

KULT X

Wypiekacz do chleba



Instrukcja obsługi



Budowa wypiekacza

1. Pokrywa
2. Panel sterowania z wyświetlaczem
3. Forma do pieczenia
4. Mieszadło do wyrabiania
5. Miarka
6. Łyżeczka do odmierzania
7. Hak do usuwania mieszaka
8. Oświetlenie komory piekarniczej

Podstawowe zalecenia bezpieczeństwa

- Sprzęt opisany w niniejszej instrukcji może być użytkowany przez dzieci w wieku powyżej ośmiu lat oraz przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub że otrzymały informacje o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieciom nie wolno czyścić ani wykonywać czynności konserwacji urządzenia przewidzianych dla użytkownika, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej lat 8.
- Urządzeniem nie wolno sterować za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub układu zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, takich jak:
 - kuchnie dla pracowników w placówkach handlowych, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - hotele, motele i inne pomieszczenia mieszkalne (do użytku przez klientów);
 - pensjonaty oferujące nocleg i śniadanie.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Po użyciu urządzenia i jego akcesoriów, należy wyczyścić wszystkie powierzchnie/części, które miały styczność z żywnością. Stosowne zalecenia podane są w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie należy zawsze użytkować zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Eksploatacja niezgodna z instrukcją grozi porażeniem elektrycznym lub innymi niebezpieczeństwami.
- Przestroga! Ryzyko poparzeń! Powierzchnie, które użytkownik może dotknąć, mogą być bardzo gorące. Po wyłączeniu urządzenia, powierzchnie grzejne zachowują wysoką temperaturę jeszcze przez określony czas.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem rąk do części, które poruszają się w czasie pracy urządzenia, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.

Przed użyciem

Urządzenie należy użytkować wyłącznie do celu, do którego jest przeznaczone, przy jednoczesnym przestrzeganiu instrukcji obsługi. Dlatego też przed rozpoczęciem eksploatacji należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję.

Zawiera ona zalecenia dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwowania urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w razie nieprzestrzegania instrukcji. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazać ją ewentualnemu następnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem. Należy też zwrócić uwagę na informacje gwarancyjne podane na końcu instrukcji. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, a tylko do przygotowywania potraw w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego.

Przy użytkowaniu tego urządzenia należy stosować środki ostrożności.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V~ 50-60 Hz

Pobór mocy: 450 W

Klasa bezpieczeństwa: I

Informacje na temat bezpieczeństwa

- Wtyk zasilania należy wyciągnąć z gniazda:
 - jeśli podczas użytkowania urządzenie zacznie działać nieprawidłowo,
 - przed rozpoczęciem czynności czyszczenia,
 - po korzystaniu z urządzenia.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do uziemionych ściennych gniazd elektrycznych zamontowanych zgodnie z odpowiednimi przepisami. Przewód zasilający i wtyk muszą być suche.
- Przewodu zasilającego nie należy przeciągać po ostrych krawędziach ani go go takich krawędzi przyciskać. Nie należy też dopuszczać, aby przewód zwisał. Należy chronić go przed wysoką temperaturą i kontaktem z olejami.
- Można stosować przedłużacze, wyłącznie, jeśli są w idealnym stanie.
- Nie wolno wyciągać wtyku z gniazda pociągając za przewód zasilający; nie należy też wyciągać wtyku mokrymi rękami.
- Nie wolno nosić urządzenia trzymając go za przewód.
- Nie należy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np na płytach grzejnych i w podobnych miejscach, ponieważ to może doprowadzić do stopienia obudowy.
- Urządzenie wolno użytkować wyłącznie wtedy, kiedy wszystkie zdejmowalne części zostały prawidłowo do niego przymocowane.
- W razie zamiaru nieużywania urządzenia przez dłuższy czas należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania:
- Należy zaprzestać użytkowania urządzenia i/lub natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania:
 - w razie uszkodzenia urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
 - w razie podejrzenia, że wystąpiła usterka po tym, jak urządzenie spadło z wysokości lub uległo innemu, podobnemu wypadkowi. W takich przypadkach należy przekazać urządzenie do naprawy.
- Urządzenie musi być użytkowane pod nadzorem.
- Nie należy dotykać gorących powierzchni.
- Korzystanie z akcesoriów, których nie rekomenduje producent, może prowadzić do obrażeń ciała.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać żadnych ruchomych części.
- Nie wolno uderzać formą do pieczenia o inne przedmioty, aby wyjąć chleb, ponieważ grozi to jej uszkodzeniem.
- Do wypiekacza nie wolno wkładać folii metalowej ani innych podobnych materiałów, ponieważ zwiększa to ryzyko wystąpienia pożaru lub zwarcia w urządzeniu.
- Wypiekacz nigdy nie powinien być przykrywany ręcznikiem bądź innym podobnym materiałem. Ciepło i para muszą zawsze mieć możliwość swobodnego uchodzenia. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru, jeżeli urządzenie zostanie przykryte palnym materiałem lub w inny sposób wejdzie w kontakt z takim materiałem.
- Aby uniknąć uszkodzenia wypiekacza, nie należy z niego korzystać, jeżeli forma do pieczenia nie jest umieszczona we właściwym miejscu.
- Urządzenie należy tak ustawiać, aby nie zsunęło się z powierzchni roboczej, na przykład podczas wyrabiania ciężkiego ciasta.

W razie użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, nieprawidłowego postępowania się lub niewłaściwie wykonanych napraw, nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia. W takich przypadkach wyłączone są także wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji.

Panel sterowania

Wybór programu

Ten przycisk służy do wyborużądanego programu. Numer wybranego programu ukaże się na wyświetlaczu.

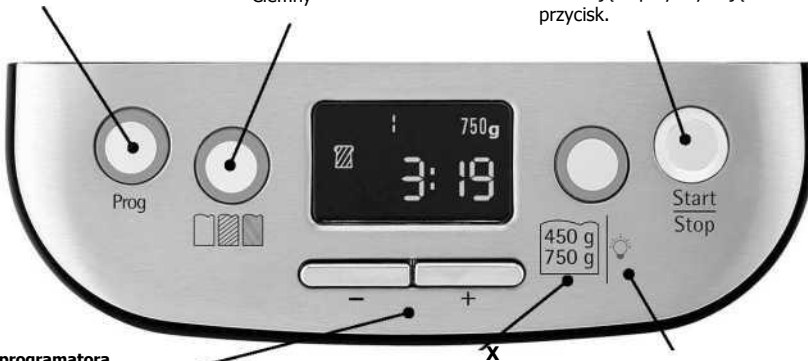
Wybór poziomu zbrązowienia

Ten przycisk służy do wyborużądanego poziomu zbrązowienia. Poszczególne poziomy wyświetlane są na wyświetlaczu następująco:
- Jasny Q
Średni Q
Ciemny

Start/Pauza

Ten przycisk służy do uruchomienia procesu wypiekania, który można wstrzymać, ponownie naciskając na ten przycisk.

Proces wypieku można zakończyć naciskając i przytrzymując ten przycisk.



Ustawianie programatora czasowego

Funkcję programatora ustawia się

przyciskami „-” i „+”. Nastawiony czas zakończenia pieczenia widoczny jest na wyświetlaczu.

Wybór wielkości bochenka

Ten przycisk służy do wyborużądanego wielkości chleba. W zależności od dokonanego wyboru, na wyświetlaczu ukaże się wartość 450 g lub 750 g.

Oświetlenie komory piekarniczej

Aby włączyć oświetlenie komory pieczenia,

należy nacisnąć i przytrzymać ten przycisk. Oświetlenie wyłączy się automatycznie po około 30 sekundach, jednakże można je wyłączyć w dowolnej chwili poprzez ponowne naciśnięcie przycisku.

Zastosowanie

Wypiekacz WMF KULT X pozwala użytkownikowi na łatwy i samodzielny wypiek chleba. Należy jedynie zapewnić właściwe składniki, a urządzenie WMF KULT X zajmie się całą resztą. Przy oferowanym wyborze 12 programów pieczenia, każdy znajdzie tu coś dla swojego podniebienia. W zestawie z wypiekaczem dostarczana jest też przejrzysta tabela objaśniająca działanie poszczególnych programów pieczenia. Można ją przechowywać w formie do pieczenia, co pozwoli na zaoszczędzenie miejsca.

Opis programów

Nr	Oznaczenie	Opis	Dostępne opcje			Czas trwania [h]	
			Programator czasowy	Zbrązawianie	Rozmiar	450 g	750 g
1	Klasyczny bochenek	Wyrobienie i pieczenie chleba pszennego i żytniego. Możliwość dodania innych składników.	√	√	√	03:08	03:15
2	Pieczywo białe	Wyrobienie i pieczenie chleba przez dłuższy czas. Chleb generalnie charakteryzuje się chrupiącą skórką i lekką teksturą.	√	√	√	03:55	04:05
3	Chleb pełnoziarnisty	Wyrobienie i pieczenie pieczywa pełnoziarnistego Nie zaleca się korzystania z funkcji programatora, ponieważ może wpłynąć ujemnie na jakość pieczywa.	(√)	√	√	03:47	03:55
4	Program szybki*	Wyrobienie i pieczenie chleba w czasie krótszym niż czas programu 1. Chleb będzie z reguły mniejszy, z twardszą konsystencją.	√	√	-	02:25	
5	Pieczywo słodkie	Wyrobienie i pieczenie pieczywa słodkiego Możliwość dodania innych składników.	√	√	√	03:05	03:10
6	Bez glutenu	Wyrobienie i pieczenie pieczywa bezglutenowego Możliwość dodania innych składników.	√	√	√	03:05	03:10
7	Program ultraszybki†	Wyrobienie i pieczenie chleba w najkrótszym czasie Chleb będzie z reguły mniejszy, bardziej szorstki niż chleb wypiekany w programie nr 4.	√	√	√	01:43	01:53
8	Przygotowanie ciasta	Wyrobienie ciasta, ale bez pieczenia Ciasto można wykorzystać do przygotowania bułek, pizzy itp.	√	-	-	01:30	
9	Przetwory‡	Do przygotowywania przetworów i dżemu. Przed włożeniem do formy owoce należy pokroić na kawałki.	-	-	-	01:20	
10	Tost	Wyrobienie i pieczenie pieczywa na tosty Chleb generalnie charakteryzuje się cieńszą skórką i lekką teksturą.	√	√	√	03:10	03:15
11	Ciastka	Wyrobienie ciasta i pieczenie z użyciem proszku do pieczenia	√	√	-	02:00	
12	Pieczenie	Tylko pieczenie, bez wyrabiania Można wykorzystać do przedłużenia czasu pieczenia w innych programach.	-	√	-	01:00	

* Aby uzyskać najlepszy efekt, do formy należy najpierw wlać ciekłe składniki. Dopiero potem można dodać składniki suche do zawartości w formie.

† Program ultraszybki pozwala upiec chleb w maksymalnie krótkim czasie. Szczególnie ważna jest temperatura wody, mająca w tym przypadku istotny wpływ na proces pieczenia. Zastosowanie ciepłej wody pozwala osiągnąć najlepsze rezultaty wypieku.

‡ Zalecane jest, aby do sporządzania przetworów wykorzystywać osobną formę do pieczenia.

Szczegółowy przebieg programów

Nr programu	Opis	Masa	Całkowity czas trwania	Wyrabianie 1	Rośnięcie 1	Wyrabianie 2	Rośnięcie 2	Rośnięcie 3	Pieczenie	Utrzymywanie temperatury
1	Klasyczny bochenek	450 g	03:08 h	11 min	20 min	17 min	25 min	35 min	80 min	60 min
		750 g	03:15 h	12 min	20 min	18 min	25 min	35 min	85 min	60 min
2	Pieczywo białe	450 g	03:55 h	18 min	40 min	22 min	30 min	40 min	85 min	60 min
		750 g	04:05 h	20 min	40 min	25 min	30 min	40 min	90 min	60 min
3	Chleb pełnoziarnisty	450 g	03:47 h	11 min	25 min	21 min	35 min	55 min	80 min	60 min
		750 g	03:55 h	12 min	25 min	23 min	35 min	55 min	85 min	60 min
4	Program szybki*		02:25 h	12 min	10 min	13 min	/	25 min	85 min	60 min
5	Pieczywo słodkie	450 g	03:05 h	12 min	5 min	23 min	30 min	35 min	80 min	60 min
		750 g	03:10 h	12 min	5 min	23 min	30 min	35 min	85 min	60 min
6	Bez glutenu	450 g	03:05 h	12 min	5 min	13 min	30 min	35 min	90 min	60 min
		750 g	03:10 h	12 min	10 min	13 min	30 min	35 min	90 min	60 min
7	Program ultraszybki†	450 g	01:43 h	13 min	/	5 min	25 min	/	60 min	60 min
		750 g	01:53 h	13 min	/	5 min	30 min	/	65 min	60 min
8	Przygotowywanie ciasta		01:30 h	25 min	/	/	30 min	35 min	/	/
9	Przetwory‡		01:20 h	/	15 min	/	/	45 min	20 min	/
10	Tost	450 g	03:10 h	17 min	35 min	8 min	25 min	35 min	70 min	60 min
		750 g	03:15 h	17 min	35 min	8 min	25 min	35 min	75 min	60 min
11	Ciastka		02:00 h	7 min	4 min	10 min	9 min	/	90 min	60 min
12	Pieczenie		01:00 h	/	/	/	/	/	10-60 min	60 min

* Aby uzyskać najlepszy efekt, do formy należy najpierw włączyć ciekłe składniki. Dopiero potem można dodać składniki suche do zawartości w formie.

† Program ultraszybki pozwala upiec chleb w maksymalnie krótkim czasie. Szczególnie ważna jest temperatura wody, mająca w tym przypadku istotny wpływ na proces pieczenia. Zastosowanie ciepłej wody pozwala osiągnąć najlepsze rezultaty wypieku.

‡ Zalecane jest, aby do sporządzania przetworów wykorzystywać osobną formę.

Przed pierwszym użyciem





- Przy odpakowywaniu urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie elementy są dostarczone i czy nie są uszkodzone.
- Wyczyścić wszystkie wymiowalne części zgodnie z zaleceniami w rozdziale zatytułowanym „Czyszczenie i konserwacja”.
- Z racji tego, że w trakcie pierwszego uruchomienia z urządzenia może wydobywać się z dym, zalecane jest zastosowanie wtedy pustej formy do pieczenia (bez haczyka do ciasta) i włączenie programu pieczenia (nr 12).
- Po pierwszym użyciu wypiekacz należy zostawić, aby się ostygł, a następnie należy go wyczyścić zgodnie z zaleceniami w rozdziale zatytułowanym „Czyszczenie i konserwacja”.

Przygotowywanie chleba, wypieków i ciasta

- Należy otworzyć pokrywę wypiekacza KULT X i wyjąć formę do pieczenia, przekręcając ją w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara.
- Aby zapobiec przyklejaniu się ciasta w przestrzeni pomiędzy haczykiem i formą do pieczenia zaleca się wysmarowanie otworu haczyka margaryną odporną na wysokie temperatury.
- Nałożyć haczyk na trzpień napędowy formy do pieczenia, przy czym szersza strona musi być skierowana w dół.
- Następnie trzeba umieścić w formie wszystkie wymagane składniki zgodnie z przepisem. Co do zasady, najpierw dodaje się składniki ciekłe, takie jak woda czy olej. W następnej kolejności wsypuje się cukier, sól i mąkę, a potem dodaje się drożdże.

Uwaga: maksymalnie należy stosować 500 g mąki i 7 g drożdży suszonych.

Uwaga: w razie użycia nadmiernej ilości mąki ciasto może się wyjść poza formę i przypalić się.

- Formę do pieczenia należy włożyć do wypiekacza i, przekręcając ją w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara, zablokować we właściwym położeniu.
- Zamknąć pokrywę urządzenia.
- Włożyć wtyk do gniazda zasilania elektrycznego.
- Przyciskiem „Prog” wybrać odpowiedni program. Dodatkowe informacje o poszczególnych programach zaprezentowane są na stronie 17.
- Przycisku poziomu zbrązowienia  należy użyć do nastawienia żądanego poziomu dopieczenia (jasny, średni, ciemny).
- Do wyboru żądanej wielkości bochenka (450 g lub 750 g) należy użyć przycisku rozmiaru pieczywa  W razie korzystania z programu szybkiego pieczenia (nr 4), nie ma konieczności wyboru wielkości bochenka.
- Regulator czasowy programuje się przyciskami „-” i „+” (dalsze informacje o programowaniu czasowym podane są na stronie 19). Tę czynność można pominąć, jeśli proces wypieku ma być uruchomiony od razu.
- Po wprowadzeniu żądanych nastaw, należy nacisnąć na przycisk „Start/Stop”  aby rozpocząć wypiek. Jeżeli jest to możliwe, należy unikać otwierania pokrywy wypiekacza przed zakończeniem wypieku; otwarcie wypiekacza w trakcie pieczenia wpływa ujemnie na jakość wypieku.
- Podczas drugiego procesu zagniataania wypiekacz kilkakrotnie wyemituje sygnał dźwiękowy, w zależności od wybranego programu (nr 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 i 11). Można wtedy podnieść pokrywę urządzenia, aby wsypać dodatkowe składniki, np. rodzynki lub orzechy. Po dodaniu składników powinno się natychmiast zamknąć pokrywę, aby uzyskać dobry rezultat pieczenia.
- Po zakończeniu procesu wypieku wypiekacz wyemituje powtarzający się sygnał dźwiękowy. Gotowe pieczywo można od razu wyjąć z urządzenia i zakończyć proces wypieku poprzez naciśnięcie przycisku „Start/Stop” ; w przeciwnym razie funkcja utrzymywania temperatury włączy się samoczynnie na maksimum 60 minut.
- Używając uchwyty formy do pieczenia, należy wyjąć formę, wykręcając ją delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Teraz należy przechylić formę, aby bochenek mógł wypaść na podstawkę i ostudzić się.
- Jeżeli haczyk do ciasta nie wypadnie samodzielnie, należy użyć narzędzia do wymiowania haczyka, aby haczyk poluzować. W tym celu należy wsunąć narzędzie do otworu haczyka do ciasta i połączyć je ze spodem haczyka do ciasta. Następnie należy ostrożnie wyciągnąć haczyk.
- Przed pokrojeniem upieczonego chleba należy go zostawić na podstawce na około godzinę, aby się ostudził, chyba że przepis na ten rodzaj pieczywa wskazuje inaczej.

Nastawianie regulatora czasowego

Jeżeli użytkownik nie chce od razu rozpoczynać pieczenia, należy skorzystać z funkcji regulatora czasowego. Korzystając z przycisków „-” i „+” można nastawić czas, z wielkościami przyrastającymi o 10 minut, kiedy proces pieczenia ma się zakończyć; czas trwania pieczenia będzie przy tym uwzględniony. Maksymalne opóźnienie czasowe może wynosić 13 godzin.

Uwaga: funkcja opóźnienia czasowego nie działa z następującymi programami: program ultrazszybki, program dla przetworów i program pieczenia.

Uwaga: przy korzystaniu z funkcji regulatora czasowego nie należy stosować produktów szybko psujących się, np. jajek czy świeżego mleka.

Funkcja utrzymywania temperatury

Po upływie czasu przeznaczonego na pieczenie automatycznie uruchomi się funkcja utrzymywania temperatury przez 60 minut. W razie potrzeby wyjęcia pieczywa zaraz po skończeniu pieczenia, należy nacisnąć przycisk „Start/Stop” ^{Start}/_{Stop} co zatrzyma proces wypieku.

Funkcja pamięci

W przypadku krótkiej przerwy w dostawie prądu podczas procesu wypieku, zostanie on wznowiony automatycznie w ciągu 10 minut, bez konieczności naciskania przycisku „Start/Stop” ^{Start}/_{Stop}. W razie przerwy w zasilaniu przekraczającej 10 minut, konieczne jest zrestartowanie wypiekacza.

Przydatne wskazówki

- **Ciężkie ciasto:** w razie problemów z ciężkim ciastem zaleca się zmianę kolejności czynności. Najpierw w formie do pieczenia należy umieścić składniki suche, a potem powinno się wlać składniki ciekłe. W razie zamiaru użycia funkcji regulatora czasowego należy dopilnować, aby drożdże nie zetknęły się z płynem za wcześnie.
- **Mieszanki do wypieku:** program przewidziany do wypieku klasycznego bochenka (nr 1) jest zasadniczo odpowiedni dla mieszanek do wypieku, chyba że przepis wypieku podaje inaczej. Do mieszanek nie należy dodawać więcej wody niż jest zalecane w przepisie. W zależności od przepisu, może być zalecane zmniejszenie ilości dodawanej wody o maksimum 50 ml.
- **Poziom zbrązowienia:** ponieważ wypiekacz nie posiada źródła ciepła wokół pokrywy, zaleca się, aby stosować maksymalną nastawę zbrązowienia, jeżeli potrzebne jest pieczywo z chrupiącą skórką.
- **Jajka:** w razie dodawania większej liczby jajek niż pierwotnie przewidziana, należy odpowiednio skorygować ilość dodawanych płynów. Zaleca się także, aby ubić jajka przed umieszczeniem ich w formie do pieczenia.
- **Oświetlenie komory pieczenia:** aby wymienić żarówkę, należy wyjąć szklaną osłonę - można to zrobić za pomocą monety.




Należy zastosować żarówkę do piekarnika o następujących parametrach ☺:

- E14
- Długość całkowita 49 mm,
- Średnica bańki 22 mm
- 220-240 V
- 15 W
- 300°C

Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu użytkowania należy wyjąć wtyk z gniazda zasilania. Przed czyszczeniem wypiekacza należy go pozostawić do ostudzenia. Formę do pieczenia należy wyjąć, trzymając ją za rączkę i przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie należy wyjąć mieszak hakowy. W razie trudności z usunięciem mieszaka hakowego, formę do pieczenia należy wypełnić letnią wodą na około 30 minut i zostawić w niej mieszak do namoczenia. Po takim zabiegu wyjęcie mieszaka powinno być łatwiejsze.

Formę do pieczenia i mieszak należy wyczyścić wilgotną szmatką; należy unikać ostrych narzędzi i środków ściernych do czyszczenia, które mogłyby uszkodzić powłokę antyadhezyjną. Przed ponownym użyciu formę do pieczenia trzeba całkowicie wysuszyć. Do wyczyszczenia zewnętrznych powierzchni wypiekacza, pokrywy i okienka należy użyć wilgotnej szmatki. Nie należy używać ściernych środków do czyszczenia, które mogą uszkodzić powierzchnie. Nigdy nie należy zanurzać obudowy wypiekacza w wodzie. Miarkę, łyżeczkę do odmierzania i narzędzie do usuwania mieszaka można myć w zmywarce, co upraszcza całą procedurę czyszczenia urządzenia.

	 Można myć w zmywarce	 Można spłukiwać pod bieżącą wodą	 Można przecierać wilgotną ściereczką
Forma do pieczenia	--	✓	✓
Mieszadło do wyrabiania	--	✓	✓
Miarka	✓	✓	✓
Łyżeczka do odmierzania	✓	✓	✓
Haczyk do usuwania mieszaka	✓	✓	✓
Obudowa	--	--	✓

Rozwiązywanie problemów

Wyświetlacz wyświetla symbole "HHH" (i emituje 5 sygnałów akustycznych)

Temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka. Urządzenie musi wykonywać dotychczasowy program. Należy otworzyć pokrywę i zostawić wypiekacz do ostudzenia na okres od 10 do 20 minut.

Po naciśnięciu przycisku „Start/stop”, wyświetlacz wyświetla symbole "LLL" (i emituje 5 sygnałów akustycznych).

Temperatura wewnętrzna jest zbyt niska. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, należy nacisnąć przycisk „Start/Stop” i otworzyć pokrywę. Należy poczekać ok 10 - 20 minut, aż temperatura urządzenia osiągnie poziom temperatury otoczenia.

Po naciśnięciu przycisku „Start/stop” ^{Start}/_{Stop} wyświetlacz wyświetla napis „EE0”.

Czujnik temperatury nie jest prawidłowo podłączony; urządzenie należy przesłać do naprawy.

Wskazówki i odpowiedzi

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z komory piekarniczej lub z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki znajdują się w komorze piekarniczej lub są przyklejone do zewnętrznej powierzchni formy do pieczenia.	Wyciągnąć wtyk z gniazda elektrycznego i wyczyścić zewnętrzną powierzchnię formy do pieczenia i komorę piekarniczą.
Chleb jest zapadnięty w środku, a jego spód jest wilgotny.	Chleb po upieczeniu za długo pozostał w formie.	Wyjąć chleb z formy zanim wyłączy się funkcja utrzymywania temperatury.
Składniki nie są wymieszane lub chleb jest niedopieczony.	Wybrano niewłaściwy program.	Sprawdź ponownie wybrany program oraz ustawienia rozmiaru chleba i poziomu zbrązowienia.
	Podczas pieczenia otwierano pokrywę.	Pokrywy nie należy otwierać chyba że trzeba dodać składniki. Po dodaniu składników pokrywę należy natychmiast zamknąć.
	Mieszak hakowy nie chce się obracać.	Sprawdź czy mieszak nie jest zablokowany ziarnami pieprzu itp. Wyjąć formę do pieczenia i sprawdź, czy mieszak można obrócić. Jeżeli mieszaka nie można obrócić, urządzenie należy przesłać do naprawy.
Maszyna nie uruchamia się, a na wyświetlaczu widoczne są litery „HHH”	Temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka.	Należy kontynuować pracę w dotychczasowym programie. Należy otworzyć pokrywę i zostawić wypiekacz do ostudzenia na okres od 10 do 20 minut.
Chleb rośnie zbyt szybko.	Za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli.	Sprawdź ilości użytych składników, w potrzeby skorygować; upewnij się, że do mieszaniny dodano wszystkie składniki.
Chleb rośnie za słabo lub wcale.	Brak lub zbyt mało drożdży bądź niewłaściwa ilość wody	Sprawdź ilości użytych składników, w potrzeby skorygować; upewnij się, że do mieszaniny dodano wszystkie składniki.
	Drożdże zbyt szybko miały kontakt z płynem.	Dopilnować, żeby wypełniać formę składnikami w odpowiedniej kolejności.
Chleb jest zapadnięty w środku.	Objętość ciasta jest za duża względem rozmiaru formy	Sprawdź ilości użytych składników i w razie konieczności skorygować. Jeżeli używane są wilgotne składniki ilość wody należy odpowiednio zmniejszyć.
	Drożdże zbyt szybko miały kontakt z płynem.	Wykonać niewielki otwór na środku i dodać tam suche drożdże, unikając bezpośredniego kontaktu drożdży z wodą.
Ciężka, grudkowata konsystencja	Za dużo mąki lub za mało wody	Sprawdź ilości użytych składników, w potrzeby skorygować; upewnij się, że do mieszaniny dodano wszystkie składniki.
	Za mało drożdży lub cukru	Sprawdź ilości użytych składników, w potrzeby skorygować; upewnij się, że do mieszaniny dodano wszystkie składniki.
Chleb jest niedopieczony w środku.	Zbyt dużo wody	Sprawdź ilości użytych składników, w potrzeby skorygować; upewnij się, że do mieszaniny dodano wszystkie składniki.
Kolor chleba / skórki jest zbyt jasny	Niewłaściwy poziom zbrązowienia	Jako że wypiekacz nie posiada źródła ciepła wokół pokrywy, zaleca się, aby stosować maksymalną nastawę zbrązowienia, jeżeli potrzebne jest pieczywo z chrupiącą skórką.



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/UE, 2014/30/UE oraz 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego. Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość zmian.

Producent:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Niemcy
www.wmf-ce.de

Dystrybutor:

GRUPE SEB POLSKA SP. Z O.O.
Ul. INFLANCKA 4C 00-189 WARSZAWA
POLSKA

0415140011
IB-15140011-06-1609