

SENCOR®

SBR 2000SS



PL ■ Wypiekacz do chleba

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

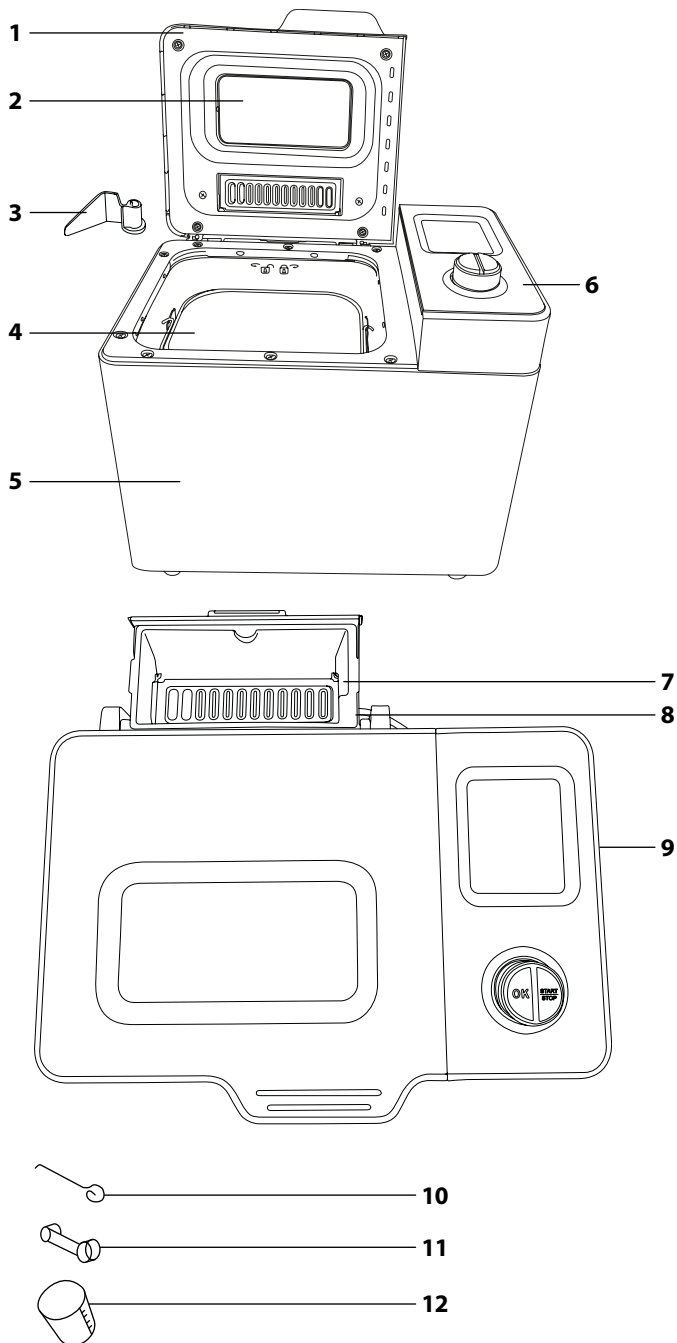
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- 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 - 600 g, oraz dla drożdży - 7 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.

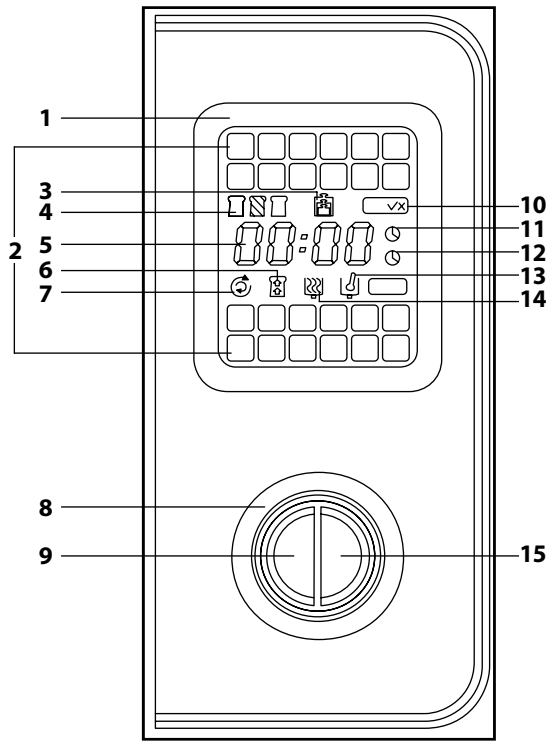
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okien, ociekaczach zlewozmywaków lub na niestabilnych powierzchniach, nie stawiaj na kuchenkach gazowych lub elektrycznych lub w bezpośredniej bliskości ognia lub urządzeń, które są źródłem ciepła. Urządzenie stawiaj wyłącznie na suchej, czystej i stabilnej powierzchni, 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, podczas pracy urządzenia. Wystrzegaj się kontaktu z gorącą powierzchnią oraz gorącą parą, która uchodzi z otworów wentylacyjnych.
- Podczas pracy nie dotykaj wirującego haka do wyrabiania.
- 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. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. 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 transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

- | | |
|---|---|
| A1 Pokrywa | A7 Pojemnik na dodawane surowce |
| A2 Wziernik | A8 Wysuwany uchwyt |
| A3 Hak do wyrabiania | A9 Otwory wentylacyjne (umieszczone po obu stronach) |
| A4 Forma do pieczenia | A10 Haczyk do wysuwania haku do wyrabiania |
| A5 Korpus urządzenia | A11 Łyżka z miarką |
| A6 Panel sterujący z wyświetlaczem | A12 Kubek z podziałką |

OPIS PANELU STEROWANIA

- | | |
|--|--|
| B1 Wyświetlacz | B8 Przełącznik obrotowy |
| B2 Ikony programów | B9 Przycisk OK służy do potwierdzenia wyboru. |
| B3 Ikony ustawienia bochenka: 500 g, 750 g albo 900 g | B10 Ikona dodania surowców |
| B4 Ikony do ustawienia koloru skórki chleba | B11 Ikona czasu pracy |
| B5 Wyświetlenie ustawionego czasu przygotowania albo opóźnionego startu | B12 Ikona opóźnionego startu |
| B6 Ikona etapu wyrastania (przy pierwszym wyrastaniu świeci się strzałka dolna; przy drugim wyrastaniu świecić się będą obydwie strzałki) | B13 Ikona przechowania w ciepłe |
| B7 Ikona wyrabiania (strzałka wewnętrzna wskazuje pierwsze wyrabianie, strzałka zewnętrzna wskazuje drugie wyrabianie) | B14 Ikona pieczenia |
| | B15 Przycisk START/STOP służy do uruchomienia, wyłączenia lub anulowania ustawionego programu. |



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 B15**. Aktualnie aktywny program można kiedykolwiek zakończyć krótkim naciśnięciem przycisku **START/STOP B15**. Odliczanie czasu pozostałego do zakończenia programu zostanie przerwane, a wartość czasu na wyświetlaczu znacznie migać. Aby ponownie uruchomić ustawiony program, należy nacisnąć przycisk **START/STOP B15**. Jeżeli nie naciśniesz przycisku w przeciągu następujących 10 minut od momentu wstrzymania programu, nastąpi automatyczne ponowne uruchomienie.

Aby zakończyć program naciśnij przycisk **START/STOP B15** i przytrzymaj przez około 2 sekundy. Zakończenie programu jest sygnalizowane przez długi sygnał dźwiękowy.

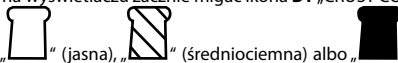
Wybór programu i jego ustawienie

1. Wybór programu

Do wyboru programu przeznaczony jest przełącznik obrotowy **A8**. Po włączeniu wypiekacza ikona programu „BASIC BREAD” zacznie migać. Przełącznikiem obrotowy **A8** wybierz wymagany program. Wybrany program zacznie migać. Możesz wybierać z 25 programów. Do zatwierdzenia wybranego programu naciśnij przycisk **OK B9**.

2. Kolor skórki

Po potwierdzeniu wyboru programu na wyświetlaczu zacznie migać ikona **B1** „CRUST COLOUR” (kolor skórki). Przełącznikiem obrotowym

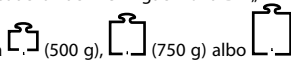


A8 wybierz wymagany kolor skórki: „ ” (jasna), „ ” (średniociemna) albo „ ” (ciemna). Do zatwierdzenia wybranego koloru skórki naciśnij przycisk **OK B9**.

W następujących programach nie można wybierać koloru skórki: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** i **ITALIAN CAKE**.

3. Wielkość bochenka

Po potwierdzeniu koloru skórki na wyświetlaczu zacznie migać ikona **B1** „WEIGHT” (wielkość bochenka). Przełącznikiem obrotowym



A8 wybierz wymaganą wielkość bochenka (500 g), (750 g) albo (900 g). Wielkością bochenka to suma mas wszystkich składników włożonych do formy do pieczenia **A4**. Długość programu jest zależna od wybranej wielkości/masy chleba. Do zatwierdzenia wybranej wielkości bochenka naciśnij przycisk **OK B9**.

W następujących programach nie można wybierać wielkości bochenka: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE** i **DIY**.

4. Funkcja dodania surowców

Wypiekacz jest w wybranych programach wyposażony w funkcję dodawania surowców. Przed uruchomieniem programu ostrożnie usuń uchwyt **A8** i do pojemnika **A7** włóż surowce, które podczas przygotowania włożone zostaną do ciasta.

Po potwierdzeniu wielkości bochenka na wyświetlaczu zacznie migać ikona **B1** „RAISIN DISPENSER” (dodanie surowców). Potwierdź przekręceniem obrotowym **A8** (wyświetli się ikona ✓) albo anuluj (wyświetli się ikona X). Do zatwierdzenia ustawienia naciśnij przycisk **OK B9**.

Funkcja ta dostępna jest tylko dla wybranych programów: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD i DIY**.

5. Opóźniony start

Po potwierdzeniu funkcji dodania surowców na wyświetlaczu **B1** zacznie migać ikona opóźnionego startu **B12**. Przelącznikiem obrotowym **A8** ustaw czas opóźnionego startu. Przekręcaniem przelącznika **A8** w kierunku wskazówek zegara wydłużaj czas opóźnionego startu, przekręcaniem przelącznika **A8** w kierunku przeciwnym wskazówkom zegara skracaj czas opóźnionego startu. Opóźniony start można ustawić od 10 minut aż do 13 godzin. 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 godz. i 30 minut) został upieczony świeży chleb. W pierwszej kolejności wybierz program, kolor skórki oraz wagę chleba. Następnie przelącznikiem ustaw wartość czasu wyświetloną na wyświetlaczu na 10:30. Jest to czasu, po którym będzie przygotowany chleb do wyjęcia z wypiekacza. Po każdym przekręceniu nastąpi wydłużenie lub skrócenie czasu o 10 min.

Do włączenia ustawionego programu opóźnionego startu wciśnij **START/STOP B15**. Na wyświetlaczu ruszy 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 **A4**, zgodnie z informacjami podanymi w rozdziale „Sposób obsługi wypiekacza”. Drożdże nie mogą być w kontakcie z cieczą, przed uruchomieniem programu.

W następujących programach funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna: **PIZZIA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE i ITALIAN CAKE**.

Funkcja utrzymania w cieple

Po zakończeniu programu wypiekacz automatycznie przełączy się na 60 minut do trybu podgrzewania. Jeżeli chcesz wyjąć chleb z wypiekacza natychmiast po upieczeniu, przerwij tę funkcję długim naciśnięciem przycisku **START/STOP B15**.

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 B15**.

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

- 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 **A1** i pozostaw wypiekacz od 10 do 20 minut do ostygnięcia. Po ostygnięciu można ponownie korzystać z urządzenia.
- 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 **A1** i umieść wypiekacz w temperaturze pokojowej. Zalecana temperatura pomieszczenia wynosi od 15 °C do 34 °C.
- Jeżeli na wyświetlaczu **B1** jest widoczny napis „**ERR**” należy skontaktować się z punktem serwisowym.

TABELA PROGRAMÓW:

1 – BASIC BREAD (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 zioła itp.

2 – FRENCH 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 miąższem i kruchą skórką. Chleb typu francuskiego zalecamy skusumować w dniu upieczenia.

3 – WHOLE WHEAT BREAD (chleb pełnoziarnisty)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Program służy do pieczenia chleba z mąki pełnoziarnistej. Nie zaleca się używania funkcji opóźnionego startu dla tego programu. W odwrotnym przypadku może być obniżona jakość chleba.

4 – SWEET BREAD (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.

5 – LOW SUGAR BREAD (chleb z niską zawartością cukru)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Zawiera mniej cukru w porównaniu ze zwykłym chlebem.

6 – RICE BREAD (chleb ryżowy)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Stosunek białka i kwasów aminowych jest wyższy niż w chlebie zwykłym. Chleb ryżowy jest lżej strawny w porównaniu z chlebem zwykłym.

7 – RICE FLOUR BREAD (chleb z mąki ryżowej)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Wielkość bochenka, kolor i smak porównywalne są ze zwykłym chlebem.

8 – QUICK BREAD (szybkie pieczenie)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Mieszanka do przygotowania chleba z programem nr 1 składa się z proszku do pieczenia lub sody jadalnej, która zaczyna działać po zetknięciu się cieczą w ciepłym środowisku.

9 – ITALIAN BREAD (chleb włoski)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Smak tego chleba jest delikatniejsza i miękisz jest bardziej gęsta w porównaniu ze zwykłym chlebem.

10 – GLUTEN-FREE BREAD (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.

11 – PIZZA DOUGH (ciasto na pizzę)

Program składa się z etapu wyrabiania oraz wyrastania i nadaje się do przygotowania ciasta na pizzę.

12 – ITALIAN DOUGH (ciasto włoskie)

Program składa się z etapu wyrabiania. Po zakończeniu wyjmij ciasto i umieść w formie do pieczenia.

13 – DOUGH RISE (wyrastanie ciasta)

Program składa się z etapu wyrabiania i wyrastania. Po zakończeniu wyjmij ciasto i użyj np. do produkcji rogalików, bułek chlebowych itp.

14 – FERMENT / DEFROST (kiszzenie / rozmrażanie)

W tym programie dochodzi do zagrzewania przestrzeni wewnętrznej wypiekacza przy niskiej temperaturze. Czas ogrzewania trzeba ustawić ręcznie.

15 – YOGHURT (jogurt)

W tym programie dochodzi do zagrzewania przestrzeni wewnętrznej wypiekacza przy niskiej temperaturze. Czas ogrzewania trzeba ustawić ręcznie. Program nadaje się do przygotowania jogurtu.

16 – PICKLED VEGE (warzywa marynowane)

Program nadaje się do przygotowania warzyw marynowanych.

17 – DOUGH (ciasto)

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

18 – 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.

19 – BAKE (szybkie pieczenie)

Program składa się wyłącznie z etapu pieczenia, zamieni wypiekacz w mały piekarnik. Czas pieczenia ustawić można w zakresie od 10 do 60 min. Program służy do pieczenia gotowego ciasta zakupionego w sieci handlowej lub do dopieczenia właśnie upieczonych chleba, jeżeli skóra chleba nie ma odpowiedniego koloru.

20 – ROAST NUT (prażone orzechy)

Przed włożeniem orzechów upewnij się, że są zupełnie czyste, aby zmniejszyć ścieranie i możliwe uszkodzenie formy.

21 – MEAT FLOSS (mięso suszone)**22 – RICE VINEGAR (ocet ryżowy)**

Program nadaje się do przygotowania octu ryżowego.

23 – 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.

24 – ITALIAN CAKE (placek włoski)

Program nadaje się do przygotowania placeków włoskich według osobistych preferencji.

25 – DIY (program własny)

Program pozwala na zmianę etapu wyrabiania, wyrastania i pieczenia i przechowywania w ciepłe według preferencji osobistych i ustawić w pamięci. Zalecamy jednak przed użyciem tego programu w pełni się zapoznać z przygotowaniem chleba we wypiekaczu, ewent. użyć programu, dopiero po doświadczeniu z jego przygotowaniem.

Po zatwierdzeniu programu przyciskiem **OK B9** wypiekacz wykona ustawienia krok po kroku. Każdą pozycję możesz zmienić przełącznikiem obrotowym **B8** i ustawienie potwierdzić przyciskiem **OK B9**.

TABELA PROGRAMÓW

Program	Wybór koloru skórki	Waga chleba	Długość czasu programu (min)	Przycisk KEEP WARM	Funkcja dodania surowców	Opóźniony start
1 – BASIC BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	02:42	TAK	TAK	TAK
		750 g	02:54			
		900 g	03:07			
2 – FRENCH BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	03:18	TAK	TAK	TAK
		750 g	03:20			
		900 g	03:33			

3 – WHOLE WHEAT BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	03:34	TAK	TAK	TAK
		750 g	03:35			
		900 g	03:50			
4 – SWEET BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	02:55	TAK	TAK	TAK
		750 g	03:00			
		900 g	03:07			
5 – LOW SUGAR BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	03:04	TAK	TAK	TAK
		750 g	03:08			
		900 g	03:19			
6 – RICE BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	03:18	TAK	TAK	TAK
		750 g	03:23			
		900 g	03:33			
7 – RICE FLOUR BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	03:21	TAK	TAK	TAK
		750 g	03:26			
		900 g	03:28			
8 – QUICK BREAD	Jasna / średnia / ciemna	-----	02:10	TAK	TAK	TAK
9 – ITALIAN BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	03:20	TAK	TAK	TAK
		750 g	03:22			
		900 g	03:32			
10 – GLUTEN FREE BREAD	Jasna / średnia / ciemna	500 g	02:45	TAK	TAK	TAK
		750 g	02:50			
		900 g	02:55			
11 – PIZZA DOUGH	-----	-----	00:35	-----	-----	-----
12 – ITALIAN DOUGH	-----	-----	00:20	-----	-----	-----
13 – DOUGH RISE	-----	-----	01:30	-----	-----	-----
14 – FERMENT / DEFROST	-----	-----	01:00	-----	-----	-----
15 – YOGHURT	-----	-----	10:00	-----	-----	-----
16 – PICKLED VEGE	-----	-----	36/00	-----	-----	-----
17 DOUGH	-----	-----	00:10	-----	-----	-----
18 JAM	-----	-----	01:20	-----	-----	-----
19 BAKE	Jasna / średnia / ciemna	-----	00:10-1:00	TAK	-----	-----
20 – ROAST NUT	-----	-----	00:45	-----	-----	-----
21 – MEAT FLOSS	-----	-----	01:10	-----	-----	-----
22 – RICE VINEGAR	-----	-----	32/00	-----	-----	-----
23 CAKE	Jasna / średnia / ciemna	-----	01:53	TAK	-----	-----
24 – ITALIAN CAKE	Jasna / średnia / ciemna	-----	01:53	TAK	-----	-----
DIY	Jasna / średnia / ciemna	-----	Od 2:13	TAK	TAK	TAK

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypiekacz oraz jego akcesoria wyjmij z opakowania i usuń wszelki materiał opakowaniowy włącznie nalepek komercyjnych i etykiety. Nie zapomnij przede wszystkim usunąć etykiety, która znajduje się na dnie formy do pieczenia **A4**.
2. Akcesoria oraz wszystkie wyjmowane części, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać 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 **A4** z zainstalowanym hakiem do wyrabiania **A3** włóż z powrotem do wypiekacza i przekręć w kierunku wskazówek zegara, dopóki forma **A4** nie będzie w poprawnie ustalonej pozycji. Wypiekacz podłącz do gniazdka elektrycznego, po czym zabrzmi sygnał dźwiękowy.
4. Ustaw program 19 – BAKE (pieczenie) i włącz wypiekacz bez wsadu na około 10 minut w tym trybie. Po zakończeniu programu anuluj funkcję utrzymywanie w ciepłe, po czym odłącz wypiekacz od gniazdka elektrycznego i pozostaw do wystygnięcia. Formę **A4** oraz hak do wyrabiania **A3** umyj jeszcze raz i należyście osusz.



Notatka:

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

5. Wypiekacz jest teraz gotowy do eksploatacji.

OBSŁUGA WYPIEKACZA DO CHLEBA

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

Otwórz pokrywę **A2** i włóż formę do pieczenia **A4** do przestrzeni wewnętrznej. Przekręć formę do pieczenia **A4** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, w poprawnie ustalonej pozycji. Hak do wyrabiania **A3** załóż na wał, który znajduje się na dnie formy do pieczenia **A4**, i mocno dociśnij go w dół.



Notatka:

Aby hak można było lekko wyjąć z upieczonego chleba, zaleca się posmarować hak **A3** oraz wał tłuszczem jadalnym, który nadaje się do obróbki cieplnej.

Odmierz składniki zgodnie z przepisem i włóż do formy do pieczenia **A4** w następującej kolejności:

- W pierwszej kolejności włóż wszystkie składniki ciekłe, np. woda, mleko, piwo, maślanke, jogurt, jajka itp.
- Następnie dodaj wszystkie sypki składniki, np.: mąka, sól, cukier, zioła, przyprawy do pieczywa, kielki 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 ciecz. 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 - 600 g, oraz dla drożdży - 7 g. Nie wkładaj większej ilości mąki oraz drożdży do formy do pieczenia.

Zamknij pokrywę **A1** i przewód zasilający podłącz do gniazdka sieciowego. Po podłączeniu do gniazdka elektrycznego zabrzmi długi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **B1** pojawi się domyślnie ustawiony program 1 – BASIC BREAD, czas trwania 2:54, wielkość bochenka



(750 g) i kolor skórki „**B**” (średniociemny).

Przełącznikiem obrotowy **B8** wybierz wymagany program. Do zatwierdzenia ustawienia naciśnij przycisk **OK B9**.

Przełącznikiem obrotowym **B8** wybierz kolor skórki. Do zatwierdzenia ustawienia naciśnij przycisk **OK B9**.

Przełącznikiem obrotowym **B8** wybierz wielkość bochenka. Do zatwierdzenia ustawienia naciśnij przycisk **OK B9**.



Notatka:

Niektóre programy nie umożliwiają ustawienia koloru skórki lub wagi chleba. Kolejne informacje znajdziesz „Wybór programu i jego ustawienia”.

Jeżeli wybierzesz niektóre z następujących programów, włóż do pojemnika **A7** surowce, które chcesz by dodane zostały do ciasta. Chodzi o programy: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD i DIY**. Surowce zostaną automatycznie dodane we wcześniej ustawionym czasie.

Jeżeli chcesz, aby chleb został upieczony później, ustaw czas opóźnionego startu.

Aby włączyć wypiekacz należy nacisnąć przycisk **START/STOP B15**. 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. Poem wypiekacz automatycznie przełączy się na 60 minut do trybu utrzymywania w ciepłe. Jeżeli chcesz zakończyć ten tryb, naciśnij na dłuższy czas przycisk **START/STOP B15**.

Po skończeniu programu ostrożnie otwórz pokrywę **A1**. Z założonymi ochronnymi rękawicami kuchennymi podnieś uchwyt formy do pieczenia **A4**. Przekręć formę do pieczenia **A4** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, i po poluzowaniu ostrożnie wyjmij z piekarnika. Formę **A4** odłóż na podkładce odpornej na wysoką temperaturę i pozostaw w niej chleb ostygnąć przez 10 minut. Potem odwróć formę **A4** dnem do góry, by zśluzował się z niej chleb. Jeżeli nie będzie możliwe wyjąć chleba, zakręć kilka razy wałem. Do wyjęcia haków **A3** z chleba użyj haczyka **A10**.

OSTRZEŻENIE:

Przy manipulacji z formą do pieczenia **A4** bądź nadzwyczaj ostrożnie, 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 równomierniej 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 zamrażalki.

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.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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.

Forma do pieczenia i hak

Jeżeli hak do wyrabiania **A3** ciężko schodzi z wału, wlej do formy **A4** ciepłą wodę i pozostaw przez około 30 minut. Następnie wyjmij hak **A3**, ostrożnie oczyść go zwilżoną szmatką i dokładnie wytrzyj do sucha.

Formę do pieczenia **A4** wyczyść wewnątrz oraz z zewnątrz zwilżoną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu nieprzywierającej powłoki, nie należy używać ostrych przedmiotów ani ściernych środków czyszczących. Forma do pieczenia **A4** musi być przed włożeniem do wypiekacza zupełnie sucha.



Rada:

Po wyczyszczeniu posmaruj hak **A3** włócznię środkowych otworów tłuszczem jadalnym, który nadaje się do obróbki cieplnej.

Pokrywa i płaszcz zewnętrzny

Płaszcz zewnętrzny wytrzyj lekko zwilżoną miękką szmatką i natychmiast wytrzyj czystą szmatką do sucha.

Pokrywę **A1** wyczyść od środka i od zewnątrz lekko zwilżoną szmatką. Następnie wszystko należyście wytrzeć do sucha.



Ostrzeżenie:

Na powierzchni wewnętrznej pokrywy **A1** oraz na otworach wentylacyjnych pojawić się mogą brunatne plamy. Rozchodzi się o resztki z wyświeglów 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.

Po dłuższym czasie eksploatacji może wykończenie powierzchni formy **A4** zmienić kolor. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie wypiekacza lub jakość chleba.

Pojemnik na surowce

Z wypiekacza wyjmij pojemnik na surowce **A7** i ostrożnie umyj go w ciepłej wodzie z odrobiną neutralnego środka do mycia naczyń. Oplucz i wytrzyj do sucha. Potem włóż go do uchwyty **A8** i do wypiekacza. Pojemnik **A7** wyczyść po każdym użyciu.

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. Mąka oczyszczona

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 jednakowe 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. Do wyrastania w przyspieszonych programach najodpowiedniejsza temperatura wody wynosi 48–50 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą połączoną 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 użyć dostarczonego kubka z podziałką **A12** i łyżkę z miarką **A11**.

1. Ciecze

Wodę, świeże mleko lub mleko w proszku zaleca się dozować w kubku z podziałką **A12**. Po nalaniu skontroluj poziom na wysokości oczu. Przed przystąpieniem do mierzenia objętości oleju lub podobnych cieczy w kubku **A12**, należy kubek **A12** dokładnie wyczyścić przed następnym użyciem.

2. Sypkie składniki

Sypkie składniki władaj do kubka z podziałką **A12** używając łyżki, po napełnieniu kubka z podziałką **A12** nożem wyrównaj powierzchnię składnika. Nie ubijaj sypkich składników w kubku z podziałką **A12**, większa ilość może mieć negatywny wpływ na poprawny stosunek wagowy składników. Do określenia ilości sypkich składników można użyć miarki **A11**, 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.
Chleb w środku spada a od dołu jest wilgotny.	Zostawiłeś upieczony w formie A4 zbyt długo.	Wyjmij chleb z formy A4 przed zakończeniem trybu przechowywania w ciepłe.
Nie można łatwo wyjąć chleba z wypiekacza.	Hak do wyrabiania A3 ugrzęzł w bochenku.	Poruszaj wałkiem, by bochenek zluźnował się z formy A4 . Następnie formę A4 i hak A3 wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
Składniki nie zostały równomiernie rozmieszane i chleb jest niepoprawnie upieczony.	Nie poprawny wybór programu.	Ustaw właściwy program.
	Nacisnąłeś przycisk START/STOP B15 , podczas pracy wypiekacza.	Składniki zostały zniszczone, usuń je i rozpocznij pracę z nowymi składnikami.
	Po uruchomieniu programu kilkakrotnie otwarteś pokrywę A1 .	Nie otwieraj pokrywę A1 przy ostatnim wyrastaniu ciasta.
	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu elektrycznego, dłuższa niż 10 minut.	Składniki zostały zniszczone, usuń je i rozpocznij pracę z nowymi składnikami.
Opór podczas mieszania jest zbyt duży, hak do wyrabiania A3 niemal się nie obraca i nie miesza w dostatecznym stopniu.	Opór podczas mieszania jest zbyt duży, hak do wyrabiania A3 niemal się nie obraca i nie miesza w dostatecznym stopniu.	Sprawdź, czy hak do wyrabiania A3 swobodnie się obraca, następnie wyjmij formę do pieczenia A4 i uruchom pracę bez obciążenia. Jeśli hałas nie ustaje, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	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.
Chleb wyrasta bardzo powoli.	W cieście jest za dużo drożdży, mąki lub niewystarczająca ilość soli.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
Chleb nie wyrasta w ogóle, bądź mało.	Dodałeś mało drożdży lub nie dodałeś w ogóle.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
	Drożdże były stare lub zwietrzałe.	Zawsze kontroluj, czy drożdże, jak również pozostałe składniki są świeże.
	Ciecze są za gorące.	Użyj innych cieczy lub odczekaj do wystygnięcia użytych cieczy. Przekonaj się, czy surowce wkładane są w poprawnej kolejności.
	Drożdże zetknęły się z cieczami za wcześnie.	Przekonaj się, czy surowce wkładane są w poprawnej kolejności.
	Użyta mąka nie nadaje się na upieczenia danego typu chleba lub użyłeś starą mąkę.	Użyj poprawnego gatunku mąki dla danego rodzaju chleba. Przekonaj się, czy użyte składniki są świeże.
	Dodałeś za mało lub za dużo cieczy.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności. Jeżeli wypiekacz jest eksploatowany w środowisku o bardzo wysokiej wilgotności, obniż dozowanie cieczy o 1 - 2 łyżki.
	Użyłeś za mało cukru.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.

Ciasto ma zbyt dużą objętość i wydostaje się z formy do pieczenia A4 .	Nadmierna ilość cieczy lub drożdży nadaje ciastu niepożądane delikatną strukturę.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności. Jeżeli dodajesz składniki, które zawierają wodę, należy obniżyć ilość dodawanych cieczy.
Mięsz z chleba kruszy się wewnątrz.	Objętość ciasta jest większa niż formy A4 z tego powodu chleb opada.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Jeżeli dodajesz składniki, które zawierają wodę, należy obniżyć ilość dodawanych cieczy.
	Czas wyrastania jest za krótki lub za szybki z powodu wysokiej temperatury wody lub temperatury panującej w wypiekaczu z powodu wysokiej wilgotności.	Użyj innej cieczy lub odczekaj do wystygnięcia użytych cieczy. Zrób w mące mały dołek, do którego włożysz drożdże. Drożdże nie mogą zetknąć się z cieczami. Nie używaj funkcji opóźnionego startu w wysokich temperaturach i dodawaj zimne cieczy. Natychmiast po upieczeniu wyjmij chleb z formy A4 i zostaw do wystygnięcia na metalowej kratce przez przynajmniej 15 minut przed jego pokrojeniem.
Struktura miąższu chleba jest bardzo gęsta.	Dodajesz za mało lub za dużo cieczy.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności. Jeżeli wypiekacz jest eksploatowany w środowisku o bardzo wysokiej wilgotności, obniż dozowanie cieczy o 1–2 łyżki.
	Użyłeś małą ilość cukru lub drożdży.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
	Dodajesz za dużo owoców, ziarenek itp.	Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
	Użyłeś starą lub zwietrzałą mąkę a ciepłe cieczy powodują szybkie wyrastanie, ale ciasto opadło jeszcze przed pieczeniem.	Obniż całkowitą ilość składników. Nie dodawaj większej ilości mąki niż podano w przepisie. Obniż ilość dodawanych składników o jedną trzecią.
	Nie dodałeś sól lub małą ilość soli.	
Dodajesz za mało lub za dużo cieczy.		
Chleb nie jest w środku upieczony.	Dodajesz za mało lub za dużo cieczy.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności. Jeżeli wypiekacz jest eksploatowany w środowisku o bardzo wysokiej wilgotności, obniż dozowanie cieczy o 1 - 2 łyżki.
	Używasz wypiekacza w wilgotnym środowisku.	Nie używaj funkcji opóźnionego startu w wysokich temperaturach i dodawaj zimne cieczy.
	Przepis składa się ze składników zawierających wodę, np. jogurt.	Obniż ilość dodawanych cieczy o 1 - 2 łyżki.

Mięsz chleba jest ma wiele pęcherzyków.	Dodałeś za dużo wody.	Obniż ilość dodawanych cieczy o 1 - 2 łyżki.
	Nie dodałeś soli.	Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
	Używasz wypiekacza w bardzo wilgotnym środowisku.	Nie używaj funkcji opóźnionego startu w wysokich temperaturach i dodawaj zimne ciecze. Natychmiast po upieczeniu wyjmij chleb z formy A4 i zostaw do wystygnięcia na metalowej kratce przez przynajmniej 15 minut przed jego pokrojeniem.
	Dodałeś małą ilość cieczy.	Użyj innych cieczy lub odczekaj do wystygnięcia użytych cieczy. Zrób w mące mały dołek, do którego włożysz drożdże. Drożdże nie mogą zetknąć się z cieczami.
Skórka jest niedopieczona i jest porowata.	Ciasto wyrosło za szybko i nie zmieści się w formie A4 .	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Skontroluj ilość cieczy. Jeżeli dodajesz składniki, które zawierają wodę, należy obniżyć ilość dodawanych cieczy.
	Dodałeś za dużo mąki, zwłaszcza w przypadku białego chleba.	Skontroluj ilość cieczy. Jeżeli dodajesz składniki, które zawierają wodę, należy obniżyć ilość dodawanych cieczy.
	Dodałeś za dużo drożdży lub niedostateczną ilość soli.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
	Dodałeś za dużo cukru.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
	Oprócz cukru dodałeś również inne składniki zawierające cukier.	Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
Kromki chleba nie są równomierne lub są w nich grudki.	Chleb nie wystygł dostatecznie. (Para wodna nie wyparzyła się)	Obniż ilość drożdży lub wszystkich surowców o ¼. Chleb musi ostygnąć.
Na skórce znajdują się reszki mąki.	Mąka nie została poprawnie przerobiona podczas mieszania, zwłaszcza przy ścianach.	Obniż ilość wody o 1 - 2 łyżki. Natychmiast po upieczeniu wyjmij chleb z formy A4 i zostaw do wystygnięcia na metalowej kratce przez przynajmniej 15 minut przed jego pokrojeniem.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego.....	220 – 240 V~
Częstotliwość znamionowa.....	50 Hz
Znamionowy pobór mocy silnika.....	50 W
Znamionowy pobór mocy grzałki.....	500 W
Poziom emisji hałasu.....	65 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 65 dB (A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z WYKORZYSTANYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odkładania odpadów.

UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Taki symbol znajdujący się na produktach lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że wykorzystane produkty elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać oddane do zwykłego odpadu z gospodarstw domowych. Produkty podobnego rodzaju należy przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektrośmieci. W niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można przy zakupie nowego, podobnego produktu oddać sprzedawcy produkt wykorzystany.

Poprawną utylizacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne oraz wspierasz zapobieganie potencjalnym

negatywnym wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które są następstwem niepoprawnej utylizacji odpadów.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych.

W razie nieodpowiedniej utylizacji odpadu tego rodzaju, mogą w zgodzie z przepisami krajowymi zostać udzielone kary.

Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza terytorium Unii Europejskiej

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz dokonać utylizacji tego produktu, zwróć się w celu uzyskania stosownych informacji dotyczących należytego sposobu utylizacji do urzędów lokalnych lub do swojego sprzedawcy.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektywy UE, które go dotyczą.