

**NÁVOD K POUŽITÍ**

**NÁVOD NA POUŽITIE**

**INSTRUCTION MANUAL**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

**MAP 205**

**Baguette**



**Pícka chleba**

**Piecka chleba**

**Bread maker**

**Udządzenie do pieczenia chleba**

**Elektromos kenyérsütő**

**La machine à pain**

**Gallet**

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

## VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší el. zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!**
- Na pekárnu neodkládejte žádné předměty.
- Spotřebič není určený pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
- **Spotřebič doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!**
- **Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!**
- Nikdy nezapínejte pekárnu bez vložené nádoby.
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodné suroviny na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.

- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček** atd.)
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Před pečením odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček** atd.).
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
- Během provozu pekárny se vyvarujte potřísnění horkého skla víka vodou nebo jinou tekutinou. Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárnu nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi** atd.) než doporučuje výrobce.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Nikdy v pekárně neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě. Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci pekárny.
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo** atd.), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadlo**).
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, lžíce, alobal** atd.). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje **ČSN 06 1008**. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot min. **500 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm**.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár** apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ



- P1 Tlačítko START/ STOP
- P2 Tlačítko KŮRKA - nastavení opečení kůrky
- P3 Tlačítko BOCHNÍK - nastavení velikost bochníku
- P4 Tlačítko MENU - volba programu
- P5 Tlačítka ČAS +, - pro nastavení odloženého startu
- P6 Průhledové okénko
- P7 Hnětací nože

- P8 Základna zařízení
- P9 Nabídka programů
- P10 Víko
- P11 Displej
- P12 Odměrka
- P13 Odměřovací lžíce
- P14 Nástroj pro vyjmutí hnětacích nožů

### Popis displeje

- P15 Barva kůrky
- P16 Velikost bochníku
- P17 Číslo programu
- P18 Čas, za který bude chléb upečen



### ÚVOD K PÍCKÁM CHLEBA

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

## POKYNY K POUŽITÍ

### PO ZAPNUTÍ

Jakmile píčku chleba zapojíte do zdroje napájení, ozve se pípnutí a na displeji se zobrazí „1 3:05“. Dvojtečka mezi čísly „3“ a „05“ svítí. „1“ je výchozí program. Šipka ukazuje na možnost 1000 g velikost a STŘEDNÍ kůrka. Jde o výchozí nastavení.

### START / STOP

Slouží k zapnutí a vypnutí vybraného pečicího programu.

Program zapnete stisknutím tlačítka „START/STOP“. Ozve se krátké pípnutí, dvojtečka v zobrazení času začne blikat a program se spustí. Program zastavíte přidržením tlačítka „START/STOP“ po dobu asi 3 sekund. Poté se ozve pípnutí znamenající, že program byl ukončen. Tato funkce brání nechtěnému přerušení programu.

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

### MENU

Slouží k nastavení různých programů. Při každém stisknutí (které je doprovázeno krátkým pípnutím) se program změní. Při opakovaném stisknutí tlačítka se na displeji bude střídát 12 nabídek. Zvolte požadovaný program. Popis těchto 12 nabídek jsou vysvětleny níže.

#### Pečicí program 1: Základní

Pro bílý a smíšený chléb, který se skládá převážně z pšeničné či žitné mouky. Chléb má kompaktní hustotu. Můžete nastavit zbarvení kůrky pomocí tlačítka KŮRKA.

#### Pečicí program 2: Francouzský

Pro světlý chléb vyrobený z hladké mouky. Chléb je většinou nadýchaný s křupavou kůrkou. Tento program není vhodný pro recepty, které obsahují máslo, margarín či mléko.

#### Pečicí program 3: Celozrnný

Pro chléb s různými druhy mouky, který vyžaduje delší dobu hnětení a kynutí (např. celozrnná mouka pšeničná a žitná). Chléb bude hutný a těžký.

#### Pečicí program 4: Sladký

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

#### Pečicí program 5: Super rychlý

Hnětení, kynutí a pečení velmi rychlým způsobem. Takto upečený chléb je ale nejtvrdší ze všech.

#### Pečicí program 6: Těsto 1

Pro přípravu těsta na bulky, pizzu či housky. Tento program neobsahuje pečení.

#### Pečicí program 7: Těsto 2

Pro přípravu těsta na nudle. Tento program neobsahuje pečení.

#### Pečicí program 8: S podmáslem

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

#### Pečicí program 9: Bezlepkový

Pro chléb z bezlepkové mouky a směsí. Bezlepková mouka potřebuje delší dobu na vsáknutí tekutin a má jiné vlastnosti kynutí.

### **Pečicí program 10: Koláč**

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

### **Pečicí program 11: Marmeláda**

Pro přípravu marmelád.

### **Pečicí program 12: Pečení**

Pro dopečení chleba, který je příliš světlý či není propečený. Tento program neobsahuje hnětení ani odležení.

### **KŮRKA**

Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit barvu kůrky SVĚTLÁ, STŘEDNÍ nebo TMAVÁ. Stiskem tlačítka KŮRKA vyberte požadované zbarvení kůrky chleba. Doba pečení se mění v závislosti na vybrané hnědosti chleba. U pečicích programů 1-4 můžete aktivovat rychlý režim stiskem tlačítka, dokud značka neukáže rapid program. U programů 6, 7 a 11 se zbarvení vybrat nedá.

### **BOCHNÍK**

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

**Poznámka:** Původní nastavení při spuštění zařízení je 1000g. V program 6, 7, 11 a 12 se nedá nastavit velikost bochníku.

### **ODLOŽENÝ START**

Tato domácí pekárna má funkci odloženého startu. Za použití tlačítek "**ČAS +**" a "**ČAS -**" nastavte požadovaný čas konce pečení. Maximální čas odloženého startu je až 15 hodin. Postup nastavení funkce zpoždění je následující:

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

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

### **UDRŽOVÁNÍ TEPLÉHO CHLEBA**

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

### **PAMĚŤ**

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

## OKOLNÍ PROSTŘEDÍ

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

## ZOBRAZENÍ VAROVÁNÍ

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

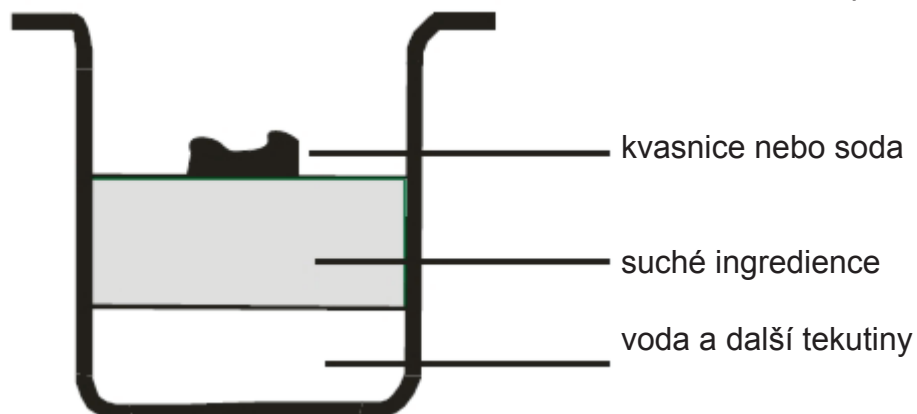
## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

## JAK PÉCI CHLÉB

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

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



- 3) V mouce udělejte prstem malou prohlubeň a do ní nasypete kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nejsou v kontaktu s tekutinou nebo solí.
- 4) Zavřete víko a zapojte napájecí kabel do zásuvky.

- 5) Stisknutím tlačítka **MENU** zvolte požadovaný program.
- 6) Stisknutím tlačítka **KŮRKA** zvolte požadovanou barvu kůrky.
- 7) Stisknutím tlačítka **BOCHNÍK** zvolte požadovanou velikost (750 g, 1000 g, 1250 g).
- 8) Nastavte odložený start pomocí tlačítka **ČAS** + nebo **ČAS** -. Tento krok můžete přeskočit, chcete-li pekárnu zapnout ihned.
- 9) Stisknutím tlačítka **START/STOP** pekárnu zapněte.
- 10) U programů 1 .Základní, 2. Francouzský, 3 Celozrnný, 5. Super rychlý, 6. Těsto 1, 8. S podmáslem a 9.Bezlepkový uslyšíte během provozu 3 pípnutí. Jde o upozornění, že můžete přidat ingredience. Otevřete víko a přidejte ingredience. Je možné, že ventilačním otvorem ve víku bude během provozu ucházet pára. To je normální.
- 11) Jakmile je proces dokončen, ozve se 3 pípnutí. Můžete tlačítko **START/STOP** přidržet po dobu asi 3 sekund, tím vypnete proces, a poté chléb vyjmout. Otevřete víko a pomocí kuchyňských chňapek pevně uchopte nádobu na chleba a vyjměte ji z pekárny. Pozor: nádoba na chleba a chléb mohou být velmi horké! Buďte vždy opatrní.
- 12) Nechejte nádobu na chleba vychladnout, poté chléb vyjměte. Pomocí nepřilnavé stěrky jemně uvolněte okraje chlebu od nádoby.
- 13) Otočte nádobu na chleba dnem vzhůru na drátěnou podložku nebo čistou kuchyňskou desku a jemným třepáním chléb vyjměte.
- 14) Nechejte chléb před krájením asi 20 minut chladnout. Doporučujeme chléb krájet elektrickým kráječem nebo zubatým nožem, nikoli nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem, aby se chléb nezdeformoval.
- 15) Nejste-li v blízkosti pícky nebo tlačítko **START/STOP** po skončení pečení nestisknete, chléb bude automaticky udržován teplý po dobu 1 hodiny, kdy se funkce Udržet teplé ukončí, ozve se 3 pípnutí a zařízení se automaticky vypne.
- 16) Pokud zařízení nepoužíváte, vypněte ho a odpojte ze zásuvky.

**Poznámka:** Před krájením chleba vyjměte hnětací nože ve spodu chlebu pomocí nástroje pro vyjmutí hnětacích nožů (P14). Bochník je horký – nikdy nože nevyjímejte rukou.

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

## CHLEBOVÉ INGREDIENCE

### 1. Chlebová mouka

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

### 2. Hladká mouka

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

### 3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka je umleta ze zrn. Obsahuje pšeničné slupky a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější než běžná mouka. Chléb z celozrnné mouky je obvykle malý. Proto většina receptů obvykle kombinuje celozrnnou mouku s chlebovou moukou, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

### 4. Tmavá pšeničná mouka

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

## 5. Samokynoucí mouka

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

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

## 6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

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

## 7. Cukr

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

## 8. Kvasnice

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

1 lžička aktivních suchých kvasnic = ¾ lžičky instantních kvasnic

1,5 lžičky aktivních suchých kvasnic = 1 lžička instantních kvasnic

2 lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 lžičky instantních kvasnic

Kvasnice je třeba uchovávat v lednici, aby nedošlo k jejich zničení při vysoké teplotě. Před použitím zkontrolujte datum výroby a dobu trvanlivosti kvasnic. Po každém použití je ihned uložte zpět do lednice. Pokud chléb nenakysne, je to většinou špatnými kvasnicemi.

Níže jsou popsány způsoby, jak zjistíte, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní.

1/ Nalijte 1/2 hrnečku teplé vody (45-50 °C) do odměrky.

2/ Přidejte 1 lžičku bílého cukru do odměrky a promíchejte. Poté přisypte 2 lžičky kvasnic.

3/ Odměrku umístěte na teplé místo na přibližně 10 minut. Vodu nemíchejte.

4/ Měl by vzniknout až 1 hrníček pěny. V opačném případě jsou kvasnice staré a neaktivní.

## 9. Sůl

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

## 10. Vejce

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

## 11. Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk chléb změkčí a prodlouží jeho trvanlivost. Máslo před použitím roztavte nebo nasekejte na malé kousky.

## 12. Prášek na pečení

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

## 13. Soda

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

## 14. Voda a další tekutiny

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

## VÁHA INGREDIENCÍ

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

### 1. Vážení tekutých ingrediencí

Voda, čerstvé mléko nebo roztok z mléčného prášku odměřujte pomocí odměrky. Odměrku mějte při měření ve výšce očí. Při odměřování oleje na vaření či jiných ingrediencí odměrku řádně očistěte.

### 2. Odměřování suchých ingrediencí

Odměřování suchých ingrediencí provádějte postupným přidáváním ingredience do odměrky po lžičkách a po naplnění odměrku zarovnejte nožem. Odebíráním z odměrky nebo poklepáváním naměříte větší množství, než je vyžadováno. Toto množství navíc ovlivní rovnováhu receptu. Při odměřování malých množství suchých ingrediencí používejte odměřovací lžičku. Odměřené množství nesmí být „na kopec“, protože by takový rozdíl narušil rovnováhu receptu.

### 3. Pořadí přidávání

Pořadí přidávání ingrediencí dodržujte. Obecně platí toto pořadí: tekutiny, vejce, sůl a mléčný prášek, atd. Při přidávání ingrediencí nedovolte, aby byla veškerá mouka ve styku s tekutinou. Kvasnice lze položit pouze na suchou mouku. A kvasnice také nesmějí být ve styku se solí. Jakmile je mouka nějakou dobu hnětena, pípnutí vás upozorní, že můžete přidat do směsi ovoce. Přidáte-li ovoce příliš brzo, chuť se během dlouhého míchání vytratí. Používáte-li funkci odloženého startu s nastavením dlouhé doby, nepřidávejte do směsi ingredience, které se mohou zkazit, jako vejce či ovoce.

## RECEPTY

| Chléb                  | Suroviny       | Velikost       |                    |                    |
|------------------------|----------------|----------------|--------------------|--------------------|
|                        |                | 750 g          | 1000 g             | 1250 g             |
| 1.<br>ZÁKLADNÍ         | 1 Voda         | 270 ml         | 350 ml             | 400 ml             |
|                        | 2 Olej         | 2 lžíce        | 2 1/4 lžíce        | 2 1/2 lžíce        |
|                        | 3 Sůl          | 1 čajová lžice | 1 1/4 čajové lžíce | 1 1/3 čajové lžíce |
|                        | 4 Mouka        | 4 hrnky        | 4 1/3 hrnky        | 4 2/3 hrnky        |
|                        | 5 Cukr         | 1 lžíce        | 1 1/4 lžíce        | 1 1/3 lžíce        |
|                        | 6 Sušené mléko | 2 lžíce        | 2 1/3 lžíce        | 2 1/2 lžíce        |
|                        | 7 Kvasnice     | 1 čajová lžice | 1 1/3 čajové lžíce | 1 3/4 čajové lžíce |
| 2.<br>FRANCOUZ-<br>SKÝ | 1 Voda         | 270 ml         | 330 ml             | 370 ml             |
|                        | 2 Olej         | 2 lžíce        | 3 lžíce            | 3 čajové lžíce     |
|                        | 3 Sůl          | 1 čajová lžice | 1 1/4 čajové lžíce | 1 1/2 čajové lžíce |
|                        | 4 Mouka        | 3 hrnky        | 4 hrnky            | 4 2/3 hrnky        |
|                        | 5 Cukr         | 1 lžíce        | 1 1/4 lžíce        | 1 1/2 lžíce        |
|                        | 6 Kvasnice     | 1 čajová lžice | 1 1/3 čajové lžíce | 1 3/4 čajové lžíce |

|                       |                            |                  |                    |                    |
|-----------------------|----------------------------|------------------|--------------------|--------------------|
| 3.<br>CELOZRNNÝ       | 1 Voda                     | 270 ml           | 330 ml             | 380 ml             |
|                       | 2 Olej                     | 2 lžíce          | 3 lžíce            | 4 lžíce            |
|                       | 3 Sůl                      | 2 čajové lžíce   | 2 1/4 čajové lžíce | 2 1/2 čajové lžíce |
|                       | 4 Pšeničná celozrnná mouka | 1 1/2 hrnky      | 2 hrnky            | 3 1/3 hrnky        |
|                       | 5 Mouka                    | 1 hrnek          | 1 hrnek            | 1 1/3 hrnku        |
|                       | 6 Třtinový cukr            | 2 lžíce          | 2 1/2 lžíce        | 3 lžíce            |
|                       | 7 Sušené mléko             | 2 lžíce          | 3 lžíce            | 4 lžíce            |
|                       | 8 Kvasnice                 | 1 čajová lžíce   | 1 1/2 čajová lžíce | 2 čajová lžíce     |
| 4.<br>SLADKÝ          | 1 Voda                     | 240 ml           | 280 ml             | 310 ml             |
|                       | 2 Rostlinný olej           | 2 lžíce          | 3 lžíce            | 4 lžíce            |
|                       | 3 Sůl                      | 1 čajová lžíce   | 1 čajová lžíce     | 1 3/4 čajové lžíce |
|                       | 4 Hladká mouka             | 3 hrnky          | 4 hrnky            | 4 1/2 hrnku        |
|                       | 5 Cukr                     | 3 lžíce          | 4 lžíce            | 5 lžíce            |
|                       | 6 Kvasnice                 | 3/4 čajové lžíce | 1 čajová lžíce     | 1 1/3 lžíce        |
|                       | 7 Sušené mléko             | 2 lžíce          | 2 lžíce            | 2 1/2 lžíce        |
| 5.<br>SUPER<br>RYCHLÝ | 1 Voda (48°C)              | 270 ml           | 350 ml             | 440 ml             |
|                       | 2 Olej                     | 2 lžíce          | 3 lžíce            | 4 lžíce            |
|                       | 3 Sůl                      | 1                | 1 1/2              | 2                  |
|                       | 4 Hladká mouka             | 3 hrnky          | 4 hrnky            | 5 hrnků            |
|                       | 5 Cukr                     | 3 lžíce          | 4 lžíce            | 5 lžíce            |
|                       | 6 Kvasnice                 | 1 čajová lžíce   | 1 1/4 čajové lžíce | 1 1/2 čajové lžíce |
| 7.<br>Těsto 2         | 1 Voda                     | 270 ml           | 350 ml             | 440 ml             |
|                       | 2 Olej                     | 2 lžíce          | 3 lžíce            | 4 lžíce            |
|                       | 3 Sůl                      | 1 čajová lžíce   | 2 čajové lžíce     | 2 1/2 čajové lžíce |
|                       | 4 Hladká mouka             | 3 hrnky          | 4 hrnky            | 5 hrnků            |
|                       | 5 Cukr                     | 2 1/2 lžíce      | 2 1/2 lžíce        | 3 lžíce            |
|                       | 6 Kvasnice                 | 3/4 čajové lžíce | 1 čajová lžíce     | 1 1/4 čajové lžíce |
| 8.<br>S PODMÁSLÍM     | 1 Podmáslí                 | 150 ml           | 200 ml             | 300 ml             |
|                       | 2 Olej                     | 120 ml           | 150 ml             | 150 ml             |
|                       | 3 Sůl                      | 1 čajová lžíce   | 1 1/2 čajové lžíce | 2 čajové lžíce     |
|                       | 4 Mouka                    | 4 hrnky          | 4 hrnky            | 5 hrnků            |
|                       | 5 Cukr                     | 1 1/2 lžíce      | 2 lžíce            | 3 lžíce            |
|                       | 6 Kvasnice                 | 3/4 čajové lžíce | 1 čajová lžíce     | 1 1/4 čajové lžíce |
| 9.<br>BEZLEPKOVÝ      | 1 Voda                     | 1/2 hrnku        | 2/3 hrnku          | 1 hrnek            |
|                       | 2 Olej                     | 3 lžíce          | 4 lžíce            | 5 lžic             |
|                       | 3 Med                      | 1/4 hrnku        | 1/3 hrnku          | 1/2 hrnku          |
|                       | 4 Ocet                     | 1 teaspoon       | 1 teaspoon         | 1 teaspoon         |
|                       | 5 Vejce                    | 2                | 2                  | 3                  |
|                       | 6 Celozrnná mouka          | 3 hrnky          | 4 hrnky            | 5 hrnku            |
|                       | 7 Cukr                     | 3 lžíce          | 4 lžíce            | 5 lžic             |
|                       | 8 Sůl                      | 1/2 čajové lžíce | 1/2 čajové lžíce   | 3/4 čajové lžíce   |
|                       | 9 Kvasnice                 | 3/4 čajové lžíce | 1 čajové lžíce     | 1 1/4 čajové lžíce |

|                  |                       |                  |                |                    |
|------------------|-----------------------|------------------|----------------|--------------------|
| 10.<br>KOLÁČ     | 1 máslo               | 6 lžic           | 8 lžic         | 10 lžic            |
|                  | 2 Cukr                | 6 lžic           | 8 lžic         | 10 lžic            |
|                  | 3 Vejce               | 4                | 5              | 6                  |
|                  | 4 Samokynoucí mouka   | 1 hrnky          | 1 1/2 hrnky    | 2 hrnky            |
|                  | 5 Aromatická příchut' | 1 čajová lžice   | 1 čajová lžice | 1 1/3 čajové lžice |
|                  | 6 Citronová šťáva     | 1 lžice          | 1 1/3 lžice    | 1 3/4 lžice        |
|                  | 7 Kvasnice            | 3/4 čajové lžice | 1 čajová lžice | 1 čajová lžice     |
| 11.<br>MARMELÁDA | 1.Rozmačkané jahody   |                  | 4 hrnky        |                    |
|                  | 2 Cukr                |                  | 1 hrnek        |                    |
|                  | 3 Pudinkový prášek    |                  | 1 hrnek        |                    |

## TABULKA PRŮBĚHŮ A ČASŮ JEDNOTLIVÝCH PROGRAMŮ

V tabulce níže jsou uvedeny jednotlivé průběhy programů.

Vysvětlení některých údajů v tabulce:

2A pokud je uvedeno za číslicí písmeno A, znamená to že v tomto čase zazní zvukový signál pro vložení ingrediencí, např ovoce ... Toto nefunguje při odloženém startu.

3/30°C termostat bude udržovat teplotu 30 °C po dobu 3 minuty.

15X pokud je vnitřní teplota <95 °C, po 15 s se bude opakovaně zapínat ohřev, pokud je vnitřní teplota >=96 °C ohřev bude vypnutý.

45Y ohřev a míchání:

1/ pokud je vnitřní teplota <95 °C, po 15 s se bude opakovaně zapínat ohřev, pokud je vnitřní teplota >=96 °C ohřev bude vypnutý.

2/ míchání bude probíhat v cyklech 0,5 s zap / 4,5 s vyp.

| PROGRAM                         |                                     | 1. Základní                         |                                     |        |        |        | 2. Francouzský                      |                                     |                                     |        |        |        |
|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|--------|
| KŮRKA                           | Světla<br>SV                        | Sřřední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Rychlý |        |        | Světla<br>SV                        | Sřřední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Rychlý |        |        |
| VELIKOST                        | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g  | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g  |
| ČAS PŘÍPRAVY<br>HH:mm           | 3:15                                | 3:05                                | 2:58                                | 2:25   | 2:20   | 2:14   | 3:25                                | 3:18                                | 3:13                                | 2:30   | 2:25   | 2:18   |
| PŘEDEHŘÁTÍ                      | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0      | 0      | 0      | 15                                  | 10                                  | 10                                  | N/A    | N/A    | N/A    |
| HNĚTENÍ 1                       | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      |
|                                 | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5      | 5      | 5      | 5                                   | 4                                   | 4                                   | 5      | 5      | 5      |
|                                 | 6                                   | 6                                   | 5                                   | 6      | 6      | 5      | 8                                   | 6                                   | 6                                   | 6      | 6      | 5      |
|                                 | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10     | 10     | 10     | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 10     | 10     | 10     |
| HNĚTENÍ 2                       | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      |
| ODPOČINUTÍ 1                    | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 1A     | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 1A     |
|                                 | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5      | 5      | 5      | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5      | 5      | 5      |
|                                 | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15     | 15     | 15     | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 15     | 15     | 15     |
|                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5    | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5    |
| ODPOČINUTÍ 2                    | 4,5                                 | 4,5                                 | 4,5                                 | 2,5    | 2,5    | 2,5    | 4,5                                 | 10,5                                | 12,5                                | 2,5    | 2,5    | 2,5    |
|                                 | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30     | 30     | 30     | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 30     | 30     | 30     |
|                                 | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30     | 28     | 28     | 30                                  | 29                                  | 28                                  | 30     | 29     | 28     |
|                                 | 100 °C                              | 100 °C                              | 100 °C                              |        |        |        |                                     |                                     |                                     |        |        |        |
| ODPOČINUTÍ 3                    | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35     | 32     | 28     | 40                                  | 36                                  | 32                                  | 40     | 36     | 32     |
|                                 | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C |
|                                 | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60     | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60     |
|                                 | TEPLOTY                             |                                     |                                     |        |        |        |                                     |                                     |                                     |        |        |        |
| ČAS PRO<br>VLOŽENÍ PŘÍ-<br>MĚSÍ | 2:10                                | 2:05                                | 2:01                                | 1:58   | 1:53   | 1:49   | 2:28                                | 2:29                                | 2:26                                | 2:03   | 1:58   | 1:53   |
| MAX ČAS<br>ODLOŽENÍ<br>ZAČÁTKU  | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h   | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h   |

| PROGRAM                  | 3. Celozrnný                        |                                     |                                     |                            | 4. Sladký                           |                                     |                                     |                            | 5. Super rychlý                     |                                     |                                     |  |
|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
|                          | Světla SV                           | Střední ST                          | Tmavá TM                            | Rychlý                     | Světla SV                           | Střední ST                          | Tmavá TM                            | Rychlý                     | Světla SV                           | Střední ST                          | Tmavá TM                            |  |
| VELIKOST                 | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250 g<br>1000 g<br>750 g  | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g<br>1000 g<br>750 g  | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               |  |
| ČAS PŘÍPRAVY HH:mm       | 3:35                                | 3:25                                | 3:18                                | 2:35                       | 3:10                                | 3:01                                | 2:56                                | 2:20                       | 1:20                                | 1:18                                | 1:15                                |  |
| PŘEDEHRÁTÍ               | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0                          | 15                                  | 10                                  | 10                                  | 0                          | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| HNĚTENÍ 1                | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                          | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                          | 2                                   | 2                                   | 2                                   |  |
|                          | 5                                   | 5                                   | 4                                   | 5                          | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 4                          | 3                                   | 3                                   | 3                                   |  |
|                          | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6                          | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 6                          | 3/30°C                              | 3/30°C                              | 3/30°C                              |  |
| ODPOČINUTÍ 1             | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 10                         | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10                         | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| HNĚTENÍ 2                | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                          | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                          | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                          | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A                         | 5A                                  | 5A                                  | 4A                                  | 2A                         | 2A                                  | 2A                                  | 2A                                  |  |
|                          | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5                          | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 6                          | 5/30°C                              | 5/30°C                              | 5/30°C                              |  |
| ODPOČINUTÍ 2             | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15                         | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10                         | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                          | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                        | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                        | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                          | 12,5                                | 12,5                                | 12,5                                | 7,5                        | 9,5                                 | 9,5                                 | 9,5                                 | 7,5                        | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| ODPOČINUTÍ 3             | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 35                         | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                         | 20/39°C                             | 20/39°C                             | 20/39°C                             |  |
| PEČENÍ                   | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30                         | 30                                  | 28                                  | 26                                  | 30                         | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                          | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35                         | 30                                  | 28                                  | 26                                  | 30                         | 45                                  | 43                                  | 40                                  |  |
|                          | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C<br>118 °C<br>118 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C<br>118 °C<br>118 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C |  |
| UDRŽOVÁNÍ TEPLoty        | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                         | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                         | 60                                  | 60                                  | 60                                  |  |
| ČAS PRO VLOŽENÍ PŘI-MĚSÍ | 2:26                                | 2:21                                | 2:17                                | 2:08                       | 2:11                                | 2:07                                | 2:03                                | 1:54                       | 1:10                                | 1:08                                | 1:05                                |  |
| MAX ČAS ODLOŽENÍ ZAČÁTKU | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                       | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                       | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                |  |

| PROGRAM                         | 6. Těsto<br>1  | 7. Těsto<br>2  | 8. S podmásím                       |                                     |                                     |                                     | 9. Bezlepkový                       |                                     |                                    |                                    | 10. Koláč                          |  |  | 11. Mar-<br>meláda | 12. Pečení                          |
|---------------------------------|----------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--|--|--------------------|-------------------------------------|
|                                 |                |                | Světla<br>SV                        | Střední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Světla<br>SV                        | Střední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Světla<br>SV                       | Střední<br>ST                      | Tmavá<br>TM                        |  |  |                    |                                     |
| KŮRKA                           | N/A            | N/A            | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                              | 1000g                              | 750g                               |  |  | N/A                | SV/ST/TM                            |
| VELIKOST                        | 750-<br>1250 g | 750-<br>1250 g |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                    |                                    |                                    |  |  | 1:20               | 1:00                                |
| ČAS PŘÍPRAVY<br>HH:mm           | 1:50           | 0:15           | 3:30                                | 3:21                                | 3:17                                | 3:55                                | 3:45                                | 3:40                                | 1:40                               | 1:35                               | 1:30                               |  |  |                    |                                     |
| PŘEDEHŘÁTÍ                      | 10             | N/A            | 30                                  | 25                                  | 25                                  | 20                                  | 15                                  | 15                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | N/A                | N/A                                 |
| HNĚTENÍ 1                       | 2              | 2              | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                  | 2                                  | 2                                  |  |  | N/A                | N/A                                 |
|                                 | 5              | 5              | 3                                   | 3                                   | 3                                   | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 5                                  | 5                                  | 5                                  |  |  | N/A                | N/A                                 |
|                                 | 5              | 8              | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 8                                  | 8                                  | 8                                  |  |  | N/A                | N/A                                 |
| ODPOČINUTÍ 1                    | 10             | N/A            | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | 15 X               | N/A                                 |
| HNĚTENÍ 2                       | N/A            | N/A            | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | N/A                | N/A                                 |
|                                 | 3A             | N/A            | 5A                                  | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 3A                                  | 3A                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | N/A                | N/A                                 |
|                                 | 5              | N/A            | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | N/A                | N/A                                 |
| ODPOČINUTÍ 2                    | 20             | N/A            | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | N/A                | N/A                                 |
|                                 | 0,5            | N/A            | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | N/A                | N/A                                 |
|                                 | 4,5            | N/A            | 14,5                                | 14,5                                | 14,5                                | 19,5                                | 19,5                                | 19,5                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | N/A                | N/A                                 |
| ODPOČINUTÍ 3                    | 45             | N/A            | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 50                                  | 50                                  | 50                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | 45 Y               | N/A                                 |
| PEČENÍ                          | N/A            | N/A            | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 | 30                                  | 27                                  | 25                                  | 70<br>100 °C                       | 65<br>100 °C                       | 60<br>100 °C                       |  |  | N/A                | N/A                                 |
|                                 | N/A            | N/A            | 60                                  | 56                                  | 52                                  | 40                                  | 38                                  | 35                                  | 15                                 | 15                                 | 15                                 |  |  | vyp 20             | 60                                  |
|                                 | N/A            | N/A            | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C |  |  | N/A                | SV:102 °C<br>ST:116 °C<br>TM:127 °C |
| UDRŽOVÁNÍ<br>TEPLOTY            | N/A            | N/A            | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                 | 60                                 | 60                                 |  |  | N/A                | 60                                  |
| ČAS PRO<br>VLOŽENÍ PŘÍ-<br>MĚSÍ | 1:15           | N/A            | 2:23                                | 2:19                                | 2:15                                | 2:58                                | 2:53                                | 2:48                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  | N/A                | N/A                                 |
| MAX ČAS<br>ODLOŽENÍ<br>ZAČÁTKU  | 15 h           | 15 h           | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                               | 15 h                               | 15 h                               |  |  | N/A                | 15 h                                |

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

- 1) Nádoba na chleba: Vyjměte nádobu na chleba pomocí madel a vyčistěte vnitřní i vnější část nádoby vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující drsné části, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch nádoby. Nádobu je nutné před vložením do pekárny zcela usušit.

Poznámka: Vložte nádobu na chleba do pekárny a lehce ji zatlačte na místo. Pokud ji nelze vložit, upravte polohu hnětacích nůžů a zatlačte.

- 2) Hnětací nůž: Nejde-li hnětací nůž vyjmout z chlebu, použijte háček. Nůž také otřete vlhkým bavlněným hadříkem. Nádobu na chleba i hnětací nůž lze mýt v myčce.
- 3) Vnější část: lehce otřete vnější stranu vlhkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující drsné části - mohlo by dojít k poškození lesku povrchu. Nikdy neponořujte zařízení do vody.

Poznámka: Doporučujeme víko za účelem čištění nerozebírat.

- 4) Než píkku chleba zabalíte a uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

## PŘÍRUČKA ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

| Č. | Problém                                                                | Příčina                                                                                                                      | Řešení                                                                                                                                                 |
|----|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Z větracího otvoru vychází při pečení kouř                             | Některé ingredience se přilepily k hřejícímu tělesu nebo poblíž. Na povrchu hřejícího tělesa zůstal při prvním použití olej. | Odpojte píkku od napájení a hřející těleso očistěte. Buďte opatrní, abyste se nespálili. Při prvním použití pekárny nezavírejte víko.                  |
| 2  | Spodní kůrka chleba je příliš silná                                    | Chléb jste udržovali teplý a nechali v nádobě příliš dlouho, a tak se ztratilo velké množství vody.                          | Vyjmětechléb dříve a nepoužívejte funkci udržování teplého chleba.                                                                                     |
| 3  | Chléb se velmi těžce vyjímá                                            | Hnětač se přilepil k hřídeli v nádobě na chleba.                                                                             | Jakmilechléb vyjmete, nalijte do nádoby horkou vodu a nechejte hnětač ponořený asi 10 minut. Poté jej vyjměte a očistěte.                              |
| 4  | Ingredience nejsou řádně zamíchány a dobře upečeny.                    | 1. Zvolili jste nevhodný program.                                                                                            | Zvolte odpovídající program.                                                                                                                           |
|    |                                                                        | 2. Během pečení jste několikrát otevřeli víko achléb je suchý a kůrka tmavá.                                                 | Neotevírejte víko při posledním kynutí.                                                                                                                |
|    |                                                                        | 3. Odpor při míchání je příliš velký a hnětací nůž se nemůže dobře otáčet a ingredience míchat.                              | Zkontrolujte otvor hnětače, nádobu nachléb vyjmete a zkuste pekárnu zapnout bez ingrediencí. Nepracuje-li normálně, obraťte se na autorizovaný servis. |
| 5  | Po stisknutí tlačítka START/STOP se na displeji zobrazí zpráva „H:HH“. | Teplota pekárny je příliš vysoká.                                                                                            | Stiskněte tlačítko START/STOP a pekárnu odpojte od napájení. Poté nádobu na chleba vyjmete a otevřete víko, dokud pekárna nevychladne.                 |

|    |                                                                                        |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | Je slyšet motor, ale těsto se nemíchá.                                                 | Nádoba na chleba není správně usazena nebo je těsta příliš mnoho.                                                                                                    | Zkontrolujte, zda je nádoba na chleba správně usazena a zda je těsto připraveno dle receptu se správným množstvím ingrediencí.                                                                                                                   |
| 7  | Chléb je příliš velký a tlačí na víko.                                                 | Přidali jste příliš mnoho kvasnic nebo mouky, nebo je teplota vody nebo okolního prostředí příliš vysoká.                                                            | Zkontrolujte výše uvedené faktory a případně snižte množství ingrediencí.                                                                                                                                                                        |
| 8  | Chléb je příliš malý nebo nenakynul.                                                   | Nepřidali jste kvasnice, nebo jich bylo málo. Kvasnice mohou být neaktivní kvůli příliš teplé vodě, nebo byly smíchány se solí, nebo je okolní teplota příliš nízká. | Zkontrolujte množství a čerstvost kvasnic, zvyšte okolní teplotu.                                                                                                                                                                                |
| 9  | Těsto přetéká z nádoby na chleba                                                       | Přidali jste příliš mnoho tekutin a těsto je příliš vláčné, nebo příliš mnoho kvasnic.                                                                               | Snižte množství tekutin, aby těsto zhoustlo.                                                                                                                                                                                                     |
| 10 | Chléb při pečení ve středu spadne                                                      | 1. Použitá mouka neobsahuje dost silný prášek na pečení a těsto nemůže nakynout.                                                                                     | Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek na pečení.                                                                                                                                                                                            |
|    |                                                                                        | 2. Kvasnice pracují příliš rychle nebo je jejich teplota příliš vysoká.                                                                                              | Používejte kvasnice s nižší než pokojovou teplotou.                                                                                                                                                                                              |
|    |                                                                                        | 3. Velké množství vody má za následek příliš vlhké a vláčné těsto.                                                                                                   | Upravte množství vody v receptu.                                                                                                                                                                                                                 |
| 11 | Chléb je velmi těžký a hutný                                                           | 1. Příliš mnoho mouky nebo málo vody.                                                                                                                                | Snižte množství mouky nebo přidejte vodu.                                                                                                                                                                                                        |
|    |                                                                                        | 2. Příliš mnoho ovoce nebo celozrnné mouky.                                                                                                                          | Snižte množství odpovídajících ingrediencí a přidejte více kvasnic.                                                                                                                                                                              |
| 12 | Střed chlebu je po rozkrájení dutý                                                     | 1. Příliš mnoho vody nebo kvasnic, nebo málo soli.                                                                                                                   | Snižte množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte množství soli.                                                                                                                                                                                  |
|    |                                                                                        | 2. Teplota vody je příliš vysoká.                                                                                                                                    | Zkontrolujte teplotu vody.                                                                                                                                                                                                                       |
| 13 | Na povrchu chlebu jsou suché ingredience                                               | 1. V chlebu je příliš mnoho lepkavých ingrediencí jako máslo, banány, atd.                                                                                           | Nepřidávejte do chleba silně lepkavé ingredience.                                                                                                                                                                                                |
|    |                                                                                        | 2. Směs není řádně smíchána kvůli nedostatku vody.                                                                                                                   | Zkontrolujte množství vody a konstrukci pekárně.                                                                                                                                                                                                 |
| 14 | Kůrka je příliš silná a tmavá při pečení koláčů nebo potravin s velkým množstvím cukru | Různé recepty nebo ingredience mají velký vliv na vzhled chleba. Při použití velkého množství cukru bude kůrka velmi tmavá.                                          | Je-li kůrka u receptu s velkým množstvím cukru příliš tmavá, stisknutím tlačítka START/STOP program přerušete 5-10 minut před dokončením. Než chléb či koláč vyjmete, nechejte jej v nádobě s uzavřeným víkem ještě asi 20 minut udržovat teplý. |

## TECHNICKÁ SPECIFIKACE

- Píčka chleba
- Velký LCD displej se zobrazením průběhu přípravy
- Plně automatická příprava těsta a chleba
- Možnost přípravy bezlepkového chleba
- 12 přednastavených programů pro přípravu chleba
- 1 přednastavený program pro přípravu džemů
- Akustický signál pro vložení dalších ingrediencí
- Nastavitelný stupeň opečení kůrky chleba
- Maximální objem 1,25 kg
- Pečící nádoba s nepřilnavým povrchem
- 2 hnětací nože z tepelně odolného materiálu
- Možnost odložení začátku pečení až o 15 hodin
- Funkce 60 minut udržování teploty
- Napájení: 230 V ~ 50 Hz
- Příkon: 850 W
- Rozměry: 41 x 27,5 x 27,5 cm
- Hmotnost: 5,5 kg

## LEGISLATIVA A EKOLOGIE

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU v platném znění).

Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W.

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

**Změna technické specifikace výrobku vyhrazena výrobcem.**



**VAROVÁNÍ:** NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ

SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM .

### Informace o ochraně životního prostředí

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

### Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je přiložena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií.

■ V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie / akumulátory do domovního odpadu. Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu **www.elektrowin.cz**. Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu **www.ecobat.cz**. Dovozce zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).

**Výrobce:** HP Tronic Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky, Zlín

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

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte pre neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Nepoužívajte pekárňu vonku!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
- **Domácu pekárňu nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!**
- Nikdy nezapínajte pekárňu bez vlozenej nádoby.
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE vrečko**).
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopálili** alebo **neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
- Před přípravou odstráňte z potravin případné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Nepokladajte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznetením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete. Pekáreň nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
- V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť vápenaté usadeniny a neodstrániteľné škvrny na nádobe. Tieto škvrny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachiel, el./plynového sporáka**).
- Nepokladajte gril na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty, alobal**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- Pri pečení sa nedotýkajte okrajov nádoby a miest, odkiaľ vychádza para. Hrozí nebezpečenstvo popálenia alebo oparenia.
- Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
- Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Napájací prívod nikdy neovíjajte okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naňho mohli dosiahnuť deti. Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpolové odpojenie od elektrickej siete.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode! V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

## POPIS OVLÁDACÍCH PRVKU



|    |                                                     |     |                                      |
|----|-----------------------------------------------------|-----|--------------------------------------|
| P1 | Tlačidlo START/ STOP                                | P8  | Základné zariadenie                  |
| P2 | Tlačidlo KŮRKA – nastavenie opečenia kôrky          | P9  | Ponuka programov                     |
| P3 | Tlačidlo BOCHNÍK – nastavenie veľkosti bochníku     | P10 | Veko                                 |
| P4 | Tlačidlo MENU - voľba programu                      | P11 | Displej                              |
| P5 | Tlačidlo ČAS + , - pre nastavenie odloženého štartu | P12 | Odmerka                              |
| P6 | Príhľadové okienko                                  | P13 | Meracia lyžica                       |
| P7 | Hnetacie nože                                       | P14 | Nástroj pre vybratie hnetacích nožov |

## POPIS DISPLEJU

|     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| P15 | Farba kôrky                       |
| P16 | Veľkosť bochníku                  |
| P17 | Číslo programu                    |
| P18 | Čas, za ktorý bude chlieb upečený |



## ÚVOD K PIECKAM CHLEBA

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

## POKYNY K POUŽITIU

### PO ZAPNUTÍ

Ako náhle piecku chleba zapojíte do zdroja napájania, ozve sa pípnutie a na displeji sa zobrazí „1 3:05“. Dvojbodka medzi číslami „3“ a „05“ svítí, „1“ je východzí program. Šípka ukazuje na možnosť 1000 g veľkosť a STŘEDNÍ kôrka. Ide o východzie nastavenie.

### ŠTART / STOP

Slúži k zapnutiu a vypnutiu vybraného programu na pečenie.

Program zapnete stisnutím tlačidla „**START/STOP**“. Ozve sa krátke pípnutie, dvojbodka v zobrazení času začne blikať a program sa spustí. Po spustení programu sú všetky tlačidlá, okrem tlačidla „**START/STOP**“, neaktívne.

Program zastavíte pridržaním tlačidla „**START/STOP**“ po dobu asi 3 sekúnd. Potom sa ozve pípnutie znamenajúce, že program bol ukončený. Tato funkcia bráni nechcenému prerušeniu programu.

### MENU

Slúži k nastaveniu rôznych programov. Pri každom stisnutí (ktoré je odprevdádzané krátkym pípnutím) sa program zmení. Pri opakovanom stisnutí tlačidla sa na displeji bude striedať 10 ponúk. Zvoľte požadovaný program. Funkcie týchto 12 ponúk sú vysvetlené nižšie.

#### Program na pečenie 1: Základný

Pre biely a zmiešaný chlieb, ktorý sa skladá prevažne z pšeničnej či žitnej múky. Chlieb má kompaktnú hustotu. Môžete nastaviť sfarbenie kôrky pomocou tlačidla Kôrka.

#### Program na pečenie 2: Francúzsky

Pre svetlý chlieb vyrobený z hladkej múky. Chlieb je väčšinou nadýchaný s chrumkavou kôrkou. Tento program nie je vhodný pre recepty, ktoré obsahujú maslo, margarín či mlieko.

#### Program na pečenie 3: Celozrnný

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

#### Program na pečenie 4: Sladký

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

#### Program na pečenie 5: Super rýchly

Hnetenie, kysnutie a pečenie veľmi rýchlym spôsobom. Takto upečený chlieb je ale najtvrdší zo všetkých.

#### Program na pečenie 6: Cesto

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

#### Program na pečenie 7: Cesto na slíže

Pre prípravu cesta na slíže. Tento program neobsahuje pečenie.

#### Program na pečenie 8: S podmaslím

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

#### Program na pečenie 9: Bezlepkový

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

### Program na pečenie 10: Koláč

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

### Program na pečenie 11: Marmeláda

Pre prípravu marmelád.

### Program na pečenie 12: Pečenie

Pre dopečenie chleba, ktorý je príliš svetlý či nie je prepečený. Tento program neobsahuje hnetenie ani odležanie.

### KÔRKA

Pomocou tohto tlačidla môžete zvoliť farbu kôrky SVETLÁ, STREDNÁ alebo TMAVÁ. Stiskom tlačidla **KŮRKA** vyberte požadované sfarbenie kôrky chleba. Doba pečenia sa mení v závislosti na vybranej hnedosti chleba. U programov na pečenie 1-4 môžete aktivovať rýchly režim stiskom tlačidla, dokiaľ značka neukáže rapid program. U programov 6, 7 a 11 sa sfarbenie vybrať nedá.

### BOCHNÍK

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

**Poznámka:** Pôvodné nastavenie pri spustení zariadenia je 1000g. V programoch 6, 7, 11 a 12 sa nedá nastaviť veľkosť bochníku.

### ODLOŽENÝ ŠTART

Táto domáca pekáreň má funkciu odloženého štartu. Za použitia tlačidiel "**ČAS +**" a "**ČAS -**" nastavíte požadovaný čas konca pečenia. Maximálny čas odloženého štartu je až 15 hodín. Postup nastavenia funkcie meškanie je nasledujúca:

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

### UDRŽOVANIE TEPLÉHO CHLEBA

Chlieb sa automaticky udržuje teplý po dobu 1 hodiny po skončení pečenia. Ak chcete chlieb vybrať v priebehu tejto doby, program vypnete stisnutím tlačidla **START/STOP**.

### PAMÄŤ

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

### OKOLITÉ PROSTREDIE

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

## ZOBRAZENIE VAROVANIA

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

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Kontrolujte, že žiadne súčiastky ani príslušenstvo nechýbajú, a že nie sú poškodené.

Všetky časti vyčistite podľa časti „Čistenie a údržba“.

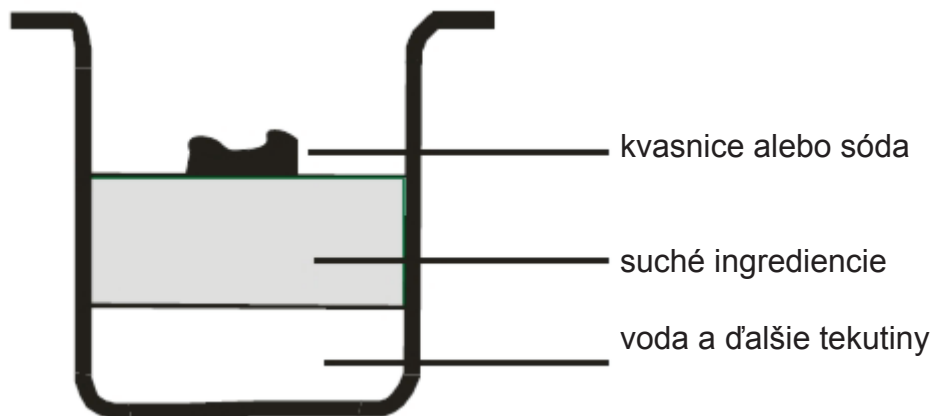
Nastavte piecku na režim 12 PEČENÍ a nechajte ju prázdnu piecť po dobu 10 minút. Potom ju nechajte vychladnúť a všetky odnímateľné časti znovu vyčistite.

Všetky časti riadne osušte a znovu zmontujte. Zariadenie je pripravené k použitiu.

## AKO PIECŤ CHLIEB

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

**Poznámka:** maximálne množstvo múky a kvasníc, ktoré možno použiť, nájdete v recepte.



- 3) V múke urobte prstom malú priehĺbinu a do nej nasypťte kvasnice. Uistite sa, že kvasnice nie sú v kontakte s tekutinou alebo soľou.
- 4) Zavrite veko a zapojte napájací kábel do zásuvky.
- 5) Stisnutím tlačidla MENU zvolte požadovaný program.
- 6) Stisnutím tlačidla KÚRKA zvolte požadovanú farbu kôrky.
- 7) Stisnutím tlačidla BOCHNÍK zvolte požadovanú veľkosť (750 g, 1000 g, 1250 g).
- 8) Nastavte odložený štart pomocou tlačidla **ČAS +** alebo **ČAS -**. Tento krok môžete preskočiť, ak chcete pekárňu zapnúť ihneď.
- 9) Stisnutím tlačidla **START/STOP** piecku zapnete.

- 10) U programov 1. základný), 2. francouzský, 3. celozrnný, 5. super rýchly, 6. Těsto 1, 8. s podmásľím, a 9. bezlepkový budete počuť v priebehu prevádzky 3 pípnutie. Ide o upozornenie, že môžete pridať ingrediencie. Otvorte veko a pridajte ingrediencie. Je možné, že ventilačným otvorom vo veku bude v priebehu prevádzky uchádzať para. To je normálne.
- 11) Ako náhle je proces dokončený, ozve sa 3 pípnutie. Môžete tlačidlo **START/STOP** pridržať po dobu asi 3 sekúnd, tým vypnete proces, a potom chlieb vybrať. Otvorte veko a pomocou kuchynských chňapiiek pevne uchopíte nádobu na chleba a vyberte ju z pekárne. Pozor: nádoba na chleba a chleba môžu byť veľmi horúce! Buďte vždy opatrní.
- 12) Nechajte nádobu na chleba vychladnúť, potom chlieb vyberte. Pomocou nepriľnavej stierky jemne uvoľníte okraje chleba od nádoby.
- 13) Otočte nádobu na chleba dnom hore na drôtenú podložku alebo čistou kuchynskou doskou a jemným trepaním chlieb vyberte.
- 14) Nechajte chlieb pred krájaním asi 20 minút chladnúť. Odporúčame chlieb krájať elektrickým krájačom alebo zubatým nožom, nie nožom na ovocie alebo kuchynským nožom, aby sa chlieb nezdeformoval.
- 15) Ak si nie ste istí v blízkosti piecky alebo tlačidlo **START/STOP** po skončení pečenie nestisnete, chlieb bude automaticky udržiavaný teplý po dobu 1 hodiny, kedy sa funkcia Udržať teplé ukončí, ozve sa 3 pípnutie a zariadenie sa automaticky vypne.
- 16) Pokiaľ zariadenie nepoužívate, vypnite ho a odpojte zo zásuvky.

**POZNÁMKA 1:** Pred krájaním chleba vyberte pomocou háčiku (P14) hnetacie nože zo spodku chleba. Bochník je horúci – nikdy nože nevyberajte rukou.

**POZNÁMKA 2:** pokiaľ chlieb nezjete celý, odporúčame zostatok vložiť do plastového vrečka alebo nádoby. chlieb možno skladovať približne po dobu troch dní pri izbovej teplote. Ak ho chcete uchovávať viacej dní, zabaľte ho do plastového vrečka alebo nádoby a umiestnite do chladničky, kde vydrží nanajvýš desať dní. Keďže do doma pečených chlebov väčšinou nepridávate konzervanty, obvyklá doba trvanlivosti neprekračuje trvanlivosť chleba v obchode.

## CHLEBOVÉ INGREDIENCIE

### 1. Chlebová múka

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

### 2. Hladká múka

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

### 3. Celozrnná múka

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

### 4. Tmavá pšeničná múka

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

### 5. Samo kysnúca múka

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

## 6. Kukuričná múka a ovsená múka

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

## 7. Cukor

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

## 8. Kvasnice

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

1 lyžička aktívnych suchých kvasníc = 3/4 lyžičky instantných kvasníc

1,5 lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1 lyžička instantných kvasníc

2 lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1,5 lyžičky instantných kvasníc

Kvasnice je treba uchovávať v chladničke, aby nedošlo k ich zničeniu pri vysoké teplote. Pred použitím skontrolujte dátum výroby a dobu trvanlivosti kvasníc. Po každom použití je ihneď uložte späť do chladničky. pokiaľ chlieb nenakysne, je to väčšinou špatnými kvasnicami.

Níže sú popísané spôsoby, ako zistíte, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne.

1/ Nalejte 1/2 hrnčeky teplej vody (45-50 °C) do odmerky.

2/ Pridajte 1 lyžičku bieleho Cukoru do odmerky a premiešajte. Potom prisypťe 2 lyžičky kvasníc.

3/ Odmerku umiestnite na teplé miesto na približne 10 minút. Vodu nemiešajte.

4/ Mal by vzniknúť až 1 hrnček peny. V opačnom prípade sú kvasnice staré a neaktívne.

## 9. Soľ

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

## 10. Vajce

Vajce môžu zlepšiť štruktúru chlebu, chlieb bude výživnejší a väčší. Vajce je nutné rovnomerne vmiešať.

## 11. Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk chlieb zmäkčí a predĺží jeho trvanlivosť. Maslo pred použitím roztavte alebo nasekajte na malé kúsky.

## 12. Prášok na pečenie

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

## 13. Sóda

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

## 14. Voda a ďalšie tekutiny

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

## VÁHA INGREDIENCIÍ

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

### 1. Váženie tekutých ingrediencií

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

### 2. Odmeriavanie suchých ingrediencií

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

### 3. Poradie pridávania

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

## RECEPTY

| Chlieb                 | Suroviny                       | Veľkosť          |                      |                      |
|------------------------|--------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|
|                        |                                | 750 g            | 1000 g               | 1250 g               |
| 1.<br>ZÁKLADNÍ         | 1 Voda                         | 270 ml           | 350 ml               | 400 ml               |
|                        | 2 Olej                         | 2 lyžice         | 2 1/4 lyžice         | 2 1/2 lyžice         |
|                        | 3 Soľ                          | 1 čajová lyžička | 1 1/4 čajové lyžičky | 1 1/3 čajové lyžičky |
|                        | 4 Múka                         | 4 hrnčeky        | 4 1/3 hrnčeky        | 4 2/3 hrnčeky        |
|                        | 5 Cukor                        | 1 lyžice         | 1 1/4 lyžice         | 1 1/3 lyžice         |
|                        | 6 Sušené mlieko                | 2 lyžice         | 2 1/3 lyžice         | 2 1/2 lyžice         |
|                        | 7 Kvasnice                     | 1 čajová lyžička | 1 1/3 čajové lyžičky | 1 3/4 čajové lyžičky |
| 2.<br>FRAN-<br>COUZSKÝ | 1 Voda                         | 270 ml           | 330 ml               | 370 ml               |
|                        | 2 Olej                         | 2 lyžice         | 3 lyžice             | 3 čajové lyžičky     |
|                        | 3 Soľ                          | 1 čajová lyžička | 1 1/4 čajové lyžičky | 1 1/2 čajové lyžičky |
|                        | 4 Múka                         | 3 hrnčeky        | 4 hrnčeky            | 4 2/3 hrnčeky        |
|                        | 5 Cukor                        | 1 lyžice         | 1 1/4 lyžice         | 1 1/2 lyžice         |
|                        | 6 Kvasnice                     | 1 čajová lyžička | 1 1/3 čajové lyžičky | 1 3/4 čajové lyžičky |
| 3.<br>CELOZRN-<br>NÝ   | 1 Voda                         | 270 ml           | 330 ml               | 380 ml               |
|                        | 2 Olej                         | 2 lyžice         | 3 lyžice             | 4 lyžice             |
|                        | 3 Soľ                          | 2 čajové lyžičky | 2 1/4 čajové lyžičky | 2 1/2 čajové lyžičky |
|                        | 4 Pšeničná celo-<br>zrnná múka | 1 1/2 hrnčeky    | 2 hrnčeky            | 3 1/3 hrnčeky        |
|                        | 5 Múka                         | 1 hrnček         | 1 hrnček             | 1 1/3 hrnčeku        |
|                        | 6 Trstinový cukor              | 2 lyžice         | 2 1/2 lyžice         | 3 lyžice             |
|                        | 7 Sušené mlieko                | 2 lyžice         | 3 lyžice             | 4 lyžice             |
|                        | 8 Kvasnice                     | 1 čajová lyžička | 1 1/2 čajová lyžička | 2 čajová lyžička     |

| Chlieb                 | Suroviny             | Veľkosť            |                      |                      |
|------------------------|----------------------|--------------------|----------------------|----------------------|
|                        |                      | 750 g              | 1000 g               | 1250 g               |
| 4.<br>SLADKÝ           | 1 Voda               | 240 ml             | 280 ml               | 310 ml               |
|                        | 2 Rastlinný olej     | 2 lyžice           | 3 lyžice             | 4 lyžice             |
|                        | 3 Soľ                | 1 čajová lyžička   | 1 čajová lyžička     | 1 3/4 čajové lyžičky |
|                        | 4 Hladká Múka        | 3 hrnčeky          | 4 hrnčeky            | 4 1/2 hrnčeku        |
|                        | 5 Cukor              | 3 lyžice           | 4 lyžice             | 5 lyžice             |
|                        | 6 Kvasnice           | 3/4 čajové lyžičky | 1 čajová lyžička     | 1 1/3 lyžice         |
|                        | 7 Sušené mlieko      | 2 lyžice           | 2 lyžice             | 2 1/2 lyžice         |
| 5.<br>SUPER<br>RYCHLÝ  | 1 Voda (48°C)        | 270 ml             | 350 ml               | 440 ml               |
|                        | 2 Olej               | 2 lyžice           | 3 lyžice             | 4 lyžice             |
|                        | 3 Soľ                | 1                  | 1 1/2                | 2                    |
|                        | 4 Hladká múka        | 3 hrnčeky          | 4 hrnčeky            | 5 hrnčekov           |
|                        | 5 Cukor              | 3 lyžice           | 4 lyžice             | 5 lyžice             |
|                        | 6 Kvasnice           | 1 čajová lyžička   | 1 1/4 čajové lyžičky | 1 1/2 čajové lyžičky |
| 7.<br>Těsto 2          | 1 Voda               | 270 ml             | 350 ml               | 440 ml               |
|                        | 2 Olej               | 2 lyžice           | 3 lyžice             | 4 lyžice             |
|                        | 3 Soľ                | 1 čajová lyžička   | 2 čajové lyžičky     | 2 1/2 čajové lyžičky |
|                        | 4 Hladká múka        | 3 hrnčeky          | 4 hrnčeky            | 5 hrnčekov           |
|                        | 5 Cukor              | 2 1/2 lyžice       | 2 1/2 lyžice         | 3 lyžice             |
|                        | 6 Kvasnice           | 3/4 čajové lyžičky | 1 čajová lyžička     | 1 1/4 čajové lyžičky |
| 8.<br>S PODMA-<br>SLÍM | 1 Podmáslí           | 150 ml             | 200 ml               | 300 ml               |
|                        | 2 Olej               | 120 ml             | 150 ml               | 150 ml               |
|                        | 3 Soľ                | 1 čajová lyžička   | 1 1/2 čajové lyžičky | 2 čajové lyžičky     |
|                        | 4 Múka               | 4 hrnčeky          | 4 hrnčeky            | 5 hrnčekov           |
|                        | 5 Cukor              | 1 1/2 lyžice       | 2 lyžice             | 3 lyžice             |
|                        | 6 Kvasnice           | 3/4 čajové lyžičky | 1 čajová lyžička     | 1 1/4 čajové lyžičky |
| 9.<br>BEZLEP-<br>KOVÝ  | 1 Voda               | 1/2 hrnčeku        | 2/3 hrnčeku          | 1 hrnček             |
|                        | 2 Olej               | 3 lyžice           | 4 lyžice             | 5 lyžice             |
|                        | 3 Med                | 1/4 hrnčeku        | 1/3 hrnčeku          | 1/2 hrnčeku          |
|                        | 4 Ocet               | 1 čajová lyžička   | 1 čajová lyžička     | 1 čajová lyžička     |
|                        | 5 Vajce              | 2                  | 2                    | 3                    |
|                        | 6 Celozrnná múka     | 3 hrnčeky          | 4 hrnčeky            | 5 hrnčeku            |
|                        | 7 Cukor              | 3 lyžice           | 4 lyžice             | 5 lyžice             |
|                        | 8 Soľ                | 1/2 čajové lyžičky | 1/2 čajové lyžičky   | 3/4 čajové lyžičky   |
|                        | 9 Kvasnice           | 3/4 čajové lyžičky | 1 čajové lyžičky     | 1 1/4 čajové lyžičky |
| 10.<br>KOLÁČ           | 1 maslo              | 6 lyžice           | 8 lyžice             | 10 lyžice            |
|                        | 2 Cukor              | 6 lyžice           | 8 lyžice             | 10 lyžice            |
|                        | 3 Vajce              | 4                  | 5                    | 6                    |
|                        | 4 Samokysnúca múka   | 1 hrnčeky          | 1 1/2 hrnčeky        | 2 hrnčeky            |
|                        | 5 Aromatická príchuť | 1 čajová lyžička   | 1 čajová lyžička     | 1 1/3 čajové lyžičky |
|                        | 6 Citronová šťava    | 1 lyžice           | 1 1/3 lyžice         | 1 3/4 lyžice         |
|                        | 7 Kvasnice           | 3/4 čajové lyžičky | 1 čajová lyžička     | 1 čajová lyžička     |

| Chlieb                | Suroviny            | Veľkosť |           |        |
|-----------------------|---------------------|---------|-----------|--------|
|                       |                     | 750 g   | 1000 g    | 1250 g |
| 11.<br>MARMELÁ-<br>DA | 1.Rozšľahané jahody |         | 4 hrnčeky |        |
|                       | 2 Cukor             |         | 1 hrnček  |        |
|                       | 3 Pudingový prášok  |         | 1 hrnček  |        |

## TABUĽKA PRIEBEHOV A ČASOV JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV

V tabuľke dolu sú uvedené jednotlivé priebehy programov.

Vysvetlenie niektorých údajov v tabuľke:

2A pokiaľ je uvedené za číslicom písmeno A, znamená to že v tomto čase zaznie zvukový signál pre vloženie ingrediencií, napr. ovocie ... Toto nefunguje pri odloženom štarte.

3/30°C termostat bude udržiavať teplotu 30 °C po dobu 3 minút.

15X pokiaľ je vnútorná teplota <95 °C, po 15 s sa bude opakovane zapínať ohrievanie, pokiaľ je vnútorná teplota >=96 °C ohrievanie bude vypnuté.

45Y ohrievanie a miešanie:

1/ pokiaľ je vnútorná teplota <95 °C, po 15 s sa bude opakovane zapínať ohrievanie, pokiaľ je vnútorná teplota >=96 °C ohrievanie bude vypnuté.

2/ miešanie bude prebiehať v cykloch 0,5 s zap / 4,5 s vyp.

| PROGRAM                          | 1. Základní                         |                                     |                                     |        |        | 2. Francouzský |                                     |                                     |                                     |        |        |        |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|--------|
| KÓRKA                            | Světlá<br>SV                        | Sřřední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Rychlý |        |                | Světlá<br>SV                        | Sřřední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Rychlý |        |        |
| VEL'KOST'                        | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g          | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g  |
| ČAS PRÍPRAVY<br>HH:mm            | 3:15                                | 3:05                                | 2:58                                | 2:25   | 2:20   | 2:14           | 3:25                                | 3:18                                | 3:13                                | 2:30   | 2:25   | 2:18   |
| PREDHRIATIE                      | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0      | 0      | 0              | 15                                  | 10                                  | 10                                  | N/A    | N/A    | N/A    |
| MIESENIE 1                       | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2              | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      |
|                                  | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5      | 5      | 5              | 5                                   | 4                                   | 4                                   | 5      | 5      | 5      |
|                                  | 6                                   | 6                                   | 5                                   | 6      | 6      | 5              | 8                                   | 6                                   | 6                                   | 6      | 6      | 5      |
|                                  | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10     | 10     | 10             | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 10     | 10     | 10     |
| ODPOČINUTIE 1                    | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2              | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      |
| MIESENIE 2                       | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 1A             | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 1A     |
| ODPOČINUTIE 2                    | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5      | 5      | 5              | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5      | 5      | 5      |
|                                  | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15     | 15     | 15             | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 15     | 15     | 15     |
|                                  | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5            | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5    |
|                                  | 4,5                                 | 4,5                                 | 4,5                                 | 2,5    | 2,5    | 2,5            | 4,5                                 | 10,5                                | 12,5                                | 2,5    | 2,5    | 2,5    |
| ODPOČINUTIE 3                    | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30     | 30     | 30             | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 30     | 30     | 30     |
| PEČENÍ                           | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30     | 28     | 28             | 30                                  | 29                                  | 28                                  | 30     | 29     | 28     |
|                                  | 100 °C                              | 100 °C                              | 100 °C                              |        |        |                |                                     |                                     |                                     |        |        |        |
|                                  | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35     | 32     | 28             | 40                                  | 36                                  | 32                                  | 40     | 36     | 32     |
|                                  | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C         | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C |
| UDRŽOVANIE<br>TEPLoty            | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60             | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60     |
| ČAS PRE<br>VLOŽENIE<br>PRÍMESÍ   | 2:10                                | 2:05                                | 2:01                                | 1:58   | 1:53   | 1:49           | 2:28                                | 2:29                                | 2:26                                | 2:03   | 1:58   | 1:53   |
| MAX ČAS<br>ODLOŽENIA<br>ZAČIATKU | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h           | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h   |

| PROGRAM                      |                                     | 3. Celozrnný                        |                                     |        |        |        |                                     | 4. Sladký                           |                                     |        |        |        |                                     | 5. Super rychlý                     |                                     |  |  |
|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| KÓRKA                        | Světla SV                           | Střední ST                          | Tmavá TM                            | Rychlý |        |        | Světla SV                           | Střední ST                          | Tmavá TM                            | Rychlý |        |        | Světla SV                           | Střední ST                          | Tmavá TM                            |  |  |
| VEL'KOSŤ                     | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250 g | 1000 g | 750 g  | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g  | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               |  |  |
| ČAS PRÍPRAVY HH:mm           | 3:35                                | 3:25                                | 3:18                                | 2:35   | 2:30   | 2:24   | 3:10                                | 3:01                                | 2:56                                | 2:20   | 2:16   | 2:10   | 1:20                                | 1:18                                | 1:15                                |  |  |
| PREDHRATIE                   | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0      | 0      | 0      | 15                                  | 10                                  | 10                                  | 0      | 0      | 0      | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |  |
| MIESENIE 1                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      | 2                                   | 2                                   | 2                                   |  |  |
|                              | 5                                   | 5                                   | 4                                   | 5      | 5      | 4      | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 4      | 4      | 4      | 3                                   | 3                                   | 3                                   |  |  |
|                              | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6      | 6      | 5      | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 6      | 6      | 5      | 3/30°C                              | 3/30°C                              | 3/30°C                              |  |  |
| ODPOČINUTIE 1                | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 10     | 10     | 10     | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10     | 10     | 10     | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |  |
| MIESENIE 2                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |  |
|                              | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 2A     | 5A                                  | 5A                                  | 4A                                  | 2A     | 2A     | 1A     | 2A                                  | 2A                                  | 2A                                  |  |  |
|                              | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5      | 5      | 5      | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 6      | 6      | 6      | 5/30°C                              | 5/30°C                              | 5/30°C                              |  |  |
| ODPOČINUTIE 2                | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15     | 15     | 15     | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10     | 10     | 10     | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |  |
|                              | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5    | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5    | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |  |
|                              | 12,5                                | 12,5                                | 12,5                                | 7,5    | 7,5    | 7,5    | 9,5                                 | 9,5                                 | 9,5                                 | 7,5    | 7,5    | 7,5    | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |  |
| ODPOČINUTIE 3                | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 35     | 35     | 35     | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30     | 30     | 30     | 20/39°C                             | 20/39°C                             | 20/39°C                             |  |  |
| PEČENÍ                       | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30     | 28     | 28     | 30                                  | 28                                  | 26                                  | 30     | 28     | 26     | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |  |
|                              | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35     | 32     | 28     | 30                                  | 28                                  | 26                                  | 30     | 28     | 26     | 45                                  | 43                                  | 40                                  |  |  |
|                              | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C |  |  |
| UDRŽOVANIE TEPLoty           | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60     | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60     | 60                                  | 60                                  | 60                                  |  |  |
| ČAS PRE VLO-ŽENIE PRÍMESÍ    | 2:26                                | 2:21                                | 2:17                                | 2:08   | 2:03   | 1:59   | 2:11                                | 2:07                                | 2:03                                | 1:54   | 1:50   | 1:46   | 1:10                                | 1:08                                | 1:05                                |  |  |
| MAX ČAS OD-LOŽENIA ZAČI-ATKU | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h   | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h   | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                |  |  |

| PROGRAM                          | 6. Těsto<br>1  | 7. Těsto<br>2  | 8. S podmáslím                      |                                     |                                     | 9. Bezlepkový                       |                                     |                                     | 10. Koláč                          |                                    |                                    | 11. Mar-<br>meláda | 12. Pečení                          |
|----------------------------------|----------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|
|                                  |                |                | Světlá<br>SV                        | Střední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Světlá<br>SV                        | Střední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Světlá<br>SV                       | Střední<br>ST                      | Tmavá<br>TM                        |                    |                                     |
| KÓRKA                            | N/A            | N/A            | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                              | 1000g                              | 750g                               | N/A                | SV/ST/TM                            |
| VEL'KOSŤ                         | 750-<br>1250 g | 750-<br>1250 g |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                    |                                    |                                    | 1:20               | 1:00                                |
| ČAS PRÍPRAVY<br>HH:mm            | 1:50           | 0:15           | 3:30                                | 3:21                                | 3:17                                | 3:55                                | 3:45                                | 3:40                                | 1:40                               | 1:35                               | 1:30                               |                    |                                     |
| PREDHRÍATIE                      | 10             | N/A            | 30                                  | 25                                  | 25                                  | 20                                  | 15                                  | 15                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A                | N/A                                 |
| MIESENIE 1                       | 2              | 2              | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                  | 2                                  | 2                                  | N/A                | N/A                                 |
|                                  | 5              | 5              | 3                                   | 3                                   | 3                                   | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 5                                  | 5                                  | 5                                  | N/A                | N/A                                 |
|                                  | 5              | 8              | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 8                                  | 8                                  | 8                                  | N/A                | N/A                                 |
| ODPOČINUTIE 1                    | 10             | N/A            | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | 15 X               | N/A                                 |
| MIESENIE 2                       | N/A            | N/A            | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A                | N/A                                 |
|                                  | 3A             | N/A            | 5A                                  | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 3A                                  | 3A                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A                | N/A                                 |
|                                  | 5              | N/A            | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A                | N/A                                 |
| ODPOČINUTIE 2                    | 20             | N/A            | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A                | N/A                                 |
|                                  | 0,5            | N/A            | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A                | N/A                                 |
|                                  | 4,5            | N/A            | 14,5                                | 14,5                                | 14,5                                | 19,5                                | 19,5                                | 19,5                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A                | N/A                                 |
| ODPOČINUTIE 3                    | 45             | N/A            | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 50                                  | 50                                  | 50                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | 45 Y               | N/A                                 |
| PEČENÍ                           | N/A            | N/A            | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 | 30                                  | 27                                  | 25                                  | 70<br>100 °C                       | 65<br>100 °C                       | 60<br>100 °C                       | N/A                | N/A                                 |
|                                  | N/A            | N/A            | 60                                  | 56                                  | 52                                  | 40                                  | 38                                  | 35                                  | 15                                 | 15                                 | 15                                 | vyp 20             | 60                                  |
|                                  | N/A            | N/A            | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | N/A                | SV:102 °C<br>ST:116 °C<br>TM:127 °C |
| UDRŽOVANIE<br>TEPLOTY            | N/A            | N/A            | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                 | 60                                 | 60                                 | N/A                | 60                                  |
| ČAS PRE<br>VLOŽENIE<br>PRÍMESÍ   | 1:15           | N/A            | 2:23                                | 2:19                                | 2:15                                | 2:58                                | 2:53                                | 2:48                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A                | N/A                                 |
| MAX ČAS<br>ODLOŽENIA<br>ZAČIATKU | 15 h           | 15 h           | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                               | 15 h                               | 15 h                               | N/A                | 15 h                                |

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

- 1) Nádoba na chleba: vyberte nádobu na chleba pomocou madiel a vytrite vnútornú i vonkajšiu časť nádoby vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce drsné časti, aby ste nepoškodili neprilnavý povrch nádoby. Nádobu je nutné pred vložením do pekárne celkom usušiť.
- 2) Poznámka: Vložte nádobu na chleba do pekárne a zľahka ju zatlačte na miesto. pokiaľ ju nemožno vložiť, upravte polohu hnetacích nožov a zatlačte.
- 3) Hnetací nôž: Ak nejde hnetací nôž vybrať z chleba, použite háčik. Nôž tiež otrite vlhkou bavlnenou handričkou. Nádobu na chleba i hnetací nôž možno umývať v umývačke.
- 4) Vonkajšia časť: ľahko otrite vonkajšiu stranu vlhkou handričkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce drsné časti - mohlo by dôjsť k poškodeniu lesku povrchu. Nikdy neponárajte zariadenie do vody.
- 5) Poznámka: Odporúčame veko za účelom čistenia nerozoberať.
- 6) Než piecku chleba zabalíte a uložíte, uistite sa, že je na prsto vychladnutá, čistá a suchá a veko je zatvorené.

## PRÍRUČKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

| Č. | Problém                                                               | Príčina                                                                                                                        | Riešenie                                                                                                                                                  |
|----|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Z vetracieho otvoru vychádza pri pečení dym                           | Niektoré ingrediencie sa prilepili k hrejúcemu telesu alebo poblíž. Na povrchu hrejúceho telesa zostal pri prvom použití olej. | Odpojte piecku od napájania a hrejúce teleso očistite. Buďte opatrní, aby ste sa nespálili. Pri prvom použití pekárne nezavierajte veko.                  |
| 2  | Spodná kôrka chleba je príliš silná                                   | chlieb ste udržiavali teplý a nechali v nádobe príliš dlho, a tak sa stratilo veľké množstvo vody.                             | vyberte chlieb skoršie a nepoužívajte funkciu udržiavanie teplého chleba.                                                                                 |
| 3  | Chlieb sa veľmi ťažko vyníma                                          | Hnetáč sa prilepil k hriadeľu v nádobe na chleba.                                                                              | Ako náhle chlieb vyberiete, nalejte do nádoby horúcu vodu a nechajte hnetáč ponorený asi 10 minút. Potom ho vyberte a očistite.                           |
| 4  | Ingrediencie nie sú riadne zamiešané a dobre upečené.                 | 1. Zvolili ste nevhodný program.                                                                                               | Zvoľte odpovedajúci program.                                                                                                                              |
|    |                                                                       | 2. V priebehu pečenia ste niekoľkokrát otvorili veko a chlieb je suchý a kôrka tmavá.                                          | Neotvárajte veko pri poslednom kysnutí.                                                                                                                   |
|    |                                                                       | 3. Odpor pri miešaní je príliš veľký a hnetací nôž sa nemôže dobre otáčať a ingrediencie miešať.                               | Skontrolujte otvor hnetáče, nádobu na chlieb vyberte a skúste pekárňu zapnúť bez ingredienciou. Ak nepracuje normálne, obráťte sa na autorizovaný servis. |
| 5  | Po stisnutí tlačidla START/STOP sa na displeji zobrazí správa „H:HH“. | Teplota pekárne je príliš vysoká.                                                                                              | Stisnete tlačidlo START/STOP a pekárňu odpojte od napájania. potom nádobu na chleba vyberte a otvorte veko, dokiaľ pekárňu nevychladne.                   |

|    |                                                                                           |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | Je počuť motor, ale cesto sa nemieša.                                                     | Nádoba na chleba nie je správne usadená alebo je cesta príliš mnoho.                                                                                                    | Skontrolujte, či je nádoba na chleba správne usadená a či je cesto pripraveno podľa receptu sa správnym množstvom ingrediencií.                                                                                                                 |
| 7  | Chlieb je príliš veľký a tlačí na veko.                                                   | Pridali ste príliš mnoho kvasníc alebo múky, alebo je teplota vody alebo okolitého prostredia príliš vysoká.                                                            | Skontrolujte výše uvedené faktory a prípadne znížte množstvo ingrediencií.                                                                                                                                                                      |
| 8  | Chlieb je príliš malý alebo nenakysol.                                                    | Nepridali ste kvasnice, alebo ich bolo málo. Kvasnice môžu byť neaktívne kvôli príliš teplej vode, alebo boli zmiešané so soľou, alebo je okolitá teplota príliš nízka. | Skontrolujte množstvo a čerstvosť kvasníc, zvýšte okolitú teplotu.                                                                                                                                                                              |
| 9  | Cesto preteká z nádoby na chleba                                                          | Pridali ste príliš mnoho tekutín a cesto je príliš vláčne, alebo príliš mnoho kvasníc.                                                                                  | Znížte množstvo tekutín, aby cesto zhustlo.                                                                                                                                                                                                     |
| 10 | Chlieb pri pečení v strede spadne.                                                        | 1. Použitá múka neobsahuje dost' silný prášok na pečenie a cesto nemôže nakysnúť.                                                                                       | Použite chlebovou múku alebo silný prášok na pečenie.                                                                                                                                                                                           |
|    |                                                                                           | 2. Kvasnice pracujú príliš rýchle alebo je ich teplota príliš vysoká.                                                                                                   | Používajte kvasnice s nižší než pokojovou teplotou.                                                                                                                                                                                             |
|    |                                                                                           | 3. Veľké množstvo vody má za následok príliš vlhké a vláčne cesto.                                                                                                      | Upravte množstvo vody v recepte.                                                                                                                                                                                                                |
| 11 | Chlieb je veľmi ťažký a hutný                                                             | 1. Príliš mnoho múky alebo málo vody.                                                                                                                                   | Znížte množstvo múky alebo pridajte vodu.                                                                                                                                                                                                       |
|    |                                                                                           | 2. Príliš mnoho ovocie alebo celozrnné múky.                                                                                                                            | Znížte množstvo odpovedajúcich ingrediencií a pridajte viacej kvasníc.                                                                                                                                                                          |
| 12 | Stred chlebu je po rozkrájaní dutý                                                        | 1. Príliš mnoho vody alebo kvasníc, alebo málo soli.                                                                                                                    | Znížte množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte množstvo soli.                                                                                                                                                                                |
|    |                                                                                           | 2. Teplota vody je príliš vysoká.                                                                                                                                       | Skontrolujte teplotu vody.                                                                                                                                                                                                                      |
| 13 | Na povrchu chlebu sú suché ingrediencie                                                   | 1. V chlebe je príliš mnoho lepkavých ingrediencií ako maslo, banány, atd.                                                                                              | Nepridávajte do chleba silne lepkavé ingrediencie.                                                                                                                                                                                              |
|    |                                                                                           | 2. Zmes nie je riadne zmiešaná kvôli nedostatku vody.                                                                                                                   | Skontrolujte množstvo vody a konštrukciu pekárne.                                                                                                                                                                                               |
| 14 | Kôrka je príliš silná a tmavá pri pečení koláčov alebo potravín s veľkým množstvom Cukoru | Rôzne recepty alebo ingrediencie majú veľký vplyv na vzhľad chleba. Pri použití veľkého množstva Cukoru bude kôrka veľmi tmavá.                                         | Ak je kôrka u receptu s veľkým množstvom Cukoru príliš tmavá, stisnutím tlačidla START/STOP program prerušte 5-10 minút pred dokončením. Než chlieb či koláč vyberte, nechajte ho v nádobe s uzavretým vekom ešte asi 20 minút udržiavať teplý. |

## TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIE

- Piecka chleba
- Veľký LCD displej so zobrazením priebehu prípravy
- Plne automatická príprava cesta a chleba
- Možnosť prípravy bezlepkového chleba
- 12 prednastavených programov pre prípravu chleba
- 1 prednastavený program pre prípravu džemu
- Akustický signál pre vloženie ďalších ingrediencií
- Maximálny objem 1,25 kg
- Nádobu na pečenie s neprilnavým povrchom
- 2 hnetacie nože z tepelne odolného materiálu
- Možnosť odloženia začiatku pečenia až o 15 hodín
- Funkcia 60 minút udržiavania teploty
- Napätie: 230 V ~ 50 Hz
- Príkon 850 W
- Rozmery: 41 x 27,5 x 27,5 cm
- Hmotnosť: 5,5 kg

## LEGISLATÍVA A EKOLÓGIA

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení)
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Príkon vo vypnutom stave je < 0,50 W.

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

**Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.**



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

### Informácie o ochrane životného prostredia

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

### Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odslúženého elektrozariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné

prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odslúžené elektrozariadenie a batérie / akumulátory do domového odpadu. Informácie o tom, kde je možné odslúžené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe **www.envidom.sk**. Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe **www.sewa.sk**. Dovozca zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).

**Výrobca:** HP TRONIC Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky 637, Zlín, 760 01, Česká republika

**Výhradný dovozca:** ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3

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

## **OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed pierwszym wprowadzeniem urządzenia do użycia uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, przeglądaj obrazki a instrukcję zachowaj do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakimkolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczka przewodu zasilania musi być podłączona do gniazdka instalacji elektrycznej, która jest zgodna z normami.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilania, wtyczka lub urządzenie nie pracuje właściwie, upadło na ziemię i się uszkodziło. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwego działania.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Jeżeli przewód zasilania tego urządzenia jest uszkodzony, natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Przewód musi być wymieniony przez producenta, jego technika lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby nie dopuścić do urazu prądem lub pożaru.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie używaj w opiekacza chleba do ogrzewania pomieszczenia!
- Wtyczki przewodu zasilania nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za przewód zasilania!
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Nie używaj opiekacza na zewnątrz!

- Na urządzenie nie można umieszczać żadnych przedmiotów.
- Nie należy używać urządzenia z programem, zegarem lub z jakąkolwiek inną częścią, która automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, gdy urządzenie jest zakryte lub nieodpowiednio umieszczone.
- Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!
- Wypiekacza nigdy nie zanurzać do wody (ani częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!
- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia.
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie składniki do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Przed pieczeniem usuń ze składników ewentualne opakowanie (np. papier, PE-worki itd.).
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. spalenia, oparzenia). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Podczas używania wypiekacza wystrzegaj się pochłapania gorącego szkła na pokrywie wodą lub inną cieczą.
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Jeżeli z wypiekacza wydostaje się dym, którego przyczyną jest zapalenie przygotowanych składników, pozostaw pokrywę zamkniętą, wypiekacz natychmiast wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej.
- Wypiekacza nie używaj do innych celów (np. do suszenia zwierząt, produktów tekstylnych, obuwia itp.) niż zaleca producent.
- W wypiekaczu nigdy nie ogrzewaj wody, bowiem mogłoby dojść do wytworzenia osadu wapnia i niedających się usunąć plam w naczyniu. Plamy te są jednak nieszkodliwe i w żadnym przypadku nie wpływają na normalne działanie wypiekacza.
- Nie należy umieszczać urządzenia na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady (np. szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny/obrusy).
- Wypiekacza używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od przedmiotów palnych (np. zasłony, firanki, drzewo itd.), źródeł ciepła (np. piece, kuchenki elektryczne/gazowe) i powierzchni wilgotnych (np. umywalki, zlewy.).
- Zakazane jest w jakikolwiek sposób modyfikować powierzchnię urządzenia (np. używając samoprzylepnej tapety, folię, itp.)!
- Urządzenia używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta. Użycie innych akcesoriów może stanowić niebezpieczeństwo dla osób obsługujących.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między obudową i formą do pieczenia i nie wsuwaj żadnych przedmiotów (np. palce, łyżki, folia aluminiowa itd.). Przestrzeń między obudową i formą do pieczenia musi być wolna.
- Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od prądu wyjmując wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka elektrycznego.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada EN 60 335-2-6. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można używać na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. 500 mm a w kierunkach pozostałych min. 100 mm.
- Należy unikać, aby kabel wisiał swobodnie przez krawędź blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć kabel nieuszkodzony odpowiadający aktualnym normom.
- Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilania.

- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar itp.) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa

## OPIS ELEMENTÓW STERUJĄCYCH



|    |                                                    |     |                                         |
|----|----------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------|
| P1 | Przycisk START/ STOP                               | P8  | Podstawa urządzenia                     |
| P2 | Przycisk SKÓRKA - ustawienie zrumienienia skórki   | P9  | Menu programów                          |
| P3 | Przycisk BOCHENIEK - ustawienie wielkości bochenka | P10 | Pokrywa                                 |
| P4 | Przycisk MENU - wybór programu                     | P11 | Wyświetlacz                             |
| P5 | Przycisk CZAS +, - ustawienie opóźnienia włączenia | P12 | Miarka                                  |
| P6 | Okienko kontrolne (wziernik)                       | P13 | Łyżka pomiarowa                         |
| P7 | Haki do ugniatania                                 | P14 | Przyrząd do wyjęcia haków do ugniatania |

## Opis wyświetlacza

|     |                                                    |
|-----|----------------------------------------------------|
| P15 | Kolor skórki                                       |
| P16 | Wielkość bochenka                                  |
| P17 | Numer programu                                     |
| P18 | Czas, po upłynięciu którego chleb będzie upieczony |



## AUTOMATY DO PIECZENIA CHLEBA

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

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### PO WŁĄCZENIU

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania słychać sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się „1 3:05”. Dwukropek pomiędzy liczbami „3” i „05” świeci. Liczba „1” oznacza program domyślny. Strzałka oznacza chleb o wielkości 1000g i ŚREDNIM kolorze skórki. Jest to ustawienie domyślne.

### START/STOP

Przycisk służy do rozpoczęcia lub zatrzymania wybranego programu pieczenia. Aby rozpocząć program, nacisnąć jednokrotnie przycisk „**START/STOP**”. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu czasu zaczną migać dwa punkty świetlne i urządzenie rozpocznie pracę. W czasie trwania programu wszystkie pozostałe przyciski są nieaktywne. Można naciskać tylko przycisk „**START/STOP**”. Aby zatrzymać program należy naciskać przycisk „**START/STOP**” przez około 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie pracy urządzenia. Ten sposób wyłączenia zapobiega przypadkowemu przerywaniu działania programu (np. poprzez niezamierzone naciśnięcie przycisku).

### MENU

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

#### Program pieczenia 1: Základní (podstawowy)

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

#### Program pieczenia 2: Francouzský (pieczywo typu francuskiego)

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

#### Program pieczenia 3: Celozrnný (pieczywo pełnoziarniste)

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

#### Program pieczenia 4: Sladký (słodkie pieczywo)

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

#### Program pieczenia 5: Super rychlý (szybki)

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

### **Program pieczenia 6: Ciasto 1 (ciasto drożdżowe)**

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

### **Program pieczenia 7: Ciasto 2**

Do przygotowania ciasta na kluski. Ten program nie posiada funkcji pieczenia.

### **Program pieczenia 8: S podmásĺím (z maślánką)**

Do wypieków zawierających jogurt lub maślanke.

### **Program 9: Bezlepkový (bezglutenowy)**

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

### **Program pieczenia 10: Koláč (ciasta na proszku lub sodzie)**

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

### **Program 11: Marmeláda (konfitury)**

Program do robienia dżemów i konfitur.

### **Program 12: Pečení (dopiekanie)**

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

### **Skórka**

Za pomocą tego przycisku można wybrać kolor skórki JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY. Naciskając przycisk SKÓRKA wybierz kolor skórki chleba. Czas pieczenia zmienia się w zależności od wybranego koloru skórki chleba. W programach 1-4 można aktywować szybki tryb naciskając przycisk, aż znak wykazuje rapid program. Dla programów 6, 7 i 11 nie można wybrać koloru.

### **BOCHENEK**

Naciskając ten przycisk można wybrać wielkość bochenka. Całkowity czas pracy może różnić się w zależności od wielkości bochenka. Wybierz żadaną wagę (750 g, 1000 g, 1250 g) naciskając ponownie przycisk BOCHENEK, wybraną wielkość wyświetla strzałka na wyświetlaczu przy poszczególnych wagach.

**Uwaga:** Podczas włączenia urządzenia zostaną wyświetlone ustawienia w fabryczne 1000 gramów. W programach 6, 7, 11 i 12 nie można ustawić wielkości bochenka.

### **OPÓŹNIENIE - USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA**

Automat do chleba jest wyposażony w funkcję opóźnienia czasu ukończenia pieczenia. Przy użyciu przycisków "ČAS +" i "ČAS -" można ustawić żadany czas zakończenia wypieku. Maksymalne opóźnienie to 15 godzin. Kolejne kroki przy ustawianiu czasu:

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

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

## UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Chleb można automatycznie utrzymywać w cieple przez godzinę po zakończeniu wypieku. Podczas aktywności tej funkcji można wyłączyć urządzenie naciskając przycisk **START/STOP**.

## PAMIĘĆ

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

## WARUNKI PRACY - TEMPERATURA

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

## WYŚWIETLANE KOMUNIKATY:

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

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

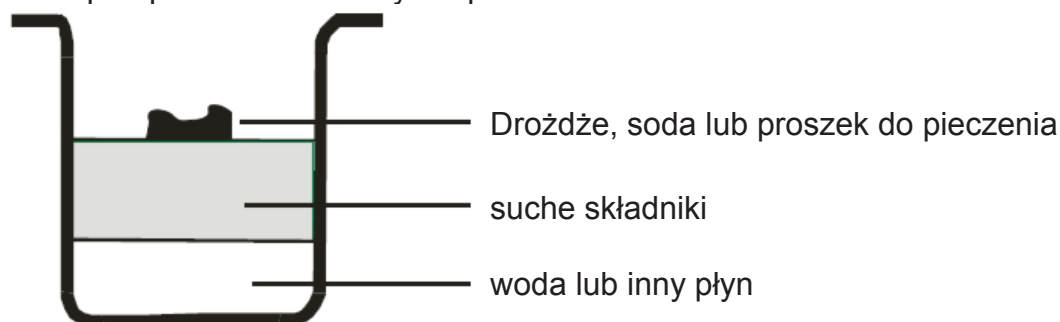
- 1) Prawdzić, czy wszystkie części urządzenia są kompletne i nieuszkodzone.
- 2) Umyć lub oczyścić części zgodnie ze wskazówkami w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
- 3) Ustawić puste urządzenie na program **PEČENÍ** i kontynuować pieczenie przez czas 10 minut. Następnie pozostawić do ostygnięcia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

## PIECZENIE CHLEBA

- 1) Umieścić w urządzeniu formę na chleb, a następnie nacisnąć w dół, aż rozlegnie się odgłos kliknięcia i forma znajdzie się na swojej pozycji. Zamocować łopatki do zagniatania na osiach napędu. Obracać łopatki w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara aż rozlegnie się kliknięcie i znajdą się one we właściwej pozycji. Przed umieszczeniem łopatek w formie zalecane jest wypełnienie ich otworów odporną na wysoką temperaturę margaryną, pozwoli to zapobiec przyklejaniu się ciasta do łopatek i ułatwi ich wyjęcie z chleba.

- 2) Włożyć składniki do formy, zachowując kolejność dodawania określoną w przepisie. Zazwyczaj woda lub inne składniki płynne powinny zostać wlane jako pierwsze, następnie dodajemy cukier, sól, mąkę i inne suche składniki. Drożdże, sodę lub proszek do pieczenia należy dodać jako ostatnie.

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



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

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

## INFORMACJA O SKŁADNIKACH POTRZEBNYCH DO PIECZENIA

### 1. Mąka chlebowa

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

### 2. Zwykła mąka

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

### 3. Mąka pełnoziarnista (z pełnego przemiału)

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

### 4. Mąka razowa

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

### 5. Mąka samo rosnąca (self-rising flour)

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

### 6. Mąka kukurydziana i owsiana

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

### 7. Cukier

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

### 8. Kvasnice

W procesie wzrostu drożdże produkują dwutlenek węgla. Właśnie on spulchnia ciasto, powodując jego wyrastanie i zmiękczenie wewnętrznych włókien. Do wyrastania drożdże potrzebują pożywki w postaci węglowodanów zawartych w cukrze lub mące. Drożdże występują w postaci świeżej (w kostkach) lub suchej (suszone lub instant):

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

W wypiekach „maszynowych” wygodniej jest używać suchych drożdży, które nie wymagają odrębnego „startu”. Drożdże świeże muszą być przechowywane w lodówce (dobrze jest też przechowywać tam drożdże suche) – w wysokich temperaturach bowiem giną.

Po każdym użyciu należy resztę drożdży jak najszybciej chować do lodówki. Przed użyciem należy sprawdzić ich datę przydatności do spożycia oraz wygląd. Zazwyczaj problemy z rośnięciem chleba wynikają ze złego stanu drożdży.

### **Jak sprawdzić czy drożdże są aktywne?**

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

### **9. Sól**

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

### **10. Jaja**

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

### **11. Tłuszcz, masło, oleje roślinne**

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

### **12. Proszek do pieczenia**

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

### **13. Soda oczyszczona**

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

### **14. Woda i inne płyny**

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

## **ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW**

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

### **1. Odmierzanie płynnych składników**

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

## 2. Odmierzanie suchych składników

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

## 3. Kolejność dodawania składników

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

## PRZEPISY

| Chleb                     | Drożdże                       | Wielkość    |                |                |
|---------------------------|-------------------------------|-------------|----------------|----------------|
|                           |                               | 750 g       | 1000 g         | 1250 g         |
| 1.<br>Podstawowy          | 1 Woda                        | 270 ml      | 350 ml         | 400 ml         |
|                           | 2 Olej                        | 2 łyżka     | 2 1/4 łyżka    | 2 1/2 łyżka    |
|                           | 3 Sól                         | 1 łyżeczka  | 1 1/4 łyżeczki | 1 1/3 łyżeczki |
|                           | 4 Mąka                        | 4 kubki     | 4 1/3 kubka    | 4 2/3 kubka    |
|                           | 5 Cukier                      | 1 łyżka     | 1 1/4 łyżki    | 1 1/3 łyżki    |
|                           | 6 Sušené mleko                | 2 łyżki     | 2 1/3 łyżki    | 2 1/2 łyżki    |
|                           | 7 Drożdże                     | 1 łyżeczka  | 1 1/3 łyżeczki | 1 3/4 łyżeczki |
| 2.<br>FRANCUSKI           | 1 Woda                        | 270 ml      | 330 ml         | 370 ml         |
|                           | 2 Olej                        | 2 łyżka     | 3 łyżka        | 3 łyżeczki     |
|                           | 3 Sól                         | 1 łyżeczka  | 1 1/4 łyżeczki | 1 1/2 łyżeczki |
|                           | 4 Mąka                        | 3 kubki     | 4 kubki        | 4 2/3 kubka    |
|                           | 5 Cukier                      | 1 łyżka     | 1 1/4 łyżki    | 1 1/2 łyżki    |
|                           | 6 Drożdże                     | 1 łyżeczka  | 1 1/3 łyżeczki | 1 3/4 łyżeczki |
| 3.<br>PEŁNOZIAR-<br>NISTY | 1 Woda                        | 270 ml      | 330 ml         | 380 ml         |
|                           | 2 Olej                        | 2 łyżki     | 3 łyżki        | 4 łyżki        |
|                           | 3 Sól                         | 2 łyżeczki  | 2 1/4 łyżeczki | 2 1/2 łyżeczki |
|                           | 4 Mąka pszenna pełnoziarnista | 1 1/2 kubek | 2 kubek        | 3 1/3 kubek    |
|                           | 5 Mąka                        | 1 kubek     | 1 kubek        | 1 1/3 kubka    |
|                           | 6 Cukier trzcinowy            | 2 łyżki     | 2 1/2 łyżki    | 3 łyżki        |
|                           | 7 Sušené mleko                | 2 łyżki     | 3 łyżki        | 4 łyżki        |
|                           | 8 Drożdże                     | 1 łyżeczka  | 1 1/2 łyżeczka | 2 łyżeczka     |

| Chleb                   | Drożdże                                 | Wielkość     |                |                |
|-------------------------|-----------------------------------------|--------------|----------------|----------------|
|                         |                                         | 750 g        | 1000 g         | 1250 g         |
| 4.<br>SŁODKI            | 1 Woda                                  | 240 ml       | 280 ml         | 310 ml         |
|                         | 2 Olej roślinny                         | 2 łyżki      | 3 łyżki        | 4 łyżki        |
|                         | 3 Sól                                   | 1 łyżeczka   | 1 łyżeczka     | 1 3/4 łyżeczki |
|                         | 4 Mąka z drobnego przemiału np. tortowa | 3 kubki      | 4 kubki        | 4 1/2 kubka    |
|                         | 5 Cukier                                | 3 łyżki      | 4 łyżki        | 5 łyżki        |
|                         | 6 Drożdże                               | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka     | 1 1/3 łyżki    |
|                         | 7 Mleko suszone                         | 2 łyżki      | 2 łyżki        | 2 1/2 łyżki    |
| 5.<br>SUPER SZYBK<br>KI | 1 Woda (48°C)                           | 270 ml       | 350 ml         | 440 ml         |
|                         | 2 Olej                                  | 2 łyżki      | 3 łyżki        | 4 łyżki        |
|                         | 3 Sól                                   | 1            | 1 1/2          | 2              |
|                         | 4 Mąka z drobnego przemiału np. tortowa | 3 kubki      | 4 kubki        | 5 kubków       |
|                         | 5 Cukier                                | 3 łyżki      | 4 łyżki        | 5 łyżki        |
|                         | 6 Drożdże                               | 1 łyżeczka   | 1 1/4 łyżeczki | 1 1/2 łyżeczki |
| 7.<br>CIASTO 2          | 1 Woda                                  | 270 ml       | 350 ml         | 440 ml         |
|                         | 2 Olej                                  | 2 łyżki      | 3 łyżki        | 4 łyżki        |
|                         | 3 Sól                                   | 1 łyżeczka   | 2 łyżeczki     | 2 1/2 łyżeczki |
|                         | 4 Mąka z drobnego przemiału np. tortowa | 3 kubki      | 4 kubki        | 5 kubków       |
|                         | 5 Cukier                                | 2 1/2 łyżki  | 2 1/2 łyżki    | 3 łyżki        |
|                         | 6 Drożdże                               | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka     | 1 1/4 łyżeczki |
| 8.<br>Z MAŚLANKĄ        | 1 Maślanka                              | 150 ml       | 200 ml         | 300 ml         |
|                         | 2 Olej                                  | 120 ml       | 150 ml         | 150 ml         |
|                         | 3 Sól                                   | 1 łyżeczka   | 1 1/2 łyżeczki | 2 łyżeczki     |
|                         | 4 Mąka                                  | 4 kubki      | 4 kubki        | 5 kubków       |
|                         | 5 Cukier                                | 1 1/2 łyżki  | 2 łyżki        | 3 łyżki        |
|                         | 6 Drożdże                               | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka     | 1 1/4 łyżeczki |
| 9.<br>BEZGLUTE-<br>NOWY | 1 Woda                                  | 1/2 kubka    | 2/3 kubka      | 1 kubek        |
|                         | 2 Olej                                  | 3 łyżki      | 4 łyżki        | 5 łyżki        |
|                         | 3 Miód                                  | 1/4 hrnku    | 1/3 hrnku      | 1/2 hrnku      |
|                         | 4 Ocet                                  | 1 łyżeczka   | 1 łyżeczka     | 1 łyżeczka     |
|                         | 5 Jajek                                 | 2            | 2              | 3              |
|                         | 6 Mąka pszenna pełnoziarnista           | 3 kubki      | 4 kubki        | 5 kubków       |
|                         | 7 Cukier                                | 3 łyżki      | 4 łyżki        | 5 łyżek        |
|                         | 8 Sól                                   | 1/2 łyżeczki | 1/2 łyżeczki   | 3/4 łyżeczki   |
|                         | 9 Drożdże                               | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczki     | 1 1/4 łyżeczki |

| Chleb            | Drożdże                     | Wielkość     |             |                |
|------------------|-----------------------------|--------------|-------------|----------------|
|                  |                             | 750 g        | 1000 g      | 1250 g         |
| 10.<br>PLACEK    | 1 masło                     | 6 łyżek      | 8 łyżek     | 10 łyżek       |
|                  | 2 Cukier                    | 6 łyżek      | 8 łyżek     | 10 łyżek       |
|                  | 3 Jajek                     | 4            | 5           | 6              |
|                  | 4 Mąka samoros-<br>nąca     | 1 kubek      | 1 1/2 kubka | 2 kubki        |
|                  | 5 Zapach aroma-<br>tyczny   | 1 łyżeczka   | 1 łyżeczka  | 1 1/3 łyżeczki |
|                  | 6 Sok z cytryny             | 1 łyżka      | 1 1/3 łyżki | 1 3/4 łyżki    |
|                  | 7 Drożdże                   | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka  | 1 łyżeczka     |
| 11.<br>MARMOLADA | 1.Rozgniecione<br>truskawki |              | 4 kubek     |                |
|                  | 2 Cukier                    |              | 1 kubek     |                |
|                  | 3 Budyń w pro-<br>szku      |              | 1 kubek     |                |

## TABELKA PRZEBIEGU I CZASÓW POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

Poniższa tabela zawiera listę przebiegu poszczególnych programów.  
Objaśnienie niektórych danych w tabeli:

2A Jeśli za cyfrą znajduje się litera A, oznacza to, że zabrzmi sygnał dźwiękowy i można włożyć składniki np. owoce. Funkcja nie działa, przy użyciu opóźnionego rozpoczęcia pieczenia.

3/30°C Termostat utrzymuje temperaturę na poziomie 30° C przez 3 minuty.

15X Gdy temperatura wewnętrzna wynosi <95 ° C, po 15 sek. ogrzewanie zostanie powtórnie włączone; Gdy temperatura wewnętrzna wynosi > = 96 ° C, ogrzewanie zostanie wyłączone.

45Y ogrzewanie i mieszanie:

1/ Gdy temperatura wewnętrzna wynosi <95 °C, po 15 sek. ogrzewanie zostanie powtórnie włączone; Gdy temperatura wewnętrzna wynosi >=96 °C ogrzewanie zostaje wyłączone

2/ Mieszanie będzie odbywać się w cyklach 0,5 sek. wł. / 4,5 sek. wył.

| PROGRAM                          | 1. Podstawowy                       |                                     |                                     |        |        | 2. Pieczywo typu francuskiego |                                     |                                     |                                     |        |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|
|                                  | Jasna SV                            | Średnia ST                          | Ciemna TM                           | Szybki |        |                               | Jasna SV                            | Średnia ST                          | Ciemna TM                           | Szybki |
| WIELKOŚĆ                         | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g                         | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g |
| CZAS PRZYGOTOWANIA HH:mm         | 3:15                                | 3:05                                | 2:58                                | 2:25   | 2:20   | 2:14                          | 3:25                                | 3:18                                | 3:13                                | 2:30   |
| NAGRZEWANIE                      | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0      | 0      | 0                             | 15                                  | 10                                  | 10                                  | N/A    |
| UGNIATANIE 1                     | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2                             | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      |
|                                  | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5      | 5      | 5                             | 5                                   | 4                                   | 4                                   | 5      |
|                                  | 6                                   | 6                                   | 5                                   | 6      | 6      | 5                             | 8                                   | 6                                   | 6                                   | 6      |
| ODPOCZĘCIE 1                     | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10     | 10     | 10                            | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 10     |
| UGNIATANIE 2                     | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2                             | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      |
|                                  | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 1A                            | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     |
|                                  | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5      | 5      | 5                             | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5      |
| ODPOCZĘCIE 2                     | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15     | 15     | 15                            | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 15     |
|                                  | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5                           | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    |
|                                  | 4,5                                 | 4,5                                 | 4,5                                 | 2,5    | 2,5    | 2,5                           | 4,5                                 | 10,5                                | 12,5                                | 2,5    |
|                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30     | 30     | 30                            | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 30     |
| ODPOCZĘCIE 3                     | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30     | 30     | 30                            | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 30     |
| PIECZENIE                        | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30     | 28     | 28                            | 30                                  | 29                                  | 28                                  | 30     |
|                                  | 100 °C                              | 100 °C                              | 100 °C                              |        |        |                               |                                     |                                     |                                     |        |
|                                  | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35     | 32     | 28                            | 40                                  | 36                                  | 32                                  | 40     |
| TEMPERATURY UTRZYMUJĄCE          | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C                        | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C |
|                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60                            | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     |
|                                  |                                     |                                     |                                     |        |        |                               |                                     |                                     |                                     |        |
| CZAS WŁOŻENIA MIESZANKI          | 2:10                                | 2:05                                | 2:01                                | 1:58   | 1:53   | 1:49                          | 2:28                                | 2:29                                | 2:26                                | 2:03   |
| MAKS CZAS OPÓŹNIENIA ROZPOCZĘCIA | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h                          | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   |
|                                  |                                     |                                     |                                     |        |        |                               |                                     |                                     |                                     |        |

| PROGRAM                          | 3. Pieczywo pełnoziarniste          |                                     |                                     |                           | 4. Słodkie pieczywo |            |           |                           | 5. Szybki                           |                                     |                                     |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|---------------------|------------|-----------|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|                                  | Jasna SV                            | Średnia ST                          | Ciemna TM                           | Szybki                    | Jasna SV            | Średnia ST | Ciemna TM | Szybki                    | Jasna SV                            | Średnia ST                          | Ciemna TM                           |                                     |
| WIELKOŚĆ                         | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250 g<br>1000 g<br>750 g | 1250 g              | 1000 g     | 750 g     | 1250 g<br>1000 g<br>750 g | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               |                                     |
| CZAS PRZYGOTOWANIA HH:mm         | 3:35                                | 3:25                                | 3:18                                | 2:35                      | 2:24                | 2:24       | 2:24      | 2:35                      | 3:10                                | 3:01                                | 2:56                                | 1:15                                |
| NAGRZEWANIE                      | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0                         | 0                   | 0          | 0         | 0                         | 15                                  | 10                                  | 10                                  | N/A                                 |
| UGNIATANIE 1                     | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                         | 2                   | 2          | 2         | 2                         | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   |
|                                  | 5                                   | 5                                   | 4                                   | 5                         | 4                   | 4          | 4         | 4                         | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 3                                   |
|                                  | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6                         | 5                   | 6          | 6         | 6                         | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 3/30°C                              |
| ODPOCZĘCIE 1                     | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 10                        | 10                  | 10         | 10        | 10                        | 25                                  | 25                                  | 25                                  | N/A                                 |
| UGNIATANIE 2                     | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                         | 2                   | 2          | 2         | 2                         | 2                                   | 2                                   | 2                                   | N/A                                 |
|                                  | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A                        | 2A                  | 2A         | 2A        | 2A                        | 5A                                  | 5A                                  | 4A                                  | 2A                                  |
|                                  | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5                         | 5                   | 5          | 5         | 5                         | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 5/30°C                              |
| ODPOCZĘCIE 2                     | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15                        | 15                  | 15         | 15        | 15                        | 25                                  | 25                                  | 25                                  | N/A                                 |
|                                  | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                       | 0,5                 | 0,5        | 0,5       | 0,5                       | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | N/A                                 |
|                                  | 12,5                                | 12,5                                | 12,5                                | 7,5                       | 7,5                 | 7,5        | 7,5       | 7,5                       | 9,5                                 | 9,5                                 | 9,5                                 | N/A                                 |
| ODPOCZĘCIE 3                     | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 35                        | 35                  | 35         | 35        | 35                        | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 20/39°C                             |
| PIECZENIE                        | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30                        | 28                  | 28         | 28        | 30                        | 30                                  | 28                                  | 26                                  | N/A                                 |
|                                  | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35                        | 32                  | 28         | 28        | 30                        | 30                                  | 28                                  | 26                                  | 40                                  |
|                                  | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C                    | 118 °C              | 118 °C     | 118 °C    | 118 °C                    | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C |
| TEMPERATURY UTRZYMUJĄCE          | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                        | 60                  | 60         | 60        | 60                        | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  |
| CZAS WŁOŻENIA MIESZANKI          | 2:26                                | 2:21                                | 2:17                                | 2:08                      | 1:59                | 2:03       | 2:03      | 1:54                      | 1:10                                | 1:08                                | 1:46                                | 1:05                                |
| MAKS CZAS OPÓŹNIENIA ROZPOCZĘCIA | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                      | 15 h                | 15 h       | 15 h      | 15 h                      | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                |

| PROGRAM                                | 6. Ciasto<br>1 | 7. Ciasto<br>2 | 8. Z masłanką                       |                                     |                                     |                                     | 9. Bezglutenowy                     |                                     |                                    |                                    | 10. Ciasta na proszku lub sodzie   |        |        |        | 11.<br>Konfitury | 12.<br>Dopiekanie<br>SV/ST/TM       |
|----------------------------------------|----------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------|--------|--------|------------------|-------------------------------------|
| SKÓRKA                                 | N/A            | N/A            | Jasna<br>SV                         | Średnia<br>ST                       | Ciemna<br>TM                        | Jasna<br>SV                         | Średnia<br>ST                       | Ciemna<br>TM                        | Jasna<br>SV                        | Średnia<br>ST                      | Ciemna<br>TM                       | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | SV/ST/TM                            |
| WIELKOŚĆ                               | 750-<br>1250 g | 750-<br>1250 g | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                              | 1000g                              | 750g                               | 1:20   | 1:20   | 1:20   | 1:20             | 1:00                                |
| CZAS PRZY-<br>GOTOWANIA<br>HH:mm       | 1:50           | 0:15           | 3:30                                | 3:21                                | 3:17                                | 3:55                                | 3:45                                | 3:40                                | 1:40                               | 1:35                               | 1:30                               |        |        |        |                  |                                     |
| NAGRZEWANIE                            | 10             | N/A            | 30                                  | 25                                  | 25                                  | 20                                  | 15                                  | 15                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
| UGNIATANIE 1                           | 2              | 2              | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                  | 2                                  | 2                                  | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
|                                        | 5              | 5              | 3                                   | 3                                   | 3                                   | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 5                                  | 5                                  | 5                                  | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
|                                        | 5              | 8              | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 8                                  | 8                                  | 8                                  | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
| ODPOCZĘCIE 1                           | 10             | N/A            | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | 15 X   | 15 X   | 15 X   | 15 X             | N/A                                 |
| UGNIATANIE 2                           | N/A            | N/A            | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
|                                        | 3A             | N/A            | 5A                                  | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 3A                                  | 3A                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
|                                        | 5              | N/A            | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
| ODPOCZĘCIE 2                           | 20             | N/A            | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
|                                        | 0,5            | N/A            | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
|                                        | 4,5            | N/A            | 14,5                                | 14,5                                | 14,5                                | 19,5                                | 19,5                                | 19,5                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
| ODPOCZĘCIE 3                           | 45             | N/A            | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 50                                  | 50                                  | 50                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | 45 Y   | 45 Y   | 45 Y   | 45 Y             | N/A                                 |
| PIECZENIE                              | N/A            | N/A            | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 | 30                                  | 27                                  | 25                                  | 70<br>100 °C                       | 65<br>100 °C                       | 60<br>100 °C                       | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
|                                        | N/A            | N/A            | 60                                  | 56                                  | 52                                  | 40                                  | 38                                  | 35                                  | 15                                 | 15                                 | 15                                 | vyp 20 | vyp 20 | vyp 20 | vyp 20           | 60                                  |
|                                        | N/A            | N/A            | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | SV:102 °C<br>ST:116 °C<br>TM:127 °C |
| TEMPERATURY<br>UTRZYMUJĄCE             | N/A            | N/A            | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                 | 60                                 | 60                                 | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | 60                                  |
| CZAS WŁOŻE-<br>NIA MIESZANKI           | 1:15           | N/A            | 2:23                                | 2:19                                | 2:15                                | 2:58                                | 2:53                                | 2:48                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | N/A                                 |
| MAKS CZAS<br>OPÓŹNIENIA<br>ROZPOCZĘCIA | 15 h           | 15 h           | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                               | 15 h                               | 15 h                               | N/A    | N/A    | N/A    | N/A              | 15 h                                |

## Czyszczenie i konserwacja

Odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.

- 1) Naczynie na chleb: Wyjmij naczynie na chleb za pomocą uchwytów i przetrzyj wilgotną szmatką części wewnętrzne i zewnętrzne naczynia. Nie należy używać środków czyszczących zawierających części ściernie, mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię naczynia. Naczynie należy konieczne przed włożeniem do urządzenia całkowicie wysuszyć.

**Uwaga:** Włóż naczynie na chleb do urządzenia i delikatnie dociśnij. Jeśli nie można włożyć, dopasuj położenie haków do ugniatania i naciśnij.

- 2) Hak do ugniatania: Jeśli z chleba nie można usunąć haka do ugniatania, użyj haczyka. Hak również można przetrzeć wilgotną ściereczką bawełnianą. Naczynie na chleb i hak do ugniatania można myć w zmywarce.

- 3) Część zewnętrzna: lekko przetrzyj obudowę wilgotną szmatką. Nie należy używać środków czyszczących zawierających części ściernie - to może uszkodzić połysk powierzchni. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.

**Uwaga:** Zalecamy nie demontować pokrywy w celu jej czyszczenia.

- 4) Przed zapakowaniem i ułożeniem urządzenia należy upewnić się, że jest całkowicie ostygnięte, czyste i suche, a pokrywa jest zamknięta.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| No. | Problem                                                         | Powód                                                                                                                      | Rozwiązanie                                                                                                                                                                              |
|-----|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Podczas pieczenia z otworów i szczelin wydobywa się dym.        | Niektóre składniki dotyczą elementu grzejnego lub – przy pierwszym użyciu – pali się olej pozostały na elemencie grzejnym. | Odłączyć urządzenie od źródła zasilania i oczyścić element grzejny – ostrożnie, by się nie oparzyć. Przy pierwszym użyciu pozwolić się wypalić olejowi bez produktów i otworzyć pokrywę. |
| 2   | Skórka od spodu chleba jest zbyt gruba                          | Utrzymywanie w cieple i pozostawienie chleba przez dłuższy czas w formie wysuszyło skórę.                                  | Należy wyjmować chleb upieczony według tego przepisu wcześniej, nie korzystając z utrzymywania w cieple.                                                                                 |
| 3   | Wyjęcie chleba jest bardzo utrudnione.                          | Łopatki zagniatające mocno przylegają osi napędowej w formie.                                                              | Po wyjęciu chleba, nalać do formy gorącej wody i zanurzyć w niej na 10 minut łopatki zagniatające, a następnie wyjąć je i umyć.                                                          |
| 4   | Składniki są niedokładnie wymieszane i pieczenie nie udaje się. | 1. Wybrano zły program                                                                                                     | Wybrać właściwy program z menu                                                                                                                                                           |
|     |                                                                 | 2. Po zagniataniu pokrywa była kilkakrotnie otwierana, chleb jest wysuszony i bez koloru                                   | Nie otwierać pokrywy podczas ostatniego wyrastania.                                                                                                                                      |
|     |                                                                 | 3. Za duża gęstość ciasta, utrudniająca łopatom obracanie się i mieszanie go.                                              | Sprawdzić otwór łopatek, a następnie wyjąć formę i spróbować włączyć urządzenie bez obciążenia. Jeśli nadal nie pracuje normalnie, skontaktować się z serwisem.                          |

|    |                                                                     |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                           |
|----|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | Po naciśnięciu przycisku START/ STOP wyświetla się komunikat „H:HH” | Temperatura w urządzeniu jest zbyt wysoka, by wyrabiać chleb.                                                                                     | Wyłączyć urządzenie i odłączyć od źródła zasilania, a następnie wyjąć formę i pozostawić je z otwartą pokrywą do całkowitego ostygnięcia. |
| 6  | Słychać pracę silnika, ale ciasto nie jest mieszane                 | Forma została nieprawidłowo zamontowana, lub znajduje się w niej zbyt duża ilość ciasta.                                                          | Sprawdzić czy forma została dobrze zamocowana, czy ciasto jest robione według przepisu z odpowiednią ilością składników.                  |
| 7  | Chleb jest zbyt duży i wypycha pokrywę.                             | Zbyt dużo drożdży, mąki lub wody albo zbyt wysoka temperatura otoczenia.                                                                          | Sprawdzić czy czegoś nie zostało dodane zbyt dużo i następnym razem zredukować ilość składników.                                          |
| 8  | Chleb nie wyrasta wcale lub zbyt mało                               | Za mało lub brak drożdży. Drożdże nieaktywne. Za wysoka temperatura dodanej wody. Drożdże zmieszały się z solą. Zbyt niska temperatura otoczenia. | Sprawdzić ilość i jakość dodanych drożdży, zwiększyć temperaturę otoczenia.                                                               |
| 9  | Rosnące ciasto wypływa z formy                                      | Zbyt dużo płynów, ciasto zbyt miękkie i za mocno pracujące drożdże.                                                                               | Zmniejszyć ilość płynów i poprawić konsystencję ciasta.                                                                                   |
| 10 | Podczas pieczenia ciasto zapada się w środku                        | 1. Niebyt mocna mąka, nie utrzymuje struktury rosnącego ciasta.                                                                                   | Użyć mocniejszej mąki lub mąki chlebowej.                                                                                                 |
|    |                                                                     | 2. Zbyt szybki przyrost drożdży lub za wysoka temperatura.                                                                                        | Używać drożdży tylko w temperaturze pokojowej.                                                                                            |
|    |                                                                     | 3. Za dużo wody – ciasto za luźne i za delikatne                                                                                                  | Dodawać wodę w zależności od absorpcyjnych możliwości mąki.                                                                               |
| 11 | Chleb jest bardzo ciężki i gliniasty                                | 1. Zbyt dużo mąki lub za mało wody.                                                                                                               | Zmniejszyć ilość mąki lub zwiększyć ilość wody.                                                                                           |
|    |                                                                     | 2. Za dużo dodatków takich jak owoce lub mąki pełnoziarnistej.                                                                                    | Zmniejszyć ilość składników tego typu i zwiększyć ilość drożdży                                                                           |
| 12 | Środkowe części rozwarstwiają się przy krojeniu                     | 1. Za dużo wody, drożdży lub za mało soli.                                                                                                        | Odpowiednio zmniejszyć ilość wody i drożdży i sprawdzić ilość dodawanej soli.                                                             |
|    |                                                                     | 2. Za duża temperatura wody.                                                                                                                      | Sprawdzić temperaturę wody                                                                                                                |
| 13 | Powierzchnia chleba jest kleista i przywiera.                       | 1. W chlebie znajduje się dużo sklejających składników takich jak banany czy masło.                                                               | Nie dodawać dużych ilości tego typu składników.                                                                                           |
|    |                                                                     | 2. Niedokładnie wymieszane lub zbyt gęste ciasto.                                                                                                 | Sprawdzić ilość dodanej wody lub prawidłowość działania mieszadeł.                                                                        |

|    |                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | Zbyt ciemna skórka lub zbyt ciemny kolor wypieków z dodatkiem cukru. | Różnego typu przepisy i składniki zawierające cukier, są doskonałe do pieczenia chleba, ale powodują ciemniejszy kolor wypieków. | Jeśli kolor wypieku jest zbyt ciemny w stosunku do przepisu z dodatkiem dużej ilości cukru, należy nacisnąć przycisk START/STOP na 5-10 min. Przed zakończenie planowego czasu pieczenia. Przed wyjęciem przetrzymać chleb lub ciasto w zamkniętym urządzeniu przez około 20 minut. |
|----|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Automat do pieczenia chleba
- Wyświetlacz LCD pokazuje postęp programu pieczenia
- W pełni automatyczne przygotowanie ciasta i chleba
- Program do wypieków bezglutenowych
- 12 programów
- 1 program do wyrobu konfitur
- Sygnał dźwiękowy przypominający o dodaniu składników
- Różne stopnie wypiekania skórki
- Maksymalna pojemność 1, 25 kg
- Montowalna forma z powłoką nieprzywierającą
- 2 łopatkki zagniatające
- Opóźnienie startu - do 15 godzin
- Funkcja utrzymywania w cieple przez co najmniej 60 min.
- Poziom hałasu < 65 dB
- Zasilanie: 230V ~ 50 Hz
- Pobór mocy: 850 W
- Wymiary: 41 x 27,5 x 27,5 cm
- Waga (NETTO): 5,5 kg

## PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 2006/95/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,50 W.

**Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyleń od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu.**



**OSTRZEŻENIE:** ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCASMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.

### Informacje o ochronie środowiska naturalnego

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

## Likwidacja zużytego sprzętu elektrycznego/elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi. Kiedy urządzenie lub bateria / akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja. Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów. Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą Państwo zapobiec możliwym negatywnym

skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami. Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.

**Producent:** HP TRONIC Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky 637, Zlín, 760 01, Republika Czeska

**Importer:** DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland

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

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Before first use, please read this manual, look at the figures and keep it for further reference. Consider these instructions to be a part of the appliance and pass them on to any other user of the device.
- Please check if product label data conforms to voltage of your plug socket.
- **Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!**
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Do not use the appliance for heating of rooms!
- Do not place any objects onto the bread maker.
- Do not use the appliance with a program, timer or any other component which switches the appliance automatically as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly placed.
- We recommend checking the appliance when making a new recipe!
- Do not immerse the appliance fully or partially to water! Do not wash under running water!
- Do not turn the appliance on without the pan inserted.
- Suitable baking ingredients must be inside the appliance before connecting it to electric power socket. Heating of the appliance when dry may result in potential damage.
- Remove packaging from ingredients before use (e.g. **paper, PE sack etc.**).
- Use the appliance in a manner preventing any injury (e.g. **burning, scalding**). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.

- During use, avoid splashing water or any other liquid on the hot glass lid.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
- If smoke generated by burning of ingredients escapes from the appliance, do not open the lid, turn the appliance off immediately and disconnect from power source.
- Do not use the appliance for purposes other than intended (e.g. **drying of animals, fabric products, shoes etc.**) by the manufacturer.
- Do not place the appliance on unstable, fragile and flammable surfaces (e.g. **paper, glass, paper and plastic, varnished wooden plates and various fabrics/cloths**).
- Do not heat water in the appliance; calcic deposits and non-removable stains may occur on the pan. However, these stains are not dangerous and influence normal function of the appliance.
- Do not place the appliance onto unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. glass, paper, plastic, wooden painted boards and various fabrics/tablecloths).
- Use the bread maker only on places without the risk of tipping over and at sufficient distance from flammable materials (e.g. **curtains, drapes, wood etc.**) and hot sources (e.g. **oven, electric or gas stove**) and moist surfaces (**sinks, wash basins**).
- It is not permissible to adjust the surface of the appliance in any way (e.g. by means of **self-adhesive wall-paper, foil**, etc.)!
- Use only original accessories made by the producer. Use of any other accessories may pose a danger to the operator.
- Never cover the space between the housing and the baking pan and do not insert any objects here (e.g. **fingers, spoons, aluminum foil** etc.). The space between the housing and the baking pan must be free.
- Never cover the appliance in order to prevent internal fire hazard.
- When in use, do not touch edges of the pan and places with escaping steam; danger of **burning and scalding**.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to **EN 60 335-2-6**. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least **500 mm** in the direction of main heat radiation and **100 mm** for other directions.
- Disconnect the appliance from electric socket after use.
- Do not reel the power cord around the appliance to increase product lifecycle.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, open flame and must neither be submerged into water nor bent over sharp edges.
- Avoid free hanging of the power cord over edge of a worktop so that the power cord is accessible to children.
- The appliance is portable and is fitted with a movable power cord with the plug providing bi-polar disconnection from the electric power grid.
- If use of an extension cable is needed, please make sure the cable is in perfect condition and conforming to applicable standards.
- Disconnect the appliance from power source immediately if the power cord is damaged.
- Use the appliance only with genuine accessories from the manufacturer.
- Do not use the appliance for purposes other than defined and described in this manual!
- The manufacturer will not be liable for defects caused by improper use of the appliance and accessories (e.g. **degraded foods, injury, damage, fire** etc.) and the warranty provisions will void in case of non-adherence to safety measures.

## DESCRIPTION OF THE CONTROLS



- P1 Button START/ STOP - Starts the programme
- P2 Button KŮRKA (COLOR) – for select crust colour
- P3 Button (BOCHNÍK) SIZE – Select loaf size
- P4 Button MENU - program choice
- P5 Button ČAS + - (TIME) - For setting the delay timer
- P6 Window
- P7 Kneading blade

- P8 Main body
- P9 Programs menu
- P10 Cover
- P11 Display
- P12 Measuring cup
- P13 Measuring spoon
- P14 Tool for pull out the kneading blades

### Display description

- P15 Color of
- P16 Bread size
- P17 Number of program
- P18 The operation time for each program



## ABOUT BREAD MAKERS

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

## **AFTER POWER-UP**

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and “ 1 3:05” appears in the display. But the two dots between the “3” and “05” will light. The “1” is the default program. The arrows point to 1000 g and STŘEDNÍ (middle). They are default setting.

## **START / STOP**

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the “START/STOP” button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the “START/STOP” button after a program has begun.

To stop the program, press the “START/STOP” button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

## **MENU**

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

### **Baking program 1: Základní (Basic)**

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

### **Baking program 2: Francouzský (French)**

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

### **Baking program 3: Celozrnný (Whole Wheat)**

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

### **Baking program 4: Sladký (Sweet)**

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

### **Baking program 5: Super rychlý (Super rapid)**

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

### **Baking Program 6: Těsto 1 (Dough)**

Preparing the yeast dough for buns, pizza or plaits. There is no baking in this program.

### **Baking program 7: Těsto 2 (Paste dough)**

For preparing noodle dough. There is no baking in this program.

### **Baking Program 8: S podmáslím (Butter Milk)**

For breads made with buttermilk or yoghurt.

### **Program 9: Bezlepkový (Gluten Free)**

For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

**Baking program 10: Koláč (Cake)**

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

**Program 11: Marmeláda (Jam)**

For making jams.

**Program 12: Pečení (Bake)**

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or resting.

**KŮRKA (COLOR )**

Select the bread brown (Lower→Medium→Dark→Rapid). Press the **KŮRKA** button to your desired bread brown. The baking time changes depending on the selected bread brown. For baking programs 1 - 4 you can activate rapid mode by pressing the button until the mark indicates the rapid program. The program 6, 7, and 11 can not select the color setting.

**BOCHNÍK (LOAF SIZE)**

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

Note: The default setting upon activation of the appliance is 1000g. The program 6, 7, 11 and 12 can not adjust the loaf size.

**DELAY TIMER (ČAS + (TIME +) OR ČAS - (TIME -))**

This bread maker has delay function. Use the “**ČAS +**” and “**ČAS -**” buttons to set the desired end time for the baking. The maximum delayed time is up to 15 hours.

The step of set delay function is as follows:

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

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

**KEEP WARM**

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

**MEMORY**

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

## ENVIRONMENT

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

## WARNING DISPLAY:

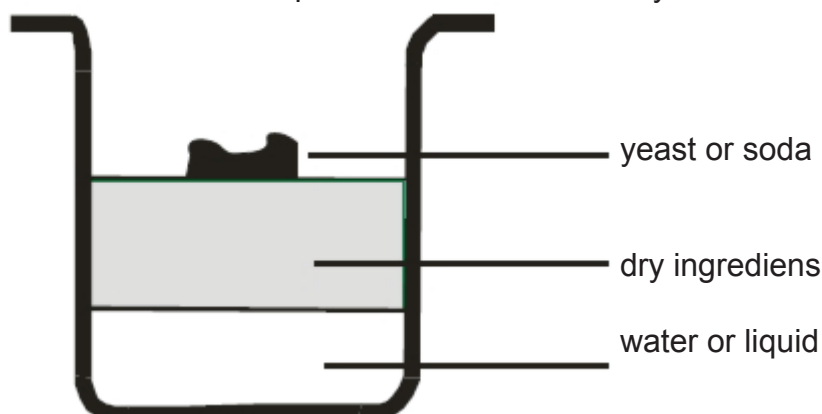
- 1) If the display shows “**HHH**” after the program has been started, it means that the temperature inside of baking mould is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again (except the program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

## FOR THE FIRST USE

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

## HOW TO MAKE BREAD

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



- 3) Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
- 4) Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
- 5) Select your program with the **MENU** button.
- 6) Select the color of your bread with the **KŮRKA** button.  
Note: For programs 6,7,11, the baking color can not be changed.
- 7) Select the size of your bread (750 g, 1000 g, 1250 g) with **BOCHNÍK** button.

- 8) If necessary, set the delay timer by "ČAS +" and "ČAS -" buttons.  
Note: The delay function is not available for program 11.
- 9) Press the **START/STOP** button to start working.
- 10) For program of 1. Základní (BASIC), 2. Francouzský (FRENCH), 3. Celozrnný (WHOLE WHEAT), 5. Super rychlý (SUPER RAPID), 6. Těsto 1 (DOUGH), 8. S podmáslem (BUTTER MILK), 9. Bezlepkový (GLUTEN FREE), 3 hurry beeps will be heard during operation. It is to prompt you to add ingredients. Open the top lid and put in ingredients. This can prevent the ingredients such as fruits and nuts from being chopped by the kneading paddles. If you have set the delay timer, just put all the ingredients in the beginning.
- 11) Once the process has been finished, and there will be 3 beeps as prompt. You can press the **START/STOP** button for about 3 s to stop working. Open the top lid while using oven mitts. Pull out the baking mould vertically.  
Warning: The baking mould is very HOT, be careful!
- 12) Let the baking mould to cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 13) Turn the baking mould upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
- 14) Let the bread to cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
- 15) If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, 3 beeps will be heard.
- 16) When do not use or complete operation, unplug the power cord.

**NOTE:** Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

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

## INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

### 1. Bread flour

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

### 2. Plain flour

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

### 3. Whole-wheat flour

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

#### **4. Black wheat flour**

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

#### **5. Self-rising flour**

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

#### **6. Corn flour and oatmeal flour**

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

#### **7. Sugar**

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

#### **8. Yeast**

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

1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

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

1/ Pour 1/2 cup warm water (45-50 °C) into a measuring cup.

2/ Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

3/ Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

4/ The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

#### **9. Salt**

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

#### **10. Egg**

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

#### **11. Grease, butter and vegetable oil**

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

#### **12. Baking powder**

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

### 13. Soda

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

### 14. Water and other liquid

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

## INGREDIENTS WEIGHT

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

### 1. Weighing liquid ingredients

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

### 2. Dry measurements

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

### 3. Adding sequence

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

## RECIPES

| BREAD                                              | MATERIAL        | Size              |                   |                   |
|----------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|                                                    |                 | 750 g             | 1000 g            | 1250 g            |
| 1.<br>ZÁKLADNÍ<br>= BASIC<br>BREAD                 | 1 WATER         | 270 ml            | 350 ml            | 400 ml            |
|                                                    | 2 OIL           | 2 tablespoons     | 2 1/4 tablespoons | 2 1/2 tablespoons |
|                                                    | 3 SALT          | 1teaspoons        | 1 1/4 teaspoons   | 1 1/3 teaspoons   |
|                                                    | 4 FLOUR         | 4 cups            | 4 1/3 cups        | 4 2/3 cups        |
|                                                    | 5 SUGAR         | 1 tablespoons     | 1 1/4 tablespoons | 1 1/3 tablespoons |
|                                                    | 6 MILK POWDER   | 2tablespoons      | 2 1/3 tablespoons | 2 1/2 tablespoons |
|                                                    | 7 YEAST         | 1 teaspoons       | 1 1/3 teaspoons   | 1 3/4teaspoons    |
| 2.<br>FRAN-<br>COUZSKÝ<br>= FRENCH<br>BREAD        | 1 WATER         | 270 ml            | 330 ml            | 370 ml            |
|                                                    | 2 OIL           | 2 tablespoons     | 3 tablespoons     | 3teaspoons        |
|                                                    | 3 SALT          | 1 teaspoons       | 1 1/4 teaspoons   | 1 1/2 teaspoons   |
|                                                    | 4 FLOUR         | 3 cups            | 4 cups            | 4 2/3 cups        |
|                                                    | 5 SUGAR         | 1 tablespoons     | 1 1/4 tablespoons | 1 1/2 tablespoons |
|                                                    | 6 YEAST         | 1 teaspoons       | 1 1/3 teaspoons   | 1 3/4 teaspoons   |
| 3.<br>CELOZRN-<br>NÝ = WHO-<br>LE WHEAT<br>BREAD   | 1 WATER         | 270 ml            | 330 ml            | 380 ml            |
|                                                    | 2 OIL           | 2tablespoons      | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     |
|                                                    | 3 SALT          | 2 teaspoons       | 2 1/4 teaspoons   | 2 1/2 teaspoons   |
|                                                    | 4 WHOLE WHEAT   | 1 1/2 cups        | 2 cups            | 3 1/3 cups        |
|                                                    | 5 FLOUR         | 1cups             | 1 cups            | 1 1/3cups         |
|                                                    | 6 BROWN SUGAR   | 2 tablespoons     | 2 1/2 tablespoons | 3 tablespoons     |
|                                                    | 7 MILK POWDER   | 2 tablespoons     | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     |
|                                                    | 8 YEAST         | 1 teaspoons       | 1 1/2 teaspoons   | 2 teaspoons       |
| 4.<br>SLADKÝ =<br>SWEET<br>BREAD                   | 1 WATER         | 240 ml            | 280 ml            | 310 ml            |
|                                                    | 2 VEGETABLE OIL | 2 tablespoons     | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     |
|                                                    | 3 SALT          | 1teaspoon         | 1teaspoon         | 1 3/4 teaspoons   |
|                                                    | 4 REFINED FLOUR | 3 cups            | 4 cups            | 4 1/2 cups        |
|                                                    | 5 SUGAR         | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     | 5 tablespoons     |
|                                                    | 6 YEAST         | 3/4 teaspoons     | 1 teaspoons       | 1 1/3 tablespoons |
|                                                    | 7 MILK POWDER   | 2 tablespoons     | 2 tablespoons     | 2 1/2 tablespoons |
| 5.<br>SUPER<br>RYCHLÝ =<br>SUPER<br>RAPID<br>BREAD | 1 WATER (48°C)  | 270 ml            | 350 ml            | 440 ml            |
|                                                    | 2 OIL           | 2 tablespoons     | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     |
|                                                    | 3 SALT          | 1                 | 1 1/2             | 2                 |
|                                                    | 4 REFINED FLOUR | 3 cups            | 4 cups            | 5 cups            |
|                                                    | 5 SUGAR         | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     | 5 tablespoons     |
|                                                    | 6 YEAST         | 1 teaspoon        | 1 1/4 teaspoon    | 1 1/2 teaspoon    |
| 7.<br>Těsto 2 =<br>PASTA<br>DOUGH                  | 1 WATER         | 270 ml            | 350 ml            | 440 ml            |
|                                                    | 2 OIL           | 2 tablespoons     | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     |
|                                                    | 3 SALT          | 1teaspoon         | 2 teaspoons       | 2 1/2 teaspoon    |
|                                                    | 4 REFINED FLOUR | 3 cups            | 4 cups            | 5 cups            |
|                                                    | 5 SUGAR         | 2 1/2 tablespoons | 2 1/2 tablespoons | 3 tablespoons     |
|                                                    | 6 YEAST         | 3/4 teaspoons     | 1 teaspoons       | 1 1/4 teaspoons   |

|                                            |                      |                   |                   |                   |
|--------------------------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 8.<br>s POD-<br>MÁSLÍM =<br>BUTTER<br>MILK | 1 MILK               | 150 ml            | 200 ml            | 300 ml            |
|                                            | 2 OIL                | 120 ml            | 150 ml            | 150 ml            |
|                                            | 3 SALT               | 1teaspoons        | 1 1/2 teaspoons   | 2 teaspoons       |
|                                            | 4 FLOUR              | 4 cups            | 4 cups            | 5 cups            |
|                                            | 5 SUGAR              | 1 1/2 tablespoons | 2 tablespoons     | 3 tablespoons     |
|                                            | 6 YEAST              | 3/4 teaspoons     | 1 teaspoons       | 1 1/4 teaspoons   |
| 9.<br>BEZLEP-<br>KOVÝ =<br>GLUTEN<br>FREE  | 1 WATER              | 1/2 cups          | 2/3 cups          | 1cups             |
|                                            | 2 OIL                | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     | 5 tablespoons     |
|                                            | 3 HONEY              | 1/4 cups          | 1/ 3cups          | 1/ 2cups          |
|                                            | 4 VINEGAR            | 1 teaspoon        | 1 teaspoon        | 1 teaspoon        |
|                                            | 5 EGG                | 2                 | 2                 | 3                 |
|                                            | 6 CORN FLOUR         | 3 cups            | 4 cups            | 5 cups            |
|                                            | 7 SUGAR              | 3 tablespoons     | 4 tablespoons     | 5tablespoons      |
|                                            | 8 SALT               | 1/2 teaspoon      | 1/2 teaspoon      | 3/4 teaspoon      |
|                                            | 9 YEAST              | 3/4 teaspoons     | 1 teaspoons       | 1 1/4 teaspoons   |
| 10.<br>KOLÁČ =<br>CAKE                     | 1 BUTTER             | 6 tablespoons     | 8 tablespoons     | 10 tablespoons    |
|                                            | 2 SUGAR              | 6 tablespoons     | 8 tablespoons     | 10 tablespoons    |
|                                            | 3 EGG                | 4                 | 5                 | 6                 |
|                                            | 4 Self-raising flour | 1 cups            | 1 1/2 cups        | 2 cups            |
|                                            | 5 Flavouring essence | 1 teaspoon        | 1 teaspoon        | 1 1/3 teaspoons   |
|                                            | 6 LEMON JUICE        | 1 tablespoons     | 1 1/3 tablespoons | 1 3/4 tablespoons |
|                                            | 7 YEAST              | 3/4 teaspoons     | 1 teaspoons       | 1 teaspoon        |
| 11.<br>MARMELÁ-<br>DA = JAM                | 1.Smashed strawberry |                   | 4 cups            |                   |
|                                            | 2 SUGAR              |                   | 1 cup             |                   |
|                                            | 3 Pudding powder     |                   | 1 cup             |                   |

## BREAD MAKER WORKING TIME TABLE

Annotation for some descriptions in time table

2A Letter „A“ after figure means that here has sound hint for adding fruit, but doesn't work for delay function.

3/30°C Thermostat will keep the temperature at 30 degree for 3 minutes.

15X If  $T < 95\text{ }^{\circ}\text{C}$ , heating shift ON/OFF every 15s, if  $T \geq 96\text{ }^{\circ}\text{C}$  heating OFF

45Y Heating and kneading:  
 1/ If  $T < 95\text{ }^{\circ}\text{C}$ , heating shift ON/OFF every 15s,  
 if  $T \geq 96\text{ }^{\circ}\text{C}$  heating OFF  
 2/ Kneading shift ON 0.5s / OFF 4.5s

| PROGRAM                | 1. Základní = Basic                 |                                     |                                     |                |        | 2. Francouzský = French |                                     |                                     |        |        |
|------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------|--------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|
|                        | Lower SV                            | Medium ST                           | Dark TM                             | Rychlý = Rapid |        | Lower SV                | Medium ST                           | Dark TM                             | Rapid  |        |
| LOAF SIZE              | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g         | 1000 g | 750 g                   | 1250 g                              | 1000 g                              | 1250 g | 750 g  |
| WORKING TIME HI:mm     | 3:15                                | 3:05                                | 2:58                                | 2:25           | 2:20   | 2:14                    | 3:25                                | 3:18                                | 2:30   | 2:18   |
| REHEAT                 | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0              | 0      | 0                       | 15                                  | 10                                  | N/A    | N/A    |
| KNEAD1                 | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2              | 2      | 2                       | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      |
|                        | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5              | 5      | 5                       | 5                                   | 4                                   | 5      | 5      |
|                        | 6                                   | 6                                   | 5                                   | 6              | 6      | 5                       | 8                                   | 6                                   | 6      | 5      |
| RISE1                  | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10             | 10     | 10                      | 20                                  | 20                                  | 10     | 10     |
| KNEAD 2                | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2              | 2      | 2                       | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      |
|                        | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A             | 2A     | 1A                      | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 1A     |
|                        | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5              | 5      | 5                       | 8                                   | 8                                   | 5      | 5      |
| RISE 2                 | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15             | 15     | 15                      | 30                                  | 30                                  | 15     | 15     |
|                        | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5            | 0,5    | 0,5                     | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    |
|                        | 4,5                                 | 4,5                                 | 4,5                                 | 2,5            | 2,5    | 2,5                     | 4,5                                 | 12,5                                | 2,5    | 2,5    |
| RISE 3                 | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30             | 30     | 30                      | 35                                  | 35                                  | 30     | 30     |
| BAKE                   | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30             | 28     | 28                      | 30                                  | 28                                  | 30     | 28     |
|                        | 100 °C                              | 100 °C                              | 100 °C                              |                |        |                         |                                     |                                     |        |        |
|                        | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35             | 32     | 28                      | 40                                  | 32                                  | 40     | 32     |
| KEEPWARM               | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C         | 118 °C | 118 °C                  | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C |
|                        | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60             | 60     | 60                      | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     |
|                        | 2:10                                | 2:05                                | 2:01                                | 1:58           | 1:53   | 1:49                    | 2:28                                | 2:26                                | 2:03   | 1:53   |
| MAX DELAY TIME SETTING | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h           | 15 h   | 15 h                    | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   |

| PROGRAM                                | 3. Celozrnný = Whole Wheat          |                                     |                                     |                            | 4. Sladký = Sweet                   |                                     |                                     |                            | 5. Super rychlý = Super rapid       |                                     |                                     |  |
|----------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
|                                        | Lower SV                            | Medium ST                           | Dark TM                             | Rapid                      | Lower SV                            | Medium ST                           | Dark TM                             | Rapid                      | Lower SV                            | Medium ST                           | Dark TM                             |  |
| LOAF SIZE                              | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250 g<br>1000 g<br>750 g  | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g<br>1000 g<br>750 g  | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               |  |
| WORKING TIME<br>HH:mm                  | 3:35                                | 3:25                                | 3:18                                | 2:35<br>2:30<br>2:24       | 3:10                                | 3:01                                | 2:56                                | 2:20<br>2:16<br>2:10       | 1:20                                | 1:18                                | 1:15                                |  |
| REHEAT                                 | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0                          | 15                                  | 10                                  | 10                                  | 0                          | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| KNEAD1                                 | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                          | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                          | 2                                   | 2                                   | 2                                   |  |
|                                        | 5                                   | 5                                   | 4                                   | 5                          | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 4                          | 3                                   | 3                                   | 3                                   |  |
|                                        | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6                          | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 6                          | 3/30°C                              | 3/30°C                              | 3/30°C                              |  |
| RISE1                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 10                         | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10                         | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| KNEAD 2                                | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                          | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                          | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                                        | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A                         | 5A                                  | 5A                                  | 4A                                  | 2A                         | 2A                                  | 2A                                  | 2A                                  |  |
|                                        | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5                          | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 6                          | 5/30°C                              | 5/30°C                              | 5/30°C                              |  |
| RISE 2                                 | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15                         | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10                         | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                                        | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                        | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                        | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                                        | 12,5                                | 12,5                                | 12,5                                | 7,5                        | 9,5                                 | 9,5                                 | 9,5                                 | 7,5                        | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| RISE 3                                 | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 35                         | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                         | 20/39°C                             | 20/39°C                             | 20/39°C                             |  |
| BAKE                                   | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30                         | 30                                  | 28                                  | 26                                  | 30                         | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                                        | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35                         | 30                                  | 28                                  | 26                                  | 30                         | 45                                  | 43                                  | 40                                  |  |
|                                        | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C<br>118 °C<br>118 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C<br>118 °C<br>118 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C |  |
| KEEPWARM                               | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                         | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                         | 60                                  | 60                                  | 60                                  |  |
| ADD INGREDIENTS SIGNAL<br>TIME DISPLAY | 2:26                                | 2:21                                | 2:17                                | 2:08                       | 2:11                                | 2:07                                | 2:03                                | 1:54                       | 1:10                                | 1:08                                | 1:05                                |  |
| MAX DELAY<br>TIME SETTING              | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                       | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                       | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                |  |

| PROGRAM                                     | 6. Těsto<br>1<br>=Dough | 7. Těsto<br>2 =<br>paste<br>dough | 8. S podmáslem = Butter milk        |                                     |                                     |                                     | 9. Bezlepkový = Gluten free         |                                     |                                    |                                    | 10. Koláč = Cake                   |        |                                     |          | 11. Mar-<br>meláda =<br>Jam | 12. Pečení<br>= Bake |
|---------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------|-------------------------------------|----------|-----------------------------|----------------------|
| COLOR                                       | N/A                     | N/A                               | Světlá<br>SV                        | Střední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Světlá<br>SV                        | Střední<br>ST                       | Tmavá<br>TM                         | Světlá<br>SV                       | Střední<br>ST                      | Tmavá<br>TM                        | N/A    | N/A                                 | SV/ST/TM | N/A                         | N/A                  |
| LOAF SIZE                                   | 750-<br>1250 g          | 750-<br>1250 g                    | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                              | 1000g                              | 750g                               | 1:20   | 1:00                                |          |                             |                      |
| WORKING<br>TIME<br>HH:mm                    | 1:50                    | 0:15                              | 3:30                                | 3:21                                | 3:17                                | 3:55                                | 3:45                                | 3:40                                | 1:40                               | 1:35                               | 1:30                               |        |                                     |          |                             |                      |
| REHEAT                                      | 10                      | N/A                               | 30                                  | 25                                  | 25                                  | 20                                  | 15                                  | 15                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
| KNEAD1                                      | 2                       | 2                                 | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                  | 2                                  | 2                                  | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
|                                             | 5                       | 5                                 | 3                                   | 3                                   | 3                                   | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 5                                  | 5                                  | 5                                  | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
|                                             | 5                       | 8                                 | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 8                                  | 8                                  | 8                                  | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
| RISE1                                       | 10                      | N/A                               | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | 15 X   | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
| KNEAD 2                                     | N/A                     | N/A                               | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
|                                             | 3A                      | N/A                               | 5A                                  | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 3A                                  | 3A                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
|                                             | 5                       | N/A                               | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
| RISE 2                                      | 20                      | N/A                               | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
|                                             | 0,5                     | N/A                               | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
|                                             | 4,5                     | N/A                               | 14,5                                | 14,5                                | 14,5                                | 19,5                                | 19,5                                | 19,5                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
| RISE 3                                      | 45                      | N/A                               | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 50                                  | 50                                  | 50                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                | 45 Y   | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
| BAKE                                        | N/A                     | N/A                               | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 | 30                                  | 27                                  | 25                                  | 70                                 | 65                                 | 60                                 | N/A    | N/A                                 | N/A      | N/A                         | N/A                  |
|                                             |                         |                                   |                                     |                                     |                                     | 100 °C                              | 100 °C                              | 100 °C                              | 100 °C                             | 100 °C                             | 100 °C                             |        |                                     |          |                             |                      |
|                                             | N/A                     | N/A                               | 60                                  | 56                                  | 52                                  | 40                                  | 38                                  | 35                                  | 15                                 | 15                                 | 15                                 | vyp 20 | 60                                  |          |                             |                      |
|                                             | N/A                     | N/A                               | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | N/A    | SV:102 °C<br>ST:116 °C<br>TM:127 °C |          |                             |                      |
| KEEPWARM                                    | N/A                     | N/A                               | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                 | 60                                 | 60                                 | N/A    | 60                                  |          |                             |                      |
| ADD INGREDI-<br>ENTS SIGNAL<br>TIME DISPLAY | 1:15                    | N/A                               | 2:23                                | 2:19                                | 2:15                                | 2:58                                | 2:53                                | 2:48                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                | N/A    | N/A                                 |          |                             |                      |
| MAX DELAY<br>TIME SETTING                   | 15 h                    | 15 h                              | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                               | 15 h                               | 15 h                               | N/A    | 15 h                                |          |                             | 15 h                 |

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

- 1) Bread pan: Remove the bread pan by pulling the handle, wipe inside and outside of pan with a damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

Note: Insert the bread pan by pressing lightly until it fixed in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then press it down.

- 2) Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
- 3) Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.  
Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.
- 4) Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

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

|    |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | Bread size is so large as to push cover                                                        | Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high                                                                                                     | Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons                                                                                                                                                                                        |
| 8  | Bread size is too small or bread has no rise                                                   | No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower. | Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.                                                                                                                                                                                |
| 9  | Dough is so large to overflow bread pan                                                        | The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.                                                                                                                     | Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity                                                                                                                                                                                                                  |
| 10 | Bread collapses in the middle parts when baking dough                                          | 1.used flour is not strong powder and can't make dough rise                                                                                                                                             | Use bread flour or strong powder.                                                                                                                                                                                                                                        |
|    |                                                                                                | 2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high                                                                                                                                              | Yeast is used under room temperature                                                                                                                                                                                                                                     |
|    |                                                                                                | 3.Excessive water makes dough too wet and soft.                                                                                                                                                         | According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe                                                                                                                                                                                                      |
| 11 | Bread weight is very large and organization construct is too dense                             | 1.too much flour or short of water                                                                                                                                                                      | Reduce flour or increase water                                                                                                                                                                                                                                           |
|    |                                                                                                | 2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour                                                                                                                                              | Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast                                                                                                                                                                                                        |
| 12 | Middle parts are hollow after cutting bread                                                    | 1. Excessive water or yeast or no salt                                                                                                                                                                  | Reduce properly water or yeast and check salt                                                                                                                                                                                                                            |
|    |                                                                                                | 2.water temperature is too high                                                                                                                                                                         | Check water temperature                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 13 | Bread surface is adhered to dry powder                                                         | 1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.                                                                                                                      | Do not add strong glutinosity ingredients into bread.                                                                                                                                                                                                                    |
|    |                                                                                                | 2.stir not adequately for short of water                                                                                                                                                                | Check water and mechanical construct of bread maker                                                                                                                                                                                                                      |
| 14 | Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar | Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar                                                                            | If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed |

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Bread maker
- LCD display showing stadium of bread preparation
- Fully automatic dough and bread preparation
- Programme for glutenfree bread
- 12 programs for bread making
- 1 programme for marmalade

- Noise signal to add ingredients
- Variable crust browning control
- Maximum capacity 1,25 kg
- Removable nonstick coated baking form
- 2 kneading pegs
- Delayed start – up to 15 hours
- 60 min. keep warm function
- Power supply: 230V ~ 50 Hz
- Power drain: 850 W
- Size: 41 x 27,5 x 27,5 cm
- Weight: 5,5 kg

## LEGISLATIVE & ECOLOGY

**The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended.**

**The product matches the requirements of the below statutory order as amended.**

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

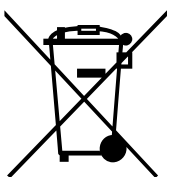
**The manufacturer reserves the right to make insignificant changes to the standard design that do not affect the function.**

Input in off mode is < 0,50 W.



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

## Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



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

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

## I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A csatlakozó vezeték villásdugóját ne dugja be az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza azt ki az el. dugaszolóaljzathoz nedves kézzel és a csatlakozó vezeték meghúzásával!
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozókábel vagy a villás dugó megsérült, ha nem működik szabályszerűen, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben a készülék biztonságosságát és szabályszerű működését szakszervizben kell ellenőriztetni.
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzathoz!
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a csatlakozódugót azonnal húzza ki a konnektorból. Az áramütések és az esetleges tüzek megelőzése érdekében a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki a készüléken.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- **A kenyérsütőt ne használja a helyiség fűtésére!**
- Ne helyezzen a kenyérsütőre semmilyen tárgyat sem.
- **A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!**
- **Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!**
- **A kenyérsütőt ne merítse vízbe (még részben sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!**
- Soha ne kapcsolja be a kenyérsütőt az abba helyezett edény nélkül.
- A sütés kezdete előtt távolítsa el az élelmiszerek esetleges csomagolását (pl. papírt, PE-zacsót stb.).

- A kenyérsütő elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt mindig legyenek abban a sütéshez szükséges nyersanyagok. Száraz állapotban történő felmelegítés során annak károsodása következhet be.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrázás**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- A kenyérsütő használata közben kerülje a fedél forró üvege vízzel vagy más folyadékkal történő érintkezését.
- A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget.
- Amennyiben a kenyérsütőből a hozzávalók meggyulladásából származó füst áramlik, tartsa zárva a készülék fedelét, azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- Ne használja a kenyérsütőt más célokra (pl. **nedves állatok, textiltermékek, lábbelik szárítására**) mint amelyeket a gyártócég javasol.
- Ne használja a kenyérsütőt vízmelegítésre, mivel mészlérakódások történhetnek és az edényben eltávolíthatatlan foltok keletkezhetnek. Ezek a foltok azonban nem ártalmasak az egészségre és semmiesetre sem befolyásolják a kenyérsütő normális működését.
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny vagy éghető alapokra (pl. **üveg, papír, műanyag, lakkozott faanyagú lapokra és különböző szövetekre/abroszra**).
- A kenyérsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem áll fenn annak felborulási veszélye és megfelelő távolságban legyen éghető tárgyaktól (pl. **függöny, kárpit, fa stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályha, kandalló, elektromos vagy gáztűzhely**) és nedves felületektől (pl. **mosogató, mosdó**).
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával, stb.**)!
- A készüléket csak gyártó által átadott eredeti tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő személyek részére veszélyes lehet.
- A palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyat (pl. újját, kanalat stb.). A palást és a sütőforma közötti teret szabadon kell hagyni.
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335-2-6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
- A munka befejeztével kapcsolja le a készüléket az el.hálózatról a villásdugó dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- A termék kizárólag háztartási vagy hasonló célokra készült (ételkészítésre)! Nem készült kommersz alkalmazásra! Nem készült kommersz használatra, továbbá üzlethelyiségek, irodák vagy mezőgazdasági üzemek személyzeti konyháiban vagy más jellegű munkakörnyezetben történő alkalmazásra. A tartozékok nem használhatók hotelek, motelek és más, éjjeli szállással együtti reggelizési lehetőséget biztosító szállodai létesítmények vendégei által sem. Ne használja a kenyérsütőt a szabadban!
- Akadályozza meg, hogy a csatlakozókábel szabadon lógjon, ahol azt gyermekek megérinthetik
- A készülék hálózati vezetéke nem lehet sérült vagy szakadt, azt forró tárgyakra, vagy nyílt lángba helyezni, vagy vízbe mártani tilos.
- A készülék hordozható, a teljes kikapcsolásához a kétsarkú hálózati csatlakozódugót a konnektorból ki kell húzni.
- Amennyiben a készüléket hosszabbító vezetékhez csatlakoztatja, akkor ügyeljen arra, hogy ez a hosszabbító sérülésmentes legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Rendszeresen ellenőrizze a készülék csatlakozóvezetéke műszaki állapotát.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a csatlakozódugót azonnal húzza ki a konnektorból. Az áramütések és az esetleges tüzek megelőzése érdekében a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki a készüléken.

— A készüléket csak a rendeltetésének, és az ezen használati utasításban leírtaknak megfelelően használja; A gyártó nem felel a készülék és a tartozékok nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, sebesülés, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**) és nem felelős a készülék jótállásáért, a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

## ELLENŐRZÉSEK ISMERTETÉSE



- P1 START/ STOP gomb
- P2 KŮRKA gomb - kenyér héj színének beállítása
- P3 BOCHNÍK gomb - kenyér méret beállítása
- P4 MENU gomb - program
- P5 ČAS +, - gombok - időzített bekapcsolás
- P6 Ablak
- P7 Dagasztó kések

- P8 Készülék bázisa
- P9 Programok
- P10 Fedél
- P11 Kijelző
- P12 Mérő pohár
- P13 Mérő kanál
- P14 Dagasztó kések eltávolításához való eszköz

### Kijelző leírása

- P15 Héja színe
- P16 Kenyér mérete
- P17 Program száma
- P18 Sütési idő



## BEVEZETÉS

Jó tudni, hogy a legújabb technológiának köszönhetően az otthoni kenyér készítés művészetét a következő generáció számára is fennt lehet tartani. A kenyér sütő is ugyanúgy, mint más konyhai gépek munkát spórol Önnek. Legnagyobb előnye az, hogy a kenyér egész készítése egy edényben történik és így még helyet is spórol. Az otthoni kenyér sütő újra és újra fogja a kenyeret készíteni, ha a felhasználó az utasításokat betartja és néhány alap elvet megért.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### BEKAPCSOLÁS UTÁN

Miután csatlakoztatta a készülékét az elektromos hálózathoz, egy sípolást fog hallani, majd a kijelzőn megjelenik az „1 3:05” felirat. A „3”-as és az „05”-ös számok között a kettőspont villogni fog. Az „1”-es szám az alap programot jelenti. A nyíl az 1000 g-os méretre és a **STŘEDNÍ** (közepes) héja színre mutat. Ez az alap beállítás.

### START / STOP

A kiválasztott program be/ki kapcsolása.

Kapcsolja be a programot a „**START/STOP**” gomb megnyomásával. Hallani fog egy rövid sípolást, majd a kettőspont elkezd villogni és a program elindul.

A „**START/STOP**” gomb körülbelül 3 másodpercen keresztül megtartásával állítsa meg a programot. Hallani fog egy sípolást, ami azt jelenti, hogy a program meg lett állítva. Ez a funkció a nem kívánt program kikapcsolását biztosítja.

**Megjegyzés:** Ha csak a kenyér állapotát szeretné ellenőrizni, ne nyomja meg a „**START/STOP**” gombot.

### MENU

Különböző programok beállítása. Minden megnyomással (hallani lehet egy sípolást) változik a program, összesen 12 programból lehet választani. Válassza ki a kívánt programot.

#### 1-es sütő program: Alap

Fehér és vegyes kenyérhez, amely elsősorban búza, vagy rozs lisztből készül. A kenyér kompakt sűrűségű. A „**KŮRKA**” gomb segítségével állíthatja be a héja színét.

#### 2-es sütő program: Francia

Fehér, sima lisztből készített kenyérhez. A kenyér puha, ropogós héjú. Ez a program nem ajánlott olyan receptekhez, amelyek vaját, margarint, vagy tejet tartalmaznak.

#### 3-as sütő program: Teljes kiőrlésű

Különböző lisztekből (pl. teljes kiőrlésű búza és rozs liszt) készült kenyérhez, amely hosszabb dagasztási és megkeletési időt igényelnek. A kenyér sűrű és nehéz.

#### 4-es sütő program: Édes

Olyan kenyérhez amelyekhez például gyümölcsle, kókusz, mazsola, aszalt gyümölcs, csokoládé, vagy cukor hozzáadása szükséges. A hosszabb keletési időnek köszönhetően a kenyér világos és puha.

#### 5-ös sütő program: Szuper gyors

Nagyon gyors dagasztás, kelesztés és sütés. Ezzel a programmal készített kenyér a legkeményebb.

#### 6-os 1 sütő program:

Zsemle, pizza, vagy kifli tésztájának az elkészítése. Ez a program a sütést nem tartalmazza.

### 7-es 2 sütő program:

A tészta tésztájának készítése. Ez a program a sütést nem tartalmazza.

### 8-as sütő program: Íróporral

Tejjel, íróporral, vagy joghurtal készült kenyérhez.

### 9-es sütő program: Gluténmentes

Gluténmentes lisztből készült kenyérhez. A gluténmentes lisztnek más kelési tulajdonságai vannak.

### 10-es sütő program: Kalács

Dagasztás, kelesztés és sütés. Kelesztés szódával, vagy sütőporral.

### 11-es sütő program: Lekvár

Lekvárak készítése.

### 12-es sütő program: Sütés

Nagyon világos, vagy nem befejezett kenyér sütéséhez. Ez a program a dagasztást és kelesztést nem tartalmazza.

## KŰRKA

Ezzel a gombbal lehet a héjának a színét beállítani **SVĚTLÁ** (világos), **STŘEDNÍ** (közepes), vagy **TMAVÁ** (sötét) színűre. A „**KŰRKA**” gomb megnyomásával válassza ki a kívánt színt, amilyenre szeretné, hogy a héja megsüljön. A sütési idő a kiválasztás alapján változik. Az 1 – 4-es programokkal lehet a gomb megnyomásával a gyors sütést aktiválni, amíg a jel nem mutatja a rapid programot. A 6, 7 és 11-es programoknál a színt nem lehet kiválasztani.

## BOCHNÍK

Ezzel a gombbal lehet a kenyér méretét kiválasztani. A sütési idő a kiválasztás alapján változhat. Válassza ki a kívánt súlyt (750g, 1000g, 1250g) a „**BOCHNÍK**” gomb megnyomásával, majd a kijelzőn lévő nyíl a kiválasztott méretet mutatja.

**Megjegyzés:** Az alap beállítás a készülék bekapcsolásakor 1000g. A 6, 7, 11 és 12-es programokban nem lehet a kenyér méretét beállítani.

## IDŐZÍTETT BEKAPCSOLÁS

Ez a kenyér sütő időzített bekapcsolás funkcióval rendelkezik. A „**ČAS +**” és „**ČAS -**” gombokkal állítsa be a sütés befejezési idejét. A maximális időzített bekapcsolás 15 óra. A funkció bekapcsolási folyamata a következő:

- 1) Válassza ki a programot, a héja színét és a kenyér méretét.
- 2) Állítsa be a sütés befejezési idejét. A „**ČAS +**” egyszeri megnyomásával az idő 10 perccel tolódik el. Ha megnyomva tartja a „**ČAS +**” gombot, az idő gyorsabban fog mozogni. Ha túllépte a kívánt időt, vissza lehet azt tekerni a „**ČAS -**” gomb megnyomásával. Például ha most 8:00 óra van és azt szeretné, hogy 15:15-kor legyen kész a kenyér, állítsa be a kijelzőt 7:15-re. Először válassza ki a kívánt programot, utána nyomja meg a „**ČAS +**” és „**ČAS -**” gombokat, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 7:15.
- 3) A „**START/STOP**” gomb megnyomásával kapcsolja be az időzített bekapcsolást. A kettőspont elkezd villogni és a program elindul.

**Megjegyzés:** Ne használjon olyan hozzávalókat, amelyek megromolhatnak, pl. tojás.

## HŐMÉRSÉKLET MEGTARTÁSA

A kenyér automatikusan 1 órán keresztül meleg marad a sütés befejezése után.

Ha szeretné a kenyeret azonnal kivenni, akkor kapcsolja ki a programot a **START/STOP** gomb megnyomásával.

## MEMÓRIA

Áramszünet esetén a sütés automatikusan folytatódik 10 perc múlva, akkor is ha nem nyomja meg a „**START/STOP**” gombot. Ha az áramszünet hosszabb, mint 10 perc, akkor a memória kitörlődik és a készülékben lévő hozzávalókat ki kell dobni. Ilyenkor tegyen be új hozzávalókat és kapcsolja be a kenyérsütőt újra. Ha az áramszünet nem a tészta kelesztése közben történt, akkor meg lehet nyomni a „**START/ STOP**” gombot újra és folytatni lehet a programot előről.

## KÖRNYEZET

A kenyérsütő tökéletesen működik különböző hőmérsékletekben is, de a kenyér mérete változhat a külső hőmérsékleti hatásoknak köszönhetően. Javasoljuk, hogy a készüléket 15 °C és 34 °C között használja.

## FIGYELMEZTETÉS MEGJELENÉSE

- 1) Ha a kijelzőn a készülék bekapcsolása után megjelenik a „**HHH**” felirat, az azt jelenti, hogy a sütő edény hőmérséklete túl magas. Állítsa meg a programot és húzza ki a tápkábelt. Nyissa ki a fedelet, hagyja a készüléket kihűlni a következő használat előtt (A Sütés és Lekvár programok kivételével). Ha a kijelzőn a program elindítása után az „**LLL**” felirat jelenik meg, akkor az azt jelenti, hogy a sütő edény hőmérséklete túl alacsony. Használja a készüléket magasabb hőmérsékleten (A Sütés és Lekvár programok kivételével).
- 2) Ha a kijelzőn a „**START/STOP**” gomb megnyomása után az „**EE0**” felirat jelenik meg, az azt jelenti, hogy a hőmérséklet érzékelő nem működik megfelelően. Ha a kijelzőn az „**EE1**” felirat jelenik meg, az azt jelenti, hogy az érzékelőnél rövidzárlat történt. Vigye el a készülékét egy szakszervizbe.

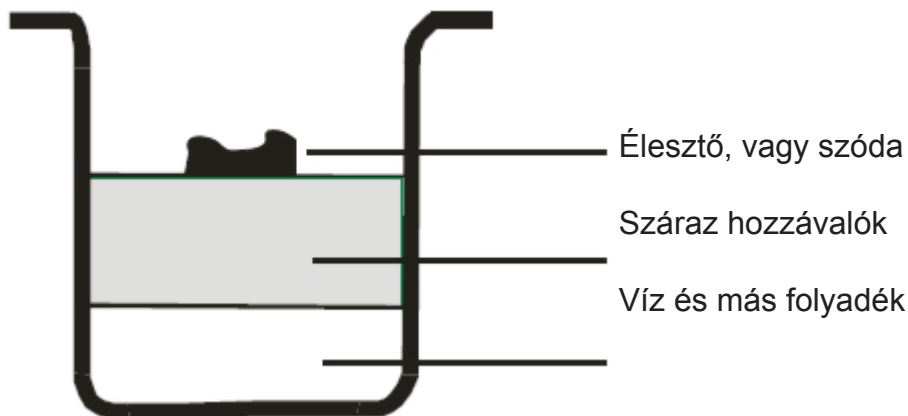
## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1) Ellenőrizze, hogy semmilyen alkatrész sem hiányzik, illetve nem sérült-e meg.
- 2) Tisztítsa meg a készülék minden részét a „Tisztítás és karbantartás” fejezet szerint.
- 3) Állítsa be a 12-es SÜTÉS programot és hagyja az üres kenyérsütőt 10 percre sütni. Utána hagyja a készüléket kihűlni és minden levehető részt tisztítson meg újra.
- 4) Szárítsa meg minden részt és szerelje a készüléket össze. A készülék készen áll a használatra.

## HOGY KELL KENYERET SÜTNI

- 1) Helyezze a sütő edényt a helyére és nyomja azt kattanásig. Rögzítse a dagasztó késéket a tengelyre és fordítsa azokat az óramutatóval megegyező irányba, amíg egy kattanást nem hall. Javasoljuk, hogy a dagasztó késekben levő lyukakba kenjen hőálló margarint azért, hogy a tészta ne tapadjon bele. Ezzel megkönnyíti a kések eltávolítását a kenyérből.
- 2) Tegye be az edénybe a hozzávalókat, tartsa be a receptben lévő sorrendet. Először a folyékony hozzávalókat adagolja be, majd ezután adja hozzá a cukrot, sót és lisztet. Utolsóként tegye bele az élesztőt, vagy sütőport.

**Megjegyzés:** A maximális használható liszt és élesztő mennyiség a receptekben megtalálható.



- 3) Csináljon az ujjával a liszt közepébe egy kis lyukat és tegye bele az élesztőt. Figyeljen arra, hogy az élesztő ne érjen a folyadékhoz, vagy sóhoz.
- 4) Csukja le a fedelet és dugja be a tápkábelt az elektromos konnektorba.
- 5) A **MENU** gombbal válassza ki a kívánt programot.
- 6) A **KŰRKA** gombbal állítsa be a héja színét.
- 7) A **BOCHNÍK** gombbal állítsa be a kenyér méretét (750 g, 1000 g, 1250 g).
- 8) A **ČAS +**, vagy **ČAS –** gombokkal állítsa be az időzített bekapcsolást, amennyiben szeretné azt alkalmazni.
- 9) A **START/STOP** gombbal kapcsolja be a készüléket.
- 10) 1. Alap, 2. Francia, 3. Teljes kiőrlésű, 5. Szuper gyors, 6. Péki tészta, 8. Íróporral és 9. Gluténmentes programoknál sütés közben 3 sípolást lehet hallani. Ez azt jelenti, hogy hozzá lehet adni a hozzávalókat. Nyissa ki a fedelet és tegye bele a hozzávalókat. Lehetséges, hogy a szellőző lyukon keresztül gőz áramlik ki, ami normális folyamat.
- 11) A folyamat befejezése után 3 sípolást lehet hallani. Ki lehet kapcsolni a programot a **START/STOP** gomb 3 másodpercen keresztül megtartásával és ki lehet venni a kenyeret. Edény fogó kesztyű segítségével nyissa ki a fedelet, fogja meg az edényt és vegye azt ki a kenyérsütőből.  
**Figyelem:** Az edény és a kenyér nagyon forró lehet! Legyen nagyon óvatos!
- 12) Hagyja az edényt kihűlni, csak utána vegye ki a kenyeret.
- 13) Fordítsa az edényt fejjel lefele és enyhe rázással vegye ki a kenyeret.
- 14) Hagyja a kenyeret vágás előtt kb. 20 percig hűlni. Használjon elektromos kenyér vágót, vagy recés kést, ne használjon sima kést, amely eldeformálhatja a kenyeret felvágás közben.
- 15) Ha nem nyomja meg a **START/STOP** gombot a sütés befejezése után, akkor a készülék 1 órán keresztül melegen fogja a kenyeret tartani. Utána a hőmérséklet megtartási funkció befejeződik, amit 3 sípolás fog jelezni, majd a készülék kikapcsol.
- 16) Ha már nem használja a készüléket, akkor kapcsolja azt ki és húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatról.

**MEGJEGYZÉS:** Felszelés előtt vegye ki a dagasztó késeket a kenyérből, a dagasztó kések eltávolítására való eszköz (P14) segítségével. A kenyér forró, ne vegye ki a késeket kézzel!

**Megjegyzés:** Ha nem fogyasztja el az egész kenyeret, abban az esetben javasoljuk, hogy azt szoba hőmérsékleten egy műanyag zacskóban, vagy edényben tárolja, de maximum csak 3 napig. Ha több napig szeretné a kenyeret tárolni, akkor tegye azt bele egy műanyag zacskóba és helyezze be a hűtőbe, ahol maximum 10 napig maradhat. Mivel az otthon készült kenyérben nincsenek tartósítószer, a szavatossági ideje nem hosszab a boltban vásárolt kenyérénél.

## KENYÉR HOZZÁVALÓK

### 1. Kenyér liszt

A kenyér liszt nagy mennyiségű glutént és fehérjét tartalmaz és a jó rugalmasságának köszönhetően kelesztés után nem esik szét. Glutén tartalma magasabb, mint az általános lisztnek és ennek köszönhetően ezt lehet használni nagyobb méretű, jobb belső struktúrával rendelkező kenyerek sütéséhez. A kenyér liszt a legfontosabb hozzávaló a kenyér sütésénél.

### 2. Fehér liszt

Olyan liszt, amely nem tartalmaz sütőport és gyors kenyerek sütéséhez lehet használni.

### 3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt a búza héját és glutén tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és táplálódóbb, mint az általános liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb és ezért sok recept szerint a legjobb eredmény elérése érdekében jó a teljes kiőrlésű lisztet kenyér liszttel összekeverni.

### 4. Sötét búzaliszt

A sötét búzaliszt sok fehérjét tartalmaz és a teljes kiőrlésű liszthez hasonlít. Ha szeretne nagy méretű kenyeret sütni, akkor keverje össze a sötét búzalisztet kenyér liszttel.

### 5. Sütőport tartalmazó kevert kenyérliszt

Ez a liszt sütőport tartalmaz és legjobban a kalácsok sütéséhez használható. Liszt, só és sütőpornak a következő arányban való összekeverésével lehet elkészíteni : 250 ml liszt, 1½ kávéskanál sütőpor, ½ kávéskanál só.

### 6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricaliszt és zabliszt kukoricából és zabból készült, ez egy hozzávaló durvább kenyér elkészítéséhez. Ennek a lisztnek köszönhetően jobb a kenyér íze és textúrája.

### 7. Cukor

A cukor nagyon fontos tartozék, ami a kenyér édes ízét és színét biztosítja. Fontos, hogy az élesztőhöz általában fehér cukrot használjon. Barna cukor, por cukor és gyapot cukor az extra recepteknél használható.

### 8. Élesztő

A erjesztés során az élesztő széndioxidot termel. A széndioxid növeli a kenyér méretét és puhábbá teszi az állagát. Az élesztőnek szüksége van a cukorban és a lisztben lévő szénhidrátokra.

1 kanál aktív száraz élesztő = ¾ kanál instant élesztő

1,5 kanál aktív száraz élesztő = 1 kanál instant élesztő

2 kanál aktív száraz élesztő = 1,5 kanál instant élesztő

Az élesztőt szükséges hűtőben tárolni, használat előtt ellenőrizze a gyártási dátumát és szavatosságát. Minden használat után tegye az élesztőt vissza a hűtőbe. Ha a kenyér nem kel meg, azt legtöbb esetben a rossz élesztő okozza.

Lejjebb találhatóak azok a módok, ahogyan az élesztőt frissen és aktívan lehet tartani.

1/ Öntsön 1/2 csésze meleg vizet (45-50 °C) a mérőpohárba.

2/ Adjon hozzá 1 kanál fehér cukrot és keverje össze. Utána öntsön bele 2 kanál élesztőt.

3/ A mérőpoharat helyezze meleg helyre, körülbelül 10 percre. A vizet ne keverje össze.

4/ 1 csésze hab jönn létre. Ellenkező esetben az élesztő régi és nem aktív.

### 9. Só

A só fontos a kenyér íze és színe miatt. Viszont az élesztő működését befolyásolhatja. Ne használjon a receptekben sok sót. Só nélkül a kenyér nagyobb lehet.

## **10. Tojás**

A tojás a kenyér struktúráját javíthatja, a kenyér táplálódóbb és nagyobb lesz. A tojást fontos a tésztába alaposan belekeverni.

## **11. Zsír, vaj és növényi olaj**

A zsírnak köszönhetően a kenyér puhább lesz és az élettartama is hosszabb lesz. Használat előtt a vajat olvassza meg, vagy kis darabokra vágja össze.

## **12. Sütőpor**

A sütőpor a gyors készítésű kenyerek és kalácsok kelesztéséhez használható. A sütőpor levegőt hoz létre és a buborékoknak köszönhetően a kenyér puhább lesz.

## **13. Szóda**

Hasonlít a sütőporhoz. Lehet azt sütőporral keverni.

## **14. Víz és más folyadékok**

A víz alap hozzávaló a kenyér készítésénél. A legjobb a 20 °C és 25 °C közötti hőmérsékletű víz. A vizet lehet friss tejjel, vagy 2%-os tejjel összekevert vízzel helyettesíteni, aminek köszönhetően a kenyér íze és a héja színe jobb lesz. Néhány recepthez szükséges gyümölcslevet használni, például almalé, narancslé, vagy citromlé.

## **HOZZÁVALÓK SÚLYA**

Fontos lépés a kenyér készítésénél a megfelelő hozzávalók mennyisége. Javasoljuk mérőpohár használatát – a nem megfelelő hozzávalók mennyisége a kenyér minőségét befolyásolja.

### **1. Folyékony hozzávalók mérése**

A folyékony hozzávalók méréséhez lehet mérőpoharat használni. Mérés közben tartsa a mérőpoharat szem magasságban. Mindegyik mérésnél tisztítsa meg a mérőpoharat megfelelően.

### **2. Száraz hozzávalók mérése**

A száraz hozzávalók mérését végezze el a hozzávalók folyamatos hozzáadásával kanál segítségével. Figyeljen arra, hogy mindig a receptben leírt hozzávaló mennyiséget használjon, mert több, vagy kevesebb hozzávaló a recept egyensúlyát befolyásolhatja. A mérőpohárban lévő mért hozzávaló teteje mindig csapott legyen.

### **3. Hozzáadás sorrendje**

Mindig tartsa be a hozzávalók sorrendjét. Általában a következő a sorrend: folyadékok, tojás, só és tejpör, stb. Ne engedje, hogy az összes liszt összekeveredjen a vízzel. Az élesztőt csak száraz lisztre lehet rátenni. Figyeljen arra, hogy az élesztő ne érjen a sóhoz. Sípolás jelzi, hogy mikor adható hozzá a gyümölcs. Ha túl korán teszi hozzá a gyümölcsöt, a gyümölcs íze feldolgozás közben elmegy. Ha időzítőt használ, ne tegyen hozzá olyan hozzávalókat, amelyek megromolhatnak, például tojás, vagy gyümölcs.

## RECEPTEK

| Kenyer                  | Hozzávalók                      | Méret          |                  |                  |
|-------------------------|---------------------------------|----------------|------------------|------------------|
|                         |                                 | 750 g          | 1000 g           | 1250 g           |
| 1.<br>ALAP              | 1 Víz                           | 270 ml         | 350 ml           | 400 ml           |
|                         | 2 Olaj                          | 2 Kanál        | 2 1/4 Kanál      | 2 1/2 Kanál      |
|                         | 3 Só                            | 1 Teás kanál   | 1 1/4 Teás kanál | 1 1/3 Teás kanál |
|                         | 4 Liszt                         | 4 Csésze       | 4 1/3 Csésze     | 4 2/3 Csésze     |
|                         | 5 Cukor                         | 1 Kanál        | 1 1/4 Kanál      | 1 1/3 Kanál      |
|                         | 6 Tejpor                        | 2 Kanál        | 2 1/3 Kanál      | 2 1/2 Kanál      |
|                         | 7 Élesztő                       | 1 Teás kanál   | 1 1/3 Teás kanál | 1 3/4 Teás kanál |
| 2.<br>FRANCIA           | 1 Víz                           | 270 ml         | 330 ml           | 370 ml           |
|                         | 2 Olaj                          | 2 Kanál        | 3 Kanál          | 3 Teás kanál     |
|                         | 3 Só                            | 1 Teás kanál   | 1 1/4 Teás kanál | 1 1/2 Teás kanál |
|                         | 4 Liszt                         | 3 Csésze       | 4 Csésze         | 4 2/3 Csésze     |
|                         | 5 Cukor                         | 1 Kanál        | 1 1/4 Kanál      | 1 1/2 Kanál      |
|                         | 6 Élesztő                       | 1 Teás kanál   | 1 1/3 Teás kanál | 1 3/4 Teás kanál |
| 3.<br>TELJES<br>KŐRLÉSŰ | 1 Víz                           | 270 ml         | 330 ml           | 380 ml           |
|                         | 2 Olaj                          | 2 Kanál        | 3 Kanál          | 4 Kanál          |
|                         | 3 Só                            | 2 Teás kanál   | 2 1/4 Teás kanál | 2 1/2 Teás kanál |
|                         | 4 Teljes kiörlésű<br>búza liszt | 1 1/2 Csésze   | 2 Csésze         | 3 1/3 Csésze     |
|                         | 5 Liszt                         | 1 csésze       | 1 csésze         | 1 1/3 csésze     |
|                         | 6 Nád cukor                     | 2 Kanál        | 2 1/2 Kanál      | 3 Kanál          |
|                         | 7 Tejpor                        | 2 Kanál        | 3 Kanál          | 4 Kanál          |
|                         | 8 Élesztő                       | 1 Teás kanál   | 1 1/2 Teás kanál | 2 Teás kanál     |
| 4.<br>ÉDES              | 1 Víz                           | 240 ml         | 280 ml           | 310 ml           |
|                         | 2 Növényi Olaj                  | 2 Kanál        | 3 Kanál          | 4 Kanál          |
|                         | 3 Só                            | 1 Teás kanál   | 1 Teás kanál     | 1 3/4 Teás kanál |
|                         | 4 Liszt                         | 3 Csésze       | 4 Csésze         | 4 1/2 csésze     |
|                         | 5 Cukor                         | 3 Kanál        | 4 Kanál          | 5 Kanál          |
|                         | 6 Élesztő                       | 3/4 Teás kanál | 1 Teás kanál     | 1 1/3 Kanál      |
|                         | 7 Tejpor                        | 2 Kanál        | 2 Kanál          | 2 1/2 Kanál      |
| 5.<br>SZUPER<br>GYORS   | 1 Víz (48°C)                    | 270 ml         | 350 ml           | 440 ml           |
|                         | 2 Olaj                          | 2 Kanál        | 3 Kanál          | 4 Kanál          |
|                         | 3 Só                            | 1              | 1 1/2            | 2                |
|                         | 4 Liszt                         | 3 Csésze       | 4 Csésze         | 5 csésze         |
|                         | 5 Cukor                         | 3 Kanál        | 4 Kanál          | 5 Kanál          |
|                         | 6 Élesztő                       | 1 Teás kanál   | 1 1/4 Teás kanál | 1 1/2 Teás kanál |
| 7.<br>TÉSZTA 2          | 1 Víz                           | 270 ml         | 350 ml           | 440 ml           |
|                         | 2 Olaj                          | 2 Kanál        | 3 Kanál          | 4 Kanál          |
|                         | 3 Só                            | 1 Teás kanál   | 2 Teás kanál     | 2 1/2 Teás kanál |
|                         | 4 Liszt                         | 3 Csésze       | 4 Csésze         | 5 Csésze         |
|                         | 5 Cukor                         | 2 1/2 Kanál    | 2 1/2 Kanál      | 3 Kanál          |
|                         | 6 Élesztő                       | 3/4 Teás kanál | 1 Teás kanál     | 1 1/4 Teás kanál |

|                         |                                    |                |                  |                  |
|-------------------------|------------------------------------|----------------|------------------|------------------|
| 8.<br>VAJJAL            | 1 Írópor                           | 150 ml         | 200 ml           | 300 ml           |
|                         | 2 Olaj                             | 120 ml         | 150 ml           | 150 ml           |
|                         | 3 Só                               | 1 Teás kanál   | 1 1/2 Teás kanál | 2 Teás kanál     |
|                         | 4 Liszt                            | 4 Csésze       | 4 Csésze         | 5 csésze         |
|                         | 5 Cukor                            | 1 1/2 Kanál    | 2 Kanál          | 3 Kanál          |
|                         | 6 Élesztő                          | 3/4 Teás kanál | 1 Teás kanál     | 1 1/4 Teás kanál |
| 9.<br>GLUTÉN-<br>MENTES | 1 Víz                              | 1/2 csésze     | 2/3 csésze       | 1 csésze         |
|                         | 2 Olaj                             | 3 kanál        | 4 kanál          | 5 kanál          |
|                         | 3 Méz                              | 1/4 csésze     | 1/ 3csésze       | 1/ 2csésze       |
|                         | 4 Ecet                             | 1 teás kanál   | 1 teás kanál     | 1 teás kanál     |
|                         | 5 Tojás                            | 2              | 2                | 3                |
|                         | 6 Teljes kiőrlésű liszt            | 3 Csésze       | 4 Csésze         | 5 csésze         |
|                         | 7 Cukor                            | 3 Kanál        | 4 Kanál          | 5 kanál          |
|                         | 8 Só                               | 1/2 Teás kanál | 1/2 Teás kanál   | 3/4 Teás kanál   |
|                         | 9 Élesztő                          | 3/4 Teás kanál | 1 Teás kanál     | 1 1/4 Teás kanál |
| 10.<br>KALÁCS           | 1 Vaj                              | 6 kanál        | 8 kanál          | 10 kanál         |
|                         | 2 Cukor                            | 6 kanál        | 8 kanál          | 10 kanál         |
|                         | 3 Tojás                            | 4              | 5                | 6                |
|                         | 4 Sütőporral kevert<br>Kenyérliszt | 1 Csésze       | 1 1/2 Csésze     | 2 Csésze         |
|                         | 5 Aroma                            | 1 Teás kanál   | 1 Teás kanál     | 1 1/3 Teás kanál |
|                         | 6 Citromlé                         | 1 Kanál        | 1 1/3 Kanál      | 1 3/4 Kanál      |
|                         | 7 Élesztő                          | 3/4 Teás kanál | 1 Teás kanál     | 1 Teás kanál     |
| 11.<br>LEKVÁR           | 1. Eper                            |                | 4 Csésze         |                  |
|                         | 2 Cukor                            |                | 1 Csésze         |                  |
|                         | 3 Puding por                       |                | 1 Csésze         |                  |

## EGYES PROGRAMOK, IDŐK ÉS FOLYAMATOK TÁBLÁZATA

Az alábbi táblázatban a programok folyamatai találhatóak.

Néhány adat magyarázata : 2A Ha a szám után az A betű található, az azt jelenti, hogy egy hangjelzést fog hallani, amely a hozzávalók hozzáadását jelzi. Ez nem működik, ha az időzítő funkciót használja.

3/30°C-os termosztát 30 °C-os hőmérsékletet fog 3 percen keresztül tartani.

15X Ha a belső hőmérséklet <, mint 95 °C, minden 15. másodpercben bekapcsolódik a melegítés.

Ha a belső hőmérséklet >, vagy = , mint 96 °C a melegítés kikapcsolódik.

45Y Melegítés és keverés:

1/ Ha a belső hőmérséklet < ,mint 95 °C, minden 15. másodpercben bekapcsol a melegítés.

Ha a belső hőmérséklet >, vagy = ,mint 96 °C a melegítés kikapcsol.

2/ keverés fog ezekben a ciklusokban történni 0,5mp be / 4,5mp ki.

| PROGRAM                          | 1. ALAP                             |                                     |                                     |        |        |        | 2. FRANCIA                          |                                     |                                     |        |        |        |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|--------|
| HÉJA                             | világos<br>VIL                      | közepes<br>ST                       | sötét<br>SÖT                        | gyors  |        |        | világos<br>VIL                      | közepes<br>ST                       | sötét<br>SÖT                        | gyors  |        |        |
| MÉRET                            | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g  | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g  |
| ELKÉSZÍTÉSI<br>IDŐ ÓÓ:P          | 3:15                                | 3:05                                | 2:58                                | 2:25   | 2:20   | 2:14   | 3:25                                | 3:18                                | 3:13                                | 2:30   | 2:25   | 2:18   |
| ELŐREMELEGÍ-<br>TÉS              | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0      | 0      | 0      | 15                                  | 10                                  | 10                                  | N/A    | N/A    | N/A    |
| DAGASZTÁS 1                      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      |
|                                  | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5      | 5      | 5      | 5                                   | 4                                   | 4                                   | 5      | 5      | 5      |
|                                  | 6                                   | 6                                   | 5                                   | 6      | 6      | 5      | 8                                   | 6                                   | 6                                   | 6      | 6      | 5      |
|                                  | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 10     | 10     | 10     | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 10     | 10     | 10     |
| DAGASZTÁS 2                      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2      |
|                                  | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 1A     | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 1A     |
| PIHENÉS 2                        | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 5      | 5      | 5      | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5      | 5      | 5      |
|                                  | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15     | 15     | 15     | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 15     | 15     | 15     |
|                                  | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5    | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5    |
|                                  | 4,5                                 | 4,5                                 | 4,5                                 | 2,5    | 2,5    | 2,5    | 4,5                                 | 10,5                                | 12,5                                | 2,5    | 2,5    | 2,5    |
| PIHENÉS 3                        | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30     | 30     | 30     | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 30     | 30     | 30     |
|                                  | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30     | 28     | 28     | 30                                  | 29                                  | 28                                  | 30     | 29     | 28     |
|                                  | 100 °C                              | 100 °C                              | 100 °C                              |        |        |        |                                     |                                     |                                     |        |        |        |
|                                  | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35     | 32     | 28     | 40                                  | 36                                  | 32                                  | 40     | 36     | 32     |
| SÜTÉS                            | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C |
|                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60     | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60     |
| HŐMÉRSÉKLET<br>MEGTARTÁSA        |                                     |                                     |                                     |        |        |        |                                     |                                     |                                     |        |        |        |
| HOZZÁVALÓ<br>HOZZÁADÁSI<br>IDEJE | 2:10                                | 2:05                                | 2:01                                | 1:58   | 1:53   | 1:49   | 2:28                                | 2:29                                | 2:26                                | 2:03   | 1:58   | 1:53   |
| MAX. KÉSLEL-<br>TETÉSI IDŐ       | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h   | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h   |

| PROGRAM                          | 3. TELJES KÖRLÉSŰ                   |                                     |                                     |        |        | 4. ÉDES        |                                     |                                     |        |        | 5. SZUPER GYORS |                                     |                                     |                                     |  |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|--------|-----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| HÉJA                             | világos<br>VIL                      | közepes<br>KÖZ                      | sötét<br>SÖT                        | gyors  |        | világos<br>VIL | közepes<br>KÖZ                      | sötét<br>SÖT                        | gyors  |        | világos<br>VIL  | közepes<br>KÖZ                      | sötét<br>SÖT                        |                                     |  |
| MÉRET                            | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250 g | 1000 g | 750 g          | 1250 g                              | 750 g                               | 1250 g | 1000 g | 750 g           | 1250 g                              | 1000 g                              | 750 g                               |  |
| ELKÉSZÍTÉSI<br>IDŐ ÓÓ:P          | 3:35                                | 3:25                                | 3:18                                | 2:35   | 2:30   | 2:24           | 3:10                                | 2:56                                | 2:20   | 2:16   | 2:10            | 1:20                                | 1:18                                | 1:15                                |  |
|                                  | 20                                  | 15                                  | 15                                  | 0      | 0      | 0              | 15                                  | 10                                  | 0      | 0      | 0               | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                                  |                                     |                                     |                                     |        |        |                |                                     |                                     |        |        |                 |                                     |                                     |                                     |  |
| DAGASZTÁS 1                      | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2              | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2               | 2                                   | 2                                   | 2                                   |  |
|                                  | 5                                   | 5                                   | 4                                   | 5      | 5      | 4              | 4                                   | 4                                   | 4      | 4      | 4               | 3                                   | 3                                   | 3                                   |  |
|                                  | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6      | 6      | 5              | 6                                   | 6                                   | 6      | 6      | 5               | 3/30°C                              | 3/30°C                              | 3/30°C                              |  |
|                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 10     | 10     | 10             | 25                                  | 25                                  | 10     | 10     | 10              | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| PIHENÉS 1                        | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2              | 2                                   | 2                                   | 2      | 2      | 2               | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| DAGASZTÁS 2                      | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 2A     | 2A     | 2A             | 5A                                  | 4A                                  | 2A     | 2A     | 1A              | 2A                                  | 2A                                  | 2A                                  |  |
|                                  | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 5      | 5      | 5              | 6                                   | 6                                   | 6      | 6      | 6               | 5/30°C                              | 5/30°C                              | 5/30°C                              |  |
|                                  | 25                                  | 25                                  | 25                                  | 15     | 15     | 15             | 25                                  | 25                                  | 10     | 10     | 10              | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                                  | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5            | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5    | 0,5    | 0,5             | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| PIHENÉS 2                        | 12,5                                | 12,5                                | 12,5                                | 7,5    | 7,5    | 7,5            | 9,5                                 | 9,5                                 | 7,5    | 7,5    | 7,5             | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
|                                  | 35                                  | 35                                  | 35                                  | 35     | 35     | 35             | 30                                  | 30                                  | 30     | 30     | 30              | 20/39°C                             | 20/39°C                             | 20/39°C                             |  |
|                                  | 30                                  | 28                                  | 28                                  | 30     | 28     | 28             | 30                                  | 26                                  | 30     | 28     | 26              | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 |  |
| SÜTÉS                            | 35                                  | 32                                  | 28                                  | 35     | 32     | 28             | 30                                  | 26                                  | 30     | 28     | 26              | 43                                  | 40                                  | 40                                  |  |
|                                  | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C         | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | 118 °C | 118 °C | 118 °C          | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C | SV:117 °C<br>ST:126 °C<br>TM:133 °C |  |
|                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60             | 60                                  | 60                                  | 60     | 60     | 60              | 60                                  | 60                                  | 60                                  |  |
| HŐMÉR-<br>SÉKLET ME-<br>GTARTÁSA |                                     |                                     |                                     |        |        |                |                                     |                                     |        |        |                 |                                     |                                     |                                     |  |
| HOZZÁVALÓ<br>HOZZÁADÁSI<br>IDEJE | 2:26                                | 2:21                                | 2:17                                | 2:08   | 2:03   | 1:59           | 2:11                                | 2:07                                | 1:54   | 1:50   | 1:46            | 1:10                                | 1:08                                | 1:05                                |  |
| MAX. KÉSLEL-<br>TETÉSI IDŐ       | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h           | 15 h                                | 15 h                                | 15 h   | 15 h   | 15 h            | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                |  |

| PROGRAM                          | 6. TÉSZTA 1 | 7. TÉSZ-<br>TA 2 | 8. VAJJAL                           |                                     |                                     |                                     | 9. GLUTÉNMENTES                     |                                     |                                    |                                    | 10. KALÁCS                         |  |  |  | 11.<br>LEKVÁR | 12. Sütés                              |
|----------------------------------|-------------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--|--|--|---------------|----------------------------------------|
| HÉJA                             | N/A         | N/A              | világos<br>VIL                      | közepes<br>KÖZ                      | sötét<br>SÖT                        | világos<br>VIL                      | közepes<br>KÖZ                      | sötét<br>SÖT                        | világos<br>VIL                     | közepes<br>KÖZ                     | sötét<br>SÖT                       |  |  |  | N/A           | VIL/KÖZ/<br>SÖT                        |
| MÉRET                            | 750-1250 g  | 750-1250 g       | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                               | 1000g                               | 750g                                | 1250g                              | 1000g                              | 750g                               |  |  |  | 1:20          | 1:00                                   |
| ELKÉSZÍTÉSI<br>IDŐ ÓÓ:P          | 1:50        | 0:15             | 3:30                                | 3:21                                | 3:17                                | 3:55                                | 3:45                                | 3:40                                | 1:40                               | 1:35                               | 1:30                               |  |  |  |               |                                        |
| ELŐREMELE-<br>GÍTÉS              | 10          | N/A              | 30                                  | 25                                  | 25                                  | 20                                  | 15                                  | 15                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
| DAGASZTÁS 1                      | 2           | 2                | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                  | 2                                  | 2                                  |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
|                                  | 5           | 5                | 3                                   | 3                                   | 3                                   | 4                                   | 4                                   | 4                                   | 5                                  | 5                                  | 5                                  |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
|                                  | 5           | 8                | 5                                   | 5                                   | 5                                   | 6                                   | 6                                   | 6                                   | 8                                  | 8                                  | 8                                  |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
| PIHENÉS 1                        | 10          | N/A              | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | 20                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | 15 X          | N/A                                    |
| DAGASZTÁS 2                      | N/A         | N/A              | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | 2                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
|                                  | 3A          | N/A              | 5A                                  | 5A                                  | 5A                                  | 3A                                  | 3A                                  | 3A                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
|                                  | 5           | N/A              | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | 8                                   | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
| PIHENÉS 2                        | 20          | N/A              | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 30                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
|                                  | 0,5         | N/A              | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | 0,5                                 | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
|                                  | 4,5         | N/A              | 14,5                                | 14,5                                | 14,5                                | 19,5                                | 19,5                                | 19,5                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
| PIHENÉS 3                        | 45          | N/A              | 30                                  | 30                                  | 30                                  | 50                                  | 50                                  | 50                                  | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | 45 Y          | N/A                                    |
| SÜTÉS                            | N/A         | N/A              | N/A                                 | N/A                                 | N/A                                 | 30                                  | 27                                  | 25                                  | 70<br>100 °C                       | 65<br>100 °C                       | 60<br>100 °C                       |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
|                                  | N/A         | N/A              | 60                                  | 56                                  | 52                                  | 40                                  | 38                                  | 35                                  | 15                                 | 15                                 | 15                                 |  |  |  | vyp 20        | 60                                     |
|                                  | N/A         | N/A              | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:100 °C<br>ST:116 °C<br>TM:128 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C | SV:95 °C<br>ST:106 °C<br>TM:118 °C |  |  |  | N/A           | SV:102 °C<br>ST:116 °C<br>TM:127<br>°C |
| HŐMÉR-<br>SÉKLET ME-<br>GTARTÁSA | N/A         | N/A              | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                  | 60                                 | 60                                 | 60                                 |  |  |  | N/A           | 60                                     |
| HOZZÁVALÓ<br>HOZZÁADÁSI<br>IDEJE | 1:15        | N/A              | 2:23                                | 2:19                                | 2:15                                | 2:58                                | 2:53                                | 2:48                                | N/A                                | N/A                                | N/A                                |  |  |  | N/A           | N/A                                    |
| MAX. KÉSLEL-<br>TETÉSI IDŐ       | 15 h        | 15 h             | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                                | 15 h                               | 15 h                               | 15 h                               |  |  |  | N/A           | 15 h                                   |

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Húzza ki a tápkábelt és tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

- 1) Sütő edény: Vegye ki az edényt a fogantyúk segítségével és törölje át a belső és a külső részeit nedves ruhával. Ne használjon semmilyen agresszív tisztítószeret, figyeljen arra, hogy az edény tapadásmentes felülete ne sérüljön meg! Mielőtt visszahelyezi az edényt a készülékbe, hagyja azt teljesen megszáradni.  
**Megjegyzés:** Tegye be az edényt a kenyér sütőbe és enyhe nyomással helyezze azt vissza a helyére. Ha nem lehet az edényt behelyezni, változtassa a dagasztó kések pozícióját, majd nyomja meg.
- 2) Dagasztó kések: Ha nem lehet a dagasztó kést a kenyérből kivenni, használja a horgot. Törölje meg a kést nedves ruhával. A sütő edény és a dagasztó kés elmosható mosogatógépben.
- 3) Külső felület: Finoman törölje le a külső felületet nedves ruhával. Ne használjon agresszív tisztítószeret, figyeljen arra, hogy a külső fényes felület ne sérüljön meg. Soha ne merítse a készüléket vízbe.  
**Megjegyzés:** Javasoljuk, hogy a fedelet tisztítás közben ne szerelje szét!
- 4) A kenyér sütő becsomagolása és tárolása előtt győződjön meg arról, hogy az teljesen kihűlt-e, tiszta, valamint száraz-e, illetve hogy le van-e csukva a fedele.

## HIBAELHÁRÍTÁS

| Sz | Probléma                                                                  | Ok                                                                                                              | Megoldás                                                                                                                                                                |
|----|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Füst áramlik ki a szellőző nyílásból.                                     | Néhány hozzávaló, vagy olaj a fűtőelemen, vagy annak közelében maradt.                                          | Húzza ki a tápkábelt és tisztítsa meg a fűtőelemet. Legyen nagyon óvatos. Első használatnál ne csukja le a kenyér sütő fedelét.                                         |
| 2  | A kenyér alsó héja nagyon vastag.                                         | A kenyeret melegen tartotta és túl hosszú ideig hagyta azt az edényben, amivel nagy mennyiségű vizet veszített. | Vegye ki a kenyeret korábban és ne használja a hőmérséklet megtartás funkciót.                                                                                          |
| 3  | A kenyér nehezen kivehető.                                                | A dagasztó kés rátapadt a sütő edényben lévő tengelyre.                                                         | Miután kivette a kenyeret, öntsön bele az edénybe forró vizet és hagyja a dagasztó kést a vízben körülbelül 10 percig. Utána vegye azt ki és tisztítsa meg.             |
| 4  | A hozzávalók nincsenek megfelelően összekeverve és jól megsütve.          | 1. Nem a megfelelő programot választotta.                                                                       | Válassza ki a megfelelő programot.                                                                                                                                      |
|    |                                                                           | 2. Sütés közben párszor kinyitotta a fedelet, a kenyér száraz és a héja sötét.                                  | Ne nyissa ki a fedelet az utolsó megkeletésnél.                                                                                                                         |
|    |                                                                           | 3. Az ellenállás keverés közben túl magas és a dagasztó kés nem forog megfelelően.                              | Ellenőrizze a dagasztó lyukát, vegye ki a sütő edényt és próbálja a kenyér sütőt a hozzávalók nélkül bekapcsolni. Ha nem működik megfelelően, forduljon szakszervizhez. |
| 5  | A START/STOP gomb megnyomása után a kijelzőn megjelenik a „H:HH” felirat. | A kenyér sütő hőmérséklete túl magas.                                                                           | Nyomja meg a START/STOP gombot és húzza ki a tápkábelt. Vegye ki a sütő edényt és nyissa ki a fedelet, amíg a kenyér sütő ki nem hűl.                                   |

|    |                                                                              |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | A motort lehet hallani, de a készülék a tésztát nem keveri.                  | Az edény nincs megfelelően elhelyezve, vagy a tészta mennyisége túl nagy.                                                                                                           | Ellenőrizze a sütő edény elhelyezését és a hozzávalók mennyiségét a kiválasztott recept alapján.                                                                                                                                                                                                      |
| 7  | A kenyér túl nagy és nyomja a fedelet.                                       | Túl sok élesztőt, vagy lisztet adott hozzá, vagy a víz hőmérséklete, ill. a külső hőmérséklet túl magas.                                                                            | Ellenőrizze a leírt tényeket és esetleg csökkentse a hozzávalók mennyiségét.                                                                                                                                                                                                                          |
| 8  | A kenyér túl kicsi, vagy nem kelt meg.                                       | Nem tett hozzá élesztőt, vagy kevés élesztőt használt. Lehetséges, hogy az élesztő nem aktív a meleg víz miatt, vagy összekeverte azt sóval, vagy a külső hőmérséklet túl alacsony. | Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és frissességét, növelje a külső hőmérsékletet.                                                                                                                                                                                                                    |
| 9  | A tészta folyik ki az edényből.                                              | Túl sok folyadékot tett hozzá, a tészta túl puha, vagy túl sok az élesztő.                                                                                                          | Csökkentse a folyadék mennyiségét.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 10 | A kenyér közepe beleesik sütés közben.                                       | 1. A liszt nem elég erős, nem tartalmaz sütőport, így a tészta nem kel meg.                                                                                                         | Használjon kenyér lisztet, vagy erős sütőport.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    |                                                                              | 2. Az élesztő túl gyorsan dolgozik, vagy túl magas a hőmérséklete.                                                                                                                  | Használja az élesztőt szoba hőmérsékletnél alacsonyabb hőmérsékleten.                                                                                                                                                                                                                                 |
|    |                                                                              | 3. A túl sok víz puha és nedves testtá eredményezhet.                                                                                                                               | Ellenőrizze a receptben lévő víz mennyiségét.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 11 | A kenyér nagyon nehéz és sűrű.                                               | 1. Túl sok a liszt, vagy kevés a víz.                                                                                                                                               | Snižte množství mouky nebo přidejte vodu.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    |                                                                              | 2. Túl sok a gyümölcs, vagy a teljes kiőrlésű liszt.                                                                                                                                | Snižte množství odpovídajících ingrediencí a přidejte více kvasnic.                                                                                                                                                                                                                                   |
| 12 | Kenyer közepe üreges.                                                        | 1. Túl sok a víz, vagy az élesztő, vagy kevés a só.                                                                                                                                 | Csökkentse a víz, vagy az élesztő mennyiségét, ellenőrizze a só mennyiségét.                                                                                                                                                                                                                          |
|    |                                                                              | 2. A víz hőmérséklete túl magas.                                                                                                                                                    | Ellenőrizze a víz hőmérsékletét.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 13 | A kenyéren száraz hozzávalók találhatók.                                     | 1. A tésztában túl sok ragacsos hozzávaló van, mint például vaj, banán, stb.                                                                                                        | Ne tegyen hozzá túl ragacsos hozzávalókat.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    |                                                                              | 2. A tészta nincs összekeverve megfelelően a kevés víz miatt.                                                                                                                       | Ellenőrizze a víz mennyiségét és a kenyér sütő állapotát.                                                                                                                                                                                                                                             |
| 14 | A héja túl sötét, a kalácsok, vagy cukrot tartalmazó élelmiszerek sütésénél. | A hozzávalók befolyásolják a kenyér, vagy más élelmiszer kinézetét. A sok cukor használata miatt a héja nagyon sötét lehet.                                                         | Ha a sok cukrot tartalmazó receptnél a héja nagyon sötét, állítsa meg a programot a START/ STOP gomb megnyomásával körülbelül 5 – 10 perccel a befejezés előtt. Mielőtt a kalácsot, vagy kenyeret kiveszi, hagyja azt bent lecsukott fedéllel körülbelül 20 percig, hogy azt az edény melegen tartsa. |

## TECHNIKAI SPECIFIKÁCIÓK

- Kenyér sütő
- Nagy LCD kijelző a sütő folyamat megjelenésével
- Teljesen automatikus tészta és kenyér készítés
- Gluténmentes kenyér elkészítési lehetőség
- 12 előre beállított kenyér elkészítési program
- 1 előre beállított lekvár elkészítési program
- Hangjelzés a következő hozzávalók hozzáadásához
- Beállítható kenyér héja szín
- Maximális kapacitás 1,25 kg
- Sütő edény tapadásmentes felülettel
- 2 hőálló anyagból készült dagasztó kés
- Késleltetett sütés elindítási lehetőség, akár 15 órával is
- Akár 60 perces hőmérséklet megtartási funkció
- Tápfeszültség: 230 V ~ 50 Hz
- Teljesítmény felvétel: 850 W
- Méretek: 41 x 27,5 x 27,5 cm
- Súly: 5,5 kg

**A gyártó fenntartja a termék műszaki specifikációinak módosítását.**



**FIGYELEM:** TŰZ VAGY ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE TEGYE KI A KÉSZÜLÉKET ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSÁNAK. HASZNÁLATON KÍVÜL VAGY JAVÍTÁS ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBÓL. A KÉSZÜLÉK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET. MINDIG FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ. A KÉSZÜLÉK VESZÉLYES FESZÜLTSG ALATT VAN.

### Környezetvédelmi információk

Megtettünk lehető legjobbat a csomagolóanyagok mennyiségének csökkentése érdekében: lehetővé tettük azok egyszerű szétválasztását 3 anyagra: kartonpapír, papírzúzalék és olvasztott polipropilén. A készülék olyan anyagokat tartalmaz, amelyek szétszerelés után speciális üzemekben újrahasznosíthatók. Kérjük, tartsa be a csomagolóanyagok, kimerült elemek és régi berendezések kezelésére vonatkozó helyi előírásokat.

### Használt elektromos berendezések, elemek és akkumulátorok megsemmisítése



Ez a jel a készüléken, annak tartozékain vagy csomagolásán azt jelöli, hogy ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal azonos módon kezelni. Élettartamának letelte után a terméket vagy az elemet (amennyiben tartalmaz) adja le az illetékes hulladékgyűjtő helyen, ahol az elektromos berendezést és elemet újrahasznosítják. Az Európai Unióban és a többi európai államban vannak gyűjtőhelyek a kiszolgált elektromos berendezések számára. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével nagyban hozzájárul a nem megfelelő

hulladékkezelés által a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető kockázatok megelőzéséhez. Az anyagok újrafeldolgozásával megőrizhetők természeti erőforrásaink. Ezért kérjük, ne dobja a kiszolgált elektromos berendezést és elemet/akkumulátort a háztartási hulladék közé. A kiszolgált elektromos berendezések ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkért forduljon eladójához, a községi hivatalhoz. A használt elemek és akkumulátorok ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkat szintén az eladójától, a községi hivaltaltól.

**Gyártja:** HP Tronic Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky, Zlín

**ZÁRUČNÍ LIST****ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

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

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

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

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

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

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

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

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

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **[www.hptronic.cz](http://www.hptronic.cz)**

Případné další dotazy zasílejte na **[info@gallet.cz](mailto:info@gallet.cz)**

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

Typ výrobku: **MAP 205**

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

**ZÁRUČNÝ LIST****ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte **info@gallet.cz**

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

Typ prístroja: **MAP 205**

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

**KARTA GWARANCYJNA****WARUNKI GWARANCJI**

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

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

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

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

|                                                               |                                                               |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Nazwa: <b>MAP 205</b>                                         | Pieczęć i podpis sprzedawcy:                                  |
| Data sprzedaży:                                               |                                                               |
| Numer serii:                                                  |                                                               |
| 1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/<br>Pieczęć i Podpis Serwisanta: | 2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/<br>Pieczęć i Podpis Serwisanta: |
| 3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/<br>Pieczęć i Podpis Serwisanta: | 4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/<br>Pieczęć i Podpis Serwisanta: |



