

Rohinson®

Instrukcja obsługi
WYPIEKACZ DO CHLEBA
R-2098 Mr. Baker



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 elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

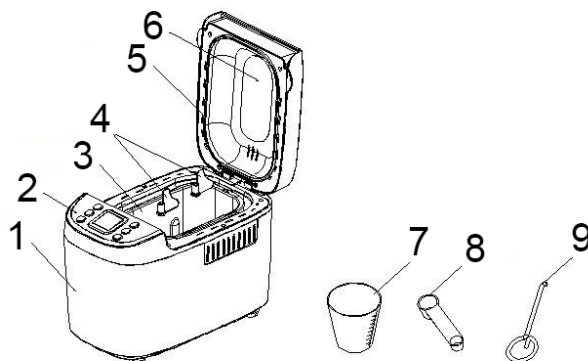
PRZESTROGA

- 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.

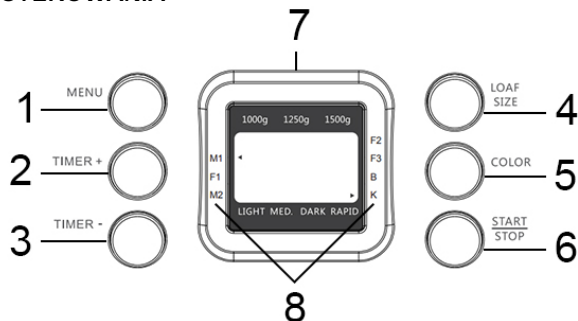
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych 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.
- 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. Korpus urządzenia
2. Panel sterowania
3. Forma do pieczenia
4. Łopatkę do wyrabiania ciasta
5. Pokrywa
6. Wzierniki
7. Kubek do odmierzania
8. Łyzeczka do odmierzania
9. Haczyk



OPIS PANELU STEROWANIA



- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Przycisk ustawiania programu | 6. Przycisk Start/Stop |
| 2. Przycisk + | 7. Wyświetlacz |
| 3. Przycisk - | 8. M - mieszanie (mixing) |
| 4. Przycisk ustawiania wielkości bochenka | F - garowanie (fermentation) |
| 5. Przycisk ustawiania przybrązowienia skórki | B - pieczenie (baking) |
| | K - funkcja Keep Warm |

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 sieci el., wybierz program pieczenia i pozwól urządzeniu działać przez 10 minut bez składników (lub wlej 200 ml wody do formy do pieczenia). 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 USTAWIANIA PROGRAMU (MENU)

- Za pomocą tego przycisku można ustawić program pieczenia (1-15).
- Naciśnij przycisk, aby wybrać żądany program (każdemu naciśnięciu przycisku towarzyszy sygnał dźwiękowy).
- Opis poszczególnych programów można znaleźć w rozdziale PROGRAMY.

PRZYCISK USTAWIANIA PRZYBRĄZOWIENIA SKÓRKI

- Użyj tego przycisku, aby ustawić jasny (Light) / średni (Medium) / ciemny (Dark) kolor skórki chleba lub aby ustawić program .

PRZYCISK USTAWIANIA WIELKOŚCI BOCHENKA

- Za pomocą tego przycisku można ustawić rozmiar chleba 1000 g, 1250 g lub 1500 g.
- Czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości bochenka.
- To ustawienie jest dostępne tylko dla programów 1-8.

PRZYCISK START/STOP

- Ten przycisk służy do włączania, wyłączenia i przerywania 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 przerywaniu pieczenia).

- Aby wyłączyć program, naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop przez około 3 sekundy. Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
- W dowolnym momencie możesz przytrzymać przycisk Start/Stop przez około 0,5 sekundy, aby przerwać proces pieczenia. Uruchomiony program zostanie przerwany, a ustawienia pozostaną zapisane. Po ponownym naciśnięciu przycisku Start/Stop lub po 3 minutach bez naciskania żadnego przycisku urządzenie wznowi ustawiony program.

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

- Ten program jest odpowiedni do przygotowywania pełnoziarnistego chleba o gęstszej konsystencji z użyciem różnych rodzajów mąki, wymagającego dłuższego czasu wyrabiania i garowania.

4. SWEET – CHLEB NA SŁODKO

- Ten program jest odpowiedni do przygotowywania słodkiego chleba z dodatkiem soków owocowych, startego kokosa, rodzynek, suszonych owoców lub czekolady. Ze względu na dłuższy czas wzrostu powstały chleb jest lekki i puszysty.

5. BUTTER MILK BREAD – CHLEB Z MLEKIEM I MASŁEM

- Ten program jest przeznaczony do wyrabiania, garowania i pieczenia chleba z dodatkiem mleka i masła.

6. GLUTEN FREE – CHLEB BEZGLUTENOWY

- Ten program jest przeznaczony do wyrabiania, garowania i pieczenia bezglutenowego chleba przy użyciu mąki bezglutenowej, ryżowej, ziemniaczanej, kukurydzianej lub owsianej.

7. SUPER RAPID – BARDZO SZYBKI CHLEB

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

8. CAKE – DESER

- Ten program obejmuje wyrabianie, garowanie i pieczenie deserów z dodatkiem sody lub proszku do pieczenia.

9. KNEAD – WYRABIANIE CIASTA (BEZ PIECZENIA)

- Ten program służy do ustawiania dowolnego czasu wyrabiania ciasta.

10. DOUGH – CIASTO (BEZ PIECZENIA)

- Ten program obejmuje ugniatanie oraz garowanie i służy do przygotowywania ciast, takich jak pizza, drożdżówki itp.
- Po wyjęciu przerób ciasto na pożądane kształty.

11. PASTA DOUGH – CIASTO MAKARONOWE (BEZ PIECZENIA)

- Ten program obejmuje wyrabianie oraz garowanie ciasta w celu przygotowania makaronu.

12. YOGURT – PRODUKCJA JOGURTU

- Ten program jest odpowiedni do fermentacji i przygotowywania jogurtu.

13. JAM – PRODUKCJA DŻEMÓW I CHUTNEY

- Ten program gotuje i miesza dodane składniki.
- Owoce lub warzywa najpierw pokrój przed umieszczeniem ich w formie.

14. BAKE – PIECZENIE

- Ten program pozwala tylko na pieczenie (bez wyrabiania i garowania). Służy również do dodatkowego przedłużenia czasu pieczenia.
- Aby ustawić temperaturę pieczenia, naciśnij przycisk ustawiania przybrązowienia skórki (jasna - 100°C, średnia - 150°C, ciemna - 200 °C. Ustawienie domyślne temperatury to 150°C.

15. HOMEMADE – USTAWIENIA WŁASNE

- Ten program służy do ugniatania, garowania i pieczenia z własnym ustawieniem czasu trwania dla każdej fazy.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie w odpowiednim miejscu.
- Umieść formę do pieczenia w urządzeniu i zabezpiecz ją, naciskając w dół.
- Umieść łopatkę do wyrabiania na wałach napędowych. Zaleca się posmarować łopatkę do wyrabiania ciasta, w tym otwory, olejem przed umieszczeniem. W rezultacie ciasto nie będzie przywierało do łopatek ani pod nimi, co ułatwi wyjmowanie chleba.
- Umieść składniki w formie do pieczenia. Najpierw należy dodać składniki płynne (woda, mleko itp.), następnie wmieszać 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.
- Jeżeli przygotowujesz ciasto z dużą ilością mąki pszennej, zalecamy zmianę kolejności dodawania składników, aby uzyskać lepszy wynik. Najpierw umieść drożdże i mąkę w formie, a następnie dodaj cukier lub sól przed dodaniem wody albo innego płynu.
- Zamknij pokrywę urządzenia i podłącz je do sieci el. Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się 3:00. Domyślne ustawienie wielkości bochenka to 1250 g, a kolor skórki Medium – średni.
- Użyj przycisku ustawiania programu, aby wybrać żądany program.
- Wybierz pożądany stopień przybrązowienia skórki za pomocą przycisku ustawiania przybrązowienia skórki i wybierz żądaną wielkość bochenka (1000 g, 1250 g lub 1500 g) za pomocą przycisku ustawiania wielkości bochenka. Potwierdź ustawienia za pomocą przycisku Start/Stop.

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.
- Programy Zwykły chleb, Chleb francuski, Chleb pełnoziarnisty, Chleb na słodko, Chleb bezglutenowy oraz Szybki chleb pozwalają dodawać składniki po wyrobieniu ciasta (aby uniknąć ich zmiążdżenia). O czasie dodawania składników zostaniesz powiadomiony 10-krotnym sygnałem dźwiękowym.
- Zakończenie pieczenia sygnalizowane jest 10-krotnym sygnałem dźwiękowym.
- Jeżeli chcesz natychmiast wyjąć chleb, przytrzymaj przycisk Start/Stop przez ok. 3 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.
- Aby wyjąć formę z chlebem, otwórz pokrywę wypiekacza i używając rękawic ochronnych (kuchennych), wyjmij ją.
Przeostroża: Forma do pieczenia i jej zawartość są gorące! Używaj rękawic ochronnych i zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji z formą i jej zawartością.
- 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.
- Odłącz urządzenie od sieci el.
- 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 opóźnienia wynosi 15 godzin.

- Przykład: Jest 20:30, a następnego dnia rano o 7:00 chcesz zjeść gotowy chleb (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 wypiekacza po zakończeniu pieczenia, będzie on podtrzymywany ciepły do 60 minut.
 - Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna dla programów 9, 11, 12 oraz 13.
- 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 MEMORY – PAMIĘĆ

- W przypadku awarii zasilania podczas przygotowywania chleba na czas krótszy niż 10-15 minut proces zostanie automatycznie wznowiony po przywróceniu zasilania.
- Jeżeli czas awarii przekracza 10-15 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.
- 1 łyżka suszonych drożdży (15 ml) = 3 łyżeczka suszonych drożdży (3 x 5 ml)
- 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/zaczn.

- Wykonaj procedurę opisaną poniżej, aby ustalić, czy drożdże są świeże i aktywne:
 - Wlej filiżankę ciepłej wody (237 ml, 45-50°C) do kubka do odmierzenia.
 - Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i wymieszaj. Następnie dodaj 1 łyżkę drożdży do wody.
 - Pozostaw kubek do odmierzenia w ciepłym miejscu na około 10 minut. Nie mieszaj.
 - Aktywne drożdże powinny zacząć się pieniać i rosnąć, 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 pożywym 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 odmierzenia podczas dozowania więcej niż jednego składnika. Każda dodatkowa ilość może wpłynąć na równowagę przepisu.
- Użyj łyżeczki do odmierzenia podczas odmierzenia niewielkich ilości składników. Odmierzone dawki powinny być równe, a nie stożkowate, 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, oplucz i dokładnie wysusz przed ponownym użyciem. Nie używaj żadnych ostrych ani szorstkich przedmiotów do czyszczenia formy, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.
- Łopatkę do wyrabiania 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
EE0	Usterka 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	Odcłącz 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	Wyjmij 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
	Przycisk Start/Stop został naciśnięty podczas pracy urządzenia	Nie używaj składników i zacznij od początku
	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 łopatkki do wyrabiania jest zablokowany	Sprawdź, czy łopatkka do wyrabiania nie jest zablokowana przez nasiona itp. Wymij formę do pieczenia i sprawdź, czy mechanizm się obraca. W przeciwnym razie skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

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	Forma do pieczenia nie jest ustawiona prawidłowo lub jest w niej za dużo ciasta	Sprawdź, czy forma do pieczenia jest prawidłowo ustawiona i czy składniki zostały prawidłowo zważone.
Chleb rośnie zbyt szybko, jest za duży	Za dużo drożdży, wody lub wysoka temperatura otoczenia	Sprawdź i dostosuj proporcje składników
Chleb wcale nie garuje lub garuje niewystarczająco	Brak drożdży lub za mało drożdży	Sprawdź ilość i świeżość drożdży. Dodawaj składniki zgodnie z zaleceniami, zwiększ temperaturę otoczenia
	Stare lub przeterminowane drożdże	
	Za gorący płyn	
	Drożdże miały kontakt z solą	
	Zbyt niska temperatura otoczenia	
Ciasto zbyt garuje i wylewa się z formy do pieczenia	Za dużo drożdży lub płynu	Sprawdź i dostosuj proporcje składników
Chleba zapada się w środku	Za dużo płynu	Sprawdź proporcje składników
	Fermentacja jest za krótka lub za szybka z powodu zbyt wysokiej temperatury wody albo komory pieczenia	Sprawdź i dostosuj temperaturę wody lub otoczenia
Ciężka, gęsta konsystencja	Za dużo mąki lub mało płynu	Sprawdź proporcje składników
	Za mało drożdży lub cukru	
	Za dużo owoców, mąki pełnoziarnistej lub niektórych innych składników	

Chleba jest pusty w środku	Za dużo wody, drożdży lub mało soli	Sprawdź proporcje składników
	Zbyt wysoka temperatura wody	Sprawdź temperaturę wody
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

PRZEPISY

Program		Składniki	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
Waga			1000 g	1250 g	1500 g	
1 Zwykły chleb	1	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Umieść w rogu
	3	Cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	Do rogu
	4	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	560 g	700 g	840 g	
	6	Suszone mleko	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	
	7	Suszone drożdże	0,5 łyżeczki	0,8 łyżeczki	1 łyżeczka	Na mąkę, poza płynem
2 Chleb francuski	1	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Do rogu
	3	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Do rogu
	4	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	560 g	700 g	840 g	
	6	Suszone drożdże	0,5 łyżeczki	0,8 łyżeczki	1 łyżeczka	Na mąkę, poza płynem
3 Chleb pełnoziarnis ty	1	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Do rogu
	3	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Do rogu
	4	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	280 g	350 g	420 g	
	6	Mąka pełnoziarnista	280 g	350 g	420 g	
	7	Suszone drożdże	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	1,75 łyżeczki	Na mąkę, poza płynem
	8	Suszone mleko	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	
4 Chleb na słodko	1	Woda	330 ml	420 ml	510 ml	
	2	Sól	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	Do rogu
	3	Cukier	0,25 filiżanki	0,5 filiżanki	0,75 filiżanki	Do rogu
	4	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	

	5	Suszone mleko	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	
	6	Mąka pszenna (typ T 530)	560 g	700 g	840 g	
	7	Suszone drożdże	0,5 łyżeczki	0,8 łyżeczki	1 łyżeczka	Na mąkę, poza płynem
5 Chleb z mlekiem i masłem	1	Mleko	200 ml	300 ml	400 ml	
	2	Olej maślany	150 ml	150 ml	180 ml	
	3	Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	Do rogu
	4	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Do rogu
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	4 filiżanki	5 filiżanek	6 filiżanek	
	6	Suszone drożdże	1 łyżka	1,5 łyżki	1,75 łyżki	Na mąkę, poza płynem
6 Chleb bezglutenowy	1	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Do rogu
	3	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Do rogu
	4	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	5	Mąka bezglutenowa	2 filiżanki/ 280 g	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/ 420 g	
	6	Mąka kukurydziana	2 filiżanki/ 280 g	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/ 420 g	Może być zastąpiona mąką owsianą
	7	Suszone drożdże	0,5 łyżeczki	0,8 łyżeczki	1 łyżeczka	Na mąkę, poza płynem
7 Bardzo szybki chleb	1	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatura 40-50°C
	2	Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	Do rogu
	3	Cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	Do rogu
	4	Olej	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	
	5	Mąka pszenna (typ T 530)	4 filiżanki/ 560 g	5 filiżanek/ 700 g	6 filiżanek/ 840 g	
	6	Suszone drożdże	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	Na mąkę, poza płynem

8 Ciasto	1	Woda	30 ml			Ubij jajka z wodą i cukrem, i włóż z pozostałymi składnikami do urządzenia.
	2	Jajka	8 szt.			
	3	Cukier	1 filiżanka			
	4	Masło	2 łyżki			
	5	Mąka samogarująca	4 filiżanki/ 560 g			
	6	Suszone drożdże	1 łyżeczka			
9 Wyrabianie ciasta	1	Woda	330 ml			Do rogu
	2	Sól	1 łyżeczka			
	3	Olej	3 łyżki			
	4	Mąka pszenna (typ T 530)	4 filiżanki/ 560 g			
10 Ciasto	1	Woda	610 ml			Do rogu
	2	Sól	3 łyżeczki			
	3	Olej	5 łyżek			
	4	Mąka pszenna (typ T 530)	7 filiżanek/ 890 g			
	5	Suszone drożdże	2 łyżeczki			
11 Ciasto makaronowe	1	Woda	620 ml			
	2	Sól	1 łyżeczka			
	3	Olej	3 łyżki			
	4	Mąka pszenna (typ T 530)	8 filiżanek			
12 Jogurt	1	Mleko	1800 ml			
	2	Bakterie fermentacji mleka	180 ml			
13 Dżem	1	Owoce	5 filiżanek			Zamieszać, ewentualnie dodaj wodę
	2	Skrobia	1 filiżanka			
	3	Cukier	1 filiżanka			Do smaku
14 Pieczenie	1	Aby ustawić temperaturę pieczenia, naciśnij przycisk ustawiania przybrązowienia skórki (jasna - 100°C, średnia - 150°C, ciemna - 200 °C. Ustawienie domyślne temperatury to 150°C.				
15 Ustawienia własne	1	Ten program służy do ugniatania, garowania i pieczenia z własnym ustawieniem czasu trwania dla każdej fazy.				

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	850 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.