

Domácí pekárna Arrosto

Domáca pekáreň Arrosto

B-4886/BM8902

Návod na použití – Návod na obsluhu



I/22 CZ, SK

Isolit-Bravo spol. s r.o.
561 64 Jablonné nad Orlicí
www.isolit-bravo.cz

Vážíme si, že jste si pořídili tento výrobek a věříme, že Vám bude dlouhá léta dobrým pomocníkem.

Předpokládané použití:

Domácí pekárna (dále jen pekárna) je přístroj k domácí přípravě chleba. Pekárna je určena jen pro použití v domácnosti.

Bezpečnostní upozornění:

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte, pro případné pozdější použití.
- Tento přístroj mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným

Vážíme si, že ste si zaobstarali tento výrobok a veríme, že Vám bude dlhé roky dobrým pomocníkom.

Predpokladané použitie:

Domáca pekáreň (ďalej len pekáreň) je prístroj na domácu prípravu chleba. Pekáreň je určená len pre použitie v domácnosti.

Bezpečnostné upozornenie:

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na obsluhu, prezrite vyobrazenie a návod uschovajte, pre prípadné neskoršie použitie.
- Tento prístroj môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným

nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
- Nikdy pekárnu nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí přívod nebo vidlice.
- Přívodní kabel ved'te mimo prostory, kudy se chodí nebo jezdí!
- Pokud pekárnu nepoužíváte, odpojte ji od el. sítě vyjmutím ze zásuvky!
- Přívodní kabel chraňte

spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej el. sieti.
- Nikdy pekáreň nepoužívajte, pokiaľ je poškodený napájací prívod alebo vidlica.
- Prívodný kábel ved'te mimo priestory kade sa chodí alebo jazdí!
- Pokiaľ pekáreň nepoužívate, odpojte ju od el. siete

před ostrými hranami.

- Pekárna by měla být vypnuta před zapojením a vypojením ze sítě. Nikdy neškubete se šňůrou při vytahování ze zásuvky.

- Nepoužívejte pekárnu, pokud je poškozená šňůra nebo zástrčka.

- Nikdy nepoužívejte, pokud je pekárna poškozena jakýmkoli způsobem.

- Neriskujte úraz elektrickým proudem a neopravujte pekárnu.

- Dejte pozor, aby se děti nedotýkaly pekárny, pokud je horká a ujistěte se, že nemohou tahat za šňůru.

- Nedovolte, aby se šňůra dotýkala horkého povrchu. Než pekárnu uklidíte, nechte ji úplně

vytiahnutím zo zásuvky!

- Prívodný kábel chráňte pred ostrými hranami.

- Pekáreň by mala byť vypnutá pred zapojením a vypojením zo siete. Nikdy neťahajte so šnúrou pri vyťahovaní zo zásuvky.

- Nepoužívajte pekáreň pokiaľ je poškodená šnúra alebo zástrčka.

- Nikdy nepoužívajte pekáreň, pokiaľ je poškodená akýmkoľvek spôsobom.

- Neriskujte úraz elektrickým prúdom a neopravujte pekáreň.

- Dajte pozor, aby sa deti nedotýkali pekárne pokiaľ je horúca a uistite sa, že nemôžu ťahať za šnúru.

- Nedovoľte, aby sa šnúra dotýkala horúceho povrchu.

vychladnout.

- Jestliže je síťový přívod pekárny poškozen, svěřte jeho výměnu odbornému servisu.
- Elektrický rozvod, na který je pekárna připojena musí odpovídat příslušným elektrotechnickým normám!
- Opravy smí provádět pouze odborné opravny!
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti.
- Pekárnu doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Nevkládejte pekárnu, přívodní šňůru nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Přívodní kabel se nesmí

• Kým pekáreň uložíte, nechajte ju úplne vychladnúť.

- ☒ • Ako náhle je sieťový prívod pekárne poškodený, zverte jeho výmenu odbornému servisu.
- Elektrický rozvod, na ktorý je pekáreň pripojená musí zodpovedať príslušným elektrotechnickým normám!
- Opravy môžu vykonávať len odborné opravovne!
- Nepoužívajte pekáreň chleba k vyhrievaniu miestnosti.
- Pekáreň doporučujeme behom pečenia nevykúšaného receptu kontrolovať!
- Nevkladajte pekáreň, prívodnú šnúru alebo zástrčku

nikdy nacházet v blízkosti teplých částí vaší pekárny nebo v kontaktu s nimi, ani poblíž zdroje tepla a nesmí být ohýbán v ostrém úhlu.

- Při manipulaci s pekárnou postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření).
- V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechejte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od el. sítě.
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např.

do vody ani do inej kvapaliny.

- Prívodný kábel sa nesmie nikdy nachádzať v blízkosti teplých častí vašej pekárne alebo v kontakte s nimi ani blízko zdroja tepla a nesmie byť ohýbaný v ostrom uhle.
- Pri manipulácii s pekárňou postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. popáleniu, opareniu). V priebehu pečenia vystupuje horúca para z vetracích otvorov a povrch pekárne je horúci.
- Pokiaľ z pekárne vychádza dym spôsobený vznícením pripravovaných surovín, nechajte veko uzavreté, pekáreň ihneď vypnite a odpojte od el. siete.
- Pekáreň používajte len na

záclony, závěsy, dřevo atd.) a tepelných zdrojů (např. kamna, el./plyn. sporák atd.).

- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. lžíce, prsty atd.). Tento prostor musí zůstat volný.

- Neovinujte napájecí přívod kolem pekárny, zkracuje se tak jeho životnost.

- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním pekárny a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, požár apod.).

- Neobsluhujte pekárnu mokřýma rukama.

miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. záclony, závěsy, drevo atd.) a tepelných zdrojov (napr. kachle, el./plyn. sporák atd.).

- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsunujte do tohto priestoru žiadne predmety (napr. lyžice, prsty atd.).

- Tento priestor musí zostať voľný.

- Neovíňajte napájací prívod okolo pekárne, zkracuje sa tak jeho životnosť.


- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním pekárne a príslušenstva

- Nepoužívejte pekárnu ke skladování chleba.
- Nikdy nevytahujte pečící formu během provozu pekárny!
- Nezkoušejte plnit pečící formu větším množstvím přísad než jaké je uvedeno v receptu! Při použití nadměrného množství přísad bude chléb nerovnoměrně upečen nebo těsto přeteče. Postupujte přesně podle pokynů.
- ☒ Po ukončení programu vždy použijte pro zacházení s pečící formou nebo horkými částmi pekárny kuchyňské rukavice. Pekárna se během použití velmi zahřívá.
- Dávejte si velký pozor na

- (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, požiar a pod.).
- ☒ Neobsluhujte pekáreň mokrymi rukami.
 - ☒ Nepoužívajte pekáreň k skladovaniu chleba.
 - ☒ Nikdy nevyťahujte pečúcu formu počas prevádzky pekárne!
 - Neskúšajte plniť pečúcu formu väčším množstvom prísad, ako je uvedené v recepte! Pri použití nadmerného množstva prísad bude chlieb nerovnomerne upečený alebo cesto pretečie. Postupujte presne podľa pokynov.
 - Po ukončení programu vždy použite na zaobchádzanie s pečúcou formou alebo horúcimi časťami pekárne

možný únik páry, až budete otevírat víko po ukončení programu.

- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Odložený start používejte jen na dobře vyzkoušených receptech.

UPOZORNĚNÍ: Povrch výrobku označený textem „Horký povrch „ a nebo značkou  znamená, že se při používání stávají horkými.

Uvedení do provozu:


Pekárnu vyjměte z krabice.
Zkontrolujte, zda není poškozena přepravou.
Před prvním použitím umyjte části pekárny, které přijdou do styku s potravinami dle odstavce čištění (viz. níže) a vytřete do sucha,

kuchynské rukavice.

Pekáreň sa počas používania veľmi zahrieva.

- Dávajte si veľký pozor na možný únik pary, až budete otvárať veko po ukončení programu.
- Spotřebič nie je určený pre činnosť prostredníctvom vnútorného časového spínača alebo diaľkového ovládania.

• Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotřebičom hrať.

 Odložený štart používajte len na dobre vyskúšaných receptoch.


UPOZORNENIA: Povrch výrobku označený textom

případně nechejte oschnout.

Popis přístroje:



1. kontrolní průzor
2. víko
3. hnětací háky
4. pečící nádoba
5. ovládací panel
6. tělo
7. odměrka + malá odměrka
8. vyndávací háček

"Horúci povrch" a alebo značkou  znamená, že sa pri používaní stávajú horúcimi

Uvedenie do prevádzky:

Pekáreň vyberte z krabice.

Skontrolujte, či nie je poškodená prepravou.

Pred prvým použitím umyte časti pekárne, ktoré prídu do styku s potravinami podľa odstavca čistenia

(viď. nižšie) a vytrite do sucha, prípadne nechajte vyschnúť.

nižšie) a vytrite do sucha, prípadne nechajte vyschnúť.

Ovládací panel:



MENU

Tlačítko MENU slouží k nastavení různých programů. Po každém stisknutí (doprovázeném krátkým pípnutím) se program změní. Stiskněte tlačítko přerušovaně, na LCD displeji se bude cyklicky zobrazovat 15 nabídek. Vyberte požadovaný program.

TIMER + TIMER –

Funkce odložení (TIME+, TIME-)

Pokud nechcete, aby pekárna fungovala okamžitě, můžete použít tuto funkci zpoždění. Nejdelší doba zpoždění 15 hodin. Nejprve vyberte nabídku a barvu, poté stiskněte tlačítko TIME pro změnu času zobrazovaného na LCD. Stiskněte jednou tlačítko TIME, prodlužte nebo snižte 10minutové zpoždění.

Menu 9,11,12,13 bez funkce zpoždění.

Stiskněte tlačítko TIME nepřetržitě, čas se bude plynule zvyšovat nebo snižovat v kruhu. Čas nastavení znamená včetně času programu a doby odložení. Když stisknete tlačítko TIME >1S, čas se zobrazí rychle. „ ◀ “ bude indikovat ČAS ZPOŽDĚNÍ.

Příklad: Nyní je 20:30, pokud si přejete, aby byl váš chléb hotový druhý den ráno v 7 hodin, tedy za 10 hodin a 30 minut. Vyberte nabídku, barvu, velikost bochníku a poté stisknutím tlačítka “ nebo ” přidejte čas, dokud se na LCD nezobrazí 10:30. Poté stiskněte tlačítko START/STOP pro aktivaci tohoto odloženého programu a indikátor se rozsvítí. Můžete vidět, že tečka bliká a LCD bude odpočítávat zbývající čas. Čerstvý chléb dostanete v 7:00 ráno.

Popis prístroja:

1. kontrolný priezor
2. veko
3. hnetacie háky
4. nádoba na pečenie
5. ovládací panel
6. telo
7. odmerka + malá odmerka
8. vyberací háčik



Ovladaci panel:



MENU

Tlačidlo MENU slúži k nastaveniam rôznych programov. Po každom kroku (doprovázeném krátkym pípnutím) sa program zmení. Stlačte tlačidlo prerušovane, na LCD displeji sa bude cyklicky zobrazovať 15 ponúk. Vyberte požadovaný program.

TIMER+ TIMER-

Funkcia odloženie (TIME+, TIME-)

Ak nechcete, aby pekárna fungovala okamžite, môžete použiť túto funkciu oneskorenia. Najdelší doba oneskorenia 15 hodín.

Poznámka: Pro odložené pečení nepoužívejte žádné suroviny, které se snadno kazí, jako jsou vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule atd. Zobrazení času zpoždění na LCD = čas, který chcete dokončit - aktuální čas.

LOAF/SIZE

Stisknutím tlačítka si nastavíte hmotnost chleba : 1 kg – 1,25 kg – 1,5 kg .

Menu 9,11,10,12,13,14,15 bez funkce nastavení hmotnosti.

COLOR

Světlá (light), střední (medium) nebo tmavá (dark) kůrka a rychlý chléb (rapid) podle vašeho výběru. Když stisknete COLOR, zobrazí se tyto 4 režimy v kruhu.

Menu 1 až 4 - možnost nastavit „rapid“ .

Menu 5 až 8 – bez možnosti nastavit „rapid“ .

Menu 9 až 13 – bez možnosti navolit barvu kůrky (nejedná se o programy na pečení)

Menu 14 až 15 – bez možnosti nastavit „rapid“ .
Výchozí barva kůrky je Střední (medium).

START/STOP

Slouží k zapnutí programu či pozastavení programu. Pokud ho dlouze zmáčknete , dojde k ukončení daného programu.

PROGRAMY:

Program 1: Základní chléb

Bílý chléb především z pšeničné mouky. Chleba má kompaktní konzistenci. Hnědý chléb můžete upravit nastavením tlačítka COLOR.

Program 2: Francouzský chléb

Pro světlé chleby z jemné mouky. Normálně je chléb nadýchaný a má křupavou kůrku. Toto není vhodné pro pečení receptů vyžadujících máslo, margarín nebo mléko.

Program 3: Celozrnný chléb

Pro chleby s těžkými druhy mouky, které vyžadují delší fázi hnětení a kynutí (například

Najprv vyberte ponuku a farbu, potom stlačte tlačidlo TIME pre zmenu času zobrazovaného na LCD. Stlačte raz tlačidlo TIME, predĺžite alebo snížite 10 minútové oneskorenie.

Menu 9,11,12,13 bez funkcie oneskorenia.

Stlačte tlačidlo TIME aktuálne, čas sa bude postupne zvyšovať alebo znižovať. Čas nastavení znamená vrátane času programu a doby odloženia. Keď stlačíte tlačidlo ČAS >1S, čas sa zobrazí rýchlo. „ ◀ “ bude indikovať ČAS ZPOŽDĚNÍ.

Príklad: Teraz je 20:30, ak si přejete, aby bol váš čas hotový druhý deň ráno v 7 hodín, teda za 10 hodín a 30 minút. Vyberte ponuku, stlačte veľkosť bochníku a potom stlačte tlačidlo “ alebo” pridajte čas, kým sa na LCD nezobrazí 10:30. Potom stlačte tlačidlo START/STOP pre aktiváciu tohto odloženého programu a rozsvieti sa indikátor. Môžete vidieť, že tečka blikania a LCD bude odpočítavať ďalší čas. Čerstvý chléb dostanete v 7:00 ráno.

Poznámka: Pre odložené pečenie nepoužívajte žiadne suroviny, ktoré sa ľahko kazia, ako sú vajcia, čerstvé mléko, ovoce, cibuľa atď. Zobrazenie času oneskorenia na LCD = čas, ktorý chcete ukončiť - aktuálny čas.

LOAF/SIZE

Stlačením tlačidla si nastavíte hmotnosť chleba: 1 kg – 1,25 kg – 1,5 kg.

Menu 9,11,10,12,13,14,15 bez funkcie nastavenia hmotnosti.

COLOR

Svetlá (light), stredná (medium) alebo tmavá (dark) kôrka a rýchly chleba (rapid) podľa vášho výberu. Keď stlačíte COLOR, zobrazia sa tieto 4 režimy v kruhu.

Menu 1 až 4 - možnost nastaviť „rapid“ .

Menu 5 až 8 – bez možnosti nastaviť „rapid“ .

Menu 9 až 13 – bez možnosti navoliť farbu kôrky (nejedná sa o programy na pečenie)

Menu 14 až 15 – bez možnosti nastaviť „rapid“ .

celozrnná mouka a žitná mouka). Chléb bude kompaktnější a těžší.

Program 4: Sladké pečivo

Pro chleby s přísadami, jako jsou ovocné šťavy, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo přidávaný cukr. Díky delší fázi kynutí bude chléb lehký a vzdušný.

Program 5: Chléb z podmáslí

Hnětení, kynutí a pečení bochníku s máslem a mlékem na výrobu chleba.

Program 6: Bezlepkový chléb

Hnětení, kynutí a pečení bezlepkového bochníku. Normálně pro: bezlepkovou mouku, rýžovou mouku, mouku ze sladkých brambor, kukuričnou mouku a ovesnou mouku.

Program 7: Super rychlý chléb

Hnětení, kynutí a pečení bochníku za kratší dobu než základní chléb. Chléb upečený při tomto nastavení je však obvykle menší s hustou strukturou.

Program 8: Dort

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

Program 9: Hnětení

Nastavení doby hnětení uživatelem s různým množstvím.

Program 10: Těsto

Hnětení a kynutí, ale bez pečení. Těsto vyjměte a použijte k výrobě rohlíků, pizzy, dušeného chleba atd.

Program 11: Nudlové těsto

K výrobě nudlí.

Program 12: Jogurt

Program 13: Marmeláda

Vařící džemy a marmelády.

Program 14: Pečení

Pro dopečení příliš světlého nebo nepropečeného chleba. V tomto programu nedochází k hnětení ani kynutí.

Program 15: Vlastní program

Můžete si přizpůsobit čas (TIMER +/-) v každé fázi - hnětení, kynutí, pečení - tlačítkem

Predvolená farba kôrky je Stredná (medium).

ŠTART/STOP

Služi na zapnutie programu či pozastavenie programu. **Pokiaľ ho dlho stlačíte, dôjde k ukončeniu daného programu.**

PROGRAMY:

Program 1: Základný chlieb

Biely chlieb predovšetkým z pšeničnej múky. Chleba má kompaktnú konzistenciu. Hneď chlieb môžete upraviť nastavením tlačidla COLOR.

Program 2: Francúzsky chlieb

Pre svetlé chleby z jemnej múky. Normálne je chlieb nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Toto nie je vhodné na pečenie receptov vyžadujúcich maslo, margarín alebo mlieko.

Program 3: Celozrnný chlieb

Pre chleby s ťažkými druhmi múky, ktoré vyžadujú dlhšiu fázu miesenia a kysnutia (napríklad celozrnná múka a ražná múka). Chlieb bude kompaktnější a ťažší.

Program 4: Sladké pečivo

Pre chleby s přísadami, ako sú ovocné šťavy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo pridaný cukor. Vďaka dlhšej fáze kysnutia bude chlieb ľahký a vzdušný.

Program 5: Chlieb z cmaru

Hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka s maslom a mliekom na výrobu chleba.


Program 6: Bezlepkový chlieb

Hnetenie, kysnutie a pečenie bezlepkového bochníka. Normálne pre: bezlepkovú múku, ryžovú múku, múku zo sladkých zemiakov, kukuričnú múku a ovsenú múku.

Program 7: Super rýchly chlieb

Hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka za kratšiu dobu ako základný chlieb. Chlieb upečený pri tomto nastavení je však obvykle menší s hustou štruktúrou.

Program 8: Tortu

LOAF/SIZE na displeji tento symbol , který ukazuje jednotlivé fáze programu: předehřátí, míchání, kynutí, pečení. Také se ozve zvukový signál (před fází že můžete přidat koření, různá semínka, rozinky apod. míchání) a displeji se objeví ADD. RMV – pokud se objeví, můžete vytáhnout hnětací hák z těsta, ale není to nutnost, výsledek pečení to nijak neovlivní. Barvu (COLOR) pečiva musíte, ale nastavit jako první, tedy před úpravou či vlastním nastavením časů.

Uvedení do provozu :

Po zapojení zástrčky pekárny do el. sítě se ozve pípnutí a na displeji se zobrazí číslice "1" - zde označuje aktivní (předvolený program) a nápis "3:05"; tato hodnota udává délku zvoleného programu. Základní nastavení pro stupeň upečení kůrky je "medium", což odpovídá středně tmavé kůrce a přednastavená váha je 1000g .

Hodnota uvedená na displeji je celkový čas vybraného programu, po jeho aktivaci začne čas odpočítávat. Čas je uveden v hodinách: minutách.

Nastavení funkce zpoždění:

1. Nastavte program, váhu a stupeň propečení
2. Pomocí tlačítek TIME+ a TIME- nastavte zpoždění
3. Zmáčkněte tlačítko START/STOP pro spuštění zpožděného programu. Dvojtečka na displeji bliká a odpočítávání času začalo. Odložený start volte pouze na receptech, které máte dobře odzkoušené.

Funkce pekárny chleba:

Udržování teploty

Po ukončení pečení (BAKE), pekárna udržuje

Hnetenie, kysnutie a pečenie, ale kysnutie so sódou alebo práškom do pečiva.

Program 9: Hnetenie

Nastavenie doby miesenia užívateľom s rôznym množstvom.

Program 10: Cesto

Hnetenie a kysnutie, ale bez pečenia. Cesto vyberte a použite na výrobu rožkov, pizze, duseného chleba atď.

Program 11: Rezancové cesto

Na výrobu rezancov .

Program 12: Jogurt

Program 13: Marmeláda


Vriace džemy a marmelády.

Program 14: Pečenie

Na dopečenie príliš svetlého alebo neprepečeného chleba. V tomto programe nedochádza k mieseniu ani kysnutiu.

Program 15: Vlastný program

Môžete si prispôsobiť čas (TIMER +/-) v každej fáze - hnetenie, kysnutie, pečenie - tlačidlom

LOAF/SIZE na displeji tento symbol , ktorý ukazuje jednotlivé fázy programu: predhriatie, miešanie, kysnutie, pečenie. Tiež sa ozve zvukový signál (pred fázou že môžete pridať korenie, rôzne semienka, hrozienka apod. miešania) a displeji sa objaví ADD.

RMV – ak sa objaví, môžete vytiahnuť hnetač hák z cesta, ale nie je to nutnosť, výsledok pečenia to nijako neovplyvní.

Farbu (COLOR) pečiva musíte ale nastaviť ako prvý, teda pred úpravou či vlastným nastavením časov.

Uvedenie do prevádzky:

Po zapojení zástrčky pekárne do el. siete sa ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí číslica "1" - tu označuje aktívny (predvolený program) a nápis "3:05"; táto hodnota udáva dĺžku

teplotu chleba přibližně 1 hodinu. Přejete-li si tuto funkci nevyužít a vyndat chleba dřívě ukončete nejdříve tuto funkci zmáčknutím tlačítka START/STOP. Pro nejlepší výsledky vyndejte chléb co nejdříve po dopečení.

Paměťová funkce

Pokud dojde ke krátkému výpadku napájení, který netrvá déle než přibližně 10 minut, zůstane pozice programu uložena v paměti a po obnově napájení může pekárna pokračovat tam, kde skončila (bez opakovaného zmáčknutí tlačítka START/STOP). Byla-li prodleva delší, je nezbytné vyjmout ingredience z nádoby na pečení, pekárnu restartovat a znovu ingredience vložit, toto neplatí, pokud výpadek nastal, když se fáze programu ještě nedostala do procesu kynutí těsta. V tomto případě je možné pokračovat v procesu zmáčknutím tlačítka START/STOP a program pečení začne znovu od začátku.

Bezpečnostní funkce:

„**HHH**“ - Toto varování znamená, že teplota uvnitř pekárny je příliš vysoká. Stiskněte tlačítko START/STOP (viz Figure 1) pro zastavení programu, odpojte napájecí kabel, otevřete horní víko a před opětovným spuštěním nechejte stroj na 10-20 minut úplně vychladnout.

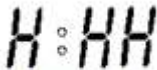


Figure 1

„**EE0**“ - Toto varování znamená, že teplotní senzor je odpojen. Stiskněte tlačítko START/STOP (viz Figure 2) pro zastavení programu, odpojte napájecí kabel. Zkontrolujte snímač v nejbližším autorizovaném servisním

zvoleného programu. Základné nastavenie pre stupeň upečenia kôrky je "medium", čo zodpovedá stredne tmavej kôrke a prednastavená váha je 1000g. Hodnota uvedená na displeji je celkový čas vybraného programu, po jeho aktivácii začne čas odpočítavať. Čas je uvedený v hodinách:minútach.

Nastavenie funkcie oneskorenia:

1. Nastavte program, váhu a stupeň prepečenia
2. Pomocou tlačidiel TIME+ a TIME- nastavte oneskorenie
3. Stlačte tlačidlo START/STOP pre spustenie oneskoreného programu. Dvojbodka na displeji bliká a odpočítavanie času začalo. Odložený štart voľte iba na receptoch, ktoré máte dobre odskúšané.

Funkcia pekárne chleba:

Udržiavanie teploty

Po ukončení pečenia (BAKE), pekárň udržuje teplotu chleba približne 1 hodinu. Ak si prajete túto funkciu nevyužiť a vybrať chlieb skôr ukončíte najskôr túto funkciu stlačením tlačidla START/STOP. Pre najlepšie výsledky vyberte chlieb čo najskôr po dopečení.

Pamäťová funkcia

Pokiaľ dôjde ku krátkemu výpadku napájania, ktorý netrvá dlhšie ako približne 10 minút, zostane pozícia programu uložená v pamäti a po obnově napájania môže pekárň pokračovať tam, kde skončila (bez opakovaného stlačenia tlačidla START/STOP). Ak bolo oneskorenie dlhšie, je nevyhnutné vybrať ingredience z nádoby na pečenie, pekárň reštartovať a znovu ingredience vložiť, toto neplatí, pokiaľ výpadek nastal, keď sa fáza programu ešte nedostala do procesu kysnutia cesta. V tomto prípade je možné pokračovať v procese stlačením tlačidla START/STOP a program pečenie začne znova od začiatku.

středisku kvůli kontrole, opravě nebo elektrickému/mechanickému seřízení.

Figure 2

Před prvním použitím:

Nastavte program pečení a zapněte na 10 minut pekárnou bez vložených surovin, poté nechte pekárnou vychladnout. Při prvním použití se může uvolnit mírný zápach a kouř. Poté pekárnou opět omyjte (viz. odstavec čištění níže). Po vytřetí do sucha či oschnutí a následném sestavení je pekárna připravena k použití.

Postup při použití pekárný:

Příprava

Postavte pekárnou na pevný, rovný, teplu-odolný povrch. Otevřete víko, přidrže si pekárnou a vyjměte formu na pečení. Nasaďte hnětací háky na hřídele na dně formy. Ujistěte se, že jsou nasazeny správně.

Naplnění/přidání ingrediencí

Odměřte ingredience a přidejte je do formy na pečení. Dodržujte správný postup pro jejich přidávání: nejprve tekuté ingredience (voda, mléko nebo vejce atd.), cukr, sůl, poté mouka a nakonec droždí.

POZNÁMKA: Dodržujte maximální množství mouky a droždí, které je uvedeno v receptu. Pokud používáte časovač, je důležité udržet droždí mimo vody/tekutiny.

V opačném případě začne droždí reagovat před započetím procesu přípravy a výsledkem bude tvrdé, husté těsto a příliš tvrdé k jídlu. Voda nesmí být příliš horká nebo studená, stane-li se

Bezpečnostné funkcie:

„HHH“-Toto varovanie znamená, že teplota vo vnútri pekárne je príliš vysoká. Stlačte tlačidlo START/STOP (viď Figure 1) pre zastavenie programu, odpojte napájací kábel, otvorte horné veko a pred opätovným spustením nechajte stroj na 10-20 minút úplne vychladnúť.

Figure 1

„EEO“-Toto varovanie znamená, že teplotný senzor je odpojený. Stlačte tlačidlo START/STOP (pozri Figure 2) pre zastavenie programu, odpojte napájací kábel. Skontrolujte snímač v najbližšom autorizovanom servisnom stredisku kvůli kontrole, opravě alebo elektrickému/mechanickému nastaveniu.

Figure 2

Pred prvým použitím:

Nastavte program pečenia a zapnite na 10 minút pekáreň bez vložených surovín, potom nechajte pekáreň vychladnúť.

Pri prvom použití sa môže uvoľniť mierny zápach a dym. Potom pekáreň opäť umyte (viď. Odstavec čistenie nižšie). Po vytretí do sucha či oschnutí a následnom zostavení je pekáreň pripravená k použitiu.

Postup pri použití pekárne:

Příprava

Postavte pekáreň na pevný, rovný, teplu –

tak brání potom v kynutí.
Nasadte formu na pečení zpět do pekárny.
Ujistěte se, že je nasazena správně. Zavřete
vrchní víko.

Nastavení ovladačů:

Zapojte pekárnu do el. sítě. Po jejím zapojení se ozve zvukový signál (pípnutí). Na displeji se objeví číslo programu a délka programu číslo 1. Tlačítkem MENU vyberte váš zvolený program. Tlačítkem COLOR navolte stupeň propečení. Tlačítkem LOAF/SIZE můžete změnit hmotnost chleba.

Vyjmutí chleba

Po otevření víka vyjměte pečící formu vertikálním pohybem. Použijte ochranné rukavice (na obě ruce).
Po otevření vystupuje z pekárny horký vzduch, proto nesklánějte obličej nebo ruce nad pekárnu. Nechte formu vychladnout a poté ji otočte dnem vzhůru a potřete pro vyndání chleba. Nechejte chléb vychladnout na děrovaném podnosu. Pokud chléb nelze vyndat z formy, přetlačte dřevěnou lopatku kolem vnitřních stěn mísy – nepoužívejte kovové nebo ostré předměty, protože tyto mohou poškodit nepřilnavý povrch nádoby. Když chléb pomalu stydne, pomocí háčku a dřevěné nebo plastové špachtle vyndejte hnětací lopatky z bochníku.
Nepoužívejte kovové nebo ostré předměty, protože tyto mohou poškodit nepřilnavý povrch. Pro lepší výsledky nechejte chléb 20-30 minut po upečení odstát, před nakrájením. Před překrojením se ujistěte, zda nejsou mísící lopatky v bochníku.

Čas udržování teploty

Nebylo-li na konci pečení zmáčknuto tlačítko START/STOP, pekárna bude udržovat teplotu chleba přibližně 1 hodinu.

odolný povrch. Otvorte veko, pridržte si pekáreň a vyberte formu na pečenie. Nasadte háky na miesenie na hriadele na dne formy. Uistite sa, že sú nasadené správne.

Naplnenie/pridanie ingrediencií

Odmerajte ingrediencie a pridajte ich do formy na pečenie. Dodržujte správny postup na ich pridávanie:
najskôr tekuté ingrediencie (voda, mlieko alebo vajcia atď.), cukor, soľ, potom múka a nakoniec droždie.
POZNÁMKA: Dodržujte maximálne množstvo múky a droždia, ktoré je uvedené v recepte.
Pokiaľ používate časovač, je dôležité udržať droždie mimo vody/tekutiny. V opačnom prípade začne droždie reagovať pred začatím procesu prípravy a výsledkom bude tvrdé, husté cesto a príliš tvrdé na jedenie. Voda nesmie byť príliš horúca alebo studená, ak sa tak stane bráni potom vykysnutiu. Nasadte formu na pečenie späť do pekárne. Uistite sa, že je nasadená správne. Zavrite vrchné veko.

Nastavenie ovládačov:

Zapojte pekáreň do el. siete. Po jej zapojení sa ozve zvukový signál (pípnutie). Na displeji sa objaví číslo programu a dĺžka programu číslo 1. Tlačidlom MENU vyberte váš zvolený program. Tlačidlom COLOR navolte stupeň prepečenia. Tlačidlom LOAF/SIZE môžete zmeniť hmotnosť chleba.

Vybratie chleba

Po otvorení veka vyberte pečúcu formu vertikálnym pohybom. Použite ochranné rukavice (na obe ruky). Po otvorení vystupuje z pekárne horúci vzduch, preto neskláňajte tvár alebo ruky nad pekáreň. Nechajte formu vychladnúť a potom ju otočte hore dnom a potraďte kvôli vybratiu chleba. Nechajte chlieb vychladnúť na dierkovanom

Čištění a údržba:

Před každou údržbou odpojte pekárnou od elektrické sítě! Čištění provádějte vždy na vychladnuté pekárně a pravidelně po každém použití! Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací lopatky tukem, před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobký z víka, pláště a pečicího prostoru. Nikdy nenamáčejte pekárnou do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou! Je-li to nutné, vrchní víko pekárnou může být odejmuto. Vnější plochy pečicí formy otřete vlhkým hadříkem. Jak hnětací lopatky, tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací lopatky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací lopatky. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat povrch během jeho čištění. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna, ale žádným způsobem nemění jeho účinnost. Pro zachování optimálního stavu pekárnou, ji občas důkladně protřete olejem.

Možné problémy – otázky a odpovědi:**1. Z prostoru pro pečení nebo z ventilačních otvorů vystupuje kouř:**

PŘÍČINA: Přísady jsou přilepené v prostoru pro pečení nebo na vnější části pečicí formy.

podnose. Pokiaľ sa chlieb nedá vybrať z formy, pretlačte drevenú lopatku okolo vnútorných stien misy – nepoužívajte kovové alebo ostré predmety, pretože tieto môžu poškodiť neprilnavý povrch nádoby. Keď chlieb pomaly chladne, pomocou háčiku a drevenej alebo plastovej špachtle vyberte lopatky na miesenie z bochníku. Nepoužívajte kovové alebo ostré predmety, pretože tieto môžu poškodiť neprilnavý povrch. Pre lepšie výsledky nechajte chlieb 20-30 minút po upečení odstáť, pred nakrájaním. Pred prekrojením sa uistite, či nie sú lopatky na miesenie v bochníku.

Čas udrzovania teploty

Ak nebolo na konci pečenia stlačené tlačidlo START/STOP, pekáreň bude udrzovať teplotu chleba približne 1 hodinu .

Čistenie a údržba:

Pred každou údržbou odpojte pekáreň od elektrickej siete! Čistenie vykonávajte vždy na vychladnutej pekárnou a pravidelne po každom použití! Doporučujeme potrieť novú pečúcu formu a lopatky na miesenie tukom, pred ich prvým použitím a nechať ich ohriať v pekárnou po dobu asi 10 minút. Po ich vychladnutí očistite (vyleštite) pečúcu formu od tuku papierovým obrúskom. Toto sa doporučuje previesť na ochranu neprilnavého povrchu. Tento postup môže byť občas opakován. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace látky, benzín, čističe pecí, ktoré škriabu alebo inak ničia povlak. Vlhkým obrúskom odstraňte všetky ingredience a drobký z veka, pláštá a pečúceho priestoru. Nikdy nenamáčajte pekáreň do vody alebo nenaplňujte pečúci priestor vodou! Ak je to nutné, vrchné veko pekárne môže byť odobraté.

Vnútorne plochy pečúcej formy otrite vlhkým obrúskom. Ako lopatky na miesenie tak aj pohonné hriadele sa musia očistiť ihneď po použití. Ak zostanú lopatky na miesenie vo

ŘEŠENÍ: Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčistěte vnější část pečicí formy nebo prostor pro pečení.

2. Chlebová kůrka je příliš tlustá:

PŘÍČINA: Chléb zůstal v pekárně příliš dlouho dobu a vypařilo se příliš mnoho tekutin.

ŘEŠENÍ: Nenechávejte chleba v pekárně příliš dlouhou dobu.

3. Chléb lze z pečicí formy vytáhnout jen s obtížemi:

PŘÍČINA: Spodní strana bochníku je zaklesnutá do hnětací lopatky.

ŘEŠENÍ: Po pečení hnětací lopatky a hřidel očistěte. V případě potřeby naplňte pečicí formu teplou vodou a nechejte ji působit 30 minut. Potom můžete hnětací lopatky snadno vyjmout a vyčistit.

4. Přísady nejsou smíchány nebo chléb není správně upečený:

PŘÍČINA: Zvolený program není správný. Zatímco pekárna pracovala, bylo víko několikrát otevřeno. Otáčení hnětacích nožů je zablokováno.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte vybrané menu a další nastavení.

Po posledním knutí již víko neotevírejte. Zkontrolujte, zda jsou nože zablokovány zmičky, atd. Vyjměte pečicí plech a zkontrolujte, zda se hnací mechanismus otáčí. Pokud zjistíte, že zde příčina není, odešlete přístroj do servisu.

5. Přístroj se nespustí. Ozve se zvukový signál a na displeji se zobrazí H:HH:

PŘÍČINA: Přístroj je po předchozím pečení stále horký.

ŘEŠENÍ: Stiskněte tlačítko START/STOP a odpojte pekárnu z el. sítě. Otevřete víko, vyjměte pečicí formu a nechejte pekárnu vychladnout.

6. Je slyšet zvuk motorku, ale hnětací lopatky se neotáčí:

PŘÍČINA: Pečicí forma není nasazena správně nebo těsto uvnitř formy je příliš objemné.

forme, budú sa neskôr ťažko vyberať. V takom prípade naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju v klude po dobu asi 30 minút. Potom vyberte lopatky na miesenie. Pečúca forma je vybavená nepriľnavým povlakom. Preto nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškríabať povrch počas jeho čistenia. Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchu mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení jeho účinnosť. Pre zachovanie optimálneho stavu pekárne, ju občas dôkladne pretrite olejom.

Možné problémy – otázky a odpovede:

1. Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov vystupuje dym:

PŘÍČINA: Prísady sú prilepené v priestore na pečenie alebo na vnútornej časti pečúcej formy.

RIEŠENIE: Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a vyčistite vnútornú časť pečúcej formy alebo priestor na pečenie.

2. Chlebová kôrka je príliš tlstá:

PŘÍČINA: Chléb zostal v pekárni príliš dlhú dobu a vypařilo sa príliš mnoho tekutin.

RIEŠENIE: Nenechávajte chleba v pekárni príliš dlhú dobu.

3. Chléb sa dá z pečúcej formy vytiahnúť len s obtiažami:

PŘÍČINA: Spodná strana bochníku je zakliesnená do lopatky na miesenie.

RIEŠENIE: Po pečení lopatky na miesenie a hriadeľ očistite. V prípade potreby naplňte pečúcu formu teplou vodou a nechajte ju pôsobiť 30 minút. Potom môžete lopatky na miesenie ľahko vybrať a vyčistiť.

4. Prísady nie sú zmiešané alebo nie je dobre upečený chléb:

PŘÍČINA: Zvolený program nie je správný. Zatiaľ kým pekárne pracovala, bolo veko niekoľkokrát otvorené.

Otáčanie nožov na miesenie je zablokované.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte zda-li je forma nasazena správně, zda-li je těsto uděláno správně nebo zda-li jsou všechny ingredience přidány ve správném množství.

7. Chléb je příliš veliký až tlačí na víko:

PRÍČINA: Bylo přidáno příliš mnoho droždí nebo příliš mnoho vody nebo okolní teplota je příliš vysoká.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte zda-li byly přidány ingredience ve správném množství nebo zda-li je pečicí forma přidělena správně.

8. Chléb je příliš malý nebo téměř nedochází ke kynutí:

PRÍČINA: Bylo přidáno příliš málo droždí nebo droždí způsobuje příliš pomalé kynutí z důvodu, že byla přidána příliš teplá voda nebo droždí bylo smícháno se solí nebo okolní teplota je příliš nízká.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte množství a správnost přidávaných ingrediencí, pekárnu umístěte do teplejšího prostředí.

9. Těsto příliš nakynulo a přetéká z formy:

PRÍČINA: Bylo přidáno příliš mnoho tekutin, těsto je příliš měkké nebo bylo přidáno příliš mnoho droždí.

ŘEŠENÍ: Zredukujte množství tekutin a zlepšete tuhost těsta.

10. Střed chleba se snižuje:

PRÍČINA: Objem těsta je větší než forma a chléb se sniží.

Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti.

ŘEŠENÍ: Použijte jinou tekutinu nebo ji nechejte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.

11. Struktura chleba je těžká a hrudkovitá:

PRÍČINA: Příliš mnohou mouky nebo nedostatek tekutiny.

Nedostatek droždí nebo cukru. Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo z ostatních

RIEŠENIE: Skontrolujte vybrané menu a ďalšie nastavenia.

Po poslednom kysnutí už veko neotvárajte. Skontrolujte, či sú nože zablokované zrníčkami, atď. Vyberte pečúci plech a skontrolujte, či sa hnací mechanizmus otáča. Pokiaľ zistíte, že tu príčina nie je, odošlite prístroj do servisu.

5. Prístroj sa nespustí. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí H:HH:

PRÍČINA: Prístroj je po predchádzajúcom pečení stále horúci.

RIEŠENIE: Stlačte tlačidlo START/STOP a odpojte pekáreň z el. siete. Otvorte veko, vyberte pečúcu formu a nechajte pekáreň vychladnúť.

6. Je počuť zvuk motora, ale lopatky na miesenie sa neotáčajú:

PRÍČINA: Pečúca forma nie je privretá správne alebo cesto vo vnútri formy je príliš objemné.

RIEŠENIE: Skontrolujte či je forma nasadená správne, či je cesto vymiesené správne alebo či sú všetky ingrediencie pridané v správnom množstve.

7. Chlieb je príliš veľký až tlačí na veko:

PRÍČINA: Bolo pridané príliš mnoho droždia alebo príliš mnoho vody alebo teplota okolia je príliš vysoká. **RIEŠENIE:** Skontrolujte či boli pridané ingrediencie v správnom množstve alebo či je pečúca forma zatvorená správne.

8. Chlieb je príliš malý alebo takmer nedochádza ku kysnutiu:

PRÍČINA: Bolo pridané príliš málo droždia alebo droždie spôsobuje príliš pomalé kysnutie z dôvodu, že bola pridaná príliš teplá voda alebo droždie bolo zmiešané so soľou alebo teplota okolia je príliš nízká.

RIEŠENIE: Skontrolujte množstvo a správnosť pridaných ingrediencí, pekáreň umiestnite do teplejšieho prostredia.

9. Cesto príliš nakyslo a preteká z formy:

PRÍČINA: Bolo pridané príliš mnoho tekutín, cesto je príliš mäkké alebo bolo pridané príliš mnoho droždia.

ingrediencí. Stará nebo prošlá mouka.
ŘEŠENÍ: Ingredience správně odměřte a přidávejte ve správném pořadí. Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.

12. Střed chleba není upečen:

PŘÍČINA: Přiliš mnoho nebo nedostatek tekutiny. Recept obsahuje vlhké ingredience.

ŘEŠENÍ: Ingredience správně odměřte a přidávejte ve správném pořadí. V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody.

13. Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr:

PŘÍČINA: Přiliš mnoho vody. Žádná sůl. Vysoká vlhkost, voda příliš horká. Přiliš mnoho tekutiny.

ŘEŠENÍ: Ingredience správně odměřte a přidávejte ve správném pořadí. Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechejte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

14. Chléb je na povrchu nedopečený:

PŘÍČINA: Objem je příliš velký vůči pečicí formě. Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb. Přiliš mnoho droždí a málo soli. Přiliš mnoho cukru. Sladké ingredience navíc k cukru.

ŘEŠENÍ: Ingredience správně odměřte a přidávejte ve správném pořadí. Opravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.

15. Krajce jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité:

PŘÍČINA: Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla).

ŘEŠENÍ: Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechejte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

16. Usazeniny mouky na kůře:

PŘÍČINA: Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována.

RIEŠENIE: Zredukujte množstvo tekutín a zlepšite hustotu cesta.

10. Stred chleba sa znižuje:

PŘÍČINA: Objem cesta je väčší než forma a chlieb sa zniží.

Kvasenie je príliš krátke alebo nie je dost' dlhé z dôvodu nadmernej teploty vody alebo pečúceho priestoru alebo nadmernej vlhkosti.

RIEŠENIE: Použite inú tekutinu alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Ingredience predpísané receptom pridajte v správnom poradí. Vyvarujte sa priamemu styku droždia s tekutinou.

11. Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá:

PŘÍČINA: Priliš mnoho múky alebo nedostatek tekutiny.

Nedostatok droždia alebo cukru. Priliš mnoho ovocia, hrubej múky alebo z ostatných ingrediencií. Stará múka alebo po záruke múka.

RIEŠENIE: Ingredience správne odmerajte a pridávajúte v správnom poradí. Používajte len čerstvé a správne skladované ingredience.

12. Stred chleba nie je upečený:

PŘÍČINA: Priliš mnoho alebo nedostatok tekutiny. Recept obsahuje vlhké ingredience.

RIEŠENIE: Ingredience správne odmerajte a pridávajúte v správnom poradí. V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody.

13. Otvorená alebo hrubá štruktúra chleba alebo

prilíš mnoho dier:

PŘÍČINA: Priliš mnoho vody. Žiadna soľ. Vysoká vlhkosť, voda príliš horúca. Priliš mnoho tekutiny.

RIEŠENIE: Ingredience správne odmerajte a pridávajúte v správnom poradí. Vyberte chlieb z formy ihneď po upečení a pred rozrezaním ho nechajte najmenej 15 minút vychladnúť na vhodnej podložke (napr. drevenej doske).

14. Chléb je na povrchu nedopečený:

PŘÍČINA: Objem je príliš veľký voči pečúcej forme. Nadmerné množstvo múky, hlavne pre

ŘEŠENÍ: Upravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.

Poznámky k přípravě podle receptů:

Je mnoho faktorů, které mohou mít vliv na chuť a strukturu vašeho chleba (například, typ droždí, typ mouky, typ cukru, teplota kuchyně). Recepty v tomto návodu byly vytvořené pro dosažení uspokojivých výsledků, bez ohledů na externí faktory. Použijte je k získání sebedůvěry při použití pekární. Poté se můžete sami realizovat. Recepty použijte jako příručku, ale ingredience můžete měnit podle chuti a výsledků. Udělejte si poznámky, zapište si provedené úpravy a vytvořte si sérii receptů podle vaší chuti. Také si poznačte ty, které nebyly moc úspěšné, aby jste věděli, co neudělat příště. Pokud máte již jiné recepty na chléb, nebo naleznete některé v časopisech, porovnejte je s recepty z návodu pro určení, který program bude pro ně nejvhodnější, poté experimentujte, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků. Dbejte na správné množství ingrediencí u jiných receptů. Pečící formu plňte z 1/4 až 1/3. Pokud ji přeplníte, těsto může v nelepším případě překynout přes okraje mísy a tlačit na víko pekární a násilím jej otevřít. V horším případě může přetéct přes okraje mísy, připálit se ..

Použití receptů tohoto návodu:

Použijte odměrky dodané s pekárnou. Nejdůležitějšími přísadami jsou – voda, mouka, sůl, cukr a droždí. Tyto přísady mají velký vliv na úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy používejte patřičné množství ve správném poměru. Jestliže potřebujete mít těsto připravené okamžitě, použijte vlažných přísad. Pokud chcete použít funkci načasování, používejte přísad chladných, aby jste se vyhnuli tomu, že začne

biely chlieb. Príliš mnoho droždia a málo soli. Príliš mnoho cukru.

Sladké ingrediencie navyiac k cukru. RIEŠENIE: Ingrediencie správne odmerajte a pridávajte v správnom poradí. Opravte množstvo tekutiny. Ak sa používajú ingrediencie obsahujúce vodu dávka pridávanej vody sa musí náležite znížiť.

15. Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité:

PRÍČINA: Chlieb nebol dostatočne vychladený (para neunikla).

RIEŠENIE: Vyberte chlieb z formy ihneď po upečení a pred rozrezaním ho nechajte najmenej 15 minút vychladnúť na vhodnej podložke (napr. Drevenej doske).

16. Usadeniny múky na kôrke:

PRÍČINA: Múka nebola počas miesenia na bokoch dobre spracovaná.

RIEŠENIE: Upravte množstvo tekutiny. Ak sa používajú ingrediencie obsahujúce vodu dávka pridanej vody sa musí následne znížiť.

Poznámky na prípravu podľa receptov:

Je mnoho faktorov, ktoré môžu mať vplyv na chuť a štruktúru vášho chleba (napríklad, typ droždia, typ múky, typ cukru, teplota kuchyne). Recepty v tomto návode boli vytvorené pre dosiahnutie uspokojivých výsledkov, bez ohľadov na vonkajšie faktory. Použite ich k získaniu sebadôvery pri použití pekárne. Potom sa môžete sami realizovať. Recepty použite ako príručku, ale ingrediencie môžete meniť podľa chuti a výsledkov. Urobte si poznámky, zapište si vykonané úpravy a vytvorte si sériu receptov podľa vašej chuti. Tiež si poznačte tie, ktoré neboli veľmi úspešné, aby ste vedeli, čo nabudúce neurobiť. Pokiaľ máte už iné recepty na chlieb, alebo nájdete niektoré v časopisoch, porovnajme ich s receptami z návodu pre určenie, ktorý program bude pre nich najvhodnejší, potom experimentujte, dokiaľ nedosiahnete

těsto příliš brzy kynout. Margarín, máslo a mléko mají vliv na chuť chleba. Cukr může být snižen o 20% pro vytvoření světlejší a tenčí kůry. Toto nemá vliv na výsledek pečení. Preferujete-li měkčí a světlejší kůru, nahraďte cukr medem. Vždy dejte nejprve tekutinu (vodu, mléko, ocet, olej atd.), droždí až nakonec. Nesmí přijít předčasně v kontakt s tekutinami). Vyhněte se tak předčasnému působení kvasnic (zvláště v případech, že používáte funkci načasování).

Přízpůsobujte dávky:

Nebojte se recept upravit, dle svých zkušeností. Jestliže je třeba zvýšit nebo snížit dávky, ujistěte se, že jsou udržovány základní podíly původního receptu. Neprovádějte úpravu receptů unáhleně, ale velmi obezřetně.

Pro dosažení dokonalého výsledku musí být dodržována níže uvedená základní pravidla přízpůsobení dávek přísad:

Tekutiny/mouka: těsto by mělo být měkké (ne příliš měkké) a lehce hnětené. Mírným hnětením se v těstě mohou vytvořit hrudky. To není případ celozrnné žitné stravy a obilného chleba.

Zkontrolujte těsto pět minut

po prvním hnětení. Je-li těsto příliš vlhké, přidávejte mouku až do doby, kdy se těsto dostane ke správné konzistenci. Pokud zjistíme, že je příliš suché, přidáme v průběhu hnětení lžici vody. Změna tekutiny: Jestliže používáte přísady, které obsahují tekutinu (např. měkký tvaroh, jogurt, atd.), musí být požadované množství (receptu) tekutiny sníženo. Používáme-li vejce, rozklepneme je do odměrného pohárku a pohárek doplníme další požadovanou tekutinou, abychom si představili množství.

požadovaných výsledkov. Dbajte na správne množstvo ingrediencií pri iných receptoch. Pečúcu formu plňte z 1/4 až 1/3. Pokiaľ ju preplníte, cesto môže v najlepšom prípade prekysnúť cez okraje misy a tlačíť na veko pekárne a násilím ho otvoriť. V horšom prípade môže pretiecť cez okraje misy, pripáliť sa .

Použitie receptov tohto návodu:

Používajte odmerky dodané s pekárnou. Najdôležitejšími prísadami sú – voda, múka, soľ, cukor a droždie. Tieto prísady majú veľký vplyv na úspešný výsledok prípravy cesta a chleba.

Vždy používajte patričné množstvo v správnom pomere. Ako náhle potrebujete mať cesto pripravené okamžite, používajte vlašné prísady. Pokiaľ chcete použiť funkciu

načasovanie, používajte prísady chladné, aby ste sa vyhli tomu, že začne cesto príliš skoro kysnúť. Margarín, maslo a mlieko majú vplyv na chuť chleba. Cukor môže byť znížený o 20% pre vytvorenie svetlejšej a tenšej kôrky. Toto nemá vplyv na výsledok pečenia. Ak uprednostňujete mäkkšiu a svetlejšiu kôrku, nahraďte cukor medom.

Vždy dajte najskôr tekutinu (vodu, mlieko, ocot, olej ... atď.), droždie až nakoniec. Nesmie prísť predčasne do kontaktu s tekutinami). Vyhněte sa tak předčasnému pôsobeniu kvasnic (zvlášť v prípade, že používate funkciu načasovania).

Prispôsobujte dávky:

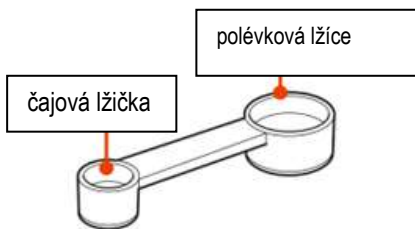
Nebojte sa recept upraviť, podľa svojich skúseností. Ak je potrebné zvýšiť alebo znížiť dávky, uistite sa, že sú dodržované základné podiely pôvodného receptu.

Nevykonávajte úpravu receptov unáhlene, ale veľmi obozretné.

Pre dosiahnutie dokonalého výsledku musí byť dodržaná nižšie uvedené základné pravidlá prispôsobenia dávok prísad:

Tekutiny/múka: cesto by malo byť mäkké (nie príliš mäkké) a ľahko miesené. Miernym

Příslušenství

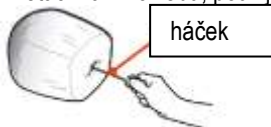


Velká odměrka



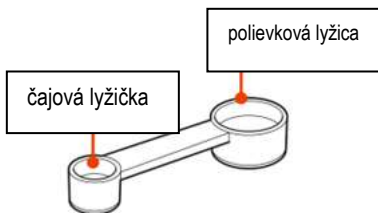
Háček

Někdy při vyťahování chleba zůstane hnětací hák v chlebu, použijte k vytažení háček.



miesením sa v ceste môžu tvoriť hrudky. To nie je prípad celozrnnej žitnej stravy a obilného chleba. Skontrolujte cesto päť minút po prvom miesení. Ak je cesto príliš vlhké, pridávajte múku až kým sa cesto dosiahne správnu konzistenciu. Ak zistíme, že je príliš suché, pridáme v priebehu miesenia lyžicu vody. Zmena tekutiny: Ako náhle používate prísady, ktoré obsahujú tekutinu (napr. mäkký tvaroh, jogurt, atď.), musí byť požadované množstvo (receptu) tekutiny znížené. Ak používame vajcia, rozklepneme ich do odmerného pohárik a pohárik doplníme ďalšou požadovanou tekutinou, aby sme si predstavili množstvo.

Príslušenstvo

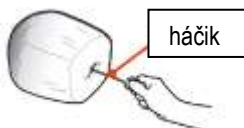


Veľká odmerka



Háčik

Niekedy pri vyťahovaní chleba zostane hnetačie hák v chlebe, použite na vyťahnutie háčik



Recepty:

Recepty:

Menu	Ingredience /Ingredencie	Hmotnost/ Hmotnosť	Hmotnost/ Hmotnosť	Hmotnost/ Hmotnosť	Poznámka	
1 Základní Základný	Váha chleba /chleba	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB		
	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	sůl/sol	1x čajová lžička/lyžička	2x čajové lžičky/lyžičky	3x čajové lžičky/lyžičky	Vložte do rohu
	[3]	cuker/cukor	3x polévková lžice/ polévková lžička	4x polévková lžice/ polévková lžička	5x polévková lžice/ polévková lžička	Vložte do rohu
	[4]	olej	2x polévková lžice/ polévková lžička	3x polévková lžice/ polévková lžička	4x polévková lžice/ polévková lžička	
	[5]	mouka /múka	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[6]	sušené mléko/ sušené mléko	3x polévková lžice/ polévková lžička	4x polévková lžice/ polévková lžička	5x polévková lžice/ polévková lžička	
[7]	instantní kvasnice/ instantní kvasnice	0.5 čajové lžičky/lyžičky	0.8 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	Vložte na suché ingredience	
2 Francouzský Francúzsky	vajcia	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB		
	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	sůl/sol	1 čajová lžička/lyžička	2x čajové lžičky/lyžičky	3x čajové lžičky/lyžičky	Vložte do rohu
	[3]	cuker/cukor	2x polévková lžice/ polévková lžička	3x polévková lžice/ polévková lžička	4x polévková lžice/ polévková lžička	Vložte do rohu
	[4]	olej	2x polévková lžice/ polévková lžička	3x polévková lžice/ polévková lžička	4x polévková lžice/ polévková lžička	
	[5]	mouka/múka	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
[6]	instantní kvasnice/ instantní kvasnice	0.5 čajové lžičky/lyžičky	0.8 čajové lžičky/lyžičky	1x čajová lžička/lyžička	Vložte na suché ingredience	
3 Celozrný	Váha chleba/chleba	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB		
	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
[2]	sůl/sol	1 čajová lžička/lyžička	2x čajové lžičky/lyžičky	3x čajové lžičky/lyžičky	Vložte do rohu	

	[3]	cukr/cukor	2x polévková lžice/ polievková	3x polévková lžice/ polievková	4x polévková lžice/ polievková	Vložte do rohu
	[4]	olej	2x polévková lžice/ polievková lyžica	3x polévková lžice/ polievková lyžica	4x polévková lžice/ polievková lyžica	
	[5]	mouka/múka	2cups/ 280g	2.5cups/ 350g	3 cups/ 420g	
	[6]	celozrná mouka/múka	2cups/ 280g	2.5cups/ 350g	3 cups/ 420g	
	[7]	instatní kvasnice/instatní kvasnice	1 čajová lžička/lyžička	1.5 čajové lžičky/lyžičky	1.75 čajové lžičky/lyžičky	Vložte na suché ingredience
	[8]	sušené mléko/mlieko	3x polévková lžice/ polievková lyžica	4x polévková lžice/ polievková lyžica	4x polévková lžice/ polievková lyžica	
		Váha chleba/chleba	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	voda	330ml	420ml	510ml	
	[2]	sůl/sol'	0.5 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	1.5 čajové lžičky/lyžičky	Vložte do rohu nádoby
	[3]	cukr/cukor	0.25 cup	0.5 cup	0.75 cup	Vložte do rohu
	[4]	olej	2x polévková lžice/ polievková lyžica	3x polévková lžice/ polievková lyžica	4x polévková lžice/ polievková lyžica	
	[5]	sušené mléko/mlieko	3x polévková lžice/ polievková lyžica	4x polévková lžice/ polievková lyžica	4x polévková lžice/ polievková lyžica	
	[6]	mouka/múka	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[7]	Instatní kvasnice/instatní kvasnice	0.5 čajové lžičky/lyžičky	0.8 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	Vložte na suché ingredience.
		Váha chleba/chleba	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	podmáslí/cmar	200ml	300ml	400ml	
	[2]	máslo/maslo	150ml	150ml	180ml	
	[3]	sůl/sol'	1.5 čajové lžičky/lyžičky	2x čajové lžičky/lyžičky	2.5 čajové lžičky/lyžičky	Vložte do rohu
	[4]	cukr/cukor	2x polévková lžice/ polievková lyžica	3x polévková lžice/ polievková lyžica	4 x polévková lžice/ polievková lyžica	Vložte do rohu
	[5]	mouka/múka	4 cups	5 cups	6 cups	
4 Sladký						
5 Chléb z podmáslí Chléb z cmaru						

	[6]	instatní kvasnice/instantné kvasnice	1x polévková lžice/ polievková lyžica	1.5 polévkové lžice/ polievkové lyžica	1.75 polévkové lžice/ polievkové lyžica	Vložte na suché ingredience.
6 Bezlepkový		Váha chleba/chleba	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	sůl/sol'	1 čajová lžička/lyžička	2x čajová lžička/lyžička	3 x čajová lžička/lyžička	Vložte do rohu
	[3]	cukr/cukor	2x polévková lžice/ polievková lyžica	3 x polévková lžice/ polievková lyžica	4 x polévková lžice/ polievková lyžica	Vložte do rohu
	[4]	olej	2x polévková lžice/ polievková lyžica	3 x polévková lžice/ polievková lyžica	4 x polévková lžice/ polievková lyžica	
	[5]	bezlepková mouka/múka	2cups/280g	2.5cups/350g	3cups/420g	
	[6]	kukuřičná mouka/kukuřičná mouka	2cups/280g	2.5cups/350g	3cups/420g	Může být nahrazen jinou moukou
	[7]	instatní kvasnice/instantné kvasnice	0.5 čajové lžičky/lyžičky	0.8 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	Vložte na suché ingredience
7 Super rychlý		Váha chleba/chleba	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	Voda o teplotě 40-50°C
	[2]	sůl/sol'	1.5 čajové lžičky/lyžičky	2x čajové lžičky/lyžičky	2.5 čajové lžičky/lyžičky	Vložte do rohu
	[3]	cukr/cukor	3x polévková lžice/ polievková lyžica	4x polévková lžice/ polievková lyžica	5x polévková lžice/ polievková lyžica	Vložte do rohu
	[4]	olej	3x polévková lžice/ polievková lyžica	4x polévková lžice/ polievková lyžica	5 x polévková lžice/ polievková lyžica	
	[5]	mouka/múka	4 cups/ 580g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[6]	instatní kvasnice/ instantné kvasnice	1.5 čajové lžičky/lyžičky	2x čajové lžičky/lyžičky	2.5 čajové lžičky/lyžičky	Vložte na suché ingredience

8 Dort Tortu		Čas	1:35		
	[1]	voda	30ml		
	[2]	vejce/vajcia	8 pcs		
	[3]	cukr/cukor	1 cup		
	[4]	másto/maslo	2x polévková lžice/ polievková lyžica		
	[5]	mouka/múka	4cups/560g		
	[6]	kypřicí prášek/kypnací prášok	1 čajová lžička/lyžička		
9 Hnětení Hnetenie					
	[1]	voda	330ml		
	[2]	sůl/sol'	1 čajová lžička/lyžička		Vložte do rohu
	[3]	olej	3x polévková lžice/ polievková lyžice		
[4]	mouka/múka	4 cups/560g			
10 Těsto Cesto		Čas	1:50		
	[1]	voda	610ml		
	[2]	sůl/sol'	3 x polévková lžice/ polievková lyžica		Vložte do rohu
	[3]	olej	5 x polévková lžice/ polievková lyžica		
	[4]	mouka/múka	7cups/ 890g		
	[5]	instantní kvasnice/ instantné kvasnice	2x čajové lžičky/lyžičky		Vložte na suché ingredience
11 Nudlové těsto Rezancové cesto		Čas	0:10		
	[1]	voda	620ml		

	[2]	sůl/sol'	1 čajová lžička/lyžička			
	[3]	olej	3 x polévková lžiče/ polévková lžička			
	[4]	mouka/múka	8 cups			
12 Jogurt		Čas	8:00			
	[1]	mléko/mlieko	1800ml			
	[2]	bakterie	180ml			
13 Marmeláda		Čas	1:20			
	[1]	ovoce/ovocie	5 cups			Rozmíchejte na kašovitou hmotu / rozmiešajte na kašovitú hmotu
	[2]	želirovací cukr/cukor	1 cups			
	[3]	cukr/cukor	1cups			Dle chuti
14 Pečení Pečenie						
	[1]	Upravte teplotu pečení stisknutím tlačítka COLOR : 100 °C (Light); 150 °C (Medium); 200 °C (Dark), vychází 150 °C Nastavte teplotu pečení stlačením tlačítka COLOR : 100 °C (Light); 150 °C (Medium); 200 °C (Dark), vychodiskový 150 °C				
15 Vlastní program	[1]	Program je určen pro individuální nastavení jednotlivých fází přípravy chleba.				

Důležité upozornění:

Případné odchylky od zvyklostí spotřebitelů nejsou v žádném případě závadou spotřebiče.

Technické změny:

Výrobce si vyhrazuje právo technických změn na výrobku konaných za účelem zvýšení kvality výrobku.

Čas je uveden hodinách : minutách.

Barva propečení (Lower / Medium / Dark) nemá na celkový čas procesu vliv.

Technické údaje:

Příkon: 950 W

Napětí: 220-240 V~ 50/60Hz

Lwa: max 65 dB

**Likvidace přístroje:**

Vážení spotřebiteli, pokud výrobek jednoho dne doslouží, je třeba ho ekologicky zlikvidovat aby nezatěžoval životní

prostředí. Tuto problematiku řeší zákon

č.185/2001 Sb.z. v platném znění. Při likvidaci výrobku budou recyklovatelné materiály (kovy, sklo, plasty, papír atd.) odděleny a znovu použity pro průmyslové účely. Rovněž je zamezeno, aby se do přírody dostaly případné škodlivé látky. Konečnou likvidaci a recyklaci hradí výrobce přístroje a provádí ji pověřená organizace. Jedinou, ale důležitou povinností spotřebitele je odevzdat výrobek na jednom z těchto míst:

- v prodejně, kde si kupuje nový výrobek (kus za kus)

- v ostatních místech "zpětného odběru" blíže definovaných obcí nebo výrobcem.

Výrobek nesmí být v žádném případě vyhozen do komunálního odpadu (popelnice) nebo do volné přírody!

Dôležité upozornenie:

Případné odchylky od zvyklostí spotrebiteľov nie sú v žiadnom prípade závadou spotrebiča.

Dôležité upozornenie:

Případné odchylky od zvyklostí spotrebiteľov nie sú v žiadnom prípade závadou spotrebiča.

Technické zmeny:

Výrobca si vyhradzuje právo technických zmien na výrobku konaných za účelom zvýšenia kvality výrobku.

Čas je uvedený v hodinách : minútach.

Farba prepečenia (Lower/ Medium/ Dark) nemá na celkový čas procesu vplyv.

Technické údaje:

Napätie: 220-240 V~ 50/60Hz

Příkon: 950W

Lwa: max 65 dB

**Likvidácia prístroja:**

Vážení spotrebiteľ, pokiaľ výrobok jedného dňa doslouží, je potrebné ho ekologicky zlikvidovať, aby nezaťažoval životné prostredie. Túto

problematiku rieši zákon podľa §55 vyhlášky MŽP SR č.79/2015 Z. z. v platnom znení. Pri likvidácii výrobku budú recyklovateľné materiály (kovy, sklo, plasty, papier atď.) oddelené a znovu použité pre priemyselné účely. Rovnako je zamedzené, aby sa do prírody dostali prípadné škodlivé látky. Konečnú likvidáciu a recykláciu hradí výrobca prístroja a vykonáva ju poverená organizácia. Jedinou, ale dôležitou povinnosťou spotrebiteľa je odovzdať výrobok na jednom z týchto miest:

- v predajni, kde si kupuje nový výrobok (kus za kus)

- na ostatných miestach "spätného odberu" bližšie definovaných obcou alebo výrobcem.

Výrobok nesmie byť v žiadnom prípade

Likvidace obalového materiálu:

Obalový materiál je cennou surovinou a jako takový nesmí být uložen do komunálního odpadu (popelnice). Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné zvony a kontejnery. Odpad tříděte takto:
 Krabice a papírové proložky - tříděný sběr papíru
 Plastový sáček - tříděný sběr plastu (PE)
 Polystyren - odevzdejte do sběrného dvora.

Důležité upozornění:

Případné odchylky od zvyklostí spotřebitelů nejsou v žádném případě závadou spotřebiče. Výrobce si vyhrazuje právo technických změn na výrobku konaných za účelem zvýšení kvality výrobku.
 Tiskové chyby vyhrazeny.

Servisní zajištění:

Isolit-Bravo spol. s r. o.,
 Jablonské nábřeží 305,
 561 64 Jablonné nad Orlicí, tel.: 607035126,
 e-mail: servis@isolit-bravo.cz

Obecné podmínky záruky

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Veškeré výrobky jsou určeny pro domácí použití. Při používání jiným způsobem nebo používáním v rozporu s návodem nebude reklamace uznána za oprávněnou. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku pro případný transport tak, aby se předešlo způsobení škody na výrobku. Takto způsobená škoda nemůže být uznána jako oprávněný důvod reklamace.

vyhodený do komunálneho odpadu (kontajnera) alebo do voľnej prírody!

Likvidácia obalového materiálu:

Obalový materiál je cennou surovinou a ako taký nesmie byť uložený do komunálneho odpadu (kontajnera). Obalový materiál odovzdajte v zberných surovinách alebo uložte na miesto určené obcou pre zber triedeného odpadu. Týmto miestom sú väčšinou zberné zvony a kontajnery. Odpad triedte takto:
 Krabice a papierové preložky - triedený zber papiera
 Plastový sáčok - triedený zber plastu (PE)
 Polystyrén - odovzdajte do zberného dvora.

Dôležité upozornenie:

Případné odchylky od zvyklostí spotrebiteľov nie sú v žiadnom prípade závadou spotrebiča. Výrobca si vyhradzuje právo technických zmien na výrobku vykonaných za účelom zvýšenia kvality výrobku.
 Tlačové chyby vyhradené.

Servisné zaistenie:

Isolit-Bravo spol. s r. o.,
 Jablonské nábřeží 305,
 561 64 Jablonné nad Orlicí, tel.: 607035126,
 e-mail: servis@isolit-bravo.cz
 Opravy zaisťuje sieť zmluvných servisov výrobcu.

Obecné podmienky záruky

Pri kúpe prístroja pozorne zvažte, aké činnosti a funkcie od prístroja požadujete. To, že výrobok nevyhovje Vaším neskorším nárokom, nemôže byť dôvod k reklamácii. Všetky výrobky sú určené pre domáce použitie. Pri používaní iným spôsobom alebo pužívaním v rozpore s návodom nebude reklamácia uznaná za

Záruční doba na tento výrobek je **24 měsíců** od data zakoupení výrobku. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Právo na opravu výrobku je možné uplatnit také u osob určených k opravě výrobků (autorizovaných servisů) po dodání výrobku a prokázání zakoupení výrobku, který je předmětem uplatněné reklamace, a to předložením záručního listu a originálu dokladu a datem prodeje. Prosté kopie záručních listů nebo dokladů o zakoupení výrobku, změněné, doplněné, bez původních údajů nebo jinak poškozené záruční listy, nebo doklady o zakoupení výrobku nebudou považovány za doklady prokazující zakoupení reklamovaného výrobku u prodávajícího.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). **Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.** Za obvyklé používání v tomto smyslu firma Isolit-Bravo, spol. s r. o. považuje zejména, pokud výrobek:

- Je používán pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v přiloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou Isolit-Bravo, spol. s r. o. je pro spotřebitele závazný.
- Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepřetěžován.
- Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzrem nebo krytkou, pokud je přiložena. Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.
- Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.
- Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny,

oprávnenu. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov. Doporučujeme Vám po dobu záručnej lehoty uchovať pôvodný obal k výrobku pre prípadný transport tak, aby sa predišlo spôsobeným škodám na výrobku. Takto spôsobená škoda nemôže byť uznaná ako oprávnený dôvod reklamácie.

Záručná doba na tento výrobok je **24 mesiacov** od dátumu zakúpenia výrobku. Práva odpovednosti za vady je možné uplatňovať u predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený. Práva na opravu výrobku je možné uplatniť taktiež u osôb určených k oprave výrobku (autorizovaný servis) po dodaní výrobku a preukázaní o zakúpení výrobku, ktorý je predmetom uplatnenej reklamácie, a to predložením záručného listu a originálu dokladu o zakúpení výrobku (bloček) s typovým označím výrobku a dátumu predaja. Kópie záručných listov, alebo dokladov o zakúpení výrobku, zmenené, doplnené, bez pôvodných údajov alebo inak poškodené záručné listy alebo doklady o zakúpení výrobku nebudú považované za doklady preukazujúce zakúpený reklamovaný výrobok u predávajúceho.

Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie veci (výrobku) spôsobené jej obvyklým používaním (§619, odst. 2 Občianskeho zákoníka). Za obvyklé používanie v tomto zmysle firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. považuje hlavne, pokiaľ výrobok:

- Je používaný iba k účelu, ku ktorému je určený a ktorý je popísaný v priloženom návode k použitiu. Iba návod v slovenskom jazyku vydaný firmou Isolit-Bravo, spol. s r.o. je pre spotrebiteľa záväzný.
- Je používaný a správne udržiavaný podľa tohto návodu, používaný šetrne, pozorne a nepreťažovaný
- Je používaný v čistom, bezprašnom nezadymenom prostredí, je chránený púzdom, alebo krytkou, pokiaľ je priložená. Výrobok je

vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

- Nebyl udržován a čištěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv)
- Nebyly kýmkoliv provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.
- Je používán s doporučeným čistým neopotřebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměňováno příslušenství, podléhající rychlejšímu opotřebení (např. baterie). Firma Isolit-Bravo, spol. s r. o. nenesie odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.
- Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmutý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen otřesy pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetržením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.
- Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupy výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.

určený výhradne pre iný účel než pre podnikanie s týmto výrobkom.

- Je používaný za izbovej teploty, dostatočného vetrania a nezakrytými vetracími otvormi.
- Nebol vystavený nepriaznivým vonkajším vplyvom, napr. slnečnému alebo inému žiareniu, či elektromagnetickému polu, vniknutiu tekutiny, vniknutiu predmetu, preťaženej siete, preťaženiu alebo skratu na vstupoch či výstupoch, napätiu vzniknutému pri elektrostatickom výboji (včítane blesku), chybnému napájacíemu alebo vstupnému napätiu a nevhodnej polarite tohto napätia, vplyvu chemických procesov napr. použitých napájacích článkov a pod.
- Nebol udržovaný a bol čistený nevhodnými spôsobmi alebo nesprávně použitými čistiacimi prostriedkami (napr. chemický a mechanický vplyv)
- Neboli kýmkoľvek prevedené úpravy, modifikácie, zmeny konštrukcie alebo adaptácie k zmene alebo rozšírenie funkcií výrobku oproti zakúpenému prevedeniu alebo pre možnosť jeho prevádzky v inej zemi, než pre ktorú bol nevrhnutý, vyrobený a schválený.
- Je používaný s doporučeným čistým neopotrebovaným príslušenstvom a je mu pravidelne menené príslušenstvo, podliehajúce rýchlejšiemu opotrebeniu (napr. baterky). Firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. nenesie odpovednosť za nesprávný chod a prípadné vady výrobku vzniknuté vplyvom použitého príslušenstva a náplní iných výrobcov, rovnako ako použitím poškodeného, opotrebovaného a znečisteného príslušenstva a náplní.
- Nieje mechanicky, tepelne alebo chemicky poškodený: nemá odstránený ochranný kryt, nemá odstránene alebo zmazané štítky, poškodené blomby a skrutky alebo nieje poškodený otrasmi pádom, teplom, tekutinou (i z baterie), zlomením alebo pretrhnutím káblov, konektoru, spínača, krytu či inej časti, včetně poškodenia v priebehu prepravy od okamihu zakúpenia a odovzdania výrobku zo strany

- Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.
- Je používán a čistěn vodou průměrné tvrdosti (do hodnoty 3 mmol/l).

Za vadu výrobku, na níž se vztahuje záruka, není firmou Isolit-Bravo, spol. s r. o. považováno zejména:

- Opořebení výrobku nebo částí výrobku způsobené obvyklým používáním výrobku nebo částí výrobku (např. vybití baterie, snížení kapacity akumulátoru, otupení nožů, frézek a struhadel).
 - Rozpor způsobený jiným než obvyklým používáním výrobku.
 - Změna barvy topných ploch nebo montážního a izolačního materiálu v okolí topných ploch, přilepení materiálu na topné plochy, poškrábání ploch.
 - Změny funkce a vzhledu způsobené usazeninami a vodním kamenem.
 - Poškození skleněných a keramických částí výrobku, frézek, planžet, stříhacích a řezacích nožů.
 - Ukončení životnosti některých částí (IR trubice 300 hodin, akumulátory 500 nabíjecích cyklů respektive 6 měsíců, hlavice zubních kartáčků 3 měsíce, žárovky 6 měsíců).
 - Zaplnění výměnných částí, které mají za úkol lapat nečistoty, jako jsou sáčky do vysavače, filtry vysavačů, filtry čističek vzduchu apod.
- Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, bude firma Isolit-Bravo, spol. s r. o. řešit reklamační nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou částí výrobku. **Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady** vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné. Podrobnosti reklamačního řízení stanoví platný Reklamační řád firmy Isolit-Bravo, spol. s r. o. Rozpor s kupní smlouvou způsobený jinou informací, než informací dodanou firmou Isolit-Bravo, spol. s r. o., nebude

predávajúceho.

- Je používaný v súlade so zákonom, technickými normami a bezpečnostnými predpismi platnými v Slovenskej republike, tiež na vstupy výrobku je pripojené napätie odpovedajúce týmto normám a charakteru výrobku.

- Je používaný s intenzitou a v prostredí odpovedajúce prevádzke v domácnosti.
- Je používaný a čistený vodou priemernej tvrdosti (do hodnoty 3 mmol/l).

Za rozpor s kúpnuou zmluvou (§616 odst. 3 Občianskeho zákonníka) nieje firmou Isolit-Bravo, s.r.o. považované:

- Opožebenie výrobku alebo časti výrobku spôsobené obvyklým používaním výrobku alebo časti výrobku (napr. vybitie baterie, zníženie kapacity akumulátora, otupenie nožov, frézok a strúhadíel).
 - Rozpor spôsobený iným než obvyklým používaním výrobku.
 - Zmena farby výhrevných plôch alebo montážneho a izolačného materiálu v okolí výhrevných plôch, prilepenie materiálu na výhrevné plochy, poškrabanie plôch.
 - Zmeny funkcie a vzhľadu spôsobené usadeninami a vodným kamenom.
 - Poškodenie sklenených a keramických častí výrobku, frézok, planžet, strihacích a rezacích nožov.
 - Ukončenie životnosti niektorých častí (IR trubice 300 hodin, akumulátory 500 nabíjajacích cyklov respektive 6 mesiacov, hlavice zubných kartáčikov 3 mesiace, žiarovky 6 mesiacov).
 - Zaplnenie výmenných častí, ktoré majú za úlohu zachytávať nečistoty, ako sú sáčky do vysávača, filtre vysávačov, filtre čističiek vzduchu apod.
- Pokiaľ bude mať výrobok vadu, ktorú je možné rýchlo a bez následkov odstrániť, bude firma Isolit-Bravo, spol. s r. o. riešiť reklamačný nárok spotrebiteľa jej odstraněním (opravou) alebo výmenou časti výrobku, lebo v takom prípade

možné uznat za oprávněný důvod k reklamaci výrobku. Reklamáce výrobků BRAVO vyžaduje ve většině případů odborné posouzení. Spotřebitel, který uplatní právo na záruční opravu, nevzniká nárok na díly, které mu byly vyměněny. Při odstoupení od smlouvy je spotřebitel povinen vrátit kompletní výrobek včetně dodaného příslušenství, návodu, zář. listu a ochranného obalu. Záruka začíná běžet od data převzetí výrobku spotřebitelem. V případě že spotřebitel nepřevzme opravený výrobek, nebo výrobek u něhož nebyla uznána reklamáce, ze servisu zpět do třiceti dnů od data, kdy k tomu byl vyzván, má příslušný autorizovaný servis právo účtovat přiměřený poplatek za skladování opraveného výrobku, případně po 6 měsících opravený výrobek odprodat za podmínek stanovených v aktuálním občanském zákoníku a z prodeje si uhradit své náklady na opravu a skladování.

Platnost záručních podmínek od 1. 9. 2010

odporuje povahe veci, aby bol vymenený celý výrobok. Rozpor s kúpnuou zmluvou spôsobený inou informáciou, než informáciou dodanou firmou Isolit-Bravo, spol s r.o., nebude možné uznať za oprávněný dôvod k reklamáci výrobku. Reklamácia výrobku BRAVO vyžaduje vo väčšine prípadov odborné posúdenie. Spotrebiteľovi, ktorý uplatní právo na záručnú opravu, nevzniká nárok na diely, ktoré mu boli vymenené.

Pri odstúpení od zmluvy je spotrebiteľ povinný vrátiť kompletný výrobok včetně dodaného príslušenstva, návodu, zář. listu a ochranného obalu. Záruka začína bežať od datumu prevzatia výrobku spotrebiteľom. V prípade že spotrebiteľ neprevzme opravený výrobok, alebo u výrobku nebola uznaná reklamácie, zo servisu späť do trisiatich dní od dátumu, kedy k tomu bol vyzvaný, má príslušný autorizovaný servis právo účtovať primeraný poplatok za skladovanie opraveného výrobku, prípadne po 6 mesiacoch opravený výrobok odpredať a z predaja si uhradiť svoje náklady na opravu a skladovanie.

Platnosť záručných podmienok od 1. 9. 2010

Servisní síť výrobků Isolit-Bravo k 1.1.2021:**Firemní servis :**

Isolit-Bravo, spol. s r.o.
Jablonské nábřeží 305
561 64 Jablonné nad Orlicí
Tel. : 607035094, 607035126
E-mail: servis@isolit-bravo.cz

ZOZNAM SERVISOV k 1.1.2021:

- 1.Bratislava,811 07, **sběrna ViVa servis**, Mýtná 17,
tel. +421252491419, servis@vivaservis.sk
2. Tomášov,900 44, **ViVa servis**, 1.Mája 19,
tel.+421245958855,+421905722111
3. Spišská Nová Ves, 052 01, **Villa Market s.r.o.**,
Odborárov 49, 053 4421857,0907405455,
villamarket.eta@villamarket.sk

Záruční list / Záručný list

Název výrobku / Názov výrobku: **Domácí pekárna Arrosto**
Domáca pekáreň Arrosto

Typ: **B-4886 /BM8902**

Výrobce: **Isolit-Bravo, spol. s r. o.**
561 64 Jablonné nad Orlicí
tel.: 607035131

Razítko prodejny a podpis prodavače:
Pečiatka predajne a podpis predavača:

Datum prodeje / Dátum predaja:
Reklamacie / Reklamácia:

Jméno zákazníka / Meno zákazníka – adresa vč. PSČ:

Důvod reklamacie / Dôvod reklamácie:

Reklamacie převzatá od zákazníka dne (razítko prodejny):
Reklamácia prevzatá od zákazníka dňa (pečiatka predajne):

Reklamacie odevzdaná zákazníkovi dne / Reklamácia odovzdaná zákazníkovi dňa:

Vyjádření servisu, popis opravy (razítko servisu) / Vyjadrenie servisu, popis opravy (pečiatka servisu):