



PL ■ Wypiekacz do chleba

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

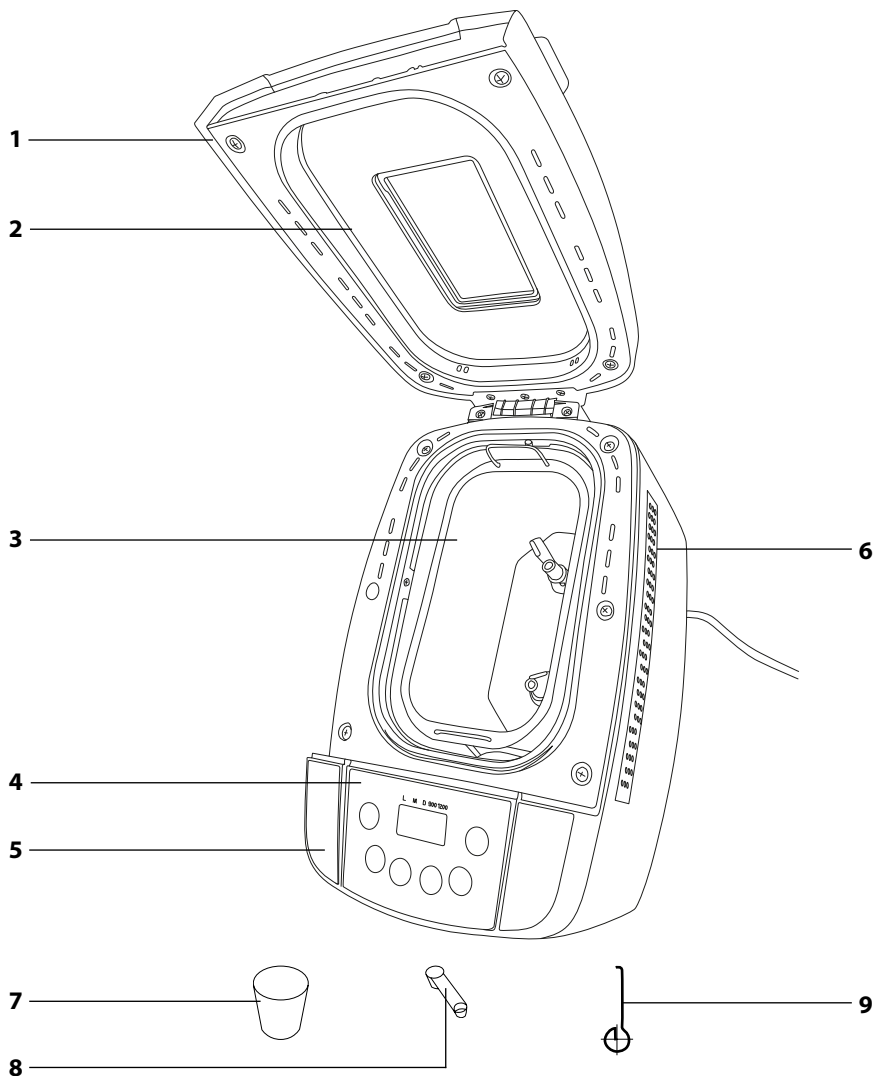
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- 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.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia będące pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia oraz przewodu zasilającego.
- Nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 700 g, oraz dla drożdży - 6 g. Nie wkładaj większej ilości mąki oraz drożdży do formy do pieczenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w następujących miejscach:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - placówki świadczące usługi noclegowe ze śniadaniem.
- Zabrania się eksploatacji urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz, lub do innych celów, niż do których jest przeznaczone.

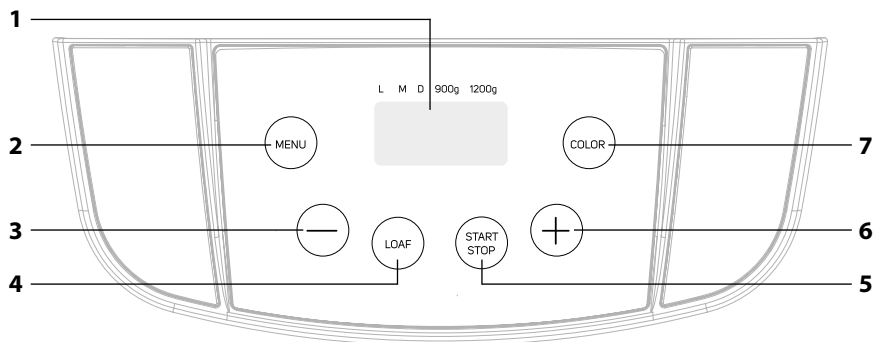
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okien, ociekaczach zlewozmywaków lub na niestabilnych powierzchniach, nie stawiaj na kuchenkach gazowych lub elektrycznych lub w bezpośredniej bliskości ognia lub urządzeń, które są źródłem ciepła. Urządzenie stawiaj wyłącznie na suchej, czystej i stabilnej powierzchni, gdzie nie występuje ryzyko przewrócenia urządzenia.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie znamionowe urządzenia podane na tabliczce fabrycznej jest zgodne z wartością napięcia w gniazdku elektrycznym. Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu i nie dotykał gorącej powierzchni.
- Zabrania się eksploatacji urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, np.: zasłony, firany itp. W kierunku głównego strumienia promieniowania ciepła, należy dotrzymać odległość od powierzchni łatwopalnych minimalnie 50 cm, w pozostałych kierunkach minimalnie 10 cm.
- Nie zakrywaj urządzenia. W odwrotnym przypadku pojawia się ryzyko wybuchu pożaru, jeżeli urządzenie będzie zakryte i nastąpi jego automatyczne uruchomienie.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia przekonaj się, czy forma do pieczenia z wszystkimi składnikami jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu. Zabrania się wkładania do urządzenia folii aluminiowej, folii spożywczej itp., nie włączaj urządzenia bez formy lub bez potrzebnych składników.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Jeżeli urządzenie pracuje. Wystrzegaj się kontaktu z gorącą powierzchnią oraz gorącą parą, która uchodzi z otworów wentylacyjnych.
- Nie dotykaj rotujących mieszadeł podczas pracy urządzenia.
- Wystrzegaj się wytrysnięcia wody lub innej cieczy podczas pracy urządzenia, na zewnętrzną powierzchnię rozgrzanego wziernika.
- Zaleca się regularnie kontrolować stan potrawy w formie do pieczenia, podczas pracy urządzenia. Jeżeli potrawa w formie zacznie się palić, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć od gniazdka elektrycznego i otworzyć pokrywę urządzenia.
- Nigdy nie wyjmuj upieczonego chleba uderzając o krawędź formy do pieczenia. W odwrotnym przypadku może nastąpić uszkodzenie chleba.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, odłącz od gniazda elektrycznego i pozostaw do wystygnięcia po skończeniu eksploatacji, przed przemieszczeniem i czyszczeniem.
- Przewód zasilający odłączyć od gniazdka elektrycznego wyłącznie pociągając za wtyczkę, nie za przewód, Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań oraz modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy powierz do wykonania w autoryzowanym punkcie serwisowym. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa rękojmi za wady lub utratę gwarancji jakości.

ZASTOSOWANIE WYPIEKACZA

A



B



Przed zastosowaniem tego urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, i to nawet w wypadku, gdy jest Ci znana obsługa urządzeń podobnego typu. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości.

Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności przewozić urządzenie, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.

OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

- A1** Uchwyty pokrywy (umieszczone na obu stronach)
- A2** Pokrywa z wziernikiem
- A3** Forma do pieczenia w wymiowanym mieszadłem
- A4** Panel sterujący z wyświetlaczem
- A5** Korpus urządzenia

- A6** Otwory wentylacyjne (umieszczone na obu stronach)
- A7** Haczyk do wyjmowania mieszadła
- A8** Kubek z podzialką
- A9** Miarka

OPIS PANELU STEROWANIA

- B1** Na wyświetlaczu jest wyświetlany program oraz jego czas trwania, ustawiony kolor skórki oraz waga bochenka chleba.
- B2** Przycisk **MENU** służy do ustawienia programu.
- B3** Przycisk – służy do ustawienia czasu opóźnionego startu.
- B6** Przycisk **LOAF** służy do ustawienia wagi chleba 900 g lub 1 200 g.
- B5** Przycisk **START/STOP** służy do uruchomienia, wyłączenia lub anulowania ustawionego programu.
- B6** Przycisk + służy do ustawienia czasu opóźnionego startu.
- B7** Przycisk **COLOR** służy do ustawienia programu koloru skórki chleba.



Notatka:

Jednostka metryczna masy jest zaokrąglona na pierwsze miejsce dziesiętne, w dół.

SPOSÓB OBSŁUGI WYPIEKACZA DO CHLEBA ORAZ JEGO FUNKCJE

Przycisk **START/STOP**

Służy do uruchomienia, przerwania lub zakończenia ustawionego programu.

Aby uruchomić program naciśnij jeden raz przycisk **START/STOP B5**. Zabrmi krótki sygnał, na wyświetlaczu **B1** w polu czasu, zacznie migać dwukropek, po czym nastąpi uruchomienie programu. Po uruchomieniu programu, pozostałe przyciski są nieaktywne, aby nie nastąpiło nieoczekiwane przerwanie przebiegającego stadium programu.

Aktualnie aktywny program można kiedykolwiek zakończyć krótkim naciśnięciem przycisku **START/STOP B5**. Odliczanie czasu pozostałego do zakończenia programu zostanie przerwane a wartość czasu na wyświetlaczu **B1** zacznie migać. Ustawienie zostanie wpisane do pamięci wypiekacza. Aby ponownie uruchomić ustawiony program, należy nacisnąć przycisk **START/STOP B5**. Jeżeli nie naciśniesz przycisku w przeciągu następnych 10 minut od momentu wstrzymania programu, nastąpi automatyczne ponowne uruchomienie.

Aby zakończyć program naciśnij przycisk **START/STOP B5** i przytrzymaj przez około 2 sekundy. Zakończenie programu jest sygnalizowane przez długi sygnał dźwiękowy.

Przycisk **MENU**.

Służy do wyboru programu. towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy **B2** towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy. Numer programu oraz jego czas trwania jest wyświetlany na wyświetlaczu **B1**.

Przycisk **COLOR**.

Umożliwia ustawić kolor skórki chleba „**LIGHT**” (jasny), „**MEDIUM**” (średni) lub „**DARK**” (ciemny). Ikona w lewym górnym rogu wyświetlacza **B1** będzie wskazywała wybrany kolor skórki chleba.

W programach „**JAM**” i „**DOUGH**” opcja ustawienia koloru skórki nie jest dostępna.

Przycisk **LOAF**.

Służy do ustawienia wagi bochenka chleba 900 g lub 1 200 g. Waga chleba oznacza sumę wag wszystkich składników włożonych do formy do pieczenia **A3**. Ikona w prawym górnym rogu wyświetlacza **B1** będzie wskazywała wybraną wagę chleba. Długość programu jest zależna od wybranej wielkości/masy chleba.

W programach „**QUICK**”, „**DOUGH**”, „**JAM**”, „**CAKE**” oraz „**BAKE**” opcja wyboru wagi chleba nie jest dostępna.

Opóźnione uruchomienie (Przyciski + i –)

Przyciski + a – służy do ustawienia czasu opóźnionego startu. Do długości przedziału czasu opóźnionego startu jest wliczony czas trwania programu, z tego powodu do całkowitej wartości czasu opóźnionego startu należy doliczyć również czas trwania wybranego programu, nawet włącznie ustawienia koloru skórki chleba, wagi chleba itp.

Przykład ustawienie timera:

Jest godzina 20:30, chcesz aby na drugi dzień rano o 7:00 godz. (tj.różnica czasów wynosi 10 godzi i 30 minut) został upieczony świeży chleb. W pierwszej kolejności wybierz program, kolor skórki oraz wagę chleba. Następnie za pomocą przycisków + i – ustaw wartość czasu wyświetloną na wyświetlaczu **B1** na 10:30. Jest to czasu, po którym będzie przygotowany chleb do wyjęcia z wypiekacza. Po każdym naciśnięciu przycisku + oraz – nastąpi wydłużenie lub skrócenie czasu o 10 min.

Aby uruchomić ustawiony program w trybie opóźnionego startu naciśnij przycisk **START/STOP B5**. Na wyświetlaczu **B1** rozpocznie się odliczanie czasu. Po uruchomieniu ustawionego programu, należy regularnie kontrolować wypiekacz.

Nie używaj funkcji opóźnionego startu do przygotowania wypieków zawierających szybko psujące się składniki, np. świeże jaja, mleko, kwaśna śmietana, sery itp.

Przestrzegaj poprawnej kolejności dodawania składników do formy do pieczenia **A3**, zgodnie z informacjami podanymi w rozdziale, **Sposób obsługi wypiekacza**. Drożdże nie mogą być w kontakcie z cieczą, przed uruchomieniem programu.

W programach „JAM” oraz „BAKE” opcja opóźnionego startu nie jest dostępna.



Notatka:

Timer służy do ustawienia maksimum 13 godzin opóźnienia.

Funkcja KEEP WARM((utrzymywanie w ciepłe)

Wypiekacz, po zakończeniu programu, automatycznie przełączy się do trybu „Keep Warm” (utrzymywanie w ciepłe). Jeżeli chcesz wyjąć chleb z wypiekacza natychmiast po upieczeniu, przerwij tę funkcję długim naciśnięciem przycisku **START/STOP B5**.

Funkcja ta nie jest dostępna w programach DOUGH oraz JAM.

Funkcja pamięć

Jeżeli na krótki okres czasu nastąpi przerwa w dostawie prądu elektrycznego (do 10 minut), po wznowieniu dostawy prądu elektrycznego, wypiekacz uruchomi się samoczynnie w poprzednio ustawionym programie bez konieczności naciśnięcia przycisku **START/STOP B5**.

Po dłuższej przerwie w dostawie prądu elektrycznego (dłużej niż 10 minut), nie nastąpi automatyczne wznowienie przerwanej programu. Jeżeli nie nastąpiło wyrastanie ciasta, można program uruchomić od początku. Jeżeli wyrastanie już zostało wszczęte, pieczenie chleba należy rozpocząć ponownie z nowymi składnikami.

Komunikaty błędów na wyświetlaczu

1. Jeżeli po uruchomieniu programu pojawi się na wyświetlaczu **B1** wartość „**HHH**” z towarzyszącym sygnałem dźwiękowym, oznacza to, że temperatura wewnątrz wypiekacza jest za wysoka. Sytuacja ta, może się pojawić przy wielokrotnym użyciu wypiekacza. Otwórz pokrywę **A2** i pozostaw wypiekacz od 10 do 20 minut do ostygnięcia. Po ostygnięciu można ponownie korzystać z urządzenia.
2. Jeżeli po uruchomieniu programu pojawi się na wyświetlaczu **B1** wartość „**LLL**” z towarzyszącym sygnałem dźwiękowym, oznacza to, że temperatura wewnątrz wypiekacza jest za niska. Otwórz pokrywę **A2** i pozostaw wypiekacz w temperaturze pokojowej. Zalecana temperatura pomieszczenia wynosi od 15 °C do 34 °C.
3. Jeżeli na wyświetlaczu **B1** jest widoczny napis „**EE0**” lub „**EE1**”, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

TABELA PROGRAMÓW:

1 – BASIC (podstawowe typy chleba)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Program służy do pieczenia zwykłych typów chlebów z białej mąki pszennej, do którego można dodać składniki smakowe, na przykład ziola itp.

2 – FRENCH (chleb francuski)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia, z wydłużonym etapem wyrastania w porównaniu z programem podstawowym. Program służy do pieczenia tradycyjnego białego chleba francuskiego typu i pulchnym mięszem i kruchą skórką. Chleb typu francuskiego zalecamy skunsumować w dniu upieczenia.

3 – WHOLE WHEAT (chleb pełnoziarnisty)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Program służy do pieczenia chleba z mąki pełnoziarnistej. Mąka pełnoziarnista powinna stanowić przynajmniej połowę całkowitej ilości mąki. Chleb pełnoziarnisty oferuje większą wartość odżywczą niż chleb ze zwykłej mąki chlebowej, ponieważ mąka pełnoziarnista zawiera całe ziarenka zboża, włącznie otrębów i środka. Chleb pełnoziarnisty ma ciemną skórkę z ciemnym mięszem.



Notatka:

Nie zaleca się używania funkcji opóźnionego startu dla tego programu. W odwrotnym przypadku może być obniżona jakość chleba.

4 – QUICK (szybkie pieczenie)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Jest szybszym wariantem programu nr 1 - BASIC. W ten sposób upieczony chleb ma mniej pulchny miąższ, niż chleb upieczony w programie nr 1.

5 – SWEET (chleb słodki)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Program służy do pieczenia słodkiego chleba o wyższej zawartości tłuszczu oraz cukru z dodatkiem suszonych owoców, orzechów, płatków czekolady, słodkiej skórki z pomarańczy itp.

6 – ULTRA- FAST (szybkie pieczenie)

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba w jak najkrótszym czasie. W ten sposób przygotowany chleb jest zazwyczaj mniej pulchny, niż chleb upieczony w programie nr 4 - QUICK.

7 – GLUTEN-FREE (chleb bezglutenowy)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Wyrastanie przebiega wyłącznie w jednym etapie, czas pieczenia jest dłuższy z powodu podwyższonego stopnia wilgotności.

8 – DOUGH (ciasto)

Program służy do wymieszania i wyrabiania składników, z następnym wyrośnięciem ciasta np. pizzy, rogalików itp. Program jest bez etapu pieczenia.

9 – JAM (dżem)

Program służy do przygotowania owocowych marmolad i dżemów. Marmolady i dżemy należy przygotować w mniejszych ilościach, ponieważ podczas gotowania składniki zwiększają swoją objętość. Dżem łatwo przywiera do powierzchni, z tego powodu jeżeli nastąpi wyciek poza naczynie do gotowania, trudno reszki dżemu usunąć.

10 – CAKE (ciasta)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Program służy do pieczenia ciast i słodkiego pieczywa przygotowanego z ciasta zawierającego proszek do pieczenia lub sody jadalnej.

11 – SANDWICH (chleb tostowy)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Program służy do przygotowania pulchnego chleba tostowego z cienką skórką.

12 – BAKE (szybkie pieczenie)

Program składa się wyłącznie z etapu pieczenia, zamieni wypiekacz w mały piekarnik. Za pomocą przycisków + a – można ustawić czas w przedziale od 10 do 60 min. Program służy do pieczenia gotowego ciasta zakupionego w sieci handlowej lub do dopieczenia właśnie upieczonego chleba, jeżeli skóra chleba jest za jasna.

TABELA PROGRAMÓW

| Program | Waga chleba | Wybór koloru skórki | Długość czasu programu (min) | Przycisk KEEP WARM | Czas do dodania składników | Maksymalne ustawienie timera |
|------------------------|-------------|---------------------|------------------------------|--------------------|----------------------------|------------------------------|
| 1 BASIC | 1 200 g | Jasny | 02:55 | TAK | 02:15 | 13 godz. |
| | | Średni | 03:00 | | 02:20 | |
| | | Ciemny | 03:15 | | 02:35 | |
| | 900 g | Jasny | 02:48 | | 02:10 | |
| | | Średni | 02:53 | | 02:15 | |
| | | Ciemny | 03:08 | | 02:30 | |
| 2 FRENCH | 1 200 g | Jasny | 03:35 | TAK | 02:35 | 13 godz. |
| | | Średni | 03:40 | | 02:40 | |
| | | Ciemny | 03:55 | | 02:55 | |
| | 900 g | Jasny | 03:28 | | 02:30 | |
| | | Średni | 03:33 | | 02:35 | |
| | | Ciemny | 03:48 | | 02:50 | |
| 3 – WHOLE WHEAT | 1 200 g | Jasny | 03:30 | TAK | 02:45 | 13 godz. |
| | | Średni | 03:35 | | 02:50 | |
| | | Ciemny | 03:50 | | 03:05 | |
| | 900 g | Jasny | 03:22 | | 02:40 | |
| | | Średni | 03:27 | | 02:45 | |
| | | Ciemny | 03:42 | | 03:00 | |
| 4 QUICK | ----- | Jasny | 02:05 | TAK | 01:40 | 13 godz. |
| | | Średni | 02:10 | | 01:45 | |
| | | Ciemny | 02:20 | | 01:55 | |
| 5 SWEET | 1 200 g | Jasny | 02:50 | TAK | 02:25 | 13 godz. |
| | | Średni | 02:55 | | 02:30 | |
| | | Ciemny | 03:10 | | 02:45 | |
| | 900 g | Jasny | 02:45 | | 02:20 | |
| | | Średni | 02:50 | | 02:25 | |
| | | Ciemny | 03:05 | | 02:40 | |
| 6 – ULTRA FAST | 1 200 g | Jasny | 01:33 | TAK | 01:23 | 13 godz. |
| | | Średni | 01:38 | | 01:28 | |
| | | Ciemny | 01:43 | | 01:33 | |
| | 900 g | Jasny | 01:23 | | 01:13 | |
| | | Średni | 01:28 | | 01:18 | |
| | | Ciemny | 01:33 | | 01:23 | |
| 7 – GLUTEN FREE | 1 200 g | Jasny | 03:25 | TAK | 02:48 | 13 godz. |
| | | Średni | 03:30 | | 02:53 | |
| | | Ciemny | 03:45 | | 03:08 | |
| | 900 g | Jasny | 03:20 | | 02:43 | |
| | | Średni | 03:25 | | 02:48 | |
| | | Ciemny | 03:40 | | 03:03 | |
| 8 DOUGH | ----- | ----- | 01:30 | ----- | ----- | 13 godz. |
| 9 JAM | ----- | ----- | 01:20 | ----- | ----- | ----- |
| 10 CAKE | ----- | Jasny | 01:45 | TAK | 01:29 | 13 godz. |
| | | Średni | 01:50 | | 01:34 | |
| | | Ciemny | 01:55 | | 01:39 | |
| 11 – SANDWICH | 1 200 g | Jasny | 02:55 | TAK | 01:59 | 13 godz. |
| | | Średni | 03:00 | | 02:04 | |
| | | Ciemny | 03:15 | | 02:19 | |
| | 900 g | Jasny | 02:50 | | 01:54 | |
| | | Średni | 02:55 | | 01:59 | |
| | | Ciemny | 03:10 | | 02:14 | |
| 12 BAKE | ----- | ----- | 10 – 60 min | TAK | ----- | ----- |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypiekacz oraz jego akcesoria wyjmij z opakowania i usuń wszelki materiał opakowaniowy włącznie nalepek komercyjnych i etykiet. Nie zapomnij przede wszystkim usunąć etykiety, która znajduje się na dnie formy do pieczenia **A3**.
2. Akcesoria oraz wszystkie wyjmowane części, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy optukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz pod czystą bieżącą wodą i ściereczką wytrzyj do sucha.
3. Formę do pieczenia **A3** z zainstalowanym mieszadłem włóż ponownie na właściwe miejsce w wypełniaczu. Wypiekacz podłącz do gniazdka elektrycznego, po czym zabrzmi sygnał dźwiękowy.
4. Ustaw program 12 – BAKE (pieczenie) i włącz wypiekacz bez wsadu na około 10 minut w tym trybie. Po zakończeniu programu anuluj funkcję KEEP WARM, po czym odłącz wypiekacz od gniazdka elektrycznego i pozostaw do wystygnięcia. Formę **A3** oraz mieszadło umyj jeszcze raz i należycie osusz.



Notatka:

Podczas pierwszego uruchomienia może pojawić się nieznaczna ilość dymu. Jest to normalne zjawisko.

5. Wypiekacz jest teraz gotowy do eksploatacji.

ZASTOSOWANIE WYPIEKACZA

Wypiekacz postaw na równej, suchej i stabilnej powierzchni, np. na blacie kuchennym.

Otwórz pokrywę **A2** i włóż formę do pieczenia **A3** do przestrzeni wewnętrznej. Mieszadło załóż na wał, który znajduje się na dnie formy do pieczenia **A3**, i mocno dociśnij.



Notatka:

Aby mieszadło można było lekko wyjąć z upieczonego chleba, zaleca się posmarować mieszadło oraz wał tłuszczem jadalnym, który nadaje się do obróbki cieplnej.

Odmierz składniki zgodnie z przepisem i włóż do formy do pieczenia **A3** w następującej kolejności:

- W pierwszej kolejności włóż wszystkie składniki ciekłe, np. woda, mleko, piwo, maślanek, jogurt, jajka itp.
- Następnie dodaj wszystkie sypkie składniki, np.: mąka, sól, cukier, zioła, przyprawy do pieczywa, kiełki zboża, ziarna. Do jednego rogu nasyp sól, do drugiego rogu nasyp cukier, w następny rogu przyprawy.
- W ostatnim etapie przygotowania zrób pośrodku mąki mały dołek, do którego należy włożyć drożdże. Jeżeli użyjesz świeżych drożdży, dodaj cukier bezpośrednio do nich. Drożdże lub proszek do pieczenia nie mogą być w kontakcie w cieczą przed uruchomieniem wypiekacza.
- Aby osiągnąć lepszych wyników wyrabiania, w przypadku ciężkich, gęstych ciast o wysokiej zawartości mąki żytniej, zaleca się odwrócić kolejność wykładania składników, tj. w pierwszej kolejności włożyć drożdże, następnie mąkę, w ostatniej kolejności ciecie. Również w tym przypadku drożdże lub proszek do pieczenia nie mogą być w kontakcie w cieczą przed uruchomieniem wypiekacza.
- We wszystkich przepisach należy dotrzymać podaną ogólną kolejność wkładania składników.

Wymiary chleba mogą zależeć od temperatury pomieszczenia, w którym używasz wypiekacza. Zalecana temperatura pomieszczenia wynosi od 15 °C do 34 °C.



Notatka:

Nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 700 g, oraz dla drożdży - 6 g. Nie wkładaj większej ilości mąki oraz drożdży do formy do pieczenia.

Zamknij pokrywę **A2** a przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po podłączeniu do gniazdka elektrycznego zabrzmi długi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu **B1** pojawi się domyślnie ustawiony program 1, czas trwania 3:00, waga chleba 900 g i kolor skórki „MEDIUM” (średni).

Za pomocą przycisku **MENU B2** ustaw wymagany program.

Za pomocą przycisku **COLOR B3** wybierz kolor skórki.

Za pomocą przycisku **LOAF B6** ustaw wagę chleba. Niektóre programy nie umożliwiają ustawienie koloru skórki lub wagi chleba.

Jeżeli chcesz, aby chleb został upieczony później, ustaw na timerze opóźniony start za pomocą przycisków + i -.

Aby włączyć wypiekacz należy nacisnąć przycisk **START/STOP B5**. Dwukropek w wartości czasu na wyświetlaczu **B1** zacznie migać, nastąpi odliczanie czasu pozostałego do zakończenia programu. Wypiekacz będzie automatycznie uruchamiał poszczególne etapy programu. Podczas pieczenia, para wodna uchodzi z otworów wentylacyjnych.

Po zakończeniu programu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa. Wypiekacz, po zakończeniu programu, automatycznie przejdzie na 60 minut w tryb „KEEP WARM” (utrzymywanie w ciepłe). **Jeżeli chcesz wybrany tryb pracy przedwcześnie zatrzymać, wcisnij przycisk „START/STOP” B5.**

Po skończeniu programu otwórz pokrywę **A2**. Z założonymi ochronnymi rękawicami kuchennymi podnieś uchwyt formy do pieczenia **A3**, i wyjmij ostrożnie z wypiekacza. Formę **A3** postaw na desce żaroodpornej, chleb pozostaw w formie przez około 10 minut do wystygnięcia. Formę **A3** następnie obróć do góry dnem i wyjmij z niej chleb. Jeżeli nie będzie możliwe wyjąć chleba, zakręć kilka razy wałem. Do wyjęcia mieszadła z chleba użyj haczyku **A9**.



OSTRZEŻENIE:

Przy manipulacji z formą do pieczenia **A3** dotrzymuj podwyższonej ostrożności, ponieważ jest bardzo gorąca. Grozi niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych.

Po zakończeniu eksploatacji odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i wyczyść go zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

Krojenie i przechowywanie chleba

Przed przystąpieniem do krojenia, pozostaw chleb od 20 minut do 40 minut aby wystygł.

Użyj noża elektrycznego lub ostrego noża z ząbkowanym ostrzem, aby pokroić na kromki o równomiernej grubości. Nie zużyty chleb włóż do woreczka foliowego. Chleb można przechowywać w temperaturze pokojowej nawet przez okres 3 dni. Jeżeli chcesz przechowywać chleb przez dłuższy okres czasu (nawet 1 miesiąc), włóż go do woreczka foliowego lub w zamkniętym naczyniu włóż do zamrażarki. Chleb domowy nie zawiera żadnych konserwantów, z tego powodu nie można go przechowywać przez jednakowo długi okres czasu, jak w przypadku chleba zakupionego w sklepie.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do schłodzenia. Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj środków do utrzymania czystości o właściwościach ściernych, rozpuszczalniki itp., które mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia. Żadnej części urządzenia nie można myć w zmywarce do mycia naczyń.



OSTRZEŻENIE:

Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie albo innej cieczy.

Jeżeli mieszkadło ciężka schodzi z wału, wlej do formy **A3** ciepłą wodę i pozostaw do działania na około 30 minut. Następnie wyjmij mieszkadło, ostrożnie wyczyść wilgotną ściereczką i należycie wytrzyj do sucha.

Formę do pieczenia **A3** wyczyść wewnątrz oraz z zewnątrz zwilżoną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu nieprzywierającej powłoki, nie należy używać ostrych przedmiotów ani ściernych środków czyszczących. Forma do pieczenia **A3** musi być przed włożeniem do wypiekacza całkowicie sucha.



Rada:

Po wyczyszczeniu posmaruj mieszkadła włącznie środkowego otworu tłuszczem jadalnym, który nadaje się do obróbki cieplnej.

Powierzchnię **A2** wyczyść wewnątrz oraz z zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie wszystko należycie wytrzeć do sucha.



Ostrzeżenie:

Na wewnętrznej powierzchni pokrywy **A2** oraz na otworach wentylacyjnych mogą pojawić się brązowe plamy. Rozchodzi się o resztki z wyziewów ze składników, które podczas pieczenia przedostały się do uchodzącej pary. Nie mają żadnego szkodliwego wpływu na materiał wypiekacza lub na jakość upieczonego chleba. Plamy te można z łatwością usunąć używając zwilżonej ściereczki.

Powłoka formy do pieczenia **A3** może po dłuższym okresie używania zmienić zabarwienie. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie wypiekacza lub jakoś chleba.

Przechowywanie

Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy okres czasu, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie aby wystygło i wyczyścić według powyżej podanych instrukcji.

Przed przechowaniem upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.

Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA CHLEBA

1. Mąka chlebowa

Mąka chlebowa ma wysoką zawartość glutenu (z tego powodu możemy nazwać ją mąką z wysoką zawartością glutenu, która zawiera dużą ilość białka), ma dobre właściwości elastyczne, po wyrośnięciu utrzymuje wysokość chleba i zapobiega opadnięciu bochenka. Mąka chlebowa zawiera większy udział glutenu w porównaniu ze zwykłą mąką, z tego powodu można ją użyć do pieczenia chleba o większej wadze. Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem używanym do pieczenia chleba.

2. Zwykła mąka

Zwykła mąka powstaje w wyniku dokładnego wymieszania miękkiej i twardej pszenicy, nadaje się do szybkiego upieczenia chleba lub bułeczek.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista powstaje w drodze mielenia pszenicy, zawiera otręby pszenne i gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i zawiera więcej składników odżywczych niż zwykła mąka. Chleb zrobiony z mąką pełnoziarnistą ma zazwyczaj mniejsze wymiary. Z tego powodu, w wielu przepisach mąka pełnoziarnista i mąka chlebowa są zwykle łączone w celu osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów.

4. Mąka żytnia

Mąka żytnia jest przeznaczona przede wszystkim do pieczenia ciemnego chleba. Zawiera dużą ilość substancji mineralnych. Zawiera mniejszą ilość glutenu niż mąka pszenna, z tego powodu jest zazwyczaj stosowana z mąką pszenną.

5. Mąka i proszek spulchniający

Mąka z zawartością proszku spulchniającego nadaje się zazwyczaj do przygotowania ciast drożdżowych.

6. Mąka kukurydziana i mąka owsiana

Mąka kukurydziana i mąka owsiana powstają w wyniku zmielenia kukurydzy i owsa. Mąki te stanowią składnik uzupełniający do pieczenia chleba i są używane w celu ulepszenia walorów smakowych i struktury chleba.

7. Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem słodkiego smaku i koloru chleba. Biały cukier pomaga w procesie fermentacji.

8. Drożdże

Drożdże aktywują proces fermentacji ciasta i wytwarzają dwutlenek węgla, co pomaga zwiększyć objętość chleba i zmiękczyć włókna wewnętrzne.

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

1,5 łyżeczki 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 mogą ulec zniszczeniu, przed użyciem skontroluj datę przydatności do spożycia. Po każdym użyciu jak najszybciej włóż z powrotem do lodówki.



Rada:

Używając poniższego sposobu możesz sprawdzić, czy drożdże są świeże i aktywne, lub nie.

1. Do kubka z miarką wlej 1/2 szklanki ciepłej wody (45–50 °C).
2. Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i wymieszaj, następnie posyp jeszcze 2 łyżeczkami drożdży.
3. Kubek z podziałką postaw na 10 minut w ciepłym miejscu. Mieszanki już nie mieszaj.
4. Pianka musi sięgać do krawędzi kubka. Jeżeli tak nie jest, drożdże nie są aktywne.

9. Sól

Sól jest niezbędna do podkreślenia zapachu chleba i koloru skórki. Sól spowalnia proces wyrastania.

10. Jaja

Jaja mogą ulepszyć strukturę chleba, podwyższyć walory odżywcze i nadać większą objętość oraz udzielić charakterystyczny zapach jajek. Przed dodaniem jaj do mieszanki, usuń skorupkę i zmieszaj równomiernie.

11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz nada pieczywu delikatniejszej struktury i wydłuży okres przydatności do spożycia. Masło po wyjęciu z lodówki należy rozpuścić lub pokroić w małe kawałki, które umożliwiają równomierne rozmieszanie.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest używany zwłaszcza w etapie wyrastania chleba lub wypieków z ciasta drożdżowego w programie Ultra Fast (Bardzo szybko pieczenie). Nie potrzebuje czasu na fermentację i wydziela gaz, który tworzy pęcherzyki w cieście, struktura chleba jest delikatniejsza

13. Soda

Ma jednorodne działania jak w przypadku proszku do pieczenia. Sodę można używać w kombinacji z proszkiem do pieczenia.

14. Woda i inne ciecze

Woda jest niezbędnym składnikiem przy pieczeniu chleba. Ogólnie, najodpowiedniejsza temperatura wody jest w zakresie 20–25 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodę zmieszaną z 2% mlekiem w proszku, który może podkreślić woń chleba i udzielić lepszego koloru skórce.



Notatka:

Różne typy mąki wyglądają podobnie, działanie drożdży lub zdolność absorpcji różnego rodzaju mąki, jest znacznie zróżnicowana według obszarów hodowli, procesu mielenia i przechowywania. Wypróbuj mąkę różnych marek, które są dostępne w sieci handlowej, wypróbuj i porównaj wyniki - następnie wybierz mąkę, która według twojego doświadczenia, nadaje pieczywu najlepszego smaku i osiąga najlepsze wyniki.

WAŻENIE SKŁADNIKÓW

Poprawne ważenie składników w trakcie przygotowania pieczenia chleba jest bardzo ważnym elementem procesu. Zalecamy stosować dostarczony kubek z podziałką **A7** oraz miarkę **A8**.

1. Ciecze

Wodę, świeże mleko lub mleko w proszku zaleca się dozować w kubku z podziałką **A7**. Po nalaniu skontroluj poziom na wysokości oczu. Przed przystąpieniem do mierzenia objętości oleju lub podobnych cieczy w kubku **A7**, należy kubek **A7** dokładnie wyczyścić przed następnym użyciem.

2. Sypkie składniki

Sypkie składniki władaj do kubka z podziałką **A7** używając łyżki, po napełnieniu kubka z podziałką **A7** nożem wyrównaj powierzchnię składnika. Nie ubijaj sypkich składników w kubku z podziałką **A7**, większa ilość może mieć negatywny wpływ na poprawny stosunek wagowy składników. Do określenia ilości sypkich składników można użyć miarki **A8**, zwłaszcza do dodawania mniejszych ilości.

3. Kolejność dodawania składników

Kolejność dodawania składników jest ważna do poprawnego przygotowania chleba. Ogólnie obowiązująca zasada, w pierwszej kolejności należy dodać ciecze, jaja, sól i mleko w proszku itp. Następnie należy dodać sypkie składniki, np. mąka, cukier, itp. W ostatniej kolejności należy dodać drożdże (lub proszek spulchniający). Drożdże należy położyć wyłącznie na suchą mąkę i nie mogą zetknąć się z solą.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|--|
| Dym wydostaje się z otworu wentylacyjnego podczas pieczenia. | Niektóre składniki przykleiły się do grzałki lub znajdują się w bliskości grzałki. Podczas pierwszego użycia, może rozchodzić się o olej, który nie został usunięty z powierzchni grzałki. | Odłącz wypiekacz od sieci elektrycznej, odczekaj do schłodzenia urządzenia, po czym wyczyść grzałkę. |
| Skórka w dolnej części chleba jest gruba. | Chleb pozostał w ciepłe w formie do pieczenia A3 przez dłuższy okres czasu, w skutek czego nastąpiło wyparowanie wody. | Wyjmij chleb wcześniej i nie pozostawiaj w ciepłe. |
| Nie można łatwo wyjąć chleba z wypiekacza. | Mieszadło utknęło w chlebie. | Porusz wałem, w celu poluzowania chleba w formie A3 . Następnie wyczyść formę A3 oraz mieszadło zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. |
| Składniki nie zostały równomiernie rozmieszane i są nie poprawnie upieczone. | Nie poprawny wybór programu. | Ustaw właściwy program. |
| | Pokrywa A2 była kilkakrotnie otworzona po uruchomieniu programu. Opór podczas mieszania jest duży, mieszadło nie obraca się prawie i nie miesza poprawnie. | Nie otwieraj pokrywy podczas ostatniego wyrastania A2 . Skontroluj, czy mieszadło może obracać się, następnie wyjmij formę do pieczenia A3 i uruchom urządzenie bez obciążenia. Jeśli hałas nie ustaje, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Nie nastąpiło uruchomienie wypiekacza a na wyświetlaczu pojawił się komunikat błędu „HHH”. | Wypiekacz jest za gorący po ostatnim użyciu. | Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i pozostaw wypiekacz do osiągnięcia pokojowej temperatury. Następnie można ponownie używać urządzenia. |
| Praca silnika jest głośna, składniki nie zostaną zamieszane. | Forma do pieczenia A3 nie jest poprawnie umieszczona lub ciasto ma dużą objętość. | Skontroluj, czy forma do pieczenia A3 jest poprawnie umieszczona, czy ciasto jest przygotowane zgodnie z przepisem i czy składniki są dodane w poprawnej ilości. |
| Chleb jest duży, dociska na pokrywę A2 . | Nadmierna ilość drożdży, mąki lub wody, bądź wysoka temperatura otoczenia. | Skontroluj wszystkie podane czynniki, obniż stosunkowo ilość składników. |
| Chleb nie wyrasta w ogóle, bądź zbyt mało. | Nie dodałeś drożdży lub niedostateczną ilość, bądź drożdże są nie aktywne z powodu wysokiej temperatury wody, ewentualnie nastąpiło zmieszanie drożdży z solą lub temperatura otoczenia jest niska. | Skontroluj ilość drożdży oraz ich aktywność, wypiekacz postaw w pomieszczeniu o odpowiedniej temperaturze. |
| Ciasto ma za dużą objętość i przelewa się z formy do pieczenia A3 . | Nadmierna ilość cieczy lub drożdży nadaje ciastu niepożądane delikatną strukturę. | Obniż ilość cieczy i drożdży. |
| Mięsz chleba kruszy się wewnątrz. | Zastosowano niewłaściwą mąkę lub mąkę z przekroczoną datą przydatności do użycia. | Użyj właściwego typu mąki i skontroluj datę przydatności do użycia. |
| | Duży stosunek drożdży lub wysoka temperatura drożdży. | Użyj drożdży o pokojowej temperaturze. |
| | Nadmierna ilość wody powoduje, że ciasto jest bardzo wilgotne i delikatne. | Dostosuj ilość wody zgodnie z przepisem. |
| Struktura miąższu chleba jest bardzo gęsta. | Za duża ilość mąki lub niedostateczna ilość wody. | Obniż ilość mąki lub dodaj większą ilość wody. |
| | Za duża ilość składników owocowych lub mała ilość mąki pełnoziarnistej. | Obniż ilość właściwych składników i podwyższ ilość drożdży. |
| Mięsz jest porowaty. | Nadmierna ilość wody lub drożdży lub nie dodano soli. | Obniż w odpowiedni sposób ilość wody lub drożdży i skontroluj, czy dodano sól. |
| | Za wysoka temperatura wody. | Skontroluj temperaturę wody. |
| Na skórce chleba jest proszek. | Do mieszanki dodano bardzo klejące składniki, na przykład masło lub banany. | Nie dodawaj do ciasta składników o właściwościach klejących. |
| | Niedostateczne wymieszanie składników i mało wody. | Skontroluj ilość wody i stan ciasta. |
| Przy pieczeniu wypieków lub pieczywa o dużej zawartości cukru, skórka jest gruba i skórka bardzo ciemna, | Różne przepisy lub składniki mają duży wpływ na pieczenie chleba, kolor skórki jest ciemny z powodu użycia dużej ilości cukru. | Jeżeli kolor skórki w przepisach o dużej zawartości cukru jest ciemny, ukończ program 5 do 10 minut wcześniej przed jego automatycznym zakończeniem. Przed wyjęciem, pozostaw chleb lub wypieki w formie do pieczenia A3 przez około 20 minut z zamkniętą pokrywą A2 . |

DANE TECHNICZNE

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Zakres napięcia znamionowego..... | 220 – 240 V~ |
| Częstotliwość znamionowa..... | 50 Hz |
| Znamionowy pobór mocy silnika..... | 100 W |
| Znamionowy pobór mocy grzałki..... | 700 W |
| Poziom hałas..... | ≤60 dB(A) |

Określona wartość hałasu emitowanego przez to urządzenie wynosi ≤ 60 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE O MANIPULACJI ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu wyznaczonym przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY 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, renowacji i recyklingu przekazaj produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać szczegółowych informacji, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów.

W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.