

DOMO



Instrukcja obsługi Wypiekacz do chleba
DOMO B3971

GWARANCJA

Szanowny kliencie ,

Wszystkie nasze produkty są zawsze poddawane ścisłej kontroli jakości zanim trafią do Państwa. Jeśli mimo to wystąpią problemy z urządzeniem, szczerze tego żałujemy. W takim przypadku uprzejmie prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Urządzenie jest objęte dwuletnim okresem gwarancyjnym. W tym okresie producent jest odpowiedzialny za wszelkie usterki, które są bezpośrednim wynikiem wad konstrukcyjnych. W przypadku wystąpienia tych awarii urządzenie zostanie naprawione lub wymienione w razie potrzeby. Gwarancja nie będzie ważna, gdy uszkodzenie urządzenia spowodowane jest niewłaściwym użytkowaniem, nieprzestrzeganiem instrukcji lub naprawami wykonanymi przez osoby trzecie. Z gwarancji wyłączone są wszystkie części, które ulegają zużyciu. Jeśli urządzenie zepsuje się w ciągu 2-letniego okresu gwarancyjnego, można je zwrócić wraz z paragonem do sklepu, w którym zostało zakupione.

Gwarancja i odpowiedzialność dostawcy i producenta wygasa automatycznie w następujących przypadkach:

- Jeśli nie zastosowano się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
- W przypadku nieprawidłowego podłączenia, np. zbyt wysokiego napięcia elektrycznego.
- W przypadku nieprawidłowego, szorstkiego lub nienormalnego użytkowania.
- W przypadku niewystarczającej lub nieprawidłowej konserwacji.
- W przypadku napraw lub zmian w urządzeniu dokonywanych przez konsumenta lub nieautoryzowane osoby trzecie.
- Jeśli klient użył części lub akcesoriów, które nie są zalecane lub dostarczone przez dostawcę / producenta.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachować podstawowe środki ostrożności, w tym:

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
 - Przed pierwszym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne zostały usunięte. Upewnij się, że dzieci nie mogą bawić się materiałami opakowaniowymi.
 - To urządzenie jest przeznaczone do użytku tylko w gospodarstwach domowych.
 - Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
-

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 16 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 16 lat i są pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 16 lat.
- Uwaga: To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym pilotem zdalnego sterowania.



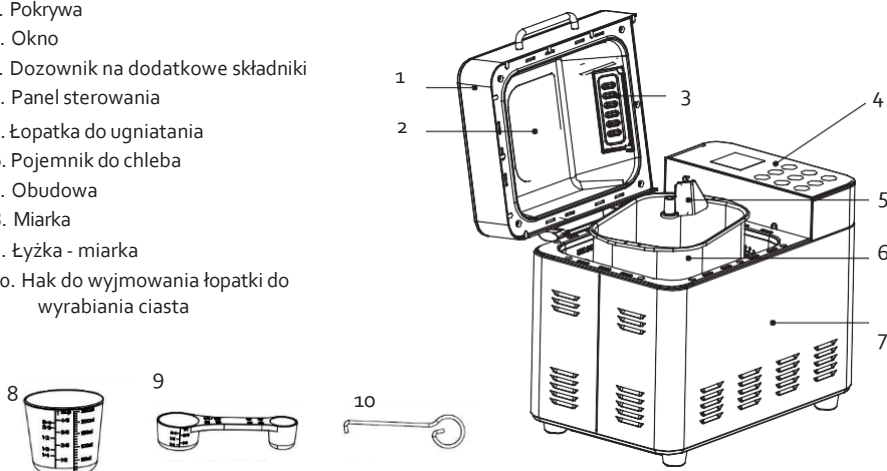
Urządzenie może się nagrzewać podczas użytkowania. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących części i nie przykrywaj urządzenia.

- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci energetycznej w Twoim domu.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał na gorącej powierzchni lub na krawędzi stołu lub blatu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy przewód lub wtyczka są uszkodzone, po awarii lub gdy samo urządzenie jest uszkodzone. W takim przypadku należy zanieść urządzenie do najbliższego wykwalifikowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
- Używanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części oraz przed czyszczeniem urządzenia. Ustaw wszystkie przyciski i pokrętki w pozycji "off" i odłącz urządzenie chwytając za wtyczkę. Nigdy nie odłączaj urządzenia ciągnąc za przewód.
- Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie umieszczaj tego urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej, ani w miejscu, w którym może mieć kontakt z rozgrzanym urządzeniem.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, suchej i równej powierzchni.
- Urządzenie należy używać wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania zaleceń opisanych w niniejszej instrukcji.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez producenta lub jego serwis posprzedażowy.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu lub wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Przewód należy trzymać z dala od ostrych krawędzi i gorących części lub innych źródeł ciepła.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych lub gazów wybuchowych i/lub samozapalnych.
- Upewnij się, że otwory urządzenia nie są zasłonięte.
- Przedłużacza można używać tylko wtedy, gdy jego parametry elektryczne (sprawdź na etykiecie) są wyższe lub równe parametrom wtyczki do chleba.
- Podłącz przedłużacz w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć lub przypadkowo go pociągnąć.
- Nie umieszczaj przedmiotów na urządzeniu i nie przykrywaj go, gdy jest włączone, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.
- Wypiekacz do chleba może się nagrzewać. Dotykać tylko uchwytów i przycisków urządzenia, a w razie potrzeby używać rękawic do pieczenia.

- Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie ostudzone i wyciągnij wtyczkę z gniazdka ściennego, przed dodaniem lub wyjęciem części z urządzenia.
 - Nie należy przenosić wypiekacza do chleba, jeśli urządzenie zawiera ciepłe składniki lub płyny.
 - Unikaj kontaktu z obracającymi się łopatkami ugniatającymi, gdy urządzenie jest włączone, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń.
 - Proszę wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy chcą Państwo wyczyścić urządzenie lub gdy nie jest ono używane.
 - Nie należy używać wypiekacza do chleba jako miejsca przechowywania żywności lub przyborów kuchennych.
 - Nie należy czyścić urządzenia za pomocą gąbki do czyszczenia. Małe części gąbki mogą wejść w kontakt z częściami elektrycznymi i spowodować porażenie prądem.
 - Nie należy używać wypiekacza do chleba do suszenia żywności lub innych przedmiotów.
 - Łączna waga wszystkich składników nie może być większa niż 1000 g.
 - Nigdy nie używaj więcej niż 715 g mąki na jeden chleb.
 - Nigdy nie używaj więcej niż 22 g świeżych drożdży lub 4+1/4 łyżeczki drożdży suchych na jeden chleb.
 - Nigdy nie używaj więcej niż 460 ml wody na chleb.
-

CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Okno
3. Dozownik na dodatkowe składniki
4. Panel sterowania
5. Łopatka do ugniatania
6. Pojemnik do chleba
7. Obudowa
8. Miarka
9. Łyżka - miarka
10. Hak do wyjmowania łopatki do wyrabiania ciasta



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne zostały usunięte.
- Wyczyść wypiekacz do chleba, patelnię i łopatkę do wyrabiania ciasta wilgotną ściereczką. Zarówno patelnia do chleba, jak i łopatka do wyrabiania ciasta mają powłokę nieprzywierającą, która zapobiega przywieraniu do nich ciasta.
Dlatego nigdy nie czyść tych części środkami czyszczącymi, gąbką lub szczotką do mycia naczyń. Do ich czyszczenia wystarczy wilgotna ściereczka. Usuń folię ochronną z wyświetlacza.
- Jest to całkowicie powszechne i nieszkodliwe, że urządzenie wydziela trochę dymu, gdy używasz go po raz pierwszy.
- Przed pierwszym użyciem zaleca się najpierw upiec z pustą blachą chlebową z programem BAKE. Przez 10 minut. Następnie należy pozostawić wszystko do ostygnięcia i ponownie wyczyścić części.
- Przed pierwszym użyciem należy posmarować nieprzywierającą powłokę formy do bochenka i łopatkę do wyrabiania ciasta odrobiną masła lub margaryny.

UŻYWANIE

PRZEPIS PODSTAWOWY

Poniższy przepis jest na bochenek zwykłego białego chleba.

- 630 g mąki
- 370 ml wody
- 5 g suszonych drożdży
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka cukru

SKŁADNIKI

Upieczenie wspaniałego chleba będzie w dużej mierze zależało od 3 głównych czynników: jakości, świeżości i prawidłowego odmierzania ilości.

Uwaga: nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności wypiekacza do chleba! (1000 g) Nigdy nie używaj więcej niż te maksymalne ilości następujących składników na 1 sesję pieczenia:

Mąka: 715 g max.

Drożdże: 22 g świeżych drożdży lub 4+1/4 łyżeczki drożdży

suchych max. Woda: 460 ml max.

MAKA

Mąka jest podstawowym składnikiem pieczywa. Waga mąki jest różna, w zależności od rodzaju użytej mąki. Dlatego jest absolutnie konieczne, aby odważyć odpowiednią ilość na wadze. Upewnij się, że kupujesz odmianę mąki, która nadaje się do wypieku chleba. Sprawdź opakowanie.

GLUTEN

Gluten jest naturalnym składnikiem mąki i pobudza chleb do wyrastania.

DROŻDŻE

Drożdże to mikroorganizm występujący na kilku roślinnych produktach spożywczych. Drożdże przetwarzają cukry na alkohol i dwutlenek węgla. Ta zdolność jest idealna, aby chleb wyrósł i aby był lżejszy i łatwiejszy do strawienia. Zalecamy stosowanie suchych drożdży do tego wypiekacza do chleba. Drożdże te (granulowane) są łatwiejsze w użyciu, zachowują trwałość przez dłuższy czas niż świeże drożdże i ogólnie dają lepsze rezultaty.

SÓL

Sól nie tylko nadaje chlebowi określony smak, ale również reguluje aktywność drożdży, wzmacnia ciasto i zapobiega zbyt silnemu wyrastaniu chleba.

MASŁO / OLEJ

Masło i olej poprawiają ogólny smak chleba i w równym stopniu go zmiękczej. Zarówno masło, jak i olej powinny mieć temperaturę pokojową, gdy dodajemy je do pozostałych składników.

CUKIER

Cukier jest źródłem pożywienia dla drożdży i ma ogromne znaczenie dla procesu wyrastania chleba. Możesz użyć zwykłego białego cukru, cukru brązowego, syropu lub miodu. Cukier nadaje chlebowi pewien miękki i delikatny smak, zwiększa jego wartość odżywczą, a także sprawia, że chleb mniej się psuje. Uwaga: nie należy używać nierafinowanego cukru lub kostek cukru, gdy chcemy zrobić np. chleb cynamonowy, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę patelni do chleba.

WODA

Kiedy mąka zmiesza się z wodą, utworzy się gluten i powietrze nie będzie mogło się do niego dostać, co umożliwi wyrośnięcie chleba. W normalnej temperaturze do wypieku chleba należy używać letniej wody ($\pm 20\text{-}25\text{ }^{\circ}\text{C}$): zimna woda nie aktywuje drożdży, a ciepła przyniesie odwrotny skutek.

MLEKO

Mleko znacznie poprawia kolor chleba (brązowy na skórce, kremowy w środku), poprawia ogólny smak chleba i zwiększa jego wartość odżywczą. Jeśli zdecydujesz się na użycie świeżego mleka, nie zapomnij zmniejszyć ilości wody, aby utrzymać odpowiedni poziom wilgotności.

Uwaga: nie używaj świeżego mleka, jeśli zamierzasz wybrać program pieczenia z funkcją opóźnienia czasowego, ponieważ mleko może stać się kwaśne.

INNE SKŁADNIKI

Zawsze używaj świeżych składników. Jeśli chcesz użyć orzechów, nasion słonecznika, suszonych owoców lub podobnych składników, zalecamy namoczenie ich w wodzie i osuszenie przed dodaniem do ciasta. Zawsze upewnij się, że te składniki nie są zbyt duże, ponieważ mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

PANEL KONTROLNY

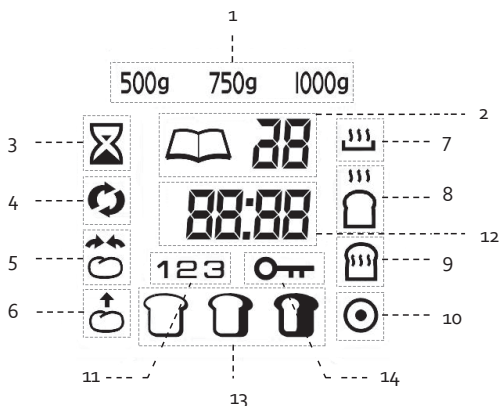
Kontroler

- A. Menu: wybór programu
- B. Waga: wybierz wagę (rozmiar) chleba
- C. Kolor: jak brązowa ma być skórka
- D. Czas +: zwiększenie czasu
- E. Bake: przycisk dla programu pieczenie
- F. Knead: przycisk dla programu wyrabianie ciasta
- G. Czas -: zmniejszenie czasu
- H. Start-pauza/stop: przycisk on/off
- I. Home made: przycisk dla programu Home made



Wyświetlacz

1. Wybierz wagę (rozmiar) chleba
2. Menu
3. Timer
4. Faza programu: ugniatanie
5. Faza programu: odpoczynek
6. Faza programu: ciasto rośnie
7. Faza programu: ogrzewanie
8. Faza programu: pieczenie
9. Faza programu: ocieplenie
10. Faza programu: chleb gotowy
11. Faza programu: numer fazy
12. Pozostały czas w minutach
13. Brązowienie skórki: jasne, średnie, ciemne
14. Blokowanie panelu sterowania



A. Przycisk 'Menu'

Ten przycisk służy do wyboru żadanego programu pieczenia. Przy każdym dotknięciu tego przycisku słyhać sygnał dźwiękowy, sygnalizując w ten sposób zmianę wybranego typu. Na wyświetlaczu pojawi się wybrany program i odpowiadający mu czas pieczenia.

B. Przycisk "Waga

Za pomocą tego przycisku wybierasz wagę chleba, który chcesz upiec - 500, 750 lub 1000 g. Pamiętaj, że suma składników wymienionych w przepisie jest równa wadze chleba, który zamierzasz upiec.

C. Przycisk 'Kolor'

Za pomocą tego przycisku określasz, czy chcesz mieć jasną, średnią czy ciemną skórkę.

W przypadku przepisów, które wypróbujesz po raz pierwszy, radzimy wybrać średni kolor skórki.

D. Czas + i G. Czas -.

Za pomocą tych przycisków można wybrać opóźniony start i ustawić timer dla niektórych programów.

Dla pozostałych programów można ustawić czas programu.

E. Piec

Ten przycisk jest przeznaczony dla programu Bake. Naciśnij start-pauza/stop, aby potwierdzić program.

F. Ugniataj

Ten przycisk jest przeznaczony dla programu Knead. Naciśnij start-pauza/stop, aby potwierdzić program.

H. Start-pauza/zatrzymanie

Za pomocą tego przycisku uruchamiasz wybrany program lub wstrzymujesz/anulujesz trwający program.

Naciśnij krótko, aby wstrzymać program. Naciśnij przycisk ponownie, aby wznowić. Jeśli nie wznowisz programu w ciągu 3 minut, operacja zostanie automatycznie zatrzymana.

Aby zakończyć program, naciśnij przycisk przez kilka sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

I. Domowy

Ten przycisk służy do obsługi programu Home made. Patrz "Konfiguracja programu Home made" w sekcji Użytkowanie. Naciśnij start- pauza/stop, aby potwierdzić program.

PROGRAMY

Godziny programu:

Program	500 g	750 g	1000 g
1. Podstawowe	3:05	3:10	3:15
2. Francuski	3:35	3:40	3:45
3. Pełne ziarno	4:05	4:10	4:15
4. Słodki	3:35	3:40	3:45
5. Ryż	2:50	2:55	3:00
6. Bezglutenowy	3:05	3:10	3:15
7. Szybki	2:10	2:15	2:20
8. Owoce	3:05	3:10	3:15
9. Ciasto	2:20*		
10. Sandwich	3:00	3:05	3:10
11. Rodzynka/orzech	3:05	3:10	3:15

12. Żytnia	4:05	4:10	4:15
13. Ugniatać	0:08*		
14. Ciasto	1:30*		
15. Brioches	3:35	3:40	3:45
16. Upiecz	0:30*		
17. Domowa robota	--	--	--
18. Włoski	3:05	3:10	3:15

*Programy, które nie pozwalają na wybór wagi chleba.

Czas na wyświetlaczu podawany jest w godzinach i minutach. Przykład: program 1, podstawowy, wykonanie chleba o masie 750 g powinno zająć 3 godziny 10 minut.

1. Podstawowe

Jest to program najczęściej używany do wypieku zwykłego, białego bochenka chleba.

2. Francuski

W przypadku tego typu programu czas wyrabiania i wyrastania będzie dłuższy niż w przypadku pierwszego programu. W rezultacie otrzymujemy bardziej chrupiącą skórkę i lżejszą teksturę.

3. Cała pszenica

Ten program jest najbardziej odpowiedni do konfekcjonowania cięższych rodzajów chleba, takich jak chleb razowy lub wieloziarnisty. Ogólnie rzecz biorąc, te rodzaje chleba mają tendencję do bycia nieco mniejszymi niż zwykły biały chleb, ze względu na większą wagę mąki. Najlepiej jest nie używać funkcji opóźnienia czasowego z tym programem, ponieważ wyniki mogą nie być tak dobre.

4. Słodki

Ten program nadaje się do robienia chleba z rodzynkami, chleba z cukrem, chleba czekoladowego itp.

5. Ryż

Użyj tego programu do chleba na bazie mąki ryżowej. Po wyrobieniu, ciasto może wyrosnąć przed pieczeniem. Skórka chleba ryżowego jest cieńsza i bardziej miękka niż zwykłego chleba.

6. Bezglutenowy

Jest to program do wypieku chleba bezglutenowego. Ciasto chleba bezglutenowego jest wilgotniejsze i ma konsystencję ciasta. Dlatego ciasta nie należy wyrabiać ani pozwalać mu zbyt długo rosnąć. Z drugiej strony, czas pieczenia jest dłuższy. Lepiej nie korzystać z programowania opóźnionego przy tym programie, ponieważ może to doprowadzić do uzyskania nie tak dobrych rezultatów. Najlepiej jest dodać wszystkie składniki na początku.

7. Quick

Do wyrabiania, wyrastania i pieczenia chleba z sodą oczyszczoną lub proszkiem do pieczenia. Efektem jest zwykle mniejszy chleb o gęstszej konsystencji. Zaleca się krótkie wymieszanie składników drewnianą łyżką przed naciśnięciem przycisku start.

8. Owoce

Użyj dozownika, aby dodać składniki takie jak rodzynki lub inne suszone owoce. Maszyna sama doda składniki z dozownika w odpowiednim czasie. Jeśli chcesz dodać do chleba świeże lub bardziej soczyste owoce, najlepiej zrobić to bezpośrednio w formie do bochenka, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy.

9. Ciasto

Program ten pozwala na upieczenie chleba, który jest konfekcjonowany np. proszkiem do pieczenia. Przy takim programie pieczenia Twój bochenek chleba będzie mniej wysoki i bardziej zbity. Jeśli używasz tego programu do pieczenia ciasta, zalecamy umieszczenie składników w foremce do chleba, zaprogramowanie wypiekacza do chleba i krótkie wymieszanie składników drewnianą łyżką przed naciśnięciem przycisku "start-pauze/stop". W przypadku korzystania z tego programu nie można samodzielnie wybrać masy.

10. Kanapka

Wybierz ten program, aby uzyskać bardzo lekkie białe ciasto nadające się np. na małe bułeczki. Uwaga! W tym programie nie można ustawić koloru skórki, maszyna zrobi to sama.

11. Chleb z rodzynkami/orzechami

Użyj dozownika, aby dodać składniki, takie jak rodzynki lub orzechy. Maszyna sama doda składniki z dozownika w odpowiednim momencie.

12. Żyto

Ten program jest idealny dla bochenków z cięższą odmianą ziarna, np. żyta. Sam chleb jest również twardszy i cięższy niż zwykły chleb.

13. Ugniataj

Podczas tego programu urządzenie będzie tylko zagniatą ciasto; nie będzie go piec ani pozwalać mu rosnąć. Możesz użyć tego programu na przykład do zagniecenia ciasta na pizzę. Czas pracy można regulować za pomocą przycisków Time + i Time -.

14. Ciasto

W tym programie można tylko kazać maszynie zagnieść ciasto i pozwolić mu wyrosnąć.

15. Brioche

Ten program nadaje się do pieczywa z dodatkowymi składnikami, które mają wysoką zawartość cukru, tłuszczu i białka (np. czekolada, cukier itp.). Składniki te tworzą ciemniejszą skórkę. Faza programu wyrastania zajmie więcej czasu, dając lekki i zwiewny rezultat.

16. Piec

Dla gotowego ciasta, które być może już wcześniej przygotowaliście. Ten program może być używany tylko w końcowej fazie procesu pieczenia. Program 12 umożliwia również ponowne podgrzanie już upieczonego chleba.

17. Domowy

Ten przycisk może być zaprogramowany z osobistymi ustawieniami czasu. Patrz "Ustawienie Home made" w części dotyczącej użytkowania.

18. Włoski

Zrób smaczny śródziemnomorski chleb z tym programem. Możesz dodać dodatkowe składniki, takie jak zioła, suszone pomidory, oliwki itp.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Wyjmij blachę do chleba z wypiekacza, przekręcając ją o ćwierć obrotu w prawo. Możesz podnieść blachę do chleba, prosto do góry, pociągając za uchwyt.
2. Umieść łopatkę do wyrabiania ciasta na osi w formie do chleba. Proszę ustawić łopatkę do wyrabiania ciasta ostrożnie i odpowiednio, aby wszystkie składniki mogły być wystarczająco wymieszane i ugniecione.
3. Wkładając składniki do formy do chleba, proszę to robić w następujący sposób i w następującej kolejności:
 - Woda / mleko
 - Masło / olej
 - Jajka (opcjonalnie)
 - Sól (sól z jednej strony)
 - Cukier (przełóż cukier na przeciwległą stronę)
 - Mąka
 - Drożdże (skupić drożdże w małym otworze w środku)

 Upewnij się, że drożdże są trzymane z dala od cukru, soli i wody, ponieważ drożdże mogą zostać aktywowane zanim wszystkie składniki zostaną odpowiednio wymieszane i ugniecione. Dodatkowe składniki, takie jak orzechy, zioła, suszone owoce itp. mogą być dodane do dozownika lub mogą być dodane później. Patrz rozdział "Dodawanie dodatkowych składników".

4. Usuń wszystkie pozostałości składników na zewnętrznej stronie blachy do chleba. Umieść blachę z powrotem w wypiekaczu do chleba. Przekręć patelnię zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.
 5. Zamknąć pokrywę.
 6. Podłączyć urządzenie do prądu.
 7. Wybrać żądany program za pomocą przycisku 'menu'. Każde wejście potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym.
 8. Ustaw kolor skórki za pomocą przycisku Kolor. Możesz wybrać pomiędzy jasnym, średnim i ciemnym. Ustaw rozmiar chleba (500 g, 750 g lub 1000 g) za pomocą przycisku Weight.
 9. Zaprogramować funkcję opóźnienia czasowego, jeśli jest to pożądane.
 10. Naciśnąć przycisk "start-pauze/stop". Dwukropek zacznie migać, co oznacza, że wypiekacz do chleba rozpoczął proces. Gdy zaprogramowałeś funkcję opóźnienia czasowego, program rozpocznie się po upływie zaprogramowanego czasu opóźnienia.
 11. Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, gdy chleb będzie gotowy. Na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Naciśnij i przytrzymaj start-pauza/ stop przez kilka sekund. Maszyna wyda ponowny sygnał dźwiękowy, aby potwierdzić, że zatrzymałeś program. Jeśli nie zatrzymasz programu za pomocą tego przycisku, chleb będzie utrzymywany w cieple przez kolejne 60 minut dzięki funkcji podgrzewania. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i otwórz pokrywę maszyny. Wyjąć formę z bochenkiem używając rękawic do pieczenia.
 12. Pozostawić chleb do ostygnięcia na około 10 minut. Obróć blachę na chleb do góry nogami nad zlewem i delikatnie potrząśnij nią, aby usunąć chleb. Upewnij się, że chleb i blacha nigdy nie są umieszczone na zewnętrznej stronie urządzenia. Nie wolno ich również umieszczać bezpośrednio na plastikowym obrusie. W przypadku trudności z wyjęciem chleba z formy, należy ostrożnie obracać łopatkę ugniatającą na dnie formy, aż chleb się uwolni. Do wyjmowania chleba nie należy używać ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki formy.
 13. Jeśli łopatką do wyrabiania ciasta utknie w chlebie, spróbuj ją usunąć tak delikatnie, jak to możliwe. W razie potrzeby możesz pozwolić chlebowi jeszcze trochę ostygnąć, aby potem móc wyjąć łopatkę rękami. Uważaj, abyś dotykał rękami łopatki do wyrabiania ciasta dopiero wtedy, gdy wystarczająco ostygnie. Zalecamy odczekać 15 do 20 minut przed krojeniem chleba.
-

FUNKCJA PODGRZEWANIA

W przypadku, gdy nie zdążysz wrócić do domu, wypiekacz będzie kontynuował pracę, aby podgrzewać chleb przez kolejne 60 minut. Ten dodatkowy czas nie jest uwzględniony w czasie programu. Naciśnij przycisk 'start-pauze/stop' przez kilka sekund, jeśli chcesz przerwać tę część procesu. Jeśli pozostawisz chleb w wypiekaczu do chleba na dłużej niż godzinę, stanie się on wilgotny. Po wyjęciu chleba natychmiast opłucz blachę do chleba ciepłą wodą, aby łypatki do ugniatania nie trzymały się osi.

Nie włączać wypiekacza do chleba, jeśli urządzenie jeszcze nie ostygło lub nie nagrzało się.

DODAWANIE DODATKOWYCH SKŁADNIKÓW

Podczas wyrabiania ciasta w następujących programach, po zagnieceniu pojawi się sygnał dźwiękowy: Normalny, Francuski, Pełnoziarnisty, Słodki, Ryżowy, Bezglutenowy, Szybki, Owocowy, Ciasto, Rodzynki/orzechy, Żytni, Brioche, Włoski. Ten sygnał dźwiękowy oznacza, że możesz dodać dodatkowe składniki, takie jak rodzynki, orzechy, nasiona itp. Składniki można dodawać poprzez dozownik lub ręcznie.

Dozownik

Otwórz dozownik, przesuwając pokrywę w lewo. Dodaj składniki. Zamknij pokrywę. Składniki znajdujące się w dozowniku zostaną automatycznie dodane do chleba po jego wyrobieniu i wyrastaniu. Ostrożnie:

- Nie dodawaj wilgotnych, płynnych lub sproszkowanych składników przez urządzenie.
- Nigdy nie przepełniaj urządzenia.
- Duże orzechy najlepiej posiekać na drobniejsze kawałki przed dodaniem ich do dozownika.
- Przed dodaniem składników do dozownika należy upewnić się, że zawór znajdujący się wewnątrz urządzenia jest zamknięty.

Ręcznie

Możesz również dodać składniki ręcznie. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, wstrzymaj program, otwórz pokrywę, dodaj dodatkowe składniki, a następnie zamknij pokrywę i ponownie naciśnij przycisk start. A ręczna metoda jest najlepsza w przypadku wilgotnych, rzadkich lub sproszkowanych składników lub większych ilości.

FUNKCJA PAMIĘCI

Jeśli urządzenie ulegnie awarii z powodu braku zasilania, funkcja pamięci będzie działać przez 10 minut. Dzięki temu nie trzeba ponownie uruchamiać programu po powrocie zasilania. Jeśli przerwa w dostawie prądu trwa dłużej niż 10 minut, program zostanie anulowany.

USTAWIENIE DOMOWE

Przycisk Home made jest zarezerwowany dla własnego programu pieczenia. Możesz samodzielnie ustalić czas dla wszystkich faz programu. Jeśli chcesz pominąć pewne fazy, ustaw czas na 0:00. Uwaga: ustawienia tego przycisku nie zostaną zapisane po odłączeniu przewodu zasilającego.

1. Naciśnij przycisk Home made lub wybierz program 17 za pomocą przycisku Menu.
 2. Naciśnij ponownie przycisk Home made, aby rozpocząć programowanie. Na wyświetlaczu będzie migać godzina i ikona fazy programu. Patrz tabela faz programu i domyślnych ustawień czasu poniżej.
 3. Ustawić żądany czas dla każdej fazy za pomocą przycisków Time + (zwiększenie czasu) i Time - (zmniejszenie czasu). Zatwierdź wybrany czas, naciskając przycisk Home made.
-

- Po zakończeniu wszystkich faz na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas trwania programu. Standardowo całkowity czas trwania wynosi 3 godziny. Można wtedy rozpocząć ustawiony program, naciskając przycisk Start. Jeśli naciśniesz przycisk Start podczas ustawiania faz, programowanie zostanie wcześniej zatrzymane.

W razie potrzeby można również opóźnić rozpoczęcie tego programu; patrz "Programowanie opóźnione".

Fazy programu	Ikona	Ustawienie domyślne	Regulowana blokada czasowa
Ugniatanie 1		0:10	1-30 min.
Odpoczynek 1		0:03	0-30 min.
Ugniatanie 2		0:05	0-30 min.
Odpoczynek 2		0:10	0-30 min.
Ugniatanie 3		0:20	0-25 min.
Rośnięcie 1		0:42	0-60 min.
Rośnięcie 2		0:40	0-60 min.
Rośnięcie 3		0:00	0-60 min.
Piec		0:50	0-80 min.
Funkcja podgrzewania		1:00	0-60 min.

USUNIĘCIE ŁOPATKI DO WYRABIANIA CIASTA PRZED PIECZENIEM

Po ostatnim wyrabianiu ciasta można wyjąć łopatkę do wyrabiania.

- Krótko nacisnąć przycisk "start-pauze/stop", aby przerwać proces pieczenia lub odłączyć wtyczkę z gniazdka.
- Otwórz pokrywę i wyjmij blachę do chleba. Wyjąć ciasto oprószonymi mąką rękami i wyjąć łopatkę do wyrabiania.
- Umieść ciasto z powrotem w formie do chleba i zamknij pokrywę.
- Włóż wtyczkę do gniazdka i nacisnąć przycisk "start-pauze/stop". Program będzie kontynuowany.

FUNKCJA OPÓŹNIENIA CZASOWEGO

Możesz zaprogramować urządzenie tak, aby przygotowanie zakończyło się w wybranym przez Ciebie czasie.

- Oblicz różnicę czasu pomiędzy godziną rozpoczęcia programu a czasem, w którym chcesz, aby przygotowanie było gotowe. Wypiekacz do chleba automatycznie doda do tego czas trwania cykli programu.
- Naciskając przyciski, czas będzie się zwiększał lub zmniejszał jednorazowo o 10 minut.
- Na wyświetlaczu pojawi się ikona klepsydy.
- Programowanie opóźnione nie jest możliwe przy ugniataniu i pieczeniu. Czas programu zostanie dostosowany, jeśli przy tych programach wciśniemy przyciski Time + i Time -.

Przykład:

Godzina 9 rano, a chcesz, aby Twój chleb był gotowy do godziny 17. Włóż wszystkie składniki do formy do chleba. Umieść blachę z chlebem w swoim wypiekaczu do chleba. Zamknij pokrywę i wybierz program za pomocą przycisku MENU. Naciśnij przycisk Color, aby ustawić kolor skórki i wybrać pożądaną wagę chleba. Naciśnij przycisk Time +.

aż na wyświetlaczu pojawi się godzina 8:00. W końcu od momentu naciśnięcia przycisku start do momentu, w którym chleb powinien być gotowy (godzina 17:00) minie 8 godzin.

Naciśnij przycisk start. Na wyświetlaczu zacnie migać dwukropek i widoczna będzie ikona klepsydry. Czas będzie teraz odliczany do momentu, w którym wypiekacz do chleba ma rozpocząć wyrabianie ciasta. Wypiekacz do chleba przejdzie teraz przez cały ustawiony program, aby chleb był gotowy o wybranej godzinie.

Ostrzeżenie: Nie używaj programu czasowego, jeśli używasz składników o ograniczonym terminie przydatności do spożycia, takich jak świeże mleko, jajka, jogurt, ser i świeże owoce.

TIP

- Upewnij się, że Twoje składniki są w temperaturze pokojowej i że są dokładnie zważone.
- Możesz sprawdzić świeżość swoich drożdży poddając je następującemu testowi: rozpuść 1 łyżeczkę cukru w połowie szklanki letniej wody, a następnie dodaj do tej mieszanki drożdże. Jeśli substancja zacznie bulgotać i gotować się po kilku minutach, możesz być pewien, że używasz świeżych drożdży.
- Sól przełamuje działanie drożdży, a cukier dokładnie odwrotnie. Jeśli ze względów dietetycznych nie możesz używać ani cukru, ani soli, nie wolno Ci też dodawać drugiego składnika. Twój chleb nie będzie zawierał cukru ani soli.
- Domowy chleb, zrobiony za pomocą tego wypiekacza, nie zawiera żadnych konserwantów i dlatego jest nietrwały. Jeśli po schłodzeniu zawiniesz chleb w opakowanie próżniowe, będziesz mógł go przechowywać przez kilka dni. Oczywiście możesz również zamrozić chleb.
- Oś w foremce do bochenka posmarować odrobiną masła, aby łopatka do wyrabiania ciasta łatwiej schodziła.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wypiekacza do chleba należy upewnić się, że nie jest on już włączony, wystarczająco ostygł i że wtyczka została odłączona od gniazdka.
- Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie. Jeśli forma na bochenek, oś w formie na bochenek i łopatka do ugniatania nie są czyste przed użyciem, może to wpłynąć na działanie i żywotność wypiekacza do chleba.
- Dokładnie wysuszyć urządzenie i wszystkie części. Pozostawić otwartą pokrywę na pół godziny, aby wszystkie części były wystarczająco suche przed przechowywaniem lub ponownym użyciem.
- ⚠️ Uwaga: Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.

ZEWNĘTRZNA STRONA

Wyczyść zewnętrzną stronę urządzenia i pokrywę wilgotną szmatką lub gąbką. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij patelnię na chleb. W razie potrzeby możesz wyczyścić zewnętrzną część urządzenia za pomocą łagodnego detergentu.

STRONA WEWNĘTRZNA

Wnętrze urządzenia można starannie wyczyścić lekko wilgotną szmatką. Zachować ostrożność podczas czyszczenia elementu grzejnego.

BLACHA/FORMA DO CHLEBA

Wyjmij formę do bochenka z urządzenia, obracając ją o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą uchwytu i podnosząc prosto do góry. Formę do pieczenia bochenków można czyścić ciepłą wodą. Upewnij się, że nie uszkodzisz powłoki nieprzylepnej. Jeśli nie jest możliwe wyjęcie haka do ciasta z formy, pozwól jej ostygnąć.

całkowicie. Wlej odrobinę ciepłej wody do formy, tak aby hak do ciasta znalazł się pod wodą. Woda sprawi, że lepkie cząstki rozpuszczą się i będzie można wyjąć hak do ciasta.

Nie należy używać detergentów ani szczotek do mycia naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzylepającą powłokę formy do bochenka. Blaszka nie nadaje się do mycia w zmywarce.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

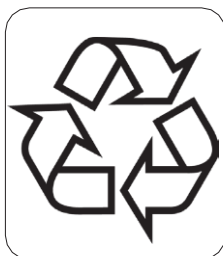
Problem	Rozwiązanie
Nie uzyskuję pożądanego rezultatu.	· Skład ciasta jest bardzo ważny, aby osiągnąć dobry wynik. Również różne marki mąki mogą dać różne wyniki. Najlepszym sposobem na nauczanie się obsługi urządzenia jest jego użytkowanie. Zalecamy. wypróbuj podstawowy przepis. Gotowa mieszanka do wypieku chleba to kolejny świetny sposób, aby zacząć. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta. · Składniki nie zostały dokładnie zważone. · Składniki nie są świeże. · Składniki nie są w temperaturze pokojowej.
Czy mogę sprawdzić, czy ciasto pracuje w trakcie?	Ciasto powinno wyglądać jak gładka, elastyczna, okrągła kulka. Po 5-10 minutach (podczas wyrabiania) otwórz pokrywę i dotknij palcami wierzchu kuli ciasta. Ciasto powinno lekko przyklejać się do palców. Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, jest zbyt wilgotne i musisz dodać trochę mąki. Jeśli ciasto w ogóle się nie klei, jest zbyt suche i musisz dodać trochę wody. Nie otwieraj pokrywki podczas wyrastania. Może to spowodować zapadnięcie się chleba.
Chcę upiec kilka bochenków chleba jeden po drugim.	Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 20 minut przy otwartej pokrywie. Rozgrzane urządzenie spowoduje, że drożdże zaczną pracować zbyt szybko, co zaszkodzi rezultatowi.
Chleb się zapadł.	· Jeśli chleb wydaje się zapadać ze wszystkich stron, oznacza to, że ciasto było zbyt wilgotne. Spróbuj dodać trochę mniej wody. Jeśli używasz owoców lub warzyw konserwowych, dobrze je odsącz i wytrzyj do sucha przed użyciem. Były one moczone przez długi czas, co oznacza, że będą zawierały nadmiar wilgoci. · Możesz spróbować użyć lżejszej odmiany mąki. · Może też być tak, że ciasto za bardzo wyrosło. Ciasto wyrosło tak bardzo, że nie radzi sobie z wyrastaniem. Spróbuj dodać trochę mniej drożdży (1 do 2 gramów). Jeśli ciasto wyrosło zbyt szybko, mogło wyrosnąć z formy na górze. Odłącz urządzenie od prądu i pozwól mu ostygnąć. Następnie wyczyść element grzewczy.

Wnętrze bochenka nie jest gotowe.	Jeśli chleb jest zbyt miękki w środku, może to być spowodowane rodzajem użytej mąki. Jest to zazwyczaj wynik użycia cięższych mąk, takich jak mąka żytnia lub mąka razowa. Spróbuj użyć jeszcze jednego procesu wyrabiania, jeśli używasz tych rodzajów mąki. Gdy wypiekacz do chleba zakończy pierwszy proces wyrabiania, zatrzymaj urządzenie. Następnie zresetuj urządzenie i naciśnij Start. Urządzenie rozpocznie ponowne wyrabianie; teraz w cieście będzie znajdować się większa ilość powietrza.
Spód chleba jest zbyt gruby.	Zostawiłeś chleb w urządzeniu nieco dłużej z włączoną funkcją podgrzewania. Woda wyparuje, dając Ci grubszy spód. Wyjmij chleb z urządzenia natychmiast po zakończeniu programu.
Chleb się przelał.	· Użyłeś za dużo drożdży. · Drożdże zostały zbyt mocno aktywowane, np. przez zbyt dużą ilość cukru lub zbyt wysoką temperaturę. · Użyłeś zbyt dużo ciasta. Nie używaj więcej niż 1000 g.
Na wyświetlaczu pojawi się H:HH.	Urządzenie jest jeszcze zbyt gorące. Pozwól najpierw ostygnąć urządzeniu.
Na wyświetlaczu pojawi się napis E:EO.	Wystąpił problem z czujnikiem temperatury. Wyślij urządzenie do naszego serwisu posprzedażowego.
Dlaczego nie mogę dodać dodatkowych składników na początku programu?	Dodatkowe składniki (takie jak porzeczki czy orzechy), zostaną ugniecione na kawałki i chleb nie będzie prawidłowo wyrobiony. Będzie to miało również wpływ na wyrastanie. Dodawaj dodatkowe składniki dopiero po usłyszeniu sygnału dźwiękowego urządzenia, po zakończeniu wyrabiania/wyrastania.
Czy zamiast wody mogę użyć mleka?	Tak! Zawsze upewnij się, że całkowita objętość wilgoci jest prawidłowa. Stosunek mleka i wody nie robi różnicy.
Skórka jest czasem jaśniejsza, a czasem ciemniejsza.	Można je wybrać za pomocą przycisku "Kolor". Preparaty z większą ilością cukru sprawiają, że skórka będzie również ciemniejsza.
Maszyna do chleba wyrabia ciasto wolniej niż zwykle.	Może się to zdarzyć przy ciężkich mąkach, powodując cięższą pracę silnika. Nie jest to jednak problem dla maszyny. Dodaj łyżkę stołową płynu.
Łopatka do wyrabiania ciasta utknęła w formie do pieczenia.	Wyjąć chleb z formy. Napełnij formę ciepłą wodą i pozostaw do namoczenia na 15 minut. Sklejone ciasto będzie się rozluźniać.
Na wewnętrznej stronie okna kontrolnego występuje kondensacja pary wodnej.	To normalne. Jest to spowodowane wysoką temperaturą.
Użyłam gotowej mieszanki, ale chleb i tak wyszedł nie taki jak trzeba.	Przed wysłaniem urządzenia do naprawy, zalecamy ponowne wypróbowanie podstawowego przepisu. Gotowe mieszanki mogą czasami również zawierać składniki, które dają słabe rezultaty.

WYTYCZNE ŚRODOWISKOWE



Ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że ten produkt nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomagasz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.



Opakowanie nadaje się do recyklingu. Prosimy o ekologiczne traktowanie opakowania.