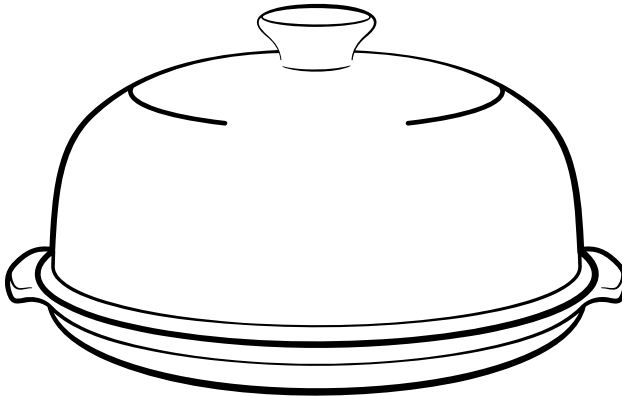


# Ceramic Bread Cloche

**thermomix**  
VORWERK

Emile Henry   
FRANCE



User Manual • Gebrauchsanleitung • Manual del usuario  
Manuel d'utilisation • Instrukcja obsługi  
使用手冊 • 使用手冊 • Uživatelská příručka  
Kullanım Kılavuzu • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

EN DE ES FR PL ZHS ZHT CZ TR EL • V01 • 0424

Congratulations on the purchase of your Vorwerk accessory.

The Ceramic Bread Cloche is composed by two pieces, the cloche and the tray. It ensures the ideal humidity level and optimal baking environment for breads.

Read these instructions carefully before using this accessory for the first time.

## Intended use

This product must only be used for its intended purpose in order to avoid potential risks to yourself and others, as well as damage to the product or other property. No other use is permitted. When using Vorwerk accessories, all accompanying user manuals, other relevant documentation and instructions must always be observed.

The Ceramic Bread Cloche is not intended for use by children.

The Ceramic Bread Cloche is made from extra heat resistant ceramic for use in the oven. With the Ceramic Bread Cloche, you can make all types of homemade bread, with a crusty outside and a soft centre: rustic, gluten-free, rye etc.

The Ceramic Bread Cloche is designed for use in a traditional oven. Its refractory ceramic dome recreates the correct level of humidity your bread needs to bake properly.

Please note: Due to the traditional manufacturing methods used, there may be slight variations and small irregularities in the finish. The underside is not glazed and oils or toppings may leave noticeable discolouration. This doesn't affect the performance of your Ceramic Bread Cloche.

## Technical data

<b>Dimensions</b>	34 x 28.5 x 16.5 cm (LxWxH)
<b>Weight</b>	2.75 kg
<b>Capacity*</b>	up to 4.5 l
<b>Temperature range</b>	-20°C to +270°C

\*The capacity of the Ceramic Bread Cloche is purely a volume indication. The usable volume will be defined by respective bread recipes.



### WARNING

#### Risk of injury from broken ceramics!

The Ceramic Bread Cloche could crack or break if not properly handled or used. You could injure yourself on sharp fragments.

- Handle the Ceramic Bread Cloche carefully, especially when the Ceramic Bread Cloche is filled with food.
- Always keep in mind that the Ceramic Bread Cloche is heavy.
- Do not use the Ceramic Bread Cloche if it has been damaged or if there are visible cracks.
- Do not expose the Ceramic Bread Cloche to extreme variations in temperature.
- When the Ceramic Bread Cloche is hot, do not place it in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface.
- If the Ceramic Bread Cloche has been in the fridge or freezer, allow it to come to room temperature before heating it in the oven.
- Protect yourself from sharp-edged fragments.



### WARNING

#### Risk of burning and scalding!

The Ceramic Bread Cloche heats up in the oven. You could burn yourself.

- Use oven gloves when handling the hot Ceramic Bread Cloche.
- Always hold the Ceramic Bread Cloche by both handles and horizontally so that you do not scald yourself on hot food spilling out.
- Always keep in mind the dimensions and weight of the Ceramic Bread Cloche when using it.
- Be especially careful if you need to place the Ceramic Bread Cloche diagonally due to the width of the oven.
- Protect yourself from heat.



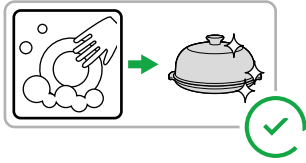
### NOTE

#### Risk of material damage!

If handled carelessly, the Ceramic Bread Cloche can damage surfaces.

- When you take the Ceramic Bread Cloche out of the oven, place it on a heat-resistant, neutral surface, such as a wooden board or cloth to protect the underlying surface from the heat.
- When placing the Ceramic Bread Cloche on sensitive surfaces (e.g., ceramic glass worktops, dining tables), use a suitable protective layer to avoid scratches.

## Usage



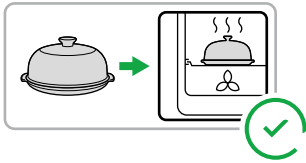
### Cleaning

**Before first use** remove all labels from the cloche and lid.

**Before first use and after every use** clean parts with warm water and a mild detergent. Dry all surfaces with a clean cloth and leave it to air dry. **Dishwasher safe.**

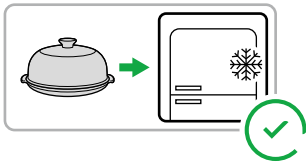
**After every use** allow for the Ceramic Bread Cloche to cool down before cleaning it. Do not clean the hot Ceramic Bread Cloche in cold water.

For stubborn residues soak it in warm water with some detergent or white vinegar to remove baked-on stains. Just wipe them with a sponge after soaking. Make sure to fully air dry after cleaning, before storing it.



### Baking

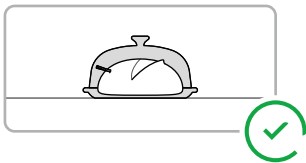
- Flour the platter to keep the dough from sticking. Ceramic naturally becomes non-stick over time.
- Proceed with the dough preparation, the oven pre-heating and baking temperature specifications as indicated in the respective recipe.



### Storing and Freezing

The Ceramic Bread Cloche can be used to store food in the fridge or freezer (depending on the dimensions of the household freezer).

**⚠ Allow the Ceramic Bread Cloche to come to room temperature before heating it in the oven.**



### Compatibility with Sensor

The Ceramic Bread Cloche is compatible with the Thermomix® Sensor.

When using the Thermomix® Sensor, observe the user manual of the Sensor.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Vorwerk Zubehörs.

Die Brotglocke aus Keramik besteht aus zwei Teilen, der Glocke und dem Tablett. Sie sorgt für die ideale Luftfeuchtigkeit und die optimale Backumgebung für Brote.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Zubehör zum ersten Mal benutzen.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Produkt nur sach- und bestimmungsgemäß, um Gefahren für sich selbst oder Dritte sowie Schäden am Produkt und an anderen Sachwerten zu minimieren. Eine andere Verwendung ist nicht zulässig. Bei der Verwendung des Vorwerk Zubehörs sind stets alle beiliegenden Gebrauchsanleitungen, sonstigen relevanten Dokumentationen und Hinweise zu beachten.

Die Brotglocke aus Keramik ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.

Die Brotglocke ist aus besonders hitzebeständiger Keramik für die Verwendung im Backofen gefertigt. Mit der Brotglocke aus Keramik können Sie alle Arten von selbstgebackenem Brot mit einer knusprigen Außenseite und einem weichen Inneren herstellen: rustikal, glutenfrei, Roggenbrot usw.

Die Brotglocke aus Keramik ist für die Verwendung in einem haushaltsüblichen Backofen bestimmt. Ihre feuerfeste Keramikcupel sorgt für die richtige Feuchtigkeit, die Ihr Brot zum Backen braucht.

Bitte beachten Sie: Aufgrund der traditionellen Herstellungsmethoden kann es zu leichten Abweichungen und kleinen Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche kommen. Die Unterseite ist nicht glasiert und Öle oder Toppings können deutliche Verfärbungen hinterlassen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktion Ihrer Brotglocke aus Keramik.

## Technische Daten

<b>Abmessungen</b>	34 x 28,5 x 16,5 cm (LxWxH)
<b>Gewicht</b>	2,75 kg
<b>Fassungsvermögen*</b>	bis zu 4,5 l
<b>Temperaturbereich</b>	-20°C bis +270°C

\*Das Fassungsvermögen der Brotglocke aus Keramik ist eine reine Volumenangabe. Das nutzbare Volumen wird durch die jeweiligen Brotrezepte bestimmt.



### WARNUNG

#### **Verletzungsgefahr durch gebrochene Keramik!**

Die Brotglocke aus Keramik kann bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung zerspringen oder brechen. Sie können sich an scharfen Bruchstücken verletzen.

- Handhaben Sie die Brotglocke aus Keramik vorsichtig, besonders wenn sie mit Lebensmitteln gefüllt ist.
- Denken Sie immer daran, dass die Brotglocke aus Keramik schwer ist.
- Verwenden Sie die Brotglocke aus Keramik nicht, wenn sie beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist.
- Setzen Sie die Brotglocke aus Keramik keinen starken Temperaturschwankungen aus.
- Wenn die Brotglocke aus Keramik heiß ist, darf sie nicht mit etwas Kaltem in Berührung kommen, z. B. mit kaltem Wasser oder einer kalten Oberfläche.
- Lassen Sie die Brotglocke aus Keramik erst auf Raumtemperatur aufwärmen, wenn die Brotglocke aus Keramik im Kühlschrank oder im Gefrierfach war, bevor Sie diese im Backofen erwärmen.
- Schützen Sie sich vor scharfkantigen Bruchstücken.



### WARNUNG

#### **Verbrennungs- und Verbrühungs- gefahr!**

Die Brotglocke aus Keramik erhitzt sich im Backofen. Sie können sich daran verbrennen.

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die heiße Brotglocke aus Keramik berühren.
- Halten Sie die Brotglocke aus Keramik immer an beiden Griffen und waagrecht, damit Sie sich nicht an herausspritzenden heißen Speisen verbrühen.
- Achten Sie bei der Nutzung der Brotglocke aus Keramik immer auf Abmessungen und Gewicht der Brotglocke aus Keramik.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Brotglocke aus Keramik aufgrund der Breite des Ofens schräg in den Backofen stellen.
- Schützen Sie sich vor Hitze.



### HINWEIS

#### **Gefahr von Sachschäden!**

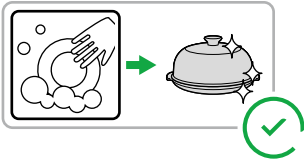
Bei unvorsichtiger Verwendung kann die Brotglocke aus Keramik Oberflächen beschädigen.

- Wenn Sie die Brotglocke aus Keramik aus dem Ofen nehmen, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige, unempfindliche Oberfläche, z. B. ein Holzbrett oder ein Tuch, um die darunter liegende Oberfläche vor der Hitze zu schützen.

## Gefahr von Sachschäden!

- Wenn Sie die Brotglocke aus Keramik auf kratzempfindliche Oberflächen stellen (z. B. Glaskeramikplatten, Esstische), verwenden Sie eine geeignete Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

## Anwendung



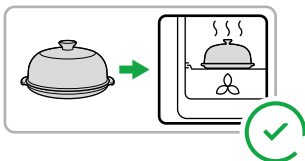
### Reinigen

**Vor der ersten Verwendung** entfernen Sie alle Aufkleber auf Form und Deckel.

**Vor der ersten und nach jeder Verwendung** die Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen. **Spülmaschinenfest.**

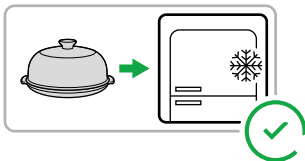
**Nach jeder Verwendung** lassen Sie die Brotglocke aus Keramik abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Reinigen Sie die heiße Brotglocke aus Keramik nicht in kaltem Wasser.

Hartnäckige Verschmutzungen weichen Sie in heißem Wasser und weißem Essig ein, bevor Sie den Keramik-Grillstein entweder von Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Wischen Sie sie nach dem Einweichen einfach mit einem Schwamm ab. Achten Sie darauf, dass er nach der Reinigung vollständig an der Luft trocknet, bevor Sie ihn aufbewahren.



### Erhitzen und Backen

- Bestreuen Sie das Tablett mit Mehl, damit der Teig nicht kleben bleibt. Keramik wird mit der Zeit natürlich antihafbeschichtet.
- Fahren Sie mit der Teigzubereitung, der Beheizung des Ofens und der Temperaturspezifizierung fort wie im jeweiligen Rezept angegeben.



### Aufbewahren und Einfrieren

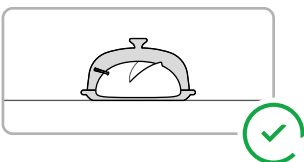
Die Brotglocke aus Keramik kann zur Aufbewahrung von Speisen in Kühlschrank oder Tiefkühltruhe gestellt werden (in Abhängigkeit der Größe der Tiefkühltruhe).

**⚠ Lassen Sie die Brotglocke aus Keramik auf Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie sie im Backofen erwärmen.**

### Kompatibilität mit dem Sensor

Die Brotglocke aus Keramik ist mit dem Thermomix® Sensor kompatibel.

Beachten Sie bei der Verwendung des Thermomix® Sensors die Gebrauchsanleitung des Sensors.



Enhorabuena por haber adquirido este accesorio Vorwerk.

La campana de cerámica para pan consta de dos piezas: la tapa y la bandeja. Con ella se alcanza del nivel de humedad ideal y un entorno de horneado óptimo para el pan.

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar este accesorio por primera vez.

## Uso previsto

Este producto solo debe utilizarse para los fines previstos con el objetivo de evitar posibles riesgos para usted y otras personas, así como daños al producto o a otros objetos. No se permite ningún otro uso. Al utilizar accesorios Vorwerk, deben respetarse siempre todos los manuales de usuario adjuntos, así como cualquier otra documentación e instrucciones pertinentes.

La campana de cerámica para pan no está pensada para que la utilicen niños.

Está hecha de una cerámica superresistente al calor que es apta para hornos. Con la campana de cerámica para pan se puede hacer todo tipo de pan casero, con una corteza crujiente y una miga suave: rústico, sin gluten, de centeno, etc.

La campana de cerámica está pensada para usarse en hornos tradicionales. Su cúpula refractaria de cerámica recrea el nivel adecuado de humedad que el pan necesita para hornearse correctamente.

Importante: a causa de los métodos de fabricación tradicionales utilizados, puede haber ligeras variaciones y pequeñas irregularidades en el acabado. La parte inferior no está esmaltada y los aceites o los alimentos de encima pueden decolorarla notablemente. Esto no afecta al rendimiento de la campana de cerámica.

## Datos técnicos

<b>Dimensiones</b>	34 x 28,5 x 16,5 cm (la x an x al)
<b>Peso</b>	2,75 kg
<b>Capacidad*</b>	Hasta 4,5 l
<b>Rango de temperatura</b>	De -20 °C a +270°C

\* La capacidad de la campana de cerámica es una mera indicación de volumen. El volumen utilizable viene determinado por cada una de las recetas de pan.





### ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de lesiones por rotura de la cerámica!

La campana de cerámica para pan podría agrietarse o romperse si no se trata o utiliza correctamente. Podría lesionarse con fragmentos cortantes.

- Maneje la campana de cerámica con cuidado, especialmente si está llena de comida.
- Tenga siempre en cuenta el peso de la campana de cerámica.
- No utilice la campana de cerámica si se ha dañado o si presenta grietas visibles.
- No exponga la campana de cerámica a variaciones extremas de temperatura.
- Si la campana de cerámica está caliente, no la ponga en contacto con nada frío, como agua fría o una superficie fría.
- Si la campana de cerámica ha estado en la nevera o en el congelador, deje que se atempere antes de calentarla en el horno.
- Protéjase de los fragmentos cortantes.



### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de quemaduras!

La campana de cerámica se calienta en el horno. Usted podría quemarse.

- Utilice manoplas de cocina para manipular la campana de cerámica caliente.
- Sujete siempre la campana de cerámica por ambas asas y en posición horizontal para evitar que la comida caliente se derrame y usted se queme con ella.
- Tenga siempre en cuenta las dimensiones y el peso de la campana de cerámica cuando la utilice.
- Proceda con especial cuidado si tiene que colocar la campana de cerámica en diagonal por la anchura del horno.
- Protéjase del calor.



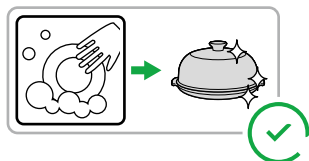
### NOTA

#### ¡Riesgo de daños materiales!

Si se manipula con descuido, la campana de cerámica puede dañar las superficies.

- Al sacar la campana de cerámica del horno, colóquela sobre una superficie neutra resistente al calor, como una tabla de madera o un paño para proteger del calor la superficie de debajo.
- Si coloca la campana de cerámica sobre superficies delicadas (p. ej.: encimeras de vitrocerámica, mesas de comedor), utilice un protector adecuado para evitar arañazos.

## Uso



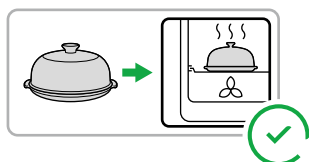
### Limpeza

**Antes del primer uso**, retire todas las etiquetas de la campana y de la tapa.

**Antes del primer uso y después de cada uso**, limpie las piezas con agua tibia y detergente suave. Seque todas las superficies con un paño limpio y deje que se sequen al aire. **Apta para el lavavajillas.**

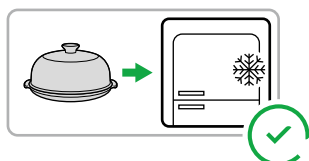
**Después de cada uso**, deje que la campana de cerámica se enfríe antes de limpiarla. No limpie la campana de cerámica caliente en agua fría.

En caso de restos difíciles de eliminar, remójela en agua tibia con detergente o vinagre blanco para eliminar las manchas resistentes. Después del remojo, elimínelas con una esponja. Antes de guardarla, deje que se seque por completo al aire.



### Hornear

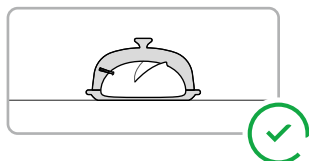
- Enharine la bandeja para evitar que se pegue la masa. La cerámica se va volviendo antiadherente con el tiempo.
- Proceda a preparar la masa, precalentar el horno y ajustar la temperatura indicada de acuerdo con la receta correspondiente.



### Guardar y congelar

La campana de cerámica puede utilizarse para guardar alimentos en la nevera o el congelador (según las dimensiones del congelador doméstico).

**⚠ Deje que la campana de cerámica se atempere antes de calentarla en el horno.**



### Compatibilidad con Thermomix® Sensor

La campana de cerámica para pan es compatible con el Thermomix® Sensor.

Cuando utilice Thermomix® Sensor, tenga en cuenta el manual de instrucciones de este.

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre accessoire Vorwerk.

La Cloche à pain en céramique est composée de deux parties, la cloche et le plateau. Elle assure un niveau d'humidité idéal et un environnement de cuisson optimal pour le pain.

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre accessoire pour la première fois.

## Utilisation conforme

Ce produit ne doit être utilisé que pour l'application pour laquelle il a été prévu afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur ou des tiers ainsi que tout endommagement du produit et d'autres biens. Aucun autre usage n'est autorisé. Lors de l'utilisation des accessoires Vorwerk, tous les manuels d'utilisation fournis et autres documents et instructions pertinents doivent toujours être respectés.

La Cloche à pain en céramique n'est pas destinée à être utilisée par des enfants.

La Cloche à pain en céramique est fabriquée en céramique hautement résistante à la chaleur permettant une utilisation au four. Avec la Cloche à pain en céramique vous pouvez réaliser tous types de pains maison, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur : rustique, sans gluten, seigle etc.

La Cloche à pain en céramique est conçue pour être utilisée dans un four traditionnel. Son dôme en céramique réfractaire assure le niveau d'humidité dont votre pain a besoin pour cuire correctement.

Attention : En raison des méthodes de fabrication traditionnelles utilisées, la finition peut présenter de légères variations et des irrégularités mineures. Le dessous n'étant pas émaillé, les huiles ou nappages peuvent entraîner une décoloration visible. Cela n'affectera pas la performance de votre Cloche à pain en céramique.

## Caractéristiques techniques

<b>Dimensions</b>	34 x 28,5 x 16,5 cm (LxIxh)
<b>Poids</b>	2,75 kg
<b>Capacité*</b>	jusqu'à 4,5 l
<b>Plage de température</b>	-20°C à +270°C

\* La capacité de la Cloche à pain en céramique est un volume donné uniquement à titre indicatif. Le volume utilisable est fonction des différentes recettes de pain.

### AVERTISSEMENT

#### **Risque de blessure en cas de bris de céramique !**

La Cloche à pain en céramique peut se fissurer ou se casser si elle n'est pas manipulée ou utilisée correctement. Vous risquez de vous blesser avec des fragments tranchants.

- Manipulez la Cloche à pain en céramique avec précaution, surtout lorsqu'elle est remplie d'aliments.
- Soyez toujours conscient que la Cloche à pain en céramique est lourde.
- N'utilisez pas la Cloche à pain en céramique si elle a été endommagée ou si elle présente des fissures visibles.
- N'exposez pas la Cloche à pain en céramique à des variations de températures extrêmes.
- Lorsque la Cloche à pain en céramique est chaude, ne la mettez pas en contact avec quelque chose de froid, comme de l'eau froide ou une surface froide.
- Si la Cloche à pain en céramique a été placée au réfrigérateur ou au congélateur, laissez-la revenir à température ambiante avant de la réchauffer au four.
- Protégez-vous des fragments à arêtes vives.

### AVERTISSEMENT

#### **Risque de brûlure !**

Pendant la cuisson au four, la Cloche à pain en céramique devient très chaude. Vous risquez de vous brûler.

- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la Cloche à pain en céramique chaude.
- Tenez toujours la Cloche à pain en céramique par les deux poignées et à l'horizontale afin de ne pas vous brûler avec les aliments chauds qui débordent.
- Soyez toujours conscient des dimensions et du poids de la Cloche à pain en céramique lorsque vous l'utilisez.
- Soyez particulièrement prudent si vous devez placer la Cloche à pain en céramique en diagonale en raison de la largeur du four.
- Protégez-vous de la chaleur.

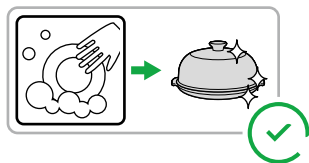
### REMARQUE

#### **Risque de dommages matériels !**

Si la Cloche à pain en céramique est manipulée sans précaution, elle peut endommager les surfaces.

- Lorsque vous sortez la Cloche à pain en céramique du four, placez-la sur une surface neutre et résistante à la chaleur, telle qu'une planche en bois ou un torchon afin de protéger la surface sous-jacente de la chaleur.
- Lorsque vous placez la Cloche à pain en céramique sur des surfaces sensibles (par exemple, des plans de travail en vitrocéramique, des tables de salle à manger), utilisez une protection appropriée pour éviter les rayures.

## Utilisation



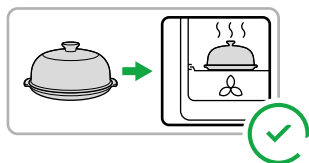
### Nettoyage

**Avant la première utilisation**, retirez toutes les étiquettes de la cloche et du plateau.

**Avant la première utilisation et après chaque utilisation**, nettoyez les pièces avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Séchez toutes les surfaces avec un torchon propre et laissez sécher à l'air libre. **Lavable au lave-vaisselle.**

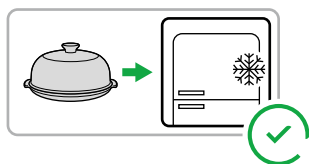
**Après chaque utilisation**, laissez refroidir la Cloche à pain en céramique avant de la nettoyer. Ne nettoyez pas la Cloche à pain en céramique chaude à l'eau froide.

En cas de salissures tenaces, trempez-la dans de l'eau chaude avec un peu de détergent ou de vinaigre blanc pour éliminer les résidus difficiles à enlever. Une fois trempée, il suffit de l'essuyer avec une éponge. Après le nettoyage, laissez-la bien sécher à l'air libre avant de la ranger.



### Cuire au four

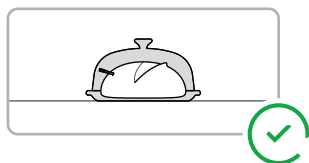
- Farinez le plateau pour éviter que la pâte ne colle. La céramique devient naturellement anti-adhésive avec le temps.
- Préparez la pâte, réglez les températures de préchauffe et de cuisson selon les indications de la recette respective.



### Conserver et congeler

La Cloche à pain en céramique peut être utilisée pour conserver des aliments au réfrigérateur ou au congélateur (selon les dimensions du congélateur domestique).

**⚠ Laissez la Cloche à pain en céramique revenir à température ambiante avant de la chauffer au four.**



### Compatibilité avec le Sensor

La Cloche à pain en céramique est compatible avec le Thermomix® Sensor.

Lorsque vous utilisez le Thermomix® Sensor, observez le manuel d'utilisation de celui-ci.

Gratulujemy zakupu akcesorium Vorwerk.

Ceramiczna forma do wypiekania chleba składa się z dwóch części: pokrywy i podstawy. Kształt pokrywy zapewnia idealny poziom wilgotności podczas procesu pieczenia chleba. Przed pierwszym użyciem tego akcesorium należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

## Przeznaczenie

Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem w celu uniknięcia ewentualnego ryzyka dla siebie i innych, a także uszkodzenia produktu i innego mienia. Nie zezwala się na żaden inny sposób użytkowania. Korzystając z akcesoriów Vorwerk, należy zawsze przestrzegać wszelkich dołączonych do nich instrukcji obsługi oraz innych dotyczących ich dokumentów.

Ceramiczna forma do wypiekania chleba nie może być użytkowana przez dzieci.

Ceramiczna forma do wypiekania chleba jest wykonana z ceramiki o podwyższonej odporności na wysokie temperatury, przeznaczonej do użytku w piekarniku. Za pomocą ceramicznej formy do wypiekania chleba można wypiekać wszelkiego rodzaju pieczywo w warunkach domowych, z chrupiącą skórką i puszystym wnętrzem, w tym również pieczywo rustykalne, bezglutenowe, żytnie itp.

Ceramiczna forma do wypiekania chleba jest przeznaczona do stosowania w tradycyjnych piekarnikach. Kształt ceramicznej pokrywy zapewnia odpowiedni poziom wilgotności niezbędny do prawidłowego wypiekania chleba.

Uwaga: Ze względu na tradycyjny proces produkcji mogą występować nieznaczne odchylenia w wykończeniu. Spód nie jest glazurowany, dlatego też tłuszcze i sosy mogą powodować jego zauważalne odbarwienie. Nie wpływa to na parametry użytkowe ceramicznej formy do wypiekania chleba.

## Dane techniczne

<b>Wymiary</b>	34 x 28,5 x 16,5 cm (dł. x szer. x wys.)
<b>Waga</b>	2,75 kg
<b>Pojemność*</b>	do 4,5 l
<b>Zakres temperatur</b>	-20°C do +270°C

\* Pojemność ceramicznej formy do wypiekania chleba jest tylko wskazaniem jej objętości. Rzeczywista pojemność jest zależna od konkretnego przepisu na chleb.

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko zranienia przez stłuczoną ceramikę!

Przy nieodpowiedniej obsłudze lub niewłaściwym użytkowaniu ceramiczna forma do wypiekania chleba może pęknąć lub stłuc się. W takiej sytuacji występuje ryzyko zranienia ostrymi fragmentami.

- Ceramiczną formę do wypiekania chleba należy użytkować ostrożnie, szczególnie gdy znajduje się w niej żywność.
- Należy pamiętać, że ceramiczna forma do wypiekania chleba jest ciężka.
- Nie należy użytkować ceramicznej formy do wypiekania chleba, jeśli jest uszkodzona lub są na niej widoczne pęknięcia.
- Nie należy wystawiać ceramicznej formy do wypiekania chleba na działanie ekstremalnych temperatur.
- Nie należy narażać gorącej ceramicznej formy do wypiekania chleba na kontakt z czymkolwiek zimnym, na przykład zimną wodą lub powierzchnią.
- Po wyjęciu ceramicznej formy do wypiekania chleba z lodówki lub zamrażarki, przed umieszczeniem jej w piekarniku należy poczekać, aż ogrzeje się do temperatury pokojowej.
- Należy uważać przy dotykaniu ostro zakończonych fragmentów.

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko oparzenia!

Ceramiczna forma do wypiekania chleba w piekarniku rozgrzewa się, powodując ryzyko oparzenia.

- Przy przenoszeniu gorącej ceramicznej formy do wypiekania chleba należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Ceramiczną formę do wypiekania chleba należy zawsze chwycić za oba uchwyty i przenosić w poziomie, tak aby nie oparzyć się gorącą potrawą.
- Korzystając z ceramicznej formy do wypiekania chleba, należy zawsze mieć na uwadze jej wymiary i wagę.
- Należy szczególnie uważać, jeśli ceramiczna forma do wypiekania chleba musi zostać ustawiona po przekątnej ze względu na szerokość piekarnika.
- Należy uważać na wysokie temperatury.

### UWAGA

#### Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

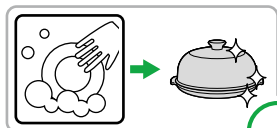
Przy nieuważnym postępowaniu ceramiczna forma do wypiekania chleba może uszkodzić powierzchnię, na której zostanie umieszczona.

- Po wyjęciu ceramicznej formy do wypiekania chleba z piekarnika należy umieścić ją na żaroodpornej, neutralnej powierzchni, na przykład na drewnianej desce lub ściereczce, tak aby ochronić znajdującą się pod nią powierzchnię przed działaniem wysokiej temperatury.

## Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

- Umieszczając ceramiczną formę do wypiekania chleba na delikatnych powierzchniach (np. na blacie ceramicznym, stole), należy użyć odpowiedniej warstwy ochronnej, aby uniknąć zarysowań.

## Użytkowanie



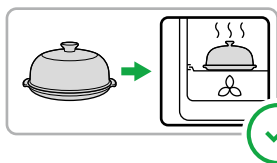
### Czyszczenie

**Przed pierwszym użyciem** należy usunąć wszystkie nalepki z formy i pokrywy.

**Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu** umyć elementy ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Następnie należy osuszyć wszystkie powierzchnie suchą ściereczką i pozostawić do wyschnięcia. **Formę można myć w zmywarce.**

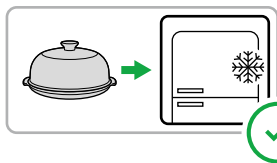
**Po każdym użyciu**, przed przystąpieniem do mycia, należy poczekać, aż ceramiczna forma do wypiekania chleba ostygnie. Nie należy myć gorącej ceramicznej formy do wypiekania chleba w zimnej wodzie.

W przypadku trudnych zabrudzeń należy namoczyć formę w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu lub octu, aby usunąć przypalenia. Po namoczeniu wystarczy przetrzeć gąbką. Przed odłożeniem formy na miejsce przechowywania należy upewnić się, że jest całkowicie sucha.



### Pieczenie

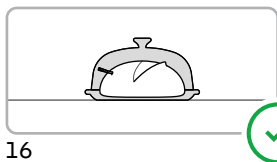
- Podstawę należy posypać mąką, aby ciasto nie przykleiło się do niej. Ceramika z czasem nabiera właściwości nieprzywierających.
- Przygotować ciasto, nagrzać piekarnik i piec w temperaturze podanej w przepisie.



### Przechowywanie i mrożenie

Ceramiczna forma do wypiekania chleba może służyć do przechowywania żywności w lodówce lub zamrażarce (jeśli wielkość domowej zamrażarki na to pozwala).

**⚠ Przed umieszczeniem ceramicznej formy do wypiekania chleba w piekarniku należy zaczekać, aby ogrzała się do temperatury pokojowej.**



### Kompatybilność z czujnikiem

Ceramiczna forma do wypiekania chleba jest kompatybilna z Thermomix® Sensor.

Korzystając z Thermomix® Sensor, należy stosować się do instrukcji obsługi czujnika.



感谢购买 福维克® 配件。

瓷质面包烘焙器皿由钟形罩盖和烤盘两部分组成。它可确保面包的理想湿度和最佳烘焙环境。首次使用本配件前，请详加阅读如下说明。

### 预期用途

本产品仅可用于其预期用途，以在避免对您本人或他人构成潜在风险的同时，避免对产品或其他财产造成损坏。禁止用于其他用途。使用 福维克® 配件时，必须始终遵守所有随附的用户手册、其他相关文档和说明。

儿童不得使用瓷质面包烘焙器皿。

瓷质面包烘焙器皿由超耐热陶瓷制成，可在烤箱中使用。您可以使用瓷质面包烘焙器皿制作各类自制面包，外皮酥脆，内里松软：乡村面包、无麸质面包、黑麦面包等。

瓷质面包烘焙器皿专为用于传统烤箱而设计。其耐火陶瓷圆顶可重现正确烘烤面包所需的适当湿度。

请注意：由于采用传统制造工艺的缘故，产品表面处理可能存在细微差异和微小偏差。底部未上釉处理，因此油脂或浇料可能造成明显变色。此种情况不会影响瓷质面包烘焙器皿的使用效果。

### 技术数据

尺寸	34 x 28.5 x 16.5 cm (长x宽x高)
重量	2.75 kg
容积*	高达 4.5 l
温度范围	-20°C 至 +270°C

\* 瓷质面包烘焙器皿容量仅为体积指示。可用体积将根据相应的面包食谱确定。

### 警告

#### 破碎陶瓷可能构成受伤风险!

若未合理持握或使用, 瓷质面包烘焙器皿可能破裂或破碎。锐利碎片可能造成人身伤害。

- 小心持握瓷质面包烘焙器皿, 尤其是当瓷质面包烘焙器皿装满食物时。
- 瓷质面包烘焙器皿较沉, 敬请留意。
- 若瓷质面包烘焙器皿受损或出现可见裂痕, 则请勿使用。
- 请勿将瓷质面包烘焙器皿曝露于极端温度变化当中。
- 瓷质面包烘焙器皿滚烫时, 请勿与冰凉之物 (如冷水或冰冷表面) 接触。
- 若瓷质面包烘焙器皿之前存放于冰箱或冷柜中, 请在放入烤箱加热前等待其升至室温。
- 若出现锐利碎片, 请做好人身防护。

### 警告

#### 烫伤风险!

瓷质面包烘焙器皿会在烤箱中变热。您可能会遭到烫伤。

- 持握滚烫的瓷质面包烘焙器皿时, 请使用烤箱手套。
- 始终使用双手水平持握瓷质面包烘焙器皿, 避免滚烫食物溅洒造成烫伤。
- 使用瓷质面包烘焙器皿时请随时留意其尺寸和重量。
- 因烤箱宽度而需将瓷质面包烘焙器皿沿对角线放置时, 请格外小心。
- 敬请做好防烫准备。

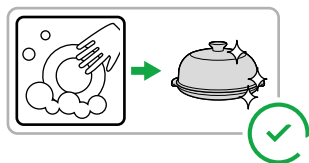
### 注意事项

#### 物料损坏风险!

若错误持握, 瓷质面包烘焙器皿可能造成表面损坏。

- 将瓷质面包烘焙器皿从烤箱中取出时, 请将其放置于耐热的中性表面上 (如木制垫板或布块), 以防止下方表面因热量而受损。
- 将瓷质面包烘焙器皿放置于易损表面 (如陶瓷玻璃桌面、餐桌) 时, 请使用合适的保护隔层避免擦碰。

## 使用



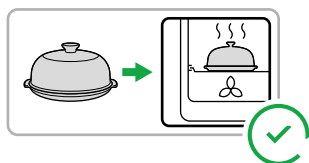
### 清洁

首次使用前, 请去除钟形罩盖上的所有标签。

首次使用和每次使用后, 请使用温水和温和洗涤剂清洁各部件。使用清洁干布擦干所有表面, 并令其自然风干。可放入洗碗机清洗。

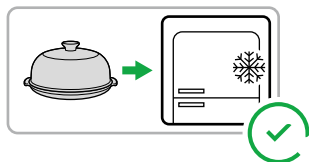
每次使用后, 在清洁前, 请等待瓷质面包烘焙器皿冷却。请勿在冷水中清洗滚烫的瓷质面包烘焙器皿。

对于顽固的残留物, 请将其浸泡在加有去污剂或白醋的温水中, 以去除烘烤污渍。浸泡后用海绵擦拭即可。请确保清洁后完全风干, 而后再存放。



### 烘焙

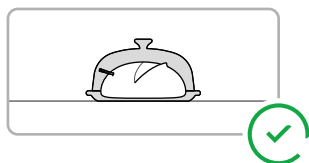
- 在盘子里撒上面粉, 以防止面团粘住。随着时间的推移, 陶瓷自然会变得不粘。
- 按照相应配方所述面团制作、烤箱预热和烘烤温度规格继续。



### 存放与冷藏

瓷质面包烘焙器皿可用于在冰箱或冷柜中存放食物(根据家用冷柜的尺寸而定)。

**⚠ 于烤箱中加热瓷质面包烘焙器皿前, 请等待其温度升至室温。**



### 感温探针兼容性

瓷质面包烘焙器皿兼容 美善品® Sensor。

使用 美善品® Sensor 时, 请遵照感温探针的使用说明使用。

## ZHT 操作說明

恭喜您購買福維克配件。

這款陶瓷麵包烘焙器皿包含兩個部分：罩蓋及底部烤盤。它能確保麵包保留理想的濕度及最佳的烘焙環境。

第一次使用此配件時，請先仔細閱讀操作說明書。

### 預期用途

本產品只限依照其預期用途使用，以免您或其他人發生潛在危險，並且避免損害本產品或其他財產。不可用於其他用途。使用福維克配件時，必須遵守所有隨附的使用者手冊、其他相關文件及操作說明書。

不可讓兒童使用此陶瓷麵包烘焙器皿。

這款陶瓷麵包烘焙器皿使用超耐熱陶瓷製成，適合於烤箱中使用。有了這款陶瓷麵包烘焙器皿，您可以製作外酥內軟的家常麵包，無論是鄉村麵包、無麩質麵包、黑麥麵包等等，都不是問題。

陶瓷麵包烘焙器皿專門設計用於傳統烤箱。其耐火陶瓷圓蓋能創造正確烘焙麵包所需的適當濕度。

請注意：由於採用傳統的製造方法，表面可能有些微變化或不平整的現象。由於底部未上釉，因此油漬或配料可能會留下明顯的汙點。這種現象並不會影響陶瓷麵包烘焙器皿的性能。

### 技術資料

尺寸	34 x 28.5 x 16.5cm (長 x 寬 x 高)
重量	2.75kg
容量*	達4.5L
溫度範圍	負20度至270度

\* 陶瓷麵包烘焙器皿的容量為容積指示。可用容積視各別的麵包食譜而定。

## 為了您的安全

### 警告

#### 陶瓷破碎可能導致受傷!

未能正確搬動或使用，陶瓷麵包烘焙器皿可能裂開或破裂。您可能被銳利的碎片割傷。

- 小心搬動陶瓷麵包烘焙器皿，特別是陶瓷麵包烘焙器皿盛裝著食物時。
- 永遠記住，這個陶瓷麵包烘焙器皿非常重。
- 如果陶瓷麵包烘焙器皿已經損壞或出現可見的裂痕，請勿再使用。
- 勿將此陶瓷麵包烘焙器皿放置在溫度劇烈變化的環境中。
- 陶瓷麵包烘焙器皿溫度還很高時，不要將它放入冷水中或低溫的表面上。
- 如果陶瓷麵包烘焙器皿已經放置在冰箱或冷凍庫中一段時間，待其回到室溫後再放入烤箱中加熱。
- 保護自己不要被碎片的銳利邊緣割傷。

### 警告

#### 有燒傷及燙傷的風險!

在烤箱中加熱陶瓷麵包烘焙器皿。您可能會燒傷自己。

- 戴上烤箱手套再搬動熱騰騰的陶瓷麵包烘焙器皿。
- 始終平行地握住陶瓷麵包烘焙器皿的兩個把手，以避免熱燙的食物濺出時燙傷自己。
- 使用陶瓷麵包烘焙器皿時，請永遠記得它的尺寸與重量。
- 如果受限於烤箱的寬度而必須將陶瓷麵包烘焙器皿對角放置，請特別小心。
- 保護自己不要被高溫燙傷。

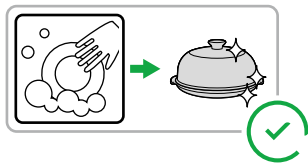
### 注意

#### 有造成財產損失的風險!

如果搬動不慎，陶瓷麵包烘焙器皿可能會損壞物體表面。

- 從烤箱中取出陶瓷麵包烘焙器皿後，將其放在耐熱的中性表面上（例如木板或布料），以免高溫損壞底下的表面。
- 要將陶瓷麵包烘焙器皿放在敏感的表面（例如陶瓷玻璃工作檯、餐桌）上時，請放上一層保護墊以免刮傷檯面。

## 用法



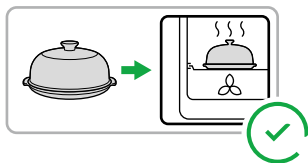
### 清洗

第一次使用時，先撕下保護罩與外蓋上的所有標籤。

第一次使用時及每次使用後，以溫水及溫和的洗潔劑清洗零件。以乾淨的抹布擦乾全部表面，放置在通風處乾燥。可置於洗碗機清洗。

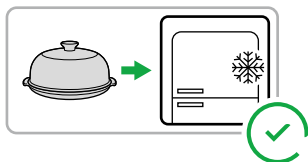
每次使用後，先讓陶瓷麵包烘焙器皿冷卻後再清洗。陶瓷麵包烘焙器皿溫度還很高時，勿放入冷水中清洗。

對於頑固難清洗的殘留物，可將烤盤浸泡在加了清潔劑或白醋的溫水中，以去除烤焦的污漬。浸泡後，用海棉清除這些污漬。清潔後務必完全風乾再存放。



### 烘烤

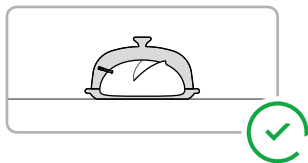
- 在盤子上撒麵粉，防止麵糰沾黏。陶瓷會隨著時間而變得不沾黏。
- 根據各別的食品指示，製備麵糰，預熱烤箱及設定烘烤溫度。



### 存放及冷凍

陶瓷麵包烘焙器皿可用來盛裝食物放進冰箱或冷凍庫中（視家用冷凍庫的大小而定）。

⚠待陶瓷麵包烘焙器皿降到室溫後再放入烤箱中加熱。



### 可與感應器相容

陶瓷麵包烘焙器皿可美善品料理感溫器相容。

使用美善品料理感溫器時，請遵照該感應器的使用者手冊。

Gratuluje k nákupu svého nového příslušenství značky Vorwerk.

Keramická forma na chléb je tvořena dvěma částmi, a to formou a táčem. Tím je zajištěna ideální úroveň vlhkosti a optimální podmínky pro pečení chleba.

Před prvním použitím tohoto příslušenství si důkladně přečtěte tento návod.

## Zamýšlené použití

Tento produkt smí být používán pouze k zamýšlenému účelu, abyste zamezili rizikům pro vás a další osoby a také možnosti poškození produktu nebo jiných věcí. Jiný způsob použití není povolen. Při používání příslušenství Vorwerk je třeba vždy respektovat všechny návody k použití, další příslušnou dokumentaci a pokyny.

Keramická forma na chléb není určena pro používání dětmi.

Keramická forma na chléb je vyrobena z keramiky mimořádně odolné vůči horku pro použití v troubě. Pomocí keramické formy na chléb lze připravit všechny typy domácího chleba s křupavou kůrkou na povrchu a měkkou střídkou: selský, bezlepkový, žitný apod.

Keramická forma na chléb je určena pro použití v klasické troubě. Její žáruvzdorná keramická kopule navozuje vhodnou míru vlhkosti potřebnou pro správné upečení chleba.

Mějte na paměti: Vzhledem k tradičním metodám použitým při výrobě mohou na povrchu produktu vzniknout drobné odchylky a nepravidelnosti. Dno produktu není glazované a oleje nebo polevy mohou způsobit výrazné změny barev. To však nijak neovlivňuje funkčnost keramické formy na chléb.

## Technické údaje

<b>Rozměry</b>	34 × 28,5 × 16,5 cm (D×Š×V)
<b>Hmotnost</b>	2,75 kg
<b>Objem*</b>	až 4,5 l
<b>Teplotní rozsah</b>	-20 °C až +270 °C

\* Objem keramické formy na chléb udává čistý objem. Použitelný objem je dán konkrétními recepty na chléb.

### VAROVÁNÍ

#### **Nebezpečí poranění o poškozené keramické části!**

Keramická forma na chléb může při nesprávné manipulaci nebo používání popraskat nebo se poškodit. Ostré střepy vás mohou poranit.

- S keramickou formou na chléb manipulujte opatrně, zejména pokud je zaplněna jídlem.
- Nezapomínejte, že je keramická forma na chléb těžká.
- Pokud je keramická forma na chléb poškozená nebo jsou na ni viditelné praskliny, nepoužívejte ji.
- Nevystavujte keramickou formu na chléb extrémním změnám teplot.
- Zamezte kontaktu horké keramické formy na chléb s ničím studeným, například se studenou vodou nebo studenou plochou.
- Pokud byla keramická forma na chléb v chladničce nebo mrazničce, před ohříváním v troubě ji nechte dosáhnout pokojové teploty.
- Dávejte pozor na úlomky s ostrými hranami.

### VAROVÁNÍ

#### **Riziko popálení a opaření!**

Keramická forma na chléb se ohřívá v troubě. Přitom se můžete spálit.

- Při manipulaci s horkou keramickou formou na chléb používejte kuchyňské rukavice.
- Keramickou formu na chléb vždy držte ve vodorovné poloze za obě ucha, abyste se nespálili o horké potraviny, které by mohly vytéct.
- Při používání keramické formy na chléb vždy zohledněte jeho rozměry a hmotnost.
- Pokud potřebujete keramickou formu na chléb umístit šikmo do trouby, buďte opatrní s ohledem na šířku trouby.
- Chraňte se před teplem.

### POZNÁMKA

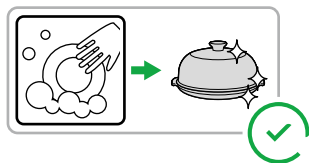
#### **Riziko věcných škod!**

Při neopatrné manipulaci může keramická forma na chléb způsobit poškození povrchů.

- Po vyjmutí keramické formy na chléb z trouby ji položte na žáruvzdorný, neutrální povrch, například na dřevěnou podložku nebo na utěrku, které chrání podklad před žářem.
- Při umístění keramické formy na chléb na náchylné povrchy (např. sklokeramické pracovní desky, jídelní stoly) použijte vhodnou ochrannou vrstvu, která zamezí poškrábání.



## Použití



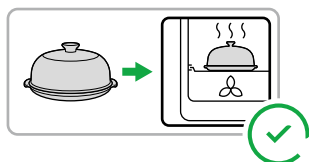
### Čištění

**Před prvním použitím** odstraňte z formy a víka všechny samolepky.

**Před prvním použitím a po každém použití** umyjte všechny části teplou vodou a šetrným mycím prostředkem. Všechny povrchy osušte čistou utěrkou a nechte je na vzduchu uschnout. **Lze prát v myčce nádobí.**

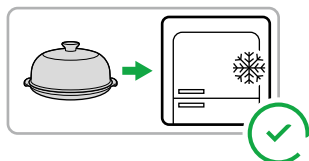
**Po každém použití** nechte keramickou formu na chléb před mytím vychladnout. Horkou keramickou formu na chléb nemyjte ve studené vodě.

Pro odstranění zbytků pečení namočte odolné nečistoty do teplé vody s trochou mycího prostředku nebo bílého octa. Po namočení je stačí otřít houbičkou. Před uložením ji vždy nechte po vyčištění zcela uschnout na vzduchu.



### Pečení

- Táč poprašte moukou, aby se těsto nepřichytilo. Keramika postupem času přirozeně převezme nepřilnavé vlastnosti.
- Dále pokračujte přípravou těsta, předehřátím trouby a nastavením teploty pečení, jak je uvedeno v příslušném receptu.



### Skladování a zmražení

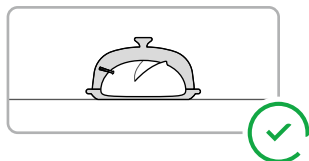
Keramickou formu na chléb lze použít k uskladnění potravin v chladničce nebo mrazničce (v závislosti na rozměrech vaší domácí mrazničky).

**⚠ Před ohříváním v troubě nechte keramickou formu na chléb dosáhnout pokojové teploty.**

### Kompatibilita se senzorem

Keramická forma na chléb je kompatibilní se zařízením Thermomix® Senzor.

Při používání zařízení Thermomix® Senzor dodržujte návod k použití senzoru.



Vorwerk aksesuarınızı satın aldığınız için sizi tebrik ederiz.

Seramik Ekmek Cloche, kapak ve tepsi olmak üzere iki parçadan oluşur. Ekmekler için ideal nem seviyesi ve optimum pişirme ortamı sağlar.

Bu aksesuarı ilk kez kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.

## Kullanım amacı

Kendiniz ve başkaları için olası risklerin yanı sıra ürüne veya diğer mallara zarar gelmesini önlemek için bu ürün yalnızca amacına uygun olarak kullanılmalıdır. Başka hiçbir kullanıma izin verilmemektedir. Vorwerk aksesuarlarını kullanırken, birlikte verilen tüm kullanım kılavuzları, diğer ilgili belgeler ve talimatlar her zaman dikkate alınmalıdır.

Seramik Ekmek Cloche çocuklar tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Seramik Ekmek Cloche, fırında kullanım için ısıya ekstra dayanıklı seramikten üretilmiştir.

Seramik Ekmek Cloche ile dışı kabuklu, ortası yumuşak her türlü ev yapımı ekmeği yapabilirsiniz: köy, glutensiz, çavdar ekmeği vb.

Seramik Ekmek Cloche geleneksel fırında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Refrakter seramik kubbesi, ekmeğinizin düzgün bir şekilde pişmesi için gereken doğru nem seviyesini oluşturur.

Lütfen dikkat: Kullanılan geleneksel üretim yöntemleri nedeniyle kaplamada küçük farklılıklar ve küçük düzensizlikler olabilir. Alt tarafı sırlanmamıştır ve yağlar veya soslar gözle görülür renk değişikliklerine neden olabilir. Bu Keramik Ekmek Cloche'nizin performansını etkilemez.

## Teknik Veriler

<b>Boyutlar</b>	34 x 28,5 x 16,5 cm (UxGxY)
<b>Ağırlık</b>	2,75 kg
<b>Kapasite*</b>	4,5 l'ye kadar
<b>Sıcaklık aralığı</b>	-20°C ila +270°C

\* Keramik Ekmek Cloche'nin kapasitesi tamamen bir hacim göstergesidir. Kullanılabilir hacim, ilgili ekmek tariflerine göre belirlenir.



### UYARI

#### Kırık seramikler nedeniyle yaralanma riski!

Uygun şekilde kullanılmazsa Seramik Ekmek Cloche çatlayabilir veya kırılabilir. Keskin parçalar yaralanmanıza neden olabilir.

- Özellikle Seramik Ekmek Cloche yiyeceklerle doluyken, Seramik Ekmek Cloche'yi dikkatli tutun.
- Seramik Ekmek Cloche'nin ağır olduğunu her zaman aklınızda bulundurun.
- Hasar görmüşse veya gözle görülür çatlaklar varsa Seramik Ekmek Cloche'yi kullanmayın.
- Seramik Ekmek Cloche'yi aşırı sıcaklık değişimlerine maruz bırakmayın.
- Seramik Ekmek Cloche sıcakken, soğuk su veya soğuk yüzeyler gibi soğuk bir şeyle temas ettirmeyin.
- Seramik Ekmek Cloche buzdolabı veya dondurucuda bekletilmişse, fırında ısıtmadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- Kendinizi keskin kenarlı parçalardan koruyun.



### UYARI

#### Yanma ve haşlanma tehlikesi!

Seramik Ekmek Cloche fırında ısıtılır. Yanmanıza neden olabilir.

- Seramik Ekmek Cloche'yi tutarken fırın eldivenleri kullanın.
- Seramik Ekmek Cloche'yi her zaman her iki kulpundan ve yatay olarak tutun, böylece dışarı dökülen sıcak yiyeceklerle kendinizi yakmazsınız.
- Kullanırken her zaman Seramik Ekmek Cloche'nin boyutlarını ve ağırlığını göz önünde bulundurun.
- Fırının genişliği nedeniyle Seramik Ekmek Cloche'yi çapraz yerleştirmeniz gerekiyorsa özellikle dikkatli olun.
- Kendinizi ısıya karşı koruyun.



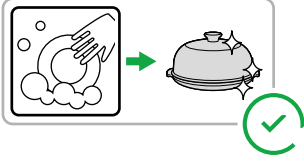
### NOT

#### Maddi hasar tehlikesi!

Dikkatsiz kullanılırsa, Seramik Ekmek Cloche yüzeylere zarar verebilir.

- Seramik Ekmek Cloche'yi çıkardığınızda, alttaki yüzeyi ısıdan korumak için tahta veya bez gibi ısıya dayanıklı, nötr bir yüzeye yerleştirin.
- Seramik Ekmek Cloche'yi hassas yüzeylere (ör. seramik cam tezgahlar, yemek masaları) yerleştirirken, çizilmeleri önlemek için uygun bir koruyucu tabaka kullanın.

## Kullanım



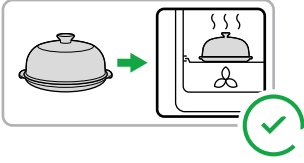
### Temizleme

**İlk kullanımdan önce** Cloche'den tüm etiketleri çıkarın.

**İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra** parçaları ılık su ve yumuşak bir deterjanla temizleyin. Tüm yüzeyleri temiz bir bezle kurulayın ve kurumaya bırakın. **Bulaşık makinesinde yıkanabilir.**

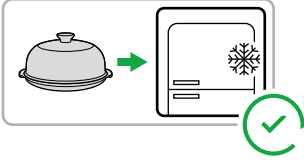
**Her kullanımdan sonra** temizlemeden önce Seramik Ekmek Cloche'nin soğumasını bekleyin. Sıcak Seramik Ekmek Cloche'yi soğuk suda temizlemeyin.

İnatçı kalıntılar için biraz deterjan veya beyaz sirkeli ılık suda bekleterek pişmiş lekeleri çıkarın. Islattıktan sonra bir süngerle silmeniz yeterlidir. Temizledikten sonra saklamadan önce bekleterek tamamen kuruttuğunuzdan emin olun.



### Pişirme

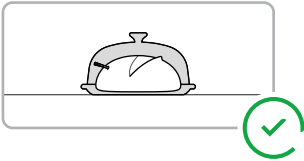
- Hamurun yapışmasını önlemek için tepsiyi unlayın. Seramik zamanla doğal olarak yapışmaz hale gelir.
- Hamur hazırlama, fırın ön ısıtma ve pişirme sıcaklığı özelliklerini ilgili tarifte belirttiği şekilde uygulayın.



### Saklama ve Dondurma

Seramik Ekmek Cloche, yiyecekleri buzdolabında veya dondurucuda saklamak için kullanılabilir (ev tipi dondurucunun boyutlarına bağlı olarak).

**⚠ Fırında ısıtmadan önce Seramik Ekmek Cloche'nin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.**



### Sensör ile Uyumluluk

Seramik Ekmek Cloche, Thermomix® Sensor ile uyumludur. Thermomix® Sensor kullanırken, Sensörün kullanım kılavuzunu dikkate alın.

Συγχαρητήρια για την αγορά της κεραμικής φόρμας ψωμιού Vorwerk.

Η κεραμική φόρμα ψωμιού αποτελείται από δύο κομμάτια, τη φόρμα και τον δίσκο. Εγγυάται ιδανικό επίπεδο υγρασίας και το καλύτερο περιβάλλον ψησίματος ψωμιού. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το σκεύος για πρώτη φορά.

## Προβλεπόμενη χρήση

Το προϊόν αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό του προκειμένου να αποφεύγονται πιθανοί κίνδυνοι για εσάς και τους άλλους, όπως επίσης τυχόν βλάβες στο προϊόν ή άλλα αντικείμενα. Κατά τη χρήση των σκευών Vorwerk, πρέπει να ακολουθούνται πάντα όλες οι συνοδευτικές οδηγίες χρήσης.

Η κεραμική φόρμα ψωμιού δεν προβλέπεται για χρήση από παιδιά.

Η κεραμική φόρμα ψωμιού είναι κατασκευασμένη από εξαιρετικά ανθεκτικό στη θερμότητα κεραμικό υλικό για χρήση στον φούρνο. Με την κεραμική φόρμα ψωμιού, μπορείτε να παρασκευάσετε όλους τους τύπους σπιτικού ψωμιού, με τραγανή κρούστα εξωτερικά και μαλακιά ψίχα στο εσωτερικό: χωριάτικο, χωρίς γλουτένη, σικάλεως κ.λπ.

Η κεραμική φόρμα ψωμιού έχει σχεδιαστεί για χρήση σε παραδοσιακό φούρνο. Το πυρίμαχο κεραμικό θολωτό σχήμα της δημιουργεί το σωστό επίπεδο υγρασίας που χρειάζεται το ψωμί για να ψηθεί σωστά.

Να έχετε υπόψη τα εξής: Δεδομένου ότι κατασκευάζεται με τις παραδοσιακές μεθόδους, ενδέχεται να υπάρχουν μικρές διαφοροποιήσεις και ανομοιομορφίες στην επιφάνεια. Το κάτω μέρος δεν είναι υαλωμένο και τα λάδια ή οι γαρνιτούρες ενδέχεται να προκαλέσουν αισθητή αλλοίωση του χρώματος. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση της κεραμικής φόρμας ψωμιού.

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

<b>Διαστάσεις</b>	34 x 28,5 x 16,5 cm (ΜxΠxΥ)
<b>Βάρος</b>	2,75 kg
<b>Χωρητικότητα*</b>	έως 4,5 l
<b>Εύρος θερμοκρασιών</b>	-20 °C έως +270 °C

\* Η χωρητικότητα της κεραμικής φόρμας ψωμιού είναι απλώς ενδεικτική του όγκου. Ο όγκος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί καθορίζεται από τις αντίστοιχες συνταγές για ψωμί.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από σπασμένο κεραμικό υλικό!**

Η κεραμική φόρμα ψωμιού μπορεί να ραγίσει ή να σπάσει σε περίπτωση εσφαλμένου χειρισμού ή χρήσης. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρά θραύσματα.

- Να χειρίζεστε προσεκτικά την κεραμική φόρμα ψωμιού, ειδικά όταν είναι γεμάτη με φαγητό.
- Να έχετε πάντα υπόψη ότι η κεραμική φόρμα ψωμιού είναι βαριά.
- Να μην τη χρησιμοποιείτε εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει ορατά ραγίσματα.
- Μην εκθέτετε την κεραμική φόρμα ψωμιού σε ακραίες μεταβολές της θερμοκρασίας.
- Όταν η κεραμική φόρμα ψωμιού είναι ζεστή, μην τη φέρνετε σε επαφή με οτιδήποτε κρύο, όπως κρύο νερό ή μια κρύα επιφάνεια.
- Εάν η κεραμική φόρμα ψωμιού ήταν στο ψυγείο ή τον καταψύκτη, περιμένετε να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν τη ζεσάτετε στον φούρνο.
- Προφυλαχτείτε από τμήματα με αιχμηρά άκρα.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

#### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

Η κεραμική φόρμα ψωμιού ζεσταίνεται στον φούρνο. Μπορεί να καίτε.

- Να χρησιμοποιείτε γάντια για τον φούρνο όταν χειρίζεστε τη ζεστή κεραμική φόρμα ψωμιού.
- Να κρατάτε πάντα την κεραμική φόρμα ψωμιού και από τις δύο λαβές και οριζόντια για να μην καείτε από το ζεστό φαγητό που μπορεί να χυθεί.
- Να έχετε πάντα υπόψη τις διαστάσεις και το βάρος της κεραμικής φόρμας ψωμιού όταν τη χρησιμοποιείτε.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί αν χρειαστεί να τοποθετήσετε την κεραμική φόρμα ψωμιού διαγώνια λόγω του πλάτους του φούρνου.
- Προφυλαχτείτε από τη θερμότητα.

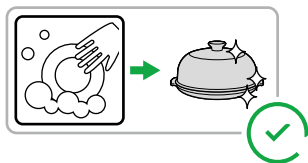
### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

#### **Κίνδυνος ζημιάς στο υλικό!**

Εάν δεν τη χειριστείτε με προσοχή, η κεραμική φόρμα ψωμιού μπορεί να προκαλέσει ζημιές στις επιφάνειες.

- Όταν βγάζετε την κεραμική φόρμα ψωμιού από τον φούρνο, τοποθετήστε τη σε μια ανθεκτική στη θερμότητα, ουδέτερη επιφάνεια, όπως μια ξύλινη επιφάνεια ή ένα πανί για να προστατέψετε την επιφάνεια στήριξης από τη θερμότητα.
- Όταν τοποθετείτε την κεραμική φόρμα ψωμιού σε ευαίσθητες επιφάνειες (π.χ. επιφάνειες εργασίας από κεραμικό-γυαλί, τραπεζαρίες), χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη προστατευτική βάση για να αποφύγετε τις γρατσουνιές.

## Χρήση



### Καθαρισμός

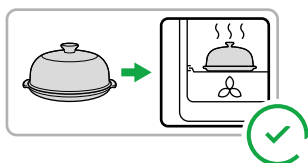
**Πριν από την πρώτη χρήση** αφαιρέστε όλες τις ετικέτες από τη φόρμα και το καπάκι.

**Πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση** να καθαρίζετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό κι ένα ήπιο απορρυπαντικό. Στεγνώστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό πανί και αφήστε τη να στεγνώσει φυσικά.

**Ασφαλής για χρήση στο πλυντήριο πιάτων.**

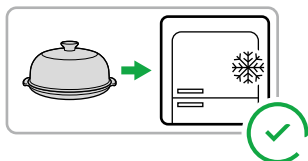
**Μετά από κάθε χρήση** να αφήνετε την κεραμική φόρμα ψωμιού να κρυώσει πριν την καθαρίσετε. Μην καθαρίζετε τη ζεστή κεραμική φόρμα ψωμιού με κρύο νερό.

Αν υπάρχουν επίμονα υπολείμματα βυθίστε τη σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό ή λευκό ξίδι για να αφαιρεθούν οι λεκέδες από το ψήσιμο. Μετά το μούλιασμα καθαρίστε τη με ένα σφουγγάρι. Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι στεγνώσε εντελώς πριν την αποθηκεύσετε.



### Ψήσιμο

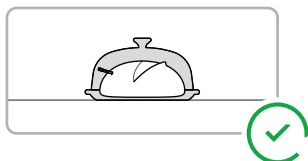
- Το κεραμικό γίνεται με φυσικό τρόπο αντικολλητικό με την πάροδο του χρόνου.
- Στη συνέχεια, ακολουθήστε τις οδηγίες προετοιμασίας της ζύμης, προθέρμανσης του φούρνου και θερμοκρασίας ψήσιματος που αναφέρονται στην αντίστοιχη συνταγή.



### Αποθήκευση στο ψυγείο και στην κατάψυξη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κεραμική φόρμα ψωμιού για να αποθηκεύετε τρόφιμα στο ψυγείο ή την κατάψυξη (ανάλογα με τις διαστάσεις της κατάψυξης).

**⚠️ Να αφήνετε την κεραμική φόρμα ψωμιού να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν τη ζεσάνετε στον φούρνο.**



### Συμβατότητα με τον Αισθητήρα Θερμοκρασίας Thermomix®

Η κεραμική φόρμα ψωμιού είναι συμβατή με τον Αισθητήρα Θερμοκρασίας Thermomix®.

Κατά τη χρήση του Αισθητήρα Θερμοκρασίας Thermomix®, να ακολουθείτε τις οδηγίες χρήσης χρήστη του Αισθητήρα.

## Manufacturer

Emile Henry  
13, rue Georges de Vichy  
71110 Marcigny, France

## Customer Service

[https://thermomix.vorwerk.com/  
your-country/worldwide](https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide)

## Importer

### United Kingdom:

Vorwerk UK Limited  
Ashurst Manor, Church Lane, Ascot,  
Berkshire,  
SL5 7DD, UK

### Switzerland:

Vorwerk Schweiz AG  
Pilatusstrasse 29,  
6036 Dierikon,  
Switzerland

### Taiwan:

Vorwerk Asia GmbH Taiwan Branch  
2 F., No. 30-1, Beiping E. Rd.,  
Zhongzheng Dist.,  
Taipei City 10049,  
Taiwan (R.O.C.)

### P.R. China:

Vorwerk Household Appliances  
Manufacturing (Shanghai) Co., Ltd.  
Rm. 1703, Suhe Center, Nr. 99  
North Shanxi Road,  
Jin'an District, Shanghai, 200085, P.R.China

### Turkey:

Vorwerk Turkey  
Ev Aletleri Ltd. Şti.  
Levent mah. Çamlık cad. No:19 Beşiktaş,  
İstanbul, Turkey

### Mexico:

Vorwerk Mexico  
Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,  
Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX,  
México

### Canada:

Vorwerk Canada, LTD.  
8623 Granville St  
Suite 308  
BC V6P 5A2  
Vancouver, Canada

### USA:

Vorwerk, LLC  
3232 McKinney Avenue, Suite 1200  
Dallas, TX 75204, USA