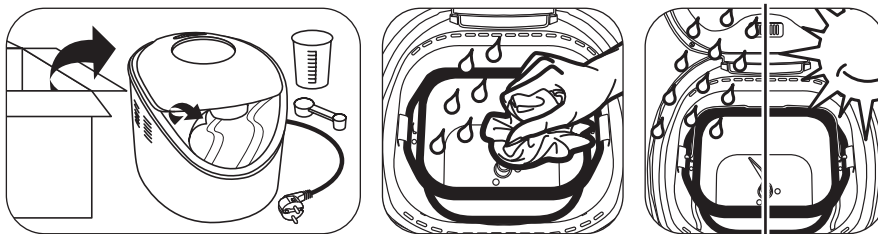


## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



⚠ Przy pierwszym użyciu urządzenie może wydzielać słaby zapach

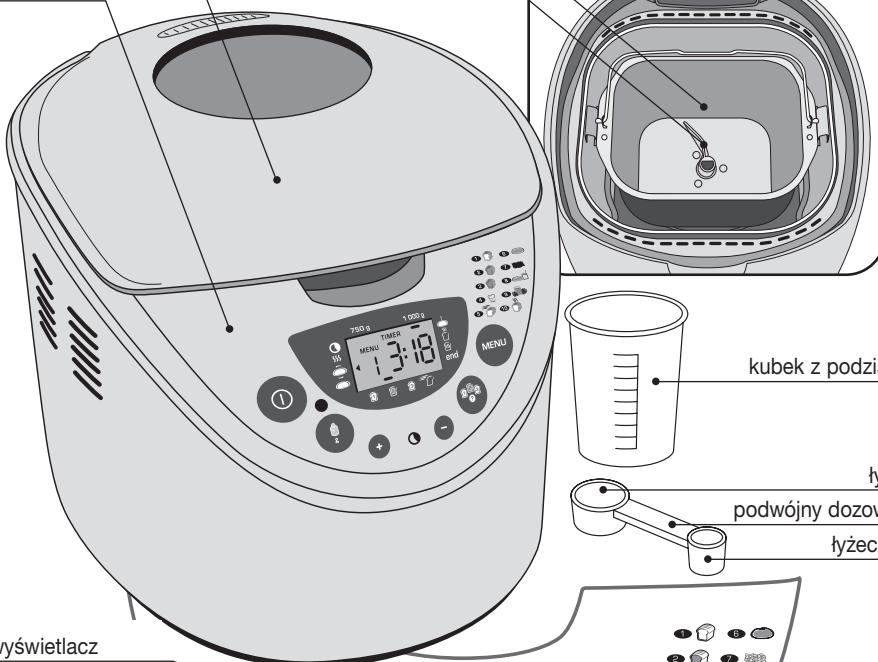
## ZAPOZNANIE SIĘ Z URZĄDZENIEM DO PIECZENIA CHLEBA

A - Pokrywa z okienkiem

B - panel sterowania

C - forma do chleba

D - mieszadło



PL

kubek z podziałką - E

łyżka- f1

podwójny dozownik - F

łyżeczka - f2

b1 - wyświetlacz

b2 - przycisk włączenia/  
wyłączenia

b3 - ustawienie wagi

b4 - przyciski ustawienia  
startu opóźnionego

wybór programów - b6

wybór koloru skórki - b5

## WSTĘP

**Chleb odgrywa ważną rolę w naszym żywieniu.  
Kto z nas nie marzył o samodzielnym upieczeniu chleba w domu?  
Dzięki automatowi do pieczenia chleba możesz je teraz zrealizować.**

Bez względu na to, czy jesteś osobą początkującą czy ekspertem, wystarczy dodać wszystkie składniki, a automat zajmie się resztą. Możesz z łatwością przygotować chleb, bułki, ciasto lub konfitury bez żadnej interwencji. Ale pamiętaj, że jak w każdej sytuacji musisz poświęcić trochę czasu na naukę, aby optymalnie wykorzystać możliwości urządzenia do pieczenia chleba. Poświęć wystarczającą ilość czasu na zapoznanie się z urządzeniem i nie zniechęcaj się, jeżeli pierwsze efekty nie okażą się idealne. Jeżeli należysz do osób niecierpliwych, przepis znajdujący się w rozdziale Szybkie Uruchomienie ułatwi Ci postawienie pierwszych kroków. Pamiętaj, że struktura upieczonego chleba jest bardziej zwarta niż chleba, który kupujesz w piekarni.

## PIERWSZE KROKI

**Rady i sztuczki prowadzące do uzyskania udanych wypieków**

**1**

Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i korzystaj z przepisów: chleba w naszym urządzeniu nie przygotowuje się w taki sam sposób jak ręcznie!

**2**

Wszystkie użyte składniki muszą mieć temperaturę pokojową i muszą być dokładnie odmierzone. **Ilość płynów możesz zmierzyć za pomocą dostarczonego kubka z podziałką. Używaj podwójnej miarki do odmierzania łyżeczek (z jednej strony) i łyżek (z drugiej strony).**

**3**

Używaj składników zgodnie z ich terminem przydatności do spożycia i przechowuj je w chłodnym i suchym miejscu.

**4**

Dokładność pomiaru ilości mąki jest ważna. Z tego powodu mąkę należy zważyć za pomocą wagi kuchennej. Używaj suszonych drożdży piekarskich w torebkach. Z wyjątkiem innych zaleceń w przepisach, nie stosuj proszków do pieczenia. Po otwarciu torebki z drożdżami, należy ją zużyć w ciągu 48 godzin.

**5**

Aby nie zakłócać wyrastania ciasta, zalecamy umieszczenie wszystkich składników w formie na początku i unikać otwierania pokrywy w czasie pracy. Przestrzegaj dokładnie kolejności dodawania składników i ilości podanych w przepisach. Najpierw dodaj płyny, następnie produkty stałe. **Drożdże nie mogą wchodzić w kontakt z płynami ani z solą.**

---

### Ogólna kolejność:

Płyny (masło, olej, jaja, woda, mleko)

Sól

Cukier

Mąka - pierwsza połowa

Mleko w proszku

Specyficzne składniki stałe

Mąka - druga połowa

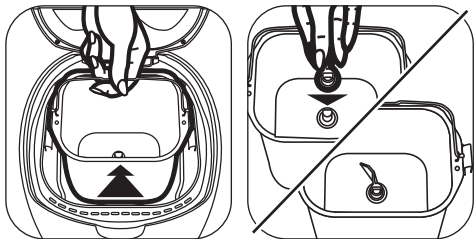
Drożdże

---

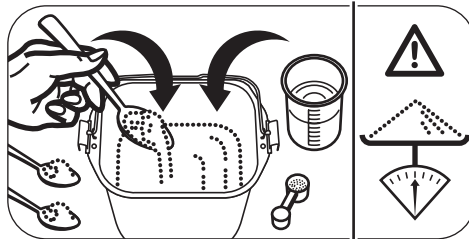
## SZYBKE URUCHOMIENIE

Aby zapoznać się z automatem do pieczenia chleba sugerujemy wypróbowanie przepisu na **CHLEB PODSTAWOWY** przy pieczeniu pierwszego chleba.

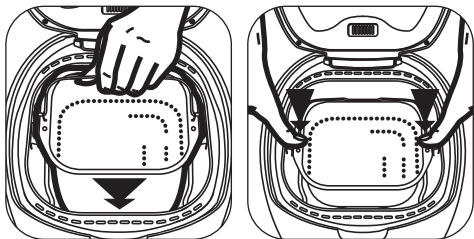
<b>CHLEB PODSTAWOWY ZRUMIENIENIE</b>	> ŚREDNIE	SÓL	> 1.5 łyżeczki
<b>(program 1)</b>	WAGA > 1000 g	CUKIER	> 1 łyżka
	CZAS > 3 :18	MLEKO W PROSZKU	> 2 łyżki
	OLEJ > 1.5 łyżki	MAKA	> 550 g
	WODA > 300 ml	DROŻDŻE	> 1,5 łyżeczki



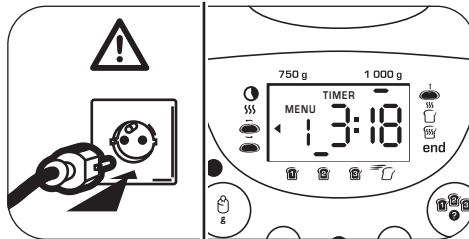
Wymij formę do chleba unosząc uchwyt i pociągając ją pionowo w górę. Włóż mieszadło.



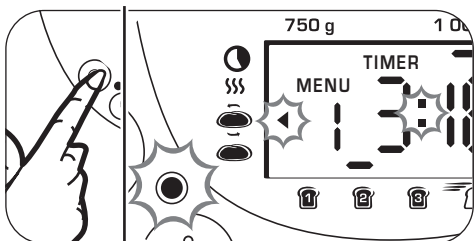
Dodaj składniki do formy w zalecanej kolejności. Upewnij się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone.



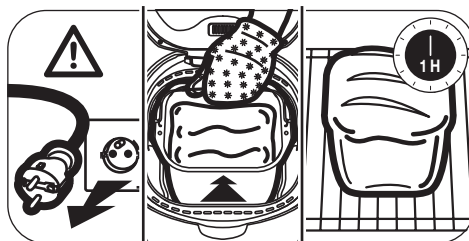
Włóż formę do chleba. Naciśnij formę, aby wcisnąć ją na napęd, w taki sposób, aby była zaczepiona z 2 stron.



Podłącz automat do pieczenia chleba i włącz zasilanie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, program 1 wyświetla się domyślnie (1000 g - średnie zrumienienie).



Naciśnij przycisk ①. Kontrolka na wprost etapu cyklu zapali się. 2 kropki minutnika migają. Kontrolka działania zapala się.



Po zakończeniu cyklu pieczenia, odłącz urządzenie do pieczenia chleba. Wymij formę do chleba pociągając za uchwyt. Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy i wnętrze pokrywy są gorące. Wymij chleb z formy kiedy jest gorący i umieść go na kracie 1 godzinę do schłodzenia.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!