

NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTION MANUAL

MAP 207
Baguette



Gallet

Pícka chleba
Piecka chleba
Pieczenia chleba
Bread maker



Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, vyhledejte autorizovaný servis.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj“.

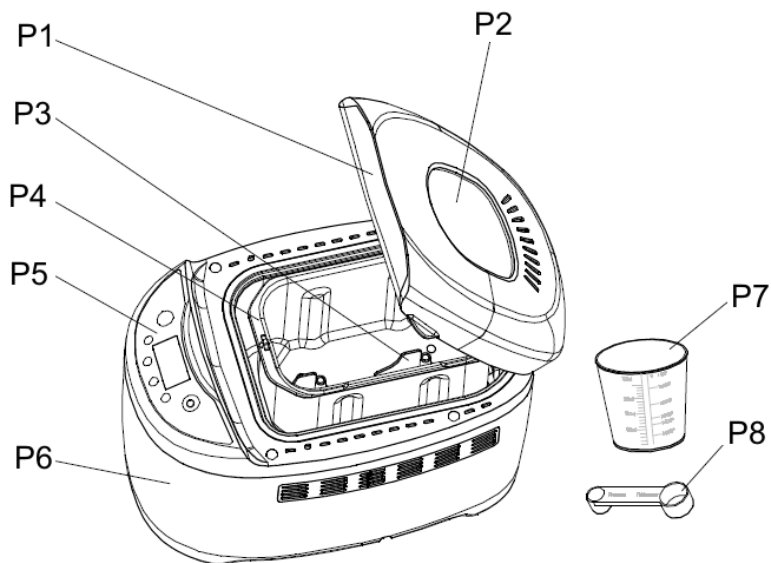
SPECIÁLNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO TENTO PŘÍSTROJ

- Před připojením do zásuvky zkontrolujte, zda napětí vaší elektrické sítě odpovídá napětí uvedenému na štítku přístroje.
- Před pečením odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE-sáček atd.)
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodná surovina na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Umístěte spotřebič na rovnou, suchou a teplu odolnou plochu.
- Z důvodu zabránění zakopnutí o kabel, je přístroj vybaven krátkým napájecím kabelem.
- Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že přípustný maximální proud kabelu odpovídá, hodnotě na štítku přístroje.
- Umístěte prodlužovací kabel takovým způsobem, aby o něj nikdo nezakopnul a neshodil tak spotřebič.
- Toto zařízení není určeno k provozu pomocí externího časovače, nebo v dálkově ovládaných elektrických sítích.
- Během provozu se NEDOTÝKEJTE horkých povrchů.
- NIKDY do nádoby na chléb nedávejte ruce/prsty, když je zařízení v provozu.
- Zástrčku, kabel ani jednotku NEPONOŘUJTE do vody či jiných tekutin.
- Pícku chleba NEPOUŽÍVEJTE venku.
- Při používání udržujte alespoň 50 mm vzdálenost zařízení od stěn či jiných objektů.
- VŽDY zařízení odpojte ze zásuvky, není-li používáno nebo před čištěním.
- Zařízení VŽDY používejte na rovném povrchu a ujistěte se, že gumové nožičky stojí pevně na podložce.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes roh pracovní desky či plochy.

- Při manipulaci se zařízením VŽDY používejte obě ruce.
- Vnější povrch pečící trouby ČISTĚTE pouze vlhkým hadříkem. Nádobu na chléb čistěte po každém použití jemným roztokem čistícího prostředku, opláchněte a řádně osušte.
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). V průběhu pečení vystupuje pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárnu nepoužívejte k jiným účelům (např. k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi, potravin atd.) než doporučuje výrobce.
- Nikdy v pekárně neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě.
Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci pícky.
- Spotřebič používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy, dřevo atd.), tepelných zdrojů (např. kamna, el./plynový sporák) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadlo).
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečící formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžíce, atd.) Prostor mezi pláštěm a pečící formou musí být volný.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.) a není odpovědný za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.
- Pokud zařízení upustíte nebo dojde k jeho poškození, nepoužívejte je.
Zaneste ho do autorizovaného servisního střediska.
- Spotřebič neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová, nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

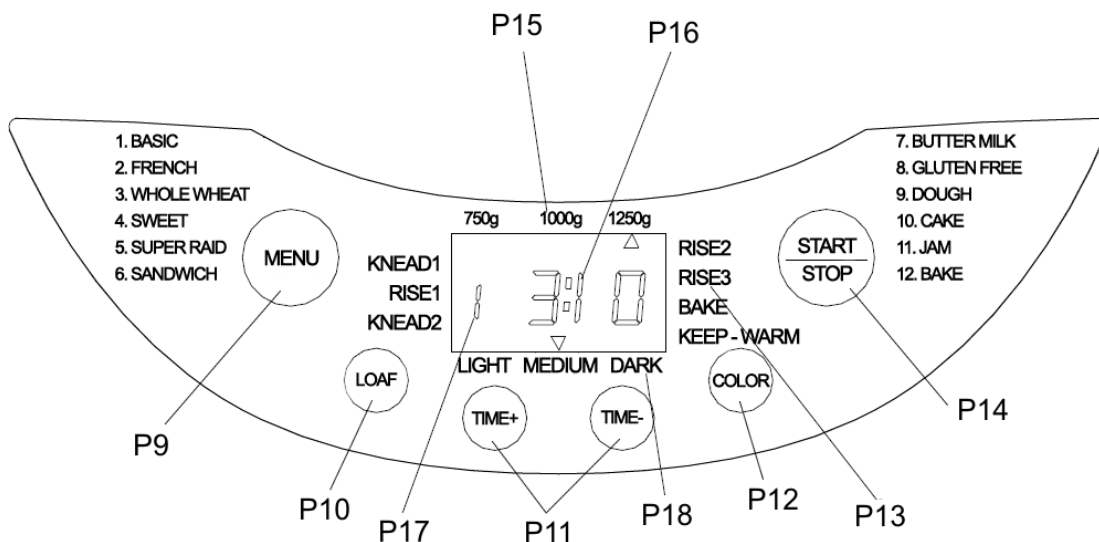
POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- P1 Víko
- P2 Průhledové okénko
- P3 Hnětací nože
- P4 Nádoba pečení
- P5 Kontrolní panel
- P6 Základna spotřebiče
- P7 Odměrka
- P8 Odměřovací lžičce



OVLÁDACÍ PANEL

- P9 Tlačítko MENU - volba programu
- P10 Tlačítko LOAF - nastavení velikost bochníku
- P11 Tlačítko TIME +, - pro nastavení odloženého startu
- P12 Tlačítko COLOR - nastavení opečení kůrky
- P13 Aktuální průběh programu
- P14 Tlačítko START/ STOP
- P15 Vybraná velikost bochníku
- P16 Čas zbývající do konce pečení
- P17 Zvolený program
- P18 Zvolený stupeň opečení kůrky



ÚVOD K PÍCKÁM CHLEBA

Je příjemné vědět, že technologie skutečně pomáhá zachovat umění pečení domácího chleba i pro příští generace. Stejně jako většina kuchyňských spotřebičů Vám i pírka chleba ušetří práci. Hlavní výhodou je, že hnětení, kynutí i pečení probíhá v jedné nádobě, která šetří místo. Vaše domácí pekárna bude snadno vytvářet vynikající bochníky znovu a znovu, za předpokladu, že uživatel bude dodržovat pokyny a pochopí několik základních principů.

POKYNY K POUŽITÍ

START/STOP

Slouží k zapnutí a vypnutí vybraného pečicího programu.

Program zapnete stisknutím tlačítka „START/STOP“.

Ozve se krátké pípnutí, dvojtečka v zobrazení času začne blikat a program se spustí.

Program zastavíte přidržetím tlačítka „START/STOP“ po dobu asi 3 sekund. Poté se ozve

pípnutí znamenající, že program byl ukončen. Tato funkce brání nechtěnému přerušení

programu. **Poznámka:** Pokud chcete pouze zkontrolovat stav chleba, tlačítko “START/STOP” nemačkejte.

MENU

Slouží k nastavení různých programů. Při každém stisknutí (které je doprovázeno krátkým

pípnutím) se program změní. Při opakovaném stisknutí tlačítka se na displeji bude střídát

12 nabídek. Zvolte požadovaný program. Popis těchto 12 nabídek jsou vysvětleny níže.

Pečicí program 1: Basic - Základní

Pro bílý a smíšený chléb, který se skládá převážně z pšeničné či žitné mouky.

Chléb má kompaktní hustotu. Můžete nastavit zbarvení kůrky pomocí tlačítka COLOR.

Pečicí program 2: French - Francouzský

Pro světlý chléb vyrobený z hladké mouky. Chléb je většinou nadýchaný s křupavou kůrkou.

Tento program není vhodný pro recepty, které obsahují máslo, margarín či mléko.

Pečicí program 3: Whole Wheat - Celozrnný

Pro chléb s různými druhy mouky, který vyžaduje delší dobu hnětení a kynutí

(např. celozrnná mouka pšeničná a žitná). Chléb bude hutný a těžký.

Pečicí program 4: Sweet - Sladký

Pro chléb s přísadami jako ovocné šťávy, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda či přidání cukru. Díky delší době kynutí bude chléb světlý a nadýchaný.

Pečicí program 5: Super Rapid - Super rychlý

Hnětení, kynutí a pečení velmi rychlým způsobem.

Takto upečený chléb je ale nejtvrdší ze všech.

Pečicí program 6: Sand wich - Toustový

Pro pečení toustového chleba.

Pečicí program 7: Butter milk - S podmáslem

Pro chléb, který se vyrábí s mlékem, podmáslem či jogurtem.

Pečicí program 8: Guten free - Bezlepkový

Pro chléb z bezlepkové mouky a směsí.

Bezlepková mouka potřebuje delší dobu na vsáknutí tekutin a má jiné vlastnosti kynutí.

Pečicí program 9: Dough - Těsto

Pro přípravu těsta na bulky, pizzu či housky.

Tento program neobsahuje pečení.

Pečicí program 10: Cake - Koláč

Hnětení, kynutí a pečení, ale kynutí se sodou či práškem do pečiva.

Pečicí program 11: Jam - Marmeláda

Pro přípravu marmelád.

Pečicí program 12: Bake - Pečení

Pro dopečení chleba, který je příliš světlý či není propečený.

Tento program neobsahuje hnětení ani odležení.

Recepty na pečení naleznete na str 55.

COLOR - KŮRKA

Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit barvu kůrky LIGHT (SVĚTLÁ), MEDIUM (STŘEDNÍ) nebo DARK (TMAVÁ). Stiskem tlačítka KŮRKA vyberte požadované zbarvení kůrky chleba. Doba pečení se mění v závislosti na vybrané hnědosti chleba. U programu 9 se zbarvení vybrat nedá.

LOAF BOCHNÍK

Stisknutím tohoto tlačítka vyberete velikost bochníku. Celková doba provozu se může lišit u různých velikostí bochníku. Vyberte požadovanou hmotnost (750g, 1000g, 1250g) opětovným stiskem tlačítka LOAF, vybranou velikost zobrazuje šipka na displeji u jednotlivých hmotností.

ODLOŽENÝ START

Tato domácí pekárna má funkci odloženého startu. Za použití tlačítek "TIME +" a "TIME -" nastavte požadovaný čas konce pečení. Maximální čas odloženého startu je až 13 hodin. Postup nastavení funkce zpoždění je následující:

- 1) Vyberte program, barvu kůrky a velikost bochníku.
- 2) Nastavte čas ukončení. Jedním stiskem tlačítka "TIME +" se posune čas o 10 min. Pokud tlačítko "TIME +" přidržíte, čas se bude zvyšovat rychle. Pokud přejedete požadovaný čas, můžete jej vrátit zpět stiskem tlačítka "TIME -". Např. pokud je teď 8:00 a v 15:15 min by jste chtěli mít upečený chléb, nastavte na displeji 7:15 min. Nejprve vyberte požadovaný program, pak stiskněte "TIME +" a "TIME -", dokud se na displeji neobjeví 7:15.
- 3) Stiskem tlačítka "START/STOP" aktivujete odložrný start. Dvojtečka na displeji začne blikat a program se spustí.

Poznámka: Nepoužívejte při odloženém startu ingredience, které se mohou zkazit, jako vejce, čerstvé mléko, ovoce nebo cibule.

UDRŽOVÁNÍ TEPLÉHO CHLEBA

Chléb se automaticky udržuje teplý po dobu 1 hodiny po skončení pečení. Chcete-li chléb vyjmout během této doby, program vypněte stisknutím tlačítka START/STOP.

PAMĚŤ

Dojde-li k přerušení dodávky napájení během výroby chleba, proces výroby chleba bude automaticky pokračovat po 10 minutách, i když tlačítko „START/STOP“ nestisknete. Přesáhne-li doba přerušení dodávky napájení 10 minut, paměť se vynuluje a je třeba ingredience v pekárně zlikvidovat, vložit ingredience nové a pekárnu na chleba znovu spustit. Pokud však těsto před přerušením dodávky proudu nebylo ve fázi kynutí, můžete stisknout tlačítko „START/STOP“ a pokračovat v programu od začátku.

OKOLNÍ PROSTŘEDÍ

Pekárna na chleba pracuje skvěle při různých teplotách, avšak ve velmi teplé a velmi chladné místnosti může být rozdíl ve velikosti upečeného bochníku. Doporučujeme pekárnu používat v místnosti s teplotou od 15 °C do 34 °C.

ZOBRAZENÍ VAROVÁNÍ

- 1) Pokud se na displeji objeví “HHH” poté, co byl program spuštěn, znamená to, že teplota uvnitř pečicí formy je příliš vysoká. Měli byste program zastavit a vytáhnout zařízení okamžitě ze zásuvky. Pak otevřete víko nechte zařízení zcela zchladnout před dalším použitím. Pokud se na displeji objeví “LLL” poté, co byl program spuštěn, znamená to, že teplota uvnitř pečicí formy je příliš nízká. Měli byste při použití domácí pekárny umístit do teplejšího prostředí.
- 2) Pokud se na displeji objeví “EE0” poté, co jste stiskli tlačítko “START/STOP”, znamená to, že teplotní čidlo nefunguje správně. Pokud se na displeji objeví “EE1”, znamená to, že teplotní čidlo je ve zkratu. Nechte prosím zařízení zkontrolovat autorizovaným servisním střediskem.

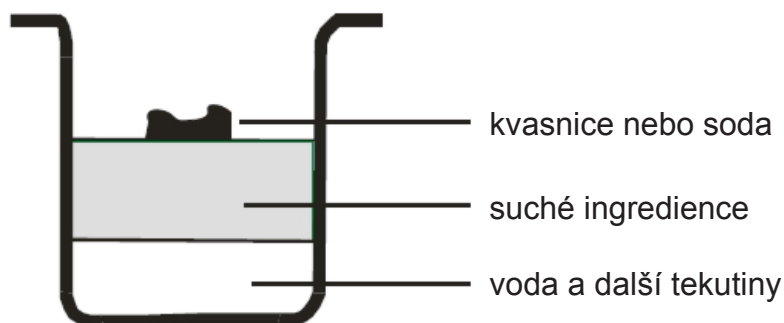
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1) Kontrolujte, že žádné součástky ani příslušenství nechybí, a že nejsou poškozeny.
- 2) Všechny části vyčistěte dle části „Čištění a údržba“.
- 3) Nastavte pícku na režim 12. BAKE (PEČENÍ) a nechejte ji prázdnou péci po dobu 10 minut. Poté ji nechejte vychladnout a veškeré odnímatelné části znovu vyčistěte.
- 4) Všechny části řádně osušte a znovu smontujte. Zařízení je připraveno k použití.

JAK PÉCI CHLÉB

- 1) Umístěte nádobu na chléb na místo a zatlačte, dokud neuslyšíte zacvaknutí. Upevněte hnětací nože na hřídele. Otočte hnětací nože po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Doporučujeme otvory v hnětacích nožích před umístěním vyplnit margarínem odolným vůči teplu, aby se těsto k nožům nepřichytilo. Také tím usnadníte vyjmutí hnětacích nožů z chlebu.
- 2) Vložte do nádoby ingredience. Dodržujte pořadí uvedené v receptu. Zpravidla se vkládá voda nebo tekuté ingredience první. Poté následuje cukr, sůl a mouka; kvasnice nebo prášek na pečení jsou vždy posledními ingrediencemi.

Poznámka: maximální množství mouky a kvasnic, které lze použít, naleznete v receptu.



- 3) V mouce udělejte prstem malou prohlubeň a do ní nasypete kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nejsou v kontaktu s tekutinou nebo solí.
- 4) Zavřete víko a zapojte napájecí kabel do zásuvky.
- 5) Stisknutím tlačítka MENU zvolte požadovaný program.
- 6) Stisknutím tlačítka COLOR zvolte požadovanou barvu kůrky.
- 7) Stisknutím tlačítka LOAF zvolte požadovanou velikost (750 g, 1000 g, 1250 g).
- 8) Nastavte odložený start pomocí tlačítka TIME + nebo TIME -.
Tento krok můžete přeskočit, chcete-li pekárnu zapnout ihned.
- 9) Stisknutím tlačítka START/STOP pekárnu zapněte.
- 10) U programů 1, 2, 3, 4, 5, a 6. uslyšíte během provozu zvukový signál. Jde o upozornění, že můžete přidat ingredience. Otevřete víko a přidejte ingredience. Je možné, že ventilačním otvorem ve víku bude během provozu ucházet pára. To je normální.

- 11) Jakmile je proces dokončen, ozve se 3 pípnutí. Můžete tlačítko START/STOP přidržit po dobu asi 3 sekund, tím vypnete proces, a poté chléb vyjmout. Otevřete víko a pomocí kuchyňských chňapek pevně uchopíte nádobu na chleba a vyjměte ji z pekárny. **Pozor:** nádoba na chleba a chléb mohou být velmi horké! Buďte vždy opatrní.
- 12) Nechejte nádobu na chleba vychladnout, poté chléb vyjměte. Pomocí nepřilnavé stěrky jemně uvolněte okraje chlebu od nádoby.
- 13) Otočte nádobu na chleba dnem vzhůru na drátěnou podložku nebo čistou kuchyňskou desku a jemným třepáním chléb vyjměte.
- 14) Nechejte chléb před krájením asi 20 minut chladnout. Doporučujeme chléb krájet elektrickým kráječem nebo zubatým nožem, nikoli nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem, aby se chléb nezdeformoval.
- 15) Nejste-li v blízkosti pícky nebo tlačítko START/STOP po skončení pečení nestisknete, chléb bude automaticky udržován teplý po dobu 1 hodiny, kdy se funkce Udržet teplé ukončí, ozve se 3 pípnutí a zařízení se automaticky vypne.
- 16) Pokud zařízení nepoužíváte, vypněte ho a odpojte ze zásuvky.

POZNÁMKA: Před krájením chleba vyjměte hnětací nože ve spodu chlebu. Bochník je horký – nikdy nože nevyjímejte rukou.

Poznámka: Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme zbytek vložit do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb lze skladovat přibližně po dobu tří dnů při pokojové teplotě. Chcete-li jej uchovávat více dnů, zabalte jej do plastového sáčku nebo nádoby a umístěte do ledničky, kde vydrží nanejvýš deset dnů. Jelikož do doma pečených chlebů většinou nepřidáváte konzervanty, obvyklá doba trvanlivosti nepřekračuje trvanlivost chlebů v obchodě.

CHLEBOVÉ INGREDIENCE

1. Chlebová mouka

Chlebová mouka obsahuje vysoké množství lepku (proto jí lze také říkat lepková mouka, která obsahuje velké množství bílkovin, má dobrou elasticitu a zabraňuje spadnutí chleba po nakynutí. Jelikož je obsah lepku vyšší než u běžné mouky, lze ji použít na výrobu velkých chlebů s lepší vnitřní strukturou. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při výrobě chleba.

2. Hladká mouka

Mouka, která neobsahuje prášek na pečení, a lze ji použít na výrobu rychlých chlebů.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka je umleta ze zrn. Obsahuje pšeničné slupky a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější než běžná mouka. Chléb z celozrnné mouky je obvykle malý.

Proto většina receptů obvykle kombinuje celozrnnou mouku s chlebovou moukou, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

4. Tmavá pšeničná mouka

Tmavé pšeničné mouce se také říká hrubá mouka. Jde o mouku s vysokým obsahem vlákniny a je podobná celozrnné mouce. Chcete-li po kynutí mít velký bochník, je třeba ji smíchat s trochou chlebové mouky.

5. Samokynoucí mouka

Mouka obsahující prášek na pečení, která se používá především na pečení koláčů.

Samokynoucí mouka se připravuje smícháním mouky, soli a prásku do peciva v tomto poměru: 250 ml mouky, 1½ kávové lžičky prásku do peciva, ½ kávové lžičky soli

6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná a ovesná mouka je mleta z kukuřice a ovsa. Jde o přídatné ingredience při výrobě hrubého chleba, které se přidávají za účelem vylepšení chuti a textury.

7. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí zvyšující sladkou chuť a způsobující barvu chleba. Také slouží jako výživa kvasnic. Běžně se používá bílý cukr. Tmavý cukr, mletý cukr a bavlněný cukr může být vyžadován u specifických receptů.

8. Kvasnice

Při procesu kvašení kvasnice produkují oxid uhličitý. Oxid uhličitý chléb zvětší a zlehčí jeho strukturu. Kvasnice však potřebují uhlovodany v cukru a mouce jako výživu.

- 1 lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 lžičky instantních kvasnic
- 1,5 lžičky aktivních suchých kvasnic = 1 lžička instantních kvasnic
- 2 lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 lžičky instantních kvasnic

Kvasnice je třeba uchovávat v lednici, aby nedošlo k jejich zničení při vysoké teplotě.

Před použitím zkontrolujte datum výroby a dobu trvanlivosti kvasnic. Po každém použití je ihned uložte zpět do lednice. Pokud chléb nenakyne, je to většinou špatnými kvasnicemi. Níže jsou popsány způsoby, jak zjistíte, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní.

- 1) Nalijte 1/2 hrnečku teplé vody (45 - 50 °C) do odměrky.
- 2) Přidejte 1 lžičku bílého cukru do odměrky a promíchejte. Poté přisypte 2 lžičky kvasnic.
- 3) Odměrku umístěte na teplé místo na přibližně 10 minut. Vodu nemíchejte.
- 4) Měl by vzniknout až 1 hrníček pěny. V opačném případě jsou kvasnice staré a neaktivní.

9. Sůl

Sůl je nutná pro lepší chuť chleba a barvu kůrky. Může ale také zabránit kvasnicím v kynutí. Nepoužívejte v receptech příliš mnoho soli. Chléb by byl bez soli větší.

10. Vejce

Vejce mohou zlepšit strukturu chlebu, chléb bude výživnější a větší. Vejce je nutné stejnoměrně vmíchat.

11. Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk chléb změkčí a prodlouží jeho trvanlivost.

Máslo před použitím roztavte nebo nasekejte na malé kousky.

12. Prášek na pečení

Prášek na pečení se používá při kynutí velmi rychlých chlebů a koláčů. Přestože nepotřebuje čas na kynutí, dojde ke tvorbě vzduchu, který vytvoří bublinky a měkčí tak chléb.

13. Soda

Je podobná prášku na pečení. Lze ji také použít v kombinaci s práškem na pečení.

14. Voda a další tekutiny

Voda je základní ingrediencí při výrobě chleba. Nejlepší je zpravidla voda o teplotě mezi 20 °C a 25 °C. Vodu lze nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, což zlepšuje chuť chleba a barvu kůrky. Některé recepty mohou vyžadovat džus pro vylepšení chuti chlebu, např. Jablečný džus, pomerančový džus, citrónovou šťávu atd.

VÁHA INGREDIENCÍ

Důležitým krokem při výrobě dobrého chleba je správné množství ingrediencí. Doporučujeme použít odměrku za účelem stanovení přesných množství - nesprávné množství výsledný chléb značně ovlivňuje.

1. Vážení tekutých ingrediencí

Voda, čerstvé mléko nebo roztok z mléčného prášku odměřujte pomocí odměrky.

Odměrku mějte při měření ve výšce očí. Při odměřování oleje na vaření či jiných ingrediencí odměrku řádně očistěte.

2. Odměřování suchých ingrediencí

Odměřování suchých ingrediencí provádějte postupným přidáváním ingredience do odměrky po lžičkách a po naplnění odměrku zarovnejte nožem. Odebíráním z odměrky nebo poklepáním naměříte větší množství, než je vyžadováno. Toto množství navíc ovlivní rovnováhu receptu.

Při odměřování malých množství suchých ingrediencí používejte odměřovací lžičku. Odměřené množství nesmí být „na kopec“, protože by takový rozdíl narušil rovnováhu receptu.

3. Pořadí přidávání

Pořadí přidávání ingrediencí dodržujte. Obecně platí toto pořadí: tekutiny, vejce, sůl a mléčný prášek, atd. Při přidávání ingrediencí nedovolte, aby byla veškerá mouka ve styku s tekutinou.

Kvasnice lze položit pouze na suchou mouku. A kvasnice také nesmějí být ve styku se solí.

Jakmile je mouka nějakou dobu hnětena, pípnutí vás upozorní, že můžete přidat do směsi ovoce. Přidáte-li ovoce příliš brzo, chuť se během dlouhého míchání vytratí. Používáte-li funkci odloženého startu s nastavením dlouhé doby, nepřidávejte do směsi ingredience, které se mohou zkazit, jako vejce či ovoce.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Odpojte zařízení ze zdroje napájení a nechejte je před čištěním vychladnout.

1) Nádoba pečení a hnětací nože:

Povrch nádoby a nožů je opatřen nepřilnavým povlakem. Vyjměte nádobu na chleba pomocí madel a vytřete vnitřní i vnější část nádoby vlhkým hadříkem.

Při čištění nepoužívejte žádné silné prostředky, čisticí prášky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

Vlivem častých změn vlhkosti a teplot nádoby může dojít v průběhu času k změnám vzhledu povrchu nádoby. To nemá vliv na kvalitu nebo správnou funkci spotřebiče.

Nádobu je nutné před vložením do pekárny zcela usušit.

Poznámka: Vložte nádobu na chleba do pekárny a lehce ji zatlačte na místo.

Pokud ji nelze vložit, upravte polohu hnětacích nožů a zatlačte.

Nůž také otřete vlhkým bavlněným hadříkem.

DŮLEŽITÉ:

Nikdy neponořujte nádobu na pečení zcela do vody nebo jiné tekutiny. Vyčistěte vnitřek chleba pánve s teplou mýdlovou vodou. Pokud hnětací nože nelze vyjmout nalijte do nádoby teplou vodu a ponechte 30 minut odmočit. Pokud jsou otvory hnětacího nože ucpané, můžete je opatrně vyčistit pomocí dřevěné špilky. Na čištění nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky nebo ředidla.

2) Vnější část: lehce otřete vnější stranu vlhkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující drsné části - mohlo by dojít k poškození lesku povrchu.

Nikdy neponořujte zařízení do vody.

Poznámka: Doporučujeme víko za účelem čištění nerozebírat.

3) Než pícku chleba zabalíte a uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

PROGRAM	1. BASIC			2. FRENCH			3. WHOLE WHEAT			4. SWEET			5. SUPER RAPID		
	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Velikost (g)	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Čas přípravy	3:10	3:05	3:00	3:30	3:25	3:18	3:40	3:30	3:25	3:05	3:00	2:55	1:30	1:28	1:25
Hnětení 1	10	10	10	11	11	11	10	10	10	10	10	10	8	8	8
Kynutí 1	32	30	28	40	38	38	40	35	35	30	30	30	N/A	N/A	N/A
Hnětení 2	12	12	11	13	13	11	13	13	10	13	13	13	7	7	7
Kynutí 2	31	31	31	36	36	35	42	42	42	37	34	31	N/A	N/A	N/A
Kynutí 3	40	40	40	35	35	35	50	50	50	35	35	35	20	20	20
Pečení	65	62	60	75	72	68	65	60	58	60	58	56	N/A	N/A	N/A
Udržování teploty	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Vložení příměsy	02:21	02:18	02:16	02:32	02:29	02:24	02:41	02:36	02:34	02:18	02:13	02:08	01:20	01:18	01:15
Čas odložení (h)	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

PROGRAM	6. SAND WICH			7. BUTTER MILK			8. GLUTEN FREE			9. DOUGH			10. CAKE			11. JAM			12. BAKE		
	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	750-1250	1250	1000	750	11. JAM	12. BAKE						
Velikost (g)	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	750-1250	1250	1000	750	1:20	1:00						
Čas přípravy	3:10	3:05	3:00	3:25	3:22	3:20	3:45	3:40	3:25	1:50	1:40	1:35	1:30								
Hnětení 1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	15	15	15	N/A	N/A						
Kynutí 1	36	34	33	30	30	30	40	40	40	20	N/A	N/A	N/A	15	N/A						
Hnětení 2	13	13	12	13	13	13	13	13	13	8	N/A	N/A	N/A		N/A						
Kynutí 2	31	31	31	47	47	47	42	42	40	25	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A						
Kynutí 3	35	35	35	45	45	45	50	50	50	45	N/A	N/A	N/A	45	N/A						
Pečení	65	62	59	60	57	55	70	65	62	N/A	85	80	75	odp 20	60						
Udržování teploty	60	60	60	60	60	60	60	60	60	N/A	60	60	60	N/A	60						
Vložení příměsy	02:17	02:14	02:11	02:38	02:35	02:33	02:50	02:45	02:40	01:15	01:20	01:18	01:15	N/A	N/A						
Čas odložení (h)	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	N/A	13						

PŘÍRUČKA ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1	Z větracího otvoru vychází při pečení kouř	Některé ingredience se přilepily k hřejícímu tělesu nebo poblíž. Na povrchu hřejícího tělesa zůstal při prvním použití olej.	Odpojte píčku od napájení a hřející těleso očistěte. Buďte opatrní, abyste se nespálili. Při prvním použití pekárnu nezavírejte víko.
2	Spodní kůrka chleba je příliš silná	Chléb jste udržovali teplý a nechali v nádobě příliš dlouho, a tak se ztratilo velké množství vody.	Vyjmětechléb dříve a nepoužívejte funkci udržování teplého chleba.
3	Chléb se velmi těžce vyjímá	Hnětač se přilepil k hřideli v nádobě na chleba.	Jakmilechléb vyjmete, nalijte do nádoby horkou vodu a nechejte hnětač ponořený asi 10 minut. Poté jej vyjměte a očistěte.
4	Ingredience nejsou řádně zamíchány a dobře upečeny.	1. Zvolili jste nevhodný program.	Zvolte odpovídající program.
		2. Během pečení jste několikrát otevřeli víko a chléb je suchý a kůrka tmavá.	Neotevírejte víko při posledním kynutí.
		3. Odpor při míchání je příliš velký a hnětací nůž se nemůže dobře otáčet a ingredience míchat.	Zkontrolujte otvor hnětače, nádobu na chléb vyjměte a zkuste pekárnu zapnout bez ingrediencí. Nepracuje-li normálně, obraťte se na autorizovaný servis.
5	Po stisknutí tlačítka START/STOP se na displeji zobrazí zpráva „H:HH“.	Teplota pekárny je příliš vysoká.	Stiskněte tlačítko START/STOP a pekárnu odpojte od napájení. Poté nádobu na chleba vyjměte a otevřete víko, dokud pekárna nevychladne.
6	Je slyšet motor, ale těsto se nemíchá.	Nádoba na chleba není správně usazena nebo je těsta příliš mnoho.	Zkontrolujte, zda je nádoba na chleba správně usazena a zda je těsto připraveno dle receptu se správným množstvím ingrediencí.
7	Chléb je příliš velký a tlačí na víko.	Přidali jste příliš mnoho kvasnic nebo mouky, nebo je teplota vody nebo okolního prostředí příliš vysoká.	Zkontrolujte výše uvedené faktory a případně snižte množství ingrediencí.
8	Chléb je příliš malý nebo nenakynul.	Nepřidali jste kvasnice, nebo jich bylo málo. Kvasnice mohou být neaktivní kvůli příliš teplé vodě, nebo byly smíchány se solí, nebo je okolní teplota příliš nízká.	Zkontrolujte množství a čerstvost kvasnic, zvyšte okolní teplotu.
9	Těsto přetéká z nádoby na chleba	Přidali jste příliš mnoho tekutin a těsto je příliš vláčné, nebo příliš mnoho kvasnic.	Snižte množství tekutin, aby těsto zhoustlo.

10	Chléb při pečení ve středu spadne	1. Použitá mouka neobsahuje dost silný prášek na pečení a těsto nemůže nakynout.	Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek na pečení.
		2. Kvasnice pracují příliš rychle nebo je jejich teplota příliš vysoká.	Používejte kvasnice s nižší než pokojovou teplotou.
		3. Velké množství vody má za následek příliš vlhké a vláčné těsto.	Upravte množství vody v receptu.
11	Chléb je velmi těžký a hutný	1. Příliš mnoho mouky nebo málo vody.	Snižte množství mouky nebo přidejte vodu.
		2. Příliš mnoho ovoce nebo celozrnné mouky.	Snižte množství odpovídajících ingrediencí a přidejte více kvasnic.
12	Střed chlebu je po rozkrájení dutý	1. Příliš mnoho vody nebo kvasnic, nebo málo soli.	Snižte množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte množství soli.
		2. Teplota vody je příliš vysoká.	Zkontrolujte teplotu vody.
13	Na povrchu chlebu jsou suché ingredience	1. V chlebu je příliš mnoho lepkavých ingrediencí jako máslo, banány, atd.	Nepřidávejte do chleba silně lepkavé ingredience.
		2. Směs není řádně smíchána kvůli nedostatku vody.	Zkontrolujte množství vody a konstrukci pekárně.
14	Kůrka je příliš silná a tmavá při pečení koláčů nebo potravin s velkým množstvím cukru	Různé recepty nebo ingredience mají velký vliv na vzhled chleba. Při použití velkého množství cukru bude kůrka velmi tmavá.	Je-li kůrka u receptu s velkým množstvím cukru příliš tmavá, stisknutím tlačítka START/STOP program přerušte 5 - 10 minut před dokončením. Než chléb či koláč vyjmete, nechejte jej v nádobě s uzavřeným víkem ještě asi 20 minut udržovat teplý.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

- Pícka chleba
- Velký LCD displej se zobrazením průběhu přípravy
- Plně automatická příprava těsta a chleba
- Možnost přípravy bezlepkového chleba
- 12 přednastavených programů pro přípravu chleba
- 1 přednastavený program pro přípravu džemů
- Akustický signál pro vložení dalších ingrediencí
- Nastavitelný stupeň opečení kůrky chleba
- Max. objem 1,25 kg
- Pečící nádoba s nepřilnavým povrchem
- 2 hnětací nože z tepelně odolného materiálu
- Možnost odložení začátku pečení až o 13 hodin
- Funkce 60 minut udržování teploty
- Hlučnost < 65 dB
- Napájení: 230 V ~ 50 Hz
- Příkon: 850 W
- Rozměry: 42,5 x 28 x 30 cm
- Hmotnost (NETTO): 5,75 kg

Změna technické specifikace výrobku vyhrazena výrobcem.



VAROVÁNÍ: NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM .

Informace o ochraně životního prostředí

Udělalí jsme to nejlepší pro snížení množství obalů a zajistili jsme jejich snadné rozdělení na 3 materiály: lepenka, papírová drť a roztažený polyetylén. Tento přístroj obsahuje materiály, které mohou být po demontáži specializovanou společností recyklovány. Dodržujte prosím místní nařízení týkající se nakládání s balíci materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je přiložena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie/akumulátory do domovního odpadu.

Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu www.elektrowin.cz. Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu www.ecobat.cz.

Dovozce zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Používajte tento prístroj výhradne pre súkromnú potrebu a pre stanovené účely. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie.
- Chráňte ho pred horúčavou, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (v žiadnom prípade ho neponárajte do kvapalín) a stykom s ostrými hranami. Nepoužívajte prístroj v prípade, že máte vlhké ruky. Ak dôjde k navlhčeniu alebo k namočeniu prístroja, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Vyvarujte sa styku s vodou.
- Prístroj vypnite a vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte len za zástrčku, nikdy nie za kábel), ak nebudete prístroj používať, ak chcete namontovať príslušenstvo, prístroj vyčistiť alebo v prípade poruchy.
- Prístroj nesmie zostať v prevádzke bez dozoru. Ak musíte pracovisko opustiť, vždy prístroj vypnite, resp. vytiahnite zástrčku zo zásuvky (vždy ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel).
- Ak chcete ochrániť deti pred rizikami spojenými s elektrickými prístrojmi, postarajte sa o to, aby kábel nevisel dole a deti na prístroj nedosiahli.
- Pravidelne kontrolujte prístroj a prírodný kábel z hľadiska poškodenia. Ak prístroj vykazuje nejakú závalu, neuvádzajte ho do prevádzky.
- Neopravujte prístroj vlastnými silami, ale vždy vyhľadajte autorizovaný servis.
- Rešpektujte prosím nasledujúce „Špeciálne bezpečnostné pokyny pre tento prístroj“.

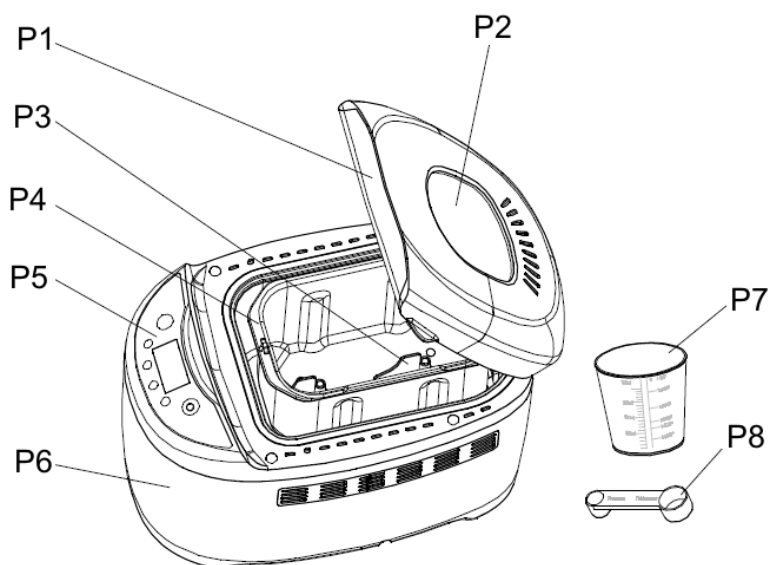
ŠPECIÁLNE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE TENTO PRÍSTROJ

- Pred pripojením do zásuvky skontrolujte, či napätie vašej elektrickej siete odpovedá napätie uvedenému na štítku prístroja.
- Pred pripojením k elektrickej zásuvke musí byť v pekárni vhodná surovina na pečenie. Zahriatím v suchom stave by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.
- Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE – vrečko atď.).
- Umiestnite spotrebič na rovnú, suchú a teplu odolnú plochu.
- Z dôvodu zabránenia zakopnutiu o kábel, je prístroj vybavený krátkym napájacím káblom.
- Ak potrebujete použiť predĺžovací kábel, uistite sa, že prípustný maximálny prúd kábla zodpovedá, hodnotu na štítku prístroja.
- Umiestnite predĺžovací kábel takým spôsobom, aby o neho nikto nezakopnul a neshodil tak spotrebič.
- Toto zariadenie nie je určené na prevádzku pomocou externého časovača, alebo v diaľkovo ovládaných elektrických sieťach.
- V priebehu prevádzky sa NEDOTÝKEJTE horúcich povrchov.
- NIKDY do nádoby na chlieb nedávajte ruky/prsty, keď je zariadenie v prevádzky.
- Zástrčku, kábel ani jednotku NEPONÁRAJTE do vody či iných tekutín.
- Piecku chleba NEPOUŽÍVEJTE vonku.
- Pri používaní udržiajte aspoň 50mm vzdialenosť zariadenia od stien či iných objektov.
- VŽDY zariadenie odpojte zo zásuvky, ak nie je používaný alebo pred čistením.
- Zariadenie VŽDY používajte na rovnom povrchu a uistite sa, že gumové nožičky stoja pevne na podložke.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez roh pracovnej dosky či plochy.
- Pri manipulácií so zariadením VŽDY používajte obe ruky.
- Vonkajší povrch rúry na pečenie ČISTITE len vlhkou handričkou. Nádoba na chlieb čistite po každom použití jemným roztokom čistiaceho prostriedu, opláchnete a riadne osušte.
- Pri manipulácií so spotrebičom postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. popálení, oparení). V priebehu pečenia vystupuje pára z vetracích otvorov a povrch pekárne je horúci.

- Spotřebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečie úrazu popálením.
- Pokiaľ z pekárne vychádza dym spôsobený vznietením pripravovaných surovín, nechte veko uzavreté, pekáreň ihneď vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- Pekareň nepoužívajte k iným účelom (napr. k sušení zvierat, výrobkov z textilu, obuvi, potravín atď.) než odporúča výrobca.
- Spotřebič používajte len s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Nikdy v pekárni neohrievajte vodu, pretože by to mohlo vyvolať vytvorenie vápenatých usadenín a neodstrániteľných škvŕn na nádobu. Tieto škvŕny sú však nezásadné a v žiadnom prípade neovplyvňujú normálnu funkciu piecky.
- Spotřebič používajte len na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. záclony, závesy, drevo atď.), tepelných zdrojov (napr. kachle, el./plynový sporák) a vlhkých povrchov (napr. drezy, umývadlo).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a formou na pečenie a nevsunujte do tohto priestoru žiadne predmety (napr. prsty, lyžice, atď.) Priestor medzi plášťom a formou na pečenie musí byť voľný.
- Výrobca neodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotřebiča a príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar a pod.) a nie je zodpovedný za spotřebič v prípade nedodržania výšky uvedených bezpečnostných upozornení.
- Pokiaľ zariadenie upustíte alebo dôjde k jeho poškodeniu, nepoužívajte ho. Zaneste ho do autorizovaného servisu.
- Tento spotřebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí), čím fyzická, zmyslová, alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúsenosti a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotřebiče, pokiaľ na ne nebude dohliadané alebo pokiaľ neboli inštruovaný ohľadne použitia spotřebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že si nebudú so spotřebičom hrať.

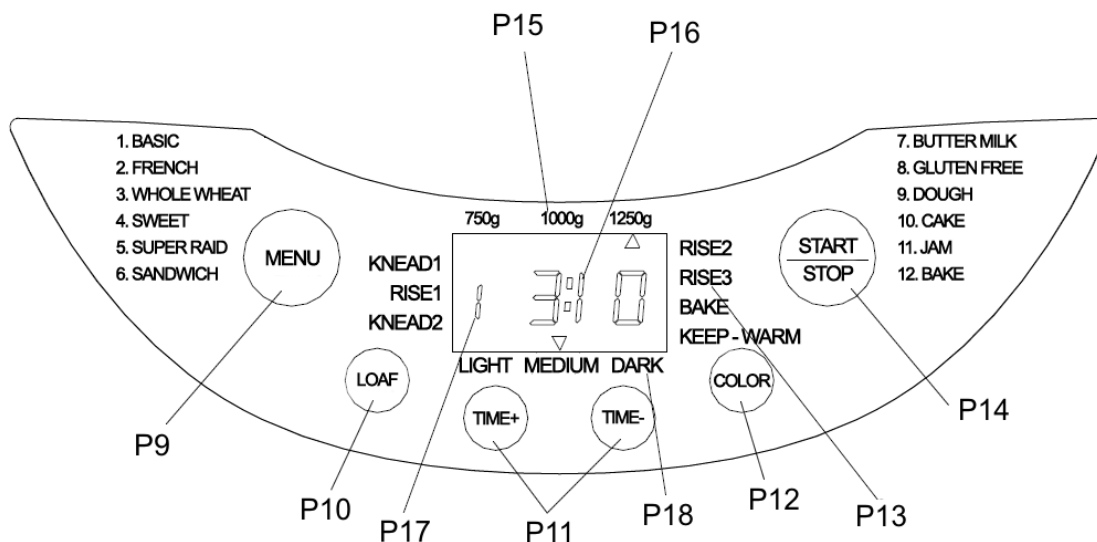
POPIS OVLÁDACÍCH PRVKU

P1	Veko	P5	Kontrolný panel
P2	Príhľadové okienko	P6	Základna zariadenie
P3	Hnětacie nože	P7	Odmerka
P4	Nádoba pečenie	P8	Meracia lyžica



OVĽADACÍ PANEL

- P9 Tlačidlo MENU - voľba programu
- P10 Tlačidlo LOAF - nastavenie veľkosti bochníku
- P11 Tlačidlá TIME +, - pre nastavenie odloženého štartu
- P12 Tlačidlo COLOR - nastavenie opečenia kôrky
- P13 Aktuálny priebeh programu
- P14 Tlačidlo START/ STOP
- P15 Vybratá veľkosť bochníka
- P16 Čas zostávajúci do konca pečenia
- P17 Zvolený program
- P18 Zvolený stupeň opečenia kôrky



ÚVOD K PIECKAM CHLEBA

Je príjemné vedieť, že technológia skutočne pomáha zachovať umenie pečenia domáceho chleba i pre budúce generácie. Rovnako ako väčšina kuchynských spotrebičov Vám i rúra na pečenie chleba ušetrí prácu. Hlavnou výhodou je, že hnetenie, kynutie i pečenie prebieha v jednej nádobe, ktorá šetrí miesto. Vaše domáca pekáreň bude ľahko vytvárať vynikajúce bochníky znovu a znovu, za predpokladu, že užívateľ bude dodržiavať pokyny a pochopí niekoľko základných princípov.

POKYNY K POUŽITIU

ŠTART/STOP

Slúži k zapnutiu a vypnutiu vybraného programu na pečenie.

Program zapnete stisnutím tlačidla „START/STOP“.

Ozve sa krátke pípnutie, dvojbodka v zobrazení času začne blikať a program sa spustí.

Po spustení programu sú všetky tlačidlá, okrem tlačidla „START/STOP“, neaktívne. Program zastavíte pridržením tlačidla „START/STOP“ po dobu asi 3 sekúnd. Potom sa ozve pípnutie znamenajúce, že program bol ukončený. Tato funkcia bráni nechcenému prerušeniu programu.

MENU

Slúži k nastaveniu rôznych programov. Pri každom stisnutí (ktoré je odprevdávané krátkym pípnutím) sa program zmení. Pri opakovanom stisnutí tlačidla sa na displeji bude striedať 12 ponúk. Zvoľte požadovaný program. Funkcie týchto 12 ponúk sú vysvetlené nižšie.

Program na pečenie 1: Basic - Základný

Pre biely a zmiešaný chlieb, ktorý sa skladá prevažne z pšeničnej či žitnej múky.

Chlieb má kompaktnú hustotu. Môžete nastaviť sfarbenie kôrky pomocou tlačidla COLOR.

Program na pečenie 2: French - Francúzsky

Pre svetlý chlieb vyrobený z hladkej múky. Chlieb je väčšinou nadýchaný s chrumkavou kôrkou.

Tento program nie je vhodný pre recepty, ktoré obsahujú maslo, margarín či mlieko.

Program na pečenie 3: Whole wheat - Celozrnný

Pre chlieb s rôznymi druhmi múky, ktorý vyžaduje dlhšiu dobu hnetenia a kysnutia (napr. celozrnná múka pšeničná a žitná). Chlieb bude hutný a ťažký.

Program na pečenie 4: Sweet - Sladký

Pre chlieb s prísadami ako ovocné šťavy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda či pridaný cukor. Vďaka dlhšej dobe kysnutia bude chlieb svetlý a nadýchaný.

Program na pečenie 5: Super Rapid - Super rýchly

Hnetenie, kysnutie a pečenie veľmi rýchlym spôsobom.

Takto upečený chlieb je ale najtvrdší zo všetkých.

Program na pečenie 6: Sand wich - Toustový

Pre pečenie toastového chleba.

Program na pečenie 7: Butter milk - S podmaslím

Pre chlieb, ktorý sa vyrába s mliekom, podmaslím či jogurtom.

Program na pečenie 8: Guten free - Bezlepkový

Pre chlieb z bezlepkovej múky a zmesi. Bezlepková múka potrebuje dlhšiu dobu na vsiaknutie tekutín a má iné vlastnosti kysnutia.

Program na pečenie 9: Dough - Cesto

Pre prípravu cesta na uzlíky, pizzu či húsiky. Tento program neobsahuje pečenie.

Program na pečenie 10: Cake - Koláč

Hnetenie, kysnutie a pečenie, ale kysnutie sa sódom či práškom do pečiva.

Program na pečenie 11: Jam - Marmeláda

Pre prípravu marmelád.

Program na pečenie 12: Bake - Pečenie

Pre dopečenie chleba, ktorý je príliš svetlý či nie je prepečený.

Tento program neobsahuje hnetenie ani odležanie.

Recepty na pečenie nájdete na str 55.

COLOR - KÔRKA

Pomocou tohto tlačidla môžete zvoliť farbu kôrky LIGHT (SVETLÁ), MEDIUM (STREDNÁ) alebo DARK (TMAVÁ). Stiskom tlačidla COLOR vyberte požadované sfarbenie kôrky chleba. Doba pečenia sa mení v závislosti na vybranej hnedosti chleba. U programu 9 sa sfarbenie vybrať nedá.

LOAF - BOCHNÍK

Stisnutím tohto tlačidla vyberiete veľkosť bochníku. Celková doba prevádzky sa môže líšiť u rôznych veľkosti bochníku. Vyberte požadovanou hmotnosť (750g, 1000g, 1250g) opätovným stiskom tlačidla LOAF, vybranou veľkosť zobrazuje šípka na displeji u jednotlivých hmotností.

ODLOŽENÝ ŠTART

Táto domáca pekáreň má funkciu odloženého štartu. Za použitia tlačidiel "TIME +" a "TIME -" nastavte požadovaný čas konca pečenia. Maximálny čas odloženého štartu je až 13 hodín. Postup nastavenia funkcie meškanie je nasledujúca:

- 1) Vyberte program, farbu kôrky a veľkosť bochníku.
- 2) Nastavte čas ukončenia. Jedným stiskom tlačidla "TIME +" sa posune čas o 10 min. Pokiaľ tlačidlo "TIME +" pridržíte, čas sa bude zvyšovať rýchlo. Pokiaľ predídete požadovaný čas, môžete ho vrátiť späť stiskom tlačidla "TIME -". Napr. pokiaľ je teraz 8:00 a v 15:15 min by ste chceli mať upečený chlieb, nastavte na displeji 7:15 min. Najskôr vyberte požadovaný program, potom stlačte "TIME +" a "TIME -", dokiaľ sa na displeji neobjaví 7:15.
- 3) Stiskom tlačidla "START/STOP" aktivujete odložený štart. Dvojbodka na displeji začne blikať a program sa spustí.

UDRŽOVANIE TEPLÉHO CHLEBA

Chlieb sa automaticky udržuje teplý po dobu 1 hodiny po skončení pečenia.

Ak chcete chlieb vybrať v priebehu tejto doby, program vypnite stisnutím tlačidla START/STOP.

PAMÄŤ

Ak dôjde k prerušeniu dodávky napájaniu v priebehu výroby chleba, proces výroby chleba bude automaticky pokračovať po 10 minútach, i keď tlačidlo „START/STOP“ nestisnete. Ak presiahne doba prerušenia dodávky napájanie 10 minút, pamäť sa vynuluje a je treba ingrediencie v pekárni zlikvidovať, vložiť ingrediencie nové a pekáreň na chleba znovu spustiť. Pokiaľ však cesto pred prerušením dodávky prúdu nebolo vo fázy kysnutia, môžete stisnúť tlačidlo „START/STOP“ a pokračovať v program od začiatku.

OKOLITÉ PROSTREDIE

Pekáreň na chleba pracuje skvele pri rôznych teplotách, avšak vo veľmi teplej a veľmi chladnej miestnosti môže byť rozdiel vo veľkosti upečeného bochníku. Odporúčame pekáreň používať v miestnosti s teplotou od 15 °C do 34 °C.

ZOBRAZENIE VAROVANIA

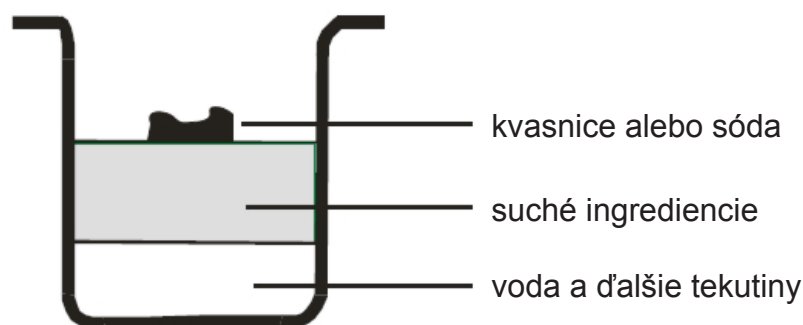
- 1) Pokiaľ sa na displeji objaví “HHH” potom, čo bol program spustený, znamená to, že teplota vo vnútri formy na pečenie je príliš vysoká. Mali by ste program zastaviť a vytiahnuť zariadenie okamžite zo zásuvky. Potom otvorte veko, nechajte zariadenie celkom schladnúť pred ďalším použitím. Pokiaľ sa na displeji objaví “LLL” potom, čo bol program spustený, znamená to, že teplota vo vnútri formy na pečenie je príliš nízka. Mali by ste pri použití domácej pekárne umiestniť do teplejšieho prostredia.
- 2) Pokiaľ sa na displeji objaví “EE0” potom, čo ste stlačili tlačidlo “START/STOP”, znamená to, že teplotné čidlo nefunguje správne. Pokiaľ sa na displeji objaví “EE1”, znamená to, že teplotní čidlo je v skrate. Nechajte prosím zariadenie skontrolovať autorizovaným servisným strediskom.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1) Kontrolujte, že žiadne súčiastky ani príslušenstvo nechybí, a že nie sú poškodené.
- 2) Všetky časti vyčistite podľa časti „Čistenie a údržba“.
- 3) Nastavte piecku na režim 12 BAKE (PEČENÍ) a nechajte ju prázdnu piecť po dobu 10 minút. Potom ju nechajte vychladnúť a všetky odnímateľné časti znovu vyčistite.
- 4) Všetky časti riadne osušte a znovu zmontujte. Zariadenie je pripravené k použitiu.

AKO PIECŤ CHLIEB

- 1) Umiestnite nádobu na chlieb na miesto a zatlačte, dokiaľ nebudete počuť zacvaknutie. Upevnite hnetacie nože na hriadele. Otočte hnetacie nože po smeru hodinových ručičiek, dokiaľ nezapočujete cvaknutie. Odporúčame otvory hnetacích nožov pred umiestnením vyplniť margarínom odolným voči teplu, aby sa cesto k nožom neprichytilo. Taktiež tým uľahčíte vybratie hnetacích nožov z chleba.
- 2) Vložte do nádoby ingrediencie. Dodržujte poradí uvedené v receptu. Spravidla sa vkladá voda alebo tekuté ingrediencie prvé. Potom nasleduje cukor, soľ a múka; kvasnice alebo prášok na pečenie sú vždy poslednými ingredienciami.
Poznámka: maximálne množstvo múky a kvasníc, ktoré možno použiť, nájdete v recepte.



- 3) V múke urobte prstom malú priehľbinu a do nej nasypete kvasnice. Uistite sa, že kvasnice nie sú v kontakte s tekutinou alebo soľou.
- 4) Zavrite veko a zapojte napájací kábel do zásuvky.
- 5) Stisnutím tlačidla MENU zvolíte požadovaný program.
- 6) Stisnutím tlačidla COLOR zvolíte požadovanú farbu kôrky.
- 7) Stisnutím tlačidla LOAF zvolíte požadovanú veľkosť (750 g, 1000 g, 1250 g).
- 8) Nastavte odložený štart pomocou tlačidla TIME + alebo TIME -.
Tento krok môžete preskočiť, ak chcete pekárňu zapnúť ihneď.
- 9) Stisnutím tlačidla START/STOP piecku zapnete.
- 10) U programov 1, 2, 3, 4, 5, a 6 budete počuť v priebehu prevádzky 3 pípnutie. Ide o upozornenie, že môžete pridať ingrediencie. Otvorte veko a pridajte ingrediencie. Je možné, že ventilačným otvorom vo veku bude v priebehu prevádzky uchádzať para. To je normálne.

- 11) Ako náhle je proces dokončený, ozve sa 3 pípnutie. Môžete tlačidlo START/STOP pridržať po dobu asi 3 sekúnd, tým vypnete proces, a potom chlieb vybrať. Otvorte veko a pomocou kuchynských chňapiek pevne uchopíte nádobu na chleba a vyberte ju z pekárne.
Pozor: nádoba na chleba a chleba môžu byť veľmi horúce! Budte vždy opatrní.
- 12) Nechajte nádobu na chleba vychladnúť, potom chlieb vyberte.
Pomocou nepriľnavej stierky jemne uvoľnite okraje chleba od nádoby.
- 13) Otočte nádobu na chleba dnom hore na drôtenú podložku alebo čistú kuchynskou doskou a jemným trepaním chlieb vyberte.
- 14) Nechajte chlieb pred krájaním asi 20 minút chladnúť. Odporúčame chlieb krájať elektrickým krájačom alebo zubatým nožom, nie nožom na ovocie alebo kuchynským nožom, aby sa chlieb nezdeformoval.
- 15) Ak si nie ste istí v blízkosti piecky alebo tlačidlo START/STOP po skončení pečenie nestisnete, chlieb bude automaticky udržiavaný teplý po dobu 1 hodiny, kedy sa funkcia Udržať teplé ukončí, ozve sa 3 pípnutie a zariadenie sa automaticky vypne.
- 16) Pokiaľ zariadenie nepoužívate, vypnite ho a odpojte zo zásuvky.

Poznámka: pokiaľ chlieb nezjete celý, odporúčame zostatok vložiť do plastového vrečka alebo nádoby. chlieb možno skladovať približne po dobu troch dní pri izbovej teplote. Ak ho chcete uchovávať viacej dní, zabaľte ho do plastového vrečka alebo nádoby a umiestnite do chladničky, kde vydrží nanajvýš desať dní. Keďže do doma pečených chlebov väčšinou nepridávate konzervanty, obvyklá doba trvanlivosti neprekračuje trvanlivosť chleba v obchode.

CHLEBOVÉ INGREDIENCIE

1. Chlebová múka

Chlebová múka obsahuje vysoké množstvo lepku (preto mu tiež možno vraviť lepková múka, ktorá obsahuje veľké množstvo bielkovín, má dobrú elasticitu a zabraňuje spadnutiu chleba po nakysnutie. Keďže je obsah lepku vyšší než u bežnej múky, možno ju použiť na výrobu veľkých chlebov s lepšou vnútornou štruktúrou. Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri výrobe chleba.

2. Hladká múka

Múka, ktorá neobsahuje prášok na pečenie, a možno ju použiť na výrobu rýchlych chlebov.

3. Celozrnná múka

Celozrnná múka je umletá zo zrn. Obsahuje pšeničné šupky a lepok. Celozrnná múka je ťažšia a výživnejšia než bežná múka. Chlieb z celozrnné múky je obvykle malý. Preto väčšina receptov obvykle kombinuje celozrnnú múku s chlebovou múkou, aby bolo dosiahnuto najlepších výsledkov.

4. Tmavá pšeničná múka

Tmavej pšeničnej múke sa tiež hovorí hrubá múka. Ide o múku s vysokým obsahom vlákniny a je podobná celozrnné múke. Ak chcete po kysnutí mať veľký bochník, je treba ju zmiešať s trochou chlebovej múky.

5. Samo kysnúca múka

Múka obsahujúca prášok na pečenie, ktorá sa používa predovšetkým na pečenie koláčov. Samokysnúca múka sa pripravuje zmiešaním múky, soli a prášku do pečiva v tomto pomere: 250 ml múky, 1½ kávovej lyžičky prášku do pečiva, ½ kávovej lyžičky soli.

6. Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná a ovsená múka je mletá z kukurice a ovsa. Ide o prídavné ingrediencie pri výrobe hrubého chleba, ktoré sa pridávajú za účelom vylepšenia chuti a textúry.

7. Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou zvyšujúcou sladkú chuť a spôsobujúcou farbu chleba. Taktiež slúži ako výživa kvasníc. Bežne sa používa biely cukor. Tmavý cukor, mletý cukor a bavlnený cukor môže byť vyžadovaný u špecifických receptov.

8. Kvasnice

Pri procese kvasenia kvasnice produkujú oxid uhličitý. Oxid uhličitý chlieb zväčší a zľahčí jeho štruktúru. Kvasnice však potrebujú uhľovodíky Cukoru a múke ako výživu.

- 1 lyžička aktívnych suchých kvasníc = 3/4 lyžičky instantných kvasníc
- 1,5 lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1 lyžička instantných kvasníc
- 2 lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1,5 lyžičky instantných kvasníc

Kvasnice je treba uchovávať v chladničke, aby nedošlo k ich zničeniu pri vysokej teplote.

Pred použitím skontrolujte dátum výroby a dobu trvanlivosti kvasníc. Po každom použití je ihneď uložte späť do chladničky. pokiaľ chlieb nenakysne, je to väčšinou špatnými kvasnicami. Nižšie sú popísané spôsoby, ako zistíte, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne.

- 1) Nalejte 1/2 hrnčeky teplej vody (45-50 °C) do odmerky.
- 2) Pridajte 1 lyžičku bieleho Cukoru do odmerky a premiešajte. Potom prisypte 2 lyžičky kvasníc.
- 3) Odmerku umiestnite na teplé miesto na približne 10 minút. Vodu nemiešajte.
- 4) Mal by vzniknúť až 1 hrnček peny. V opačnom prípade sú kvasnice staré a neaktívne.

9. Soľ

Soľ je nutná pre lepšiu chuť chleba a farbu kôrky. Môže ale tiež zabrániť kvasniciam v kysnutí. Nepoužívajte v receptoch príliš mnoho soli. Chlieb by bol bez soli väčší.

10. Vajce

Vajce môžu zlepšiť štruktúru chlebu, chlieb bude výživnejší a väčší.

Vajce je nutné rovnomerne vmiešať.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk chlieb zmäkčí a predĺži jeho trvanlivosť.

Maslo pred použitím roztavte alebo nasekajte na malé kúsky.

12. Prášok na pečenie

Prášok na pečenie sa používa pri kysnutí veľmi rýchlych chlebov a koláčov. Napriek tomu nepotrebuje čas na kysnutie, dôjde ku tvorbe vzduchu, ktorý vytvorí bublinky a mäkkí tak chlieb.

13. Sóda

Je podobná prášku na pečenie. Možno ju tiež použiť v kombinácii s práškom na pečenie.

14. Voda a ďalšie tekutiny

Voda je základní ingredienciou pri výrobe chleba. Najlepšia je spravidla voda o teplote medzi 20 °C a 25 °C. Vodu možno nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2% mliečnym práškom, čo zlepši chuť chleba a farbu kôrky. Niektoré recepty môžu vyžadovať džús pre vylepšenie chuti chlebu, napr. Jablčný džús, pomarančový džús, citrónovú šťavu atď.

VÁHA INGREDIENCIÍ

Dôležitým krokom pri výrobe dobrého chleba je správne množstvo ingrediencií. Odporúčame použiť odmerku za účelom stanovenia presných množstiev - nesprávne množstvo výsledný chlieb značne ovplyvňuje.

1. Váženie tekutých ingrediencií

Voda, čerstvé mlieko alebo roztok z mliečneho prášku odmerajte pomocou odmerky. Odmerku majte pri marení vo výške očí. Pri odmeriavaní oleja na varenie či iných ingrediencií odmerku riadne očistite.

2. Odmeriavanie suchých ingrediencií

Odmeriavanie suchých ingrediencií prevádzajte postupným pridávaním ingrediencie do odmerky po lyžičkách a po naplnení odmerku zarovnajte nožom. Odoberaním z odmerky alebo poklepávaním namierite väčšie množstvo, než je vyžadované. Toto množstvo navyše ovplyvní rovnováhu receptu. Pri odmeriavaní malých množstiev suchých ingrediencií používajte odmernú lyžičku. Odmerané množstvo nesmie byť „na kopec“, pretože by takýto rozdiel narušil rovnováhu receptu.

3. Poradie pridávania

Poradie pridávania ingrediencií dodržujte. Obecne platí toto poradí: tekutiny, vajce, soľ a mliečny prášok, a. t. d. Pri pridávaní ingrediencií nedovoľte, aby bola všetka múka v styku s tekutinou. Kvasnice možno položiť len na suchú múku. A kvasnice také nesmú byť v styku so soľou. Ako náhle je múka nejakú dobu hnetená, pípnutie vás upozorní, že môžete pridať do zmesi ovocie. Ak pridáte ovocie príliš skoro, chuť sa v priebehu dlhého miešania vytratí. Ak používate funkciu odloženého štartu s nastavením dlhej doby, nepridávajte do zmesi ingrediencie, ktoré sa môžu skaziť, ako vajce či ovocie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Odpojte zariadenie zo zdroja napájania a nechajte ho pred čistením vychladnúť.

1) Nádoba pečenie a hnetacie nože:

Povrch nádoby a nožov je opratren neprilnavým povlakom. Vyberte nádobu na chleba pomocou madiel a vytrite vnútornú i vonkajšiu časť nádoby vlhkou handričkou. Pri čistení nepoužívajte žiadne silné prostriedky, čistiace prášky alebo predmety, ktoré môžu spôsobiť škrabance na povrchu.

Vplyvom častých zmien vlhkosti a teplôt nádoby môže dôjsť v priebehu času k zmenám vzhľadu povrchu nádoby. To nemá vplyv na kvalitu alebo správnu funkciu spotrebiča.

Nádobu je nutné pred vložением do pekárne celkom usušiť.

Poznámka: Vložte nádobu na chleba do pekárne a zľahka ju zatlačte na miesto. pokiaľ ju nemožno vložiť, upravte polohu hnetacích nožov a zatlačte.

DÔLEŽITÉ:

Nikdy neponárajte nádobu na pečenie úplne do vody alebo inej tekutiny. Vyčistite vnútro chleba panvy s teplou mydlovou vodou. Ak hnetacie nože nemožno vyňať nalejte do nádoby teplú vodu a nechajte 30 minút odmočiť. Ak sú otvory hnetacieho nože upchaté, môžete ich opatrne vyčistiť pomocou drevenej Spilka. Na čistenie nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky alebo riedidlá.

2) Vonkajšia časť: ľahko otrite vonkajšiu stranu vlhkou handričkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce drsné časti - mohlo by dôjsť k poškodení lesku povrchu.

Nikdy neponárajte zariadenie do vody.

Poznámka: Odporúčame veko za účelom čistenia nerozoberať.

3) Než piecku chleba zabalíte a uložíte, uistite sa, že je na prsto vychladnutá, čistá a suchá a veko je zatvorené.

PROGRAM	1. BASIC			2. FRENCH			3. WHOLE WHEAT			4. SWEET			5. SUPER RAPID		
	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Veľkosť (g)	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Čas prípravy	3:10	3:05	3:00	3:30	3:25	3:18	3:40	3:30	3:25	3:05	3:00	2:55	1:30	1:28	1:25
Miesenie 1	10	10	10	11	11	11	10	10	10	10	10	10	8	8	8
Kysnutie 1	32	30	28	40	38	38	40	35	35	30	30	30	N/A	N/A	N/A
Miesenie 2	12	12	11	13	13	11	13	13	10	13	13	13	7	7	7
Kysnutie 2	31	31	31	36	36	35	42	42	42	37	34	31	N/A	N/A	N/A
Kysnutie 3	40	40	40	35	35	35	50	50	50	35	35	35	20	20	20
Pečenie	65	62	60	75	72	68	65	60	58	60	58	56	N/A	N/A	N/A
Udržovanie teploty	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Vloženie prímiesy	02:21	02:18	02:16	02:32	02:29	02:24	02:41	02:36	02:34	02:18	02:13	02:08	01:20	01:18	01:15
Čas odloženie (h)	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

PROGRAM	6. SAND WICH			7. BUTTER MILK			8. GLUTEN FREE			9. DOUGH			10. CAKE			11. JAM		12. BAKE	
	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	750-1250	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Veľkosť (g)	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	750-1250	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Čas prípravy	3:10	3:05	3:00	3:25	3:22	3:20	3:45	3:40	3:25	1:50	1:40	1:35	1:30	1:40	1:35	1:30	1:20		1:00
Miesenie 1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	15	15	15	15	15	15	N/A	N/A	N/A
Kysnutie 1	36	34	33	30	30	30	40	40	40	20	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	15	15	N/A
Miesenie 2	13	13	12	13	13	13	13	13	13	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A
Kysnutie 2	31	31	31	47	47	47	42	42	40	25	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kysnutie 3	35	35	35	45	45	45	50	50	50	45	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	45	45	N/A
Pečenie	65	62	59	60	57	55	70	65	62	N/A	85	80	75	80	75	75	odp 20	odp 20	60
Udržovanie teploty	60	60	60	60	60	60	60	60	60	N/A	60	60	60	60	60	60	N/A	N/A	60
Vloženie prímiesy	02:17	02:14	02:11	02:38	02:35	02:33	02:50	02:45	02:40	01:15	01:20	01:18	01:15	01:20	01:18	01:15	N/A	N/A	N/A
Čas odloženie (h)	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	N/A	N/A	N/A

PRÍRUČKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
1	Z vetracieho otvoru vychádza pri pečení dym	Niektoré ingrediencie sa prilepili k hrejúcemu telesu alebo poblíž. Na povrchu hrejúceho telesa zostal pri prvom použití olej.	Odpojte piecku od napájania a hrejúce teleso očistite. Buďte opatrní, aby ste sa nespálili. Pri prvom použití pekáraň nezavierajte veko.
2	Spodná kôrka chleba je príliš silná	chlieb ste udržovali teplý a nechali v nádobe príliš dlho, a tak sa stratilo veľké množstvo vody.	vyberte chlieb skoršie a nepoužívajte funkciu udržovanie teplého chleba.
3	Chlieb sa veľmi ťažko vyníma	Hnetač sa prilepil k hriadeľu v nádobe na chleba.	Ako náhle chlieb vyberiete, nalejte do nádoby horúcu vodu a nechajte hnetač ponorený asi 10 minút. Potom ho vyberte a očistite.
4	Ingrediencie nie sú riadne zamiešané a dobre upečené.	1. Zvolili ste nevhodný program.	Zvoľte odpovedajúci program.
		2. V priebehu pečenie ste niekoľkokrát otvorili veko a chlieb je suchý a kôrka tmavá.	Neotvárajte veko pri poslednom kysnutie.
		3. Odpor pri miešaní je príliš veľký a hnetač sa nemôže dobre otáčať a ingrediencie miešať.	Skontrolujte otvor hnetače, nádobu na chlieb vyberte a skúste pekáraň zapnutý bez ingredienciou. Ak nepracuje normálne, obráťte sa na autorizovaný servis.
5	Po stisnutí tlačidla START/STOP sa na displeji zobrazí správa „H:HH“.	Teplota pekárne je príliš vysoká.	Stisnete tlačidlo START/STOP a pekáraň odpojte od napájania. potom nádobu na chleba vyberte a otvorte veko, dokiaľ pekáraň nevychladne.
6	Je počuť motor, ale cesto sa nemieša.	Nádoba na chleba nie je správne usadená alebo je cesta príliš mnoho.	Skontrolujte, či je nádoba na chleba správne usadená a či je cesto pripraveno podľa receptu sa správnym množstvom ingrediencií.
7	Chlieb je príliš veľký a tlačí na veko.	Pridali ste príliš mnoho kvasníc alebo múky, alebo je teplota vody alebo okolitého prostredia príliš vysoká.	Skontrolujte výše uvedené faktory a prípadne znížte množstvo ingrediencií.
8	Chlieb je príliš malý alebo nenakysol.	Nepridali ste kvasnice, alebo ich bolo málo. Kvasnice môžu byť neaktívne kvôli príliš teplej vode, alebo boli zmiešané so soľou, alebo je okolitá teplota príliš nízka.	Skontrolujte množstvo a čerstvosť kvasníc, zvýšte okolitú teplotu.
9	Cesto preteká z nádoby na chleba	Pridali ste príliš mnoho tekutín a cesto je príliš vláčne, alebo príliš mnoho kvasníc.	Znížte množstvo tekutín, aby cesto zhustlo.

10	Chlieb pri pečení v strede spadne.	1. Použitá múka neobsahuje dost silný prášok na pečenie a cesto nemôže nakysnúť.	Použite chlebovou múku alebo silný prášok na pečenie.
		2. Kvasnice pracujú príliš rýchle alebo je ich teplota príliš vysoká.	Používajte kvasnice s nižší než pokojovou teplotou.
		3. Veľké množstvo vody má za následok príliš vlhké a vláčne cesto.	Upravte množstvo vody v recepte.
11	Chlieb je veľmi ťažký a hutný	1. Príliš mnoho múky alebo málo vody.	Znížte množstvo múky alebo pridajte vodu.
		2. Príliš mnoho ovocie alebo celozrnné múky.	Znížte množstvo odpovedajúcich ingrediencií a pridajte viacej kvasníc.
12	Stred chlebu je po rozkrájaní dutý	1. Príliš mnoho vody alebo kvasníc, alebo málo soli.	Znížte množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte množstvo soli.
		2. Teplota vody je príliš vysoká.	Skontrolujte teplotu vody.
13	Na povrchu chlebu sú suché ingrediencie	1. V chlebe je príliš mnoho lepkavých ingrediencií ako maslo, banány, atd.	Nepridávajte do chleba silne lepkavé ingrediencie.
		2. Zmes nie je riadne zmiešaná kvôli nedostatku vody.	Skontrolujte množstvo vody a konštrukciu pekárne.
14	Kôrka je príliš silná a tmavá pri pečenie koláčov alebo potravín s veľkým množstvom Cukoru	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú veľký vplyv na vzhľad chleba. Pri použití veľkého množstva Cukoru bude kôrka veľmi tmavá.	Ak je kôrka u receptu s veľkým množstvom Cukoru príliš tmavá , stisnutím tlačidla START/STOP program prerušte 5 - 10 minút pred dokončením. Než chlieb či koláč vyberte, nechajte ho v nádobe s uzavretým vekom ešte asi 20 minút udržiavať teplý.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIE

- Piecka chleba
- Veľký LCD displej so zobrazením priebehu prípravy
- Plne automatická príprava cesta a chleba
- Možnosť prípravy bezlepkového chleba
- 12 prednastavených programov pre prípravu chleba
- 1 prednastavený program pre prípravu džemu
- Akustický signál pre vloženie ďalších ingrediencií
- Max. objem 1,25 kg
- Nádobu na pečenie s nepríľnavým povrchom
- 2 hnetacie nože z tepelne odolného materiálu
- Možnosť odloženia začiatku pečenia až o 13 hodín
- Funkcia 60 minút udržiavania teploty
- Hlučnosť: deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je < 65 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.
- Napätie: 230 V ~ 50 Hz
- Príkon 850 W
- Rozmery: 42,5 x 28 x 30 cm
- Hmotnosť (NETTO): 5,75 kg

Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.



VAROVANIE: NEVYSTAVUJTE SPOTREBIČ DAŽĎU ALEBO VLHKOSTI, ABY STE PREDIŠLI VZNIKU POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM. PRED OPRAVOU ALEBO VŽDY, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, VYPNITE HO ZO ZÁSUVKY V PRÍSTROJI NIESÚ ŽIADNE ČASTI OPRAVITEĽNÉ SPOTREBITEĽOM. VŽDY SA OBRACAJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. SPOTREBIČ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPÄTÍM.

Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a rozťahnutý polyetylén. Tento prístroj obsahuje materiály, ktoré môžu byť po demontáži špecializovanou spoločnosťou recyklované. Dodržujte prosím miestne nariadenia týkajúce sa nakladania s baliacimi materiálmi, vybitými batériami a starým zariadením.

Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odsluženého elektrozariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odslužené elektrozariadenie a batérie/akumulátory do domového odpadu.

Informácie o tom, kde je možné odslužené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe www.envidom.sk. Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe www.sewa.sk.

Dovozca zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).

Szanowni Państwo, serdecznie dziękujemy za zakup naszego urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać instrukcję. Instrukcję oraz inne dokumenty, w tym gwarancję, dołączone do niniejszego urządzenia należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, tak by można było z nich skorzystać w razie potrzeby. Jeśli to możliwe, należy zachować także pudełko wraz z wewnętrznymi elementami opakowania.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie jest zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego zgodnego z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy ustawić z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych, wilgoci (nigdy nie zanurzać w jakimkolwiek płynie) oraz ostrych krawędzi. Nie dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami. Natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania, gdy jest ono wilgotne lub mokre. Nie wkładać urządzenia do wody.
- Podczas czyszczenia i przed utylizacją urządzenia należy je wyłączyć. Należy odłączać przewód od gniazda zasilania (chwytając za wtyczkę nie zaś za przewód) oraz odłączyć akcesoria zawsze, gdy urządzenie ma pozostać nieużywane przez dłuższy czas.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Jeśli konieczne jest opuszczenie miejsca pracy urządzenia, należy je wyłączyć lub odłączyć od źródła zasilania (chwytając za wtyczkę nie zaś za przewód).
- Aby zabezpieczyć dzieci przed ryzykiem ze strony urządzeń elektrycznych, należy ustawić sprzęt w taki sposób, by dzieci nie miały dostępu ani do urządzenia ani do przewodu. Przewód należy przeprowadzić tak, by nie występowało ryzyko zaczepienia o niego.
- Należy regularnie sprawdzać zarówno urządzenie jak i przewody, tak by szybko wykryć ewentualne uszkodzenia. Nigdy nie używać uszkodzonych urządzeń elektrycznych.
- Nie próbować dokonywania samodzielnych napraw urządzenia. Zawsze należy skontaktować się z uprawnionym serwisem. Aby uniknąć ryzyka, należy zawsze powierzyć wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego przedstawicielowi producenta, autoryzowanemu serwisowi lub kompetentnemu elektrykowi.
Przewód należy wymienić na część tego samego typu.
- Uważnie przeczytać poniższe „Szczegółowe wskazówki bezpiecznego korzystania z urządzenia”.

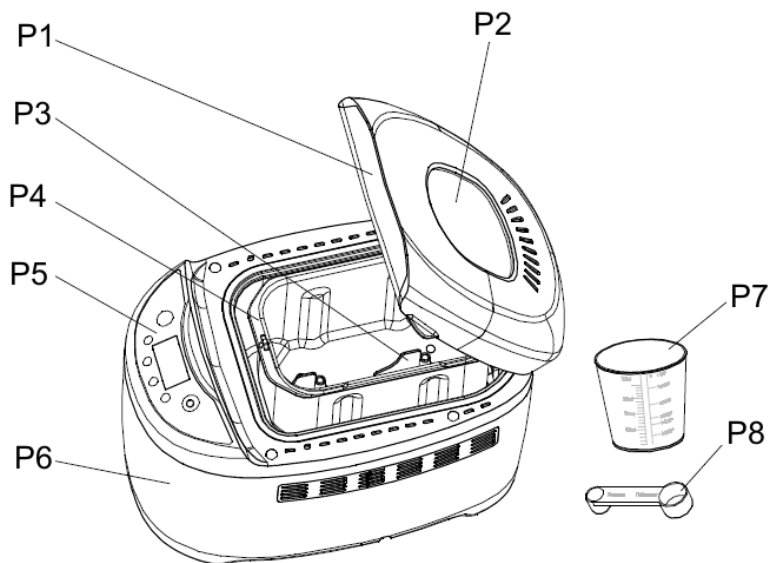
SZCZEGÓŁOWE WSKAZÓWKI BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem lokalnej sieci energetycznej.
- Przed uruchomieniem urządzenia, należy umieścić w nim odpowiedni rodzaj produktów. Nagrzewanie pustego automatu do chleba grozi uszkodzeniem urządzenia.
- Przed pieczeniem należy usunąć wszelkie materiały opakowaniowe (folie, papiery etc.)
- Urządzenie należy ustawić na suchej, płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Urządzenie jest wyposażone w krótki przewód zasilający, aby zapobiec zaczepieniu lub potknięciu się o kabel.
- Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, należy sprawdzić czy dopuszczalna maksymalna moc przedłużacza jest wyższa od mocy urządzenia.
- Przewód przedłużacza należy ułożyć w sposób uniemożliwiający przypadkowe zaczepienie lub pociągnięcie go.
- Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym timerem ani systemem zdalnego sterowania.
- **NIE DOTYKAĆ** gorących powierzchni podczas pracy urządzenia.
- **NIGDY NIE WKŁADAĆ** rąk ani palców do pojemnika na chleb podczas pracy urządzenia.
- **NIE ZANURZAĆ** wtyczki, przewodu zasilającego ani samego urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- **NIE UŻYWAĆ** automatu na zewnątrz pomieszczeń

- Podczas użytkowania, automat do chleba należy USTAWIĆ w odległości min. 5 cm od ścian lub innych obiektów.
- ZAWSZE odłączać urządzenie od źródła zasilania, gdy nie jest użytkowane lub przed czyszczeniem.
- ZAWSZE ustawiać automat na solidnej, równej powierzchni i sprawdzać czy nóżki stoją stabilnie.
- NIE DOPUSZCZAĆ do swobodnego zwisania przewodu poza krawędź szafki lub blatu roboczego.
- ZAWSZE używać obu rąk do przenoszenia urządzenia.
- Obudowę urządzenia CZYŚCIĆ wyłącznie wilgotną miękką ściereczką. Formę na chleb należy umyć po każdym użyciu, z pomocą delikatnego detergentu, a następnie dokładnie wypłukać i wysuszyć.
- Wszystkie czynności przy urządzeniu należy wykonywać z zachowaniem ostrożności, pozwoli to zapobiec urazom (np. oparzeniom). Podczas pieczenia przez szczeliny uchodzi gorąca para, a powierzchnia urządzenia mocno się nagrzewa.
- Rozgrzanego urządzenia nie należy przenosić, grozi to bowiem jego upuszczeniem i doprowadzeniem do pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się zapach spalenizny, należy natychmiast wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z przeznaczeniem wskazanym przez producenta.
- Nie podgrzewać wody w automacie do chleba, może to doprowadzić do osadzenia się kamienia i powstania nieusuwalnych plam na naczyniu. Plamy te nie wpływają jednak na prawidłowe działanie urządzenia.
- Korzystać wyłącznie z akcesoriów załączonych przez producenta.
- Nie zasłaniać przestrzeni pomiędzy obudową a formą na chleb i nie wkładać do niej jakichkolwiek przedmiotów (łyżeczek etc.) ani palców. Przestrzeń pomiędzy obudową a formą musi pozostać pusta.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia (takie jak popsute jedzenie, urazy, oparzenia, pożar etc.) ani za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania zamieszczonych wyżej wskazówek bezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie zostanie upuszczone lub uszkodzone w inny sposób nie należy go używać, ale skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, intelektualną lub umysłową, lub też nieposiadające wystarczającej wiedzy lub doświadczenia, chyba, że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny przebywać cały czas pod nadzorem rodziców, by uniemożliwić im zabawę urządzeniem.

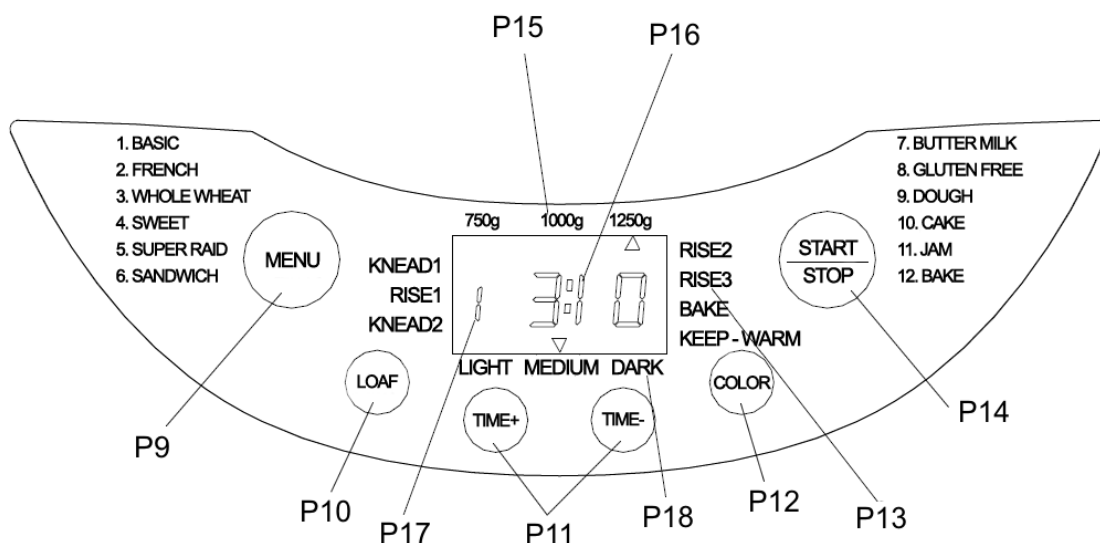
POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

P1	Pokryva urzadzenia	P5	Panel sterujacy
P2	Okienko	P6	Obudowa
P3	Łopatki do zagniatania	P7	Szklanka - miarka
P4	Forma do chleba	P8	Łyżka - miarka



PANEL STEROWANIA

P9	Przycisk MENU - wybór programu
P10	Przycisk LOAF - wybór wielkości bochenka
P11	Przycisk TIME + - programowanie rozpoczęcia czasu pieczenia
P12	Przycisk COLOR - wybór stopnia przypieczenia skórki
P13	Wskaźnik postępu
P14	Przycisk START/ STOP
P15	Wyświetla wybraną masę bochenka
P16	Pozostały czas pieczenie (w minutach)
P17	Numer wybranego programu
P18	Wybrany stopień przypieczenia skórki



AUTOMATY DO PIECZENIA CHLEBA

To wspaniałe, że nowoczesna technologia pozwala zachować przekazywaną przez pokolenia sztukę wypiekania chleba. Podobnie jak większość urządzeń kuchennych, również ten automat służy ułatwieniu pracy. Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba odbywa się tu w jednym, nie zajmującym wiele miejsca i automatycznym urządzeniu – to jego największa zaleta. Automat do pieczenia chleba z łatwością upiecze smaczny chleb, jeśli jego użytkownik będzie przestrzegał instrukcji i zapamięta kilka podstawowych zasad.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

START/STOP

Przycisk służy do rozpoczęcia lub zatrzymania wybranego programu pieczenia.

Aby rozpocząć program, nacisnąć jednokrotnie przycisk „START/STOP”. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu czasu zaczną migać dwa punkty świetlne i urządzenie rozpocznie pracę. W czasie trwania programu wszystkie pozostałe przyciski są nieaktywne. Można naciskać tylko przycisk „START/STOP”.

Aby zatrzymać program należy naciskać przycisk „START/STOP” przez około 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie pracy urządzenia. Ten sposób wyłączenia zapobiega przypadkowemu przerywaniu działania programu (np. poprzez niezamierzone naciśnięcie przycisku).

MENU

Przycisk służy do ustawienia jednego z programów. Każde naciśnięcie (któremu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy) spowoduje wybór kolejnego programu. Naciskać przycisk raz po raz, na wyświetlaczu LCD pojawi się 12 programów pracy urządzenia. Wybrać żądany program. Opisy poszczególnych programów znajdują się poniżej.

Program pieczenia 1: Basic (podstawowy)

Do pieczywa białego lub mieszanego, w skład którego wchodzi głównie mąka pszenna lub żytnia. Chleb ma zwartą konsystencję. Stopień wypieczenia można dopasować przy pomocy przycisku COLOR.

Program pieczenia 2: French (pieczywo typu francuskiego)

Do lekkiego pieczywa z drobno mielonej mąki. Chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Program nie nadaje się do wypieków zawierających masło, margarynę lub mleko.

Program pieczenia 3: Whole Wheat (pieczywo pełnoziarniste)

Do ciężkich chlebów, które wymagają dłuższego czasu wyrabiania i wyrastania (na przykład chleb z pełnoziarnistej mąki pszennej i żytniej). Efektem pieczenia będzie ciężki chleb o zwartej strukturze.

Program pieczenia 4: Sweet (słodkie pieczywo)

Do wypieków zawierających takie dodatki jak soki owocowe, wiórki kokosowe, suszone owoce, czekoladę czy cukier. Dzięki dłuższemu okresowi wyrastania wypieki będą lekkie i puszyste.

Program pieczenia 5: Super rapid (szybki)

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie w bardzo krótkim czasie. Przygotowany w ten sposób chleb będzie miał najbardziej „surowy” charakter spośród wszystkich programów.

Program pieczenia 6: Sandwich (pieczywo kanapkowe)

Do wypieku chleba kanapkowego

Program pieczenia 7: Butter Milk (z maślanką)

Do wypieków zawierających jogurt lub maślankę.

Program 8: Gluten Free (bezglutenowy)

Do pieczenia chlebów bezglutenowych; jeśli używamy mąki ryżowej należy do pieczenia dodać gluten.

Program pieczenia 9: Dough (ciasto drożdżowe)

Wyrabianie ciasta na bułki, pizzę czy chałki. Program nie obejmuje wypieku.

Program pieczenia 10: Cake (ciasta na proszku lub sodzie)

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie - wyrastanie ciasta na proszku do pieczenia lub sodzie.

Program 11: Jam (konfitury)

Program do robienia dżemów i konfitur.

Program 12: Bake (dopiekanie)

Dodatkowe dopiekanie chleba, niedostatecznie wypieczonego lub ze zbyt jasną skórką. Program nie obejmuje zagniatania i wyrastania / odpoczynku ciasta.

Przepisy można znaleźć na stronie 55.

COLOR - KÓRKA

Przy użyciu przycisku można wybrać stopień zrumienienia skórki (Lower (jasny) → Medium (średni) → Dark (ciemny) → Rapid (szybki)). Naciskać przycisk COLOR by wybrać żądany stopień. W zależności od wyboru, zmieni się czas trwania pieczenia.

Program 9 nie pozwala na wybór stopnia wypieczenia.

LOAF

Przycisk wyboru wielkości bochenka (750g, 1000g, 1250g), naciskać przycisk by wybrać żądaną masę.

OPÓŹNIENIE - USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

Automat do chleba jest wyposażony w funkcję opóźnienia czasu ukończenia pieczenia.

Przy użyciu przycisków "TIME +" i "TIME -" można ustawić żądany czas zakończenia wypieku.

Maksymalne opóźnienie to 13 godzin. Kolejne kroki przy ustawianiu czasu:

- 1) Wybrać program i dodatkowe ustawienia (wielkość, stopień wypieczenia)
- 2) Ustawić timer na opóźnienie. Po każdym naciśnięciu przycisku "TIME +" czas zakończenia pieczenia zwiększy się o 10 minut. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje szybkie zwiększenie opóźnienia. Jeśli została ustawiona zbyt duża wartość można ją skorygować przy pomocy przycisku "TIME -". Przykład: jest godzina 8: 00 rano, a chcemy by chleb został upieczony po 7 godzinach i 15 minutach – czyli na 15:15. Najpierw należy wybrać jeden z programów, a następnie naciskać przyciski "TIME +" i "TIME -" do czasu gdy żądana godzina pojawi się na wyświetlaczu.
- 3) Nacisnąć przycisk START/STOP by aktywować program z opóźnieniem. Dwukropek na wyświetlaczu zacznie migać, a urządzenie będzie odliczało zaprogramowany czas, by rozpocząć działanie o właściwej porze.

UWAGA: Nie używać funkcji Timera przy wypiekach zawierających łatwo psujące się produkty takie jak jajka, mleko, śmietanka czy ser.

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Chleb można automatycznie utrzymywać w cieple przez godzinę po zakończeniu wypieku.

Podczas aktywności tej funkcji można wyłączyć urządzenie naciskając przycisk START/STOP.

PAMIĘĆ

Jeśli podczas pracy urządzenia nastąpi przerwa w zasilaniu krótsza niż 10 minut, po przywróceniu zasilania automat będzie kontynuował pracę, bez konieczności naciśnięcia przycisku "START/STOP". Jeśli przerwa w dostawie energii potrwa dłużej niż 10 minut, pamięć zostanie wykasowana. Należy wówczas wyjąć składniki z formy, włożyć nowe składniki i rozpocząć program od nowa. Jeśli w momencie przerwy w zasilaniu chleb nie był jeszcze w fazie wyrastania, można rozpocząć program od początku, nie wyjmując składników a jedynie naciskając przycisk "START/STOP".

WARUNKI PRACY - TEMPERATURA

Urządzenie będzie prawidłowo pracować w różnych temperaturach. Należy jednak liczyć się z różnicami w prędkości i stopniu wyrastania ciasta w przypadku ciepłego i chłodnego otoczenia. Sugerujemy korzystanie z urządzenia w zakresie temperatur pomiędzy 15°C a 34°C.

WYŚWIETLANE KOMUNIKATY:

- 1) Jeśli po starcie programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HHH” oznacza to, że temperatura w formie jest zbyt wysoka. Należy wówczas zatrzymać program i natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Następnie otworzyć pokrywę i pozwolić urządzeniu wystygnąć, przed kontynuacją pieczenia. Jeśli po starcie programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „LLL” oznacza to, że temperatura w formie jest zbyt niska. Należy przenieść urządzenie w miejsce z wyższą temperaturą otoczenia.
- 2) Jeśli po naciśnięciu przycisku START/STOP pojawi się komunikat “EE0”, oznacza to, że został przerwany obwód czujnika temperatury. Komunikat „EE1” oznacza zwarcie obwodu czujnika temperatury. W obu tych przypadkach należy zlecić dokładne sprawdzenie urządzenia autoryzowanemu serwisowi.

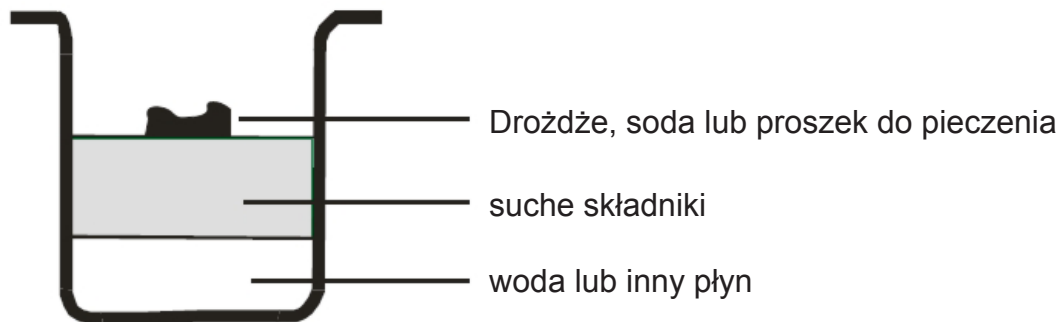
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1) Sprawdzić, czy wszystkie części urządzenia są kompletne i nieuszkodzone.
- 2) Umyć lub oczyścić części zgodnie ze wskazówkami w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
- 3) Ustawić puste urządzenie na program BAKE i kontynuować pieczenie przez czas 10 minut. Następnie pozostawić do ostygnięcia i ponownie wyczyścić wszystkie demontowalne części.
- 4) Wysuszyć je dokładnie i złożyć. Urządzenie jest gotowe do użytku.

PIECZENIE CHLEBA

- 1) Umieścić w urządzeniu formę na chleb, a następnie nacisnąć w dół, aż rozlegnie się odgłos kliknięcia i forma znajdzie się na swojej pozycji. Zamocować łopatki do zagniatania na osiach napędu. Obracać łopatki w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara aż rozlegnie się kliknięcie i znajdą się one we właściwej pozycji. Przed umieszczenia łopatek w formie zalecane jest wypełnienie ich otworów odporną na wysoką temperaturę margaryną, pozwoli to zapobiec przyklejaniu się ciasta do łopatek i ułatwi ich wyjęcie z chleba.
- 2) Włożyć składniki do formy, zachowując kolejność dodawania określoną w przepisie. Zazwyczaj woda lub inne składniki płynne powinny zostać wlane jako pierwsze, następnie dodajemy cukier, sól, mąkę i inne suche składniki. Drożdże, sodę lub proszek do pieczenia należy dodać jako ostatnie.

Uwaga: maksymalne ilości mąki i drożdży, jakie mogą zostać użyte, są określone w przepisach. Nie należy ich przekraczać.



- 3) W mące należy zrobić niewielkie wgłębienie i włożyć tam drożdże, uważając by nie weszły w kontakt z płynem lub solą.
- 4) Delikatnie zamknąć pokrywę i podłączyć przewód do gniazda sieciowego.
- 5) Wybrać program używając przycisku MENU.
- 6) Wybrać stopień wypieczenia używając przycisku COLOR
- 7) Wybrać wielkość bochenka (750 g, 1000 g, 1250 g) używając przycisku LOAF.
- 8) W razie potrzeby, przy użyciu przycisków "TIME +" i "TIME -" ustawić opóźnienie zakończenia programu.
- 9) Nacisnąć przycisk START/STOP by rozpocząć pracę.
- 10) Podczas trwania programów 1, 2, 3, 4, 5 i 6 będą rozlegały się dodatkowe sygnały dźwiękowe. Mają one na celu wskazanie czasu włożenia do urządzenia dodatkowych składników. Jeśli w przepisie znajdują się takie składniki, należy wówczas otworzyć pokrywę i włożyć je. System ten powoduje, że takie składniki jak owoce czy orzechy nie ulegają zbyt niemiernemu rozdrobnieniu podczas zagniatania ciasta. W przypadku ustawienia opóźnienia należy wszystkie składniki włożyć od razu.
- 11) Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe. Można wtedy zatrzymać program naciskając przez 3 sekundy przycisk START/STOP. Używając rękawic kuchennych otworzyć pokrywę i wyjąć formę, ciągnąc ją pionowo w górę.
Uwaga: Forma jest bardzo gorąca, należy zachować ostrożność!
- 12) Przed wyjęciem chleba pozostawić formę do ostygnięcia.
Używając nieprzywierającej łożatki delikatnie podważyć boki chleba i oderwać je od ścianek.
- 13) Odwrócić formę do góry nogami ustawiając ją na kratce kuchennej lub na czystej powierzchni i delikatnie potrząsać do momentu wysunięcia się chleba.
- 14) Przed krojeniem pozostawić chleb na 20 minut do wystygnięcia. Zalecamy krojenie przy użyciu elektrycznego noża lub krajalnicy. Używanie zwykłych kuchennych noży może spowodować deformację bochenka.
- 15) W przypadku, kiedy przycisk START/STOP nie zostanie naciśnięty po zakończeniu pieczenia, urządzenie będzie utrzymywało chleb w ciepłe przez okres 1 godziny.
Po zakończeniu tego czasu rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy.
- 16) Jeśli urządzenie nie jest używane, należy odłączyć przewód zasilający

Wskazówka: Niewykorzystany chleb najlepiej przechowywać w szczelnym foliowym woreczku lub zamkniętym pojemniku. W temperaturze pokojowej chleb może być przechowywany do trzech dni. Jeśli konieczny będzie dłuższy okres przechowywania, szczelnie opakowany chleb można umieścić w lodówce - wydłuży to czas do 10 dni. Ponieważ samodzielnie wykonany chleb nie zawiera konserwantów, ogólny czas przechowywania nie jest dłuższy niż w przypadku chleba kupionego w sklepie.

INFORMACJA O SKŁADNIKACH POTRZEBNYCH DO PIECZENIA

1. Mąka chlebowa

Mąka chlebowa powinna zawierać duży procent glutenu (bywa także nazywana mąką wysokobiałkową lub wysokoglutenuową). Gluten powoduje, że ciasto z tej mąki jest elastyczne i zapobiega opadaniu ciasta po wyrośnięciu. Dobrze też utrzymuje jego strukturę. Ponieważ zawartość glutenu jest w typowej mące chlebowej wyższa niż w zwykłej, może być ona używana do pieczenia dużych bochenków chleba, o ładnej i równej strukturze. Mąka chlebowa to najważniejszy składnik w domowej piekarni.

2. Zwykła mąka

Dostępna w każdym sklepie, o różnej grubości, nie zawiera środków spulchniających. Nadaje się do pieczenia „szybkiego chleba”.

3. Mąka pełnoziarnista (z pełnego przemiału)

Mąka ta jest wynikiem zmielenia całych ziaren. Zawiera skórkę pszenicy oraz gluten. Jest cięższa i zawiera więcej składników odżywczych niż zwykła oczyszczona mąka. Na ogół wypieka się z niej chleby o niezbyt dużych rozmiarach. W wielu przepisach występuje połączenie mąki zwykłej i pełnoziarnistej, co pozwala osiągnąć bardzo wysokie walory wypieków.

4. Mąka razowa

Znana też jako ciemna mąka to rodzaj grubiej mielonej mąki o wysokiej zawartości błonnika, podobnej, jeśli chodzi o właściwości do mąki z pełnego przemiału. W przypadku tej mąki zachowanie dużego rozmiaru bochenka po wyrośnięciu wymaga zastosowania połączenia w odpowiednich proporcjach z mąką białą (chlebowa).

5. Mąka samo rosnąca (self-rising flour)

Rodzaj mąki zawierającej w swoim składzie proszek do pieczenia, stosowanej przede wszystkim do pieczenia ciast i ciastek. Popularny w Wielkiej Brytanii, Kanadzie czy USA, w Polsce bardzo rzadko spotykany w sklepach.

6. Mąka kukurydziana i owsiana

Mąki te powstają w wyniku mielenia odpowiednio kukurydzy i owsa. Na ogół stanowią dodatki do chleba typu razowego, używane w celu poprawy struktury i smaku.

7. Cukier

Ważny składnik używany w celu zwiększenia słodkości oraz mocniejszego skarmelizowania skórki chleba. Stanowi także pożywkę dla drożdży. Przeważnie używa się zwykłego białego cukru, jednak w niektórych przepisach pojawi się cukier brązowy, cukier puder lub inne rodzaje cukru.

8. Kvasnice

W procesie wzrostu drożdże produkują dwutlenek węgla. Właśnie on spulchnia ciasto, powodując jego wyrastanie i zmiękczenie wewnętrznych włókien. Do wyrastania drożdże potrzebują pożywki w postaci węglowodanów zawartych w cukrze lub mące.

Drożdże występują w postaci świeżej (w kostkach) lub suchej (suszone lub instant):

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 łyżeczka drożdży suszonych = 3/4 | łyżeczki drożdży instant |
| 1,5 łyżeczki drożdży suszonych = 1 | łyżeczka drożdży instant |
| 2 łyżeczki drożdży suszonych = 1,5 | łyżeczki drożdży instant |

W wypiekach „maszynowych” wygodniej jest używać suchych drożdży, które nie wymagają odrębnego „startu”. Drożdże świeże muszą być przechowywane w lodówce (dobrze jest też przechowywać tam drożdże suche) – w wysokich temperaturach bowiem giną. Po każdym użyciu należy resztę drożdży jak najszybciej chować do lodówki. Przed użyciem należy sprawdzić ich datę przydatności do spożycia oraz wygląd. Zazwyczaj problemy z rośnięciem chleba wynikają ze złego stanu drożdży.

Jak sprawdzić czy drożdże są aktywne?

- 1) Nalać do naczynia 1/2 szklanki ciepłej wody (45-50 °C).
- 2) Wymieszać wodę z łyżeczką cukru a następnie na jej powierzchni rozsypać 2 łyżeczki drożdży.
- 3) Postawić naczynie w ciepłym miejscu na ok. 10 minut. Nie mieszać.
- 4) Po tym czasie piana z rosnących drożdży powinna zajmować objętość do 1 szklanki. Jeśli tak się nie stało drożdże są martwe lub straciły aktywność.

9. Sól

Sól jest niezbędna do poprawy smaku chleba i koloru skórki, jednakże należy pamiętać, że spowalnia ona rozwój drożdży. Nigdy nie używać zbyt wiele soli. Chleb bez dodanej soli będzie bardziej wyrośnięty.

10. Jaja

Jaja mogą poprawić strukturę wypieku, spowodować, że będzie on bardziej pożywny i większy. Przed dodaniem należy jajka wybić ze skorupki i dokładnie roztrzepać.

11. Tłuszcz, masło, oleje roślinne

Dodatek tłuszczu powoduje, że chleb jest delikatniejszy i przedłuża czas jego przechowywania. Przed dodaniem do urządzenia należy masło roztopić lub posiekać na drobne kostki.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest używany jako spulchniacz wypieków, takich jak „szybki chleb” oraz ciasta. Nie potrzebuje on czasu do wyrastania, połączony ze składnikami ciasta wytwarza gaz, który tworzy pęcherzyki, które spulchniają ciasto w wyniku reakcji chemicznych.

13. Soda oczyszczona

Działanie podobne do proszku do pieczenia. Używana często wraz z proszkiem.

14. Woda i inne płyny

Woda stanowi jeden z kluczowych składników przy wypieku chleba. Temperatura użytej wody powinna wynosić pomiędzy 20 i 25°C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem, lub dodać do niej odtłuszczone mleko w proszku - spowoduje to wzbogacenie smaku i poprawę koloru skórki chleba. Niektóre przepisy wymagają dodania innych płynów takich jak soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, cytrynowy etc.) Ten dodatek zmienia i wzbogaca smak wypieków.

ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW

Bardzo istotnym krokiem w pieczeniu dobrego chleba jest dobranie odpowiedniej ilości i proporcji składników. Zalecamy korzystanie z miarek w postaci łyżeczki i szklanki, które pozwolą odmierzyć odpowiednią ilość potrzebnych produktów. Brak dokładności może spowodować fiasko w pieczeniu.

1. Odmierzanie płynnych składników

Woda, mleko, czy roztwór mleka w proszku powinny być odmierzane przy pomocy naczyń z miarką. Należy ustawić naczynie poziomo i sprawdzać, kiedy poziom płynu osiągnie żadaną wielkość. Przed odmierzaniem oleju i innych składników należy dokładnie oczyścić miarkę z produktów mierzonych uprzednio.

2. Odmierzanie suchych składników

Najlepiej wykonywać to przesypując delikatnie produkt do odpowiedniej wielkości miarki, a następnie „ścinając” i wyrównując nożem powierzchnię. Nie należy mocno ubijać ani potrząsać miarką, gdyż wówczas istnieje ryzyko dodania większej ilości składników niż wymagana, co może zakłócić proporcje przepisu. Przy odmierzaniu niewielkiej ilości produktu należy użyć miarki w postaci łyżki. Odmierzamy łyżki płaskie, nie „czubate” – nawet niewielki nadmiar niektórych składników może zakłócić proporcje i spowodować, że wypiek się nie uda.

3. Kolejność dodawania składników

Należy w miarę możliwości przestrzegać kolejności dodawania poszczególnych produktów, która w większości przypadków wygląda następująco: składniki płynne, jaja, sól i mleko w proszku etc. Dodając mąkę należy uważać, by nie zanurzyła się całkowicie w płynie. Drożdże wsypujemy wyłącznie na suchą mąkę. Po pewnym czasie zagniatania, gdy rozlegnie się sygnał przypominający, można do ciasta dodać ostatnie składniki, takie jak owoce, orzechy etc. Zbyt wczesne dodanie składników tego typu mogłoby spowodować ich nadmierne rozdrobnienie i pogorszyć wygląd oraz smak wypieku. Korzystając z funkcji timera i ustawiając długie opóźnienie pieczenia nie należy dodawać do ciasta łatwo psujących się składników takich jak jaja czy świeże owoce.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć urządzenie od źródła zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

1) Forma i łopatki do zagniatania:

Powierzchnie tych części są pokryte warstwą nieprzywierającą. Podczas czyszczenia nie używać agresywnych środków chemicznych, proszków czyszczących czy przedmiotów mogących spowodować zarysowania lub inne uszkodzenia powierzchni. Z powodu kontaktu z wilgocią oraz parą, powierzchnia niektórych części może nieco zmienić wygląd – nie wpływa to na funkcjonowanie urządzenia. Przed czyszczeniem należy wyjąć formę i łopatki z urządzenia. Zewnętrzną stronę formy przecierać wilgotną ściereczką. Przed ponownym montażem forma musi być całkowicie sucha.

Uwaga: Montować formę delikatnie naciskając aż znajdzie się w odpowiedniej pozycji. Jeśli nie chce wejść, lekko obrócić ją i spróbować ponownie.

WAŻNE: Nigdy nie zanurzać bezpośrednio formy w wodzie czy innych płynach. Wnętrze formy myć delikatnym detergentem i ciepłą wodą. Jeśli pozostałości pieczenia są twarde i trudne do usunięcia, napełnić formę gorącą wodą na ok. 30 minut. Jeśli pozostałości w formie są zbite w twarde grudki, można delikatnie usunąć je przy pomocy drewnianego patyczka do szaszłyków. Nie używać agresywnych detergentów i środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić warstwę nieprzywierającą.

- 2) Obudowa i pokrywa: Nie zanurzać w wodzie obudowy. Sugerujemy także nie odłączanie pokrywy w celu czyszczenia, można ją po prostu przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.
- 3) Przechowywanie: Przed zapakowaniem urządzenia do pudła w celu przechowywania, należy sprawdzić czy całkowicie ostygło, czy jest czyste i suche i czy pokrywa urządzenia jest zamknięta.

PROGRAMY	1. BASIC (podstawowy)			2. FRENCH (pieczywo typu francuskiego)			3. WHOLE WHEAT (pieczywo pełnoziarniste)			4. SWEET (Słodkie pieczywo)			5. SUPER RAPID (szybkie pieczenie)					
	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750			
Rozmiar bochenka (g)	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750			
Czas pracy	3:10	3:05	3:00	3:30	3:25	3:18	3:40	3:30	3:25	3:05	3:00	2:55	1:30	1:28	1:25			
Zagniatanie 1	10	10	10	11	11	11	10	10	10	10	10	10	8	8	8			
Wyrastanie1	32	30	28	40	38	38	40	35	35	30	30	30	N/A	N/A	N/A			
Zagniatanie 2	12	12	11	13	13	11	13	13	10	13	13	13	7	7	7			
Wyrastanie 2	31	31	31	36	36	35	42	42	42	37	34	31	N/A	N/A	N/A			
Wyrastanie 3	40	40	40	35	35	35	50	50	50	35	35	35	20	20	20			
Pieczenie	65	62	60	75	72	68	65	60	58	60	58	56	N/A	N/A	N/A			
Utrzymywanie ciepła	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60			
Dodaj owoce	02:21	02:18	02:16	02:32	02:29	02:24	02:41	02:36	02:34	02:18	02:13	02:08	01:20	01:18	01:15			
Opóźnienie (h)	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13			
PROGRAM	6. SANDWICH (chleb knapkowy)			7. BUTTER MILK (z maślanką)			8. GLUTEN FREE (bezglutenowe)			9. DOUGH (ciasto drożdżowe)			10. CAKE (ciasta na proszku lub sodzie)			11. JAM		12. BAKE
	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	750-1250	1250	1000	750	1:20	1:00			
Rozmiar bochenka (g)	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	750-1250	1250	1000	750	1:20	1:00			
Czas pracy	3:10	3:05	3:00	3:25	3:22	3:20	3:45	3:40	3:25	1:50	1:40	1:35	1:30	1:20	1:00			
Zagniatanie 1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	15	15	15	N/A	N/A			
Wyrastanie1	36	34	33	30	30	30	40	40	40	20	N/A	N/A	N/A	15	N/A			
Zagniatanie 2	13	13	12	13	13	13	13	13	13	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Wyrastanie 2	31	31	31	47	47	47	42	42	40	25	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Wyrastanie 3	35	35	35	45	45	45	50	50	50	45	N/A	N/A	N/A	45	N/A			
Pieczenie	65	62	59	60	57	55	70	65	62	N/A	85	80	75	odp 20	60			
Utrzymywanie ciepła	60	60	60	60	60	60	60	60	60	N/A	60	60	60	N/A	60			
Dodaj owoce	02:17	02:14	02:11	02:38	02:35	02:33	02:50	02:45	02:40	01:15	01:20	01:18	01:15	N/A	N/A			
Opóźnienie (h)	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	N/A	N/A			

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

No.	Problem	Powód	Rozwiązanie
1	Podczas pieczenia z otworów i szczelin wydobywa się dym.	Niektóre składniki dotyczą elementu grzejnego lub – przy pierwszym użyciu – pali się olej pozostały na elemencie grzejnym.	Odłączyć urządzenie od źródła zasilania i oczyścić element grzejny – ostrożnie, by się nie oparzyć. Przy pierwszym użyciu pozwolić się wypalić olejowi bez produktów i otworzyć pokrywę.
2	Skórka od spodu chleba jest zbyt gruba	Utrzymywanie w cieple i pozostawienie chleba przez dłuższy czas w formie wysuszyło skórę.	Należy wyjmować chleb upieczony według tego przepisu wcześniej, nie korzystając z utrzymywania w cieple.
3	Wyjęcie chleba jest bardzo utrudnione.	Łopatkki zagniatające mocno przylegają osi napędowej w formie.	Po wyjęciu chleba, nalać do formy gorącej wody i zanurzyć w niej na 10 minut łopatkki zagniatające, a następnie wyjąć je i umyć.
4	Składniki są niedokładnie wymieszane i pieczenie nie udaje się.	1. Wybrano zły program	Wybrać właściwy program z menu
		2. Po zagniataniu pokrywa była kilkakrotnie otwierana, chleb jest wysuszony i bez koloru	Nie otwierać pokrywy podczas ostatniego wyrastania.
		3. Za duża gęstość ciasta, utrudniająca łopatkom obracanie się i mieszanie go.	Sprawdzić otwór łopatek, a następnie wyjąć formę i spróbować włączyć urządzenie bez obciążenia. Jeśli nadal nie pracuje normalnie, skontaktować się z serwisem.
5	Po naciśnięciu przycisku START/ STOP wyświetla się komunikat „H:HH”	Temperatura w urządzeniu jest zbyt wysoka, by wyrabiać chleb.	Wyłączyć urządzenie i odłączyć od źródła zasilania, a następnie wyjąć formę i pozostawić je z otwartą pokrywą do całkowitego ostygnięcia.
6	Słychać pracę silnika, ale ciasto nie jest mieszane	Forma została nieprawidłowo zamontowana, lub znajduje się w niej zbyt duża ilość ciasta.	Sprawdzić czy forma została dobrze zamocowana, czy ciasto jest robione według przepisu z odpowiednią ilością składników.
7	Chleb jest zbyt duży i wypycha pokrywę.	Zbyt dużo drożdży, mąki lub wody albo zbyt wysoka temperatura otoczenia.	Sprawdzić czy czegoś nie zostało dodane zbyt dużo i następnym razem zredukować ilość składników.
8	Chleb nie wyrasta wcale lub zbyt mało	Za mało lub brak drożdży. Drożdże nieaktywne. Za wysoka temperatura dodanej wody. Drożdże zmieszały się z solą. Zbyt niska temperatura otoczenia.	Sprawdzić ilość i jakość dodanych drożdży, zwiększyć temperaturę otoczenia.
9	Rosnące ciasto wypływa z formy	Zbyt dużo płynów, ciasto zbyt miękkie i za mocno pracujące drożdże.	Zmniejszyć ilość płynów i poprawić konsystencję ciasta.

10	Podczas pieczenia ciasto zapada się w środku	1. Niebył mocna mąka, nie utrzymuje struktury rosnącego ciasta.	Użyć mocniejszej mąki lub mąki chlebowej.
		2. Zbyt szybki przyrost drożdży lub za wysoka temperatura.	Używać drożdży tylko w temperaturze pokojowej.
		3. Za dużo wody – ciasto za luźne i za delikatne	Dodawać wodę w zależności od absorpcyjnych możliwości mąki.
11	Chleb jest bardzo ciężki i gliniasty	1. Zbyt dużo mąki lub za mało wody.	Zmniejszyć ilość mąki lub zwiększyć ilość wody.
		2. Za dużo dodatków takich jak owoce lub mąki pełnoziarnistej.	Zmniejszyć ilość składników tego typu i zwiększyć ilość drożdży
12	Środkowe części rozwarstwiają się przy krojeniu	1. Za dużo wody, drożdży lub za mało soli.	Odpowiednio zmniejszyć ilość wody i drożdży i sprawdzić ilość dodawanej soli.
		2. Za duża temperatura wody.	Sprawdzić temperaturę wody
13	Powierzchnia chleba jest kleista i przywiera.	1. W chlebie znajduje się dużo sklejących składników takich jak banany czy masło.	Nie dodawać dużych ilości tego typu składników.
		2. Niedokładnie wymieszane lub zbyt gęste ciasto.	Sprawdzić ilość dodanej wody lub prawidłowość działania mieszadeł.
14	Zbyt ciemna skórka lub zbyt ciemny kolor wypieków z dodatkiem cukru.	Różnego typu przepisy i składniki zawierające cukier, są doskonałe do pieczenia chleba, ale powodują ciemniejszy kolor wypieków.	Jeśli kolor wypieku jest zbyt ciemny w stosunku do przepisu z dodatkiem dużej ilości cukru, należy nacisnąć przycisk START/STOP na 5-10 min. Przed zakończeniem planowego czasu pieczenia. Przed wyjęciem przetrzymać chleb lub ciasto w zamkniętym urządzeniu przez około 20 minut.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Automat do pieczenia chleba
- Wyświetlacz LCD pokazuje postęp programu pieczenia
- W pełni automatyczne przygotowanie ciasta i chleba
- Program do wypieków bezglutenowych
- 12 programów
- 1 program do wyrobu konfitur
- Sygnał dźwiękowy przypominający o dodaniu składników
- Różne stopnie wypiekania skórki
- Maksymalna pojemność 1, 25 kg
- Montowalna forma z powłoką nieprzywierającą
- 2 łopatkki zagniatające
- Opóźnienie startu - do 13 godzin
- Funkcja utrzymywania w ciepłe przez co najmniej 60 min.
- Poziom hałasu < 65 dB
- Zasilanie: 230V ~ 50 Hz
- Pobór mocy: 850 W
- Wymiary: 42,5 x 28 x 30 cm
- Waga (NETTO): 5,75 kg

Změna technické specifikace výrobku vyhrazena výrobcem.



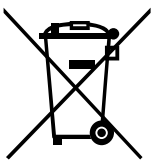
OSTRZEŻENIE: ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ.

W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCASAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.

Informacje o ochronie środowiska naturalnego

Materiały służące do zapakowania tego urządzenia zostały wykonane z materiałów łatwo rozdzielających się na 3 elementy: tektura, masa papierowa i rozciągnięty polietylen. Materiały te po demontażu mogą zostać zutylizowane przez wyspecjalizowaną spółkę. Prosimy, aby Państwo dotrzymywali miejscowe przepisy dotyczące obchodzenia się z papierami pakowymi, wyładowanymi bateriami i starymi urządzeniami.

Likwidacja zużytego sprzętu elektrycznego / elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi. Kiedy urządzenie lub bateria/akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja.

Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów. Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą

Państwo zapobiec możliwym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami. Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi.

Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose.
- This appliance is not fit for commercial use.
- Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis.
Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician.
To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions for this unit“.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS UNIT

- Before using for the first time, check whether the voltage rating on the product corresponds to the voltage of your home electric current.
- There must be suitable food for baking inside the bread maker before plugging the appliance in. Warming the bread maker up empty may result in damage of the appliance.
- Remove all the covers before baking (i.e. paper, cling foil, etc.).
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- To prevent anyone from tripping over, the appliance is provided with a short power cord.
- If you plan to use an extension cable, make sure that the maximum permissible power rating of the cable corresponds with that of the bread maker.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or pulling it accidentally.
- This appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- DO NOT touch hot surfaces during operation.
- NEVER place hands/fingers into the bread pan whilst the machine is in use.
- DO NOT immerse plug, cord or base in water or other liquids.
- DO NOT use the bread maker outdoors
- KEEP the bread maker at least 50mm away from walls or any other objects when in use.
- ALWAYS unplug the appliance when not in use or before cleaning.
- ALWAYS use on an even surface & check that the rubber feet have a secure grip.
- DO NOT allow power cord to hang over edge of counter or work surface.
- ALWAYS use two hands when moving the machine.
- CLEAN the outside of the bread maker with a damp cloth only. The bread pan should be cleaned after each use with mild detergent solution, rinsed and dried thoroughly.

- Please manipulate with the appliance carefully in order to prevent risk of injury (i.e. get burnt, scald). There is steam coming out of spiracles during the baking and the surface of the bread maker is hot.
- Do not reposition the appliance when it is warmed up there is a risk of reversing and getting burnt.
- If there is steam coming out of the appliance which has been caused by burnt food inside turn the appliance off and unplug it immediately.
- This appliance is intended for purposes recommended by the manufacturer only. Other use (i.e. drying pets, cloths, shoes, etc.) is forbidden.
- Do not warm water up inside the bread maker, doing so may lead to a calcification and appearing of irremovable taints on the vessel. Those taints however do not influence a proper function of the appliance and are unobjectionable.
- The appliance must be positioned at even places (to avoid a risk of overthrowing) and in sufficient distance from the inflammable materials (i.e. veiling, curtains, wood, etc.), thermal sources (i.e. stove, oven) and wet surfaces (i.e. sink, tub).
- Use accessories included by the manufacturer only.
- Do not cover the area between a casing and a baking form and do not insert any objects (i.e. fingers, spoon, etc.) Area between the casing and the baking form must stay loose.
- The manufacturer is not responsible for a damage caused by improper use of the appliance (i.e. deteriorating of food, injury, getting burnt, scald, fire, etc.) and it is also not responsible for an appliance that has been used in contradiction with safety instructions written above.
- IF the unit is dropped or becomes damaged in any way, do not use but contact authorized service centrum.
- 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 appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

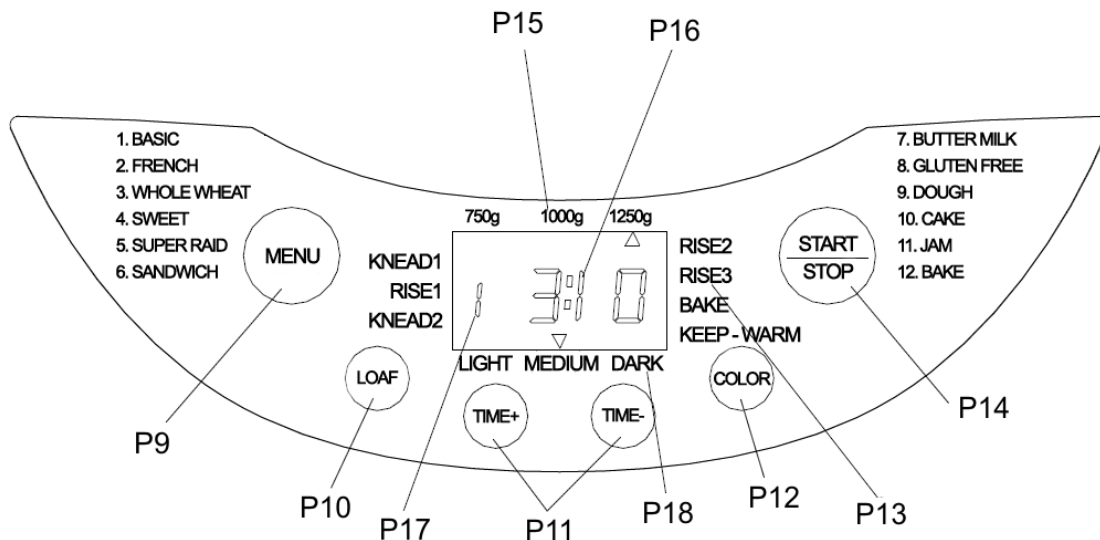
DESCRIPTION OF THE CONTROLS

P1	Appliance lid	P5	Control panel
P2	Viewing window	P6	Housing
P3	2 kneading blade	P7	Measuring cup
P4	Bread pan	P8	Measuring spoon



OVLÁDACÍ PANEL

- P9 Button MENU - program choice
- P10 Button LOAF - Select loaf size
- P11 Button TIME + - For setting the delay timer
- P12 Button COLOR - for select crust colour
- P13 Working process indicator
- P14 Button START/ STOP
- P15 Display for selection of the loaf weight
- P16 The remaining baking time in minutes
- P17 The selected programme number
- P18 The selected bread crust color



ABOUT BREAD MAKERS

It is nice to know that technology is actually helping to preserve the art of home bread making for generations to come. Like most kitchen appliances, your bread maker is a labour-saving device. The principal benefit is that all the kneading, rising and baking is performed within a space saving, self-contained unit. Your Home Bakery will easily produce superb loaves time and again provided the user follows the instructions and understands a few basic principles.

INSTRUCTION FOR USE

START/ STOP

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the "START/STOP" button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts.

Any other button is inactivated except the "START/STOP" button after a program has begun.

To stop the program, press the "START/STOP" button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off.

This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

Baking program 1: Basic

For white and mixed breads, it mainly consist of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the COLOR button.

Baking program 2: French

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

Baking program 3: Whole Wheat

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

Baking program 4: Sweet

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Baking program 5: Super rapid

Kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough one among all bread menus.

Baking programme 6: Sand wich

For bakeing sand wich bread

Baking Program 7: Butter Milk

For breads made with buttermilk or yoghurt.

Program 8: Gluten Free

For bakeing no gluten bread ,with rice flour to make bread add gluten

Baking Program 9: Dough

Preparing the yeast dough for buns, pizza or plaits.

There is no baking in this program.

Baking program 10: Cake

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder

Program 11: Jam

For making jams.

Program 12: Bake

For additional baking of breads that are too light or not baked through.

In this program there is no kneading or resting.

Baking recipes can be found on page 55.

COLOR

Select the bread brown (Lower → Medium → Dark → Rapid). Press the COLOR button to your desired bread brown. The baking time changes depending on the selected bread brown. The program 9 can not select the color setting.

LOAF

Select the gross weight (750g, 1000g, 1250g). Press the button to choose your desired gross weight, see the mark beneath it for reference.

DELAY TIMER TIME + OR TIME -

This bread maker has delay function. Use the "TIME +" and "TIME -" buttons to set the desired end time for the baking. The maximum delayed time is up to 13 hours. The step of set delay function is as follows:

- 1) Select a program including menu, color, loaf size.
- 2) Set the delay timer. Press the "TIME +" button once, the end time will be delayed 10 minutes. And if the "TIME +" button is pressed down continuously, the delayed time will increase rapidly. If you have overshoot, you can correct it by pressing the "TIME -" button. Suppose it is 8 a.m. now and you would like fresh bread after 7 hours 15 minutes at 3.15 p.m. First select your desired program, then press the "TIME +" and "TIME -" buttons until 7:15 appears on the display.
- 3) Press START/STOP button to activate the delay program.
The colon on the display flashes and the program time starts to run.

Note: Do not use the timer function when working with easy spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the START/STOP button.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing "START/STOP" button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the "START/STOP" directly to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the temperature of 15 °C to 34 °C.

WARNING DISPLAY:

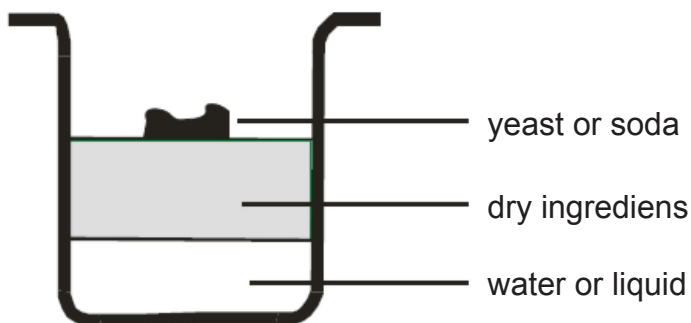
- 1) If the display shows “HHH” after the program has been started, it means that the temperature inside of baking mould is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again. If the display shows “LLL” after the program has been started, it means that the temperature inside of baking mould is too low. You should place the bread maker into environment of higher temperature for using.
- 2) If the display shows “EE0” after you have pressed START/STOP button, it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows “EE1”, it means the temperature sensor short circuit.

FOR THE FIRST USE

- 1) Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
- 2) Clean all the parts according to the section “Cleaning and Maintenance”.
- 3) Set the bread maker on BAKE program and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
- 4) Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

HOW TO MAKE BREAD

- 1) Place the bread pan in position, then press down until they click in correct position. Fix the kneading blades onto the drive shafts. Turn the kneading blades clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to place the kneading blades to avoid the dough sticking the kneading blades, also this would make the kneading blades be removed from bread easily.
- 2) Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.
Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



- 3) Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
- 4) Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
- 5) Select your program with the MENU button.
- 6) Select the color of your bread with the COLOR button.
Note: For programs 6,7,11, the baking color can not be changed.
- 7) Select the size of your bread (750 g, 1000 g, 1250 g) with LOAF button.
- 8) If necessary, set the delay timer by “TIME +” and “TIME -” buttons.
Note: The delay function is not available for program 11.
- 9) Press the START/STOP button to start working.
- 10) In programs 1,2,3,4,5 and 6 hurried acoustic signal sounds during the operation. It is to prompt you to add ingredients. Open the top lid and put in ingredients. This can prevent the ingredients such as fruits and nuts from being chopped by the kneading paddles. If you have set the delay timer, just put all the ingredients in the beginning.

- 11) Once the process has been finished, and there will be 3 beeps as prompt. You can press the START/STOP button for about 3 s to stop working. Open the top lid while using oven mitts. Pull out the baking mould vertically.
Warning: The baking mould is very HOT, be careful!
- 12) Let the baking mould to cool down before removing the bread.
Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 13) Turn the baking mould upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
- 14) Let the bread to cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
- 15) If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, 3 beeps will be heard.
- 16) When do not use or complete operation, unplug the power cord.

NOTE: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need more days storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making express bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as“rough flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

- | | | |
|-----|-------------------------------|--------------------|
| 1 | tsp. active dry yeast = 3/4 | tsp. instant yeast |
| 1,5 | 1.5 tsp. active dry yeast = 1 | tsp. instant yeast |
| 2 | tsp. active dry yeast = 1,5 | tsp. instant yeast |

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast.

Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use.

Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

- 1) Pour 1/2 cup warm water (45-50 °C) into a measuring cup.
- 2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.
- 3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
- 4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life.

Butter should be melted or chopped to small particles before using.

12. Baking powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20 °C and 25 °C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS WEIGHT

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep will prompt you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

1) Bread pan and kneading paddle

The surfaces of the bread pan and kneading paddle have a non-stick coating.

While cleaning, do not use any abrasive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches on the surface. Due to moisture and vapor the surface of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This does not affect the quality or functional performance of the appliance. Before cleaning, take the bread pans and kneading paddles out of the baking area. Wipe the outside of the bread pans with a damp cloth. The pan must be dried completely before installing.

Important: Insert the bread pan by pressing lightly until it fixed in correct position.

If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then press it down.

IMPORTANT:

Never immerse the bread pans in water or other liquids.

Clean the interior of the bread pans with warm, soapy water. If the kneading paddles are incrustated and hard to release, fill the bread pan with hot water for approx. 30 minutes. If the retainer in the kneading paddle is clogged, you can clean it carefully with a wooden skewer. Do not use any chemical cleaning agents or thinners to clean the bread maker.

2) Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth.

Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

3) Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

PROGRAM	1. BASIC			2. FRENCH			3. WHOLE WHEAT			4. SWEET			5. SUPER RAPID		
	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Loaf size (g)	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Working time	3:10	3:05	3:00	3:30	3:25	3:18	3:40	3:30	3:25	3:05	3:00	2:55	1:30	1:28	1:25
Knead 1	10	10	10	11	11	11	10	10	10	10	10	10	8	8	8
Rise 1	32	30	28	40	38	38	40	35	35	30	30	30	N/A	N/A	N/A
Knead 2	12	12	11	13	13	11	13	13	10	13	13	13	7	7	7
Rise 2	31	31	31	36	36	35	42	42	42	37	34	31	N/A	N/A	N/A
Rise 3	40	40	40	35	35	35	50	50	50	35	35	35	20	20	20
Bake	65	62	60	75	72	68	65	60	58	60	58	56	N/A	N/A	N/A
Keepwarm	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add fruit	02:21	02:18	02:16	02:32	02:29	02:24	02:41	02:36	02:34	02:18	02:13	02:08	01:20	01:18	01:15
Delay time (h)	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

PROGRAM	6. SAND WICH			7. BUTTER MILK			8. GLUTEN FREE			9. DOUGH			10. CAKE			11. JAM			12. BAKE			
	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	750-1250	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Loaf size (g)	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	750-1250	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750	1250	1000	750
Working time	3:10	3:05	3:00	3:25	3:20	3:20	3:45	3:40	3:25	1:50	1:40	1:35	1:30	1:40	1:35	1:30	1:20	1:20	1:20	1:20	1:20	1:20
Knead 1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	15	15	15	15	15	15	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 1	36	34	33	30	30	30	40	40	40	20	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	15	15	15	15	15	15
Knead 2	13	13	12	13	13	13	13	13	13	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 2	31	31	31	47	47	47	42	42	40	25	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 3	35	35	35	45	45	45	50	50	50	45	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	45	45	45	45	45	45
Bake	65	62	59	60	57	55	70	65	62	N/A	85	80	75	rest 20	rest 20	rest 20	rest 20	rest 20	rest 20	rest 20	rest 20	rest 20
Keepwarm	60	60	60	60	60	60	60	60	60	N/A	60	60	60	60	60	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Add fruit	02:17	02:14	02:11	02:38	02:35	02:33	02:50	02:45	02:40	01:15	01:20	01:18	01:15	01:15	01:15	01:15	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Delay time (h)	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity

10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		3.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5 - 10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

TECHNICAL SPECIFICATIONS

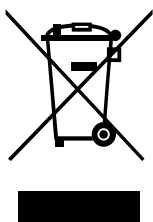
- Bread maker
- LCD display showing stadium of bread preparation
- Fully automatic dough and bread preparation
- Programme for glutenfree bread
- 12 programs for bread making
- 1 programme for marmalade
- Noise signal to add ingredients
- Variable crust browning control
- Maximum capacity 1,25 kg
- Removable nonstick coated baking form
- 2 kneading pegs
- Delayed start – up to 13 hours
- 60 min. keep warm function
- Noise level < 65 dB
- Power supply: 230V ~ 50 Hz
- Power drain: 850 W
- Size: 42,5 x 28 x 30 cm
- Weight (NETTO): 5,75 kg

We reserve the right to change technical specifications.



WARNING: Do not use this product near water, in wet areas to avoid fire or injury of electric current. Always turn off the product when you don't use it or before a revision. There aren't any parts in this appliance which are reparable by consumer. Always appeal to a qualified authorized service. The product is under a dangerous attention.

Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



This symbol appearing on the product, on the product accessories or on the product packing means that the product must not be disposed as household waste. When the product/ battery durability is over, please, deliver the product or battery (if it is enclosed) to the respective collection point, where the electrical appliances or batteries will be recycled. The places, where the used electrical appliances are collected, exist in the European Union and in other European countries as well. By proper disposal of the product you can prevent possible negative impact on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product or battery/ accumulator. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore, please, do not throw the old electrical appliances and batteries/ accumulators in the household waste. Information, where it is possible to leave the old electrical appliances for free, is provided at your local authority, at the store where you have bought the product. Information, where you can leave the batteries and accumulators for free, is provided to you at the store, at your local authority.

1. ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB / ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB / BIAŁY CHLEB - PRZEPIS / BASIC WHITE BREAD

Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	270g	330 g	390g
2. Olej / Oil	18g	24g	30g
3. Sůl / Soľ / Sól / Salt	5g	6g	8g
4. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	18g	24g	30g
5. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	9g	12g	15g
6. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	400g	520g	660g
7. Kvasnice / Drożdże / Yeast	5g	5g	6g

Poznámky/ Uwagi / Notes:

1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí.
Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí.
Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności.
The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.

2/ Doporučujeme použiť rafinovaný stolní olej.
Odporúčame použiť rafinovaný stolový olej.
Zalecamy stosowanie roślinnych olejów rafinowanych.
Refine cooking oil is recommend.

3/ Program BASIC
Program BASIC (PODSTAWOWY)

2. SEZAMOVÝ CHLÉB / SEZAMOVÝ CHLIEB / CHLEB SEZAMOWY / SEZAME BREAD

Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	250g	300g	390g
2. Olej / Oil	24g	36g	48g
3. Sůl / Soľ / Sól / Salt	6g	8g	9g
4. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	18g	24g	30g
5. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	18g	24g	30g
6. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	400g	520g	660g
7. Sezamové semínka / Sezamové semienka / Ziarno sezamowe / Sesame seeds	22g	30g	40g
8. Kvasnice / Drożdże / Yeast	5g	5g	6g

Poznámky/ Uwagi / Notes:

1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí.
Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí.
Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności.
The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.

2/ Po zaznění zvukového signálu při průběhu hnětení vložte sezamové semínka.
Po zaznení zvukového signálu pri priebehu miesenie vložte sezamové semienka.
Ziarno sezamowe dodać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego w trakcie zagniatania ciasta.
Added the sesame seeds when the beeper sounds during the kneading process.

3/ Program BASIC
Program: BASIC (PODSTAWOWY)

3. CHLÉB S OŘECHY / CHLIEB S ORECHY / CHLEB Z ORZECHAMI / WALNUT BREAD

Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			

1. Voda / Woda / Water	240g	270g	290g
2. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	1	1
3. Olej / Oil	24g	30g	36g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	5g	5g	6g
5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	18g	21g	24g
6. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	18g	21g	24g
7. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	400g	460g	520g
8. Kvasnice / Drożdże / Yeast	4g	4g	5g
9. Ořechy / Orechy / Orzechy włoskie / Walnut	45g	50g	60g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Po zaznění zvukového signálu při průběhu hnětení vložte ořechy. Po zaznení zvukového signálu pri priebehu miesenie vložte orechy. Posiekať orzechy piniowe lub włoskie na kawałki, dodać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego w trakcie zagniatania ciasta. Added the walnut when the beeper sounds during the kneading process.			
3/ Program BASIC Program: BASIC (PODSTAWOWY)			
4. FRANCOUZSKÝ CHLĚB / FRANCÚZSKÝ CHLIEB / KLASYCZNE PIECZYWO FRAN- CUSKIE / CLASSIC FRENCH BREAD			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	260g	330 g	410 g
2. Sůl / Soľ / Sól / Salt	6g	8g	10g
3. Olej / Oil	9g	12g	15g
4. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	12g	16g	20g
5. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	400g	540g	680g
6. Kvasnice / Drożdże / Yeast	5g	6g	8g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Doporučujeme použiť rafinovaný stolní olej. Zalecamy stosowanie roślinnych olejów rafinowanych. Odporúčame použiť rafinovaný stolový olej. Refine cooking oil is recommend.			
3/ Program FRENCH Program: FRENCH (pieczywo typu francuskiego)			
5. KUKUŘIČNÝ CHLĚB / KUKURIČNÝ CHLIEB / CHLEB KUKURYDZIANY / CORN BRE- AD			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	240g	320 g	410 g
2. Olej / Oil	18g	24g	30g

3. Sůl / Soľ / Sól / Salt	5g	6g	8g
4. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	12g	16g	20g
5. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	12g	16g	15g
6. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	320g	430g	550g
7. Kukuřičná mouka / Kukuričná múka / Corn Flour	100g	130g	160g
8. Kvasnice / Droždze / Yeast	6g	6g	7g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Doporučujeme použiť rafinovaný stolní olej. Odporúčame použiť rafinovaný stolový olej. Zalecamy stosowanie roślinnych olejów rafinowanych. Refine cooking oil is recommend.			
3/ Program FRENCH Program: FRENCH (pieczywo typu francuskiego)			
6. CELOZRNNÝ CHLĚB / CELOZRNNÝ CHLIEB / CHLEB PEŁNOZIARNISTY / WHOLE WHEAT BREAD			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	280g	340g	400g
2. Olej / Oil	18g	36g	48g
3. Sůl / Soľ / Sól / Salt	8g	10g	12g
4. Hnědý cukr / Hnedý cukor / Brązowy cukier / Brown Sugar	18g	24g	30g
5. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	13g	18g	24g
6. Zrna obilovin / Zrná obilnín / Mąka pełnoziarnista / Whole wheat	250g	360g	450g
7. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	150g	200g	250g
8. Kvasnice / Droždze / Yeast	5g	6g	7g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Program WHOLE WHEAT Program: WHOLE WHEAT (pieczywo pełnoziarniste)			
7. SLADNÝ CHLĚB / SLADNÝ CHLIEB / SŁODKIE PIECZYWO / SWEET BREAD			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	220g	290g	360g
2. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	1	1
3. Olej / Olej / Oil	24g	36g	48g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	6g	8g	10g
5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	55g	70g	90g
6. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	9g	12g	15g
7. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	380g	520g	650g

8. Kvasnice / Droždže / Yeast	4g	5g	5g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Čerstvé mléko lze použít místo vody a sušeného mléka. Čerstvé mlieko možno použiť namiesto vody a sušeného mlieka. Zamiast wody i mleka w proszku można użyć świeżego mleka. Equal fresh milk can be used instead of water and milk powder.			
3/ Program SWEET Program: SWEET (słodkie pieczywo)			
8. DÝŇOVÝ CHLĚB / TEKVICOVÝ CHLIEB / CHLEB DYNIOWY / CUSHAW BREAD			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	60g	70g	80g
2. Olej / Oil	27g	32g	36g
3. Sůl / Soľ / Sól / Salt	5g	5g	6g
4. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	40g	45g	50g
5. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	18g	21g	24g
6. Dýně / Tekvica / Dynia piżmowa / Cushaw	200g	240g	280g
7. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	300g	400g	500g
8. Kvasnice / Droždže / Yeast	5g	6g	7g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Dýně nakrájejte na 0.5 cm kousky a pak je uvařte (cca 20 min), po vychladnutí slijte vodu, rozmačkejte a potřebné množství. Tekvicu nakrájame na 0.5 cm kúsky a potom ich uvarte (cca 20 min), po vychladnutí zlejte vodu, roztlačte a potrebné množstvo. Dyńię pokroić na kostkę o wielkości 0,5 mm i ugotować na parze (przez 20 min), po schłodzeniu odcedzić wodę i dokładnie rozetrzeć. Cushaw, cut into 0.5 cm pieces and then steam it (about 20 min), drain the water out after cooling down, mash finely in the measure cup.			
3/ Program SWEET Program: SWEET (słodkie pieczywo)			
9. KÁVOVÝ CHLĚB / KÁVOVÝ CHLIEB / CHLEB KAWOWY / COFFEE BREAD			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	230 g	290 g	320 g
2. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	1	1
3. Olej / Oil	22g	28g	36g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	4g	6g	8g
5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	40g	50g	60g
6. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	8g	10g	12g

7. Instantní káva / Instantná káva / Kawa rozpuszczalna Instant Coffee powder	32g	48g	64g
8. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	380g	480 g	580g
9. Kvasnice / Droždže / Yeast	4g	5g	5g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Vejce mohou být rozmíchaná s vodou. Vajcia môžu byť rozmiešané s vodou. Jajka można roztrzepać z wodą. The egg may be stirred with water.			
3/ Program SWEET Program: SWEET (słodkie pieczywo)			
10. CHLĚB SE SALÁTEM / CHLIEB SA ŠALÁTOM / CHLEB Z SAŁATĄ / LETTUCE BREAD			
Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	1	1
2. Nasekaný hlávkový salát / Nasekaný hlávkový šalát / Posiekana sałata / Chopped Lettuce	210g	250g	280g
3. Olej / Oil	36g	42g	48g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	7g	8g	9g
5. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	13g	15g	18g
6. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	40g	45g	50g
7. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	380g	450g	500g
8. Kvasnice / Droždže / Yeast	4g	5g	5g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Hlávkový salát můžete nasekat mixerem. Hlávkový šalát môžete nasekať mixérom. Sałatę posiekać i zmiksować blenderem Lettuce should be chopped and mashed with blender.			
2/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
3/ Program SWEET Program: SWEET (słodkie pieczywo)			
11. CHLĚB S HROZINKY / CHLIEB S HROZIENKA / CHLEB Z RODZYNKAMI / RAISIN BREAD			
Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	220g	290g	330 g
2. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	1	1
3. Olej / Oil	26g	36g	48g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	4g	6g	8g
5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	40g	50g	60g

6. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	60g	80g	100g
7. Hrozinky / Hrozienny / Rodzynki / Raisin	22g	30g	40g
8. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	380g	520g	580g
9. Kvasnice / Drożdże / Yeast	4g	5g	5g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Čerstvé mléko lze použít místo vody a sušeného mléka. Čerstvé mlieko možno použiť namiesto vody a sušeného mlieka. Zamiast wody można użyć mleka Equal fresh milk can be used instead of water and milk powder.			
3/ Po zaznění zvukového signálu při průběhu hnětení vložte hrozinky. Po zaznení zvukového signálu pri priebehu miesenie vložte hrozienny. Rozynki dodać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego w trakcie zagniatania ciasta. Added the raisin when the beeper sounds during the kneading process.			
4/ Program SWEET Program: SWEET (słodkie pieczywo)			
12. CHLĚB S BANÁNY / CHLIEB S BANÁNMI / CHLEB BANANOWY / BANANA BREAD			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	220g	270g	290 g
2. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	1	1
3. Olej / Oil	27g	32g	36g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	4g	5g	6g
5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	40g	45g	50g
6. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	45g	50g	60g
7. Banán / Banany / Bababa	2 / 3	2 / 3	3 / 4
8. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	380g	450g	520g
9. Kvasnice / Drożdże / Yeast	3g	4g	4g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Banán nakrájejte na kousky a vložte k ostatním surovinám. Poté zvolte program SWEET a stiskněte start. Banán nakrájajte na kúsky a vložte k ostatným surovinám. Potom zvolte program SWEET a stiskněte štart. Banany pokroić na cząstki, dodać po innych składnikach, a następnie włączyć program SWEET. Cut the banana into pieces, add it after other ingredients. Then select the “SWEET” menu and start.			
2/ Pro lepší bochnik vložte po 10 minutách hnětení do nádoby máslo. Pre lepší bochnik vložte po 10 minútach hnetenie do nádoby maslo. Po 10 minutach wyrabiania ciasta, można dodać masło, by poprawić smak pieczywa. Add the butter 10 min after the knead process begin, to produce a better loaf.			
3/ Program SWEET Program: SWEET (słodkie pieczywo)			

13. KOKOSOVÝ CHLÉB / KOKOSOVÝ CHLIEB / COCONUT BREAD

Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	220 g	250 g	290g
2. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	1	1
3. Olej / Oil	27g	32g	36g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	5g	5g	6g
5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	40g	45g	50g
6. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	45g	50g	60g
7. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	380g	440g	520g
8. Kvasnice / Drożdże / Yeast	6g	5g	5g
9. Kokos / Wiórki kokosowe / Coconut	45g	50g	60g

Poznámky / Uwagi / Notes:

1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí.

Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí.

Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności.

The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.

2/ Po zaznění zvukového signálu při průběhu hnětení vložte kokos.

Po zaznení zvukového signálu pri priebehu miesenie vložte kokos.

Wiórki kokosowe dodać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego w trakcie zagniatania ciasta.

Added the coconut when the beeper sounds during the kneading process.

3/ Program SWEET

Program: SWEET (słodkie pieczywo)

14. RYCHLÝ CHLÉB / RÝCHLY CHLIEB / CHLEB „NA SZYBKO” / ULTRA-FAST BREAD

Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water (48°C)	210g	280g	370 g
2. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	1	2
3. Olej / Oil	24g	36g	48g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	7g	9g	10g
5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	22g	28g	36g
6. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	380g	520g	660g
7. Kvasnice / Drożdże / Yeast	9g	12g	15g

Poznámky / Uwagi / Notes:

1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Vodu o teplotě 48°C.

Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Vodu o teplotě 48 ° C.

Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności, woda w temp. 48 ° C .

The ingredients should be put into the bread pan in the stated order. Add warm water 48°C.

2/ Pro lepší bochník vložte po 10 minutách hnětení do nádoby máslo.

Pre lepší bochník vložte po 10 minútach hnetenie do nádoby maslo.

Po 10 minutach wyrabiania ciasta, można dodać masło, by poprawić smak pieczywa.

Add the butter 10 min after the knead process begin, to produce a better loaf.

3/ Program SUPER RAPID

Program: ULTRA-FAST (Super rapid - szybki)

15. TOUSTOVÝ CHLĚB / TOUSTOVÝ CHLIEB / CHLEB KANAPKOWY / SANDWICH BREAD

Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water (48°C)	270g	330 g	410 g
2. Olej / Oil	12g	16g	20g
3. Sůl / Soľ / Sól / Salt	5g	6g	8g
4. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	18g	24g	30g
5. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	420g	560g	700g
6. Kvasnice / Drożdże / Yeast	5g	6g	7g

Poznámky / Uwagi / Notes:

1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Vodu o teplotě 48°C.
Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Vodu o teplotě 48 ° C.
Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności.
The ingredients should be put into the bread pan in the stated order. Add warm water 48°C.

2/ Program SANDWICH

Program: SANDWICH (pieczywo kanapkowe)

16. BEZLEPKOVÝ CHLĚB / BEZLEPKOVÝ CHLIEB / CHLEB BEZGLUTENOWY Z MAKI RYŻOWEJ / GLUTEN-FREE BREAD

Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	1	2	2
2. Olej / Oil	30g	38g	48g
3. Voda / Woda / Water	260g	320g	410g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	6g	8g	10g
5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	40g	50g	60g
6. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	40g	50g	60g
7. Mrkev / Mrkva / Marchewka / Carrot	40g	50g	60g
8. Rýžová Mouka / Ryžová múka / Biała mąka ryżowa / White rice flour	360g	480g	600g
9. Kvasnice / Drożdże bezglutenowe / Yeast	8g	10g	13g

Poznámky / Uwagi / Notes:

1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí.
Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí.
Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności.
The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.

2/ Program GLUTEN FREE

Program: GLUTEN-FREE (bezglutenowy)

17. ZÁKLADNÍ BEZLEPKOVÝ CHLĚB / ZÁKLADNÝ BEZLEPKOVÝ CHLIEB / BASIC GLUTEN-FREE BREAD

Bochník / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	240ml	290ml	380g
2. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	2	3	3
3. Olej / Oil	45g	60g	75 g
4. Sůl / Soľ / Sól / Salt	6g	8g	10g

5. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	40g	50g	60g
6. Sušené mléko / Mleko w proszku / Milk Powder	60g	80g	100g
7. Ocet / Ocot / Ocet / Vinegar	3g	3g	4g
8. Bezlepková mouka / Bezlepková múka / Mieszana mąka bezglutenowa / Gluten-free flour mix	360g	480g	600g
9. Kvasnice / Drożdże bezglutenowe / Yeast	8g	10g	13g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Program GLUTEN FREE Program: GLUTEN-FREE (bezglutenowy)			
18. CHLĚB S PODMÁSLÍM / CHLIEB S CMAROM / CHLEB NA MAŚLANCE / BUTTER MILK BREAD			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Podmáslí / Cmar / Maślanka / Butter milk	290 g	370g	450g
2. Sůl / Soľ / Sól / Salt	5g	6g	8g
3. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	22g	28g	36g
4. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread flour	420g	560g	680g
5. Kvasnice / Drożdże / Yeast	6g	6g	7g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Suroviny by měly být vloženy do nádoby v uvedeném pořadí. Suroviny by mali byť vložené do nádoby v uvedenom poradí. Składniki umieszczać w maszynie w podanej kolejności. The ingredients should be put into the bread pan in the stated order.			
2/ Program BUTTER MILK Program: BUTTER MILK (z maślanką)			
19. KOLÁČ / CAKE			
Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Máslo / Masło / Butter	100g	120g	140 g
2. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	100g	120g	140 g
3. Vejce / Vajcia / Jajka / Egg	5	6	7
4. Citronová šťáva / Citrónová šťava / Sok cytrynowy / Lemon juice	25g	30g	35g
5. Vanilkový cukr / Vanilkový cukor / Ekstrakt waniliowy / Vanillaessence	3g	4g	4g
6. Samokynoucí mouka / Samokysnúca múka / Mąka samorostna / Self-raising flour	250g	300g	350 g
7. Kvasnice / Drożdże / Yeast	4g	4g	5g
Poznámky / Uwagi / Notes:			
1/ Vejce, cukr a máslo rozmixujte v jiné nádobě pomocí mixeru. Vajcia, cukor a maslo rozmixujte v inej nádobe pomocou mixéra. Przy pomocy ręcznego miksera ubić jajka z cukrem i masłem. Mixed the egg , Sugar and Butter in a another container with handle mixer			

2/ Přidejte mouka a ručně zamíchejte.
 Pridajte múka a ručně zamiešajte.
 Dodać mąkę i wymieszać ręcznie
 Add self- rising flour and mix in manual

3/ Přidejte mléko a ručně zamíchejte.
 Pridajte mlieko a ručně zamiešajte.
 Dodać mleko i wymieszać ręcznie
 Add milk and mix in manual.

4/ Nádobu na pečení vytřete olejem a vložte všechny příměsy.
 Nádobu na pečenie vytrite olejom a vložte všetky prímеси.
 Wysmarować formę olejem i dodać wszystkie składniki
 Spread oil on the inner pan, add all Ingredient.

5/ Program CAKE
 Program: CAKE (pieczenie ciasta)

20. TĚSTO / CESTO / CIASTO DROŽDŽOWE - WYRABIANIE / DOUGH

Bochnik / Bochenek / Loaf	750g	1000g	1250g
Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients			
1. Voda / Woda / Water	240g	310g	410g
2. Olej / Oil	18g	24g	36g
3. Sůl / Soľ / Sól / Salt	4g	6g	8g
4. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	18g	24g	30g
5. Mouka / Múka / Mąka chlebowa / Bread Flour	400g	560g	700g
6. Kvasnice / Drożdże / Yeast	4g	5g	6g

Poznámky / Uwagi / Notes:

Program DOUGH
 Program: DOUGH (ciasto drożdżowe)

21. POMERANČOVÁ MARMELÁDA / POMARANČOVÁ MARMELÁDA / DŽEM POMARAŃCZOWY / ORANGE JAM

Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients	
1. Oloupané a tence nakrájený pomeranče. Olúpané a tenko nakrájaný pomaranče. Obranych i pokrojonych drobno pomarańczy Peeled and thinly diced oranges.	900g
2. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	500g
3. Škrob / Mąki ziemniaczanej / Starch flour	30g
4. Oloupané a nakrájené citróny Olúpané a nakrájané citróny 1 lyžeczka obranych i pokrojonych drobno cytryn Peeled and thinly diced lemons	15ml

Poznámky / Uwagi / Notes:

Program JAM
 Program: JAM (Džem)

22. JAHODOVÁ MARMELÁDA / JAHODOVÁ MARMELÁDA / DŻEM TRUSKAWKOWY / STRAWBERRY JAM

Přísady / Prísady / Składniki / Ingredients

1. Umyté čerstvé jahody nakrájené na kousky nebo rozmačkané. Umyté čerstvé jahody nakrájané na uhryzne alebo roztlačené. Truskawek, umytych i pokrojonych w części lub kostkę Washed and cleaned fresh strawberries, either cut into pieces or pureed	900g
2. Cukr / Cukor / Cukier / Sugar	500g
3. Škrob / Mąki ziemniaczanej / Starch flour	30g
4. Citrónová šťava Citrónová šťava Soku z cytryny Lemon juice	15g
Poznámky / Uwagi / Notes:	
Program JAM Program: JAM (Džem)	

Poznámky / Notatka / Notes / Megjegyzés:

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list.

Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výtěžné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravdivého čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: www.hptronic.cz

Případné další dotazy zasílejte na info@gallet.cz

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku: **MAP 207**

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsať štyri mesiacov od dátumu predaja spotrebiteľovi.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis najmä v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávnej alebo neodbornej montáže výrobku.
- poškodenia prístroja vplyvom živeľnej pohromy.
- používania výrobku pre účely pre ktoré nie je určený.
- používania výrobku na profesionálne či iné zárobkové činnosti.
- používania výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, kedy je porucha spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenia výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: www.hptronic.cz

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte info@gallet.cz

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja: **MAP 207**

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA**WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką GALLET, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy .
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

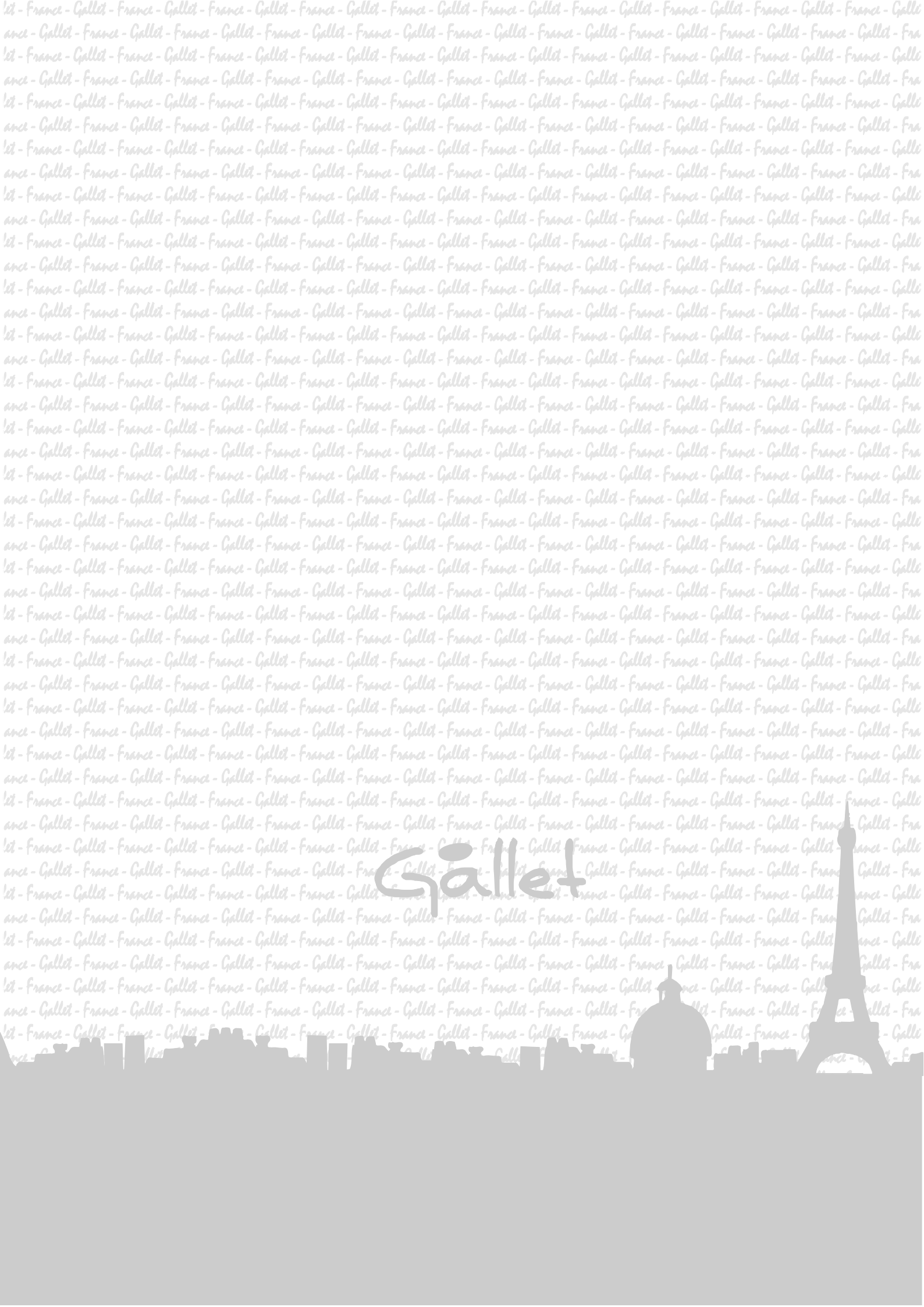
- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa: MAP 207	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

Poznámky / Notatka / Notes / Megjegyzés:



Gallet