







PL 1. Duża pojemność misy oraz ustawienia 1000, 1250 i 1500 g. Oszczędność czasu i energii, duży bochenek wypiekany podczas jednego cyklu **2.** Trzy wymienne formy do pieczenia. Jeden chleb lub dwa mniejsze w różnych rodzajach przygotowane w tym samym czasie **3.** 10 automatycznych programów wypiekania chleba, ciast i dżemu. Prosty wybór przy użyciu jednego przycisku **4.** Powłoka zapobiegająca przywieraniu. Łatwa w utrzymaniu w czystości

CZ 1. Mísa s velkým objemem a nastavení na 1000, 1250 a 1500 g. Úspora času a energie, velký bochník pečený během jediné fáze **2.** Tři vyměnitelné formy na pečení. Jeden chléb nebo dva menší různého druhu, připravené ve stejném čase **3.** 10 automatických programů pro pečení chleba, pečiva a marmelády. Jednoduchý výběr s použitím jednoho tlačítka **4.** Nepřilnavý povrch. Jednoduchá údržba

SK 1. Misa s veľkým objemom a nastavenia 1000, 1250 a 1500 g. Úspora času a energie, veľký bochník upečený počas jedného cyklu **2.** Tri vymeniteľné formy na pečenie. Jeden chlieb alebo dva rôzne menšie pripravené súčasne **3.** 10 automatických programov pečenia chleba, koláčov a lekváru. Jednoduchý výber pomocou jedného tlačidla **4.** Povlak proti prilepeniu. Jednoduché čistenie

HU 1. Nagy tál kapacitás és 1000, 1250 illetve 1500 gr-os beállítások. Idő és energia megtakarítása, egy nagy vekni kenyér sütése egy ciklus alatt **2.** Három cserélhető sütőforma. Egy kenyér illetve két kisebb, egyidejűleg elkészített különböző kenyér **3.** 10 automatikus program kenyér, sütemény és lekvár főzéséhez. Könnyű választás egy gomb segítségével **4.** Tapadásmentes bevonat. Könnyen tisztítható

RO 1. Capacitate mare a bolului și setări de 1000, 1250 și 1500 g. Economisire de timp și energie, o pâine mare este coaptă în timpul unui singur ciclu **2.** Trei forme pentru copt interschimbabile, O pâine sau două mai mici de diferite tipuri preparate în aceleași timp **3.** 10 programe automate pentru coacerea pâinii, a prăjiturilor și a gemului. Selecție ușoară cu ajutorul unui singur buton **4.** Strat care nu permite aderarea produselor folosite. Ușor de menținut curat

RU 1. Большая емкость чаши и настройки на 1000, 1250 и 1500 г. Экономия времени и энергии, большая буханка хлеба выпекается за один цикл **2.** Три сменные формы для выпечки. В один этап можно испечь один большой или два маленьких хлеба разного вида **3.** 10 автоматических программ выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и джема. Простой выбор с использованием одной кнопки **4.** Антипригарное покрытие. Легкая чистка

BG 1. Гюлята вместимост на купата и възможност за избор на 1000, 1250 и 1500 грама. Спестяване на време и електрическа енергия, голям хляб се изпича за един цикъл **2.** Три сменяеми форми за печене. Едновременно приготвяне на един голям или два по-малки хляба от различен вид. **3.** 10 автоматични програми за печене на хляб, сладкиши и конфитюр. Лесен избор с използване на един бутон **4.** Незалепващо покритие. Лесно поддържане в чисто състояние

UA 1. Велика ємність чаші та налаштування 1000, 1250 і 1500 г. Економія часу та електроенергії, велика буханка випікається за один цикл **2.** Три різні форми для випікання. В один етап можна спекти один великий або два малих хліба різного виду **3.** 10 автоматичних програм для випікання хліба, тістечок та джему. Простий вибір з використанням однієї кнопки **4.** Антипригарне покриття. Легка очистка

EN 1. Large capacity bowl – 1000 g, 1250 g and 1500 g weight settings. Save time and energy – a large loaf baked in a single cycle **2.** Three interchangeable baking pans One or two smaller loafs baked at the same time **3.** 10 automatic programmes for baking bread, cakes and making jam. Easy one-button selection **4.** Coating prevents sticking. Easy to clean

ZBM1400-001_v01

Zelmer Pro Sp. z o.o.
ul. Hoffmanowej 19, 35-016 Rzeszów, POLAND

ZBM1400W

WYPIEKACZ DO CHLEBA
хлебопечка
/ bread baking machine

zelmer



BM1400

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **WYPIEKACZ DO CHLEBA** *6–17*
CZ NÁVOD K POUŽITÍ **DOMÁCÍ PEKÁRNA** *18–28*
SK NÁVOD NA OBSLUHU **DOMÁCA PEKÁREŇ NA CHLIEB** *29–39*
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS **KENYÉRSÜTŐGÉP** *40–50*
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE **CUPTOR PENTRU PÂINE** *51–62*
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **ХЛЕБОПЕЧКА** *63–75*
BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА **ХЛЕБОПЕКАРНА** *76–87*
UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ **ХЛІБОПІЧКА** *88–99*
LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA **DUONKEPĖ** *100–110*
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA **MAIZES CEPŠANAS MAŠĪNA** *111–121*
ET KASUTUSJUHEND **LEIVAKÜPSETAJA** *122–132*
EN USER MANUAL **BREAD BAKING MACHINE** *133–143*

ZBM1400W

WYPIEKACZ DO CHLEBA
хлебопечка
/ bread baking machine

zelmer

Prosty w obsłudze wypiekacz do chleba
Świeże i smaczne domowe wypieki dla całej rodziny

Простая в обслуживании хлебопечка
Свежая и вкусная домашняя выпечка для всей семьи

Easy to use bread maker
Fresh and tasty home baked bread for the whole family



A





PL

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję prosimy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! / OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób i zrozumiałe związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie urządzenia oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i zapewni się nad nimi odpowiedni nadzór.
- Urządzenie wraz z przewodem przyłączeniowym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- 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 u pracownika zakładu serwisowego 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 zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Odłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej, gdy nie jest używane oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Odłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- 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.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia, szczególnie otoczenia otworów wentylacyjnych. Stosuj rękawice kuchenne. Po zakończonym procesie pieczenia urządzenie jest bardzo gorące.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa gdy sprzęt pracuje.
- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem i czyszcze-

(above 750 meters) will rise faster. You can reduce the amount of yeast by ¼ to ½ teaspoon, to proportionally reduce the rising of the dough. The same concerns places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always add the liquid first. Add yeast at the end.** Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when using the timing function).
- **Use the same measuring units while measuring the ingredients**, that is measure the ingredients with the included measuring spoon or spoons used at home, if the recipe requires measuring the ingredients in tablespoons and teaspoons.
- Measure the ingredients given in grams correctly.
- For the milliliter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale from 50 to 300 ml.
- Adding fruits, nuts or cereals. You can add these ingredients while using specified programs after you hear a beep. If you add these ingredients too early, they will be crushed during the kneading process.

4. Recipes for the bread baking machine

The above-mentioned recipes are for various bread sizes. The total weight should not exceed 1500 grams. If no specific instructions concerning the weight are given, it means that both a small and a large amount of the ingredients may be used for the given program. In case of the super rapid program the recommended weight of the loaf is about 1000 grams.

5. Bread weight and volume

- The weight of the bread is precisely indicated in the recipes. It is easy to see, that the weight of the pure weight bread is lower than the weight of whole meal bread. This is because white flour rises more quickly, therefore it is necessary to control the bread during the baking process.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual weight of the bread depends to a large extent on the air humidity in the room at the moment of preparation.
- Breads with a large wheat content always have a large volume and they exceed the container edge after the last rising phase even if the ingredients are precisely measured. The bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned than the bread inside the tin.
- For the bread to be lighter, in the program recommended for baking sweet bread, you can use a smaller amount of ingredients than in the SWEET program.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications should serve rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find the cause of the failure and try once again with changed proportions.
- If the bread is not brown enough after baking, you can leave it in the appliance and use the browning program.
- It is recommended to bake a test bread before setting the timing function for baking overnight to make the necessary adjustments if needed.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose the appliance with the municipal waste!

The importer/manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The importer/manufacturer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.