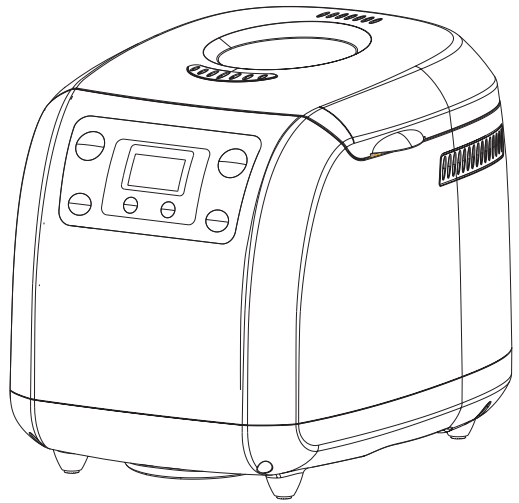
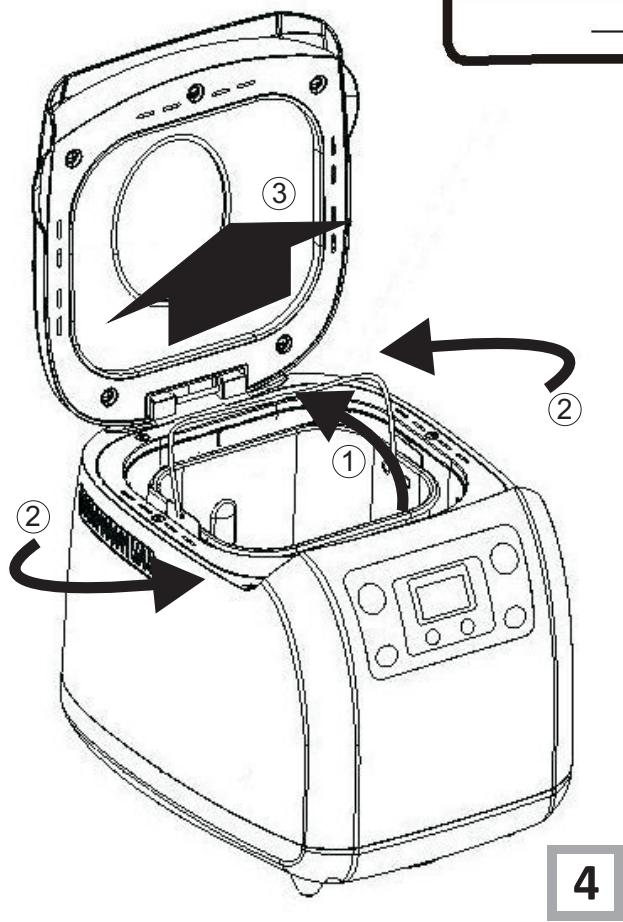
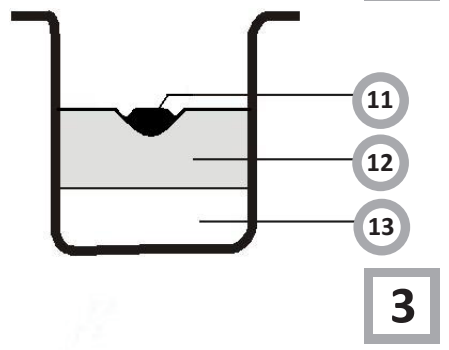
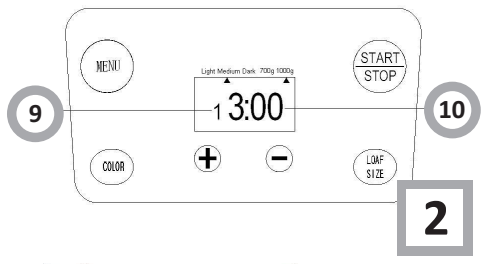
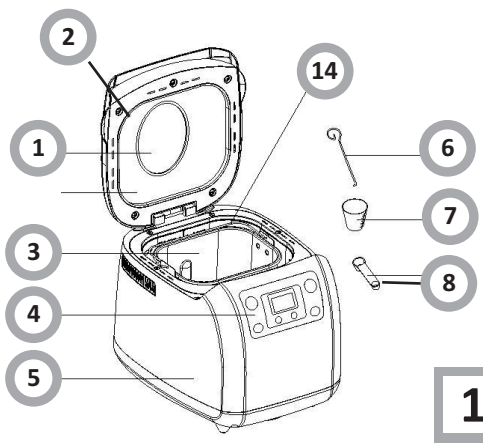


Amica



ZD 3011 Begis

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
WYPIEKACZ DO CHLEBA**



SZANOWNY KLIENCIE,

Urządzenie marki Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu niniejszej instrukcji, obsługa urządzenia nie będzie problemem.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.



Uwaga!

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA.....	4
BUDOWA I WYPOSAŻENIE URZĄDZENIA.....	5
OBSŁUGA.....	5
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	10
ZALECENIE PRAKTYCZNE.....	10
USUWANIE USTEREK.....	11
PRZEPISY NA WYŚMIENITE PIECZYWO I DŻEMY.....	12
SKRÓCONA TABELA DODATKOWYCH FUNKCJI W PROGRAMACH.....	13
WSZYSTKO CO NALEŻY WIEDZIEĆ O SKŁADNIKACH WYPIEKU.....	13
DANE TECHNICZNE I SPECYFIKACJA URZĄDZENIA.....	15
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA.....	15

*Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe?
- zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.*

tel.801 801 800

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA



Uwaga! Aby zminimalizować ryzyko powstania pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia ciała:

- Uważnie przeczytaj tę instrukcję przed użytkowaniem urządzenia.
- Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania urządzeń elektrycznych; dlatego trzymaj to urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Zanurzenie w wodzie może spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- W przypadku zalania wodą zewnętrznych elementów urządzenia, przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci dokładnie je wysusz.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu przyłączeniowego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania oraz przed czyszczeniem.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka ściennego nigdy nie ciągnij za przewód tylko za wtyczkę jednocześnie trzymając drugą ręką gniazdko sieciowe.
- Urządzenie jest wykonane w I klasie ochrony przeciwporażeniowej i dlatego gniazdo zasilające, do którego zostanie podłączony musi być bezwzględnie wyposażone w bolec ochronny.
- Nie próbuj usuwać żadnych części obudowy.
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego nie umieszczaj go ponad ostrymi krawędziami, ani w pobliżu gorących powierzchni.
- Nie wystawiaj urządzenia na deszcz lub wilgoć i nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
- Jeżeli przewód sieciowy lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, to powinny one być wymienione przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazaną przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.
- Używanie akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z produktem może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Przed użyciem rozwinąć i wyprostować przewód sieciowy.
- Urządzenia używaj na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Nie używaj przedłużacza, który nie spełnia obowiązujących norm i przepisów elektrycznych.
- Nie próbuj usuwać żadnych części obudowy.
- Nie przenoś urządzenia jeżeli wewnątrz znajduje się gorący olej lub inne gorące płyny.
- Nie dotykaj żadnych ruchomych elementów podczas pracy urządzenia.
- Nie włączaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanych akcesoriów dołączonych do zestawu oraz umieszczenia wewnątrz urządzenia wszystkich składników potrawy.
- Nie uderzaj w powierzchnie ani w krawędzie miski do wypieku w celu jej wyciągnięcia, może to spowodować uszkodzenie elementu.
- Nie wolno umieszczać wewnątrz urządzenia folii aluminiowej ani innych przedmiotów, może to spowodować pożar.
- W czasie pracy oraz tuż po, nie zakrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia znajdujących się w pokrywie górnej urządzenia.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczeń
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż jest przeznaczone.

Wymagania elektryczne

Należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada parametrom zasilania elektrycznego w domu, przy czym zasilanie to musi być oznaczone jako ~ (prąd przemienny).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.

Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.

BUDOWA I WYPOSAŻENIE URZĄDZENIA

Budowa urządzenia (Rys. 1):

1. Okno pokrywy
2. Pokrywa
3. Misa do wypiekania (+ mieszak)
4. Panel sterowania
5. Korpus urządzenia
6. Hak

7. Kubek (z podziałką)
8. Miarka
14. Ruchomy uchwyt misy

Panel sterowania (Rys. 2):

9. Numer wybranego programu
10. Czas pracy programu

OBSŁUGA

Po uruchomieniu

- Po podłączeniu urządzenia do zasilania usłyszysz sygnał akustyczny "biiip" oraz na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się "13 00". Dwukropek pomiędzy "3" a "00" nie migocze w sposób ciągły. "1" to domyślny program, "1000g" oraz "Medium" to ustawienia domyślne.

START / STOP

- Służy do tymczasowego wstrzymania, całkowitego przerwania lub do wznowienia określonego programu urządzenia.
- Aby uruchomić program, naciśnij przycisk START / STOP jednokrotnie. usłyszysz dźwięk potwierdzający aktywację programu, dwie kropki na wyświetlaczu czasu zaczną migotać. Każdy inny przycisk jest nieaktywny, za wyjątkiem przycisku START /STOP.
- Jeśli omyłkowo włączymy jakiś program możemy go zatrzymać przez naciśnięcie przycisku STAR /STOP przez ok. 2 sekundy (usłyszysz wtedy sygnał dźwiękowy). Oznacza to, że program został wyłączony.

Funkcja PAUZA

- Po rozpoczęciu programu możesz go wstrzymać w dowolnym momencie poprzez użycie przycisku START / STOP przez mniej niż 2 sekundy. Program zostanie wstrzymany ale funkcje programu jak i czas do końca programu zostaną zapamiętane.
- Żeby kontynuować program naciśnij ponownie przycisk START /STOP. Jeżeli nie naciśniesz przycisku START /STOP program będzie automatycznie kontynuowany po 10 minutach.

OBSŁUGA

Przycisk Menu

- Przyciskiem tym wybierzesz odpowiedni program. Urządzenie ma 12 różnych programów, jednakrotne użycie przycisku przełącza programy. Programy będą pojawiać się kolejno na wyświetlaczu panelu sterowania. Funkcje każdego z programów wyjaśnione są poniżej:
- **1 - BASIC (Program podstawowy)** - Służy do wypieku chleba białego i mieszanego. Ciasto składa się głównie z mąki pszennej lub mąki żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. Można regulować kolor skórki pieczywa ustawiając przycisk COLOR.
- **2 - FRENCH (Chleb francuski)** - Wypiek lekkiego chleba z mąki pszennej. Chleb francuski wymaga odpowiedniego czasu oraz temperatury do osiągnięcia tego wspaniałego smaku. Program nie nadaje się do wypieków których receptury wymagają stosowania masła lub margaryny.
- **3 - WHOLEWHEAT (Pieczywo razowe)** - Chleb wytwarzany jest w znacznej części z mąki pszennej (50% lub więcej), nie przygotowuje się go w całości z białej mąki chlebowej. Chleb w całości z mąki pszennej jest bardziej pożywny. Pełnoziarnista mąka pszena produkowana jest z całych ziaren. Chleb wykonany w całości z mąki pełnoziarnistej jest koloru ciemnobrazowego. Chleb ten jest bardziej aromatyczny i zdrowszy niż pieczywo wykonane w całości z białej mąki.
- **4- QUICK (Program szybki)** - Nie można regulować docelowego rozmiaru pieczywa. Przewiduje proces przygotowywania ciasta, tj. mieszania składników, wyrośnięcie ciasta oraz wypiek. Całość czynności jest wykonywana w krótszym czasie niż proces wykonywany w programie podstawowym, przez to ciasto jest mniej puszyste.
- **5 - SWEET (Słodkie pieczywo)** - typowy program do wypieku pieczywa z dużą ilością cukru, tłuszczów i białek. Wszystkie wymienione składniki przyczyniają się do ciemniejszego koloru gotowego wypieku. Ze względu na dłuższy czas wzrostu, chleb będzie bardzo pulchny.
- **6 - ULTRA FAST 1 (Super szybki 1000g)** - Nie można regulować docelowego rozmiaru pieczywa, ustawiona jest wartość domyślna 1000g, nie ma także dostępnej funkcji opóźnienia. Program ten pozwala na wypiek pieczywa białego w bardzo krótkim czasie. Program przyrządza wyśmienity chleb, zbliżony do tego z programu 1 w czasie 1h 38min.
- **7 - ULTRA FAST 2 (Super Szybki 700g)** - Program podobny do 6 - Super szybki 1, z tą różnicą, że wielkość wypieku ustawiona jest domyślnie na 700g oraz czas wypieku to 1h 28min.
- **8 - DOUGH (Ciasto)** - Program do wykonania ciasta, bez pieczenia. Nie można regulować docelowego rozmiaru pieczywa oraz koloru wypieku. Przygotowane ciasto można wykorzystać do wypieku bułek, pizzy, chleba na parze itp.
- **9 - JAM (Dżem)** - Nie można regulować docelowego rozmiaru pieczywa oraz koloru wypieku, nie ma także dostępnej funkcji opóźnienia. Urządzenie stwarza doskonale środowisko do przygotowywania dżemów i musów owocowych. Jest to wspaniały dodatek do świeżego pieczywa przygotowanego w tym urządzeniu.
- **10 - CAKE (Placek)** - Program przeprowadza proces ugniatania, wzrostu oraz wypieku, z tym że wzrost odbywa się pod wpływem sody lub proszku do pieczenia. Nie można regulować docelowego rozmiaru pieczywa.
- **11 - SANDWICH (Kanapkowy)** - Przygotowywanie ciasta dostosowanego do kanapek, ciasto pulchne dostosowane do cieńkich kanapek.
- **12 - BAKE (Przyrumienienie)** - Nie można regulować docelowego rozmiaru pieczywa, nie ma także dostępnej funkcji opóźnienia. Można natomiast regulować czas pracy poprzez naciśnięcie przycisku "+" lub "-". Zmiana czasu zmienia się o 1 minutę, przedział czasu wynosi od 10 do 60 minut). Program dostosowany do pieczywa, które nie osiągnęło wymaganego koloru lub nie zostało wystarczająco upieczone. W programie tym nie ma funkcji mieszania.

OBSŁUGA

Przycisk COLOR

- Przycisk służy do wybrania odpowiedniego koloru wypieku, do wyboru:
 - Light - delikatne zarumienienie pieczywa
 - Medium - Średnie zarumienienie pieczywa
 - Dark - Ciemny kolor pieczywa



Przycisk ten nie jest aktywny dla niektórych programów, dokładna informacja na temat programów w których wybór koloru wypieku nie jest możliwy znajduje się w punkcie "Przycisk MENU" lub w skróconej tabeli dotyczącej dodatkowych funkcji w programach.

Przycisk LOAF/SIZE

- Przycisk wyboru rozmiarów pieczywa, do wyboru:
 - 700g, wypiek średniej wielkości
 - 1000g, wypiek duży, obejmujący całą misę



Zmiana wielkości wypieku może znacznie wpłynąć na czas operacji. Przycisk ten nie jest aktywny dla niektórych programów, dokładna informacja na temat programów w których wybór koloru wypieku nie jest możliwy znajduje się w punkcie "**Przycisk MENU**".

Przyciski "+" i "-" (Czas opóźnienia)

- Przyciskami „+” i „-” możesz ustawić czas, po którym nastąpi zakończenie pieczenia.



Używając funkcji opóźnienia startu weź pod uwagę czas potrzebny na wypieczenie chleba oraz ewentualnie czas potrzebny na jego wystygnięcie. Po wybraniu odpowiedniego rodzaju programu w pierwszej kolejności ustaw stopień przyrumienienia, oraz wielkość wypieku. Następnie przyciskami "+" i "-" wybierz czas opóźnienia startu. Opóźnienie startu można regulować w odstępach 10 minutowych, maksymalny czas opóźnienia to 13 godzin.

Przykład:

Teraz jest godzina 20:30, chcesz przygotować świeży chleb na następny dzień na godzinę 7:00 rano. Różnica wynosi 10 godzin i 30 min. Wybierz odpowiedni program, wybierz kolor pieczywa oraz jego wielkość. Następnie używając przycisków "+" i "-" wybierz czas opóźnienia 10 godzin i 30 minut. Wybrane ustawienia zatwierdź przyciskiem START. Potwierdzenie będzie zasygnalizowane migotaniem kropek pomiędzy "10" a "30" na wyświetlaczu. Rozpocznie się odliczanie. Pieczywo będzie gotowe po zadeklarowanym czasie, jeżeli nie chcesz od razu wyciągać chleba z misy to przez godzinę od zakończenia programu chleb utrzyma swoją temperaturę w misie do wypieku.



Nie należy używać opóźnienia startu dla przepisów wymagających stosowania produktów łatwo psujących się, tj. jajek, mleka, śmietany lub sera.
Uwaga, nie dla wszystkich programów opóźnienie startu jest dostępne.

OBSŁUGA

Funkcja podtrzymania ciepła

- Funkcja ta utrzymuje ciepło wypieku, uruchamia się ona automatycznie po zakończeniu procesu wypieku i trwa przez następną godzinę. Jeżeli chcesz wyciągnąć wypiek wcześniej, najpierw naciśnij przycisk "START/STOP" w celu wyłączenia funkcji podtrzymania ciepła, następnie wyciągnij misę z wypieczonym chlebem wg odpowiednich punktów instrukcji.

Funkcja podtrzymania pamięci

- Funkcja ta utrzymuje zadany program po wyłączeniu zasilania. Od odłączenia zasilania urządzenie wróci do wykonywania programu jeżeli zasilanie zostanie przywrócone maksymalnie po 10 minutach, nawet gdy nie potwierdzimy chęci kontynuowania pieczenia po przywróceniu zasilania.
- Po 10 minutach od zaniku zasilania kontynuacja pracy może nie być możliwa. Jeżeli proces wypieku został już rozpoczęty przed zanikiem zasilania, należy rozpocząć proces wypieku od nowa, usuwając wcześniej z misy poprzednie składniki. Jeżeli proces wypieku nie został rozpoczęty a tylko składniki zostały wymieszane, można rozpocząć proces wypieku od nowa, bez usuwania składników. Wybierz poprzednio zadany program i pozostałe parametry wypieku. Następnie naciśnij przycisk "START/STOP".

Otoczenie pracującego urządzenia

- Urządzenie może pracować w pomieszczeniach, w których temperatura waha się pomiędzy 15°C a 34°C. Nie zaleca się stosowania urządzenia w pomieszczeniach o innej temperaturze. Może mieć to wpływ na jakość wypieku.

Kody błędów


- Poniższa tabela prezentuje kody błędów urządzenia, ich przyczyny, oraz sposoby rozwiązania problemu:

Kod błędu	Przyczyna	Sposób rozwiązania problemu
HHH	Jeżeli po naciśnięciu przycisku START/STOP wyświetlacz pokaże "HHH" i będzie słyszalny dźwięk "biip", oznacza że wewnątrz urządzenia panuje zbyt wysoka temperatura i program został zatrzymany	Otwórz wieko urządzenia i odczekaj 10-20 min w celu wychłodzenia wnętrza.
LLL	Jeżeli po naciśnięciu przycisku START/STOP wyświetlacz pokaże "LLL" i będzie słyszalny dźwięk "biip", oznacza że urządzenie znajduje się w miejscu zbyt chłodnym (nie dotyczy programu nr 12).	Przenieś urządzenie do pomieszczenia o wyższej temperaturze.
EE0	Przerwanie obwodu czujnika temperatury	Skontaktuj się z Centrum Serwisowym
EE1	Zwarcie obwodu czujnika temperatury	
Inny rodzaj błędu	-	

OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem

- Wyciągnij misę do wypieku (Rys. 4) unosząc uchwyt misy (Rys. 4, poz 1) i delikatnie obróć misę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (Rys. 4, poz 2), gdy poczujesz odblokowanie misy, unieś ją delikatnie do góry (Rys. 4, poz 3).
- Sprawdź czy w zestawie znajdują się wszystkie akcesoria oraz czy urządzenie nie nosi widocznych śladów uszkodzenia.
- Umyj wszystkie akcesoria w wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu i dokładnie je wysusz. Korpus urządzenia przetrzyj mokrą ściereczką, pod żadnym pozorem nie zanurzaj korpusu urządzenia w cieczy.
- Upewnij się że urządzenie znajduje się w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Uruchom program 12 (Przyrumienienie) ale bez dodawania składników do misy na czas 10 minut, następnie otwórz pokrywę urządzenia i poczekaj aż wewnątrz całkowicie ostygnie. Po ostygnięciu umyj wszystkie akcesoria jeszcze raz, po czym je wysusz dokładnie.


 Gdy użyjesz urządzenia pierwszy raz z komory może wydostawać się mała ilość dymu, jest to proces wypalania grzałki, występuje on tylko jeden raz, przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Jak przygotować chleb


- Umieść misę do wypieku wewnątrz urządzenia, delikatnie przestawioną względem korpusu urządzenia. Gdy poczujesz, że dolny pierścień misy znajduje się w odpowiednim utworze wewnątrz urządzenia, trzymając za uchwyt misy obróć ją delikatnie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do zakleszczenia się misy.
- Zamontuj mieszak umieszczając go na wystającym z dna trzpieniu obrotowym.

 Zalecamy posmarować mieszak margaryną przed zamontowaniem go w misie do wypieku. Ułatwi to usunięcie go z chleba podczas wyjmowania wypieku z misy.

- Umieść składniki wypieku wewnątrz misy zachowując zasadę (Rys. 3) że pierwszym składnikiem powinny być płyny takie jak woda, mleko czy oliwa (Rys. 3, poz. 13). Jeżeli przepis przewiduje masło należy je dodać do cieczy. Następnym krokiem będzie dodanie do misy materiałów sypkich takich jak mąka, otręby czy cukier (Rys. 3, poz. 12). Ostatnim krokiem będzie dodanie drożdży. Zrób na samym środku mały otwór palcem aż poczujesz mieszak (jeżeli czuć wilgoć w otworze oznacza to, że otwór jest zbyt głęboki. W otrzymanym otworze należy umieścić drożdże (Rys. 3, poz. 11), które nie powinny mieć kontaktu z cieczą znajdującą się na samym dnie misy.


 Maksymalna ilość mąki i drożdży na jeden wypiek to odpowiednio 600g i 3 łyżki.

- Zamknij pokrywę urządzenia.
- Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
- Naciśnij przycisk "MENU" i wybierz odpowiedni program.
- Naciśnij kilkakrotnie przycisk "COLOR" i wybierz odpowiedni kolor docelowego pieczywa (funkcja ta nie jest dostępna w każdym programie).
- Naciśnij kilkakrotnie przycisk „LOAF/SIZE” i wybierz odpowiednią wielkość pieczywa (funkcja ta nie jest dostępna w każdym programie).
- Jeżeli chcesz użyć funkcji opóźnienia startu użyj przycisków "+" i "-" w celu wybrania odpowiedniego opóźnienia. Ten krok można pominąć jeżeli chcesz rozpocząć proces wypieku od razu po ustawieniu parametrów urządzenia.
- Naciśnij przycisk "START/STOP" by rozpocząć pracę urządzenia.


 Kolejne kroki pracy są sygnalizowane akustycznie, między innymi zatwierdzenie programu oraz pozostałych funkcji, przystąpienie do pracy, dogodny moment do dodania rodzynków, orzechów itp, zakończenie pracy urządzenia /przejście do funkcji podtrzymywania ciepła.

OBSŁUGA


- Gdy proces wypieku dobiegnie końca rozlegnie się sygnał akustyczny "biip", na wyświetlaczu będzie widniał czas "0:00".
- W tym momencie aktywna jest **funkcja podtrzymania ciepła**. Naciśnij przycisk stop przez około 2 sekundy by całkowicie zakończyć proces wypieku.
- Po zakończonej pracy odłącz urządzenie od zasilania wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Poczekaj aż misa wystarczająco ostygnie.
- Otwórz pokrywę urządzenia.

 Uwaga! Misa do wypieku jak i pozostałe elementy wewnątrz urządzenia mogą być gorące. Zachowaj wszelkie szczególne środki ostrożności.

- Używając grubej ściereki lub ręcznika delikatnie unieś uchwyt misy do wypieku, przekreśl całość w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i pociągnij delikatnie całość ku górze.
- Odwróć misę do wypieku do góry dnem i potrząsając nad czystym blatem stołu, wydostań wypiek z misy. Jeżeli potrząsanie nie pomoże w wydobyciu chleba z misy, użyj drewnianej szpatułki w celu podważenia brzegów chleba.

 Jeżeli po wyciągnięciu chleba w misie nie ma mieszaka, oznacza to, że mieszak znajduje się w spodniej części wypieku. Należy go usunąć hakiem dołączonym do zestawu.

- Pozostaw chleb do wystygnięcia przez około 20 minut.
- Do krojenia chleba zalecamy nóż elektryczny. Nie zalecamy noża z gładkim ostrzem (bez ząbków), taki nóż może zdeformować pieczywo podczas krojenia.

 Jeżeli wypiek nie zostanie całkowicie zjedzony, pozostałe pieczywo należy owinać w folię. Tak zabezpieczone pieczywo może być spożyte w ciągu trzech dni jeżeli jest ono przechowywane w temperaturze pokojowej. Innym sposobem magazynowania chleba jest owinięcie go w folie i umieszczenie w lodówce. Tak zabezpieczone pieczywo może być spożyte w ciągu 10 dni.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem lub konserwacją, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania i całkowicie ostygło.
- Do czyszczenia nie używaj substancji żrących lub ściernych. Używaj tylko czystej wody z dodatkiem delikatnych detergentów.
- Akcesoria dołączone do zestawu należy myć po każdym użyciu. Po ich umyciu dokładnie je wysusz, szczególnie misę do wypieku.
- Jeżeli masz problem z wyciągnięciem zamontowanego w misie mieszaka, użyj haka dołączonego do zestawu.
- Korpus urządzenia przetrzyj wilgotną ściereczką, pod żadnym pozorem nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie ani w innej cieczy, nie kieruj na niego strumienia wody. Dokładni osusz urządzenie po czyszczeniu.

ZALECENIA PRAKTYCZNE

- W zestawie akcesoriów dołączonych do urządzenia znajdują się dwa rodzaje miarek. Używaj ich do odmierzania składników wypieku.
- Przestrzegaj kolejności umieszczania składników ciasta wewnątrz misy, Na samo dno misy należy wlać wszelkie płyny, tj. woda, olej i/lub mleko. Następnie dodaj składniki sypkie, takie jak mąka. Mąkę dodawaj powoli, by nie została w całości zwilżona przez płyn znajdujący się już w misie. Drożdże powinny zostać dodane na sam wierzch składników (na suchą mąkę). Zaleca się zrobić delikatne zagłębienie palcem w środkowej części składników i w tym otworze umieścić drożdże. Nie należy posypywać solą bezpośrednio drożdży, sól najlepiej dodać na brzegach misy.
- Urządzenie w trakcie procesu mieszania składników wyda sygnał akustyczny, jest to najlepszy moment by do wyrobionego ciasta dodać owoce, rodzynki, orzechy itp jeżeli Twój przepis je przewiduje. Jeżeli dodasz owoce zbyt wcześniej mieszak podusi owoce i wypiek nie będzie apetyczny.
- Używaj funkcji opóźnienia startu dla przepisów które nie przewidują łatwo psujących się składników, takich jak jajka czy owoce.

USUWANIE USTEREK

Usterka nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Wydostający się dym z otworów wentylacyjnych w pokrywie	Składniki ciasta poza misą do wypieku	Wyłącz urządzenie, poczekaj aż całkowicie ostygnie, usuń misę do wypieku, wyczyść wnętrze urządzenia.
2	Skórka na spodniej części chleba jest zbyt sucha	Chleb pozostał zbyt długi czas w misie do wypieku	Wyciągnij chleb z misy zanim całkowicie wystygnie.
3	Barczo trudno jest wydostać chleb z misy.	Mieszak nie został prawidłowo wyczyszczony i blokuje chleb od spodu.	Po usunięciu chleba nalej do misy ciepłej wody. Pozostaw zanurzony mieszak na 10 minut, potem wyjmij go i wyczyść
4	Składniki zostały niedostatecznie wymieszane. Wypiek jest nieudany.	Źle dobrany program	Ustaw odpowiedni program
		Po kilkakrotnym otwarciu pokrywy wypiek jest wilgotny i niewystarczająco ciemny	Nie otwieraj pokrywy podczas pracy urządzenia.
		Mieszak ma problemy z obracaniem się i mieszaniem składników.	Składniki ciasta zostały źle dobrane, jeżeli po usunięciu składników z misy mieszak nadal ma problemy z obrotem skontaktuj się z Centrum Serwisowym.
5	Wyświetlacz pokazuje "H:HH" po naciśnięciu START/STOP	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka do przygotowania chleba	Naciśnij "START/STOP" i wyciągnij wtyczkę urządzenia z gniazdka. Otwórz pokrywę urządzenia i poczekaj aż wnętrze się ochłodzi.
6	Słychać dźwięk silnika ale mieszak się nie obraca	Misa jest niewłaściwie zamontowana lub składniki ciasta są źle dobrane	Zamocuj misę poprawnie, według odpowiednich punktów instrukcji.
7	Wypiek jest zbyt duży by zamknąć pokrywę	Zbyt duża ilość składników (drożdży, sody, mąki i/lub wody), temperatura otoczenia jest zbyt wysoka	Zredukuj ilość składników ciasta i sprawdź temperaturę otoczenia
8	Rozmiar wypieku jest zbyt mały.	Zbyt mała ilość drożdży, dodatkowo drożdże mogą nie mieć swoich właściwości przez zbyt wysoką temperaturę wody lub poprzez kontakt z solą. Na wielkość wypieku ma również wpływ temperatura otoczenia	Wykonaj wypiek dodając większą ilość drożdży, sprawdź temperaturę otoczenia.
9	Wypiek jest zbyt duży, wychodzi poza obręb misy do wypieku.	Ilość płynów i/lub drożdży jest zbyt duża	Zredukuj ilość drożdży i/lub płynów przy następnym wypieku.
10	Pieczywo zapada się w środkowej części podczas wypieku	Użyta mąka nie jest dobrej jakości	Użyj mąki przeznaczonej do wypieku chleba.
		Użyte drożdże nie są dobrej jakości lub temperatura jest zbyt wysoka	Użyj drożdży których temperatura nie przekracza temperatury pokojowej.
11	Chleb jest bardzo ciężki i ma zbitą konsystencję	Zbyt duża ilość wody sprawia, że ciasto jest zbyt wilgotne by wyrosnąć	Zmniejsz ilość wody w przepisie
		Zbyt duża ilość mąki proporcjonalnie do ilości wody	Zredukuj ilość mąki lub dodaj wody
12	Śródkowa część wypieku jest pusta po przekrojeniu	Zbyt duża ilość owoców lub zbyt duża ilość mąki pszennej	Zredukuj ilość składników i dodaj drożdży
		Nadmiar wody lub drożdży, brak soli w wypieku	Zredukuj ilość wody lub drożdży, upewnij się że sól została dodana
13	Powierzchnia wypieku jest pokryta suchym proszkiem	Temperatura wody jest zbyt wysoka	Sprawdź temperaturę wody
		Zbyt duża ilość składników powodujących kleistość, takich jak masło czy banany.	Zredukuj ilość składników powodujących kleistość ciasta
14	Skórka wypieku jest zbyt gruba i zbyt ciemna jak na wypiek z dużą ilością cukru	Źle rozmieszane składniki ciasta, zbyt mało wody	Sprawdź ilość wody oraz upewnij się, że mieszak pracuje prawidłowo
		Różne przepisy przewidują różną ilość składników jak i ich rodzaj. Zbyt dużo cukru w wypieku	Przerwij pracę urządzenia 5-10 min przed planowanym końcem naciskając i przytrzymując przycisk "START/STOP" i pozostaw wypiek jeszcze przez ok 20 min w urządzeniu bez otwierania pokrywy.

PRZEPISY NA WYŚMIENITE PIECZYWO I DŻEMY

Lp	Rodzaj wypieku	Nastawy	Składniki	Uwagi
1	Chleb pszenny z otrębami żytnimi	Program 1 Kolor Medium Wielkość 1000	Woda - 200ml Mleko - 150ml Oliwa z oliwek - 2 łyżki Mąka pszenna - 400g Otręby żytnie - 150g Sól - 1 łyżeczka Cukier - 2 łyżeczki Suche drożdże - 1 łyżeczka	
2	Chleb pszenny I	Program 2 Kolor Dark Wielkość 1000	Mleko - 425ml Sól - 1 łyżeczka Cukier - 1 łyżeczka Suche drożdże - 1 łyżeczka Mąka pszenna - 600g	
3	Chleb na zakwasie	Program 3 Kolor Dark Wielkość 1000	Zakwas na chleb - 100ml Woda - 100ml Mąka pszenna - 50g Mąka żytnia - 50g Mleko - 200ml Oliwa z oliwek - 2 łyżki Sól - 1 łyżeczka Cukier - 2 łyżeczki Mąka pszenna - 400g Otręby owsiane - 100g	Pierwsze 4 składniki wymieszać w misie do wypieku i pozostawić na 6 godzin. Następnie dodać pozostałe składniki i uruchomić odpowiedni program.
4	Chleb pszenny II	Program 4 Kolor Dark	Woda - 150ml Mleko - 200ml Sól - 1 łyżeczka Cukier - 1 łyżeczka Oliwa z oliwek - 2 łyżki Mąka pszenna - 550g Świeże drożdże - 15g	
5	Chleb drożdżowy z rodzynkami	Program 5 Kolor Dark Wielkość 700	Mleko - 350ml Mąka pszenna - 550g Cukier - 2 łyżki Sól - 1 łyżeczka Masło - 1,5 łyżki Rodzynki - 100g Świeże drożdże - 15g	Rodzynek nie należy dodawać od razu do misy wraz z innymi składnikami. Odpowiedni moment na dodanie zostanie zasygnalizowany akustycznie.
6	Chleb cebulowy	Program 6 lub 7	Woda lub mleko - 350ml Sól - 1 łyżeczka Cukier - 1 łyżeczka Duża posiekana cebula - 1 szt Mąka razowa - 540g Suche drożdże - 1 łyżeczka	
7	Ciasto	Program 8	Woda - 300ml Mąka pszenna - 540g Sól - 1 łyżeczka Cukier - 1 łyżeczka Miód - 1 łyka Suche drożdże - 1 łyżeczka	
8	Bułka drożdżowa	Program 10 Kolor Dark	Mleko - 220ml Jajka - 2 szt Masło - 50g Mąka pszenna - 500g Cukier puder - 5 łyżek Świeże drożdże - 20g	
9	Wypiek	program 12 Kolor Dark Czas - 1h	Ciasto drożdżowe z 500g mąki psennej	Ciasto wyrobione i wyrosnięte poza urządzeniem

PRZEPISY NA WYŚMIENITE PIECZYWO I DŻEMY

Lp	Rodzaj wypieku	Nastawy	Składniki	Uwagi
10	Dżem z pomarańczy	Program 9	Obrane i pokrojone pomarańcze - 500g Cukier żelujący - 250g	
11	Dżem z truskawek	Program 9	Świeże lub rozmrożone truskawki - 200g Cukier żelujący - 100g	
12	Dżem z jabłek	Program 9	Zwiórkowane jabłka - 900g Cukier żelujący - 450g	

SKRÓCONA TABELA DODATKOWYCH FUNKCJI W PROGRAMACH

Numer programu	Nazwa programu	Czas pracy*	Opóźnienie startu	Wielkość wypieku	Kolor wypieku
1	Program bazowy	3:00	√	√	√
2	Ciasto francuskie	3:50	√	√	√
3	Pieczywo razowe	3:40	√	√	√
4	Program szybki	2:10	√	-	√
5	Słodkie pieczywo	2:55	√	√	√
6	Super szybki 1000g	1:38	-	-	√
7	Super szybki 700g	1:28	-	-	√
8	Ciasto	1:30	√	-	-
9	Dżem	1:20	-	-	-
10	Ciasto drożdżowe	1:50	√	-	√
11	Kanapkowy	3:00	√	√	√
12	Przyrumienienie	10 - 60 min	-	-	√

*Czas pracy jest podany dla wartości domyślnych, może się on zmienić poprzez zmianę wielkości wypieku i/lub jego koloru. Podany czas pracy nie uwzględnia opóźnienia startu.

WSZYSTKO CO NALEŻY WIEDZIEĆ O SKŁADNIKACH WYPIEKU

- Mąka chlebowa - Ten rodzaj mąki ma wysoką zawartość glutenu. Nadaje się idealnie do wypieków chleba. Ten rodzaj mąki powoduje, że ciasto jest bardzo podatne na urabianie, chleb rośnie duży, a jego struktura jest najodpowiedniejsza.
- Mąka pszenna - Mąka ta jest podstawowym składnikiem wszelkiego rodzaju wypieków. Bogata w gluten gwarantuje doskonały wzrost ciasta. Pieczywo wykonane z mąki pszennej cechuje również elastyczność i delikatna wilgotność ciasta.
- Mąka pełnoziarnista - Powstaje poprzez mielenie całych ziaren, bez ich oczyszczania. Zawiera sporo otrąb. Używana jest do zdrowych wypieków, o bardziej zdecydowanym smaku. Mąka ta najbardziej nadaje się do pełnoziarnistego pieczywa, wskazane jest mieszanie jej z innymi typami mąki.
- Czarna mąka pszenna - Potocznie zwana „Mąką krupczatką”, zawiera ona dużo błonnika, podobnie jak mąka pełnoziarnista. W celu uzyskania większego rozmiaru chleba należy jej użyć wraz z dużym udziałem mąki chlebowej.
- Proszek do pieczenia (mąka) - Jest tworzona poprzez bardzo drobne zmielenie pszenicy o małej zawartości białka, stosuje się ją do wypieku placków.
- Mąka kukurydziana i owsiana - Powstaje przez zmielenie ziarna kukurydzy i owsa. Mielenie zachodzi oddzielnie. Pieczywo wykonane z tej mąki jest treściwe, polepsza jego smak jak i strukturę.

WSZYSTKO CO NALEŻY WIEDZIEĆ O SKŁADNIKACH WYPIEKU

- Cukier - Jest bardzo ważnym składnikiem każdego wypieku. Poprawia smak jak i nadaje pieczywu ciemny kolor. Cukier jest również pokarmem dla drożdży. Najczęściej stosuje się cukier biały, można również używać brązowego cukru, waty cukrowej oraz cukru pudru.
- Drożdże - Wspomagają proces kwaszenia ciasta, wytwarzają dwutlenek węgla, który jest wykorzystywany w procesie wzrostu ciasta i zmiękczeniu jego wewnętrznych włókien.

Proporcje różnych rodzajów drożdży:

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 muszą być przechowywane w lodówce, podwyższona temperatura może spowodować ich zniszczenie, a co za tym idzie wypiek nie urosnie. Przed użyciem drożdży trzeba sprawdzić datę przydatności do spożycia.

Jak sprawdzić czy drożdże są świeże i aktywne?

- Wypełnij kubek do połowy ciepłą wodą (45°C-50°C)
- Do tej wody wsyp jedną łyżeczkę białego cukru i wymieszaj
- Posyp wodę dwoma łyżeczkami drożdży ale nie mieszaj ich
- Postaw kubek w ciepłym miejscu na około 10 min.

Jeżeli po upływie tego czasu piana sięga do górnej krawędzi kubka oznacza to, że drożdże są świeże i aktywne, jeżeli tak się nie stało, drożdże są martwe lub nieaktywne i należy je wymienić.

- Sól - jest niezbędnym dodatkiem każdego pieczywa, poprawia smak i kolor wypieku. Nie pozwala ona natomiast pracować drożdżom, podczas przygotowywania składników, nie mieszaj soli z drożdżami.
- Jajka - poprawiają strukturę chleba, nadaje wypiekowi wspaniały aromat. Chleb będzie bardziej pożywny i dużych rozmiarów. Jajka muszą być obrane i rozmieszane.
- Tłuszcz, margaryna, masło i olej roślinny - Tłuszcz sprawi, że pieczywo będzie delikatniejsze, dodatkowo przedłuży okres jego przechowywania. Masło oraz margarynę przed dodaniem należy rozpuścić lub pokroić na małe kawałki w celu równomiernego rozprowadzenia.
- Proszek do pieczenia - Jest używany do wzrostu ciasta. Proszek do pieczenia nie potrzebuje czasu na kwaszenie, od razu produkuje gaz, który powoduje wzrost ciasta, sprawia również że wypiek jest delikatniejszy. Proszek powinno się stosować w programie "Super szybki I" i "Super szybki II".
- Soda - Ma te same właściwości co proszek do pieczenia.
- Woda i inne płyny - Najodpowiedniejsza temperatura wody użytej do wypieku to 20°C - 25°C. Woda może być zastąpiona mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku. Niektóre przepisy sugerują dodanie soku jabłkowego, pomarańczowego lub cytrynowego w celu poprawienia koloru oraz aromatu pieczywa.

DANE TECHNICZNE I SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Typ	ZD 3011 Begis
Napięcie znamionowe	220V-240V ~ 50 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony przeciwporażeniowej	I
Przewód zasilający	~1m
Opcje ustawienia wagi chleba	700g/1000g
Wyświetlacz	Tak / LCD
Ilość programów automatycznych	12
Automatyczne podtrzymanie temperatury	Tak / 60min
Nieprzywierająca powłoka	Tak / misa + mieszak
Okienko	Tak / w pokrywie
Haczyk	Tak
Miarka	Tak
Kubek (z podziałką)	Tak

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.
Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Obsługa posprzedażna

W przypadku zaistnienia jakiegokolwiek problemu związanego z użytkowaniem urządzenia Amica, nasze Centrum Serwisowe zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc.
Wszystkim, którzy zaufali marce Amica gwarantujemy pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.



Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/WE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/WE

*i dlatego wyrób został oznakowany **CE** oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.*

Amica Wronki S.A.

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 67 25 46 100

fax 67 25 40 320

www.amica.com.pl
