

Adresy Addresses

- PL** ZELMER S.A.
35-016 Rzeszów, ul. Hoffmanowej 19, Polska
www.zelmer.pl
- CZ** ZELMER CZECH s.r.o.
Horní Těrlíčko 770, 735 42 Těrlíčko, Tel.: 596 423 710, Fax: 596 423 713
Mobilní telefon: 602 583 958, e-mail: zelmer@zelmer.cz
- SK** ZELMER SLOVAKIA s.r.o.
Bidovce 316, 044 45 Bidovce, tel.: 055 / 720 40 10, fax: 055 / 720 40 40
e-mail: zelmer@zelmer.sk, www.zelmer.sk
- RO** ZELMER Romania
Strada Popa Savu nr. 77, parter, birou 1, Sector 1, Bucuresti, Romania
Telefon/Fax: +40 21 22 22 173
- RU** ООО "Зелмер Раша" Россия, Москва, Краснопрudная 30/34
ИНН 7708619872; КПП 770801001
БИК 044525716; ИНН 7710353606
- BG** ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД
бул. „Акад. Ст. Младенов“ №90, 1700 София БЪЛГАРИЯ
Тел.: 02 / 960 12 01, Факс: 02 / 960 12 07
- UA** ТОВ «Зелмер Україна»
вул. Турівська 18/20 04080 Київ, УКРАЇНА, Тел: +380 44 501 5626
Факс: +380 44 501 5636, www.zelmer.ua



GW 43-004

zelmer

instrukcja
użytkowania
user
manual

43Z011
Wypiekacz do
chleba
Bread baking
machine



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA WYPIEKACZ DO CHLEBA Typ 43Z011 4–11	H HASZNÁLATI UTASÍTÁS KENYÉRSÜTŐ 43Z011 Típus 28–35	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА Тип 43Z011 53–60
CZ NÁVOD K POUŽITÍ DOMÁCÍ PEKÁRNA Typ 43Z011 12–19	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE APARAT PENTRU COPT PÂINEA Tip 43Z011 36–43	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ МАШИНКА ДЛЯ ВИПІЧКИ ХЛІБА Тип 43Z011 61–68
SK NÁVOD NA OBSLUHU DOMÁCA PEKÁREŇ Typ 43Z011 20–27	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКА Тип 43Z011 44–52	GB USER MANUAL BREAD BAKING MACHINE Type 43Z011 69–76



43Z011
Wypiekacz do
chleba
Bread baking
machine



Linia Produktów Product Line



Krajalnica
Slicer

Czajnik
Electric kettle

Maszynka
do mielenia
Meat mincer

Robot kuchenny
Food processor

Sokowirówka
Juice extractor

Mikser
Mixer

Blender ręczny
Hand blender

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Szanowni Klienci

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania urządzenia zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Instrukcję użytkowania radzimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kolek ochronny o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni, aby nie spadło w trakcie zagniatania gęstego ciasta. Jest to szczególnie ważne w przypadku stosowania zaprogramowanych funkcji oraz jeśli urządzenie pozostawione jest bez nadzoru. W przypadku wyjątkowo gładkich powierzchni, urządzenie umieść na cienkiej, gumowej podkładce.
- Podczas pracy urządzenia, umieść je w odległości co najmniej 10 cm od innych przedmiotów.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu kucharki gazowej, elektrycznej lub gorącego piekarnika.
- Zwróć szczególną uwagę podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza, jeżeli w środku znajdują się gorące substancje.
- Nie wolno wyjmować pojemnika do wypieku podczas pracy urządzenia.
- Nie stosuj większej ilości składników niż podano w przepisie. W przeciwnym wypadku, chleb nierówno się upiecze lub ciasto wyleje się na zewnątrz. Stosuj się do zaleceń niniejszej instrukcji obsługi.
- Do urządzenia nie wkładaj folii aluminiowej ani innych materiałów, gdyż mogą one spowodować pożar lub zwarcie.
- Nie przykrywaj urządzenia ręcznikami, ani innymi materiałami w czasie pracy. Ciepło i para muszą znajdować ujście z urządzenia. W przypadku przykrycia urządzenia łatwopalnymi materiałami, kontaktu z zasłonami itp. zachodzi ryzyko pożaru.
- Przed ustawieniem urządzenia na wypiek danego rodzaju chleba np. przez noc, najpierw wypróbuj dany przepis w czasie, gdy można obserwować urządzenie, upewniając się, że składniki dobrane są w odpowiednich proporcjach, ciasto nie jest zbyt gęste lub rzadkie, a ilość masy nie jest zbyt duża i ciasto nie wylewa się.
- Podczas wyjmowania z urządzenia pojemnika do wypieku wraz z upieczonym chlebem używaj do tego

specjalnych rękawic lub tkanin zabezpieczających przed poparzeniem, ponieważ pojemnik i chleb są bardzo gorące.

- Wyłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej, gdy nie jest używane oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Wyłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci elektrycznej pociągając za przewód.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.

- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Stosuj rękawice kuchenne. Po zakończonym procesie pieczenia urządzenie jest bardzo gorące.
- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem i czyszczeniem. Urządzenie wyposażone jest w termoizolowaną obudowę. Metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy.
- Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.
- Stosowanie akcesoriów innych niż zalecane przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Należy upewnić się, że powyższe wskazówki zostały zrozumiane.

Notes

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Wypiekacz do chleba jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl.

Budowa urządzenia (Rys. A)

ELEMENTY URZĄDZENIA

- 1 Zdejmowana pokrywa.
- 2 Uchwyt.
- 3 Okienko.
- 4 Górny otwór wentylacyjny.
- 5 Boczne otwory wentylacyjne.
- 6 Pojemnik do wypieku.
- 7 Łopatką mieszająca.
- 8 Komora wypieku.
- 9 Panel sterowania.

AKCESORIA

- 10 Łyżka do mierzenia.
- 11 Pojemnik do mierzenia.

PANEL STEROWANIA

12 Wyświetlacz LED – wyświetla informacje dotyczące wybranego programu, czasu pozostałego do końca programu oraz stopnia przyrumienienia chleba.

Na wyświetlaczu pojawi się oznaczenie „1P” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Cyfra „1” określa, iż domyślnie wybrany jest program pierwszy czyli „Basic”. „P” oznacza podstawowe ustawienie poziomu przyrumieniania, które odnosi się do średniego przyrumienienia. Może występować również oznaczenie „H” – mocne przyrumienienie lub „L” – słabe przyrumienienie. Po kilku sekundach informacja na wyświetlaczu zmieni się na „3:00”, pokazując zakodowany czas trwania programu. W czasie trwania programu na wyświetlaczu będą widoczne informacje dotyczące postępu procesu wypieku. Czas widoczny na wyświetlaczu będzie stopniowo malał, aż do osiągnięcia wartości „0:00”.

- 13 Przycisk START/STOP – rozpoczyna i kończy program.
- 14 Przyciski programatora czasu DELAY TIMER – ustawienie zegara.
- 15 Przycisk CRUST – ustawianie żądanego stopnia przyrumienienia.

16 Przycisk MENU – wybór programu.

17 Sygnalizator wybranego programu pracy.

Funkcje urządzenia

FUNKCJA BRZĘCZYKA

Brzęczyk włącza się:

- Po naciśnięciu przycisków programujących.
- Podczas drugiego procesu mieszania ciasta, aby określić moment, w którym do ciasta można dodać składniki takie jak np. ziarna, owoce, orzechy.
- Po zakończeniu programu.

FUNKCJA PAMIĘCI

W przypadku krótkiej przerwy w dostawie prądu, wynoszącej do 5 minut, pozycja programu jest zapamiętywana i urządzenie może kontynuować pracę po usunięciu awarii. Możliwe jest to wyłącznie, jeżeli program został zatrzymany przed fazą mieszania ciasta. W innym przypadku niezbędne jest rozpoczęcie całego procesu od początku.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli po wcześniejszym użytkowaniu urządzenia temperatura urządzenia jest zbyt wysoka (powyżej 40°C) dla nowego programu, po ponownym naciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się komunikat H:HH i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. W takim przypadku przytrzymaj przycisk START/STOP do momentu, gdy komunikat H:HH zniknie z wyświetlacza i pojawi się na nim ustawienie podstawowe. Następnie, wyjmij pojemnik do wypieku i poczekaj, aż urządzenie się ochłodzi.

Program BAKE ONLY może zostać rozpoczęty w każdym momencie, nawet, jeśli urządzenie jest rozgrzane.

Działanie i obsługa urządzenia (Rys. B)

1 Włóż pojemnik do wypieku.

Pojemnik do wypieku pokryty jest powłoką zapobiegającą przywieraniu. Umieść pojemnik dokładnie na środku podstawy, wewnątrz urządzenia. Lekkie naciśnięcie środka pojemnika spowoduje zablokowanie sprężyn przytrzymujących pojemnik po prawej i po lewej stronie komory. Aby wyjąć pojemnik, zdecydowanym ruchem pociągnij za uchwyt do przenoszenia pojemnika do góry.

UWAGA: Po zakończeniu procesu pieczenia uchwyt jest gorący. Należy użyć rękawicy kuchennej.

2 Włóż łopatkę mieszającą.

Osadź łopatkę mieszającą nakładając otwór w łopatkę mieszającej na trzpień w pojemniku do wypieku.

3 Dodaj składniki.

Składniki wkładaj do pojemnika zgodnie z kolejnością określoną w odpowiednim przepisie. Przykładowe przepisy podano w dalszej części instrukcji.

4 Zamknij pokrywę.

5 Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazda sieci elektrycznej.

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!