



Instrukcja obsługi
MASZYNA DO PIECZENIA CHLEBA
R-2092



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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

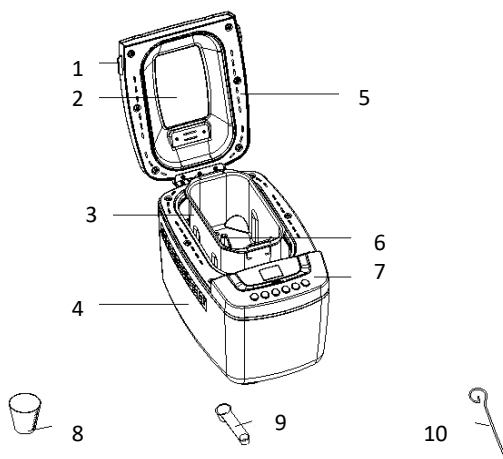
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu elektrycznemu w gniazdku.
- Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

Przeostroga

- 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 do instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją potencjalnym zagrożeniom. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze 8 lat i pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, czy dane techniczne podane na tabliczce urządzenia zgadzają się z napięciem elektrycznym gniazdka, do którego urządzenie jest podłączane.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Nie wolno używać urządzenia do innych celów niż te, dla których jest ono przeznaczone.
- Urządzenia nie wolno umieszczać na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w jej pobliżu.
- Urządzenia nie wolno umieszczać na krawędzi powierzchni roboczej ani na niestabilnych powierzchniach.
- Urządzenie umieszczać zawsze na płaskiej, suchej powierzchni.

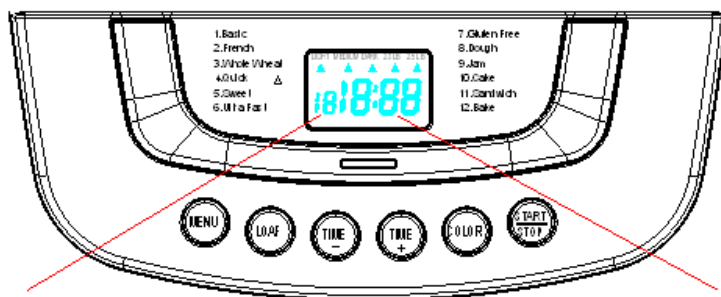
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający ani dotykać tych części mokrymi rękoma - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę powinien wykonać profesjonalny serwis.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno je używać. 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.
- **UWAGA: Gorąca powierzchnia. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Używaj uchwytu i nie pozwól, aby przewód zasilający wisiał przez krawędź stołu lub gorącą powierzchnię.**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym przełącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Umyj wszystkie części urządzenia, które będą miały kontakt z żywnością.
- Podczas pracy z gorącymi składnikami i olejem, jak i przy przenoszeniu urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wolno dotykać żadnych ruchomych części urządzenia podczas procesu pieczenia.
- Nigdy nie włączaj urządzenia, jeżeli nie ma w nim składników do wyrobu chleba.
- Urządzenia nadaje się do stosowania w pomieszczeniu o temperaturze od 15 do 34 °C.

OPIS URZĄDZENIA



- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Bezpiecznik pokrywy | 6. Hak do ugniatania ciasta |
| 2. Wziernik | 7. Panel sterowania |
| 3. Komora do ugniatania | 8. Miarka |
| 4. Korpus urządzenia | 9. Miarka |
| 5. Pokrywa urządzenia | 10. Haczyk do wyjęcia haku do ugniatania |

OPIS PANELU STEROWANIA



Wybrany program

Wskaźnik czasu

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Po podłączeniu urządzenia do sieci zasilającej wyda ono sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się „13:00”. Podstawowe ustawienie urządzenia to: program „1”, masa bochenka „2,5 LB” – czyli 1133 gramów i kolor skórki „MEDIUM” – czyli średni (zostanie szczegółowo wyjaśnione poniżej).

Przycisk START/STOP

- Służy do włączenia, wyłączenia lub przerywania wybranego programu.
- Aby uruchomić program, należy nacisnąć ten przycisk raz. Urządzenie wyda krótki sygnał dźwiękowy i „:” na wyświetlaczu zacząć migać. Po uruchomieniu programu przycisk ten zostaje aktywny.
- Aby wyłączyć program, naciśnij i przytrzymaj przycisk ten przez 2 minuty, urządzenie wyda długi sygnał dźwiękowy i program zostanie wyłączony.

Przycisk MENU

- Przycisk ten służy do ustawiania różnych programów. Naciskając pojedynczo przycisk, wybierz odpowiedni program (każdemu naciśnięciu przycisku towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy). Poszczególne programy zostaną stopniowo wyjaśnione poniżej.

Przycisk COLOR - KOLOR

- Tym przyciskiem można ustawić kolor przybrązowienia skórki chleba. W trakcie niektórych programów nie można użyć tego przycisku. Informacje te podano w opisach poszczególnych programów poniżej.

Przycisk LOAF/SIZE – WIELKOŚĆ BOCHENKA

- Tym przyciskiem można ustawić 2 rozmiary bochenka: 2,0 lb (907 g) lub 2,5 lb (1133 g).
- Tego ustawienia nie można użyć w trakcie niektórych programów, informacje te podano w opisie konkretnego programu.
- Należy pamiętać, że cały proces ugniatania i garowania ciasta oraz czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości bochenka.

Przyciski „TIME +” oraz „TIME -” używane są do ustawienia czasu i Funkcji opóźniony start.

OPIS POSZCZEGÓLNYCH FUNKCJI

Funkcja opóźnionego start

- **Funkcja ta idealnie nadaje się na przykład do sytuacji, gdy chcesz mieć rano świeżo upieczony chleb.**
- Sytuacja modelowa do ustawienia opóźnionego startu:
- Jest 20:30, a następnego dnia rano o 7:00 chcesz mieć chleb prosto ze swojej maszyny do pieczenia chleba.
- Pierwszy krok to obliczenie czasu. W tym przypadku wiesz, że za 10 godzin i 30 minut chcesz mieć gotowy chleb.
- Drugi krok to ustawienie czasu za pomocą przycisków „+“ oraz „-“ i naciśnięcie przycisku „START“.
- **Pamiętaj:** Na wyświetlaczu pojawi się czas 10 godz. i 30 min.

Wskazówki

- Nie dawaj do ciasta jajek, jeżeli używasz funkcji opóźnionego startu. Jajka mogą się zepsuć, co zniweczyłoby przygotowywany chleb.
- Drożdże należy przysypać mąką, aby zachować ich aktywność fermentacyjną.

Funkcja podtrzymywania temperatury „Keep Warm“

- Temperaturę chleba można automatycznie podtrzymywać przez 60 minut od zakończenia pieczenia.
- Funkcja wyłącza się po godzinie.
- Jeżeli chcesz wyjąć chleb, należy wyłączyć program, naciskając przycisk „START/STOP“.

Pamiętaj: programy nr 8 i 9 nie posiadają tej funkcji.

Funkcja „Memory“ (pamięć)

- Jeżeli w trakcie pieczenia chleba nie wyłączono źródła zasilania na dłużej niż 10 minut, proces pieczenia będzie automatycznie kontynuować.

- **Może się zdarzyć, że po ponownym podłączeniu do sieci elektrycznej czas pieczenia będzie zmieniony.**
- **Pamiętaj:** Aktualny czas pieczenia = czas, przez który urządzenie było odłączone + poprzedni ustalony czas.
- W przypadku, gdy odłączenie od sieci elektrycznej trwało dłużej niż 15 minut, urządzenie nie będzie kontynuować procesu.

POSZCZEGÓLNE PROGRAMY

Program 1: BASIC – PODSTAWOWY

- Program ten nadaje się do wyrobu chleba białego lub pełnoziarnistego. A dalej także ciast, które składają się głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb powinien mieć gęstą konsystencję. Kolor skórki można ustawić za pomocą przycisku COLOR, patrz poniżej.

Program 2: FRENCH – CHLEB FRANCUSKI

- Program ten nadaje się do wyrobu chleba francuskiego produkowanego z mąki pszennej gładkiej jasnej - do wyrobów piekarskich (typ T 530). Ten chleb wymaga innego ustawienia czasu i temperatury w porównaniu do innych ciast, w celu osiągnięcia idealnej, chrupiącej i pięknie brązowej skórki.
- Program ten nie nadaje się do wyrobu ciast, które składają się z masła, margaryny lub mleka.

Program 3: WHOLEWHEAT – CHLEB PEŁNOZIARNISTY

- Chleb pełnoziarnisty to taki chleb, który składa się z drożdży i ponad 50 % mąki pszennej pełnoziarnistej (typ T 1800) lub mąki żytniej pełnoziarnistej, typ T 1700). Program ten zapewni doskonałe wypieczenie.

Program 4: QUICK – SZYBKI (program ten nie pozwala na ustawienie właściwości bochenka ani opóźnionego startu).

- Proces przygotowania chleba trwa krócej niż w przypadku programu podstawowego. Chleb przygotowany za pomocą tego programu jest mniejszy i nieco gęstszy.

Program 5: SWEET – CHLEB NA SŁODKO

- Program ten pozwala na przygotowanie słodkich ciast, które zawierają cukier, owoce, itp. Składniki te powodują karmelizację i następne zbrązowienie ciasta. W związku z tym program ten ma przedłużony czas garowania (wyrostu) ciasta. Powstały chleb powinien być lekki i puszysty.

Program 6: ULTRA FAST – BARDZO SZYBKI (program ten nie pozwala na opóźniony start).

- Jest to najszybszy program do wyrobu chleba. Powstały bochenek jest mniejszy i ma bardzo gęstą konsystencję.

Program 7: GLUTEN FREE – CHLEB BEZGLUTENOWY

- Składniki do wyrobu chleba bezglutenowego są specyficzne. W przeciwieństwie do zwykłych ciast chlebowych, ciasto bezglutenowe zawiera więcej wody i nie jest tak gęste. W związku z tym program ten jest skonfigurowany tak, że ugniatanie i garowanie zostają wykonane tylko raz, i czas pieczenia jest dłuższy niż w przypadku zwykłych ciast.

Program 8: TYLKO UGNIATANIE CIASTA – BEZ PIECZENIA

- Program ten służy do wyrobu ciasta (np. do pizzy, rogalików, drożdżówek itp.).
- Po wyjęciu należy zagnieść ciasto na wymagany kształt.

Program 9: WYRÓB DŻEMÓW I CZATNI (program ten nie pozwala na ustawienie koloru i wielkości bochenka ani opóźnionego startu). Aby uruchomić ten program, należy nacisnąć przycisk START/STOP).

- Program ten działa tak, że hak do ugniatania ciasta lekko obraca dodane składniki przy optymalnej temperaturze.

Program 10: WYPIEKI (np. Chlebek biskupi, Chlebek bananowy itp.)

(program ten nie pozwala na ustawienie wielkości bochenka)

- Do wyrobu tego rodzaju wypieków, przy zastosowaniu tego programu, należy stosować przepis, który zawiera proszek do pieczenia lub sodę oczyszczoną.

Program 11: WYRÓB CHLEBA TOSTOWEGO

- Program ten przeznaczony jest do wyrobu chleba nadającego się do przygotowania kanapek. Ten rodzaj chleba ma lekki i puszysty miąższ z cienką skórką.

Program 12: PIECZENIE (program ten nie pozwala na ustawienie opóźnionego startu ani wielkości bochenka).

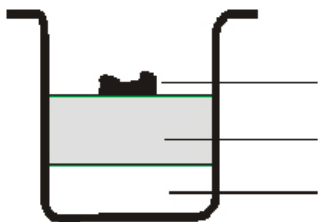
- Program ten pozwala tylko na pieczenie. W przypadku, gdy ustawiony czas nie jest wystarczający: naciśnij przycisk „TIME +“, aby wydłużyć proces pieczenia. Aby ewentualnie skrócić czas pieczenia, naciśnij przycisk „TIME –“.
- Każde naciśnięcie przycisków „TIME+“ i „TIME –“, zwiększy lub zmniejszy czas pieczenia o jedną minutę. Zakres czasu wynosi od 10 do 60 minut.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Po pierwszym włączeniu może pojawić się trochę dymu i lekkiego zapachu. Jest to całkiem normalne i bardzo szybko przejdzie.
- Oczyszczyć poszczególne części urządzenia tak, jak podano w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA“.
- Włącz program 12 urządzenia (Pieczenie) i zostaw urządzenie, aby pracowało puste przez 10 minut. Następnie pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia, a potem znów wyczyść.
- Urządzenie jest teraz gotowe do użytku.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie w odpowiednim miejscu.
- Włóż do urządzenia komorę do ugniatania. Zaleca się zastosowanie odpowiedniego oleju lub margaryny do wysmarowania, aby zapobiec przywieraniu się ciasta do komory lub haku do ugniatania ciasta.
- Włóż składniki do komory do ugniatania. Zaleca się najpierw dodać składniki płynne (wodę, mleko itp.), następnie wymieszane składniki suche, a na końcu sodę lub drożdże - zgodnie z recepturą. W suchej masie zrób dołek i włóż do niego drożdże tak, aby nie weszły w kontakt z płynem lub solą.



Drożdże, soda itp.

Składniki suche

Składniki

Pamiętaj: Maksymalna ilość mąki wynosi 700 g, a drożdży 6 g.

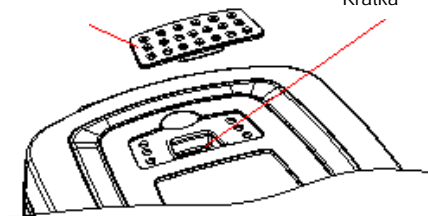
- Zamknij pokrywę urządzenia i podłącz je do sieci elektrycznej.
- Naciśnij przycisk „MENU” i wybierz odpowiedni program.
- Za pomocą przycisków „COLOR” i „LOAF/SIZE” wybierz wymagany kolor przybrązowienia i wielkość bochenka. Należy pamiętać, że w przypadku niektórych programów funkcje te nie można wybrać.
- Opróżniony start można ustawić za pomocą przycisków „TIME+” oraz „TIME-”. Nie wykonuj tego kroku, jeżeli chcesz natychmiast używać urządzenia.
- Aby uruchomić ten program, należy nacisnąć przycisk „START/STOP”.
- 10-krotny krótki sygnał dźwiękowy oznajmi zakończenie procesu.
- Przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk „START/STOP”, aby zakończyć proces.
- Otwórz pokrywę maszyny do pieczenia chleba i przy użyciu rękawic ochronnych wyjmij komorę do ugniatania z chlebem.
- Uwaga: komora do ugniatania może być bardzo gorąca.
- Chleb należy wyjąć dopiero po jego ostygnięciu.
- Obróć komorę do ugniatania dnem do góry, aby chleb wypadł.
- Po całkowitym ostygnięciu bochenka wyjmij z niego **za pomocą haczyku** hak do ugniatania ciasta (haczyk jest częścią dostawy).
- Jeżeli do zakończenia procesu nie użyto przycisku „START/STOP”, urządzenie automatycznie przełączy się do trybu podtrzymywania temp. upieczonego bochenka przez 1 godzinę. Następnie wyda sygnał dźwiękowy i się wyłączy.
- W końcu odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i pozostaw je do ostygnięcia.
- Nanieś niewielką ilość neutralnego roztworu czyszczącego na czystą miękką ściereczkę i przetrzyj nią urządzenie. Następnie dokładnie osusz je inną suchą ściereczką. Nie wolno używać żadnych ostrych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia warstwy nieprzywierającej w komorze do chleba. Komora musi być przed instalacją całkowicie sucha.
- Urządzenie i jego akcesoria należy po każdym użyciu wyczyścić, aby zapobiec gromadzeniu się zanieczyszczeń.
- Jeżeli nie używasz urządzenia, należy przechowywać je umyte w suchym i czystym miejscu. Przed przechowywaniem maszyny do pieczenia chleba należy upewnić się, że jest ona całkowicie ostygnięta, czysta i sucha, oraz że jej pokrywa jest zamknięta.
- Jeżeli hak do ugniatania ciasta trudno wyjąć z komory, należy wypełnić ją ciepłą wodą i odczekać około 30 minut. Hak do ugniatania ciasta można potem łatwo wyjąć. Hak należy ostrożnie oczyścić nawilżoną bawełnianą ściereczką.

Pokrywa kratki

Kratka



- Kratkę wentylacyjną w pokrywie urządzenia należy regularnie czyścić.

Najczęściej stosowane składniki

Mąka chlebowa

- Mąka z bardzo wysoką zawartością glutenu. Charakteryzuje się bardzo dobrą elastycznością i jest podstawowym składnikiem do wyrobu chleba.

Mąka pszenna gładka (typ T 530), półgruba (typ T 550) i gruba (typ T 450).

- Mąki powszechnie dostępne na rynku. Wybierz odpowiedni typ według przepisu na chleb, ciasta itp.

Mąki pełnoziarnista

- Mąka pszenna pełnoziarnista (typ T 1800 lub mąka żytnia pełnoziarnista, typ T 1700) produkowana jest przez mielenie całych ziaren, a zatem, w przeciwieństwie do białej mąki, zachowuje ważne składniki odżywcze.

Mąka samogarująca (zawierająca proszek do pieczenia)

- Mąka ta zawiera już proszek do pieczenia. Idealnie nadaje się do wyrobu różnych tortów, ciast itp.

Cukier

- Według przepisu można wybrać różne rodzaje cukru, biały, brązowy. Cukier jest istotnym składnikiem, gdy używamy drożdży. Bez cukru nie można utworzyć zaczynu.

Drożdże

- Drożdże wspomagają proces fermentacji (garowania) ciasta i wytwarzają dwutlenek węgla, który zwiększa objętość i zmiękcza wewnętrzne włókna ciasta chlebowego.
- Drożdże należy przechowywać w lodówce, o ile nie chodzi o suszone drożdże.

Wskazówka: Użyj procedury opisanej poniżej, aby ustalić, czy drożdże są aktywne, czy nie. Zwykle przygotowanie zaczynu:

1. Do ½ szklanki ciepłej wody dodaj 1 łyżeczkę cukru i wymieszaj. Następnie dodaj 2 łyżeczki drożdży.
2. Zostaw szklankę w ciepłym pomieszczeniu na 10 minut. Nie mieszaj zaczynu.
3. Pianka musi sięgać aż do krawędzi szklanki, w przeciwnym razie drożdże są nieaktywne lub martwe.

Sól

- Sól wpływa na smak, zapach i kolor skórki chleba. Hamuje również działanie drożdży, tj. wzrost (garowanie) ciasta. **Sól i drożdże nigdy nie mogą wejść w bezpośredni kontakt!** Zawsze należy stosować odpowiednią ilość soli. Jeżeli nie dodasz żadnej soli, bochenek będzie większy.

Jajka

- Należy stosować świeże jajka, a przed zastosowaniem zawsze je wymieszać.

Tłuszcz, masło i olej roślinny

- Tłuszcz służy do zmiękczenia chleba, jest zasadniczym składnikiem wyrobu tortów, ciast, drożdżówek itp.
- W przypadku stosowania masła jest ważne, aby dolać go w postaci rozpuszczonej (letniej) lub dodać pokrojone na małe kawałki (temperatura pokojowa), aby zostało wymieszane równomiernie.

PRZEPISY

Biały chleb kminkowy

Składniki:

300 ml wody

2 łyżeczki cukru

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka kminku

500 g mąki chlebowej

1 łyżeczka suszonych lub $\frac{1}{4}$ łyżeczki świeżych drożdży

Ustawienie maszyny do pieczenia chleba: Program BASIC, skórka MEDIUM (średnio ciemna).

Chleb piwny**Składniki:**

250 ml piwa

100 ml wody

2,5 łyżeczki kruszonego kminku

2 łyżeczki soli

350 g mąki chlebowej

150 g mąki żytniej

1 łyżeczka suszonych lub ¼ łyżeczki świeżych drożdży

Nasiona do smaku

Ustawienie urządzenia: Program BASIC, skórka MEDIUM (średnio ciemna).**Chleb kapuściany****Składniki:**

250 ml wody

250 g masy z kapusty, sera i kielbaski, kminek do smaku

100 g żytniej mąki chlebowej

350 g mąki chlebowej

90 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka Sladovitu (ekstraktu słodowego, można kupić w sklepach ze zdrową żywnością)

2 łyżeczki suszonych lub ½ łyżeczki świeżych drożdży

Ustawienie urządzenia: Program QUICK, skórka MEDIUM (średnio ciemna).**Chleb czosnkowy ze serem Niva****Składniki:**

350 ml wody

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka cukru

1,5 łyżki oleju

½ szklanki rozdrobionego sera Niva

4 - 5 rozgniecionych ząbków czosnku

140 g mąki chlebowej

200 g żytniej mąki pełnoziarnista

1 łyżeczka suszonych lub ¼ łyżeczki świeżych drożdży

Ustawienie maszyny do pieczenia chleba: Program WHOLEWHEAT (chleb pełnoziarnisty), skórka MEDIUM (średnio ciemna).

Ciemny chleb z czekoladą

Składniki:

- 400 ml wody
- 4 łyżeczki cukru mączka
- 1,5 łyżki oleju
- 400 g mąki chlebowej
- 100 g proszek kakaowy
- 2 łyżeczki suszonych lub ½ łyżeczki świeżych drożdży

Ustawienie urządzenia: Program BASIC, skórka MEDIUM (średnio ciemna).

Przepis na marmoladę

Składniki:

- 500 g owoców
- 165 g cukru żelującego
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Procedura: owoce należy przemyć i przygotować zgodnie z rodzajem do zmiksowania. Następnie należy wlać masę do komory do ugniatania ciasta i dodać pozostałe składniki. Włącz program. Po jego zakończeniu wlej dżem do szklanek, przykryj pokrywą i obróć dnem do góry.

Ustawienie maszyny do pieczenia chleba: Program JAM.

Pamiętaj:

- Przypominamy ogólną procedurę dodawania poszczególnych składników:
- Najpierw wkładamy do komory do ugniatania składniki płynne (wodę, mleko, piwo, jogurt itp.)
- Następnie składniki sypkie (mąkę, ziola, przyprawy, płatki, nasiona itp.).
- Do jednego narożnika wsyp sól, do drugiego cukier, a do następnego przyprawy (olej, ocet itp.).
- W środku komory zrób dołek, do którego umieść drożdże lub proszek do pieczenia i lekko przysyp mąką. Jeżeli używasz świeżych drożdży, zaleca się dodać do nich cukier od razu.
- Drożdże i proszek do pieczenia kładziemy zawsze na suchą mąkę.

Pamiętaj:

- W przypadku ciast z dużą ilością żyta lub składników pełnoziarnistych zaleca się, w celu osiągnięcia lepszego wyniku, odwrócić kolejność składników, czyli najpierw włożyć suche drożdże, mąkę, a na koniec plyny.

Wyjaśnienie poszczególnych kodów ostrzegawczych na wyświetlaczu

1. Jeżeli na ekranie pojawi się po naciśnięciu przycisku „START/STOP” komunikat „HHH” i urządzenie wyda 5-krotny krótki sygnał dźwiękowy, oznacza to, że maszyna do pieczenia chleba jest zbyt gorąca, aby uruchomić wybrany program. Otwórz pokrywę urządzenia i pozostaw go do ostygnięcia przez 10 - 20 minut.
2. Jeżeli na ekranie pojawi się po naciśnięciu przycisku „START/STOP” komunikat „LLL” i urządzenie wyda 5-krotny krótki sygnał dźwiękowy, oznacza to, że temperatura wewnątrz maszyny do pieczenia chleba jest zbyt niska. Zaleca się umieścić maszynę do pieczenia chleba w pomieszczeniu o temperaturze od 15 do 34 °C (nie dotyczy to programu „BAKE”).
3. Jeżeli na ekranie pojawi się po naciśnięciu przycisku „START/STOP” komunikat „EEO” albo „EE1”, oznacza to, że czujnik temperatury nie działa. W takim przypadku należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

TABELA S PORADAMI DO USUWANIA PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z otworu wentylacyjnego ulatnia się podczas pieczenia dym.	Wnętrze urządzenia nie zostało prawdopodobnie prawidłowo oczyszczone, chodzi o pierwsze użycie.	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Po ostygnięciu należy oczyścić go prawidłowo.
Upieczony bochenek ma zbyt silną dolną skórkę.	Chleb pozostawiono po upieczeniu zbyt długo w komorze do ugniatania i został on nieco wysuszony.	Wyjmuj chleb wcześniej.
Bardzo trudno wyjąć chleb po upieczeniu z komory do ugniatania.	Hak do ugniatania ciasta przykleił się do bochenka.	Po wyjęciu bochenka z komory i wyjęciu haka należy zamoczyć obie części na 10 minut w wodzie, aby umyć je idealnie.
Składniki nie są dobrze ugniecione lub prawidłowo upieczone.	<ol style="list-style-type: none"> Nie wybrano odpowiedniego programu. Otwarto pokrywę urządzenia podczas procesu garowania lub pieczenia. Ciasto jest tak sztywne, że hak do ugniatania ciasta nie ma wystarczającą moc do jego wymieszania. 	<ol style="list-style-type: none"> Wybierz bardziej odpowiedni program. Nie otwieraj pokrywy podczas garowania ani podczas pieczenia. Upewnij się, że hak do ugniatania ciasta działa bez ciasta normalnie. Jeżeli nie, należy skontaktować się z centrum serwisowym.
Słychać dźwięk silnika, ale hak do ugniatania ciasta nie działa.	Komora do ugniatania nie została prawidłowo ustawiona lub ilość ciasta jest zbyt duża, aby je ugnieść.	Upewnij się, że komora do ugniatania została ustawiona prawidłowo oraz że składniki i ilość zostały dobrane prawidłowo.
Nie można całkowicie zamknąć pokrywy urządzenia, ponieważ ciasto zbyt wyrosło.	Dodano zbyt dużo drożdży, wody lub temperatura garowania (wzrostu) była zbyt wysoka.	Skontroluj wybrany przepis i program maszyny do pieczenia chleba, który zostanie stosowany dalej.
Chleb jest zbyt mały lub nie wyrósł.	Zastosowano małą ilość drożdży lub drożdże było złej jakości.	Użyj odpowiedniej ilości drożdży.

Ciasto zbyt wyrosło i przełało się przez krawędzie komory do ugniatania.	Zastosowano zbyt dużo wody lub drożdży.	Dostosuj ilość dodanych składników.
Podczas pieczenia chleb w środku opadł.	Zastosowano nieprawidłową mąkę lub proces garowania był zbyt szybki.	Wybierz inny przepis do wyrobu chleba.
Skórka wypieku jest zbyt gruba i zbyt ciemna.	Prawdopodobnie wybrano nieodpowiedni przepis. Barwa skórki uzależniona jest od ilości cukru.	Jeżeli chcesz zapobiec dalszemu ciemnieniu skórki podczas pieczenia, naciśnij przycisk START/STOP, aby przerwać program 5 - 10 minut przed końcem pieczenia. Przed wyjęciem chleba należy zostawić go w maszynie do pieczenia chleba „odpocząć” przez 20 minut z zamkniętą pokrywą.

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 dyrektywy UE, które go dotyczą.