrazuje údaj „E:E0“ nebo „E:E1“, po stisknutí tlačítka START/STOP.	Chyba čidla teploty.	Nechte spotřebič zkontrolovat autorizovaným servisem.
Po spuštění programu se motor otáčí, ale hnětení těsta neprobíhá.	Nesprávně nasazená pečicí nádoba nebo hnětací hák.	Zkontrolujte nasazení pečicí nádoby a hnětacího háku.
Nedostatečně vykynutý chléb při použití zpožděného zapnutí.	Droždí se před začátkem programu dostalo do kontaktu se solí nebo s vodou.	Dbejte, aby se droždí nedostalo delší dobu do kontaktu s vodou nebo se solí.

SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah o vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.



Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

POĎAKOVANIE

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli spokojní s Vaším výrobkom po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím si pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a potom si ho uschovajte. Zaisťte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s kanvicou manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	220–240 V ~ 50 Hz
Príkon	850 W

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

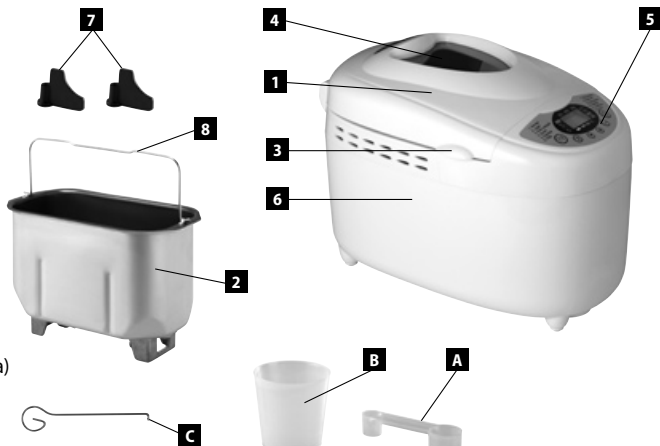
- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je zapnutý, prípadne zapojený do zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla.
- Nezakrývajte spotrebič, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Neprenášajte spotrebič zapnutý alebo s horúcim obsahom.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte držadlá a tlačidlá.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky elektrického napätia, ak sa nepoužíva.
- Pri vypájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naňho mohli dosiahnuť deti.
- Nepoužívajte spotrebič vonku alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako je odporúčané výrobcom.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, nechajte chybu ihneď odstrániť autorizovanému servisnému stredisku.
- Neťahajte a neprenášajte spotrebič za prívodný kábel.
- Držte spotrebič bokom od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením, vlhkosťou.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrymi rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, počas čistenia alebo v prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí počas prevádzky spotrebiča.
- Nezapínajte spotrebič bez správne nasadeného príslušenstva a bez vložených surovín.
- Nikdy netlačte do stien nádoby na pečenie, aby ste uvoľnili hotový bochník.
- Spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- **Neponárajte prívodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.**
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel z dôvodu poškodenia. Nezapínajte poškodený spotrebič.

- Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, vypojte ho zo zásuvky elektrického napätia a nechajte ho vychladnúť.
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.

Ak nedodržíte pokyny výrobcu, nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.

POPIS VÝROBKU

1. Veko
2. Nádobka na pečenie
3. Držadlo veka
4. Prierez veka
5. Ovládací panel
6. Telo spotrebiča
7. Hnetací hák
8. Držadlo nádoby na pečenie

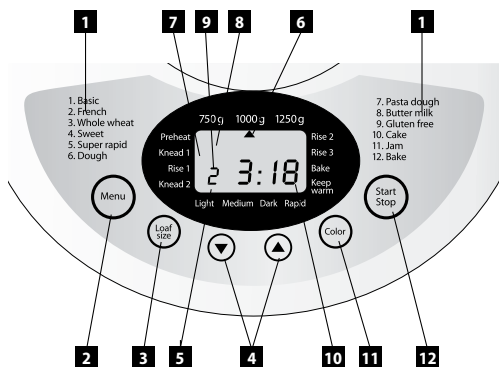


Príslušenstvo

- A Odmerka (čajová a polievková lyžica)
 B Odmerná nádobka
 C Háčik

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Zoznam predvolených programov
2. Tlačidlo voľby programov (MENU)
3. Tlačidlo na nastavenie váhy bochníka (LOAF SIZE)
4. Tlačidlo na nastavenie oneskoreného zapnutia (▼/▲)
5. Indikátor nastavenia prepečenia kôrky chleba (LIGHT, MEDIUM, DARK, RAPID)
6. Indikátor nastavenia váhy bochníka (750, 1000, 1250 g)
7. Indikátor prebiehajúcej fázy programu
8. Indikátor možnosti pridania ingrediencií (ADD)
9. Číslo zvoleného programu
10. Čas do konca pečenia alebo čas aktuálnej fázy prípravy
11. Tlačidlo na nastavenie prepečenia kôrky (COLOR)
12. Tlačidlo START/STOP



NÁVOD NA OBSLUHU

UPOZORNENIE

Vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia pred skladaním alebo odnímaním príslušenstva!

Než uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov utrieť vlhkou handričkou a všetky odnímateľné časti umyť v teplej vode. Natrite vnútorný povrch nádoby na pečenie olejom alebo tukom. Uvedte spotrebič do prevádzky bez surovín na pečenie v režime pečenia (BAKE) na dobu 10 minút (pozri odsek Návod na obsluhu). Potom vnútorné časti znova umyte.

Odporúčaná teplota miestnosti pre pečenie je 15 – 34 °C.

Nepoužívajte pri pečení viac než 900 g múky a nie viac než 3 čaj. lyžičky kypriaceho prášku do pečiva.

1. Vložte nádobu na pečenie (Obr. 1) do priestoru na pečenie pekáreň.
2. Nasadte hnetacie háky na hriadele na dne nádoby na pečenie (Obr. 2).
3. Vložte jednotlivé suroviny do nádoby na pečenie. Najskôr do nádoby nalejte tekutiny (voda, olej, mlieko, vajce), potom sypké prísady (múka, instantná zmes a pod.), nakoniec pridajte kvasnice, jedlú sódu alebo kypriaci prášok do pečiva. Dbajte na to, aby sa kvasnice nedostali pred začiatkom pečenia do kontaktu so soľou alebo tekutinami. Zmenšila by sa ich účinnosť pri kysnutí cesta.
4. Zatvorte veko spotrebiča.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia. Ozve sa pípnutie. Na displeji sa zobrazí hodnota 1 3:15 (program č. 1, čas prípravy 3 hodiny 15 minút), indikátor nastavenia váhy bochníka je nastavený na hodnotu 1250 g a indikátor nastavenia prepečenia kôrky chleba je nastavený na hodnotu MEDIUM (stredné). Dvojbodka medzi číslami 3 a 15 neblíká, tzn. program nie je spustený.
6. Tlačidlom MENU zvolte číslo požadovaného programu (1-12).
 1. BASIC – Základný program na prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba (hnetenie, kysnutie, pečenie).
 2. FRENCH – Príprava tzv. francúzskeho chleba s predĺženou dobou kysnutia (hnetenie, kysnutie, pečenie). Výsledný bochník je nadýchaný s chrumkavou kôrkou.
 3. WHOLE WHEAT – Príprava chleba z celozrnného cesta (hnetenie, kysnutie, pečenie). Neodporúčame použitie funkcie oneskoreného zapnutia.
 4. SWEET – Príprava sladkého kysnutého bochníka (hnetenie, kysnutie, pečenie). Používa sa pri ceste s väčším obsahom tuku a cukru. Do cesta je možné pridať strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie a pod.
 5. SUPER RAPID – Rýchla príprava chleba s hutnou striedkou (hnetenie, kysnutie, pečenie).
 6. DOUGH – Príprava cesta na žemle, pletence, pizzu, a pod. (hnetenie, kysnutie).
 7. PASTA DOUGH – Príprava cesta na rezance a cestoviny (hnetenie, kysnutie).
 8. BUTTER MILK – Príprava chleba s použitím cmaru alebo jogurtu.
 9. GLUTEN FREE – Príprava tzv. bezlepkového chleba (hnetenie, kysnutie, pečenie). Použite ryžovú, kukuričnú, zemiakovú alebo pohankovú múku.
 10. CAKE – Príprava sladkého kysnutého bochníka (hnetenie, kysnutie, pečenie). Používa sa pri ceste s väčším obsahom tuku a cukru. Na kysnutie je použitá jedlá sóda alebo kypriaci prášok do pečiva.
 11. JAM – Varenie džemov, zaváranín a komponentov.
 12. BAKE – Pečenie.
7. Na displeji sa zobrazí predpokladaný čas trvania prípravy.



Obr. 1



Obr. 2

8. Tlačidlom COLOR zvolte požadované prepečenie kôrky chleba:
LIGHT – svetlá,
MEDIUM – stredná,
DARK – tmavá.
RAPID - zrýchlené pečenie.
9. Tlačidlom LOAF SIZE nastavte približnú váhu hotového bochníka chleba:
750 g, 1 000 g, 1 250 g.
10. Tlačidlami ▼/▲ môžete nastaviť čas oneskoreného zapnutia prípravy. Ten sa pripočíta k času prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho zvolený program skončí. Maximálna nastaviteľná hodnota je 15 hodín.
Pozn.: Pri použití funkcie oneskoreného zapnutia nepoužívajte suroviny podliehajúce rýchlej skaze, napr. vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľu.
11. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte nastavený program. Blikajúci symbol dvojbodky signalizuje bežiaci program. Dôjde k zablokovaniu všetkých tlačidiel okrem tlačidla START/STOP. Jeho krátkym stlačením môžete spustený program pozastaviť, ďalším stlačením bude program pokračovať. Jeho dlhým stlačením môžete spotrebič vynulovať a tým spustený program zrušiť.
12. Pri programoch BASIC, FRENCH, RAPID, WHOLE WHEAT, CAKE, DOUGH, JAM a SANDWICH spotrebič najskôr predhrieva nádobu na pečenie, pokiaľ nedosiahne 25 °C. Počas tejto doby sa netočí motor.
13. Pri programoch 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 sa počas fázy druhého hnetenia rozsvieti nápis ADD a ozve sa pípnutie, ktoré signalizuje, že môžu byť do cesta pridané cereálie, orechy, ovocie, a i.
Pozn.: Neotvárajte veko počas fázy pečenia, mohlo by dôjsť k prepadnutiu cesta.
14. Po ukončení programu prípravy sa ozve zvukový signál a prístroj sa prepne do režimu KEEP WARM (udržiavanie teploty). Tento režim trvá 60 minút.
15. Dlhým stlačením tlačidla START/STOP zastavíte bežiaci program a spotrebič prepnete do základného nastavenia.
16. Vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
17. Pred vybratím upečeného bochníka nechajte nádobu aj s obsahom vychladnúť. Potom použite jemnú stierku a uvoľnite časti, ktoré zostali prilepené na stene nádoby na pečenie.
18. Otvorte veko, uchopte nádobu na pečenie za držadlá a vyberte ju. **Pri vynímaní nádoby na pečenie použite kuchynské rukavice (chňapky). Postupujte opatrne, aby ste sa nespálili.**
19. Otočte nádobu hore dnom a položte na kuchynský rošt alebo čistú pracovnú plochu. Vyberte hotový bochník chleba. Na vytiahnutie hnetacích hákov z bochníka použite dodávaný háčik.
20. Pred krájaním nechajte bochník asi 20 minút vychladnúť. Na krájanie použite elektrický krájač alebo vrúbkovany nôž.

Pozn.: Pokiaľ počas programu dôjde k výpadku napájania, ktorý je kratší než 10 minút, spotrebič automaticky pokračuje v programe od miesta prerušenia. Pokiaľ je výpadok napájania dlhší než 10 minút, dôjde k vynulovaniu spotrebiča. Pokiaľ bežiaci program nebol vo fáze kysnutia, môžete program spustiť znova od začiatku. Pokiaľ bol program v pokročilejšom kroku prípravy, odporúčame cesto znehodnotiť, použiť nové suroviny a spustiť zvolený program znova od začiatku.

UŽITOČNÉ RADY

Hotový chlieb je možné uchovávať v plastovom vrecúšku po dobu 3 dní pri izbovej teplote alebo po dobu 10 dní v chladničke.

Program SUPER RAPID – Pre tento program použite vodu s teplotou 35-50 °C. Pri nižšej teplote vody cesto nevykysne, vyššia teplota vody zahubí baktérie v kvasniciach a to významne ovplyvní výsledok pečenia.

Pri prvom hnetení môžu zostať v rohoch nádoby na pečenie nezamiešané zvyšky múky alebo zmesi, ktoré by neskôr spôsobili hrudky v ceste. Po dokončení prvého hnetenia otvorte veko, opatrne primiešajte usadené suroviny do cesta, veko zatvorte a pokračujte v príprave.

Program JAM – Na dosiahnutie dobrého výsledku vkladajte ovocie nakrájané na malé kúsky.

PRÍKLADY RECEPTOV

Základný chlieb (Program č. 1)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	1,5 pol. lyž.	2 pol. lyž.	2,5 pol. lyž.
Voda	250 ml	330 ml	400 ml
Sol'	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1,3 pol. lyž.
Sušené mlieko	1,5 pol. lyž.	2 pol. lyž.	2,5 pol. lyž.
Múka	450 g	600 g	780 g
Droždie	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.

Francúzsky chlieb (Program č. 2)

	750 g	1000 g	1250 g
Voda	270 ml	365 ml	440 ml
Sol'	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.	2,5 čaj. lyž.
Múka	465 g	620 g	780 g
Droždie	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

Celozrný chlieb (Program č. 3)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	2 pol. lyž.	2,5 pol. lyž.	3 pol. lyž.
Voda	290 ml	355 ml	450 ml
Sol'	1,5 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.	2,5 čaj. lyž.
Cukor	2 čaj. lyž.	2,5 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.
Múka	200 g	240 g	310 g
Celozrná múka	300 g	365 g	430 g
Droždie	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.

Sladký bochník (Program č. 4)

	750 g	1000 g	1250 g
Vajce	2	2	3
Maslo	20 g	20 g	25 g
Mlieko	200 ml	220 ml	275 ml
Sol'	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	3 pol. lyž.	4 pol. lyž.	5 pol. lyž.
Múka	365 g	485 g	600 g
Droždie	1,5 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.

Rýchla príprava chleba (Program č. 5)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	1,5 pol. lyž.	1,5 pol. lyž.	2 pol. lyž.
Voda (35 – 50 °C)	250 ml	360 ml	450 ml
Sol'	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Sušené mlieko	2,5 pol. lyž.	2,5 pol. lyž.	3 pol. lyž.
Múka	380	565 g	700 g
Droždie	3 čaj. lyž.	3,5 čaj. lyž.	3,5 čaj. lyž.

Cesto na pizzu (Program č. 6)

	1250 g
Olivový olej	1 pol. lyž.
Voda	570 ml
Sol'	1,5 čaj. lyž.
Múka	700 g
Droždie	1,5 čaj. lyž.

Írsky chlieb z cmaru (Program č. 8)

	750 g	1000 g	1250 g
Cmar	280 ml	370 ml	460 ml
Vajce	2	2	3
Rasca celá	3 čaj. lyž.	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Múka	380 g	500 g	620 g
Cukor	115 g	150 g	165 g
Soľ	1/2 čaj. lyž.	3/4 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Jedlá sóda	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1,5 pol. lyž.
Hrozienka	100 ml	100 ml	120 ml

Bezlepkový chlieb (Program č. 9)

	750 g	100 g	1 250 g
Olej	3 pol. lyž.	3,5 pol. lyž.	4 pol. lyž.
Voda	180 ml	200 ml	220 ml
Med	80 ml	100 ml	110 ml
Ocot	1/2 čaj. lyž.	3/4 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Vajce	1	2	2
Soľ	1/3 čaj. lyž.	1/2 čaj. lyž.	2/3 čaj. lyž.
Cukor	3 čaj. lyž.	3,5 čaj. lyž.	4 čaj. lyž.
Bezlepková múka	270 g	350 g	430 g
Droždie	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

Sladký bochník (Program č. 10)

	750 g	1000 g	1250 g
Vajce	2	2	3
Maslo	20 g	20 g	25 g
Mlieko	200 ml	220 ml	275 ml
Soľ	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	3 pol. lyž.	4 pol. lyž.	5 pol. lyž.
Múka	365 g	485 g	600 g
Kypiaci prášok do pečiva	2 čaj. lyž.	2,5 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.

Kompóty a zaváraniny (Program č. 11)

	Jahodová, broskyňová, marhuľová zaváranina	Pomarančová zaváranina	Jablkovo-rebarborová zaváranina, kompót
Ovocie	580 g	500 g	750g
Cukor	360 g	400 g	5 pol. lyž.
Pektín	30 g	50 g	
Citronová šťava	z 1 citróna		

ORIENTAČNÉ ČASY TRVANIA JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV

Program	Príprava (hod:min)
1. BASIC	2:14 – 3:05
2. FRENCH	2:18 – 3:25
3. WHOLE WHEAT	2:24 – 3:35
4. SWEET	2:10 – 3:10

Program	Príprava (hod:min)
5. SUPER RAPID	1:15 – 1:20
6. DOUGH	1:50
7. PASTA DOUGH	0:15
8. BUTTER MILK	3:17 – 3:30
9. GLUTEN FREE	3:40 – 3:55
10. CAKE	1:30 – 1:40
11. JAM	1:20
12. BAKE	1:00

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, vypojte zo zásuvky elektrického napätia a nechajte vychladnúť. Príslušenstvo a spotrebič sa môžu čistiť vlhkou textíliou.

Výmenné príslušenstvo umyte v teplej saponátovej vode a opláchnite v čistej vode.

Nádobu na pečenie neponárajte do kvapalín. Iba jej vnútrojšok zlahka umyte teplou saponátovou vodou a vypláchnite čistou vodou. Vonkajší povrch utrite vlhkou textíliou.

Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky alebo rozpúšťadlá.

MOŽNÉ ŤAŽKOSTI PRI PEČENÍ

Problém	Príčina
Chlieb príliš vykysol.	Použite menšie množstvo ingrediencií a dodržujte pomer dávkovania.
Chlieb príliš vykysol a potom sa prepadol.	Málo múky, veľa droždia, veľa vody alebo príliš teplá voda.
Chlieb nedostatočne vykysol.	Veľa múky, málo droždia, málo vody, málo cukru, zlá kvalita múky, príliš studená voda, nevhodný program. Dodržiavajte pomer dávkovania.
Nedostatočne prepečená kôrka.	Program bol dlho prerušený, časté otváranie veka, veľa droždia, zlá kvalita múky, nevhodný program.
Kôrka na stranách je hnedá, ale striedka je málo prepečená.	Veľa vody.
Strany a vrch bochníka sú od múky.	Veľa múky, málo vody.

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Problém	Príčina	Riešenie
Spotrebič nepracuje.	Nesprávne alebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.	Skontrolujte pripojenie zástrčky.
	Zásuvka nie je napájaná.	Skontrolujte prítomnosť napätia, napr. iným spotrebičom.
	Po spustení programu sa spotrebič predhrieva.	Ide o normálnu funkciu. Nejde o chybu.

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

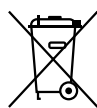
Problém	Príčina	Riešenie
Z ventilačnej mriežky počas pečenia sa dymí.	Niektoré ingrediencie alebo nečistoty sa dostali k vykurovaciemu telesu.	Vypojte prírodný kábel zo zásuvky. Nechajte spotrebič vychladnúť. Očistite vykurovacie teleso spotrebiča.
Chlieb je ťažké vybrať z nádoby na pečenie.	Znečistený hnetací hák nejde odobrať z hriadele pohonu.	Po vybratí bochníka napustíte do nádoby na pečenie vodu, nechajte hnetací hák odmočiť a potom ho vyčistite. Pred nasadením natrite hriadeľ pohonu jedlým olejom alebo tukom.
Displej zobrazuje údaj „H:HH“, po stlačení tlačidla START/STOP.	Teplota v pekárni, v priestore na pečenie, je príliš vysoká. Napr. po prechádzajúcom pečení.	Vypojte prírodný kábel zo zásuvky. Otvorte veko, vyberte nádobu na pečenie von a nechajte spotrebič vychladnúť.
Displej zobrazuje údaj „L:LL“, po stlačení tlačidla START/STOP.	Okolité teplota je príliš nízka.	Premiestnite spotrebič na miesto s okolitou teplotou 15 – 34 °C.
Displej zobrazuje údaj „E:E0“ alebo „E:E1“, po stlačení tlačidla START/STOP.	Chyba snímača teploty.	Nechajte spotrebič skontrolovať autorizovaným servisom.
Po spustení programu sa motor otáča, ale hnetenie cesta neprebíha.	Nesprávne nasadená nádoba na pečenie alebo hnetací hák.	Skontrolujte nasadenie nádoby na pečenie a hnetacieho háku.
Nedostatočne vykysnutý chlieb pri použití oneskoreného zapnutia.	Drozdie sa pred začiatkom programu dostalo do kontaktu so soľou alebo s vodou.	Dbajte na to, aby sa drozdie nedostalo dlhšiu dobu do kontaktu s vodou alebo so soľou.

SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.



Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné zaniest' ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy upewnić się, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	220–240 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	850 W

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

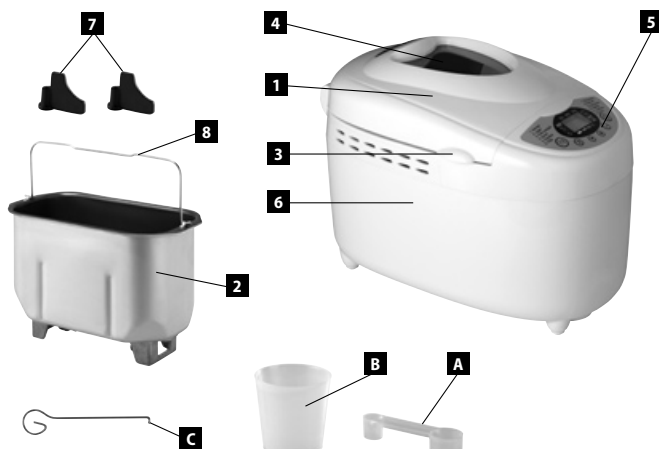
- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć wszystkie części opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie jest włączone lub podłączone do gniazdk elektrycznych, nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie powinno być umieszczane wyłącznie na stabilnych powierzchniach, odpornych na działanie wysokich temperatur, z dala od innych źródeł ciepła.
- Nie wolno zakrywać urządzenia, grozi to jego przegrzaniem.
- Nie należy przenosić urządzenia, kiedy jest włączone lub kiedy znajduje się w nim gorąca zawartość.
- Nie wolno dotykać gorącej powierzchni. Należy używać uchwytów i przycisków.
- Na czas, kiedy urządzenie elektryczne nie będzie używane, należy odłączyć je od sieci.
- Wyłączając urządzenie z gniazdk nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Nie należy pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem odpowiedzialnej poinformowanej osoby.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia, w trakcie jego pracy, znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie należy pozwolić na to, aby urządzenie służyło dzieciom do zabawy.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub płyty kuchennej – grozi to ściągnięciem urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie należy używać tylko wewnątrz pomieszczenia, nie używać na mokrych powierzchniach, grozi to niebezpieczeństwem porażenia prądem elektrycznym.
- Nie należy używać akcesoriów innych, niż zalecane przez producenta.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, naprawę usterki należy bezzwłocznie zlecić autoryzowanemu serwisowi.
- Nie wolno przemieszczać urządzenia, ciągnąc je lub przenosząc za przewód zasilający.
- Urządzenie powinno być trzymane z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i podobne. Należy chronić je przed bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania słonecznego i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Podczas montażu wyposażenia, czyszczenia lub w przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdk elektrycznego.
- Nie należy dotykać ruchomych części, podczas pracy urządzenia.
- Nie należy włączać wypiekacza bez właściwie zamontowanego wyposażenia i bez zawartości.
- Nie należy uderzać w ściany naczyń, aby wydobyć z niego bochenek.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie jest przeznaczony do wykorzystania komercyjnego.

- **Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.**
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia elektrycznego.
- Przed czyszczeniem i po użyciu, urządzenie należy wyłączyć, odłączyć z gniazdka elektrycznego i odczekać aż zupełnie wystygnie.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu prosimy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta, ewentualne naprawy nie będą uznawane jako gwarancyjne.

OPIS PRODUKTU

1. Pokrywa
2. Naczynie do pieczenia
3. Uchwyt pokrywy
4. Wziernik pokrywy
5. Panel sterowniczy
6. Korpus urządzenia
7. Hak do zagniatania
8. Uchwyt naczynia do pieczenia

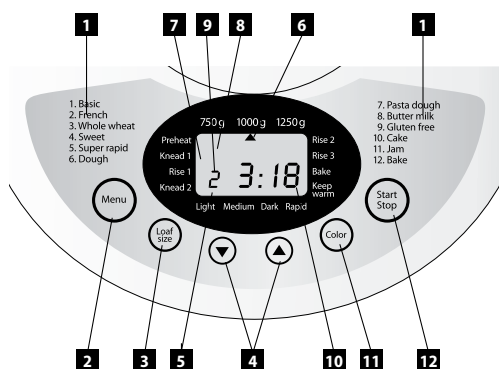


Aksesoria

- A** Miarka (łyżeczka i łyżka stołowa)
B Naczynko do odmierzania
C Haczyk

OPIS PANELU STEROWNICZEGO

1. Lista programów fabrycznych
1. Przycisk wyboru programu (MENU)
2. Przycisk ustawienia masy bochenka chleba (LOAF SIZE)
3. Przycisk ustawienia opóźnionego włączenia (▼/▲)
4. Wskaźnik ustawienia stopnia przypieczenia skórki chleba (LIGHT, MEDIUM, DARK, RAPID)
5. Wskaźnik ustawienia masy bochenka chleba (750; 1000; 1250 g)
6. Wskaźnik aktualnego etapu programu
7. Wskaźnik możliwości dodania składników (ADD)
8. Numer wybranego programu
9. Czas do końca pieczenia lub czas aktualnej fazy przygotowania
10. Przycisk ustawienia koloru skórki (COLOR)
11. Przycisk START/STOP
12. Przycisk START/STOP



INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGI

Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu wyposażenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka! Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy, z powodów higienicznych, przetrzeć je z zewnątrz wilgotną szmatką, a wszystkie zdejmowane części umyć w ciepłej wodzie. Wnętrze naczynia do pieczenia należy wysmarować olejem lub tłuszczem. Należy włączyć wypiekacz z pustym naczyniem w trybie pieczenia (BAKE) na 10 minut (patrz Instrukcja obsługi). Następnie, należy ponownie umyć części wewnętrzne.

Przy pieczeniu zaleca się, aby temperatura pomieszczenia wynosiła 15 – 34 °C.

Do pieczenia nie należy używać więcej niż 900 g mąki i więcej niż 3 łyżeczki proszku do pieczenia.

1. Włóż pojemnik do pieczenia (Ryc. 1) do wypiekacza.
2. Osadź haki do zagniatania na wale znajdującym się w dnie naczynia do pieczenia (Ryc. 1).
3. Włóż poszczególne składniki do naczynia. Najpierw należy włączyć do pojemnika płyny (woda, olej, mleko, jaja), następnie składniki w proszku (mąka, mieszanka chlebowa itp.), na końcu należy dodać drożdże, sodę spożywczą lub proszek do pieczenia. Należy zadbać o to, aby drożdże nie weszły w kontakt z solą lub płynami przed rozpoczęciem zagniatania. Może to negatywnie wpłynąć na proces rośnięcia ciasta.
4. Następnie należy zamknąć wieko wypiekacza.
5. Następnie, włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Zabrmi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 1 3:15 (program nr 1, czas przygotowania 3 godziny 15 minut), masa bochenka chleba ustawiona jest na 1250 g a stopień przypieczenia skórki na MEDIUM (średni). Dwukropek pomiędzy cyframi 3 i 15 nie miga – oznacza to, że program nie został jeszcze uruchomiony.
6. Za pomocą przycisku MENU wybierz odpowiedni numer programu (1-12).
 1. BASIC - program podstawowy do przygotowania białego chleba pszenno-żytniego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek).
 2. FRENCH – przygotowanie tzw. chleba francuskiego z przedłużonym czasem rośnięcia (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Uzyskujemy puszysty bochenek z chrupiącą skorą.
 3. WHOLE WHEAT – przygotowanie chleba pełnoziarnistego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Nie zalecamy stosowania funkcji opóźnionego startu.
 4. SWEET – przygotowanie słodkiego ciasta drożdżowego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Należy użyć ciasta o większej zawartości tłuszczu i cukru. Do ciasta można dodać wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce i inne dodatki.
 5. SUPER RAPID – szybkie przygotowanie chleba z gęstym mięszem (zagniatanie, rośnięcie, wypiek).
 6. DOUGH – przygotowanie ciasta na bułki, drożdżówki, pizzę i podobne (zagniatanie, rośnięcie).
 7. PASTA DOUGH – przygotowanie ciasta na makarony (zagniatanie, rośnięcie).
 8. BUTTER MILK – przygotowanie chleba z maślaną lub jogurtem.
 9. GLUTEN FREE – przygotowanie chleba bezglutenowego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Należy użyć mąki ryżowej, kukurydzianej, ziemniaczanej lub z kaszy gryczanej.
 10. CAKE – przygotowanie słodkiego ciasta z proszkiem do pieczenia (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Należy użyć ciasta o większej zawartości tłuszczu i cukru. Do spulchnienia używa się sody spożywczej lub proszku do pieczenia.
 11. JAM – przygotowanie dżemów, konfitur i kompotów.



Ryc. 1



Ryc. 2

12. BAKE – wypiek.
7. Na wyświetlaczu pojawia się przewidywany czas realizacji programu.
8. Za pomocą przycisku COLOR, należy wybrać odpowiedni stopień przypieczenia skórki chleba:
LIGHT – jasny,
MEDIUM – średni,
DARK – ciemny,
RAPID - przyspieszone pieczenie.
9. Za pomocą przycisku LOAF SIZE, należy ustawić przybliżoną masę gotowego bochenka chleba:
750 g,
1000 g,
1250 g.
10. Za pomocą przycisków ▼/▲ należy ustawić czas opóźnionego startu programu. Czas ten jest doliczany do czasu realizacji programu, to znaczy, że na wyświetlaczu pojawi się czas, po upływie którego wybrany program zostanie zakończony. Maksymalna wartość, którą można ustawić, to 15 godzin.
Uwaga: Przy korzystaniu z funkcji opóźnionego startu nie należy używać szybko psujących się składników takich, jak: jaja, świeże mleko, owoce, cebula.
11. Naciskając przycisk START/STOP uruchamiamy ustawiony program. Migający symbol dwukropka sygnalizuje, iż realizowany jest program wypieku. Następuje przy tym zablokowanie wszystkich przycisków oprócz START/STOP. Krótkie naciśnięcie tego przycisku wstrzymuje realizację programu, po następnym naciśnięciu program jest kontynuowany. Poprzez przytrzymanie tego przycisku można anulować realizowany program.
12. W przypadku programów BASIC, FRENCH, RAPID, WHOLE WHEAT, CAKE, DOUGH, JAM i SANDWICH wypiekacz najpierw podgrzewa naczynie do pieczenia, dopóki nie osiągnie ono temperatury 25 °C. W tym czasie silnik nie pracuje.
13. W przypadku programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9, na drugim etapie zagniatania, wyświetlany jest napis ADD oraz nadawany jest sygnał dźwiękowy, informujący, że można dodać do ciasta ziarna, orzeszki, owoce i inne.
Uwaga: Nie należy otwierać pokrywy na etapie wypieku, może to spowodować opadnięcie ciasta.
14. Po zakończeniu programu podstawowego zabrzmi sygnał dźwiękowy, przy czym urządzenie przełączy się na tryb KEEP WARM (utrzymywanie temperatury). Tryb ten realizowany jest przez 60 minut.
15. Przytrzymując przez chwilę przycisk START/STOP, można zatrzymać realizowany program, przy czym wypiekacz wraca do ustawień domyślnych.
16. Należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
17. Zanim wyjmemy gotowy bochenek, należy odczekać na wystygnięcie naczynia razem z zawartością. Następnie należy użyć delikatnej łyżki, aby usunąć kawałki, które przywarły do ściany naczynia do pieczenia.
18. Następnie można otworzyć wieko, chwycić naczynie do wypieku za uchwyt i wyjąć je. Przy wyjmowaniu naczynia do wypieku należy użyć rękawicy kucharskiej. Należy postępować ostrożnie, aby uniknąć poparzenia.
19. Naczynie należy odwrócić do góry dnem i umieścić na ruszcie kuchennym lub płycie. Następnie należy wyjąć gotowy bochenek chleba. Do wyjmowania haka do zagniatania z bochenka należy użyć haczyka dostarczonego razem z urządzeniem.
20. Przed krojeniem należy poczekać około 20 minut na wystygnięcie bochenka. Do krojenia należy użyć elektrycznej krajalnicy lub zębatego noża.

Uwaga: Jeżeli w trakcie realizacji programu wystąpi przerwa w zasilaniu krótsza niż 10 minut, urządzenie automatycznie kontynuuje pracę. Jeżeli przerwa jest dłuższa niż 10 minut, następuje wyzerowanie. Jeżeli aktualny program nie znajdował się na etapie rośnięcia, można uruchomić go od początku. Jeżeli program był na bardziej zaawansowanym etapie przygotowania, zalecamy wyrzucenie ciasta, użycie nowych składników i uruchomienie wybranego programu od początku.

PRZYDATNE RADY

Gotowy chleb można przechowywać w plastikowej torebce przez 3 dni w temperaturze pokojowej lub przez 10 dni w lodówce.

Program SUPER RAPID – należy użyć wody o temperaturze 35-50 °C. W przypadku niższej temperatury wody ciasto nie wyrośnie, wyższa temperatura może uśmiercić bakterie w drożdżach, co znacząco wpływa na gotowy produkt.

Przy pierwszym zagniataniu w rogach naczynia mogą pozostać niewymieszane resztki mąki lub mieszanki, które później mogłyby się zmienić w grudki w cieście. Po zakończeniu pierwszego zagniatania można otworzyć pokrywę, ostrożnie wymieszać ciasto, aby dodać składniki osadzone na ścianie naczynia, następnie zamknąć pokrywę i kontynuować program.

Program JAM – aby uzyskać dobry wynik, należy wkładać do naczynia owoce pokrojone na małe kawałki.

PRZYKŁADY PRZEPISÓW

Chleb podstawowy (Program nr 1)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe	2,5 łyżki stołowej
Woda	250 ml	330 ml	400 ml
Sól	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa	1,3 łyżki stołowej
Mleko w proszku	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe	2,5 łyżki stołowej
Mąka	450 g	600 g	780 g
Drożdże	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki

Chleb francuski (Program nr 2)

	750 g	1000 g	1250 g
Woda	270 ml	365 ml	440 ml
Sól	2 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Mąka	465 g	620 g	780 g
Drożdże	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki

Chleb pełnoziarnisty (Program nr 3)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	2 łyżki stołowe	2,5 łyżki stołowej	3 łyżki stołowe
Woda	290 ml	355 ml	450 ml
Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki
Mąka	200 g	240 g	310 g
Mąka pełnoziarnista	300 g	365 g	430 g
Drożdże	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki

Słodkie ciasto (Program nr 4)

	750 g	1000 g	1250 g
Jaja	2	2	3
Masto	20 g	20 g	25 g
Mleko	200 ml	220 ml	275 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki
Cukier	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych
Mąka	365 g	485 g	600 g
Drożdże	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Szybkie przygotowanie chleba (Program nr 5)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	1,5 łyżki stołowej	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Woda (35 – 50 °C)	250 ml	360 ml	450 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Mleko w proszku	2,5 łyżki stołowej	2,5 łyżek stołowych	3 łyżki stołowe
Mąka	380	565 g	700 g
Drożdże	3 łyżeczki	3,5 łyżeczki	3,5 łyżeczki

Ciasto na pizzę (program nr 6)

	1250 g
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Woda	570 ml
Sól	1,5 łyżeczki
Mąka	700 g
Drożdże	1,5 łyżeczki

Chleb irlandzki z maślanki (Program nr 8)

	750 g	1000 g	1250 g
Maślanka	280 ml	370 ml	460 ml
Jaja	2	2	3
Kminek	3 łyżeczki	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Mąka	380 g	500 g	620 g
Cukier	115 g	150 g	165 g
Sól	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Soda spożywcza	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa	1,5 łyżki stołowej
Rodzynki	100 ml	100 ml	120 ml

Chleb bezglutenowy (Program nr 9)

	750 g	1000 g	1250 g
Olej	3 łyżki stołowe	3,5 łyżki stołowej	4 łyżki stołowe
Woda	180 ml	200 ml	220 ml
Miód	80 ml	100 ml	110 ml
Ocet	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Jaja	1	2	2
Sól	1/3 łyżeczki	1/2 łyżeczki	2/3 łyżeczki
Cukier	3 łyżeczki	3,5 łyżeczki	4 łyżeczki
Mąka bezglutenowa	270 g	350 g	430 g
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki

Słodkie ciasto (Program nr 10)

	750 g	1000 g	1250 g
Jaja	2	2	3
Masło	20 g	20 g	25 g
Mleko	200 ml	220 ml	275 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki
Cukier	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych
Mąka	365 g	485 g	600 g
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki

Kompoty i konfitury (program nr 11)

	Truskawkowe, brzoskwińowe, morelowe konfitura	Pomarańczowe konfitura	Jabłkowo-rabarbarowe konfitura, kompot
Owoce	580 g	500 g	750g
Cukier	360 g	400 g	5 łyżek stołowych
Pektyny	30 g	50 g	
Sok cytrynowy	z 1 cytryny.		

ORIENTACYJNY CZAS REALIZACJI POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

Program	Realizacja (godz:min)
1. BASIC	2:14 – 3:05
2. FRENCH	2:18 – 3:25
3. WHOLE WHEAT	2:24 – 3:35
4. SWEET	2:10 – 3:10
5. SUPER RAPID	1:15 – 1:20
6. DOUGH	1:50
7. PASTA DOUGH	0:15
8. BUTTER MILK	3:17 – 3:30
9. GLUTEN FREE	3:40 – 3:55
10. CAKE	1:30 – 1:40
11. JAM	1:20
12. BAKE	1:00

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem i po użyciu, urządzenie należy wyłączyć, odłączyć z gniazdka elektrycznego i odczekać aż zupełnie wystygnie.

Wypożyczenie oraz urządzenie można czyścić wilgotną ściereczką.

Części ruchome należy wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie opłukać w czystej wodzie.

Naczynia do pieczenia nie należy zanurzać w cieczach. Należy tylko umyć go wewnątrz ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i opłukać czystą wodą. Powierzchnię zewnętrzną należy przetrzeć wilgotną szmatką.

Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, środków abrazyjnych ani rozpuszczalników.

MOŻLIWE PROBLEMY PRZY PIECZENIU

Problem	Przyczyna
Chleb nadmiernie wyrósł.	Należy użyć składników w mniejszych ilościach, przestrzegając jednak ich wzajemnych proporcji ilościowych.
Chleb nadmiernie wyrósł, a następnie ciasto spadło.	Za mało mąki, za dużo drożdży, za dużo wody lub zbyt ciepła woda.
Chleb nie wyrósł dostatecznie.	Za dużo mąki, za mało drożdży, za mało wody, za mało cukru, zła jakość mąki, zbyt zimna woda, nieodpowiedni program. Należy przestrzegać odpowiednich proporcji składników.

Problem	Przyczyna
Niewystarczająco przypieczona skórka.	Program był przerwany na długi czas, zbyt często otwierano wieko, za dużo drożdży, zła jakość mąki, nieodpowiedni program.
Skórka na bokach jest brązowa, ale mięsz jest nieupieczony.	Za dużo wody.
Po bokach i w górnej części bochenka znajduje się mąka.	Za dużo mąki, za mało wody.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

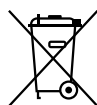
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka została włożona do gniazdka niewłaściwie lub niewystarczająco.	Sprawdzić podłączenie wtyczki.
	Brak prądu w gniazdku.	Sprawdzić, czy w gniazdku obecne jest napięcie, na przykład przy pomocy innego urządzenia elektrycznego.
	Po uruchomieniu programu urządzenie zaczyna się grzać.	Nie wymaga interwencji. Nie chodzi o usterkę.
Podczas pieczenia, z kratki wentylacyjnej uchodzi dym.	Niektóre składniki lub zanieczyszczenia weszły w kontakt z elementem grzewczym.	Należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Następnie, trzeba odczekać na wystygnięcie urządzenia. Teraz można oczyścić element grzewczy wypiekacza.
Trudności z wyjęciem chleba z naczynia do wypieku.	Hak do zagniatania jest zanieczyszczony, co utrudnia jego zdjęcie z wału napędowego.	Po wyjęciu bochenka należy nalać do naczynia wodę, pozostawić w niej hak do zagniatania, w celu odmoczenia, a następnie go wyczyścić. Przed osadzeniem haka należy nasmarować wał napędowy olejem jadalnym lub tłuszczem.
Po naciśnięciu przycisku START/STOP, na wyświetlaczu pokazuje się „H:HH”.	Temperatura w wypiekaczu jest zbyt wysoka, na przykład po poprzednim pieczeniu.	Należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Teraz można otworzyć wieko, wyjąć naczynie do wypieku i odczekać, dopóki wypiekacz nie wystygnie.
Po naciśnięciu przycisku START/STOP, na wyświetlaczu pokazuje się „L:LL”.	Temperatura pomieszczenia jest zbyt niska.	Należy przemieścić urządzenie odbiorcze w miejsce, gdzie temperatura otoczenia mieści się w granicach 15 – 34 °C.
Po naciśnięciu przycisku START/STOP, na wyświetlaczu pokazuje się „E:E0” lub „E:E1”.	Błąd czujnika temperatury.	Należy oddać urządzenie do kontroli w autoryzowanym serwisie.
Po uruchomieniu programu silnik pracuje, ale nie odbywa się zagniatanie ciasta.	Niewłaściwie osadzone naczynie do pieczenia lub hak do zagniatania.	Należy sprawdzić osadzenie naczynia i haka do zagniatania.
Niedostatecznie wyrośnięty chleb przy stosowaniu opóźnionego startu.	Drożdże weszły w kontakt z solą lub wodą przed rozpoczęciem programu.	Należy zadbać o to, aby drożdże nie znalazły się na dłuższy czas w kontakcie z wodą lub z solą.

SERWIS

Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Należy preferować odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać w punkcie odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie odbioru materiałów do odzysku.



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy likwidować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych, do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby wyniknąć z nieodpowiedniej utylizacji produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, gdzie zakupiono produkt.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Köszönjük, hogy Concept terméket vásárolt, és kívánjuk, hogy készülékét hosszú ideig, örömmel használja.

A készülék első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, és őrizze meg későbbi használatra is. Gondoskodjon róla, hogy a készüléket használó többi személy is elolvassa a használati utasítást.

Műszaki paraméterek	
Feszültség	220–240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	850 W

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK:

- A készüléket csak a használati utasításban leírtaknak megfelelően használja.
- A készülék első bekapcsolása előtt távolítsa el róla minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- A készülék csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültséghez szabad csatlakoztatni. A készüléket kizárólag csak földelt konnektorhoz csatlakoztassa.
- A működő vagy hálózathoz csatlakoztatott készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- A készüléket hőálló és stabil felületre, hőforrásoktól távol állítsa fel.
- A készüléket a túlmelegedés veszélye miatt letakarni tilos.
- A bekapcsolt vagy forró ételt tartalmazó készüléket mozgatni tilos.
- Ne fogja meg a forró felületeket. Csak a fogantyúkat és a kapcsolókat használja.
- Ha a készüléket nem használja, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból.
- A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a konnektorból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
- A készüléket gyermekek és magatehetetlen személyek nem használhatják; a készüléket tőlük távol működtesse.
- A készüléket mozgáskorlátozott és szellemileg fogyatékos, valamint a használati utasítást nem ismerő személyek csak a készülék használatát ismerő és az ilyen személyekért felelősséget vállaló egyén felügyelete mellett használhatják.
- Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében üzemelteti.
- A készülék nem játék, ne engedje, hogy gyerekek játszanak vele.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék hálózati vezetéke ne lógjon le az asztalról, mert azt megfogva a gyerekek magukra ránthatják a készüléket.
- A készüléket szabadban és nedves felületeken az áramütés veszélye miatt ne használja.
- A készülékhez csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke vagy csatlakozódugója megsérült, a készüléket ne használja, hanem vigye szakszervizbe.
- A készüléket ne húzza és ne hordozza a hálózati vezetéknél fogva.
- A készüléket tartsa távol a hőforrásoktól (pl. radiátor, kályha, tűzhely stb.). Óvja a készüléket a közvetlen napsütéstől és nedvességtől.
- A készüléket ne fogja meg nedves vagy vizes kézzel.
- A tartozékok csatlakoztatása, a készülék tisztítása vagy meghibásodása esetén a készüléket kapcsolja ki, majd a hálózati vezetéket húzza ki a fali konnektorból.
- Munka közben ne érjen hozzá a készülék mozgó alkatrészeihez.
- Ne üzemeltesse a készüléket alapanyagok nélkül és helytelenül felhelyezett tartozékokkal.
- Ne ütögesse a kenyérsütő edény oldalát, ha abból a kész kenyeret ki szeretné venni.
- A készülék csak háztartásban használható, kereskedelmi használatra nem alkalmas.

- **A készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót tilos vízbe vagy más folyadékba mártani!**
- A használatbavétel előtt mindig ellenőrizze le a készülék és a hálózati vezeték sérülésmentességét. A sérült készüléket tilos bekapcsolni!
- A készülék tisztítása és karbantartása előtt húzza ki a hálózati vezetéket a konnektorból, és várja meg a készülék teljes lehűlését!
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket. Forduljon a márkaszervizhez.

A gyártó utasításainak be nem tartása a garancia megszűnésével jár.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Fedél
2. Sütőedény
3. Fedélfogantyú
4. Betekintő ablak
5. Működtető panel
6. Készülékház
7. Dagasztólápát
8. Sütőedény-fogantyú

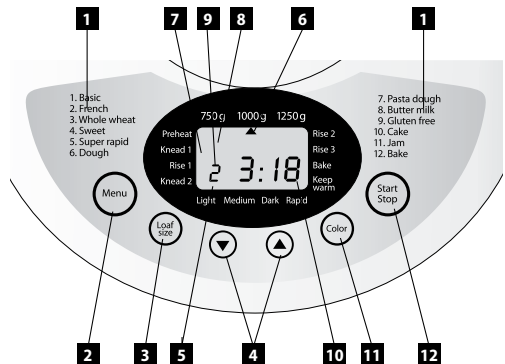


Tartozékok

- A** Mérőkanál (evő- és teáskanál)
B Mérőpohár
C Kampó

A MŰKÖDTETŐPANEL LEÍRÁSA

1. Programok jegyzéke
2. Programkiválasztó gomb (MENU)
3. Cipő súlyát beállító gomb (LOAF SIZE)
4. Késleltetett indítás időpontját beállító gomb (▼/▲)
5. Beállított kenyérhéj-átsütési fokozat kijelzése (LIGHT, MEDIUM, DARK, RAPID)
6. Beállított cipósúly kijelzése (750; 1000; 1250 g)
7. Futó program aktuális állapotának kijelzése
8. Kiegészítő anyagok hozzáadásának kijelzése (ADD)
9. Kiválasztott program száma
10. A sütésből hátramaradt idő vagy az aktuális művelet ideje
11. Kenyérhéj-átsütési fokozatot beállító gomb (COLOR)
12. START/STOP gomb



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS

A készülék összeállítása, ill. a tartozékok cseréje előtt a hálózati csatlakozódugót mindig húzza ki a konnektorból!

Higiéniai okokból a készülék első használatbavétele előtt a készülékházat törölje meg nedves ruhával, a levehető alkatrészeket pedig mosogassa el meleg vízben. A sütőedény belsejét kenje be olajjal vagy zsírral. Ezután a készüléket sütés (BAKE) üzemmódra beállítva, alapanyagok nélkül kapcsolja be 10 percre (lásd a Használati utasítás idevonatkozó fejezetét). Végül a belső részeket ismételen mosogassa el.

Sütéskor a környező hőmérséklet 15 és 34 °C között legyen.

A sütéshez ne használjon 900 g lisztnél és 3 teáskanál sütőpornál többet.

1. Tegye a sütőedényt a kenyérsütőbe (1. ábra).
2. A dagasztólapátokat húzza az edény alján található tengelyekre (2. ábra).
3. Tegye az alapanyagokat egyenként a sütőedénybe. Előbb a folyadékokat (víz, olaj, tej, tojás) öntse az edénybe, majd az ömlesztett alapanyagokat (liszt, instant kenyérkeverék stb.), végül az élesztőt, szódbikarbónát vagy sütőport. Ügyeljen arra, hogy az élesztő a dagasztás megkezdése előtt ne kerülhessen kapcsolatba sóval vagy folyadékkal. Ez csökkentené az élesztő kelesztő hatását.
4. Csatolja le a készülék fedelét.
5. Dugja a csatlakozódugót a konnektorba. Sípóló hangot hall. A kijelzőn a következő adatok láthatók: 1 3:15 (1. program, sütési idő 3 óra 15 perc), a cipósúly-kijelző az 1250 g értéket mutatja, a kenyérhéj-átsütési fokozat pedig a MEDIUM (közepes) értékre van beállítva. A 3 és a 15 között látható kettőspont nem villog, ez jelzi, hogy a program még nincs elindítva.
6. A MENU gombbal válassza ki az alkalmazni kívánt programot (1 és 12 között).
 1. BASIC – Alapprogram; fehér-, búza- vagy rozskenyér sütéséhez (dagasztás, kelesztés, sütés).
 2. FRENCH – Ügynevezett „francia kenyér” készítése, amelynél hosszabb a kelesztés ideje (dagasztás, kelesztés, sütés). A kész kenyér könnyebb, a héja pedig ropogósabb lesz.
 3. WHOLE WHEAT – Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér (dagasztás, kelesztés, sütés). Ennél nem javasoljuk a késleltetett bekapcsolás funkció alkalmazását.
 4. SWEET – Édes kelt tészta cipó készítése (dagasztás, kelesztés, sütés). A zsírosabb és édesebb tészták elkészítéséhez használható. A tésztába kókuszreszeléket, mazsolát, szárított gyümölcsöket stb. tehet.
 5. SUPER RAPID – Gyors kenyérsütés, tömöttebb kenyérbéllel (dagasztás, kelesztés, sütés).
 6. DOUGH – Tészta előkészítése kiflihez, zsömléhez, pizzához stb. (dagasztás, kelesztés).
 7. PASTA DOUGH – Tészta előkészítése további feldolgozáshoz (dagasztás, kelesztés).
 8. BUTTER MILK – Kenyérsütés író vagy joghurt felhasználásával.
 9. GLUTEN FREE – Sikérmertes kenyér sütéséhez használható (dagasztás, kelesztés, sütés). Ehhez rizs-, kukorica-, burgonya-, vagy pohánkalisztet használjon.
 10. CAKE – Édes kelt tészta cipó készítése (dagasztás, kelesztés, sütés). A zsírosabb és édesebb tészták elkészítéséhez használható. Ennél a programnál a kelesztést szódbikarbóna vagy sütőpor biztosítja.
 11. JAM – Dzsemek, lekvárok és kompótok készítéséhez.
 12. BAKE – Sütés.



1. ábra



2. ábra

7. A kijelzőn az elkészítéshez szükséges idő jelenik meg.
8. A COLOR gombbal lehet beállítani a kenyérhéj átsütési fokozatát:
LIGHT – világos,
MEDIUM – közepes,
DARK – sötét,
RAPID – gyors sütés.
9. A LOAF SIZE gombbal állíthatja be a kész cipó megközelítő súlyát:
750 g,
1000 g,
1250 g.
10. A késleltetett indítás időpontját a ▼/▲ gombokkal lehet beállítani. Ez a funkció az elkészítési időhöz adja hozzá a késleltetést, tehát a kijelzőn látható időpont a kenyér készre sülésének végét mutatja. A maximálisan beállítható idő 15 óra.
Megjegyzés: A késleltetett indítási funkció használata esetén ne használjon gyorsan romló alapanyagokat (pl. tojást, friss tejet, gyümölcsöket, hagymát stb.).
11. A START/STOP gomb megnyomásával indítsa el a beállított programot. A kettőspont villogása jelzi, hogy a program elindult. A START/STOP gomb kivételével az összes többi gomb leblokkol. E gomb rövid megnyomásával a programot leállíthatja, a gomb következő megnyomásával a programot folytathatja. A START/STOP gomb hosszabb idejű benyomásával tudja a készüléket lenullázni, tehát törölni a futó programot.
12. A BASIC, FRENCH, RAPID, WHOLE WHEAT, CAKE, DOUGH, JAM és SANDWICH programok esetében a készülék előbb 25 °C-ra előmelegíti a sütőedényt. Ezen idő alatt a motor még nem forog.
13. Az 1., 2., 3., 4., 5., 6., 8. és 9. programok esetében a második dagasztás ideje alatt kigyullad az ADD felirat, amely jelzi a felhasználónak, hogy itt az ideje a kiegészítő cereáliák, diófélék vagy gyümölcsök stb. hozzáadásának.
Megjegyzés: Sütés közben a készülék fedelét ne nyissa ki, mert a tészta összeeshet.
14. A sütési program befejezését a készülék sípoló hanggal jelzi, és átkapcsol melegen tartási üzemmódra (KEEP WARM). Ennek az üzemmódnak az időtartama 60 perc.
15. A START/STOP hosszú megnyomásával leállíthatja a futó programot, és a készülék alaphelyzetbe kapcsol át.
16. A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
17. A készre sült cipó kivétele előtt várja meg, míg az edény és a tartalma kellő mértékben lehűl, majd egy vékony konyhai eszközzel az edény falához esetleg hozzátapadt kenyérrészeket válassza le.
18. Nyissa fel a fedelet, fogja meg az edény fogantyúját, és vegye ki az edényt a készülékből. A sütőedény kivételéhez használjon konyhai kesztyűt vagy konyharuhát. Legyen nagyon óvatos, nehogy megégesse magát.
19. Fordítsa fejre a sütőedényt, és a kenyeret rostélyra vagy tiszta konyharuhára rázza ki. Húzza ki teljesen a kenyeret a sütőedényből. A dagasztólapátokat a kampóval húzza ki a kenyér aljából.
20. Szeletelés előtt várjon még 20 percet a kenyér teljes kihüléséig. A kenyeret elektromos késsel vagy fűrészfogas késsel szeletelje fel.

Megjegyzés: Amennyiben a program futása közben áramszünet következik be, és az áramszünet 10 percnél rövidebb, akkor a program automatikusan folytatja a programot a kikapcsolás helyétől. Amennyiben az áramszünet 10 percnél hosszabb ideig tart, a készülék alapállapotba kapcsol vissza, és lenullázza a programot. Amennyiben a kikapcsolás kelesztés közben történt, akkor a programot ismét elindíthatja. Amennyiben az áramszünet egy későbbi fázisban történt, a tésztát dobja ki, és kezdje a programot előlről, új és friss alapanyagok betöltésével.

HASZNOS TANÁCSOK

A kész kenyeret nejlonzacskóban szobahőmérsékleten tárolva 3 napig, hűtőszekrényben tárolva 10 napig lehet fogyasztani.

SUPER RAPID program – Ehhez a programhoz 35-50°C fokos vizet öntsön az edénybe. Alacsonyabb vízhőmérséklet esetén a tészta nem kel meg, a magasabb vízhőmérséklet pedig megöli az élesztőbaktériumokat, emiatt a kenyér nem lesz jó.

A tészta első dagasztásának befejeztével a sütőedény sarkaiban meg nem kevert liszt és más alapanyag-maradványok lehetnek, amelyek később csomókat képezhetnek a kész kenyérben. Az első dagasztás befejezése után nyissa fel a fedelet, és fa vagy műanyag konyhai eszközzel a lerakódásokat óvatosan keverje bele a tésztába, majd hajtsa le a fedelet, és folytassa a programot.

JAM program– A megfelelő eredmény érdekében a gyümölcsöket darabolja apróra. eelő eredmény érdekében a gyümölcsöket darabolja apróra.

PÉLDARECEPTEK

Alap kenyér (1. program)

	750 g	1000 g	1250 g
Olaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Víz	250 ml	330 ml	400 ml
Só	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	1,3 evőkanál
Tejpor	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Liszt	450 g	600 g	780 g
Élesztő	1 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál

Franciakenyér (2. program)

	750 g	1000 g	1250 g
Víz	270 ml	365 ml	440 ml
Só	2 teáskanál	2 teáskanál	2,5 teáskanál
Liszt	465 g	620 g	780 g
Élesztő	1 teáskanál	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál

Kenyer teljes kiőrlésű lisztből (3. program)

	750 g	1000 g	1250 g
Olaj	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Víz	290 ml	355 ml	450 ml
Só	1,5 teáskanál	2 teáskanál	2,5 teáskanál
Cukor	2 teáskanál	2,5 teáskanál	3 teáskanál
Liszt	200 g	240 g	310 g
Teljes kiőrlésű liszt	300 g	365 g	430 g
Élesztő	1 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál

Édes cipó (4. program)

	750 g	1000 g	1250 g
Tojás	2	2	3
Vaj	20 g	20 g	25 g
Tej	200 ml	220 ml	275 ml
Só	1 teáskanál	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Liszt	365 g	485 g	600 g
Élesztő	1,5 teáskanál	2 teáskanál	2 teáskanál

Gyors kenyérsütés (5. program)

	750 g	1000 g	1250 g
Olaj	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Víz (35 – 50 °C)	250 ml	360 ml	450 ml
Só	1 teáskanál	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Tejpor	2,5 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Liszt	380	565 g	700 g
Élesztő	3 teáskanál	3,5 teáskanál	3,5 teáskanál

Pizza tészta (6-es program)

	1250 g
Olívaolaj	1 evőkanál
Víz	570 ml
Só	1,5 teáskanál
Liszt	700 g
Élesztő	1,5 teáskanál

Íróval készült ír kenyér (8. program)

	750 g	1000 g	1250 g
Író	280 ml	370 ml	460 ml
Tojás	2	2	3
Egész kömény	3 teáskanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Liszt	380 g	500 g	620 g
Cukor	115 g	150 g	165 g
Só	1/2 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál
Étkezési szóda	1 evőkanál	1 evőkanál	1,5 evőkanál
Mazsola	100 ml	100 ml	120 ml

Sikérmentes kenyér (9. program)

	750 g	1000 g	1250 g
Olaj	3 evőkanál	3,5 evőkanál	4 evőkanál
Víz	180 ml	200 ml	220 ml
Méz	80 ml	100 ml	110 ml
Ecet	1/2 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál
Tojás	1	2	2
Só	1/3 teáskanál	1/2 teáskanál	2/3 teáskanál
Cukor	3 teáskanál	3,5 teáskanál	4 teáskanál
Sikérmentes liszt	270 g	350 g	430 g
Élesztő	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál

Édes cipő (10. program)

	750 g	1000 g	1250 g
Tojás	2	2	3
Vaj	20 g	20 g	25 g
Tej	200 ml	220 ml	275 ml
Só	1 teáskanál	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Liszt	365 g	485 g	600 g
Sütőpor	2 teáskanál	2,5 teáskanál	3 teáskanál

Kompoty i konfitury (program nr 11)

	Truskawkowe, brzoszkwiniowe, morelowe konfitura	Pomarańczowe konfitura	Jabłkowo-rabarbarowe konfitura, kompot
Owoce	580 g	500 g	750g
Cukier	360 g	400 g	5 łyżek stołowych
Pektyny	30 g	50 g	
Sok cytrynowy	z 1 cytryny.		

AZ EGYES PROGRAMOK IDŐTARTAMA

Program	Elkészítési idő (óra:perc)
1. BASIC	2:14 – 3:05
2. FRENCH	2:18 – 3:25
3. WHOLE WHEAT	2:24 – 3:35
4. SWEET	2:10 – 3:10
5. SUPER RAPID	1:15 – 1:20
6. DOUGH	1:50
7. PASTA DOUGH	0:15
8. BUTTER MILK	3:17 – 3:30
9. GLUTEN FREE	3:40 – 3:55
10. CAKE	1:30 – 1:40
11. JAM	1:20
12. BAKE	1:00

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készülék tisztítása és karbantartása előtt húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból, és várja meg a készülék teljes lehűlését!

A készüléket és tartozékait enyhén benedvesített ruhával törölheti meg.

A tartozékokat meleg, mosogatószeres vízben mossa el, és tiszta vízben öblítse le.

A sütőedényt ne merítse vízbe. A sütőedénynek csak a belsejét mosogassa el mosogatószeres vízzel, majd tiszta vízzel öblítse el. A külső felületet csak nedves ruhával törölje le.

Ne használjon dörzsölő szivacsot, karcoló anyagokat vagy oldószereket a készülék tisztításához.

ELŐFORDULÓ SÜTÉSI PROBLÉMÁK

Probléma	Ok
A kenyér nagyon megkelt.	Használjon kevesebb és pontosan adagolt alapanyagot.
A kenyér megkelt, majd összeesett.	Kevés a liszt, sok az élesztő, sok vagy túl meleg a víz.
A kenyér nem kelt meg.	Sok a liszt, kevés az élesztő, kevés a víz, kevés a cukor, rossz a liszt minősége, túl hideg a víz, rossz programot választott ki. Az alapanyagokat pontosabban adagolja.

Probléma	Ok
A kenyér nagyon megkelt.	Használjon kevesebb és pontosan adagolt alapanyagot.
A kenyér megkelt, majd összeesett.	Kevés a liszt, sok az élesztő, sok vagy túl meleg a víz.
A kenyér nem kelt meg.	Sok a liszt, kevés az élesztő, kevés a víz, kevés a cukor, rossz a liszt minősége, túl hideg a víz, rossz programot választott ki. Az alapanyagokat pontosabban adagolja.

HIBAEELHÁRÍTÁS

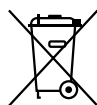
Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A csatlakozódugó rosszul van bedugva a konnektorba.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e a konnektorhoz csatlakoztatva.
	A konnektorban nincs áram.	Ellenőrizze (például egy másik készülékkel), hogy a konnektorban van-e áram.
	A program indítása után a készülék felmelegszik.	Ez a funkció normális állapota. Nem hiba.
Sütés közben a szellőzőrácsokon keresztül füst áramlik ki.	Valamilyen alapanyag vagy szennyeződés a fűtőtestre esett.	A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból. Várja meg, míg teljesen lehűl a készülék. Tisztítsa meg a készülék fűtőtestét.
A kenyeret csak nehezen lehet kivenni a sütőedényből.	A dagasztólápat ráragadt a tengelyre.	A kenyér kivétele után öntsön vizet a sütőedénybe, áztassa be a dagasztólápatot, majd alaposan tisztítsa meg. Mielőtt a dagasztólápatot ráhúzza a tengelyre, azt kenje be étolajjal vagy zsírral.
A kijelzőn a START/STOP megnyomása után a „H:HH” látható.	A sütőtérben túl magas a hőmérséklet. Például az előző sütés után.	A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból. Nyissa ki a fedelet, vegye ki a sütőedényt, és várja meg a készülék teljes kihűlését.
A kijelzőn a START/STOP megnyomása után „L:LL” látható.	A környező hőmérséklet túl alacsony.	A készüléket vigye olyan helyre, ahol a környező hőmérséklet 15 és 34°C között van.
A kijelzőn a START/STOP megnyomása után „E:E0” vagy „E:E1” látható.	Meghibásodott a hőmérő szenzor.	Vigye a készüléket márkaszervizbe.
A program indítása után a tengely forog, de a tészta dagasztása nem indult el.	A sütőedény vagy a dagasztólápat nincs megfelelően a helyén.	Ellenőrizze a sütőedény és a dagasztólápat felhelyezését.
A késleltetett indítással elkészített kenyér nem kelt meg teljesen.	Az élesztő még a program bekapcsolása előtt kapcsolatba került a vízzel vagy a sóval.	Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerülhessen kapcsolatba a vízzel vagy a sóval.

SZERVIZ

A jelentősebb karbantartásokat és javításokat – amelyek a termék megbontásával járnak – csak szakszerviz végezheti el.

KÖRNYEZETVÉDELEM

- A csomagolóanyagokat és a régi háztartási gépeket adja le az újrafeldolgozással foglalkozó gyűjtőhelyeken.
- A készülék kartondobozát a papír-hulladékgyűjtő konténerbe dobja ki.
- A műanyag zacskókat (PE) tegye a műanyagok hulladékgyűjtő konténerébe.



A háztartási gépek újrafeldolgozása az élettartamuk végén:

Ez a jel arra figyelmezteti, hogy a háztartási gépet, vagy annak a csomagolóanyagait nem szabad a hagyományos háztartási hulladékok közé dobni. A használhatatlanná vált háztartási gépet az elektromos készülékek újrafeldolgozását biztosító hulladékgyűjtő helyen kell leadni. A háztartási gépek szétszerelése és a háztartási hulladékok közé dobása, valamint az előírásoktól eltérő megsemmisítése környezetszennyezés. Az elektromos háztartási cikkek előírások szerinti megsemmisítéséről és az újrafeldolgozásukkal foglalkozó hulladékgyűjtő helyekről a helyi önkormányzat illetékes osztályán, ill. a termék megvásárlásának helyén adnak felvilágosítást.

БЛАГОДАРИМ ЗА ПОКУПКУ

Благодарим вас за приобретение изделия марки „Concept“ („Концепт“) и надеемся, что вы останетесь довольны нашим изделием в течение всего срока его службы.

Перед тем, как приступить к использованию изделия, внимательно изучите руководство по эксплуатации и сохраните его. Проследите, чтобы другие лица, которые будут пользоваться изделием, также ознакомились с данным руководством.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Параметры электропитания	220–240 В перем. тока, 50 Гц
Потребляемая мощность	850 Вт

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не используйте прибор в иных целях, кроме указанных в данном руководстве.
- Перед первым использованием удалите с прибора все элементы упаковки и рекламные наклейки.
- Убедитесь в соответствии параметров подаваемого электропитания значениям, указанным на паспортной табличке прибора. Используйте только электрические розетки с заземлением.
- Не оставляйте без присмотра включенный или подсоединенный к электрической розетке прибор.
- Устанавливайте прибор только на устойчивую и термостойкую поверхность, вдали от зоны воздействия других источников тепла.
- Ничем не накрывайте прибор во избежание его перегрева.
- Не переносите прибор включённым или с горячим содержимым.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности. Пользуйтесь ручьятками и кнопками.
- Отключайте прибор от электрической сети (вынимайте вилку из розетки), если он не используется.
- При отключении прибора от электрической сети категорически запрещается тянуть за шнур питания. Возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из сетевой розетки.
- Не позволяйте детям и недееспособным лицам пользоваться прибором, используйте прибор вне их досягаемости.
- Лица с ограниченной подвижностью, ограниченными возможностями восприятия, ограниченными умственными возможностями или лица, не ознакомленные с правилами эксплуатации прибора, могут использовать прибор только под надзором ответственного лица, изучившего данную инструкцию.
- Соблюдайте особую осторожность, когда рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не допускайте использования прибора в качестве игрушки.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через край столешницы и не оказался таким образом в пределах досягаемости детей.
- Не используйте прибор вне помещений или на мокрых поверхностях — существует опасность поражения электрическим током.
- Используйте только рекомендованные производителем комплектующие.
- Недопустимо использование прибора с поврежденным шнуром питания или штепсельной вилкой; такая неисправность должна быть немедленно устранена силами работников авторизованного сервисного центра.
- Не тяните и не переносите прибор за шнур питания.
- Не приближайте прибор к источникам тепла, таким как радиаторы отопления, духовки и т.п. Предохраняйте прибор от воздействия прямого солнечного света и влаги.
- Не прикасайтесь к прибору сырыми или мокрыми руками.
- При установке принадлежностей, во время очистки или в случае неисправности следует отключать прибор и вынимать штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы прибора.
- Недопустимо включать прибор без правильно установленных принадлежностей и при отсутствии в нем продуктов.
- Запрещается ударять по стенкам формы для выпекания, чтобы вынуть готовое изделие.

- Прибор рассчитан только на бытовое применение и не предназначен для использования в коммерческих целях.
- **Запрещается погружать шнур питания, штепсельную вилку или сам прибор в воду или другую жидкость.**
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания на наличие повреждений. Включать повреждённый прибор запрещено.
- Перед очисткой и после использования отключите прибор, обесточьте его и дайте ему остыть.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

В случае несоблюдения указаний изготовителя и самостоятельного ремонта прибора гарантия теряет силу.

УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Крышка
2. Форма для выпекания
3. Рукоятка крышки
4. Смотровое окошко в крышке
5. Панель управления
6. Корпус прибора
7. Спиральная насадка для замеса теста
8. Рукоятка формы для выпекания

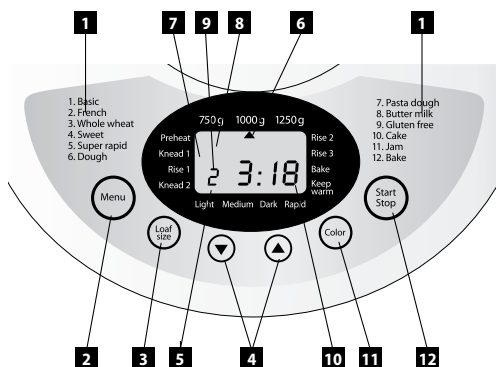


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- A** Мерная ложка
(чайная и столовая)
- B** Мерный стакан
- C** Крючок

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Список предварительно установленных программ
2. Кнопка выбора программы (MENU)
3. Кнопка установок веса буханки (LOAF SIZE)
4. Кнопки установки задержки включения (▼/▲)
5. Индикатор установки степени поджаристости корочки (LIGHT, MEDIUM, DARK, RAPID)
6. Индикатор установок веса буханки (750, 1000, 1250 г)
7. Индикатор текущей фазы программы
8. Индикатор возможности добавления ингредиентов (ADD)
9. Номер выбранной программы
10. Время до конца выпекания или время текущей фазы приготовления
11. Кнопка установки степени поджаристости корочки (COLOR)
12. Кнопка START/STOP (ПУСК/СТОП)



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед установкой или снятием принадлежностей следует обязательно вынимать штепсельную вилку из розетки! Перед началом использования прибора рекомендуется в целях гигиены протереть прибор влажной салфеткой и вымыть все съемные части в теплой воде. Смажьте внутреннюю поверхность формы для выпекания растительным маслом или жиром. Включите пустой прибор в режиме выпекания (BAKE) на 10 минут (см. раздел «Рекомендации по эксплуатации»). Затем снова вымойте внутреннюю часть.

Рекомендуется, чтобы температура в помещении во время выпекания составляла 15–34 °С.

Максимальное количество муки при выпекании не должно превышать 900 г, а пекарского порошка — не больше 3 чайных ложек.

1. Вставьте форму для выпекания (Рис. 1) в хлебопечку.
2. Установите спиральную месильную насадку для теста на ось в дне формы (Рис. 2).
3. Добавьте отдельные продукты в форму для выпекания. Сначала залейте жидкие продукты (воду, растительное масло, молоко, яйца), затем положите сыпучие продукты (муку, смесь быстрого приготовления и т.п.), в конце добавьте дрожжи, пищевую соду или пекарский порошок. Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с солью или жидкостью перед началом выпекания. В противном случае активность дрожжей при брожении теста снизится.
4. Закройте крышку прибора.
5. Вставьте штепсельную вилку в электророзетку. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее отобразится индикация «1 3:15» (программа номер 1, время приготовления 3 часа 15 минут), индикатор веса буханки установлен на значении 1250 г, индикатор степени поджаристости установлен на значении MEDIUM (средняя). Знак двоеточия между цифрами 3 и 15 не мигает, указывая на то, что программа еще не запущена.
6. Кнопкой MENU выберите номер требуемой программы (1–12).
 1. BASIC — Основная программа для приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба (замес, расстойка, выпечка).
 2. FRENCH — Приготовление французского батона с увеличенным временем брожения теста (замес, расстойка, выпечка). Выпекается пышный хлеб с хрустящей корочкой.
 3. WHOLE WHEAT — Приготовление хлеба из цельнозерновой муки (замес, расстойка, выпечка). Не рекомендуется использовать функцию задержки включения.
 4. SWEET — Приготовление сладкой дрожжевой выпечки (замес, расстойка, выпечка). Используется для теста с повышенным содержанием жиров и сахара. В тесто можно добавить тертый кокос, изюм, сушеные фрукты и т.п.
 5. SUPER RAPID — Быстрое приготовление хлеба с плотным мякишем (замес, расстойка, выпечка).
 6. DOUGH — Приготовление теста для булочек, плетенок, пиццы и т.п. (замес, расстойка).
 7. PASTA DOUGH — Приготовление теста для макаронных изделий (замес, расстойка).
 8. BUTTER MILK — Приготовление хлеба с использованием пахты или йогурта.
 9. GLUTEN FREE — Приготовление хлеба без клейковины (замес, расстойка, выпечка). Используется рисовая, кукурузная, гречневая мука или картофельный крахмал.



Рис. 1



Рис. 2

10. CAKE — Приготовление сладкой воздушной выпечки (замес, расстойка, выпечка). Используется для теста с повышенным содержанием жиров и сахара. Для подъема теста используется пищевая сода или пекарский порошок (разрыхлитель).
11. JAM — Приготовление джемов, варенья и компотов.
12. BAKE — Выпекание.
7. На дисплее отобразится предполагаемая длительность приготовления.
8. Кнопкой COLOR выберите желаемую степень поджаристости корочки:
LIGHT — слабая,
MEDIUM — средняя,
DARK — сильная,
RAPID — ускоренная выпечка.
9. Кнопкой LOAF SIZE установите приблизительный вес готовой буханки хлеба:
750 г, 1000 г, 1250 г.
10. При помощи кнопок / можно установить время задержки начала приготовления. Данное время добавится к времени приготовления, то есть на дисплее будет показано время окончания заданной программы. Максимальное устанавливаемое значение составляет 15 часов.
Примечание: При использовании функции задержки времени не используйте скоропортящиеся продукты, например, яйца, свежее молоко, фрукты, лук.
11. Нажатием на кнопку START/STOP включите заданную программу. Мигающий символ двоеточия («:») сигнализирует о запуске программы. При этом блокируются все кнопки, кроме кнопки START/STOP. Кратким нажатием на данную кнопку можно остановить текущую программу; при повторном нажатии программа возобновляет свою работу. Продолжительным нажатием на данную кнопку можно обнулить прибор и тем самым отменить программу.
12. В ходе программ BASIC, FRENCH, RAPID, WHOLE WHEAT, CAKE, DOUGH, JAM и SANDWICH прибор сначала нагревает форму для выпекания до температуры формы 25 °С. В течение этого времени двигатель не работает.
13. У программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 в течение фазы второго замеса загорается надпись ADD и раздается звуковой сигнал, сообщающий о возможности добавления в тесто злаковых продуктов, орехов, фруктов и т.п.
Примечание: Не открывайте крышку в течение фазы выпекания — иначе тесто может осесть.
14. По окончании программы приготовления раздается звуковой сигнал, и прибор переключается в режим KEEP WARM (поддержание в теплом состоянии). Длительность данного режима — 60 минут.
15. При продолжительном нажатии на кнопку START/STOP текущая программа останавливается, а прибор возвращается в свое исходное состояние.
16. Выньте штепсельную вилку из розетки.
17. Перед выемкой испеченной буханки дайте форме с выпечкой остыть. Затем мягкой лопаткой отделите части выпечки, прилипшие к стенкам формы.
18. Откройте крышку, возьмитесь за рукоятки формы и выньте ее. **При выемке формы используйте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.**
19. Переверните форму вверх дном и положите на кухонную доску или чистую поверхность столешницы. Выньте испеченный хлеб. Чтобы достать месильную насадку из буханки, воспользуйтесь крючком, входящим в комплект.
20. Перед нарезкой хлеба дайте буханке остыть в течение примерно 20 минут. Для нарезки хлеба используйте электрическую ломтерезку или нож с зубчатым лезвием.

Примечание: Если в ходе программы отключится электропитание менее чем на 10 минут, то после его восстановления прибор автоматически продолжит работу с момента перерыва. Если же отключение электропитания длилось более 10 минут, то таймер прибора обнулится. Если текущая программа не была прервана в фазе брожения теста (расстойки), то ее можно вновь запустить с начала. Если же программа находилась в более поздней фазе, то рекомендуется удалить приготовляемое тесто, заложить новые продукты и вновь включить программу с самого начала.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Приготовленный хлеб можно хранить в полиэтиленовом пакете в течение 3 дней при комнатной температуре или в течение 10 дней в холодильнике.

Программа SUPER RAPID — Для данной программы используйте воду с температурой 35–50 °С. При более низкой температуре воды тесто не поднимется, а при более высокой температуре прекратится жизнедеятельность дрожжей, что скажется на результате выпекания.

При первом замесе в углах формы могут остаться перемешанные остатки муки или хлебной смеси, которые потом могут привести к образованию комков в тесте. По окончании первого замеса откройте крышку, осторожно внесите перемешанные продукты в тесто, закройте крышку и продолжайте приготовление.

Программа JAM — Для достижения лучшего результата добавляйте фрукты, нарезанные на небольшие кусочки.

ПРИМЕРЫ РЕЦЕПТОВ

Обыкновенный хлеб (Программа номер 1)

	750 г	1000 г	1250 г
Растительное масло	1,5 ст. лож.	2 ст. лож.	2,5 ст. лож.
Вода	250 мл	330 мл	400 мл
Соль	1,5 ч. лож.	1,5 ч. лож.	2 ч. лож.
Сахар	1 ст. лож.	1 ст. лож.	1,3 ст. лож.
Сухое молоко	1,5 ст. лож.	2 ст. лож.	2,5 ст. лож.
Мука	450 г	600 г	780 г
Дрожжи	1 ч. лож.	1,5 ч. лож.	2 ч. лож.

Французский батон (Программа номер 2)

	750 г	1000 г	1250 г
Вода	270 мл	365 мл	440 мл
Соль	2 ч. лож.	2 ч. лож.	2,5 ч. лож.
Мука	465 г	620 г	780 г
Дрожжи	1 ч. лож.	1,5 ч. лож.	1,5 ч. лож.

Цельнозерновой хлеб (Программа номер 3)

	750 г	1000 г	1250 г
Растительное масло	2 ст. лож.	2,5 ст. лож.	3 ст. лож.
Вода	290 мл	355 мл	450 мл
Соль	1,5 ч. лож.	2 ч. лож.	2,5 ч. лож.
Сахар	2 ч. лож.	2,5 ч. лож.	3 ч. лож.
Мука	200 г	240 г	310 г
Цельнозерновая мука	300 г	365 г	430 г
Дрожжи	1 ч. лож.	1,5 ч. лож.	2 ч. лож.

Сладкий хлеб (Программа номер 4)

	750 г	1000 г	1250 г
Яйцо	2	2	3
Масло	20 г	20 г	25 г
Молоко	200 мл	220 мл	275 мл
Соль	1 ч. лож.	1,5 ч. лож.	1,5 ч. лож.
Сахар	3 ст. лож.	4 ст. лож.	5 ст. лож.
Мука	365 г	485 г	600 г
Дрожжи	1,5 ч. лож.	2 ч. лож.	2 ч. лож.

Быстрое приготовление хлеба (Программа номер 5)

	750 г	1000 г	1250 г
Растительное масло	1,5 ст. лож.	1,5 ст. лож.	2 ст. лож.
Вода (35–50 °С)	250 мл	360 мл	450 мл
Соль	1 ч. лож.	1,5 ч. лож.	1,5 ч. лож.
Сахар	1 ст. лож.	1 ст. лож.	1 ст. лож.
Сухое молоко	2,5 ст. лож.	2,5 ст. лож.	3 ст. лож.
Мука	380 г	565 г	700 г
Дрожжи	3 ч. лож.	3,5 ч. лож.	3,5 ч. лож.

Тесто для пиццы (Программа номер 6)

	750 г
Оливковое масло	1 ст.лож.
Вода	240 мл
Соль	1,5 ч.лож.
Мука	480 г
Дрожжи	1 ч.лож.

Ирландский хлеб на пахте (Программа номер 8)

	750 г	1000 г	1250 г
Пахта	280 мл	370 мл	460 мл
Яйцо	2	2	3
Тмин целый	3 ч. лож.	1 ст. лож.	1 ст. лож.
Мука	380 г	500 г	620 г
Сахар	115 г	150 г	165 г
Соль	1/2 ч. лож.	3/4 ч. лож.	1 ч. лож.
Пищевая сода	1 ст. лож.	1 ст. лож.	1,5 ст. лож.
Изюм	100 мл	100 мл	120 мл

Хлеб без клейковины (Программа номер 9)

	750 г	100 г	1250 г
Растительное масло	3 ст. лож.	3,5 ст. лож.	4 ст. лож.
Вода	180 мл	200 мл	220 мл
Мед	80 мл	100 мл	110 мл
Уксус	1/2 ч. лож.	3/4 ч. лож.	1 ч. лож.
Яйцо	1	2	2
Соль	1/3 ч. лож.	1/2 ч. лож.	2/3 ч. лож.
Сахар	3 ч. лож.	3,5 ч. лож.	4 ч. лож.
Безглютеновая мука	270 г	350 г	430 г
Дрожжи	1 ч. лож.	1 ч. лож.	1,5 ч. лож.

Сладкий хлеб (Программа номер 10)

	750 г	1000 г	1250 г
Яйцо	2	2	3
Масло	20 г	20 г	25 г
Молоко	200 мл	220 мл	275 мл
Соль	1 ч. лож.	1,5 ч. лож.	1,5 ч. лож.
Сахар	3 ст. лож.	4 ст. лож.	5 ст. лож.
Мука	365 г	485 г	600 г
Пекарский порошок	2 ч. лож.	2,5 ч. лож.	3 ч. лож.

Компоты и варенье (Программа номер 11)

	Клубничное, персиковое, абрикосовое варенье	Апельсиновое варенье	Яблочно-ревеневый компот
Фрукты	580 г	500 г	750 г
Сахар	360 г	400 г	5 ст. лож.
Пектин	30 г	50 г	
Лимонный сок	из 1 лимона.		

Программа	Время приготовления (час. : мин.)
1. BASIC	2:14–3:05
2. FRENCH	2:18–3:25
3. WHOLE WHEAT	2:24–3:35
4. SWEET	2:10–3:10
5. SUPER RAPID	1:15–1:20
6. DOUGH	1:50
7. PASTA DOUGH	0:15
8. BUTTER MILK	3:17–3:30
9. GLUTEN FREE	3:40–3:55
10. CAKE	1:30–1:40
11. JAM	1:20
12. BAKE	1:00

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой и после использования выключите прибор, отсоедините его от электрической сети и дайте ему остыть.

Принадлежности и прибор можно протирать влажной салфеткой/тряпочкой.

Съёмные рабочие принадлежности вымойте в тёплой воде с моющим средством и затем ополосните их в чистой воде.

Не погружайте форму для выпекания в жидкость. Только слегка промойте внутреннюю поверхность формы теплой водой с моющим средством и ополосните чистой водой. Наружную поверхность протрите влажной салфеткой.

Для очистки недопустимо использовать проволочную губку, абразивные средства или растворители.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕКАНИИ

Проблема	Причина
Тесто слишком поднялось.	Используйте меньшее количество ингредиентов и соблюдайте их пропорции.
Тесто слишком поднялось, а потом осело.	Мало муки, много дрожжей, много воды или слишком теплая вода.
Тесто недостаточно поднялось.	Много муки, мало дрожжей, мало воды, мало сахара, низкое качество муки, слишком холодная вода, неподходящая программа. Соблюдайте правильные пропорции.
Недостаточно поджаренная корочка.	Программа была надолго прервана, частое открывание крышки, много дрожжей, низкое качество муки, неподходящая программа.

Проблема	Причина
Корочка на боках коричневая, но мякиш недостаточно пропеченный.	Много воды.
Бока и верх буханки покрыты мукой.	Много муки, мало воды.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Штепсельная вилка неправильно или недостаточно глубоко вставлена в розетку.	Проверьте, правильно ли вставлена вилка.
	В розетке отсутствует напряжение.	Проконтролируйте наличие напряжения, например, подключив другой прибор.
	После включения программы прибор осуществляет предварительный подогрев.	Речь идет о нормальной работе (функции) прибора. Это не является неисправностью.
Из вентиляционной решетки выходит дым во время выпекания.	Некоторые ингредиенты или инородное вещество попали на нагревательный элемент.	Выньте штепсельную вилку из розетки. Дайте прибору остыть. Очистите нагревательный элемент прибора.
Хлеб трудно вынуть из формы для выпекания.	Загрязненная месильная насадка для теста не снимается с оси привода.	Вынув буханку хлеба, налейте в форму для выпекания воды, дайте намокнуть тесту на месильной насадке, затем очистите насадку. Перед установкой месильной насадки смажьте ось привода пищевым маслом или жиром.
На дисплее отображается «H:HH» после нажатия кнопки START/STOP.	Температура внутри хлебопечки слишком высокая. Например, после предыдущего выпекания.	Выньте штепсельную вилку из розетки. Откройте крышку, выньте форму для выпекания и дайте прибору остыть.
На дисплее отображается «L:LL» после нажатия кнопки START/STOP.	Температура окружающей среды является слишком низкой.	Переставьте прибор на место с температурой воздуха 15–34 °C.
На дисплее отображается «E:E1» после нажатия кнопки START/STOP.	Ошибка датчика температуры.	Доставьте прибор для проверки в авторизованный центр.
После включения программы двигатель вращается, но тесто не замешивается.	Неправильно установлены форма для выпекания или месильная насадка для теста.	Проверьте правильность установки формы и месильной насадки.
Тесто недостаточно поднялось при использовании функции задержки включения.	Перед началом программы произошел контакт дрожжей с солью или водой.	Избегайте продолжительного контакта дрожжей с водой или солью.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Работы по уходу более широкого характера или ремонт, который требует вмешательства во внутренние части изделия, должна проводить квалифицированная сервисная служба.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Давайте предпочтение переработке для повторного использования упаковочного материала и старых потребителей.
- Коробку от прибора можно сдать в пункт сбора отсортированного утиля.
- Искусственные кульки из полиэтилена (ПЭ) сдайте в пункт сбора материала для повторной переработки.



Переработка прибора в конце срока его службы для повторного использования материала:

Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что данное изделие не относится к домашнему мусору. Его необходимо отвезти в место сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечением правильной ликвидации данного изделия Вы поможете предотвратить негативные последствия для жизненной среды и для здоровья людей, здоровья людей, которые в противном случае возникнут при неуместной ликвидации этого изделия. Более подробную информацию о переработке данного изделия для повторного использования материалов Вы узнаете в соответствующем местном управлении, в службе для ликвидации бытовых отходов или в магазине, где было закуплено изделие.

PALDIES

Pateicamies jums par šīs konceptuālās ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar mūsu izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Lūdzu, pirms ierīces izmantošanas uzsākšanas, uzmanīgi iepazīstieties ar visu ekspluatācijas rokasgrāmatu. Glabājiet rokasgrāmatu drošā vietā turpmākām uziņām. Pārliecinieties, ka citi cilvēki pirms šīs ierīces lietošanas ir iepazīnušies ar šiem norādījumiem.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI	
Spriegums	220–240 V ~ 50 Hz
Jaudas izlietojums	850 W

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

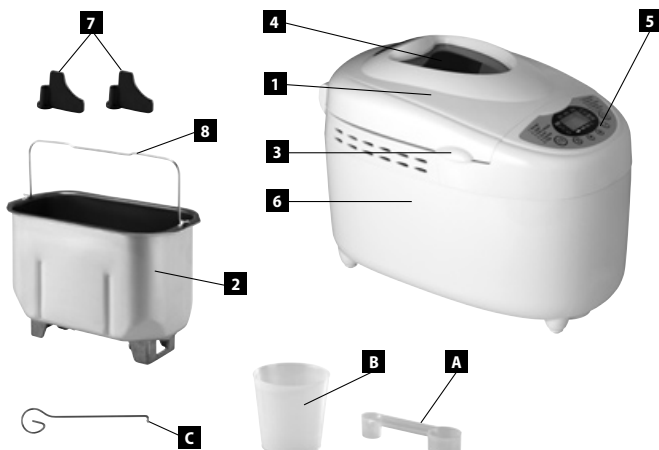
- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā aprakstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms ierīces izmantošanas pirmās reizes, noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst informācijai tehnisko pamatdatu plāksnītē. Izmantojiet tikai iezemētus sienas izvadus.
- Nepametiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta vai pat tikai pievienota sienas izvadam.
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas un siltumizturīgas virsmas drošā attālumā no citiem siltuma avotiem.
- Nepārkļājjiet ierīci. Pastāv pārkaršanas risks.
- Nepārvietojiet ierīci, ja tā ir ieslēgta vai tajā atrodas karsti priekšmeti vai pārtika.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus un pogas.
- Atvienojiet ierīci no sienas izvada, kad to nelietojat.
- Atvienojot ierīci no sienas izvada, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet vadu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet darboties ar ierīci bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet ierīci vietās, kas šādām personām nav pieejamas.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā atrodas bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet nevienam izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Pārliecinieties, ka elektrības vads neatrodas darba zonā un ka tam nevar piekļūt bērni.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai uz mitras virsmas. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības kabeli vai spraudkontakta. Bojātu detaļu remonta vai nomaiņas nolūkā nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Aizliegts vilkt un pārvietot ierīci, satverot elektrības vadu.
- Turiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā radiatori, krāsnis utt. Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru vai mitruma iedarbībai.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Pirms piederumu uzstādīšanas, apkopes vai jebkāda bojājuma gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet vadu no elektrotīkla.
- Nepieskarieties kustīgām daļām ierīces darbības laikā.
- Nav atļauts ieslēgt ierīci bez pareizi uzstādītiem piederumiem vai pamata materiāliem tajā.
- Nekad nesietiet cepšanas paplāti, lai atdalītu gatavo maizes kukuli.
- Ierīce paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komercnolūkos.
- **Nepieļaujiet elektrības vada, spraudkontakta vai pašas ierīces nokļūšanu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.**
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāts. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.

- Pirms tīrīšanas un turpmākas izmantošanas, izslēdziet ierīci, atvienojiet elektrības vadu no sienas izvada un ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nav atļauts ierīci labot patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Ražotāja norādījumu neievērošana var izraisīt garantijas remonta atteikumu.

IERĪCES APRAKSTS

1. Vāks
2. Cepšanas paplāte
3. Vāka turētājs
4. Vāka novērošanas sprauga
5. Vadības bloks
6. Iekārtas korpus
7. Miklas micīšanas asmens
8. Cepšanas paplātes turētājs



Piederumi

A Mērkausiņš

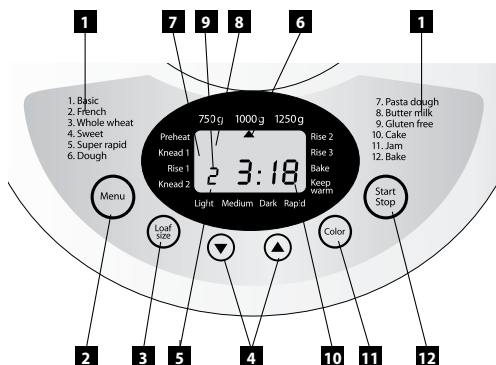
(tējkarote un ēdamkarote).

B Mērtrauks.

C Āķis

VADĪBAS BLOKA APRAKSTS

1. Iestatīto programmu saraksts.
2. Režīma izvēlnes poga („MENU“).
3. Maizes kukuļa svara iestatījuma poga („LOAF SIZE“).
4. Atliktas ieslēgšanās poga (▼/▲)
5. Rādītājs garozas pārklājumam („LIGHT“, „MEDIUM“, „DARK“, „RAPID“).
6. Maizes kukuļa svara iestatījuma rādītājs (750; 1000; 1250 g)
7. Pašreizējā programmas posma rādītājs.
8. Indikators iespējama sastāvdaļu pievienošanai („ADD“)
9. Izvēlētās programmas numurs
10. Lidz cepšanas beigām atlikušais laiks vai pašreizējā posma laiks
11. Garozas iestatījuma poga („COLOR“).
12. Poga „START/STOP“



EKSPLOATĀCIJAS NORĀDĪJUMI

PIEZĪME

Pirms piederumu pievienošanas vai noņemšanas, vienmēr atvienojiet spraudkontakta no izvada.

Pirms jaunas ierīces izmantošanas uzsākšanas, higiēnisku apsvērumu dēļ notīriet virsmu un nomazgājiet noņemamos piederumus. Noziediet cepšanas paplātes iekšējo virsmu ar eļļu vai taukiem. Tad uz desmit minūtēm ieslēdziet ierīci cepšanas režīmā („BAKE”) bez pārtikas produktiem tajā (skatīt ekspluatācijas norādījumus turpmāk). Vēlreiz nomazgājiet iekšējās detaļas.

Ieteicamā istabas temperatūra cepšanas laikā ir 15–34 °C.

Cepšanai izmantojiet ne vairāk kā 900 g miltu un ne vairāk kā trīs tējkarotes cepamā pulvera.

1. Ievietojiet cepšanas paplāti (Att. 1) cepšanas ievietnē.
2. Pievienojiet mīklas mīcīšanas asmeni vārpstiņai apakšējā daļā (Att. 2).
3. Uzlieciet sastāvdaļas uz pannas. Vispirms ielejiet šķidrās sastāvdaļas (ūdeni, eļļu, pienu, olas), pēc tam - beramās sastāvdaļas (milti, dažādi maisījumi) un visbeidzot ielieciet raugu, cepamo sodu vai cepamo pulveri. Nodrošiniet, lai raugs pirms cepšanas nesaskartos ar sāli vai šķīdumiem. Tas samazina iedarbību raudzēšanas laikā.
4. Aizveriet vāku.
5. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam. Atskan pīkstoša skaņa. Parādās rādījums „1 3:15” (1. programma, cepšanas laiks – trīs stundas un 15 minūtes), maizes kukuliša svara rādītājs iestatīts uz 1250 g un garozas pārklājuma rādītājs – „MEDIUM”. Kols starp cipariem 3 un 15 nemirgo, t.i., programma nedarbojas.
6. Izvēlieties nepieciešamās programmas numuru, lietojot pogu „MENU” (1–12).
 1. „BASIC” – apacešana līdz baltai krāsai, kviešu un rudzu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana).
 2. „FRENCH” – franču maize ar ilgāku raudzēšanas laiku (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Gala produkts ir gaisīgs klaipiņš ar kraukšķīgu garoziņu.
 3. „WHOLE-WHEAT” – graudu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Nav ieteicams lietot atliktās ieslēgšanas funkciju.
 4. „SWEET” – salds rauga produkts (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Vafelēm un cepumiem ar lielāku tauku un cukura saturu. Mīklai var pievienot maltus kokosriekstus, rozīnes, žāvētus augļus utt.
 5. „SUPER RAPID” – ātrā maizes cepšana ar biezu mikstumu (mīcīšana, raudzēšana, cepšana).
 6. „DOUGH” – mīklas gatavošana veltniņiem, smalkmaizītēm, picām utt. (mīcīšana, raudzēšana).
 7. „PASTA DOUGH” – mīklas gatavošana nūdelēm un makaroniem (mīcīšana, raudzēšana).
 8. „BUTTER MILK” – maizes gatavošana no paniņām vai jogurtu.
 9. „GLUTEN FREE” – īpaša maize bez augu līmes (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Izmantojiet rīsu, pinoles, kartupeļu vai griķu miltus.
 10. „CAKE” – salds rauga produkts (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Vafelēm un cepumiem ar lielāku tauku un cukura saturu. Raudzēšanai lieto cepamo sodu vai cepamo pulveri.
 11. „JAM” – ievārijumi, konservi un augļu kompoti.
 12. „BAKE” – cepšana.
7. Tiek parādīts paredzamais gatavošanas laiks.



Att. 1



Att. 2

8. Ar pogu „COLOR” izvēlēties nepieciešamo garozas pārklājuma laiku:
„LIGHT”
„MEDIUM”
„DARK”
„RAPID” - ātrākai cepšanai.
9. Ar pogu „LOAF SIZE” izvēlieties aptuveno gala produkta svaru:
750 g, 1000 g, 1250 g
10. Iestatiet atliktās ieslēgšanās laiku ar bultu pogām ▼/▲. Tas tiek pieskaitīts gatavošanas laikam, t.i., tiek parādīts izvēlētās programmas izpildes laiks. Maksimālais laiks, ko iespējams noregulēt, ir 15 stundas.
Piezīme: Izmantojot atliktās ieslēgšanās funkciju, nelietojiet produktus, kas ātri bojājas, piem., olas, svaigu pienu, augļus, sīpolus.
11. Palaidiet iepriekš iestatīto programmu, nospiežot pogu „START/STOP”. Mirgojoša signāllampīņa signalizēs par programmas ieslēgšanos. Tiek bloķētas visas pogas, izņemot pogu „START/STOP”. Jau iesāktu programmu var apturēt, uz īsu brīdi to piespiežot, un to atsākt, vēlreiz piespiežot šo pogu. Turot šo pogu, varat atiestatīt ierīci un atcelt programmu.
12. Programmās „BASIC”, „FRENCH”, „RAPID”, „WHOLE MEAT”, „CAKE”, „DOUGH”, „JAM” un „SANDWICH” ierīce sākumā uzsilda cepšanas paplāti, līdz sasniegta temperatūra 25 °C. Šajā laikā motors negriežas.
13. Programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 un 9 otras micīšanas posmā mirgo ziņojums „ADD” un dzirdams pikstiens, kas signalizē, ka var pievienot graudus, riekstus, augļus utt.
Piezīme: Cepšanas laikā neatveriet vāku, mikla var saplakt.
14. Pēc programmas pabeigšanas, atskan signāls un ierīce pārslēdzas „KEEP WARM” režīmā. Šis režīms ilgst 60 minūtes.
15. Nospiežot un turot ilgāku laiku pogu „START/STOP”, aptur darbojošos programmu un pārslēdz ierīci uz pamata iestatījumiem.
16. Atvienojiet vadu no kontakta.
17. Ļaujiet paplātei un tās saturam atdzist, pirms mēģināt noņemt gatavo produktu. Pēc tam ar maigu skrāpi atdaliet cepšanas paplātei pielipušās daļas.
18. Atveriet vāku, satveriet cepšanas paplāti aiz turētāja un izvelciet to. **Cepšanas paplātes izņemšanai lietojiet cimdus (roku aizsargus). Rikojieties uzmanīgi, lai izvairītos no apdegumiem.**
19. Apgrieziet paplāti otrādi un novietojiet to uz virtuves paliktna vai tīras virsmas. Noņemiet gatavo maizes kukuli. Lai no klaipa izņemtu micīšanas asmeņus, izmantojiet komplektācijā iekļauto āķi.
20. Pirms sagriešanas ļaujiet kukulim 20 minūtes atdzist. Izmantojiet maizes griezamo mašīnu vai robainu nazi.

Piezīme: Ja ir elektriskās strāvas pārtraukums programmā, kad tā darbojas ne ilgāk kā 10 minūtes, ierīce automātiski atsāk darbību no pārtraukuma punkta. Ja elektrības nav ilgāk par 10 minūtēm, ierīce tiek atiestatīta. Ja ieslēgtā programma nesasniedza raudzēšanas posmu, varat programmu atkārtoti palaist no sākuma. Ja programma jau izpilda tālāku darbības posmu, ieteicams atbrīvoties no miklas, ievietot jaunus sastāvdaļas un palaist izvēlēto programmu no jauna.

PRAKTISKI PADOMI

Gatavo maizi var glabāt plastmasas maisiņā trīs dienas istabas temperatūrā vai desmit dienas ledusskapī.

Programmas „SUPER RAPID” gadījumā ūdens temperatūrai jābūt 35–50 °C. Mikla zemākā temperatūrā neuzrūgs, augstākā temperatūrā var aiziet bojā raugs, kas var būtiski ietekmēt gala produktu.

Pēc pirmās micīšanas stūros var uzkrāties nesajaukušās miltu vai maisījuma daļiņas, kā dēļ miklā var rasties kunkuļi. Kad pirmā jaukšana ir pabeigta, atveriet vāku, sajauciet miklā iekērušos materiālus, aizveriet vāku un turpiniet gatavošanu.

Programma „JAM” – lai iegūtu labu gala produktu, ievietotajiem augļiem jābūt smalki sagrieztiem.

RECEPŠU PIEMĒRI

Maize (programma Nr. 1)

	750 g	1000 g	1250 g
Eļļa	1,5 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	2,5 ēdamkarotes
Ūdens	250 ml	330 ml	400 ml
Sāls	1,5 tējkarotes	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes
Cukurs	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote	1,3 ēdamkarotes
Piena pulveris	1,5 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	2,5 ēdamkarotes
Milti	450 g	600 g	780 g
Raugis	1 tējkarote	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes

Franču maize (programma Nr. 2)

	750 g	1000 g	1250 g
Ūdens	270 ml	365 ml	440 ml
Sāls	2 tējkarotes	2 tējkarotes	2,5 tējkarotes
Milti	465 g	620 g	780 g
Raugis	1 tējkarote	1,5 tējkarotes	1,5 tējkarotes

Graudu maize (programma Nr. 3)

	750 g	1000 g	1250 g
Eļļa	2 ēdamkarotes	2,5 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes
Ūdens	290 ml	355 ml	450 ml
Sāls	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes	2,5 tējkarotes
Cukurs	2 tējkarotes	2,5 tējkarotes	3 tējkarotes
Milti	200 g	240 g	310 g
Graudu milti	300 g	365 g	430 g
Raugis	1 tējkarote	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes

Saldā maize (programma Nr. 4)

	750 g	1000 g	1250 g
Olas	2	2	3
Sviests	20 g	20 g	25 g
Piens	200 ml	220 ml	275 ml
Sāls	1 tējkarote	1,5 tējkarotes	1,5 tējkarotes
Cukurs	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes
Milti	365 g	485 g	600 g
Raugis	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes	2 tējkarotes

Ātri pagatavojamā maize (programma Nr. 5)

	750 g	1000 g	1250 g
Eļļa	1,5 ēdamkarotes	1,5 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes
Ūdens (35–50 °C)	250 ml	360 ml	450 ml
Sāls	1 tējkarote	1,5 tējkarotes	1,5 tējkarotes
Cukurs	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Piena pulveris	2,5 ēdamkarotes	2,5 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes
Milti	380	565 g	700 g
Raugis	3 tējkarotes	3,5 tējkarotes	3,5 tējkarotes

Picas mīkla (programma Nr. 6)

	1250 g
Olīveļļa	1 ēdamkarote
Ūdens	570 ml
Sāls	1,5 tējkarotes
Milti	700 g
Raugis	1 tējkarote

Īru paniņu maize (programma Nr. 8)

	750 g	1000 g	1250 g
Paniņas	280 ml	370 ml	460 ml
Olas	2	2	3
Ķimeņu sēklas	3 tējkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Milti	380 g	500 g	620 g
Cukurs	115 g	150 g	165 g
Sāls	½ tējkarotes	¾ tējkarotes	1 tējkarote
Dzeramā soda	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote	1,5 ēdamkarotes
Rozīnes	100 ml	100 ml	120 ml

Maize bez augu līmes (programma Nr. 9)

	750 g	1000 g	1250 g
Eļļa	3 ēdamkarotes	3,5 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes
Ūdens	180 ml	200 ml	220 ml
Medus	80 ml	100 ml	110 ml
Etiķis	½ tējkarotes	¾ tējkarotes	1 tējkarote
Olas	1	2	2
Sāls	1/3 tējkarotes	½ tējkarotes	2/3 tējkarotes
Cukurs	3 tējkarotes	3,5 tējkarotes	4 tējkarotes
Milti bez augu līmes	270 g	350 g	430 g
Raugis	1 tējkarote	1 tējkarote	1,5 tējkarotes

Saldā maize (programma Nr. 10)

	750 g	1000 g	1250 g
Olas	2	2	3
Sviests	20 g	20 g	25 g
Piens	200 ml	220 ml	275 ml
Sāls	1 tējkarote	1,5 tējkarotes	1,5 tējkarotes
Cukurs	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes
Milti	365 g	485 g	600 g
Cepamais pulveris	2 tējkarotes	2,5 tējkarotes	3 tējkarotes

Augļu salāti un ievārījumi (programma Nr. 11)

	Zemenes, persiki, aprikozes ievārījums	Apelsīni ievārījums	Rabarberi augļu salāti
Augļi	580 g	500 g	750g
Cukurs	360 g	400 g	piecas ēdamkarotes
Pektīns	30 g	50 g	
Citronu sula	no viena citrona		

APTUVENIE PROGRAMMU LAIKI

Programma	Gatavošanas laiks (stundas:minūtes)
1. „BASIC”	2:14–3:05
2. „FRENCH”	2:18–3:25
3. „WHOLE-WHEAT”	2:24–3:35
4. „SWEET”	2:10–3:10

Programma	Gatavošanas laiks (stundas:minūtes)
5. „SUPER RAPID”	1:15–1:20
6. „DOUGH”	1:50
7. „PASTA DOUGH”	0:15
8. „BUTTER MILK”	3:17–3:30
9. „GLUTEN FREE”	3:40–3:55
10. „CAKE”	1:30–1:40
11. „JAM”	1:20
12. „BAKE”	1:00

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas un turpmākas izmantošanas izslēdziet ierīci, atvienojiet elektrības vadu no sienas kontaktrozetes un ļaujiet ierīcei atdzist.

Ierīci un tās piederumus var notīrīt ar mitru drāniņu.

Nomazgājiet noņemamās daļas remdenā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī.

Nemērciet cepšanas paplāti šķīdumā. Nomazgājiet tās iekšpusi ar siltu ūdeni, ar mazgāšanas līdzekli un pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni. Notīriet ārējās virsmas ar mitru drāniņu.

Nelietojiet ierīces tīrīšanai metāla birsti, abrazīvus līdzekļus vai šķīdinātājus.

IESPĒJAMIE SAREŽĢĪJUMI CEPŠANAS LAIKĀ

Sarežģījums	Iemesls
Maize pārlietu uzrūgusi.	Nepieciešams mazāks sastāvdaļu daudzums un jāievēro to proporcijas.
Maize pārlietu uzrūgusi, pēc tam saplakusi.	Par maz miltu, pārāk daudz rauga, ūdens vai arī ūdens ir pārāk karsts.
Maize nav pietiekami uzrūgusi.	Par daudz miltu, pārāk maz rauga, par daudz ūdens, nepietiekami daudz cukura, zema miltu kvalitāte, ūdens pārāk auksts, nepareiza programma. Ievērojiet sastāvdaļu proporcijas.
Nekvalitatīva garoziņa.	Programma tika apturēta uz pārāk ilgu laiku, bieža vāka atvēršana, pārāk daudz rauga, zema miltu kvalitāte, nepareiza programma.
Garozīņa ir brūna, taču mikstums nav izdevies.	Pārāk daudz ūdens.
Maizes kukulis pārklāts ar miltiem.	Pārāk daudz miltu, nepietiekams ūdens daudzums.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Sarežģījums	Iemesls	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Spraudnis nepareizi pievienots elektrotīklam.	Pārbaudiet savienojumu.
	Elektrotīkla izvads nav darba kārtībā.	Pārbaudiet spriegumu, piemēram, pieslēdzot citu ierīci.
	Kad programma ir palaista, ierīce sāk sākuma sildīšanu.	Šī funkcija ir normāla. Tas nav defekts.
No ventilācijas režģa cepšanas laikā izdalās dūmi.	Karsēšanas sistēmā iekļuvušas sastāvdaļas vai tā ir netīra.	Atvienojiet vadu no kontakta. Ļaujiet ierīcei atdzist. Izīriiet sistēmu.
Maizi grūti atdalīt.	Netīru mīcīšanas asmeni nevar noņemt no vārpstas.	Pēc kukuļa atdalīšanas, ielejiet cepšanas paplātē ūdeni un ļaujiet mīcīšanas asmenim izmirkēt, pēc tam notīriet to. Pirms pievienošanas, ieziediet vārpstu ar pārtikas eļļu vai taukiem.
Pēc pogas „START/STOP” nospiešanas parādās „H:HH”.	Cepeškrāsnī temperatūra ir pārāk augsta, piem., pēc iepriekšējās cepšanas.	Atvienojiet vadu no kontakta. Atveriet vāku, izņemiet cepšanas paplāti un ļaujiet ierīcei atdzist.
Pēc pogas „START/STOP” nospiešanas parādās „L:LL”.	Apkārtējās vides temperatūra ir pārāk zema.	Pārvietojiet ierīci uz vietu, kur temperatūra ir 15–34 °C.
Pēc pogas „START/STOP” nospiešanas parādās „E:E0” vai „E:E1”.	Temperatūras sensora kļūda	Ierīce jāpārbauda pilnvarotā servisa centrā.
Motors pēc programmas palaišanas darbojas, taču nenotiek mīcīšana.	Nepareizi uzstādīta cepšanas paplāte vai mīcīšanas asmens.	Pārbaudiet cepšanas paplātes stāvokli un mīcīšanas asmeni.
Nepietiekami uzrūgusi maize, izmantojot atliktās ieslēgšanas funkciju.	Raugš nonāca saskarsmē ar sāli vai ūdeni pirms programmas palaišanas.	Pārļiecinieties, lai raugs nenonāktu saskarsmē ar ūdeni vai sāli.

REMONTS UN APKOPE

Vides aizsardzība

- Iepakojuma materiāls un novecojušas elektropreces jānodod otrreizējai pārstrādei.
- Transportēšanas iepakojumu var izmest kā šķirojamo atkritumu.
- Polietilēna (PE) maisus jānodod otrreizējai pārstrādei.



Ierīci aizliegts izsviest kopā ar parastajiem mājaisaimniecības atkritumiem. To ir nepieciešams nodot elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktos. Veids, kā drīkst atbrīvoties no ierīces, būs norādīts uz simbola, lietošanas instrukcijā vai uz iepakojuma materiāla.

Kā jau norādīts uz marķējuma, visi materiāli ir otrreiz pārstrādājami. Vecu ierīču otrreizēja pārstrāde, materiālu pārstrāde vai cita veida otrreizējā lietošana ir ļoti būtiska dabas aizsardzības labā.

Jautājiet savai vietējai pašvaldībai par atbilstošām vietām, kur iespējams atbrīvoties no šāda veida ierīcēm.

ACKNOWLEDGEMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure that any persons handling the vacuum cleaner are also familiar with this Operating Manual.

TECHNICAL PARAMETERS	
Voltage	220-240 V ~ 50 Hz
Power input	850 W

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS:

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate. Use grounded wall outlets only.
- Do not leave the unit unattended while it is turned on or even only plugged into the wall outlet.
- Place the unit only on a stable and heat-resistant surface, out of reach of other heat sources.
- Do not cover the unit. There is a risk of overheating.
- Do not move a unit that is switched on or has hot contents in it.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles and buttons.
- Unplug the appliance from the wall outlet when not in use.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.
- Do not allow children or unskilled people to handle the unit. Use the unit out of the reach of these individuals.
- Persons with limited movement capacities, reduced sensory perception, insufficient mental capacity or those who are unaware of the proper handling should use the product only under the supervision of a responsible, aware person.
- Take extra care when using the unit near children.
- Don't let anyone use the unit as a toy.
- Make sure the power cord does not hang over the working area, and that children cannot reach it.
- Do not use the product outdoors or on wet surfaces. Electric shock hazard!
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Never use an appliance with a damaged power cord or plug. Contact an authorized service center immediately to have defective components repaired or replaced.
- Do not pull or move the product by grasping the power cord.
- Keep the unit away from heat sources, such as radiators, ovens etc. Do not expose the unit to direct sunlight or moisture.
- Do not touch the unit with wet or damp hands.
- Turn off the product and disconnect the plug from the mains outlet before installing accessories, performing maintenance, or in the case of any failure.
- Do not touch the moving parts during operation of the unit.
- Do not switch the unit on without correctly mounted accessories, or without basic materials in it.
- Never hit the baking pan to release finished loaf.
- The unit is suitable for domestic use only. It is not designed for commercial operation.
- **Do not immerse the power cord, plug, or appliance into water or any other liquid.**
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Do not use a damaged unit.

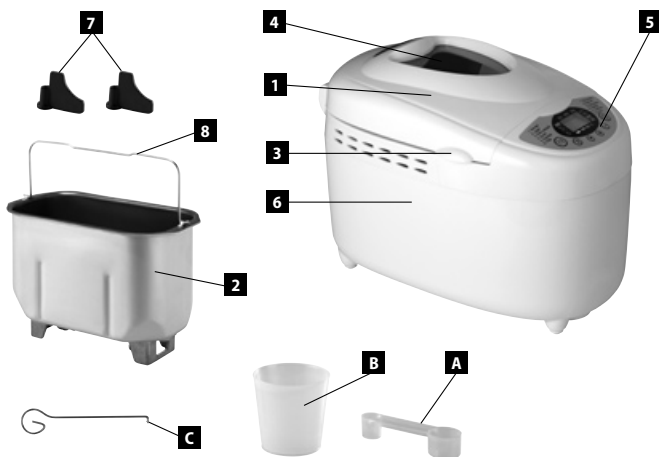
- Turn the unit off, unplug the power cord from the wall outlet, and let the unit cool before cleaning and after use.
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service center.

Failure to follow the manufacturer's instructions may lead to refusal of warranty repair.

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Lid
2. Baking pan
3. Lid holder
4. Lid peephole
5. Control panel
6. Body of the unit
7. Kneading blade
8. Baking pan holder

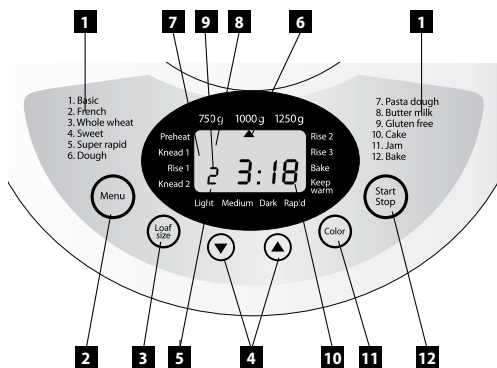


Accessories

- A** Measuring cup
(teaspoon and table spoon)
- B** Measuring bowl
- C** Hook

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. List of preset programs
2. Mode selection button (MENU)
3. Loaf weight setting button (LOAF SIZE)
4. Delayed ON button (▼/▲)
5. Bread crust finish indicator (LIGHT, MEDIUM, DARK, RAPID)
6. Loaf weight setting indicator (750; 1000; 1250 g)
7. Current program stage indicator
8. Possible addition of ingredients indicator (ADD)
9. Number of the selected program
10. Time remaining until the end of baking, or time of current stage
11. Crust finish setting button (COLOR)
12. START/STOP button



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE

Always disconnect the plug from the mains outlet prior to mounting or removing accessories!

Prior to using a new unit, wipe the surface with a wet cloth and wash the removable accessories in warm water for hygienic reasons. Smear the inner surface of the baking pan with oil or fat. Then turn on the unit without ingredients in baking mode (BAKE) for 10 minutes (see the Operating Instructions below). Wash the internal parts again.

The recommended room temperature for baking is 15 – 34 °C.

Do not use more than 900 g of flour, and more than 3 teaspoons of baking powder for baking.

1. Insert the baking pan (Fig. 1) in the baking space.
2. Put the kneading blade on the spindle at the bottom (Fig. 2).
3. Put the ingredients in the pan. Put in the liquids first (water, oil, milk, eggs), then the loose ingredients (flour, instant mixtures etc.), and finally yeast, baking soda or baking powder. Make sure the yeast does not come into contact with salt or liquids before baking. It would reduce the effect during rising.
4. Close the lid.
5. Insert the plug into the mains outlet. You will hear a beeping sound. 1 3:15 will be displayed (program 1, time of baking 3 hours 15 minutes), the loaf weight indicator is set to 1,250 g, and the crust finish indicator is set to MEDIUM. The colon between the digits 3 and 15 is not blinking, i.e. the program is not running.
6. Select the number of the required program using the MENU button (1-12).
 1. BASIC – Baking white, whole-wheat and rye bread (kneading, rising, baking).
 2. FRENCH – French bread with a longer rising time (kneading, rising, baking). The result is an airy loaf with a crunchy crust.
 3. WHOLE-WHEAT – Whole-grain bread (kneading, rising, baking). We don't recommend using the delayed ON function.
 4. SWEET – Sweet yeast loaf (kneading, rising, baking). Used for dough with a higher fat and sugar content. Ground coconut, raisins, dried fruit etc. can be added to the dough.
 5. SUPER RAPID – Fast baking of bread with thick crumb (kneading, rising, baking).
 6. DOUGH – Making dough for rolls, buns, pizzas etc. (kneading, rising)
 7. PASTA DOUGH – Making dough for noodles and pasta (kneading, rising).
 8. BUTTER MILK – Making bread with butter milk or yoghurt.
 9. GLUTEN FREE – Special bread without gluten (kneading, rising, baking). Use rice, pinole, potato or buckwheat flour.
 10. CAKE – Sweet yeast loaf (kneading, rising, baking). Used for dough with a higher fat and sugar content. Baking soda or baking powder is used for rising.
 11. JAM - Jams, preserves, and stewed fruit.
 12. BAKE - Baking.
7. The expected time of preparation will be displayed.
8. Select the required finish of the crust using the COLOR button:
 - LIGHT
 - MEDIUM
 - DARK
 - RAPID - faster baking.



Fig. 1



Fig. 2

9. Set the approximate weight of the finished loaf using the LOAF SIZE button:
750 g, 1000 g, 1250 g
10. Set delayed ON time using the arrow buttons ▼/▲ . This will be added to the preparation time, i.e. the time of completion of the selected program will be displayed. The maximum time that can be set is 15 hours.
Note: When using the delayed ON function, don't use perishable materials, e.g. eggs, fresh milk, fruit, onions.
11. Launch the preset program by pressing the START/STOP button. The blinking colon symbol will signal a running program. All the buttons apart from START/STOP will be blocked. You may stop a running program by a short push, and resume it by another push on the button. By holding the button you may reset the unit, and cancel the running program.
12. With the BASIC, FRENCH, RAPID, WHOLE WHEAT, CAKE, DOUGH, JAM and SANDWICH programs the unit will pre-heat the baking pan first, until 25 °C is reached. The motor does not turn during this time.
13. For programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 the message ADD will blink in the stage of second kneading and you will hear a beep signaling that cereals, nuts, fruit etc. can be added.
Note: Do not open the lid during baking; the dough could shrink.
14. After the program is complete, you will hear a signal, and the unit will switch to the KEEP WARM mode. This mode will last for 60 minutes.
15. By pressing the START/STOP button for a longer time, you will stop the running program and switch the unit to the basic settings.
16. Disconnect the cable from the socket.
17. Let the pan and its contents cool before you try to remove the loaf. Then use a soft scraper and release the parts stuck to the baking pan.
18. Open the lid, take the baking pan by the holder, and take it out. **Use kitchen gloves (potholders) when removing the baking pan. Proceed with caution to avoid burning yourself.**
19. Turn the pan upside down, and put it on a kitchen rack or clean working area. Remove the finished loaf of bread. Use the supplied hook to remove the kneading blades from the loaf.
20. Let the loaf cool for about 20 minutes before cutting. Use an electric slicer or serrated knife.

Note: In the event of a power outage when a program that is shorter than 10 minutes is running, the unit will continue automatically from the point of interruption. If the power outage is longer than 10 minutes, the unit will be reset. If the running program did not reach the rising stage, you may run the program again from the start. If the program is in a more advanced stage, we recommend throwing away the dough, using new ingredients and running the selected program again, from the start.

PRACTICAL ADVICE

Finished bread can be kept in a plastic bag for 3 days at room temperature, or for 10 days in the fridge.

Use water of a temperature of 35-50 °C for the SUPER RAPID program. The dough will not rise at a lower temperature; a higher temperature would kill the yeast, which may have a major effect on the result.

After the first kneading, unmixed remnants of flour or mixture may be left in the corners, which can cause lumps in the dough. After the first kneading is finished, open the lid, mix the trapped materials into the dough, close the lid and continue the preparation.

JAM program – To achieve a good result, insert fruit that has been cut into small pieces.

EXAMPLES OF RECIPES

Basic bread (Program No. 1)

	750 g	1000 g	1250 g
Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons	2.5 tablespoons
Water	250 ml	330 ml	400 ml
Salt	1.5 teaspoons	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Sugar	1 tablespoons	1 tablespoons	1.3 tablespoons
Powdered milk	1.5 tablespoons	2 tablespoons	2.5 tablespoons
Flour	450 g	600 g	780 g
Yeast	1 teaspoons	1.5 teaspoons	2 teaspoons

French bread (Program No. 2)

	750 g	1000 g	1250 g
Water	270 ml	365 ml	440 ml
Salt	2 teaspoons	2 teaspoons	2.5 teaspoons
Flour	465 g	620 g	780 g
Yeast	1 teaspoons	1.5 teaspoons	1.5 teaspoons

Whole-grain bread (Program No. 3)

	750 g	1000 g	1250 g
Oil	2 tablespoons	2.5 tablespoons	3 tablespoons
Water	290 ml	355 ml	450 ml
Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons	2.5 teaspoons
Sugar	2 teaspoons	2.5 teaspoons	3 teaspoons
Flour	200g	240 g	310 g
Whole-grain flour	300 g	365 g	430 g
Yeast	1 teaspoons	1.5 teaspoons	2 teaspoons

Sweet bread (Program No. 4)

	750 g	1000 g	1250 g
Eggs	2	2	3
Butter	20 g	20 g	25 g
Milk	200 ml	220 ml	275 ml
Salt	1 teaspoons	1.5 teaspoons	1.5 teaspoons
Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons
Flour	365 g	485 g	600 g
Yeast	1.5 teaspoons	2 teaspoons	2 teaspoons

Fast bread (Program No. 5)

	750 g	1000 g	1250 g
Oil	1.5 tablespoons	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Water (35 – 50 °C)	250 ml	360 ml	450 ml
Salt	1 teaspoons	1.5 teaspoons	1.5 teaspoons
Sugar	1 tablespoons	1 tablespoons	1 tablespoons
Powdered milk	2.5 tablespoons	2.5 tablespoons	3 tablespoons
Flour	380	565 g	700 g
Yeast	3 teaspoons	3.5 teaspoons	3.5 teaspoons

Pizza dough (Program No. 6)

	1,250 g
Olive oil	1 tablespoon
Water	570 ml
Salt	1.5 teaspoons
Flour	700 g
Yeast	1.5 teaspoons

Irish butter milk bread (Program No. 8)

	750 g	1000 g	1250 g
Butter milk	280 ml	370 ml	460 ml
Eggs	2	2	3
Caraway seeds	3 teaspoons	1 tablespoons	1 tablespoons
Flour	380 g	500 g	620 g
Sugar	115 g	150 g	165 g
Salt	1/2 teaspoons	3/4 teaspoons	1 teaspoons
Baking soda	1 tablespoons	1 tablespoons	1.5 tablespoons
Raisins	100 ml	100 ml	120 ml

Gluten-free bread (Program No. 9)

	750 g	1000 g	1250 g
Oil	3 tablespoons	3.5 tablespoons	4 tablespoons
Water	180 ml	200 ml	220 ml
Honey	80 ml	100 ml	110 ml
Vinegar	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Eggs	1	2	2
Salt	1/3 teaspoon	1/2 teaspoon	2/3 teaspoon
Sugar	3 teaspoon	3.5 teaspoon	4 teaspoon
Gluten-free flour	270 g	350 g	430 g
Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1.5 teaspoon

Sweet bread (Program No. 10)

	750 g	1000 g	1250 g
Eggs	2	2	3
Butter	20 g	20 g	25 g
Milk	200 ml	220 ml	275 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoon	1.5 teaspoon
Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons
Flour	365 g	485 g	600 g
Baking powder	2 teaspoon	2.5 teaspoon	3 teaspoon

Fruit salads and preserves (Program No. 11)

	Strawberry, peach, apricot preserve	Orange preserve	Apple-rhubarb fruit salad
Fruit	580 g	500 g	750 g
Sugar	360 g	400 g	5 tablespoons
Pectin	30 g	50 g	
Lemon juice	from 1 lemon		

APPROXIMATE TIMES OF PROGRAMS

Program	Příprava (hod:min)
1. BASIC	2:14 – 3:05
2. FRENCH	2:18 – 3:25
3. WHOLE-WHEAT	2:24 – 3:35
4. SWEET	2:10 – 3:10

Program	Preparation (hr:min)
5. SUPER RAPID	1:15 – 1:20
6. DOUGH	1:50
7. PASTA DOUGH	0:15
8. BUTTER MILK	3:17 – 3:30
9. GLUTEN FREE	3:40 – 3:55
10. CAKE	1:30 – 1:40
11. JAM	1:20
12. BAKE	1:00

CLEANING AND MAINTENANCE

Turn the unit off, unplug the power cord from the wall outlet, and let the unit cool before cleaning and after use.

The unit and its accessories can be cleaned with a wet cloth.

Wash the replaceable parts in tepid water with detergent and rinse in clean water.

Do not immerse the baking pan in liquids. Just wash the inside with warm water with detergent and then rinse with clean water. Clean the outer surfaces with a wet cloth.

Do not use steel wool, abrasive agents or solvents to clean the unit.

POSSIBLE PROBLEMS DURING BAKING

Problem	Cause
Bread has risen too much.	Use a lower volume of ingredients and keep the dosage ratio.
Bread has risen too much, then collapsed.	Too little flour, too much yeast, too much water, or water is too hot.
Bread has not risen enough.	Too much flour, too little yeast, too much water, not enough sugar, poor quality of flour, water is too cold, unsuitable program. Keep the dosage ratio.
Crust is not well done.	Program has been suspended for too long, frequent opening of the lid, too much yeast, poor quality of flour, unsuitable program.
Crust is brown on the sides, but the crumb is not well done.	Too much water.
Sides and top of the loaf are dusted with flour.	Too much flour, not enough water.

TROUBLESHOOTING

Problem	Příčina	Řešení
Cause	Solution	Check the plug connection.
	The mains outlet is not live.	Check for voltage, e.g. by connecting another appliance.
	The unit starts pre-heating when program is launched.	This is a normal function. This is not a defect.

Problem	Příčina	Řešení
The ventilation grille emits smoke during baking.	Some ingredients or impurities are in the heater.	Disconnect the cable from the socket. Let the unit cool. Clean the heater.
Bread can hardly be removed.	Dirty kneading blade can't be taken from the spindle.	After you remove the loaf, pour water in the baking pan, let the kneading blade soak, then clean it. Before mounting, lubricate the spindle with edible oil or fat.
After pressing START/STOP button "H:HH" is displayed.	Temperature in the baking area is too high, e.g. after previous baking.	Disconnect the cable from the socket. Open the lid, remove the baking pan, and let the unit cool.
After pressing START/STOP button "L:LL" is displayed.	The surrounding temperature is too low.	Move the unit to a place where the temperature is 15 – 34 °C.
After pressing START/STOP button „E:E0“ or „E:E1“ is displayed.	Temperature sensor error	Have the unit checked by an authorized service center.
Motor moves after the program starts, but there is no kneading.	Incorrectly mounted baking pan or kneading blade.	Check the position of the baking pan and kneading blade.
Insufficiently risen bread when using the delayed ON function.	Yeast was in contact with the salt or water before the program started.	Make sure the yeast does not get in contact with the water or salt.

SERVICE

Any larger maintenance or repairs requiring intervention into the internal parts of the product shall only be performed by an authorized service

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags shall be handed over for recycling.



Recycling the product at the end of its service life

The symbol affixed to the product or its packaging indicates that the product may not be disposed of as household waste. It must be taken to the collection facility authorized for recycling electric and electronic waste. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DANKSAGUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Concept entschieden haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie mit diesem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die den Staubsauger benutzen werden, sich mit dieser Anleitung vertraut gemacht haben.

Technische Parameter	
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistung	850 W

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

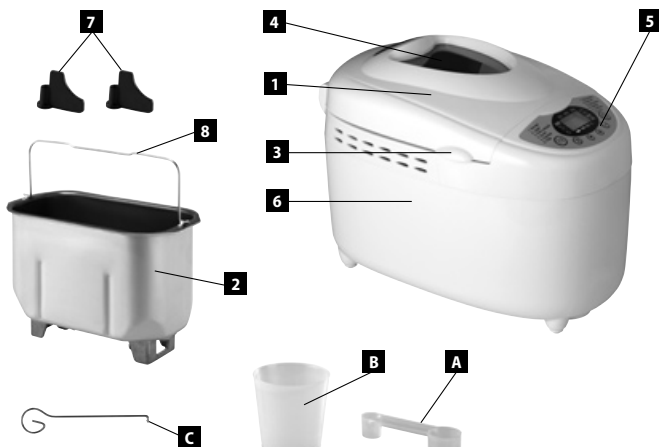
- Das Gerät nicht anders benutzen als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Einsatz alle Verpackungen und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht. Verwenden Sie nur Steckdosen mit Erdung.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist bzw. wenn der Stecker in der Steckdose steckt.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche und nicht in der Nähe anderer Wärmequellen platzieren.
- Das Gerät nicht abdecken, es droht Überhitzungsgefahr.
- Tragen Sie das Gerät nie im eingeschalteten Zustand oder mit heißem Inhalt.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Benutzen Sie die Griffe und Tasten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose nie am Anschlusskabel ziehen, sondern den Stecker greifen und aus der Steckdose herausziehen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Unbefugten auf und vermeiden Sie, dass diese mit ihm in Berührung kommen.
- Personen mit eingeschränkter Bewegung, mit verminderter Sinneswahrnehmung, mit unzureichenden geistigen Fähigkeiten oder Personen, die mit der Bedienung nicht vertraut gemacht wurden, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer mit dem Gerät vertraut gemachten Person benutzen..
- Verwenden Sie das Gerät in der Nähe von Kindern nur mit großer Vorsicht.
- Das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Vermeiden Sie, dass das Zuleitungskabel frei über die Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder greifen könnten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht draußen oder auf einer nassen Oberfläche, es droht Verletzungsgefahr durch Stromschlag.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Lassen Sie den Fehler von einem autorisierten Service-Center umgehend beheben.
- Ziehen Sie und tragen Sie das Gerät nicht am Zuleitungskabel.
- Gerät von Wärmequellen, wie Heizungskörpern, Öfen etc. fernhalten. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit schützen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Beim Anbringen von Zubehör, während des Reinigens oder im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Sich bewegende Bauteile nicht während des Betriebs vom Gerät berühren.
- Das Gerät nicht ohne richtig aufgesetztes Zubehör oder ohne hinzugegebene Zutaten einschalten.
- Nie gegen die Wände des Backbehälters schlagen, um den fertigen Laib zu lockern.

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- **Tauchen Sie das Anschlusskabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**
- Das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Beschädigtes Gerät nicht einschalten.
- Vor dem Reinigen und nach dem Einsatz das Gerät ausschalten, von der Steckdose trennen und abkühlen lassen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturservice.

Bei einer Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine eventuelle Reparatur nicht als Gewährleistungsreparatur anerkannt werden.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Backbehälter
3. Deckelhaltegriff
4. Schauglas des Deckels
5. Bedienungspaneel
6. Gerätekörper
7. Knethaken
8. Haltegriff des Backbehälters
9. Schalter

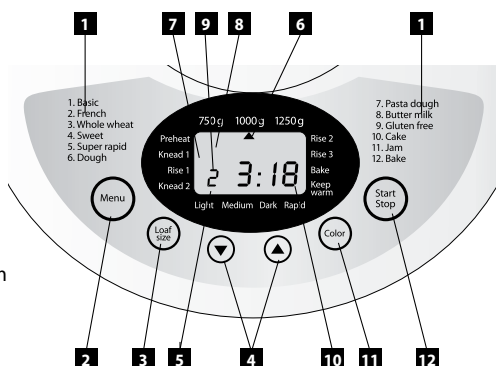


Zubehör

- A Messgefäß (Tee- und Esslöffel)
 B Messgefäß
 C Haken

BESCHREIBUNG DES BEDIENUNGSPANEELS

1. Verzeichnis der einstellbaren Programme
2. Betriebswahltaste (MENU)
3. Taste zum Einstellen des Laibgewichtes (LOAF SIZE)
4. Taste zum Einstellen des verzögerten Einschaltens (▼/▲)
5. Anzeige zum Einstellen der Brotkrustenstärke (LIGHT, MEDIUM, DARK, RAPID)
6. Anzeige zum Einstellen des Laibgewichtes (750, 1000, 1.250 g)
7. Anzeige der laufenden Programmphase
8. Anzeige der Möglichkeit der Zugabe von Ingredienzen (ADD)
9. Nummer des gewählten Programms
10. Zeit bis zum Ende des Backens oder Zeit der aktuellen Zubereitungsphase
11. Taste zum Einstellen der Brotkrustenbräune (COLOR)
12. START/STOP Taste



BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS

Vor dem Anbringen oder Abnehmen des Zubehörs den Stecker stets aus der Steckdose herausziehen!

Bevor Sie das neue Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie dieses aus hygienischen Gründen mit einem feuchten Lappen abwischen und alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser abwaschen. Innere Oberfläche des Backbehälters mit Öl oder Fett bestreichen. Nehmen Sie das Gerät ohne die Backzutaten für eine Zeit von 10 Minuten (siehe Absatz Bedienungsanleitung) im Backmodus (BAKE) in Betrieb. Dann die Innenteile erneut waschen.

Die empfohlene Raumtemperatur zum Backen ist 15 - 34 °C.

Benutzen Sie beim Backen nicht mehr als 900 g Mehl und nicht mehr als 3 Teelöffel Treibpulver.

1. Legen Sie den Backbehälter (Abb. 1) in den Backraum des Backautomaten ein.
2. Setzen Sie die Kneithaken in die Welle am Boden des Backbehälters (Abb. 2).
3. Geben Sie die einzelnen Zutaten in den Backbehälter. Zuerst in den Behälter Flüssigkeit (Wasser, Öl, Milch, Ei), dann lose Zutaten (Mehl, Instantgemisch etc.) dazu schütten, zu guter Letzt Hefe, Speisesoda oder Triebmittel in den Teig zugeben. Darauf achten, dass die Hefen vor dem Beginn des Backens nicht in Kontakt mit Salz oder Flüssigkeiten kommen. Ihre Wirksamkeit bei der Teiggare würde sich dadurch verringern.
4. Deckel des Gerätes schließen.
5. Stecker in die Steckdose stecken. Es ertönt ein Piepen. Auf dem Display erscheint der Wert 1 3:15 (Programm Nr. 1, Zubereitungszeit 3 Stunden 15 Minuten), die Anzeige der Gewichteinstellung des Brotlaibs ist auf den Wert 1250 g und die Anzeige zum Einstellen der Brotkrustenstärke auf den Wert MEDIUM eingestellt. Der Doppelpunkt zwischen den Zahlen 3 und 15 blinkt nicht, d.h. das Programm ist nicht gestartet.
6. Mit der Taste MENU die Zahl des gewünschten Programms (1-12) wählen.
 1. BASIC - Grundprogramm für die Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot (Kneten, Gare, Backen).
 2. FRENCH – Zubereitung des sog. französischen Brots mit verlängerter Gärzeit (Kneten, Gare, Backen). Der fertige Laib ist luftig, mit einer knusprigen Kruste.
 3. WHOLE WHEAT – Zubereitung eines Vollkornbrot (Kneten, Gare, Backen). Wir empfehlen, nicht die Funktion des verzögerten Einschaltens zu benutzen.
 4. SWEET – Zubereitung eines süßen Hefelaibs (Kneten, Gare, Backen). Wird bei einem Teig mit größerem Fett- und Zuckergehalt benutzt. In den Teig können gebroslter Kokos, Rosinen, getrocknetes Obst etc. hinzugegeben werden.
 5. SUPER RAPID – Schnelle Zubereitung eines Brotes mit dichter Substanz (Kneten, Gare, Backen).
 6. DOUGH – Teigzubereitung für Brötchen (Semmeln), Bandgeflechte, Pizza etc. (Kneten, Gare).
 7. PASTA DOUGH – Teigzubereitung für Nudeln und Teigwaren (Kneten, Gare).
 8. BUTTER MILK – Zubereitung für Brot unter Einsatz von Buttermilch und Joghurt.
 9. GLUTEN FREE – Zubereitung sog. glutenfreien Brotes (Kneten, Gare, Backen). Verwenden Sie Reis-, Mais-, Kartoffel- oder Buchweizenmehl.
 10. CAKE – Zubereitung eines süßen Hefelaibs (Kneten, Gare, Backen). Wird bei einem Teig mit größerem Fett- und Zuckergehalt benutzt. Zur Gärung wird Speisesoda oder Treibpulver im Gebäck benutzt.
 11. JAM – Kochen von Jams, Eingemachtem und Kompotts.
 12. BAKE – Backen.



Abb. 1



Abb. 2

7. Auf dem Display wird die vorgesehene Zeit der Zubereitungsdauer angezeigt.
8. Mit der Taste COLOR die gewünschte Farbe und Stärke der Brotkruste wählen:
LIGHT – hell,
MEDIUM – mittel,
DARK – dunkel,
RAPID - beschleunigtes Backen.
9. Mit der Taste LOAF SIZE das ungefähre Gewicht des fertigen Brotlaibs einstellen:
750 g,
1000 g,
1250 g.
10. Mit den Tasten ▼/▲ können Sie die Zeit der verzögerten Zubereitungseinschaltung einstellen. Diese wird zur Zubereitungszeit hinzugerechnet, d.h. auf dem Display wird die Zeit angezeigt, wann das gewählte Programm enden wird. Maximal eingestellter Wert ist 15 Stunden.
Bem.: Beim Benutzen der Funktion des verzögerten Einschaltens keine schnell verderblichen Rohstoffe, z.B. Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln verwenden.
11. Durch Drücken der Taste START/STOP starten Sie das eingestellte Programm. Das blinkende Symbol des Doppelpunktes signalisiert das laufende Programm. Es werden alle Tasten außer der Taste START/STOP blockiert. Durch deren kurzen Druck können Sie das laufende Programm anhalten, durch weiteren Druck wird das Programm fortsetzen. Durch deren langes Drücken können Sie das Gerät auf Null stellen und damit das laufende Programm abbrechen.
12. Bei den Programmen BASIC, FRENCH, RAPID, WHOLE MEAT, CAKE, DOUGH, JAM und SANDWICH wärmt das Gerät zuerst den Backbehälter vor, bis er eine Temperatur von 25 °C erreicht. In dieser Zeit dreht sich der Motor nicht.
13. Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 leuchtet während der Phase des zweiten Knetens die Anschrift ADD auf und es ertönt ein Piepton, welcher signalisiert, dass in den Teig Zerealien, Nüsse, Obst etc. hinzugegeben werden können.
Bem.: Deckel im Laufe der Backphase nicht öffnen, der Teig könnte zusammenfallen.
14. Nach Beendigung des Zubereitungsprogramms ertönt ein Tonsignal und das Gerät schaltet in den Modus KEEP WARM um (Aufrechterhaltung der Temperatur). Dieser Betrieb dauert 60 Minuten.
15. Durch einen langen Druck der Taste START/STOP stoppen Sie das laufende Programm und das Gerät schaltet in die Grundeinstellung.
16. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
17. Vor dem Herausnehmen des gebackenen Laibs lassen Sie den Behälter mit Inhalt auskühlen. Dann benutzen Sie eine feine Rakele und lösen die Teile, die an der Wand des Backbehälters kleben geblieben sind.
18. Deckel öffnen, den Backbehälter am Haltergriff anfassen und diesen herausnehmen. **Beim Herausnehmen des Backbehälters Küchenhandschuhe verwenden. Gehen Sie vorsichtig vor, um sich nicht zu verbrennen.**
19. Drehen Sie den Behälter mit dem Boden nach oben und legen ihn auf ein Küchenrost oder eine saubere Arbeitsfläche. Nehmen Sie den fertigen Brotlaib heraus. Zum Herausziehen des Knethakens den mitgelieferten Haken benutzen.
20. Vor dem Schneiden lassen Sie den Laib ca. 20 Minuten abkühlen. Zum Schneiden einen elektrischen Brotschneider oder ein Brotmesser benutzen.

Bem.: Sofern beim Programmverlauf ein Stromausfall auftritt, der kürzer als 10 Minuten ist, setzt das Gerät automatisch an der Unterbrechungsstelle im Programm fort. Sofern der Ausfall länger als 10 Minuten ist, kommt es zur Nullstellung des Gerätes. Sofern das laufende Programm nicht in der Garphase war, können Sie das Programm erneut starten. Falls das Programm in einem fortgeschrittenen Zubereitungsschritt war, empfehlen wir diesen abzubrechen, neue Zutaten zu verwenden und das gewählte Programm erneut zu starten.

NÜTZLICHE RATSCHÄGE

Das fertige Brot kann in einem Plastikbeutel über 3 Tagen bei Raumtemperatur oder über 10 Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Programm SUPER RAPID - Für dieses Programm verwenden Sie Wasser mit einer Temperatur von 35-50 °C. Bei einer niedrigeren Temperatur des Wassers geht der Teig nicht auf, eine höhere Wassertemperatur vernichtet die Bakterien in der Hefe und dies beeinflusst stark das Backresultat.

Beim ersten Kneten können nicht vermischte Mehl- oder Gemischreste in den Ecken des Backbehälters verbleiben, die später Klümpchen im Teig verursachen würden. Nach Beendigung des ersten Knetens den Deckel öffnen, vorsichtig die angesetzten Zutaten in den Teig untermischen, Deckel schließen und die Zubereitung fortsetzen.

Programm JAM – Zum Erreichen eines guten Ergebnisses verwenden Sie in kleine Stücke geschnittenes Obst.

REZEPTBEISPIELE

Standartbrot (Programm Nr. 1)

	750 g	1000 g	1250 g
Öl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Wasser	250 ml	330 ml	400 ml
Salz	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1,3 Esslöffel
Trockenmilch	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Mehl	450 g	600 g	780 g
Hefe	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel

Französisches Brot (Programm Nr. 2)

	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	270 ml	365 ml	440 ml
Salz	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Mehl	465 g	620 g	780 g
Hefe	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel

Vollkornbrot (Programm Nr. 3)

	750 g	1000 g	1250 g
Öl	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Wasser	290 ml	355 ml	450 ml
Salz	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Zucker	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel	3 Teelöffel
Mehl	200 g	240 g	310 g
Vollkornmehl	300 g	365 g	430 g
Hefe	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel

Süßer Brotlaib (Programm Nr. 4)

	750 g	1000 g	1250 g
Eier	2	2	3
Butter	20 g	20 g	25 g
Milch	200 ml	220 ml	275 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Mehl	365 g	485 g	600 g
Hefe	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel	2 Teelöffel

Schnelle Brotzubereitung (Programm Nr. 5)

	750 g	1000 g	1250 g
Öl	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Wasser (35 - 50 °C)	250 ml	360 ml	450 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Trockenmilch	2,5 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	380	565 g	700 g
Hefe	3 Teelöffel	3,5 Teelöffel	3,5 Teelöffel

Pizza-Teig (Programm Nr. 6)

	1250 g
Olivenöl	1 Esslöffel
Wasser	570 ml
Salz	1,5 Teelöffel
Mehl	700 g
Hefe	1,5 Teelöffel

Irishes Brot mit Buttermilch (Programm Nr. 8)

	750 g	1000 g	1250 g
Buttermilch	280 ml	370 ml	460 ml
Eier	2	2	3
Kümmel gesamt	3 Teelöffel	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Mehl	380 g	500 g	620 g
Zucker	115 g	150 g	165 g
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Speisesoda	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Rosinen	100 ml	100 ml	120 ml

Glutenfreies Brot (Programm Nr. 9)

	750 g	1000 g	1250 g
Öl	3 Esslöffel	3,5 Esslöffel	4 Esslöffel
Wasser	180 ml	200 ml	220 ml
Honig	80 ml	100 ml	110 ml
Essig	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Eier	1	2	2
Salz	1/3 Teelöffel	1/2 Teelöffel	2/3 Teelöffel
Zucker	3 Teelöffel	3,5 Teelöffel	4 Teelöffel
Glutenfreies Mehl	270 g	350 g	430 g
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel

Süßer Brotlaib (Programm Nr. 10)

	750 g	1000 g	1250 g
Eier	2	2	3
Butter	20 g	20 g	25 g
Milch	200 ml	220 ml	275 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Mehl	365 g	485 g	600 g
Treibpulver im Teig	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel	3 Teelöffel

Kompotts und Eingemachtes (Programm Nr. 11)

	Erdbeeren-, Pfirsich-, Aprikoseneingemachtes	Apfelsineneingemachtes	Apfel-Rhabarber- Kompott
Obst	580 g	500 g	750g
Zucker	360 g	400 g	5 Esslöffel
Pektin	30 g	50 g	
Zitronensaft	aus 1 Zitrone		

RICHTZEITEN DER DAUER DER EINZELPROGRAMME

Programm	Zubereitung (St:Min)
1. BASIC	2:14 – 3:05
2. FRENCH	2:18 – 3:25
3. WHOLE WHEAT	2:24 – 3:35
4. SWEET	2:10 – 3:10
5. SUPER RAPID	1:15 – 1:20
6. DOUGH	1:50
7. PASTA DOUGH	0:15
8. BUTTER MILK	3:17 – 3:30
9. GLUTEN FREE	3:40 – 3:55
10. CAKE	1:30 – 1:40
11. JAM	1:20
12. BAKE	1:00

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Reinigen und nach dem Einsatz das Gerät ausschalten, von der Steckdose trennen und abkühlen lassen.

Das Zubehör und das Gerät können mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

Das auswechselbare Zubehör in warmem Seifenwasser abwaschen und mit sauberem Wasser abspülen.

Den Backbehälter nicht in Flüssigkeiten eintauchen. Nur sein Inneres leicht mit warmen Saponatwasser waschen und mit sauberem Wasser ausspülen. Die äußere Oberfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

Zum Reinigen keinen Drahtschwamm, keine abrasiven oder Lösungsmittel verwenden.

MÖGLICHE SCHWIERIGKEITEN BEIM BACKEN

Problem	Ursache
Brot zu sehr aufgegangen	Verwenden Sie eine kleinere Ingredienzmenge und halten Sie das Dosierverhältnis ein
Brot zu sehr aufgegangen und dann zusammengefallen	Zu wenig Mehl, zu viel Hefe, zu viel Wasser oder zu warmes Wasser.
Brot nicht ausreichend aufgegangen	Zu viel Mehl, zu wenig Hefe, zu wenig Wasser, zu wenig Zucker, schlechte Mehlqualität, zu kaltes Wasser, ungeeignetes Programm. Dosierverhältnis einhalten
Nicht ausreichend durchbackene Kruste.	Programm war zu lange unterbrochen, zu häufiges Öffnen des Deckels, zu viel Hefe, schlechte Mehlqualität, ungeeignetes Programm.

Problem	Ursache
Kruste an den Seiten zu braun, aber Schicht zu wenig durchbacken.	Zu viel Wasser.
Seiten und Oberteil vom Laib mit Mehl.	Zu viel Mehl, zu wenig Wasser.

PROBLEMLÖSUNGEN

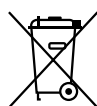
Problem	Ursache	Lösung
Gerät arbeitet nicht.	Der Stecker ist nicht richtig oder nicht vollständig in die Steckdose eingesteckt.	Anschluss des Steckers an die Steckdose prüfen
	Stecker wird nicht mit Strom versorgt.	Prüfen, ob Spannung vorhanden ist, z.B. mit einem anderen Gerät.
	Nach Programmstart wird das Gerät vorgewärmt.	Es handelt sich um eine normale Funktion. Es handelt sich um keinen Fehler.
Es kommt Rauch aus dem Lüftungsgitter während des Backens.	Zutaten oder Verunreinigungen sind an das Heizelement gekommen.	Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen. Gerät abkühlen lassen. Heizelement des Gerätes reinigen.
Brot lässt sich schwierig aus dem Backbehälter herausnehmen.	Verschmutzter Knethaken lässt sich nicht von der Antriebswelle abnehmen.	Nach Herausnehmen des Laibs lassen Sie Wasser in den Backbehälter, lassen Sie den Knethaken einweichen und dann reinigen Sie diesen. Vor dem Aufsetzen bestreichen Sie die Antriebswelle mit Speiseöl oder -fett.
Am Display wird die Angabe „H:HH“ nach Drücken der Taste START/STOP angezeigt.	Die Temperatur im Backraum des Backautomaten ist zu hoch. Z.B. nach einem vorherigen Backen.	Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen. Deckel öffnen, Backbehälter herausnehmen und Gerät abkühlen lassen.
Am Display wird die Angabe „L:LL“ nach Drücken der Taste START/STOP angezeigt.	Die Außentemperatur ist zu niedrig.	Verlegen Sie das Gerät an eine Stelle mit einer Außentemperatur von 15 – 34 °C.
Am Display wird die Angabe „E:E0“ oder „E:E1“ nach Drücken der Taste START/STOP angezeigt.	Fehler des Temperaturegebers.	Gerät durch einen autorisierten Service prüfen lassen.
Nach Start des Programmes dreht sich der Motor, aber es findet kein Kneten des Teigs statt.	Nicht richtig aufgesetzter Backbehälter oder Knethaken.	Aufsetzen des Backbehälters und des Knethakens prüfen.
Unzureichend aufgegangenes Brot bei Einsatz der verzögerten Einschaltung.	Hefe ist vor dem Programmbeginn in Kontakt mit Salz oder Wasser gekommen.	Darauf achten, dass die Hefe nicht eine längere Zeit in Kontakt mit Wasser oder mit Salz kommt.

SERVICE

Die Wartung umfangreicherer Probleme oder das Ausführen einer Reparatur, die einen Eingriff in die inneren Teile des Produktes erfordert, ist durch einen Fach-Servicemitarbeiter vorzunehmen.

UMWELTSCHUTZ

- Recyclen Sie die Verpackungsmaterialien und alte Geräte.
- Die Verpackung des Gerätes im sortierten Abfall entsorgt werden.
- Plastikbeutel aus Polyethylen (PE) entsorgen Sie beim Werkstoff-Recycling.



Recyclen des Gerätes am Ende der Lebensdauer:

Das Symbol am Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist erforderlich, dieses in eine Sammelstelle für Recycling elektrischer und elektronischer Anlagen abzuliefern. Durch Sicherstellung einer richtigen Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch eine ungeeignete Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes können Sie bei der entsprechenden örtlichen Behörde in Erfahrung bringen, beim Dienst für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

MULȚUMIRI

Vă mulțumim că ați achiziționat un produs Concept. Sperăm că veți fi mulțumit de produsul nostru pe întregul său ciclu de viață.

Vă rugăm citiți cu atenție întregul Manual de utilizare, înainte de a începe să folosiți produsul. Păstrați manualul într-un loc sigur pentru a-l consulta ulterior. Asigurați-vă că orice alți utilizatori ai produsului sunt familiarizați cu aceste instrucțiuni.

PARAMETRI TEHNICI	
Tensiunea	220 -240 V ~ 50 Hz
Puterea absorbită	850 W

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚĂ:

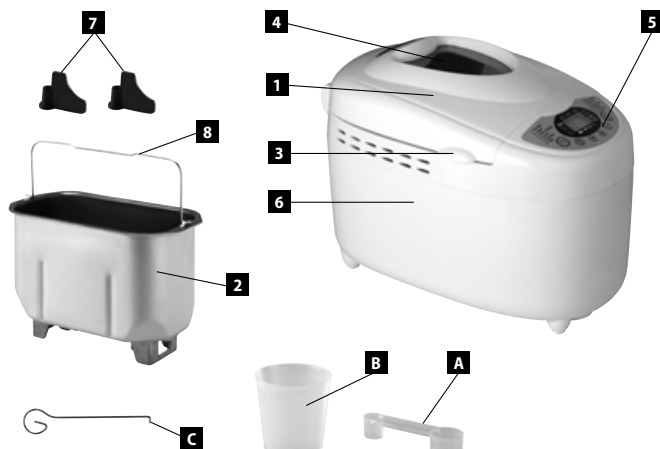
- Folosiți aparatul doar în modul descris în acest manual de utilizare.
- Înlăturați toate ambalajele și materialele comerciale din unitate, înainte de prima utilizare.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu valorile înscrise pe plăcuța cu caracteristici. Folosiți numai prize cu împământare.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este pornit sau doar conectat la priză.
- Așezați aparatul numai pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, departe de alte surse de căldură.
- Nu acoperiți aparatul. Există riscul de supraîncălzire.
- Nu mutați un aparat atunci când este pornit sau când conținutul său este fierbinte.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul și butoanele.
- Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.
- Când scoateți aparatul din priză, nu trageți niciodată de cablul de alimentare. Țineți de ștecher și scoateți-l din priză.
- Nu lăsați copiii sau persoanele neavizate să manevreze aparatul. Utilizați aparatul în locuri inaccesibile acestor persoane.
- Persoanele cu capacități limitate de mișcare, cu percepție senzorială redusă, cu deficiențe mentale sau cele care nu cunosc manipularea corespunzătoare a produsului, vor utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile, aflate în cunoștință de cauză.
- Aveți deosebită grijă când folosiți aparatul în apropierea copiilor.
- Nu lăsați pe nimeni să folosească aparatul drept jucărie.
- Cablul de alimentare nu trebuie să atârne peste suprafața de lucru și copiii nu trebuie să-l poată atinge.
- Nu folosiți aparatul în afara casei sau pe suprafețe ude. Risc de electrocutare!
- Folosiți numai accesoriile recomandate de producător.
- Nu folosiți niciodată un aparat care are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat. Luați legătura imediat cu un centru autorizat de service pentru a repara sau înlocui componentele deteriorate.
- Este interzisă tragerea sau deplasarea aparatului prin apucarea de cablul electric.
- Păstrați aparatul la distanță de sursele de căldură precum radiatoare, mașini de gătit etc. Nu expuneți aparatul la lumina directă a soarelui sau la umezeală.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.
- Oprțiți aparatul și scoateți cablul din priză înainte de montarea accesoriilor, efectuării întreținerii sau în cazul oricărui tip de defectiune.
- Nu atingeți componentele în mișcare în timp ce aparatul funcționează.
- Nu porniți aparatul fără ca accesoriile să fie montate corect sau în absența materialelor de bază.
- Nu loviți niciodată pereții tăvii de copt pentru a scoate o pâine terminată.
- Aparatul este destinat doar uzului casnic. Nu este destinat uzului comercial.

- **Nu introduceți cablul de alimentare, ștecherul sau aparatul în apă sau în orice alt lichid.**
- Verificați aparatul și cablul electric de alimentare în mod regulat pentru a depista deteriorări. Nu utilizați o unitate defectă!
- Opritiți aparatul, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare și după folosire.
- Nu reparați aparatul prin mijloace proprii. Apelați la un centru de service autorizat.

Nerespectarea instrucțiunilor producătorului poate duce la refuzul reparării în garanție.

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac
2. Tavă de copt
3. Suport capac
4. Orificiu de control pentru capac
5. Panou de comandă
6. Corpul aparatului
7. Paletă de frământat
8. Suport pentru tavă de copt

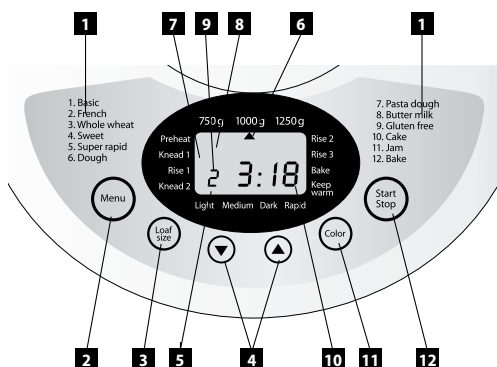


Accesorii

- A Cană gradată (linguriță și lingură)
 B Bol gradat
 C Cârlig

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Lista de programe presetate
2. Buton selectare mod (MENU)
3. Buton setare greutate pâine (LOAF SIZE)
4. Buton PORNIRE temporizată (▼/▲)
5. Indicator de finisare a crustei pâinii (DESCHISĂ, MEDIE, ÎNCHISĂ, RAPIDĂ)
6. Indicator de setare a greutateii pâinii (750; 1.000; 1.250 g)
7. Indicator fază program curent
8. Indicator de adăugare posibilă a ingredientelor (ADĂUGARE)
9. Numărul programului selectat
10. Durata rămasă până la finalul coacerii sau durata fazei curente
11. Buton setare finisaj crustă (COLOR)
12. Butonul de PORNIRE/OPRIRE



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

NOTĂ

Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de montarea sau demontarea accesoriilor!

Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, ștergeți suprafața cu o lavetă umedă și spălați accesoriile detașabile cu apă caldă, din motive igienice. Ungeți suprafața interioară a tăvii de copt cu ulei sau grăsime. Apoi porniți aparatul, fără ingrediente, în modul coacere (BAKE), timp de 10 de minute (vezi Instrucțiunile de utilizare de mai jos). Spălați din nou componentele interne.

Pentru coacere, se recomandă o temperatură a camerei de 15 – 34 °C.

Nu utilizați mai mult de 900 g de făină și mai mult de 3 lingurițe de praf de copt pentru coacere.

1. Introduceți tava de coacere (Fig. 1) în spațiul pentru coacere.
2. Puneți paleta pentru frământat pe axul din partea inferioară (Fig. 2).
3. Introduceți ingredientele în tavă. Puneți mai întâi lichidele (apă, ulei, lapte, ouă), apoi ingredientele nelegate (făina, amestecurile la minut, etc.), iar la final drojdia, bicarbonatul de sodiu sau praful de copt. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sare sau cu lichide înainte de coacere. Ar reduce efectul în decursul creșterii.
4. Închideți capacul.
5. Introduceți ștecherul în priză. Veți auzi un semnal sonor. Se va afișa 1 3:15 (programul 1, durata de coacere 3 ore, 15 de minute), indicatorul de greutate a pâinii este setat la 1.250 g, iar indicatorul de finisare a crustei la MEDIU. Cele două puncte între cifrele 3 și 15 nu clipeșc, adică programul nu rulează
6. Selectați numărul programului dorit utilizând butonul MENU (1-12).
 1. BASIC (de bază) – Pentru coacerea pâinilor albe, din grâu integral și secară (frământare, creștere, coacere).
 2. FRENCH (Franțuzesc) – Pâine franțuzească, cu durată de creștere mai mare (frământare, creștere, coacere). Rezultatul este o pâine aerată, cu o coajă crocantă.
 3. WHOLE-WHEAT (Grâu integral) – Pâine din grâu integral (frământare, creștere, coacere). Nu recomandăm utilizarea funcției de PORNIRE temporizată.
 4. SWEET (Dulce) – Pâine dulce, cu drojdie (frământare, creștere, coacere). Utilizată pentru aluaturi cu conținut mai ridicat de grăsime și zahăr. Praful de nucă de cocos, stafide, fructe uscate, etc., pot fi adăugate aluatului.
 5. SUPER RAPID – Coacerea rapidă a pâinii cu miez gros (frământare, creștere, coacere).
 6. DOUGH (Aluat) – Realizarea aluatului pentru chifle, pâinișoare, pizze etc. (frământare, creștere).
 7. PASTA DOUGH (Aluat pentru paste) – Realizarea aluatului pentru tăiței și paste (frământare, creștere).
 8. LAPTE BĂTUT – Realizarea pâinii cu lapte bătut sau iaurt.
 9. FĂRĂ GLUTEN – Pâine specială fără gluten (frământare, creștere, coacere). Utilizați făină de orez, pinole, cartofi sau hrișcă.
 10. CAKE (Prăjitură) – Pâine dulce cu drojdie (frământare, creștere, coacere). Utilizată pentru aluaturi cu conținut mai ridicat de grăsime și zahăr. Pentru creștere se folosește bicarbonat de sodiu sau praf de copt.
 11. GEM - Gemuri, conserve și compot de fructe.
 12. BAKE (Coacere) - Coacere.



Fig. 1



Fig. 2

7. Se va afișa durata estimată de preparare.
8. Selectați finisajul dorit pentru crustă, folosind butonul COLOR:
DESCHIS
MEDIU
ÎNCHIS
RAPID - coacere rapidă.
9. Setează greutatea aproximativă a pâinii terminate, folosind butonul LOAF SIZE:
750 g,
1000 g,
1.250 g
10. Setează durata de PORNIRE temporizată, folosind butoanele cu săgeată ▼/▲. Aceasta se va adăuga la timpul de pregătire, adică se va afișa timpul necesar pentru realizarea programului selectat. Durata maximă ce poate fi setată este de 15 ore.
Notă: Atunci când folosiți funcția de PORNIRE temporizată, nu folosiți alimente perisabile, precum ouă, lapte proaspete, fructe, ceapă.
11. Lansați programul presetat, apăsând butonul PORNIRE/OPRIRE. Simbolul care afișează două puncte clipind va semnala un program în curs de rulare. Toate butoanele independent de START/STOP vor fi blocate. Puteți opri programul de rulare printr-o apăsare ușoară și să-l reluați printr-o altă apăsare pe buton. Ținând apăsat butonul puteți reseta unitatea și anula programul de rulare.
12. Cu programele DE BAZĂ, FRANȚUZESC, RAPID, GRĂU INTEGRAL, PRĂJITURI, ALUAT, GEM și SANDVIȘ aparatul va încălzi mai întâi tava de coacere, până se atinge 25 °C. Motorul nu se rotește în decursul acestei durate.
13. Pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 și 9 mesajul ADD va clipi în etapa celei de a doua frământări și veți auzi un semnal sonor care vă va indica faptul că puteți adăuga cerealele, nucile, fructele etc.
Notă: Pentru a preveni scăderea aluatului, nu deschideți capacul în timpul încălzirii.
14. Când s-a terminat programul, veți auzi un semnal sonor, iar aparatul va trece în modul PĂSTRARE CALDĂ. Acest mod va dura 60 de minute.
15. Apăsând butonul PORNIRE/OPRIRE mai mult timp, veți opri programul care rulează și veți trece aparatul pe setările de bază.
16. Scoateți cablul din priză.
17. Lăsați tava și conținutul său să se răcească înainte de a încerca să scoateți pâinea. Apoi folosiți o răzătoare moale și desprindeți bucățile lipite de tava de coacere.
18. Deschideți capacul, scoateți tava de coacere cu ajutorul mânerului. **Folosiți mănuși de bucătărie (mănuși termoizolante) atunci când scoateți tava de copt. Procedați cu atenție pentru a nu vă arde.**
19. Întoarceți tava cu fundul în sus și puneți-o pe un blat de lucru sau pe o suprafață curată. Scoateți pâinea terminată. Folosiți cârligul furnizat pentru a scoate paletel de frământat din pâine.
20. Lăsați pâinea să se răcească aproximativ 20 de minute înainte de a o tăia. Folosiți un feliator electric sau un cuțit cu zimți.

Notă: Dacă se întrerupe curentul în timpul rulării unui program mai scurt de 10 minute, aparatul va continua în mod automat de la momentul în care s-a întrerupt. Dacă pana de curent durează mai mult de 10 minute, aparatul va fi resetat. Dacă programul nu a ajuns în etapa de creștere, puteți rula programul din nou, de la început. Dacă programul se află într-o fază mai avansată, vă recomandăm să aruncați aluatul, să folosiți ingrediente noi și să rulați din nou programul selectat, de la început.

SFATURI PRACTICE

Pâinea terminată poate fi păstrată într-o pungă de plastic, timp de 3 zile la temperatura camerei, sau timp de 10 zile în frigider.

Pentru programul SUPER RAPID se va folosi apă la temperatura de 35-50 °C. Aluatul nu va crește la o temperatură mai mică; o temperatură mai mare ar distruge drojdia, ceea ce poate afecta mult rezultatul final.

După prima frământare, resturile neamestecate de făină sau mixtură pot fi lăsate în colțuri, ceea ce poate provoca formarea de cocoloașe în aluat. După terminarea primei frământări, deschideți capacul, amestecați materialele prinse în interiorul aluatului, închideți capacul și continuați prepararea.

Programul JAM (Gem) – Pentru a obține rezultate bune, introduceți fructe tăiate în bucăți mici.

EXEMPLE DE REȚETE

Pâine normală (Programul nr. 1)

	750 g	1000 g	1250 g
Ulei	1,5 lingură	2 linguri	2,5 linguri
Apă	250 ml	330 ml	400 ml
Sare	1,5 lingurițe	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Zahăr	1 lingură	1 lingură	1,3 linguri
Lapte praf	1,5 linguri	2 linguri	2,5 linguri
Făină	450 g	600 g	780 g
Drojdie	1 linguriță	1,5 lingurițe	2 lingurițe

Pâine franțuzească (Programul nr. 2)

	750 g	1000 g	1250 g
Apă	270 ml	365 ml	440 ml
Sare	2 lingurițe	2 lingurițe	2,5 lingurițe
Făină	465 g	620 g	780 g
Drojdie	1 linguriță	1,5 lingurițe	1,5 lingurițe

Pâine integrală din cereale (Programul nr. 3)

	750 g	1000 g	1250 g
Ulei	2 linguri	2,5 linguri	3 linguri
Apă	290 ml	355 ml	450 ml
Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe	2,5 lingurițe
Zahăr	2 lingurițe	2,5 lingurițe	3 lingurițe
Făină	200g	240 g	310 g
Făină integrală	300 g	365 g	430 g
Drojdie	1 linguriță	1,5 lingurițe	2 lingurițe

Pâine dulce (Programul nr. 4)

	750 g	1000 g	1250 g
Ouă	2	2	3
Unt	20 g	20 g	25 g
Lapte	200 ml	220 ml	275 ml
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe	1,5 lingurițe
Zahăr	3 linguri	4 linguri	5 linguri
Făină	365 g	485 g	600 g
Drojdie	1,5 lingurițe	2 lingurițe	2 lingurițe

Pâine rapidă (Programul nr. 5)

	750 g	1000 g	1250 g
Ulei	1,5 linguri	1,5 linguri	2 linguri
Apă (35 – 50 °C)	250 ml	360 ml	450 ml
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe	1,5 lingurițe
Zahăr	1 lingură	1 lingură	1 lingură
Lapte praf	2,5 linguri	2,5 linguri	3 linguri
Făină	380	565 g	700 g
Drojdie	3 lingurițe	3,5 lingurițe	3,5 lingurițe

Aluat de pizza (Programul nr. 6)

	1250 g
Ulei de măsline	1 lingură
Apă	570 ml
Sare	1,5 lingurițe
Făină	700 g
Drojdie	1,5 lingurițe

Pâine irlandeză cu lapte bătut (Programul nr. 8)

	750 g	1000 g	1250 g
Lapte bătut	280 ml	370 ml	460 ml
Ouă	2	2	3
Semințe de chimen	3 lingurițe	1 lingură	1 lingură
Făină	380 g	500 g	620 g
Zahăr	115 g	150 g	165 g
Sare	1/2 lingurițe	3/4 lingurițe	1 linguriță
Praf de copt	1 lingură	1 lingură	1,5 linguri
Stafide	100 ml	100 ml	120 ml

Pâine fără gluten (Programul nr. 9)

	750 g	1000 g	1250 g
Ulei	3 linguri	3,5 linguri	4 linguri
Apă	180 ml	200 ml	220 ml
Miere	80 ml	100 ml	110 ml
Oțet	1/2 lingurițe	3/4 lingurițe	1 linguriță
Ouă	1	2	2
Sare	1/3 lingurițe	1/2 lingurițe	2/3 lingurițe
Zahăr	3 lingurițe	3,5 lingurițe	4 lingurițe
Făină fără gluten	270 g	350 g	430 g
Drojdie	1 linguriță	1 linguriță	1,5 lingurițe

Pâine dulce (Programul nr. 10)

	750 g	1000 g	1250 g
Ouă	2	2	3
Unt	20 g	20 g	25 g
Lapte	200 ml	220 ml	275 ml
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe	1,5 lingurițe
Zahăr	3 linguri	4 linguri	5 linguri
Făină	365 g	485 g	600 g
Praf de copt	2 lingurițe	2,5 lingurițe	3 lingurițe

Salate și conserve din fructe (Programul nr. 11)

	Căpșuni, piersici, caise conservă	Portocale conservă	Mere-rabarbură salată de fructe
Fructe	580 g	500 g	750g
Zahăr	360 g	400 g	5 linguri
Pectină	30 g	50 g	
Limonadă	dintr-o lămâie		

DURATELE APROXIMATIVE ALE PROGRAMELOR

Program	Durata de preparare (ore:min)
1. DE BAZĂ	2:14 – 3:05
2. FRANȚUZESC	2:18 – 3:25
3. GRÂU INTEGRAL	2:24 – 3:35
4. DULCE	2:10 – 3:10
5. SUPER RAPID	1:15 – 1:20
6. ALUAT	1:50
7. ALUAT PASTE	0:15
8. LAPTE BĂTUT	3:17 – 3:30
9. FĂRĂ GLUTEN	3:40 – 3:55
10. PRĂJITURĂ	1:30 – 1:40
11. GEM	1:20
12. COACERE	1:00

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Oprii aparatul, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare și după folosire.

Aparatul și accesoriile acestuia pot fi curățate cu o lavetă udă.

Spălați părțile care pot fi înlocuite, în apă caldă cu detergent și clătiți în apă curată.

Nu imersați tava de coacere în lichide. Spălați doar interiorul cu apă caldă cu detergent și apoi clătiți cu apă curată.

Curățați suprafața exterioară cu o lavetă umedă.

Pentru curățarea aparatului nu folosiți spălător de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau solvenți.

POSIBILE PROBLEME ÎN TIMPUL COACERII

Problemă	Cauză
Pâinea a crescut prea mult.	Folosiți un volum mai redus de ingrediente și păstrați proporția.
Pâinea a crescut prea mult, apoi s-a lăsat.	Prea puțină făină, prea multă drojdie, prea multă apă, sau apa este prea fierbinte.
Pâinea nu a crescut suficient.	Prea multă făină, prea puțină drojdie, prea multă apă, zahăr în cantitate insuficientă, făină de calitate proastă, apă prea rece, program necorespunzător. Păstrați proporția.
Coaja nu este bine făcută.	Programul a fost suspendat prea mult timp, capacul a fost deschis des, prea multă drojdie, făină de proastă calitate, program necorespunzător.
Coaja este rumenită în părți, dar miezul nu e bine făcut.	Prea multă apă.
Părțile laterale și partea superioară a pâinii au făină pe ele.	Prea multă făină, apă insuficientă.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

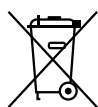
Problema	Cauză	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Ștecherul este incorect sau insuficient de mult introdus în priză.	Verificați conectarea la priză.
	Priza nu este sub tensiune.	Verificați tensiunea, de ex. prin conectarea altui aparat.
Grătarul de ventilație elimină fum în timpul coacerii.	Încălzitorul conține ingrediente sau impurități.	Scoateți cablul din priză. Lăsați aparatul să se răcească. Curățați încălzitorul.
Pâinea se scoate cu greu.	Paleta de frământat murdară nu poate fi scoasă de pe ax.	După ce scoateți pâinea, turnați apă în tava de copt, lăsați paleta de frământat să se înmoaie, apoi curățați-o. Înainte de montare, lubrifiați axul cu ulei sau grăsime comestibilă.
După apăsarea butonului PORNIRE/OPRIRE se afișează „H:HH”.	Temperatura din spațiul de coacere este prea mare.	Scoateți cablul din priză. Deschideți capacul, scoateți tava de coacere și lăsați aparatul să se răcească.
După apăsarea butonului PORNIRE/OPRIRE se afișează "E:EE".	Eroare senzor de temperatură	Verificați aparatul la un centru de service autorizat.
Motorul se deplasează după pornirea programului, dar nu se realizează frământarea.	Tava de copt sau paleta pentru frământat sunt montate incorect.	Verificați poziția tăvii de copt și a paletei pentru frământat.
Pâinea nu a crescut suficient la utilizarea funcției de PORNIRE temporizată.	Înainte de începerea programului, drojdia a intrat în contact cu sarea sau cu apa.	Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau cu apa.

SERVICE

Lucrările de întreținere sau de reparații dificile, care necesită o intervenție în părțile interioare ale produsului, trebuie să fie executate la un centru de service specializat.

OCROTIREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

- Opțiți pentru reciclarea materialelor, a ambalajelor și a aparatelor vechi.
- Cutia aparatului poate fi predată la centre de colectare și triere a deșeurilor.
- Pungile din polietilenă (PE) trebuie predate la centrele de colectare a materialelor pentru reciclare.



Reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de funcționare:

Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj arată că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu gunoii menajeri. Trebuie depus într-un centru de colectare în vederea reciclării instalațiilor electrice și electronice. Prin asigurarea lichidării corecte a produsului veți ajuta la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și a sănătății umane care altfel ar fi depreciate de lichidarea incorectă a produsului.

Informații detaliate privind reciclarea acestui produs veți căpăta de la obține de la autoritățile locale abilitate în privința serviciilor de lichidare a deșeurilor menajere sau de la magazinul de la care ați cumpărat produsul.

Jindřich Valenta - ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,
565 01 Choceň, Tel. +420 465 471 400, Fax: 465 473 304, www.elkovalenta.cz

Elko Valenta Slovakia s. r. o., Kasárenská 396/14, 911 05 Trenčín
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, www.elkovalenta.sk

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, www.elkovalenta.pl

SC MEGAVISION SRL, P-TA UNIRII 1 SECT. 3, Bucuresti, Romania
Tel.: 30.30.173, Fax: 30.30.118