

SENCOR®

SBR 1040WH



PL ■ Wypiekacz do chleba

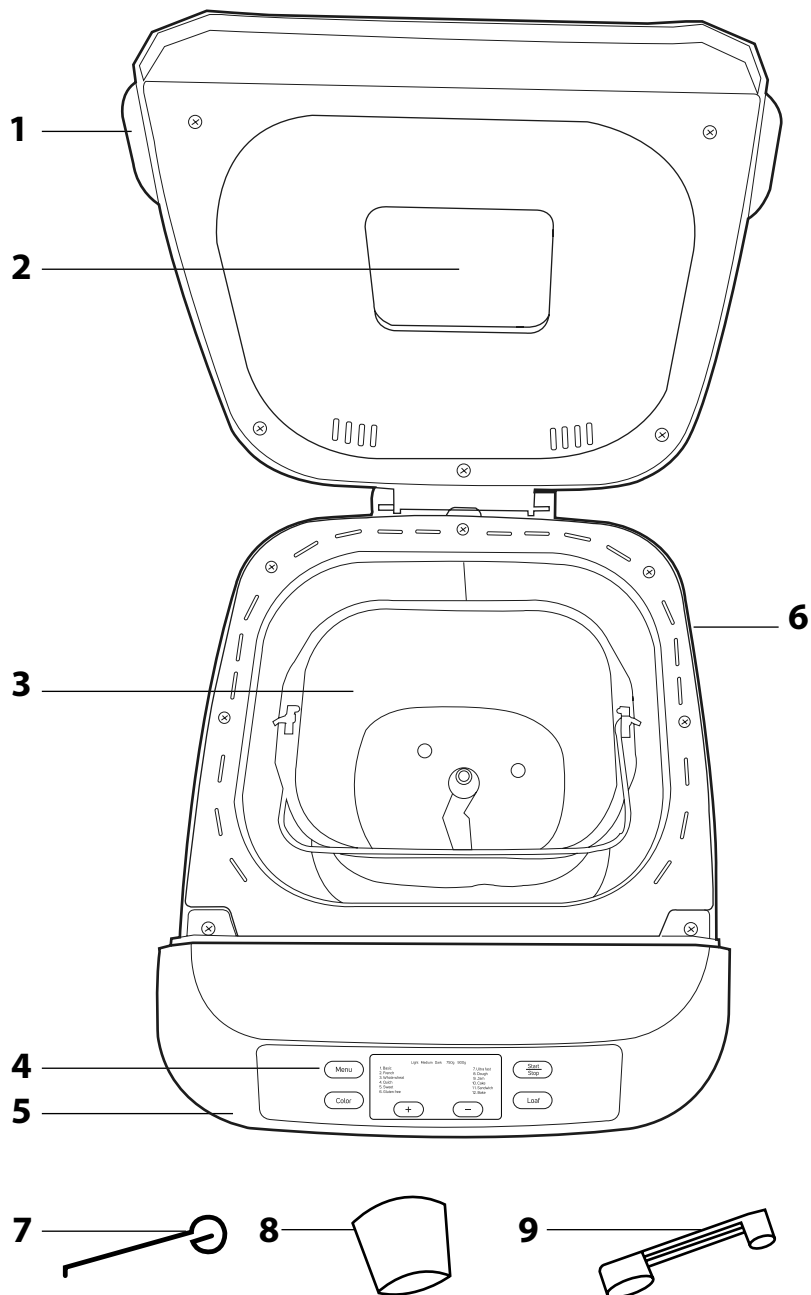
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

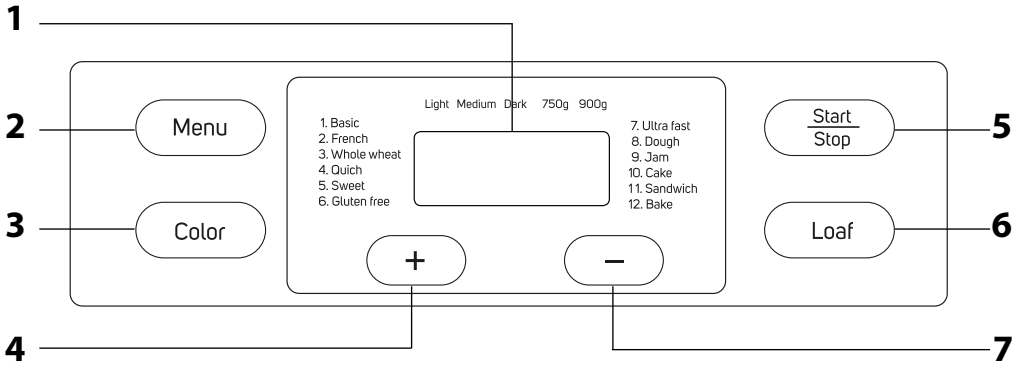
PROSIMY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez 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 należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 590 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.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w następujących miejscach:
 - kąciki kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych stanowiskach pracy;
 - fermy rolnicze;
 - pokoje hotelowe lub motelowe oraz 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.
- 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.

A



B

Wypiekacz do chleba

Instrukcja obsługi

- 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 instrukcją 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 przewozu urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.

OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

- | | |
|---|---|
| A1 Uchwytyny pokrywy (umieszczone na obu stronach) | A5 Korpus urządzenia |
| A2 Pokrywa z wznikiem | A6 Otwory wentylacyjne (umieszczone na obu stronach) |
| A3 Forma do pieczenia w wymiowanym miesadłem | A7 Haczyk do wymiowania miesadła |
| A4 Panel sterowania z wyświetlaczem | A8 Kubek z podziałką |
| | A9 Miarka |

OPIS PANELU STEROWANIA

- | | |
|--|---|
| B1 Na wyświetlaczu jest wyświetlany program oraz jego jego czas trwania, ustawiony kolor skórki i rozmiary bochenka chleba. | timera opóźnionego uruchomienia. |
| B2 Przycisk MENU służy do ustawienia programu. | B5 Przycisk START/STOP służy do uruchomienia, wyłączenia lub anulowania ustawionego programu. |
| B3 Przycisk COLOR służy do ustawienia programu koloru skórki chleba. | B6 Przycisk LOAF służy do ustawienia wielkości chleba 750 g lub 900 g. |
| B4 Przycisk + służy do ustawienie | B7 Przycisk – służy do ustawienie timera opóźnionego uruchomienia. |



Notatka:

Jeżeli nakładka 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**. Zabrzmi krótki sygnał, na wyświetlaczu **B1** w polu czasu, zacznie migać dwukropki, 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**. Odliczenie 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 naciśnąć 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. Każdemu naciśnięciu przycisku **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 „**QUICK**”, „**DOUGH**”, „**JAM**”, „**CAKE**” oraz „**BAKE**” opcja wyboru wagi chleba nie jest dostępna.

Przycisk LOAF.

- Służy do ustawienia wagi bochenka chleba 750 g lub 900 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 + i – służą do ustawienie timera opóźnionego uruchomienia. 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 godzin 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 wyświetlaną na wyświetlaczu **B1** na 10:30. Jest to czas, 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 „**ULTRA FAST**”, „**JAM**” oraz „**BAKE**” opcja opóźnionego startu nie jest dostępna.



Notatka:

Timer służy do ustawienia maksimum 13 godzin opóźnienia.

Funkcja KEEP WARM(utrzymywanie w cieple)

- Wypiekacz, po zakończeniu programu, automatycznie przełączy się do trybu „Keep Warm” (utrzymywanie w cieple). Jeżeli chcesz wyjąć chleb z wypiekacza natychmiast po upieczeniu, przewrój tę funkcję długim naciśnięciem przycisku **START/STOP B5**.
- Funkcja ta nie jest dostępna w programach **JAM** oraz **DOUGH**.

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 przerwanego programu. Jeżeli nie nastąpiło wyrostanie ciasta, można program uruchomić od początku. Jeżeli wyrostanie 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**”, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

TABELA PROGRAMÓW:

1 – BASIC (podstawowe typy chleba)

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

2 – FRENCH (chleb francuski)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrostania i pieczenia, z wydłużonym etapem wyrostania w porównaniu z programem podstawowym. Program służy do pieczenia tradycyjnego białego chleba francuskiego typu i pulchny miąższem i kruchą skórką. Chleb typu francuskiego zalecamy skonsument w dniu upieczenia.

3 – WHOLE WHEAT (chleb pełnoziarnisty)

Program składa się z etapu wyrabiania, wyrostania i pieczenia. Program służy do pieczenia chleba z mąki pełnoziarnistej.



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, wyrostania 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.

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. Aby osiągnąć optymalne wyniki, zaleca się, aby wszystkie cieczy zostały umieszczone na dzień formy do pieczenia **A3** a suche składniki na odwrót, na górze. Składniki podczas pierwszego mieszania, mogą gromadzić się w rogach formy do pieczenia **A3**, z tego powodu może zaistnieć konieczność zamieszania składników używając szpatułki lub warząchw, aby w rogach nie powstawały grudki nieprzeznaczonych składników.

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 dodatkami suszonych owoców, orzechów, płatków czekolady, słodkiej skórki z pomarańczy itp.

6 – 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.

7 – ULTRA- FAST (szybkie pieczenie)

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba w jak najkrótszym czasie (80 - 100 minut). W ten sposób przygotowany chleb jest zazwyczaj mniej pulchny, niż chleb upieczony w programie nr 4 - QUICK. Skontroluj, czy temperatura cieczy jest w zakresie 48 °C – 50 °C. Zaleca się użyć termometru kuchennego do mierzenia temperatury. Temperatura cieczy jest decydująca do poprawnego i szybkiego wyrośnięcia i pieczenia. Jeżeli temperatura jest niższa, chleb nie wyrośnie. I na odwrót, jeżeli temperatura jest za wysoka, również nie nastąpi poprawne wyrośnięcie chleba, bądź wysoka temperatura dokona zniszczenia drożdży.

8 – DOUGH (ciasto)

Program służy do wymieszania i wyrabiania składników, z następnym wyrośnięciem ciasta np. pizzę, rogalników 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 służy wyłącznie z etapu pieczenia, zamieni wypiekacz w mały piekarnik. Czas pieczenia można ustawić w zakresie od 10 do 60 minut. Program służy do pieczenia gotowego ciasta zakupionego w sieci handlowej lub do dopieczenia właśnie upieczonego chleba, jeżeli skóra chleba nie ma odpowiedniego koloru.

Program	Wybór koloru skórki	Waga chleba	Długość czasu programu (min)	Przycisk KEEP WARM	Czas do dodania składników	Maksymalne ustawienie timera
1 BASIC	Jasna / średnia / ciemna	750 g	02:53	TAK	02:20	13 godz.
		900 g	03:00		02:15	
2 FRENCH	Jasna / średnia / ciemna	750 g	03:40	TAK	02:45	13 godz.
		900 g	03:50		02:40	
3 - WHOLE WHEAT	Jasna / średnia / ciemna	750 g	03:32	TAK	02:35	13 godz.
		900 g	03:40		02:40	
4 QUICK	Jasna / średnia / ciemna	-----	02:10	TAK	01:45	13 godz.
5 SWEET	Jasna / średnia / ciemna	750 g	02:50	TAK	02:25	13 godz.
		900 g	02:55		02:30	
6 - GLUTEN FREE	Jasna / średnia / ciemna	750 g	02:50	TAK	02:25	13 godz.
		900 g	02:55		02:25	
7 – ULTRA FAST	Jasna / średnia / ciemna	750 g	01:28	TAK	01:38	13 godz.
		900 g	01:38		01:28	
8 DOUGH	-----	-----	01:30	-----	-----	13 godz.
9 JAM	-----	-----	01:20	-----	-----	-----
10 CAKE	Jasna / średnia / ciemna	-----	01:50	TAK	01:34	13 godz.
11 - SANDWICH	Jasna / średnia / ciemna	750 g	02:55	TAK	01:59	13 godz.
		900 g	03:00		02:04	
12 BAKE	Jasna / średnia / ciemna	-----	10 – 60 min	TAK	-----	-----

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypiekacz oraz jego akcesoria wyjmij z opakowania i usuń wszelki materiał opakowaniowy včetně nalepek komercyjnych i etykiet. Nie zapomnij przede wszystkim usunąć etykiety, która znajduje się na dnie formy do pieczenia **A3**.
2. Akcesoria oraz wszystkie wymiowane części, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz pod ciśnieniem bieżącą wodą i ściereczką wytrzyj do sucha.
3. Formę do pieczenia **A3** z zainstalowanym mieszadłem włóż ponownie w 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. Przekręć formę do pieczenia **A3** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, w poprawnie ustalonej pozycji. 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 przepisem i włóż do formy do pieczenia **A3** w następującej kolejności:
 - W pierwszej kolejności włóż wszystkie składniki ciekłe, np. woda, mleko, piwo, masłankę, jogurt, jajka itp.
 - Następnie dodaj wszystkie sypki składniki, np.: mąka, sól, cukier, ziola, przyprawy do pieczywa, kielki zboża, ziarna. Do jednego rogu nasyń sól, do drugiego rogu nasyń cukier, w następnym rogu przyprawy.
 - W ostatnim etapie przygotowania zrób pośrodku mąki mały otwór, 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 cięzkich, 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 przekraczaj maksymalnych mas: dla mąki - 590 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 **+** a **-**.
- Aby włączyć wypiekacz należy nacisnąć przycisk **START/STOP B5**. Dwukropek w wartości czasu na wyświetlaczu **B1** zacznie migać, nastąpi odliczenie czasu pozostałego do zakończenia programu. Wypiekacz będzie automatycznie uruchamiał poszczególne etapy programu. Podczas pieczenia, para wodna uchodzi z otworów wentylacyjnych.
- W programach BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, CAKE oraz SANDWICH zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, która przypomni o dodaniu składników. Jeżeli chcesz otworzyć pokrywę **A2** i dodać składniki, należy dotrzymać podwyższonej ostrożności, ponieważ istnieje ryzyko oparzenia gorącą parą wydostającą się z otworów wentylacyjnych oraz z przestrzeni między.
- Po zakończeniu programu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa. Wypiekacz, po zakończeniu programu, automatycznie przejdzie na 60 minut w tryb „Keep Warm” (utrzymywanie w cieple). **Jeżeli chcesz wybrany tryb pracy przedwcześnie zatrzymać, wcisnij przycisk „START/STOP” B5.**
- Po skończeniu programu otwórz pokrywę **A2**. Z założonymi ochronnymi rękawicami kuchennymi podnieś uchwyty formy do pieczenia **A3**. Przekręć formę do pieczenia **A3** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, i po poluzowaniu ostrożnie wyjmij z piekarnika. Formę **A3** postaw na desce żaroodpornej, chleb pozostaw w formie przez około 10 minut do wystygnięcia. Formę **A3** następnie obróć do górnego dnem i wyjmij z niej chleb. Jeżeli nie będzie możliwe wyjąć chleba, zakręć kilka razy wałem. Do wyjęcia mieszadła z chleba użyj haczyka **A7**.



OSTRZEŻENIE:

Przy manipulacji z formą do pieczenia **A3** dotrzymaj 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 przechowywania chleba

- Przed przystąpieniem do krojenia, pozostaw chleb od 20 minut do 40 minut aby wystygł.
- Użyj noża elektrycznego lub ostrego noża z żąbkowanym ostrzem, aby pokroić na kromki o równomierniej grubości.
- Nie zużyty chleb włóż do worka foliowego. Chleb można przechowywać w temperaturze pokojowej nawet przez okres 3 dni.
- Jeżeli chcesz przechowywać chleb przez długi okres czasu (nawet 1 miesiąc), włóż go do worka foliowego lub w zamkniętym naczyniu włóż do zamrażalnika.
- 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 przystąpieniem do czyszczenia odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego i zostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozcieńczalników itp., które mogłyby 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 mieszkado ciężko schodzi z wału, wlej do formy **A3** ciepłą wodę i pozostaw przez około 30 minut. Następnie wyjmij mieszkado, ostrożnie wycyść wilgotną ściereczką i należycie wytrzeć do sucha.
- Formę do pieczenia **A3** wycyść wewnętrzą 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 mieszkado włócznie środkowego otworu tłuszczem jadalnym, który nadaje się do obróbki cieplnej.

- Powierzchnię **A2** wycyść 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 wykwodów ze składników, które podczas pieczenia przekoowały 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 jakość chleba.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy okres czasu, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie aby wystygło i wycyścić według instrukcji podanych powyżej.
- 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 wyróśnięciu 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 ciemniejsza 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 pszeniana, z tego powodu jest zazwyczaj stosowana z mąką pszenianą.

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 podziąłką 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 niezbędną 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 skorupki i zmieszaj równomiernie.

11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

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

12. Proszek do pieczenia

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

13. Soda

Ma jednakowo działania jak w przypadku proszku do pieczenia. Sódę można używać w kombinacji z proszkiem do pieczenia.

14. Woda i inne cieczy

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 wodę zmieszaną z 2% makiem 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 podziąłką **A8** oraz miarkę **A9**.

1. Ciecze

Wodę, świeże mleko lub mleko w proszku zaleca się dozwadzać w kubku z podziąłką **A8**. Po nalaniu skontroluj poziom na wysokości oczu. Przed przystąpieniem do mierzenia objętości oleju lub podobnych cieczy w kubku **A8**, należy kubek **A8** należycie wycyścić przed pomiarem.

2. Sypkie składniki

Sypkie składniki władaj do kubka pomiarowego **A8** używając łyżki, po napełnieniu kubka pomiarowego **A8** zobacz wyrówną powierzchnię składnika. Nie ubijaj sypkich składników w kubku pomiarowym **A8**, większa ilość może mieć negatywny wpływ na poprawny stosunek wagowy składników. Do określenia ilości sypkich składników można użyć miarki **A9**, zwłaszcza do dodawania mniejszych ilości.

3. Kolejność dodawania składników

Kolejność dodawania składników jest ważną 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. mąkę, 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.	Odcłóż wypiekacz od sieci elektrycznej, odczekaj do schłodzenia urządzenia, po czym wyczyść grzałkę.
Miąszo chleba opada.	Pozostawiłeś za długo chleb w wypiekaczu w trybie KEEP WARM.	Nie pozostawiaj chleba w wypiekaczu do całkowitego zakończenia trybu KEEP WARM.
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 Czystczenie i konserwacja.
Składniki nie zostały równomiernie rozmieszane i są nie poprawnie upieczone.	Nie poprawny wybór programu.	Ustaw właściwy program.
	Naciśnięty przycisk START/STOP B5 , podczas pracy wypiekacza.	Składniki zostały zniszczone, usuń je i rozpocznij pracę z nowymi składnikami.
	Pokrywa A2 była kilkakrotnie otworzona w uruchomieniu programu.	Nie otwieraj pokrywy podczas ostatniego wyrastania A2 .
	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu elektrycznego, dłuższa niż 10 minut.	Składniki zostały zniszczone, usuń je i rozpocznij pracę z nowymi składnikami.
Nie nastąpiło uruchomienie wypiekacza za na wyświetlaczu pojawił się komunikat błędu „HHH”.	Opór pod czas mieszania jest duży, mieszadło nie obraca się prawie i nie miesza poprawnie.	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.
	Wypiekacz jest za gorący po ostatnim użyciu.	Odcłóż 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.
	Cieście 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.
Ciasto ma za dużą objętość i przelewa się z formy do pieczenia A3 .	Dodałeś za mało cukru.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
	Nadmierna ilość cieczy lub drożdży nadaje ciastu niepożądaną 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.

Miąszo chleba kruszy się wewnątrz.	Objętość ciasta jest większa niż formę A3 z tego powodu chleb opada.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Jeżeli dodajesz składniki, które zawierają wodę, należy obniżyć ilość dodawanych cieczy.
Struktura miąższu chleba jest bardzo gęsta.	Do dałeś za mało lub za dużo 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. Nie używaj funkcji opóźnionego startu w wysokich temperaturach i dodawaj zimne ciecie. Natychmiast po upieczeniu wyjmij chleb z formy A3 i pozostaw do wystygnięcia na metalowej kratce przez przynajmniej 15 minut przed jego pokrojeniem.
	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. Jeżeli wypiekacz jest eksploatowany w środowisku o bardzo wysokiej wilgotności, obniż dozowanie cieczy o 1 - 2 łyżki.
	Do dałeś 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 ciecie 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 soli lub małą ilość soli.	Do dałeś 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.
	Do dałeś za dużo owoców, ziarenek itp.	Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
Chleb nie jest w środku upieczony.	Do dałeś 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.	Przepis składa się ze składników zawierających wodę, np. jogurt.	Nie używaj funkcji opóźnionego startu w wysokich temperaturach i dodawaj zimne ciecie. Obniż ilość dodawanych cieczy o 1 - 2 łyżki.
	Do dałeś za dużo wody.	Obniż ilość dodawanych cieczy o 1 - 2 łyżki.
Miąższ chleba jest ma wiele pęcherzyków.	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 ciecie. Natychmiast po upieczeniu wyjmij chleb z formy A3 i pozostaw 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.
	Do dałeś za mało lub za dużo cieczy.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Skontroluj ilość cieczy. Jeżeli dodajesz składniki, które zawierają wodę, należy obniżyć ilość dodawanych cieczy.
	Do dałeś za dużo mąki, zwłaszcza w przypadku białego chleba.	Skontroluj ilość cieczy. Jeżeli dodajesz składniki, które zawierają wodę, należy obniżyć ilość dodawanych cieczy.
	Do dałeś 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.
Skórka jest nadpieczona i jest porowata.	Do dałeś za dużo cukru.	Należy poprawnie odmierzyć zawartość składników. Dostosuj ilość poszczególnych składników i skontroluj, czy wszystkie surowce były poprawnie dodane i we właściwej kolejności.
	Opórć 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 równomiernie lub są w nich grudki.	Chleb nie wystygł dostatecznie. (Para wodna nie wyparowała 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 A3 i pozostaw 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.....	550 W
Poziom hałas.....	60 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez 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 DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

UTYLIZACJA 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, renowacji i recyklingu przekaż 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.