

# concept

Pekárna chleba  
Pekáreň na chlieb  
Wypiekacz do chleba

Mājas ceptuve  
Home bakery  
Brotbäckerei



**PC 5060**

**CZ**

**SK**

**PL**

**LV**

**EN**

**DE**



## PODĚKOVÁNÍ

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

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

| Technické parametry |              |
|---------------------|--------------|
| Napětí              | 230V ~ 50 Hz |
| Příkon              | 800 W        |

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

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

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

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

## POPIS VÝROBKU

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

### Příslušenství

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



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

### 1. DISPLEJ

#### Základní nastavení displeje

Po uvedení pekárný do provozu se na displeji objeví základní nastavení (tj. program

**KLASIK**, číslo programu **1**, doba přípravy **3:00**, barva chlebové kůrky **střední - MEDIUM**, velikost **větší - LARGER**)

Displej se rozsvítí a ozve se zvukový signál (pípnutí).

**Pozn.:** Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují. Během hodinového ohřevu na displeji zůstává stále zobrazeno 0:00 (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení přehřívání se na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojtečka mezi číslicemi neblinká).

### 2. Tlačítko START/STOP

Tlačítko slouží pro spuštění a ukončení programu. Po jeho stisknutí se ozve zvukový signál (krátké pípnutí) a po cca

3 sek. se uvede do činnosti funkce míchání/hnětění (neplatí pro program 7 a 10). Stisknutím a přidržením tlačítka přibližně na 3 sekundy zazní zvukový signál (krátké pípnutí) a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přehřívání pekárný.

### 3. Tlačítko PAUZA

Podržením tlačítka **PAUZA** se ozve zvukový signál (krátké pípnutí) a uvede se do činnosti funkce přerušení činnosti pekárný. Opětovným podržením tlačítka bude program pokračovat.

### 4. Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (**světlý, střední, tmavý**). Značka a nápis na displeji (**LIGHT, MEDIUM, DARK**) znázorňuje zvolenou barvu chleba. Neplatí pro program 7-MARMELÁDA, 8-TĚSTO.

### 5. Tlačítko VELIKOST

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba (**větší, menší**) v jednotlivých programech (LARGER 1250 g, SMALL 900 g).

### 6. Tlačítko MENU

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného programu. Číslice na displeji znázorňuje zvolený program a jeho přednastavený čas přípravy. Dále můžete tlačítkem **BARVA** nastavit zhnědnutí chleba a tlačítkem **VELIKOST** nastavit jeho hmotnost.

**Pozn.:** Úpravou těchto parametrů dojde automaticky i ke změně (zkrácení / prodloužení) času přípravy.

### 7. Tlačítko ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času přípravy pečení chleba. Program **10–PEČENÍ** nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přiřčeny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Nastavený čas se připočte k času přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí. Maximální hodnota pro nastavení odloženého startu je 13 hodin.

#### Příklad:

Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stiskněte tlačítko **ČAS** na displeji se zobrazí nápis **SET READY TIME (Nastavit start)**, následně držte tlačítko **ČAS**, dokud se na displeji nezobrazí hodnota 7:00 a nápis **NEXT DAY (zítra)**, tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy má chléb být hotov. Nastavení potvrďte tlačítkem **START/STOP**. Zvolený čas se nastavuje po 10 minutách.

#### Upozornění:

Funkci časovače použijte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli, a tyto recepty dále neměňte. Nadměrné množství těsta může přetéci a připeče se na topném tělese.

Při vkládání surovin do formy vždy nejprve nalijte tekutinu, pak přidejte mouku a na závěr sušené droždí. Během doby, než je program spuštěn, se droždí nesmí dostat do kontaktu s tekutinou, jinak by začalo působit předčasně a těsto, resp. chléb by se později při pečení propadl. Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako čerstvé mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, sýr cibule atd. protože by se mohly přes noc zkazit! Pekárnu používejte jen v místnostech s teplotou nad 18 °C. Droždí totiž začíná působit až při teplotě asi 17 °C a výše. Pokud byste pekárnu umístili do chladnější místnosti, nebylo by zaručeno dobré vykynutí těsta.

### 8. Tlačítko CYKLUS

Tlačítko slouží pro pohyb mezi jednotlivými fázemi nastavení v programu **12. DOMÁCÍ** a pro nastavení hodin.

## SEZNAM PROGRAMŮ

1. KLASIK - Základní program pro přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba (hnětení, kynutí, pečení).
2. CELOZRNÝ – Příprava chleba z celozrného těsta (hnětení, kynutí, pečení). Nedoporučujeme použití funkce.
3. TOUSTOVÝ – Příprava tzv. francouzského chleba s prodlouženou dobou kynutí (hnětení, kynutí, pečení). Výsledný bochník je nadýchaný s křupavou kůrkou.
4. RYCHLÝ – Rychlá příprava bílého, pšeničného a žitného chleba (hnětení, kynutí, pečení). Kratší doba kynutí způsobí rychlejší střídou chleba.
5. SLADKÝ – Příprava sladkého kynutého bochníku (hnětení, kynutí, pečení). Používá se u těsta s větším obsahem tuku a cukru. Do těsta lze přidat strouhaný kokos, hrozinky, sušené ovoce apod.
6. DORT – Příprava sladkého kynutého bochníku (hnětení, kynutí, pečení). Používá se u těsta s větším obsahem tuku a cukru. Ke kynutí je použita jedlá soda nebo kypřicí prášek do pečiva.
7. MARMELÁDA – Vaření džemů, zavařenin a kompotů.
8. TĚSTO – Příprava těsta na housky, pletence, pizzu apod. (hnětení, kynutí).
9. SUPER RYCHLÝ – Rychlá příprava chleba s hutnou střídou (hnětení, kynutí, pečení).
10. PEČENÍ – Pečení.
11. BEZLEPKOVÝ – Příprava tzv. bezlepkového chleba (hnětení, kynutí, pečení). Použijte rýžovou, kukuřičnou, bramborovou nebo pohankovou mouku.
12. DOMÁCÍ – Program je určen pro individuální nastavení všech fází přípravy chleba. Rozsah možnosti nastavení času v jednotlivých fázích (tj. hnětení KNEAD1, KNEAD2, kynutí RISE1, RISE2, RISE3, pečení, přihívání) je popsán tabulce programových fází. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku. Postup programování je v jednotlivých fázích:

- a) stisknete tlačítko **CYKLUS**, na displeji se zobrazí nápis (např. KNEAD1),
- b) pomocí tlačítka **ČAS** nastavíte délku cyklu (viz. tabulka „programových fází“),
- c) následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**.
- d) postup opakujte dokud nenastavíte všechny fáze přípravy chleba.
- e) pro spuštění nastaveného programu stisknete 2-krát tlačítko **START/STOP**

## TABULKA PROGRAMOVÝCH FÁZÍ:

| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM   |          |             |          |             |          |           |           |          |          |
|------------------|-----------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|
|                  | 1. KLASIK |          | 2. CELOZRNÝ |          | 3. TOUSTOVÝ |          | 4. RYCHLÝ | 5. SLADKÝ |          | 6. DORT  |
|                  | 1,125 kg  | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   |           | 1,125 kg  | 0,9 kg   |          |
|                  | 3:00 hod  | 2:55 hod | 3:40 hod    | 3:32 hod | 3:50 hod    | 3:40 hod | 2:10 hod  | 2:50 hod  | 2:45 hod | 1:50 hod |
| KNEADING 1       | 10        | 10       | 10          | 9        | 18          | 16       | 10        | 10        | 10       | 6        |
| RISE 1           | 20        | 20       | 25          | 25       | 40          | 40       | 10        | 5         | 5        | 5        |
| KNEADING 2       | 15        | 15       | 20          | 18       | 22          | 19       | 10        | 20        | 20       | 10       |
| RISE 2           | 25        | 25       | 35          | 35       | 30          | 30       | -         | 33        | 32       | 9        |
| RISE 3           | 45        | 45       | 65          | 65       | 50          | 50       | 30        | 40        | 40       | -        |
| PEČENÍ           | 65        | 65       | 65          | 60       | 70          | 65       | 70        | 62        | 58       | 80       |
| KEEP WARM        | 60        | 60       | 60          | 60       | 60          | 60       | 60        | 60        | 60       | 60       |

| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM      |          |                 |                 |                |                 |
|------------------|--------------|----------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
|                  | 7. MARMELÁDA | 8. TĚSTO | 9. SUPER RYCHLÝ | 10. PEČENÍ      | 11. BEZLEPKOVÝ | 12. DOMÁCÍ      |
|                  | 1:20 hod     | 1:30 hod | 0,9 kg          | 0:10 – 1:00 hod | 2:50 hod       | 0:36 – 6:54 hod |
|                  |              |          | 0:59 hod        |                 |                |                 |
| KNEADING 1       | -            | 20       | 10              | -               | 10             | 6-14            |
| RISE 1           | 15           | -        | -               | -               | 5              | 20-60           |
| KNEADING 2       | -            | -        | -               | -               | 10             | 5-20            |
| RISE 2           | -            | 30       | -               | -               | 30             | 5-120           |
| RISE 3           | 45           | 40       | 9               | -               | 45             | 0-120           |
| PEČENÍ           | 20           | -        | 40              | 10-60           | 70             | 0-80            |
| KEEP WARM        | -            | -        | 60              | 60              | 60             | 0-60            |

## NÁVOD K OBSLUZE

### UPOZORNĚNÍ

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

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

Pak vnitřní části znovu umyjte.

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

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

1. Vložte pečicí nádobu (Obr. 1) do pečicího prostoru pekárný.
2. Nasaďte hnětací háky na hřídele ve dně pečicí nádoby (Obr. 2).
3. Vložte jednotlivé suroviny do pečicí nádoby. Nejdříve do nádoby nalijte tekutiny (voda, olej, mléko, vejce), pak sypké přísady (mouku, instantní směs apod.), nakonec přidejte kvasnice, jedlou sodu nebo kypřicí prášek do pečiva. Dbejte, aby se kvasnice nedostaly před začátkem pečení do kontaktu se solí nebo tekutinami. Zmenšila by se jejich účinnost při kynutí těsta.
4. Zavřete víko spotřebiče.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí. Vypínačem zapněte spotřebič. Ozve se pípnutí. Na displeji se zobrazí hodnota 1 3:00 (program č. 1, čas přípravy 3 hodiny), indikátor nastavení váhy bochníku je nastaven na hodnotu 1250 g a indikátor nastavení propečení kůrky chleba je nastaven na hodnotu MEDIUM (střední). Dvojtečka mezi číslicemi 3 a 00 neblíká, tzn. program není spuštěný.
6. Tlačítkem MENU zvolte číslo požadovaného programu (1-12).
7. Na displeji se zobrazí předpokládaný čas trvání přípravy.
8. Tlačítkem BARVA zvolte požadované propečení kůrky chleba.



Obr. 1



Obr. 2

LIGHT – světlá,  
MEDIUM – střední,  
DARK – tmavá.

9. Tlačítkem VELIKOST nastavte přibližnou váhu hotového bochníku chleba: SMALLER 900 g, LARGER 1250 g.
10. Tlačítkem ČAS můžete nastavit čas zpožděného zapnutí přípravy. Maximální nastavitelná hodnota je 13 hodin.
11. Stiskem tlačítka START/STOP spustíte nastavený program. Blikající symbol dvojtečky signalizuje běžící program. Dojde kablokování všech tlačítek kromě tlačítka START/STOP. Jeho dlouhým stiskem můžete spotřebič vynulovat a tím běžící program zrušit.  
**Pozn.:** Neotvírejte víko během fáze pečení, mohlo by dojít k propadnutí těsta.
12. Po ukončení programu přípravy se ozve zvukový signál a přístroj se přepne do režimu KEEP WARM (udržování teploty). Tento režim trvá 60 minut.
13. Dlouhým stiskem tlačítka START/STOP zastavíte běžící program a spotřebič přepnete do základního nastavení.
14. Vypínačem vypnete spotřebič. Vytáhněte přírodní kabel ze zásuvky.
15. Před vyjmutím upečeného bochníku nechte nádobu i s obsahem vychladnout. Pak použijte jemnou stěrku a uvolněte části, které zůstaly přilepené ke stěně pečicí nádoby.
16. Otevřete víko, uchopte pečicí nádobu za držadla a vyjměte ji. **Při vyjímání pečicí nádoby použijte kuchyňské rukavice (chňapky). Postupujte opatrně, abyste se nespálili.**
17. Otočte nádobu dnem vzhůru a položte na kuchyňský rošt nebo čistou pracovní plochu. Vyjměte hotový bochník chleba. K vytažení hnětáčích háků z bochníku použijte dodávaný háček.
18. Před krájením nechte bochník asi 20 minut vychladnout. Ke krájení použijte elektrický kráječ nebo vroubkovaný nůž.

## PŘÍPRAVA BAGET

Příslušenství pekárny chleba **Concept PC5050** je rozšířeno o „**formu na pečení baget**“. Při použití příslušenství postupujte následovně:

1. Sestavte drátěnou konstrukci a vložte do ní obě formy na bagety.
2. Připravte si dle vhodného receptu těsto (např. za pomoci programu **8-TĚSTO**).
3. Vyknuté těsto následně dobře zpracujte a vytvarujte na odpovídající velikost / tvar bagety a vložte ho do formy. Pro zvýraznění chuti můžete do těsta zapracovat (např. sezamová / lněná / slunečnicová semínka, vlašské / lískové ořechy, mák, kousky sýra nebo slaniny). Povrch bagety potřete trochou vody, másla, oleje, medu nebo rozšlehaným vaječným žloutkem, aby získali zlatavé zabarvení, případně můžete povrch bagety ozdobit (podélně / příčně naříznout) pomocí ostrého nože nebo pomocí nůžek vytvarovat špičky, ouška.
4. Z pekárny vyjměte pečicí formu a do pečicího prostoru vložte formu s bagetami a uzavřete víko.
5. Na ovládacím panelu nastavte program **10-PEČENÍ** a odpovídající čas pečení cca 55 minut.
6. Stisknutím tlačítka **START/STOP** zapnete pekárnu.

### Tip pro přípravu baget:

#### Základní ingredience pro bagety (4 x 100 g):

pšeničná mouka hladká 280 g, voda 170 ml, sůl 6 g, čerstvé nebo sušené kvasnice 12 g.

**Pozn.:** Pokud při běhu programu dojde k výpadku napájení, dojde k vynulování spotřebiče. Pokud běžící program nebyl ve fázi kynutí, můžete program spustit znovu od začátku. Pokud byl program v pokročilejším kroku přípravy, doporučujeme těsto znehodnotit, použít nové suroviny a spustit zvolený program znovu od začátku.



## UŽITEČNÉ RADY

Hotový chléb lze uchovávat v plastovém sáčku po dobu 3 dnů při pokojové teplotě nebo po dobu 10 dnů v chladničce. Program SUPER RYCHLÝ – Pro tento program použijte vodu o teplotě 35-50 °C. Při nižší teplotě vody těsto nevykysne, vyšší teplota vody zahubí bakterie v kvasnicích a to významně ovlivní výsledek pečení.

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

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

### Základní chléb (Program č. 1)

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

### Celozrnný chléb (Program č. 2)

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

### Francouzský chléb (Program č. 3)

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

### Rychlá příprava chleba (Program č. 4)

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

**Sladký bochník (Program č. 5)**

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

**Sladký bochník (Program č. 6)**

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

**Kompoty a zavařeniny (Program č. 7)**

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

**Irský chléb z podmásli (Program č. 9)**

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

**Těsto na pizzu (Program č. 8)**

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

**Bezlepkový chléb (Program č. 11)**

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

## ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Příslušenství a spotřebič se mohou čistit vlhkým hadříkem.

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

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

Nepoužívejte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.

## MOŽNÉ POTÍŽE PŘI PEČENÍ

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

## ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

| Problém                                    | Příčina                                                         | Řešení                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotřebič nepracuje.                       | Špatně nebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.                  | Zkontrolujte připojení zástrčky.                                                                                                                                  |
|                                            | Zásuvka není napájena.                                          | Zkontrolujte přítomnost napětí, např. jiným spotřebičem.                                                                                                          |
| Spotřebič nepracuje.                       | Po spuštění programu se spotřebič přehřívá.                     | Jedná se o normální funkci. Nejde o závadu.                                                                                                                       |
| Kouří se z ventilační mřížky během pečení. | Některé ingredience nebo nečistoty se dostaly k topnému tělesu. | <b>Vypojte přívodní kabel ze zásuvky.</b> Nechte spotřebič vychladnout. Očistěte topné těleso spotřebiče.                                                         |
| Chléb lze obtížně vyjmout z pečicí nádoby. | Znečištěný hnětací hák nejde sejmut z hřídele pohonu.           | Po vyjmutí bochníku napusťte do pečicí nádoby vodu, nechte hnětací hák odmočit a pak ho vyčistěte. Před nasazením natřete hřídel pohonu jedlým olejem nebo tukem. |

| Problém                                                                      | Příčina                                                                          | Řešení                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Displej zobrazuje údaj „H:HH“, po stisknutí tlačítka START/STOP.             | Teplota v pečicím prostoru pekárny je příliš vysoká. Např. po předchozím pečení. | <b>Vypojte přívodní kabel ze zásuvky.</b> Otevřete víko, vyjměte pečicí nádobu ven a nechte spotřebič vychladnout. |
| Displej zobrazuje údaj „L:LL“, po stisknutí tlačítka START/STOP.             | Okolní teplota je příliš nízká.                                                  | Přemístěte spotřebič na místo s okolní teplotou 15 – 34 °C.                                                        |
| Displej zobrazuje údaj „E:E0“ nebo „E:E1“, po stisknutí tlačítka START/STOP. | Chyba čidla teploty.                                                             | Nechte spotřebič zkontrolovat autorizovaným servisem.                                                              |
| Po spuštění programu se motor otáčí, ale hnětení těsta neprobíhá.            | Nesprávně nasazená pečicí nádoba nebo hnětací hák.                               | Zkontrolujte nasazení pečicí nádoby a hnětacího háku.                                                              |
| Nedostatečně vykynutý chléb při použití pozpožděného zapnutí.                | Droždí se před začátkem programu dostalo do kontaktu se solí nebo s vodou.       | Dbajte, aby se droždí nedostalo delší dobu do kontaktu s vodou nebo se solí.                                       |

## SERVIS

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

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:



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

## POĎAKOVANIE

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

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

| Technické parametre |              |
|---------------------|--------------|
| Napätie             | 230V ~ 50 Hz |
| Príkon              | 800 W        |

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

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

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

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

## POPIS VÝROBKU

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

### Príslušenstvo

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



## POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

### 1. DISPLEJ

#### Základné nastavenie displeja

Po uvedení pekárne do prevádzky sa na displeji objaví základné nastavenie (tj. program **KLASIK**, číslo programu **1**, doba prípravy **3:00**, farba chlebovej kôrky **stredná - MEDIUM**, veľkosť **väčší - LARGER**). Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál (pípnutie).

**Pozn.:** Počas prevádzky je možné na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú. Počas hodinového ohrevu na displeji zostáva stále zobrazené 0:00 (dvojbodka medzi číslicami bliká). Po skončení prihrievania sa na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojbodka medzi číslicami neblinká).

### 2. Tlačidlo START/STOP

Tlačítko slúži na spustenie a ukončenie programu. Po jeho stlačení sa ozve zvukový signál (krátke pípnutie) a po cca 3 sek. sa uvedie do činnosti funkcia miešanie/hnetenie (neplatí pre program 7 a 10). Stlačením a pridržaním tlačidla

približne na 3 sekundy zaznie zvukový signál (dlhé pípnutie) a program sa ukončí. Tento postup platí i ak chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

### 3. Tlačidlo PAUZA

Podržaním tlačidla **PAUZA** se ozve zvukový signál (krátke pípnutie) a uvedie sa do činnosti funkcia prerušenia činnosti pekárne. Opätovným podržaním tlačidla bude program pokračovať.

### 4. Tlačidlo BARVA (FARBA)

Tlačidlo slúži na nastavenie požadovanej farby zhnednutia chleba (**svetlý, stredný, tmavý**). Značka a nápis na displeji (**LIGHT, MEDIUM, DARK**) znázorňuje zvolenú farbu chleba. Neplatí pre program 7-MARMELÁDA, 8-CESTO.

### 5. Tlačidlo VELIKOST (VEĽKOSŤ)

Tlačidlo slúži k nastaveniu požadovanej hmotnosti chleba (**väčší, menší**) v jednotlivých programoch (LARGER 1250g, SMALL 900g).

### 6. Tlačidlo MENU

Tlačidlo slúži na nastavenie požadovaného programu. Číslica na displeji znázorňuje zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy. Ďalej môžete tlačidlom **BARVA** nastaviť zhnednutie chleba a tlačidlom **VELIKOST** nastaviť jeho hmotnosť.

**Pozn.:** Úpravou týchto parametrov dôjde automaticky i ku zmene (skráteniu / predĺženiu) času prípravy.

### 7. Tlačidlo ČAS

Tlačidlo slúži na nastavenie požadovaného času prípravy pečenia chleba. Program

**10-PEČENÍ** (Pečenie) nie je možné načasovať na neskoršie spustenie. Hodiny a minúty, po ktorých by mala započat príprava, musia byť pripočítané k príslušnému základnému času pre konkrétny program.

Nastavený čas sa pripočíta k času prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho zvolený program skončí.

Maximálna hodnota pre nastavenie odloženého štartu je 13 hodín.

#### Príklad:

Je 20:30 hodín a chlieb má byť hotový druhý den ráno o 7:00 hodine, tj. za 10 hodín

a 30 minút. Stlačte tlačidlo **ČAS** na displeji sa zobrazí nápis **SET READY TIME**

následne držte tlačidlo **ČAS**, kým sa na displeji nezobrazí hodnota 7:00 a nápis

**NEXT DAY (zítra)**, tj. čas medzi prítomnosťou (20:30) a kedy má chlieb byť hotový. Nastavenie potvrdíte tlačidlom **START/STOP**. Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

#### Upozornenie:

Funkciu časovača používajte len u receptov, ktoré ste už popredu s úspechom vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte. Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripečiť sa na výhrevnom telese.

Pri vkladaní surovín do formy vždy najprv nalejte tekutinu, potom pridajte múku a na záver sušené droždie. Počas doby, než je program spustený, sa droždie nesmie dostať do kontaktu s tekutinou, inak by začalo pôsobiť predčasne a cesto, resp. chlieb by sa neskôr pri pečení prepadol. Pri práci s časovou funkciou nikdy nepoužívajte ingrediencie podliehajúce skaze ako čerstvé mlieko, vajčka, ovocie, jogurt, syr, cibuľu atd. pretože by se mohly cez noc pokaziť!

Pekáreň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a viac. Ak by ste pekáreň umiestnili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré vykysnutie cesta.

### 8. Tlačidlo CYKLUS

Tlačítko slúži na pohyb medzi jednotlivými fázami nastavenia v programe **12. DOMÁCÍ** a pre nastavenie hodín.

## ZOZNAM PROGRAMOV

1. **KLASIK** - Základný program na prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba (hnetenie, kysnutie, pečenie).
2. **CELOZRNÝ** – Príprava chleba z celozrnného cesta (hnetenie, kysnutie, pečenie). Neodporúčame použitie funkcie oneskoreného zapnutia.
3. **TOUSTOVÝ** – Príprava tzv. francúzskeho chleba s predĺženou dobou kysnutia (hnetenie, kysnutie, pečenie). Výsledný bochník je nadýchaný s chrumkavou kôrkou.
4. **RYCHLÝ** – Rýchla príprava chleba s hutnou striedkou (hnetenie, kysnutie, pečenie).
5. **SLADKÝ** – Príprava sladkého kysnutého bochníka (hnetenie, kysnutie, pečenie). Používa sa pri ceste s väčším obsahom tuku a cukru. Do cesta je možné pridať strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie a pod.
6. **DORT** – Príprava sladkého kysnutého bochníka (hnetenie, kysnutie, pečenie). Používa sa pri ceste s väčším obsahom tuku a cukru. Na kysnutie je použitá jedlá sóda alebo kypriaci prášok do pečiva.
7. **JAM** – Varenie džemov, zaváranín a komponentov
8. **TĚSTO** – Príprava cesta na žemle, pletence, pizzu, a pod. (hnetenie, kysnutie).
9. **SUPER RAPID** – Rýchla príprava chleba s hutnou striedkou (hnetenie, kysnutie, pečenie).
10. **PEČENÍ** – Pečenie.
11. **BEZLEPKOVÝ** – Príprava tzv. bezlepkového chleba (hnetenie, kysnutie, pečenie). Použite ryžovú, kukuričnú, zemiakovú alebo pohankovú múku.
12. **DOMÁCÍ** – Program je určený na individuálne nastavenie všetkých fáz prípravy chleba. Rozsah možnosti nastavenia času v jednotlivých fázach (tj. hnetenie KNEAD1, KNEAD2, kysnutie RISE1, RISE2, RISE3, pečenie, prihrievanie) je popísaný v tabuľke programových fáz. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka. Postup programovania je v jednotlivých fázach:

- a) stlačte tlačidlo **CYKLUS**, na displeji sa zobrazí nápis (napr. **KNEAD1**),
- b) pomocou tlačidla **ČAS** nastavte dĺžku cyklu (viď tabuľka „programových fáz“),
- c) následne potvrdíte stlačením tlačidla **CYKLUS**.
- d) postup opakujte kým nenastavíte všetky fázy prípravy chleba.
- e) na spustenie nastaveného programu stlačte 2-krát tlačidlo **START/STOP**

## TABUĽKA PROGRAMOVÝCH FÁZ:

| FÁZE<br>PRÍPRAVY | PROGRAM   |          |             |          |             |          |           |           |          |          |
|------------------|-----------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|
|                  | 1. KLASIK |          | 2. CELOZRNÝ |          | 3. TOUSTOVÝ |          | 4. RYCHLÝ | 5. SLADKÝ |          | 6. DORT  |
|                  | 1,125 kg  | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   |           | 1,125 kg  | 0,9 kg   |          |
|                  | 3:00 hod  | 2:55 hod | 3:40 hod    | 3:32 hod | 3:50 hod    | 3:40 hod | 2:10 hod  | 2:50 hod  | 2:45 hod | 1:50 hod |
| KNEADING 1       | 10        | 10       | 10          | 9        | 18          | 16       | 10        | 10        | 10       | 6        |
| RISE 1           | 20        | 20       | 25          | 25       | 40          | 40       | 10        | 5         | 5        | 5        |
| KNEADING 2       | 15        | 15       | 20          | 18       | 22          | 19       | 10        | 20        | 20       | 10       |
| RISE 2           | 25        | 25       | 35          | 35       | 30          | 30       | -         | 33        | 32       | 9        |
| RISE 3           | 45        | 45       | 65          | 65       | 50          | 50       | 30        | 40        | 40       | -        |
| PEČENÍ           | 65        | 65       | 65          | 60       | 70          | 65       | 70        | 62        | 58       | 80       |
| KEEP WARM        | 60        | 60       | 60          | 60       | 60          | 60       | 60        | 60        | 60       | 60       |



| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM      |          |                 |                 |                |                 |
|------------------|--------------|----------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
|                  | 7. MARMELÁDA | 8. TĚSTO | 9. SUPER RYCHLÝ | 10. PEČENÍ      | 11. BEZLEPKOVÝ | 12. DOMÁCÍ      |
|                  | 1:20 hod     | 1:30 hod | 0,9 kg          | 0:10 – 1:00 hod | 2:50 hod       | 0:36 – 6:54 hod |
|                  |              |          | 0:59 hod        |                 |                |                 |
| KNEADING 1       | -            | 20       | 10              | -               | 10             | 6-14            |
| RISE 1           | 15           | -        | -               | -               | 5              | 20-60           |
| KNEADING 2       | -            | -        | -               | -               | 10             | 5-20            |
| RISE 2           | -            | 30       | -               | -               | 30             | 5-120           |
| RISE 3           | 45           | 40       | 9               | -               | 45             | 0-120           |
| PEČENÍ           | 20           | -        | 40              | 10-60           | 70             | 0-80            |
| KEEP WARM        | -            | -        | 60              | 60              | 60             | 0-60            |

## NÁVOD NA OBSLUHU

### UPOZORNENIE

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

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

Potom vnútorné časti znova umyte.

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

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

1. Vložte nádobu na pečenie (Obr. 1) do priestoru na pečenie pekárne.
2. Nasadte hnetacie háky na hriadele na dne nádoby na pečenie (Obr. 2).
3. Vložte jednotlivé suroviny do nádoby na pečenie. Najskôr do nádoby nalejte tekutiny (voda, olej, mlieko, vajce), potom sypké prísady (múka, instantná zmes a pod.), nakoniec pridajte kvasnice, jedlú sódu alebo kypriaci prášok do pečiva. Dbajte na to, aby sa kvasnice nedostali pred začiatkom pečenia do kontaktu so soľou alebo tekutinami. Zmenšila by sa ich účinnosť pri kysnutí cesta.
4. Zatvorte veko spotrebiča.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia. Ozve sa pípnutie. Na displeji sa zobrazí hodnota 1 3:00 (program č. 1, čas prípravy 3 hodín), indikátor nastavenia váhy bochníka je nastavený na hodnotu 1250 g a indikátor nastavenia prepečenia kôrky chleba je nastavený na hodnotu MEDIUM (stredné). Dvojbodka medzi číslami 3 a 00 neblíka, tzn. program nie je spustený.
6. Tlačidlom MENU zvolte číslo požadovaného programu (1-12).
7. Na displeji sa zobrazí predpokladaný čas trvania prípravy.



Obr. 1



Obr. 2

8. Tlačidlom BARVA zvolíte požadované prepečenie kôrky chleba:  
LIGHT – svetlá,  
MEDIUM – stredná,  
DARK – tmavá.
9. Tlačidlom VELIKOST nastavíte približnú váhu hotového bochníka chleba: SMALLER 900 g, LARGER 1250 g.
10. Tlačidlom ČAS môžete nastaviť čas oneskoreného zapnutia prípravy. Program. Maximálna nastaviteľná hodnota je 13 hodín.
11. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte nastavený program. Blikajúci symbol dvojbodky signalizuje bežiaci program. Dôjde k zablokovaniu všetkých tlačidiel okrem tlačidla START/STOP. Jeho dlhým stlačením môžete spotrebič vynulovať a tým spustený program zrušiť.  
**Pozn.:** Neotvárajte veko počas fázy pečenia, mohlo by dôjsť k prepadnutiu cesta.
12. Po ukončení programu prípravy sa ozve zvukový signál a prístroj sa prepne do režimu KEEP WARM (udržiavanie teploty). Tento režim trvá 60 minút.
13. Dlhým stlačením tlačidla START/STOP zastavíte bežiaci program a spotrebič prepnete do základného nastavenia.
14. Vypínačom vypnete spotrebič. Vytiahnite prírodný kábel zo zásuvky.
15. Pred vybratím upečeného bochníka nechajte nádobu aj s obsahom vychladnúť. Potom použite jemnú stierku a uvoľnite časti, ktoré zostali prilepené na stene nádoby na pečenie.
16. Otvorte veko, uchopte nádobu na pečenie za držadlá a vyberte ju. **Pri vynímaní nádoby na pečenie použite kuchynské rukavice (chňapky). Postupujte opatrne, aby ste sa nespálili.**
17. Otočte nádobu hore dnom a položte na kuchynský rošt alebo čistú pracovnú plochu. Vyberte hotový bochník chleba. Na vytiahnutie hnetacích hákov z bochníka použite dodávaný háčik.
18. Pred krájaním nechajte bochník asi 20 minút vychladnúť. Na krájanie použite elektrický krájač alebo vrúbkovaný nôž.

## PRÍPRAVA BAGET

Príslušenstvo pekárne chleba **Concept PC5050** je rozšírené o „**formu na pečenie bagiet**“. Pri použití príslušenstva postupujte nasledovne:

1. Zostavte drátenú konštrukciu a vložte do nej obe formy na bagety.
2. Pripravte si podľa vhodného receptu cesto (napr. za pomoci programu 8-CESTO).
3. Vykysnuté cesto následne dobre spracujte a vytvarujte na zodpovedajúcu veľkosť / tvar bagety a vložte ho do formy. Pre zvýraznenie chuti môžete do cesta zapracovať (napr. sezamové / ľanové / slnečnicové semienka, vlašské / lieskové orechy, mak, kúsky syra alebo slaniny). Povrch bagety potrite trochou vody, masla, oleja, medu alebo rozšľahaným vaječným žĺtkom, aby získali zlatavé zafarbenie, prípadne môžete povrch bagety ozdobiť (pozdĺž / priečne narezat) pomocou ostrého noža alebo pomocou nožníc vytvarovať špičky, ušká.
4. Z pekárne vyjmite pečiacu formu a do pečiacieho priestoru vložte formu s bagetami a uzavrite veko.
5. Na ovládacom paneli nastavte program 10-PEČENIE a zodpovedajúci čas pečenia cca 55 minút.
6. Stlačením tlačidla START/STOP zapnete pekáreň.

### Tip na prípravu bagiet:

#### Základné ingrediencie na bagety (4 x 100 g):

pšeničná múka hladká 280 g, voda 170 ml, soľ 6 g, čerstvé alebo sušené kvasnice 12 g.

**Pozn.:** Pokiaľ počas programu dôjde k výpadku napájania, dôjde k vynulovaniu spotrebiča. Pokiaľ bežiaci program nebol vo fáze kysnutia, môžete program spustiť znova od začiatku. Pokiaľ bol program v pokročilejšom kroku prípravy, odporúčame cesto znehodnotiť, použiť nové suroviny a spustiť zvolený program znova od začiatku.

## UŽITOČNÉ RADY

Hotový chlieb je možné uchovávať v plastovom vrecúsku po dobu 3 dní pri izbovej teplote alebo po dobu 10 dní v chladničke. Program SUPER RYCHLÝ – Pre tento programy použite vodu s teplotou 35-50 °C. Pri nižšej teplote vody cesto nevyschne, vyššia teplota vody zahubí baktérie v kvasniciach a to významne ovplyvní výsledok pečenia.

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

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

### Základný chlieb (Program č. 1)

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

### Celozrný chlieb (Program č. 2)

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

### Francúzsky chlieb (Program č. 3)

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

### Rýchla príprava chleba (Program č. 4)

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

**Sladký bochník (Program č. 5)**

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

**Sladký bochník (Program č. 6)**

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

**Kompóty a zaváraniny (Program č. 7)**

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

**Írsky chlieb z cmaru (Program č. 9)**

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

**Cesto na pizzu (Program č. 8)**

|              |               |
|--------------|---------------|
| 1250 g       |               |
| Olivový olej | 1 pol. lyž.   |
| Voda         | 570 ml        |
| Sof          | 1,5 čaj. lyž. |
| Múka         | 700 g         |
| Droždie      | 1,5 čaj. lyž. |

**Bezlepkový chlieb (Program č. 11)**

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

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, vypojte zo zásuvky elektrického napätia a nechajte vychladnúť.

Príslušenstvo a spotrebič sa môžu čistiť vlhkou textíliou.

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

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

Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky alebo rozpúšťadlá.

## MOŽNÉ ŤAŽKOSTI PRI PEČENÍ

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

## RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

| Problém                                                         | Príčina                                                                                      | Riešenie                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotrebič nepracuje.                                            | Nesprávne alebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.                                           | Skontrolujte pripojenie zástrčky.                                                                                                                                           |
|                                                                 | Zásuvka nie je napájaná.                                                                     | Skontrolujte prítomnosť napätia, napr. iným spotrebičom.                                                                                                                    |
|                                                                 | Po spustení programu sa spotrebič predhrieva.                                                | Ide o normálnu funkciu. Nejde o chybu.                                                                                                                                      |
| Z ventilačnej mriežky počas pečenia sa dymí.                    | Niektoré ingrediencie alebo nečistoty sa dostali k vykurovaciemu telesu.                     | <b>Vypojte prívodný kábel zo zásuvky.</b><br>Nechajte spotrebič vychladnúť. Očistite vykurovacie teleso spotrebiča.                                                         |
| Chlieb je ťažké vybrať z nádoby na pečenie.                     | Znečistený hnetací hák nejde odobrať z hriadele pohonu.                                      | Po vybratí bochníka napustte do nádoby na pečenie vodu, nechajte hnetací hák odmočiť a potom ho vyčistite. Pred nasadením natrite hriadeľ pohonu jedlým olejom alebo tukom. |
| Displej zobrazuje údaj „H:HH“, po stlačení tlačidla START/STOP. | Teplota v pekární, v priestore na pečenie, je príliš vysoká. Napr. po prechádzajúcom pečení. | <b>Vypojte prívodný kábel zo zásuvky.</b><br>Otvorte veko, vyberte nádobu na pečenie von a nechajte spotrebič vychladnúť.                                                   |

| Problém                                                                      | Príčina                                                                        | Riešenie                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Displej zobrazuje údaj „L:LL“, po stlačení tlačidla START/STOP.              | Okolité teplota je príliš nízka.                                               | Premiestnite spotrebič na miesto s okolitou teplotou 15 – 34 °C.                       |
| Displej zobrazuje údaj „E:E0“ alebo „E:E1“, po stlačení tlačidla START/STOP. | Chyba snímača teploty.                                                         | Nechajte spotrebič skontrolovať autorizovaným servisom.                                |
| Po spustení programu sa motor otáča, ale hnetenie cesta neprobíha.           | Nesprávne nasadená nádoba na pečenie alebo hnetací hák.                        | Skontrolujte nasadenie nádoby na pečenie a hnetacieho háku.                            |
| Nedostatočne vykysnutý chlieb pri použití oneskoreného zapnutia.             | Droždie sa pred začiatkom programu dostalo do kontaktu so soľou alebo s vodou. | Dbajte na to, aby sa droždie nedostalo dlhšiu dobu do kontaktu s vodou alebo so soľou. |

## SERVIS

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

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



### Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

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

## PODZIĘKOWANIE

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

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

| Parametry techniczne |              |
|----------------------|--------------|
| Napięcie             | 230V ~ 50 Hz |
| Pobór mocy           | 800 W        |

## UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

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

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

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

## OPIS PRODUKTU

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

### Akcesoria

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



## OPIS PANELU KONTROLNEGO

### 1. WYŚWIETLACZ

#### Podstawowe ustawienia wyświetlacza

Po uruchomieniu wypiekacza na wyświetlaczu pojawiają się podstawowe ustawienia (tj. program **KLASIK**, numer programu **1**, czas przygotowania **3:00**, stopień wypieczenia skórki **sredni - MEDIUM**, rozmiar **wiekszy – LARGER**) Wyświetlacz się podświetli oraz zabrzmi sygnał dźwiękowy (pipnięcie).

**Uwaga:** Podczas pracy na wyświetlaczu można monitorować postęp programu. Z postępem programu ustawiony czas na wyświetlaczu stopniowo będzie się zmniejszał. Podczas godzinowego ogrzewania na wyświetlaczu widnieje 0:00 (dwukropek między cyframi miga). Po skończonym podgrzewaniu na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas (dwukropek między cyframi miga).

### 2. Przycisk START/STOP

Przycisk służy do uruchomienia i zakończenia programu.

Po jego naciśnięciu zabrzmi sygnał dźwiękowy (krótkie pipnięcie) a po ok. 3 sek. uruchomi się funkcja mieszania/



ugniatania (nie dotyczy programu 7 i 10). Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku przez ok. 3 sekundy zabrzmi sygnał dźwiękowy (długie pipnięcie), a program się zakończy. Dotyczy to nawet ukończenia 60 min. podgrzewania wypiekacza.

### 3. Przycisk PAUZA

Przytrzymaj **PAUZA** zabrzmi sygnał dźwiękowy (krótkie pipnięcie) a praca wypiekacza zostanie rzerwana. Ponowne przytrzymanie przycisku kontynuuje pracę wypiekacza.

### 4. Przycisk BARVA (KOLOR)

Przycisk służy do wyboru stopnia koloru wypieczenia chleba (**JASNY, ŚREDNI, CIEMNY**). Znaki na wyświetlaczu (**LIGHT, MEDIUM, DARK**) pokazują wybrany kolor chleba. Nie dotyczy programu 7- MARMOLADA, 8- CIASTO.

### 5. Przycisk VELIKOST (WIELKOŚĆ)

Przycisk służy do wyboru pożądanej wielkości chleba w poszczególnych programach. (LARGER 1250g, SMALL 900g).

### 6. Przycisk MENU

Przycisk służy do nastawienia pożądanego programu.

Cyfry na wyświetlaczu pokazują wybrany program i ustawiony czas przygotowania.

Dalej można przyciskiem **BARVA** nastawić stopień wypieczenia chleba a przyciskiem **VELIKOST** nastawić jego wagę.

**Uwaga:** Poprzez wybór tych parametrów automatycznie zmienia się czas przygotowania (skrócenie / wydłużenie).

### 7. Przycisk ČAS (CZAS)

Przycisk służy do nastawienia pożądanego czasu pieczenia chleba.

Przy programie **10- PEČENÍ** można uruchomić funkcję opóźnionego startu.

Godziny i minuty, po których urządzenie ma się uruchomić należy dodać do czasu podstawowego dla danego programu. Nastawiony czas jest dodawany do czasu przygotowania, tzn. na wyświetlaczu wyświetlony jest czas po upływie którego wybrany program się zakończy.

Maksymalny czas opóźnionego startu to 13 godzin.

**Przykład:** Jest godzina 20:30, a chleb ma być gotowy na drugi dzień rano o 7:00 godzinie, czyli za 10 godzin i 30 minut. Należy nacisnąć przycisk **ČAS**, na wyświetlaczu pojawi się napis **SET READY TIME**, poprzez ponowne naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **ČAS** wybrać godzinę 7:00 i napis **NEXT DAY (jutro)**, tj. czas pomiędzy aktualną godziną, a godziną na którą chleb ma być gotowy. Następnie należy potwierdzić wybrane ustawienia przyciskiem **START/STOP**.

**Uwaga:** Funkcji opóźnionego startu należy używać do przepisów, które zostały wcześniej przetestowane z powodzeniem. Nadmierna ilość ciasta może wypłynąć i przypalić się na elemencie grzejnym. Wkładając masę do formy należy zawsze najpierw wlać wodę, a następnie dodać mąkę, a na koniec suszone drożdże.

Zanim odpowiedni program zostanie uruchomiony, drożdże nie mogą dostać się do wody, w przeciwnym razie ciasto może zbyt wcześniej wyrosnąć, co może przyczynić się do niepowodzenia całego procesu wypieku.

Podczas pracy z funkcją opóźnionego startu nigdy nie należy używać składników, które szybko się psują, tj. świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula itp.

Wypiekacza do chleba należy używać w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 18 °C. Jeżeli wypiekacz zostanie umieszczony w chłodniejszym pomieszczeniu, nie ma gwarancji, że ciasto dobrze wyrośnie.

### 8. Przycisk CYKLUS (CYKL)

Przycisk służy do przechodzenia pomiędzy indywidualnym ustawieniem w programie **12. DOMÁĆÍ**, a nastawieniem godzin.

## LISTA PROGRAMÓW

1. KLASIK - program podstawowy do przygotowania białego chleba pszenno-żytniego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek).
2. CELOZRNŃY – przygotowanie chleba pełnoziarnistego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Nie zalecamy stosowania funkcji opóźnionego startu.
3. TOUSTOVÝ – przygotowanie tzw. chleba francuskiego z przedłużonym czasem rośnięcia (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Uzyskujemy puszysty bochenek z chrupiącą skórką.
4. RYCHLÝ – szybkie przygotowanie białego chleba pszenno-żytniego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Krótszy czas rośnięcia powoduje, że miąższ chleba jest mniej puszysty.
5. SLADKÝ – Příprava sladkého kysnutého bochníka (hnetenie, kysnutie, pečenie). Používa sa pri ceste s väčším obsahom tuku a cukru. Do cesta je možné pridať strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie a pod.
6. DORT – przygotowanie słodkiego ciasta z proszkiem do pieczenia (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Należy użyć ciasta o większej zawartości tłuszczu i cukru. Do spulchnienia używa się sody spożywczej lub proszku do pieczenia.
7. MAMELÁDA – przygotowanie dżemów, konfitur i kompotów.
8. TĚSTO – przygotowanie ciasta do późniejszego przetwarzania (zagniatanie, rośnięcie).
9. SUPER RYCHLÝ – szybkie przygotowanie chleba z gęstym miąższem (zagniatanie, rośnięcie, wypiek).
10. PEČENÍ – wypiek.
11. BEZLEPKOVÝ – przygotowanie chleba bezglutenowego (zagniatanie, rośnięcie, wypiek). Należy użyć mąki ryżowej, kukurydzianej, ziemniaczanej lub z kaszy gryczanej.
12. DOMÁCÍ - Program przeznaczony jest dla indywidualnych ustawień na wszystkich etapach przygotowania chleba. Zakres ustawień czasu w indywidualnych fazach (tj. ugniatanie H1, H2, rośnięcie, K1, K2, K3, wypiek, podgrzewanie) jest opisany w tabeli programowanych faz. W tym trybie można dostosować wielkość bochenka. Proces programowania w poszczególnych fazach:

- a) naciśnięcie przycisku **CYKLUS**, na wyświetlaczu pojawi się napis (np. H1),
- b) przy pomocy przycisku **ČAS** należy ustawić długość cyklu ( patrz tabela „programowanych faz” )
- c) Następnie ustawienia należy zatwierdzić naciskając przycisk **CYKLUS**
- d) Czynność należy powtarzać przy wyborze wszystkich etapów przygotowania chleba
- e) w celu uruchomienia wybranego programu należy dwukrotnie nacisnąć przycisk **START/STOP**

## TABELA PROGRAMOWANYCH FAZ:

| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM   |          |              |          |             |          |           |           |          |          |
|------------------|-----------|----------|--------------|----------|-------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|
|                  | 1. KLASIK |          | 2. CELOZRNŇY |          | 3. TOUSTOVÝ |          | 4. RYCHLÝ | 5. SLADKÝ |          | 6. DORT  |
|                  | 1,125 kg  | 0,9 kg   | 1,125 kg     | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   |           | 1,125 kg  | 0,9 kg   |          |
|                  | 3:00 hod  | 2:55 hod | 3:40 hod     | 3:32 hod | 3:50 hod    | 3:40 hod | 2:10 hod  | 2:50 hod  | 2:45 hod | 1:50 hod |
| KNEADING 1       | 10        | 10       | 10           | 9        | 18          | 16       | 10        | 10        | 10       | 6        |
| RISE 1           | 20        | 20       | 25           | 25       | 40          | 40       | 10        | 5         | 5        | 5        |
| KNEADING 2       | 15        | 15       | 20           | 18       | 22          | 19       | 10        | 20        | 20       | 10       |
| RISE 2           | 25        | 25       | 35           | 35       | 30          | 30       | -         | 33        | 32       | 9        |
| RISE 3           | 45        | 45       | 65           | 65       | 50          | 50       | 30        | 40        | 40       | -        |
| PEČENÍ           | 65        | 65       | 65           | 60       | 70          | 65       | 70        | 62        | 58       | 80       |
| KEEP WARM        | 60        | 60       | 60           | 60       | 60          | 60       | 60        | 60        | 60       | 60       |

| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM      |          |                 |                 |                |                 |
|------------------|--------------|----------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
|                  | 7. MARMELÁDA | 8. TĚSTO | 9. SUPER RYCHLÝ | 10. PEČENÍ      | 11. BEZLEPKOVÝ | 12. DOMÁCÍ      |
|                  | 1:20 hod     | 1:30 hod | 0,9 kg          | 0:10 – 1:00 hod | 2:50 hod       | 0:36 – 6:54 hod |
|                  |              |          | 0:59 hod        |                 |                |                 |
| KNEADING 1       | -            | 20       | 10              | -               | 10             | 6-14            |
| RISE 1           | 15           | -        | -               | -               | 5              | 20-60           |
| KNEADING 2       | -            | -        | -               | -               | 10             | 5-20            |
| RISE 2           | -            | 30       | -               | -               | 30             | 5-120           |
| RISE 3           | 45           | 40       | 9               | -               | 45             | 0-120           |
| PEČENÍ           | 20           | -        | 40              | 10-60           | 70             | 0-80            |
| KEEP WARM        | -            | -        | 60              | 60              | 60             | 0-60            |

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### UWAGI

Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu wyposażenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka!

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

Przy pieczeniu zaleca się, aby temperatura pomieszczenia wynosiła 15 – 34 °C. Do pieczenia nie należy używać więcej niż 900 g mąki i więcej niż 3 łyżeczki proszku do pieczenia.

1. Włóż pojemnik do pieczenia (Ryc. 1) do wypiekacza.
2. Osadź składniki na zagniataniu na wale znajdującym się w dnie naczynia do pieczenia (Ryc. 1).
3. Włożyć poszczególne składniki do naczynia. Najpierw należy wlać do pojemnika płyny (woda, olej, mleko, jaja), następnie składniki w proszku (mąka, mieszanka chlebowa itp.), na końcu należy dodać drożdże, sodę spożywczą lub proszek do pieczenia. Należy zadbać o to, aby drożdże nie weszły w kontakt z solą lub płynami przed rozpoczęciem zagniatania. Może to negatywnie wpłynąć na proces rośnięcia ciasta.
4. Następnie należy zamknąć wieko wypiekacza.
5. Następnie, włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Zabrzmie sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 1 3:00 (program nr 1, czas przygotowania 3 godziny), masa bochenka chleba ustawiona jest na 1250 g a stopień przypieczenia skórki na MEDIUM (średni). Dwukropek pomiędzy cyframi 3 i 00 nie miga – oznacza to, że program nie został jeszcze uruchomiony.
6. Za pomocą przycisku MENU wybierz odpowiedni numer programu (1-12).



Rys. 1



Rys. 2

7. Na wyświetlaczu pojawia się przewidywany czas realizacji programu.
8. Za pomocą przycisku BARVA, należy wybrać odpowiedni stopień przypieczenia skórki chleba:  
LIGHT – jasny,  
MEDIUM – średni,  
DARK – ciemny,  
RAPID – przyspieszone pieczenie.
9. Za pomocą przycisku VELIKOST, należy ustawić przybliżoną masę gotowego bochenka chleba: SMALLER 900 g, LARGER 1250 g.
10. Za pomocą przycisków ČAS, należy ustawić czas opóźnionego startu programu. Maksymalna wartość, którą można ustawić, to 13 godzin.
11. Naciskając przycisk START/STOP uruchamiamy ustawiony program. Migający symbol dwukropka sygnalizuje, iż realizowany jest program wypieku. Następuje przy tym zablokowanie wszystkich przycisków oprócz START/STOP. Krótkie naciśnięcie tego przycisku wstrzymuje realizację programu, po następnym naciśnięciu program jest kontynuowany. Poprzez przytrzymanie tego przycisku można anulować realizowany program.  
**Uwaga:** Nie należy otwierać pokrywy na etapie wypieku, może to spowodować opadnięcie ciasta.
12. Po zakończeniu programu podstawowego zabrzmi sygnał dźwiękowy, przy czym urządzenie przełączy się na tryb KEEP WARM (utrzymywanie temperatury). Tryb ten realizowany jest przez 60 minut.
13. Przytrzymując przez chwilę przycisk START/STOP, można zatrzymać realizowany program, przy czym wypiekacz wraca do ustawień domyślnych.
14. Urządzenie wyłączamy przy pomocy wyłącznika. Należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
15. Zanim wyjmemy gotowy bochenek, należy odczekać na wystygnięcie naczynia razem z zawartością. Następnie należy użyć delikatnej łopatką, aby usunąć kawałki, które przywarły do ściany naczynia do pieczenia.
16. Następnie można otworzyć wieko, chwycić naczynie do wypieku za uchwyt i wyjąć je. **Przy wyjmowaniu naczynia do wypieku należy użyć rękawicy kucharskiej. Należy postępować ostrożnie, aby uniknąć poparzenia.**
17. Naczynie należy odwrócić do góry dnem i umieścić na ruszcie kuchennym lub płycie. Następnie wyjąć gotowy bochenek chleba. Do wyjmowania haka do zagniatania z bochenka należy użyć haczyka dostarczonego razem z urządzeniem.
18. Przed krojeniem należy poczekać około 20 minut na wystygnięcie bochenka. Do krojenia należy użyć elektrycznej kralownicy lub zębatego noża.

## PRZYGOTOWANIE BAGIETKI

Akcesoria wypiekacza do chleba **Concept PC5050** zostały rozszerzone o „**formę do pieczenia bagietek**”. W przypadku korzystania z akcesoriów należy wykonać następujące czynności:

1. Zamontować konstrukcję drutową i włożyć do niej obie formy do pieczenia bagietek
  2. Przygotować ciasto według odpowiedniego przepisu (np. przy pomocy programu **8- TĚSTO**)
  3. Przygotować odpowiednie ciasto drożdżowe i nadać mu odpowiedni kształt i rozmiar, następnie włożyć do formy na bagietki. Dla wzbogacenia smaku można dodać do ciasta np. sezam, len, ziarna słonecznika, orzechy włoskie/laskowe, mak, ser lub słoninę.
- Powierzchnię bagietek nasmarować odrobiną wody, masła oleju, miodu czy żółtkiem z jaja w celu uzyskania złotego koloru, można też ozdobić górną powierzchnię bagietek (podłużnym lub poprzecznym) nacięciem wykonanym przy pomocy ostrego noża lub nożyczek.
4. Wyjąć z piekarnika formę do pieczenia i włożyć formę do pieczenia bagietek, następnie zamknąć pokrywę.
  5. Na panelu sterowania nastawić program 10- PEČENÍ oraz odpowiedni czas wypieku ok 55 minut.
  6. Naciśnięcie przycisku START/STOP włączy wypiekacz

**Wskazówki dotyczące przygotowania bagietek:****Podstawowe składniki na bagietki (4 x 100 g):**

Mąka pszenna 280g, woda 170ml, sól 6g, świeże lub suszone drożdże 12g

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

**PRZYPADKOWE RADY**

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

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

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

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

**Chleb podstawowy (Program nr 1)**

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

**Chleb pełnoziarnisty (Program nr 2)**

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

**Chleb francuski (Program nr 3)**

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

**Szybkie przygotowanie chleba (Program nr 4)**

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

**Słodkie ciasto (Program nr 5)**

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

**Słodkie ciasto (Program nr 6)**

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

**Chleb irlandzki z masłanki (Program nr 9)**

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

**Ciasto na pizzę (program nr 8)**

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

**Chleb bezglutenowy (Program nr 11)**

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Wypożenie oraz urządzenie można czyścić wilgotną ściereczką.

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

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

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

## MOŻLIWE PROBLEMY PRZY PIECZENIU

| Problem                                                     | Przyczyna                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chleb nadmiernie wyrósł.                                    | Należy użyć składników w mniejszych ilościach, przestrzegając jednak ich wzajemnych proporcji ilościowych.                                                                  |
| Chleb nadmiernie wyrósł, a następnie ciasto spadło.         | Za mało mąki, za dużo drożdży, za dużo wody lub zbyt ciepła woda.                                                                                                           |
| Chleb nie wyrósł dostatecznie.                              | Za dużo mąki, za mało drożdży, za mało wody, za mało cukru, zła jakość mąki, zbyt zimna woda, nieodpowiedni program. Należy przestrzegać odpowiednich proporcji składników. |
| Niewystarczająco przypieczona skórka.                       | Program był przerwany na długi czas, zbyt często otwierano wieko, za dużo drożdży, zła jakość mąki, nieodpowiedni program.                                                  |
| Skórka na bokach jest brązowa, ale mięsz jest nieupieczony. | Za dużo wody.                                                                                                                                                               |
| Po bokach i w górnej części bochenka znajduje się mąka.     | Za dużo mąki, za mało wody.                                                                                                                                                 |

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                | Przyczyna                                                                       | Rozwiązanie                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                                 | Wtyczka została włożona do gniazdka niewłaściwie lub niewystarczająco.          | Sprawdzić podłączenie wtyczki.                                                                                                                                         |
|                                                        | Brak prądu w gniazdku.                                                          | Sprawdzić, czy w gniazdku obecne jest napięcie, na przykład przy pomocy innego urządzenia elektrycznego.                                                               |
|                                                        | Po uruchomieniu programu urządzenie zaczyna się grzać.                          | Nie wymaga interwencji. Nie chodzi o usterkę.                                                                                                                          |
| Podczas pieczenia, z kratki wentylacyjnej uchodzi dym. | Niektóre składniki lub zanieczyszczenia weszły w kontakt z elementem grzewczym. | <b>Należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.</b> Następnie, trzeba odczekać na wystygnięcie urządzenia. Teraz można oczyścić element grzewczy wypiekacza. |

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                                              | Przyczyna                                                                            | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trudności z wyjęciem chleba z naczynia do wypieku.                                   | Hak do zagniatania jest zanieczyszczony, co utrudnia jego zdjęcie z wału napędowego. | Po wyjęciu bochenka należy nalać do naczynia wodę, pozostawić w niej hak do zagniatania, w celu odmoczenia, a następnie go wyczyścić. Przed osadzeniem haka należy nasmarować wał napędowy olejem jadalnym lub tłuszczem. |
| Po naciśnięciu przycisku START/STOP, na wyświetlaczu pokazuje się „H:HH”.            | Temperatura w wypiekaczu jest zbyt wysoka, na przykład po poprzednim pieczeniu.      | <b>Należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.</b> Teraz można otworzyć wieko, wyjąć naczynie do wypieku i odczekać, dopóki wypiekacz nie wystygnie.                                                           |
| Po naciśnięciu przycisku START/STOP, na wyświetlaczu pokazuje się „L:LL”.            | Temperatura pomieszczenia jest zbyt niska.                                           | <b>Należy przemieścić urządzenie odbiorcze w miejsce, gdzie temperatura otoczenia mieści się w granicach 15 – 34 °C.</b>                                                                                                  |
| Po naciśnięciu przycisku START/STOP, na wyświetlaczu pokazuje się „E:E0” lub „E:E1”. | Błąd czujnika temperatury.                                                           | Należy oddać urządzenie do kontroli w autoryzowanym serwisie.                                                                                                                                                             |
| Po uruchomieniu programu silnik pracuje, ale nie odbywa się zagniatanie ciasta.      | Niewłaściwie osadzone naczynie do pieczenia lub hak do zagniatania.                  | Należy sprawdzić osadzenie naczynia i haka do zagniatania.                                                                                                                                                                |
| Niedostatecznie wyrośnięty chleb przy stosowaniu opóźnionego startu.                 | Drożdże weszły w kontakt z solą lub wodą przed rozpoczęciem programu.                | Należy zadbać o to, aby drożdże nie znalazły się na dłuższy czas w kontakcie z wodą lub z solą.                                                                                                                           |

## SERWIS

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

## OCHRONA ŚRODOWISKA

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



### Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

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



## PALDIES

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

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

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

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

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

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

**Ražotāja norādījumu neievērošana var izraisīt garantijas remonta atteikumu.**

## IERĪCES APRAKSTS

### 1. Vāks

### 2. Cepšanas paplāte

### 3. Vāka turētājs

### 4. Vāka novērošanas sprauga

### 5. Vadības bloks

### 6. Iekārtas korpuss

### 7. Miklas mīcīšanas asmens

### 8. Cepšanas paplātes turētājs

### 9. Forma bagešu cepšanai



### Piederumi

#### A Mērkausiņš

(tējkarote un ēdamkarote).

#### B Mērtrauks.

#### C Āķis

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

### 1. DISPLEJS

#### Displeja pamata uzstādījumi

Pēc maizes cepamās mašīnas ieslēgšanas tās displejā parādīsies pamata uzstādījumi (t.i., programma KLASIK, programmas numurs 1, pagatavošanas laiks 3:00, maizes garozas krāsa VIDĒJA - MEDIUM, izmērs LIELĀKS - LARGER). Displejs iedegsies, un atskanēs skaņas signāls (pikstiens).

**Piez.:** Eksploatācijas laikā displejā ir iespējams vērot programmas norisi. Turpinoties programmai, iestatītā laika vērtība pakāpeniski samazinās. Stundas silšanas laikā displejā visu laiku ir attēlots 0:00 (kols starp skaitļiem mirgo). Pēc uzsildīšanas displejā parādās ieprogrammētais laiks (kols starp skaitļiem vairs nemirgo).

### 2. Taustiņš START/STOP (STARTS/STOP)

Taustiņš ir paredzēts programmas palaišanai un pabeigšanai. Pēc tā nospiešanas atskan skaņas signāls (īss pikstiens), un

apm. pēc 3 sek. ieslēdzas maisīšanas/mīcīšanas funkcija (neattiecas uz 7. un 10. programmu). Nospiežot un 3 sekundes pieturot taustiņu, atskanēs skaņas signāls (garš pikstiens), un programma tiks izbeigta. Šī rīcība ir spēkā, ja vēlaties izbeigt 60 min. ilgo maizes cepamās mašīnas iepriekšējo uzsildīšanu.

### 3. Taustiņš PAUZA (PAUZE)

Turēt taustiņu **PAUZE**, atskanēs skaņas signāls (iss pikstiens), un ieslēgsies maizes cepamās mašīnas darbības pārtraukšanas funkcija. Atkārtoti turēt šo taustiņu, programma turpināsies.

### 4. Taustiņš BARVA (KRĀSA)

Taustiņš ir paredzēts nepieciešamā maizes brūnuma iestatīšanai (**GAIŠA, VIDĒJA, TUMŠA**). Zīme un uzraksts displejā (**LIGHT, MEDIUM, DARK**) ataino izvēlēto maizes krāsu. Neattiecas uz programmu 7-MARMELĀDA, 8-TĒSTO.

### 5. Taustiņš VELIKOST (IZMĒRS)

Taustiņš ir paredzēts maizes nepieciešamā svara iestatīšanai atsevišķās programmās (LARGER 1250 g, SMALL 900 g).

### 6. Taustiņš MENU (IZVĒLNE)

Taustiņš ir paredzēts nepieciešamās programmas iestatīšanai. Skaitļi displejā attēlo izvēlēto programmu un iepriekš iestatīto pagatavošanas laiku. Ar taustiņu **KRĀSA** varat iestatīt maizes brūnumu, bet ar taustiņu **IZMĒRS** – tās svaru.

**Piez.:** Mainot šos parametrus, automātiski tiks mainīts (saīsināts / paildzināts) pagatavošanas laiks.

### 7. Taustiņš ČAS (LAIKS)

Šis taustiņš kalpo maizes cepšanas sagatavošanai nepieciešamā laika iestatīšanai. Programmā **10-PEČENÍ** nav iespējams iestatīt atlikto startu. Stundas un minūtes, pēc kurām būtu jāsākas gatavošanai, jāpieskaita attiecīgajam konkrētas programmas pamata laikam. Iestatīto laiku pieskaitiet pagatavošanas laikam, t.i., displejā parādīsies laiks, pēc kura izvēlētā programma beigsies. Maksimālā iestatāmā atlikta starta vērtība ir 13 stundas.

#### Piemērs:

Ir plkst. 20:30, un maizei jābūt gatavai nākamajā rītā plkst. 7:00, t.i., pēc 10 stundām un 30 minūtēm. Nospiediet taustiņu **ČAS** un displejā parādīsies uzraksts **SET READY TIME**, pēc tam pieturiet taustiņu **ČAS**, līdz displejā neparādīsies vērtība 7:00 un uzraksts NEXT DAY (RĪT) Maizes cepamo mašīnu izmantojiet tikai telpā, kur temperatūra pārsniedz 18° C. Raugs sāk iedarboties tikai, kad temperatūra ir 17° C un vairāk. Ja novietosiet maizes cepamo mašīnu vēsākā telpā, nevar nodrošināt mīklas labu rūgšanu.

, t.i., laiks starp šo brīdi (20:30) un laiku, kad maizei jābūt gatavai. Iestatījumus apstipriniet, nospiežot taustiņu **START/STOP**. Izvēlētais laiks tiek iestatīts pa 10 minūtēm.

**Uzmanību:** Taimera funkciju izmantojiet tikai tām receptēm, kuras jau iepriekš esat veiksmīgi izmēģinājis, un vairs šīs receptes nemainiet. Pārāk daudz mīklas var izlīst un piedegt uz sildelementa. Liekot izejvielas formā, vispirms ielejiet šķidrumu, tad pievienojiet miltus un tikai beigās raugu. Laikā, kad programma darbojas, raugs nedrīkst nonākt saskarē ar šķidrumu, jo tas uz mīklu iedarbotos priekšlaicīgi, resp., maize vēlāk cepoties sakristos. Izmantojot laika funkciju, nekad nelietojiet izejvielas, kas bojājas, piemēram, svaigu pienu, olas, augļus, jogurtu, sieru, siļķus utt., jo tās naktī varētu sabojāties.

### 8. Taustiņš CYKLUS (CIKLS)

Taustiņš ir paredzēts, lai pārvietotos starp atsevišķiem iestatījumiem programmā **12. DOMÁCI**, un pulksteņa iestatīšanai.

## PROGRAMMU SARAKSTU

1. „KLASIK” – apcepšana līdz baltai krāsai, kviešu un rudzu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana).
2. „CELOZRNŅ” – graudu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Nav ieteicams lietot atliktās ieslēgšanas funkciju.
3. „TOUSTOVÝ” – franču maize ar ilgāku raudzēšanas laiku (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Gala produkts ir gaisīgs klaipiņš ar kraukšķīgu garoziņu.
4. „RYCHLÝ” – apcepšana līdz baltai krāsai, kviešu un rudzu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Īsāks raudzēšanas laiks padara mīkstumam biežāku.
5. „SLADKÝ” – salds rauga produkts (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Vafelēm un cepumiem ar lielāku tauku un cukura saturu. Raudzēšanai lieto cepamo sodu vai cepšanas pulveri.
6. „DORT” – salds rauga produkts (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Vafelēm un cepumiem ar lielāku tauku un cukura saturu. Raudzēšanai lieto cepamo sodu vai cepamo pulveri.
7. „MARCELÁDA” – ievārījumi, konservi un augļu kompoti.
8. „TĚSTO” – mīkla turpmākai apstrādei (mīcīšana, raudzēšana).
9. „SUPER RAPID” – ātrā maizes cepšana ar biezu mīkstumam (mīcīšana, raudzēšana, cepšana).
10. „BAKE” – cepšana. Var izmantot gatavas mīklas masas cepšanai vai pagarināt jau gatavas maizes cepšanu.
11. „WHOLE-WHEAT” – graudu maize (mīcīšana, raudzēšana, cepšana). Nav ieteicams lietot atliktās ieslēgšanas funkciju.
12. HOME MADE – Programma ir paredzēta visu maizes pagatavošanas fāžu individuālai iestatīšanai. Laika iestatīšanas iespējas atsevišķās fāzēs (t.i., mīcīšana KNEAD1, KNEAD2, RISE1, RISE2, RISE3, cepšana, uzsildīšana) ir aprakstīta programmu fāžu tabulā. Šajā programmā nav iespējams iestatīt kukuļa izmēru. Atsevišķas programmēšanas fāzes ir šādas:

- a) nospiediet taustiņu **CYKLUS**, displejā parādīsies uzraksts (piem., **KNEAD1**);
- b) ar taustiņa **ČAS** palīdzību iestatiet cikla ilgumu (skat. „programmas fāžu” tabulu);
- c) pēc tam apstipriniet, nospiežot taustiņu **CYKLUS**;
- d) rīcību atkārtojiet, līdz būsiat iestatījis visas maizes pagatavošanas fāzes;
- e) lai palaistu iestatīto programmu, 2 reizes nospiediet taustiņu **START/STOP**.

## PROGRAMMAS FĀŽU TABULA:

| FĀZE<br>PĒRĪPRAVY | PROGRAM   |          |             |          |             |          |           |           |          |          |
|-------------------|-----------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|
|                   | 1. KLASIK |          | 2. CELOZRNŅ |          | 3. TOUSTOVÝ |          | 4. RYCHLÝ | 5. SLADKÝ |          | 6. DORT  |
|                   | 1,125 kg  | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   |           | 1,125 kg  | 0,9 kg   |          |
|                   | 3:00 hod  | 2:55 hod | 3:40 hod    | 3:32 hod | 3:50 hod    | 3:40 hod | 2:10 hod  | 2:50 hod  | 2:45 hod | 1:50 hod |
| KNEADING 1        | 10        | 10       | 10          | 9        | 18          | 16       | 10        | 10        | 10       | 6        |
| RISE 1            | 20        | 20       | 25          | 25       | 40          | 40       | 10        | 5         | 5        | 5        |
| KNEADING 2        | 15        | 15       | 20          | 18       | 22          | 19       | 10        | 20        | 20       | 10       |
| RISE 2            | 25        | 25       | 35          | 35       | 30          | 30       | -         | 33        | 32       | 9        |
| RISE 3            | 45        | 45       | 65          | 65       | 50          | 50       | 30        | 40        | 40       | -        |
| PEČENÍ            | 65        | 65       | 65          | 60       | 70          | 65       | 70        | 62        | 58       | 80       |
| KEEP WARM         | 60        | 60       | 60          | 60       | 60          | 60       | 60        | 60        | 60       | 60       |

| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM      |          |                 |                 |                |                 |
|------------------|--------------|----------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
|                  | 7. MARCELÁDA | 8. TĚSTO | 9. SUPER RYCHLÝ | 10. PEČENÍ      | 11. BEZLEPKOVÝ | 12. DOMÁCÍ      |
|                  | 1:20 hod     | 1:30 hod | 0,9 kg          | 0:10 – 1:00 hod | 2:50 hod       | 0:36 – 6:54 hod |
|                  |              |          | 0:59 hod        |                 |                |                 |
| KNEADING 1       | -            | 20       | 10              | -               | 10             | 6-14            |
| RISE 1           | 15           | -        | -               | -               | 5              | 20-60           |
| KNEADING 2       | -            | -        | -               | -               | 10             | 5-20            |
| RISE 2           | -            | 30       | -               | -               | 30             | 5-120           |
| RISE 3           | 45           | 40       | 9               | -               | 45             | 0-120           |
| PEČENÍ           | 20           | -        | 40              | 10-60           | 70             | 0-80            |
| KEEP WARM        | -            | -        | 60              | 60              | 60             | 0-60            |

## EKSPLOATÁCIJAS NORĀDĪJUMI

### PIEZĪME

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

Pirms jaunas ierīces izmantošanas uzsākšanas, higiēnisku apsvērumu dēļ notīriet virsmu un nomazgājiet noņemamos pieredumus. Iesmērējiet cepšanas paplātes iekšējo virsmu ar eļļu vai taukiem. Tad uz 10 minūtēm ieslēdziet ierīci cepšanas režīmā („PEČENÍ”) bez pārtikas produktiem tajā (skatīt ekspluatācijas norādījumus turpmāk).

Vēlreiz nomazgājiet iekšējās detaļas.

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

Cepšanai izmantojiet ne vairāk kā 800 g miltu un ne vairāk kā 4 tējkarotes cepamā pulvera.

1. Ievietojiet cepšanas paplāti (Att. 1) cepšanas ievietnē.
2. Pievienojiet mīklas mīcīšanas asmeni vārpstīnai apakšējā daļā (Att. 2).
3. Uzlieciet sastāvdaļas uz pannas. Vispirms ielejiet šķidrās sastāvdaļas (ūdeni, eļļu, pienu, olas), pēc tam - beramās sastāvdaļas (milti, dažādi maisījumi) un visbeidzot ielieciet raugu, cepamo sodu vai cepamo pulveri. Nodrošiniet, lai raugs pirms cepšanas nesaskartos ar sāli vai šķidrumiem. Tas samazina iedarbību raudzēšanas laikā.
4. Aizveriet vāku.
5. Pieslēdziet spraudkontaktu elektrotīklam. Ieslēdziet ierīci. Atskan pīkstoša skaņa. Parādās rādījums „1 3:00” (1. programma, cepšanas laiks – 3 stundas un 00 minūtes), maizes kukuliša svara rādītājs iestatīts uz 1 250 g un garozas pārklājuma rādītājs - „MEDIUM”. Kols starp cipariem 3 un 30 nemirgo, t.i., programma nedarbojas.
6. Izvēlieties nepieciešamās programmas numuru, lietojot pogu „MENU” (1-12).
7. Tiek parādīts paredzamais gatavošanas laiks.
8. Ar pogu „BARVA” izvēlieties nepieciešamo garozas pārklājuma laiku:  
„LIGHT”  
„MEDIUM”  
„DARK”



Att. 1



Att. 2

9. Ar pogu „VELIKOST” izvēlieties aptuveno gala produkta svaru: SMALLER 900 g, LARGER 1250 g.
10. Ar pogu „ČAS-” noregulējiet atliktās ieslēgšanās laiku. Tas tiek pieskaitīts gatavošanas laikam, t.i., tiek parādīts izvēlētās programmas izpildes laiks. Maksimālais laiks, ko iespējams noregulēt, ir 13 stundas.  
**Piezīme** izmantojot atliktās ieslēgšanās funkciju, nelietojiet produktus, kas ātri bojājas, piem., olas, svaigu pienu, augļus, sīpolus.
11. Palaidiet iepriekš iestatīto programmu, nospiežot pogu „START/STOP”. Mirgojoša signāllampīņa signalizēs par programmas ieslēgšanos. Tiek bloķētas visas pogas, izņemot pogu „START/STOP”. Turot šo pogu, varat atiestatīt ierīci un atcelt darbojošos programmu.  
**Piezīme** Cepšanas laikā neatveriet vāku, mikla var saplakt.
12. Pēc programmas pabeigšanas, atskan signāls un ierīce pārslēdzas „KEEP WARM” režīmā. Šis režīms ilgst 60 minūtes.
13. Nospiežot un turot ilgāku laiku pogu „START/STOP”, aptur darbojošos programmu un pārslēdz ierīci uz pamata iestatījumiem.
14. Izslēdziet ierīci. Atvienojiet vadu no kontakta.
15. Ļaujiet paplātei un tās saturam atdzist, pirms mēģināt noņemt gatavo produktu. Pēc tam ar maigu skrāpi atdaliet cepšanas paplātei pielīpušās daļas.
16. Atveriet vāku, satveriet cepšanas paplāti aiz turētāja un izvelciet to. **Cepšanas paplātes izņemšanai lietojiet cimdus (roku aizsargus). Rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no apdegumiem.**
17. Apgrīziet paplāti otrādi un novietojiet to uz virtuves paliktna vai tīras virsmas. Noņemiet gatavo maizes kukuli. Lai no klaipa izņemtu mīcīšanas asmeņus, izmantojiet komplektācijā iekļauto āķi.
18. Ļaujiet kukulim pirms sagriešanas kādas 20 minūtes atdzist. Izmantojiet maizes griežamo mašīnu vai robainu nazi.

## BAGETES PAGATAVOŠANA

Maizes cepamās mašīnas **Koncept PC5050** piederumiem ir pievienota „**bagešu cepamā forma**”. Izmantojot šo piederumu, jārīkojas šādi:

1. Salieciet stieplu konstrukciju un ielieciet tajā abas bagešu cepamās formas.
2. Sagatavojiet piemērotu miklu atbilstoši receptei (piem., ar programmas **8-TĒSTO (MĪKLA)** palīdzību).
3. Uzrūgušo miklu labi izmīciet un izveidojiet atbilstoša izmēra / formas bageti, ielieciet to formā. Garšas pastiprināšanai miklā varat iemīcīt dažādas piedevas (piem., sezama / linu / saulespuķu sēklas, valriekstus / lazdu riekstus, magones, siera vai speķa gabaliņus). Bagetes virsmu samitriniet ar nelielu daudzumu ūdens, ieziediet ar sviestu, eļļu, medu vai saputotu olas dzeltenumu, bagetes virsmu varat dekorēt (gareniski / šķērseniski iegriezt), ar asa naža vai šķēru palīdzību izveidot galiņus, austiņas.
4. Izņemiet no maizes cepamās mašīnas cepamo formu un cepšanas telpā ielieciet formu ar bagetēm un aizveriet vāku.
5. Vadības panelī iestatiet programmu **10-PEČENĪ** un atbilstošu cepšanas laiku – apm. 55 minūtes.
6. Nospiežot taustiņu **START/STOP**, ieslēgsiet maizes cepamo mašīnu.

### Ieteikums bagešu pagatavošanai:

#### Galvenās izejvielas bagetēm (4 x 100 g):

Augstākā labuma kviešu milti 280 g, ūdens 170 ml, sāls 6 g, svaigais vai sausais raugs 12 g.

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

## PRAKTISKI PADOMI

Gatavo maizi var glabāt plastmasas maisiņā trīs dienas istabas temperatūrā vai desmit dienas ledusskapī. Programmas „SUPER RYCHLÝ” gadījumā ūdens temperatūrai jābūt 35–50 °C. Mikla zemākā temperatūrā neuzrūgs, augstākā temperatūrā var aiziet bojā raugs, kas var būtiski ietekmēt gala produktu.

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

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

### Maize (programma Nr. 1)

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

### Graudu maize (programma Nr. 2)

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

### Franču maize (programma Nr. 3)

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

### Ātri pagatavojamā maize (programma Nr. 4)

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

**Saldā maize (programma Nr. 5)**

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

**Saldā maize (programma Nr. 6)**

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

**Augļu salāti un ievārījumi (programma Nr. 7)**

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

**Īru paniņu maize (programma Nr. 9)**

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

**Picas mīkla (programma Nr. 8)**

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

**Maize bez augu līmes (programma Nr. 11)**

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



## TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

Ierīci un tās piederumus var notīrīt ar mitru drāniņu.

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

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

Nelietojiet ierīces tīrīšanai metāla birsti, abrazīvus līdzekļus vai šķīdinātājus.

## IESPĒJAMIE SAREŽĢĪJUMI CEPŠANAS LAIKĀ

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

## TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

| Sarežģījums                                        | Iemesls                                                     | Risinājums                                                                     |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Ierīce nedarbojas.                                 | Spraudnis nepareizi pievienots elektrotīklam.               | Pārbaudiet savienojumu.                                                        |
|                                                    | Elektrotīkla izvads nav darba kārtībā.                      | Pārbaudiet spriegumu, piemēram, pieslēdzot citu ierīci.                        |
|                                                    | Kad programma ir palaista, ierīce sāk sākuma sildišanu.     | Šī funkcija ir normāla. Tas nav defekts.                                       |
| No ventilācijas režģa cepšanas laikā izdalās dūmi. | Karsēšanas sistēmā iekļuvušas sastāvdaļas vai tā ir netīra. | <b>Atvienojiet vadu no kontakta.</b> Ļaujiet ierīcei atdzist. Izīriet sistēmu. |

| Sarežģījums                                                            | Iemesls                                                                    | Risinājums                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maizi grūti atdalīt.                                                   | Netīru mīcīšanas asmeni nevar noņemt no vārpstas.                          | Pēc kukuļa atdalīšanas, ielejiet cepšanas paplātē ūdeni un ļaujiet mīcīšanas asmenim izmirkēt, pēc tam notīriet to. Pirms pievienošanas, ieziediet vārpstu ar pārtikas eļļu vai taukiem. |
| Pēc pogas „START/STOP” nospiešanas parādās „H:HH”.                     | Cepeškrāsnī temperatūra ir pārāk augsta, piem., pēc iepriekšējās cepšanas. | <b>Atvienojiet vadu no kontakta.</b> Atveriet vāku, izņemiet cepšanas paplāti un ļaujiet ierīcei atdzist.                                                                                |
| Pēc pogas „START/STOP” nospiešanas parādās „L:LL”.                     | Apkārtējās vides temperatūra ir pārāk zema.                                | Pārvietojiet ierīci uz vietu, kur temperatūra ir 15–34 °C.                                                                                                                               |
| Pēc pogas „START/STOP” nospiešanas parādās „E:E0” vai „E:E1”.          | Temperatūras sensora kļūda                                                 | Ierīce jāpārbauda pilnvarotā servisa centrā.                                                                                                                                             |
| Motors pēc programmas palaišanas darbojas, taču nenotiek mīcīšana.     | Nepareizi uzstādīta cepšanas paplāte vai mīcīšanas asmens.                 | Pārbaudiet cepšanas paplātes stāvokli un mīcīšanas asmeni.                                                                                                                               |
| Nepietiekami uzrūgusi maize, izmantojot atliktās ieslēgšanas funkciju. | Raugs nonāca saskarsmē ar sāli vai ūdeni pirms programmas palaišanas.      | Pārliedzinieties, lai raugs nenonāktu saskarsmē ar ūdeni vai sāli.                                                                                                                       |

## APKALPE

Nopietni remontdarbi vai remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iejaukšanās ierīces detaļās, jāveic specializētā apkalpes servisā.

## APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

- Iesakām nodot iesaiņojuma materiālus un vecās ierīces otrreizējai pārstrādei.
- Ierīces kasti var nodot šķirojamos atkritumos.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei.



### Ierīces nodošana otrreizējai pārstrādei pēc tās kalpošanas laika beigām:

Simbols uz ierīces vai tās iepakojuma norāda, ka izstrādājums nav paredzēts nodošanai mājāsaimniecības atkritumos. Ir svarīgi to nogādāt otrreiz pārstrādājamo elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā. Nodrošinot pareizu izstrādājuma iznīcināšanu, palīdzēsiet novērst negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza šā izstrādājuma iznīcināšana. Papildu informāciju par izstrādājuma otrreizējo apstrādi meklējiet vietējā pašvaldībā, pie mājāsaimniecības atkritumu iznīcināšanas pakalpojumu sniedzēja vai veikalā, kur iegādājāties izstrādājumu.

## ACKNOWLEDGEMENT

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

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

| TECHNICAL PARAMETERS |              |
|----------------------|--------------|
| Voltage              | 230V ~ 50 Hz |
| Power input          | 800 W        |

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS:

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

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

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

## PRODUCT DESCRIPTION

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

### Accessories

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



## DESCRIPTION OF CONTROL PANEL

### 1. DISPLAY

#### Basic Display Settings

After turning the breadmaker on, the default setting (i.e. programme **KLASIK**, program no **1**, preparation time **3:00**, **MEDIUM** crust colour, size **LARGER**) appears on the display. The display lights up and you will hear a sound signal (one beep).

**Note:** When in use, the display shows the progress of the programme. Timer countdowns as the programme advances. During the hour-long warming programme, 0:00 remains displayed (with colon between the digits flashing). Once the warming is completed, the set time (colon between the digits no longer flashes) appears on the display.

### 2. START / STOP Button

Use this button to start and stop the programme. Press it until you hear a sound signal (a short beep) and after about 3 sec the mixing/kneading function starts running (does not apply to programme 7 and 10).

Press and hold the button for about 3 seconds until you hear a long beep, and the programme terminates. This applies also if you want to stop the 60-min-long warming of the breadmaker.

### 3. PAUZA (PAUSE) button

Hold the **PAUZA** button until you hear a sound signal (a short beep) and the breadmaker comes to a halt. When you hold the button again the program will continue.

### 4. BARVA (COLOUR) button

Use the button to select the required crust colour of the loaf (**LIGHT, MEDIUM, DARK**). The symbol and message on the display (**LIGHT, MEDIUM, DARK**) shows the selected colour of the bread. Does not apply for programme 7-MARMELÁDA and 8-TĚSTO.

### 5. VELIKOST (SIZE) button

Use the button to set the required loaf weight in the programmes (LARGER 1,250 grams, SMALL 900 grams).

### 6. MENU button

Use this button to set the required program. The number on the display shows the selected programme and its pre-set baking time. Use the **BARVA** button to set how brown you want the bread to be and the **VELIKOST** button to set its weight.

**Note:** By adjusting these parameters you will also automatically change (reduce / increase) the baking time.

### 7. ČAS (TIME) button

Use the button to set the time required to bake the bread. Delayed start cannot be used on Programme **10-PEČENÍ**. The hours and minutes after which the baking process should start must be added to the relevant default time for the specific programme.

Extra time is added to the baking time, ie the display will show the time in which the selected programme will end. The maximum delay time that can be set is 13 hours.

**Example:** It is 8:30pm and the bread is to be ready the next morning at 7:00am, ie in 10 hours and 30 minutes. Press the **ČAS** button to display **SET READY TIME**, and then hold the **ČAS** button until you see 7:00 and the display says **NEXT DAY**, ie the time between the presence (8:30pm) and when you want the baguette to be ready. Confirm the setting by pressing **START/STOP**. The selected time is set in 10-minute intervals.

### Warning:

Use the timer only with recipes you have been successful with before, and do not change them anymore.

Excessive dough may overflow and stick to the heating element.

When placing ingredients in the baking pan, always first pour the liquid, then add flour, and lastly dry yeast. The yeast must not come into contact with liquid before the programme starts as it would begin to work prematurely, and the dough - bread - would later sink during baking.

When working with timer never use perishable ingredients such as fresh milk, eggs, fruit, yogurt, cheese, onion, etc. as they could go off overnight.

Use the breadmaker only in rooms with temperature above 18 °C. Yeast only starts to work at 17 °C and more.

If you placed the breadmaker in a cooler room, the dough may not rise properly.

### 8. CYKLUS (CYCLE) button

Use the button to shift between the individual stages of programme **12 DOMÁČÍ** and to set the clock.

## LIST OF PROGRAMS

1. **KLASIK** – Baking white, whole-wheat and rye bread (kneading, rising, baking).
2. **CELOZRNŇÝ** – Whole-grain bread (kneading, rising, baking). We don't recommend using the delayed ON function.
3. **TOUSTOVÝ** – French bread with a longer rising time (kneading, rising, baking). The result is an airy loaf with a crunchy crust.
4. **RYCHLÝ** – Baking white, whole-wheat and rye bread (kneading, rising, baking). The shorter rising time makes the crumb thicker.
5. **SLADKÝ** – Sweet yeast loaf (kneading, rising, baking). Used for dough with a higher fat and sugar content. Ground coconut, raisins, dried fruit etc. can be added to the dough.
6. **DORT** – Sweet yeast loaf (kneading, rising, baking). Used for dough with a higher fat and sugar content. Baking soda or baking powder is used for rising.
7. **MARMELÁDA** - Jams, preserves, and stewed fruit.
8. **TĚSTO** – Making dough for rolls, buns, pizzas etc. (kneading, rising)
9. **SUPER RYCHLÝ** – Fast baking of bread with thick crumb (kneading, rising, baking).
10. **PEČENÍ** – Baking. Can be used to bake finished dough, or to prolong the baking of finished bread.
11. **BEZLEPKOVÝ** – Special bread without gluten (kneading, rising, baking). Use rice, pinole, potato or buckwheat flour.
12. **DOMÁCÍ** - The programme is designed for individual setting of all the stages of the baking process. The time setting range in the individual phases (i.e. kneading KNEAD1, KNEAD2, rising RISE1, RISE2, RISE3, baking, warming) is described in the programme phase chart. The loaf size cannot be set in this mode. Programming steps:
  - a) Press the **CYCLUS** button and the display shows a text (eg **KNEAD1**),
  - b) Use the **ČAS** button to set the duration of the cycle (see the „programme phases“ chart),
  - c) Afterwards confirm by pressing **CYCLUS**,
  - d) Repeat the procedure until you set all the stages of the baking process,
  - e) To start the set programme, press the **START/STOP** button twice,

## PROGRAMME PHASES CHART

| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM   |          |              |          |             |          |           |           |          |          |
|------------------|-----------|----------|--------------|----------|-------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|
|                  | 1. KLASIK |          | 2. CELOZRNŇÝ |          | 3. TOUSTOVÝ |          | 4. RYCHLÝ | 5. SLADKÝ |          | 6. DORT  |
|                  | 1,125 kg  | 0,9 kg   | 1,125 kg     | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   |           | 1,125 kg  | 0,9 kg   |          |
|                  | 3:00 hod  | 2:55 hod | 3:40 hod     | 3:32 hod | 3:50 hod    | 3:40 hod | 2:10 hod  | 2:50 hod  | 2:45 hod | 1:50 hod |
| KNEADING 1       | 10        | 10       | 10           | 9        | 18          | 16       | 10        | 10        | 10       | 6        |
| RISE 1           | 20        | 20       | 25           | 25       | 40          | 40       | 10        | 5         | 5        | 5        |
| KNEADING 2       | 15        | 15       | 20           | 18       | 22          | 19       | 10        | 20        | 20       | 10       |
| RISE 2           | 25        | 25       | 35           | 35       | 30          | 30       | -         | 33        | 32       | 9        |
| RISE 3           | 45        | 45       | 65           | 65       | 50          | 50       | 30        | 40        | 40       | -        |
| PEČENÍ           | 65        | 65       | 65           | 60       | 70          | 65       | 70        | 62        | 58       | 80       |
| KEEP WARM        | 60        | 60       | 60           | 60       | 60          | 60       | 60        | 60        | 60       | 60       |

| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM      |          |                 |                 |                |                 |
|------------------|--------------|----------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
|                  | 7. MARMELÁDA | 8. TĚSTO | 9. SUPER RYCHLÝ | 10. PEČENÍ      | 11. BEZLEPKOVÝ | 12. DOMÁCÍ      |
|                  | 1:20 hod     | 1:30 hod | 0,9 kg          | 0:10 – 1:00 hod | 2:50 hod       | 0:36 – 6:54 hod |
|                  |              |          | 0:59 hod        |                 |                |                 |
| KNEADING 1       | -            | 20       | 10              | -               | 10             | 6-14            |
| RISE 1           | 15           | -        | -               | -               | 5              | 20-60           |
| KNEADING 2       | -            | -        | -               | -               | 10             | 5-20            |
| RISE 2           | -            | 30       | -               | -               | 30             | 5-120           |
| RISE 3           | 45           | 40       | 9               | -               | 45             | 0-120           |
| PEČENÍ           | 20           | -        | 40              | 10-60           | 70             | 0-80            |
| KEEP WARM        | -            | -        | 60              | 60              | 60             | 0-60            |

## OPERATING INSTRUCTIONS

### NOTE

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

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

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

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

1. Insert the baking pan (Fig. 1) in the baking space.
2. Put the kneading blade on the spindle at the bottom (Fig. 2).
3. Put the ingredients in the pan. Put in the liquids first (water, oil, milk, eggs), then the loose ingredients (flour, instant mixtures etc.), and finally yeast, baking soda or baking powder. Make sure the yeast does not come into contact with salt or liquids before baking. It would reduce the effect during rising.
4. Close the lid.
5. Insert the plug into the mains outlet. You will hear a beeping sound. 1 3:00 will be displayed (program 1, time of baking 3 hours 00 minutes), the loaf weight indicator is set to 1,250 g, and the crust finish indicator is set to MEDIUM. The colon between the digits 3 and 00 is not blinking, i.e. the program is not running.
6. Select the number of the required program using the MENU button (1-12).
7. The expected time of preparation will be displayed.
8. Select the required finish of the crust using the BARVA button:  
LIGHT  
MEDIUM  
DARK  
RAPID - faster baking.
9. Set the approximate weight of the finished loaf using the VELIKOST button: SMALLER 900 g, LARGER 1250 g.



Fig. 1



Fig. 2

10. Set delayed ON time using the arrow buttons START/STOP. This will be added to the preparation time, i.e. the time of completion of the selected program will be displayed. The maximum time that can be set is 13 hours.  
**Note:** When using the delayed ON function, don't use perishable materials, e.g. eggs, fresh milk, fruit, onions.
11. Launch the preset program by pressing the START/STOP button. The blinking colon symbol will signal a running program. All the buttons apart from START/STOP will be blocked. You may stop a running program by a short push, and resume it by another push on the button. By holding the button you may reset the unit, and cancel the running program.  
**Note:** Do not open the lid during baking; the dough could shrink.
12. After the program is complete, you will hear a signal, and the unit will switch to the KEEP WARM mode. This mode will last for 60 minutes.
13. By pressing the START/STOP button for a longer time, you will stop the running program and switch the unit to the basic settings.
14. Disconnect the cable from the socket.
15. Let the pan and its contents cool before you try to remove the loaf. Then use a soft scraper and release the parts stuck to the baking pan.
16. Open the lid, take the baking pan by the holder, and take it out. **Use kitchen gloves (potholders) when removing the baking pan. Proceed with caution to avoid burning yourself.**
17. Turn the pan upside down, and put it on a kitchen surface. Remove the finished loaf of bread. Use the supplied hook to remove the kneading blades from the loaf.
18. Let the loaf cool for about 20 minutes before cutting. Use an electric slicer or serrated knife.

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

## PREPARATION OF BAGUETTES

The appliance of the **Concept PC5050** Bread Maker also features a „**baguette baking pan**.“ When using the appliance, proceed as follows:

1. Assemble the wire construction and place both the baguette baking pans in it.
2. Follow a suitable recipe to prepare the dough (for example, using programme **8-DOUGH**).
3. Work the risen dough well, rolling it into the appropriate baguette size / shape and place into the pan. In order to enhance the flavour, you may work (for example, sesame / flax / sunflower seeds, walnuts / hazelnuts, poppy seeds, pieces of cheese or bacon) into the dough. Cover the top of the baguette with a little bit of water, butter, oil, honey or whisked egg yolk so that it turns golden, or you can score the top of the baguette (slit it lengthwise / crosswise) with a sharp knife or shape in tips or ears with scissors.
4. Take the baking pan out of the breadmaker and place the pan with the baguettes into the baking area, closing the lid.
5. On the control panel, select programme **10-BAKING** and the corresponding baking time of about 55 minutes.
6. Press the **START/STOP** button to turn on the breadmaker.

### Baguette baking tips:

#### Basic ingredients for baguettes (4 x 100 g):

280 g of wheat flour, 170 ml of water, 6 g of salt, 12 g of fresh or dry yeast



## PRACTICAL ADVICE

Finished bread can be kept in a plastic bag for 3 days at room temperature, or for 10 days in the fridge. Use water of a temperature of 35-50 °C for the SUPER RYCHLÝ program. The dough will not rise at a lower temperature; a higher temperature would kill the yeast, which may have a major effect on the result.

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

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

### Basic bread (Program No. 1)

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

### Whole-grain bread (Program No. 2)

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

### French bread (Program No. 3)

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

### Fast bread (Program No. 4)

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

**Sweet bread (Program No. 5)**

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

**Sweet bread (Program No. 6)**

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

**Fruit salads and preserves (Program No. 7)**

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

**Irish butter milk bread (Program No. 9)**

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

**Pizza dough (Program No. 8)**

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

**Gluten-free bread (Program No. 11)**

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

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

## POSSIBLE PROBLEMS DURING BAKING

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

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                               | Cause                                                                   | Solution                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cause                                                 | Solution                                                                | Check the plug connection.                                                                                                                                          |
|                                                       | The mains outlet is not live.                                           | Check for voltage, e.g. by connecting another appliance.                                                                                                            |
|                                                       | The unit starts pre-heating when program is launched.                   | This is a normal function. This is not a defect.                                                                                                                    |
| The ventilation grille emits smoke during baking.     | Some ingredients or impurities are in the heater.                       | <b>Disconnect the cable from the socket.</b><br>Let the unit cool. Clean the heater.                                                                                |
| Bread can hardly be removed.                          | Dirty kneading blade can't be taken from the spindle.                   | After you remove the loaf, pour water in the baking pan, let the kneading blade soak, then clean it. Before mounting, lubricate the spindle with edible oil or fat. |
| After pressing START/STOP button "H:HH" is displayed. | Temperature in the baking area is too high, e.g. after previous baking. | <b>Disconnect the cable from the socket.</b><br>Open the lid, remove the baking pan, and let the unit cool.                                                         |

| Problem                                                         | Cause                                                                   | Solution                                                            |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| After pressing START/STOP button "L:LL" is displayed.           | The surrounding temperature is too low.                                 | Move the unit to a place where the temperature is 15 – 34 °C.       |
| After pressing START/STOP button „E:E0“ or „E:E1“ is displayed. | Temperature sensor error                                                | <b>Have the unit checked by an authorized service center.</b>       |
| Motor moves after the program starts, but there is no kneading. | Incorrectly mounted baking pan or kneading blade.                       | Check the position of the baking pan and kneading blade.            |
| Insufficiently risen bread when using the delayed ON function.  | Yeast was in contact with the salt or water before the program started. | Make sure the yeast does not get in contact with the water or salt. |

SERVICE

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



Appliance recycling at the end of its service life:

A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

## DANKSAGUNG

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

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

| Technische Parameter |              |
|----------------------|--------------|
| Spannung             | 230V ~ 50 Hz |
| Leistung             | 800 W        |

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

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

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

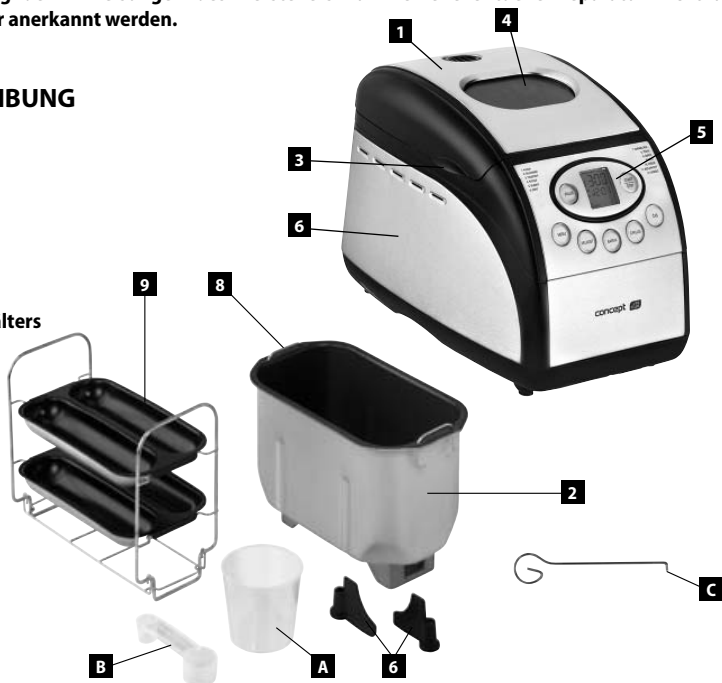
**Bei einer Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine eventuelle Reparatur nicht als Gewährleistungsreparatur anerkannt werden.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG

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

### Zubehör

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



## BESCHREIBUNG DES BEDIENSFELDS

### 1. DISPLAY

#### Grundeinstellung des Displays

Wird der Brotbackautomat in Betrieb genommen, zeigt sich auf dem Display die Grundeinstellung an (d.h. Programm **KLASIK**, Programm Nr. 1, Backzeit **3:00**, Krustenfarbe **MEDIUM/MITTEL**, Größe **LARGER/GROSS**).

Das Display erleuchtet und ein akustische Signal (Piepton) ertönt.

**Anmerkung:** Während des Betriebs wird der Programmverlauf auf dem Display angezeigt. Wie das Programm vorgeht, wird die eingestellte Zeit stufenweise herabgesetzt. Während der einstündigen Erwärmung wird auf dem Display 0:00 angezeigt, wobei der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt. Nach der Erwärmung wird auf dem Display die eingestellte Zeit angezeigt - der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt nicht mehr.

### 2. START/STOP-Taste

Diese Taste dient zum Starten und Beenden des Programms. Nach ihrer Betätigung ertönt ein akustisches Signal (kurzer Piepton) und nach ca. 3 sec wird die Rühren/Kneten-Funktion in Betrieb gesetzt (dies gilt nicht für Programme 7 und 10). Wird

die Taste gedrückt und ca. 3 sec gehalten, ertönt ein akustisches Signal (langer Piepton), und das Programm wird beendet. Dieses Vorgehen gilt auch für die Beendigung der einstündigen Erwärmung des Backautomaten.

### 3. PAUSE –Taste (PAUZA)

Halten Sie die **PAUZE**-Taste ertönt ein akustisches Signal (kurzer Piepton) und die Tätigkeit des Backautomaten wird unterbrochen. Nach wiederholtem Drücken der Taste läuft das Programm weiter.

### 4. FARBE-Taste (BARVA)

Diese Taste dient zur Einstellung der gewünschten Krustenfarbe (HELL/LIGHT, MITTEL/MEDIUM, DUNKEL/DARK).

Symbol und Text auf dem Display (LIGHT, MEDIUM, DARK) stellen die gewählte Krustenfarbe dar. Dies gilt nicht für die Programme 7-MARMELÁDA, 8-TĚSTO.

### 5. GRÖSSE-Taste (VELIKOST)

Diese Taste dient zur Einstellung des gewünschten Brotgewichts in den einzelnen Programmen (LARGER 1250g, SMALL 900g).

### 6. MENÜ-Taste (MENU)

Diese Taste dient zur Einstellung des gewünschten Programms. Die Nummer auf dem Display bezeichnet das gewählte Programm und die voreingestellte Backzeit.

Außerdem können die Krustenfarbe durch die **BARVA**-Taste und das Brotgewicht durch die **VELIKOST**-Taste eingestellt werden.

**Anmerkung:** Durch Anpassung dieser Parameter wird auch die Backzeit automatisch geändert (verlängert/verkürzt).

### 7. ZEIT-Taste (ČAS)

Diese Taste dient zur Einstellung der gewünschten Backzeit. Das Programm **10–BACKEN/PEČENÍ** kann nicht so eingestellt, dass das Backen später gestartet wird. Stunden und Minuten, nach denen die das Backen beginnen sollte, sind der entsprechenden Grundzeit für das konkrete Programm hinzuzurechnen.

Die eingestellte Zeit wird der Backzeit hinzugerechnet, d.h. auf dem Display wird die Zeit angezeigt, nach dem das gewählte Programm beendet wird. Die maximale Zeitdauer für die Einstellung den verschobenen Start beträgt 13 Stunden.

**Beispiel:** Es ist 20:30 und das Brot soll den nächsten Tag morgen um 7:00 Uhr, d.h. nach 10 Stunden und 30 Minuten, fertig sein. Die **ČAS**-Taste betätigen, auf dem Display wird **SET UP READY TIME/START EINSTELLEN** angezeigt. Dann die **ZEIT**-Taste gedrückt halten, bis auf dem Display die Zeitangabe 7:00 und der Text **NEXT DAY/MORGEN** steht, d.h. eine Zeitangabe, die zwischen der Gegenwart (20:30) und dem Zeitpunkt, zu dem das Brot fertig werden soll, liegt. Die Einstellung muss durch die **START/STOP**-Taste bestätigt werden. Die gewählte Zeit wird in 10-Minuten-Schritten eingestellt.

**Hinweis:** Die Timer-Funktion verwenden Sie nur bei Rezepten, die Sie schon früher mit Erfolg probiert haben, und diese Rezepte ändern Sie nicht mehr. Die übermäßige Teigmenge kann überlaufen und an den Heizkörper festbacken. Beim Einlegen von Zutaten in der Backform gießen Sie zuerst die Flüssigkeit, dann geben Sie das Mehl zu und zum Schluss die Trockenhefe. Bis das Programm gestartet wird, darf die Hefe mit keiner Flüssigkeit in Kontakt zu kommen, sonst würde sie beginnen, vorzeitig zu wirken, und der Teig bzw. Brot würde später beim Backen durchgefallen.

Bei der Arbeit mit der Timer-Funktion verwenden Sie keine leicht verderblichen Zutaten wie frische Milch, Eier, Obst, Joghurt, Käse, Zwiebel usw., weil sie über Nacht verdorben werden können.

Den Brotbackautomaten verwenden Sie nur in Räumen mit Temperatur über 18 °C. Die Hefe beginnen nämlich erst bei Temperatur von ca. 17 °C und höher zu wirken.

Würde der Brotbackautomat in einem kühleren Raum aufgestellt, könnte das gute Aufgehen des Teiges nicht garantiert werden.

### 8. ZYKLUS-Taste (CYKLUS)

Diese Taste dient zur Bewegung zwischen den einzelnen Phasen der Einstellung im Programm **12. HAUSGEMACHT/DOMÁCÍ** und zur Zeiteinstellung.

## LISTE DER PROGRAMME

1. KLASIK - Grundprogramm für die Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot (Kneten, Gare, Backen).
2. CELOZRNŇÝ – Zubereitung eines Vollkornbrot (Kneten, Gare, Backen). Wir empfehlen, nicht die Funktion des verzögerten Einschaltens zu benutzen.
3. TOUSTOVÝ – Zubereitung des sog. französischen Brots mit verlängerter Gärzeit (Kneten, Gare, Backen). Der fertige Laib ist luftig, mit einer knusprigen Kruste.
4. RYCHLÝ – Schnelle Zubereitung für Weiß-, Weizen- und Roggenbrot (Kneten, Gare, Backen). Eine kürzere Gärdauer verursacht eine dichtere Brotschubstanz.
5. SLADKÝ – Zubereitung eines süßen Hefelaibs (Kneten, Gare, Backen). Wird bei einem Teig mit größerem Fett- und Zuckergehalt benutzt. In den Teig können gebröselter Kokos, Rosinen, getrocknetes Obst etc. hinzugegeben werden.
6. DORT – Zubereitung eines süßen Hefelaibs (Kneten, Gare, Backen). Wird bei einem Teig mit größerem Fett- und Zuckergehalt benutzt. Zur Gärung wird Speisesoda oder Treibpulver im Gebäck verwendet.
7. MARCELÁDA – Kochen von Jams, Eingemachtem und Kompotts.
8. TĚSTO – Teigzubereitung für Brötchen (Semmeln), Bandgeflechte, Pizza etc. (Kneten, Gare).
9. SUPER RYCHLÝ – Schnelle Zubereitung eines Brotes mit dichter Substanz (Kneten, Gare, Backen).
10. PEČENÍ – Backen. Kann zum Backen von fertigem Teig oder zur Verlängerung des Backens vom fertigen Brot benutzt werden.
11. BEZLEPKOVÝ – Zubereitung sog. glutenfreien Brotes (Kneten, Gare, Backen). Verwenden Sie Reis-, Mais-, Kartoffel- oder Buchweizenmehl.
12. DOMÁCI - Programm ist für die individuelle Einstellung aller Phasen des Brotbackens geeignet. Die Möglichkeiten der Zeiteinstellung der einzelnen Phasen (d. h. Kneten KNEAD1, KNEAD2, Aufgehen RISE1, RISE2, RISE3, Backen, Erwärmung) sind der Tabelle der Programmphasen zu entnehmen. In diesem Betriebsmodus kann die Brotgröße nicht eingestellt werden. Das Programmierungsverfahren in den einzelnen Phasen:

- a) Die **CYKLUS**-Taste betätigen, auf dem Display wird ein Text (z.B. KNEAD1) angezeigt.
- b) Mit der **ČAS**-Taste die Dauer des Zyklus einstellen (siehe Tabelle der „Programmphasen“).
- c) Die Einstellung mit der **CYKLUS**-Taste betätigen.
- d) Den Vorgang so lange wiederholen, bis alle Backphasen des Brotes eingestellt werden.
- e) Nach Start des eingestellten Programms zweimal **START/STOP**-Taste drücken.

## ABELLE DER PROGRAMMPHASEN

| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM   |          |              |          |             |          |           |           |          |          |
|------------------|-----------|----------|--------------|----------|-------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|
|                  | 1. KLASIK |          | 2. CELOZRNŇÝ |          | 3. TOUSTOVÝ |          | 4. RYCHLÝ | 5. SLADKÝ |          | 6. DORT  |
|                  | 1,125 kg  | 0,9 kg   | 1,125 kg     | 0,9 kg   | 1,125 kg    | 0,9 kg   |           | 1,125 kg  | 0,9 kg   |          |
|                  | 3:00 hod  | 2:55 hod | 3:40 hod     | 3:32 hod | 3:50 hod    | 3:40 hod | 2:10 hod  | 2:50 hod  | 2:45 hod | 1:50 hod |
| KNEADING 1       | 10        | 10       | 10           | 9        | 18          | 16       | 10        | 10        | 10       | 6        |
| RISE 1           | 20        | 20       | 25           | 25       | 40          | 40       | 10        | 5         | 5        | 5        |
| KNEADING 2       | 15        | 15       | 20           | 18       | 22          | 19       | 10        | 20        | 20       | 10       |
| RISE 2           | 25        | 25       | 35           | 35       | 30          | 30       | -         | 33        | 32       | 9        |
| RISE 3           | 45        | 45       | 65           | 65       | 50          | 50       | 30        | 40        | 40       | -        |
| PEČENÍ           | 65        | 65       | 65           | 60       | 70          | 65       | 70        | 62        | 58       | 80       |
| KEEP WARM        | 60        | 60       | 60           | 60       | 60          | 60       | 60        | 60        | 60       | 60       |



| FÁZE<br>PŘÍPRAVY | PROGRAM      |          |                 |                 |                |                 |
|------------------|--------------|----------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
|                  | 7. MARCELÁDA | 8. TĚSTO | 9. SUPER RYCHLÝ | 10. PEČENÍ      | 11. BEZLEPKOVÝ | 12. DOMÁČÍ      |
|                  | 1:20 hod     | 1:30 hod | 0,9 kg          | 0:10 – 1:00 hod | 2:50 hod       | 0:36 – 6:54 hod |
|                  |              |          | 0:59 hod        |                 |                |                 |
| KNEADING 1       | -            | 20       | 10              | -               | 10             | 6-14            |
| RISE 1           | 15           | -        | -               | -               | 5              | 20-60           |
| KNEADING 2       | -            | -        | -               | -               | 10             | 5-20            |
| RISE 2           | -            | 30       | -               | -               | 30             | 5-120           |
| RISE 3           | 45           | 40       | 9               | -               | 45             | 0-120           |
| PEČENÍ           | 20           | -        | 40              | 10-60           | 70             | 0-80            |
| KEEP WARM        | -            | -        | 60              | 60              | 60             | 0-60            |

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### HINWEIS

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

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

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

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

1. Legen Sie den Backbehälter (Abb. 1) in den Backraum des Backautomaten ein.
2. Setzen Sie die Knethaken in die Welle am Boden des Backbehälters (Abb. 2).
3. Geben Sie die einzelnen Zutaten in den Backbehälter. Zuerst in den Behälter Flüssigkeit (Wasser, Öl, Milch, Ei), dann lose Zutaten (Mehl, Instantgemisch etc.) dazu schütten, zu guter Letzt Hefe, Speisesoda oder Triebmittel in den Teig zugeben. Darauf achten, dass die Hefen vor dem Beginn des Backens nicht in Kontakt mit Salz oder Flüssigkeiten kommen. Ihre Wirksamkeit bei der Teiggare würde sich dadurch verringern.
4. Deckel des Gerätes schließen.
5. Stecker in die Steckdose stecken. Es ertönt ein Piepen. Auf dem Display erscheint der Wert 1 3:00 (Programm Nr. 1, Zubereitungszeit 3 Stunden 00 Minuten), die Anzeige der Gewichteinstellung des Brotlaibs ist auf den Wert 1250 g und die Anzeige zum Einstellen der Brotkrustenstärke auf den Wert MEDIUM eingestellt.



Abb. 1



Abb. 2

Der Doppelpunkt zwischen den Zahlen 3 und 00 blinkt nicht, d.h. das Programm ist nicht gestartet.

6. Mit der Taste MENU die Zahl des gewünschten Programms (1-12) wählen.
7. Auf dem Display wird die vorgesehene Zeit der Zubereitungsdauer angezeigt.
8. Mit der Taste BARVA die gewünschte Farbe und Stärke der Brotkruste wählen:  
LIGHT – hell,  
MEDIUM – mittel,  
DARK – dunkel,
9. Mit der Taste LOAF SIZE das ungefähre Gewicht des fertigen Brotlaibs einstellen:  
SMALLER 900 g, LARGER 1250 g.
10. Mit den Tasten / können Sie die Zeit der verzögerten Zubereitungseinschaltung einstellen. Diese wird zur Zubereitungszeit hinzugerechnet, d.h. auf dem Display wird die Zeit angezeigt, wann das gewählte Programm enden wird. Maximal eingestellter Wert ist 13 Stunden.

**Bem.:** Beim Benutzen der Funktion des verzögerten Einschaltens keine schnell verderblichen Rohstoffe, z.B. Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln verwenden.

11. Durch Drücken der Taste START/STOP starten Sie das eingestellte Programm. Das blinkende Symbol des Doppelpunktes signalisiert das laufende Programm. Es werden alle Tasten außer der Taste START/STOP blockiert. Durch deren kurzen Druck können Sie das laufende Programm anhalten, durch weiteren Druck wird das Programm fortsetzen. Durch deren langes Drücken können Sie das Gerät auf Null stellen und damit das laufende Programm abbrechen.

**Bem.:** Deckel im Laufe der Backphase nicht öffnen, der Teig könnte zusammenfallen.

12. Nach Beendigung des Zubereitungsprogramms ertönt ein Tonsignal und das Gerät schaltet in den Modus KEEP WARM um (Aufrechterhaltung der Temperatur). Dieser Betrieb dauert 60 Minuten.
13. Durch einen langen Druck der Taste START/STOP stoppen Sie das laufende Programm und das Gerät schaltet in die Grundeinstellung.
14. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
15. Vor dem Herausnehmen des gebackenen Laibs lassen Sie den Behälter mit Inhalt auskühlen. Dann benutzen Sie eine feine Rakel und lösen die Teile, die an der Wand des Backbehälters kleben geblieben sind.
16. Deckel öffnen, den Backbehälter am Haltergriff anfassen und diesen herausnehmen. **Beim Herausnehmen des Backbehälters Küchenhandschuhe verwenden. Gehen Sie vorsichtig vor, um sich nicht zu verbrennen.**
17. Drehen Sie den Behälter mit dem Boden nach oben und legen ihn auf ein Küchenrost oder eine saubere Arbeitsfläche. Nehmen Sie den fertigen Brotlaib heraus. Zum Herausziehen des Knethakens den mitgelieferten Haken benutzen.
18. Vor dem Schneiden lassen Sie den Laib ca. 20 Minuten abkühlen. Zum Schneiden einen elektrischen Brotschneider oder ein Brotmesser benutzen.

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

## NÜTZLICHE RATSCHÄGE

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

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

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

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

### Standartbrot (Programm Nr. 1)

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

### Vollkornbrot (Programm Nr. 2)

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

### Französisches Brot (Programm Nr. 3)

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

### Schnelle Brotzubereitung (Programm Nr. 4)

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

**Süßer Brotlaib (Programm Nr. 5)**

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

**Süßer Brotlaib (Programm Nr. 6)**

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

**Kompotts und Eingemachtes (Programm Nr. 7)**

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

**Irishes Brot mit Buttermilch (Programm Nr. 9)**

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

**Pizza-Teig (Programm Nr. 8)**

|         |               |
|---------|---------------|
|         | 1250 g        |
| Oliveöl | 1 Esslöffel   |
| Wasser  | 570 ml        |
| Salz    | 1,5 Teelöffel |
| Mehl    | 700 g         |
| Hefe    | 1,5 Teelöffel |

**Glutenfreies Brot (Programm Nr. 11)**

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

## REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Reinigen und nach dem Einsatz das Gerät ausschalten, von der Steckdose trennen und abkühlen lassen. Das Zubehör und das Gerät können mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Das auswechselbare Zubehör in warmem Seifenwasser abwaschen und mit sauberem Wasser abspülen. Den Backbehälter nicht in Flüssigkeiten eintauchen. Nur sein Inneres leicht mit warmen Saponatwasser waschen und mit sauberem Wasser ausspülen. Die äußere Oberfläche mit einem feuchten Lappen abwischen. Zum Reinigen keinen Drahtschwamm, keine abrasiven oder Lösungsmittel verwenden.

## MÖGLICHE SCHWIERIGKEITEN BEIM BACKEN

| Problem                                                           | Ursache                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brot zu sehr aufgegangen                                          | Verwenden Sie eine kleinere Ingredienzmenge und halten Sie das Dosierverhältnis ein                                                                        |
| Brot zu sehr aufgegangen und dann zusammengefallen                | Zu wenig Mehl, zu viel Hefe, zu viel Wasser oder zu warmes Wasser.                                                                                         |
| Brot nicht ausreichend aufgegangen                                | Zu viel Mehl, zu wenig Hefe, zu wenig Wasser, zu wenig Zucker, schlechte Mehlqualität, zu kaltes Wasser, ungeeignetes Programm. Dosierverhältnis einhalten |
| Nicht ausreichend durchbackene Kruste.                            | Programm war zu lange unterbrochen, zu häufiges Öffnen des Deckels, zu viel Hefe, schlechte Mehlqualität, ungeeignetes Programm.                           |
| Kruste an den Seiten zu braun, aber Schicht zu wenig durchbacken. | Zu viel Wasser.                                                                                                                                            |
| Seiten und Oberteil vom Laib mit Mehl.                            | Zu viel Mehl, zu wenig Wasser.                                                                                                                             |

## PROBLEMLÖSUNGEN

| Problem                                                    | Ursache                                                                            | Lösung                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät arbeitet nicht.                                      | Der Stecker ist nicht richtig oder nicht vollständig in die Steckdose eingesteckt. | Anschluss des Steckers an die Steckdose prüfen                                                            |
|                                                            | Stecker wird nicht mit Strom versorgt.                                             | Prüfen, ob Spannung vorhanden ist, z.B. mit einem anderen Gerät.                                          |
|                                                            | Nach Programmstart wird das Gerät vorgewärmt.                                      | Es handelt sich um eine normale Funktion. Es handelt sich um keinen Fehler.                               |
| Es kommt Rauch aus dem Lüftungsgitter während des Backens. | Zutaten oder Verunreinigungen sind an das Heizelement gekommen.                    | <b>Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.</b> Gerät abkühlen lassen. Heizelement des Gerätes reinigen. |

| Problem                                                                                     | Ursache                                                                                      | Lösung                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brot lässt sich schwierig aus dem Backbehälter herausnehmen.                                | Verschmutzter Knethaken lässt sich nicht von der Antriebswelle abnehmen.                     | Nach Herausnehmen des Laibs lassen Sie Wasser in den Backbehälter, lassen Sie den Knethaken einweichen und dann reinigen Sie diesen. Vor dem Aufsetzen bestreichen Sie die Antriebswelle mit Speiseöl oder -fett. |
| Am Display wird die Angabe „H:HH“, nach Drücken der Taste START/STOP angezeigt.             | Die Temperatur im Backraum des Backautomaten ist zu hoch. Z.B. nach einem vorherigen Backen. | <b>Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.</b><br>Deckel öffnen, Backbehälter herausnehmen und Gerät abkühlen lassen.                                                                                           |
| Am Display wird die Angabe „L:LL“, nach Drücken der Taste START/STOP angezeigt.             | Die Außentemperatur ist zu niedrig.                                                          | Verlegen Sie das Gerät an eine Stelle mit einer Außentemperatur von 15 – 34 °C.                                                                                                                                   |
| Am Display wird die Angabe „E:E0“ oder „E:E1“, nach Drücken der Taste START/STOP angezeigt. | Fehler des Temperaturegebers.                                                                | Gerät durch einen autorisierten Service prüfen lassen.                                                                                                                                                            |
| Nach Start des Programmes dreht sich der Motor, aber es findet kein Kneten des Teigs statt. | Nicht richtig aufgesetzter Backbehälter oder Knethaken.                                      | Aufsetzen des Backbehälters und des Knethakens prüfen.                                                                                                                                                            |
| Unzureichend aufgegangenes Brot bei Einsatz der verzögerten Einschaltung.                   | Hefe ist vor dem Programmbeginn in Kontakt mit Salz oder Wasser gekommen.                    | Darauf achten, dass die Hefe nicht eine längere Zeit in Kontakt mit Wasser oder mit Salz kommt.                                                                                                                   |

## SERVICE

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

## UMWELTSCHUTZ

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



### Recyclen des Gerätes am Ende der Lebensdauer:

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

# concept

**CZ**

**Záruční podmínky**

**SK**

**Záručné podmienky**

**PL**

**Karta gwarancyjna**

**LV**

**Garantijas talons**

**EN**

**Warranty Certificate**

**[www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)**



## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Výrobce (příp. dovozce) odpovídá za vlastnosti výrobku stanovené příslušnými technickými normami a podmínkami po dobu záruky. Záruční doba trvá 24 měsíců od data prodeje výrobku spotřebiteli.

Spotřebitel má v rámci záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady (viz níže), popřípadě, není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, právo na výměnu vadné součásti výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen.

Platnost záruky je podmíněna:

- dodržením pokynů uvedených v návodu k obsluze výrobku,
- předložením dokladu o koupi výrobku.

Právo odpovědnosti za vady výrobku uplatňuje spotřebitel u prodejce, u kterého výrobek zakoupil.

Právo na opravu lze uplatnit v místě, kde jste výrobek zakoupili, nebo u některého autorizovaného servisního střediska, jejichž seznam je součástí balení výrobku nebo ho naleznete na internetu na adrese **www.my-concept.com**. Pokud spotřebitel zvolí jiný než nejbližší autorizovaný servis, ponese v souvislosti s tím zvýšené náklady.

### Upozornění pro spotřebitele

Spotřebitel je povinen uschovat doklad o zaplacení výrobku.

Při reklamaci výrobku je nutno výrobek řádně očistit a bezpečně zabalit tak, aby nedošlo k poškození při případné přepravě do autorizovaného servisu. Převzetí znečištěného výrobku, může prodejce odmítnout, případně budou spotřebiteli naúčtovány náklady za jeho vyčištění.

Výrobce (příp. dovozce) si vyhrazuje právo nehradit náklady spojené s neoprávněnou reklamací a vyžadovat náhradu od reklamujícího za nezbytné náklady spojené se zjišťováním oprávněnosti a řešením reklamacce.

Právo na bezplatné provedení opravy výrobku, resp. vrácení výrobku nelze uplatnit v těchto případech:

- nebyly dodrženy podmínky pro instalaci, provoz a obsluhu výrobku, které jsou uvedeny v návodu k obsluze výrobku,
- k závadě došlo vlivem mechanického, tepelného nebo chemického poškození, zkratem, přepětím v síti nebo nesprávnou instalací,
- k závadě došlo neodborným zásahem třetí osoby,
- k závadě došlo při živelné události,
- k závadě došlo nedostatečnou nebo nevhodnou údržbou v rozporu s návodem k obsluze včetně závad způsobených vodními a jinými usazeninami,
- opotřebení výrobku nebo jeho částí způsobené jeho obvyklým používáním,
- změna barvy topných ploch nebo poškrábání ploch v souvislosti s jejich obvyklým používáním,
- vzhledové a funkční změny způsobené slunečním zářením, tepelným zářením nebo vodními a jinými usazeninami,
- uplynutí životnosti některých částí výrobku, např. akumulátory, žárovky atd.

To, jaké povahy je vzniklá vada, je oprávněn posoudit pouze výrobce, dovozce, autorizovaný servis, popř. soudní znalec, nikoliv prodejce nebo spotřebitel.

Na vadné náhradní díly vyměněné v rámci záruční opravy nevzniká spotřebiteli nárok.

Pokud dojde k odstoupení od kupní smlouvy, je spotřebitel povinen vrátit kompletní výrobek včetně příslušenství a dokumentů dodaných s výrobkem.

Na dárky, přidané k výrobku při prodeji a jejichž cena nebyla spotřebiteli účtována, není poskytována záruka.



**Pozn.:** Reklamacie výrobku poškozeného při přepravě se řídí reklamačním řádem přepravce.

**Výrobce:**

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Česká republika,  
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, IČO 13216660  
email: servis@my-concept.cz, [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)



Predajca je povinný zoznámiť spotrebiteľa s funkciou a parametrami výrobku.

Výrobca (príp. dovozca) zodpovedá za vlastnosti výrobku stanovené príslušnými technickými normami a podmienkami po dobu záruky. Záručná doba trvá 24 mesiacov od dátumu predaja, pokiaľ výrobca (príp. dovozca) nestanovil inak.

Spotrebiteľ má v rámci záruky právo na bezplatné, včasné a riadne odstránenie chyby (viď nižšie), prípadne, ak to nie je vzhľadom na povahu chyby neúmerné, právo na výmenu chybnej súčasti výrobku. Právo na výmenu výrobku alebo odstúpenie od kúpnej zmluvy je možné uplatniť iba pri splnení všetkých zákonných predpokladov, a to iba vtedy, ak nebol výrobok nadmerne opotrebený alebo poškodený.

Platnosť záruky je podmienená:

- dodržaním pokynov uvedených v návode na obsluhu výrobku,
- dokladom o kúpe výrobku

Právo zodpovednosti za chyby výrobku uplatňuje spotrebiteľ u predajcu, u ktorého výrobok zakúpil.

Právo na opravu je možné uplatniť v mieste, kde ste výrobok kúpili alebo v niektorom autorizovanom stredisku, ktorých zoznam je súčasťou balenia výrobku alebo ho nájdete na internete na adrese **[www.my-concept.sk](http://www.my-concept.sk)**.

### **Upozornenie pre spotrebiteľa**

Spotrebiteľ je povinný uschovať doklad o zaplatení výrobku. Pri reklamácii výrobku je nutné výrobok riadne očistiť a bezpečne zabaliť tak, aby nedošlo k poškodeniu pri prípadnej preprave do autorizovaného servisu. Prevzatie znečisteného výrobku, môže predajca odmietnuť, prípadne budú spotrebiteľovi náúťované náklady za jeho vyčistenie.

Výrobca (príp. dovozca) si vyhradzuje právo nehradiť náklady spojené s neoprávnenou reklamáciou a vyžadovať náhradu od reklamujúceho za nevyhnutné náklady spojené so zisťovaním oprávnenosti a riešením reklamácie.

Právo na bezplatné vykonanie opravy výrobku, resp. vrátenie výrobku, nie je možné uplatniť v týchto prípadoch:

- neboli dodržané podmienky na inštaláciu, prevádzku a obsluhu výrobku, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu výrobku,
- k chybe došlo vplyvom mechanického, tepelného alebo chemického poškodenia, skratom alebo prepätím v sieti,
- k chybe došlo neodborným zásahom tretej osoby,
- k chybe došlo pri živeľnej udalosti,
- k chybe došlo nedostatočnou alebo nevhodnou údržbou v rozpore s návodom na obsluhu, vrátane chýb spôsobených vodnými a inými usadeninami,
- opotrebenie výrobku alebo jeho častí spôsobené jeho obvyklým používaním,
- zmena farby vykurovacích plôch alebo poškrabanie plôch v súvislosti s ich obvyklým používaním,
- vzhľadové a funkčné zmeny spôsobené slnečným žiarením, tepelným žiarením alebo vodnými a inými usadeninami,
- uplynutia životnosti niektorých častí výrobku, napr. akumulátory, žiarovky, atď.

To, akej povahy je vzniknutá chyba, je oprávnený posúdiť iba výrobca, dovozca, autorizovaný servis, príp. súdny znalec, nie však predajca alebo spotrebiteľ.

Na chybné náhradné diely vymenené v rámci záručnej opravy nevzniká spotrebiteľovi nárok.

Pokiaľ dôjde k odstúpeniu od kúpnej zmluvy, je spotrebiteľ povinný vrátiť kompletný výrobok vrátane príslušenstva a dokumentov dodaných s výrobkom.

Na darčeky pridané k výrobku pri predaji, a ktorých cena nebola spotrebiteľovi účtovaná, nie je poskytovaná záruka.

**Pozn.:** Reklamácia výrobku poškodeného pri preprave sa riadi reklamačným poriadkom prepravcu.

**Výrobca:**

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Česká republika,  
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, IČO 13216660  
email: servis@my-concept.cz, [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

**Dovozca:**

ELKO Valenta Slovakia s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín, Slovenská republika,  
tel.: +421 326 583 465, fax: +421 326 583 466, email: servis@my-concept.sk, web: [www.my-concept.sk](http://www.my-concept.sk)

**DANE PRODUKTU:**

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| Model:           |                                |
| Numer fabryczny: |                                |
| Data sprzedaży:  | Pieczętka i podpis sprzedawcy: |

Sprzedawca ma obowiązek poinformowania konsumenta o funkcjach i parametrach produktu oraz powinien kompletnie i czytelnie wypisać kartę gwarancyjną w dniu sprzedaży produktu.

**Bez kompletnie wypełnionych informacji w koniecznym zakresie karta gwarancyjna jest nieważna!**

Producent (ewentualnie importer) odpowiada za to, aby właściwości produktu były zgodne z odpowiednimi normami i warunkami technicznymi przez cały okres gwarancyjny. Okres gwarancyjny wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży, jeżeli producent (lub importer) nie określi innych warunków.

Na podstawie gwarancji użytkownikowi przysługuje prawo do bezpłatnego, szybkiego i skutecznego usunięcia wady (patrz poniżej), ewentualnie, jeżeli nie jest to niewspółmierne ze względu na charakter wady, do wymiany wadliwych części produktu. Prawo do wymiany produktu lub odstąpienia od umowy kupna przysługuje w przypadku spełnienia wszystkich przesłanek wynikających z przepisów prawa, wyłącznie wtedy, jeżeli produkt nie jest nadmiernie zużyty lub uszkodzony.

Ważność gwarancji jest uwarunkowana:

- przestrzeganiem wskazówek podanych w instrukcji obsługi produktu,
- przedstawieniem dowodu sprzedaży z wszystkimi wymaganymi elementami lub ważnej karty gwarancyjnej.

Użytkownik może dochodzić praw gwarancyjnych dotyczących wad produktu tylko u sprzedawcy, u którego zakupiony został dany produkt.

Prawa do naprawy można dochodzić w miejscu, gdzie produkt został zakupiony, lub w jednym z autoryzowanych ośrodków serwisowych, których lista dostarczana jest razem z produktem. Listę można znaleźć również na stronie internetowej [www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl).

**Uwagi dla użytkownika**

Użytkownik zobowiązany jest do zachowania karty gwarancyjnej i dowodu sprzedaży produktu. Reklamowany produkt powinien być odpowiednio oczyszczony i bezpiecznie zapakowany, aby nie doszło do jego uszkodzenia w trakcie ewentualnego transportu do autoryzowanego serwisu. W przypadku jeżeli reklamowane urządzenie będzie brudne, serwis może odmówić naprawy i odesłać urządzenia na koszt klienta lub doliczyć koszty czyszczenia.

Gwarancją nie są objęte ruchome elementy wyposażenia wyrobu (akcesoria) przeznaczone do samodzielnego montażu przez użytkownika, np: węże, rury, ssawko-szczotki, worki, filtry (do odkurzaczy); sita, miski (do sokowirówek); trzepaki, nasadki, kubki miksujące, sprężła (do mikserów i blenderów); głowice ubijające, mieszaki hakowe, tarcze tnące (do robotów); sprężła, sita, nożyki (do maszynek do mięsa), baterie zasilające.

Producent (ewentualnie importer) zastrzega sobie prawo do obciążenia klienta kosztami związanymi z nieuzasadnioną reklamacją i dochodzenia o reklamującego zwrotu kosztów, których poniesienie było konieczne w związku z weryfikacją uzasadnienia reklamacji i jej rozpatrzeniem.

Prawo do bezpłatnej naprawy produktu, ewentualnie do jego wymiany, nie przysługuje w następujących przypadkach:

- nieprzestrzeganie warunków instalacji, eksploatacji i obsługi produktu, które podano w instrukcji obsługi produktu,
- wada jest skutkiem uszkodzenia mechanicznego, termicznego lub chemicznego, zwarcia lub przepięcia w sieci,
- wada jest skutkiem niefachowej ingerencji w urządzenie,
- wada jest skutkiem działania siły wyższej,
- wada jest skutkiem niedostatecznej lub nieodpowiedniej konserwacji sprzecznej z instrukcją obsługi, łącznie z usterkami spowodowanymi osadami wodnymi i innymi,
- zużycie produktu lub jego części spowodowane jego standardowym użytkowaniem,
- zmiana koloru powierzchni grzewczych lub porysowanie powierzchni w związku z użytkowaniem produktu,
- zmiany wyglądu i funkcjonalności spowodowane promieniowaniem słonecznym, ciepłem lub osadami wodnymi i innymi,
- zużycie niektórych części produktu, np. akumulatory, żarówki itd.

O charakterze powstałej wady może orzekać wyłącznie producent, importer, autoryzowany serwis, ewentualnie biegły sądowy, jednak nie sprzedawca lub użytkownik.

Użytkownik nie ma prawa do zwrotu wadliwych zamiennych części, wymienionych w ramach naprawy gwarancyjnej. W przypadku odstąpienia od umowy kupna użytkownik powinien zwrócić kompletny produkt łącznie z akcesoriami i dokumentacją dostarczoną z produktem.

Prezenty dołączone do produktu przy sprzedaży, za które nabywca nie zapłacił, nie są objęte gwarancją.

Użytkownik ma wszystkie minimalne prawa wynikające z przepisów prawa.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

**Uwaga:** Reklamacja produktu uszkodzonego przy transporcie podlega regulaminowi reklamacji przewoźnika.

CZ Tento záručný list platí pouze pro prodej v Polsku.

SK Tento záručný list platí iba pri predaji v Polsku.

PL Ta karta gwarancyjna obowiązuje tylko w POLSCE.

#### **Producent:**

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Republika Czeska,  
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

#### **Importer:**

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

## IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS:

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Modelis:             |                               |
| Izstrādājuma numurs: |                               |
| Pārdošanas datums:   | Pārdevēja paraksts un zīmogs: |

Pārdevēja pienākums ir iepazīstināt patērētāju ar izstrādājuma parametriem un darbību, kā arī pilnībā un salasāmi aizpildīt garantijas talonu izstrādājuma pārdošanas dienā.

**Ja nav pareizi aizpildīta vai nepareizi norādīta nepieciešamā informācija par izstrādājumu, garantijas talons ir nederīgs!**

Ražotājs (vai piegādātājs) garantijas laika periodā ir atbildīgs par izstrādājuma tehniskajām īpašībām un tā darbību, ko paredz attiecīgās tehniskās normas un nosacījumi.

Garantijas laiks ilgst 24 mēnešus, sākot no pārdošanas datuma, ja ražotājs (vai piegādātājs) nav noteicis citādi.

Patērētājam garantijas ietvaros ir tiesības uz bezmaksas, savlaicīgu un pilnīgu izstrādājuma bojājumu novēršanu (skat. tālāk) vai, ja tas nav neadekvāti attiecībā pret bojājuma raksturu, tiesības uz izstrādājuma bojāto detaļu maiņu. Tiesības uz izstrādājuma maiņu vai pirkšanas līguma nosacījumu neievērošanu var izmantot tikai tad, ja ir izpildīti visi likumīgie nosacījumi, un tikai gadījumā, ja izstrādājums nav ticis pārmērīgi nolietots vai bojāts.

Garantija ir spēkā, ja ir izpildīti šādi nosacījumi:

- ievēroti izstrādājuma apkalpes instrukcijas norādījumi,
- uzrādīti visi pirkumu apliecinājošie dokumenti un spēkā esoša garantijas apliecība.

Ar pretenzijām par bojājumiem patērētājam jāgriežas tirdzniecības vietā, kur izstrādājums tika iegādāts.

Bojājumu labošanu var pieteikt tajā pašā tirdzniecības vietā, kur tika iegādāts izstrādājums, vai arī kādā no autorizētajiem servisa centriem, kuru saraksts ir norādīts iepakojuma sastāvā, vai arī varat to atrast tīmekļa vietnē: **www.my-concept.com**.

**Brīdinājums patērētājam**

Patērētāja pienākums ir saglabāt garantijas talonu un pirkuma apliecinājošu dokumentu (kases čeku, pavadzīmi u.c.), kas apliecina produkta iegādi. Sūdzību gadījumā izstrādājums rūpīgi jāiztīra un jāiesaiņo tā, lai, to transportējot uz autorizēto servisa centru, tas netiktu bojāts.

Ražotājam (vai piegādātājam) ir tiesības nesegt izdevumus, kas ir saistīti ar nepamatotu sūdzību, un pieprasīt no sūdzības iesniedzēja nepieciešamo atlīdzību par izdevumiem, kas ir radušies, noskaidrojot sūdzības pamatojumu.

Tiesības uz izstrādājuma bezmaksas labošanu, respektīvi, izstrādājuma atdošanu, nav iespējams izmantot šādos gadījumos:

- ja nav tikuši ievēroti instalācijas, ekspluatācijas vai apkalpes nosacījumi, kas ir norādīti izstrādājuma lietošanas instrukcijā;
- ja bojājums ir radies mehāniskas, termiskas vai ķīmiskas iedarbības, īssavienojuma vai elektrotīkla pārsprieguma rezultātā;

- ja bojājums ir radies trešās personas neprofesionālas rīcības rezultātā;
- ja bojājums ir radies dabas katastrofas rezultātā;
- ja bojājums ir radies nepietiekošas vai nepiemērotas aprūpes dēļ, kas ir pretrunā ar lietošanas instrukciju, tostarp bojājumi, ko ir izraisījušas ūdens vai citas nogulsnes;
- ja izstrādājuma vai tā daļas nolietojums ir radies parastas lietošanas rezultātā;
- ja apsildes laukumu krāsas maiņu vai virsmu skrāpējumu ir izraisījis parasta lietošana;
- ja izskata vai funkcijas maiņu ir izraisījis saules starojums, siltums, ūdens vai citas nogulsnes;
- ja atsevišķām izstrādājuma daļām, piem., akumulatoram, spuldzēm utt., ir beidzies kalpošanas laiks.

To, kāda ir attiecīgā bojājuma izcelsme, ir tiesīgs novērtēt vienīgi ražotājs, piegādātājs, autorizētais servisa centrs vai tiesu eksperts nevis pārdevējs vai patērētājs.

Patērētājam nav tiesību uz bojātajām rezerves daļām, kas ir apmainītas garantijas remonta gaitā.

Ja patērētājs neievēro pirkšanas līguma nosacījumus, tā pienākums ir atdot izstrādājumu visā pilnībā, tostarp aprīkojumu un dokumentus, kas tikuši piegādāti kopā ar izstrādājumu.

Uz dāvanām, kuras var tikt pievienotas izstrādājumam pārdošanas laikā un kuru cena no patērētāja nav iekasēta, garantija neattiecas.

Patērētājam ir tikai tās tiesības, ko nosaka likums.

**Piez.:** Uz sūdzībām par bojājumiem, kas ir radušies izstrādājuma transportēšanas laikā, attiecas transportētāja sūdzību iesniegšanas nolikumi.

#### **Ražotājs:**

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Čehijas Republika,

tālr.: +420 465 471 433, fakss: +420 465 473 304, e-pasts: servis@my-concept.cz, mājaslapa: www.my-concept.com

#### **Piegādātājs:**

SIA Verners VT, Piedrujas iela 5a, Rīga LV-1073, Latvija

Tālr.: +371 67 021 021, fakss: +371 67 021 000, e-pasts: info@verners.lv, www.verners.lv



**PRODUCT DATA:**

|                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| Model:             |                               |
| Production number: |                               |
| Date of purchase:  | Seal and signature of vendor: |

The vendor is obliged to inform the consumer of the features and parameters of the product and fill in the Warranty Certificate fully and legibly on the day of purchase.

**The Certificate is not valid without all the prescribed data correctly filled in!**

The manufacturer (or importer) is responsible for the features of the product under the applicable technical standards and conditions for the warranty period.

The warranty period is 24 months from the date of purchase, unless stated otherwise by the manufacturer (or importer).

Under the warranty the consumer is entitled to the free, timely and duly executed remedy of faults (see below), or to receive a replacement of the defective part of the product, provided it is not disproportionate with regards to the nature of the fault. The right to replacement of the product or termination of the purchase contract can be exercised only if all the legal preconditions have been met, on the condition that the product was not excessively worn or damaged.

The validity of the guarantee is subject to:

- Observance of the instructions mentioned in the Operating Manual;
- A document proving payment including all the prerequisites, or a valid Warranty Certificate;

Any claims with regards to product liability shall be exercised by the consumer with the vendor where the product was purchased.

The right to repair can be exercised at the location where you purchased the product or at an authorized service centre; a list of the centres is included in the product package or you may find it on the website **www.my-concept.com**.

**Notice for consumers**

The consumer is obliged to keep the Warranty Certificate and cash voucher to demonstrate payment for the product. When exercising a claim on a product, it has to be cleaned and packed in order to prevent any damage during transport to an authorized centre. The manufacturer (or importer) reserves the right not to accept a product which is not cleaned duly. Additional cleaning of the product will be charged.

The manufacturer (or importer) reserves the right not to pay the cost of false claims and to require that the claiming party cover all the necessary costs related to the examination of the qualification and solution of the claim.

The right to free repair of the product, or refund, shall not be exercised in the following cases:

- The conditions of the installation, operation and handling of the product, mentioned in the Operating Manual, were not observed;

- The fault occurred due to mechanical, thermal or chemical damage, short circuit or overvoltage;
- The fault is due to the unauthorized intervention of a third party;
- The fault is due to force majeure;
- The fault is due to insufficient or undue maintenance in conflict with the Operating Manual, including faults caused by limescale and other sediments;
- Wear and tear of the product, or its part, caused by regular use;
- Change of the colour of heating surfaces, or scratched surfaces due to regular use;
- Changes of appearance and function due to sunshine, thermal radiation, or limescale and other sediments;
- Expired service life of some parts of the product, e.g. accumulators, bulbs etc.

The nature of the fault can be determined only by the manufacturer, importer, authorized centre, or authorized expert, not by the vendor or consumer.

The consumer shall have no claim to faulty spare parts replaced within a warranty repair.

In the case of termination of the purchase contract, the consumer is obliged to return the complete product, including the accessories and documents supplied.

There is no warranty related to promotional items supplied with the product, the price of which was not charged to the consumer.

The consumer has all the minimum rights under the applicable laws.

**Note:** Claims regarding products damaged during transport shall be governed by the complaint procedure of the freight forwarder.

#### **Manufacturer:**

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Czech Republic,  
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

#### **Importer:**

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

# concept

**CZ**

**SEZNAM SERVISNÍCH MÍST**

**SK**

**ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISIEK**

**PL**

**WYKAZ PUNKTÓW SERWISOWYCH**

**[www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)**

# concept

## Česká republika

| Název               | Ulice             | PSČ    | Město  | Telefon     | Fax         | E-mail               |
|---------------------|-------------------|--------|--------|-------------|-------------|----------------------|
| ELKO VALENTA-SERVIS | Vysokomýtská 1800 | 565 01 | CHOCEŇ | 465 471 433 | 465 473 304 | servis@my-concept.cz |

## Slovenská republika

| Názov                     | Ulica             | PSČ    | Mesto            | Telefón     | Fax         | E-mail                       |
|---------------------------|-------------------|--------|------------------|-------------|-------------|------------------------------|
| ABC-SERVIS Jozef Abel     | Štefánikova 50    | 949 03 | Nitra            | 037/6526063 | 037/7413098 | servis@abc-servis.sk         |
| D-J SERVIS                | Šebastovska 17    | 080 06 | Prešov           | 051/7767666 | 051/7767666 | grejtak.djservis@stonline.sk |
| ELEKTRA - D.Valach        | Kožušnícka 34     | 911 05 | Trenčín          | 032/6523806 |             | dusko4@centrum.sk            |
| HOSPOL elektro spol.s r.o | Rustaveliho 7     | 831 06 | Bratislava       | 02/44889832 | 02/44873078 | hospol@hospol.sk             |
| M-SERVIS Mareš Jaroslav   | Komenského 38     | 010 01 | Žilina           | 041/5640627 | 041/5640627 | mservis@zoznam.sk            |
| T.V.A. servis s.r.o.      | Južná trieda 48/D | 040 01 | Košice           | 055/6338501 | 055/6233537 | tvaservis@nextra.sk          |
| VILLA MARKET s.r.o.       | Odborárov 49      | 052 01 | Spišská Nová Ves | 053/4421857 | 053/4426030 | villamarket.eta@stonline.sk  |
| X-TECH ,s.r.o.            | Gorkého 2         | 036 01 | Martin           | 043/4288211 | 043/4308993 | servis@x-tech.sk             |
| ZMJ elektro servis        | Hatalova 341      | 029 01 | Námestovo        | 0905/247408 | 043/5522056 | zmj@orava.sk                 |
| ELSPO                     | Spojová 19        | 974 01 | Banská Bystrica  | 048/4135535 | 048/4135521 | elspo@slovanet.sk            |

Distribútor: ELKO Valenta - Slovakia, s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín, Slovenská republika  
tel.: +421 326 583 465, fax: +421 326 583 466, email: info@my-concept.sk, www.my-concept.sk

## Polska

### SERWIS CENTRALNY

| Nazwa                          | Ulica           | Kod pocztowy | Miasto  | Telefon             | Fax | E-mail               |
|--------------------------------|-----------------|--------------|---------|---------------------|-----|----------------------|
| Elko Valenta Polska sp. z o.o. | Ostrowskiego 30 | 53-238       | WROCLAW | 071/339-04-44 w. 27 |     | servis@my-concept.pl |



Jindřich Valenta – ELKO Valenta Czech Republic  
Vysokomýtská 1800,565 01 Choceň  
Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304  
[www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o.  
Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín  
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466  
[www.my-concept.sk](http://www.my-concept.sk)

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o.  
Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław  
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14  
[www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)

Verners VT Ltd.  
Piedrujas iela 5a, Riga, Latvia  
Tel. + 371 67021021, fakss + 371 67021000  
e-pasts: [info@verners.lv](mailto:info@verners.lv)  
[www.verners.lv](http://www.verners.lv)