

Rohinson®

Instrukcja obsługi
WYPIEKACZ DO CHLEBA
R-2096 Artos



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

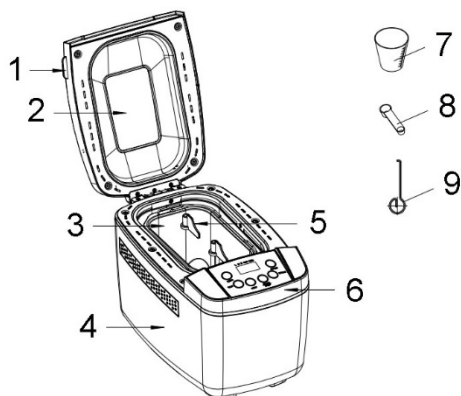
PRZESTROGA

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka el. ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.

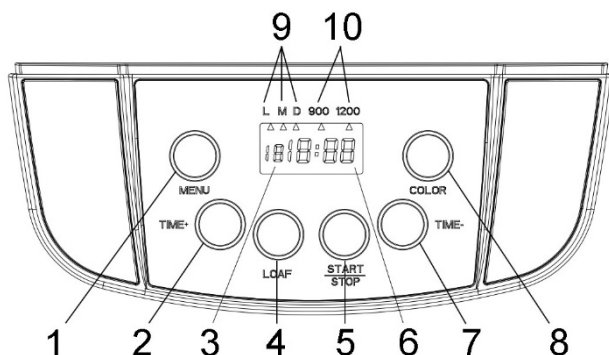
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych lub gorących powierzchni.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie używaj urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie materiałów łatwopalnych.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonej formy na chleb ze składnikami.
- Nie wkładaj do urządzenia żadnych ciał obcych, takich jak folie metalowe itp.
- Nie wolno nigdy przykrywać urządzenia. Należy zapewnić swobodne odprowadzanie ciepła i pary.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia i unikaj kontaktu z gorącą parą. Do wyjmowania chleba używaj rękawic kuchennych.
- Nie dotykaj ruchomych części urządzenia.
- Nie wypychaj chleba z formy siłą, aby uniknąć jej uszkodzenia.
- Przed manipulacją z urządzeniem zawsze najpierw odłącz je od sieci el.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w instalacjach takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych
 - firmy zapewniające nocleg ze śniadaniem
 - gospodarstwa rolne
- Zalecamy, aby temperatura w pomieszczeniu podczas pieczenia wynosiła od 15°C do 34°C. Ta temperatura wpływa na wzrost i wielkość powstałego chleba.

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa
2. Wziernik
3. Forma do pieczenia
4. Korpus urządzenia
5. Łopatkę do wyrabiania ciasta
6. Panel sterowania
7. Kubek do odmierzania
8. Łyzeczka do odmierzania
9. Haczyk



OPIS PANELU STEROWANIA



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Przycisk ustawiania programu 2. Przycisk + 3. Wskaźnik sygnalizacyjny programu 4. Przycisk ustawiania wielkości bochenka 5. Przycisk Start/Stop 6. Wskaźnik sygn. czasu/czasu pieczenia | <ol style="list-style-type: none"> 7. Przycisk - 8. Przycisk ustawiania przybrązowienia skórki 9. Wskaźnik sygn. przybrązowienia skórki 10. Wskaźnik sygn. wielkości bochenka |
|---|---|

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Sprawdź, czy produkt jest kompletny i czy części nie są uszkodzone.
- Wyczyść poszczególne części urządzenia, patrz rozdział CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Zmontuj urządzenie, podłącz je do źródła zasilania, wybierz program pieczenia i pozostaw urządzenie włączone przez 10 minut bez żadnych składników. Następnie pozwól mu ostygnąć i wyczyść ponownie.
- Starannie osusz i zmontuj wszystkie części. Urządzenie jest gotowe do użycia.
- Podczas pierwszego użycia może wystąpić lekki dym lub zapach. Zjawisko to jest całkiem normalne i szybko znika.

PRZYCISK START/STOP

- Ten przycisk służy do włączania, wyłączenia i przerwania programu pieczenia.
- Naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć pieczenie. Zabrmi sygnał dźwiękowy i rozpocznie się wybrany program.

Pamiętaj: Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski inne niż przycisk Start/Stop są dezaktywowane (ta funkcja służy do zapobiegania przypadkowemu przerwaniu pieczenia).

- Aby wyłączyć program, naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop przez około 2 sekundy. Zabrmi sygnał dźwiękowy i program zostanie wyłączony.

PRZYCISK USTAWIANIA PROGRAMU (MENU)

- Użyj tego przycisku, aby ustawić program pieczenia (1-12).
- Naciśnij przycisk, aby wybrać żądany program (każdemu naciśnięciu przycisku towarzyszy sygnał dźwiękowy).
- Opis poszczególnych programów można znaleźć w rozdziale PROGRAMY.

PRZYCISK USTAWIANIA PRZYBRĄZOWIENIA SKÓRKI

- Ten przycisk służy do ustawiania jasnego (Light) / średniego (Medium) / ciemnego (Dark) koloru skórki chleba (jeżeli wybrany program na to pozwala).

PRZYCISK USTAWIANIA WIELKOŚCI BOCHENKA

- Ten przycisk służy do ustawienia wielkości bochenka chleba 900 g lub 1200 g (jeżeli wybrany program na to pozwala).

- Czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości bochenka.

PROGRAMY

1. BASIC – ZWYKŁY CHLEB

- Ten program nadaje się do wyrobu białego i mieszanego chleba głównie z mąki pszennej lub żytniej o gęstszej konsystencji.

2. FRENCH – CHLEB FRANCUSKI

- Ten program nadaje się do wyrobu puszystego chleba o lekkiej konsystencji i chrupiącej skórce. Nie nadaje się do przepisów wykorzystujących masło, margarynę lub mleko.

3. WHOLE WHEAT – CHLEB PEŁNOZIARNISTY

- Program ten nadaje się do przygotowywania chleba razowego o gęstszej konsystencji z różnych rodzajów mąki, wymagającego dłuższego czasu wyrabiania i garowania.

4. QUICK – SZYBKI CHLEB

- Ten program jest przeznaczony do wyrabiania, garowania i pieczenia chleba w krótszym czasie niż zwykły chleb. Powstały bochenek ma mniejszy kształt i gęstą konsystencję.
- Nie można wybrać rozmiaru bochenka ani funkcji opóźnionego startu.

5. SWEET – CHLEB NA SŁODKO

- Ten program jest odpowiedni do przygotowania słodkiego chleba z wyższą zawartością cukru, tłuszczów i białek. Ze względu na dłuższy czas wzrostu powstały chleb jest lekki i puszysty.

6. ULTRA FAST – BARDZO SZYBKI CHLEB

- Jest to najszybszy program do wyrobu chleba. Powstały bochenek jest mniejszy i ma bardzo gęstą konsystencję.
- Nie można wybrać funkcji opóźnionego startu.

7. GLUTEN FREE – CHLEB BEZGLUTENOWY

- Ten program jest przeznaczony do wyrabiania, garowania i pieczenia chleba bezglutenowego przy użyciu mąki bezglutenowej.

8. DOUGH – CIASTO

- Program ten obejmuje wyrabianie i garowanie (bez pieczenia) i służy do przygotowywania ciast, np. na pizzę, drożdżówki itp.
- Nie można wybrać przybrązowienia skórki ani wielkości bochenka.

9. JAM – PRODUKCJA DŻEMÓW I CHUTNEY

- Ten program gotuje i miesza dodane składniki.
- Owoce lub warzywa należy najpierw pokroić przed umieszczeniem ich w formie.
- Nie można wybrać opóźnionego startu.

10. CAKE – DESER

- Ten program obejmuje wyrabianie, garowanie i pieczenie deserów z dodatkiem sody lub proszku do pieczenia.
- Nie można wybrać wielkości bochenka.

11. SANDWICH – CHLEB KANAPKOWY

- Ten program obejmuje ugniatanie, garowanie i pieczenie chleba nadającego się do robienia kanapek. Chleb powinien mieć lekką konsystencję i cieńszą skórkę.

12. BAKE – PIECZENIE

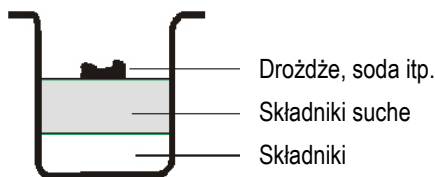
- Ten program pozwala tylko na pieczenie (bez wyrabiania i garowania). Służy również do dodatkowego przedłużenia czasu pieczenia.
- Czas pieczenia można ustawić za pomocą przycisków + oraz – (ustawienie zawiera się w zakresie 10-60 minut po 1 minucie).

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie w odpowiednim miejscu.
- Umieść formę do pieczenia w urządzeniu i zabezpiecz ją, naciskając w dół.

- Umieść łopatki do wyrabiania na wałach napędowych. Zaleca się posmarować łopatki do wyrabiania ciasta, w tym otwory, olejem przed umieszczeniem. W rezultacie ciasto nie będzie przywierać do łopatek ani pod nimi, co ułatwi wyjmowanie chleba.
- Umieść składniki w formie do pieczenia. Najpierw należy dodać składniki płynne (woda, mleko itp.), następnie wmixować składniki suche, a na koniec zawsze drożdże lub soda. W suchej mieszance zrób wgniecenie i włóż do niego drożdże, aby nie miały kontaktu z płynem lub solą.

Pamiętaj: Maksymalna ilość mąki i drożdży wynosi 700 g i 6 g.



- Zamknij pokrywę urządzenia i podłącz je do sieci el. Zabrzmie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się 13:00. Domyślne ustawienie rozmiaru bochenka to 1200 g, a przybrązowanie skórki Medium – średnie.
- Użyj przycisku ustawiania programu, aby wybrać żądany program.
- Wybierz pożądany stopień przybrązowania skórki za pomocą przycisku ustawiania przybrązowania skórki i wybierz żądaną wielkość bochenka (900 g lub 1200 g) za pomocą przycisku ustawiania wielkości bochenka.

Pamiętaj: Te funkcje nie są dostępne w przypadku niektórych programów.

- Aby użyć funkcji opróżnionego startu, ustaw czas za pomocą przycisków + -.
- Naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć proces.
- Zakończenie pieczenia sygnalizowane jest 10-krotnym sygnałem dźwiękowym.
- Jeżeli chcesz natychmiast wyjąć chleb, przytrzymaj przycisk Start/Stop przez ok. 2 sekundy, aby zakończyć proces.
- Jeżeli nie chcesz od razu wyjmować chleba i nie zakończysz procesu za pomocą przycisku Start/Stop, wypiekacz automatycznie podtrzyma chleb ciepły przez 60.
- Odłącz urządzenie od źródła zasilania przed wyjęciem chleba.
- Aby wyjąć formę z chlebem, otwórz pokrywę wypiekacza i używając rękawic ochronnych (kuchennych), wyjmij ją.

Przeostroga: Forma do pieczenia i jej zawartość są gorące! Używaj rękawic ochronnych i zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji z formą i jej zawartością.

- Pozostaw naczynie do ostygnięcia przed wyjęciem chleba. Użyj plastikowej lub drewnianej szpatułki, aby zwolnić chleb od boków formy. Następnie odwróć formę do góry dnem nad deską do krojenia lub inną podkładką i delikatnie potrząśnij formą, aż chleb zostanie zwolniony.
- Pozostaw chleb do ostygnięcia przez co najmniej 20 minut.
- Po ostygnięciu wyjmij z bochenka łopatkę ugniatającą za pomocą haczyku, a następnie pokrój chleb.

FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU

- Ta funkcja służy do opóźnienia czasu pieczenia (np. jeżeli chcesz zjeść świeżo upieczony chleb następnego dnia rano).
- Najpierw ustaw program, stopień przybrązowienia skórki, wielkość bochenka, a następnie użyj przycisków + oraz -, aby ustawić czas, gdy chcesz mieć chleb gotowy (czas ten musi obejmować czas pieczenia).
- Czas można ustawiać po 10 minutach, maksymalny czas opóźnionego startu wynosi 13 godzin.
- Przykład: Je 20:30 i następnego ranka o 7:00 chcesz mieć chleb gotowy (tj. za 10 i pół godziny). Wybierz program, stopień przybrązowienia skórki, wielkość bochenka i za pomocą przycisków + oraz -, ustaw czas opóźnionego startu. Następnie naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć odliczanie. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas.
- Jeżeli chleb nie zostanie wyjęty z wpiekacza po zakończeniu pieczenia, będzie on podtrzymywany ciepły do 60 minut.

Pamiętaj: Wybierając funkcję opóźnionego startu, nie należy używać łatwo psujących się składników, takich jak jajka lub świeże mleko, aby uniknąć degradacji produktu końcowego.

FUNKCJA KEEP WARM – PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

- Ta funkcja automatycznie podtrzymuje chleb ciepły przez 60 minut po zakończeniu pieczenia.
- Po 60 minutach funkcja się wyłącza.

- Jeżeli chcesz wyjąć chleb z wypiekacza, naciśnij przycisk Start/Stop, aby zakończyć funkcję.
- Funkcja Keep Warm nie jest dostępna w programach 8 i 9.

FUNKCJA MEMORY – PAMIĘĆ

- W przypadku awarii zasilania podczas przygotowywania chleba na czas krótszy niż 10 minut proces zostanie automatycznie wznowiony po przywróceniu zasilania.
- Jeżeli czas awarii przekracza 10 minut, proces pieczenia należy ustawić ponownie.

NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANE SKŁADNIKI

Mąka chlebowa

- Mąka chlebowa to mąka z bardzo wysoką zawartością glutenu (można ją również nazwać mąką z wysoką zawartością białka). Charakteryzuje się bardzo dobrą elastycznością i może utrzymać rozmiar bochenka po garowaniu tak, aby się nie zapadł. Ponieważ zawartość glutenu jest tutaj wyższa niż w przypadku zwykłej mąki, można ją stosować do produkcji większych chlebów z lepszymi włóknami wewnętrznymi. Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem do wyrobu chleba.

Mąka pszenna (typ T 530)

- Mąka niezawierająca proszku do pieczenia i nadająca się do wyrobu normalnego chleba.

Mąka pełnoziarnista

- Mąka pełnoziarnista jest mielona z ziarna. Zawiera łuskę pszenicy i gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i zawiera więcej składników odżywczych niż zwykła mąka. Chleb zrobiony z mąki pełnoziarnistej jest zwykle mniejszy. Dlatego wiele przepisów zazwyczaj łączy mąkę pełnoziarnistą z mąką chlebową, aby osiągnąć najlepszy wynik.

Mąka żytnia

- Mąka żytnia jest rodzajem mąki o wysokiej zawartości błonnika i jest podobna do mąki pełnoziarnistej. Aby uzyskać większy rozmiar po garowaniu, należy ją stosować w połączeniu z dużą ilością mąki chlebowej.

Mąka samogarująca

- Ta mąka zawiera już proszek do pieczenia. Stosowana jest głównie do przygotowania różnych ciast, wypieków itp.

Mąka kukurydziana i owsiana

- Mąka kukurydziana i mąka owsiana są dodatkowymi składnikami do wyrobu chleba o większej konsystencji i do poprawy smaku.

Cukier

- Cukier jest niezbędnym składnikiem wzmacniającym słodki smak i kolor chleba. Cukier jest również pokarmem dla zakwasu chlebowego. Stosuje się głównie cukier biały, można również stosować cukier puder, trzcinowy itp.

Drożdże

- Drożdże wspierają proces fermentacji ciasta i wytwarzają dwutlenek. Dwutlenek węgla zwiększa objętość chleba i zmiękcza wewnętrzne włókna ciasta chlebowego. Szybka produkcja drożdży wymaga jednak węglowodanów w cukrze i mące jako potrawy.
- Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ wysoka temperatura zabiłaby grzyba w nim. Zawsze sprawdzaj okres ważności drożdży przed użyciem. Po każdym użyciu zakwas należy wrócić jak najszybciej do lodówki. Niedostateczne wygarowanie chleba jest zwykle spowodowane przez zły zakwas/zaczyn.
- Wykonaj procedurę opisaną poniżej, aby ustalić, czy drożdże są świeże i aktywne:
 - Wlej szklanekę ciepłej wody (45-50°C) do miarki.
 - Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i wymieszaj. Następnie dodaj 1 łyżkę drożdży do wody.
 - Pozostaw kubek do odmierzania w ciepłym miejscu na około 10 minut. Nie mieszaj.
 - Aktywne drożdże powinny zacząć się pieniać i rosnać, w przeciwnym razie drożdże są martwe lub nieaktywne.

Sól

- Sól wpływa na smak, zapach i kolor skórki chleba. Jednak w pewnym stopniu zapobiega wzrostowi drożdży. Dlatego zawsze używaj odpowiedniej ilości soli zgodnie z przepisem. Jeżeli pominiesz sól, bochenek będzie większy.

Jajka

- Jajka poprawiają konsystencję chleba, czyniąc go bardziej pożywnym i większym. Przed użyciem usuń skorupki jajek i wymieszaj równomiernie.

Tłuszcz, masło i olej roślinny

- Tłuszcz służy do zmiękczenia chleba i przedłuża jego trwałość. Jeżeli stosuje się masło, ważne jest, aby dolać go w postaci stopionej lub dodać pokrojone na małe kawałki.

Proszek do pieczenia

- Proszek do pieczenia służy do szybkiego garowania chleba i ciast.
- Nie wymaga czasu do garowania i tworzy w cieście bąbelki, które zmiękczą powstałą konsystencję chleba.

Soda oczyszczona

- Działa podobnie jak proszek do pieczenia. Można ją również stosować w połączeniu z proszkiem do pieczenia.
- Jeżeli używa się sody, co najmniej jeden składnik musi być kwaśny (np. brązowy cukier, miód, maślanka, jogurt, sok z cytryny itp.).

Woda i inne płyny

- Woda jest podstawowym składnikiem do wyrobu chleba. Zasadniczo najlepsza jest woda o temperaturze 20-25°C.
- Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wymieszanym suszonym mlekiem, co może poprawić smak chleba i kolor skórki.
- Niektóre przepisy zalecają stosowanie soku, takiego jak sok jabłkowy, pomarańczowy, z cytryny itp., aby poprawić smak chleba.

WAŻENIE SKŁADNIKÓW

- Ważnym krokiem w produkcji dobrego chleba jest odpowiednia ilość składników. Zdecydowanie zaleca się użycie kubka lub łyżeczki do odmierzenia, aby zachować dokładną ilość. W przeciwnym razie może to mieć znaczący wpływ na ostateczną jakość chleba.

Odmierzanie składników płynnych

- Odmierz wodę, świeże mleko lub roztwór mleka w proszku za pomocą miarki.
- Określ ilość, patrząc na linię prostopadłą do poziomu płynu.
- Wyczyść miarkę (kubek do odmierzenia) przed każdym odmierzeniem.

Odmierzanie składników suchych

- Odmierzaj suche składniki poprzez ostrożne dozowanie składników do miarki. Aby uzyskać dokładny pomiar, wygładź składniki nożem po wypełnieniu miarki. Wstrząśnij kubkiem do odmierzania podczas dozowania więcej niż jednego składnika. Każda dodatkowa ilość może wpłynąć na równowagę przepisu.
- Użyj łyżeczki do odmierzania podczas odmierzania niewielkich ilości składników. Odmierzone dawki powinny być równe, a nie stożkowane, ponieważ ta równica może wpłynąć na wynik.

Kolejność dodawania składników

- Dotrzymuj podaną kolejność dodawania składników. Zasadniczo obowiązuje następująca procedura dodawania składników: płynny składnik, jajka, sól i mleko w proszku itp.
- Dodając mąkę, upewnij się, że nie jest ona całkowicie zwilżona płynem. Zakwas można dodawać tylko do suchej mąki. Zakwas nie może również mieć kontaktu z solą.
- Wybierając funkcję opóźnionego startu, nie używaj łatwo psujących się składników, takich jak jajka lub świeże mleko, aby uniknąć degradacji produktu końcowego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz zawsze urządzenie od sieci el. i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Wytrzyj powierzchnię urządzenia, pokrywę i wzierniki wilgotną ściereczką i wysusz.
- Przetrzyj formę do pieczenia wilgotną szmatką z neutralnym detergentem kuchennym, opłucz i dokładnie wysusz przed ponownym użyciem. Nie używaj żadnych ostrych ani szorstkich przedmiotów do czyszczenia formy, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.
- Łopatkę ugniatającą przetrzyj wilgotną szmatką.
Pamiętaj: Jeżeli łopatkę do wyrabiania ciasta nie można wyjąć z formy, napełnij formę ciepłą wodą i odstaw na około 30 minut. Łopatkę do wyrabiania można potem łatwo wyjąć.
- Nie używaj żrących ani agresywnych środków czyszczących.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innym płynie.
- Przed złożeniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że jest ono całkowicie ostygnięte, suche i czyste. Urządzenie przechowuj w oryginalnym opakowaniu w chłodnym i suchym miejscu.

KODY BŁĘDU

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
HHH	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka	Wyłącz program i odłącz urządzenie od sieci el. Otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 10-20 minut
LLL	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt niska	Używaj i przechowuj urządzenie w temperaturze pokojowej.
EE0	Usterka czujnika temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym
EE1	Zwarcie czujnika temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym

TABELA S PORADAMI DO USUWANIA PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas pieczenia dym wychodzi z komory pieczenia lub otworów wentylacyjnych	Składniki przyklejają się do komory pieczenia lub na zewnątrz formy do pieczenia	Odłącz urządzenie od sieci el. i wyczyść zewnętrzną stronę formy do pieczenia lub komorę pieczenia.
Chleb zapada się w środku po upieczeniu i jest wilgotny na dole.	Chleb pozostawiono w formie do pieczenia zbyt długo po upieczeniu	Wyjmuj chleb z formy do pieczenia przed zakończeniem funkcji utrzymywania temperatury
Po upieczeniu chleb trudno wyjąć z formy do pieczenia	Dno bochenka jest przyklejone do łopatkki do wyrabiania	Po upieczeniu oczyść łopatkę do wyrabiania i wały. Jeżeli łopatkki do wyrabiania nie można wyjąć z formy, wypełnić ją ciepłą wodą i odstaw na około 30 minut. Łopatkę do wyrabiania można potem łatwo wyjąć

Składniki nie są dobrze wymieszane lub chleb nie jest odpowiednio upieczony.	Niepoprawne ustawienia programu	Sprawdź wybrany program i inne ustawienia
	Pokrywa została kilkakrotnie otwierana podczas pracy urządzenia	Nie otwieraj pokrywy urządzenia niepotrzebnie, tylko podczas dodawania składników. Pamiętaj, aby dobrze zamknąć pokrywę po otwarciu
	Długotrwała awaria zasilania podczas pracy urządzenia	Nie używaj składników i zacznij od początku
	Obrót łożatki do wyrabiania jest zablokowany	Sprawdź, czy łożatka do wyrabiania nie jest zablokowana przez nasiona itp. Wyjmij formę do pieczenia i sprawdź, czy mechanizm się obraca. W przeciwnym razie skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
	Urządzenie jest nadal gorące po poprzednim pieczeniu	Odłącz urządzenie od sieci el., wyjmij formę do pieczenia i pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Następnie można ponownie podłączyć urządzenie i korzystać z niego.
Nie można uruchomić urządzenia. Wyświetlacz pokazuje HHH	Urządzenie jest nadal gorące po poprzednim pieczeniu	Odłącz urządzenie od sieci el., wyjmij formę do pieczenia i pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Następnie można ponownie podłączyć urządzenie i korzystać z niego.
Silnik działa, ale ciasto nie jest wyrabiane	Za dużo drożdży, wody lub wysoka temperatura otoczenia	Sprawdź i dostosuj proporcje składników
Chleb rośnie zbyt szybko, jest za duży	Brak drożdży lub za mało drożdży	Sprawdź ilość i świeżość drożdży. Dodawaj składniki zgodnie z zaleceniami, zwiększ temperaturę otoczenia
	Stare lub przeterminowane drożdże	Sprawdź ilość i świeżość drożdży. Dodawaj składniki zgodnie z

Chleb wcale nie garuje lub garuje niewystarczająco	Za gorący płyn	zaleceniami, zwiększ temperaturę otoczenia Sprawdź i dostosuj proporcje składników
	Drożdże miały kontakt z solą	
	Zbyt niska temperatura otoczenia	
	Za dużo drożdży lub płynu	
Ciasto zbyt garuje i wylewa się z formy do pieczenia	Za dużo płynu	Sprawdź proporcje składników
Chleba zapada się w środku	Fermentacja jest za krótka lub za szybka z powodu zbyt wysokiej temperatury wody albo komory pieczenia	Sprawdź i dostosuj temperaturę wody lub otoczenia
	Za dużo mąki lub mało płynu	Sprawdź proporcje składników
Ciężka, gęsta konsystencja	Za mało drożdży lub cukru	Sprawdź proporcje składników
	Za dużo owoców, mąki pełnoziarnistej lub niektórych innych składników	
	Za dużo wody, drożdży lub mało soli	
Chleba jest pusty w środku	Zbyt wysoka temperatura wody	Sprawdź temperaturę wody
	Mąka nie została dobrze przetworzona z powodu braku wody	Sprawdź proporcje składników
Na skórce są resztki mąki	Mąka nie została dobrze przetworzona z powodu braku wody	Sprawdź proporcje składników
Zbyt gruba i ciemna skórka chleba lub ciastek	Większa ilość cukru	Dostosuj proporcje składników lub skróć czas pieczenia (wyłącz program 5-10 minut przed zakończeniem i pozostaw chleb lub ciasto w urządzeniu z zamkniętą pokrywą przez kolejne 20 minut)

PRZEPISY

- Dodawaj składniki w kolejności podanej w tabeli.

Program		Składniki	Ilość		Ilość	
Masa			900 g		1200 g	
1 Zwykły chleb	1	Woda	350 ml		450 ml	
	2	Olej	2 łyżki	24 ml	2,5 łyżki	30 ml
	3	Sól	1 łyżeczka	7 g	2 łyżeczki	14 g
	4	Cukier	2 łyżki	24 g	2,5 łyżki	30 g
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	3 ¾ filiżanki	520 g	5 filiżanek	700 g
	6	Suszone drożdże	1,5 łyżeczki	4,5 g	1,5 łyżeczki	4,5 g
2 Chleb francuski	1	Woda	350 ml		450 ml	
	2	Olej	2 łyżki	24 ml	2,5 łyżki	30 ml
	3	Sól	2 łyżeczki	14 g	2 łyżeczki	14 g
	4	Cukier	2 łyżki	24 g	2,5 łyżki	30 g
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	3 ¾ filiżanki	520 g	5 filiżanek	700 g
	6	Suszone drożdże	1 łyżeczka	3 g	1 łyżeczka	3 g
3 Chleb pełnoziarnisty	1	Woda	330 ml		400 ml	
	2	Olej	2,5 łyżki	30 ml	3 łyżki	36 ml
	3	Sól	2 łyżeczki	14 g	2,5 łyżeczki	18 g
	4	Cukier trzcinowy	2 łyżki	18 g	2,5 łyżki	23 g
	5	Suszone mleko	2 łyżki	14 g	2,5 łyżki	18 g
	6	Mąka pszenna (typ T 530)	2 filiżanki	280 g	2,5 filiżanki	350 g
	7	Mąka pełnoziarnista	2 filiżanki	220 g	3 filiżanki	330 g
	8	Suszone drożdże	1 łyżeczka	3 g	1 łyżeczka	3 g
4 Szybki chleb	1	Woda (40-50°C)	360 ml			
	2	Olej	2 łyżki	24 ml		
	3	Sól	1,5 łyżeczki	10 g		
	4	Cukier	2 łyżki	24 g		
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	3 ¾ filiżanki	520 g		
	6	Suszone drożdże	2 łyżeczki	6 g		
5	1	Woda	360 ml		430 ml	

Chleb na słodko	2	Olej	3 łyżki	36 ml	4 łyżki	48 ml
	3	Sól	1,5 łyżeczki	10 g	2 łyżeczki	14 g
	4	Cukier	4 łyżki	48 g	5 łyżek	60 g
	5	Suszone mleko	2 łyżki	14 g	2,5 łyżki	18 g
	6	Mąka	3,5 filiżanki	490 g	4,5 filiżanki	630 g
	7	Suszone drożdże	1,5 łyżeczki	4,5 g	1,5 łyżeczki	4,5 g
	6 Bardzo szybki chleb	1	Woda (40-50°C)	360 ml		420 ml
2		Olej	3 łyżki	36 ml	4 łyżki	48 ml
3		Sól	1 łyżeczka	7 g	1,5 łyżeczki	10 g
4		Cukier	2 łyżki	24 g	3 łyżki	36 g
5		Mąka pszenna (typ T 530)	3 ¾ filiżanki	520 g	4,5 filiżanki	630 g
6		Suszone drożdże	2 łyżeczki	6 g	2 łyżeczki	6 g
7 Chleb bezglutenowy	1	Woda	250 ml		300 ml	
	2	Olej	3 łyżki	36 ml	4 łyżki	48 ml
	3	Sól	1,5 łyżeczki	10 g	2 łyżeczki	14 g
	4	Cukier	2 łyżki	24 g	2,5 łyżki	30 g
	5	Jajka	2		3	
	6	Mąka bezglutenowa	3 ¾ filiżanki	520 g	4,5 filiżanki	630 g
	7	Suszone drożdże	1 łyżeczka	3 g	1 łyżeczka	3 g
8 Ciasto	1	Woda	390 ml			
	2	Olej	2 łyżki	24 ml		
	3	Sól	1,5 łyżeczki	10 g		
	4	Cukier	2 łyżki	24 g		
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	4 1/3 filiżanki	600 g		
	6	Suszone drożdże	1 łyżeczka	3 g		
9 Dżem	1	Pokrojone owoce	4 filiżanki			
	2	Cukier	1 filiżanka	230 g		
	3	Skrobia	1 filiżanka	150 g		
10 Ciasto	1	Tłuszcz	2 łyżki	24 ml		
	2	Cukier	8 łyżek	96 g		
	3	Jajka	6			

	4	Mąka samogarująca	250 g			
	5	Aromat	1 łyżeczka	2 ml		
	6	Sok cytrynowy	1 1/3 łyżki	10 ml		
	7	Suszone drożdże	1 łyżeczka	3 g		
11 Chleb kanapkowy	1	Woda	360 ml		460 ml	
	2	Masło/margaryna	2 łyżki		3 łyżki	
	3	Sól	2 łyżeczki	14 g	2,5 łyżeczki	18 g
	4	Cukier	2 łyżki	24 g	3 łyżki	36 g
	5	Suszone mleko	2 łyżki	14 g	2 łyżki	14 g
	6	Mąka chlebowa	3 3/4 filiżanki	520 g	5 filiżanek	700 g
	7	Suszone drożdże	1 1/2 łyżeczki	4,5 g	1 1/2 łyżeczki	4,5 g

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	800 W

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.