

NÁVOD K POUŽITÍ

NÁVOD NA POUŽITIE

INSTRUCTION MANUAL

MAP 203

Baguette



Pícka chleba

Piecka chleba

Bread maker

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

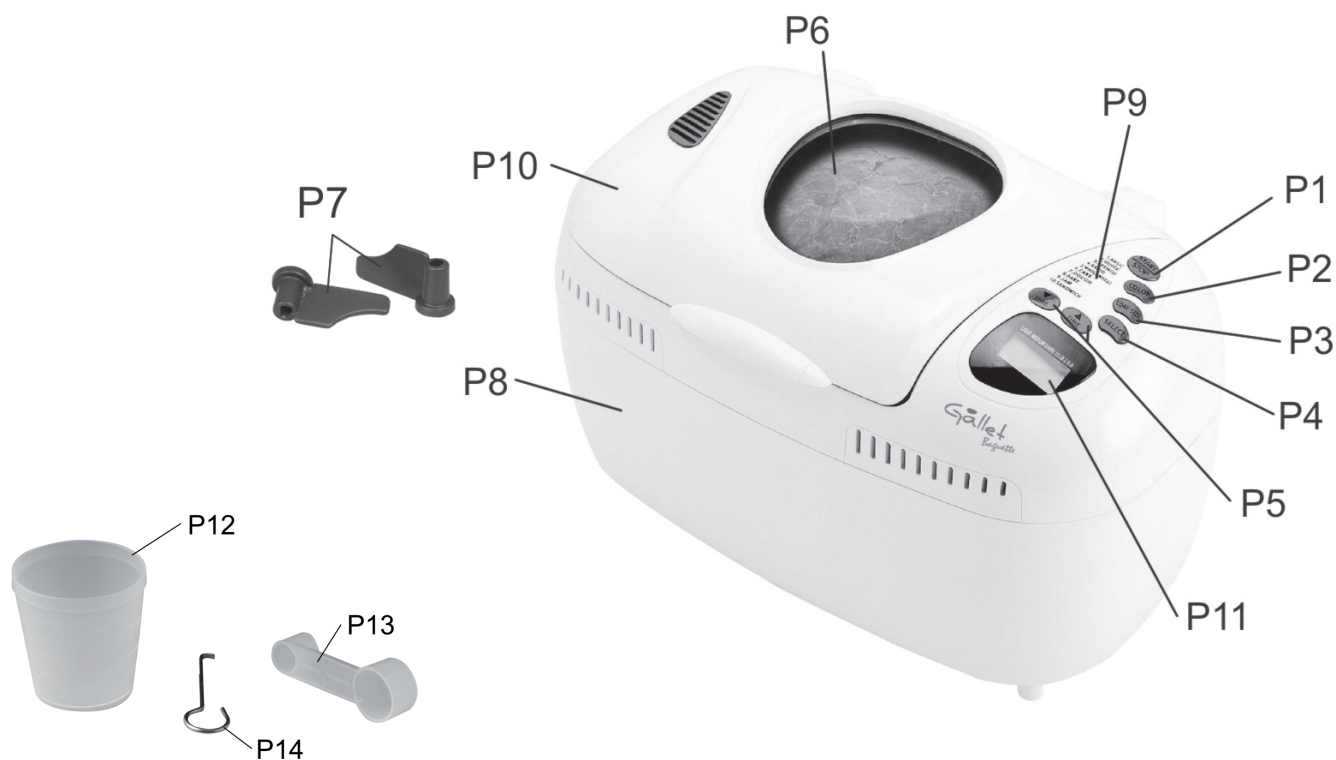
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, vyhledejte autorizovaný servis.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj“.

SPECIÁLNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO TENTO PŘÍSTROJ

- Před připojením do zásuvky zkontrolujte, zda napětí vaší elektrické sítě odpovídá napětí uvedenému na štítku přístroje.
- Před pečením odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE-sáček atd.)
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodná surovina na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Během provozu se NEDOTÝKEJTE horkých povrchů.
- NIKDY do nádoby na chléb nedávejte ruce/prsty, když je zařízení v provozu.
- Zástrčku, kabel ani jednotku NEPONOŘUJTE do vody či jiných tekutin.
- Pečicí troubu NEPOUŽÍVEJTE venku.
- Při používání udržujte alespoň 50mm vzdálenost zařízení od stěn či jiných objektů.
- VŽDY zařízení odpojte ze zásuvky, není-li používáno nebo před čištěním.
- Zařízení VŽDY používejte na rovném povrchu a ujistěte se, že gumové nožičky stojí pevně na podložce.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes roh pracovní desky či plochy.
- Při manipulaci se zařízením VŽDY používejte obě ruce.
- Vnější povrch pečicí trouby ČISTĚTE pouze vlhkým hadříkem. Nádobu na chléb čistěte po každém použití jemným roztokem čistícího prostředku, opláchněte a řádně osušte.
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). V průběhu pečení vystupuje pára z větracích otvorů a povrch pekárně je horký.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Pokud z pekárně vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárně ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekařnu nepoužívejte k jiným účelům (např. k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi atd.) než doporučuje výrobce.

- Nikdy v pekárně neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě. Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci pícky.
- Spotřebič používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy, dřevo atd.), tepelných zdrojů (např. kamna, el./plynový sporák) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadlo).
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžíce, atd.) Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.) a není odpovědný za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.
- Pokud zařízení upustíte nebo dojde k jeho poškození, nepoužívejte je. Zaneste ho do autorizovaného servisního střediska.
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová, nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

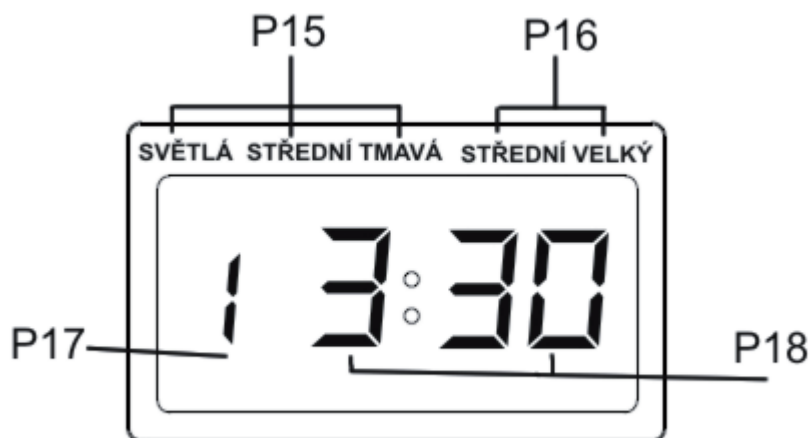


P1	Tlačítko START/ STOP
P2	Tlačítko COLOR - nastavení ocečení kůrky
P3	Tlačítko SIZE - nastavení velikost bochníku
P4	Tlačítko MENU - volba programu
P5	Tlačítka TIME - pro nastavení odloženého startu
P6	Průhledové okénko
P7	Hnětací nože

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 pícku chleba zapojíte do zdroje napájení, ozve se pípnutí a na displeji se zobrazí „1 3:30“. Dvojtečka mezi čísly „3“ a „30“ svítí. „1“ je výchozí program. Šipka ukazuje na možnost STŘEDNÍ a VELKÝ. 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. Po spuštění programu jsou všechna tlačítka, kromě tlačítka „START/STOP“, neaktivní.

Program zastavíte přidržetím tlačítka „START/STOP“ po dobu asi 3 sekund. Poté se ozve pípnutí znamenající, že program byl ukončen. Tato funkce brání nechtěnému přerušení programu.

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 střídat 10 nabídek. Zvolte požadovaný program. Funkce těchto 10 nabídek jsou vysvětleny níže.

- 1) **BASIC (základní)**: hnětení, kynutí a pečení běžného chleba. Můžete také přidat ingredience a dodat chlebu příchut.
- 2) **QUICK (rychlý)**: hnětení, kynutí a pečení bochníku v kratší době, než u programu BASIC (základní). Chléb upečený pomocí tohoto nastavení je obvykle menší a hutnější.
- 3) **FRENCH (francouzský)**: hnětení, kynutí a pečení s delší dobou kynutí. Chléb pečený pomocí této nabídky bude mít křupavější kůrku a bude lehčí.
- 4) **RAPID (rychlý)**: velmi rychlé hnětení, kynutí a pečení. Takto pečený chléb je velmi hutný.
- 5) **WHOLE WHEAT (celozrnný)**: hnětení, kynutí a pečení celozrnného chleba. Nedoporučujeme používat funkci odloženého startu, protože by mohlo dojít k neuspokojivým výsledkům pečení.
- 6) **CAKE (koláč)**: hnětení, kynutí pomocí sody nebo prášku na pečení a pečení.

- 7) **DOUGH (těsto):** hnětení a kynutí bez pečení. Vyjměte těsto a použijte je na rohlíky, pizzu, chléb v páře, atd.
- 8) **BAKE (pečení):** pouze pečení bez hnětení a kynutí. Slouží také ke zvýšení doby pečení u zvolených nastavení.
- 9) **JAM (marmeláda):** vaření marmelád a džemů. Ovoce nebo zeleninu je třeba před vložením nakrájet.
- 10) **TOAST (toast):** hnětení, kynutí a pečení chleba s lehkou texturou a tenkou kůrkou vhodné na sendviče.

COLOR

Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit barvu kůrky SVĚTLÁ, STŘEDNÍ nebo TMAVÁ.

SIZE

Stisknutím tohoto tlačítka vyberete velikost bochníku. Celková doba provozu se může lišit u různých velikostí bochníku.

DELAY (TIME ▲ NEBO TIME ▼)

Chcete-li, aby se zařízení nezapnulo ihned, můžete pomocí tohoto tlačítka nastavit odložený start.

Postup nastavení odloženého startu:

- 1) Zvolte program, barvu a velikost bochníku.
- 2) Nastavte odložený start pomocí tlačítka TIME ▲ nebo TIME ▼. Délka odloženého startu by měla zahrnovat i dobu pečení. Předpokládejme, že je 20:30 a vy chcete chléb podávat další ráno v 7:00. Dob odloženého startu by měla být 10 hodin a 30 minut. Stiskněte tlačítko TIME ▲ nebo TIME ▼ opakovaně, dokud se na displeji nezobrazí možnost 10:30. Hodnota se mění v 10-ti minutových krocích.
- 3) Stisknutím tlačítka STOP/START program s odloženým startem zapněte. Dvojtečka začne blikat a na displeji bude odpočítáván zbývajících čas.

Maximální délka odloženého startu je 13 hodin. 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.

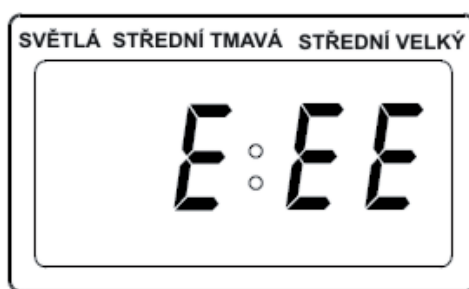
VAROVÁNÍ:

- 1) Zobrazí-li se po spuštění programu na displeji zpráva „H:HH“ (viz obrázek 1 níže), teplota uvnitř pekárny je příliš vysoká. Program zastavte a okamžitě odpojte ze zdroje napájení. Poté otevřete víko a nechejte zařízení před dalším použitím zcela vychladnout.

- 2) Zobrazí-li se po stisknutí tlačítka „START/STOP“ na displeji zpráva „E:EE“ (viz obrázek 2 níže), teplotní čidlo nefunguje správně. Nechejte čidlo prověřit autorizovaným odborníkem.



Obr. 1



Obr. 2

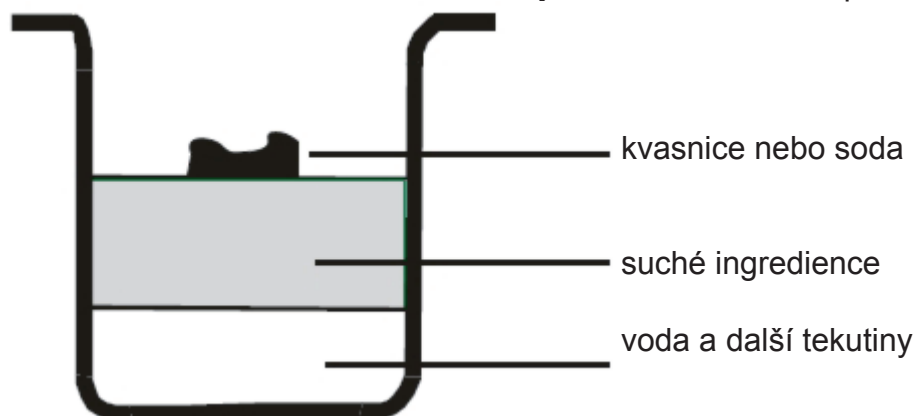
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

JAK PÉCI CHLÉB

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

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



- 3) V mouce udělejte prstem malou prohlubeň a do ní nasypete kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nejsou v kontaktu s tekutinou nebo solí.
- 4) Zavřete víko a zapojte napájecí kabel do zásuvky.
- 5) Stisknutím tlačítka MENU zvolte požadovaný program.
- 6) Stisknutím tlačítka COLOR zvolte požadovanou barvu kůrky.
- 7) Stisknutím tlačítka SIZE zvolte požadovanou velikost (Střední nebo Velký).
- 8) Nastavte odložený start pomocí tlačítka TIME ▲ nebo TIME ▼. Tento krok můžete přeskočit, chcete-li pekárnu zapnout ihned.
- 9) Stisknutím tlačítka START/STOP pekárnu zapněte.

- 10) U programů BASIC (základní), FRENCH (francouzský), WHOLE WHEAT (celozrnný), CAKE (koláč) a TOAST (toast) uslyšíte během provozu dlouhé 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 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 uchopíte nádobu na chleba a vyjměte ji z pekárny. Pozor: nádoba na chleba a chléb mohou být velmi horké! Buďte vždy opatrní.
- 12) Nechejte nádobu na chleba vychladnout, poté chléb vyjměte. Pomocí nepřilnavé stěrky jemně uvolněte okraje chlebu od nádoby.
- 13) Otočte nádobu na chleba dnem vzhůru na drátěnou podložku nebo čistou kuchyňskou desku a jemným třepáním chléb vyjměte.
- 14) Nechejte chléb před krájením asi 20 minut chladnout. Doporučujeme chléb krájet elektrickým kráječem nebo zubatým nožem, nikoli nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem, aby se chléb nezdeformoval.
- 15) Nejste-li v blízkosti pícky nebo tlačítko START/STOP po skončení pečení nestisknete, chléb bude automaticky udržován teplý po dobu 1 hodiny, kdy se funkce Udržet teplé ukončí, ozve se 10 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 plastové 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.

SPECIÁLNÍ PŘEDSTAVENÍ

1. Rychlé chleby (Quick)

Rychlé chleby používají prášek na pečení nebo sodu, která je aktivována vlhkostí a teplem. Abyste dosáhli perfektních rychlých chlebů, doporučujeme veškeré tekutiny umístit na dno nádoby a suché ingredience na ně. Během úvodního míchání rychlého chleba se mohou suché ingredience uchytit v rozích nádoby. Je třeba pekárně pomoci s mícháním, aby v chlebu nebyly hrudky mouky.

2. Rychlé chleby (Rapid)

Pícka může upéct chleba za 1 hodinu a 52 minut v programu Rapid (rychlý). Nezapomeňte, že je třeba přidat vodu o teplotě 48—50 °C. K měření teploty použijte kuchyňský teploměr. Vliv teploty na výkon pekárny je značný. Je-li teplota vody příliš nízká, chléb nenakyne na očekávanou velikost. Je-li teplota vody příliš vysoká, kvasnice budou zabity dříve, než těsto nakyne, což má také vliv na pečení.

NABÍDKA PROGRAMŮ

Program velikost	1. BASIC (základní)		2. QUICK (rychlý)	3. FRENCH (francouzský)	4. RAPID (rychlý)	5. WHOLEWHEAT (celozrnný)	
	střední	velký				střední	velký
Předeřtátí	17	20	5	22	3	37	40
První hnětení	3	3	3	3	3	3	3
Druhé hnětení	15A	15A	22A	18A	7	15A	15A
První kynutí	46	46	N/A	46	N/A	46	46
Druhé kynutí	19	19	8	26	7	19	19
Třetí kynutí	45	45	25	50	27	35	35
Pečení	55	62	55	65	65	55	62
Udržování tep- lého chleba	60		60	60	N/A	60	

Program velikost	6. CAKE (koláč)	7. DOUGH (těsto)	8. BAKE (pečení)	9. JAM (marmeláda)	10. TOAST (toast)	
					střední	velký
Předeřtátí	4	22	N/A	15	11	22
První hnětení		3	N/A		3	
Druhé hnětení	20A	18A	N/A	45	15A	
První kynutí	N/A	N/A	N/A		46	
Druhé kynutí	N/A	45	N/A	N/A	19	
Třetí kynutí	80	22	N/A	20	39	
Pečení	16	N/A	60		56	
Udržování teplého chleba			60		60	

Poznámka:

- 1) Výše uvedená čísla jsou v minutách, není-li uvedeno jinak.
- 2) Písmeno A následované číslem označuje čas upozornění pípnutím. Po pípnutí můžete přidat do nádoby ingredience.
- 3) „N/A“ znamená, že daný krok je v programu vynechán.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

- 1) Nádoba na chleba: Vyjměte nádobu na chleba pomocíadel a vytřete 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 pekárný zcela usušit.
Poznámka: Vložte nádobu na chleba do pekárný a lehce ji zatlačte na místo. Pokud ji nelze vložit, upravte polohu hnětacích nižů 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 pícku chleba zabalíte a uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

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. Běžná 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.

6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná a ovesná mouka je mleta 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 = 3/4 lžičky instantních kvasnic

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Sůl

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

10. Vejce

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

11. Tuk, máslo a rostlinný olej

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

12. Prášek na pečení

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

13. Soda

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

14. Voda a další tekutiny

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

VÁHA INGREDIENCÍ

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

1. Vážení tekutých ingrediencí

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

2. Odměřování suchých ingrediencí

Odměřování suchých ingrediencí provádějte postupným přidáváním ingredience do odměrky po lžičkách a po naplnění odměrku zarovnejte nožem. Odebíráním z odměrky nebo 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.

PŘÍRUČKA ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1	Z větracího otvoru vychází při pečení kouř	Některé ingredience se přilepily k hřejícímu tělesu nebo poblíž. Na povrchu hřejícího tělesa zůstal při prvním použití olej.	Odpojte píčku od napájení a hřející těleso očistěte. Buďte opatrní, abyste se nespálili. Při prvním použití pekárnu nezavírejte víko.
2	Spodní kůrka chleba je příliš silná	Chléb jste udržovali teplý a nechali v nádobě příliš dlouho, a tak se ztratilo velké množství vody.	Vyjměte chléb dříve a nepoužívejte funkci udržování teplého chleba.
3	Chléb se velmi těžce vyjímá	Hnětač se přilepil k hřídeli v nádobě na chleba.	Jakmile chléb vyjmete, nalijte do nádoby horkou vodu a nechejte hnětač ponořený asi 10 minut. Poté jej vyjměte a očistěte.

4	Ingredience nejsou řádně zamíchány a dobře upečeny.	1. Zvolili jste nevhodný program.	Zvolte odpovídající program.
		2. Během pečení jste několikrát otevřeli víko a chléb je suchý a kůrka tmavá.	Neotevírejte víko při posledním kynutí.
		3. Odpor při míchání je příliš velký a hnětací nůž se nemůže dobře otáčet a ingredience míchat.	Zkontrolujte otvor hnětače, nádobu na chléb vyjměte a zkuste pekárnu zapnout bez ingrediencí. Nepracuje-li normálně, obraťte se na autorizovaný servis.
5	Po stisknutí tlačítka START/STOP se na displeji zobrazí zpráva „H:HH“.	Teplota pekárny je příliš vysoká.	Stiskněte tlačítko START/STOP a pekárnu odpojte od napájení. Poté nádobu na chleba vyjměte a otevřete víko, dokud pekárna nevychladne.
6	Je slyšet motor, ale těsto se nemíchá.	Nádoba na chleba není správně usazena nebo je těsta příliš mnoho.	Zkontrolujte, zda je nádoba na chleba správně usazena a zda je těsto připraveno dle receptu se správným množstvím ingrediencí.
7	Chléb je příliš velký a tlačí na víko.	Přidali jste příliš mnoho kvasnic nebo mouky, nebo je teplota vody nebo okolního prostředí příliš vysoká.	Zkontrolujte výše uvedené faktory a případně snižte množství ingrediencí.
8	Chléb je příliš malý nebo nenakynul.	Nepřidali jste kvasnice, nebo jich bylo málo. Kvasnice mohou být neaktivní kvůli příliš teplé vodě, nebo byly smíchány se solí, nebo je okolní teplota příliš nízká.	Zkontrolujte množství a čerstvost kvasnic, zvyšte okolní teplotu.
9	Těsto přetéká z nádoby na chleba	Přidali jste příliš mnoho tekutin a těsto je příliš vláčné, nebo příliš mnoho kvasnic.	Snižte množství tekutin, aby těsto zhoustlo.
10	Chléb při pečení ve středu spadne	1. Použitá mouka neobsahuje dost silný prášek na pečení a těsto nemůže nakynout.	Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek na pečení.
		2. Kvasnice pracují příliš rychle nebo je jejich teplota příliš vysoká.	Používejte kvasnice s nižší než pokojovou teplotou.
		3. Velké množství vody má za následek příliš vlhké a vláčné těsto.	Upravte množství vody v receptu.
11	Chléb je velmi těžký a hutný	1. Příliš mnoho mouky nebo málo vody.	Snižte množství mouky nebo přidejte vodu.
		2. Příliš mnoho ovoce nebo celozrnné mouky.	Snižte množství odpovídajících ingrediencí a přidejte více kvasnic.

12	Střed chlebu je po rozkrájení dutý	1. Příliš mnoho vody nebo kvasnic, nebo málo soli.	Snižte množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte množství soli.
		2. Teplota vody je příliš vysoká.	Zkontrolujte teplotu vody.
13	Na povrchu chlebu jsou suché ingredience	1. V chlebu je příliš mnoho lepkavých ingrediencí jako máslo, banány, atd.	Nepřidávejte do chleba silně lepkavé ingredience.
		2. Směs není řádně smíchána kvůli nedostatku vody.	Zkontrolujte množství vody a konstrukci pekárny.
14	Kůrka je příliš silná a tmavá při pečení koláčů nebo potravin s velkým množstvím cukru	Různé recepty nebo ingredience mají velký vliv na vzhled chleba. Při použití velkého množství cukru bude kůrka velmi tmavá.	Je-li kůrka u receptu s velkým množstvím cukru příliš tmavá, stisknutím tlačítka START/STOP program přerušte 5-10 minut před dokončením. Než chléb či koláč vyjmete, nechejte jej v nádobě s uzavřeným víkem ještě asi 20 minut udržovat teplý.

ZÁRUKA

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení záručního listu a originálu dokladu o zakoupení výrobku (účtenky) s typovým označením výrobku, datem a čitelným razítkem prodejny. Nárok lze uplatňovat u prodejce, kterého byl výrobek zakoupen nebo u některého z autorizovaných servisních středisek.

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

- zásahu do přístroje (zásah do výrobku může provést pouze autorizovaný servis).
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- jakékoliv změny v záručním listu provedené neoprávněnou osobou.
- nevyplnění záručního listu, ztráty záručního listu.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé, zejména pokud byl používán k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- zjevné mechanické poškození.

Záruka se nevztahuje na opotřebení zboží nad rámec běžného používání.

Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje.

Nepodstatné odchylky od standartního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je například elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostních předpisů. Materiál výrobku splňuje nejnovější směrnice Evropské unie.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném obchodě nebo v autorizovaném servisním středisku.

Technická specifikace

- Píčka chleba
- Velký LCD displej se zobrazením průběhu přípravy
- Plně automatická příprava těsta a chleba
- Možnost přípravy bezlepkového chleba
- 9 přednastavených programů pro přípravu chleba
- 1 přednastavený program pro přípravu džemů
- Akustický signál pro vložení dalších ingrediencí
- Nastavitelný stupeň opečení kůrky chleba
- Maximální objem 1,1 kg
- Pečící nádoba s nepřilnavým povrchem
- 2 hnětací nože z tepelně odolného materiálu
- Možnost odložení začátku pečení až o 13 hodin
- Funkce 60 minut udržování teploty
- Napájení: 230 V ~ 50 Hz
- Příkon: 700 W
- Rozměry: 43 x 29 x 28 cm
- Hmotnost: 6,1 kg

Změna technické specifikace výrobku vyhrazena výrobcem.



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

Informace o ochraně životního prostředí

Udělali 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 balícími materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

Likvidace starého elektrického a elektronického zařízení



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Prosím dopravte tento výrobek na příslušné sběrné místo, kde bude provedena recyklace takového elektrického a elektronického zařízení. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují sběrná místa pro použité elektrické a elektronické zařízení. 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. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte staré elektrické a elektronické zařízení do domovního odpadu. Pro podrobnější informace o recyklaci výrobku se obraťte na místní úřad, službu zajišťující likvidaci domácího odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

Firma HP Tronic Ústí nad Labem spol. s r.o. je registrovaná u společnosti Elektrowin a.s. pod číslem 05065/06-ECZ.

Firma ELEKTROSPED, a.s. je registrovaná u společnosti Envidom pod číslem EZ 0000213.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

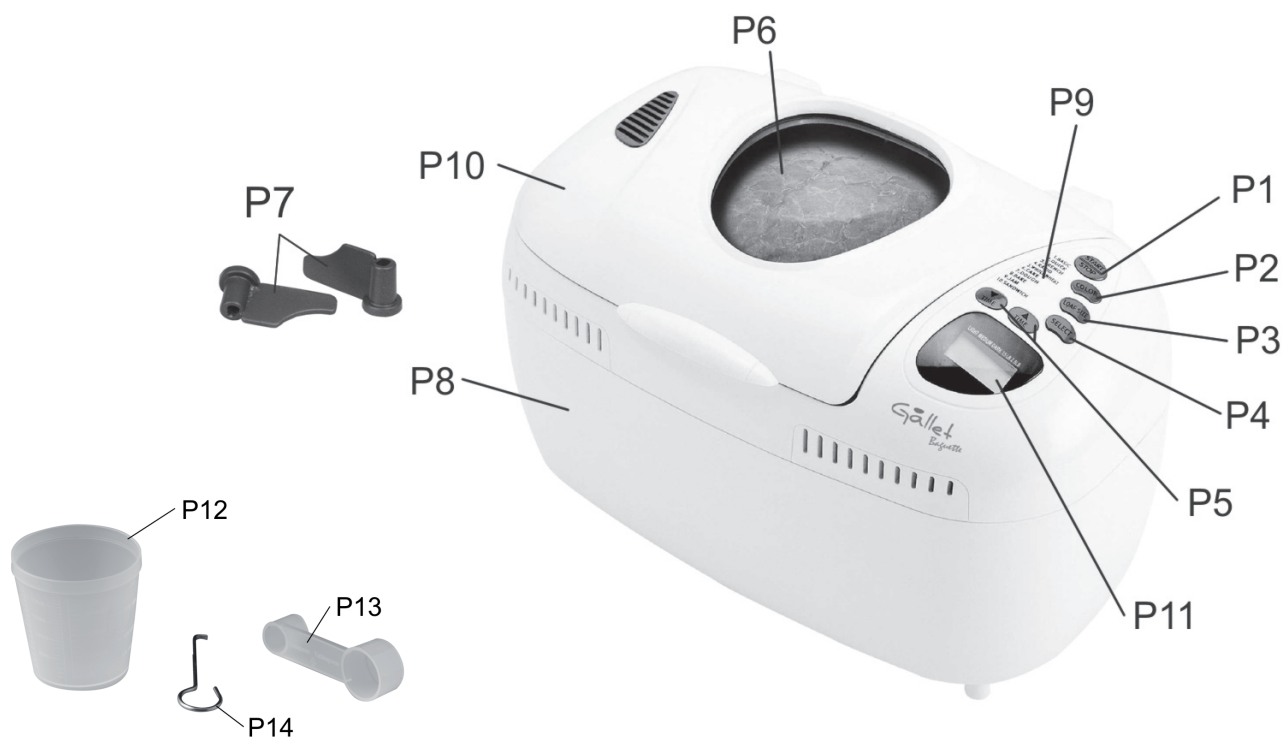
- Používajte tento prístroj výhradne pre súkromnú potrebu a pre stanovené účely. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie.
- Chráňte ho pred horúčavou, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (v žiadnom prípade ho neponárajte do kvapalín) a stykom s ostrými hranami. Nepoužívajte prístroj v prípade,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

ŠPECIÁLNE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE TENTO PRÍSTROJ

- Pred pripojením do zásuvky skontrolujte, či napätie vašej elektrickej siete odpovedá napätie uvedenému na štítku prístroja.
- Pred pripojením k elektrickej zásuvke musí byť v pekárni vhodná surovina na pečenie. Zahriatím v suchom stave by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.
- Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE – vrečko atď.).
- V priebehu prevádzky sa NEDOTÝKEJTE horúcich povrchov.
- NIKDY do nádoby na chlieb nedávajte ruky/prsty, keď je zariadenie v prevádzky.
- Zástrčku, kábel ani jednotku NEPONÁRAJTE do vody či iných tekutín.
- Páčiacu rúru NEPOUŽÍVEJTE vonku.
- Pri používaní udržiavajte aspoň 50mm vzdialenosť zariadenia od stien či iných objektov.
- VŽDY zariadenie odpojte zo zásuvky, ak nie je používaný alebo pred čistením.
- Zariadenie VŽDY používajte na rovnom povrchu a uistite sa, že gumové nožičky stoja pevne na podložke.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez roh pracovnej dosky či plochy.
- Pri manipulácií so zariadením VŽDY používajte obe ruky.
- -Vonkajší povrch rúry na pečenie ČISTITE len vlhkou handričkou. Nádobu na chlieb čistite po každom použití jemným roztokom čistiaceho prostriedu, opláchnete a riadne osušte.
- Pri manipulácií so spotrebičom postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. popálení, oparení). V priebehu pečenia vystupuje pára z vetracích otvorov a povrch pekárne je horúci.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventúálnom preklopení hrozí nebezpečie úrazu popálením.
- Pokiaľ z pekárne vychádza dym spôsobený vznietením pripravovaných surovín, nechte veko uzavreté, pekárne ihneď vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- Pekárne nepoužívajte k iným účelom (napr. k sušeniu zvierat, výrobkov z textilu, obuvi atď.) než odporúča výrobca.
- Spotrebič používajte len s originálnym príslušenstvom od výrobcu.

- Nikdy v pekárni neohrievajte vodu, pretože by to mohlo vyvolať vytvorenie vápenatých usadenín a neodstrániteľných škvŕn na nádobe. Tieto škvŕny sú však nezásadné a v žiadnom prípade neovplyvňujú normálnu funkciu piecky.
- Spotrebič používajte len na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. záclony, závesy, drevo atd.), tepelných zdrojov (napr. kachle, el./plynový sporák) a vlhkých povrchov (napr. drezy, umývadlo).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a formou na pečenie a nevsunujte do tohto priestoru žiadne predmety (napr. prsty, lyžice, atd.) Priestor medzi plášťom a formou na pečenie musí byť voľný.
- Výrobca neodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar a pod.) a nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania výšky uvedených bezpečnostných upozornení.
- Pokiaľ zariadenie upustíte alebo dôjde k jeho poškodeniu, nepoužívajte ho. Zaneste ho do autorizovaného servisu.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí), čím fyzická, zmyslová, alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúsenosti a znalostí zabráňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dohliadané alebo pokiaľ neboli inštruovaný ohľadne použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že si nebudú so spotrebičom hrať.

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKU

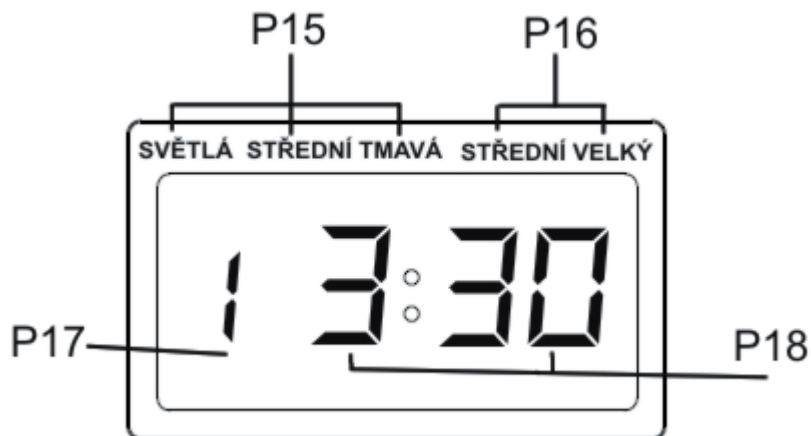


P1	Tlačidlo START/ STOP
P2	Tlačidlo COLOR – nastavenie opečenia kôrky
P3	Tlačidlo SIZE – nastavenie veľkosti bochníku
P4	Tlačidlo MENU - voľba programu
P5	Tlačidlo TIME - pre nastavenie odloženého štartu
P6	Príhľadové okienko
P7	Hnetacie nože

P8	Základne zariadenie
P9	Ponuka programov
P10	Veko
P11	Displej
P12	Odmerka
P13	Meracia lyžica
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 3:30“. Dvojbodka medzi číslami „3“ a „30“ svítí, „1“ je východzí program. Šípka ukazuje na možnosť STŘEDNÍ a VELKÝ. 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 odprevádzané krátkym pípnutím) sa program zmení. Pri opakovanom stisnutí tlačidla sa na displeji bude striedať 10 ponúk. Zvoľte požadovaný program. Funkcie týchto 10 ponúk sú vysvetlené nižšie.

- 1) **BASIC (základný)**: hnetenie, kynutie a pečenie bežného chleba. Môžete tiež pridať ingrediencie a dodať chlebu príchuť.
- 2) **QUICK (rýchly)**: hnetenie, kynutie a pečenie bochníku v kratšej dobe, než u programu BASIC (základný). Chlieb upečený pomocou tohto nastavenia je obvykle menší a hutnejší.
- 3) **FRENCH (francúzsky)**: hnetenie, kynutie a pečenie s dlhšou dobou kynutia. Chlieb pečený pomocou tejto ponuky bude mať chrumkavejšiu kôrku a bude ľahší.
- 4) **RAPID (rýchly)**: veľmi rýchle hnetenie, kynutie a pečenie. Takto pečený chlieb je veľmi hutný.
- 5) **WHOLE WHEAT** (celozrnný hnetenie, kynutie a pečenie celozrnného chleba. Neodporúčame používať funkciu odloženého štartu, pretože by mohlo dôjsť k neuspokojivým výsledkom pečenia.

- 6) **CAKE (koláč)**: hnetenie, kysnutie pomocou sódy alebo prášku na pečenie a pečenie.
- 7) **DOUGH (cesto)**: hnetenie a kysnutie bez pečenia. vyberte cesto a použite ho na rožky, pizzu, chlieb v pare, a. t. d.
- 8) **BAKE (pečenie)**: len pečenie bez hnetenia a kysnutia. Slúži tiež ku zvýšeniu doby pečenia u zvolených nastavení.
- 9) **JAM (marmeláda)**: varení marmelád a džemov. Ovocie alebo zeleninu je treba pred vložením nakrájať.
- 10) **TOAST (toast)**: hnetenie, kysnutie a pečenie chleba s ľahkou textúrou a tenkou kôrkou vhodného na sendviče.

COLOR

Pomocou tohto tlačidla môžete zvoliť farbu kôrky SVĚTLÁ, STŘEDNÍ alebo TMAVÁ.

SIZE

Stisnutím tohto tlačidla vyberiete veľkosť bochníku. Celková doba prevádzky sa môže líšiť u rôznych veľkosťou bochníku.

DELAY (TIME ▲ ALEBO TIME ▼)

Ak chcete, aby sa zariadenie nezaplo ihneď, môžete pomocou tohto tlačidla nastaviť odložený štart.

Postup nastavenia odloženého štartu:

- 1) Zvoľte program, farbu a veľkosť bochníku.
- 2) Nastavte odložený štart pomocou tlačidla TIME ▲ alebo TIME ▼. Dĺžka odloženého štartu by mala zahrňovať i dobu pečenia. Predpokladajme, že je 20:30 a vy chcete chlieb podávať ďalšie ráno v 7:00. Doba odloženého štartu by mala byť 10 hodín a 30 minút. Stisnete tlačidlo TIME ▲ alebo TIME ▼ opakovane, dokiaľ sa na displeji nezobrazí možnosť 10:30. Hodnota sa mení v 10minutových krokoch.
- 3) Stisnutím tlačidla STOP/START program s odloženým štartom zapnete. Dvojbodka začne blikať a na displeji bude odpočítavaný zostávajúci čas.

Maximálna dĺžka odloženého štartu je 13 hodín. Nepoužívajte pri odloženom štarte ingrediencie, ktoré sa môžu skaziť, ako vajce, čerstvé mlieko, ovocie alebo cibuľu.

UDRŽOVANIE TEPLÉHO CHLEBA

Chlieb sa automaticky udržiava 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.

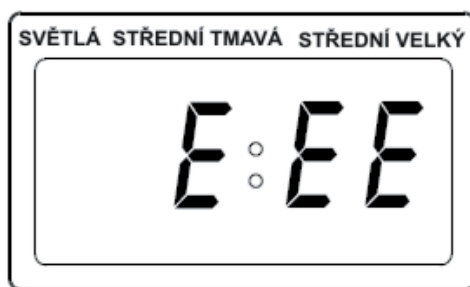
VAROVANIE:

- 1) Ak sa zobrazí po spustení programu na displeji správa „H:HH“ (viď obrázok 1 nižšie), teplota vo vnútri pekárne je príliš vysoká. Program zastavte a okamžite odpojte zo zdroja napájania. Potom otvorte veko a nechajte zariadenie pred ďalším použitím celkom vychladnúť.

- 2) Ak sa zobrazí po stisnutí tlačidla „START/STOP“ na displeji správa „E:EE“ (viď obrázok 2 nižšie), teplotné čidlo nefunguje správne. Nechajte čidlo preveriť autorizovaným odborníkom.



Obr. 1



Obr. 2

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

Všetky časti vyčistite podľa časti „Čistenie a údržba“.

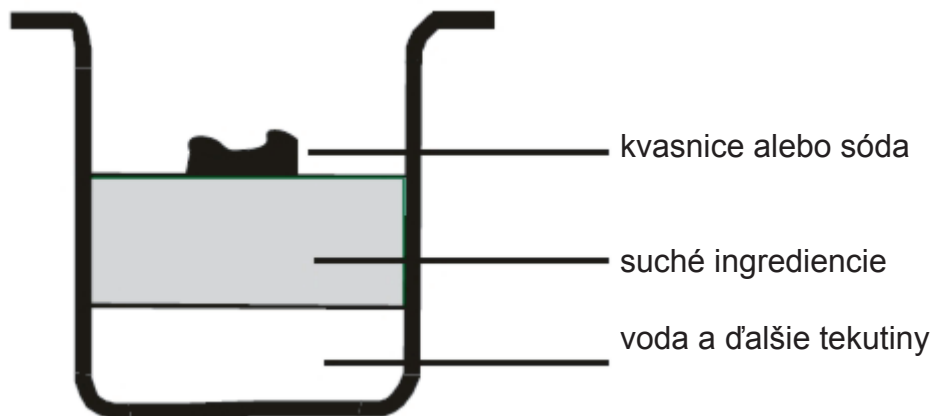
Nastavte piecku na režim BAKE (Pečenie) a nechajte ju prázdnu piecť po dobu 10 minút.

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 priehlbínu 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 COLOR zvolte požadovanú farbu kôrky.
- 7) Stisnutím tlačidla SIZE zvolte požadovanú veľkosť (STŘEDNÍ alebo VELKÝ).
- 8) Nastavte odložený štart pomocou tlačidla TIME ▲ alebo TIME ▼. Tento krok môžete preskočiť, ak chcete pekárň zapnúť ihneď.
- 9) Stisnutím tlačidla START/STOP piecku zapnete.

- 10) U programov BASIC (základný), FRENCH (francúzsky), WHOLE WHEAT (celozrnný), CAKE (koláč) a TOAST (toast) budete počuť v priebehu prevádzky dlhé 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 pípnutie. Môžete tlačidlo START/STOP pridržať po dobu asi 3 sekúnd, tým vypnete proces, a potom chlieb vybrať. Otvorte veko a pomocou kuchynských chňapiek pevne uchopíte nádobu na chleba a vyberte ju z pekárne.
Pozor: nádoba na chleba a chleba môžu byť veľmi horúce! 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 10 pípnutie a zariadenie sa automaticky vypne.
- 16) Pokiaľ zariadenie nepoužívate, vypnite ho a odpojte zo zásuvky.

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

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

ŠPECIÁLNE PREDSTAVENIE

1. Rýchle chleby (Quick)

rýchle chleby používajú prášok na pečenie alebo sódu, ktorá je aktivovaná vlhkosťou a teplom. Aby ste dosiahli perfektných rýchlych chlebov, odporúčame všetky tekutiny umiestniť na dno nádoby a suché ingrediencie na ne. V priebehu úvodného miešania rýchleho chleba sa môžu suché ingrediencie uchytiť v rohoch nádoby. Je treba pekárne pomôcť s miešaním, aby v chlebe neboli hrudky múky.

2. rýchle chleby (Rapid)

Piecka môže upiecť chleba za 1 hodinu a 52 minút v programe Rapid (rýchly). Nezabudnite, že je treba pridať vodu o teplote 48—50 °C. K meraniu teploty použite kuchynský teplomer. Vplyv teploty na výkon pekárne je značný. Ak je teplota vody príliš nízka, chlieb nenakysne na očakávanú veľkosť. Ak je teplota vody príliš vysoká, kvasnice budú zabité skôr, než cesto nakysne, čo má tiež vplyv na pečenie.

Program veľkosť	1. BASIC (základný)		2. QUICK (rýchly)	3. FRENCH (francúzsky)	4. RAPID (rýchly)	5. WHOLEWHEAT (celozrnný)	
	stredný	veľký				stredný	veľký
Predhriatie	17	20	5	22	3	37	40
Prvé hnetenie	3	3	3	3	3	3	3
Druhé hnetenie	15A	15A	22A	18A	7	15A	15A
Prvé kysnutie	46	46	N/A	46	N/A	46	46
Druhé kysnutie	19	19	8	26	7	19	19
Tretie kysnutie	45	45	25	50	27	35	35
Pečenie	55	62	55	65	65	55	62

Udržovanie tep- lého chleba	60	60	60	N/A	60
--------------------------------	----	----	----	-----	----

Program veľkosť	6. CAKE (koláč)	7. DOUGH (cesto)	8. BAKE (pečenie)	9. JAM (marmeláda)	10. TOAST (toast)	
					stredný	veľký
Predhriatie	4	22	N/A	15	11	22
Prvé hnetenie		3	N/A		3	
Druhé hnetenie	20A	18A	N/A	45	15A	
Prvé kysnutie	N/A	N/A	N/A		46	
Druhé kysnutie	N/A	45	N/A	N/A	19	
Tretie kysnutie	80	22	N/A	20	39	
Pečenie	16	N/A	60		56	
Udržovanie teplé- ho chleba			60		60	

Poznámka:

- 1) Vyššie uvedené čísla sú v minútach, ak nie je uvedené inak.
- 2) Písmeno A nasledované číslom označuje čas upozornenia pípnutím. Po pípnutí môžete pridať do nádoby ingrediencie.
- 3) „N/A“ znamená, že daný krok je v programe vynechaný.

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 nepríľnavý 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.

CHLEBOVÉ INGREDIENCIE

1. Chlebová múka

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

2. Bežná 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.

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 cukru 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 cukru 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 predĺži jeho trvanlivosť. Maslo pred použitím roztavte alebo nasekajte na malé kúsky.

12. Prášok na pečenie

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

13. Sóda

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

14. Voda a ďalší tekutiny

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

VÁHA INGREDIENCIÍ

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

1. Váženie tekutých ingrediencií

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

2. Odmeriavanie suchých ingrediencií

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

3. Poradie pridávania

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

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 pekára 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	Hnetač sa prilepil k hriadeľu v nádobe na chleba.	Ako náhle chlieb vyberiete, nalejte do nádoby horúcu vodu a nechajte hnetač ponorený asi 10 minút. Potom ho vyberte a očistite.
4	Ingrediencie nie sú riadne zamiešané a dobre upečené.	1. Zvolili ste nevhodný program.	Zvoľte odpovedajúci program.
		2. V priebehu 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 hnetač sa nemôže dobre otáčať a ingrediencie miešať.	Skontrolujte otvor hnetača, nádobu na chlieb vyberte a skúste pekára 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 pekáreň odpojte od napájanie. potom nádobu na chleba vyberte a otvorte veko, dokiaľ pekáreň 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 dosť 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, atď.	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 cukru	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú veľký vplyv na vzhľad chleba. Pri použití veľkého množstva cukru bude kôrka veľmi tmavá.	Ak je kôrka u receptu s veľkým množstvom cukru 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.
----	--	--	--

Záruka

Na nami predaný prístroj poskytujeme záruku v trvaní 24 mesiacov od dátumu predaja.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a závady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo vadou použitých materiálov. Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Nárok na záruku je možné uplatniť iba po predložení záručného listu a originálu dokladu o zakúpení výrobku (účtu) s typovým označením výrobku, dátumom a čitateľnou pečiatkou predajne.

Nárok sa uplatňuje u predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený alebo u niektorého z autorizovaných servisných stredísk.

Zákazník stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- poškodenie prístroja vplyvom živelnej pohromy.
- akejkoľvek zmeny v záručnom liste spôsobenej neoprávnenou osobou.
- nevyplnenie záručného listu, straty záručného listu.
- používanie výrobku pre iné účely než je obvyklé, hlavne pokiaľ bol používaný k profesio-
nálnej či inej zárobkovej činnosti.
- zjavné mechanické poškodenie.

Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie tovaru nad rámec bežného používania.

Poškodenie príslušenstva nie je automatickým dôvodom pre bezplatnú výmenu kompletného prístroja.

Nepodstatné odchýlky od štandardného provedenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku, si výrobca vyhradzuje.

Tento prístroj bol testovaný podľa všetkých príslušných, v súčasnej dobe platných smerníc CE, ako je napríklad elektromagnetická kompatibilita a direktíva o nízkonapäťovej bezpečnosti, a bol skonštruovaný podľa najnovších bezpečnostných predpisov. Materiál výrobku splňuje najnovšie smernice Európskej únie.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záručnej doby je možné za úplatu urobiť opravy v príslušnom obchode alebo autorizovanom servisnom stredisku.

Technická špecifikácie

- Piecka chleba
- Veľký LCD displej so zobrazením priebehu prípravy
- Plne automatická príprava cesta a chleba
- Možnosť prípravy bezlepkového chleba
- 9 prednastavených programov pre prípravu chleba
- 1 prednastavený program pre prípravu džemu
- Akustický signál pre vloženie ďalších ingrediencií
- Maximálny objem 1,1 kg
- Nádobu na pečenie s nepriľnavým povrchom
- 2 hnetacie nože z tepelne odolného materiálu
- Možnosť odloženia začiatku pečenia až o 13 hodín
- Funkcia 60 minút udržiavania teploty
- Napätie: 230 V ~ 50 Hz
- Príkon 700 W
- Rozmery: 43 x 29 x 28 cm
- Hmotnosť: 6,1 kg

Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.



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

Informácie o ochrane životného prostredia

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

Likvidácia starého elektrického a elektronického zariadenia



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstva alebo na jeho obale označuje, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Prosím dopravte tento výrobok na príslušné zberné miesto, kde prebieha recyklácia takehoto elektrického a elektronického zariadenia. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú zberné miesta pre použité elektrické a elektronické zariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môžu v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte staré elektrické a elektronické zariadenia do domového odpadu. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku sa obráťte na miestny úrad, službu zaisťujúcu likvidáciu domáceho odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili.

Firma HP Tronic Ústí nad Labem spol. s r.o. je registrovaná u spoločnosti Elektrowin a.s. pod číslom 05065/06-ECZ.

Firma ELEKTROSPED, a.s. je registrovaná u spoločnosti Envidom pod číslom EZ 0000213.

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

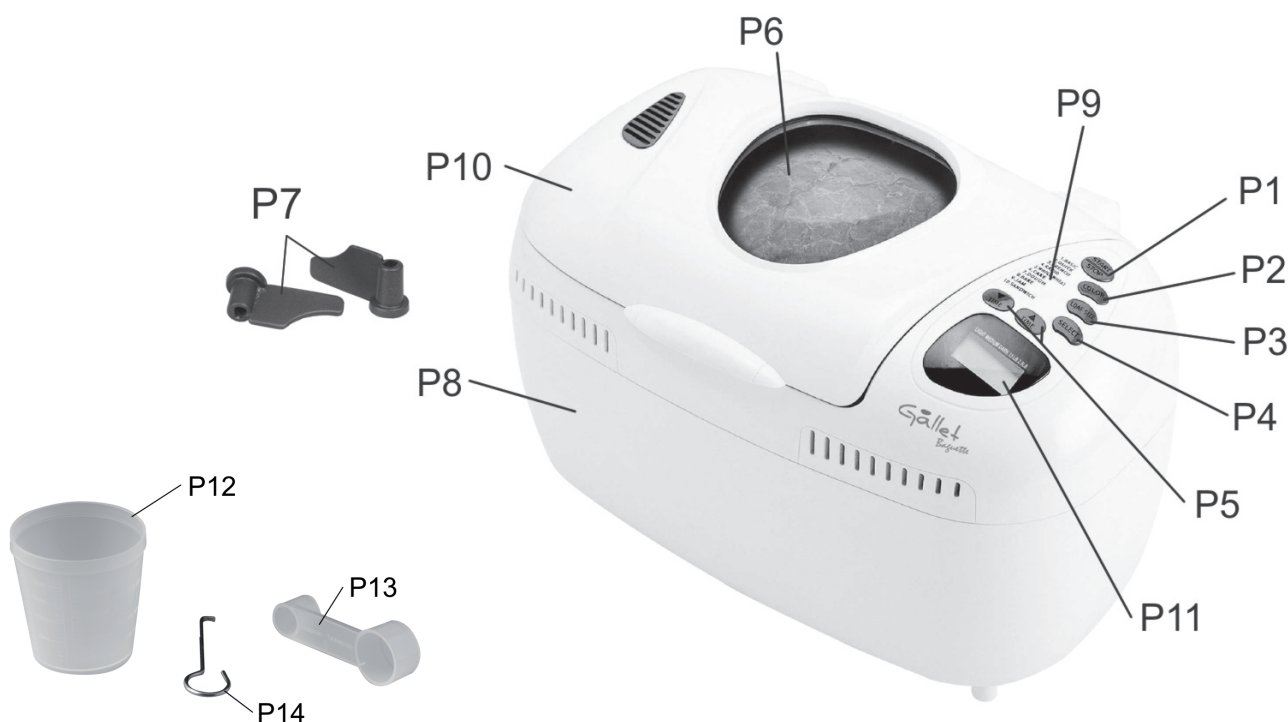
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose.
- This appliance is not fit for commercial use.
- Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance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

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS UNIT

- Before using for the first time, check whether the voltage rating on the product corresponds to the voltage of your home electric current.
- There must be suitable food for baking inside the bread maker before plugging the appliance in. Warming the bread maker up empty may result in damage of the appliance.
- Remove all the covers before baking (i.e. paper, cling foil, etc.).
- DO NOT touch hot surfaces during operation.
- NEVER place hands/fingers into the bread pan whilst the machine is in use.
- DO NOT immerse plug, cord or base in water or other liquids.
- DO NOT use the bread maker outdoors
- KEEP the bread maker at least 50mm away from walls or any other objects when in use.
- ALWAYS unplug the appliance when not in use or before cleaning.
- ALWAYS use on an even surface & check that the rubber feet have a secure grip.
- DO NOT allow power cord to hang over edge of counter or work surface.
- ALWAYS use two hands when moving the machine.
- CLEAN the outside of the bread maker with a damp cloth only. The bread pan should be cleaned after each use with mild detergent solution, rinsed and dried thoroughly.
- Please manipulate with the appliance carefully in order to prevent risk of injury (i.e. get burnt, scald). There is steam coming out of spiracles during the baking and the surface of the bread maker is hot.
- Do not reposition the appliance when it is warmed up there is a risk of reversing and getting burnt.
- If there is steam coming out of the appliance which has been caused by burnt food inside turn the appliance off and unplug it immediately.
- This appliance is intended for purposes recommended by the manufacturer only. Other use (i.e. drying pets, cloths, shoes, etc.) is forbidden.

- Do not warm water up inside the bread maker, doing so may lead to a calcification and appearing of irremovable taints on the vessel. Those taints however do not influence a proper function of the appliance and are unobjectionable.
- The appliance must be positioned at even places (to avoid a risk of overthrowing) and in sufficient distance from the inflammable materials (i.e. veiling, curtains, wood, etc.), thermal sources (i.e. stove, oven) and wet surfaces (i.e. sink, tub).
- Use accessories included by the manufacturer only.
- Do not cover the area between a casing and a baking form and do not insert any objects (i.e. fingers, spoon, etc.) Area between the casing and the baking form must stay loose.
- The manufacturer is not responsible for a damage caused by improper use of the appliance (i.e. deteriorating of food, injury, getting burnt, scald, fire, etc.) and it is also not responsible for an appliance that has been used in contradiction with safety instructions written above.
- IF the unit is dropped or becomes damaged in any way, do not use but contact authorized service centrum.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical. Sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

DESCRIPTION OF THE CONTROLS



P1 Button START/ STOP - Starts the programme
P2 Button COLOR – for select crust colour
P3 Button SIZE – Select loaf size
P4 Button MENU - program choice
P5 Button 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. Unless you enjoy eating breeze blocks, it is not wise to expect the machine to think for you. It cannot tell you that you've forgotten the yeast or that the flour was the wrong type or measured incorrectly. With the continued success of the our bread maker 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 3:30" appears in the display. But the two dots between the "3" and "30" will light. The "1" is the default program. The arrows point to STŘEDNÍ (MEDIUM) and VELKÝ (2.5 LB). 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 10 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 10 menus will be explained below.

- 1) **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
- 2) **Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

- 3) **French:** kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu will have a crisper crust and loose texture.
- 4) **Rapid:** kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.
- 5) **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
- 6) **Cake:** kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.
- 7) **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
- 8) **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used for increasing the baking time on selected settings.
- 9) **Jam:** boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting it into the bread pan.
- 10) **Sandwich:** kneading, rise and bake the bread which is suitable for making sandwich slice as the bread has loose texture and a thin crust.

COLOR

With the button you can select SVĚTLÁ (LIGHT), STŘEDNÍ (MEDIUM) or TMAVÁ (DARK) color for the crust.

SIZE

Press this button to select the size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. STŘEDNÍ = 2 LB, VELKÝ = 2,5 LB

DELAY (TIME ▲ OR TIME ▼)

If you want the appliance do not start working immediately, you can use the button to set the delay time.

The step of set delay function is as follows:

- 1) Select your menu, color, loaf size.
- 2) Set the delay time by pressing TIME ▲ or TIME ▼ button. The delay time should include the baking time of chose menu. Suppose it is 8:30PM now and you want the bread is ready to serve at 7:00Am of next day, so the delay time should be 10 hours and 30 minutes. Press TIME ▲ or TIME ▼ button continuously until 10:30 appear on the display. The increment of each press is 10 minutes.
- 3) Press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time.

Please be noted the maximum delay time is 13 hours. And do not use any perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions in the delayed menu.

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 "H:HH" after the program has been started (see below figure.1), it means that the temperature inside of bread pan 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.
2. If the display shows "E:EE" after you have pressed "START/STOP" button (see below figure.2), it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert.



Figure 1

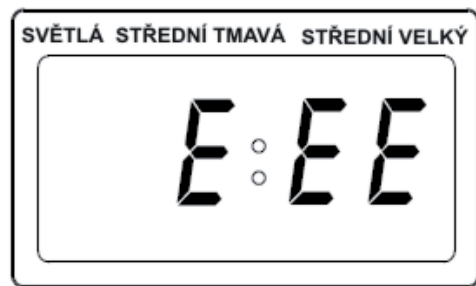


Figure 2

FOR THE FIRST USE

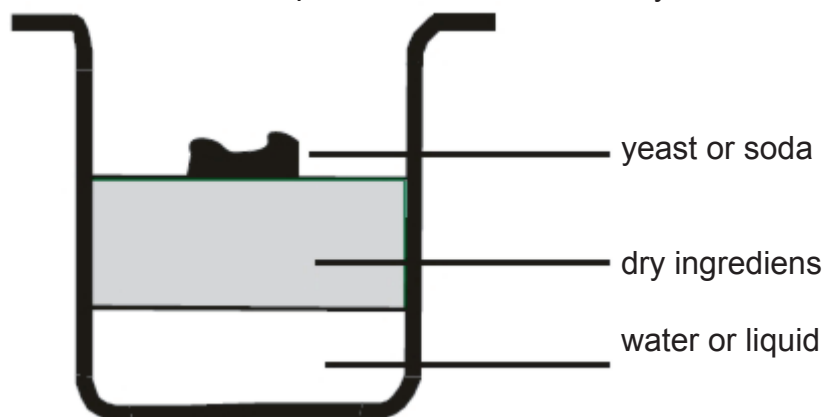
- 1) Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
- 2) Clean all the parts according to the section "Cleaning and Maintenance".
- 3) Set the bread maker on BAKE mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
- 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) Press the MENU button until your desired program is selected.
- 6) Press the COLOR button to select the desired crust color.
- 7) Press the SIZE button to select the desired size. (STŘEDNÍ - 2.0 LB or VELKÝ - 2.5 LB)
- 8) Set the delay time by pressing TIME ▲ or TIME ▼ button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
- 9) Press the START/STOP button to start working.
- 10) For the program of BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, CAKE, SANDWICH, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.
- 11) Once the process has been completed, one beep will be heard. You can press START/STOP button for approx. 3 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan and take out the bread pan. Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
- 12) Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 13) Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
- 14) Let the bread 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, 10 beeps will be heard and the appliance will shut off power automatically.
- 16) When do not use or complete operation, turn off the the appliance and 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.

SPECIAL INTRODUCTION

1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder or baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquid should be placed in the bottom of the bread pan, and dry ingredients should be placed on top. During the initial mixing of quick bread, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It is necessary to help machine mixing to avoid flour clumps.

2. For Rapid breads

The bread maker can bake loaf within 1 hour 52 minutes with rapid program. Please note that it should be hot water of 48 - 50 °C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The influence of temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low, the bread will not be rise to expected size, if the water temperature is too high. The fungus in the yeast will be killed before rising, which also will affect the baking performance.

MENU PROGRAM

Program / Pound	1. BASIC (základní)		2. QUICK (rychlý)	3. FRENCH (francouzský)	4. RAPID (rychlý)	5. WHOLEWHEAT (celozrnný)	
	střední	velký				střední	velký
Preheat	17	20	5	22	3	37	40
First kneading	3	3	3	3	3	3	3
Second kneading	15A	15A	22A	18A	7	15A	15A
First rise	46	46	N/A	46	N/A	46	46
Second rise	19	19	8	26	7	19	19
Third rise	45	45	25	50	27	35	35
Bake	55	62	55	65	65	55	62
Keep warm	60		60	60	N/A	60	

Program /Pound	6. CAKE (koláč)	7. DOUGH (těsto)	8. BAKE (pečení)	9. JAM (marmeláda)	10. TOAST (toast)	
					střední	velký
Preheat	4	22	N/A	15	11	22
First kneading		3	N/A		3	
Second kneading	20A	18A	N/A	45	15A	
First rise	N/A	N/A	N/A		46	
Second rise	N/A	45	N/A	N/A	19	
Third rise	80	22	N/A	20	39	
Bake	16	N/A	60		56	
Keep warm			60		60	

Note:

- 1) The unit of above figure is minutes unless otherwise indicated.
- 2) The letter A followed by the figure means beep prompting. You can add ingredients into the bread pan at the sound of beep.
- 3) The "N/A" means that the current step has been omitted for this program.

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.

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.

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

GUARANTEE

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt). During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

The guarantee lapses:

- in case of unauthorized tampering
- destroyed unit by natural disaster
- any changes in guarantee list by unauthorized person
- empty guarantee list or damage this list
- using this machine for other purpose than usual, especially for professional or other commercial use
- with apparent mechanic defects

The guarantee does not apply on goods damaged due to unusual usage.

The damage of accessories is not an automatic reason for replacing the entire device free of charge.

The manufacturer reserves the right to make minute changes to the standard model that will have no effect on functionality of the product.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair by the authorized service.

Technical specifications

- Bread maker
- LCD display showing stadium of bread preparation
- Fully automatic dough and bread preparation
- Programme for glutenfree bread
- 9 programs for bread making
- 1 programme for marmalade
- Noise signal to add ingredients
- Variable crust browning control
- Maximum capacity 1,1 kg
- Removable nonstick coated baking form
- 2 kneading pegs
- Delayed start – up to 13 hours
- 60 min. keep warm function
- Power supply: 230V ~ 50 Hz
- Power drain: 700 W
- Size: 43 x 29 x 28 cm
- Weight: 6,1 kg

We reserve the right to change technical specifications.



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

Liquidation of old electrical and electronic devices



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. Please transport the product to the respective collection point where the electric and electronic device will be recycled. Collection points for the used electric and electronic devices exist in the European Union and also in other European countries. By proper liquidation of the product you can prevent possible negative impacts on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore please do not throw the old electric and electronic devices in the household wastes. For more detailed information please contact your local authority, any service company liquidating household waste or the store where you have bought the product.

POZNÁMKY / NOTES

