



EN Instruction manual

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

- Read all instructions
- Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
- The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking..

- Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
- Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not operate the appliance for other than its intended use. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- o Farm houses;
- o By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- o Bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use outdoors.
- Save these instructions

PARTS DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. Lid | 7. Kneader |
| 2. Menu button | 8. Bread pan |
| 3. Weight button | 9. Control panel |
| 4. Up and down button | 10. Measuring cup |
| 5. Color button | 11. Measuring spoon |
| 6. Start/stop button | 12. Hook |

BEFORE THE FIRST USE

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Unpack your appliance and check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
- Clean all the parts according to the section "CLEANING AND MAINTENANCE".
- 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.
- Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

USE

Start/stop button

- The button is used for starting and stopping the selected baking program.
- To start a program, press the START/STOP button. A short beep will be heard, the indicator will light up, and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button will be 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 button

- The MENU button 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 19 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 19 menus will be explained below.

Program 1: Basic

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

Program 2: Quick

Kneading, rise and baking loaf within the time by less than basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

Baking program 3: Sweet

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

Program 4: French

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

Program 5: Whole Wheat

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

Program 6: Rice Bread

Kneading, rise and baking loaf with the 1:1 mix of cooked rice and flour.

Program 7: Gluten free

Kneading, rise and baking GLUTEN free loaf. Normally for: gluten free flour, rice flour, sweet potato flour, corn flour and oat flour.

Program 8: Dessert

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

Program 9: Mix

To make the flour and water or some others can well combine.

Program 10: Dough

Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

Program 11: Proofing

Setting the kneading time by user with different qty.

Program 12: Cake

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

Program 13: Jam

Boiling jams and marmalades.

Program 14: Bake

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

Program 15: Yoghurt

Rising and make the yoghurt.

Program 16: Sticky rice

Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.

Program 17: Rice wine

Rising and baking the polished glutinous rice.

Program 18: Defrost

Defrost those hot foods.

Program 19: Stir-fry

Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.

Color button

With the button you can select light, medium or dark color for the crust. This button is not applicable for the following program: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

Weight button

Select the weight (450g,600g, 750g). Press the weight button to choose your desired gross weight, see



BM-4586

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TELEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIZIÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SOUČASTÍ / POPIS SOUČASTÍ / МИНАЖИ ЗАПЧАСТИ



- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. Lid | 7. Kneader |
| 2. Menu button | 8. Bread pan |
| 3. Weight button | 9. Control panel |
| 4. Up and down button | 10. Measuring cup |
| 5. Color button | 11. Measuring spoon |
| 6. Start/stop button | 12. Hook |

BEFORE THE FIRST USE

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Unpack your appliance and check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
- Clean all the parts according to the section "CLEANING AND MAINTENANCE".
- 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.
- Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

USE

Start/stop button

- The button is used for starting and stopping the selected baking program.
- To start a program, press the START/STOP button. A short beep will be heard, the indicator will light up, and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button will be 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 button

- The MENU button 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 19 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 19 menus will be explained below.

Program 1: Basic

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

Program 2: Quick

Kneading, rise and baking loaf within the time by less than basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

Baking program 3: Sweet

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

Program 4: French

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

Program 5: Whole Wheat

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

Program 6: Rice Bread

Kneading, rise and baking loaf with the 1:1 mix of cooked rice and flour.

Program 7: Gluten free

Kneading, rise and baking GLUTEN free loaf. Normally for: gluten free flour, rice flour, sweet potato flour, corn flour and oat flour.

Program 8: Dessert

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

Program 9: Mix

To make the flour and water or some others can well combine.

Program 10: Dough

Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

Program 11: Proofing

Setting the kneading time by user with different qty.

Program 12: Cake

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

Program 13: Jam

Boiling jams and marmalades.

Program 14: Bake

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

Program 15: Yoghurt

Rising and make the yoghurt.

Program 16: Sticky rice

Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.

Program 17: Rice wine

Rising and baking the polished glutinous rice.

Program 18: Defrost

Defrost those hot foods.

Program 19: Stir-fry

Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.

Color button

With the button you can select light, medium or dark color for the crust. This button is not applicable for the following program: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

Weight button

Select the weight (450g,600g, 750g). Press the weight button to choose your desired gross weight, see

the mark beneath it for reference.

This button is only applicable for the following program: menu 1-7

Up and down button

- When you start the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.
- You must decide how long it will be before your bread is ready, by pressing the these buttons. Please note the delay time would include the baking time of program.
- At first the program and degree of browning must be selected, then press the up or down button to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 15 hours, and Example: Now it is 8:30am, you want the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the up or down to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the START/STOP button to activate this delay program and the indicator will light up, and the next morning at 7 o'clock, the bread will be ready to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning. If you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 10 hours starts.

Notes: For time delayed bakings, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

Keep warm

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to keep 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 if the power supply is cut off. 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 range of 15°C to 34°C.

Warning display

If the display shows "HHH" after you have pressed START/STOP button, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

If the display shows "EEO" after you have pressed START/STOP button, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

HOW TO MAKE BREAD

- Place the bread pan in position, and then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade into the drive shaft. It is recommended to fill holder with heat-resisting margarine prior to kneading. Place the kneading blade in the correct position. Also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
- Place ingredients into bread pan. Please keep the order mentioned in the recipe. Usually the kneading blade will be removed automatically.
- Press the COLOR button to select the desired crust color.
- Press the LOAF SIZE button to select the desired size.
- Set the delay time by pressing the up or down button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
- Press the START/STOP button once to start working, and the indicator will light up.
- For the program of menu 1-7 beeps sound will be hearding 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.
- Once the process has been completed, the bread 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, turn the bread pan clockwise and remove the bread pan.

Caution: The bread pan and bread maker are always hot. Handle with care.

- 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.
- Turn the bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.

Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric bread slicer and lettuce cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

- 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, one beep will be heard.
- When do not use or complete operation, unplug the power cord.

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

Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan dry ingredients on top. Do not overmix the dough. Use a rubber spatula to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.
- Bread pan: remove the bread pan by pulling it in and out. Clean by pulling the handle, wipe inside and outside of pan with damp clothes, 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.

Notes: Insert the bread pan into the correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it sit on the correct position then turn it clockwise.

- 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 dishwasher safe components.
- 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 or cleaning.

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

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

GUARANTEE

This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and until it is used in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it sit on the correct position then turn it clockwise.

Program 1: Basic

Voor wit en gemengd brood, bestaat voornamelijk uit tarwemeel of rogge-meel. Het brood heeft een compacte consistentie. Het kunt de bruine kleur van het brood aanpassen door de KEUR-toets in stellen.

Program 2: Snel

Brood kneden, rizen en bakken in kortere tijd dan basisbrood. Het brood dat bij deze instelling wordt gebakken is meestal kleiner met een meer gebonden structuur.

Program 3: Zoet

Voor broden met additieven zoals vruchtensappen, gesapte kokos, rozijnen, gedroogde vruchten, chocolade of toegevoegde suikers. Danzij een langere rijstijd wordt het brood licht en luchtig.

Program 4: Frans

Voor lichte broden die van fijn meel gemaakt worden. Normaal gesproken is het brood luchtig en heeft een knapperige korst. Dit is niet geschikt voor bakrecepten waarbij boter, margarine of melk wordt gebruikt.

Program 5: Vlokker

Voor broden met zware soorten meel (bijvoorbeeld volkorenmeel en rogge), die een langere kneed- en rijstijde vereisen. Het brood wordt compacter en zwaarder.

Program 6: Rijstbrood

Brood kneden, rizen en bakken met een 1:1 mix van gekookte rijst en meel

Program 7: Glutenvrij

Kneden, rizen en bakken van GLUTEN-vrij brood. Normaal voor: glutenvrij meel, rijstmeel, zoete aardappelmeel, maïsmee en melk van haver.

Program 8: Dessert

Kneden en bakken van voedingsmiddelen met meer vet en eiwit.

Program 9: Mix

Om meel en water of enkele anderen met elkaar te mengen.

Program 10: Deeg

Kneden en rizen, maar zonder te bakken Het deeg verwijderen en gebruiken voor het maken van broodjes, pizza, gestoomd brood, enz.

Program 11: Kneden

Voor knedenijde wordt door de gebruiker met een verschillende hoeveelheid ingesteld.

Program 12: Cake

Kneden, rizen en bakken, maar rizen met soda of bakpoeder.

Program 13: Jam

Jam en marmelade koken.

Program 14: Bakken

Voor aanvullend bakken van broden die te licht of niet doorbakken zijn. Er is geen kneden of rizen in dit programma.

Program 15: Yoghurt

Rizen en maken van yoghurt.

Program 16: Plakkerige rijst

Kneden en bakken van een mix van gepolijste kleefrijst en rijst.

Program 17: Rijstwijn

Rizen en bakken van de gepolijste kleefrijst.

Program 18: Ontdooien

Bevoren voedingsmiddelen ontdooien

Program 19: Roerbakken

Kneden en bakken van enkele droge vruchten, zoals pinda's, sojabonen, etc.

Kleurtoets

Met deze toets kunt u een licht, medium of donkere kleur voor de korst selecteren. Deze toets is niet van toepassing op de volgende programma's: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

Gewichttoets

Kies het gewicht (450g,600g, 750g). Druk op de gewichttoets om het gewenste brutogewicht te kiezen, klik naar het teken eronder ter referentie.

Deze toets is alleen van toepassing op de volgende programma's: menu1-7

Toets omhoog en omlaag

Als u wilt dat het apparaat niet meteen gaat werken, kunt u deze toets gebruiken om de vertragingstijd in te stellen.

U moet beslissen hoe lang het moet duren voordat u brood klaar is door deze toetsen in te drukken. Het resultaat van de vertragingstijd van het programma bij de vertragingstijd in moet worden begrepen.

Eerst moet het programma en de mate van browning worden gekozen, vervolgens door middel van de toets omhoog en omlaag wordt de vertragingstijd verlengd of verkort met intervallen van 10 minuten.

De maximale vertragingstijd is 15 uur.

De maximale vertragingstijd is 15 uur.

Als de onderbreking de 10 minuten overschrijft, kan het geheugen niet worden bewaard; u moet de ingrediënten in het bakblik verwijderen en de ingrediënten opnieuw in het bakblik plaatsen en de broodmachine moet opnieuw worden gestart. Maar als het deed de rijstide niet is ingegaan wanneer de stroomvoorziening onderbroken wordt, kunt u direct op de START/STOP drukken om het programma vanaf het begin voort te zetten.

- Rtgomy nie uderzaj formy z góry ani z boku, aby ją wyjąć – grozi uszkodzeniem formy.
- Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowej ani innych podobnych materiałów – grozi wystąpieniem pożaru lub zwarcia.
- Nigdy nie przykrzywaj urządzenia ścierką ani żadnym innym materiałem – ciepło i para muszą swobodnie uciekać. Kontakt z łopatnymi materiałami grozi wybuchem pożaru.
- Wyłącz wszystkie kontroli, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie wykorzystuj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Tu urządzenie zostało wyposażone we wtyczkę z bolcem uzmięgiającym. Upewnij się, czy gniazdko jest dobrze uzziemione.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowym i miejscach o podobnym charakterze, np.:
 - Pomieszczenia kuchenne dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
 - o Gospodarstwa wiejskie;
 - o Goście hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
 - o Pensjonaty i podobne placówki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi wyłącznikami czasowymi lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
- Zachowaj niniejszą instrukcję

OPIS CZĘŚCI

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. Pokrywa | 7. Element wybiłający ciasto |
| 2. Przekryc Menu | 8. Forma do chleba |
| 3. Przekryc Waga | 9. Panel sterowania |
| 4. Przekryc w górę/w dół | 10. Miarka – kubek |
| 5. Przekryc Kolor | 11. Miarka – łyżka |
| 6. Przekryc Start/Stop | 12. Hlak |

PRZED PIERWSZYMI UŻYCIEM

- Przeczytaj uważnie wyemwentowl troche dymu i charakterystyczny zapachu. Jest to jawisko normalne, które wkrótce zniknie. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczająco wentylację.
- Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy wszystkie części i akcesoria są kompletne i nie posiadają uszkodzeń.
- Oczyść wszystkie części zgodnie z instrukcją czyszczenia i konserwacji.
- Ustaw automat do wypieku chleba w trybie pieczenia i puść na pustu przez około 10 minut. Następnie poczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie oczyść wszystkie zewnętrzne części zgodnie z instrukcją.
- Oczyszć dokładnie wszystkie części i zamontuj je – urządzenie jest gotowe do użycia.

UŻYTKOWANIE

- Przekryc Start/Stop**
- Ten przycisk służy do włączania i wyłączania wybranego programu pieczenia.
 - Aby uruchomić program, nacisnij przycisk **START/STOP** jeden raz. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, zaświeci się dioda, dioda sygnalizująca czasową znaczną zmianę w trybie uruchomiu. Po rozpoczęciu programu wszystkie tryby przekryc (opcpcz **START/STOP**) zostają zdezaktywowane.
 - Aby zatrzymać program, nacisnij przycisk **START/STOP** prztrzymał przycisk do 3 sekund. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że program został wyłączony. Ta funkcja pomaga uniknąć przypadkowych zakłóceń w działaniu programu.

- Przekryc Menu** służy do ustawiania różnych programów. Za każdym razem, gdy zostanie wciśnięty (towarzysz temu krótki sygnał dźwiękowy), pojawi się inny program. Wcisnąć przycisk w sposób nieciągły – 19 programów będzie cyklicznie pojawiając się na wyświetlaczu LCD. Wybierz żądany program. Funkcje 19 programów zostaną wyłączone ponownie.

- Program 1: Podstawowy**
Do wypieku chlebow białych i mieszanych, składających się głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb charakteryzuje się zwartą krumką i miękkim, stopniowo zmieniającym się w czasie przechowywania. Jednak chleb upieczony za pomocą tego programu jest zwykle miękki i bardziej zwarty.

- Program 2: Szybki**
Wybieranie, wyrastanie i wypiekanie chleba w czasie krótszym niż w trybie podstawowym. Jednak chleb upieczony za pomocą tego programu jest zwykle miękki i bardziej zwarty.

- Program 3: Słodki**
Do wypiekania chleba z dodatkami takimi, jak soli owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekoladki lub dodatki cukru. Ze względu na wydłużenie fazy wyrastania, chleb będzie lekki i puszysty.

- Program 4: Francuski**
Do wypieku lekkiego chleba z oczyszczoną męką. Zwykle chleb jest puszysty i ma chrupką skórkę. Jest to program niedostępny do wypieku chleba z zawartością mąki mąki, margaryny lub miękła.

- Program 5: Razowy**
Do wypieku chleba z czystych odmian mąki, które wymagają dłuższej fazy wyrabiania i wyrastania (na przykład mąka pszenna z awosia i mąka żytnia). Chleb będzie twardy i ciężki.

- Program 6: Chleb żytni**
Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie chleba z mieszanji ugotowanego żyta i mąki w proporcjach 1:1.

- Program 7: Bezglutenowy**
Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie chleba bezglutenowego. Zwykle stosuje się: mąkę bezglutenową, mąkę żytnią, mąkę ziemniaczaną, mąkę kukurydzianą lub mąkę owsianą.

- Program 8: Deserowy**
Wyrabianie i wypiekanie chleba o wysokiej zawartości tłuszczu z białka. Program 9: Miska

- Mieszanka mąki i wody lub innych składników.

- Program 10: Ciasto**
Wyrabianie i wyrastanie, bez pieczenia. Wyjmij ciasto i wykorzystaj je do wyrobu bułek, pizzy, chleba gotowanego na parze itp.

- Program 11: Wyrabianie**
Ustawianie czasu wyrabiania przez użytkownika.

- Program 12: Ciasto słodkie**
Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie, ale wyrastanie odbywa się z zastosowaniem sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia.

- Program 13: Dżem**
Gotowanie dżemu i marmolady.

- Program 14: Pieczenie**
Dodatkowe wypiekanie chleba, które jest zbyt jasny lub niedopieczony. Ten program nie zawiera wyrabiania ani wyrastania.

- Program 15: Ziem**
Gotowanie ziemniaków w czuğu 10 minut, nawet bez nakładania margaryna przed wkładaniem jej do ciasta, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta, co utrudniałoby wyjęcie kociołka z chleba.

- Program 16: Ryż kleisty**
Wyrabianie i wypiekanie mąkiśmorn z ryżu kleistego oraz ryżu.

- Program 17: Mimo ryżowe**
Wyrastanie i wypiekanie ryżu kleistego.

- Program 18: Rozmarzanie**
Rozmarzanie zamrożonych żywności.

- Program 19: Kociołkowanie**
Wyrabianie i wypiekanie suszonych owoców, np. orzeszków arachidowych, siojących itp.

- Przekryc Kolor**
- Za pomocą tego przycisku możesz ustawić jasny, średni lub ciemny kolor skórki. Ten przycisk nie jest dostępny dla następujących programów: menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

- Przekryc Waga**
- Wybierz wagę (450 g, 600 g, 750 g). Wcisnij przycisk Waga, aby wybrać żądany ciężar białka – zobacz oznaczenie pod następującymi programami: menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

- Ten przycisk jest dostępny tylko dla następujących programów: menu 1-7

- Przekryc w górę/w dół**
- Jestli chcesz, aby urządzenie nie rozpoczynało pracy od razu, możesz użyć tego przycisku, aby ustawić czas opóźnienia.
 - Musiśz sam określić, jak długo potrwa, zanim chleb będzie gotowy. Uwaga: Czas opóźnienia powinien obejmować czas wypiekania dla danego programu.
 - Najpierw należy wybrać program i stopień zamierzenia, a następnie użyć przycisków w górę/w dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia w skokach co 10 minut. Maksymalne opóźnienie to 15 godzin. Przycisk: Jest godzina 20:30. Ty chcesz aby chleb był gotowy na następnego dnia o godz 7:00, czyli z 10 godzin 130 minut. Wybierz menu, kolor i wielkość bochenka, a następnie nacisnij przycisk „w górę” lub „w dół”, aby dodać/wać czas do momentu pojawienia się na wyświetlaczu liczyli 10:30. Następnie wcisnij przycisk **START/STOP**, aby aktywować opóźnienie. Zażwieć się kontrolka. Na wyświetlaczu zacznie migać kropka oraz rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu. Świeżo upieczony chleb będzie gotowy o 7:00, a jeśli nie chcesz wyłączać go od razu, uruchomi się godzinny program utrzymywania temperatury.

- Uwaga!** Po pieczeniu z opóźnieniem nie należy używać łatwo psujących się produktów, takich jak jajka, świeże mięso, owoce, cebula itp.

- Pamięć**
- Chleb może automatycznie utrzymać temperaturę przez godzinę po upieczeniu. W trybie utrzymywania temperatury, przycisk wyjść chleba, wyłącz program i wcisnąć przycisk **START/STOP**.

- Przekryc Menu**
- Jestli podczas wypiekania chleba zasłanie zostało na krótko odcięte, proszę zacząć bje kontynuowaniu automatycznie w ciągu 10 minut, nawet bez nakładania margaryna przed wkładaniem jej do ciasta, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta, co utrudniałoby wyjęcie kociołka z chleba.
 - Wcisnąć przycisk MENU do czasu, aż pojawi się żądany program.

- Przekryc KOLOR**, aby wybrać podany stopień zamierzenia.

- Przekryc ROZMIAR BOCHENKA**, aby wybrać żądany rozmiar.

- Srodowisko**
- Automat może dobrze działać w szerokiej zakresie temperatur, lecz mogą wystąpić różnice w wielkości bochenka przygotowanego w bardzo ciepłym pomieszczeniu i w bardzo zimnym pomieszczeniu. Zalecamy, aby temperatura w pomieszczeniu wynosiła 15-34 °C.

- Ostrzeżenia**
- Przed nacisnięciem przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HHH” oznacza to, że temperatura wewnątrz jest nadal zbyt wysoka. Program należy zatrzymać. Otwórz pokrywy i zaczekać, aż ostygnie o 15°C do 20 minut.
 - Jestli po wciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się komunikat „EOO” oznacza to, że czujnik temperatury jest odłączony. Wymaga kontroli uprawnionego specjalisty.

JAK WYPIEKĄ CHLEB

- Umiszcz formę do chleba w miejscu, a następnie obróć ją w prawo, aż do zatrzaśnięcia we większym otworze. Zamocuj pokrętło do wyrabiania ciasta na wałku napędowym. Zalecamy posmarowanie całej końcówki termoodporną margaryną przed wkładaniem jej do ciasta, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta, co utrudniałoby wyjęcie kociołka z chleba.

- Wcisnąć skłódkni w formie do chleba. Trzymaj się kolejności podanej w przepisie. Zwykle najpierw wlewa się wodę lub inny płyn, a następnie dodaje cukier, sól i mąkę. Dodatek lub proszek do pieczenia zawsze dodaje się jako ostatni składnik.

- Uwaga:** Ilość mąki i srodka spulchniającego jest podana w przepisie.
- Palcem zrób małe zagłębienie w kropczku mąki, umiesć w nim drożdże i upewnij się, że nie stykają się z większymi kłódkami. Zamocuj pokrętło do wyrabiania ciasta na wałku napędowym. Zalecamy posmarowanie całej końcówki termoodporną margaryną przed wkładaniem jej do ciasta, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta, co utrudniałoby wyjęcie kociołka z chleba.

- Wcisnąć skłódkni w formie do chleba. Trzymaj się kolejności podanej w przepisie. Zwykle najpierw wlewa się wodę lub inny płyn, a następnie dodaje cukier, sól i mąkę. Dodatek lub proszek do pieczenia zawsze dodaje się jako ostatni składnik.

- Palcem zrób małe zagłębienie w kropczku mąki, umiesć w nim drożdże i upewnij się, że nie stykają się z większymi kłódkami. Zamocuj pokrętło do wyrabiania ciasta na wałku napędowym. Zalecamy posmarowanie całej końcówki termoodporną margaryną przed wkładaniem jej do ciasta, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta, co utrudniałoby wyjęcie kociołka z chleba.

- Wcisnąć skłódkni w formie do chleba. Trzymaj się kolejności podanej w przepisie. Zwykle najpierw wlewa się wodę lub inny płyn, a następnie dodaje cukier, sól i mąkę. Dodatek lub proszek do pieczenia zawsze dodaje się jako ostatni składnik.

- Wcisnąć skłódkni w formie do chleba. Trzymaj się kolejności podanej w przepisie. Zwykle najpierw wlewa się wodę lub inny płyn, a następnie dodaje cukier, sól i mąkę. Dodatek lub proszek do pieczenia zawsze dodaje się jako ostatni składnik.

- Ustaw czas opóźnienia, naciskając przycisk „w górę” lub „w dół”. Ten krok można pominąć, jeśli chcesz, aby automat rozpoczął pracę od razu.
- Wcisnij przycisk **START/STOP** jeden raz, aby uruchomić urządzenie. Zażwieć się kontrolka.
- W przypadku programów 1–7, podać prędkość wyrabiania. Mąka, jąca lub zapromienione o dodawaniu składników. Otwórz pokrętło i dodaj składniki. Podczas pieczenia z otworu w pokrywie może wydobyć się para. Jest to jawisko normalne.
- Po zakończeniu procesu rozlegnie się dziesięć sygnałów dźwiękowych. Wcisnąć przycisk **START/STOP** przez około trzy sekundy, aby zatrzymać proces i wyjąć chleb. Otwórz pokrywy i używając rękawic kuchennych przetrząść formę w lewo i w prawo.

- Przeztarga:** Forma oraz chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie.

- Przed wyjęciem chleba odceknij, aż forma ostygnie. Następnie użyj nieprzystających łopatek, aby delikatnie odciągnąć bok chleba od formy.
- Obróć formę do góry dłem nad kratką lub czystym białym kuchennym i delikatnie ją potrząśnij, aż chleb wypadnie.

- Chleb powinien stygnąć przez około 20 minut zanim zostanie pokrojony. Zalecamy pokrojenie chleba nożem elektrycznym lub nożem z pilnikiem, a nie zwykłym nożem kuchennym, aby chleb nie odkształcił.

- Jestli nie znajdujesz się w tym samym pomieszczeniu lub nie wciśnięty przycisk **START/STOP** po zakończeniu pieczenia, chleb będzie utrzymywany w ciepłej atmosferze przez godzinę, a po upływie tego czasu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

- Po zakończeniu pieczenia lub gdy automat nie jest używany, odłącz urządzenie zasilający.

- Uwaga:** Przed pokrojeniem bochenka użyj haka do wyjęcia końcówki do wyrabiania ciasta spod spodu. Bochenek jest gorący, więc nigdy nie rob go ręką gołą.

- Szybki chleb**
- Szybki chleb jest wyrabiany z proszkiem do pieczenia i sodą, które są aktywowane przez wilgoć i ciepło. Aby uzyskać idealny szybki chleb, umiesć wszystkie psyki na drie formy, a składniki suche na górze. W czasie wstępnego mieszania, suche składniki mogą zbierać się w narożnikach formy, może więc być konieczne wpożyczenie maszyny w wyrabianiu ciasta, aby uniknąć grudki mąki w chlebie. Użyj do tego gumowej łopaty.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.
- Forma do chleba, wymontuj formę przed obrócenie jej w lewo, a następnie połączynię za rączkę. Przetrzyj jej powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne wilgotną ściereczką. Nie stouj żadnych ostrych lub szczyrnych środków czyszczących, aby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przysruieniu. Formę należy całkowicie wysuszyć przed ponownym zamontowaniem.

- Uwaga!** Wskaźnik identyfikacji, aż zatrzaśnięcie się w odpowiedniej pozycji. Jestli nie można jej włożyć, lekko wyreguluj jej pozycję, a następnie obróć w prawo.

- Końcówka do wyrabiania ciasta: Jestli wyjęcie końcówki do wyrabiania ciasta z chleba jest trudne, użyj haka. Ostrożnie wytrzyj końcówkę wilgotną bawełnianą ściereczką. Zarówno forma, jak i końcówka do wyrabiania ciasta nadsią się do mycia w zmywarce.

- Obudowa: delikatnie przetrzyj zewnętrzna powierzchnię obudowy moką ściereczką. Nie stouj żadnych szczyrnych środków czyszczących, aby nie zmatowić powierzchni. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie.

- Uwaga:** Zalecamy demontaż pokrywy przed przystąpieniem do czyszczenia.

- Zanim automat do wypieku chleba zostanie schowany upewnij się, że całkowicie ostygły, jest czysty i suchy, a pokrywa jest zamknięta.

GWARANCJA

- Ten produkt posiada gwarancję ważną przez okres 24 miesięcy. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami i do celu, dla którego został stworzony. Ponadto należy przeloczyć oryginalny dowód zakupu (faktura lub paragon) zawierający datę zakupu, numer sprzedawcy oraz numer katalogowy produktu.

- Szczegółowe warunki gwarancji znajdują się na naszej stronie internetowej: www.tristar.eu

WYTYCZNIJE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

- Urządzenie nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Leć należy je zanieść do centralnego punktu recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol umieszczony na urządzeniu, instrukcjach użytkownika i opakowaniu zwraca uwagę na ważne kwestie. Materiały zastawane w tym urządzeniu mogą być poddane recyklingowi.

- W celu zapobieżenia zanieczyszczenia środowiska, unikaj wstawiania odpadów do urządzenia. Informacje dotyczące punktów zbiórki, składowiska zostały z lokalnymi władzami.

POMOC

- Wszystkie dostępne informacje i części zamienne można znaleźć na stronie: www.tristar.eu

IT Manualne utente

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, è necessario attenersi sempre alle precauzioni fondamentali seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni
- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della presa di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del valore nominale.
- Non usare l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiata o dopo aver riscontrato malfunzionamenti o qualsiasi altro danno all'apparecchio. Restituire l'apparecchio al produttore o all'agente di servizio autorizzato di zona per farlo esaminare, riparare o per regolazioni meccaniche.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere cavo, spina o involucro dell'apparecchio in acqua o in altro liquido.
- Scolleghare la spina dalla presa di rete prima di innestare o rimuovere parti e prima della pulizia.
- Non far pendere il cavo sul bordo del tavolo o su una superficie calda.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni personali.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che siano prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o gli siano state fornite le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Non collocare sopra o accanto al fornello elettrico o a gas caldo, né nel forno riscaldato.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento dell'apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.
- Non toccare alcuna parte mobile o rotante della macchina durante il funzionamento.
- Non accendere mai l'apparecchio senza aver collocato la padella del pane riempita con gli ingredienti.
- Non battere mai la parte superiore o il bordo della padella del pane per rimuoverla, onde evitare di danneggiarla.
- Non inserire fogli di alluminio o altri materiali nella macchina per il pane, poiché ciò potrebbe comportare rischio di incendio o corto circuito.
- Non coprire mai la macchina per il pane con uno strofinaccio o altro materiale poiché calore e vapore devono essere in grado di fuoriuscire liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o entra in contatto con materiale combustibile, sussiste il pericolo d'incendio.
- Portare ogni controllo in posizione OFF (SPENTO), quindi rimuovere la spina dalla presa di rete.
- Non azionare l'apparecchio per altri usi diversi da quello previsto.
- Questo apparecchio dispone di spina con messa a terra. Accertarsi che la presa di rete domestica sia dotata di una buona messa a terra.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e per applicazioni simili quali:
 - Cucine per personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - o Fattorie;
 - o Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - o Ambienti di tipo bed and breakfast.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento tramite temporizzatore esterno o tramite telecomando separato.
- Non utilizzare all'esterno.
- Conservare queste istruzioni

DESCRIZIONE PARTI

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Copertchio | 7. Impastatore |
| 2. Pulsante menu | 8. Padella del pane |
| 3. Pulsante Waga | 9. Pannello di comando |
| 4. Pulsante su/giù | 10. Misurino |
| 5. Pulsante d'avvio/arresto | 11. Misurino a cucchiaio |
| 6. Pulsante Start/Stop | 12. Gancio |

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- L'apparecchio può emettere un po' di fumo e un particolare odore quando acceso per la prima volta. Ciò è normale e avrà breve durata. Accertarsi che l'apparecchio disponga di ventilazione sufficiente.
- Originale fattura e verificata ricevuta di acquisto e del documento di garanzia, siano completi e privi di danni.
- Pullire tutte le parti secondo la sezione „PULIZIA E MANUTENZIONE”.
- Impostare la macchina per il pane sulla „MOLLAZZA O MANUTENZIONE”.
- Impostare la macchina per il pane sulla „MOLLAZZA O MANUTENZIONE” e cuocere a vuoto per circa 10 minuti.
- Impostare la macchina per il pane sulla „MOLLAZZA O MANUTENZIONE” e cuocere a vuoto per circa 10 minuti.
- Asciugare scrupolosamente tutte le parti e assemblarle;l'apparecchio sarà pronto all'uso.

USO

Pulsante avvio/arresto

- Il pulsante è utilizzato per avviare e arrestare il programma di cottura selezionato.
- Il pulsante è utilizzato per premere una volta il pulsante **START/STOP**. Viene emesso un breve segnale acustico, l'indicatore si illumina e i due punti nel display della l'ora iniziano a lampeggiare, e il programma si avvia. Una volta attivato il programma qualsiasi altro pulsante è inattivo, salvo il pulsante **START/STOP**.

- Per arrestare il programma, premere il pulsante **START/STOP** per circa 3 secondi, finché non viene emesso un segnale acustico, indicante che il programma è stato spento. Questo funzione aiuta a evitare l'involontaria interruzione del programma in corso.

- Il pulsante MENU è utilizzato per impostare i diversi programmi. Ogni volta che viene premuto (con l'eccezione di un breve segnale acustico) il programma varia. Premendo il pulsante continuamente, viene visualizzato sul display LCD il ciclo del 90 minuti. Selezionare il programma desiderato. Le funzioni del 9 menu saranno illustrate di seguito.

- Programma 1: Base**
Per pane bianco e molle, costituito principalmente da farina di grano di tipo 0. Il pane ha una consistenza compatta. È possibile regolare la doratura del pane impostando il pulsante COLOR.

- Programma 2: Rapido**
Impasto, lievitazione e cottura del pane in minor tempo rispetto al programma base. Tuttavia, il pane cotto con questo programma è solitamente di dimensioni inferiori e di consistenza più densa.

- Programma 3: Dolce**
Il pane è pane con additivi, quali succhi di frutta, cacao grattugiato, uvetta, frutta secca, cioccolato a zucchero aggiunto. Poiché fa parte di una lievitazione è più lunga, il pane si presenta soffice e delicato.

- Programma 4: Francese**
Per pane lieve composto da farina di frumento. Di norma il pane si presenta soffice con crosta croccante. Questo programma è adatto per ricette che richiedono burro, margarina o latte.

- Programma 5: Gnocchi integrale**
Per pane con varietà più pesanti di farina che necessitano di una fase di impasto e lievitazione più lunga (ad esempio, farinose integrali e farina di segale). Il pane sarà più compatto e pesante.

- Programma 6: Pane di riso**
Impasto, lievitazione e cottura della pagnotta con una miscela 1:1 di riso cotto e farina.

- Programma 7: Senza glutine**
Impasto e lievitazione in fase di pane senza GLUTINE. Di norma per: farina senza glutine, farina di riso, farina di patate dolci, farina di frumento e farina di avena.

- Programma 8: Dessert**
Impasto e cottura di alimenti contenenti più grassi e proteine.

- Programma 9: Miscelazione**
Questo programma consente di miscelare perfettamente acqua e farina.

- Programma 10: Pasta**
Per il pane di impasto e lievitazione ma senza cottura. Al termine del programma, rimuovete l'impasto e utilizzarlo per realizzare panini, pizze, panini al vapore, ecc.

- Programma 11: Impasto**
Consente all'utente di impostare il tempo di impasto con quantità diverse.

- Programma 12: Tasto**
Impasto, lievitazione e cottura, ma la lievitazione è eseguita con bicarbonato o lievito istantaneo.

- Programma 13: Marmellate**
Per la bollitura di marmellate e confiture.

- Programma 14: Impasto**
Per la cottura supplementare del pane troppo lieve o non cotto interamente. Questo programma non prevede cottura o lievitazione.

- Programma 15: Yogurt**
Lievitazione e creazione di yogurt.

- Programma 16: Sticky rice**
Impasto e cottura di un miscela di riso cotto raffinato e riso.

- Programma 17: Vino di riso**
Lievitazione e cottura di riso cotto raffinato.

- Programma 18: Scongelo**
Programma per scongelare cibi surgelati.

- Programma 19: Sili-ry**
Impasto e cottura di frutta secca come noccioline, semi di soia, ecc.

- Pulsante Doratura**
Agendo su questo pulsante è possibile selezionare la doratura leggera, media o scura per la crosta. Questo pulsante non è pertinente per i programmi seguenti: menu 1-9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

- Pulsante Peso**
Consente di selezionare il peso (450 g, 600 g, 750 g). Premere il pulsante peso per scegliere il peso lido desiderato, vedere il segno sottostante per riferimento.

- Questo pulsante non è pertinente per i programmi seguenti: menu 1-7

- Pulsante su/giù**
Se non si desidera che l'apparecchio inizi la funzione immediatamente, è possibile utilizzare questo pulsante per impostare il tempo di ritardo.

- Premendo questi pulsanti, occorre decidere quanto tempo sarà necessario perché il pane si pronto. Si osserverà che il tempo di ritardo deve includere il tempo di cottura del programma.

- Per il programma di selezione 1 il programma e il livello di doratura, quindi premere il pulsante su/giù per aumentare o diminuire il tempo di ritardo in incrementi di 10 minuti. Il ritardo massimo è di 15 ore.

- Zampino: alle ore 20, si desidera che il pane sia pronto il mattino successivo alle 7:00, il tempo complessivo sarà di 10 ore e 30 minuti. Premere il pulsante di doratura, dimensione della pagnotta, quindi premere il pulsante su o giù per aggiungere il tempo finché non appare 10:30 sul display LCD.

- Quindi premere il pulsante **START/STOP** per attivare programma con ritardo; l'indicatore si illumina.

- Prstom vytvoríte malou prohlubeň na povrchu muky, do ni vložte kvasnicе, заjаstíte, аbу kvasnicе nepřіdу kоntаktu s kаpаlinоu nеbо sоlо.
- Vіkо jеmň zаvеtе а nаrјаđеk kábel zаvаzаtе dо zásuvky nа stěně.
- Tіsknětе tlačítkо MĚNU, dokud nеbude zvolеn váš požádaný program.
- Stіsknětе tlačítkо COLOR pro vоlbu požádané bаrу kůrky.
- Stіsknětе tlačítkо LOAF SIZE pro vоlbu požádané vеlіkоstі bochnіku.
- Nаstаvte čas prodlevy stіsknutím tlačítka nаhору nеbо dоlů. Tеntо krok mоžете přeskоčit, pokud chcете, аbу pekárna začаlа hned pracovat.
- Stіsknětе jednоu tlačítkо START/STOP, аbу pekárna začаlа pracovat. Indіkátоr se rozsvítі.
- U programu menu 1-7 uslyšíte za provozu pípnutі. Tі vás upozоrnují nа přіdání přísаd. Otvěrete vіkо а přіdáte přísаdу. Jе mоžné, že pоtоm vіkо zаvеtе аbу se přіdаnа přísаdа vіkоm оtřаdіtо.
- Jаkmlіе jе proces hоtоv, uslyšíte deset pípnutí. Tlačítkо START/STOP mоžете tіsknout přіbліžně pо dobu 3 sekundy, аbyste proces zastаvіtі а chléb vymуtі. Otvěrete vіkо а pří potі chvápек otоtсе pečtі nаdоbu proti směru hodіnоvých ručіek а pečtі nаdоbu vіkоm оtřаdіtо.

Pozor: Pečtí nаdоbа а chléb mоžе být vеlіm horké! Vіdět s nіm mаnіpujíte opatně.

- Před vymуtím chlébа ponechte pečtí nаdоbu vychladnout. Poté použіte spаchttі z neupіnavіchо mаterіálu nа jemně uvolněnі okrajů chlébа оt pečtí nаdоbу.

- Otсečtе pečtí nаdоbu dnem vіchůru nа dіаblоnоu mіkro nebo čіstý kuchynský povrch а jemně zаtřіtе, dokud chléb nevypадe.
- Před nakrájením ponechte chléb аž 20 mіnut vychladnout. Dоpоrуžtе se chléb křаjet elektrіckým křаjеčem nеbо vоubkоvаným křаjеčem, nеdělјe nе nožem. nа оvсеnе nebo kuchynským nožem, іnаk se mоžе chléb zdefоrmоvаt.

Pokud nа konci práce stroje nejste v mіstnоtі nеbо tіе nеstаlі tlačítkо START/STOP, bude chléb аutоmаtіckу chvіrán pо dobu 1 hodіny. Jаkmlіе bude chvіr dokončen, uslyšíte jednо pípnutí.

- Když stroј nеpоužíváte nеbо nеpracује, vіtаhněte elektrіcký kábel ze zásuvky.

Poznámka: Před nakrаjením bochnіku použіtе hák nа оdstárnění hnětací lopatkы schоvаné v dolní části bochnіku. Bochnіk jе horký, nіkdy nеpоužívajte ruku nа оdstárnění hnětací lopatkы.

Rychlé chleby

- Rychlé chleby obsahují přísаdek dо pečívа а jednоu sůl, které se аktіvují prostředіctvím vlhkоstі а tepla. Pro dokončenі rychlé chleby se dоpоrуžtе dávаt vеlkеrе kаpаlnу nа dnо pečtí nаdоbу, suché přísаdу nаhору. Pří čіstěním stroје, test nа rychlé chleby se mоžе sо suché přísаdу nаbrmоžtít v rožnách pečtí nаdоbу а mоžе být nіtně pomalé, аbу přіstřоj mоžе smіchаt, аbу se zаbránilo tvorbě hrudek mоuky. Pokud k tomu dоjde, pomozte prýstřоv spаchttі.

ČİSTĚNІ А UDRŽBA

- Před čіstěním оdpоtсе přіstřоj ze zásuvky а ponechte jе vychladnout.
- Pečtí nаdоbа nа chléb vіdět vнěrně оtоčením проті směru hodіnоvých ručіek, pak zаtřаnutím z dráží, оtсe otevřіte vіkо. Vněřní pečtí nаdоbу pomoci vіlkého hаđіtkоu. Nеpоužívajte оstře nеbо аbrаzívнí přіnаđу, аbyste chvіrлі nepřіstřоj povrch chlébа. Před nіstáčením mіkro bоlе pečtí nаdоbу оtřаdіtо vіkоm оtřаdіtо.

Poznámka: Vіkо pečtí nаdоbу а zаtřаtе, dokud nеstаnе vеvнěrně v správné poloze. Pokud jі nеmоžете vіkоt, mіrně nаdоbu přіpоsbuјte, аbу zаpаdа dо správné polohy а pak jі otсečtе pо směru hodіnоvých ručіek.

- Hnětací lopatkа: Pokud jе obtіžně vymуtít hnětací lopatkу z chlébа, použіtе hákек. Lopatkу pečtívа оtсečtе vіlkým bаvlněným hаđіtkem. Pečtí nаdоbu nа chléb а hnětací lopatkу lze bezpеčně mýt v mіkro nádobі.
- Krуt: jemně оtсečtе vnější povrch krуtu vіlkým hаđіtkem. Čіstění nеpоužívajte žádné аbrаzívнí přіnаđу, protože by to poškodilo vnější lesk povrchu. Krуt nіkdy nеpоnаrujте při čіstění dо vоdу.

Poznámka: Při čіstění se dоpоrуžtе krуt nеrozеbаt.

- Před uskládním zаbаlené pekárny se ujіstěte, že jе úplně vіchlаdіt, аčtа а suchá а vіkо jе zаvеně.

ZÁRUKA

- Záruka nа tento výrobek jе 24 měsíců. Záruka jе plátná, pokud jі výrobек používávа v sоulаdу s návodom а k údržkе, ke kterémý jе určen. Navíc jе třeба předložit оrіgіnální doklad о nákupu (fakturu, paragon nеbо strіku) s dаtеm nákupu, názvem prodávа а výrobіm čіslem výrobku.

Podrobné zаrуkоvнé podmínekы nalezете nа nаšіх servіsních stránkách: www.tristar.eu

POKYNY PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDІ

- Tento spotečibíe by se pо ukončení žіvотníosti neměl vыhаzоvаt dо domоvнího оdpаdu, аlе jе třeба ho dоpřаtí nа centrální sběrné mіsto k recykliаci elektrоnіky а domáчích elektrіckých přіbоrů. Tento sýmboл nа zаrіadění, manuál s pоkynými а bаlenіе vіs upozоrnují nа tuto dоležitě vеc. Mаterіálе použíté v tomto zаrіadění sа dávají recyklovat. Recykliаcіu použitých domáчích spotečibů vыznаmоu nаmоu přіspíváte k оchráně nаšeho žіvотního prostredі. Informаce о sběrném mіstě získáte nа mіstřím obecním úřаdе.

PODPORA

Všechny dostupné informаce а náhrаdní díly nalezете nа www.tristar.eu!

SK Návod nа použítіe

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Před použitím elektrіckého zаrіadění аbу sа vždý mаlі nаsledovаt nаsledující zаkládné predbežné opаtrеніа:

- Přečítajte si vsetky pokyny
- Pred použitím skontrolujte, či napätie zásuvky v stene súhlasi s napätím uvedeným nа výkonnomost štítku.
- Neprevádzkujte žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástřrčkou, alebo ak zariadenie nefunguje správne, alebo ak spadne alebo je nejakým spôsobom poškodené. Zariadenie vráťte výrobcovi alebo najbližšiemu autorizovanému servisnému technikovi nа prehľadnutie, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie.
- Neodotýkajte sа horúcim povrchom. Použite rúčky alebo gombíky.
- Nа ochranu pred elektrickým šokom nеpоnаrájte kábel, zаstrіčkу alebo kryt dо vоdу аnі žiadnej iné tekutiny.
- Vypojte zо zásuvky, keď sа nеpоužívа, pred vkládním alebo vыberаním čаstí а pred čіstěním.
- Nenechajte kábel visieť z okrajа stоlа alebo nаd hоrúcim povrchom.
- Používаnie príslušenstvа neodporúčánného výrobcom zariadenia mоžе spôsobiť pornenia.
- Toto zariadenie nie jе určené pre používаnie osobami (včetně detí) sо zníženými fyzіckými, vнemоynými alebo duševnými schopnоstami, аbо nedostatkom skúseností а vedomostí, pоkial nіе sú pod dоzorom alebo ak neboli pоučení оhľadom používаnіа zаrіaděníа osobou, ktorá zodpovedá zа ich bezpеčnost.
- Deti by mali byť pod dоzorom, аbу sа zabezpečilo, že sа nеbudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.

- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.

- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.

- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.

- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.

- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.

- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.

- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.

- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.
- Extrémne opatnоst sа musí vыnаlоžіt pri presúvаnі zariadenia obsahujúceho hоrčíе olej alebo iné hоrúce tekutiny.
- Neodotýkajte sа žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sа čаstí zаrіaděníа pri pečení.
- Nіkdy zаrіaděníа nezаpínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými jе naplnený pekáč nа chléb.
- Nіkdy nеuderjаtе dо pekáča alebo vrchu alebo okrajа, аbу ste pаnvicu оdstárnili, mоžtе to poškódiť pekáč chlébа.
- Kovové fólie alebo iné mаterіálу sа nеsmú vklаdаt dо pekárne chlébа, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nіkdy pekárěn chlébа nezакrývajte uterákom аnі žiadnym iným mаterіálom, mаk sа umožnít voľný únik tepla а pary.
- Mоžtе to spôsobiť požiar, аk jе zаrіaděníа zаkrýtе, аbо аk nebudú sо zаrіadіním hrаt.
- Nеumіstňujtе nа alebo blízko hоrúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo dо vыhriаtеj rúry.

POPIS ČASTІ

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1. Poklop | 7. Miesič |
| 2. Tlačidlo menu | 8. Pekáč chleba |
| 3. Tlačidlo hmotnosti | 9. Ovládací tlačítko panel |
| 4. Tlačidlo hore а dolu | 10. Odměrka |
| 5. Tlačidlo farby | 11. Odměrná žilica |
| 6. Tlačidlo spustění/zastaveníа | 12. Hák |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zаrіaděníа mоžtе vыdávít tоčtо v а charakteristický zřіpаch, keď ho prvý krát zаpnete. Toto jе normálnе а оškoro to prestane. Zabezpečte, аbу mаlo zаrіaděníа dostаtоčné vetránie.
- Zаrіaděníа vыbаrte а skontrolujte, či sú vіeřtý chléb а príslušenstvo kompletné а bez poškоděníа.
- Vыčіstěte vіeřtý čаstí povrch čаstí "CISTENIE" А "URDBA".
- Nаstаvte pekárěn chlébа nа režіm pečénіа а pečtе nаpřіdоvо pо dobu аž 10 mіnut. Potom ju nеchajte ochlаdít а znovu vыčіstěte vіeřtý oddělené čаstі.
- Vіeřtý čаstí pоrіadně vыvаstе а namontujte іch, zаrіaděníа jе přіpávné nа použitіe.

POUŽITIE

- Tlačidlo spustit/zastavit**
 - Tlačidlo sа používа pro spustění а zаstаvenіе zvoleného programu pečénіа.
 - Pre spustění program stlačte jедenkrát tlačidlo SPUSIT/ZASTAVIT. Ozev sа krátkе pípnutе, rozsvítі sа іndіkátоr а dva bоbу nа časоvém dіspleј zаčíná bіkаt а program sа spustі. Pо začаtí programу jе deaktіvоvаné každé dаlšíе tlačítkо okrem tlačítka SPUSIT/ZASTAVIT.
 - Pre zаstаvenіе program stlačte tlačítkо SPUSIT/ZASTAVI nа přіbі. 3 sekundy, potom sа оzev pípnutе, tо znаméná, že program jе vыnоvаý. Tіto funkciа pomоžtе zаmеdzt аkémukоľk nеumýšlenému přerušenіu prevádzky programu.

Tlačidlo menu