

# concept

**Pekárna chleba**

**Pekáreň chleba**

**Wypiekacz do chleba**

**Kenyérsütő**

**Maizes cepšanas krāsns**

**Bread maker**

**Brotbackautomat**

**Machine à pain**

**Forno per il pane**

**Panificadora**

**Cuptor de pâine**



PC5510

CZ

SK

PL

HU

LV

EN

DE

FR

IT

ES

RO

### Poděkování

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

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

Technické parametry	
Napětí	220-240 V ~ 50 Hz
Příkon	550 W

### DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Nezakrývejte spotřebič, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Nepřenášejte spotřebič zapnutý nebo s horkým obsahem.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a tlačítka.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky elektrického napětí, není-li používán.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné seznámené osoby. Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní

desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti. Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokřem povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- Při nasazování příslušenství, během čištění nebo v případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Nedotýkejte se pohyblivých součástí během provozu spotřebiče.
- Nezapínejte spotřebič bez správně nasazeného příslušenství a bez vložených surovin.
- Nikdy netlučte do stěn pečicí nádoby, abyste uvolnili hotový bochník.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- **Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Tento spotřebič 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 nebezpečím. 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. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

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

## POPIS VÝROBKU

1. Víko
2. Pečicí nádoba
3. Průzor víka
4. Ovládací panel
5. Tělo spotřebiče
6. Hnětací hák
7. Držadlo pečicí nádoby

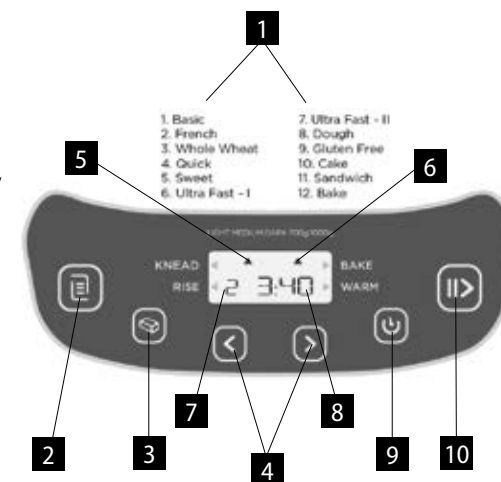
## PŘÍSLUŠENSTVÍ

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



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Seznam předvolených programů
2. Tlačítko volby programů
3. Tlačítko pro nastavení váhy bochníku
4. Tlačítka pro nastavení zpožděného zapnutí (</>)
5. Indikátor nastavení propečení kůrky chleba (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Indikátor nastavení váhy bochníku (700 g, 1000 g)
7. Číslo zvoleného programu
8. Čas do konce pečení
9. Tlačítko pro nastavení propečení kůrky
10. Tlačítko START/STOP



## NÁVOD K OBSLUZE

### UPOZORNĚNÍ

Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí před sestavováním nebo odnímáním příslušenství!  
Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů otřít vlhkým hadříkem a všechny odnímatelné části umýt v teplé vodě. Uvedte spotřebič do provozu bez pečících surovin v režimu pečení (BAKE) na dobu 10 minut (viz odstavec Návod k obsluze). Pak vnitřní části znovu umyjte.

- Vložte pečicí nádobu do pečicího prostoru pekárně.
- Nasadte hnětači hák na hřídel ve dně pečicí nádoby.
- Natřete vnitřní povrch pečicí nádoby olejem nebo tukem. Vložte jednotlivě suroviny do pečicí nádoby. Nejdříve do nádoby nalijte tekutiny (voda, olej, mléko, vejce), pak sypké přísady (mouku, instantní směs apod.), nakonec přidejte kvasnice, jedlou sodu nebo kypřiči prášek do pečiva. Dbejte, aby se kvasnice nedostaly před začátkem pečení do kontaktu se solí nebo tekutinami. Změnila by se jejich účinnost při kynutí těsta.
- Zavřete víko spotřebiče.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí. Ozve se pípnutí. Na displeji se zobrazí hodnota 1 3:00 (program č. 1, čas přípravy 3 hodiny), indikátor nastavení váhy bochníku je nastaven na hodnotu 1000 g a indikátor nastavení propečení kůrky chleba je nastaven na hodnotu MEDIUM (střední). Dvojtečka mezi číslicemi 3 a 00 neblíká, tzn. program není spuštěný.
- Tlačítkem volby programů zvolte číslo požadovaného programu (1-12).
  - BASIC  
- Základní program pro přípravu chleba.
  - FRENCH  
- Příprava tzv. francouzského chleba s prodlouženou dobou kynutí, výsledný bochník je nadýchaný.
  - WHOLE WHEAT  
- Příprava chleba z celozrnného těsta.
  - QUICK  
- Rychlá příprava chleba s hutnou střídou.
  - SWEET  
- Příprava sladkého kynutého bochníku. Používá se pro těsto s větším obsahem tuku a cukru.
  - ULTRA FAST 1  
- Ultra rychlá příprava menšího bochníku chleba (700 g).
  - ULTRA FAST 2  
- Ultra rychlá příprava většího bochníku chleba (1000 g).
  - DOUGH  
- Program je určený pouze pro přípravu a kynutí těsta. U tohoto programu nedochází k pečení.
  - GLUTEN FREE  
- Příprava bezlepkového chleba z bezlepkové mouky.
  - CAKE  
- Příprava sladkého kynutého pečiva.
  - SANDWICH  
- Příprava chleba s jemnou střídou.
  - BAKE  
- Pečení.
- Na displeji se zobrazí předpokládaný čas trvání přípravy.
- Tlačítkem COLOR zvolte požadované propečení kůrky chleba:  
LIGHT-světlá,  
MEDIUM-střední,  
DARK - tmavá,
- Tlačítkem LOAF SIZE nastavte přibližnou váhu hotového bochníku chleba: 700 g, 1000 g.
- Tlačítky </> můžete nastavit čas zpožděného zapnutí přípravy. Ten se připočte k času přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí. Maximální nastavitelná hodnota je 13 hodin.

**Pozn.:** Při použití funkce zpožděného zapnutí nepoužívejte suroviny podléhající rychlé zkáze, např. vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibuli.

- Stiskem tlačítka START/STOP spustíte nastavený program. Blikající symbol dvojtečky signalizuje běžící program. Dojde k zablokování všech tlačítek kromě tlačítka START/STOP. Jeho krátkým stiskem můžete běžící program pozastavit, dalším stiskem bude program pokračovat. Jeho dlouhým stiskem můžete spotřebič vynulovat a tím běžící program zrušit.
- Po ukončení programu se ozve zvukový signál.
- KEEP WARM - spotřebič udržuje teplotu automaticky ještě 60 min po skončení programu. Stiskem tlačítka START/STOP program zastavíte.
- Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
- Před vyjmutím upečeného bochníku nechte nádobu i s obsahem vychladnout.
- Otevřete víko, uchopte pečicí nádobu za držadlo a vyjměte ji. Při vyjímání pečicí nádoby použijte kuchyňské rukavice (chňapky). Postupujte opatrně, abyste se nespálili.
- Otočte nádobu dnem vzhůru a položte na kuchyňský rošt nebo čistou pracovní plochu. Vyjměte hotový bochník chleba. K vytažení hnětačícího háku z bochníku použijte dodávaný háček.
- Před krájením nechte bochník asi 20 minut vychladnout. Ke krájení použijte elektrický kráječ nebo vroubkovaný nůž.

**Pozn.:** Pokud při běhu programu dojde k výpadku napájení, který je kratší než 10 minut, spotřebič automaticky pokračuje v programu od místa přerušení. Pokud je výpadek napájení delší než 10 minut, dojde k vynulování spotřebiče. Pokud běžící program nebyl ve fázi kynutí, můžete program spustit znovu od začátku. Pokud byl program v pokročilejším kroku přípravy, doporučujeme těsto znehodnotit, použít nové suroviny a spustit zvolený program znovu od začátku.

### UŽITEČNÉ RADY

Hotový chléb lze uchovávat v plastovém sáčku po dobu 3 dnů při pokojové teplotě nebo po dobu 10 dnů v chladničce. Program ULTRA FAST I/II - Pro tyto programy použijte vodu o teplotě 40-50 °C. Při nižší teplotě vody těsto nevykysne, vyšší teplota vody zahubí bakterie v kvasnicích a to významně ovlivní výsledek pečení.

## PŘÍKLADY RECEPTŮ

## 1. BASIC:

INGREDIENCE	700 g		1000 g	
Voda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 pol. lž.	24 g	3 pol. lž.	36 g
Sůl	1 čaj. lž.	7 g	1,5 čaj. lž.	10 g
Cukr	3 pol. lž.	24 g	4 pol. lž.	36 g
Mouka	3 odměrky	420 g	4 odměrky	560 g
Droždí	1 čaj. lž.	3 g	1 čaj. lž.	3,5 g

## 2. FRENCH:

INGREDIENCE	700 g		1000 g	
Voda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 pol. lž.	24 g	3 pol. lž.	36 g
Sůl	1 čaj. lž.	7 g	1,5 čaj. lž.	10 g
Cukr	3 pol. lž.	24 g	4 pol. lž.	36 g
Mouka	3 odměrky	420 g	4 odměrky	560 g
Droždí	1 čaj. lž.	3 g	1 čaj. lž.	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

INGREDIENCE	700 g		1000 g	
Voda	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Olej	2 pol. lž.	24 g	3 pol. lž.	36 g
Sůl	1 čaj. lž.	7 g	2 čaj. lž.	14 g
Semínka	1 odměrka	110 g	2 odměrky	220 g
Mouka	2 odměrky	280 g	2 odměrky	280 g
Třtinový cukr	3 pol. lž.	24 g	4 pol. lž.	36 g
Sušené mléko	2 pol. lž.	14 g	3 pol. lž.	21 g
Droždí	1 čaj. lž.	3 g	1 čaj. lž.	3,5 g

## 4. QUICK:

INGREDIENCE	700 g	
Voda	230 ml	230 g
Olej	2 pol. lž.	24 g
Sůl	1 čaj. lž.	7 g
Cukr	3 pol. lž.	24 g
Mouka	3 odměrky	420 g
Droždí	2 čaj. lž.	6 g

## 5. SWEET:

INGREDIENCE	700 g		1000 g	
Voda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 pol. lž.	24 g	3 pol. lž.	36 g
Sůl	1 čaj. lž.	7 g	1,5 čaj. lž.	10 g
Cukr	3 pol. lž.	36 g	4 pol. lž.	48 g
Mouka	3 odměrky	420 g	4 odměrky	560 g
Sušené mléko	2 pol. lž.	14 g	2 pol. lž.	14 g
Droždí	1 čaj. lž.	3 g	1 čaj. lž.	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I:

INGREDIENCE	700 g	
Voda (40~50 °C)	230 ml	230 g
Olej	2 pol. lž.	24 g
Sůl	1 čaj. lž.	7 g
Cukr	3 pol. lž.	36 g
Mouka	3 odměrky	420 g
Droždí	2 2/3 čaj. lž.	8 g

## 7. ULTRA FAST II:

INGREDIENCE	700 g	
Voda	310 ml	310 g
Olej	3 pol. lž.	36 g
Sůl	1 čaj. lž.	7 g
Cukr	4 pol. lž.	48 g
Mouka	4 odměrky	560 g
Droždí	2 2/3 čaj. lž.	8 g

## 8. DOUGH:

INGREDIENCE	
Voda	310 ml
Olej	2 pol. lž.
Sůl	1,5 čaj. lž.
Cukr	2 pol. lž.
Mouka	4 odměrky
Droždí	1 čaj. lž.

**9. GLUTEN FREE:**

INGREDIENCE	700 g	1000 g
Voda	1/2 odměrky	2/3 odměrky
Olej	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Med	1/4 odměrky	1/3 odměrky
Ocet	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.
Vejsce	2	2
Kukuřičná mouka	3 odměrky	4 odměrky
Cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Sůl	1/2 čaj. lž.	1/2 čaj. lž.
Droždí	1 čaj. lž.	1,5 čaj. lž.

**10. CAKE:**

INGREDIENCE	
Olej	2 pol. lž.
Cukr	8 pol. lž.
Vejsce	6
Mouka	250 g
Vanilkové aroma	1 čaj. lž.
Citronová šťáva	1,3 pol. lž.
Kypřicí prášek	1 čaj. lž.

**11. SANDWICH:**

INGREDIENCE	700 g	1000 g
Voda	230 ml	310 ml
Máslo	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1,5 čaj. lž.	2 čaj. lž.
Cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Sušené mléko	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.
Mouka	3 odměrky	4 odměrky
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

**ORIENTAČNÍ ČASY TRVÁNÍ JEDNOTLIVÝCH PROGRAMŮ**

PROGRAM	DOBA PŘÍPRAVY (hod:min)
1. BASIC	2:53 - 3:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

Před čištěním a po použití spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky elektrického napětí a nechte vychladnout. Příslušenství a spotřebič se mohou čistit vlhkým hadříkem.

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

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

Neapoužívejte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.

## SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést kvalifikovaný odborník nebo servis.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:



Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém odpadu a elektrických zařízeních (WEEE). Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvést ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Likvidace musí být provedena v souladu s předpisy pro nakládání s odpady. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

## Podakovanie

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli kúpiť si výrobok značky Concept a prajeme vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celý čas jeho používania.

Pred prvým použitím si prosím pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a dobre ho odložte. Zabezpečte, aby všetci, ktorí budú tento výrobok používať, boli oboznámení s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	220-240 V ~ 50 Hz
Príkion	550 W

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Nepoužívajte spotrebič inak, než je uvedené v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku prístroja.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, ak je zapnutý alebo zapojený do elektrickej zásuvky.
- Spotrebič pokladajte iba na stabilný a tepelne odolný povrch bokom od iných zdrojov tepla.
- Nezakrývajte spotrebič, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Spotrebič neprenášajte zapnutý alebo s horúcim obsahom.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte držadlá a tlačidlá.
- Ak spotrebič nepoužívate, odpojte ho z elektrickej zásuvky.
- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom prístroj odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom a používajte ho iba mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženými pohybovými schopnosťami, zníženým zmyslovým vnímaním, nedostatočne duševne spôsobilí a osoby neoboznámené s obsluhou môžu spotrebič používať len za dozoru zodpovednej osoby oboznámenej s jeho obsluhou. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa prístroj používal ako hračka.
- Zabráňte, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naň mohli dosiahnuť deti. Nepoužívajte spotrebič v exteriéri ani na

mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.
- Nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený prívodný kábel alebo ak je poškodená zástrčka, poruchu dajte ihneď odstrániť autorizovanému servisu.
- Neťahajte a neprenášajte spotrebič za prívodný kábel.
- Spotrebič držte mimo zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením, vlhkom.
- Nesiahajte na prístroj vlhkými alebo mokrymi rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, pri čistení alebo v prípade poruchy spotrebič vypnite a vyťahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí, ak sa spotrebič používa.
- Spotrebič nezapínajte bez správne nasadeného príslušenstva a bez vložených surovín.
- Nikdy netlčte do stien pečúcej nádoby, aby ste uvoľnili hotový bochník.
- Spotrebič sa odporúča len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- **Prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.**
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel, či nie sú poškodené. Poškodený spotrebič nezapínajte.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú nad sebou dozor alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Domáce čistenie a údržbu nesmú robiť deti, ak nedosiahli 8 rokov a nemajú nad sebou dozor. Deti do 8 rokov veku sa nesmú zdržiavať v dosahu spotrebiča ani jeho prívodu. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Ak nedodržíte pokyny výrobcu, prípadná oprava sa neuzná ako záručná.

## POPIS VÝROBKU

1. Veko
2. Pečúca nádoba
3. Priezor veka
4. Ovládací panel
5. Telo spotrebiča
6. Hnetací hák
7. Držadlo pečúcej nádoby

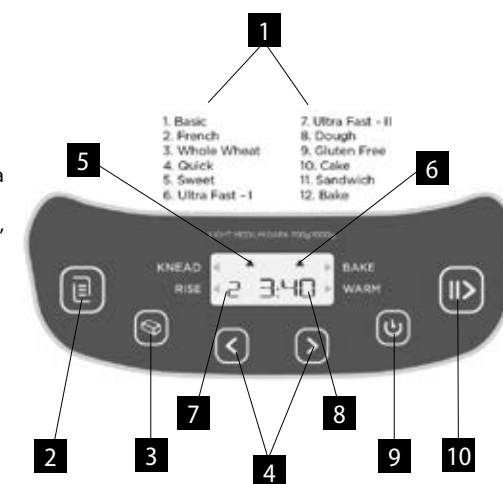
## PRÍSLUŠENSTVO

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



## POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Zoznam predvolených programov
2. Tlačidlo voľby programov
3. Tlačidlo nastavenia hmotnosti bochníka
4. Tlačidlá nastavenia časovaného zapnutia (</>)
5. Indikátor nastavenia prepečenia kôrky chleba (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Indikátor nastavenia hmotnosti bochníka (700 g, 1000 g)
7. Číslo zvoleného programu
8. Čas do konca pečenia
9. Tlačidlo nastavenia prepečenia kôrky
10. Tlačidlo START/STOP





## NÁVOD NA OBSLUHU

### UPOZORNENIE

Pred zostavením spotrebiča a odnimaním príslušenstva najprv vyťahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia! Prv než uvediete nový spotrebič do činnosti, mali by ste ho z hygienických dôvodov pretrieť vlhkou handričkou a všetky odnímateľné časti umyť v teplej vode. Spotrebič uvedte do činnosti bez pečúcich surovín v režime pečenia (BAKE) na dobu 10 minút (pozri odsek Návod na obsluhu). Potom vnútorné časti znova umyte.

1. Pečúcu nádobu vložte do pečúceho priestoru pekárne.
2. Hnetači hák nasadte na hriadeľ na dne pečúcej nádoby.
3. Vnútroň povrch pečúcej nádoby natrite olejom alebo tukom. Suroviny vložte po jednom do pečúcej nádoby. Najprv do nádoby nalejte tekutiny (vodu, olej, mlieko, vajcia), potom sypké prísady (múku, instantnú zmes a pod.), nakoniec pridajte droždie, jedlú sódu alebo kypriaci prášok do pečiva. Dbajte, aby sa droždie nedostalo pred začiatkom pečenia do kontaktu so soľou alebo tekutinami. Zmenšila by sa jeho účinnosť pri kysnutí cesta.
4. Zatvorte veko spotrebiča.
5. Zástrčku zasuňte do zásuvky elektrického napätia. Ozve sa pípnutie. Na displeji sa zobrazí hodnota 1 3:00 (program č. 1, čas prípravy 3 hodiny), indikátor nastavenia hmotnosti bochníka je nastavený na hodnotu 1000 g a indikátor nastavenia prepečenia kôrky chleba je nastavený na hodnotu MEDIUM (stredná). Dvojbodka medzi číslicami 3 a 00 neblíka, tzn. program nie je spustený.
6. Tlačidlom voľby programov zvolte číslo požadovaného programu (1-12).
  1. BASIC  
- Základný program na prípravu chleba.
  2. FRENCH  
- Príprava tzv. francúzskeho chleba s predĺženou dobou kysnutia, výsledný bochník je nadýchaný.
  3. WHOLE WHEAT  
- Príprava chleba z celozrnného cesta.
  4. QUICK  
- Rýchla príprava chleba s hutnou striedkou.
  5. SWEET  
- Príprava sladkého kysnutého bochníka. Používa sa pre cesto s vyšším obsahom tuku a cukru.
  6. ULTRA FAST 1  
- Ultra rýchla príprava menšieho bochníka chleba (700 g).
  7. ULTRA FAST 2  
- Ultra rýchla príprava väčšieho bochníka chleba (1000 g).
  8. DOUGH  
- Program je určený iba na prípravu a kysnutie cesta. Pri tomto programe nedochádza k pečeniu.
  9. GLUTEN FREE  
- Príprava bezlepkového chleba z bezlepkovej múky.
  10. CAKE  
- Príprava sladkého kysnutého pečiva.
  11. SANDWICH  
- Príprava chleba s jemnou striedkou.
  12. BAKE  
- Pečenie.
7. Na displeji sa zobrazí predpokladaný čas trvania prípravy.
8. Tlačidlom COLOR zvolte požadované prepečenie kôrky chleba:  
LIGHT - svetlá,  
MEDIUM - stredná,  
DARK - tmavá,
9. Tlačidlami LOAF SIZE nastavte približnú hmotnosť hotového bochníka chleba: 700 g, 1000 g.
10. Tlačidlami </> môžete nastaviť čas načasovaného zapnutia prípravy. Ten sa pripočíta k času prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho sa zvolený program skončí. Maximálna nastaviteľná hodnota je 13 hodín.

**Pozn.:** Pri použití funkcie načasovaného zapnutia nepoužívajte suroviny podliehajúce rýchlej skaze, napr. vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľu.

11. Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte nastavený program. Blikajúci symbol dvojbodky signalizuje používaný program. Dôjde k zablokovaniu všetkých tlačidiel okrem tlačidla ŠTART/STOP. Jeho krátkym stlačením môžete používaný program zastaviť, ďalším stlačením bude program pokračovať. Jeho dlhým stlačením môžete spotrebič vynulovať a používaný program tak zrušiť.
12. Po ukončení programu sa ozve zvukový signál.
13. KEEP WARM - spotrebič udržiava teplotu automaticky ešte 60 min. po skončení programu. Stlačením tlačidla ŠTART/STOP program zastavíte.
14. Vytiahnite prírodný kábel zo zásuvky.
15. Pred vybratím upečeného bochníka nechajte nádobu aj s obsahom vychladnúť.
16. Otvorte veko, uchopte pečúcu nádobu za držadlo a vyberte ju. Pri vyberaní pečúcej nádoby použite kuchynské rukavice (chňapky). Buďte opatrní, aby ste sa nepopálili!
17. Otočte nádobu dnom nahor a položte na kuchynský rošt alebo čistú pracovnú plochu. Hotový bochník chleba vyberte. Na vytiahnutie hnetačieho háka z bochníka použite dodaný háčik.
18. Pred pokrújaním nechajte bochník aspoň 20 minút vychladnúť. Na krájanie použite elektrický krájač alebo vrúbkovaný nôž.

**Pozn.:** Ak počas činnosti programu dôjde k výpadku napájania kratšiemu ako 10 minút, spotrebič automaticky pokračuje v programe od miesta prerušenia. Ak je výpadok napájania dlhší ako 10 minút, dôjde k vynulovaniu spotrebiča. Ak používaný program nebol vo fáze kysnutia, program môžete spustiť znova od začiatku. Ak bol program v pokročilejšom kroku prípravy, odporúčame cesto znehodnotiť, použiť nové suroviny a zvolený program spustiť znova od začiatku.

### UŽITOČNÉ RADY

Hotový chlieb možno skladovať v plastovom vrecúšku 3 dni pri izbovej teplote alebo 10 dní v chladničke.

Program ULTRA FAST I/II - Pri týchto programoch použite vodu s teplotou 40-50 °C. Pri nižšej teplote vody cesto nevykysne, vyššia teplota vody zahubí baktérie v droždí, čo významne ovplyvní výsledok pečenia.

## PRÍKLADY RECEPTOV

## 1. BASIC:

INGREDIENCIE	700 g		1000 g	
Voda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 pol. lyž.	24 g	3 pol. lyž.	36 g
Soľ	1 čaj. lyž.	7 g	1,5 čaj. lyž.	10 g
Cukor	3 pol. lyž.	24 g	4 pol. lyž.	36 g
Múka	3 odmerky	420 g	4 odmerky	560 g
Droždie	1 čaj. lyž.	3 g	1 čaj. lyž.	3,5 g

## 2. FRENCH:

INGREDIENCIE	700 g		1000 g	
Voda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 pol. lyž.	24 g	3 pol. lyž.	36 g
Soľ	1 čaj. lyž.	7 g	1,5 čaj. lyž.	10 g
Cukor	3 pol. lyž.	24 g	4 pol. lyž.	36 g
Múka	3 odmerky	420 g	4 odmerky	560 g
Droždie	1 čaj. lyž.	3 g	1 čaj. lyž.	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

INGREDIENCIE	700 g		1000 g	
Voda	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Olej	2 pol. lyž.	24 g	3 pol. lyž.	36 g
Soľ	1 čaj. lyž.	7 g	2 čaj. lyž.	14 g
Semienka	1 odmerka	110 g	2 odmerky	220 g
Múka	2 odmerky	280 g	2 odmerky	280 g
Trstinový cukor	3 pol. lyž.	24 g	4 pol. lyž.	36 g
Sušené mlieko	2 pol. lyž.	14 g	3 pol. lyž.	21 g
Droždie	1 čaj. lyž.	3 g	1 čaj. lyž.	3,5 g

## 4. QUICK:

INGREDIENCIE	700 g	
Voda	230 ml	230 g
Olej	2 pol. lyž.	24 g
Soľ	1 čaj. lyž.	7 g
Cukor	3 pol. lyž.	24 g
Múka	3 odmerky	420 g
Droždie	2 čaj. lyž.	6 g

## 5. SWEET:

INGREDIENCIE	700 g		1000 g	
Voda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 pol. lyž.	24 g	3 pol. lyž.	36 g
Soľ	1 čaj. lyž.	7 g	1,5 čaj. lyž.	10 g
Cukor	3 pol. lyž.	36 g	4 pol. lyž.	48 g
Múka	3 odmerky	420 g	4 odmerky	560 g
Sušené mlieko	2 pol. lyž.	14 g	2 pol. lyž.	14 g
Droždie	1 čaj. lyž.	3 g	1 čaj. lyž.	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I:

INGREDIENCIE	700 g	
Voda (40~50 °C)	230 ml	230 g
Olej	2 pol. lyž.	24 g
Soľ	1 čaj. lyž.	7 g
Cukor	3 pol. lyž.	36 g
Múka	3 odmerky	420 g
Droždie	2 2/3 čaj. lyž.	8 g

## 7. ULTRA FAST II:

INGREDIENCIE	700 g	
Voda	310 ml	310 g
Olej	3 pol. lyž.	36 g
Soľ	1 čaj. lyž.	7 g
Cukor	4 pol. lyž.	48 g
Múka	4 odmerky	560 g
Droždie	2 2/3 čaj. lyž.	8 g

## 8. DOUGH:

INGREDIENCIE		
Voda	310 ml	
Olej	2 pol. lyž.	
Soľ	1,5 čaj. lyž.	
Cukor	2 pol. lyž.	
Múka	4 odmerky	
Droždie	1 čaj. lyž.	

**9. GLUTEN FREE:**

INGREDIENCIE	700 g	1000 g
Voda	1/2 odmerky	2/3 odmerky
Olej	3 pol. lyž.	4 pol. lyž.
Med	1/4 odmerky	1/3 odmerky
Ocot	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Vajcia	2	2
Kukurličná múka	3 odmerky	4 odmerky
Cukor	3 pol. lyž.	4 pol. lyž.
Soľ	1/2 čaj. lyž.	1/2 čaj. lyž.
Droždie	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

**10. CAKE:**

INGREDIENCIE	
Olej	2 pol. lyž.
Cukor	8 pol. lyž.
Vajcia	6
Múka	250 g
Vanilková aróma	1 čaj. lyž.
Citronová šťava	1,3 pol. lyž.
Kypriaci prášok	1 čaj. lyž.

**11. SANDWICH:**

INGREDIENCIE	700 g	1000 g
Voda	230 ml	310 ml
Maslo	1,5 pol. lyž.	2 pol. lyž.
Soľ	1,5 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Cukor	3 pol. lyž.	4 pol. lyž.
Sušené mlieko	1,5 pol. lyž.	2 pol. lyž.
Múka	3 odmerky	4 odmerky
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.

**ORIENTAČNÝ ČAS TRVANIA JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV**

PROGRAM	ČAS PRÍPRAVY (hod:min)
1. BASIC	2:53 - 3:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**ČISTENIE A ÚDRŽBA**

Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, odpojte zo zásuvky elektrického napätia a nechajte vychladnúť. Príslušenstvo a spotrebič možno čistiť vlhkou handričkou.

Výmenné príslušenstvo umyte v teplej vode so saponátom a opláchnite v čistej vode.

Pečúcu nádobu neponárajte do kvapaliny. Iba jej vnútro zľahka umyte teplou saponátovou vodou a vypláchnite čistou vodou. Vonkajší povrch oprite vlhkou handričkou.

Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky ani rozpúšťadlá.

## SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí prístroja, môže vykonať len kvalifikovaný odborník alebo servis.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých prístrojov.
- Škatuľu od prístroja môžete dať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecúška z polyetylénu (PE) odovzdajte ako zberný odpad na recykláciu.

### Recyklácia prístroja na konci jeho životnosti:



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrickom odpade a elektrických zariadeniach (WEEE). Symbol na výrobku alebo jeho obale udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Treba ho odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku zabránite negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, u služby na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, vzhľade a technických špecifikáciách môžu nastať bez predošlého upozornenia a na tieto zmeny si vyhradzuje právo.

## Podziękowanie

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu zadowolenia z naszego produktu przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem prosimy o uważne przeczytanie całej instrukcji obsługi oraz zachowanie jej na przyszłość. Należy zadbać o to, aby także inne osoby, które będą obchodziły się z produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	220-240 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	550 W

## WAŻNE PRZESTROGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wolno korzystać z urządzenia w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i marketingowe. Należy używać tylko gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Należy upewnić się, że podłączane napięcie jest zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do gniazda elektrycznego.
- Urządzenie można umieszczać wyłącznie na stabilnej powierzchni odpornej na ciepło, z dala od innych źródeł ciepła.
- Nie wolno zakrywać urządzenia, istnieje ryzyko przegrzania.
- Nie wolno przenosić urządzenia, gdy jest ono włączone lub zawiera gorące składniki.
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Należy używać uchwytów i przycisków.
- Należy odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego, gdy nie jest w użyciu.
- Podczas odłączania urządzenia od gniazda elektrycznego, nigdy nie wolno wrywać wtyczki poprzez ciągnięcie kabla zasilającego, natomiast należy chwycić wtyczkę i odłączyć ją poprzez wyjęcie.
- Nie wolno dopuszczać dzieci ani osób ubezwłasnowolnionych do obsługi urządzenia. Urządzenia należy używać poza ich zasięgiem.
- Osoby o ograniczonej zdolności ruchowej, zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, niewystarczającej zdolności umysłowej lub osoby, które nie zapoznały się z obsługą, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej i zapoznanej z obsługą. W przypadku używania

urządzenia w pobliżu dzieci należy zachować szczególną ostrożność.

- Nie wolno używać urządzenia jako zabawki.
- Nie pozwól, aby kabel zasilający zwisał poza krawędź blatu roboczego, gdzie mogą dosięgnąć go dzieci. Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz ani na mokrej powierzchni. Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy kabel lub wtyczka są uszkodzone. Usterkę należy natychmiast usunąć, zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia chwytając za kabel zasilający.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak grzejniki, piekarniki i podobne. Należy chronić go przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Podczas zakładania akcesoriów, w trakcie czyszczenia lub w razie wystąpienia usterki, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie wolno dotykać części ruchomych podczas pracy urządzenia.
- Nie wolno włączać urządzenia bez prawidłowo założonych akcesoriów, jak również bez włożonych składników.
- Nigdy nie wolno bić w ściany pojemnika wypiekacza, aby odkleić gotowy bochenek.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego, a nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- **Nie wolno zanurzać kabla zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.**
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, tylko gdy są one nadzorowane, albo gdy zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia, i rozumieją ewentualne zagrożenia. Przeprowadzane przez użytkownika czynności w ramach czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i jego kabla zasilającego. Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.

Nieprzestrzeżenie wskazówek producenta może prowadzić do nieobjęcia gwarancją ewentualnej naprawy.

### OPIS PRODUKTU

1. Pokrywa
2. Pojemnik wypieku
3. Wziernik w pokrywie
4. Panel sterowania
5. Korpus urządzenia
6. Hak do wyrabiania
7. Uchwyt pojemnika wypieku

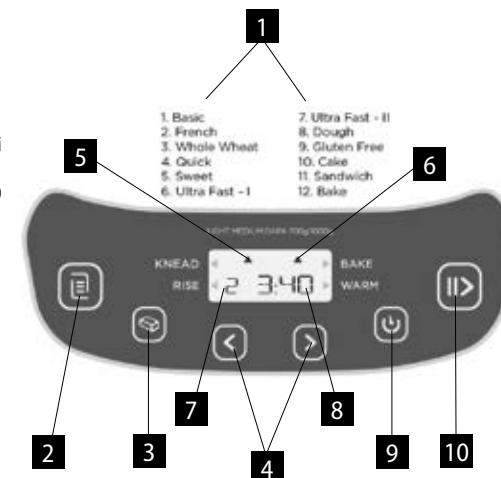
### AKCESORIA

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



### OPIS PANELU STEROWANIA

1. Lista programów domyślnych
2. Przycisk wyboru programów
3. Przyciski ustawienia wagi bochenka
4. Przycisk ustawienia opóźnionego włączenia (</>)
5. Wskaźnik ustawienia stopnia upieczenia skórki chlebowej (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Wskaźnik ustawienia wagi bochenka (700 g, 1000 g)
7. Numer wybranego programu
8. Czas do końca pieczenia
9. Przycisk ustawienia stopnia upieczenia skórki
10. Przycisk START/STOP



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### PRZESTROGA

Przed montażem lub demontażem akcesoriów zawsze odłącz wtyczkę od gniazda elektrycznego!

Ze względów higienicznych, przed uruchomieniem nowego urządzenia należy przetrzeć go wilgotną ściereczką, a wszystkie zdejmowane części umyć w ciepłej wodzie. Uruchom puste urządzenie w trybie pieczenia (BAKE) na 10 minut (zob. ustęp Instrukcja obsługi). Następnie znowu umyj elementy wewnętrzne.

1. Włóż pojemnik wypieku do strefy pieczenia w wypiekaczu.
2. Załóż hak do wyrabiania na wał w dnie pojemnika wypieku.
3. Posmaruj powierzchnię wewnętrzną pojemnika olejem lub tłuszczem. Włóż składniki po kolei do pojemnika wypieku. Najpierw wlej do pojemnika składniki płynne (woda, olej, mleko, jaja), następnie dodatki sypkie (mąkę, mieszanek instant itp.), a na koniec dodaj drożdże, sodę oczyszczoną lub proszek do pieczenia. Zadbaj o to, aby przed rozpoczęciem pieczenia drożdże nie weszły w kontakt z solą lub płynami. Zmniejszyłoby to ich skuteczność potrzebną do spulchnienia ciasta.
4. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Wsuń wtyczkę do gniazda elektrycznego. Zabrmi piknięcie. Na wyświetlaczu pojawi się wartość 1 3:00 (program nr 1, czas przyrządzania 3 godziny), wskaźnik ustawień wagi bochenka pokazuje wartość 1000 g, a wskaźnik ustawień stopnia upieczenia skórki chlebowej pokazuje wartość MEDIUM (średnia). Dwukropek pomiędzy liczbami 3 i 00 nie miga, tzn. program nie jest uruchomiony.
6. Za pomocą przycisku wyboru programów wybierz numer interesującego Cię programu (1-12).
  1. BASIC
    - Podstawowy program do przyrządzania chleba.
  2. FRENCH
    - Przyrządzanie tzw. chleba francuskiego, o wydłużonym czasie pulchnienia, w efekcie powstaje puszysty bochenek.
  3. WHOLE WHEAT
    - Przyrządzanie chleba z ciasta z mąki razowej.
  4. QUICK
    - Szybkie przyrządzanie chleba o zwartym miększu.
  5. SWEET
    - Przyrządzanie słodkiego, pulchnego bochenka. Używa się do ciast o zwiększonej zawartości tłuszczu i cukru.
  6. ULTRA FAST 1
    - Ultra szybkie przyrządzanie mniejszego bochenka chleba (700 g).
  7. ULTRA FAST 2
    - Ultra szybkie przyrządzanie większego bochenka chleba (1000 g).
  8. DOUGH
    - Program jest przeznaczony tylko do przygotowania i wyrastania ciasta. W tym programie nie występuje pieczenie.
  9. GLUTEN FREE
    - Przyrządzanie chleba bezglutenowego z mąki bezglutenowej.
  10. CAKE
    - Przyrządzanie słodkiego ciasta drożdżowego.
  11. SANDWICH
    - Przyrządzanie chleba o delikatnym miększu.
  12. BAKE
    - Pieczenie.
7. Na wyświetlaczu widnieje przewidywany czas trwania przyrządzania.
8. Przyciskiem COLOR wybierz potrzebny stopień upieczenia skórki chleba:
  - LIGHT - jasna,
  - MEDIUM - średnia,
  - DARK - ciemna,

9. Przyciskiem LOAF SIZE ustaw w przybliżeniu wagę gotowego bochenka chleba: 700 g, 1000 g.
10. Za pomocą przycisków </> można ustawić czas zwłoki w rozpoczęciu przyrządzania. Zostanie on doliczony do czasu przyrządzania, tzn. na wyświetlaczu będzie pokazywał się czas pozostający do końca programu. Maksymalna wartość, jaką można ustawić, wynosi 13 godzin.
 

**Pamiętaj:** W przypadku użycia funkcji opóźnionego włączenia, nie używaj składników ulegających szybkiemu zepsuciu, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula.
11. Naciśnięciem przycisku START/STOP uruchamia się ustawiony program. Migający symbol dwukropka sygnalizuje trwanie programu. Wszystkie przyciski za wyjątkiem przycisku START/STOP zostaną zablokowane. Krótkim naciśnięciem przycisku START/STOP można przerwać trwający program, po następnym naciśnięciu program będzie kontynuowany. Długim naciśnięciem tego przycisku można wyzerować urządzenie, a tym samym anulować trwający program.
12. Po zakończeniu programu zabrmi sygnał akustyczny.
13. KEEP WARM - urządzenie automatycznie utrzymuje temperaturę jeszcze przez 60 min. po zakończeniu się programu. Po naciśnięciu przycisku START/STOP program zostanie wstrzymany.
14. Odłącz kabel zasilający od gniazda.
15. Przed wyjęciem upieczonego bochenka zaczekaj, aż pojemnik wraz z zawartością ostygnie.
16. Otwórz pokrywę, złap pojemnik wypieku za uchwyt i wyjmij go. Do wyjęcia pojemnika wypieku użyj rękawic kuchennych (łapek). Postępuj ostrożnie, aby nie poparzyć się.
17. Przewróć pojemnik dnem do góry i połóż go na ruszt kuchenny albo na czysty blat. Wyjmij gotowy bochenek chleba. Do wyjęcia haka do wyrabiania użyj haczyka z dostawy.
18. Przed krojeniem bochenka zaczekaj przez około 20 minut, aż ostygnie. Do krojenia użyj kralownicy elektrycznej albo noża z ostrzem z ząbkami.

**Pamiętaj:** Jeśli w trakcie trwania programu wystąpi przerwa w dostawie energii elektrycznej, trwająca krócej niż 10 minut, urządzenie będzie automatycznie kontynuowało program od momentu przerwania. W przypadku, gdy przerwa jest dłuższa niż 10 minut, nastąpi wyzerowanie urządzenia. Jeśli trwający program nie znajdował się w fazie wyrastania ciasta, wtedy można uruchomić program znowu od początku. W przypadku, gdy program znajdował się w bardziej zaawansowanej fazie przyrządzania, zalecamy zniszczenie ciasta, a użycie nowych składników, oraz ponowne uruchomienie wybranego programu od samego początku.

### PRZYDATNE WSKAZÓWKI

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

Program ULTRA FAST I/II - Do tych programów należy użyć wody o temperaturze 40-50°C. W przypadku niższej temperatury wody ciasto nie wyrosnie. Wyższa temperatura wody niszczy bakterie obecne w drożdżach, co wyraźnie wpływa na wynik pieczenia.

## PRZYKŁADOWE PRZEPISY

## 1. BASIC:

SKŁADNIKI	700 g		1000 g	
Woda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 łyżki	24 g	3 łyżki	36 g
Sól	1 łyżeczka	7 g	1,5 łyżeczki	10 g
Cukier	3 łyżki	24 g	4 łyżki	36 g
Mąka	3 miarki	420 g	4 miarki	560 g
Drożdże	1 łyżeczka	3 g	1 łyżeczka	3,5 g

## 2. FRENCH:

SKŁADNIKI	700 g		1000 g	
Woda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 łyżki	24 g	3 łyżki	36 g
Sól	1 łyżeczka	7 g	1,5 łyżeczki	10 g
Cukier	3 łyżki	24 g	4 łyżki	36 g
Mąka	3 miarki	420 g	4 miarki	560 g
Drożdże	1 łyżeczka	3 g	1 łyżeczka	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

SKŁADNIKI	700 g		1000 g	
Woda	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Olej	2 łyżki	24 g	3 łyżki	36 g
Sól	1 łyżeczka	7 g	2 łyżeczki	14 g
Nasiona	1 miarka	110 g	2 miarki	220 g
Mąka	2 miarki	280 g	2 miarki	280 g
Cukier trzcinowy	3 łyżki	24 g	4 łyżki	36 g
Mleko w proszku	2 łyżki	14 g	3 łyżki	21 g
Drożdże	1 łyżeczka	3 g	1 łyżeczka	3,5 g

## 4. QUICK:

SKŁADNIKI	700 g	
Woda	230 ml	230 g
Olej	2 łyżki	24 g
Sól	1 łyżeczka	7 g
Cukier	3 łyżki	24 g
Mąka	3 miarki	420 g
Drożdże	2 łyżeczki	6 g

## 5. SWEET:

SKŁADNIKI	700 g		1000 g	
Woda	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olej	2 łyżki	24 g	3 łyżki	36 g
Sól	1 łyżeczka	7 g	1,5 łyżeczki	10 g
Cukier	3 łyżki	36 g	4 łyżki	48 g
Mąka	3 miarki	420 g	4 miarki	560 g
Mleko w proszku	2 łyżki	14 g	2 łyżki	14 g
Drożdże	1 łyżeczka	3 g	1 łyżeczka	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I:

SKŁADNIKI	700 g	
Woda (40~50°C)	230 ml	230 g
Olej	2 łyżki	24 g
Sól	1 łyżeczka	7 g
Cukier	3 łyżki	36 g
Mąka	3 miarki	420 g
Drożdże	2 2/3 łyżeczki	8 g

## 7. ULTRA FAST II:

SKŁADNIKI	700 g	
Woda	310 ml	310 g
Olej	3 łyżki	36 g
Sól	1 łyżeczka	7 g
Cukier	4 łyżki	48 g
Mąka	4 miarki	560 g
Drożdże	2 2/3 łyżeczki	8 g

## 8. DOUGH:

SKŁADNIKI	
Woda	310 ml
Olej	2 łyżki
Sól	1,5 łyżeczki
Cukier	2 łyżki
Mąka	4 miarki
Drożdże	1 łyżeczka

**9. GLUTEN FREE:**

SKŁADNIKI	700 g	1000 g
Woda	1/2 miarki	2/3 miarki
Olej	3 łyżki	4 łyżki
Miód	1/4 miarki	1/3 miarki
Ocet	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Jajka	2	2
Mąka kukurydziana	3 miarki	4 miarki
Cukier	3 łyżki	4 łyżki
Sól	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Drożdże	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki

**10. CAKE:**

SKŁADNIKI	
Olej	2 łyżki
Cukier	8 łyżek
Jajka	6
Mąka	250 g
Aromat waniliowy	1 łyżeczka
Sok z cytryny	1,3 łyżki
Proszek do pieczenia	1 łyżeczka

**11. SANDWICH:**

SKŁADNIKI	700 g	1000 g
Woda	230 ml	310 ml
Masło	1,5 łyżki	2 łyżki
Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	3 łyżki	4 łyżki
Mleko w proszku	1,5 łyżki	2 łyżki
Mąka	3 miarki	4 miarki
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 łyżeczka

**ORIENTACYJNE CZASY TRWANIA POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW**

PROGRAM	CZAS PRZYRZĄDZANIA (godz:min)
1. BASIC	2:53 - 3:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Przed przystąpieniem do czyszczenia oraz po użyciu należy wyłączyć urządzenie, odłączyć go od gniazda elektrycznego i pozostawić do ostygnięcia. Akcesoria i urządzenie można czyścić wilgotną ściereczką.

Akcesoria zamienne należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu i spłukać czystą wodą.

Nie zanurzaj pojemnika wypieku w cieczy. Tylko delikatnie oczyść jego wnętrze ciepłą wodą z dodatkiem detergentu i spłucz czystą wodą. Powierzchnie zewnętrzne przetrzyj wilgotną ściereczką.

Nie używaj do czyszczenia zmywaka drucianego, środków ściernych oraz rozcieńczalników.



## SERWIS

Bardziej kompleksową konserwację lub naprawy wymagające ingerencji w wewnętrzne elementy produktu powinien wykonywać wykwalifikowany specjalista lub serwis.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferujemy recykling materiałów opakowaniowych oraz starych urządzeń elektrycznych.
- Karton od urządzenia można oddać w punkcie zbiórki odpadów sortowanych.
- Plastikowe worki z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie zbiórki materiałów do recyklingu.

### Recykling urządzenia po zakończeniu użytkowania:



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że takiego produktu nie wolno traktować jako odpadu komunalnego. Należy przekazać go do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu zapobiega negatywnemu oddziaływaniu na środowisko oraz zdrowie ludzi, jakie mogłoby wynikać z niewłaściwej utylizacji produktu. Utylizację należy wykonać zgodnie z przepisami dotyczącymi postępowania z odpadami. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu produktu należy zwrócić się do lokalnego urzędu, firmy zajmującej się utylizacją odpadów z gospodarstw domowych lub sklepu, w którym zakupiono produkt.



Produkt spełnia wszystkie stosowne wymagania podstawowe, nakładane na niego przez dyrektywy UE.

Tekst, wygląd i specyfikacja techniczna mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia, do czego zastrzegamy sobie prawo.

## Köszönetnyilvánítás

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Concept márkájú készüléket, és kívánjuk, hogy használata során végig elégedett legyen termékünkkel.

Az első használat előtt figyelmesen tanulmányozza át az egész használati útmutatót, és őrizze meg. Gondoskodjon róla, hogy a terméket kezelő valamennyi személy megismerje az útmutató tartalmát.

Műszaki adatok	
Feszültség	220-240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	550 W

## FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne használja a terméket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérően.
- Az első használat előtt távolítsa el a készülékről minden csomagoló- és marketinganyagot. Csak földelt aljzatot használjon.
- Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott feszültség megfelel-e a termék típuscímkéjén megadott értékeknek.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha be van kapcsolva, vagy csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz.
- A készüléket csak stabil, hőálló felületre tegye, más hőforrásoktól távol.
- Ne takarja le a készüléket, mert túlmelegedhet.
- Ne helyezze át a készüléket, ha be van kapcsolva, vagy forró a tartalma.
- Ne érjen hozzá a forró felülethez. Használja a fogantyúkat és gombokat.
- Húzza ki a készüléket a hálózati aljzattól, ha nem használja.
- A készüléket soha ne a kábelnél fogva húzza ki az aljzattól, hanem fogja meg a csatlakozót, és úgy húzza ki.
- Ne engedje, hogy gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek hozzáférjenek a készülékhez.
- Csökkent mozgásképességgel, csökkent érzékszervi képességekkel vagy nem megfelelő szellemi alkalmassággal bíró, valamint a használati útmutatót nem ismerő személyek csak felelős, az útmutatót ismerő személy felügyelete alatt használhatják a készüléket. Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Ne engedje, hogy a készüléket játékokra használják.
- Akadályozza meg, hogy a tápkábel lelógjon a munkaasztal peremén, ahol gyermekek is hozzáférhetnek. Ne használja a készüléket a szabadban vagy nedves felületen, mert áramütés veszélyének teszi magát.

- Ne használjon más tartozékot, mint amit a gyártó javasol.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, haladéktalanul javíttassa ki a hibát szakszervizben.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- Tartsa a készüléket távol olyan hőforrásoktól, mint radiátor, sütő stb. Óvja a közvetlen napsugárzástól és a nedvességtől.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves vagy vizes kézzel.
- Tartozék felhelyezésekor, tisztításakor, vagy ha hibát észlel, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathoz.
- A készülék működése közben ne érjen hozzá a mozgó alkatrészekhez.
- Ne kapcsolja be a készüléket a megfelelően felhelyezett tartozékok vagy betett étel nélkül.
- Soha ne ütögesse a sütőedény falát, hogy kivegye a kész cipót.
- A készülék csak háztartási használatra alkalmas, kereskedelmi használatra nem való.
- **Se a tápkábelt, se a csatlakozót, se a készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba.**
- Rendszeresen ellenőrizze, nem sérült-e a készülék vagy a hálózati kábel. Hibás készüléket ne kapcsoljon be.
- Ezt a készüléket csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, és olyan csökkent fizikai vagy mentális képességű személyek, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.

Ha nem tartja be a gyártó utasításait, az esetleges javításra nem vonatkozik a jótállás.

## A TERMÉK LEÍRÁSA

1. Fedél
2. Sütőedény
3. A fedél betekintőablaka
4. Kezelőpanel
5. Készüléktest
6. Dagasztókar
7. A sütőedény fogója

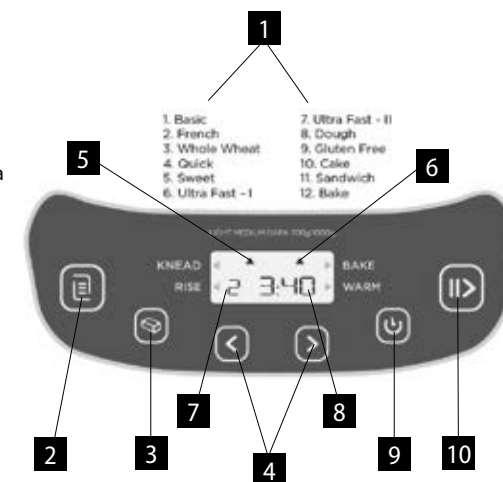
## TARTOZÉKOK

- A Mérőkanál  
(teás- és evőkanál)  
B Mérőedény  
C Kampó



## A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

1. Az előre beállított programok listája
2. Programválasztó gomb
3. Gomb a cipő súlyának beállítására
4. Gomb a késleltetett indítás beállítására (</>)
5. A héj beállított sütési fokozatának indikátora (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. A cipő beállított súlyának indikátora (700 g, 1000 g)
7. A választott program száma
8. A sütés befejezéséig fennmaradó idő
9. Gomb a héj sütési fokozatának beállítására
10. START/STOP gomb



## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### FIGYELMEZTETÉS

Mindig húzza ki a csatlakozót a konnektorból tartozék felszerelése vagy eltávolítása előtt!

Mielőtt üzembe helyezi az új készüléket, higiéniai okokból törölje át egy nedves ronggyal, és minden levehető részét mossa el meleg vízben. A készüléket sütési alapanyagok nélkül 10 percgig sütés (BAKE) üzemmódban helyezze üzembe (ld. Használati útmutató c. rész). Ezután a belső részét újra mossa ki.

1. Tegye be a sütőedényt a kenyérsütő sütőterébe.
2. Illessze fel a dagasztókart a sütőedény fenekén lévő tengelyre.
3. Kenje meg a sütőedény belső felületét olajjal vagy zsírral. Tegye be egyesével az alapanyagokat a sütőedénybe. Először öntse bele a folyadékokat (víz, olaj, tej, tojás), utána a száraz hozzávalókat (liszt, instant keverék stb.), végül adja hozzá az élesztőt szódabikarbónát vagy sütőport. Ügyeljen rá, hogy a sütés megkezdése előtt az élesztő ne érintkezzen a sóval és a folyadékokkal. Ezzel csökkenne a hatékonysága a tészta kelesztése során.
4. Csukja le a készülék fedelét.
5. Dugja be a csatlakozót az aljzatba. Egy sípoló hang hallatszik. A kijelzőn megjelenik az 1 3:00 érték (1. program, sütési idő 3 óra), a cipó súlya 1000 g, a hég sütési fokozata MEDIUM (közepes) értékre van beállítva. A kettőspont a 3 és a 00 között nem villog, vagyis a program nincs bekapcsolva.
6. A programválasztó gombbal válassza ki a kívánt program számát (1-12).
  1. BASIC
    - Alapprogram kenyér készítéséhez.
  2. FRENCH
    - Ün. francia kenyér készítése hosszabb kelesztési idővel, a cipó így felfúvódik.
  3. WHOLE WHEAT
    - Teljes kiőrlésű tésztából készült kenyér.
  4. QUICK
    - Sűrű belű kenyér gyors készítése.
  5. SWEET
    - Édes kelesztett cipó készítése. Nagyobb zsír- és cukortartalmú tésztához használható.
  6. ULTRA FAST 1
    - Kisebb (700 g) cipó ultragyors készítése.
  7. ULTRA FAST 2
    - Nagyobb (1000 g) cipó ultragyors készítése.
  8. DOUGH
    - Ez a program csak tészta készítésére és kelesztésére való. Ennél a programnál sütésre nem kerül sor.
  9. GLUTEN FREE
    - Gluténmentes kenyér készítése gluténmentes lisztből.
  10. CAKE
    - Édes kelesztett péksütemény készítése.
  11. SANDWICH
    - Finom belű kenyér készítése.
  12. BAKE
    - Sütés.
7. A kijelzőn megjelenik a készítés feltételezett ideje.
8. A COLOR gombbal válassza ki a hég sütési fokozatát:
  - LIGHT-világos,
  - MEDIUM-közepes,
  - DARK - sötét,
9. A LOAF SIZE gombbal állítsa be a kész kenyér körülbelüli súlyát: 700 g, 1000 g.
10. A </> gombokkal beállíthatja a késleltetett indítás idejét. Ez hozzáadódik a készítési időhöz, vagyis a kijelzőn a program befejezéséig hátralévő idő világít. A maximálisan beállítható érték 13 óra.

**Mejj.:** Ha a késleltetett indítás funkciót használja, ne tegyen be romlandó alapanyagokat, pl. tojást, friss tejet,

gyümölcsöt, hagymát stb.

11. A START/STOP gombbal indíthatja el a beállított programot. A villogó kettőspont jelzi, hogy a program folyamatban van. Minden gomb blokkolva van, a START/STOP gomb kivételével. Rövid megnyomásával a folyamatban lévő programot szüneteltetheti, újabb megnyomásra a program folytatódik. Hosszú megnyomásával a készüléket lenullázhatja, és ezzel a futó programot megszakíthatja.
12. A program befejezése után megszólal egy hangjelzés.
13. KEEP WARM - A készülék a program befejezése után automatikusan további 60 percgig megtartja a hőmérsékletet. A START/STOP gombbal a programot kikapcsolhatja.
14. Húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
15. Mielőtt a megsült cipót kivenné, várja meg, míg az edény és a tartalma kihűl.
16. Nyissa ki a fedelet, fogja meg a sütőedényt a fogójánál, és vegye ki. A sütőedény kivételéhez használjon konyhai kesztyűt (edényfogót). Legyen óvatos, nehogy megégesse magát.
17. Fordítsa fel az edényt, és tegye egy konyhai alátétre vagy a tiszta konyhaasztalra. Vegye ki a kész cipót. A dagasztókar kihúzásához használja a mellékelt kampót.
18. Szeletelés előtt kb. 20 percgig hagyja a cipót hűlni. A szeleteléshez használjon elektromos kenyérvágót vagy recés élű kést.

**Mejj.:** Ha a program működése közben a tápellátás 10 percnél rövidebb ideig kimarad, a készülék automatikusan folytatja a programot a megszakítás helyétől. Ha az áramkimaradás 10 percnél hosszabb, a készülék lenullázódik. Ha a program nem épp a kelesztés fázisában volt, újraindíthatja előlről. Ha a program már a sütés előrehaladottabb stádiumában tartott, javasoljuk, hogy dobja ki a tésztát, tegyen be új alapanyagot, és indítsa újra előlről a kiválasztott programot.

### HASZNOS TANÁCSOK

A kész kenyeret nejlonzacskóban 3 napig tárolhatja szobahőmérsékleten, vagy 10 napig a hűtőben.

ULTRA FAST I/II program - Ezekhez a programokhoz 40-50 °C hőmérsékletű vizet használjon. Alacsonyabb hőmérsékleten a tészta nem kel meg, a magasabb hőmérséklet pedig elpusztítja az élesztőbaktériumokat, ami jelentősen befolyásolja a végeredményt.

## PÉLDÁK RECEPTEKRE

## 1. BASIC:

HOZZÁVALÓK	700 g		1000 g	
Víz	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olaj	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
Só	1 teáskanál	7 g	1,5 teáskanál	10 g
Cukor	3 evőkanál	24 g	4 evőkanál	36 g
Liszt	3 mérőkanál	420 g	4 mérőkanál	560 g
Élesztő	1 teáskanál	3 g	1 teáskanál	3,5 g

## 2. FRENCH:

HOZZÁVALÓK	700 g		1000 g	
Víz	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olaj	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
Só	1 teáskanál	7 g	1,5 teáskanál	10 g
Cukor	3 evőkanál	24 g	4 evőkanál	36 g
Liszt	3 mérőkanál	420 g	4 mérőkanál	560 g
Élesztő	1 teáskanál	3 g	1 teáskanál	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

HOZZÁVALÓK	700 g		1000 g	
Víz	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Olaj	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
Só	1 teáskanál	7 g	2 teáskanál	14 g
Magok	1 mérőkanál	110 g	2 mérőkanál	220 g
Liszt	2 mérőkanál	280 g	2 mérőkanál	280 g
Nádcukor	3 evőkanál	24 g	4 evőkanál	36 g
Tejpor	2 evőkanál	14 g	3 evőkanál	21 g
Élesztő	1 teáskanál	3 g	1 teáskanál	3,5 g

## 4. QUICK:

HOZZÁVALÓK	700 g	
Víz	230 ml	230 g
Olaj	2 evőkanál	24 g
Só	1 teáskanál	7 g
Cukor	3 evőkanál	24 g
Liszt	3 mérőkanál	420 g
Élesztő	2 teáskanál	6 g

## 5. SWEET:

HOZZÁVALÓK	700 g		1000 g	
Víz	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olaj	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
Só	1 teáskanál	7 g	1,5 teáskanál	10 g
Cukor	3 evőkanál	36 g	4 evőkanál	48 g
Liszt	3 mérőkanál	420 g	4 mérőkanál	560 g
Tejpor	2 evőkanál	14 g	2 evőkanál	14 g
Élesztő	1 teáskanál	3 g	1 teáskanál	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I:

HOZZÁVALÓK	700 g	
Víz (40~50 °C)	230 ml	230 g
Olaj	2 evőkanál	24 g
Só	1 teáskanál	7 g
Cukor	3 evőkanál	36 g
Liszt	3 mérőkanál	420 g
Élesztő	2 2/3 teáskanál	8 g

## 7. ULTRA FAST II:

HOZZÁVALÓK	700 g	
Víz	310 ml	310 g
Olaj	3 evőkanál	36 g
Só	1 teáskanál	7 g
Cukor	4 evőkanál	48 g
Liszt	4 mérőkanál	560 g
Élesztő	2 2/3 teáskanál	8 g

## 8. DOUGH:

HOZZÁVALÓK		
Víz	310 ml	
Olaj	2 evőkanál	
Só	1,5 teáskanál	
Cukor	2 evőkanál	
Liszt	4 mérőkanál	
Élesztő	1 teáskanál	

## 9. GLUTEN FREE:

HOZZÁVALÓK	700 g	1000 g
Víz	1/2 mérőkanál	2/3 mérőkanál
Olaj	3 evőkanál	4 evőkanál
Méz	1/4 mérőkanál	1/3 mérőkanál
Ecet	1 teáskanál	1 teáskanál
Tojás	2	2
Kukoricaliszt	3 mérőkanál	4 mérőkanál
Cukor	3 evőkanál	4 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál
Élesztő	1 teáskanál	1,5 teáskanál

## 10. CAKE:

HOZZÁVALÓK	
Olaj	2 evőkanál
Cukor	8 evőkanál
Tojás	6
Liszt	250 g
Vaníliaaroma	1 teáskanál
Citromlé	1,3 evőkanál
Sütőpor	1 teáskanál

## 11. SANDWICH:

HOZZÁVALÓK	700 g	1000 g
Víz	230 ml	310 ml
Vaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Só	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	3 evőkanál	4 evőkanál
Tejpor	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	3 mérőkanál	4 mérőkanál
Élesztőpor	1 teáskanál	1 teáskanál

## AZ EGYES PROGRAMOK MEGKÖZELÍTŐ IDŐTARTAMA

PROGRAM	KÉSZÍTÉSI IDŐ (óra:perc)
1. BASIC	2:53 - 3:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt és használat után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki az aljzatból, és várja meg, míg kihűl. A készüléket és tartozékait nedves ronggyal lehet tisztítani.

A cserélhető tartozékokat mossa el meleg, mosogatószeres vízben, és öblítse le tiszta vízben.

A sütedényt ne merítse folyadékba. Csak mossa le a belsejét meleg szappanos vízzel, és öblítse le tiszta vízzel.

A külső felületét nedves ronggyal törölje le.

A tisztításhoz ne használjon fém edénysúrolót, abrazív anyagokat vagy oldószert.

## SZERVIZ

Nagyobb mértékű, vagy a termék belső részeire is vonatkozó karbantartást vagy javítást szakembernek vagy szakszerviznek kell elvégeznie.

## A KÖRNYEZET VÉDELME

- Lehetőleg gondoskodjon a csomagolóanyagok és a régi készülék újrahasznosításáról.
- A készülék dobozát a szelektív gyűjtőbe dobhatja.
- A polietilén (PE) műanyagzacskókat adja le újrahasznosítható anyagokat gyűjtő helyen.

### A készülék újrahasznosítása élettartama végén:



Ez a készülék az európai Elektromos hulladékról és elektromos berendezésekről (WEEE) szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelően van megjelölve. A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum jelzi, hogy a termék nem tartozik a vegyes háztartási hulladék közé. El kell vinni olyan helyre, ahol az elektromos és elektronikus hulladékot gyűjtik újrahasznosítás céljából. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésének biztosításával megakadályozza a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető negatív hatásokat, amelyeket a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés okozhatna. A megsemmisítést a hulladékgazdálkodási előírásoknak megfelelően kell végrehajtani. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információkért forduljon az illetékes helyi hivatalhoz, a háztartási hulladék megsemmisítésével foglalkozó szolgáltatóhoz, vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.



Ez a termék teljesíti az összes rá vonatkozó EU irányelv követelményeit.

A szövegben, a kivitelben és a műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül sor kerülhet változtatásokra, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

## Pateicība

Pateicamies par šīs "Concept" ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar šo izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un uzglabājiet to drošā vietā, lai nepieciešamības gadījumā varētu pārlasīt. Nodrošiniet, lai arī citi cilvēki, kuri izmantos šo ierīci, pirms šīs ierīces lietošanas būtu iepazinušies ar norādījumiem.

Tehniskie dati	
Spriegums	220–240 V ~ 50 Hz
Jauda	550 W

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā lietošanas instrukcijā.
- Pirms ierīces pirmās izmantošanas noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus. Izmantojiet tikai iezemētas sienas kontaktligzdas.
- Pārliedzieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst tam spriegumam, kas ir minēts uz tehnisko pamatdatu plāksnītes.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta vai pat tikai pievienota kontaktligzdai.
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas un siltumizturīgas virsmas drošā attālumā no citiem siltuma avotiem.
- Nepārkļājiet ierīci! Pastāv pārkaršanas risks.
- Nepārnēsājiet ieslēgtu ierīci vai tad, ja tajā ir karsts saturs.
- Nepieskarieties karstai virsmai. Izmantojiet rokturus un taustiņus.
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas, kad to nelietojat.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla, nekad neraujiet strāvas vadu. Satveriet kontaktdakšu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Personām ar ierobežotām kustību spējām, ierobežotu maņu uztveri, nepietiekamām gara spējām vai cilvēkiem, kas nepārzina pareizu tās izmantošanu, šī ierīce jāizmanto tikai atbildīgas, zinošas personas uzraudzībā. Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Nodrošiniet, lai strāvas vads nebūtu darba zonā un tam nevarētu piekļūt bērni. Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai uz mitras virsmas. Iespējams elektriskās strāvas trieciens!

- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu strāvas vadu vai kontaktdakšu. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai maiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvaroto servisa apkalpes centru.
- Nevelciet un nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz strāvas vada.
- Novietojiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā krāsnis u. tml. Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru vai mitruma iedarbībai.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Pirms piederumu uzstādīšanas, apkopes vai jebkāda bojājuma gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet vadu no elektrotīkla.
- Ierīces darbības laikā nepieskarieties tās kustīgajām daļām.
- Ierīci nedrīkst ieslēgt bez pareizi piestiprinātām papildierīcēm un bez ievietotām sastāvdaļām.
- Nekad neduziet cepšanas krāsns sienas, lai izņemtu gatavo klaipu.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komercnolūkos.
- **Nepieļaujiet strāvas vada, kontaktdakšas vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.**
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un strāvas vads nav bojāti. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām drīkst izmantot šo ierīci, ja viņi atrodas citu cilvēku uzraudzībā vai arī ir instruēti par ierīces izmantošanu drošā veidā, kā arī izprot iespējamo bīstamību. Lietotāja veikto ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem un neatrodas pieaugušo uzraudzībā. Bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces un tās vada tuvumā. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.

## IERĪCES APRAKSTS

1. Vāks
2. Cepšanas trauks
3. Atvere vākā
4. Vadības panelis
5. Ierīces korpuss
6. Mīklas āķis
7. Cepšanas trauka rokturis

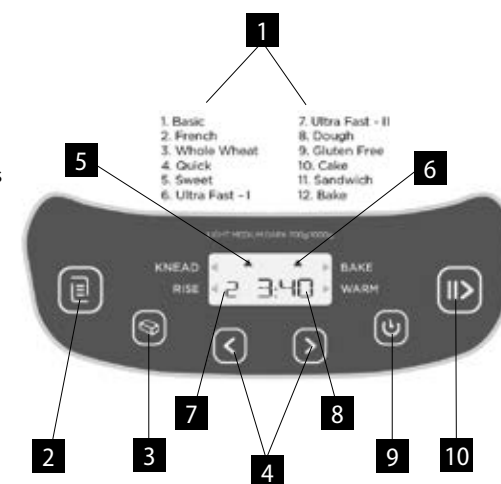
## PIEDERUMI

- A Mērtrauks  
(tējkarote un ēdamkarote)  
B Mērglāze  
C Āķis



## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

1. Standarta programmu saraksts
2. Programmas izvēles taustiņš
3. Klaipa svara regulēšanas taustiņš
4. Aizkavētās ieslēgšanas iestatīšanas taustiņš (</>)
5. Maizes garozas cepšanas iestatīšanas indikators (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Klaipa svara iestatīšanas indikators (700 g, 1000 g)
7. Izvēlētas programmas numurs
8. Laiks līdz cepšanas beigām
9. Maizes garozas cepšanas iestatīšanas taustiņš
10. Taustiņš "START/STOP"



## LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

### BRĪDINĀJUMS

Pirms piederumu pievienošanas vai noņemšanas vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

Pirms jaunas ierīces izmantošanas higiēnas nolūkos notīriet to ar mitru drāniņu un nomazgājiet visus noņemamos piederumus siltā ūdenī. Uzsāciet ierīces ekspluatāciju bez cepšanas sastāvdaļām cepšanas (BAKE) režīmā 10 minūtes (skatīt nodaļu "Lietošanas instrukcija"). Pēc tam atkal nomazgājiet iekšējās daļas.

1. Ievietojiet cepšanas trauku ierīces cepšanas nodalījumā.
2. Piestipriniet mīklas āķi pie vārpstas cepšanas trauka apakšdaļā.
3. Ietaukojiet cepšanas trauku iekšējo virsmu ar eļļu vai sviestu. Ielieciet atsevišķas sastāvdaļas cepšanas traukā. Vispirms ielejiet traukā šķidrums (ūdeni, eļļu, pienu, olas), pēc tam beramās sastāvdaļas (miltu, gatavo maisījumu u. tml.), visbeidzot pievienojiet raugu, pārtikas sodu vai cepamo pulveri. Uzmanieties, lai raugs pirms cepšanas uzsākšanas nesaskartos ar sāli vai šķidrumiem. Tas samazinātu mīklas raudzēšanas efektivitāti.
4. Aizveriet ierīces vāku.
5. Pievienojiet kontaktdakšu strāvas tīklam. Atskanēs pīkstiens. Displejā parādīsies vērtība 1 3:00 (1. programma, pagatavošanās laiks 3 stundas), klaipa svara iestatīšanas indikators ir iestatīts uz 1000 g, un maizes garozas cepšanas iestatīšanas indikators ir iestatīts uz "MEDIUM" (vidējo). Kols starp cipariem "3" un "00" nemirgo, t. i., programma nav uzsākta.
6. Nospiežot programmas izvēles taustiņu, izvēlieties vēlamās programmas numuru (1–12).
  1. BASIC
    - Maizes pagatavošanas pamatprogramma.
  2. FRENCH
    - Tā dēvētās franču maizes pagatavošana ar pagarinātu raudzēšanas laiku, gatavais klaips ir ļoti gaisīgs.
  3. WHOLE WHEAT
    - Maizes pagatavošana no pilngraudu mīklas.
  4. QUICK
    - Ātra maizes pagatavošana ar blīvu mīkstum.
  5. SWEET
    - Saldu rauga kukulišu pagatavošana. To izmanto mīklai ar augstāku tauku un cukura saturu.
  6. ULTRA FAST 1
    - Īpaši ātra neliela maizes klaipa pagatavošana (700 g).
  7. ULTRA FAST 2
    - Īpaši ātra lielāka maizes klaipa pagatavošana (1000 g).
  8. DOUGH
    - Programma ir paredzēta tikai mīklas sagatavošanai un raudzēšanai. Šīs programmas ietvaros nenotiek cepšana.
  9. GLUTEN FREE
    - Bezglutēna maizes pagatavošana no bezglutēna miltiem.
  10. CAKE
    - Saldu rauga maiziņu pagatavošana.
  11. SANDWICH
    - Ātra maizes pagatavošana ar blīvu mīkstum.
  12. BAKE
    - Cepšana.
7. Displejā parādās paredzamais pagatavošanas ilgums.
8. Nospiežot taustiņu "COLOR", lai izvēlētos vēlamo maizes garozas cepšanas veidu:
  - LIGHT – gaiša;
  - MEDIUM – vidēja;
  - DARK – tumša.
9. Izmantojiet taustiņu "LOAF SIZE", lai iestatītu aptuveno gatavā maizes klaipu svaru: 700 g, 1000 g.
10. Izmantojiet taustiņu "</>", lai iestatītu aizkavētās ieslēgšanas laiku. Tas tiks pievienots sagatavošanās laikam, t. i.,

displejā tiks rādīts laiks, pēc kura beigsies izvēlēta programma. Maksimālā iestatāmā vērtība ir 13 stundas.

**Piez.:** Izmantojot aizkavētās ieslēgšanas funkciju, neizmantojiet sastāvdaļas, kas ātri bojājas piemēram, olas, svaigu pienu, augļus, sīpolus.

11. Nospiežot "START/STOP" taustiņu, lai palaistu iestatīto programmu. Mirgojošs kola simbols norāda, ka programma darbojas. Tiks bloķēti visi taustiņi, izņemot "START/STOP". Īsi nospiežot to, lai apturētu darbojošos programmu; nospiežot vēlreiz, lai turpinātu programmu. Ilgi nospiežot to, lai atiestatītu ierīci un atceltu darbojošos programmu.
12. Pēc programmas beigām atskanēs skaņas signāls.
13. "KEEP WARM" – automātiski uztur temperatūru vēl 60 minūtes pēc programmas beigām. Nospiežot "START/STOP" taustiņu, lai apturētu programmu.
14. Atvienojiet vadu no kontaktligzdas.
15. Pirms izceptā klaipa izņemšanas ļaujiet traukam ar tā saturu atdzist.
16. Atveriet vāku, pavelciet cepšanas trauku aiz roktura un izņemiet to. Izņemot cepšanas trauku, izmantojiet virtuves cimds. Darbojieties uzmanīgi, lai neapdedzinātos.
17. Apgrieziet trauku otrādi un novietojiet uz virtuves režģa vai tīras darba virsmas. Izņemiet gatavo maizes klaipu. Lai izvilkto mīcīšanas āķi no klaipa, izmantojiet komplektā iekļauto āķi.
18. Ļaujiet klaipam atdzist apmēram 20 minūtes, pirms sagriezt to šķēlēs. Griešanai izmantojiet elektrisko nazi vai robainu nazi.

**Piez.:** Ja programmas darbības laikā rodas strāvas padeves pārtraukums, kas ir isāks par 10 minūtēm, ierīce automātiski turpinās programmu no pārtraukuma punkta. Ja strāvas padeves traucējumi ir ilgāki par 10 minūtēm, ierīce tiks atiestatīta. Ja palaistā programma nebija raudzēšanas posmā, varat palaist programmu vēlreiz no sākuma. Ja programma jau bija nākamajā pagatavošanās posmā, iesakām izmest šo mīklu, izmantot jaunas sastāvdaļas un sākt izvēlētos programmu vēlreiz.

### NODERĪGI PADOMI

Gatavo maizi var uzglabāt plastmasas maisiņā 3 dienas istabas temperatūrā vai 10 dienas ledusskapī.

Programma ULTRA FAST I/II – Šīm programmām izmantojiet ūdeni 40–50 °C temperatūrā. Zemākā ūdens temperatūrā mīkla nerūgs, augstāka temperatūra nogalinās rauga baktērijas, kas būtiski ietekmēs cepšanas rezultātu.



## RECEPŠU PIEMĒRI

## 1. BASIC:

SASTĀVDAĻAS	700 g		1000 g	
Ūdens	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Eļļa	2 ēd. karotes	24 g	3 ēd. karotes	36 g
Sāls	1 tēj.	7 g	1,5 tēj.	10 g
Cukurs	3 ēd. karotes	24 g	4 ēd. karotes	36 g
Milti	3 mērglāzes	420 g	4 mērglāzes	560 g
Raugš	1 tēj.	3 g	1 tēj.	3,5 g

## 2. FRENCH:

SASTĀVDAĻAS	700 g		1000 g	
Ūdens	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Eļļa	2 ēd. karotes	24 g	3 ēd. karotes	36 g
Sāls	1 tēj.	7 g	1,5 tēj.	10 g
Cukurs	3 ēd. karotes	24 g	4 ēd. karotes	36 g
Milti	3 mērglāzes	420 g	4 mērglāzes	560 g
Raugš	1 tēj.	3 g	1 tēj.	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

SASTĀVDAĻAS	700 g		1000 g	
Ūdens	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Eļļa	2 ēd. karotes	24 g	3 ēd. karotes	36 g
Sāls	1 tēj.	7 g	2 tēj.	14 g
Sēklas	1 mērglāze	110 g	2 mērglāzes	220 g
Milti	2 mērglāzes	280 g	2 mērglāzes	280 g
Cukurniedru cukurs	3 ēd. karotes	24 g	4 ēd. karotes	36 g
Sausais piens	2 ēd. karotes	14 g	3 ēd. karotes	21 g
Raugš	1 tēj.	3 g	1 tēj.	3,5 g

## 4. QUICK:

SASTĀVDAĻAS	700 g	
Ūdens	230 ml	230 g
Eļļa	2 ēd. karotes	24 g
Sāls	1 tēj.	7 g
Cukurs	3 ēd. karotes	24 g
Milti	3 mērglāzes	420 g
Raugš	2 tēj.	6 g

## 5. SWEET:

SASTĀVDAĻAS	700 g		1000 g	
Ūdens	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Eļļa	2 ēd. karotes	24 g	3 ēd. karotes	36 g
Sāls	1 tēj.	7 g	1,5 tēj.	10 g
Cukurs	3 ēd. karotes	36 g	4 ēd. karotes	48 g
Milti	3 mērglāzes	420 g	4 mērglāzes	560 g
Sausais piens	2 ēd. karotes	14 g	2 ēd. karotes	14 g
Raugš	1 tēj.	3 g	1 tēj.	3,5 g

## 6. ULTRA FAST 1:

SASTĀVDAĻAS	700 g	
Ūdens (40~50 °C)	230 ml	230 g
Eļļa	2 ēd. karotes	24 g
Sāls	1 tēj.	7 g
Cukurs	3 ēd. karotes	36 g
Milti	3 mērglāzes	420 g
Raugš	2 2/3 tēj.	8 g

## 7. ULTRA FAST 1:

SASTĀVDAĻAS	700 g	
Ūdens	310 ml	310 g
Eļļa	3 ēd. karotes	36 g
Sāls	1 tēj.	7 g
Cukurs	4 ēd. karotes	48 g
Milti	4 mērglāzes	560 g
Raugš	2 2/3 tēj.	8 g

## 8. DOUGH:

SASTĀVDAĻAS	
Ūdens	310 ml
Eļļa	2 ēd. karotes
Sāls	1,5 tēj.
Cukurs	2 ēd. karotes
Milti	4 mērglāzes
Raugš	1 tēj.

## 9. GLUTEN FREE:

SASTĀVDAĻAS	700 g	1000 g
Ūdens	1/2 mērglāzes	2/3 mērglāzes
Eļļa	3 ēd. karotes	4 ēd. karotes
Medus	1/4 mērglāzes	1/3 mērglāzes
Etiķis	1 tējķ.	1 tējķ.
Olas	2	2
Kukurūzas milti	3 mērglāzes	4 mērglāzes
Cukurs	3 ēd. karotes	4 ēd. karotes
Sāls	1/2 tējķ.	1/2 tējķ.
Raugis	1 tējķ.	1,5 tējķ.

## 10. CAKE:

SASTĀVDAĻAS	
Eļļa	2 ēd. karotes
Cukurs	8 ēd. karotes
Olas	6
Milti	250 g
Vaniļas ekstrakts	1 tējķ.
Citronu sula	1,3 ēd. karotes
Cepamais pulveris	1 tējķ.

## 11. SANDWICH:

SASTĀVDAĻAS	700 g	1000 g
Ūdens	230 ml	310 ml
Sviests	1,5 ēd. karotes	2 ēd. karotes
Sāls	1,5 tējķ.	2 tējķ.
Cukurs	3 ēd. karotes	4 ēd. karotes
Sausais piens	1,5 ēd. karotes	2 ēd. karotes
Milti	3 mērglāzes	4 mērglāzes
Pulverveida raugis	1 tējķ.	1 tējķ.

## KATRAS PROGRAMMAS APTUVENAIS ILGUMS

PROGRAMMA	PAGATAVOŠANAS laiks (h:min.)
1. BASIC	2:53–3:00
2. FRENCH	3:40–3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32–3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50–2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15–3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55–3:00
12. BAKE	1:00

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas un turpmākas izmantošanas izslēdziet ierīci, atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist. Ierīci un tās piederumus var tīrīt ar mitru drāniņu.

Nomazgājiet noņemamos piederumus siltā ziepjūdenī un noskalojiet ar tīru ūdeni.

Neiegremdējiet cepšanas trauku šķidrumā. Mazgājiet tikai iekšpusi ar siltu ziepjūdeni un noskalojiet ar tīru ūdeni.

Noslaukiet ārējo virsmu ar mitru drānu.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet metāla sūkli, abrazīvas vielas vai šķīdinātāju.

## TEHNISKĀ APKALPE

Plašāka mēroga apkopes un remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iekaukšanās ierīces iekšpusē, jāveic kvalificētam speciālistam vai servisa centram.

## VIDES AIZSARDZĪBA

- Nododiet iepakojuma materiālu un vecās ierīces otrreizējai pārstrādei.
- Ierīču kastes var nodot atkritumu šķirošanas punktā.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei paredzēto materiālu savākšanas punktā.

### Ierīces otrreizējā pārstrāde tās kalpošanas laika beigās



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Simbols uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka šis izstrādājums nepieder sadzīves atkritumiem. Tas jānogādā elektrisko un elektronisko iekārtu otrreizējās pārstrādes savākšanas punktā. Nodrošinot šā izstrādājuma pareizu iznīcināšanu, tiks novērsta nelabvēlīga ietekme uz vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza ierīces iznīcināšana. Iznīcināšana jāveic saskaņā ar noteikumiem par atkritumu apstrādi. Lai iegūtu papildu informāciju par šīs ierīces otrreizēju pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējās pašvaldības sadzīves atkritumu iznīcināšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.



Šis izstrādājums atbilst visām piemērojamo ES direktīvu pamatprasībām.

Izmaiņas tekstā, konstrukcijā un tehniskajās specifikācijās var tikt veiktas bez iepriekšēja brīdinājuma, un mēs paturam tiesības veikt šīs izmaiņas.

## Acknowledgements

Thank you for purchasing a Concept product. We wish you much joy with your new appliance every day you use it.

Please read the instruction manual carefully before initial use. To refer to this manual any time you need to, we recommend you to keep it in a safe place. And please pass it to any future owner of the appliance.

Technical specifications	
Voltage	220-240 V ~ 50 Hz
Input	550 W

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Do not use the appliance in any other way than as described in this manual.
- Remove all the covering and marketing materials from the appliance before the first use. Only use grounded sockets.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on or connected to the mains.
- Only place the appliance on a stable and heat-resistant surface away from other heat sources.
- Do not cover the appliance, there is a risk of overheating.
- Do not move the appliance that is switched on or has hot contents in it.
- Do not touch the hot surface. Use handles and buttons.
- Disconnect the appliance from the electrical outlet if it is not being used.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord, grasp the plug end and disconnect it by removing it from the receptacle.
- Do not allow children or unauthorized people to handle the appliance, use it out of their reach.
- Persons with reduced mobility, reduced sensory perception, mental disadvantage or persons not familiar with the operation must use the appliance only under the supervision of responsible person, who is familiar with the instructions. Pay extra attention if the appliance is used near children.
- Do not use the appliance as a toy.

- Do not allow the power cord to hang freely over the edge of the worktop where children might reach it. Do not use the appliance outdoors or on a wet surface, there is a risk of electric shock.
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use the appliance with a damaged cord or plug and have it repaired immediately by an authorized service centre.
- Do not use the power cord to move or handle the appliance.
- Keep the appliance away from heat sources such as radiators, ovens, etc. Protect it from direct sunlight and humidity.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- When installing accessories, cleaning and maintenance or in the event of a malfunction, switch off the appliance and disconnect the plug from the electrical outlet.
- Do not touch moving parts while the appliance is in operation.
- Do not switch on the appliance without properly fitted accessories and without any food inserted.
- Never hit the walls of the baking pan to release the finished loaf.
- The appliance is only suitable for home use and is not intended for commercial use.
- **Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.**
- Check the appliance and the power cord for damage regularly. Never switch on a damaged appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance performed by the user must not be carried out by children unless they are 8 years old and under supervision. Children aged under 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord. Do not let children play with the appliance.

Damages from failure to follow the manufacturer's instructions are not covered by the warranty.

## PRODUCT DESCRIPTION

1. Lid
2. Baking pan
3. Lid peephole
4. Control panel
5. Appliance body
6. Dough hook
7. Baking pan holder

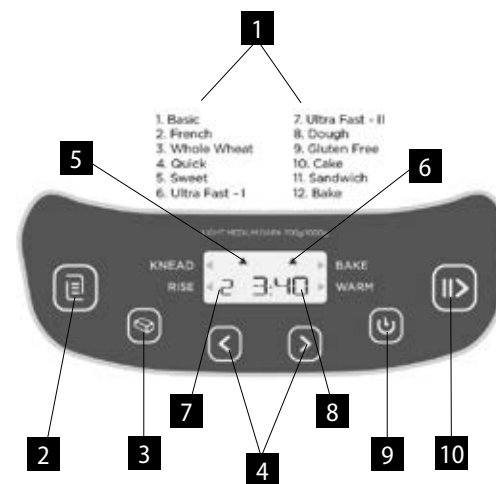
## ACCESSORIES

- A Measuring cup  
(Teaspoon and tablespoon)  
B Measuring bowl  
C Hook



## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. List of preset programs
2. Program selection button
3. Loaf weight setting button
4. Buttons for setting the delayed ON time (</>)
5. Bread crust finish setting indicator (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Loaf weight setting indicator (700 g, 1000 g)
7. Number of the selected program
8. Time until the end of baking
9. Crust finish setting button
10. START/STOP button



## OPERATING INSTRUCTIONS

### NOTICE

Always disconnect the plug out of the electrical outlet before assembling or removing accessories!

Before putting a new appliance into operation, you should wipe it thoroughly with a damp cloth and wash all removable parts in warm water for hygienic reasons. Start the appliance without baking ingredients in baking mode (BAKE) for 10 minutes (see section Operating instructions). Then wash the inner parts once again.

1. Put the baking pan into the baking space.
2. Put the kneading blade on the spindle at the bottom of the baking pan.
3. Coat the inner surface of the baking pan with oil or fat. Insert the ingredients into the baking pan one by one. First pour the liquids (water, oil, milk, eggs) into the pan, then loose ingredients (flour, instant mixtures etc.), and finally add yeast, baking soda or baking powder. Make sure that the yeast does not come into contact with the salt or liquids before baking. Otherwise, it would reduce their effect during rising.
4. Close the appliance lid.
5. Insert the plug into the wall outlet. You will hear a beep. The display will show 1 3:00 (Program 1, time of baking 3 hours), the Loaf weight setting indicator is set to 1000 g and the Bread crust finish setting indicator is set to MEDIUM. The colon between the digits 3 and 00 is not blinking, i.e. the program is not running.
6. Select the required program (1-12) using the Program selection button.
  1. BASIC
    - The basic program for preparing a bread.
  2. FRENCH
    - Preparation of so-called French bread with extended rising time, the resulting loaf is airy.
  3. WHOLE WHEAT
    - Preparation of a whole-wheat bread.
  4. QUICK
    - A quick preparation of a bread with a thick crumb.
  5. SWEET
    - Preparation of a sweet sourdough loaf of bread. It is used for dough with a higher fat and sugar content.
  6. ULTRA FAST 1
    - Ultra fast preparation of a smaller loaf (700 g).
  7. ULTRA FAST 2
    - Ultra fast preparation of a bigger loaf (1000 g).
  8. DOUGH
    - A program for preparation and rising of the dough only. This program does not include baking.
  9. GLUTEN FREE
    - Preparation of a gluten-free bread made of gluten-free flour.
  10. CAKE
    - Preparation of a sweet sourdough pastry.
  11. SANDWICH
    - Preparation of a bread with a fine crumb.
  12. BAKE
    - Baking.
7. The display shows the estimated time of preparation.
8. Use the COLOR button to select the desired finish of the bread crust:
  - LIGHT
  - MEDIUM
  - DARK
9. Use the LOAF SIZE button to set the approximate weight of the finished loaf of bread: 700 g, 1000 g.
10. Use the buttons </> to set the delayed ON time of preparation. This will be added to the preparation time, i.e. the display will show the time after which the selected program will be completed. The maximum possible value is 13 hours.

**Note:** When using the delayed ON function, do not use perishable ingredients, e.g. Eggs, fresh milk, fruit, onion.

11. Press the START/STOP button to start the program. The blinking colon indicates that the program is running. With the exception of START/STOP button, all the other buttons will be blocked. You can pause the running program by pressing it shortly, by pressing it again the program will continue. You can reset the appliance by holding the button and therefore cancel the program.
12. At the end of the program, you will hear an acoustic signal.
13. KEEP WARM - The appliance automatically maintains its temperature for another 60 minutes after the end of the program. Press the START/STOP button to pause the program.
14. Unplug the power cord from the socket.
15. Let the pan and its contents cool down before removing the baked loaf of bread.
16. Open the lid, take the baking pan by the holder and take it out. Use kitchen gloves (oven mitts) when removing the baking pan. Proceed with caution to avoid burning yourself.
17. Turn the pan upside down and put it on a kitchen rack or clean working area. Remove the finished loaf of bread. Use the supplied hook to remove the kneading blades.
18. Before cutting the bread allow it to cool down for at least 20 minutes. Use an electrical slicer or a serrated knife to cut it.

**Note:** If there is a power failure lasting less than 10 minutes while the program is running, the appliance automatically resumes the program from the point of interruption. If the power outage lasts longer than 10 minutes, the appliance will be reset. If the running program did not reach the rising stage, you can start the program again from the beginning. If the program was in a further step of preparation, we recommend devaluing the dough, using new ingredients and running the selected program again from the beginning.

### USEFUL TIPS

The finished bread can be stored in a plastic bag for 3 days at room temperature or for 10 days in the refrigerator.

ULTRA FAST I/II program - Use water of a temperature of 40 - 50 °C. The dough will not rise at a lower temperature and a higher temperature would kill the yeast, which would have a major effect on the result.

## EXAMPLES OF RECIPES

## 1. BASIC:

INGREDIENTS	700 g		1000 g	
Water	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g
Sugar	3 tablespoons	24 g	4 tablespoons	36 g
Flour	3 measuring cups	420 g	4 measuring cups	560 g
Yeast	1 teaspoon	3 g	1 teaspoon	3.5 g

## 2. FRENCH

INGREDIENTS	700 g		1000 g	
Water	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g
Sugar	3 tablespoons	24 g	4 tablespoons	36 g
Flour	3 measuring cups	420 g	4 measuring cups	560 g
Yeast	1 teaspoon	3 g	1 teaspoon	3.5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

INGREDIENTS	700 g		1000 g	
Water	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
Salt	1 teaspoon	7 g	2 teaspoons	14 g
Seeds	1 measuring cup	110 g	2 measuring cups	220 g
Flour	2 measuring cups	280 g	2 measuring cups	280 g
Cane sugar	3 tablespoons	24 g	4 tablespoons	36 g
Milk powder	2 tablespoons	14 g	3 tablespoons	21 g
Yeast	1 teaspoon	3 g	1 teaspoon	3.5 g

## 4. QUICK:

INGREDIENTS	700 g	
Water	230 ml	230 g
Oil	2 tablespoons	24 g
Salt	1 teaspoon	7 g
Sugar	3 tablespoons	24 g
Flour	3 measuring cups	420 g
Yeast	2 teaspoons	6 g

## 5. SWEET:

INGREDIENTS	700 g		1000 g	
Water	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g
Sugar	3 tablespoons	36 g	4 tablespoons	48 g
Flour	3 measuring cups	420 g	4 measuring cups	560 g
Milk powder	2 tablespoons	14 g	2 tablespoons	14 g
Yeast	1 teaspoon	3 g	1 teaspoon	3.5 g

## 6. ULTRA FAST I:

INGREDIENTS	700 g	
Water (40~50 °C)	230 ml	230 g
Oil	2 tablespoons	24 g
Salt	1 teaspoon	7 g
Sugar	3 tablespoons	36 g
Flour	3 measuring cups	420 g
Yeast	2 2/3 teaspoons	8 g

## 7. ULTRA FAST II:

INGREDIENTS	700 g	
Water	310 ml	310 g
Oil	3 tablespoons	36 g
Salt	1 teaspoon	7 g
Sugar	4 tablespoons	48 g
Flour	4 measuring cups	560 g
Yeast	2 2/3 teaspoons	8 g

## 8. DOUGH:

INGREDIENTS	
Water	310 ml
Oil	2 tablespoons
Salt	1.5 teaspoons
Sugar	2 tablespoons
Flour	4 measuring cups
Yeast	1 teaspoon

**9. GLUTEN FREE:**

INGREDIENTS	700 g	1000 g
Water	1/2 measuring cup	2/3 measuring cup
Oil	3 tablespoons	4 tablespoons
Honey	1/4 measuring cup	1/3 measuring cup
Vinegar	1 teaspoon	1 teaspoon
Eggs	2	2
Corn flour	3 measuring cups	4 measuring cups
Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons
Salt	1.2 teaspoons	1.2 teaspoons
Yeast	1 teaspoon	1.5 teaspoons

**10. CAKE:**

INGREDIENTS	
Oil	2 tablespoons
Sugar	8 tablespoons
Eggs	6
Flour	250 g
Vanilla flavour	1 teaspoon
Lemon juice	1.3 tablespoons
Baking powder	1 teaspoon

**11. SANDWICH:**

INGREDIENTS	700 g	1000 g
Water	230 ml	310 ml
Butter	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons
Milk powder	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Flour	3 measuring cups	4 measuring cups
Dry yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

**APPROXIMATE DURATION OF THE PROGRAMS**

PROGRAM	PREPARATION TIME (hour:min)
1. BASIC	2:53 - 3:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**CLEANING AND MAINTENANCE**

Before cleaning and after use of the appliance, switch the appliance off, disconnect it from the mains and allow it to cool down. Accessories and the appliance can be cleaned with a damp cloth.

Wash the exchangeable accessories in warm, detergent water and rinse with clean water.

Do not immerse the baking pan into any liquids. Only gently wash the inside of it with warm detergent water and rinse with clean water. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

Do not use pot scourer, abrasives solutions or solvents for cleaning.

## SERVICE CENTRE

Extensive maintenance or repair, which requires access to internal parts of the product, has to be performed by a qualified specialist or the service centre.

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

- Packaging materials and old appliances should be recycled.
- Packaging materials may be disposed of as sorted waste.
- Dispose the plastic bags made of polyethylene (PE) of as sorted waste.

### Recycling of the appliance at the end of its lifespan:



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The disposal of such material has to be done according to the recycling regulations. For more detailed information about recycling of this appliance see the authorized local office or service for household waste disposal or the shop, where you purchased the appliance.



The product meets all the necessary requirements of the EU directives applicable to the specific product.

Changes in text, design, and technical specifications are subject to change without prior notice and we reserve the right to change them.

## Danksagung

Vielen Dank, dass Sie ein Produkt der Marke Concept angeschafft haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie mit unserem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sind.

Lesen Sie sich vor dem ersten Gebrauch die ganze Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese dann auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die dieses Produkt behandeln werden, sich mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut machen.

Technische Parameter	
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsbedarf	550 W

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie das Gerät nicht anders, als es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- Vor dem ersten Einsatz entfernen Sie alle Verpackungen und Marketingunterlagen vom Gerät. Benutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Geräts entspricht
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht, wenn es eingeschaltet, beziehungsweise in die Stromsteckdose angeschlossen ist.
- Bringen Sie das Gerät nur auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche nicht in der Nähe anderer Wärmequellen an.
- Verdecken Sie das Gerät nicht, es droht die Gefahr der Überhitzung!
- Übertragen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist, bzw. wenn sein Inhalt heiß ist.
- Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht. Benutzen Sie Handgriffe und Drucktasten.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, wenn es nicht genutzt wird.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose ziehen Sie nie am Zuleitungskabel, sondern greifen Sie den Stecker und trennen Sie diesen von der Steckdose durch das Ziehen.
- Gestatten Sie den Kindern und Unmündigen nicht, mit dem Gerät zu manipulieren, nutzen Sie es außerhalb ihrer Reichweite.
- Personen mit der erniedrigten Bewegungsfähigkeit, mit der erniedrigten Sinneswahrnehmung, mit der ungenügenden psychischen Fähigkeit oder Personen, die mit der Bedienung nicht anvertraut sind, müssen das Gerät



nur unter der Aufsicht einer verantwortlichen anvertrauten Person nutzen. Verwenden Sie das Gerät nur mit großer Vorsicht in der Nähe von Kindern.

- Erlauben Sie nicht, dass das Gerät als Spielzeug verwendet wird.
- Verhindern Sie, dass das Anschlusskabel über die Kante der Arbeitsfläche frei hängt, wo es von den Kindern erlangt werden könnte. Nutzen Sie das Gerät im Außenbereich oder auf der nassen Oberfläche nicht, es droht die Gefahr des Stromschlags.
- Nutzen Sie kein anderes Zubehör, als es vom Hersteller empfohlen wird.
- Nutzen Sie das Gerät mit dem beschädigten Zuleitungskabel oder Stecker nicht. Lassen Sie den Mangel von einer autorisierten Werkstatt unverzüglich beheben.
- Ziehen und übertragen Sie das Gerät an dem Anschlusskabel nicht.
- Halten Sie das Gerät abseits von den Wärmequellen, wie Heizkörper, Öfen, usw. Schützen Sie es vor der direkten Sonneneinstrahlung, sowie vor der Feuchtigkeit.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Beim Aufsetzen des Zubehörs, während der Reinigung oder im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker von der Netzsteckdose aus.
- Berühren Sie die beweglichen Teile beim Betrieb des Geräts nicht.
- Schalten Sie das Gerät ohne das richtig eingesetzte Zubehör und ohne eingelegte Rohstoffe nicht ein.
- Schlagen Sie nie auf die Wände des Backbehälters, um den fertigen Brotlaib zu lösen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- **Tauchen Sie das Zuleitungskabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit.**
- Überprüfen Sie das Gerät und auch das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigung. Schalten Sie das beschädigte Gerät nicht ein.
- Dieses Gerät können Kinder ab dem 8. Lebensjahr und Personen mit den erniedrigten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit den ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen dann nutzen, wenn sie unter der Aufsicht stehen oder wenn sie über das Nutzen des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und wenn sie die eventuellen Gefahren verstehen. Die von dem Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung dürfen keine Kinder durchführen, wenn sie nicht älter als

8 Jahre und unter keiner Aufsicht sind. Kinder bis zum 8. Lebensjahr müssen außerhalb der Reichweite des Geräts und dessen Zuleitung gehalten werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

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

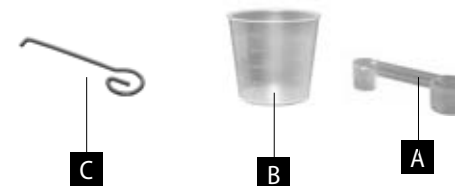
#### PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Backform
3. Sichtfenster im Deckel
4. Betätigungstafel
5. Körper des Geräts
6. Knethaken
7. Backformgriff



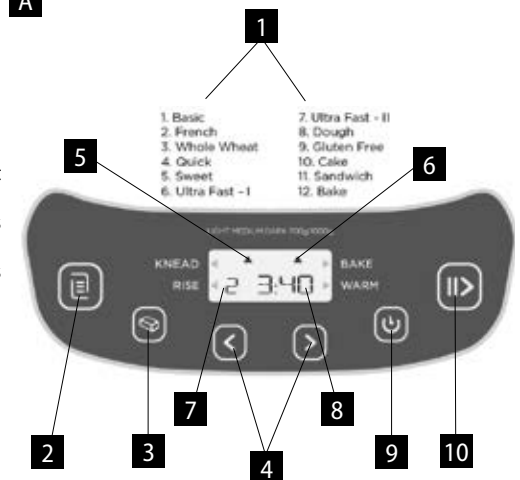
#### ZUBEHÖR

- A Messlöffel  
(Tee- und Esslöffel)  
B Messbecher  
C Hakenspieß



#### BESCHREIBUNG DER BEDIENTAFEL

1. Liste gespeicherter Programme
2. Taste zur Programmwahl
3. Taste der Gewichtseinstellung des Brotlaibs
4. Tasten zur Einstellung vom verzögerten Start (</>)
5. Anzeiger der Einstellung des Bräunungsgrads (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Anzeiger der Gewichtseinstellung des Brotlaibs (700 g, 1000 g)
7. Programmwahlnummer
8. Restliche Backzeit
9. Taste zur Einstellung des Bräunungsgrads
10. START/STOPP Taste



## BEDIENUNGSANLEITUNG

### HINWEIS

Ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose vor dem Zusammenbau oder von der Wegnahme des Zubehörs immer aus!

Bevor Sie das neue Gerät in Betrieb bringen, sollten Sie es aus den hygienischen Gründen mit einem feuchten Tuch abwischen und alle abnehmbaren Teile im warmen Wasser spülen. Schalten Sie das Gerät ohne Backrohstoffe im Backmodus (BAKE) auf 10 Minuten ein (siehe Abschnitt Bedienungsanleitung). Waschen Sie anschließend den Innenteil erneut ab.

1. Legen Sie die Backform in den Backraum des Brotbackautomaten hinein.
2. Stecken Sie den Knethaken auf die Welle im Boden der Backform auf.
3. Fetten Sie die Innenoberfläche der Backform mit Öl oder Fett ein. Legen Sie einzelne Rohstoffe in die Backform hinein. Zuerst sind die Flüssigkeiten (Wasser, Öl, Milch, Eier), dann die Schützzutaten (Mehl, Instant-Backmischung, usw.), und schließlich die Hefe, Speisesoda oder Backpulver einzuschütten. Achten Sie darauf, dass die Hefe vor dem Backbeginn nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommen. Dies würde ihre Wirksamkeit beim der Teiggärung vermindern.
4. Schließen Sie den Deckel des Geräts.
5. Stecken Sie den Stecker in die Spannungssteckdose ein. Es wird ein Signalton erschallen. Auf dem Display wird der Wert 1 3:00 angezeigt (Programm Nr. 1, Vorbereitungszeit 3 Stunden), der Anzeiger der Gewichtseinstellung des Brotlaibs ist auf 1000 g, und der Anzeiger des Bräunungsgrads auf MEDIUM (mittel) eingestellt. Der Doppelpunkt zwischen den Ziffern 3 und 00 blinkt nicht, d.h. das Programm läuft nicht.
6. Wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms mit der Taste zur Programmwahl (1-12).
  1. BASIC  
- Grundprogramm zum Brotbacken.
  2. FRENCH  
- Zubereitung vom sogen. französischen Brot mit verlängerter Gärungszeit, der fertige Brotlaib ist locker.
  3. WHOLE WHEAT  
- Zubereitung des Brotes aus Vollkornteig.
  4. QUICK  
- Rasche Zubereitung vom Brot mit dicker Brotkrume.
  5. SWEET  
- Zubereitung vom süßen Hefebrotlaib. Es wird für Teig mit höherem Fett- und Zuckergehalt genutzt.
  6. ULTRA FAST 1  
- Ultra rasche Zubereitung von einem kleineren Brotlaib (700 g).
  7. ULTRA FAST 2  
- Ultra rasche Zubereitung von einem kleineren Brotlaib (1000 g).
  8. DOUGH  
- Das Programm ist nur für die Zubereitung und den Gärungsvorgang vom Teig bestimmt. Bei diesem Programm erfolgt der Backvorgang nicht.
  9. GLUTEN FREE  
- Zubereitung des Brotes aus glutenfreiem Mehl.
  10. CAKE  
- Zubereitung vom süßen Hefegebäck.
  11. SANDWICH  
- Zubereitung vom Brot mit zarter Brotkrume.
  12. BAKE  
- Backen.
7. Die voraussichtliche Zubereitungszeit wird auf dem Display angezeigt.
8. Wählen Sie die gewünschten Bräunungsgrad des Brotes mit der COLOR Taste.  
LIGHT-hell,  
MEDIUM-mittel,  
DARK - dunkel,

9. Geben Sie das annähernde Gewicht des fertigen Brotlaibes mit der LOAF SIZE Taste ein: 700 g, 1000 g.
10. Mit den Tasten </> kann die Zeit des verzögerten Starts der Vorbereitung eingestellt werden. Diese Zeit wird zu der Vorbereitungszeit zugerechnet, d.h. auf dem Display leuchtet die Zeit, wann das eingestellte Programm endet. Der einstellbare Höchstwert sind 13 Stunden.  
**Anm.:** Beim verzögerten Start sollten keine rasch verderbenden Rohstoffe, wie z.B. Eier, frische Milch, Obst oder Zwiebel verwendet werden.
11. Durch Drücken der START/STOPP Taste wird das eingestellte Programm gestartet. Blinkendes Doppelpunkt-Symbol signalisiert laufendes Programm. Alle Tasten außer der START/STOPP Taste werden gesperrt. Durch ein kurzes Drücken der START/STOPP Taste kann das laufende Programm gestoppt werden, und nach einem weiteren Drücken setzt es wieder fort. Durch ein langes Drücken kann das Gerät auf null gestellt werden, wodurch das laufende Programm gelöscht wird.
12. Nach Ende des Programms ertönt ein Tonsignal.
13. KEEP WARM - das Gerät hält die Temperatur automatisch noch 60 Minuten nach Ende des Programms. Durch Drücken der START/STOPP Taste wird das eingestellte Programm gestoppt.
14. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose aus.
15. Bevor Sie den gebackenen Brotlaib aus der Backform herausnehmen, lassen Sie die Backform mit dem Inhalt abkühlen.
16. Öffnen Sie den Deckel, ergreifen sie die Backform am Griff und nehmen Sie diese heraus. Beim Herausnehmen der Backform sind Ofenhandschuhe (Topflappen) zu benutzen. Gehen sie vorsichtig vor, damit Sie sich nicht verbrennen.
17. Drehen Sie die Backform mit dem Boden nach oben und legen Sie diese auf das Küchengitter oder auf saubere Arbeitsfläche. Nehmen Sie den fertigen Brotlaib heraus. Ziehen Sie den Knethaken mit dem mitgelieferten Hakenspieß aus dem Brotlaib heraus.
18. Lassen Sie den Brotlaib vor dem Schneiden ca. 20 Minuten abkühlen. Zum Schneiden benutzen Sie ein Elektromesser oder gezahntes Messer.

**Anm.:** Sollte während des Programmablaufs ein Stromausfall auftreten, der weniger als 10 Minuten dauert, setzt das Gerät automatisch im Programm ab der Unterbrechungsstelle fort. Wenn der Stromausfall länger als 10 Minuten dauert, wird das Gerät auf null gesetzt. Sofern sich das laufende Programm nicht in der Gärungsphase befindet, kann das Programm erneut vom Anfang an gestartet werden. Wenn sich das Programm in einem mehr fortgeschrittenen Schritt der Vorbereitung befindet, empfehlen wir den Teig zu entsorgen, neue Rohstoffe zu verwenden und das gewählte Programm erneut zu starten.

### NÜTZLICHE HINWEISE

Das fertige Brot kann über 3 Tage bei der Raumtemperatur in einem Kunststoffbeutel, bzw. über 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Programm ULTRA FAST I/II - Bei diesen Programmen benutzen Sie Wasser mit der Temperatur zwischen 40-50 °C. Bei einer niedrigeren Temperatur würde der Teig nicht aufgehen, eine höhere Temperatur hingegen tötet die Bakterien in der Hefe, wodurch das Backergebnis wesentlich beeinflusst wird.

## BEISPIELE DER REZEPTE

## 1. BASIC:

ZUTATEN	700 g		1000 g	
Wasser	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Öl	2 EL	24 g	3 EL	36 g
Salz	1 TL	7 g	1,5 TL	10 g
Zucker	3 EL	24 g	4 EL	36 g
Mehl	3 Messbecher	420 g	4 Messbecher	560 g
Backhefe	1 TL	3 g	1 TL	3,5 g

## 2. FRENCH:

ZUTATEN	700 g		1000 g	
Wasser	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Öl	2 EL	24 g	3 EL	36 g
Salz	1 TL	7 g	1,5 TL	10 g
Zucker	3 EL	24 g	4 EL	36 g
Mehl	3 Messbecher	420 g	4 Messbecher	560 g
Backhefe	1 TL	3 g	1 TL	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

ZUTATEN	700 g		1000 g	
Wasser	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Öl	2 EL	24 g	3 EL	36 g
Salz	1 TL	7 g	2 TL	14 g
Samen	1 Messbecher	110 g	2 Messbecher	220 g
Mehl	2 Messbecher	280 g	2 Messbecher	280 g
Rohrzucker	3 EL	24 g	4 EL	36 g
Milchpulver	2 EL	14 g	3 EL	21 g
Backhefe	1 TL	3 g	1 TL	3,5 g

## 4. QUICK:

ZUTATEN	700 g	
Wasser	230 ml	230 g
Öl	2 EL	24 g
Salz	1 TL	7 g
Zucker	3 EL	24 g
Mehl	3 Messbecher	420 g
Backhefe	2 TL	6 g

## 5. SWEET:

ZUTATEN	700 g		1000 g	
Wasser	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Öl	2 EL	24 g	3 EL	36 g
Salz	1 TL	7 g	1,5 TL	10 g
Zucker	3 EL	36 g	4 EL	48 g
Mehl	3 Messbecher	420 g	4 Messbecher	560 g
Milchpulver	2 EL	14 g	2 EL	14 g
Backhefe	1 TL	3 g	1 TL	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I:

ZUTATEN	700 g	
Wasser (40~50 °C)	230 ml	230 g
Öl	2 EL	24 g
Salz	1 TL	7 g
Zucker	3 EL	36 g
Mehl	3 Messbecher	420 g
Backhefe	2 2/3 TL	8 g

## 7. ULTRA FAST II:

ZUTATEN	700 g	
Wasser	310 ml	310 g
Öl	3 EL	36 g
Salz	1 TL	7 g
Zucker	4 EL	48 g
Mehl	4 Messbecher	560 g
Backhefe	2 2/3 TL	8 g

## 8. DOUGH:

ZUTATEN	
Wasser	310 ml
Öl	2 EL
Salz	1,5 TL
Zucker	2 EL
Mehl	4 Messbecher
Backhefe	1 TL

**9. GLUTEN FREE:**

ZUTATEN	700 g	1000 g
Wasser	1/2 Messbecher	2/3 Messbecher
Öl	3 EL	4 EL
Honig	1/4 Messbecher	1/3 Messbecher
Essig	1 TL	1 TL
Eier	2	2
Maismehl	3 Messbecher	4 Messbecher
Zucker	3 EL	4 EL
Salz	1/2 TL	1/2 TL
Backhefe	1 TL	1,5 TL

**10. CAKE:**

ZUTATEN	
Öl	2 EL
Zucker	8 EL
Eier	6
Mehl	250 g
Vanillearoma	1 TL
Zitronensaft	1,3 EL
Backpulver	1 TL

**11. SANDWICH:**

ZUTATEN	700 g	1000 g
Wasser	230 ml	310 ml
Butter	1,5 EL	2 EL
Salz	1,5 TL	2 TL
Zucker	3 EL	4 EL
Milchpulver	1,5 EL	2 EL
Mehl	3 Messbecher	4 Messbecher
Trockenhefe	1 TL	1 TL

**ORIENTIERUNGSZEITEN EINZELNER PROGRAMME**

PROGRAMM	ZUBEREITUNGSDAUER (Stunden:Minuten)
1. BASIC	2:53 - 3:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT:	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**REINIGUNG UND WARTUNG**

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und nach dem Gebrauch aus, schalten Sie es von der Stromsteckdose ab und lassen Sie es abkühlen. Das Zubehör und das Gerät können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Waschen Sie das austauschbare Zubehör im warmen Wasser mit dem Haushaltsreinigungsmittel und spülen Sie es im sauberen Wasser ab.

Tauchen Sie die Backform nicht in Flüssigkeiten. Waschen Sie nur ihren Innenraum mit warmem Wasser mit Reinigungsmittel ab und spülen Sie diesen mit sauberem Wasser ab. Wischen Sie die Außenoberfläche mit einem feuchten Tuch ab.

Benutzen Sie zur Reinigung keinen Drahtschwamm, keine Scheuermittel und keine Lösungsmittel.

## SERVICE

Eine umfangreichere Wartung oder Reparatur, die einen Eingriff in die Innenteile des Geräts erfordert, ist durch einen qualifizierten Fachmann oder Werkstatt durchzuführen.

## UMWELTSCHUTZ

- Bevorzugen Sie das Recyceln von Verpackungen und Altgeräten.
- Der Gerätekarton kann als sortiertes Altmaterial entsorgt werden.
- Die Polyäthylen-Beutel (PE) geben Sie zum Recyceln des Sammelmaterials ab.

### Recycling des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer:



Dieses Gerät ist im Einklang mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das Symbol am Produkt oder an dessen Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist auf eine Sammelstelle zum Recyceln der elektrischen und elektronischen Anlagen zu bringen. Durch die Sicherstellung der korrekten Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen zu verhindern, die durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Die Entsorgung muss im Einklang mit den Vorschriften für die Abfallbehandlung durchgeführt werden. Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Dienstleister für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt gekauft haben.



Dieses Produkt erfüllt sämtliche Grundanforderungen der EU-Richtlinien, die sich darauf beziehen.

Die Änderungen im Text, im Design und in den technischen Spezifizierungen können ohne vorherigen Hinweis geändert werden, und wir behalten uns das Recht auf deren Änderungen vor.

## MERCI

Nous vous remercions d'avoir acheté le produit de la marque Concept et nous espérons qu'il vous apportera votre entière satisfaction pendant son utilisation.

Lire attentivement le manuel d'emploi avant la première utilisation et le conserver. Faire prendre connaissance du manuel d'emploi par les autres personnes pouvant manipuler le produit.

Caractéristiques techniques	
Tension	220–240 V ~ 50 Hz
Puissance	550 W

## PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES DE SÉCURITÉ

- Ne jamais utiliser l'appareil autrement que prévu dans le manuel d'emploi.
- Enlever tous les emballages et autres éléments de marketing avant la première utilisation. Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance s'il est en marche, le cas échéant lorsqu'il est branché dans une prise secteur.
- Assurez-vous que la surface soit stable et insensible à la chaleur, éloignée de toutes sources de chaleur.
- Ne pas couvrir l'appareil, cela représente un risque de surchauffe.
- Ne pas transporter l'appareil en service ou avec un contenu chaud.
- Ne pas toucher la surface chaude. Pour manipuler l'appareil, utilisez les poignées ou les boutons.
- Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher, mais saisir la fiche et la tirer délicatement.
- Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes de capacités mentales réduites de manipuler l'appareil ou le mettre hors leur portée.
- Des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance du mode d'emploi ne doivent manipuler l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable informée de l'utilisation de l'appareil. Redoubler de vigilance lorsque cet appareil est employé à proximité d'enfants.
- Ne pas permettre de laisser utiliser l'appareil comme un jouet.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation par-dessus le plan de travail de façon à ce que les enfants puissent le toucher. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou sur un support mouillé, risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser autres accessoires que ceux prévus par le fabricant.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est abîmé, laisser le réparer immédiatement dans un centre d'entretien agréé.
- Ne pas tirer ou déplacer l'appareil en le tenant par le cordon d'alimentation.
- Tenir l'appareil à l'écart de toutes les sources de chaleur telles que radiateurs, fours, etc. Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire, l'humidité.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- Arrêter et débrancher l'appareil avant de monter les accessoires, pour le nettoyer ou en cas de panne.
- Ne pas toucher les éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne pas mettre l'appareil en marche vide et sans que les accessoires soient correctement en place.
- Ne jamais battre les parois de cuisson pour libérer le pain fini.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, il n'est pas prévu à des fins commerciales.
- **Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.**
- Examiner régulièrement le cordon d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne jamais mettre en fonctionnement l'appareil endommagé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers potentiels. Les enfants de moins de 8 ans ne sont autorisés à réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance. Maintenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

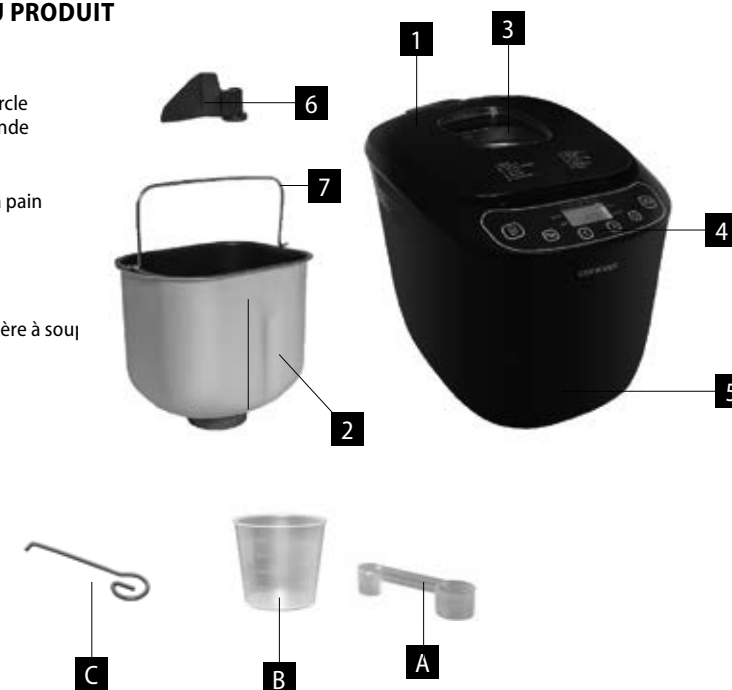
En cas de non-respect des recommandations du fabricant, la garantie concernant la réparation est annulée.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Couverture
2. Cuve à pain
3. Ouverture du couvercle
4. Panneau de commande
5. Corps de l'appareil
6. Pétrin
7. Poignée de la cuve à pain

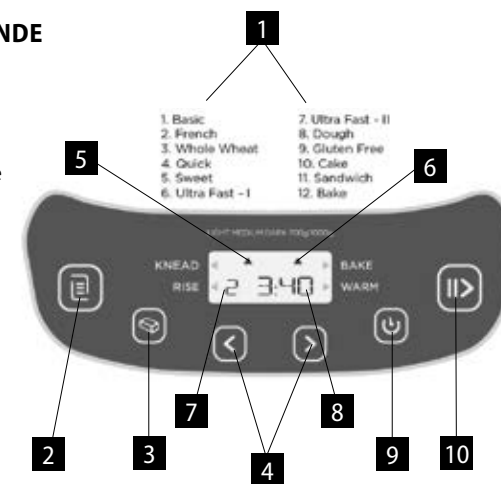
## ACCESSOIRES

- A. Doseur  
(cuillère à thé et cuillère à sou)
- B. Gobelet doseur
- C. Crochet



## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Liste des programmes prédéfinis
2. Bouton de choix du programme
3. Bouton de réglage de poids de pain
4. Boutons de réglage du départ différé (</>)
5. Indicateur de réglage de cuisson de la croûte de pain (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Indicateur du poids de pain choisi (700 g, 1000 g).
7. Le numéro du programme sélectionné
8. Temps jusqu'à la fin de la cuisson
9. Bouton de réglage de la coloration de croûte
10. Touche START / STOP



## MODE D'EMPLOI

### MISE EN GARDE

Avant tout montage ou démontage des accessoires, débranchez l'appareil !

Pour des raisons d'hygiène, avant la première mise en fonctionnement, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et lavez tous les éléments amovibles à l'eau chaude. Démarrer l'appareil sans introduire les ingrédients en mode de cuisson (BAKE) pendant 10 minutes (voir le paragraphe dans le Mode d'emploi). Ensuite, lavez l'intérieur de nouveau.

1. Insérez la cuve à pain dans le compartiment de cuisson de la machine.
2. Placez le pétrin sur la tige se trouvant au fond du compartiment de cuisson.
3. Graisser la surface intérieure de la cuve d'huile ou de graisse. Mettre les ingrédients dans la cuve de cuisson. Verser d'abord les liquides (eau, huile, lait, œufs) dans la cuve, ensuite les ingrédients en vrac (farine, mélange instantané, etc.), et enfin ajouter la levure, le bicarbonate de soude ou la levure chimique. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec du sel ou des liquides avant la cuisson. Son efficacité serait réduite.
4. Rabaisser le couvercle de l'appareil.
5. Brancher l'appareil. Un bip retentit. L'écran affiche la valeur 1 3:00 (programme n° 1, durée de cuisson 3 heures), l'indicateur de réglage du poids du pain est réglé sur 1000 g et l'indicateur de réglage de coloration de la croûte de pain est réglé sur MOYEN. Le deux-points entre les chiffres 3 et 00 ne clignote pas, c'est-à-dire le programme n'est pas en cours d'exécution.
6. Utiliser le bouton de sélection de programme pour sélectionner le numéro de programme souhaité (1-12).
  1. BASIC  
- Programme de base pour la préparation des pains.
  2. FRENCH  
- Préparation de pain dit français avec un temps de repos prolongé, le pain obtenu est moelleux.
  3. WHOLE WHEAT  
- Préparation de pains de pâte complet.
  4. QUICK  
- Préparation rapide du pain de mie dense.
  5. SWEET  
- Préparation des pains sucrés. Utilisé pour la pâte avec une teneur élevée en matières grasses et en sucre.
  6. ULTRA FAST 1  
- Préparation ultra rapide d'une petite miche de pain (700 g).
  7. ULTRA FAST 2  
- Préparation ultra rapide d'une grande miche de pain (1000 g).
  8. DOUGH  
- Le programme permet de préparer et de lever la pâte. Ce programme permet de préparer de la pâte sans la cuire.
  9. GLUTEN FREE  
- Préparation de pain sans gluten à partir de farine sans gluten.
  10. CAKE  
- Préparation des pains levés sucrés.
  11. SANDWICH  
- Fabrication des pains de mie dense.
  12. BAKE  
- Cuisson.
7. L'écran affichera le temps de cuisson estimé.
8. Utilisez le bouton COLOR pour sélectionner la croûte de pain :  
LIGHT-pâle,  
MEDIUM-moyenne,  
DARK - foncée,
9. Utilisez le bouton LOAF SIZE pour définir le poids approximatif du pain : 700 g, 1000 g.
10. Utiliser les boutons </> pour régler le temps de départ de la préparation. Ce temps est ajouté au temps de

préparation, à savoir l'écran affichera l'heure de fin du programme sélectionné. La valeur réglable maximale est de 13 heures.

**Note :** Lorsque vous utilisez la fonction de départ différé, n'utilisez pas des ingrédients périssables, par exemple œufs, lait frais, fruits, oignon.

11. Appuyer sur le bouton START / STOP pour démarrer le programme choisi. Le symbole deux-points clignotant indique le programme en cours d'exécution. Tous les boutons sauf le bouton START / STOP se verrouillent. Vous pouvez mettre en pause le programme en cours en appuyant brièvement sur le bouton respectif, ensuite appuyer de nouveau pour redémarrer le cours du programme. Appuyer long sur le bouton pour réinitialiser l'appareil et pour annuler ainsi le programme en cours.
12. À la fin du programme, un bip retentit.
13. KEEP WARM - l'appareil maintient la température automatiquement pendant 60 minutes après la fin du programme. Appuyer sur le bouton START / STOP pour arrêter le programme choisi.
14. Débrancher le cordon d'alimentation.
15. Laisser la cuve et son contenu refroidir avant de retirer le pain fini.
16. Ouvrir le couvercle, saisir et retirer la cuve par la poignée. Utiliser des gants de cuisine pour retirer la cuve. Faire attention pour éviter toutes brûlures.
17. Retourner le récipient et le placer sur lune grille de cuisine ou sur le plan de travail propre. Retirer le pain. Utiliser le crochet fourni pour retirer le pétrin du pain.
18. Avant de trancher, laisser le pain refroidir pendant au moins 20 minutes. Utiliser une trancheuse électrique ou un couteau dentelé pour trancher.

**Note :** En cas de coupure de courant inférieure à 10 minutes en cours d'exécution du programme, l'appareil reprend automatiquement le programme à partir du point d'interruption. Si la coupure est supérieure à 10 minutes, l'appareil sera réinitialisé. Si le programme en cours n'était pas en phase de repos de pain, vous pouvez redémarrer le programme depuis le début. Si le programme était en cours de préparation avancée, il est recommandé de jeter la pâte, d'utiliser de nouveaux ingrédients et de démarrer le programme choisi depuis le début.

### CONSEILS

Le pain fini peut être conservé dans un sac plastique pendant 3 jours à température ambiante ou 10 jours au réfrigérateur.

Programme ULTRA FAST I / II - Utiliser de l'eau de température comprise entre 40 à 50 ° C pour ces programmes. À une température d'eau plus basse, la pâte ne lèvera pas, la température plus élevée fait tuer les bactéries dans la levure et cela affectera considérablement le résultat de cuisson.

## EXEMPLES DE RECETTES

## 1. BASIC :

INGREDIENTS	700 g		1000 g	
Eau	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à thé	7 g	1,5 cuillère à thé	10 g
Sucre	3 cuillères à soupe	24 g	4 cuillères à soupe	36 g
Farine	3 doseurs	420 g	4 doseurs	560 g
Levure	1 cuillère à thé	3 g	1 cuillère à thé	3,5 g

## 2. FRENCH :

INGREDIENTS	700 g		1000 g	
Eau	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à thé	7 g	1,5 cuillère à thé	10 g
Sucre	3 cuillères à soupe	24 g	4 cuillères à soupe	36 g
Farine	3 doseurs	420 g	4 doseurs	560 g
Levure	1 cuillère à thé	3 g	1 cuillère à thé	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT :

INGREDIENTS	700 g		1000 g	
Eau	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à thé	7 g	2 cuillères à thé	14 g
Graines	1 doseur	110 g	2 doseurs	220 g
Farine	2 doseurs	280 g	2 doseurs	280 g
Sucre de canne	3 cuillères à soupe	24 g	4 cuillères à soupe	36 g
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14 g	3 cuillères à soupe	21 g
Levure	1 cuillère à thé	3 g	1 cuillère à thé	3,5 g

## 4. QUICK :

INGREDIENTS	700 g	
Eau	230 ml	230 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g
Sel	1 cuillère à thé	7 g
Sucre	3 cuillères à soupe	24 g
Farine	3 doseurs	420 g
Levure	2 cuillères à thé	6 g

## 5. SWEET :

INGREDIENTS	700 g		1000 g	
Eau	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à thé	7 g	1,5 cuillère à thé	10 g
Sucre	3 cuillères à soupe	36 g	4 cuillères à soupe	48 g
Farine	3 doseurs	420 g	4 doseurs	560 g
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14 g	2 cuillères à soupe	14 g
Levure	1 cuillère à thé	3 g	1 cuillère à thé	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I :

INGREDIENTS	700 g	
Eau (40~50 °C)	230 ml	230 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g
Sel	1 cuillère à thé	7 g
Sucre	3 cuillères à soupe	36 g
Farine	3 doseurs	420 g
Levure	2 2/3 cuillères à thé	8 g

## 7. ULTRA FAST II :

INGREDIENTS	700 g	
Eau	310 ml	310 g
Huile	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à thé	7 g
Sucre	4 cuillères à soupe	48 g
Farine	4 doseurs	560 g
Levure	2 2/3 cuillères à thé	8 g

## 8. DOUGH :

INGREDIENTS	
Eau	310 ml
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à thé
Sucre	2 cuillères à soupe
Farine	4 doseurs
Levure	1 cuillère à thé



**9. GLUTEN FREE :**

INGREDIENTS	700 g	1000 g
Eau	1/2 doseur	2/3 doseur
Huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Miel	1/4 doseur	1/3 doseur
Vinaigre	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé
Œuf	2	2
Farine de maïs	3 doseurs	4 doseurs
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Sel	1/2 cuillère à thé	1/2 cuillère à thé
Levure	1 cuillère à thé	1,5 cuillère à thé

**10. CAKE :**

INGREDIENTS	
Huile	2 cuillères à soupe
Sucre	8 cuillères à soupe
Œuf	6
Farine	250 g
Arôme vanille	1 cuillère à thé
Jus de citron	1,3 cuillère à soupe
Poudre à lever	1 cuillère à thé

**11. SANDWICH :**

INGREDIENTS	700 g	1000 g
Eau	230 ml	310 ml
Beurre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à thé	2 cuillères à thé
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Lait en poudre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine	3 doseurs	4 doseurs
Levure en poudre	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé

**DURÉE INDICATIVE DES PROGRAMMES**

PROGRAMME	TEMPS DE PRÉPARATION (heures: min)
1. BASIC	2:53 - 3:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent toujours être faites sur l'appareil débranché et refroidi. Nettoyer les accessoires et l'appareil avec un chiffon humide.

Lavez les accessoires amovibles à l'eau chaude et savonneuse et rincez-les à l'eau claire.

Ne pas plonger la cuve dans des liquides. Laver uniquement l'intérieur avec de l'eau tiède détergente et rincer à l'eau.

Nettoyer la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon humide.

Ne jamais utiliser d'éponges métalliques, de produits abrasifs ou solvants.

## SERVICE

Les opérations de maintenance ou les réparations de plus grande étendue nécessitant une intervention sur les composants internes de l'appareil ne peuvent être effectuées que par un centre d'entretien agréé.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Préférer le recyclage des emballages et des appareils à la fin de leur durée de vie.
- Le carton est à remettre dans le centre de collecte sélective.
- Les sachets en plastique (PE) sont à remettre dans le centre de collecte sélective pour recyclage.

### Recyclage de l'appareil à la fin de sa durée de vie :



La désignation du produit est conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). Le symbole apposé sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux. Il est nécessaire de le remettre dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En assurant une élimination conforme de ce produit, vous pouvez empêcher tout impact négatif sur l'environnement et sur la santé humaine résultant de la liquidation non conforme de ce produit. Éliminer le produit en conformité à la réglementation de traitement de déchets. De plus amples informations concernant le recyclage peuvent être obtenues auprès de l'administration locale compétente, les centres de tri de déchets ménagers ou dans le magasin où vous avez acheté votre produit.



Ce produit satisfait aux exigences élémentaires des directives CE applicables.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer les modifications du texte, design et spécifications techniques sans information préalable.

## Ringraziamento

Grazie per aver acquisito il prodotto di marchio Concept e vi auguriamo che vi dia la massima soddisfazione per tutta la durata della sua vita utile.

Si consiglia di leggere attentamente l'intero manuale d'uso prima di procedere al primo uso dell'apparecchio stesso. Conservare bene il manuale d'uso. Provvedere che tutte le persone addette all'uso del prodotto facciano la conoscenza del manuale d'uso.

Parametri tecnici	
Tensione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza assorbita	550 W

## IMPORTANTI AVVERTIMENTI DI SICUREZZA

- Non utilizzare il prodotto in modo diverso da quello descritto nel presente manuale d'uso.
- Eliminare completamente tutti gli imballi e materiali pubblicitari prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Utilizzare esclusivamente le prese di corrente elettrica con la messa a terra.
- Verificare se la tensione della rete corrisponde ai valori riportati sull'etichetta del prodotto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito se acceso, eventualmente connesso alla rete.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al caldo, lontano dalle fonti di calore.
- Non coprire l'apparecchio acceso. Pericolo di surriscaldamento.
- Non spostare l'apparecchio se è acceso o se il suo contenuto è ancora caldo.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare manici e pulsanti.
- Staccare l'apparecchio dalla rete se non è utilizzato.
- Allo staccare dell'apparecchio dalla presa di corrente non tirare mai il cavo di alimentazione, bensì prendere la spina in mano e staccarla estraendola.
- Non permettere ai bambini, né alle persone incapaci di volere e di intendere, di manipolare con l'apparecchio, utilizzarlo fuori dalla loro portata.
- Le persone con la mobilità e/o la percezione ridotte, mentalmente inadatte oppure le persone non istruite in merito all'uso devono utilizzare l'apparecchio solo in presenza di una persona responsabile e istruita in merito. Prestare la maggiore attenzione se l'apparecchio è utilizzato in presenza dei bambini.

- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato come giocatolo.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione oltre il bordo del tavolo o del banco da lavoro. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno in un ambiente umido, si corre rischio di un infortunio causato dalla corrente elettrica.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, il tale difetto deve essere riparato da un'officina autorizzata.
- Non spostare mai l'apparecchio tenendolo appeso sul suo cavo di alimentazione.
- Tenere l'apparecchio lontano dalle fonti di calore quali radiatori, stufe etc. Proteggere contro i raggi del sole diretti e contro l'umidità.
- Non utilizzare l'apparecchio se si hanno le mani bagnate.
- Al momento di montaggio di accessori, pulizia o nel caso di guasto sconnettere l'apparecchio dalla rete togliendo la spina dalla presa.
- Non toccare le parti dell'apparecchio in movimento.
- Accendere l'apparecchio solo dopo che gli accessori sono posizionati correttamente e se gli alimenti sono messi dentro.
- Non sbattere mai contro le pareti del contenitore di cottura per far uscire il pane cotto.
- L'apparecchio di vostro possesso è adatto solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- **Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio stesso nell'acqua o in un altro liquido.**
- Controllare regolarmente l'integrità dell'apparecchio e/o del cavo di alimentazione. Non accendere mai l'apparecchio se risulta danneggiato.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini d'età superiore a 8 anni. Le persone di capacità fisiche e mentali ridotte e/o non pratiche possono utilizzare l'apparecchio solo in presenza delle persone istruite e informate sugli eventuali rischi uniti all'uso. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non deve essere effettuata dai bambini se essi sono d'età inferiore a 8 anni o se non presente una persona esperta. I bambini d'età inferiore a 8 anni devono stare lontani dalla portata dell'apparecchio e dal suo cavo di alimentazione. L'apparecchio non è un giocatolo e come tale deve essere utilizzato.

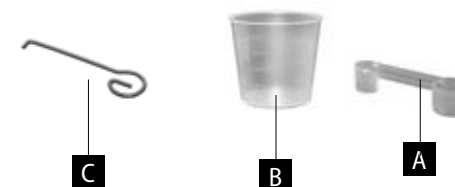
Un eventuale danno causato dal mancato rispetto delle indicazioni previste dal produttore non può essere coperto dalla garanzia.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Coperchio
2. Contenitore di cottura
3. Finestrino sul coperchio
4. Pannello di comando
5. Corpo dell'apparecchio
6. Gancio di impastatura
7. Manico del contenitore di cottura

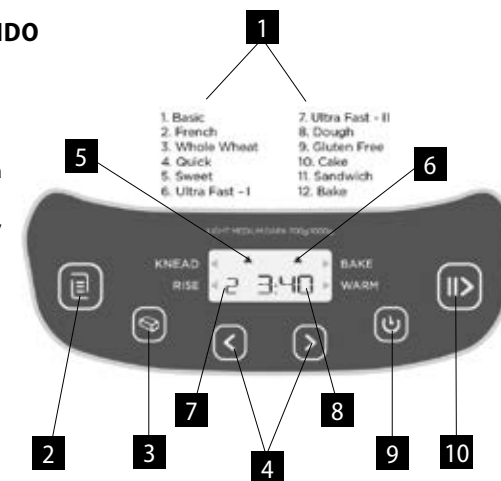
## ACCESSORI

- A Misurino  
(cucchiaino e cucchiaino)  
B Bicchierino dosatore  
C Gancio



## DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO

1. Lista dei programmi preimpostati
2. Pulsante per selezionare il programma desiderato
3. Pulsante per impostazione del peso pane
4. Pulsanti per impostazione di avvio ritardato (</>)
5. Indicatore di impostazione del livello cottura crosta (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Indicatore di impostazione del peso pane (700 g, 1000 g)
7. Numero del programma prescelto
8. Tempo rimanente fine cottura
9. Pulsante per impostare livello cottura crosta
10. Pulsante START/STOP



## MANUALE D'USO

### AVVERTIMENTO

Prima di inserire o staccare gli accessori togliere il cavo di alimentazione dalla rete!

Prima di procedere al primo uso dell'apparecchio pulirlo con un panno umido e lavare i suoi accessori nell'acqua calda.

Prima di mettere gli ingredienti dentro il contenitore di cottura accendere l'apparecchio nel regime di cottura (BAKE) per 10 minuti (si veda il relativo punto nel Manuale d'uso). Poi lavare di nuovo le pareti interne del contenitore di cottura.

1. Inserire il contenitore di cottura dentro il vano di cottura del forno.
2. Montare i ganci impastatori sugli alberi che escono dal fondo del contenitore di cottura.
3. Ungere le pareti interne del contenitore di cottura con olio o con grasso. Mettere gli ingredienti dentro il contenitore di cottura. Prima mettere i liquidi (acqua, olio, latte, uova), poi gli ingredienti friabili (farina, miscela per pane etc.) e alla fine aggiungere il lievito di birra, il bicarbonato di sodio oppure il lievito in polvere. Avere cura che il lievito di birra non entri in contatto con il sale e/o i liquidi prima che inizi la cottura. Il suo potere lievitante si ridurrebbe notevolmente.
4. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
5. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Il forno emette il segnale acustico. Sul display si visualizza il valore 1 3:00 (programma n. 1, tempi di preparazione 3 ore), l'indicatore di impostazione peso pane è impostato al valore 1000 gr e l'indicatore livello di cottura crosta è impostato al valore MEDIUM (cottura media). Il doppio punto tra i numeri 3 e 00 non lampeggia, significa che il programma non è avviato.
6. Tramite il pulsante di selezione programma scegliere il numero del programma desiderato (1-12).
  1. BASIC
    - Programma base per la preparazione del pane.
  2. FRENCH
    - Preparazione del pane francese con tempi di lievitazione prolungati, il pane cotto viene maggiormente soffice.
  3. WHOLE WHEAT (INTEGRALE)
    - Preparazione del pane integrale.
  4. QUICK (VELOCE)
    - Preparazione veloce del pane con mollica compatta.
  5. SWEET (DOLCE)
    - Preparazione del pane dolce. Si utilizza l'impasto con maggiore contenuto di zucchero e di grasso.
  6. ULTRA FAST 1 (MOLTO VELOCE)
    - Preparazione molto veloce di una pagnotta piccola (700 g).
  7. ULTRA FAST 2 (MOLTO VELOCE)
    - Preparazione molto veloce di una pagnotta più grande (1000 g).
  8. DOUGH (PASTA)
    - Programma destinato solo alla preparazione e alla lievitazione della pasta. Non fa parte di questo programma la fase di cottura.
  9. GLUTEN FREE (SENZA GLUTINE)
    - Preparazione del pane dalla farina senza glutine.
  10. CAKE (TORTA)
    - Preparazione della pasta dolce lievitata.
  11. SANDWICH
    - Preparazione del pane con mollica fine.
  12. BAKE
    - Cottura.
7. Sul display si visualizza il tempo previsto di preparazione.
8. Con il pulsante COLOR scegliere la cottura desiderata della crosta del pane:
  - LIGHT - crosta chiara,
  - MEDIUM - crosta di cottura media,
  - DARK - crosta scura,

9. Con il pulsante LOAF SIZE impostare il peso approssimativo del pane cotto: 700 gr, 1000 gr.
10. Con i pulsanti </> si può impostare l'ora di avvio ritardato della preparazione. Il tempo impostato si somma con il tempo di preparazione, sul display si visualizza quindi il tempo di fine programma. Il valore massimo impostabile: 13 ore.
  - Nota:** Nel caso di uso della funzione di avvio ritardato non utilizzare gli ingredienti soggetti all'alterazione veloce, per esempio le uova, il burro fresco, la frutta, la cipolla.
11. Con pulsante START/STOP si avvia il programma prescelto. Il doppio punto lampeggiante significa che il programma è avviato. In tal caso si bloccano tutti gli altri pulsanti START/STOP. Premendo brevemente il pulsante il programma si ferma, con l'ulteriore premuta il programma si riavvia. Premendo a lungo il pulsante il programma in corso si resetta completamente.
12. Al programma terminato il forno emette il segnale acustico.
13. KEEP WARM - l'apparecchio mantiene la temperatura ancora per 60 min dopo la terminazione del programma. Premendo il pulsante START/STOP il programma si ferma.
14. Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
15. Prima di togliere il pane, lasciare raffreddare il contenitore di cottura e il suo contenuto.
16. Aprire il coperchio, afferrare gli appositi manici del contenitore di cottura ed estrarlo fuori dal forno. Per estrarre il contenitore di cottura utilizzare i guanti da cucina (o un panno). Procedere con prudenza per evitare le scottature.
17. Capovolgere il contenitore di cottura e appoggiarlo su una griglia o sul banco da cucina pulito. Togliere il pane cotto. Per estrarre i ganci impastatori utilizzare l'apposito gancetto che fa parte del corredo forno.
18. Prima di tagliare il pane, lasciarlo raffreddare almeno per 20 minuti. Per tagliarlo utilizzare tagliatore elettrico o coltello per pane.

**Nota:** Se con il programma in corso salta la corrente per il tempo inferiore a 10 minuti, appena la corrente torna, l'apparecchio si riaccende automaticamente e continua nel programma interrotto. Se però la mancanza della corrente dura più di 10 minuti l'apparecchio si resetta. Se il programma non era in fase di lievitazione, può essere riavviato dall'inizio. Se però il programma era già in fase avanzata, si consiglia di buttare via l'impasto, utilizzare gli ingredienti nuovi e riavviare il programma daccapo.

### CONSIGLI UTILI

Il pane cotto può essere conservato in un sacchetto di plastica per circa 3 giorni alla temperatura di ambiente oppure per circa 10 giorni nel frigorifero.

Programma ULTRA FAST I / II - Per questo programma utilizzare l'acqua a temperatura di 40-50 °C. Se la temperatura è più bassa l'impasto non lievita, la temperatura più alta invece fa morire i batteri nel lievito. Entrambi due casi compromettono il risultato di cottura.

## ALCUNE RICETTE

## 1. BASIC:

INGREDIENTI	700 g		1000 g	
Acqua	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olio	2 cucchiaini	24 g	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaino	7 g	1,5 cucchiaini	10 g
Zucchero	3 cucchiaini	24 g	4 cucchiaini	36 g
Farina	3 misurini	420 g	4 misurini	560 g
Lievito di birra	1 cucchiaino	3 g	1 cucchiaino	3,5 g

## 2. FRENCH:

INGREDIENTI	700 g		1000 g	
Acqua	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olio	2 cucchiaini	24 g	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaino	7 g	1,5 cucchiaini	10 g
Zucchero	3 cucchiaini	24 g	4 cucchiaini	36 g
Farina	3 misurini	420 g	4 misurini	560 g
Lievito di birra	1 cucchiaino	3 g	1 cucchiaino	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT (INTEGRALE):

INGREDIENTI	700 g		1000 g	
Acqua	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Olio	2 cucchiaini	24 g	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaino	7 g	2 cucchiaini	14 g
Semi	1 misurino	110 g	2 misurini	220 g
Farina	2 misurini	280 g	2 misurini	280 g
Zucchero di canna	3 cucchiaini	24 g	4 cucchiaini	36 g
Latte in polvere	2 cucchiaini	14 g	3 cucchiaini	21 g
Lievito di birra	1 cucchiaini	3 g	1 cucchiaini	3,5 g

## 4. QUICK (VELOCE):

INGREDIENTI	700 g	
Acqua	230 ml	230 g
Olio	2 cucchiaini	24 g
Sale	1 cucchiaini	7 g
Zucchero	3 cucchiaini	24 g
Farina	3 misurini	420 g
Lievito di birra	2 cucchiaini	6 g

## 5. SWEET (DOLCE):

INGREDIENTI	700 g		1000 g	
Acqua	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Olio	2 cucchiaini	24 g	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaini	7 g	1,5 cucchiaini	10 g
Zucchero	3 cucchiaini	36 g	4 cucchiaini	48 g
Farina	3 misurini	420 g	4 misurini	560 g
Latte in polvere	2 cucchiaini	14 g	2 cucchiaini	14 g
Lievito di birra	1 cucchiaini	3 g	1 cucchiaini	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I (MOLTO VELOCE):

INGREDIENTI	700 g	
Acqua (40~50 °C)	230 ml	230 g
Olio	2 cucchiaini	24 g
Sale	1 cucchiaini	7 g
Zucchero	3 cucchiaini	36 g
Farina	3 misurini	420 g
Lievito di birra	2 2/3 cucchiaini	8 g

## 7. ULTRA FAST II (MOLTO VELOCE):

INGREDIENTI	700 g	
Acqua	310 ml	310 g
Olio	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaini	7 g
Zucchero	4 cucchiaini	48 g
Farina	4 misurini	560 g
Lievito di birra	2 2/3 cucchiaini	8 g

## 8. DOUGH (PASTA):

INGREDIENTI		
Acqua	310 ml	
Olio	2 cucchiaini	
Sale	1,5 cucchiaini	
Zucchero	2 cucchiaini	
Farina	4 misurini	
Lievito di birra	1 cucchiaini	

**9. GLUTEN FREE (SENZA GLUTINE):**

INGREDIENTI	700 g	1000 g
Acqua	1/2 misurino	2/3 di misurino
Olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Miele	1/4 di misurino	1/3 di misurino
Aceto	1 cucchiaini	1 cucchiaini
Uova	2	2
Farina di granoturco	3 misurini	4 misurini
Zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Lievito di birra	1 cucchiaini	1,5 cucchiaini

**10. CAKE (TORTA):**

INGREDIENTI	
Olio	2 cucchiaini
Zucchero	8 cucchiaini
Uova	6
Farina	250 g
Aroma di vaniglia	1 cucchiaini
Succo di limone	1,3 cucchiaini
Lievito in polvere	1 cucchiaini

**11. SANDWICH:**

INGREDIENTI	700 g	1000 g
Acqua	230 ml	310 ml
Burro	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Latte in polvere	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina	3 misurini	4 misurini
Lievito secco	1 cucchiaini	1 cucchiaini

**DURATE APPROSSIMATIVE DEI SINGOLI PROGRAMMI**

PROGRAMMA	TEMPI DI PREPARAZIONE (ore:min)
1. BASIC	2:53 - 3:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I)	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio staccarlo dalla corrente elettrica e lasciarlo raffreddare. Gli accessori e l'apparecchio stesso possono essere puliti con panno umido.

Lavare gli accessori estraibili con acqua calda con detergente e sciacquare con acqua pulita.

Non immergere il contenitore di cottura nei liquidi. Lavare le pareti interne del contenitore di cottura con acqua calda con detergente e sciacquare con acqua pulita. Le sue pareti esterne pulirle con panno umido.

Per pulire l'apparecchio non utilizzare paglia di ferro, mezzi abrasivi o diluenti.

## ASSISTENZA

La manutenzione più impegnativa e/o la riparazione che richiede l'intervento sulle parti interne dell'apparecchio devono essere fatte esclusivamente dal centro di assistenza autorizzato o da una persona esperta e qualificata.

## PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Riciclare imballi e prodotti vecchi, alla fine di loro ciclo di vita.
- La scatola in cui si acquista il prodotto può essere recuperata come rifiuto differenziato.
- I sacchetti in polietilene (PE) possono essere recuperati come rifiuto differenziato.

### Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile



L'apparecchio è identificato in conformità alla Direttiva 2012/19/EU del Parlamento europeo e del Consiglio sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il simbolo riportato sul prodotto indica che il prodotto stesso non può essere smaltito come rifiuto urbano. Va portato in un centro di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Provvedendo allo smaltimento corretto del prodotto si può prevenire l'impatto negativo sull'ambiente e/o sulla salute umana nel caso di mancato riciclaggio. Lo smaltimento deve essere effettuata in conformità alle norme regolanti la gestione dei rifiuti. Le maggiori informazioni sulle modalità dello smaltimento del prodotto sono reperibili presso l'ufficio locale di amministrazione pubblica oppure nel negozio dove il prodotto è stato acquistato.



Il presente prodotto rispetta tutti i requisiti elementari stabiliti dalle normative UE inerenti.

Il produttore si riserva di apportare le modifiche ai testi relativi al prodotto, al suo disegno e alle relative specifiche tecniche senza preavviso.

## Agradecimiento

Gracias por comprar este producto de la marca Concept y esperamos que quede satisfecho con él durante todo el tiempo que lo use.

Antes de usar el producto, lea con cuidado todo el manual y luego guárdelo. Asegúrese de que las demás personas que vayan a utilizar el producto se familiaricen con el presente manual.

Parámetros técnicos	
Tensión	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia de entrada	550 W

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No emplee el artefacto de una manera diferente a la descrita en el presente manual.
- Antes de utilizar por primera vez el artefacto, retire el embalaje y los materiales promocionales. Utilice únicamente tomacorrientes con puesta a tierra.
- Verifique que la tensión de red se corresponda a los valores indicados en la placa.
- No deje el artefacto desatendido si está encendido o conectado a un tomacorriente.
- Coloque el artefacto únicamente en una superficie estable y resistente al calor, apartado de otras fuentes de calor.
- No cubra el artefacto. Riesgo de sobrecalentamiento.
- No mueva el artefacto encendido o con contenido caliente.
- Evite tocar las partes calientes. Utilice las manijas y los botones.
- Desconecte el artefacto de la red eléctrica cuando no esté en uso.
- Al desenchufar el artefacto, no tire del cable, sino del enchufe.
- No permita que el artefacto sea manipulado por niños o personas no capacitadas y utilícelo fuera de su alcance.
- Las personas con capacidad de movimiento o percepción sensorial reducidas, o con insuficiente capacidad mental, o personas no familiarizadas con su manejo deben utilizar el artefacto únicamente bajo la supervisión de una persona responsable, familiarizada con su uso. Tenga especial cuidado si emplea el artefacto en las cercanías de niños.
- No permita que el artefacto sea usado como juguete.
- Evite que el cable de alimentación cuelgue del borde de la zona de

trabajo, en donde podría alcanzarlo un niño. No utilice el artefacto al aire libre o en superficies mojadas. Peligro de electrocución.

- No utilice otros accesorios que los recomendados por el fabricante.
- No emplee el artefacto si el cable o el enchufe estuviesen dañados. Haga reparar la avería de inmediato por un servicio autorizado.
- No tire ni mueva el artefacto por el cable de alimentación.
- Mantenga al artefacto alejado de fuentes de calor como radiadores, hornos, etc. Resguárdelo de la luz directa del sol y la humedad.
- No toque el artefacto con las manos mojadas o húmedas.
- Al instalar accesorios, limpiar o en caso de averías, desconecte el artefacto y desenchúfelo.
- No toque las piezas móviles con el artefacto en funcionamiento.
- No encienda el artefacto sin los accesorios correctamente instalados ni sin alimentos.
- No golpee las paredes del molde para soltar las hogazas listas.
- El artefacto está destinado únicamente para uso hogareño; no está destinado para uso comercial.
- **No sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.**
- Controle regularmente el artefacto y el cable por daños. No encienda el artefacto si está dañado.
- Los niños mayores de 8 años y las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el artefacto únicamente bajo supervisión o si se les ha enseñado a utilizarlo de una manera segura y son conscientes de los eventuales riesgos. El mantenimiento y limpieza realizados por el usuario no pueden ser llevados a cabo por niños menores de 8 años y sin supervisión. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del artefacto y su cable. Los niños no deben jugar con el artefacto.

En caso de incumplimiento de las instrucciones del fabricante, cualquier reparación no será reconocida por la garantía.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tapa
2. Molde
3. Ventanilla en la tapa
4. Panel de control
5. Cuerpo del artefacto
6. Gancho para amasar
7. Manija del molde

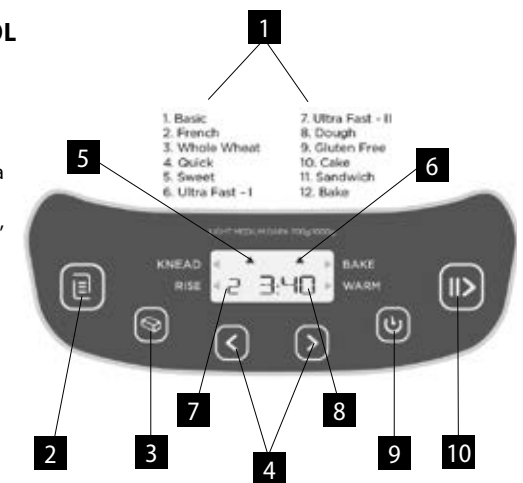
## ACCESORIOS

- A Dosificador  
(cuchara de té y sopera)
- B Vaso medidor
- C Gancho



## DESCRIPCIÓN DEL TABLERO DE CONTROL

1. Lista de programas
2. Botón para seleccionar programas
3. Botón para seleccionar el peso de la hogaza
4. Botones para programar el temporizador (</>)
5. Indicador para seleccionar el tostado de la corteza (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Indicador para seleccionar el peso del pan (700 g, 1000 g)
7. Número del programa elegido
8. Tiempo para el final de la cocción
9. Botón para programar el tostado de la corteza
10. Botón START/STOP





## MANUAL DE USO

### ADVERTENCIA

¡Desenchufe el artefacto antes de instalar o cambiar los accesorios!

Por motivos de higiene, antes de poner en funcionamiento un artefacto nuevo, se aconseja limpiarlo con un trapo húmedo y lavar con agua caliente todas las piezas lavables. Encienda el artefacto sin ingredientes con el programa BAKE por 10 minutos (ver apartado del manual de uso). Vuelva a limpiar las partes internas.

1. Ponga el molde en la panificadora.
2. Monte el gancho para amasar en el eje en el fondo del molde.
3. Unte el interior del molde con aceite o grasa. Ponga los ingredientes en el molde, primero los líquidos (agua, aceite, leche, huevos), seguidos de los secos (harina, mezcla instantánea, etc.) y por último la levadura, la sal o el polvo para hornear. Procure que la levadura no entre en contacto con la sal o los líquidos antes del inicio de la cocción de otro modo se reduciría su eficacia para levar la masa.
4. Cierre la tapa.
5. Enchufe el cable en un tomacorriente. Suena un pitido. La pantalla muestra el valor 1 3:00 (programa 1, tiempo de cocción 3 horas), el indicador del peso de la hogaza está programado para 1000 g y el del tostado de la corteza está programado para MEDIUM. Los dos puntos entre 3 y 00 no parpadean, el programa no está activado.
6. Seleccione el programa deseado con el botón de selección de programas (1-12).
  1. BASIC
    - Programa básico.
  2. FRENCH
    - Pan francés, esponjoso con mayor tiempo de leudado.
  3. WHOLE WHEAT
    - Pan de harina integral.
  4. QUICK
    - Cocción rápida con miga densa.
  5. SWEET
    - Pan dulce leudado, para masas con mayor contenido de grasa y azúcar.
  6. ULTRA FAST 1
    - Cocción ultra rápida de hogaza pequeña (700 g).
  7. ULTRA FAST 2
    - Cocción ultra rápida de hogaza grande (1000 g).
  8. DOUGH
    - Programa para preparar una masa leudada sin cocción.
  9. GLUTEN FREE
    - Cocción de pan sin gluten.
  10. CAKE
    - Cocción de pastelería leudada.
  11. SANDWICH
    - Cocción de pan con miga suave.
  12. BAKE
    - Horneado.
7. La pantalla muestra el tiempo estimado de la cocción.
8. El botón COLOR sirve para seleccionar el tostado de la corteza:
  - LIGHT - ligero
  - MEDIUM - medio
  - DARK - oscuro
9. El botón LOAF SIZE sirve para seleccionar el peso aproximado de la hogaza: 700 g, 1000 g.
10. Los botones </> sirven para programar el temporizador de encendido, que se agrega al tiempo de cocción y la pantalla muestra el tiempo total hasta la finalización del programa seleccionado. El valor máximo programable es de 13 horas.

**Nota:** Si usa el temporizador evite usar ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, frutas o cebolla.

11. Presione el START/STOP para activar el programa. El parpadeo de los dos puntos indica un programa en curso. Se bloquean todos los botones excepto START/STOP. Presiónelo brevemente para interrumpir el programa y vuelva a presionarlo para que continúe. Si lo mantiene presionado el artefacto se reinicia y el programa se cancela.
12. Al terminar el programa suena una señal acústica.
13. KEEP WARM: el artefacto mantiene la temperatura 60 minutos después de completarse el programa. Presione START/STOP para detener el programa.
14. Desenchufe el cable.
15. Antes de sacar el pan deje que el molde se enfríe.
16. Abra la tapa, sujete el molde por la manija y retírelo. Para retirar el molde use agarradores. Proceda con precaución para evitar quemarse.
17. Dé vuelta el molde y colóquelo sobre una rejilla o una superficie limpia. Extraiga la hogaza de pan. Para desmontar el gancho para amasar use el gancho incluido con el producto.
18. Deje que el pan se enfríe 20 minutos antes de cortarlo. Use un cuchillo eléctrico o dentado.

**Nota:** Si durante el programa ocurre una falla de energía de menos de 10 minutos, el artefacto continuará con el programa desde el punto de interrupción. Si la falla dura más de 10 minutos, el artefacto se reinicia. Si el programa no estaba en la fase de leudado, puede volver a activarse desde el principio. Si el programa estaba en una fase más avanzada, aconsejamos desechar la masa y usar ingredientes nuevos para volver a activar el programa desde el principio.

### CONSEJOS ÚTILES

El pan puede guardarse en una bolsa de plástico por 3 días a temperatura ambiente o 10 días en un refrigerador.

Para los programas ULTRA FAST I/II use agua a 40-50°C. A una temperatura más baja la masa no leva y una temperatura más alta mata las bacterias en la levadura lo que afecta significativamente el resultado de la cocción.

## EJEMPLOS DE RECETAS

## 1. BASIC:

INGREDIENTES	700 g		1000 g	
Agua	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Aceite	2 cuch. soperas	24 g	3 cuch. soperas	36 g
Sal	1 cuch. de té	7 g	1,5 cuch. de té	10 g
Azúcar	3 cuch. soperas	24 g	4 cuch. soperas	36 g
Harina	3 medidas	420 g	4 medidas	560 g
Levadura	1 cuch. de té	3 g	1 cuch. de té	3,5 g

## 2. FRENCH:

INGREDIENTES	700 g		1000 g	
Agua	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Aceite	2 cuch. soperas	24 g	3 cuch. soperas	36 g
Sal	1 cuch. de té	7 g	1,5 cuch. de té	10 g
Azúcar	3 cuch. soperas	24 g	4 cuch. soperas	36 g
Harina	3 medidas	420 g	4 medidas	560 g
Levadura	1 cuch. de té	3 g	1 cuch. de té	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

INGREDIENTES	700 g		1000 g	
Agua	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Aceite	2 cuch. soperas	24 g	3 cuch. soperas	36 g
Sal	1 cuch. de té	7 g	2 cuch. de té	14 g
Semillas	1 medida	110 g	2 medidas	220 g
Harina	2 medidas	280 g	2 medidas	280 g
Azúcar de caña	3 cuch. soperas	24 g	4 cuch. soperas	36 g
Leche en polvo	2 cuch. soperas	14 g	3 cuch. soperas	21 g
Levadura	1 cuch. de té	3 g	1 cuch. de té	3,5 g

## 4. QUICK:

INGREDIENTES	700 g	
Agua	230 ml	230 g
Aceite	2 cuch. soperas	24 g
Sal	1 cuch. de té	7 g
Azúcar	3 cuch. soperas	24 g
Harina	3 medidas	420 g
Levadura	2 cuch. de té	6 g

## 5. SWEET:

INGREDIENTES	700 g		1000 g	
Agua	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Aceite	2 cuch. soperas	24 g	3 cuch. soperas	36 g
Sal	1 cuch. de té	7 g	1,5 cuch. de té	10 g
Azúcar	3 cuch. soperas	36 g	4 cuch. soperas	48 g
Harina	3 medidas	420 g	4 medidas	560 g
Leche en polvo	2 cuch. soperas	14 g	2 cuch. soperas	14 g
Levadura	1 cuch. de té	3 g	1 cuch. de té	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I:

INGREDIENTES	700 g	
Agua (40~50 °C)	230 ml	230 g
Aceite	2 cuch. soperas	24 g
Sal	1 cuch. de té	7 g
Azúcar	3 cuch. soperas	36 g
Harina	3 medidas	420 g
Levadura	2 2/3 cuch.s de té	8 g

## 7. ULTRA FAST II:

INGREDIENTES	700 g	
Agua	310 ml	310 g
Aceite	3 cuch. soperas	36 g
Sal	1 cuch. de té	7 g
Azúcar	4 cuch. soperas	48 g
Harina	4 medidas	560 g
Levadura	2 2/3 cuch.s de té	8 g

## 8. DOUGH:

INGREDIENTES		
Agua	310 ml	
Aceite	2 cuch. soperas	
Sal	1,5 cuch.s de té	
Azúcar	2 cuch. soperas	
Harina	4 medidas	
Levadura	1 cuch. de té	

**9. GLUTEN FREE:**

INGREDIENTES	700 g	1000 g
Agua	1/2 medida	2/3 medida
Aceite	3 cuch. soperas	4 cuch. soperas
Miel	1/4 medida	1/3 medida
Vinagre	1 cuch. de té	1 cuch. de té
Huevos	2	2
Harina de maíz	3 medidas	4 medidas
Azúcar	3 cuch. soperas	4 cuch. soperas
Sal	1/2 cuch. de té	1/2 cuch. de té
Levadura	1 cuch. de té	1,5 cuch.s de té

**10. CAKE:**

INGREDIENTES	
Aceite	2 cuch. soperas
Azúcar	8 cuch. soperas
Huevos	6
Harina	250 g
Aroma de vainilla	1 cuch. de té
Jugo de limón	1,3 cuch. soperas
Polvo para hornear	1 cuch. de té

**11. SANDWICH:**

INGREDIENTES	700 g	1000 g
Agua	230 ml	310 ml
Mantequilla	1,5 cuch. soperas	2 cuch. soperas
Sal	1,5 cuch. de té	2 cuch. de té
Azúcar	3 cuch. soperas	4 cuch. soperas
Leche en polvo	1,5 cuch. soperas	2 cuch. soperas
Harina	3 medidas	4 medidas
Levadura en polvo	1 cuch. de té	1 cuch. de té

**DURACIÓN APROXIMADA DE LOS PROGRAMAS**

PROGRAMA	PREPARACIÓN (hs:min)
1. BASIC:	2:53 - 3:00
2. FRENCH:	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Antes de limpiar el artefacto, y luego de su uso, apáguelo, desenchúfelo y déjelo enfriar. Los accesorios y la aspiradora pueden limpiarse con un trapo húmedo.

Lave los accesorios en agua caliente con detergente y enjuáguelos con agua limpia.

No sumerja el molde, limpie el interior con agua caliente y detergente y enjuáguelo. Limpie la superficie externa con un paño húmedo.

No utilice estropajo de acero, productos abrasivos o disolventes.

## SERVICIO

El mantenimiento de carácter más amplio o las reparaciones que requieran intervenir en las piezas internas del producto deben ser realizados por un servicio profesional.

## PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE

- Dé preferencia al reciclado de los materiales de embalaje y los artefactos viejos.
- La caja puede ser desechada con la recolección de residuos clasificados.
- Las bolsas de polietileno (PE) deben ser llevadas para su reciclaje.

### Reciclaje del artefacto al final de su vida útil:



El artefacto está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Artefactos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). El símbolo en el producto o su embalaje indica que este no debe ser incluido entre los residuos domésticos. Debe ser llevado a un centro de recolección para el reciclaje de dispositivos eléctricos o electrónicos. Procurar la correcta liquidación del producto ayuda a prevenir efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían ser resultar de la liquidación incorrecta del producto. El artefacto debe ser desechado conforme las normas para la gestión de residuos. Podrá obtener información más detallada sobre el reciclaje del producto en la autoridad local, el servicio de tratamiento de residuos correspondiente o la tienda en donde fue adquirido.



El producto cumple con todos los requisitos básicos de las directivas UE aplicables.

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en el texto, el diseño y las especificaciones técnicas.

## Mulțumire

Vă mulțumim pentru cumpărarea produsului marca Concept și vă dorim să fiți mulțumiți de produsul nostru pe întreaga durată de utilizare a acestuia.

Înainte de prima utilizare citiți cu atenție și în întregime manualul de utilizare și păstrați-l pentru o consultare ulterioară. Asigurați-vă că și celelalte persoane care vor folosi produsul sunt familiarizate cu instrucțiunile prezentate în prezentul manual.

Parametri tehnici	
Tensiune	220-240 V ~ 50 Hz
Consum de putere	550 W

## INDICAȚII IMPORTANTE PRIVIND SECURITATEA

- Nu utilizați aparatul în alt mod decât cel descris în prezentul manual.
- Înainte de prima utilizare îndepărtați de pe aparat întregul material de ambalare și materialele de marketing. Folosiți numai prize de curent electric cu pământare.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu valorile înscrise pe eticheta aparatului.
- Nu lăsați aparatul fără supraveghere în timp ce este pornit, eventual racordat la priza de curent electric.
- Așezați aparatul numai pe o suprafață stabilă și rezistentă termic, departe de alte surse de căldură.
- Nu acoperiți aparatul, există riscul de supraîncălzire.
- Nu mutați aparatul atunci când este pornit sau când conținutul său este fierbinte.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul și butoanele.
- Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.
- Când scoateți aparatul din priză, nu trageți niciodată de cablu, prindeți de ștecăr și scoateți-l prin tragere.
- Nu permiteți copiilor sau persoanelor cu dizabilități să manipuleze cu aparatul, folosiți-l în afara acestora.
- Persoanele cu capacitatea motrică redusă, cu percepția simțului redusă, cu capacitatea intelectuală insuficientă sau persoanele nefamiliarizate cu deservire, trebuie să folosească aparatul doar sub supravegherea unei persoane responsabile și familiarizate cu deservirea. Acordați atenție sporită la folosirea aparatului în apropierea copiilor.

- Nu permiteți folosirea aparatului drept jucărie.
- Împiedicați atârănarea cablului de alimentare peste muchia blatului de lucru, în locul unde copiii ar putea să ajungă la acesta. Nu folosiți aparatul în aer liber sau pe suprafețe umede, există pericol de electrocutare.
- Nu folosiți alte accesorii decât cele recomandate de către producător.
- Nu folosiți niciodată aparatul care are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorate, asigurați neîntârziat eliminarea defectului de către un service autorizat.
- Nu trageți și nu transportați aparatul ținând de cablul de alimentare.
- Păstrați aparatul la distanță față de sursele de căldură precum calorifere, cuptoare ș.a.m.d. Feriți-l de radiațiile solare directe sau umezeală.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.
- Opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză înaintea montării accesoriilor, a curățării sau în caz de defecțiune.
- Nu atingeți componentele în mișcare în timp ce aparatul funcționează.
- Nu porniți aparatul fără ca accesoriile să fie montate corect sau fără ingrediente.
- Nu loviți niciodată cu tava de copt de perete pentru a scoate pâinea coaptă.
- Aparatul este potrivit doar pentru utilizare casnică, nu este destinat uzului comercial.
- **Nu cufundați cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă și nici într-un alt lichid.**
- Controlați periodic aparatul și cablul de alimentare dacă nu prezintă deteriorări. Nu porniți aparatul dacă este defect.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de 8 ani și peste și de către persoanele cu dizabilități fizice sau capacitate mentală redusă sau experiență și cunoștințe insuficiente doar dacă sunt sub supraveghere sau au fost familiarizate cu folosirea aparatului în siguranță și realizează eventualele pericole. Curățarea și întreținerea efectuată de către utilizator nu poate fi exercitată de către copii care nu au vârsta de peste 8 ani și nu sunt supravegheați. Copiii sub 8 ani trebuie să mențină distanța de siguranță față de aparat și cablu de alimentare. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

La nerespectarea instrucțiunilor producătorului, eventuala reparație nu poate fi recunoscută ca reparație de garanție.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac
2. Vasul de copt
3. Vizorul capacului
4. Panou de comandă
5. Corpul aparatului
6. Cârlig de frământat
7. Mănerul vasului de copt

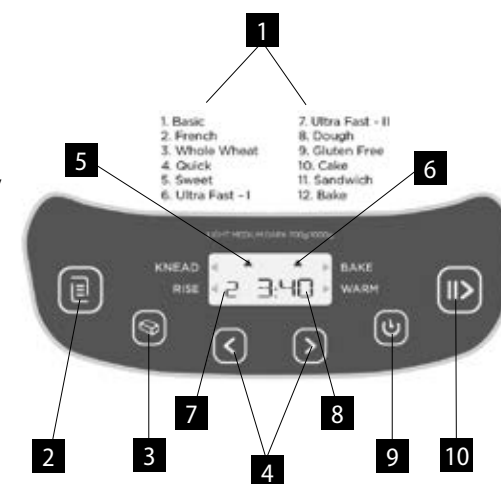
## ACCESORII

- A Lingură de măsurare  
(linguriță ceai și lingură supă)  
B Vas de măsurare  
C Cârlig



## DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Lista de programe presetate
2. Buton selectare programe
3. Buton pentru setarea greutatei pâinii
4. Butoane pentru setarea temporizării pornirii (</>)
5. Indicatorul setării a coacerii crustei pâinii (LIGHT, MEDIUM, DARK)
6. Indicatorul setării greutatei pâinii (700 g, 1000 g)
7. Numărul programului selectat
8. Timpul până la terminarea coacerii
9. Buton pentru setarea coacerii crustei
10. Buton START/STOP



## MANUAL DE UTILIZARE

### ATENȚIONARE

Scoateți întotdeauna ștecărul din priză înainte de asamblare sau dezasamblare a accesoriilor!

Înainte de a pune aparatul în funcțiune, din motive igienice, ar trebui să-l ștergeți cu o cârpă umedă și să spălați toate componentele amovibile în apă caldă. Porniți aparatul, fără ingrediente, în modul de coacere (BAKE) timp de 10 minute (vezi secțiunea Instrucțiuni de utilizare). Apoi spălați din nou componentele interne.

1. Introduceți vasul de copt în zona de coacere a cuptorului.
2. Puneți cârligul de frământat pe axul din partea inferioară a vasului de copt.
3. Ungeți suprafața interioară a vasului cu ulei sau grăsime. Introduceți ingredientele în vasul de copt. Puneți mai întâi lichidele (apă, ulei, lapte, ouă), apoi ingredientele pulverulente (făină, amestecurile granulate etc.), iar la final adăugați drojdia, bicarbonatul de sodiu sau praful de copt. Aveți grijă ca drojdia să nu vină în contact cu sare sau lichide înaintea începerii coacerii. S-ar reduce eficiența acesteia la dospirea aluatului.
4. Închideți capacul aparatului.
5. Introduceți ștecărul în priză de curent. Se va auzi un piuit. Pe display se va afișa valoarea 1 3:00 (programul nr. 1, durata de pregătire 3 ore), indicatorul greutateii pâinii este setat la 1000 g, iar indicatorul setării a coacerii crustei pâinii MEDIUM (mediu). Două puncte între cifrele 3 și 00 nu pălpăie, aceasta înseamnă că programul nu este pornit.
6. Cu ajutorul butonului de selectare a programelor selectați numărul programului dorit (1-12).
  1. BASIC  
- Programul de bază pentru pregătirea pâinii.
  2. FRENCH  
- Pregătirea așa zisei pâini francezești, cu durată de dospire prelungită, pâinea este mai aerată.
  3. WHOLE WHEAT  
- Pregătirea pâinii din aluat de făină integrală.
  4. QUICK  
- Pregătire rapidă a pâinii cu miezul tare.
  5. SWEET  
- Pregătirea unei pâini dospite dulci. Se folosește pentru aluat cu conținut mai ridicat de grăsime și zahăr.
  6. ULTRA FAST 1  
- Pregătire ultra rapidă a unei pâini mai mici (700 g).
  7. ULTRA FAST 2  
- Pregătire ultra rapidă a unei pâini mai mari (1000 g).
  8. DOUGH  
- Programul este destinat doar pregătirii și dospirii a aluatului. La acest program nu se ajunge la coacere.
  9. GLUTEN FREE  
- Pregătirea pâinii din aluat de făină fără gluten.
  10. CAKE  
- Pregătirea unui produs de patiserie dospit dulce.
  11. SANDWICH  
- Pregătirea pâinii cu miezul fin.
  12. BAKE  
- Coacere.
7. Pe display se va afișa durata estimată de preparare.
8. Cu ajutorul butonului COLOR stați coacerea dorită a crustei:  
LIGHT - deschisă,  
MEDIUM - medie,  
DARK - închisă,
9. Cu ajutorul butonului LOAF SIZE setați greutatea aproximativă a pâinii finite: 700 g, 1000 g.
10. Cu ajutorul butoanelor </> puteți seta timpul de pornire întârziată a pregătirii. Acesta se va adăuga la timpul de pregătire, adică pe display se va afișa timpul în care se termină programul selectat. Durata maximă ce poate fi setată este de 13 ore.

**Notă:** Atunci când folosiți funcția de pornire temporizată, nu folosiți alimente perisabile, precum ouă, lapte proaspăt, fructe, ceapă.

11. Cu ajutorul butonului START/STOP porniți programul setat. Simbolul cu două puncte care clipește semnalizează decurgerea programului. Se ajunge la blocarea tuturor butoanelor, în afara butonului START/STOP. Prin apăsarea scurtă a acestuia puteți întrerupe programul care decurge, prin o altă apăsare programul va continua. Prin apăsarea lungă a acestuia puteți reseta aparatul și prin aceasta anula programul.
12. La terminarea programului se va fi auzit un semnal sonor.
13. KEEP WARM - aparatul menține temperatura automat încă 60 min după terminarea programului. La apăsarea butonului START/STOP opriți programul.
14. Scoateți cablul de alimentare din priză.
15. Înaintea scoaterii pâinii coapte lăsați vasul cu conținut să se răcească.
16. Deschideți capacul, prindeți vasul de copt de mâner și scoateți-l. La scoaterea vasului de copt folosiți mănuși de bucătărie (mănușă cuptor). Procedați cu atenție pentru a nu vă arde.
17. Întoarceți vasul cu fundul în sus și puneți-l pe grătarul de bucătărie sau pe o suprafață curată. Scoateți pâinea coaptă. Pentru scoaterea cârligului de frământat din pâine folosiți cârligul livrat.
18. Înainte de tăiere, lăsați pâinea să se răcească cam 20 de minute. Pentru tăiere folosiți un feliator electric sau un cuțit cu zimți.

**Notă:** Dacă în timpul decurgerii unui program se întrerupe curentul, iar întreruperea este mai scurtă de 10 minute, aparatul va continua programul automat de la momentul în care s-a întrerupt. Dacă întreruperea de curent este de peste 10 minute, se ajunge la resetarea aparatului. Dacă programul în derulare nu a fost în faza de dospire, puteți porni programul din nou de la început. Dacă programul a fost într-o fază mai avansată de pregătire, vă recomandăm să aruncați aluatul, să folosiți ingrediente noi și să porniți din nou programul selectat de la început.

### SFATURI PRACTICE

Pâinea terminată poate fi păstrată într-o pungă de plastic timp de 3 zile la temperatura camerei sau timp de 10 zile în frigider.

Programul ULTRA FAST I/II - Pentru aceste programe se va folosi apă cu temperatura de 40-50 °C. La o temperatură mai mică a apei aluatul nu va dospiti, o temperatură mai mare ar distruge bacteriile din drojdie, ceea ce poate afecta semnificativ rezultatul coacerii.

## EXEMPLE DE REȚETE

## 1. BASIC:

INGREDIENTE	700 g		1000 g	
Apă	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
Sare	1 linguriță	7 g	1,5 lingurițe	10 g
Zahăr	3 linguri	24 g	4 linguri	36 g
Făină	3 vase de măsurare	420 g	4 vase de măsurare	560 g
Drojdie	1 linguriță	3 g	1 linguriță	3,5 g

## 2. FRENCH:

INGREDIENTE	700 g		1000 g	
Apă	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
Sare	1 linguriță	7 g	1,5 lingurițe	10 g
Zahăr	3 linguri	24 g	4 linguri	36 g
Făină	3 vase de măsurare	420 g	4 vase de măsurare	560 g
Drojdie	1 linguriță	3 g	1 linguriță	3,5 g

## 3. WHOLE WHEAT:

INGREDIENTE	700 g		1000 g	
Apă	230 ml	230 g	270 ml	270 g
Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
Sare	1 linguriță	7 g	2 lingurițe	14 g
Semințe	1 vas de măsurare	110 g	2 vase de măsurare	220 g
Făină	2 vase de măsurare	280 g	2 vase de măsurare	280 g
Zahăr de trestie	3 linguri	24 g	4 linguri	36 g
Lapte praf	2 linguri	14 g	3 linguri	21 g
Drojdie	1 linguriță	3 g	1 linguriță	3,5 g

## 4. QUICK:

INGREDIENTE	700 g	
Apă	230 ml	230 g
Ulei	2 linguri	24 g
Sare	1 linguriță	7 g
Zahăr	3 linguri	24 g
Făină	3 vase de măsurare	420 g
Drojdie	2 lingurițe	6 g

## 5. SWEET:

INGREDIENTE	700 g		1000 g	
Apă	230 ml	230 g	310 ml	310 g
Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
Sare	1 linguriță	7 g	1,5 lingurițe	10 g
Zahăr	3 linguri	36 g	4 linguri	48 g
Făină	3 vase de măsurare	420 g	4 vase de măsurare	560 g
Lapte praf	2 linguri	14 g	2 linguri	14 g
Drojdie	1 linguriță	3 g	1 linguriță	3,5 g

## 6. ULTRA FAST I:

INGREDIENTE	700 g	
Apă (40~50 °C)	230 ml	230 g
Ulei	2 linguri	24 g
Sare	1 linguriță	7 g
Zahăr	3 linguri	36 g
Făină	3 vase de măsurare	420 g
Drojdie	2 2/3 lingurițe	8 g

## 7. ULTRA FAST II:

INGREDIENTE	700 g	
Apă	310 ml	310 g
Ulei	3 linguri	36 g
Sare	1 linguriță	7 g
Zahăr	4 linguri	48 g
Făină	4 vase de măsurare	560 g
Drojdie	2 2/3 lingurițe	8 g

## 8. DOUGH:

INGREDIENTE	
Apă	310 ml
Ulei	2 linguri
Sare	1,5 lingurițe
Zahăr	2 linguri
Făină	4 vase de măsurare
Drojdie	1 linguriță

**9. GLUTEN FREE:**

INGREDIENTE	700 g	1000 g
Apă	1/2 vas de măsurare	2/3 vas de măsurare
Ulei	3 linguri	4 linguri
Miere	1/4 vas de măsurare	1/3 vas de măsurare
Oțet	1 linguriță	1 linguriță
Ouă	2	2
Făină de mălai	3 vase de măsurare	4 vase de măsurare
Zahăr	3 linguri	4 linguri
Sare	1/2 linguriță	1/2 linguriță
Drojdie	1 linguriță	1,5 lingurițe

**10. CAKE:**

INGREDIENTE	
Ulei	2 linguri
Zahăr	8 linguri
Ouă	6
Făină	250 g
Aromă de vanilie	1 linguriță
Suc de lămâie	1,3 linguri
Praf de copt	1 linguriță

**11. SANDWICH:**

INGREDIENTE	700 g	1000 g
Apă	230 ml	310 ml
Unt	1,5 linguri	2 linguri
Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Zahăr	3 linguri	4 linguri
Lapte praf	1,5 linguri	2 linguri
Făină	3 vase de măsurare	4 vase de măsurare
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță

**DURATELE APROXIMATIVE ALE PROGRAMELOR ÎN PARTE**

PROGRAM	DURATA DE PREPARARE (ore:min)
1. BASIC	2:53 - 03:00
2. FRENCH	3:40 - 3:50
3. WHOLE WHEAT	3:32 - 3:40
4. QUICK	1:40
5. SWEET	2:50 - 2:55
6. ULTRA FAST I	0:58
7. ULTRA FAST II	0:58
8. DOUGH	1:30
9. GLUTEN FREE	3:15 - 3:20
10. CAKE	2:50
11. SANDWICH	2:55 - 3:00
12. BAKE	1:00

**CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

Înainte de curățare și după utilizare opriți aparatul, scoateți ștecărul din priză și lăsați-l să se răcească. Aparatul și accesoriile acestuia pot fi curățate cu o lavetă umedă.

Spălați componentele amovibile în apă caldă cu detergent și limpeziți cu apă curată.

Nu cufundați vasul de copt în lichide. Spălați doar interiorul acesteia cu apă caldă cu detergent și limpeziți cu apă curată. Suprafața exterioară ștergeți-o cu o cârpă umedă.

Pentru curățarea aparatului nu folosiți spălător de sârmă, agenți abrazivi sau solvenți.



**SERVICE**

Întreținerea cu caracter mai amplu sau reparația care necesită o intervenție la părțile interioare ale produsului, trebuie să fie executate de către un specialist calificat sau de un service.

**PROTECȚIA MEDIULUI**

- Optați pentru reciclarea materialelor de ambalare și a aparatelor vechi.
- Cutia de la aparat poate fi predată la un centru de colectare a deșeurilor sortate.
- Predați pungile din polietilenă (PE) la un centru de colectare a materialelor în vederea reciclării.

**Reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de viață:**

Acest aparat este însemnat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu aparține deșeurilor menajere. Trebuie dus la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Prin asigurarea eliminării corecte a acestui produs veți contribui la prevenirea impactului negativ asupra mediului și a sănătății umane, care ar fi cauzate prin eliminare necorespunzătoare. Eliminarea trebuie efectuată în conformitate cu reglementările privind gestionarea deșeurilor. Informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs veți obține de la autoritățile locale competente, serviciile de eliminare a deșeurilor menajere sau în magazinul unde ați cumpărat produsul.



Acest produs îndeplinește toate cerințele de bază ale Directivei UE relevante.

Modificările textului, a designului și a specificațiilor tehnice pot fi făcute fără o atenționare prealabilă. Ne rezervăm dreptul la efectuarea acestor modificări.

CZ

**Záruční podmínky**

SK

**Záručné podmienky**

PL

**Karta gwarancyjna**

HU

**Garanciális feltételek**

LV

**Garantijas talons**

EN

**Warranty Certificate**

DE

**Garantiebedingungen**

FR

**Conditions de garantie**

IT

**Condizioni di garanzia**

ES

**Condiciones de garantía**

RO

**Condiții de garanție**

## Záruka

Výrobce (příp. dovozce) odpovídá za to, že výrobek vyhovuje požadavkům právních předpisů a vyhovuje požadavkům stanovených příslušnými technickými normami. Dále odpovídá za to, že výrobek má takové vlastnosti, které výrobce popsal v dokumentech vztahujících se ke zboží nebo které spotřebitel očekával s ohledem na povahu zboží a na základě reklamy výrobcem prováděné, jakož i odpovídá za to, že se výrobek hodí k účelu, který pro jeho použití výrobce uvádí nebo ke kterému se věc tohoto druhu obvykle používá.

Záruční doba za jakost výrobku trvá 24 měsíců od data převzetí výrobku spotřebitelem.

Záruka se nevztahuje na opotřebení výrobku způsobené jeho obvyklým užíváním. Právo z vadného plnění spotřebiteli nenáleží, pokud před převzetím výrobku věděl, že výrobek má vadu, anebo pokud vadu sám způsobil.

Záruka se nevztahuje na případy, kdy (zejména):

- nebyly dodrženy podmínky pro instalaci, provoz a obsluhu výrobku, které jsou uvedeny v návodu k obsluze výrobku,
- k závadě došlo vlivem mechanického, tepelného nebo chemického poškození, zkratem, přepětím v síti nebo nesprávnou instalací,
- k závadě došlo neodborným zásahem třetí osoby,
- k závadě došlo při živelné události,
- k závadě došlo nedostatečnou nebo nevhodnou údržbou v rozporu s návodem k obsluze včetně závad způsobených vodními a jinými usazeninami,
- ke změně barvy topných ploch nebo poškrábání ploch došlo v souvislosti s jejich obvyklým používáním,
- se jedná o vzhledové a funkční změny způsobené slunečním zářením, tepelným zářením nebo vodními a jinými usazeninami,
- uplyne životnost některých součástí výrobku, např. akumulátorů, žárovek atd.

Záruka se nevztahuje na plnění, která byla bezplatně poskytnuta spolu s výrobkem (dárky, propagační předměty, apod.).

## Uplatnění reklamace

Reklamací vady výrobku je třeba uplatnit bez zbytečného odkladu po jejím zjištění, nejpozději však před uplynutím záruční doby.

Reklamací výrobku uplatňuje spotřebitel u prodejce, u kterého výrobek zakoupil, případně u kteréhokoliv z autorizovaných servisních středisek, jejichž seznam je součástí balení výrobku, případně je uveden na internetu na adrese [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Při reklamaci výrobku je nutno výrobek řádně očistit a bezpečně zabalit tak, aby nedošlo k poškození při jeho případné přepravě do autorizovaného servisního střediska, není-li výrobek předáván osobně.

Spotřebitel je povinen prokázat uzavření kupní smlouvy předložením dokladu o koupi výrobku.

Zároveň s reklamací spotřebitel sdělí popis vytykané vady a provede volbu reklamačního nároku.

## Vyřízení reklamace

Jedná-li se o odstranitelnou vadu, má spotřebitel právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady.

Není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, může spotřebitel požadovat dodání nového výrobku bez vad (výměnu), nebo týká-li se vada jen součástí výrobku, výměnu takové součásti. Je-li však požadavek na výměnu výrobku nebo jeho součástí vzhledem k povaze vady neúměrný, zejména lze-li vadu odstranit bez zbytečného odkladu, má spotřebitel právo na bezplatné odstranění vady.

Jedná-li se o neodstranitelnou vadu, případně vznikne-li spotřebiteli nárok na výměnu výrobku nebo jeho součástí, avšak tato výměna není možná, např. z důvodu vyprodání daného výrobku, má spotřebitel právo výrobek vrátit (odstoupení od smlouvy).

Právo na dodání nového výrobku (výměnu), nebo výměnu součástí výrobku má spotřebitel i v případě odstranitelné vady, pokud nemůže věc řádně užívat pro opakovaný výskyt vady po opravě nebo pro větší počet vad. V takovém případě má spotřebitel i právo na vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy).

Nedojde-li k vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy) nebo neuplatní-li spotřebitel právo na dodání nového výrobku bez vad (výměnu), na výměnu jeho součástí nebo na opravu výrobku, může požadovat přiměřenou slevu. Spotřebitel má právo na přiměřenou slevu i v případě, kdy mu nemůže být dodán nový výrobek bez vad, vyměněna součást výrobku nebo výrobek opraven, jakož i v případě, nedojde-li ke zjednání nápravy v přiměřené době nebo by zjednání nápravy spotřebiteli působilo značné obtíže.

Prodávající, autorizované servisní středisko, či jimi pověřený pracovník, rozhodne o reklamaci ihned, ve složitých případech do tří pracovních dnů. Do této lhůty se nezapočítává doba přiměřená podle druhu výrobku potřebná k odbornému posouzení vady. Reklamací včetně odstranění vady musí být vyřízena bez zbytečného odkladu, nejpozději do 30 dnů ode dne uplatnění reklamace, pokud se prodávající nebo autorizované servisní středisko vyřizující reklamaci se spotřebitelem nedohodne na delší lhůtě.

## Podrobnosti o produktu

Model:	
Výrobní číslo:	
Datum prodeje:	Razítko a podpis prodejce:

Při vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy) je spotřebitel povinen provést vrácení rovněž příslušenství výrobku a všech dokumentů dodaných s výrobkem.

Spotřebitel nemá nárok na vydání vadných dílů a součástí výrobku, které byly vyměněny v rámci opravy výrobku.

Veškerá další práva spotřebitele, která se ke koupi výrobku vážou, nejsou těmito záručními podmínkami dotčena.

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

## Výrobce:

Jindřich Valenta – Concept  
 Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
 Česká republika  
 IČO 13216660  
 tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,  
 email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
 www: [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

## Záruka

Výrobca (príp. dovozca) zodpovedá za to, že výrobok vyhovuje požiadavkám právnych predpisov a vyhovuje požiadavkám stanovených príslušnými technickými normami. Ďalej zodpovedá za to, že výrobok má také vlastnosti, ktoré výrobca popísal v dokumentoch vzťahujúcich sa k tovaru alebo ktoré spotrebiteľ očakával s ohľadom na povahu tovaru a na základe reklamy výrobcom prevádzanej, ako odpovedá i za to, že sa výrobok hodí k účelu, ktorý pre jeho použitie výrobca uvádza alebo ku ktorému sa vec tohto druhu obvykle používa.

Záručná doba za akosť výrobku trvá 24 mesiacov od dátumu prevzatia výrobku spotrebiteľom.

Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie výrobku spôsobené jeho obvyklým používaním. Právo z vadného plnenia spotrebiteľovi nenáleží, pokiaľ pred prevzatím výrobku vedel, že výrobok má vadu, alebo pokiaľ vadu sám spôsobil.

Záruka sa nevzťahuje na prípady, kedy (najmä):

- neboli dodržané podmienky pre inštaláciu, prevádzku a obsluhu výrobku, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu výrobku,
- k vade došlo vplyvom mechanického, tepelného alebo chemického poškodenia, ktorým, prepätím v sieti alebo nesprávnou inštaláciou,
- k vade došlo neodborným zásahom tretej osoby,
- k vade došlo pri živeľnej udalosti,
- k vade došlo nedostatočnou alebo nevhodnou údržbou v rozpore s návodom k obsluhu vrátane závad spôsobených vodnými a inými usadeninami,
- k zmene farby výhrevných plôch alebo poškríbaniu plôch došlo v súvislosti s ich obvyklým používaním,
- sa jedná o vzhľadové a funkčné zmeny spôsobené slnečným žiarením, tepelným žiarením alebo vodnými a inými usadeninami,
- uplynie životnosť niektorých súčastí výrobku, napr. akumulátorov, žiaroviek atď.

Záruka sa nevzťahuje na plnenia, ktoré boli bezplatne poskytnuté spolu s výrobkom (darčeky, propagačné predmety, apod.).

## Uplatnenie reklamácie

Reklamáciu vady výrobku je potrebné uplatniť bez zbytočného odkladu po jej zistení, najneskôr však pred uplynutím záručnej doby.

Reklamáciu výrobku uplatňuje spotrebiteľ u predajcu, u ktorého výrobok zakúpil, prípadne u ktoréhokoľvek z autorizovaných servisných stredísk, ktorých zoznam je súčasťou balenia výrobku, prípadne je uvedený na internete na adrese [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Pri reklamácií výrobku je nutné výrobok poriadne očistiť a bezpečne zabaliť tak, aby nedošlo k poškodeniu pri jeho prípadnej preprave do autorizovaného servisného strediska, ak nie je výrobok predávaný osobne.

Spotrebiteľ je povinný preukázať uzavretie kúpnej zmluvy predložením dokladu o kúpe výrobku.

Zároveň s reklamáciou spotrebiteľ uvedie popis vytykanej vady a prevedie voľbu reklamačného nároku.

## Vybavenie reklamácie

Ak sa jedná o odstrániteľnú vadu, má spotrebiteľ právo na bezplatné, včasné a riadne odstránenie vady.

Ak to nie je vzhľadom k povahe vady neúmerné, môže spotrebiteľ požadovať dodanie nového výrobku bez väd (výmenu), alebo ak sa týka vada len súčasti výrobku, výmenu takej súčasti. Ak je však požiadavka na výmenu výrobku alebo jeho súčasti vzhľadom k povahe vady neúmerná, najmä ak je možné vadu odstrániť bez zbytočného odkladu, má spotrebiteľ právo na bezplatné odstránenie závady.

Ak sa jedná o neodstrániteľnú vadu, prípadne ak vznikne spotrebiteľovi nárok na výmenu výrobku alebo jeho súčasti, avšak táto výmena nie je možná, napr. z dôvodu vypredania daného výrobku, má spotrebiteľ právo výrobok vrátiť (odstúpenie od zmluvy).

Právo na dodanie nového výrobku (výmenu), alebo výmenu súčasti výrobku má spotrebiteľ i v prípade odstrániteľnej vady, ak nemôže vec poriadne používať pre opakovaný výskyt vady po oprave alebo pre väčší počet väd. V takom prípade má spotrebiteľ i právo na vrátenie výrobku (odstúpenie od zmluvy).

Ak nedôjde k vráteniu výrobku (odstúpeniu od zmluvy) alebo ak neuplatní spotrebiteľ právo na dodanie nového výrobku bez väd (výmenu), na výmenu jeho súčasti alebo na opravu výrobku, môže požadovať primeranú zľavu. Spotrebiteľ má právo na primeranú zľavu i v prípade, keď mu nemôže byť dodaný nový výrobok bez väd, vymenená súčasť výrobku alebo výrobok opravený, ako i v prípade, že nedôjde k zjednaniu nápravy v primeranej dobe alebo by zjednanie nápravy spotrebiteľovi spôsobilo značné problémy.

Predávajúci, autorizované servisné stredisko, či nimi poverený pracovník, rozhodne o reklamácií ihneď, v zložitých prípadoch do troch pracovných dní. Do tejto lehoty sa nezapočítava doba primeraná podľa druhu výrobku potrebná k odbornému posúdeniu vady. Reklamácia vrátane odstránenia vady musí byť vybavená bez zbytočného odkladu, najneskôr do 30 dní odo dňa uplatnenia reklamácie, pokiaľ sa predávajúci alebo autorizované servisné stredisko vybavujúce reklamáciu so spotrebiteľom nedohodne na dlhšej lehote.

Pri vrátení výrobku (odstúpení od zmluvy) je spotrebiteľ povinný vrátiť peniaze a tiež príslušenstvo výrobku a všetkých dokumentov dodaných s výrobkom.

Spotrebiteľ nemá nárok na vydanie vadných dielov a súčastí výrobku, ktoré boli vymenené v rámci opravy výrobku.

Všetky ďalšie práva spotrebiteľa, ktoré sa ku kúpe výrobku viažu, nie sú týmito záručnými podmienkami dotknuté.

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

## Výrobce:

Jindřich Valenta – Concept  
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
Česká republika  
IČO 13216660  
tel.: +420 465 471 400, fax: +420 465 473 304  
email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
[www: www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

## Distribútor:

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

## Podrobnosti o produkte

Model:	
Výrobné číslo:	
Dátum predeja:	Pečiatka a podpis predejca:

## Gwarancja

Producent (lub importer) zapewnia, że produkt jest zgodny z wymogami prawnymi i spełnia odpowiednie normy techniczne. Produkt posiada właściwości, zawarte w dokumentacji produktowej, oczekiwane ze względu na charakter towaru oraz wskazane w re-klamie prowadzonej przez producenta. Producent zapewnia, że produkt nadaje się do celów konsumpcyjnych, do których ma zastosowanie lub do których stosuje się zwykle tego rodzaju produkt.

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty otrzymania produktu przez konsumenta.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych spowodowanych użytkowaniem.

Prawo gwarancji za wady rzeczy nie przysługuje, jeżeli klient wiedział przed zakupem, że produkt ma wadę lub usterkę lub sam ją spowodował.

Gwarancja nie ma zastosowania w przypadkach, w których:

- nie zostały dotrzymane warunki w zakresie instalacji, obsługi oraz konserwacji produktu, wymienione w instrukcji obsługi produktu,
- awaria była spowodowana mechanicznie, termicznie lub dotyczy chemicznych uszkodzeń, nastąpiła w wyniku zwarcia, zmian napięcia sieci lub nieprawidłowej instalacji,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku działań osób trzecich,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku kłęski żywiołowej,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku nieodpowiedniej lub niewłaściwej konserwacji, niezgodnej z instrukcją obsługi, w tym wady spowodowane przez wodę i inne osady,
- wystąpiły zmiany kolorystyki elementów grzewczych oraz zarysowania powierzchni wynikające z użytkowania,
- wystąpiły wizualne i funkcjonalne zmiany wywołane przez światło słoneczne, promieniowanie ciepła lub wodę i inne osady,

Gwarancja nie ma zastosowania do transakcji, w których produkty zostały przekazane nieodpłatnie (prezenty, artykuły promocyjne, itp.).

## Zgłoszenie reklamacji

Reklamacja na wadę produktu musi zostać zgłoszona natychmiast po wykryciu, bez zbędnej zwłoki, nie później jednak niż przed upływem okresu gwarancyjnego.

Praw wynikających z gwarancji można dochodzić u dystrybutora, u którego produkt został zakupiony lub w dowolnych autoryzowanych centrach serwisowych, których lista znajduje się na opakowaniu produktu, bądź jest umieszczona w Internecie pod adresem [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Produkt zgłaszany do reklamacji musi być odpowiednio oczyszczony i bezpiecznie zapakowany, aby uniknąć uszkodzenia w trakcie transportu do autoryzowanego centrum serwisowego, chyba że produkt jest przekazany osobiście.

Warunkiem ważności gwarancji jest udowodnienie zawarcia umowy sprzedaży poprzez przedstawienie dowodu zakupu.

Zgłoszenie reklamacyjne musi zawierać wskazanie domniemanej wady oraz roszczenie reklamacyjne.

## Rozpatrywanie reklamacji

W przypadku wystąpienia wady, którą można usunąć, konsument ma prawo do bezpłatnego, terminowego i właściwego usunięcia wady.

W przypadku wystąpienia istotnej wady dla funkcjonowania produktu, konsument może żądać dostarczenia nowego produktu bez wad (wymiana) lub jeśli dotyczy to tylko elementu produktu, wymianę takiego elementu. Jednakże, jeżeli możliwe jest usunięcie wady bez zbędnej zwłoki, żądanie wymiany produktu lub jego części z uwagi na charakter wady, nie ma zastosowania, a konsument ma prawo do bezpłatnej naprawy.

W przypadku braku możliwości usunięcia wady, konsument ma prawo do wymiany produktu lub jego elementów, jak również do zwrotu produktu (odstąpienie od umowy).

Prawo do otrzymania nowego produktu (wymiana) lub jego elementów, ma konsument, który z powodu braku możliwości usunięcia wady lub w wyniku powtarzającego się występowania wady nie może prawidłowo korzystać z produktu. W takim przypadku konsument również ma prawo do zwrotu produktu (odstąpienie od umowy).

W przypadku wystąpienia wad, jeżeli nie ma zastosowania: zwrot produktu (odstąpienie od umowy) lub prawo otrzymania nowego produktu bez wad (wymiana), wymiana części lub naprawa produktu, klient może zażądać obniżenia ceny. Konsument ma prawo do odpowiedniej obniżki ceny, wówczas gdy nie może być dostarczony nowy produkt bez wad, dostarczona część produktu lub naprawiony produkt, a także w przypadku kiedy czynności mające na celu usunięcie wady nie zostały wykonane w rozsądnym terminie, w celu zadośćuczynienia za wynikię trudności.

Sprzedawca, autoryzowane centrum serwisowe lub inny upoważniony pracownik niezwłocznie informuje o sposobie rozpatrzenia reklamacji, w skomplikowanych przypadkach w ciągu trzech dni roboczych. Okres ten nie obejmuje czasu wymaganego do oceny właściwych ekspertów. Usunięcie wad powinno odbyć się bez zbędnej zwłoki, nie później niż 30 dni od daty zgłoszenia roszczenia, chyba że sprzedawca lub autoryzowane centrum serwisowe obsługi reklamacji wspólnie z konsumentem ustalą dłuższy okres czasu.

Podczas zwrotu produktu (odstąpienia od umowy) konsument jest zobowiązany do zwrotu wszystkich akcesorii i dołączenie do produktu całej otrzymanej dokumentacji.

Konsument nie ma prawa do wydawania wadliwych części i elementów produktu, które zostały wymienione w ramach naprawy.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Wady produktów powstałe w czasie transportu podlegają procedurą reklamacyjnym przewoźnika.

Niniejsza gwarancja ma zastosowanie w Unii Europejskiej

## Producent:

Jindřich Valenta – Concept  
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
Česká republika  
IČO 13216660  
tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304  
email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
[www: www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

## Importer:

CONCEPT POLSKA sp. z o. o.  
ul Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław  
tel.: +48 71 339 04 44, fax: 71 339 04 14  
email: [serwis@my-concept.pl](mailto:serwis@my-concept.pl)  
[www: www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)

## Dane produktu

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

## GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

A gyártó (ill. forgalmazó) a garanciális időszak alatt jótállást vállal a terméknek a vonatkozó műszaki szabványokban és feltételekben meghatározott tulajdonságaira. A jótállási idő a termék fogyasztó általi megvásárlásától számított 24 hónap.

A fogyasztó a jótállás keretében jogosult a hibák (ld. alább) térítésmentes, időszerű és megfelelő elhárítására, illetve, amennyiben az a hiba jellegéből adódóan nem adekvát, jogosult a termék hibás részeinek cseréjére. A termékre vonatkozó cserejog vagy az elállás az adásvételi szerződéstől csak a jogszabályi feltételek betartásával és kizárólag akkor érvényesíthető, ha a termék nincs túlságosan elhasználva vagy megsérülve.

### A garancia érvényesítésének feltételei:

- a termék használati utasításában található valamennyi utasítás betartása,
- a termék vásárlását igazoló bizonylat bemutatása.

A fogyasztó a termék meghibásodása esetén annál az eladónál érvényesítheti a garanciális jogait, akinél a terméket vásárolta.

A javításra való jog a vásárlás helyszínén vagy valamelyik márkaszervizben érvényesíthető, amelyek listája a termék csomagolásán vagy az interneten, a [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com) címen található. Ha a fogyasztó nem a legközelebbi márkaszervizt választja, akkor az emiatt keletkezett magasabb költségeket ő viseli.

### A fogyasztónak szóló figyelmeztetés

A fogyasztó köteles a termék kifizetését igazoló bizonylatot megőrizni.

A termék reklamációjához a terméket gondosan meg kell tisztítani, és biztonságosan be kell csomagolni, nehogy megsérülhessen az esetleges márkaszervizbe szállítás során. A szennyezett termék átvételét az eladó elutasíthatja, illetve adott esetben kiszámlázhatja a fogyasztónak a termék tisztítási költségeit.

A gyártó (ill. forgalmazó) fenntartja a jogot arra, hogy a jogosulatlan reklamációkkal kapcsolatos költségeket ne térítse meg, valamint hogy a reklamálónak kiszámlázza a reklamáció jogosultságának kivizsgálásával, valamint megoldásával kapcsolatos elengedhetetlen költségeket.

A termék díjmentes javítására, ill. a termék visszaváltására való jog nem érvényesíthető az alábbi esetekben:

- ha a termék használati utasításában feltüntetett telepítési, üzemeltetési és kezelési feltételeket nem tartották be,
- ha a meghibásodás mechanikai, hő- vagy vegyi sérülés miatt, rövidzárlat, hálózati túlfeszültség vagy hibás telepítés miatt következett be,
- ha a meghibásodás harmadik személy szakszerűtlen beavatkozása miatt következett be,
- ha a meghibásodás vis major ok miatt következett be,
- ha a meghibásodás a nem megfelelő vagy szakszerűtlen karbantartás miatt következett be, amely nem tesz eleget a használati utasításban foglaltaknak, beleértve a vízkő és egyéb üledékek miatti meghibásodást,
- ha a termék vagy annak részei a rendeltetésszerű használat során elhasználódtak,
- ha a rendeltetésszerű használat során a fűtőfelületek elszíneződtek, vagy az egyéb felületek megkarcolódtak,
- ha a napsugárzás, hősugárzás, vízkő vagy egyéb üledékek miatt optikai vagy funkcionális változásokra került sor,
- ha letelt a termék valamely alkatrészének, pl. akkumulátor, izzó stb. élettartama

A keletkezett hiba jellegének megállapítására kizárólag a gyártó, forgalmazó, márkaszerviz, ill. adott esetben bírósági szakértő jogosult, nem pedig az eladó vagy a fogyasztó.

A garanciális javítás keretében kicserélt hibás pótalkatrészekre a fogyasztó nem tarthat igényt.

Amennyiben a fogyasztó eláll az adásvételi szerződéstől, úgy köteles visszaszolgáltatni a komplett terméket beleértve annak tartozékait, valamint a termékkel leszállított dokumentumokat is.

A termékkel együtt adott ajándékokra, amelyek nem kerültek kiszámlázásra a fogyasztónak, semmilyen jótállás nem vonatkozik.

Megjegyzés: A szállítás során megsérült termék reklamációjára a szállítmányozó reklamációs szabályzata vonatkozik.

### Gyártó

Jindřich Valenta – Concept  
 Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
 Cseh Köztársaság  
 tel: +420465471400  
 fax: +420 465 473 304  
 email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
 www: [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

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

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

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

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

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

Garantija ir spēkā, ja ir izpildīti šādi nosacījumi:

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

Ar pretenzijām par bojājumiem patērētājam jāgriežas tirdzniecības vietā, kur izstrādājums tika iegādāts. Bojājumu labošanu var pieteikt tajā pašā tirdzniecības vietā, kur tika iegādāts izstrādājums, vai arī kādā no autorizētajiem servisa centriem, kuru saraksts ir norādīts iepakojuma sastāvā, vai arī varat to atrast timekļa vietnē: [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

### Brīdinājums patērētājam

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

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

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

- ja nav tikuši ievēroti instalācijas, ekspluatācijas vai apkalpes nosacījumi, kas ir norādīti izstrādājuma lietošanas instrukcijā;
- ja bojājums ir radies mehāniskas, termiskas vai ķīmiskas iedarbības, īssavienojuma vai elektrotīkla pārsprieguma rezultātā;
- ja bojājums ir radies trešās personas neprofesionālas rīcības rezultātā;
- ja bojājums ir radies dabas katastrofas rezultātā;
- ja bojājums ir radies nepietiekošas vai nepiemērotas aprūpes dēļ, kas ir pretrunā ar lietošanas instrukciju, tostarp bojājumi, ko ir izraisījušas ūdens vai citas nogulsnes;
- ja izstrādājuma vai tā daļas nolietojums ir radies parastas lietošanas rezultātā;
- ja apsildes laukumu krāsas maiņu vai virsmu skrāpējumu ir izraisījis parasta lietošana;
- ja izskata vai funkcijas maiņu ir izraisījis saules starojums, siltums, ūdens vai citas nogulsnes;
- ja atsevišķām izstrādājuma daļām, piem., akumulatoram, spuldzēm utt., ir beidzies kalpošanas laiks.

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

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

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

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

Patērētājam ir tikai tās tiesības, ko nosaka likums.

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

### Ražotājs:

Jindřich Valenta – Concept  
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
Česká republika  
IČO 13216660  
tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304  
email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
www: [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

### Piegādātājs:

SIA Verners VT  
Piedrujas iela 5a, Rīga LV-1073  
Latvija  
tālr.: +371 67 021 021  
fakss: +371 67 021 000  
e-pasts: [info@verners.lv](mailto:info@verners.lv)  
www: [www.verners.lv](http://www.verners.lv)

### Izstrādājuma raksturojums:

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

## Warranty

The manufacturer (or importer) is responsible for ensuring the product complies with the requirements of applicable legal regulations as well as those of the relevant technical standards. Moreover, they are responsible for ensuring the product has the properties the manufacturer described in documents related to the goods or those reasonably expected by the customer with regard to the nature of the goods or based on advertising produced by the manufacturer, and further they are responsible for ensuring the product is fit for the purpose proposed by the manufacturer or that a product of the same type is normally used for.

The quality warranty term is 24 months from product takeover by the customer.

The warranty does not apply to wear and tear caused by regular use. The customer shall not be entitled to any warranty claims if, prior to taking the product over, they knew the product contained a defect or if the defect is attributable to the customer.

The warranty specifically does not apply:

- if the product installation, operation and service conditions stipulated in the product operating manual have not been adhered to,
- to malfunctions caused due to mechanical, heat or chemical damage, short circuit, over voltage or incorrect installation,
- to malfunctions caused by an inexperienced third-party intervention,
- to malfunctions caused by natural disaster,
- to malfunctions caused by insufficient or inappropriate maintenance in violation of the operating manual, including malfunctions caused by water and other sediments,
- to changes in colour of the heating surface or to scratching of the surface caused as a result of using the products in an unusual manner,
- to appearance and functional changes caused by exposure to sunlight, thermal radiation of water and other sediments,
- if the service life of certain product parts expires, e.g. for accumulators, bulbs, etc.

The warranty does not apply to any products and services provided along with the product (gifts, promotional articles, etc.).

## Filing a complaint

A complaint against a product defect must be filed as soon as identified, yet no later than before the end of the warranty term.

The customer must file a product complaint with the dealer from which they have purchased the product, or with any authorised service centre, a list of which is included in the product package, or available at [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

While filing a product complaint, the product must be duly cleaned and securely packed so as to prevent any damage during its transport to an authorised service centre, where relevant, unless the product is delivered in person.

The customer must submit proof of having concluded a purchase contract for the product by producing the receipt.

While filing their complaint, the customer must indicate the noted defect and identify the preferred complaint application method.

## Complaints processing

As long as the noted defect may be removed, the user has the right to have the defect duly removed free of charge on a timely basis.

Where such a procedure is not reasonable with regard to the nature of the defect, the user may require to be supplied a new defect-free product (replacement), or, where the defect applies to a part of the product only, replacement of the part concerned. However, if replacement of the product or any part thereof is not proportionate with regard to the nature of the defect, especially if the defect can be removed without undue delay, the customer has the right to have the defect removed free of charge.

If the noted defect is not removable, or if the customer becomes entitled to replacement of the product or a part thereof, yet the replacement is not possible, for example due to the product having been sold out, the customer has the right to return the product (withdrawal from the contract).

The customer shall have the right to a new product (replacement) or to replacement of a part of the product even if the defect can be removed, provided they cannot properly use the product due to repeated occurrence of the defect or due to a high number of such defects. In such a case, the customer also has the right to return the product (by withdrawing from the contract).

If the product is not returned (the customer does not withdraw from the contract), or if the customer does not apply the right to a new defect-free product (replacement), to replacement of a part thereof or to repair of the product, they may request a reasonable discount. The customer also has a right to a reasonable discount if a new defect-free product cannot be supplied to them, or if a product part cannot be replaced or the product repaired unless the situation is remedied within a reasonable time limit, or if remedying the situation would create major discomfort on the part of the customer.

The seller, authorised service centre or a staff member authorised by them must decide about each complaint immediately or within three business days in complicated cases. This term does not include a reasonable period of time, depending on the type of product concerned,

required for the defect to be assessed by an expert. A complaint, including defect removal, must be dealt with without any undue delay, yet no later than within 30 calendar days of the complaint filing date, unless the seller and the customer agree on a later deadline.

On returning the product (withdrawing from the contract) the customer must return any accessories and documents supplied along with the product.

The customer does not have the right to keep the defective parts and components of the product replaced as part of a repair of the product.

This shall be without prejudice to any other rights the customer may have in relation to the purchase of the product.

**Remark:** Complaints against products damaged in transport are governed by the carrier's complaints procedure.

## Manufacturer

Jindřich Valenta - Concept  
 Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
 Czech Republic  
 tel.: +420 465 471 400  
 fax +420 465 473 304  
 Company ID No. 13216660  
 email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
 www: [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

## Product data

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

## DE GARANTIEBEDINGUNGEN

### Garantie

Der Hersteller (bzw. Importeur) garantiert, dass das Produkt den Anforderungen der Rechtsvorschriften und den durch die entsprechenden technischen Normen bestimmten Anforderungen entspricht. Weiterhin, dass das Produkt über solche Eigenschaften verfügt, die der Hersteller in den zum Produkt gehörigen Dokumenten beschrieben hat oder welche der Verbraucher in Bezug auf den Charakter der Ware und auf der Grundlage der vom Hersteller durchgeführten Werbung erwartet. Der Hersteller garantiert, dass das Produkt für die von ihm angeführten Zwecke geeignet ist.

Die Garantielaufzeit beträgt 24 Monate und beginnt mit der Produktübernahme durch den Verbraucher zu laufen.

Die Garantie bezieht sich nicht auf Mängel durch Verschleiß. Der Garantieanspruch gilt nicht, wenn dem Verbraucher vor der Produktübernahme Mängel bekannt waren oder er diese selbst verursacht hat.

Ausgenommen von der Garantie sind (insbesondere):

- Nichteinhaltung von Bedingungen für Installation, Betrieb und Bedienung gemäß Bedienungsanleitung,
- Mängel durch mechanische, chemische Schäden, Kurzschluss, Netzüberspannung oder falsche Installation,
- Mängel durch unsachgemäße Eingriffe durch nicht autorisierte Personen,
- Mängel aufgrund höherer Gewalt,
- Mängel durch unsachgemäße Wartung im Widerspruch mit der Bedienungsanleitung, einschließlich Schäden durch Wasserablagerungen,
- Farbveränderungen von Heizflächen oder Verkratzen durch üblichen Gebrauch,
- Optische und funktionale Veränderungen, verursacht durch Sonnen- und Wärmeeinstrahlung oder Wasserablagerungen und andere Ablagerungen,
- Einige Zubehörteile des Produkts wegen ihrer kürzeren Lebensdauer, z.B. Akkus, Glühbirnen usw.

Die Garantie gilt nicht für Leistungen, die mit dem Produkt kostenlos zur Verfügung gestellt wurden (Geschenke, Werbeartikel usw.).

### Geltendmachung der Reklamation

Produktmängel sollten unmittelbar nach deren Feststellung reklamiert werden, spätestens jedoch vor Ablauf der Garanzzeit.

Die Reklamation ist beim Verkäufer des Produkts geltend zu machen oder bei einer autorisierten Servicestelle. Die Liste der Servicestellen ist im Lieferumfang enthalten oder unter [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Das reklamierte Produkt ist gereinigt und ordnungsgemäß verpackt an die Servicestelle zu versenden, um eventuelle Transportschäden zu vermeiden, falls es nicht persönlich übergeben wird.

Der Verbraucher ist verpflichtet einen Beleg über den Vertragsabschluss und Produktkauf vorzulegen.

Der Verbraucher ist verpflichtet den Mangel genau zu beschreiben, einschließlich des Reklamationsanspruches.

### Reklamationsverfahren

Kann der reklamierte Mangel beseitigt werden, hat der Verbraucher das Recht auf eine kostenlose, zeit- und ordnungsgemäße Beseitigung des Mangels.

Sofern dies im Hinblick auf den Charakter des Mangels nicht unangemessen ist, kann der Verbraucher die Lieferung einer neuen mangelfreien Sache oder die Lieferung der fehlenden Sache fordern (Austausch). Kann der Mangel jedoch ohne unnötige Verzögerung beseitigt werden, hat der Verbraucher das Recht auf eine kostenlose Beseitigung solches Mangels.

Handelt es sich um einen irreparablen Mangel und der Verbraucher hat das Recht auf einen Austausch des Produkts oder deren Teile, und dies z.B. aufgrund der Nichtverfügbarkeit des Produkts nicht möglich ist, ist der Verbraucher berechtigt das Produkt zurückzugeben (vom Vertrag zurückzutreten).

Das Recht auf die Lieferung eines neuen Produkts (Austausch) oder deren Teile hat der Verbraucher auch bei reparablen Mängeln, falls diese wiederholt auftreten. In solchem Fall ist der Verbraucher auch berechtigt das Produkt zurückzugeben (vom Vertrag zurückzutreten).

Erfolgt keine Rückgabe (Vertragsrücktritt) oder kein Anspruch auf die Lieferung eines neuen Produkts oder deren Teile (Austausch), oder auf eine Reparatur, kann der Verbraucher einen angemessenen Nachlass fordern. Dies gilt auch im Falle, wenn kein neues Produkt oder deren Teile geliefert werden können, das Produkt nicht repariert wird, und auch dann, wenn dafür keine Ersatztermine vereinbart werden.

Verkäufer, autorisierte Servicestelle oder beauftragte Personen haben über die Reklamation unverzüglich zu entscheiden, bei schwierigen Fällen innerhalb von drei Werktagen. Diese Frist umfasst nicht den erforderlichen Zeitraum zur fachlichen Bewertung des Mangels. Der Verkäufer oder die Servicestelle ist verpflichtet die Reklamation innerhalb von 30 Tagen ab dem Tag der Geltendmachung der Reklamation zu erledigen, falls keine längere Frist vereinbart wird.

Bei Rückgabe des Produkts (Vertragsrücktritt) ist der Verbraucher verpflichtet auch jegliches Zubehör und sämtliche Dokumente zum Produkt zurückzugeben.

Der Verbraucher hat kein Recht auf die Rückgabe der mangelhaften Teile des Produkts, die im Rahmen der Reklamation ausgetauscht wurden.

Sämtliche weitere Rechte des Verbrauchers, verbunden mit dem Kauf des Produkts, bleiben durch diese Garantiebedingungen unberührt.

**Anm.:** Für Reklamationen von Produkten, die während des Transports beschädigt werden, gilt die Reklamationsordnung des Transportunternehmens.

### Hersteller:

Jindřich Valenta – Concept  
 Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
 Tschechische Republik  
 Ident.-Nr.: 13216660  
 Tel.: + 420 465 471 400, Fax: +420 465 473 304,  
 E-Mail: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
 www: [www: www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

### Produktdetails

Modell:	
Herstellernummer:	
Verkaufsdatum:	Stempel und Unterschrift des Verkäufers:



## Garantie

Le fabricant (l'importateur, le cas échéant) est tenu responsable de la conformité du produit aux exigences réglementaires et normatives applicables. Il est aussi tenu responsable du fait que le produit présente les qualités définies dans les documents relatifs au produit ou ceux attendus par le consommateur en tenant compte de la nature et des caractéristiques du produit et sur la base de publicité du fabricant, il est également tenu responsable du fait que le produit est propre aux usages auxquels servent habituellement les biens du même type.

La durée de garantie en terme de qualité du produit est de 24 mois à partir de la date de l'acquisition du produit par le consommateur.

La garantie ne s'applique pas à l'usure du produit résultant de son usage habituel. La garantie ne s'applique pas si le consommateur a été conscient des vices du produit ou si le consommateur lui-même a causé ces vices.

La garantie est exclue si (notamment) :

- les conditions de l'installation, d'utilisation ou d'entretien du produit indiquées dans le manuel d'emploi n'ont pas été respectées,
- les dommages sont dus à un endommagement d'ordre mécanique, thermique ou chimique, à un court-circuit, surcharge de réseau ou installation autre que prévue,
- les dommages sont dus à une intervention par un tiers
- les dommages sont dus à un sinistre,
- les dommages résultent du non-respect des instructions prévues dans le manuel d'emploi y compris les anomalies dues à un dépôt d'eau ou autres,
- les changements de couleur des surfaces de chauffe ou grattage de surfaces sont dues à un usage habituel,
- s'agit des changements d'aspect ou de fonctions provoqués par le rayonnement solaire, thermique ou par le dépôt d'eau ou autres,
- certains éléments du produit sont à la fin de vie, exemple : accumulateurs, ampoules etc.

La garantie ne s'applique pas aux éléments fournis à titre gratuit avec le produit (cadeaux, objets à caractère publicitaire etc.).

## Demande en garantie

Toute demande en garantie est à notifier sans délai après son identification, avant la fin de la période de garantie au plus tard.

La demande en garantie est à signaler à votre revendeur, le cas échéant au centre d'assistance autorisé dont la liste fait partie de l'emballage du produit, ou elle est indiquée sur l'adresse [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Pour envoyer le produit, objet de la réclamation, il faut le nettoyer et sécuriser pour le transport dans le centre d'assistance autorisé afin d'éviter tout endommagement, si le produit n'est pas remis personnellement.

L'utilisateur est tenu de prouver l'existence du contrat d'achat en présentant son bon d'achat.

L'utilisateur est tenu d'indiquer l'anomalie objet de réclamation et il fait choix de sa revendication découlant de sa demande en réclamation.

## Liquidation de réclamation

S'il s'agit d'un défaut réparable, le consommateur a le droit de bénéficier de la réparation à titre gratuit et dans un délai prévu.

Si cela n'est pas disproportionné en tenant compte la nature du défaut, le consommateur a le droit de demander une livraison d'un nouveau produit sans vice (remplacement), ou si le défaut ne concerne qu'une partie du produit, demander le changement de cette dernière. Si la demande de remplacement du produit et de sa partie est disproportionnée en tenant compte la nature du défaut, notamment si le défaut est réparable, le consommateur a le droit de demander une réparation à titre gratuit.

S'il s'agit d'un défaut irréparable ou si le consommateur a le droit de demander un remplacement du produit ou de sa partie, mais le remplacement n'est pas réalisable, par exemple due à l'épuisement des stocks, le consommateur a le droit de retourner le produit (d'annuler le contrat de vente).

Le consommateur a le droit de demander une livraison d'un nouveau produit (remplacement) ou le remplacement d'une partie du produit en cas d'un défaut réparable si le produit ne peut pas être utilisé pour l'existence répétitive du défaut après la réparation ou pour le nombre de défauts importants. Dans un tel cas le consommateur a le droit de retourner le produit (d'annuler le contrat de vente).

Si le produit n'est pas retourné (le contrat de vente annulé) ou si le consommateur n'applique pas son droit de demander une livraison d'un nouveau produit sans défauts (remplacement), de demander un remplacement d'un partie ou de sa réparation, il peut demander le remboursement approprié. Le consommateur a le droit de demander le remboursement également dans le cas où il s'avère impossible de livrer un nouveau produit sans défauts, de remplacer une partie du produit ou de réparer le produit, ou si la réparation n'est pas réalisée dans un délai prévu ou si la remise à l'état est trop compliquée pour le consommateur.

Le revendeur, le service d'assistance autorisé ou autre personne désignée décide sur la réclamation immédiatement, dans les cas compliqués en trois jours ouvriers.

## Détails du produit

Modèle :	
Numéro de série:	
Date de l'achat :	Cachet et signature du vendeur :

Le délai ci-dessus ne comprend pas le temps nécessaire pour évaluation expert du défaut en prenant compte de la nature du produit.

Toute demande en garantie doit être traitée sans délai, dans le délai de 30 jours à partir de la date de demande en garantie, s'il n'est pas prévu autrement entre le revendeur ou le service d'assistance autorisé et le consommateur.

En cas de retour du produit (annulation du contrat de vente) le consommateur est tenu de retourner tous éléments auxiliaires du produit y compris tous documents livrés avec le produit.

Le consommateur n'a pas le droit de demander le retour des pièces ou de parties du produit remplacées dans le cadre de la réparation.

Tout droit du consommateur liés à l'achat du produit n'est pas touché par les présentes conditions de garantie.

**Note :** La réclamation du produit endommagé pendant le transport est régie par le Code de réclamation du transporteur.

## Fabricant:

Jindřich Valenta – Concept  
 Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
 République tchèque  
 TVA n° 13216660  
 tél.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,  
 email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
 www: [www: www.my-concept.co](http://www.my-concept.co)

## Garanzia

Il produttore (eventualmente l'importatore) risponde della conformità del prodotto ai requisiti normativi previsti dalle rispettive norme tecniche. Il produttore garantisce inoltre che il prodotto ha le qualità riportate nei documenti che si riferiscono alla merce o che l'utente si aspetta di ricevere al riguardo della natura della merce, e che il prodotto stesso è adatto al fine indicato dal produttore.

Il periodo di garanzia si stabilisce a 24 mesi dalla data di accettazione del prodotto da parte dell'utente.

La garanzia non si riferisce all'usura del prodotto provocata dall'uso normale del prodotto stesso. Il diritto di sostituzione della merce per difetto sul prodotto non spetta all'utente se quest'ultimo era al corrente del rispettivo difetto prima di accettare la merce o se il difetto lo aveva causato lui stesso.

La garanzia non si riferisce ai seguenti casi, quando (in particolare):

- non sono state rispettate le condizioni di installazione, funzionamento ed uso corretto del prodotto riportate nel manuale d'uso del prodotto stesso;
- il danneggiamento è di natura meccanica termica, chimica o elettrica, tipo cortocircuito, oppure è stato causato dalla sovratensione nella rete;
- il difetto è stato causato da un intervento inopportuno da parte di un terzo;
- il difetto è stato causato dalla furia degli elementi;
- il difetto è stato provocato dalla manutenzione insufficiente e/o impropria, eseguita in contrasto con quanto riportato nel manuale d'uso, ivi compresi i difetti causati dal calcare o da altri sedimenti;
- il cambio di colore e/o i graffi sulle superfici di riscaldamento sono la conseguenza di uso normale;
- le alterazioni visive e funzionali dovute ai raggi di sole, alla radiazione termica e/o ai sedimenti;
- decorsa la vita utile di alcuni elementi del prodotto, per esempio degli accumulatori, delle lampadine etc.

La garanzia non si riferisce agli adempimenti concessi gratuitamente insieme con il prodotto (omaggi, materiale pubblicitario etc.).

## Procedura di reclamo

Il reclamo del prodotto deve essere fatto senza rinvii una volta accertato il difetto, comunque entro e non oltre la scadenza del periodo di garanzia.

Il reclamo del prodotto va presentato presso il venditore del prodotto stesso, ovvero presso un centro autorizzato qualsiasi. La lista dei centri assistenza autorizzati fa parte della confezione del prodotto o è reperibile sul sito [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Prima di presentare il prodotto al reclamo, esso deve essere dovutamente pulito e pure imballato, qualora va spedito in un centro autorizzato onde evitare il suo danneggiamento.

L'utente finale è tenuto a presentare il documento attestante l'acquisto del prodotto.

Al prodotto deve essere allegata la lettera con la descrizione del difetto contestato e l'opzione per la gestione del reclamo.

## Gestione del reclamo

Qualora si tratti di un difetto riparabile, l'utente ha diritto alla riparazione gratuita e tempestiva del prodotto.

Se, considerata la natura del difetto, non si tratta di una pretesa inadeguata, l'utente può richiedere la fornitura di un prodotto privo dei difetti (la sostituzione), oppure se il difetto interessa solo un elemento concreto del prodotto, la sostituzione di tale elemento. Se però, considerata la natura del difetto, la pretesa della sostituzione risulta inadeguata in particolare se il difetto può essere eliminato in tempi previsti, l'utente ha diritto alla riparazione gratuita del prodotto.

Qualora però si tratti di un difetto irreparabile e all'utente nasce il diritto alla sostituzione del prodotto o di una sua parte e la sostituzione non è praticabile, per esempio per motivi di vendita completa del rispettivo prodotto, l'utente ha diritto di restituire il prodotto (recedere dal contratto).

Il diritto alla fornitura del prodotto nuovo (alla sostituzione), oppure al cambio di un elemento del prodotto ha l'utente anche nel caso di un difetto riparabile, se limitato nell'uso normale del prodotto per la presenza ripetuta del danno o per il numero maggiore dei danni. In tal caso l'utente ha diritto alla restituzione del prodotto (recesso dal contratto).

Se non viene effettuata la restituzione del prodotto (recessione dal contratto) oppure se l'utente non rivendica il diritto alla fornitura del prodotto nuovo (sostituzione), alla sostituzione di un elemento del prodotto oppure alla riparazione del prodotto stesso, può richiedere uno sconto adeguato. L'utente ha diritto ad uno sconto adeguato anche qualora non gli possa essere fornito un prodotto nuovo, privo dei difetti, sostituito un elemento del prodotto oppure effettuata la riparazione del prodotto stesso, nonché qualora non possa essere posto il rimedio entro un periodo adeguato oppure il provvedimento al rimedio comporti dei grossi problemi all'utente stesso.

Il venditore, il centro di assistenza autorizzato oppure un operatore incaricato da questi decidono sulla contestazione immediatamente, nei casi complicati entro tre giorni lavorativi. In quel tempo non viene calcolato il periodo necessario per una valutazione peritale del difetto.

## Dettagli sul prodotto

Modello:	
Numero di matricola:	
Data di vendita:	Timbro e firma del produttore:

La contestazione del difetto e l'eliminazione dello stesso devono essere risolti senza rinvii, entro 30 giorni dal giorno di presentazione del reclamo, salve le pattuizioni diverse fatte tra il centro di assistenza autorizzato e l'utente.

Alla restituzione del prodotto (recessione dal contratto) l'utente è tenuto a restituire pure tutti gli accessori e tutti i documenti forniti insieme con il prodotto.

L'utente non ha diritto a ricevere indietro i pezzi e gli elementi difettosi del prodotto sostituiti nell'ambito della riparazione.

Ogni altro diritto dell'utente relativo all'acquisto del prodotto non viene meno con l'applicazione delle condizioni di garanzia.

**Nota:** La contestazione del prodotto danneggiato durante il trasporto è regolata dall'ordinamento contestazioni del trasportatore.

## Produttore:

Jindřich Valenta – Concept  
 Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
 Repubblica Ceca  
 C.F. 13216660  
 tel.: +420.465.471.400, fax: +420.465.473.304.  
 email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
 www: [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

### Garantía

Es responsabilidad del fabricante (o importador) que el producto cumpla con los requisitos legales y lo dispuesto por las normas técnicas aplicables. Es también su responsabilidad que el producto tenga las propiedades descritas en la documentación vinculada al mismo o las que el consumidor pudiese esperar dada la naturaleza del producto y la publicidad llevada a cabo por el fabricante, y es también su responsabilidad que el producto sea adecuado para el propósito indicado o para su uso habitual.

La garantía por la calidad del producto es válida por 24 meses a partir de su entrega al consumidor.

La garantía no cubre el desgaste resultante del uso habitual. El derecho a reclamación no será aplicable si, antes de haber recibido el producto, el consumidor sabía que este era defectuoso o si él hubiese causado el defecto.

La garantía no es válida en caso de que (en particular):

- que no se hubiesen cumplido las condiciones para la instalación, funcionamiento y operación del producto descritas en el manual,
- que el defecto hubiese resultado de daños mecánicos, térmicos o químicos, cortocircuitos, sobretensión en la red o de una instalación incorrecta,
- que el defecto hubiese sido causado por la intervención indebida de terceros,
- que el defecto hubiese sido causado por un desastre natural,
- el defecto hubiese sido causado por un mantenimiento insuficiente o incorrecto, incluyendo aquellos causados por sedimentos de agua u otro tipo,
- cambios en el color de la superficie de calentamiento o rayaduras sean el resultado del uso habitual,
- tratarse de cambios de apariencia o funcionales causados por la radiación solar o térmica o por sedimentos de agua u otro tipo,
- haber concluido la vida útil de alguno de los componentes del producto (acumuladores, bombillas, etc.)

La garantía no cubre los objetos proporcionados gratuitamente junto con el producto (regalos, materiales promocionales, etc.).

### Reclamaciones

Las reclamaciones por defectos deben ser realizadas sin demora innecesaria y antes del vencimiento de la garantía.

El consumidor presentará su reclamación en el establecimiento en donde adquirió el producto o en cualquiera de los servicios autorizados incluidos en la lista que forma parte del embalaje del producto, que también puede encontrarse en internet, en la dirección [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Para presentar la reclamación, el producto debe ser adecuadamente limpiado y puesto en un embalaje seguro para evitar daños durante un eventual transporte al servicio autorizado, en caso de que no sea entregado en persona.

El consumidor tiene la obligación de demostrar la celebración de un contrato de compraventa mediante la presentación de un comprobante de compra.

Junto con la reclamación, el consumidor describirá el supuesto defecto y seleccionará la reclamación.

### Resolución de reclamaciones

Si se tratase de un defecto corregible, el consumidor tendrá derecho a que el defecto sea corregido sin cargo y de manera oportuna y apropiada.

De no ser desproporcionado a la naturaleza del defecto, el consumidor podrá exigir la entrega de un nuevo producto sin defectos (reemplazo) o, si el defecto se relacionase a un componente del producto, podrá exigir el reemplazo de dicho componente. Sin embargo, si el reemplazo del producto o su componente fuese desproporcionado a la naturaleza del defecto, en especial si el defecto pudiese ser corregido sin demora, el consumidor tendrá derecho a que el defecto sea corregido sin cargo.

Si se tratase de un defecto no corregible, o si el consumidor tuviese derecho al reemplazo del producto o su componente, pero dicho reemplazo no fuese posible, por ej. debido a que el producto estuviese agotado, el consumidor tendrá derecho a devolver el producto (rescindir el contrato).

El consumidor tiene derecho a recibir un nuevo producto (reemplazo) o partes del mismo, incluso en caso de defectos que sean reparables si no fuese posible utilizar el objeto apropiadamente debido a un defecto recurrente luego de su reparación o a un número mayor de defectos. En tal caso, el consumidor también tendrá derecho a devolver el producto (rescindir el contrato).

Si el consumidor no devolviese el producto (rescisión de contrato) o no ejerciese su derecho a recibir un nuevo producto sin defectos (reemplazo) o un reemplazo de un componente del mismo, o a que el producto sea reparado, podrá exigir un descuento razonable. El consumidor tendrá derecho a un descuento razonable también en caso de que no sea posible: entregarle un nuevo producto sin defectos, el reemplazo de un componente del producto, la reparación del producto o que la situación no pueda ser remediada en un plazo razonable o que esto le haya causado al consumidor dificultades considerables.

El vendedor, el servicio autorizado o un empleado por estos designado decidirá sobre el reclamo de inmediato o dentro de los tres días hábiles en casos complicados. Este plazo no incluirá el periodo razonable necesario según el tipo de producto para la evaluación profesional del defecto.

La reclamación, incluyendo la corrección de los defectos deberá ser resuelta sin demora innecesaria, a más tardar a los 30 días a partir de la presentación de la reclamación, a menos que el vendedor o el servicio autorizado que resuelva el reclamo acuerde una extensión del plazo con el consumidor.

Al devolver el producto (renunciar al contrato), el consumidor está obligado a devolver también los accesorios y todos la documentación entregada con el mismo.

El consumidor no tiene derecho a recibir los componentes o las piezas defectuosas que hubiesen sido reemplazados al reparar el producto.

Todos los demás derechos del consumidor vinculados a la compra del producto no se verán afectados por las presentes condiciones de garantía.

Nota: La reclamaciones por daños al producto durante su transporte se rigen por el reglamento de reclamaciones del transportista.

### Fabricante

Jindřich Valenta - Concept  
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň,  
República Checa  
CIF 13216660  
tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,  
email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
[www: www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

### Detalles del producto

Modelo:	
Número de serie:	
Fecha de venta:	Sello y firma del vendedor:

## RO CONDIȚII DE GARANȚIE

### Garanție

Producătorul (eventual importatorul) răspunde de faptul că produsul este în conformitate cu legislația și îndeplinește cerințele stabilite de normele tehnice aferente. De asemenea răspunde pentru faptul că produsul are caracteristicile pe care producătorul le-a descris în documentele legate de produs sau pe care consumatorul le-a presupus, ținând cont de natura produsului și pe baza reclamei producătorului, fiind responsabil și pentru faptul că produsul se potrivește scopului pe care producătorul l-a menționat sau pentru care se folosește un astfel de produs.

Termenul de garanție pentru calitatea produsului este de 24 luni de la preluarea produsului de către consumator.

Garanția nu include uzura produsului cauzată de utilizarea normală a acestuia. Consumatorul nu beneficiază de dreptul de garanție dacă înaintea preluării produsului a știut că produsul are defecțiuni sau dacă a cauzat el însăși defectul.

Garanția este exclusă în cazurile în care (în special):

- nu au fost respectate condițiile de instalare, exploatare și deservire a produsului, care sunt menționate în manualul de utilizare,
- defecțiunea a apărut din cauza deteriorării mecanice, termice sau chimice, prin scurtcircuitare, supratensiune în rețea sau instalare incorectă,
- defecțiunea a apărut prin intervenirea neautorizată a unei persoane terțe,
- defecțiunea a apărut la o calamitate naturală,
- defecțiunea a apărut ca urmare a unei întrețineri insuficiente sau necorespunzătoare, în contradicție cu manualul de utilizare, inclusiv defecțiunile cauzate de depunerile de apă și altele,
- a apărut modificarea culorii suprafețelor de încălzire sau zgârierea suprafețelor prin folosirea obișnuită,
- este vorba de modificările de aspect și funcționalitate cauzate de radiații solare, radiații termice sau de depunerile de apă sau altele,
- expiră durata de viață a unor părți ale produsului, de ex. a acumulatorului, becurilor etc.

Garanția nu include obiectele care au fost oferite gratuit împreună cu produsul (cadouri, obiecte de promovare, etc.).

### Valorificarea reclamației

Reclamarea defecțiunii produsului trebuie valorificată fără o întârziere inutilă după depistarea acesteia, cel târziu însă înainte de expirare a perioadei de garanție.

Reclamarea produsului se valorifică de către consumator la vânzătorul la care a achiziționat produsul, eventual la oricare dintre service-uri autorizate a căror listă face parte din livrarea produsului, eventual care este menționat pe internet la adresa [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

În cazul unei reclamații a produsului, acesta trebuie curățat în mod corespunzător și ambalat în siguranță, pentru a se evita deteriorarea la transportul acestuia în service-ul autorizat, în cazul în care produsul nu este predat personal.

Consumatorul are obligația de a dovedi încheierea contractului de vânzare-cumpărare prin prezentarea unui document de achiziționare a acestuia.

În același timp, la reclamația produsului consumatorul descrie defecțiunile reclamate și efectuează opțiunea dreptului la reclamare.

### Soluționarea reclamației

În cazul în care este vorba de o defecțiune care poate fi eliminată, consumatorul are dreptul la eliminarea gratuită, la timp și reglementară a defecțiunii.

Dacă acest lucru nu este posibil, ținând cont de natura defecțiunii, consumatorul poate solicita livrarea unui produs nou fără defecțiuni (schimb), sau dacă defecțiunea este legată doar de o piesă a produsului, schimbul unei astfel de piese. Dacă însă, având în vedere natura defecțiunii, mai ales când defecțiunea poate fi eliminată fără întârziere, cerința de schimbare a produsului sau a componentei acestuia este neadekvată, consumatorul are dreptul la eliminarea gratuită a defecțiunii.

În cazul în care este vorba de o defecțiune care nu poate fi eliminată, eventual în cazul în care consumatorul are dreptul la schimbul produsului sau a componentei acestuia însă acest schimb nu este posibil, de ex. din motivul neexistenței acestui produs, consumatorul este îndreptățit să returneze produsul (reziliere la contract).

Consumatorul are dreptul la livrarea unui produs nou (schimb) sau la înlocuirea componentei produsului și în cazul în care defecțiunea poate fi eliminată, însă produsul nu poate fi folosit reglementar din cauza defecțiunilor repetate ale defecțiunii reparate sau în cazul unui număr mai mare de defecțiuni. În aceste cazuri consumatorul are dreptul la returnarea produsului (reziliere la contract).

Dacă nu se ajunge la returnarea produsului (reziliere la contract) sau dacă consumatorul nu valorifică dreptul de livrare a unui produs fără defecțiuni (schimb), la înlocuirea componentelor acestuia sau la repararea produsului, poate solicita o reducere adecvată. Consumatorul are dreptul la o reducere adecvată și în cazul în care nu-i poate fi livrat un produs nou fără defecțiuni, nu poate fi înlocuită componenta sau produsul reparat, precum și în cazul în care nu se ajunge la remediere într-un timp adecvat sau remedierea ar cauza consumatorului probleme semnificative.

Vânzătorul, service-ul autorizat sau muncitorul desemnat de acesta va hotărî despre reclamație imediat, în cazurile complicate în termen de trei zile lucrătoare. Această perioadă nu include perioada adecvată, în funcție de tipul produsului, necesară evaluării profesionale a defecțiunii.

Reclamația, inclusiv eliminarea defecțiunii, trebuie soluționată fără amânare inutilă, cel târziu în 30 de zile de la valorificarea reclamației, dacă vânzătorul sau service-ul autorizat care soluționează reclamația nu au convenit cu consumatorul asupra unei perioade mai lungi.

La returnarea produsului (reziliere la contract) consumatorul trebuie să returneze de asemenea accesoriile produsului și toate documentele livrate împreună cu produsul.

Consumatorul nu are dreptul la livrarea pieselor și a componentelor defecte, care au fost înlocuite în cadrul reparației produsului.

Celelalte drepturi ale consumatorului, legate de achiziționarea produsului, nu sunt afectate de aceste condiții de garanție.

**Notă:** Reclamațiile produsului deteriorat în timpul transportului sunt reglementate de regulamentul de reclamații al transportatorului.

### Producător

Jindřich Valenta - Concept  
 Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň,  
 Republica Cehă  
 CUI 13216660  
 tel.: +420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,  
 email: [servis@my-concept.cz](mailto:servis@my-concept.cz)  
 www: [www: www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)

### Date despre produs

Model:	
Numărul de fabricație:	
Data vânzării:	Ștampila și semnătura unității de vânzare:

- CZ** Seznam servisních míst
- SK** Zoznam servisných stredísk
- PL** Wykaz punktów serwisowych
- HU** Szolgáltatók listáját
- HR** Popis uslužnih mjesta

**Česká republika**

Název	Ulice	PSČ	Město	Telefon/Fax	E-mail
Jindřich Valenta CONCEPT	Vysokomytáská 1800	565 01	Choceň	465 471 400 465 473 304	servis@my-concept.cz

**Slovenská republika**

Názov	Ulica	PSČ	Mesto	Telefón/Fax	E-mail
SERVIS ABC s.r.o.	Štefánikova 50	949 03	Nitra	037/6526063	info@servisabc.sk
D-J service s.r.o.	Šebastovská 2530/5	080 06	Prešov	051/7767666	djservis@djservis.net
HOSPOL elektro spol. s r.o	Rustaveliho 7	831 06	Bratislava	02/44889832	hospol@hospol.sk
T.V.A. servis s.r.o.	Južná trieda 48/D	040 01	Košice	055/6338501	tvaservis@tvaservis.sk
VILLA MARKET s.r.o.	Odborárov 49	052 01	Spišská Nová Ves	053/4421857	servis@villamarket.sk
ELSP0 BB s.r.o.	Internátna 2318/24	974 01	Banská Bystrica	048/4135535	objednavky@ elektroobchod-elspo.sk

**Polska**

Nazwa	Ulica	Kod	Miasto	Telefon	E-mail
CONCEPT POLSKA sp. z o.o.	Ostrowskiego 30	53-238	WROCLAW	071/339-04-44 w. 27	servis@my-concept.pl

**Magyarország**

Név	Utca	ZIP	Város	Telefon	E-mail
ASPICO KFT	Hútóház u. 25.	H-9027	Győr	+36 96 511 291	info@aspico.hu

**Hrvatska**

Ime	Ulica	Poštanski	Grad	Telefon	E-mail
Horvat elektronika d.o.o.	Dravska 8	HR- 40305	Pušćine	+385 040 895 500	servis@horvat- elektronika.hr

**concept**

**concept**

**CZ**

## **Jindřich Valenta – Concept**

Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
Tel.: +420 465 471 400, Fax: +420 465 473 304  
[www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

**SK**

## **ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o.**

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

**PL**

## **CONCEPT POLSKA sp. z o.o.**

Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław  
Tel.: +48 713 390 444, Fax: 713 390 414  
[www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)

**HU**

## **ASPICO KFT**

H - 9027 Győr, Hűtőház u. 25.  
Tel.: +36 96 511 291, Fax: +36 96 511 293  
[info@aspico.hu](mailto:info@aspico.hu)

**LV**

## **Verners VT Ltd.**

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

**HR**

## **Horvat elektronika d.o.o.**

Dravska 8, HR-40305 Pušćine  
[servis@horvat-elektronika.hr](mailto:servis@horvat-elektronika.hr)  
Hotline: +385 040 895 500