

concept

Pekárna chleba

Pekáreň na chlieb

Wypiekacz do chleba

Kenyérsütő

Хлебопечка

Mājas ceptuve

Home bakery

Brotbäckerei

Mașină de pâine



PC5030

CZ

SK

PL

HU

RU

LV

EN

DE

RO

<http://domacipekarny.dama.cz>

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	230 V ~ 50 Hz
Příkon	800 W

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

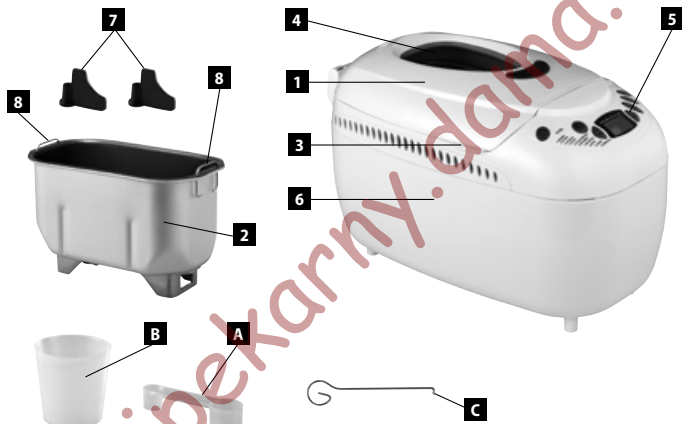
- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič umísťte 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 nesvéprávným 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.
- **Neponežujte 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. Obrátte se na autorizovaný servis.

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

POPIS VÝROBKU

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

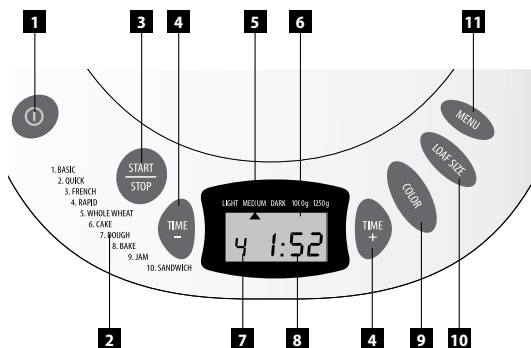


Příslušenství

- A** Odměrka
(čajová a polévková lžíce)
- B** Odměrná nádoba
- C** Háček

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Hlavní vypínač
2. Seznam předvolených programů
3. Tlačítko START/STOP
4. Tlačítka pro nastavení zpožděného zapnutí (TIME-/TIME+)
5. Indikátor nastavení propečení kůrky chleba (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Indikátor nastavení váhy bochníku (1000g, 1250g)
7. Číslo zvoleného programu
8. Čas do konce pečení nebo čas aktuální fáze přípravy
9. Tlačítko pro nastavení propečení kůrky (COLOR)
10. Tlačítko pro nastavení váhy bochníku (LOAF SIZE)
11. Tlačítko volby programů (MENU)



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 pečicích 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 800 g mouky a ne více než 4 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. Vypínačem zapnete spotřebič. Ozve se pípnutí. Na displeji se zobrazí hodnota 1 3:30 (program č. 1, čas přípravy 3 hodiny 30 minut), indikátor nastavení váhy bochníku je nastaven na hodnotu 1250 g a indikátor nastavení propečení kůrky chleba je nastaven na hodnotu MEDIUM (střední). Dvojtečka mezi číslicemi 3 a 30 neblíká, tzn. program není spuštěn.
6. Tlačítkem MENU zvolte číslo požadovaného programu (1-10).
 1. BASIC - Základní program pro přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba (hnětení, kynutí, pečení).
 2. QUICK – Rychlá příprava bílého, pšeničného a žitného chleba (hnětení, kynutí, pečení). Kratší doba kynutí způsobí hutnější střídu chleba.
 3. FRENCH – Příprava tzv. francouzského chleba s prodlouženou dobou kynutí (hnětení, kynutí, pečení). Výsledný bochník je nadýchaný s křupavou kůrkou.
 4. RAPID – Rychlá příprava chleba s hutnou střídou (hnětení, kynutí, pečení).
 5. WHOLE WHEAT – Příprava chleba z celozrnného těsta (hnětení, kynutí, pečení). Nedoporučujeme použít funkce zpožděného zapnutí.
 6. 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.
 7. DOUGH – Příprava těsta pro další zpracování (hnětení, kynutí).
 8. BAKE – Pečení. Lze použít k pečení hotového těsta nebo k prodloužení pečení hotového chleba.
 9. JAM – Vaření džemů, zavařenin a kompotů.
 10. SANDWICH – Příprava chleba vhodného na sendviče (hnětení, kynutí, pečení). Výsledný bochník je nadýchaný se slabou kůrkou.
7. Na displeji se zobrazí předpokládaný čas trvání přípravy.
8. Tlačítkem COLOR zvolte požadované propečení kůrky chleba:
LIGHT – světlá,
MEDIUM – střední,



Obr. 1



Obr. 2

DARK – tmavá.

9. Tlačítkem LOAF SIZE nastavte přibližnou váhu hotového bochníku chleba:
1000 g,
1250 g.
10. Tlačítky TIME-/TIME+ 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 13 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 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 pečicí nádobu, dokud nedosáhne 25 °C. Během této doby se netočí motor.
13. U programů BASIC, FRENCH a WHOLE WHEAT se během fáze druhého hnětení ozve dlouhé 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. Vypínačem vypnete spotřebič. 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 pečicí nádoby.
18. Otevřete víko, uchopte pečicí nádobu za držadla a vyjměte ji. **Při vyjímání pečicí 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, 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 zneškodnit, 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.

Programy QUICK a RAPID – Pro tyto programy 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 pečicí 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)

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

Francouzský chléb (Program č. 3)

	1250 g
Voda	440 ml
Sůl	2,5 čaj. lž.
Mouka	780 g
Droždí	1,5 čaj. lž.

Celozrnný chléb (Program č. 5)

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

Těsto na pizzu (Program č. 7)

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

Kompoty a zavařeniny (Program č. 9)

	Jahodová, broskvová, meruňková zavařenina
Ovoce	580 g
Cukr	360 g
Pektin	30 g
Citronová šťáva	z 1 citrónu

Rychlá příprava chleba (Program č. 2)

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

Velmi rychlá příprava chleba (Program č. 4)

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

Sladký bochník (Program č. 6)

	1250 g
Vejce	3
Máslo	30 g
Mléko	275 ml
Sůl	1,5 čaj. lž.
Cukr	5 pol. lž.
Mouka	600 g
Kypřicí prášek do pečiva	2,5 čaj. lž.

Sandwich (Program č. 10)

	1000 g	1250 g
Voda	260 ml	340 ml
Olej	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1,5 čaj. lž.	2 čaj. lž.
Sušené mléko	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.
Cukr	3 čaj. lž.	4 čaj. lž.
Mouka	380 g	500 g
Droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

ORIENTAČNÍ ČASY TRVÁNÍ JEDNOTLIVÝCH PROGRAMŮ

Program	Příprava (hod:min)
1. BASIC	3:20 – 3:30
2. QUICK	1:58
3. FRENCH	3:50
4. RAPID	1:52
5. WHOLE WHEAT	3:30 – 3:40
6. CAKE	2:00
7. DOUGH	1:50
8. BAKE	1:00
9. JAM	1:20
10. SANDWICH	3:09 – 3:20

ČISTĚNÍ A UDRŽBA

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 neponořujte do kapalin. Pouze její vnitřek lehce omyjte teplou saponátovou vodou a vypláchněte čistou vodou. Vnější povrch otřete vlhkým hadříkem.

Nepoužívejte 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.
	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 napustěte 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 pekárně 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 „E:EE“, 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.

Problém	Příčina	Řešení
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 polyethylénu (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	230 V ~ 50 Hz
Príkon	800 W

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

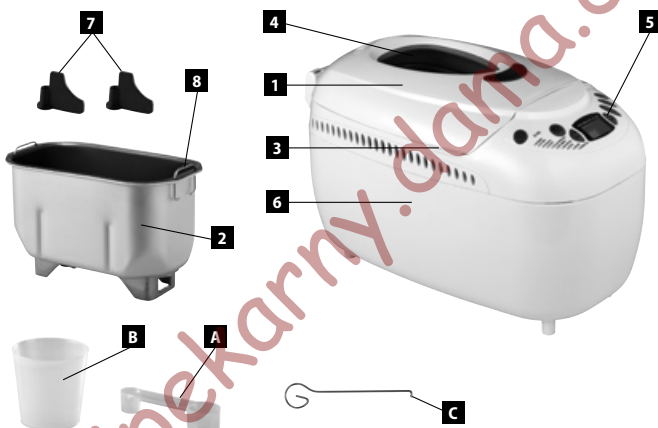
- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nenechávajte spotrebič 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 držiadla a tlačidlá.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky elektrického napätia, ak nie je používaný.
- Pri vypájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy netiahajte za prírodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, so zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej oboznámej osoby.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ je spotrebič používaný v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prírodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by na neho 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 prírodným káblom alebo zástrčkou, nechajte chybu ihneď odstrániť autorizovanému servisnému stredisku.
- Netiahajte a neprenášajte spotrebič za prírodný 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 mokрыmi 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 netlčte 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 prírodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.**

- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel kvôli poškodeniu. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, vypojte zo zásuvky elektrického napätia a nechajte 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. Priezor veka
5. Ovládací panel
6. Telo spotrebiča
7. Hnetací hák
8. Držadlo nádoby na pečenie

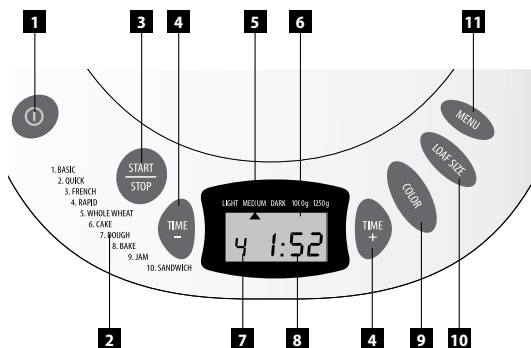


Príslušenstvo

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

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

1. Hlavný vypínač
2. Zoznam predvolených programov
3. Tlačidlo START/STOP
4. Tlačidlá na nastavenie oneskoreného zapnutia (TIME-/TIME+)
5. Indikátor nastavenia prepečenia kôrky chleba (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Indikátor nastavenia váhy bochníka (1000g, 1250g)
7. Číslo zvoleného programu
8. Čas do konca pečenia alebo čas aktuálnej fázy prípravy
9. Tlačidlo na nastavenie prepečenia kôrky (COLOR)
10. Tlačidlo na nastavenie váhy bochníka (LOAF SIZE)
11. Tlačidlo voľby programov (MENU)



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 800 g múky a nie viac než 4 čaj. lyžičky kypriaceho prášku do pečiva.

1. Vložte nádobu na pečenie (Obr. 1) do priestoru na pečenie pekárne.
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 solou alebo tekutinami. Zmenšila by sa ich účinnosť pri kysnutí cesta.
4. Zatvorte veko spotrebiča.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia. Vypínačom zapnite spotrebič. Ozve sa pípnutie. Na displeji sa zobrazí hodnota 1 3:30 (program č. 1, čas prípravy 3 hodiny 30 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 30 neblíkajú, tzn. program nie je spustený.
6. Tlačidlom MENU zvolte číslo požadovaného programu (1-10).
 1. BASIC – Základný program na prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba (hnetenie, kysnutie, pečenie).
 2. QUICK – Rýchla príprava bieleho, pšeničného a žitného chleba (hnetenie, kysnutie, pečenie). Kratšia doba kysnutia spôsobí hustejšiu striedku chleba.
 3. FRENCH – Príprava tzv. francúzskeho chleba s predĺženou dobou kysnutia (hnetenie, kysnutie, pečenie). Výsledný bochník je nadýchaný s chrumkavou kôrkou.
 4. RAPID – Rýchla príprava chleba s hutnou striedkou (hnetenie, kysnutie, pečenie).
 5. WHOLE WHEAT – Príprava chleba z celozrnného cesta (hnetenie, kysnutie, pečenie). Neodporúčame použitie funkcie oneskoreného zapnutia.
 6. 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.
 7. DOUGH – Príprava cesta na ďalšie spracovanie (hnetenie, kysnutie).
 8. BAKE – Pečenie. Je možné použiť na pečenie hotové cesto alebo k predĺženiu pečenia hotového chleba.
 9. JAM – Varenie džemov, zaváranín a komponentov.
 10. SANDWICH – Príprava chleba vhodného na sendviče (hnetenie, kysnutie, pečenie). Výsledný bochník je nadýchaný so slabou kôrkou.
7. Na displeji sa zobrazí predpokladaný čas trvania prípravy.
8. Tlačidlom COLOR zvolte požadované prepečenie kôrky chleba:
 - LIGHT – svetlá,
 - MEDIUM – stredná,
 - DARK – tmavá.



Obr. 1



Obr. 2

9. Tlačidlom LOAF SIZE nastavte približnú váhu hotového bochníka chleba:
1 000 g,
1 250 g.
10. Tlačidlom TIME-/TIME+ 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 13 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 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 BASIC, FRENCH a WHOLE WHEAT sa počas fázy druhého hnetenia ozve dlhé 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. Vypínačom vypnite spotrebič. 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, 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 QUICK a RAPID – Pre tieto programy 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)

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

Francúzsky chlieb (Program č. 3)

	1250 g
Voda	440 ml
Sol'	2,5 čaj. lyž.
Múka	780 g
Droždíe	1,5 čaj. lyž.

Celozrný chlieb (Program č. 5)

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

Cesto na pizzu (Program č. 7)

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

Kompóty a zaváraniny (Program č. 9)

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

Rýchla príprava chleba (Program č. 2)

	1250 g
Olej	2 pol. lyž.
Voda (35 – 50 °C)	450 ml
Sol'	1,5 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.
Sušené mlieko	3 pol. lyž.
Múka	700 g
Droždíe	2 čaj. lyž.

Veľmi rýchla príprava chleba (Program č. 4)

	1000 g
Olej	1,5 pol. lyž.
Voda (35 – 50 °C)	360 ml
Sol'	1,5 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.
Sušené mlieko	2,5 pol. lyž.
Múka	565 g
Droždíe	3,5 čaj. lyž.

Sladký bochník (Program č. 6)

	1250 g
Vajce	3
Maslo	30 g
Mlieko	275 ml
Sol'	1,5 čaj. lyž.
Cukor	5 pol. lyž.
Múka	600 g
Kypiaci prášok do pečiva	2,5 čaj. lyž.

Sandwich (Program č. 10)

	1000 g	1250 g
Voda	260 ml	340 ml
Olej	1,5 pol. lyž.	2 pol. lyž.
Soľ	1,5 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Sušené mlieko	1,5 pol. lyž.	2 pol. lyž.
Cukor	3 čaj. lyž.	4 čaj. lyž.
Múka	380 g	500 g
Droždie	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.

ORIENTAČNÉ ČASY TRVANIA JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV

Program	Príprava (hod:min)
1. BASIC	3:20 – 3:30
2. QUICK	1:58
3. FRENCH	3:50
4. RAPID	1:52
5. WHOLE WHEAT	3:30 – 3:40
6. CAKE	2:00
7. DOUGH	1:50
8. BAKE	1:00
9. JAM	1:20
10. SANDWICH	3:09 – 3:20

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 vnútrajšok zľahka 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.
Z ventilačnej mriežky počas pečenia sa dymí.	Niektoré ingrediencie alebo nečistoty sa dostali k vykurovaciemu telesu.	Vypojte prívodný 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 napušt' 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 prívodný kábel zo zásuvky. Otvorte veko, vyberte nádobu na pečenie von a nechajte spotrebič vychladnúť.
Displej zobrazuje údaj „E:EE“ po stlačení tlačidla START/STOP.	Chyba snímača teploty.	Nechajte spotrebič skontrolovať autorizovaným servisom.
Po spustení programu sa motor otáča, ale hnetenie cesta neprebieha.	Nesprávne nasadená nádoba na pečenie alebo hnetací hák.	Skontrolujte nasadenie nádoby na pečenie a hnetacieho háku.

Problém	Príčina	Riešenie
Nedostatočne vykysnutý chlieb pri použití oneskoreného zapnutia.	Droždie sa pred začiatkom programu dostalo do kontaktu so soľou alebo s vodou.	Dbajte na to, aby sa droždie 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	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	800 W

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

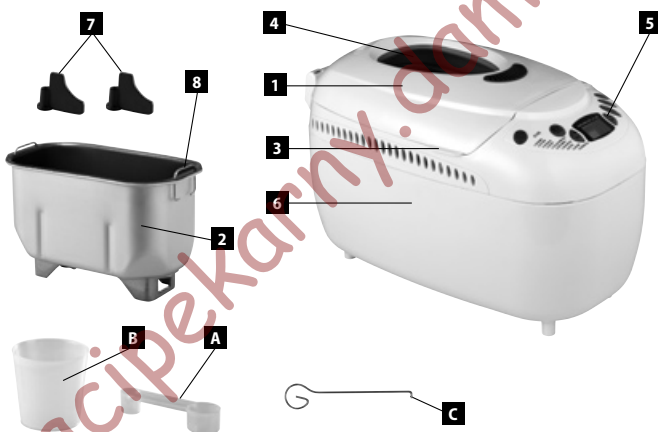
- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć wszystkie części opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie jest włączone lub podłączone do gniazda elektrycznego, 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 gniazda 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 zwiisał 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 gniazda 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 nadaje się 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

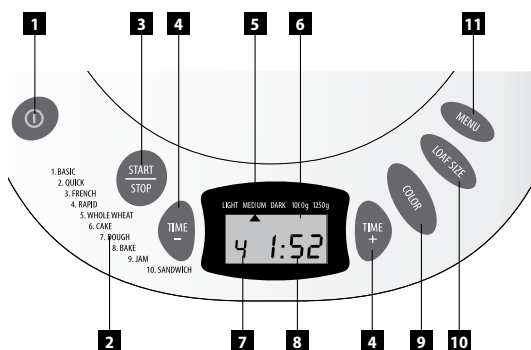


Akcesoria

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

OPIS PANELU STEROWNICZEGO

1. Wyłącznik główny
2. Lista programów fabrycznych
3. Przycisk START/STOP
4. Przycisk ustawienia opóźnionego włączenia (TIME-/TIME+)
5. Wskaźnik ustawienia stopnia przypieczenia skórki chleba (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Wskaźnik ustawienia masy bochenka chleba (1000g, 1250g)
7. Numer wybranego programu
8. Czas do końca pieczenia lub czas aktualnej fazy przygotowania
9. Przycisk ustawienia koloru skórki (COLOR)
10. Przycisk ustawienia masy bochenka chleba (LOAF SIZE)
11. Przycisk wyboru programu (MENU)



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 800 g mąki i więcej niż 4 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. Włożyć poszczególne składniki do naczynia. Najpierw należy wlać do pojemnika płyn (woda, olej, mleko, jaja), następnie składniki w proszku (mąka, mieszanina 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. Urządzenie włączamy przy pomocy wyłącznika. Zabrmi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 1 3:30 (program nr 1, czas przygotowania 3 godziny 30 minut), masa bochenka chleba ustawiona jest na 1250g a stopień przypieczenia skórki na MEDIUM (średni). Dwukropek pomiędzy cyframi 3 i 30 nie miga – oznacza to, że program nie został jeszcze uruchomiony.
6. Za pomocą przycisku MENU wybierz odpowiedni numer programu (1-10).
 1. BASIC - program podstawowy do przygotowania białego chleba pszenno-żytniego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek).
 2. QUICK – szybkie przygotowanie białego chleba pszenno-żytniego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Krótszy czas rośnięcia powoduje, że mięsz chleba jest mniej puszysty.
 3. FRENCH – przygotowanie tzw. chleba francuskiego z przedłużonym czasem rośnięcia (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Uzyskujemy puszysty bochenek z chrupiącą skórką.
 4. RAPID – szybkie przygotowanie chleba z gęstym miąższem (zagniatanie, rośnięcie, wypiek).
 5. WHOLE WHEAT – przygotowanie chleba pełnoziarnistego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Nie zalecamy stosowania funkcji opóźnionego startu.
 6. 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.
 7. DOUGH – przygotowanie ciasta do późniejszego przetwarzania (zagniatanie, rośnięcie).
 8. BAKE – wypiek. Można użyć do pieczenia gotowego ciasta lub przedłużenia pieczenia chleba.
 9. JAM – przygotowanie dżemów, konfitur i kompotów.
 10. SANDWICH – przygotowanie chleba odpowiedniego do zapiekanki (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Uzyskujemy puszysty bochenek z cienką skórką.
7. Na wyświetlaczu pojawia się przewidywany czas realizacji programu.



Ryc. 1



Ryc. 2

8. Za pomocą przycisku COLOR, należy wybrać odpowiedni stopień przypieczenia skórki chleba:
LIGHT – jasny,
MEDIUM – średni,
DARK – ciemny.
9. Za pomocą przycisku LOAF SIZE, należy ustawić przybliżoną masę gotowego bochenka chleba:
1000 g,
1250 g.
10. Za pomocą przycisków TIME-/TIME+, 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 13 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. 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 BASIC, FRENCH, WHOLE MEAT, SWEET i SANDWICH na etapie drugiego zagniatania zabrzmi sygnał dźwiękowy sygnalizujący, iż można dodać do ciasta ziarna, orzeszki, owoce i inne dodatkowe składniki.
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. Urządzenie wyłączamy przy pomocy wyłącznika. Należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
17. Zanim wyjmemy gotowy bochenek, należy odczekać na wystygnięcie naczynia razem z zawartością. Następnie należy użyć delikatnej łopatkı, 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 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 kralownicy lub zębatego noża.

Uwaga: Jeżeli w trakcie realizacji programu ma miejsce przerwa w zasilaniu, nastąpi wyzerowanie ustawień urządzenia. 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.

PRZYPADNE RADY

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

Programy QUICKSUPER i 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.

PRZEPISY

Chleb podstawowy (Program nr 1)

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

Chleb francuski (Program nr 3)

	1250 g
Woda	440 ml
Sól	2,5 łyżeczki
Mąka	780 g
Drożdże	1,5 łyżeczki

Chleb pełnoziarnisty (Program nr 5)

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

Ciasto na pizzę (program nr 7)

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

Kompoty i konfitury (program nr 9)

	Truskawkowe, brzoskwiniowe, morelowe konfitura
Owoce	580 g
Cukier	360 g
Pektyny	30 g
Sok cytrynowy	z 1 cytryna

Szybkie przygotowanie chleba (Program nr 2)

	1250 g
Olej	2 łyżki stołowe
Woda (35 – 50 °C)	450 ml
Sól	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżka stołowa
Mleko w proszku	3 łyżki stołowe
Mąka	700 g
Drożdże	2 łyżeczki

Szybkie przygotowanie chleba (Program nr 4)

	1000 g
Olej	1,5 łyżki stołowej
Woda (35 – 50 °C)	360 ml
Sól	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżka stołowa
Mleko w proszku	2,5 łyżki stołowej
Mąka	565 g
Drożdże	3,5 łyżeczki

Słodkie ciasto (Program nr 6)

	1250 g
Jaja	3
Masło	30 g
Mleko	275 ml
Sól	1,5 łyżeczki
Cukier	5 łyżek stołowych
Mąka	600 g
Proszek do pieczenia	2,5 łyżeczki

Sandwich (Program nr 10)

	1000 g	1250 g
Woda	260 ml	340 ml
Olej	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Mleko w proszku	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Cukier	3 łyżeczki	4 łyżeczki
Mąka	380 g	500 g
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka

ORIENTACYJNY CZAS REALIZACJI POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

Program	Realizacja (godz:min)
1. BASIC	3:20 – 3:30
2. QUICK	1:58
3. FRENCH	3:50
4. RAPID	1:52
5. WHOLE WHEAT	3:30 – 3:40
6. CAKE	2:00
7. DOUGH	1:50
8. BAKE	1:00
9. JAM	1:20
10. SANDWICH	3:09 – 3:20

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Wyposażenie oraz urządzenie można czyścić wilgotną ściereczką.

Części ruchome należy myć 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.
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 miąższ 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 wypiekaczem.
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 „E:EE”.	Błąd czujnika temperatury.	Należy oddać urządzenie do kontroli w autoryzowanym serwisie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
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 wynikać 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	230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	800 W

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK:

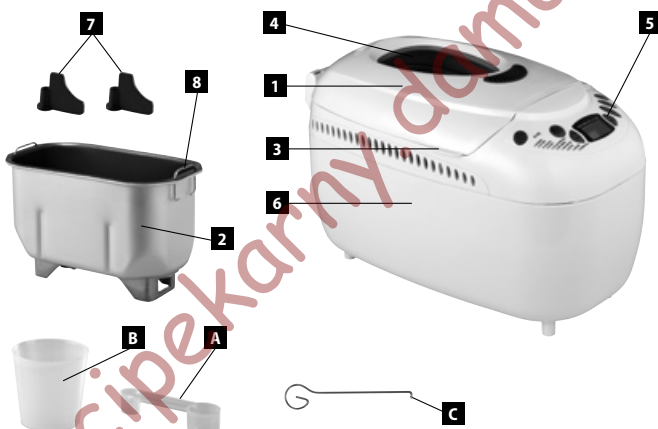
- A készüléket csak a használati utasításban leírtaknak megfelelően használja.
- A készülék első bekapcsolása előtt távolítsa el róla minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültséghez szabad csatlakoztatni. A készüléket kizárólag csak földelt konnektorhoz 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 vezetékét húzza ki a konnektorból.
- A 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 szakszervízbe.
- 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 vezetékét 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 célokra nem.
- **A készüléket, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót tilos vízbe vagy más folyadékba mártani!**
- A használatbavétel előtt mindig ellenőrizze a készülék és a hálózati vezeték sérülésmentességét. A sérült készüléket tilos bekapcsolni!

- A készülék tisztítása és karbantartása előtt húzza ki a hálózati vezetékét 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. Dagsztólappát
8. Sütőedény-fogantyú

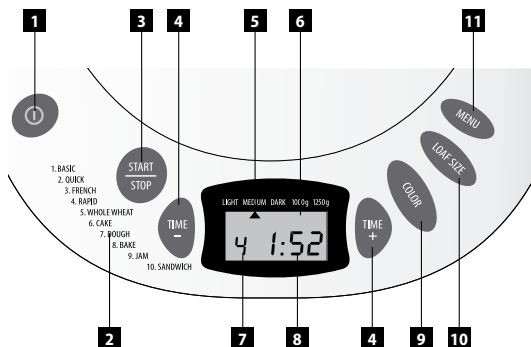


Tartozékok

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

A MŰKÖDTETŐPANEL LEÍRÁSA

1. Főkapcsoló
2. Programok jegyzéke
3. START/STOP gomb
4. Késleltetett indítás időpontját beállító gomb (TIME-/TIME+)
5. Beállított kenyérhőj-átsütési fokozat kijelzése (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Beállított cipósúly kijelzése (1000; 1250 g)
7. Kiválasztott program száma
8. A sütésből hátramaradt idő vagy az aktuális művelet ideje
9. Kenyérhőj-átsütési fokozatot beállító gomb (COLOR)
10. Cipó súlyát beállító gomb (LOAF SIZE)
11. Programkiválasztó gomb (MENU)



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 800 g lisztnél és 4 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, szódobikarbónát vagy sütőport. Ügyeljen arra, hogy az élesztő a dagasztás megkezdése előtt ne kerülhessen kapcsolatba sóval vagy folyadékkal. Ez csökkentené az élesztő kelesztő hatását.
4. Csukja le a készülék fedelét.
5. Dugja a csatlakozódugót a konnektorba. A főkapcsolóval kapcsolja be a készüléket. Sípóló hangot hall. A kijelzőn a következő adatok láthatók: 1 3:30 (1. program, sütési idő 3 óra 30 perc), a cipósúly-kijelző az 1250 g értéket mutatja, a kenyérhő-átsütési fokozat pedig a MEDIUM (közepes) értékre van beállítva. A 3 és a 30 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 10 között).
 1. BASIC – Alapprogram; fehér-, búza- vagy rozskenyér sütéséhez (dagasztás, kelesztés, sütés).
 2. QUICK – Gyorsprogram; fehér-, búza- vagy rozskenyér sütéséhez (dagasztás, kelesztés, sütés). A rövidebb kelesztési idő tömöttebb kenyérbelet eredményez.
 3. FRENCH – Úgynevezett „francia kenyér” készítése, amelynek hosszabb a kelesztés ideje (dagasztás, kelesztés, sütés). A kész kenyér könnyebb, a héja pedig ropogósabb lesz.
 4. RAPID – Gyors kenyérsütés, tömöttebb kenyérbéllel (dagasztás, kelesztés, sütés).
 5. WHOLE WHEAT – Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér (dagasztás, kelesztés, sütés). Ennél nem javasoljuk a késleltetett bekapcsolás funkció alkalmazását.
 6. CAKE – Édes kelt tészta cipó készítése (dagasztás, kelesztés, sütés). A zsírosabb és édesebb tészták elkészítéséhez használható. Ennél a programnál a kelesztést szódobikarbóna vagy sütőpor biztosítja.
 7. DOUGH – Tészta előkészítése további feldolgozáshoz (dagasztás, kelesztés).
 8. BAKE – Sütés. Kész tészta sütéséhez vagy a kenyér sütési időtartamának meghosszabbításához használható.
 9. JAM – Dzsemek, lekvárok és kompótok készítéséhez.
 10. SANDWICH – Szendvicskenyér sütéséhez használható (dagasztás, kelesztés, sütés). A kész kenyér könnyű, a héja pedig vékony lesz.
7. A kijelzőn az elkészítéshez szükséges idő jelenik meg.
8. A COLOR gombbal lehet beállítani a kenyérhő-átsütési fokozatát:
LIGHT – világos,
MEDIUM – közepes,
DARK – sötét



1. ábra



2. ábra

9. A LOAF SIZE gombbal állíthatja be a kész cipő megközelítő súlyát:
1000 g,
1250 g.
10. A késleltetett indítás időpontját a TIME-/TIME+ 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 13 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. 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. A BASIC, FRENCH és WHOLE MEAT programok esetében a második dagasztás ideje alatt hosszú sípoló hang hallatszik, 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 főkapcsolóval kapcsolja le a készüléket. A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
17. A készre sült cipő 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, a készülék alapállapotba kapcsol vissza, és lenullázza a programot. Amennyiben a kikapcsolás a kelesztés előtt történt, 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.

QUICK és RAPID programok – Ezekhez a programokhoz 35-50°C fokos vizet öntsön az edénybe. Alacsonyabb vízhőmérséklet esetén a tészta nem kel meg, a magasabb vízhőmérséklet pedig megöli az élesztőbaktériumokat, amiatt 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 hajtja le a fedelet, és folytassa a programot.

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

PÉLDARECEPTEK

Alap kenyér (1. program)

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

Gyors kenyérsütés (2. program)

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

Franciakenyér (3. program)

	1250 g
Víz	440 ml
Só	2,5 teáskanál
Liszt	780 g
Élesztő	1,5 teáskanál

Nagyon gyors kenyérsütés (4. program)

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

Kenyér teljes kiőrlésű lisztből (5. program)

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

Édes cipő (6. program)

	1250 g
Tojás	3
Vaj	30 g
Tej	275 ml
Só	1,5 teáskanál
Cukor	5 evőkanál
Liszt	600 g
Sütőpor	2,5 teáskanál

Pizza tészta (7-es program)

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

Kompótok és lekvárok (9-es program)

	Eper, őszibarack, sárgabarack lekvár	Narancs lekvár	Alma-rebarbara kompót
Gyümölcs	580 g	500 g	750g
Cukor	360 g	400 g	5 evőkanál
Pektin	30 g	50 g	
Citromlé	1 citrom leve		

Szendvicssenyer (10. program)

	1000 g	1250 g
Víz	260 ml	340 ml
Olaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Só	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Tejpor	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Cukor	3 teáskanál	4 teáskanál
Liszt	380 g	500 g
Élesztő	1 teáskanál	1 teáskanál

AZ EGYES PROGRAMOK IDŐTARTAMA

Program	Elkészítési idő (óra:perc)
1. BASIC	3:20 – 3:30
2. QUICK	1:58
3. FRENCH	3:50
4. RAPID	1:52
5. WHOLE WHEAT	3:30 – 3:40
6. CAKE	2:00
7. DOUGH	1:50
8. BAKE	1:00
9. JAM	1:20
10. SANDWICH	3:09 – 3:20

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 süteőedényt ne merítse vízbe. A süteőedénynek 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.
A kenyérhéj nincs átsülve.	A program futása megszakadt, gyakran kinyitotta a fedelet, sok az élesztő, rossz a liszt minősége, rossz programot választott ki.
A kenyér héja barna, de a kenyérbél majdnem nyers.	Sok a víz.
A kenyér oldala és teteje lisztes.	Túl sok a liszt, kevés a víz.

HIBAELHÁRÍTÁS

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 a „E:EE” 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.

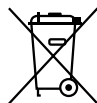
Probléma	Ok	Megoldás
A késleltetett indítással elkészített kenyér nem kelt meg teljesen.	Az élesztő még a program bekapcsolása előtt kapcsolatba került a vízzel vagy a sóval.	Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerülhessen kapcsolatba a vízzel vagy a sóval.

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	230 В перем. тока, 50 Гц
Потребляемая мощность	800 Вт

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

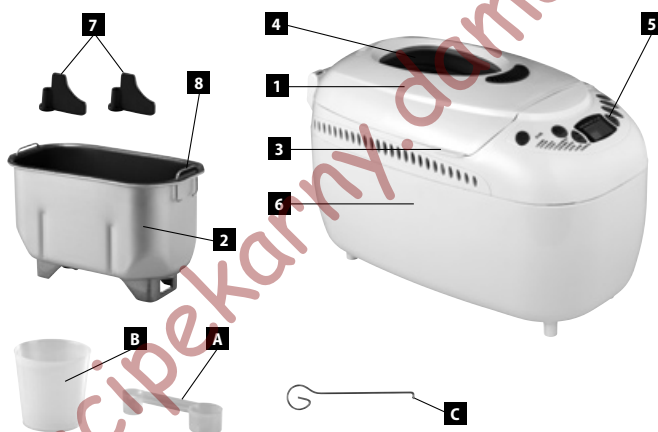
- Не используйте прибор в иных целях, кроме указанных в данном руководстве.
- Перед первым использованием удалите с прибора все элементы упаковки и рекламные наклейки.
- Убедитесь в соответствии параметров подаваемого электропитания значениям, указанным на паспортной табличке прибора. Используйте только 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 включенным или с горячим содержимым.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности. Пользуйтесь ручками и кнопками.
- Отключайте прибор от электрической сети (выньте 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 отключить прибор и вынуть 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 и дайте ему остыть.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Обращайтесь 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

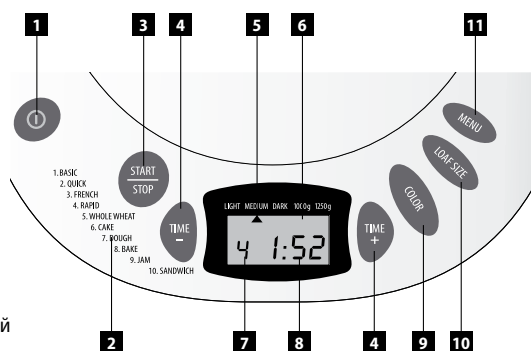


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Главный выключатель
2. Список предварительно установленных программ
3. Кнопка START/STOP (ПУСК/СТОП)
4. Кнопки установки задержки включения (TIME-/TIME+)
5. Индикатор установки степени поджаристости корочки (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Индикатор установки веса буханки (1000 г, 1250 г)
7. Номер выбранной программы
8. Время до конца выпекания или время текущей фазы приготовления
9. Кнопка установки степени поджаристости корочки (COLOR)
10. Кнопка установки веса буханки (LOAF SIZE)
11. Кнопка выбора программы (MENU)



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед установкой или снятием принадлежностей обязательно вынимайте 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 °C.

Максимальное количество муки при выпечке не должно превышать 800 г, а пекарского порошка — не больше 4 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.



Рис. 1

5. Вставьте штепсельную вилку в электророзетку. Включите прибор при помощи выключателя. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее отобразится индикация «1 3:30» (программа номер 1, время приготовления 3 часа 30 минут), индикатор веса буханки установлен на значении 1250 кг, индикатор степени поджаристости установлен на значении MEDIUM (средняя). Двоеточие между цифрами 3 и 30 не мигает, указывая на то, что программа еще не запущена.

6. Кнопкой MENU выберите номер требуемой программы (1–10).



Рис. 2

1. BASIC — Основная программа для приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба (замес, расстойка, выпечка).
2. QUICK — Быстрое приготовление белого, пшеничного и ржаного хлеба (замес, расстойка, выпечка). Вследствие сокращения времени расстойки получается более плотный мякиш.
3. FRENCH — Приготовление французского батона с увеличенным временем брожения теста (замес, расстойка, выпечка). Выпекается пышный хлеб с хрустящей корочкой.
4. RAPID — Быстрое приготовление хлеба с плотным мякишем (замес, расстойка, выпечка).
5. WHOLE WHEAT — Приготовление хлеба из цельнозерновой муки (замес, расстойка, выпечка). Не рекомендуется использовать функцию задержки включения.
6. 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).
7. DOUGH — Приготовление теста для его дальнейшего использования (замес, брожение).
8. BAKE — Выпекание. Программу можно использовать для приготовления готового теста или для дальнейшего выпекания хлеба.

9. JAM — Приготовление джемов, варенья и компотов.
10. SANDWICH — Выпечка хлеба для сэндвичей (замес, расстойка, выпечка). Выпекается пышный хлеб с тонкой корочкой.
7. На дисплее отобразится предполагаемая длительность приготовления.
8. Кнопкой COLOR выберите желаемую степень поджаристости корочки:
LIGHT — слабая,
MEDIUM — средняя,
DARK — сильная.
9. Кнопкой LOAF SIZE установите приблизительный вес готовой буханки хлеба:
1000 г,
1250 г.
10. Кнопками TIME–/TIME+ можно установить время задержки включения. Данное время добавится ко времени приготовления, то есть на дисплее будет показано время окончания заданной программы. Максимальное устанавливаемое значение составляет 13 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. 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 тех пор, пока ее температура не достигнет 25 °C. В течение этого времени двигатель не работает.
13. В программах BASIC, FRENCH и WHOLE WHEAT во время фазы второго замеса раздается продолжительный звуковой сигнал, указывающий, что в тесто можно добавить злаковые продукты, орехи, фрукты 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 переключится в режим KEEP WARM (поддержание в теплом состоянии). Длительность данного режима — 60 минут.
15. При продолжительном нажатии на кнопку START/STOP текущая программа останавливается, и прибор возвращается в свое исходное состояние.
16. Отключите прибор при помощи выключателя. Выньте штепсельную вилку из розетки.
17. Перед выемкой испеченной буханки дайте форме с выпечкой остыть. Затем мягкой лопаткой отделите части буханки, прилипшие к стенкам формы.
18. Откройте крышку, возьмитесь за ручки формы для выпекания 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, то произойдет обнуление прибора. 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.

Программы QUICK и RAPID — Для данных программ используйте воду при температуре 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)

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

Быстрое приготовление хлеба (Программа номер 2)

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

Французский батон (Программа номер 3)

	1250 г
Вода	440 мл
Соль	2,5 ч. лож.
Мука	780 г
Дрожжи	1,5 ч. лож.

Очень быстрое приготовление хлеба (Программа номер 4)

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

Цельнозерновой хлеб (Программа номер 5)

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

Сладкий хлеб (Программа номер 6)

	1250 г
Яйцо	3
Масло	30 г
Молоко	275 мл
Соль	1,5 ч. лож.
Сахар	5 ст. лож.
Мука	600 г
Пекарский порошок	2,5 ч. лож.

Тесто для пиццы (Программа номер 7)

	1250 г
Оливковое масло	1 ст. лож.
Вода	570 мл
Соль	1,5 ч. лож.
Мука	700 г
Дрожжи	1,5 ч. лож.

Компоты и варенье (Программа номер 9)

	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.		

Хлеб для сэндвичей (Программа номер 10)

	1000 г	1250 г
Вода	260 мл	340 мл
Растительное масло	1,5 ст. лож.	2 ст. лож.
Соль	1,5 ч. лож.	2 ч. лож.
Сухое молоко	1,5 ст. лож.	2 ст. лож.
Сахар	3 ч. лож.	4 ч. лож.
Мука	380 г	500 г
Дрожжи	1 ч. лож.	1 ч. лож.

ОРИЕНТИРОВОЧНАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Программа	Приготовление (час:мин)
1. BASIC	3:20–3:30
2. QUICK	1:58
3. FRENCH	3:50
4. RAPID	1:52
5. WHOLE WHEAT	3:30–3:40
6. CAKE	2:00
7. DOUGH	1:50
8. BAKE	1:00
9. JAM	1:20
10. SANDWICH	3:09–3:20

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 сполосните их в чистой воде.

Не погружайте форму для выпекания в жидкость. Только слегка вымойте 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.
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.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
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 хлебобулочки слишком высокая. Например, после предыдущего выпекания.	Выньте штепсельную вилку из розетки. Откройте крышку, выньте форму для выпекания и дайте прибору остыть.
На дисплее отображается «E:EE» 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 iepazinušies ar šiem norādījumiem.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI	
Spriegums	230 V ~ 50 Hz
Jaudas izlietojums	800 W

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

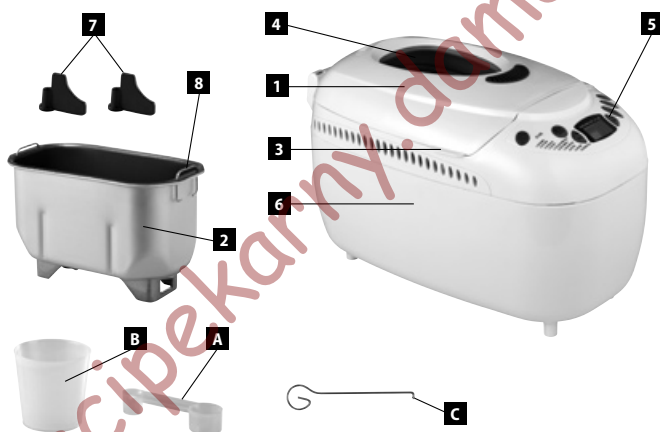
- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā aprakstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms pirmās ierīces izmantošanas reizes noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst tam spriegumam, kas ir norādīts uz tehnisko pamatdatu plāksnītes. Izmantojiet tikai iezemētas sienas kontaktrozetes.
- Kad ierīce ir ieslēgta vai pat tikai pievienota sienas kontaktrozetei, neatstājiet to bez uzraudzības.
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas un siltumizturīgas virsmas, drošā attālumā no citiem siltuma avotiem.
- Nepārkļāviet ierīci. Ir iespējams 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 kontaktrozetes, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet spraudkontakta un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet ierīci vietās, kas iepriekš minētajām personām nav pieejamas.
- Personām ar ierobežotām kustību spējām, ierobežotu maņu uztveri, nepietiekamām gara spējām vai cilvēkiem, kas nepazīna pareizu tās izmantošanu, šī ierīce jāizmanto tikai atbildīgas, zinošas personas uzraudzībā.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā atrodas bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet nevienam ierīci izmantot kā rotaļlietu.
- Nodrošiniet, lai elektrības vads neatrastos darba zonā un tam nevarētu 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. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai nomaiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu pakalpojuma centru.
- Nevelciet un nepārvietojiet izstrādājumu, velkot to aiz elektrības vada.
- 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 nesītiēt cepšanas paplāti, lai atdalītu gatavo maizes kukuli.
- Ierīce ir paredzēta tikai māsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komercnolūkos.
- **Nepieļaujiet elektrības vada, spraudkontakta vai pašas ierīces nokļūšanu ūdenī vai kādā citā šķidrumā.**

- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāti. Bojātu ierīci ieslēgt nedrīkst!
- Pirms tīrīšanas un turpmākas izmantošanas izslēdziet ierīci, atvienojiet elektrības vadu no sienas kontaktrozetes un ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nav atļauts ierīci labot patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvarotu pakalpojuma 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 korpuss
7. Miklas mīcīšanas asmens
8. Cepšanas paplātes turētājs

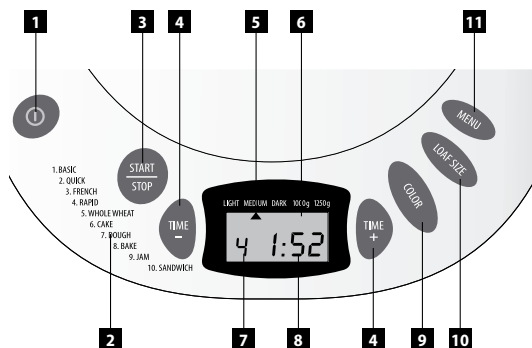


Piederumi

- A** Mērkausiņš
(tējkarote un ēdamkarote).
- B** Mērtrauks.
- C** Āķis

VADĪBAS BLOKA APRAKSTS

1. Galvenais slēdzis
2. Iestatīto programmu saraksts.
3. Poga „START/STOP”
4. Atliktās ieslēgšanas poga („TIME-/TIME+”).
5. Rādītājs garozas pārklājumam („LIGHT”, „MEDIUM”, „DARK”).
6. Produkta svara iestatījuma rādītājs (1 000 g, 1 250 g).
7. Izvēlētas programmas numurs
8. Līdz cepšanas beigām atlikušais laiks vai pašreizējā posma laiks
9. Garozas iestatījuma poga („COLOR”).
10. Maizes kukuļa svara iestatījuma poga („LOAF”).
11. Režīma izvēles poga („MENU”).



EKSPLOATĀCIJAS NORĀDĪJUMI

PIEZĪME

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

Pirms jaunas ierīces izmantošanas uzsākšanas, higiēnisku apsvērumu dēļ notīriet virsmu un nomazgājiet noņemamos piederumus. Iesmērējiet cepšanas paplātes iekšējo virsmu ar eļļu vai taukiem. Tad uz 10 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 800 g miltu un ne vairāk kā 4 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 šķidrumiem. Tas samazina iedarbību raudzēšanas laikā.
4. Aizveriet vāku.
5. Pieslēdziet spraudkontaktu elektrotīklam. Ieslēdziet ierīci. Atskan pīkstoša skaņa. Parādās rādījums „1 03:30:00” (1. programma, cepšanas laiks – 3 stundas un 30 minūtes), maizes kukuliša svara rādītājs iestatīts uz 1 250 g un garozas pārklājuma rādītājs - „MEDIUM”. Kols starp cipariem 3 un 30 nemirgo, t.i., programma nedarbojas.
6. Izvēlieties nepieciešamās programmas numuru, lietojot pogu „MENU” (1-10).
 1. „BASIC” – apcepšana līdz baltai krāsai, kviešu un rudzu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana).
 2. „QUICK” – apcepšana līdz baltai krāsai, kviešu un rudzu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Īsāks raudzēšanas laiks padara mīkstumam biezāku.
 3. „FRENCH” – franču maize ar ilgāku raudzēšanas laiku (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Gala produkts ir gaisīgs klaipiņš ar kraukšķīgu garoziņu.
 4. „RAPID” – ātrā maizes cepšana ar biezu mīkstumam (mīcīšana, raudzēšana, cepšana).
 5. „WHOLE-WHEAT” – graudu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Nav ieteicams lietot atliktās ieslēgšanas funkciju.
 6. „CAKE” – saldo rauga produkts (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Vafelēm un cepumiem ar lielāku tauku un cukura saturu. Raudzēšanai lieto cepamo sodu vai cepšanas pulveri.
 7. „DOUGH” – mīkla turpmākai apstrādei (mīcīšana, raudzēšana).
 8. „BAKE” – cepšana. Var izmantot gatavas mīklas masas cepšanai vai pagarināt jau gatavas maizes cepšanu.
 9. „JAM” – ievārijumi, konservi un augļu kompoti.
 10. „SANDWICH” - sviestmaizēm paredzēta maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Gala produkts ir gaisīgs klaipiņš ar kraukšķīgu garoziņu.
7. Tiek parādīts paredzamais gatavošanas laiks.
8. Ar pogu „COLOR” izvēlieties nepieciešamo garozas pārklājuma laiku: „LIGHT” „MEDIUM” „DARK”



Att. 1



Att. 2

9. Ar pogu „LOAF SIZE” izvēlieties aptuveno gala produkta svaru:
1 000 g,
1 250 g.
10. Ar pogu „TIME+/TIME-” noregulējiet atliktās ieslēgšanās laiku. Tas tiek pieskaitīts gatavošanas laikam, t.i., tiek parādīts izvēlētais programmas izpildes laiks. Maksimālais laiks, ko iespējams noregulēt, ir 13 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”. Turot šo pogu, varat atiestatīt ierīci un atcelt darbojošos 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. Programmās „BASIC”, „FRENCH” un „WHOLE MEAT” otrās jaukšanas laikā dzirdams garš pikstiens, kas signalizē, ka tagad 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. Izslēdziet ierīci. 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). Rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no apdegumiem.**
19. Apgrieziet paplāti otrādi un novietojiet to uz virtuves paliktņa vai tīras virsmas. Noņemiet gatavo maizes kukuli. Lai no klaipa izņemtu mīcīšanas asmeņus, izmantojiet komplektācijā iekļauto āķi.
20. Ļaujiet kukulim pirms sagriešanas kādas 20 minūtes atdzist. Izmantojiet maizes griezamo mašīnu vai robainu nazi.

Piezīme Ja notiek elektrības padeves pārtraukums, kamēr programma darbojas, ierīce tiek atiestatīta. Ja ieslēgtā programma nenasniedza raudzēšanas posmu, varat programmu atkārtoti palaist no sākuma. Ja programma jau izpilda tālāku darbības posmu, ieteicams atbrīvoties no miklas, ievietot jaunās sastāvdaļas un palaist izvēlēto programmu no jauna.

PRAKTISKI PADOMI

Gatavo maizi var glabāt plastmasas maisiņā 3 dienas istabas temperatūrā vai 10 dienas ledusskapī.

Programmas „QUICK” un „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 mīcīšanas stūros var uzkrāties nesajaukušās miltu vai maisījuma daļiņas, kā rezultātā miklā var rasties kunkulji. 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 sagriežtiem.

RECEPŠU PIEMĒRI

Maize (programma Nr.1)

	1000 g	1250 g
Eļļa	2 ēdamkarotes	2,5 ēdamkarotes
Ūdens	330 ml	400 ml
Sāls	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes
Cukurs	1 ēdamkarote	1,3 ēdamkarotes
Piena pulveris	2 ēdamkarotes	2,5 ēdamkarotes
Milti	600 g	780 g
Raugs	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes

Franču maize (programma Nr. 3)

	1250 g
Ūdens	440 ml
Sāls	2,5 tējkarotes
Milti	780 g
Raugs	1,5 tējkarotes

Graudu maize (programma Nr. 5)

	1000 g	1250 g
Eļļa	2,5 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes
Ūdens	355 ml	450 ml
Sāls	2 tējkarotes	2,5 tējkarotes
Cukurs	2,5 tējkarotes	3 tējkarotes
Milti	240 g	310 g
Graudu milti	365 g	430 g
Raugs	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes

Picas mikla (programma Nr. 7)

	1250 g
Oliveļļa	1 ēdamkarote
Ūdens	570 ml
Sāls	1,5 tējkarotes
Milti	700 g
Raugs	1 tējkarote

Augļu salāti un ievārījumi (programma Nr. 9)

	Zemenes, persiki, aprikozes ievārījums
Augļi	580 g
Cukurs	360 g
Pektīns	30 g
Citronu sula	no viena citrona

Ātri pagatavojamā maize (programma Nr. 2)

	1250 g
Eļļa	2 ēdamkarotes
Ūdens (35 – 50°C)	450 ml
Sāls	1,5 tējkarotes
Cukurs	1 ēdamkarote
Piena pulveris	3 ēdamkarotes
Milti	700 g
Raugs	2 tējkarotes

Ātri pagatavojamā maize (programma Nr.4)

	1000 g
Eļļa	1,5 ēdamkarotes
Ūdens (35 – 50°C)	360 ml
Sāls	1,5 tējkarotes
Cukurs	1 ēdamkarote
Piena pulveris	2,5 ēdamkarotes
Milti	565 g
Raugs	3,5 tējkarotes

Saldā maize (programma Nr. 6)

	1250 g
Olas	3
Sviests	30 g
Piens	275 ml
Sāls	1,5 tējkarotes
Cukurs	5 ēdamkarotes
Milti	600 g
Cepamais pulveris	2,5 tējkarotes

Apelsīni ievārījums	Rabarberi augļu salāti
500 g	750 g
400 g	piecas ēdamkarotes
50 g	

Sviestmaize (programma Nr. 10)

	1000 g	1250 g
Ūdens	260 ml	340 ml
Eļļa	1,5 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes
Sāls	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes
Piena pulveris	1,5 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes
Cukurs	3 tējkarotes	4 tējkarotes
Milti	380 g	500 g
Raugis	1 tējkarote	1 tējkarote

APTUUVENIE PROGRAMMU LAIKI

Programma	Gatavošanas laiks (stundas:minūtes)
1. „BASIC”	3:20 – 3:30
2. „QUICK”	1:58
3. „FRENCH”	3:50
4. „RAPID”	1:52
5. „WHOLE-WHEAT”	3:30 – 3:40
6. „CAKE”	2:00
7. „DOUGH”	1:50
8. „BAKE”	1:00
9. „JAM”	1:20
10. „SANDWICH”	3:09 – 3:20

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 lupatu.

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

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

Nelietojiet ierīces tīrīšanai metāla birsti, abrazīvus līdzekļus vai šķīdinātājus.

IESPĒJAMIE SAREŽĢĪJUMI CEPŠANAS LAIKĀ

Sarežģījums	Iemesls
Maize pārlieku uzrūgusi.	Nepieciešams mazāks sastāvdaļu daudzums un jāievēro to proporcijas.
Maize pārlieku 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. Iztīriet sistēmu.
Maizi grūti atdalīt.	Netīru mīcīšanas asmeni nevar noņemt no vārpstas.	Pēc kukuļa atdalīšanas, ielejiet cepšanas paplāti ūdeni un ļaujiet mīcīšanas asmenim izmīkrt, pēc tam notīriet to. Pirms pievienošanas, ieziediet vārpstu ar pārtikas eļļu vai taukiem.
Pēc IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogas 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 „E:EE”.	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.

Sarežģījums	Iemesls	Risinājums
Nepietiekami uzrūgusi maize, izmantojot atliktās ieslēgšanas funkciju.	Raugs nonāca saskarsmē ar sāli vai ūdeni pirms programmas palaišanas.	Pārliecinieties, 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 mājāsaimniecības atkritumiem. To ir nepieciešams nodot elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktos. Veids, kā drikstat 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	230 V ~ 50 Hz
Power input	800 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 walls of the baking pan to release a 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 switch on 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.

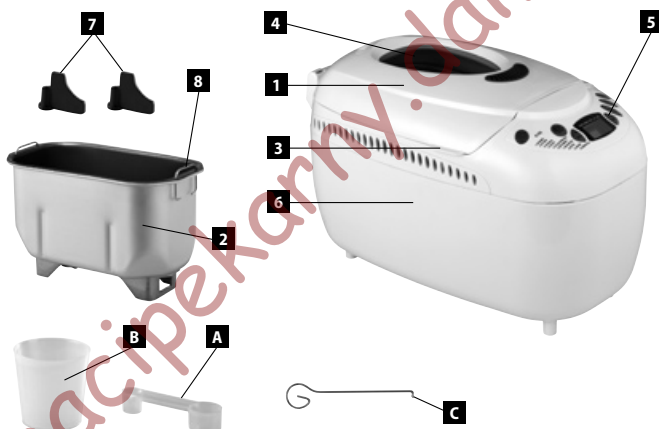
1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
2. Children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

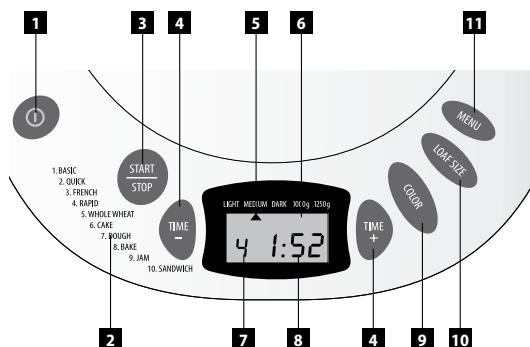
Accessories

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



DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. Main switch
2. List of preset programs
3. START/STOP button
4. Delayed ON button (TIME-/TIME+)
5. Bread crust finish indicator (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Loaf weight setting indicator (1000 g, 1250 g)
7. Number of the selected program
8. Time remaining until the end of baking, or time of current stage
9. Crust finish setting button (COLOR)
10. Loaf weight setting button (LOAF)
11. Mode selection button (MENU)



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 800 g of flour, and more than 4 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. Switch on the appliance. You will hear a beeping sound. 1 3:30 will be displayed (program 1, time of baking 3 hours 30 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 30 is not blinking, i.e. the program is not running.
6. Select the number of the required program using the MENU button (1-10).
 1. BASIC – Baking white, whole-wheat and rye bread (kneading, rising, baking).
 2. QUICK – Baking white, whole-wheat and rye bread (kneading, rising, baking). The shorter rising time makes the crumb thicker.
 3. FRENCH – French bread with a longer rising time (kneading, rising, baking). The result is an airy loaf with a crunchy crust.
 4. RAPID – Fast baking of bread with thick crumb (kneading, rising, baking).
 5. WHOLE-WHEAT – Whole-grain bread (kneading, rising, baking). We don't recommend using the delayed ON function.
 6. 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.
 7. DOUGH – Dough for further processing (kneading, rising).
 8. BAKE - Baking. Can be used to bake finished dough, or to prolong the baking of finished bread.
 9. JAM - Jams, preserves, and stewed fruit.
 10. SANDWICH – Bread suitable for sandwiches (kneading, rising, baking). The result is an airy loaf with a crunchy crust.
7. The expected time of preparation will be displayed.
8. Select the required finish of the crust using the COLOR button:
LIGHT
MEDIUM
DARK



Fig. 1



Fig. 2

9. Set the approximate weight of the finished loaf using the LOAF SIZE button:
1000 g,
1250 g.
10. Set delayed ON time using the TIME+/TIME- button. 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 13 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. 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. With the BASIC, FRENCH, and WHOLE MEAT programs a long beep will be heard during the second kneading, signaling that it's now possible to add grains, nuts, fruit etc.
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. Switch off the appliance. 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: If there is a power outage when the program is running 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 at a temperature of 35-50 °C for the QUICK and RAPID programs. 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)

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

French bread (Program No. 3)

	1250 g
Water	440 ml
Salt	2.5 teaspoons
Flour	780 g
Yeast	1.5 teaspoons

Whole-grain bread (Program No. 5)

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

Pizza dough (Program No. 7)

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

Fruit salads and preserves (Program No. 9)

	Strawberry, peach, apricot preserve
Fruit	580 g
Sugar	360 g
Pectin	30 g
Lemon juice	from 1 lemon

Fast bread (Program No. 2)

	1250 g
Oil	2 tablespoons
Water (35 – 50 °C)	450 ml
Salt	1.5 teaspoons
Sugar	1 tablespoons
Powdered milk	3 tablespoons
Flour	700 g
Yeast	2 teaspoons

Rapid bread (Program No. 4)

	1000 g
Oil	1.5 tablespoons
Water (35 – 50 °C)	360 ml
Salt	1.5 teaspoons
Sugar	1 tablespoons
Powdered milk	2.5 tablespoons
Flour	565 g
Yeast	3.5 teaspoons

Sweet bread (Program No. 6)

	1250 g
Eggs	3
Butter	30 g
Milk	275 ml
Salt	1.5 teaspoons
Sugar	5 tablespoons
Flour	600 g
Baking powder	2.5 teaspoons

Sandwich (Program č. 10)

	1000 g	1250 g
Water	260 ml	340 ml
Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Powdered milk	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Sugar	3 teaspoons	4 teaspoons
Flour	380 g	500 g
Yeast	1 teaspoons	1 teaspoons

APPROXIMATE TIMES OF PROGRAMS

Program	Preparation (hr:min)
1. BASIC	3:20 – 3:30
2. QUICK	1:58
3. FRENCH	3:50
4. RAPID	1:52
5. WHOLE-WHEAT	3:30 – 3:40
6. CAKE	2:00
7. DOUGH	1:50
8. BAKE	1:00
9. JAM	1:20
10. SANDWICH	3:09 – 3:20

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

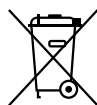
Problem	Příčina	Řešení
Cause	Solution	Check the plug connection.
	The mains outlet is not live.	Check for voltage, e.g. by connecting another appliance.
	The unit starts pre-heating when program is launched.	This is a normal function. This is not a defect.
The ventilation grille emits smoke during baking.	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 "E:EE" 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	230 V ~ 50 Hz
Leistung	800 W

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

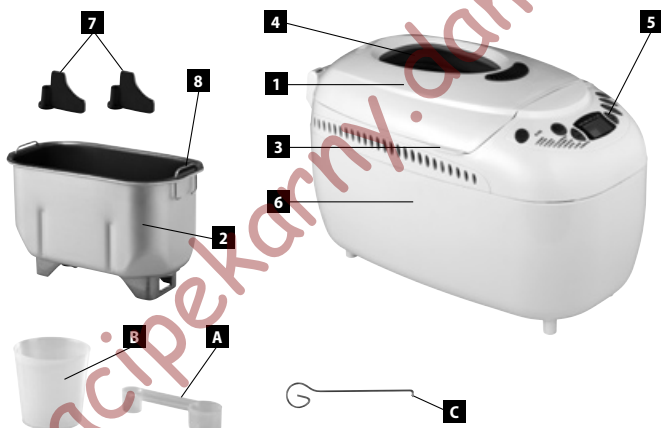
- Das Gerät nicht anders benutzen als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Einsatz alle Verpackungen und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht. Verwenden Sie nur Steckdosen mit Erdung.
- Lassen Sie 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

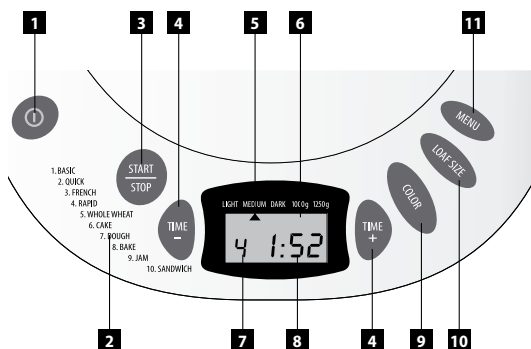


Zubehör

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

BESCHREIBUNG DES BEDIENUNGSPANEELS

1. Hauptschalter
2. Verzeichnis der einstellbaren Programme
3. START/STOP Taste
4. Taste zum Einstellen des verzögerten Einschaltens (TIME-/TIME+)
5. Anzeige zum Einstellen der Brotkrustenstärke (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Anzeige zum Einstellen des Laibgewichtes (1000, 1250 g)
7. Nummer des gewählten Programms
8. Zeit bis zum Ende des Backens oder Zeit der aktuellen Zubereitungsphase
9. Taste zum Einstellen der Brotkrustenbräune (COLOR)
10. Taste zum Einstellen des Laibgewichtes (LOAF SIZE)
11. Betriebswahltaste (MENU)



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 800 g Mehl und nicht mehr als 4 Teelöffel Treibpulver.

1. Legen Sie den Backbehälter (Abb. 1) in den Backraum des Backautomaten ein.
2. Setzen Sie die Knethaken 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.



Abb. 1

4. Deckel des Gerätes schließen.
5. Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät mit dem Schalter einschalten. Es ertönt ein Piepen. Auf dem Display erscheint der Wert 1 03:30:00 (Programm Nr. 1, Zubereitungszeit 3 Stunden 30 Minuten), die Anzeige der für die Gewichtseinstellung 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 30 blinkt nicht, d.h. das Programm ist nicht gestartet.
6. Mit der Taste MENU die Zahl des gewünschten Programms (1-10) wählen.



Abb. 2

1. BASIC - Grundprogramm für die Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot (Kneten, Gare, Backen).
2. QUICK - Schnelle Zubereitung für Weiß-, Weizen- und Roggenbrot (Kneten, Gare, Backen). Eine kürzere Gärdauer verursacht eine dichtere Brotschubstanz.
3. FRENCH - Zubereitung des sog. französischen Brots mit verlängerter Gärzeit (Kneten, Gare, Backen). Der fertige Laib ist luftig, mit einer knusprigen Kruste.
4. RAPID - Schnelle Zubereitung eines Brotes mit dichter Substanz (Kneten, Gare, Backen).
5. WHOLE WHEAT - Zubereitung eines Vollkornbrotes (Kneten, Gare, Backen). Wir empfehlen, nicht die Funktion des verzögerten Einschaltens zu benutzen.
6. 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 verwendet.
7. DOUGH - Zubereitung von Teig für die weitere Verarbeitung (Kneten, Gare).
8. BAKE - Backen. Kann zum Backen von fertigem Teig oder zur Verlängerung des Backens vom fertigen Brot benutzt werden.
9. JAM - Kochen von Jams, Eingemachtem und Kompotts.
10. SANDWICH - Zubereitung eines Brotes, das für Sandwichs geeignet ist (Kneten, Gare, Backen). Der fertige Laib ist luftig mit dünner Kruste.
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

9. Mit der Taste LOAF SIZE das ungefähre Gewicht des fertigen Brotlaibs einstellen:
1000 g,
1250 g.
10. Mit den Tasten TIME-/TIME+ 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. Der maximal einstellbare Wert ist 13 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 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 BASIC, FRENCH und WHOLE WHEAT ertönt während der Phase des zweiten Knetens ein Piepen, welches 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. Mit dem Schalter das Gerät ausschalten. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
17. Vor dem Herausnehmen des gebackenen Laibs lassen Sie den Behälter mit Inhalt auskühlen. Dann benutzen Sie eine feine Rakel 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 einen 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 im Laufe des Programms die Stromversorgung ausfällt, wird das Gerät zurückgesetzt. 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 abubrechen, 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.

Programme QUICK und RAPID - Für diese Programme 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)

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

Französisches Brot (Programm Nr. 3)

	1250 g
Wasser	440 ml
Salz	2,5 Teelöffel
Mehl	780 g
Hefe	1,5 Teelöffel

Vollkornbrot (Programm Nr. 5)

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

Pizza-Teig (Programm Nr. 7)

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

Kompotts und Eingemachtes (Programm Nr. 9)

	Erdbeeren-, Pfirsich-, Aprikoseneingemachtes
Obst	580 g
Zucker	360 g
Pektin	30 g
Zitronensaft	aus 1 Zitrone

Schnelle Brotzubereitung (Programm Nr. 2)

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

Sehr schnelle Brotzubereitung (Programm Nr. 4)

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

Süßer Brotlaib (Programm Nr. 6)

	1250 g
Eier	3
Butter	30 g
Milch	275 ml
Salz	1,5 Teelöffel
Zucker	5 Esslöffel
Mehl	600 g
Treibpulver im Teig	2,5 Teelöffel

Sandwich (Programm Nr. 10)

	1000 g	1250 g
Wasser	260 ml	340 ml
Öl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenmilch	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	3 Teelöffel	4 Teelöffel
Mehl	380 g	500 g
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

RICHTZEITEN DER DAUER DER EINZELPROGRAMME

Programm	Vorbereitung (St:Min)
1. BASIC	3:20 – 3:30
2. QUICK	1:58
3. FRENCH	3:50
4. RAPID	1:52
5. WHOLE WHEAT	3:30 – 3:40
6. CAKE	2:00
7. DOUGH	1:50
8. BAKE	1:00
9. JAM	1:20
10. SANDWICH	3:09 – 3:20

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.
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.

Problem	Ursache	Lösung
Am Display wird die Angabe „E:EE“, nach Drücken der Taste START/STOP angezeigt.	Fehler des Temperaturgebers.	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

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



Recyceln 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	230 V ~ 50 Hz
Puterea absorbită	800 W

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚĂ:

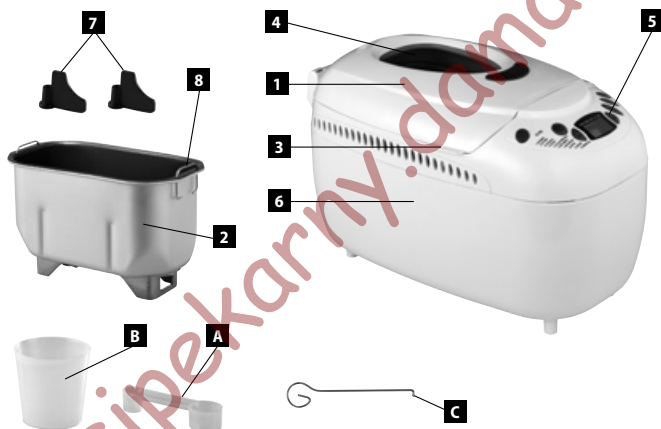
- Folosiți aparatul doar în modul descris în acest manual de utilizare.
- Înlăturați toate ambalajele și materialele comerciale din unitate, înainte de prima utilizare.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu valorile înscrise pe plăcuța cu caracteristici. Folosiți numai prize cu împământare.
- 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 accesorii 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.
- Opritiți aparatul și scoateți cablul din priză înaintea montării accesoriilor, efectuării întreținerii sau în cazul oricărui tip de defecțiune.
- 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 porniți un aparat deteriorat.
- Opiți 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

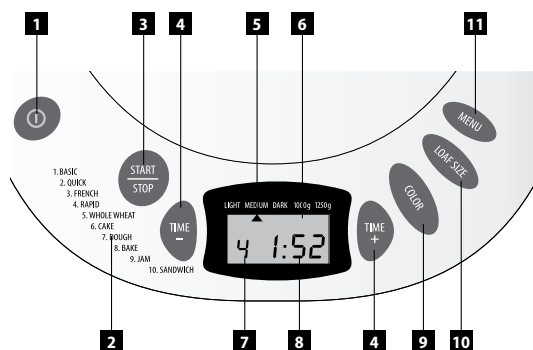


Accesorii

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

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Comutator principal
2. Lista de programe presetate
3. Butonul de PORNIRE/OPRIRE
4. Buton PORNIRE temporizată (TIME-/TIME+)
5. Indicator de finisare a crustei pâinii (DESCHISĂ, MEDIE, ÎNCHISĂ)
6. Indicator de setare a greutatei pâinii (1.000 g sau 1.250 g)
7. Numărul programului selectat
8. Durata rămasă până la finalul coacerii sau durata fazei curente
9. Buton setare finisaj crustă (COLOR)
10. Buton setare greutate pâine (LOAF)
11. Buton selectare mod (MENU)



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 800 g de făină și mai mult de 4 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. Porniți aparatul. Veți auzi un semnal sonor. Se va afișa 1 03:30 (programul 1, durata de coacere 3 ore, 30 de minute), indicatorul de greutate a aluatului este setat la 1.250 g, iar indicatorul de finisare a crustei la MEDIU. Cele două puncte între cifrele 3 și 30 nu clipească, adică programul nu rulează.
6. Selectați numărul programului dorit utilizând butonul MENU (1-10).
 1. BASIC (de bază) - Pentru coacerea pâinilor albe, din grâu integral și secară (frământare, creștere, coacere).
 2. QUICK (Rapid) - Pentru coacerea pâinilor albe, din grâu integral și secară (frământare, creștere, coacere). Durata mai mică de creștere face mai gros miezul.
 3. FRENCH (Franțuzesc) - Pâine franțuzească, cu durată de creștere mai mare (frământare, creștere, coacere). Rezultatul este o pâine aerată, cu o coajă crocantă.
 4. RAPID - Coacerea rapidă a pâinii cu miez gros (frământare, creștere, coacere).
 5. WHOLE-WHEAT (Grâu integral) - Pâine din grâu integral (frământare, creștere, coacere). Nu recomandăm utilizarea funcției de PORNIRE temporizată.
 6. CAKE (Prăjitură) - Aluat 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.
 7. DOUGH (Aluat) - Aluat pentru utilizare ulterioară (frământare, creștere).
 8. BAKE (Coacere) - Coacere. Se poate folosi pentru coacerea aluaturilor gata preparate, sau pentru a prelungi coacerea pâinilor deja terminate.
 9. GEM - Gemuri, conserve și compot de fructe.
 10. SANDVIȘ - Pâine pentru sandvișuri (frământare, creștere, coacere). Rezultatul este o pâine aerată, cu o coajă crocantă.

7. Se va afișa durata estimată de preparare.

8. Selectați finisajul dorit pentru crustă, folosind butonul COLOR:

DESCHIS

MEDIU

ÎNCHIS



Fig. 1



Fig. 2

9. Setezi greutatea aproximativă a pâinii terminate, folosind butonul LOAF SIZE:
1000 g,
1.250 g.
10. Setezi durata de PORNIRE temporizată, folosind butonul TIME+/TIME-. 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 13 ore.
Notă: Atunci când folosești funcția de PORNIRE temporizată, nu folosești alimente perisabile, precum ouă, lapte proaspăt, fructe, ceapă.
11. Lansezi programul presetat, apăsând butonul PORNIRE/OPRIRE. Simbolul care afișează două puncte clipind va semnaliza un program în curs de rulare. Toate butoanele independent de START/STOP vor fi blocate. Ținând apăsat butonul poți 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. Cu programele DE BAZĂ, FRANȚUZESC, GRĂU INTEGRAL, se va auzi un bip lung în decursul celei de a doua frământări, semnalând că este acum posibilă adăugarea de cereale, nuci, fructe 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. Opriți aparatul. 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 paletelile 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 în timpul derulării programului se produce o pană de curent, 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 programele RAPID și QUICK 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)

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

Pâine franțuzească (Programul nr. 3)

	1250 g
Apă	440 ml
Sare	2,5 lingurițe
Făină	780 g
Drojdie	1,5 lingurițe

Pâine integrală din cereale (Programul nr. 5)

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

Aluat de pizza (Programul nr. 7)

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

Salate și conserve din fructe (Programul nr. 9)

	Căpșuni, piersici, caise
	conservă
Fructe	580 g
Zahăr	360 g
Pectină	30 g
Limonadă	dintr-o lămâie

Pâine rapidă (Programul nr. 2)

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

Pâine rapidă (Programul nr. 4)

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

Pâine dulce (Programul nr. 6)

	1250 g
Ouă	3
Unt	30 g
Lapte	275 ml
Sare	1,5 lingurițe
Zahăr	5 linguri
Făină	600 g
Praf de copt	2,5 lingurițe

Portocale
conservă
500 g
400 g
50 g

Mere-rabarbură
salată de fructe
750g
5 linguri

Sandviș (Programul nr. 10)

	1000 g	1250 g
Apă	260 ml	340 ml
Ulei	1,5 linguri	2 linguri
Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Lapte praf	1,5 linguri	2 linguri
Zahăr	3 lingurițe	4 lingurițe
Făină	380 g	500 g
Drojdie	1 linguriță	1 linguriță

DURATELE APROXIMATIVE ALE PROGRAMELOR

Program	Durata de preparare (ore:min)
1. DE BAZĂ	3:20 – 3:30
2. RAPID	1:58
3. FRANȚUZESC	3:50
4. RAPID	1:52
5. GRÂU INTEGRAL	3:30 – 3:40
6. PRĂJITURĂ	2:00
7. ALUAT	1:50
8. COACERE	1:00
9. GEM	1:20
10. SANDVIȘ	3:09 – 3:20

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.

POSSIBILE 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.
	Aparatul pornește preîncălzirea atunci când este lansat programul.	Acest lucru este normal. Acest lucru nu este un defect.
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, spre exemplu după coacerea anterioară.	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 paletelor pentru frământat.

Problema	Cauză	Soluție
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

- Optați 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 gunoiul menajer. 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 găsi 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.

<http://domacipekarny.dama.cz>

<http://domacipekarny.dama.cz>

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