



## PL ■ Wypiekacz do chleba

### PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia i o ile nie są pod nadzorem. Urządzenie i jego kabel sieciowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w przestrzeniach, takich jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - ферmy rolnicze;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Z urządzenia nie korzystaj w środowisku przemysłowym albo na dworze, ani nie stosuj go do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenia nie umieszczaj na parapetach okien, ociekaczu zlewu albo na niestabilnych powierzchniach, nie pokładaj go na kuchence elektrycznej lub gazowej, lub w pobliżu otwartego płomienia albo urządzenia będącego źródłem ciepła. Urządzenie umieszczaj tylko na suchej, czystej i stabilnej powierzchni, gdzie nie może dojść do jego wywrócenia.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie znamionowe podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku. Urządzenie podłączaj wyłącznie do poprawnie uziemionego gniazdka.
- Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.



#### **Ostrzeżenie:**

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

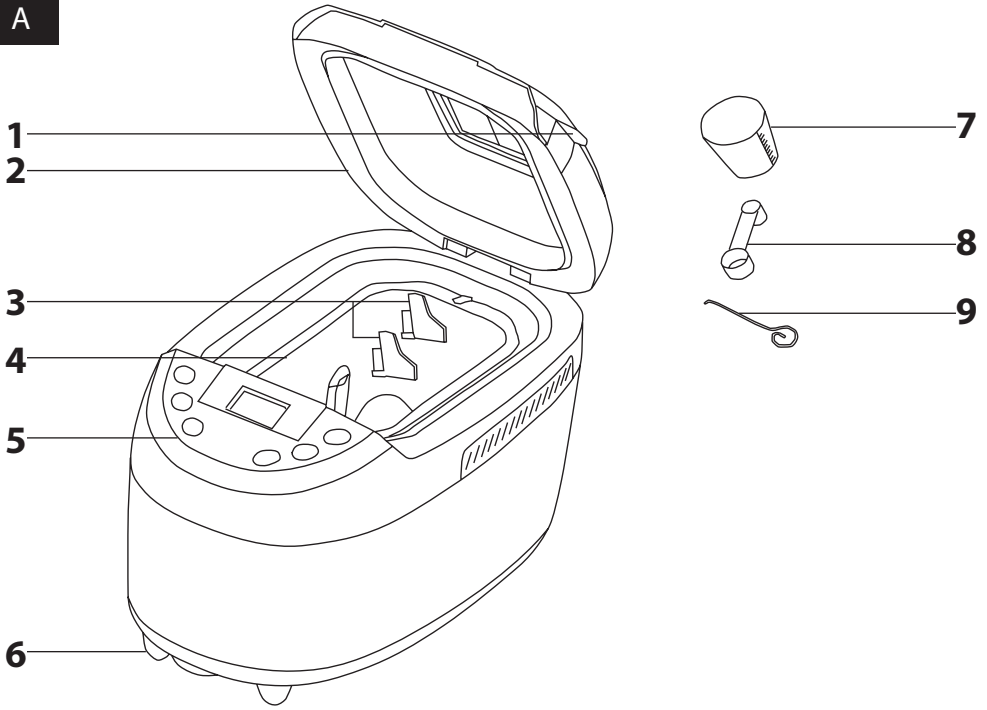
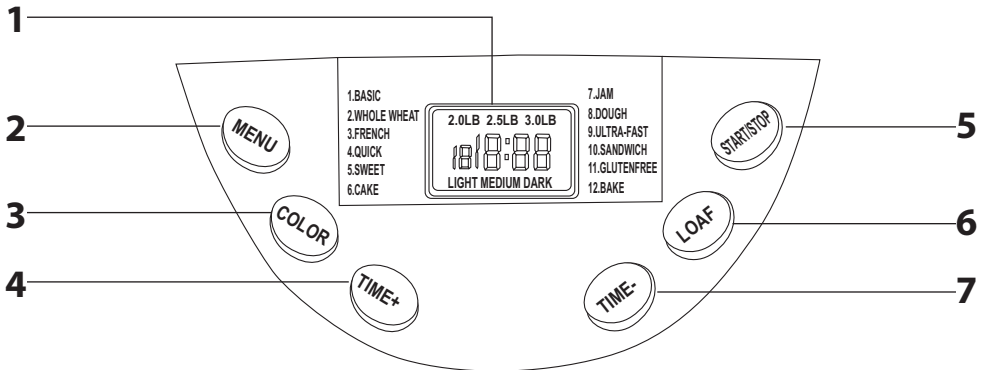
- Z urządzenia nie korzystaj w pobliżu materiałów palnych, jakimi są firanki, zasłony, ścierki itp. W kierunku głównego promieniowania ciepła musi zostać dotrzymana bezpieczna odległość od powierzchni palnych minimum 50 cm i w ostatnich kierunkach minimum 10 cm.

- Urządzenia nie przekrywaj. W odwrotnym przypadku grozi niebezpieczeństwo wybuchu pożaru, kiedy jest przekryte i dojdzie do jego automatycznego włączenia za pośrednictwem wbudowanego timera.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że została w nim poprawnie włożona forma do pieczenia z wszystkimi ingrediencjami. Do urządzenia nie wkładaj folii aluminiowej, folii spożywczej itp. ani nie uruchamiaj go bez obciążenia.



### **Ostrzeżenie: Gorąca powierzchnia**

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Wystrzegaj się kontaktu ze nagrzaną powierzchnią i gorącą parą, która wydzielana jest z otworów wentylacyjnych.
- Podczas pracy nie dotykaj wirujących haków do ugniatania.
- W jednej dawce zastosować można maksymalnie 900 g mąki i 6 g proszku do pieczenia. Do formy do pieczenia nie wkładaj większej ilości mąki ani proszku do pieczenia.
- Zadbaj o to, by podczas pracy nie doszło do rozprysnięcia wody albo innej cieczy na powierzchnię zewnętrzną szkła okienka.
- Podczas pracy zalecamy regularnie sprawdzać stan surowców w formie do pieczenia. W przypadku, kiedy doszłoby do ich zapłonu, urządzenie natychmiast wyłącz, odłącz od gniazdka sieciowego i pokrywę pozostaw zamkniętą.
- Nigdy nie wyjmuj upieczonego chleba uderzając formą do pieczenia o jej krawędzie. W przeciwnym wypadku może dojść do jej uszkodzenia.
- Zawsze wyłącz i odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego i pozostaw go ostygnąć po zakończeniu stosowania, przed jego przeniesieniem lub czyszczeniem.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za wtyczkę, a nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy powierzyć serwisowi, aby nie dopuścić do niebezpiecznych sytuacji. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Urządzenia nie myj pod ciekącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innym płynie.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

**A****B**

# Wypiekacz do chleba

## Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania roszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

### OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

- |   |  |
|---|--|
| <b>A1</b> Uchwyt pokrywy                            | <b>A6</b> Nóżki antypoślizgowe                   |
| <b>A2</b> Pokrywa z okienkiem                       | <b>A7</b> Kubek z podziałką                      |
| <b>A3</b> Haki do ugniatania                        | <b>A8</b> Łyżka z miarką                         |
| <b>A4</b> Forma do pieczenia z opuszczanym uchwytem | <b>A9</b> Haczyk do wysuwania haku do ugniatania |
| <b>A5</b> Panel sterujący z wyświetlaczem           |  |

### OPIS PANELU STERUJĄCEGO Z WYŚWIETLACZEM LCD

- |   |   |
|---|---|
| <b>B1</b> Wyświetlacz wyświetla wybrany program i jego długość, ustawiony kolor skórki i wielkość bochenka. | <b>B5</b> Przycisk „START/STOP” służy do uruchamiania, zatrzymania lub anulowania ustawionego programu.         |
| <b>B2</b> Przycisk „MENU” służy do ustawienia programu od 1 do 12.  | <b>B6</b> Przycisk „LOAF” służy do ustawienia wielkości bochenka 2 lb (900 g), 2,5 lb (1 130 g), 3 lb (1 360 g) |
| <b>B3</b> Przycisk „COLOR” służy do ustawienia koloru skórki chleba.  | <b>B7</b> Przycisk „TIME-” służy do ustawienia timera odsuniętego startu.                                       |
| <b>B4</b> Przycisk „TIME+” służy do ustawienia timera odsuniętego startu.                                   |   |



#### Uwaga:

Jednostka metryczna masy zaokrąglona jest na całe dziesiątne w dół.

### OBŚLUGA WYPIEKACZA DO CHLEBA I JEGO FUNKCJE

#### Przycisk „MENU”

- Służy do ustawienia programu od 1 do 12. Każdemu wciśnięciu tego przycisku **B2** towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy. Ustawiony program i jego długość wyświetlana jest na wyświetlaczu LCD **B1**.

#### Przycisk „COLOR”

- Umożliwia wybrać kolor skórki „LIGHT” (jasna), „MEDIUM” (średniciemna) albo „DARK” (ciemna). Ustawiony kolor skórki wyświetlany jest na wyświetlaczu LCD **B1**.
- W programie 6 – CAKE, 7 – JAM, 8 – DOUGH nie można zmieniać koloru skórki.

#### Przycisk „LOAF”

- Służy do ustawiania wielkości bochenka 2 lb (900 g), 2,5 lb (1 130 g), 3 lb (1 360 g). Wielkością bochenka jest suma mas wszystkich składników włożonych do formy do pieczenia **A4**. Ustawiona wielkość bochenka wyświetlana jest na wyświetlaczu LCD **B1**. Długość programu różni się w zależności od wybranej wielkości bochenka, jak podano to w rozdziale Spis programów i ich długość.
- W programie 6 – CAKE, 7 – JAM, 8 – DOUGH i 12 – BAKE nie można wybierać wielkości bochenka

#### Przycisk „TIME+” i „TIME-”

- Przyciski **B4** i **B7** służą do ustawienia timera odsuniętego startu.

- Z funkcji tej nie korzystaj w przypadku przepisów zawierających szybko psujące się składniki, jak np. świeże jajka, mleko, kwaśna śmietana.
- Zadbaj o poprawną kolejność wkładania składników do formy do pieczenia **A4**, jak podano to w rozdziale Obsługa wypiekacza do chleba. Drożdże nie mogą zetknąć się z cieczą przed rozpoczęciem programu.

#### Przykład ustawienie timera

Jest 21:00 i następnego dnia rano o godz. 8:00 (tj. różnica czasu 11 godz.) chcesz mieć upieczony świeży chleb. Najpierw wybierzesz program, kolor skórki i wielkość bochenka. Potem przyciskami **B4** i **B7** zmieni czas ustawiony na wyświetlaczu **B1** na 11:00. To jest czas, po którym będzie chleb gotowy do wyjścia z wypiekacza. Każdym wciśnięciem przycisku **B4** albo **B7** ustawiony czas wydłuży się albo skróci o 10 min. Do włączenia ustawionego programu odsuniętego startu wciśnij przycisk „START/STOP” **B5**. Na wyświetlaczu ruszy odliczanie czasu. Kiedy dojdzie do uruchomienia ustawionego programu, wypiekacz regularnie sprawdza.



#### Uwaga:

Timerem ustawić można maksymalnie 13 godzin.

#### Przycisk „START/STOP”

- Służy do uruchomienia, przerwania lub zakończenia ustawionego programu.
- Do włączenia programu wciśnij jeden raz przycisk **B5**. Zabrmi krótki dźwięk, zacznie migać dwukropek w czasie na wyświetlaczu LCD **B1** i ruszy ustawiony program. Po włączeniu programu zostaną pozostałe przyciski dezaktywowane, by nie doszło do ewentualnego naruszenia prawie odbywającego się etapu programu.
- Właśnie odbywający się program możesz kiedykolwiek tymczasowo przerwać wciśnięciem przycisku **B5**. Odliczanie czasu pozostałego do zakończenia programu zostanie przerwane i wartość czasu na wyświetlaczu **B1** będzie migać. Ustawienie zapisane będzie w pamięci wypiekacza. Do ponownego uruchomienia zatrzymanego programu wciśnij ponownie przycisk **B5**. Jeżeli nie zrobisz tego do 10 minut od początku jego przerwania, nastąpi jego automatyczne uruchomienie.
- Do zakończenia programu wciśnij przycisk **B5** i przytrzymaj go wciśnięty przez około 2 sekundy. Zakończenie programu sygnalizowane jest długim dźwiękiem.

#### FUNKCJA „KEEP WARM”

- Po zakończeniu programu wypiekacz automatycznie przełączy się na 60 minut do trybu podgrzewania (utrzymywania temperatury). Jeżeli chcesz wyjąć chleb z piekarnika bez następnego podgrzewania, anuluj tą funkcję długim wciśnięciem przycisku „START/STOP” **B5**.
- Funkcja ta jest niedostępna dla programów 6 – CAKE, 7 – JAM i 8 – DOUGH.

#### FUNKCJA PAMIĘCI

- Jeżeli dojdzie do krótkotrwałego braku prądu elektrycznego (do 10 minut), po ponownym odnowieniu prądu wypiekacz włączy się automatycznie w ustawionym programie bez konieczności wciśnięcia przycisku „START/STOP” **B5**.
- Przy dłuższym braku energii (powyżej 10 minut) nie nastąpi automatyczne odnowienie przerwanej funkcji programu. Jeżeli jeszcze nie nastąpił etap wyrastania ciasta, możesz program ponownie włączyć od początku. Jeżeli jednak etap wyrastania ciasta już ruszył, trzeba rozpocząć ponownie z nowymi składnikami.

#### KOMUNIKATY OSTRZEŻAWCZE NA WYŚWIETLACZU

1. Jeżeli po włączeniu programu na wyświetlaczu **B1** pokaże się „H:HH”, któremu towarzyszy sygnał dźwiękowy oznacza to, iż temperatura w środku wypiekacza jest zbyt wysoka. Do tego może dojść, jeżeli chcesz wypiekacz zastosować ponownie kilka razy za sobą. Otwórz pokrywę **A2** i pozostaw piekarnik wystygnąć przez czas od 10 do 20 minut. Po wystygnięciu możesz piekarnik ponownie zastosować.
2. Jeżeli po włączeniu programu na wyświetlaczu **B1** pokaże się „L:LL”, któremu towarzyszy sygnał dźwiękowy oznacza to, iż temperatura w środku wypiekacza jest zbyt niska. Otwórz pokrywę **A2** i umieść wypiekacz w temperaturze pokojowej. Zalecana temperatura w pomieszczeniu wynosi od 15°C do 34°C.
3. Jeżeli na wyświetlaczu **B1** pokazuje się „E:00” albo „E:01” skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

# SPIS PROGRAMÓW I ICH DŁUGOŚĆ

## 1 – BASIC (podstawowe rodzaje chleba)

Niniejszy program zawiera etap ugniatania, wyrastanie i pieczenie. Stosowane do pieczenia zwykłych typów chleba z białej mąki pszennej, który przyprawiony może zostać różnymi składnikami, jakimi są ziola itp.

## 2 – WHOLE WHEAT (pełnoziarnisty chleb)

Niniejszy program zawiera etap ugniatania, wyrastanie i pieczenie. Stosowany do pieczenia chleba zawierającego mąkę pełnoziarnistą.



### Uwaga:

W niniejszym programie nie zalecamy stosowania funkcji odsuniętego startu. W odwrotnym przypadku może wpłynąć to na jakość chleba.

## 3 – FRENCH (chleb francuski)

Niniejszy program zawiera etap ugniatania, wyrastania i pieczenia z dłuższym czasem wyrastania niż w programie podstawowym. Stosowany do białego tradycyjnego francuskiego chleba upieczonego z bardziej delikatną strukturą i chrupiącą skórką. Chleb francuskiego typu zalecamy spożyć w dzień jego upieczenia.

## 4 – QUICK (szybkie pieczenie)

Niniejszy program zawiera etap ugniatania, wyrastanie i pieczenie. Chodzi o szybszą alternatywę programu nr 1 – BASIC. Chleb upieczony za pomocą tego programu jest zazwyczaj mniejszy i ma bardziej treściwą strukturę niż w program nr 1.

## 5 – SWEET (słodki chleb)

Niniejszy program zawiera etap ugniatania, wyrastanie i pieczenie. Do pieczenia słodkiego chleba z wyższą zawartością tłuszczu i cukru oraz z dodatkami suszonych owoców, orzeszków, chrupka czekoladowych, słodzonej skórki pomarańczy itp.

## 6 – CAKE (placék)

Niniejszy program zawiera etap ugniatania, wyrastanie i pieczenie. Stosowany do pieczenia ciastek i słodkich wypieków przygotowywanych z ciasta zawierającego proszek do pieczenia lub sodę oczyszczoną.

## 7 – JAM (dżem)

Niniejszy program stosowany jest do przygotowania marmolady i dżemów. Marmolady i dżemy gotuj w mniejszych dawkach, ponieważ podczas gotowania rośnie ich objętość. Dżem jest lepki, i jeżeli wycieknie poza formę do pieczenia, bardzo trudno go usunąć.

## 8 – DOUGH (ciasto)

Niniejszy program służy do wymieszania i zagniatania składników i następnego wyrastania ciasta np. do pizzy, rogalików itp. Nie zawiera etapu pieczenia.

## 9 – ULTRA-FAST (bardzo szybkie pieczenie)

Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba w jak najkrótszym czasie. Zazwyczaj chodzi o mniej puszysty chleb niż ten upieczony w programie nr 4 – QUICK.

W tym programie bardzo ważną jest temperatura wody. By bochenek wyrósł na wymaganą wielkość, temperatura wody albo innego składnika ciekiego powinna znajdować się w zakresie od 48 do 50 °C.

## 10 – SANDWICH (sandwicz)

Niniejszy program zawiera etap ugniatania, wyrastanie i pieczenie. Stosowany do pieczenia chleba o delikatnej strukturze i z cieńszą skórką.

## 11 – GLUTEN-FREE (chleb bezglutenowy)

Niniejszy program zawiera etap ugniatania, wyrastanie i pieczenie. Wyrastanie odbywa się tylko na jednym etapie i z powodu dużego udziału wilgoci jest czas jego pieczenia dłuższy.

## 12 – BAKE (pieczenie)

Niniejszy program zawiera tylko etap pieczenia i przemieni wójt wypiekacz do chleba na mały piekarnik. Czas pieczenia ustawić można w zakresie od 10 do 60 min. Stosowany do pieczenia gotowego ciasta ze sklepu albo dopiekania własnie upieczonego chleba, jeżeli jego skorupka wydaje Ci się zbyt jasna.

Program	Wybór koloru skórki	Wielkość bochenka	Długość programu	Funkcja podgrzewania	Czas do dodania ingrediencji	Maksymalne ustawienie timera
1 – BASIC	jasna /	3 lb (1 360 g)	3:10	60 min	02:30	13 godz.
	średnociemna / ciemna	2,5 lb (1 130 g)	03:05	60 min	02:25	13 godz.
2 – WHOLE WHEAT	jasna /	3 lb (1 360 g)	03:50	60 min	03:05	13 godz.
	średnociemna / ciemna	2,5 lb (1 130 g)	03:42	60 min	03:00	13 godz.
3 – FRENCH	jasna /	3 lb (1 360 g)	03:55	60 min	02:45	13 godz.
	średnociemna / ciemna	2,5 lb (1 130 g)	03:45	60 min	02:40	13 godz.
4 – QUICK	jasna /	3 lb (1 360 g)	02:10	60 min	01:45	13 godz.
	średnociemna / ciemna	2,5 lb (1 130 g)	02:05	60 min	01:40	13 godz.
5 – SWEET	jasna /	3 lb (1 360 g)	03:00	60 min	02:35	13 godz.
	średnociemna / ciemna	2,5 lb (1 130 g)	02:55	60 min	02:30	13 godz.
6 – CAKE	---	---	01:48	---	01:28	13 godz.
7 – JAM	---	---	01:20	---	---	---
8 – DOUGH	---	---	01:30	---	---	13 godz.
9 – ULTRA-FAST	jasna /	3 lb (1 360 g)	01:48	60 min	---	---
	średnociemna / ciemna	2,5 lb (1 130 g)	01:38	60 min	---	---
10 – SANDWICH	jasna /	3 lb (1 360 g)	03:05	60 min	02:12	13 godz.
	średnociemna / ciemna	2,5 lb (1 130 g)	03:00	60 min	02:07	13 godz.
11 – GLUTEN-FREE	jasna /	3 lb (1 360 g)	03:55	60 min	03:18	13 godz.
	średnociemna / ciemna	2,5 lb (1 130 g)	03:50	60 min	03:13	13 godz.
12 – BAKE	jasna /	---	01:10	60 min	---	---
	średnociemna / ciemna	---	---	---	---	---

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wypiekacz i jego akcesoria wyjmij z opakowania i usuń cały materiał opakowaniowy włącznie tabliczek propagacyjnych oraz etykiety. Przede wszystkim nie zapomnij usunąć etykiety, która umieszczona jest na dnie formy do pieczenia **A4**.
- Aksesoria i części, które można zdemontować i są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je pod czystą bieżącą wodą i ścierką dokładnie wytrzyj do sucha.
- Formę do pieczenia **A4** z hakami do ugniatania **A3** włóż z powrotem do wypiekacza na swoje miejsce. Wypiekacz podłącz do gniazdka sieciowego, ustaw program 12 – BAKE (pieczenie) i wypiekacz w tym trybie uruchom bez obciążenia przez 10 minut. Po zakończeniu programu skasuj funkcję podgrzewania i odłącz wypiekacz od gniazdka sieciowego i pozostaw go ostygnąć. Formę **A4** i haki **A3** jeszcze raz umyj i dokładnie wysusz.



### Uwaga:

Po pierwszym uruchomieniu może pojawić się lekki dym. Chodzi o normalne zjawisko.

- Teraz wypiekacz gotowy jest do pracy.

## OBSŁUGA WYPIEKACZA DO CHLEBA

- Umieść wypiekacz do chleba na równej, suchej i stabilnej powierzchni, np. na blacie kuchennym.
- Otwórz pokrywę **A2** i wyjmij z niego formę do pieczenia **A4**. Haki do ugniatania **A3** załóż na wałkach, które umieszczone są na dnie formy do pieczenia **A4**, i poprawnie je wcisnij w dół.



### Uwaga:

Do łatwiejszego wycięcia haków **A3** z upieczonego chleba, zalecamy nasmarować haki **A3** oraz wałki tłuszczem spożywczym, który nadaje się do przetwarzania cieplnego.

- Według przepisu odmierz składniki i włóż je do formy do pieczenia **A4** w następującej kolejności:
  - Najpierw włóż wszystkie surowce ciekłe, jakimi są woda, mleko, piwo, masłankę, jogurt, jajka itp.

- Potem dodaj wszystkie surowce sypkie, jakimi są sól, cukier, ziola, przyprawy chlebowe, chrupki, nasiona itp. Do jednego narożnika wsyń sól, do drugiego wsyń cukier, a do kolejnego przyprawy.
- Na końcu zrób w środku mąki dołek i umieść w nim drożdże. W przypadku zastosowania świeżych drożdży dodaj cukier bezpośrednio do nich. Drożdże albo proszek do pieczenia nie mogą się przed włączeniem m w wypiekacza zetknąć z cieczą.
- W przypadku ciężkich, gęstych ciast o wysokiej zawartości mąki żytniej zalecamy do osiągnięcia lepszych wyników ugniatania odwrócić kolejność wkładania ingrediencji, tj. najpierw włożyć drożdże, następnie mąkę i na samym końcu ciecz. Nawet w tej kolejności obowiązuje, że drożdże nie mogą się przed włączeniem wypiekacza zetknąć z cieczą.
- We wszystkich przepisach trzeba przestrzegać niniejszej ogólnej procedury dodawania ingrediencji.
- Na końcową wielkość upieczonego bochenka może wpływać temperatura otoczenia, w której korzystasz z wypiekacza do chleba. Zalecana temperatura w pomieszczeniu wynosi od 15°C do 34°C.
- Formę do pieczenia **A4** z ingrediencjami ostrożnie włóż do wypiekacza i poprawnie wciśnij w dół tak, by na stałe znajdowała się w części wewnętrznej wypiekacza. Zamknij pokrywę **A2** i przewód zasilający podłącz do gniazdka sieciowego. Po podłączeniu do gniazdka sieciowego zabrzmi długi dźwięk i na wyświetlaczu **B1** wyświetli się w ustawieniu wyjściowym program 1, długość programu 3:10, masa bochenka 3 lb (1360g) i kolor skorupki „MEDIUM” (średniociemna).



#### Uwaga:

Jeżeli nie dojdzie do wciśnięcia żadnego przycisku do 20 sekund, podświetlenie wyświetlacza **B1** zgaśnie.

- Przyciskiem „MENU” **B2** ustaw wymagany program. Przyciskiem „COLOR” **B3** wybierz kolor skorupki i przyciskiem „LOAF” **B6** ustaw wielkość bochenka. Niektóre z programów nie pozwalają na ustawienie koloru skórki albo wielkości bochenka.
- Jeżeli chcesz, by chleb został upieczony później, ustaw timer odsuniętego startu przyciskami **B4** i **B7**.
- Do uruchomienia wypiekacza do chleba wciśnij przycisk „START/STOP” **B5**. Dzwukropek na wartości czasu wyświetlony na wyświetlaczu **B1** zacznie migać i na wyświetlaczu odliczany będzie czas pozostały do zakończenia programu. Wypiekacz będzie automatycznie postępować poprzez poszczególne etapy programu. Podczas pieczenia ułatnia się z otworów wentylacyjnych para.
- W programie 1 – BASIC, 2 – WHOLE WHEAT, 3 – FRENCH, 4 – QUICK, 5 – SWEET, 6 – CAKE, 10 – SANDWICH i 11 – GLUTEN FREE podczas programu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, która przypomina Ci o możliwości dodania ingrediencji. Jeżeli chcesz, otwórz pokrywę **A2** i dodaj ingrediencje, jednocześnie bądź nadzyczaj ostrożnie, by nie doszło do poparzenia gorącą parą ułatniającej się z otworów wentylacyjnych i przestrzeni pieczenia.
- Po zakończeniu programu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa. Potem wypiekacz automatycznie przełączy się na 60 minut do trybu podgrzewania (utrzymywania temperatury). Jeżeli chcesz zakończyć tryb podgrzewania, wciśnij na dłuższy czas przycisk „START/STOP” **B5**.
- Po zakończeniu programu uchyl pokrywę **A2**. Podnieś uchwyt formy do pieczenia **A4** i formę **A4** wyjmij z wypiekacza. To wszystko wykonaj ze zastosowaniem rękawic kuchennych. Formę **A4** odłóż na podkładce odpornej na wysoką temperaturę i pozostaw w niej chleb ostygający przez 10 minut. Potem odwróć formę **A4** dnem do góry, by zśluzował się z niej chleb. Jeżeli chleb nie zśluzuje się sam, poruszaj kilka razy wałkami. Do wyjęcia haków **A3** z chleba zastosuj haczyk **A6**.
- Po zakończeniu odłącz wypiekacz do chleba z gniazdka sieciowego i wyczyść wszystkie zastosowane części zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

#### Krojenie i magazynowanie chleba

- Przed krojeniem pozostaw chleb wystygnąć przez 20–40 minut.
- Do krojenia równomiernie grubych kromek zastosuj elektryczny nóż albo ostry nóż ze żłkowanym ostrzem.
- Nie zużyty chleb można zapakować do plastikowej torebki. W temperaturze pokojowej możesz go magazynować nawet przez 3 dni.
- Jeśli chcesz przechowywać chleb przez dłuższy czas (do 1 miesiąca), umieść go w zamkniętym pojemniku i włóż pojemnik do zamrażarki.

- Chleb domowy nie zawiera żadnych substancji konserwujących, dlatego nie można go przechowywać tak długo, jak niektóre chleby kupione w sklepie.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Po zakończeniu używania odłącz urządzenie z gniazdka sieciowego i pozostaw go ostygnąć.

- Jeżeli trudno usunąć haki do ugniatania **A3** z wałków, napełnij formę **A4** ciepłą wodą i pozostaw ją działać przez około 30 minut. Następnie wyjmij haki **A3**, ostrożnie oczyść je zwilżoną szmatką i dokładnie wytrzyj do sucha.
- Formę do pieczenia **A4** wyczyść od środka i od zewnątrz zwilżoną szmatką. By nie doszło do uszkodzenia warstwy nieprzylegającej, nie stosuj ostrych przedmiotów albo ściernych środków czyszczących. Forma do pieczenia **A4** musi być przed włożeniem do wypiekacza zupełnie sucha.



#### Rada:

Po wyczyszczeniu nasmaruj haki do ugniatania **A3** wraz z otworami w środku tłuszczem jadalnym, który nadaje się do obróbki cieplnej.

- Pokrywę **A2** wyczyść od środka i od zewnątrz lekko zwilżoną szmatką. Wszystko następnie wytrzyj do sucha.



#### Ostrzeżenie:

Na powierzchni wewnętrznej pokrywy **A2** oraz na otworach wentylacyjnych pojawić się mogą brunatne plamy. Chodzi o resztki wyciwów z ingrediencji, które podczas pieczenia przedostały się do ułatniającej się pary. Nie mają żadnego wpływu na materiał wypiekacza albo jakoś upieczonego chleba. Plamy te po prostu usuń zwilżoną szmatką. Po dłuższym czasie eksploatacji może wykończenie powierzchni formy **A4** zmienić kolor. To jednak nie ma wpływu na działanie wypiekacza lub jakość chleba.

- Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do chleba w wodzie ani innej cieczy.
- Przed magazynowaniem wypiekacza zapewnij, by był ostygnięty, czysty i suchy i by była zamknięta jego pokrywa **A2**.

## PIECZEMY CHLEB

Związyj opis tradycyjnych składników używanych do pieczenia chleba

### 1) Mąka chlebowa

Mąkę chlebową charakteryzuje wysoka zawartość glutenu (dlatego można również mówić o niej jako o mące z wysoką zawartością glutenu, która zawiera dużą ilość białka), wysoka elastyczność i zdolność do utrzymywania rozmiaru chleba po wyrośnięciu ciasta tak, aby się nie zapadło. Ponieważ zawartość glutenu jest wyższa niż w przypadku normalnej mąki, można ją wykorzystać do pieczenia większych bochenków chleba. Mąka chlebowa jest podczas pieczenia chleba najważniejszym składnikiem.

### 2) Mąka oczyszczona

Mąka oczyszczona powstaje poprzez zmieszanie wyselekcjonowanej młkiej i twardej pszenicy, jest przeznaczona do szybkiego pieczenia chleba lub do pieczenia placek.

### 3) Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista powstaje na skutek zmielenia pszenicy i zawiera okrywę ziarna oraz gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i bardziej pożywna niż normalna mąka. Chleb upieczony z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszy. Z tego względu w wielu przepisach w celu osiągnięcia jak najlepszych wyników zaleca się łączenie mąki pełnoziarnistej z mąką chlebową.

### 4) Mąka żytnia

Mąka żytnia jest przeznaczona przede wszystkim do pieczenia ciemnego chleba. Posiada wysoką zawartość substancji mineralnych. Ma mniej glutenu niż mąka pszenna i z tego względu jest zazwyczaj łączona z mąką chlebową.

### 5) Mąka kukurydziana i owsiana

Mąka kukurydziana i owsiana powstaje na skutek zmielenia kukurydzy i owsa. Obaj rodzaje mąki są składnikami uzupełniającymi do pieczenia chleba i są wykorzystywane do ulepszenia smaku i struktury chleba.

### 6) Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem ze względu na słodki smak i kolor chleba. Biały cukier wspomaga proces fermentacji.

## 7) Drożdże

Drożdże wspomagają proces fermentacji ciasta i uwalniają dwutlenek węgla, który sprawia, że chleb zwiększa swoją objętość i jest pulchniejszy.

1 łyżeczka aktywnych suchych drożdży = 3/4 łyżeczki drożdży instant

1,5 łyżeczek aktywnych suchych drożdży = 1 łyżeczka drożdży instant

2 łyżeczki aktywnych suchych drożdży = 1,5 łyżeczki drożdży instant  
Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ w wysokiej temperaturze dochodzi do ich zniszczenia; przed użyciem należy sprawdzić datę przydatności do spożycia i zasady przechowywania. Po każdym użyciu należy je jak najszybciej włożyć z powrotem do lodówki.



### Rada:

Stosując poniższą procedurę możesz sprawdzić, czy twoje drożdże są świeże i aktywne, czy też nie:

1. Napełnij 1/2 kubka z podziałką ciepłą wodą (45–50 °C).
2. Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i zamieszaj, a następnie posyp całość 2 łyżeczkami drożdży.
3. Odstaw kubek na ok. 10 minut w ciepłym miejscu. Nie mieszaj.
4. Piana powinna sięgać aż do krawędzi kubka. Jeśli tak nie jest, oznacza to, że drożdże są nieaktywne.

## 8) Sól

Sól jest niezbędna do ulepszenia zapachu chleba i koloru skórki. Sól uniemożliwia jednak drożdżom wyrastanie.

## 9) Jajka

Jajka mogą poprawić strukturę chleba, sprawić, że będzie bardziej pożywny i dodać specyficzny zapach jajek. Jeśli chcesz użyć jajek, rozbij je, usuń skorupki i równomiernie wymieszaj.

## 10) Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz sprawia, że chleb staje się delikatniejszy i przedłuża jego trwałość. Masło należy przed po wyjęciu z lodówki przed użyciem rozpuścić lub pokroić na małe kawałki, aby można je było równomiernie wymieszać.

## 11) Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest wykorzystywany w szczególności do wyrastania chleba i placek w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie). Nie potrzebuje on czasu na fermentację i wytwarza gaz, dzięki któremu powstają pęcherzyki powietrza.

## 12) Soda

Spełnia te same funkcje co proszek do pieczenia. Można ją używać w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

## 13) Woda i inne płyny

Woda jest niezbędnym składnikiem przy pieczeniu chleba. Ogólne rzecz biorąc najodpowiedniejsza woda ma temperaturę w zakresie 20–25 °C. W razie użycia programu z szybkim wyrastaniem ciasta temperatura wody powinna wynosić 48–50 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą połączoną z 2% mlekiem w proszku, które pozwala na osiągnięcie lepszego zapachu chleba i ładniejszego koloru skórki.

- Różne rodzaje mąki wyglądają podobnie; efektywność działania drożdży oraz wchłanianie różnego rodzaju mąki różni się znacząco w zależności od obszaru, na którym uprawiane jest zboże, warunków wzrostu, procesu mielenia i warunków magazynowania. Na próbę wybierz mąki różnych marek dostępnych na rynku, wypróbuj je i porównaj efekty – następnie wybierz mąkę, która zgodnie z Twoim doświadczeniem i według smaku daje najlepsze wyniki.

## RADY DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

- Proporcje ciężaru, objętości i zawartości poszczególnych składników we wszystkich poniższych przepisach należy traktować wyłącznie jako orientacyjne. Wynik pieczenia zależy od wielu czynników:
  - twardości wody (jeśli woda jest zbyt miękka, ciasto wyrasta szybciej)
  - wilgotności powietrza (w przypadku zwiększonej wilgotności należy zmniejszyć ilość wody o 1 – 2 łyżek)
  - wysokości nad poziomem morza (powyżej 750 m ciasto wyrasta szybciej)
  - konsystencji składników
- Ze względu na wymienione powody zalecamy dostosowanie wybranego przepisu do aktualnych warunków.

- W skład podstawowego wyposażenia wypiekacza wchodzi łyżka z miarką **A8** i kubek z podziałką **A7**. Na każdym końcu łyżki **A8** jest umieszczona miarka (duża i mała). Pojemność małej miarki wynosi 5 ml. Pojemność dużej miarki wynosi 15 ml. Kubek z podziałką **A7** ma pojemność 250 ml.
- Jeden płaski kubek z podziałką **A7** odpowiada 150 g mąki lub 250 ml wody.
- Jedna płaska miarka odpowiada 6 g soli, 3,5 g suszonych drożdży, 4,5 g polepszacza mąki, 3,5 g kamienia winnego lub 6 g sody oczyszczonej.
- Jedna duża płaska miarka odpowiada 14 g cukru, 7 g rodzynek, 6 g orzechów, 6,5 g mleka w proszku, 16 g oleje. Jedno całe jajko waży około 50 do 60 g.
- Podczas odczytywania składników połóż miarkę na równej powierzchni. Aby dokładnie sprawdzić ilość płynów, umieść miarkę na poziomie oczu.



### Rada:

Jeśli z jakichkolwiek powodów nie chcesz piec chleba według podanych przepisów, możesz kupić w sklepie spożywczym gotowe mieszanki do pieczenia chleba. W przypadku gotowych mieszanek postępuj zawsze zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu produktu. Pamiętaj również, że gotowe mieszanki do pieczenia chleba niektórych producentów wymagają dodania drożdży jako samodzielnego składnika.

## Podstawowe przepisy na chleb

340 ml wody

1 mała miarka soli

3 duże miarki białego cukru

2 duże miarki oleju roślinnego

3 3/4 kubka z podziałką mąki chlebowej

2 1/2 dużej miarki mleka odtłuszczonego w proszku

2 małe miarki polepszacza mąki

1 1/4 małej miarki suszonych drożdży

**Ustawienia wypiekacza:** Program 1 – BASIC (program podstawowy), wielkość bochenka: 900 g, skórka: do wyboru według smaku.

## Chleb pełnoziarnisty

340 ml wody

1 mała miarka soli

2 1/2 dużej miarki białego cukru

1 1/2 dużej miarki oleju roślinnego

1 3/4 kubka z podziałką mąki pełnoziarnistej

2 kubki z podziałką mąki chlebowej

2 duże miarki mleka odtłuszczonego w proszku

2 małe miarki polepszacza mąki

1 1/4 małej miarki suszonych drożdży

**Ustawienia wypiekacza:** Program 2 – WHOLE WHEAT (chleb pełnoziarnisty), wielkość bochenka: 900 g, skórka: do wyboru według smaku.

## Chleb francuski

340 ml wody

1 1/2 małej miarki soli

2 1/2 dużej miarki białego cukru

1 1/4 dużej miarki oleju roślinnego

3 3/4 kubka z podziałką mąki chlebowej

2 1/2 dużej miarki mleka odtłuszczonego w proszku

2 małe miarki polepszacza mąki

1 1/4 małej miarki suszonych drożdży

**Ustawienia wypiekacza:** Program 3 – FRENCH (chleb francuski), wielkość bochenka: 900 g, skórka: do wyboru według smaku.

## Chleb słodki

240 ml wody

2 jajka

1/2 kubka z podziałką białego cukru

1/2 małej miarki soli

1 1/2 dużej miarki oleju roślinnego

3 kubki z podziałką mąki chlebowej

2 1/2 dużej miarki mleka odtłuszczonego w proszku

2 małe miarki polepszacza mąki

1 mała miarka suszonych drożdży

**Ustawienia wypiekacza:** Program 5 – SWEET (chleb słodki), wielkość bochenka: 900 g, skórka: do wyboru według smaku.



## Placek

4 jajka

80 ml mleka

1 duża miarka rozpuszczonego masła

½ małej miarki soli

2 ½ dużej miarki brązowego cukru

3 ¼ kubka z podziałką mąki

1 ½ małej miarki kamienia winnego (winianu potasu)

½ małej miarki sody oczyszczonej

2 duże miarki suszonych drożdży



### Uwaga:

Jajka ubij osobno, a następnie dodaj je wraz z pozostałymi składnikami do pojemnika do pieczenia.

**Ustawienia wypiekacza:** Program 6 – CAKE (placek)

## PRZEWODNIK PO USUWANIU PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA

Nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1.	Dym wydobywający się z otworu wentylacyjnego podczas pieczenia	Niektóre składniki przykleiły się do grzałki lub znalazły się w pobliżu niej. Przy pierwszym użyciu może to być olej, który pozostał na powierzchni grzałki.	Odcłóż wypiekacz od sieci, pozostaw go ostygnąć i oczyść grzałkę.
2.	Spód chleba jest zbyt gruby.	Chleb został w wypiekaczu zbyt długo w trybie utrzymywania temperatury.	Nie pozostawiaj chleba w wypiekaczu aż do zupełnego końca funkcji utrzymywania temperatury.
3.	Wymijanie chleba jest bardzo trudne.	Haki do ugniatania <b>A3</b> ugrzęzły w bochenku.	Poruszaj wałkiem, by bochenek zśluzował się z formy <b>A4</b> . Następnie formę <b>A4</b> i haki <b>A3</b> wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
4.	Składniki nie są równomiernie wymieszane i nie są dokładnie upieczone.	1. Wybrałeś nieodpowiedni program. 2. Po uruchomieniu programu kilkakrotnie otwórz pokrywę <b>A2</b> . 3. Opór podczas mieszania jest zbyt duży, hak do ugniatania <b>A3</b> niemal się nie obraca i nie miesza w dostatecznym stopniu.	Wybierz odpowiedni program. Nie otwieraj pokrywy <b>A2</b> przy ostatnim wyrastaniu ciasta. Sprawdź, czy haki do ugniatania <b>A3</b> swobodnie się obracają, następnie wyjmij formę do pieczenia <b>A4</b> i uruchom pracę bez obciążenia. Jeśli urządzenie nie działa w standardowy sposób, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
5.	Słychać dźwięk pracy silnika, ale nie dochodzi do mieszania składników.	Forma do pieczenia <b>A4</b> jest nieprawidłowo przymocowana lub ciasto ma zbyt dużą objętość.	Sprawdź, czy forma do pieczenia <b>A4</b> jest prawidłowo przymocowana, czy ciasto zostało przygotowane zgodnie z przepisem i czy składniki mają właściwą masę.
6.	Chleb jest tak duży, że wypycha pokrywę <b>A2</b> .	Nadmiar drożdży, mąki lub wody albo zbyt wysoka temperatura otoczenia.	Sprawdź wymienione czynniki, zmniejsz w odpowiedni sposób ilość składników.
7.	Chleb jest za mały lub nie doszło do wyrośnięcia.	Nie dodałeś drożdży lub dodałeś ich za mało albo drożdże są nieaktywne ze względu na wysoką temperaturę wody, lub doszło do zmieszania drożdży z solą albo temperatura otoczenia jest zbyt niska.	Sprawdź ilość i aktywność drożdży, wypiekacz przesuń do odpowiedniej temperatury otoczenia.
8.	Ciasto ma zbyt dużą objętość i wydostaje się z formy do pieczenia <b>A4</b> .	Nadmiar płynów lub drożdży powoduje, że ciasto jest zbyt delikatne.	Zmniejsz ilość płynów i drożdży.
9.	Dochodzi do rozłamania się chleba na pół.	1. Użyta mąka ma nieodpowiedni skład albo mąką z przekroczoną datą spożycia. 2. Nadmiar wody powoduje, że ciasto jest zbyt wilgotne i delikatne.	Zastosuj poprawny typ mąki i sprawdź datę przydatności do spożycia. Dostosuj ilość wody w przepisie.
10.	Struktura chleba jest zbyt gęsta.	1. Zbyt dużo mąki lub zbyt mało wody. 2. Zbyt dużo składników owocowych lub zbyt dużo mąki pełnoziarnistej.	Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody. Zmniejsz ilość składników i zwiększ ilość drożdży.
11.	Chleb jest w środkowej części pusty.	1. Nadmiar wody lub drożdży albo brak soli. 2. Woda jest zbyt ciepła.	Zmniejsz w odpowiedni sposób ilość wody lub drożdży i sprawdź, czy dodałeś sól. Sprawdź temperaturę wody.

12. Podczas pieczenia ciast lub wypieków z dużą ilością cukru powstaje zbyt gruba skórka, a jej kolor jest zbyt ciemny.	Różne przepisy lub składniki mają duży wpływ na efekt pieczenia chleba; kolor skórki jest zbyt ciemny ze względu na dużą ilość cukru.	Jeśli kolor skórki w przypadku przepisów z dużą ilością cukru jest zbyt ciemny, zakończ program na 5–10 min przed automatycznym dokończeniem. Przed wyjęciem chleba lub ciasta należy pozostawić wypiek w formie do pieczenia <b>A4</b> z zamkniętą pokrywą <b>A2</b> na ok. 20 minut.
---	---	--

## DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia .....220–240 V  
 Częstotliwość znamionowa ..... 50 Hz  
 Znamionowy pobór mocy .....850 W  
 Hałas..... 65 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 65 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Możliwość zmiany tekstu i specyfikacji technicznych zastrzeżona.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

## LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie

■ w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

### Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

### Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.