

MEDION®

Instrukcja obsługi

Zawiadomienie o wykorzystaniu

Cierpienie ręki

Instrukcja obsługi

Istruzioni per l'uso



Wypiekacz chleba

Maszyna sprawia ból

Maszyna Broodbakm

Panifi cadora automatyczna

Macchina na panelu

MEDION®MD 11011

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	5
1.1.	Objaśnienie symboli	5
2.	Przeznaczenie	7
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	8
3.1.	Skonfiguruj urządzenie bezpiecznie	8
3.2.	Podłączenie do sieci	9
3.3.	Bezpiecznie obchodź się z urządzeniem	9
3.4.	Nigdy nie naprawiaj tego samodzielnie.....	11
4.	Zakres dostawy	12
5.	Przegląd urządzenia	13
5.1.	Panel sterowania	14
5.2.	Wyświetlacz	15
6.	Przed pierwszym użyciem	16
7.	Przygotowania	17
7.1.	Przygotowanie pojemnika na ciasto	17
7.2.	Przygotowanie ciasta	17
8.	Operacja	19
8.1.	Uruchomienie	19
8.2.	Wybierz program	19
8.3.	Przegląd programu	19
8.4.	Harmonogram programu	21
8.5.	Uruchom program	27
8.6.	Dodaj więcej składników	27
8.7.	Uwagi dotyczące procesu pieczenia	27
8.8.	Sygnaly dźwiękowe	28
8.9.	Koniec programu	28
8.10.	Wymywanie wypieków z urządzenia	28
8.11.	Dżem.....	29
8.12.	Upiec	29
8.13.	Przygotowanie jogurtu	30
8.14.	Dalsze procesy pieczenia	30
9.	Przepisy	0,30
9.1.	Program 1 - Soft Basic	31
9.2.	Program 2 - Chleb Biały	31
9.3.	Program 3 - Chleb Pełnoziarnisty	31
9.4.	Program 4 - Program szybki	32
9.5.	Program 5 - Briozka	32
9.6.	Program 6 - Kanapka	32
9.7.	Program 7 - Bezglutenowy	33
9.8.	Program 8 - Mieszanie	33

9,9. Program 9 - 11 Ciasto pełnoziarniste i ciasto na pizzę	33
9.10. Program 13 - Owsianka	34
9.11. Program 15 - Jogurt	34
9.12. Program 17 - Dżem	34
9.13. Program 18 - Ciasto	35
10. Czyszczenie i przechowywanie	35
10.1. Składowanie	36
11. Rozwiązywanie problemów	36
11.1. Możliwe komunikaty o błędach	38
12. Utylizacja	40
13. Dane techniczne	40
14. Informacje o zgodności UE	40
15. Informacje serwisowe	41
16. Odcisk	43
17. Oświadczenie o ochronie danych	44

1. Informacje o niniejszej instrukcji

obsługi



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że będziesz zadowolony z urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa oraz całą instrukcją. Należy zwrócić uwagę na ostrzeżenia znajdujące się na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objasnienie symboli

Jeżeli fragment tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać opisanego w tekście niebezpieczeństwa, aby zapobiec opisanym tam możliwym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub poważnymi, nieodwracalnymi obrażeniami!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć szkód materialnych!



Dalsze informacje na temat korzystania z urządzenia!



Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi!



Symbol prądu przemiennego



Urządzenie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska (patrz „12. Utylizacja” na stronie 38)



•

Punktory / informacja o zdarzeniach podczas pracy

Instrukcje do wykonania

Instrukcje, które należy wykonać, aby uniknąć zagrożeń



Deklaracja zgodności (patrz rozdział „Informacje o zgodności”): Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw WE.

2. Przeznaczenie

Wypiekacza do chleba używaj wyłącznie do domowego wypieku chleba oraz robienia dżemów, konfitur i jogurtów. Nie używaj urządzenia do suszenia żywności lub przedmiotów. Nie używaj wypiekacza do chleba na zewnątrz.

Urządzenie to przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania:

Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych dodatkowych urządzeń, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.

Używaj wyłącznie produktów dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas. zestaw i akcesoria.

Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

3. Instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

W przypadku nieprawidłowego użytkowania istnieje ryzyko obrażeń.

Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz wynikające z tego konsekwencje zrozumiały wynikające z nich niebezpieczeństwa.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia i zasilacza/kabla zasilającego.

Wszystkie użyte materiały opakowaniowe (worki, torby plastikowe, kawałki styropianu itp.) przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci.

3.1. Skonfiguruj urządzenie bezpiecznie

Umieść urządzenie na odpornej na ciepło, twardej i płaskiej powierzchni.

Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, może się przewrócić i spaść.

Urządzenie musi znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany i innych urządzeń (tyłu i boków). Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.). Istnieje ryzyko pożaru.

Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio obok instalacji gazowej lub elektrycznej kuchenka lub inny gorący piekarnik.

Nigdy nie umieszczaj urządzenia nad płytą grzejną lub innymi urządzeniami wytwarzającymi ciepło (grill, frytkownica); nawet jeśli nad nim zamontowany jest okap kuchenny.

Do obudowy nie może przedostać się wilgoć. Istnieje ryzyko porażenia prądem.

Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.

Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Należy unikać:

- Wysoka wilgotność lub wilgoć,
- ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
- bezpośrednie działanie promieni słonecznych,
- otwarty ogień.

3.2. Podłączenie sieciowe

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego podłączonego i łatwo dostępnego gniazdka, które znajduje się blisko miejsca instalacji. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.

Jeżeli zachodzi potrzeba szybkiego odłączenia urządzenia, gniazdko musi być łatwo dostępne.

3.3. Obchódz się z urządzeniem bezpiecznie

3.3.1. Ogólnie

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. widzi.

Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zauważysz uszkodzenie kabla połączeniowego lub wtyczki.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nigdy nie dotykaj urządzenia, kabla połączeniowego i wtyczki mokrymi rękami. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla przyłączeniowego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Urządzenie nie może być podłączone do zewnętrznego timera lub

obsługiwać za pomocą osobnego systemu zdalnego sterowania (np. na gnieździe sterowanym radiowo).

Przestrzegać podanych ilości napełnienia. Nigdy nie używaj więcej niż 480 g mąki.

Całkowita ilość ciasta w pojemniku na ciasto nie może przekraczać 1000 g. krok.

Nie więcej niż 1 łyżeczka środka spulchniającego (proszek do pieczenia lub inny).

Używaj środków rozluźniających.



OSTROŻNOŚĆ!

Zagrożenie zdrowia

Pieczenie w zbyt wysokiej temperaturze może spowodować powstanie substancji szkodliwych dla zdrowia.

Nie pozwól, aby potrawa stała się zbyt ciemna. Usuń przypalone resztki jedzenia.

3.3.2. Kabel połączeniowy

Podczas pracy kabel przyłączeniowy nie może być owinięty wokół urządzenia.

Nie może dotykać gorących powierzchni. Może zostać uszkodzony.

Nie zginaj ani nie zginiataj kabla połączeniowego.

Zawsze wyciągaj kabel łączący z wtyczki za pomocą wtyczki gniazda, nie ciągnij za sam kabel.

Przed wyjęciem wtyczki wyłącz urządzenie.

3.3.3. Urządzenie

Okienko i pojemnik na ciasto nagrzewają się podczas pracy. Podczas wyjmowania pojemnika na ciasto lub haka do wyrabiania ciasta z upieczonego chleba należy używać rękawic kuchennych.

Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest używane.

Nie używaj pojemnika na ciasto do przechowywania przedmiotów.

Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy pojemnik na ciasto jest pełny. Praca bez ciasta może spowodować przegrzanie.

Podczas napełniania wyjmij pojemnik na ciasto z urządzenia, aby uniknąć zanieczyszczenia komory pieczenia.

Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

3.4. Nigdy nie naprawiaj tego samodzielnie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

Jeżeli wtyczka lub kabel połączeniowy są uszkodzone, należy je odłączyć natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Jeżeli kabel połączeniowy tego urządzenia jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi go wymienić producent, jego dział obsługi klienta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

W żadnym wypadku nie próbuj samodzielnie otwierać urządzenia i/lub lub naprawić. Istnieje ryzyko porażenia prądem. W przypadku nieprawidłowego działania należy skontaktować się z naszym centrum serwisowym lub innym odpowiednim warsztatem specjalistycznym.

4. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

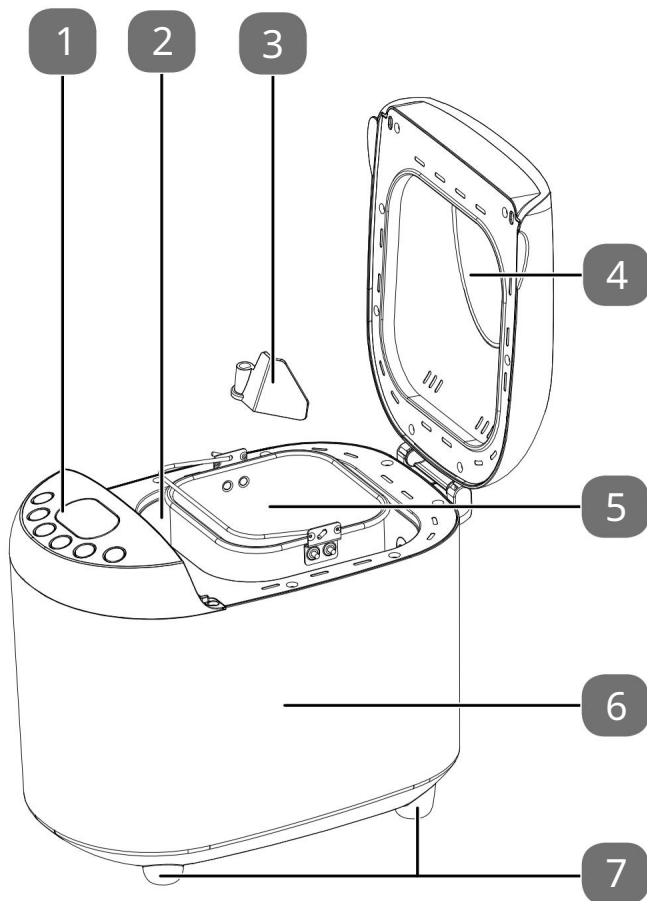
Istnieje ryzyko uduszenia w przypadku połknięcia lub wdychania małych części lub folii. Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

Sprawdź, czy dostawa jest kompletna, a jeśli dostawa nie jest kompletna, poinformuj nas o tym w ciągu 14 dni od zakupu.

Wraz z zakupionym pakietem otrzymałeś:

- Wypiekacz do chleba
- Pojemnik na ciasto z powłoką nieprzywierającą - 1x hak do wyrabiania ciasta
- Łyżka miarowa
- Miarka
- 1x hak do wyjmowania haka do wyrabiania ciasta
- Instrukcja obsługi i dokumenty gwarancyjne

5. Przegląd urządzenia



- 1) Panel sterowania
- 2) Komora gotowania z elementem grzejnym
- 3) hak do ciasta
- 4) Pokrywa z okienkiem
- 5) Pojemnik na ciasto z powłoką nieprzywierającą
- 6) Mieszkania
- 7) stopy

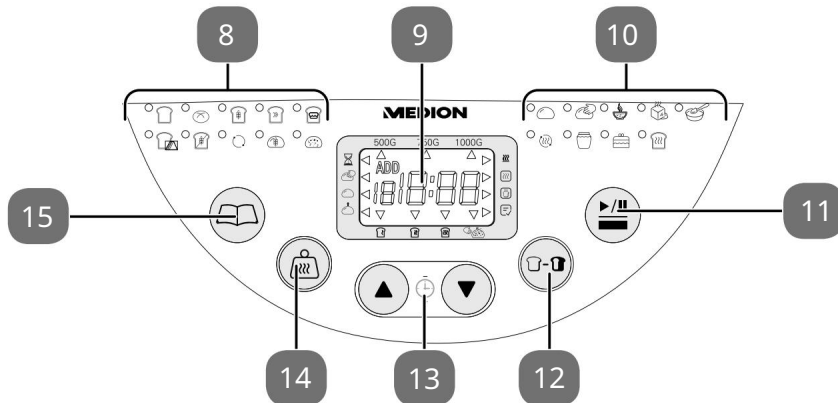
bez ilustracji




- Miarka (1 łyżeczka i łyżka stołowa)

W odpowiednich pojemnikach znajduje się oznaczenie 1/2 łyżeczki lub łyżki stołowej.

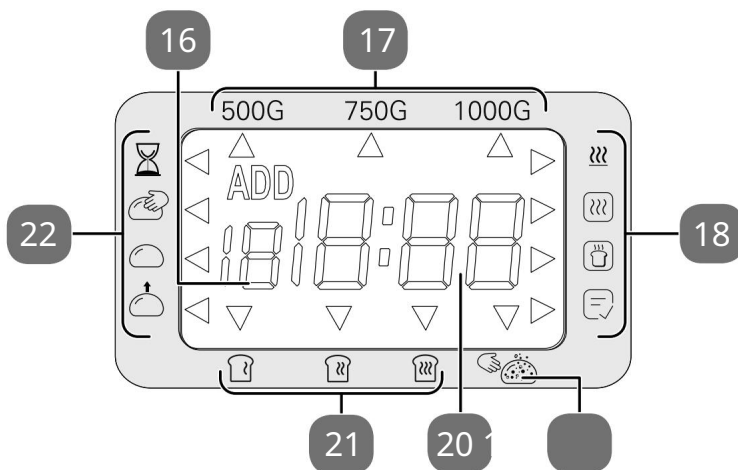
- Miarka

5.1. Panel sterowania



- 8) Wybór programów pieczenia 1 - 10
- 9) wyświetlacz
- 10) Wybór programów pieczenia 11 - 19
- 11) Użyj przycisku Start/Pauza , aby rozpocząć i zatrzymać program.
Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje anulowanie programu i powrót do ustawień podstawowych.
- 12) Za pomocą przycisku brązowienia wyreguluj stopień brązowienia.
Jasny , Średnie , Ciemne .
- 13) Funkcja timera - za pomocą przycisku zmniejsza się/zwiększa czas pieczenia/timer o 5/10 minut każdorazowo.
- 14) Przycisk Rozmiar chleba umożliwia wybór pomiędzy trzema rozmiarami chleba:
Mały (500g), średni (750g) i duży (1000g).
Czasy programów są dostosowane do ilości użytego ciasta.
- 15) Za pomocą przycisku Menu możesz odpowiednio wybrać jeden z 19 programów z listy programów na pokrywie urządzenia. Wybrany program pojawi się na wyświetlaczu

5.2. wyświetlacz



16) Wskazanie wyboru programu 17)





Masa ciasta (strzałka na wyświetlaczu pokazuje wybraną wagę)





18) Etapy przetwarzania w programie pieczenia. (Proszę zapoznać się z poniższą tabelą, aby zapoznać się z poszczególnymi krokami)

19) Wyświetlacz dodawania dodatkowych składników (strzałka na wyświetlaczu pokazuje czas)
Pozostały czas wybranego/trwającego programu/czas opóźnienia 20)

21) Stopień zrumienienia (strzałka na wyświetlaczu pokazuje wybrany stopień zrumienienia)

22) Etapy przetwarzania w programie pieczenia. (Proszę zapoznać się z poniższą tabelą, aby zapoznać się z poszczególnymi krokami)

symbol	Krok przetwarzania
	regulator czasowy Programowanie timera jest aktywne
	Upiec Proces pieczenia jest aktywny.
	Ugniatać Proces ugniatacia jest aktywny
	Odoczynek Ciasto odoczynek pomiędzy dwoma procesami przetwarzania

symbol	Krok przetwarzania
	Wzrastać
	Trzymaj się ciepło Po zakończeniu programu pieczenia chleb utrzymuje się w ciepłe przez 60 minut
	Rozgrzej Wypiekacz do chleba nagrzewa się
	Koniec programu

6. Przed pierwszym użyciem

Usuń materiał opakowaniowy.

Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń

W żadnym wypadku nie należy uruchamiać urządzenia.

Usuń wszelkie folie ochronne, które mogły przykleić się do obudowy.

Przed pierwszym użyciem wyczyść pojemnik na ciasto, haki do wyrabiania ciasta i obudowę urządzenia czystą, wilgotną ściereczką. Nie używaj ostrych środków czyszczących.

Ostrożnie osusz oczyszczone części.

Przed pierwszym użyciem należy nagrzać urządzenie z włożonym pojemnikiem do pieczenia i otwartymi okienkami przez ok. 5 minut.



UWAGA!

Możliwe uszkodzenie urządzenia!

Podczas produkcji należy lekko nasmarować niektóre części urządzenia. Prowadzi to do powstawania nieprzyjemnego zapachu przy pierwszym użyciu. Tworzenie się zapachu jest zjawiskiem normalnym i nie oznacza wady urządzenia.

Zapewnij odpowiednią wentylację.

7. Przygotowania

7.1. Przygotuj pojemnik na ciasto

Obróć pojemnik na ciasto do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odłączyć go od silnika i wyjąć z komory gotowania.

Zamocuj hak do wyrabiania ciasta na wałach napędowych w pojemniku na ciasto.

7.2. Przygotuj ciasto

Ciasto przygotowuje się bezpośrednio w pojemniku na ciasto.

Wszystkie płyny powinny mieć temperaturę pokojową. Optymalna temperatura to w temperaturze od 18°C do 23°C w przypadku normalnych programów pieczenia.

W przypadku programów szybkiego pieczenia składniki powinny być ciepłe w temperaturze 30°C–35°C.

Do przygotowania ciasta używaj wyłącznie suchych drożdży.

Świeże drożdże nie nadają się do przygotowania w wypiekaczu do chleba. Jeśli pieczesz z mąki żytniej, pamiętaj, że ta mąka prawie nie rośnie. Mąka powinna zatem składać się maksymalnie z siedmiu części mąki żytniej i co najmniej trzech części mąki pszennej.

Jeśli mieszkasz w wyższym regionie (powyżej 900 m n.p.m.) lub używasz bardzo miękkiej wody, proces fermentacji drożdży ulega przyspieszeniu, a ciasto rośnie wyżej. W takim przypadku należy zmniejszyć ilość drożdży o około jedną czwartą podanej ilości.

7.2.1. Podstawowy przepis na chleb

Skorzystaj z tego podstawowego przepisu i w razie potrzeby dostosuj go do swoich upodobań.

Jeśli korzystasz z innych przepisów, upewnij się, że są one odpowiednie dla wypieków do chleba. Nie wolno przekraczać maksymalnych ilości dla tego urządzenia.

Alternatywnie, jeśli używasz mieszanki do ciasta, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu mieszanki do ciasta.

Składniki	Duży chleb (1000g)	Średni chleb (750g)	Mały chleb (500g)
Woda	350ml	270ml	180ml
olej	2 łyżki	2 łyżki	1 1/2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	3/4 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Cukier	3 łyżki	2 łyżeczki	1 łyżeczka
mleko w proszku	2 łyżki	1 łyżka	1 łyżka
Mąka (maks. ilość)	480g	360g	240g
Drożdże suszone (maks. ilość)	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

7.2.2. Odmierz składniki

Dokładnie odmierz składniki. Zwłaszcza w przypadku przepisu podstawowego trzymaj się dokładnie podanych wartości. Informacje na ten temat znajdziesz w rozdziale „7.2.1. Podstawowy przepis na chleb” na stronie 17.

Do odmierzenia składników najlepiej używać dołączonej miarki i miarki. Po całkowitym napełnieniu miarki (1 łyżeczka lub

1 łyżka), wygładź górny brzeg, aby nie użyć więcej niż wskazano. Aby ułatwić dozowanie, miarka jest również oznaczona jako 1/2 łyżeczki i 1/2 łyżki stołowej.



Jeśli nie używasz mieszanki do pieczenia i sam wyrabiasz ciasto, pamiętaj, aby łączna masa składników nie przekraczała 1000 g.

7.2.3. Kolejność składników do pieczenia

Podaj składniki ciasta do pojemnika na ciasto w następujący sposób:

Najpierw płyn, potem mąka. Cukier i sól najlepiej rozprowadzić na brzegach miski. Zrób w mące małe wgłębienie na suche drożdże.

Tylko wtedy, gdy składniki zostaną dodane w tej kolejności, będzie można je odpowiednio wymieszać. Należy

pamiętać, że drożdże nie mogą mieć kontaktu z płynem ani solą.

7.2.4. Wyczyścić pojemnik na ciasto

Oczyść pojemniki na ciasto z zewnątrz przed ich włożeniem. Uważać na

Podczas dodawania składników uważaj, aby nic nie przedostało się do komory pieczenia.

Węzownica grzejna nie może mieć kontaktu z ciastem!

Dokładnie przestrzegaj ilości. W szczególności nie należy przyjmować większych ilości niż zalecono.



Chleb wypiekany głównie z mąki pełnoziarnistej lub zawierający takie składniki jak orzechy, otręby itp. będzie cięższy i mniejszy niż chleb z białej mąki.

8. Serwis

8.1. Uruchomienie

Przed włożeniem pojemnika na ciasto upewnij się, że zewnętrzna część pojemnika na ciasto jest czysta jest.

Umieść pojemnik na ciasto 30° w lewo w komorze pieczenia i zamocuj go, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Uważaj, aby składniki nie dostały się do komory pieczenia i nie dotykały spirali grzejnej!

Zamknąć pokrywę.

Włóż wtyczkę zasilania do gniazdka.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie ustawia się teraz na program podstawowy nr 1 dla bochenka (1kg) o średnim stopniu zarumienienia.

8.2. Wybierz program

Za pomocą przycisku wybierz żądany program 1–19.

Za pomocą przycisku określ wielkość chleba (500 g, 750 g lub 1000 g)

Za pomocą przycisku możesz określić stopień przyrumienienia chleba (jasny, średni lub ciemny)

Za pomocą przycisku uruchomić odpowiedni program

Ponowne naciśnięcie przycisku powoduje wstrzymanie bieżącego programu.

8.3. Przegląd programu



Program 1 Podstawowy

Program podstawowy do normalnego ciasta chlebowego.



Program 2 Program Pieczywo białe

do pieczywa francuskiego z białej mąki wysokobiałkowej oraz do lekkich chlebów z chrupiącą skórką.



Program 3 Program Chleb pełnoziarnisty

do ciast z większą zawartością pełnoziarnistej mąki pszennej, żytniej, owsianej lub otrębów. Program ten obejmuje czas realizacji, podczas którego grube składniki mogą pęcznieć. Zazwyczaj te pieczywo są mniejsze i bardziej zwarte.



Program 4 - Szybki Szybki program

program pieczenia ciast z mąki uniwersalnej. Proces wypieku ulega skróceniu, a chleb ma nieco gęstszą konsystencję.



Program 5

Brioszka

Brioche jest przygotowywane w ten sam sposób co chleb, ale ma bogatszy wygląd ciasta dzięki dodatkowemu dodatkowi jajek, masła, płynu (mleka, wody, śmietanki itp.) i czasami odrobiny cukru. Słodkie pieczywo najczęściej przyrządza się z dodatkami takimi jak soki owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub dodatek cukru. Dłuższa faza wyrastania sprawia, że chleb jest lekki i przestronny.



Program 6 Program

kanapka

na chleb o miękkiej, łatwej do krojenia konsystencji i złocistej skórce.



Program 7

Bezglutenowe

Program dla chleba z mąki bezglutenowej. Dzięki skróconej fazie spoczynku i wyrastania chleb pozostaje mniejszy i ma twardsze ciasto.

Łączna ilość składników nie może przekraczać 1000 g.



Mieszać

Program 8

Program do dokładnego wymieszania płynów z mąką. Ustawiony czas trwania programu wynosi 15 minut i nie można go zmienić.



Zaprogramuj 9-11

Ciasto pełnoziarniste i na pizzę

programów dla różnych ciast. Przebieg programu: ugniatanie i wyrastanie bez pieczenia. Surowe ciasto można wyjąć i poddać dalszej obróbce w celu pieczenia bułek, pizzy itp. w tradycyjnym piekarniku. Czas jest ustawiony dla każdego programu i nie można go zmienić ani dostosować.



Program 12

Ugniatać

Program czystego wyrabiania ciasta, bez procesu pieczenia i wyrastania. Czas wyrabiania można ustawić według własnych upodobań w zakresie od 0:08 do 0:45 minut.



Program 13

Owsianka

Program do wyrabiania i gotowania na parze kaszy gruboziarnistej.



Program 14 rozmrażanie

Program do rozmrażania mrożonek przed gotowaniem.



Program 15


jogurt

Program do przygotowania jogurtu.

Proszę porównać także rozdział „8.13. „Przygotowywanie jogurtu” na stronie 30.

Program 16  (mieszaj/piecz)

Program do miksowania i pieczenia dodanych składników.

Program 17 Dżem 

Program do robienia dżemu.

Upewnij się, że do pojemnika na ciasto wkładasz wyłącznie owoce bez pestek.

Nasiona mogą zarysować nieprzywierającą powłokę pojemnika na ciasto.

Po procesie „gotowania” dżem ostygnie w urządzeniu. Gdy dżem ostygnie, usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Program 18  Ciasto

Program przygotowania ciasta na ciasto. Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie.





Program 19  Upiec





Program do pieczenia chleba. Jest to wyłącznie proces pieczenia; nie ma procesu ugniatania ani odpoczynku.

8.4. Harmonogram programu

W poniższym przeglądzie programów można znaleźć podstawowe ustawienia oraz harmonogram programów pieczenia i ugniatania, aby móc zaplanować proces pieczenia.





program	1 baza 									
brauning	Jasny 			Średni 			Ciemny 			
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	
Temperatura pieczenia	120°C			130°C			140°C			
Łączny czas	3:05	3:10		3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Dodaj składniki, jeśli pozostały	2:16	2:21		2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Czas od:										
Trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut			
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00			



program	2 biały chleb 								
brauning	Jasny 			Średni 			Ciemny 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura pieczenia	110°C			120°C			130°C		
Łączny czas	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Dodaj składniki, jeśli pozostały	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Czas od:									
Trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
maksymalny upływ czasu	15:00			15:00			15:00		
wahanie									

program	3 chleb pełnoziarnisty 								
brauning	Jasny 			Średni 			Ciemny 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura pieczenia	110°C			120°C			130°C		
Łączny czas	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Dodaj składniki w miarę pozostałego czasu:	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		










program	4 szybki program 								
brauning	Jasny 			Średni 			Ciemny 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura pieczenia	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Dodaj składniki, jeśli pozostały	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Czas od:									
Trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
maksymalny wpływ czasu wahanie	15:00			15:00			15:00		





program	5 brzoszek 								
brauning	Jasny 			Średni 			Ciemny 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura pieczenia	110°C			120°C			130°C		
Łączny czas	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Dodaj składniki w miarę pozostałego czasu:	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

program	6 kanapek 								
brauning	Jasny 			Średni 			Ciemny 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura pieczenia	110°C			120°C			130°C		
Łączny czas	3:25	3:30		3:35	3:25	3:30	3:45	3:25	3:30
Dodaj składniki, jeśli pozostały	2:39	2:44		2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44
Czas od:									
Trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
maksymalny upływ czasu	15:00			15:00			15:00		
wahanie									

program	7 Bezglutenowe 								
brauning	Jasny 			Średni 			Ciemny 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura pieczenia	110°C			120°C			130°C		
Łączny czas	3:05	3:10		3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10
Dodaj składniki w miarę pozostałego czasu:	2:38	2:43		2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43
Trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

program	12 Zagnieść ciasto 	13 Owsianka 	14 Rozmrażać 	15 jogurt 
Temperatura pieczenia	..	130°C	40°C	38°C
Całkowity czas trwania	Czas można ustawić w zakresie od 8 do 45 minut. Ustawienie fabryczne: 8 min.	Czas można ustawić w zakresie od 20 do 110 minut. Ustawienie fabryczne: 40 min.	Czas można ustawić w zakresie od 10 do 120 minut. Ustawienie fabryczne: 30 min.	Czas można ustawić w zakresie od 6 do 12 godzin. Ustawienie fabryczne: 8 godzin.
Dodaj składniki, jeśli pozostały Czas od:
Trzymaj się ciepło
Opóźnienie czasowe

program	16 Mieszaj/piecz 			17 dżem 	18 Ciasto 		
stopień brązowienia	Jasny 	Średnio ciemny 		..	Jasny 	Średni 	Ciemny 
Temperatura pieczenia	100°C	110°C	115°C	140°C	100°C	110°C	115°C
Całkowity czas trwania	1:40			1:20	1:50		
Dodaj składniki w miarę pozostałego czasu:		
Trzymaj się ciepło	60 minut			..	60 minut		
Opóźnienie czasowe	15:00				

program	19 szczęk 		
stopień brązowienia	Jasny 	Średnio ciemny 	
Temperatura pieczenia	105°C	115°C	125°C
Całkowity czas trwania	Czas może wynosić od 10 do 60 minut. być ustawione. Ustawienie fabryczne: 30 min.		
Dodaj składniki w miarę pozostałego czasu:	--		
Trzymaj się ciepło	60 minut		
Opóźnienie czasowe	--		

8.4.1. Wybierz ustawienie podstawowe



W przypadku programów 1 - 3 za pomocą odpowiednich przycisków można wybrać parametry wielkość, stopień zarumienienia i program szybkiego pieczenia (patrz „5.1. Panel sterowania” na stronie 14).

8.4.2. Wybierz opóźnienie czasowe

Program pieczenia można rozpocząć z opóźnieniem czasowym. Dzięki temu urządzenie może być gotowe o określonej godzinie. Pieczenie możesz opóźnić do 15 godzin. To opóźnienie czasowe jest możliwe w programach 1-3 i 10-12.

Określ, ile czasu zajmie przygotowanie chleba. Jest to opóźnienie czasowe, które należy ustawić.

Przykład: Jest godzina 20:30, a chleb powinien być gotowy następnego ranka o 7 rano (tj. za 10 godzin i 30 minut). W tym celu należy ustawić opóźnienie czasowe na 10:30.

Za pomocą przycisku  zmniejszaj czas pieczenia w odstępach 10-minutowych
zliczane za pomocą przycisku  10-minutowe przyrosty w górę.

Jeśli przytrzymasz przycisk, rozpocznie się bieg szybki.



Opóźnienia czasowego nie należy stosować w przypadku przepisów zawierających świeże składniki, takie jak jajka, świeże mleko, śmietana lub ser.

8.5. Uruchom program



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo zwarcia! Niebezpieczeństwo pożaru!

Istnieje ryzyko zwarcia lub pożaru na skutek nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem.

W żadnym wypadku nie gasić wodą tłącego się w urządzeniu ciasta!

Nigdy nie zakrywaj szczelin wentylacyjnych!

Jeśli ciasto uniesie się ponad krawędź pojemnika na ciasto i dotknie spirali grzejnej, może pojawić się dym.

Jeśli z komory pieczenia wydobywa się dym, bo ciasto

Jeśli cokolwiek dostanie się na węzownicę grzejną, pamiętaj o zamknięciu pokrywy, aby zapobiec tworzeniu się płomieni lub stłumić istniejące płomienie.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania  aby

zakończyć program. Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie!

Nacisnąć przycisk W




, aby rozpocząć przebieg programu.

zależności od wybranego programu, odpowiedni etap przetwarzania jest pokazywany na wyświetlaczu strzałką (patrz tabela na stronie 15).

8.6. Dodaj więcej składników

W zależności od wybranego programu, po drugiej fazie wyrabiania zabrzmi sygnał dźwiękowy przypominający o możliwości dodania dodatkowych składników (rodzynki, orzechy itp.).
nie.

Jednak pokrywę otwieraj tylko na chwilę, aby zapobiec opadnięciu ciasta. Nie naciskaj przycisku, ponieważ spowoduje to anulowanie bieżącego programu. .

8.7. Uwagi dotyczące procesu pieczenia

Jeśli w fazie opóźnienia czasowego lub fazie nagrzewania prądu

W przypadku krótkiej przerwy w dostawie (maks. 5 minut) ustawienia pieczenia pozostają niezmienione. Jeżeli jednak po pierwszej fazie ugniatania nastąpi przerwa w dostawie prądu, proces pieczenia zostanie całkowicie zatrzymany.

Zamknięcie okienka na początku pieczenia jest całkowicie normalne.
bije. Po chwili skroplona woda wypłynie przez szczeliny wentylacyjne.

Podczas fazy ugniatania urządzenie może głośno wibrować. To nie jest
Oznaki wady urządzenia.

8.8. Sygnały dźwiękowe


Podczas pieczenia rozlegną się sygnały dźwiękowe:

- w programach 1, 2, 3, 7 i 8 po drugiej fazie ugniatania, aby zasygnalizować, że można dodać kolejne składniki (owoce, orzechy itp.).
nie;
- na koniec fazy pieczenia;
- w fazie nagrzewania i na koniec programu (kilka sygnałów dźwiękowych)
NIE).

8.9. Koniec programu

Po zakończeniu programu pieczenia rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. W zależności od wybranego programu wypieki można pozostawić w urządzeniu do 60 minut; utrzymuje ciepło dzięki krążącemu powietrzu.

Wypieki należy wyjąć z urządzenia najpóźniej 60 minut po zakończeniu programu.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 1 sekundę , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy, co oznacza anulowanie operacji utrzymywania ciepła.

8.10. Wyjąć wypieki z urządzenia

Po zakończeniu programu wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem i otwórz pokrywę.

Wyciągnij wtyczkę zasilania.



UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ryzyko obrażeń w wyniku poparzenia!

Blacha do pieczenia, pojemnik na ciasto i wspornik pojemnika są bardzo gorące.

Zawsze używaj do wyjmowania pojemnika na ciasto

Rękawice kuchenne lub szmaty.

Obróć pojemnik na ciasto w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieś go za uchwyt.
żelować.

Ostrożnie oddziel wypieki od krawędzi pojemnika na ciasto za pomocą drewnianej szpatułki. Metal może uszkodzić powłokę pojemnika na ciasto. Do rozkręcania wypieków nie używaj noży ani podobnych metalowych przedmiotów.

Odwróć pojemnik na ciasto. Delikatnie postukaj w spód, aby poluzować wypieki. Pozwól mu ostygnąć na kratce.

8.10.1. Poluzuj hak do wyrabiania ciasta

Jeśli hak do wyrabiania ciasta utknie w wypiekach, należy go najpierw wyjąć przy pomocy pomocy.

Fe z dołączonego haka, gdy ciasto ostygnie.

Jeśli hak do wyrabiania ciasta pozostaje w pojemniku na ciasto i nie można go łatwo wyjąć, wlej do pojemnika ciepłą lub gorącą wodę i w razie potrzeby odczekaj do 30 minut.


8.11. Dżem


Wymij pojemnik na ciasto.

Włóż składniki do pojemnika na ciasto.

Jeśli chodzi o owoce, pamiętaj, aby pokroić je tak drobno, jak to możliwe.

Włóż pojemnik na ciasto do wypiekacza do chleba.

Zamknij wypiekacz do chleba i naciśnij przycisk, aby rozpocząć program pieczenia. , o tym

Po zakończeniu gotowania zakończ program naciskając przycisk. Jeśli nie zostanie dokonana żadna zmiana  piekacz do chleba automatycznie przełączy się na funkcję utrzymywania ciepła.

Gotowy dżem należy jak najszybciej napełnić dostarczonymi pojemnikami

Pojemnik.


8.12. Upiec

Programu tego można używać do pieczenia wypieków lub do zakończenia pieczenia przygotowanego ciasta. Program ten piecze w temperaturze 105–125°C przez 10–60 minut.

Włóż pojemnik na ciasto do wypiekacza do chleba bez haka do wyrabiania ciasta.

Włóż wypieki lub ciasto do pojemnika na ciasto i zamknij wypiekacz chleba.

W razie potrzeby ułożyć wypieki tak, aby równomiernie oddziaływały na ciepło.

Za pomocą przycisk  zwiększaj lub zmniejszaj czas pieczenia w odstępach 5-minutowych

Za pomocą przycisku  zwiększa się o 5 minut w górę.

Wypiekacz do chleba uruchamia się z domyślnym ustawieniem 60 minut.

Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces pieczenia.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.

Zakończ program pieczenia naciskając i przytrzymując przycisk lub 

Zostaw wypieki w wypiekaczu i użyj funkcji utrzymywania ciepła.

8.13. Przygotowanie jogurtu


Składniki na jogurt włóż do odpowiednich żaroodpornych szklanek lub garnki.


Kilka razy wymieszaj składniki i umieść pojemniki w misie na ciasto pojemnik.

Do pojemnika na ciasto wlej szklankę wody (ok. 200 ml).

Teraz uruchom program 15, aby przygotować jogurt.

8.14. Więcej procesów pieczenia

Zasadniczo po jednym procesie pieczenia można rozpocząć nowy proces pieczenia. Temperatura urządzenia nie może być jednak wyższa niż 40°C. Jeżeli urządzenie jest nadal zbyt gorące, po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się komunikat „”.

W takim przypadku należy zakończyć bieżący program przyciskiem i pociągnąć  odłącz wtyczkę zasilania.

Otwórz pokrywę urządzenia i wyjmij pojemnik do pieczenia. Zostaw to

Pozwól urządzeniu ostygnąć.

9. Przepisy

Tutaj znajdziesz wybór przepisów na chleb, ciasta, ciasto na bułki, ciasto na makaron, ciasto na pizzę.

Instrukcja przygotowania ciasta

Pamiętaj, aby dodać składniki w podanej kolejności. Tylko w ten sposób składniki można odpowiednio wymieszać.

W szczególności drożdże nie mogą mieć kontaktu z solą ani płynami przychodzić.

Dokładnie przestrzegaj ilości. W szczególności nie należy przyjmować większych ilości niż zalecono.

Mierz płyny

Do odmierzania cieczy używaj dołączonej miarki.
sen.

Upewnij się, że miarka stoi pionowo i napełnij ją płynem dokładnie do kreski.

Odmierz suche składniki

Użyj dołączonej miarki i miarki, aby odmierzyć mąkę, cukier,
Zmierz sól, drożdże itp.

Jeśli napełniłeś całkowicie miarkę i wygładziłeś górną krawędź, aby nie użyć więcej niż podano, otrzymasz łyżeczkę lub łyżkę stołową. Oznaczenie na łyżce miarowej służy do odmierzania połowy herbaty lub łyżki stołowej.

- Łącznie nie można użyć więcej niż 1000 g suchych składników.

- Chleb wypiekany głównie z mąki pełnoziarnistej lub zawierający takie składniki jak orzechy, otręby itp. będzie cięższy i mniejszy niż chleb z białej mąki.
- Zawsze umieszczaj drożdże na mące, gdy jest sucha.
- Jeśli dodany płyn będzie cieplejszy, pieczenie może nastąpić szybciej.
- Podczas wyrabiania ciasta należy również przestrzegać wskazówek zawartych wcześniej w niniejszej instrukcji (patrz rozdział „7.2. Przygotowanie ciasta” na stronie 17.)

9.1. Program 1 - Miękkie podłoże

Składniki	1000g	750g	500g
Woda	320ml	260ml	180ml
Cukier	3 łyżki	1 1/2 łyżki	1 łyżka
Sól	2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki	1 łyżeczka
olej słonecznikowy	4 łyżki	3 łyżki	2 1/2 łyżki
biała mąka	500g	400g	300g
suche drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki

9.2. Program 2 - biały chleb

Składniki	1000g	750g	500g
Woda	330ml	260ml	170ml
sok z cytryny	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki	1 1/2 łyżki	1 łyżka
Sól	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
olej słonecznikowy	2 łyżki	1 1/2 łyżki	1 łyżka
biała mąka	480g	360g	240g
suche drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

9.3. Program 3 - Chleb pełnoziarnisty

Składniki	1000g	750g	500g
Mleko	350ml	280ml	210ml
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	1 łyżka
Sól	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
olej słonecznikowy	3 łyżki	2 łyżki	1 1/2 łyżki
Mąka pełnoziarnista	480g	360g	240g
suche drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

9.4. Program 4 – Program szybki Używaj płynu o temperaturze 30–35°C.

Składniki	750g
Mleko	280ml
Cukier	1 łyżka
Sól	1/2 łyżeczki
olej słonecznikowy	1 1/2 łyżki
Mąka	360g
suche drożdże	1 łyżeczka

9.5. Program 5 - Brioszka

Składniki	1000g	750g	500g
Woda	210ml	160ml	120ml
masło (stopione)	1/2 szklanki / 70g	1/3 szklanki / 50g	1/4 szklanki / 35g
Sól	1 1/2 łyżki	1 łyżka	1/2 łyżki
Jajka	3 szt.	2 szt.	1 sztuka
Cukier	4 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
mleko (odtłuszczone)	1/2 szklanki / 70g	1/3 szklanki / 50g	1/4 szklanki / 35g
Mąka	4 filiżanki / 550g	2 3/4 filiżanki / 400g 2 filiżanki / 290g	
Drożdże	1 1/2 łyżeczki	1 1/4 łyżeczki	1 łyżeczka

9.6. Program 6 - Kanapka

Składniki	1000g	750g	500g
Woda	300ml	250ml	210ml
Sól	4/3 łyżeczki	3/4 łyżeczki	2/3 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	3/4 łyżeczki	2/3 łyżeczki
masło	4/3 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Mąka	3 filiżanki / 440g 2 1/2 filiżanki / 360g		2 szklanki / 290g
suche drożdże	5/4 łyżeczki	1 łyżeczka	2/3 łyżeczki

9.7. Program 7 – Bezglutenowy

Składniki	1000g
Mleko	310ml
Cukier	1 łyżka
Sól	1/2 łyżeczki
olej słonecznikowy	2 łyżki
mąka bezglutenowa	480g
suche drożdże	1 łyżeczka

9,8. Program 8 - Mieszaj

Składniki	1000g
Woda	330ml
Cukier	1 łyżka
Sól	1/2 łyżeczki
olej słonecznikowy	2 łyżki
mąka bezglutenowa	480g
suche drożdże	1 łyżeczka

9,9. Program 9 - 11 Ciasto pełnoziarniste i ciasto na pizzę

Składniki	1000g
Woda	380ml
Sól	3/2 łyżeczki
olej słonecznikowy	2 łyżeczki
mąka bezglutenowa	600g

Składniki	1000g
Drożdże	1/2 łyżeczki
mąka bezglutenowa	300g
oliwa z oliwek	1 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka
Woda	170ml

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej powyżej.
formularz.

Wybierz program 10 w wypiekaczu do chleba.

Nasadą dłoni uformuj ciasto w okrąg o średnicy 25 cm lub dwa okręgi o średnicy 25 cm, aby uzyskać cienki, chrupiący spód i rozłóż ciasto na natłuszczonej blasze do pieczenia.

Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w piekarniku nagrzanym na 40 stopni na około 20 minut, aż ciasto podwoi swoją objętość.

Pokryj ciasto wybranymi dodatkami i włóż do piekarnika nagrzanego do 220

Piec 15 - 20 minut.

9.10. Program 13 - Owsianka

Składniki	1000g
Woda	900ml
ryż	50g
Ryż bez jelit	50g
Cukier	60g
lotos	20g
Mięso owocowe Longan	20g
Czerwona fasola	30g
Chińskie jagody wolframowe	20g
Czerwone daty	40g
Orzeszki ziemne	20g

9.11. Program 15 - Jogurt

Składniki	1000g
Pełne mleko	800ml
Cukier	40g
Kultury jogurtowe	1g

9.12. Program 17 - Dżem

Składniki	750g
owoce (rozdrobnione)	500g
Dżem cukrowy 2:1	250g

9.13. Program 18 - Ciasto

Składniki	1000g
Woda	30ml
Jajka	3 szt.
Cukier	1/2 szklanki / 70g
olej słonecznikowy	2 łyżeczki
Mąka	2 szklanki / 280 g
suche drożdże	1 łyżeczka

10. Czyszczenie i przechowywanie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej wodzie

Płynny! Przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda z stykiem ochronnym.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko poparzenia o gorące powierzchnie.

Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Ryzyko uszkodzenia urządzenia na skutek nieprawidłowego obchodzenia się z wrażliwymi powierzchniami urządzenia.

Pojemnik na ciasto i akcesoria (miarki, łyżki miarowe, haczyki i haczyki do wyrabiania ciasta) nie nadają się do mycia w zmywarce.

Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących ani produktów, które mogą powodować zarysowania. Nigdy nie używaj wełny stalowej, benzyny, rozcieńczalników ani środków czyszczących na bazie alkoholu.

Nagrzewnica nie może mieć kontaktu z wodą przychodzić! Dlatego wytrzyj cewkę grzejną suchą szmatką.

Pojemnik na ciasto i akcesoria (miarka, miarka, hak do wyrabiania ciasta i hak) można myć w wodzie zawierającej detergent. Zewnętrzną część obudowy można przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką.

Przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy dokładnie oczyścić urządzenie i akcesoria. suche suche.



10.1. składowanie

Aby przechowywać urządzenie, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Przed odłożeniem wyczyszczonego urządzenia do szafy należy pozostawić je do całkowitego wyschnięcia i ostygnięcia.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeśli wynik pieczenia nie jest zadowalający, poniższy przegląd pomoże Ci znaleźć przyczynę.

problem	Możliwa przyczyna/rozwiązanie
Chleb opada w środku.	<ul style="list-style-type: none"> • Za dużo płynu lub zbyt ciepły płyn. (Rzeki Płyn powinien mieć temperaturę od 18 do 23°C – w przypadku programów szybkiego pieczenia od 30 do 35°C.) • Za mało soli. • Za dużo drożdży. • Wilgotność i temperatura w pomieszczeniu również wysoki. • Podczas pieczenia pokrywka była zbyt długo otwarta został. • Czas spaceru był zbyt długi. Użyj przycisku Opalanie, aby wybrać ustawienie  Ciemność . 

problem	Możliwa przyczyna/rozwiązanie
Chleb nie rośnie wystarczająco.	<ul style="list-style-type: none"> • Dodano za mało drożdży. • Drożdże nie były już dobre. • Dodano zbyt mało cukru. • Za dużo dodano soli (uszkadza drożdże). • Płyn jest zbyt ciepły. • Przed pieczeniem drożdże miesza się z solą lub płynem. doszło do kontaktu cieczy.
Chleb za bardzo rośnie.	<ul style="list-style-type: none"> • Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka. (Jeśli nie można zmienić kontroli otoczenia, spróbuj w drodze wyjątku przetworzyć schłodzone składniki i nie używaj opóźnienia czasowego). • Za dużo drożdży. • Za dużo lub za ciepły płyn. • Za mało mąki. • Za mało soli.
Chleb jest zbyt suchy i gęsty.	<ul style="list-style-type: none"> • Za mało płynów. • Drożdże nie były w porządku.
Chleb nie jest upieczony i jest nadal wilgotny w środku.	<ul style="list-style-type: none"> • Dodano zbyt dużo dodatkowych składników, takich jak orzechy, masło, suszone owoce, syrop itp. • Dodano za dużo soku owocowego.
Chleb jest zbyt brązowy.	<ul style="list-style-type: none"> • Za dużo cukru. • Poziom brązowienia ustawiony na zbyt wysokim poziomie.
Chleb jest pełen dziur.	<ul style="list-style-type: none"> • Woda jest zbyt gorąca. • Za dużo płynu. • Za dużo drożdży. • Wilgotność i temperatura w pomieszczeniu również wysoki.
Skórka chleba jest lepka lub chleb jest zbyt mokry.	<ul style="list-style-type: none"> • Chleb zbyt długo znajdował się w piekarniku po zakończeniu pieczenia. radzi pozostać. Powstała kondensacja, która nie mogła uciec i nasiąkła chlebem. • Suche i mokre składniki znajdowały się w niewłaściwej mieszance relacja. Jeśli to konieczne, zredukuj nieco ilość płynu lub drożdży.
Chleb tworzy na skórce dziury powietrzne.	<ul style="list-style-type: none"> • Za dużo drożdży. Zmniejsz ilość drożdży.

problem	Możliwa przyczyna/rozwiązanie
Ciasto nie jest wyrabiane, mimo że silnik pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Haki do wyrabiania ciasta lub pojemnik na ciasto nie są prawidłowo włożone.
Składniki nie zostały wymieszane do uzyskania gładkości.	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki zostały dodane w niewłaściwej kolejności został. • Ciasto było zbyt ciężkie lub zbyt suche. • Haki do wyrabiania ciasta nie są prawidłowo włożone.

11.1. Możliwe komunikaty o błędach

Komunikat o błędzie	Oznaczający	Rozwiązanie
HHH	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka	Odlącz urządzenie od źródła zasilania i poczekaj, aż ostygnie przed kolejnym użyciem.
EE0	Błąd czujnika temperatury. Skontaktować się z serwisem.	

12. Utylizacja



Opakowanie

Twoje urządzenie jest zapakowane w sposób zabezpieczający je przed uszkodzeniami podczas transportu. Opakowanie wykonane jest z materiałów, które można utylizować w sposób przyjazny dla środowiska i poddać odpowiedniemu recyklingowi.



Urządzenie (tylko dla Niemiec)

Wszystko elektryczne lub

Urządzeń elektronicznych nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz po zakończeniu ich żywotności należy je zbierać oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych przez użytkownika końcowego.

Użytkownicy końcowi mają obowiązek segregacji zużytych baterii i akumulatorów, które nie są objęte starym urządzeniem, a także lamp, które można wyjąć ze starego urządzenia w sposób nieniszczący, ze starego urządzenia przed oddaniem ich do punktu zbiórki i wysłania do osobną kolekcję.

Dystrybutorzy posiadający powierzchnię sprzedaży sprzętu elektrycznego i elektronicznego co najmniej 400 m² oraz dystrybutorzy żywności o łącznej powierzchni sprzedaży co najmniej 800 m²

którzy kilka razy w roku kalendarzowym lub stale oferują urządzenia elektryczne i elektroniczne i udostępniają je na rynku, są obowiązani, przekazując nowe urządzenie elektryczne lub elektroniczne użytkownikowi końcowemu, udostępnić użytkownikowi końcowemu stare urządzenie tego samego typu urządzenia, które jest zasadniczo takie same Funkcje, jakie spełnia nowe urządzenie, można bezpłatnie odebrać w miejscu dostawy lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie oraz na żądanie użytkownika końcowego, niezależnie od zakupu nowego urządzenia elektrycznego lub urządzenia elektroniczne, maksymalnie trzy stare urządzenia każdego rodzaju urządzenia, których wymiar zewnętrzny nie przekracza 25 centymetrów, należy bezpłatnie odebrać w sklepie detalicznym lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

W przypadku sprzedaży z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość za powierzchnię sprzedaży uważa się wszystkie powierzchnie magazynowania i wysyłki sprzętu elektrycznego i elektronicznego dystrybutora, a za całkowitą powierzchnię sprzedaży wszystkie powierzchnie magazynowania i sprzedaży dystrybutora. Ponadto w przypadku sprzedaży przy wykorzystaniu środków porozumiewania się na odległość, gdy nowe urządzenie elektryczne lub elektroniczne dostarczane jest do prywatnego gospodarstwa domowego, stare urządzenie należy odebrać bezpłatnie z tego miejsca dostawy dla urządzeń kategorii 1, 2 i 4 załącznika nr 1 do § 2 ust. 1 ElektroG (wymienniki ciepła, ekrany, monitory i urządzenia zawierające ekrany o powierzchni większej niż 100 centymetrów kwadratowych, urządzenia wielkogabarytowe).

W Twojej okolicy znajdują się bezpłatne punkty zbiórki, w których można oddać stare urządzenia oraz, w razie potrzeby, inne punkty zbiórki w celu ponownego wykorzystania starych urządzeń. Adresy można uzyskać w lokalnych władzach.

Jeżeli stare urządzenie posiada funkcję przechowywania danych, należy utworzyć zewnętrzną kopię zapasową wszystkich danych oraz trwale i nieodwołalnie usunąć je ze starego urządzenia przed jego zwrotem. Użytkownicy końcowi ponoszą wyłączną odpowiedzialność za usunięcie wszystkich danych osobowych znajdujących się na starych urządzeniach przeznaczonych do utylizacji.



URZĄDZENIE dla wszystkich pozostałych krajów niemieckojęzycznych

Żadnych starych urządzeń oznaczonych poniższym symbolem nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE urządzenie po zakończeniu okresu użytkowania należy poddać właściwej utylizacji.

Materiały nadające się do recyklingu zawarte w urządzeniu są poddawane recyklingowi, co pozwala uniknąć zanieczyszczenia środowiska.

Zanieś stare urządzenie do punktu zbiórki odpadów elektronicznych lub do centrum recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub władzami miejskimi.

13. Dane techniczne

Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	550 watów
pojemność	Maks. 1000g
Klasa ochrony	I
Wymiary	ok. 240 mm x 355 mm x 305 mm (szer. x wys. x gł.)
Waga	ok. 3,8kg

14. Informacje o zgodności UE



MEDION AG niniejszym oświadcza, że to urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i innymi obowiązującymi przepisami:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE.

15. Informacje serwisowe

PL

FR

Holandia

TO

TO

Jeśli Twoje urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami i oczekiwaniami, skontaktuj się najpierw z naszym działem obsługi klienta. Można się z nami skontaktować na różne sposoby:

- W naszej społeczności serwisowej poznasz innych użytkowników i naszych pracowników, będziesz mógł wymienić się swoimi doświadczeniami i przekazać swoją wiedzę.

Naszą społeczność serwisową można znaleźć pod adresem Community.medion.com.

- Zapraszamy również do skorzystania z formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact używać.
- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest do Państwa dyspozycji również za pośrednictwem naszej infolinii lub dostępne pocztą.

Niemcy	
Godziny otwarcia	Produkty multimedialne (PC, notebook itp.)
Pon. - Pt.: 7:00 - 20:00 Sobota: 10:00 - 18:00	0201 22099-111
	Elektronika domowa i domowa
	0201 22099-222
	telefon komórkowy; Tablety i smartfony
	0201 22099-333
Adres serwisu	
<p>MEDION AG 45092 Jedzenie Niemcy</p>	
Austria	
Godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 8:00 - 20:00 Sobota: 10:00 - 18:00	01 9287661
Adres serwisu	
<p>Centrum Serwisowe MEDION Franz-Fritsch-Str. 11 4600 sumów Austria</p>	

Szwajcaria	
Godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 09:00 - 19:00	0848 - 33 33 32
Adres serwisu	
<p style="text-align: center;">Centrum serwisowe MEDION/LENOVO Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Szwajcaria</p>	
Belgia i Luksemburg	
Godziny otwarcia	Numer telefonu (Belgia)
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	02 - 200 61 98
	Numer telefonu (Luksemburg)
	34-20 808 664
Adres serwisu	
<p style="text-align: center;">MEDION BV Johna F.Kennedylaana 16a 5981 XC Panningen Holandia</p>	



Tę i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać na portalu serwisowym www.medionservice.com.

Możesz także zeskanować poniższy kod QR i pobrać instrukcję obsługi na swoje urządzenie mobilne za pośrednictwem portalu serwisowego.

16. Stopka Copyright © 2023

Stan na: 28 lutego
2023 Wszelkie prawa
zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim.
Powielanie w formie mechanicznej, elektronicznej lub innej bez pisemnej zgody producenta jest
zabronione.
Prawa autorskie przysługują firmie:

MEDION AG
Przy Zehnthofie 77
45307 Jedzenie
Niemcy

Należy pamiętać, że powyższy adres nie jest adresem zwrotnym.
Zawsze najpierw skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

PL

FR

Holandia

TO

TO

17. Polityka prywatności

Szanowny Kliencie,

Pragniemy poinformować, że my, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, przetwarzamy Twoje dane osobowe jako administrator.

W sprawach związanych z ochroną danych kontaktuje się z nami inspektor ochrony danych naszej firmy, dostępny pod adresem MEDION AG, Data Protection, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com obsługiwane. Przetwarzamy Twoje dane w celu obsługi gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) i opieramy przetwarzanie Twoich danych na zawartej z nami umowie kupna.

Twoje dane będziemy przekazywać zleconym przez nas dostawcom usług naprawczych w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. naprawy). Zasadniczo przechowujemy Twoje dane osobowe przez okres trzech lat, aby spełnić Twoje ustawowe uprawnienia z tytułu rękojmi.

Masz prawo do informacji o danych osobowych, których dotyczą, a także do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, sprzeciwu wobec przetwarzania i przenoszenia danych.

Jednakże obowiązują ograniczenia w zakresie prawa do informacji i prawa do usunięcia zgodnie z art. 34 i 35 BDSG (art. 23 RODO); istnieje również prawo do złożenia skargi do odpowiedzialnego organu nadzorczego ds. ochrony danych (art. 77 RODO w zw z. § 19 BDSG). W przypadku MEDION AG jest to Komisarz Krajowy ds. Ochrony Danych i Wolności Informacji Nadrenia Północna-Westfalia, PO Box 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Przetwarzanie Twoich danych jest niezbędne do realizacji gwarancji; Bez podania wymaganych danych realizacja gwarancji nie jest możliwa.

Sommaire

1.	Informacje dotyczące niniejszego zawiadomienia o użytkowaniu	47
1.1.	Objaśnienie symbolu	47
2.	Zgodność użytkowania	49
3.	Przesyłki zabezpieczone	50
3.1.	Montaż urządzenia i wszelkie zabezpieczenia	50
3.2.	Nagroda raccordement au réseau électrique	51
3.3.	Manipulacja urządzeniem i wszelkie zabezpieczenia	51
3.4.	Zadośćuczynienie za użytkowanie pośrednie	53
4.	Treść livraison.....	54
5.	Vue d'ensemble de l'appareil	55
5.1.	Panneau de Commande	56
5.2.	Écran	57
6.	Wykorzystanie Avant la premiere	58
7.	Przygotowanie	59
7.1.	Przygotowanie cukini	59
7.2.	Przygotowanie pasztetu	59
8.	Wykorzystanie	60
8.1.	Mise en service	60
8.2.	Wybór programów	61
8.3.	Aperçu programu	61
8.4.	Déroulement i temporyzacja różnych programów	63
8.5.	Program Démarrage d'un	69
8.6.	Ajout d'autres składniki	70
8.7.	Uwagi dotyczące procesu kulinarnego	70
8.8.	Sygnały dźwiękowe	0,70
8.9.	Znajdź programy	70
8.10.	Retrait dupain de l'appareil	71
8.11.	Konfitura	71
8.12.	Kuchenka	72
8.13.	Przygotowanie Yaourt	72
8.14.	Relance d'uncycle de cuisine	72
9.	Przepisy	73
9.1.	Programy 1 - Baza moelleuse	73
9.2.	Programy 2 - Pain blanc	74
9.3.	Program 3 - Ból całkowity	74
9.4.	Programy 4 - Programy szybkie	74
9.5.	Programy 5 - Brioche	75
9.6.	Programy 6 - Kanapka	75
9.7.	Programy 7 - Bez glutenu	75
9.8.	Programy 8 - Mélanger	76

9,9. Programy 9-11 Pâte à pizza blé-céréales complètes	76
9.10. Programy 13 - Owsianka	77
9.11. Programy 15 - Yaourt	77
9.12. Programy 17 - Konfigurowanie	77
9.13. Programy 18 - Gâteaux.....	77
10. Nettoyage i stockage	78
10.1. Zapasy	79
11. Depannage	79
11.1. Możliwe komunikaty o błędach	81
12. Recykling	81
13. Techniki charakterystyki	82
14. Deklaracja zgodności UE.....	82
15. Informacje dla krewnych au service après-vente	82
16. Wzmianki prawne	84
17. Oświadczenie o zachowaniu poufności ..	85

1. Informacje dotyczące niniejszego ogłoszenia wykorzystanie



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Przed oddaniem produktu do użytku będziesz zwracać uwagę na przesyłki zabezpieczające i zawiadomienie o użyciu zintegrowanego produktu. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la Notice d'utilisation. Conservez pręsyła zawiadomienie o wykorzystaniu à portée de main. Niniejsza informacja o wykorzystaniu stanowi fakt partiegrante du produit. Jeśli sprzedasz lub wyślesz produkt, konieczny będzie zakup nowego produktu.

1.1. Objaśnienie symbolu

Le niebezpieczeństwo décrit dans les paragraphes assignés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évolutives.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Bezpośrednie niebezpieczeństwo śmierci!



REKLAMA!

Éventuel niebezpieczny de mort et/ou de blessures groby neodwracalne!



REKLAMA!

Ryzyko porażenia prądem!



UWAGA!

Niebezpieczeństwo ze względu na błyszczące powierzchnie!



UWAGA!

Risque de blessures légères et/ou moyennement groby!



AVIS!

Respectez les consignes pour éviter cały materiał domowy!



Informacje uzupełniające dotyczące użytkowania sprzętu!



Tenez compte des remarques continuez dans la Notice d'utilisation !



Symbole aktualnej alternatywy



Wylimowanie sprzętu do zarządzania środowiskiem (patrz „12. Recykling” na stronie 81)



Sygnal „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, jest zatem systemem odpowiedzialności za produkcję produktu i oznacza przesyłkę trzech sztuk we Francji.

.

Numeracja/informacja sur des événements se produisant pen-dant l'utilisation

Akcja à exécuter

Action à exécuter afin d'éviter tout danger



Deklaracja zgodności (zobacz rozdział «Informacje à la conformité»): Les produits portant ce symbols sont compliance aux exigences des directives européennes.

2. Zgodność użytkowania

Wykorzystaj swoją maszynę do bólu wyjątkowo w sferze prywatnej, do nalewania kieliszka bólu i do cukiernictwa dżemów, konfitur lub yaourtów. N'utilisez pas cet appareil pour sécher des food ou des objets. N'utilisez pas la machine à ból à l'extérieur.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Produkt przeznaczony jest do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

Jeśli zauważysz niezgodność użytkowania, gwarancja zostanie unieważniona:

Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez

Pas d'appareils auxiliaires autres ceux approuvés ou Four-nis par nos soins.

Wykorzystaj unikalne elementy wymiany i akcesoria

Fournis lub approuvés par nos soins.

Tenez compte de toutes les Information figurant dans this Notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité.

Oprócz tego, że jest używany, jest uważany za niezgodny i może być stosowany do ochrony ciał lub materiałów.

3. Przesyłki zabezpieczające



REKLAMA!

Ryzyko obrażeń!

Nieprawidłowe wykorzystanie może wiązać się z ryzykiem nieprawidłowości jasne.

Conservez l'appareil et les akcesoria dans un endroit hors de portée des enfants.

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku plus de 8 ans et par des personnes present des performances phy-siques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité i ont zawiera wynikające z tego niebezpieczeństwa.

Dzieci nie robią nic, gdy bawią się urządzeniem.

Le nettoyage et la Maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être Effectués par des enfants, souf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.

Conservez l'appareil et l'adaptateur secteur/le cordon d'ali-mentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Conservez tous les matériaux d'emballage utilisés (worki, saszetki plastikowe, kawałki polistyrenu itp.) hors de portée des enfants.

3.1. Montaż urządzenia i wszelkie zabezpieczenia

Położ aparat na powierzchni stabilnej, płaskiej i odpornej a la chaleur.

Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'évi-ter qu'il ne bascule et tombe. Urządzenie znajduje się w odległości 10 cm od ściany i innych urządzeń (przy stole i na brzegu).

Ne recouvrez pas les fentes d'aération.

Ne posez pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilage, rideaux, papier itp.). Cela présente un risque d'accident.

N'installez pas l'appareil directement à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'autres sources de lumière.

N'installez jamais l'appareil au-dessus d'une plaque de cuisson ou d'un autre appareil générant de la chaleur (gril, friteuse), même si ceux-ci sont surmontés d'une hotte aspirante.

Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur du boîtier. Risque de choc électrique.

Le matériel est maintenant utilisé à l'extérieur!

N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter:

- humidité de l'air élevée ou pluie;
- températures extrêmes élevées ou basses;
- lumière directe du soleil;
- feu.

3.2. Sécurité harmonisée dans un système électrique

Branchez l'appareil à une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. Le secteur local correspond à la cellule indiquée dans la caractéristique technique de l'appareil.

Le courant doit rester disponible, s'il est nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.

3.3. Manipulation de l'appareil et toutes les précautions

3.3.1. Informations générales

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au câble du cordon ou de la fiche d'alimentation.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ne touchez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées. Vous risquez d'être électrocuté.

Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans de l'eau ou dans n'importe quel autre liquide.

L'appareil est actuellement utilisé et possède au moins.

un système de commande à distance (par exemple, récompense radiocommandée).

Observez les quantités de remplissage prédéfinies. Utilisez jamais plus de 480 g de farine.

Le poids total des ingrédients dans la cuve ne doit pas dépasser 1000 g.

N'utilisez pas plus d'une cuillère à soupe de levure chimique ou d'un autre agent levant.



UWAGA!

Risque pour la santé

Cuire des aliments à des températures trop élevées peut provoquer la formation de substances nocives pour la santé.

Ne laissez pas les aliments brûler lors de la cuisson. Éliminez les résidus alimentaires brûlés.

3.3.2. Câble d'alimentation

Le câble d'alimentation ne doit pas se connecter automatiquement, en fonction de la fonction. Il n'y a pas de contact avec les surfaces chaudes. Cela pourrait endommager l'appareil.

Il n'est pas nécessaire de débrancher ou de retirer le câble d'alimentation.

Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation de la prise, ne tirez jamais sur le câble lui-même mais toujours au niveau de la fiche.

Éteignez l'appareil avant de le débrancher. Appareil

Hublot de contrôle i cuve chauffent fortement wisiorek le foctionnement.

Użyj rękawic kuchennych, aby posortować cuve lub wycofaj szydełkowy pétrisseur du ból chaud. Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il

est en foctionnement.

N'utilisez pas la cuve pour y ranger des objets.

Mettez l'appareil en marche Uniquement lorsque la cuve

zawartość pasztetu. Funkcję bez pasztetu można wprowadzić w powierzchnię.

Wyjdź z cuve de l'appareil, lorsque vous la remplissez, pour éviter toute kontaminacja de la chambre de cuisson.

Wykorzystaj wyjątkowe akcesoria do pochodzenia.

3.4. Rekompensata za użytkowanie pośrednie



REKLAMA!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym w wyniku napięcia aux pièces sous.

Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement la fiche de la Prize de Cou-rant.

Cordon d'alimentation de l'appareil est endmmagé, ce dernier doit alors être remplacé przez fabrykanta, syna SAV lub przez osobę kwalifikowaną afin d'éviter tout niebezpieczeństwo.

No tentez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même l'appareil.

Ryzykujesz posiadaniem przecinarki elektrycznej. W przypadku pro-blème, zwróć się do naszego SAV lub do innego atelier spécia-lisé.

4. Treść livraison



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko uduszenia!

Połknięcie lub wdychanie małych kawałków lub folii stwarza ryzyko uduszenia.

Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Można sprawdzić czy wszystkie elementy są obecne i czy są sygnały na ten sam numer w 14 dniu pracy.

Produkt, który posiadasz: - Maszyna do bólu - Cuve z

antyadhésifem - 1

szydełko pétrisseur - Cuillère dawki - Gobelet

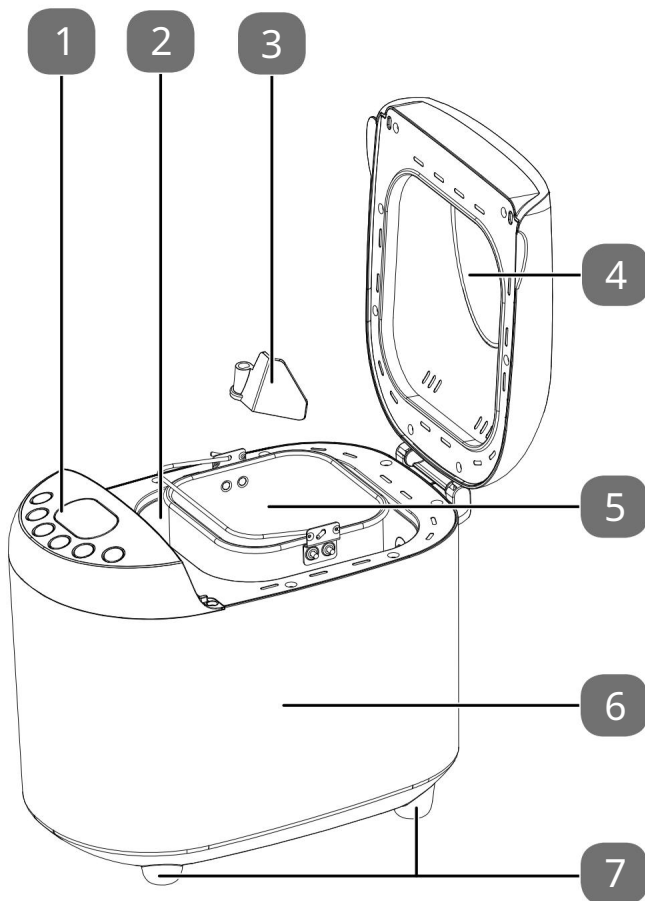
dozownik - 1 szydełko do

wycofania szydełkowego

pétrisseur - Notatka o

użytkowaniu i dokumenty związane z gwarancją

5. Vue d'ensemble de l'appareil



- 1) Panneau de Commande
- 2) Chambre de cuisine z oporem
- 3) Pétrisseur na szydełku
- 4) Couvercle z hublot de control
- 5) Cuve à revêtement antyadhezyjny
- 6) Boîtier
- 7) Pies

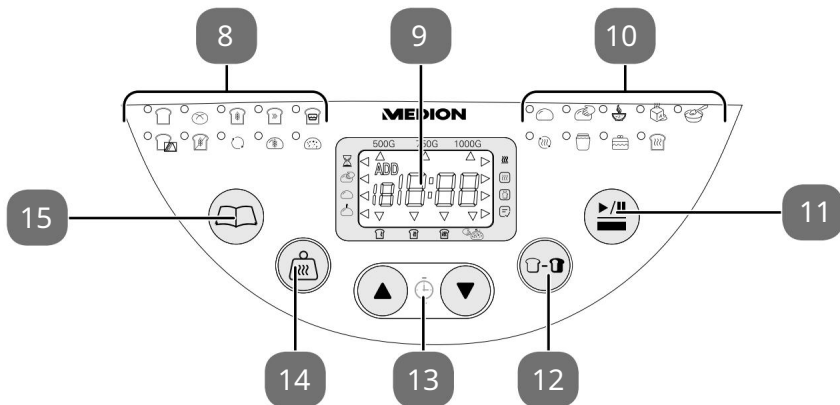
Niereprezentatywny

- Cuillère dawkiuse (1 cuillère à cafe et cuillère à zupa)

Przedział comporte une podziałki indiquant l'equivalent de 1/2 cuillère à cafe lub cuillère à zupy.

- Dozownik gobelinów

5.1. Panneau de Commande



8) Wybór programów gotowania 1 - 10



9) Écran (ryc. podobne)

10) Wybór programów gotowania 11 - 19

La touche Marche/Pause permet de démarrer and d'interrompre un programme

Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour interrompre the programme et accéder aux réglages de base

12) La touche Brunissement vous permet de régler le degré de Brunissement.

Clair , moyen et foncé 

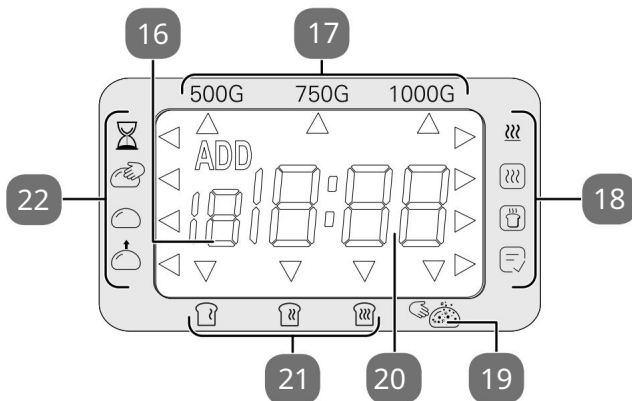
13) Fonction minuterie - touche permet de réduire /augmenter le temps de Cuisson/la minuterie na transe po 5/10 minut.

14) Dotyk ogona bólu można wybrać spośród trzech ogonów bólu: petit (500 g), moyen (750 g) i grand (1000 g).

15) Czas trwania programu s'adapte à la ilość de pasztet użytkowy




16) Dotykowe menu umożliwia wybór jednego z 19 programów, zgodnych z listą programów znajdującą się na obudowie urządzenia. L'affi-chage du programme choisi apparait à l'écran






5.2. Écran



17) Affichage de la Selection du Programs

- 18) Poids de la pâte (une flèche sur l'écran indique le poids sélectionné) Indicateur de la fonction active de maintien au chaud
- 19) Les étapes de TRACEMENT w programie kulinarnym. (Vous référer au tableau ci-dessous pour les Different étapes)
- 20) Affichage Ajout d'autres ingrédients (une flèche dans l'affichage indique le temperature)
- 21) Durée restante du program sélectionné/en cours/temps de zwanicz
- 22) Degré de brunissement (une flèche sur l'écran indique le degré de brunissement-sélectionné)
- 23) Les étapes de TRACEMENT w programie kulinarnym. (Vous référer au tableau ci-dessous pour les Different étapes)

Symbolika	Taśma produkcyjna
	Minutowy utwór Aktywowane jest programowanie z minutami
	Cuisson au cztery Proces gotowania jest aktywny.
	Petrysaż Zwierzę jest aktywne

Symbolika	Taśma produkcyjna
	Repozytoria La pâte odpoczywa pomiędzy dwoma etapami
	Grobla
	Zachowaj porządek Po zakończeniu programu gotowania ból utrzymuje się po 60 minutach
	Prechauffer La maszyna do bólu prechauffe
	Możesz znaleźć programy

6. Przed pierwszym użyciem

Retirez les emballages.

Sprawdź, czy urządzenia nie ma i czy uszkodzenia są widoczne. Musisz zapłacić cenę w marcu i będziesz musiał pokryć szkody, które są takie same.

Retirez les films de Protection éventuellement collés sur le boîtier.

Przed pierwszym użyciem, nettoyez cuve, szydełkowy pétrisseur i pudełko maszyny à ból à l'aide d'un szfonowej propre et humide. N'utilisez pas de-tergent agresywny.

Essuyez soigneusement les éléments lavés.

Avant la premiere use, insérez la cuve dans l'appareil et faites-la chauffer wiśnierek pow. 5 minut przed oknami.



AVIS!

Endommagement możliwy de l'appareil!

Au cours de la fabrykacja, niektóre partie de l'appareil doivent légèrement graissées. Nie jest możliwe noszenie urządzenia w określony sposób lub przed pierwszym serwisem. Dégagement d'odeur jest normalnym zjawiskiem i nie ma żadnych oznak, że sprzęt jest uszkodzony.

Łatwo jest zobaczyć element.

7. Przygotowanie

7.1. Przygotowanie kuwety

Tournez la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la bu-tée, afin de pouvoir détacher the cuve du motor et la retirer de la chambre de cuisson.

Insérez le Crochet pétrisseur sur l'arbre d'entraînement de la cuve.

7.2. Przygotowanie pasztetu

Pasztet przygotowywany jest bezpośrednio w cuve.

Tous les liquides doivent être à température ambiante. W przypadku programów normalnych optymalna temperatura wynosi od 18°C do 23°C.

W przypadku programów szybkiego gotowania temperatura składników wynosi od 30°C do 35°C.

Polać przygotowanym pasztetem, używając Unique de la levure sèche. La lewura Fraîche jest wygodny dla maszyn i bólu.

Jeśli użyjesz farine de seigle, zauważysz, że rodzaj farine nie jest długi. Les proportions doivent donc être de sept mesures de farine de seigle au maximum wlać trzy mesures de farine de blé au minimum.

Jeśli mieszkasz na wysokości (plus 900 m n.p.m.) lub możesz użyć water très douce, proces fermentacji levure zostaje zintensyfikowany, a pâte monte davantage. Dans ce cas, réduisez la quantité de levure d'environ un quart par rapport à la quantité indiquée.

7.2.1. Recette de base pour du ból

Skorzystaj z tej recette de base et adaptez-la, le cas échéant, à vos souhaits.

Jeśli użyjesz tych innych recettes, możesz być pewien, że maszyny są wygodne w przypadku bólu.

Ne passez pas les quantités maximales prévues pour cet appareil.

Jeżeli stosujesz preparat przeciwbólowy postępuj zgodnie z instrukcją preparatu.

Składniki	Wielki ból (1000g)	Mój ból (750g)	Mały ból (500g)
Ew	350ml	270ml	180ml
Huile	2 CS	2 CS	1+1/2 CS
Wyb	1 cm ³	3/4 cm ³	1/2 cm ³
Sucre	3 CS	2 cm ³	1 cm ³
Lait w proszku	2 CS	1 CS	1 CS
Faryna (maksymalna ilość)	480g	360g	240g
Levure sèche (maksymalna ilość) 1 cc		1 cm ³	1 cm ³

7.2.2. Dawkowanie składników

Precyzyjnie dozuj składniki. Respectez skrupuleusement les valeurs indiquées en particulier pour la recette de base. Więcej informacji na ten temat znajdziesz w rozdziale „7.2.1. Recette de base pour du ból” na stronie 59.

Włać doser les ingrédients, wykorzystując preferencyjny kielich dozujący i cuillère do-seuse Fournis. Lorsque dawka cuillère jest całkowicie remplie (1 cuillère à zupa lub 1 cuillère à cafe), arasez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. Afin de faciliter le dozowania składników, cuillère dawkiuse est dotée de podziaki indiquant 1/2 cuillère à cafe i 1/2 cuillère à zupy.



Jeśli stosujesz preparat na ból, możesz przygotować własny pasztet, tak aby łączna ilość składników nie przekraczała 1000 g.

7.2.3. Kolejność składników

Ajoutez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre suivant:

D'abord le liquide, puis la farine. Répartissez de préférence le sucre et le sel sur le bord de la farine. Formez un petit puits dans la farine pour la levure sèche.

To samo dotyczy składników w kolejności dodawania do korekcji melan-gés.

Oznacza to, że dźwignia nie ma kontaktu z cieczami i wybierakiem.

7.2.4. Yage netto cuve

Avant de l'utiliser, nettoyez la cuve, l'intérieur de l'extérieur. Jeśli dodasz składniki, będziesz mieć dostęp do pomieszczenia do gotowania. Opór nie ma kontaktu z pasztetem!

Respectez skrupuleusement les valeurs indiquées. N'augmentez en outre pas les quantités indiquées.



A Pain Composé basé principalement de farine complète ou qui contient des ingrédients tels que des noix, du son etc., sera plus bruyant et plus petit qu'un ból à base de farine blanche.

8. Wykorzystanie

8.1. Mise en service

Avant de mettre la cuve en place, vérifiez que la partie externe est bien placée.

Inclinez la cuve de 30° vers la gauche, placez-la ainsi dans la chambre de cuisson puis fixez-la en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Oznacza to, że składniki nie są dostępne w pomieszczeniu kuchennym i nie mają kontaktu z rezystancją!

Fermez le couvercle.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

Sygnal dźwięczny utrwalony. Urządzenie jest obecne w programie podstawowym nr 1 na ból (1 kg) z degré de brunissement moyen.

PL

FR

Holandia

TO


TO


8.2. Wybór programu

Wybierz w programie liczbę od 1 do 19.

Pozwól swojemu dotykowi określić obwód bólu (500 g, 750 g lub 1000 g)

La touche vous permet de éterminer le degré de brunissement dupain (clair, moyen ou foncé)

Naciśnij przycisk  by uruchomić dany program.

En appuyant à nouveau sur la touche , Przerzywasz programy kurs


8.3. Aperçu programu

Programy 1  Przepis podstawowy


Podstawowe programy do pasztetów à Pain Normales.

Programy 2  Ból biały

Programy dla osób à la French à base de farine blanche riche en proteines et les bóls légers à croûte croustillante.

Programy 3  Ból zakony

Programy dla les pâtes contenant Essentiallyment de la farine complète au froment, au seigle, à l'avoine ou au son. Program obejmuje fazę wstępnego przygotowania przepuszczających składników oraz wyprasek de gonfler. Ten ból jest normalny, plus petits et plus kompakty.

Programuje szybko  programy

Programy szybkiego gotowania dla pasztetów à base de farine tout. Kuchnia jest raccourcie, a ból ma konsystencję i gęstą warstwę.

Programy 5  Brioszka

se przygotowanie de la même manière que le ból, mais present l'aspect plus riche d'une pâtisserie à Cause de l'ajout d'œufs, de beurre, de liquide (lait, eau, crème itp.) et parfois a peu de sucre. Les pains sucrés sont la plupart du temps préparés avec des jus de Fruits, de la noix de coco râpée, des rodzynki secs, des Fruits secs, du chocolat ou du sucre ajouté. Temps de pousse i długi okres bólu léger et aéré.

Programy 6 Użyj  kanapka

tego programu, aby uzyskać konsystencję ciasta croûte dorée łatwą i łatwą w użyciu.

Programy 7  Bez glutenu

Skorzystaj z programów przeciwbólowych opartych na żywności bezglutenowej. Lesphases de le-vée et de repos sont raccourcies, le pain est donc plus petit et plus Compact. Całkowita ilość składników wynosi 1000 g.

Programy 8  Melanger


Program służy do mieszania płynów z mąką. Limit czasu programu wynosi 15 minut i nie ulega zmianie.

Programy 9-11  Pâte à pizza blé-céréales complètes

Programy na różne pasztety. Kolejność programu: pétrissage et pousse sans cuisine. Możesz przygotować pasztet i kontynuować pracę nad cuire des petits, pizzą itp. w czterech tradycyjnych naczyniach. Czas jest przygotowany dla programu i nie jest modyfikowany/korygowany.

Programy 12 Pur programy  Pétrissage de la pasztet

de pétrissage, bez operacji de pousse et de cuisine. Temperaturę zwierzęcia można regulować w funkcji propre w zakresie od 0:08 do 0:45 minut.

Programy 13  Owsianka

Programy dla pétrir i faire blondir une bouillie de céréales Grosière.

Programy 14  Dekongelacja

Włać rozwarstwoną porcję jedzenia przed jedzeniem.

Programy 15  Yaourt

Programy dla Yaourt: użyj programów ce dla Faire du Yaourt; Consultez également le chapitre „8.13. Przygotowanie Yaourt” na stronie 72.

Programy 16  (Mélanger/cuire)

programów do melanżu i cuire des ingrédients ajoutés.

Programy 17



Konfitura

Skorzystaj z programów do własnej konfiguracji.

Veillez à utiliser Uniquement des Fruits dénoyautés.

Les noyaux może być uznany środek przeciwdrożdżycowym de la cuve.

Po „kuissonie” konfitura odbija się w urządzeniu. Lorsque la confiture a refroidi, signal sonore retentit.

Programy 18



Brama

programów do przygotowania pasztetu à gâteau. Pétrir, dźwignia i cuire.

Programy 19











Kuchenka




Programs de poursuite de la cuisson de pains. Pur Processus de cuisine, pas de pétrissage et de pousse.





8.4. Déroulement i temporyzacja różnic érents program





Dans aperçu des programy ci-dessous, découvrez les réglages de base ainsi que la durée des Differentes étapes qui composent les programy de cuisson et de pé-trissage. Możesz także zaplanować przygotowanie swojego bólu.





programy	1 Przepis podstawowy 								
	Clair 			Moyen 			Fonce 		
talia	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura kuchni	120°C			130°C			140°C		
Całkowity czas trwania	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Konserwacja au chaud (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		





programy	2 ból biały 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Fonce 		
talia	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura kuchni	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		





programy	3 ból zakończony 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Fonce 		
talia	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura kuchni	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		

programy	4 programy szybko 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Fonce 		
talia	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura kuchni	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		

programy	5 brioszek 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Fonce 		
talia	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura kuchni	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		

programy	6 kanapek 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Fonce 		
talia	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura kuchni	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	3:25	3:30		3:35			3:25	3:30	3:45
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	2:39	2:44		2:49			2:49		
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		

programy	7 Bez glutenu 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Fonce 		
talia	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura kuchni	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	3:05	3:10		3:15			3:05	3:10	3:15
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	2:38	2:43		2:48			2:48		
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		

programy	12 Pétrissage de la pasztet 	13 Owsianka 	14 Dekongelacja 	15 Yaourt 
Temperatura kuchni	--	130°C	40°C	38°C
Całkowity czas trwania	Czas wynosi od 8 do 45 minut. Odnosnie- Glage d'usine: 8 minut	Czas można regulować w zakresie od 20 do 110 minut. Reglage d'usine: 40 minut	Czas można regulować w zakresie od 10 do 120 minut. Ré-glage d'usine: 30 minut	Czas wynosi od 6 do 12 godzin. Réglage d'usine: 8 godz
Ajouter les inrédients lorsque le temps restant est de:	--	--	--	--
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	--	--	--	--
Démarrage différé	--	--	--	--










PL





FR

Holandia

TO

TO

programy	16 Melanz / cuire 	17 Konfitura 	18 Brama 
Brunissement	Clair Moyen Fonce   	--	Clair Moyen Fonce   
Temperatura kuchni	100°C 110°C 115°C	140°C	100°C 110°C 115°C
Całkowity czas trwania	1:40	1:20	1:50
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	--	--	--
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	60 minut	--	60 minut
Démarrage différé	15:00	--	--

programy	19 Kuchenka 
Brunissement	Clair Moyen Fonce   
Temperatura kuchni	105°C 115°C 125°C
Całkowity czas trwania	Czas można ustawić w zakresie od 10 do 60 minut. Reglage d'usine: 30 minut
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de:	--
Zachowaj porządek (100°C; 80°C)	60 minut
Démarrage différé	--

8.4.1. Wybór podstawowych réglages


W przypadku programów od 1 do 3 możesz wybrać parametry taille, degré de brunissement i programy de cuisine Rapide z les touches korespondentami (przejrzyj „5.1. Panneau de Commande” na stronie 56).

8.4.2. Przepisy tymczasowe

Program gotowania jest dostępny tymczasowo. Urządzenia można także użyć do błyskawicznego przygotowania posiłku. Maksymalna prędkość wynosi 15 godzin. Ta funkcja jest dostępna dla programów 1 do 3 i 10 do 12.

Określ czas na odpoczynek i upewnij się, że ból został wyleczony. Ruch temporyzacji do regulatora.

Przykład: Ból pojawia się o godzinie 20:30 i trwa 7 godzin (lub 10 godzin i 30 minut). Można ustawić timer na 10:30.

La touche  permet de réduire le différé par tranches de 10 minut, tandis que

La touche  permet de l'augmenter par tranch de 10 minut.

En maintenant la touche enfoncée, le défilement Rapide démarre.



N'utilisez pas la fonction différé pour les recettes contenant des ingrédients frais tels que des œufs, du lait frais, de la crème ou du fromage.

8,5. programu Démarrage d'un



REKLAMA!

Ryzyko obwodu sądowego! Ryzykowne!


Nieprawidłowe użycie sprzętu może spowodować obwód sądowy lub wzburzenie.

N'utilisez jamais d'eau pour faire retomber de la pâte qui gonfle!


Ne recouvrez jamais les fentes d'aération !

Dym znajduje się już na krawędzi cuve i styka się z oporem.

Jeśli palisz w kuchni w taki sposób, że pasztet wchodzi w kontakt z tańcem oporu, ważne jest, aby zachować couvercle fermé pour éviter la formation de flammes lub étouffer les flammes déjà Existantes.

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et maintenez-la enfoncée  pour interrompre le programme.

Débranchez ensuite fiche d'alimentation de la Prise de Courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer!

Appuyez sur la touche, aby chomić program.

W funkcji wyboru programu na taśmie w przebiegu wskazywana jest powierzchnia (patrz tabela na stronie 71).

8.6. Ajout d'autres ingrédients

Po wybraniu programu, po drugiej fazie pé-trissage dla rappelera pozostanie sygnał, że możesz dodać inne składniki (rodzynki secs, noix itp.).

Cependant, n'ouvrez le couvercle que brièvement pour éviter que la pâte ne re-tombe. N'appuyez pas sur la touche cela interrompait le program en cours.

8.7. Uwagi dotyczące procesu kulinarnego

Dopływ prądu zostanie przerwany w zależności od fazy tymczasowej lub fazy szoferkiej (maks. 5 minut), parametry gotowania nie zostaną zachowane. Jeśli chodzi o coupure électrique se produit à partir de la premierephase de pétrissage, processus de cuisson jest zdecydowanie interrompu.

Il est tout à fait normal que le hublot de contrôle se couvre de buée au début du Processus de Cuisson. Au bout d'un pewnym temps, woda kondensacyjna s'échappe par les window d'aération.

Urządzenie może wibrować podczas pracy, gdy zwierzę jest w fazie ruchu. To nie jest oznaka urządzenia.

8.8. Signaux d'zwieczy

Signaux sonores retentissent wisiorek procesus de cuisine:

- dla programów 1, 2, 3, 7 i 8: po drugiej fazie pétrissage, wlać sygnały, że można również dodać dodatkowe składniki (owoce, noix itp.);
- à la fin d'unephase de cuisine;
- Zawieszka laphase de prechauffage et à la fin du program (plusieurs si-gnaux sonores).

8.9. Możesz znaleźć programy

À la fin du program de cuisine, plusieurs signaux sonores retentissent et l'écran affiche 0:00.

Urządzenie włącza się automatycznie, a ciepło jest utrzymywane.

Możesz złagodzić ból w urządzeniu na maksymalnie 60 minut: urządzenie do cyrkulacji powietrza zapewnia utrzymanie temperatury.

Po zakończeniu programu produkt można przechowywać przez 60 minut.

Włać Arrêter the mode de maintien à température, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée wisiorek 1 sekunda, po prostu sygnał sonore reten-tisse.



PL

FR

Holandia

TO

TO

8.10. Wycofaj ból z urządzenia

À la fin du program, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt, puis ouvrez le couvercle.

Débranchez la fiche d'alimentation.



UWAGA, SURFACE BRÛLANTE!

Ryzykowne błogosławieństwo par brûlure!

W kuchni, cuve i odpowiedzi na cuve jest bardzo gorąco.

Wykorzystaj toujours des gants de cuisine ou des maniques wlać sortowanie cuve.

Tournez la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et sortez-la en la soulevant par l'anse. Détachez

délicatement le produit des parois de la cuve à l'aide d'une spatule en bois. Metal może uszkodzić widoczność krzywizny. N'utilisez pas de cou-teaux lub d'objets similaires en metal pour detacher le produit.

Zwróć cuve. Dokument Tapotez na temat fond de la cuve pour odłączający produkt. Laissez-le refroidir sur une grille.

8.10.1. Retrait du szydełkowego pétrisseur

Jeśli szydełkowy pétrisseur reste planté dans le ból, uczęszczaj que la pâte refroidisse Avant de le retirer à l'aide du szydełkowe Fourni.

Jeśli szydełkowy pétrisseur zostanie w kuwecie i będziesz miał poważne problemy z naczyniem, gorąca woda w kuwecie będzie bardzo gorąca i będziesz musiał poczekać tylko 30 minut.


8.11. Konfiguruj


Retirez la cuve.

Mettez les ingrédients dans la cuve.

Veillez à couper les Fruits en petits morceaux.

Umieść krzywiznę w maszynie z bólem.

Fermez okładka maszyny à ból, puis appuyez sur la touche pour démarrer program kuchni.

Po zakończeniu cyklu gotowania program zostaje zakończony po dotknięciu. Jeśli nic nie masz, maszyna à ból passe automatiquement dans le tryb utrzymania temperatury.

Versez la confiture również Rapidement que möglichy dans les récipients przygotowany au möglichy.



8.12. Kuchenka

Programu można użyć do złagodzenia bólu lub zakończenia cuis-son de pâtes déjà prêtes. Program kroji produkty w temperaturze 105–125°C i trwa od 10 do 60 minut.

Umieść cuve w maszynie z bólem, bez szydełkowego pétrisseur.

Mettez les bóls ou la pâte dans la cuve et refermez la machine à ból.


Umieść żywność w odmianie, w której chaleur jest jednolity.

La touche permet  de diminuer le temps de cuisine par tranches de 5 minut, tandis que la touche permet de l'augmenter par tranches de 5 minut. 

Maszyna do bólu zaczyna się od réglage par défaut de 60 minut.

Appuyez sur la touche  démarrer cycle kuchni.

À la fin du temps de cuisine, plusieurs signaux sonores retentissent.

Appuyez sur la touche  maintenez-la enfoncée pour mettre fin au pro-

Gramme de cuisine, czyli laissez les pains dans la machine et utilisez la fonction de maintien à température.

8.13. Przygotowanie Yaourta


Versez les ingrédients nécessaires à la Fabrication du yaourt dans des verres ou récipients résistants à la chaleur.


Mélangez plusieurs fois les ingrédients puis placez les récipients dans la cuve.

Versez l'équivalent d'un verre d'eau (koper. 200 ml) w cuve.

Uruchom program 15, aby rozpocząć przygotowywanie jachtów.

8.14. Relance d'un cycle kuchni

Możesz zastosować tę zasadę w procesie gotowania. Temperatura urządzenia wynosi 40°C. Po pożarze pojawia się komunikat „HHH” , co oznacza, że urządzenie jest gorące. avoir appuyé sur la touche ,

Dans ce cas, Quittez le program en cours en appuyant sur la touche, puis  débranchez the fiche d'alimentation de la Prize de courant.

Ouvrez le couvercle de l'appareil et sortez la cuve. Laissez l'appareil refroidir.

9. Przepisy

Znajdziesz tu szeroki wybór przepisów na bóle, ciasta, małe bóle, pasztet à nouille i pasztet à pizza.

Uwagi dotyczące przygotowania pasztetu

Ajoutez les ingrédients dans la cuve en respectant scrupuleusement l'ordre indiqué. Il existe un schéma pour cet ordre de mélange des ingrédients.

Należy zwrócić uwagę, że odczyt nie następuje pomiędzy stykiem a wyłącznikiem poradniki.

Respectez scrupuleusement les indications. N'augmentez en même temps les quantités indiquées.

Dawkowanie płynu

Utilisez la cuillère à dose pour mesurer les liquides.

Cela signifie que vous pouvez facilement doser et remplir jusqu'à la graduation.

Dawkowanie składników sęk

Utilisez la cuillère à dose pour mesurer la farine, le sucre, le sel, la levure etc.

Lorsque la cuillère à dose est entièrement remplie, égalisez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. Vous avez besoin d'une cuillère à soupe ou d'une cuillère à café. Stopniowanie w cuillère à dose permet de doser l'équivalent d'une demi-cuillère à café ou à soupe.

- N'excédez jamais 1 000 g d'ingrédients secs.
- A Pain Composé principalement de farine complète ou qui contient des ingrédients tels que des noix, du son, etc., sera plus lourd et plus petit qu'un pain à base de farine blanche.
- La levure doit toujours être sèche lorsqu'elle est ajoutée à la farine.
- Si la température du liquide est trop élevée, vous pouvez réduire le temps de cuisson.
- Lors de la fabrication de votre Pain, prenez également en compte les consignes figurant au début de cette Notice d'utilisation (voir le chapitre „7.2. Préparation de la pâte” sur la page 59).

9.1. Programy 1 - Baza moelleuse

Składniki	1000g	750g	500g
Ew	320ml	260ml	180ml
Sucre	3 CS	1 1/2 CS	1 CS
Wyb	2 cm ³	1 1/2 cm ³	1 cm ³
Huile de tournesol	4 CS	3 CS	2 1/2 CS
Farine Blanche	500g	400g	300g
Levure seche	1 cm ³	1 cm ³	1/2 cm ³

9.2. Programy 2 - Ból blanc

Składniki	1000g	750g	500g
Ew	330ml	260ml	170ml
Jus de citron	1 cm ³	1 cm ³	1 cm ³
Sucre	2 CS	1+1/2 CS	1 CS
Wyb	1/2 cm ³	1/2 cm ³	1/2 cm ³
Huile de tournesol	2 CS	1+1/2 CS	1 CS
Farine Blanche	480g	360g	240g
Levure seche	1 cm ³	1 cm ³	1 cm ³

9.3. Programy 3 - Ból zakończony

Składniki	1000g	750g	500g
Lait	350ml	280ml	210ml
Sucre	1 CS	1 CS	1 CS
Wyb	1/2 cm ³	1/2 cm ³	1/2 cm ³
Huile de tournesol	3 CS	2 CS	1+1/2 CS
Farine kompletna	480g	360g	240g
Levure seche	1 cm ³	1 cm ³	1 cm ³

9.4. Program 4 - Program szybki Temperatura wprowadzonych płynów wynosi od 30 do 35°C.

Składniki	750g
Lait	280ml
Sucre	1 CS
Wyb	1/2 cm ³
Huile de tournesol	1+1/2 CS
Farine	360g
Levure seche	1 cm ³

9.5. Programy 5 - Brioszka

Składniki	1000g	750g	500g
Ew	210ml	160ml	120ml
Beurre (fondu)	1/2 szklanki/70g	1/3 szklanki/50g	1/4 szklanki/35g
Wyb	1+1/2 CS	1 CS	1/2 CS
ufs	3	2	1
Sucre	4 cm ³	3 cm ³	2 cm ³
Lait (écrémé)	1/2 szklanki / 70	1/3 filiżanki / 50	1/4 szklanki/35g
Farine	g 4 filiżanki / 550 g	g 2+3/4 filiżanki / 400 g	2 filiżanki / 290 g
Levure	1+1/2 cm ³	1+1/4 cm ³	1 cm ³

9.6. Programy 6 - Kanapka

Składniki	1000g	750g	500g
Ew	300ml	250ml	210ml
Wyb	4/3 cm ³	3/4 cm ³	2/3 cm ³
Sucre	1 cm ³	3/4 cm ³	2/3 cm ³
Beurre	4/3 cm ³	3/4 cm ³	1/2 cm ³
Farine	3 szklanki / 440g	2+1/2 filiżanek / 360g	2 filiżanki / 290g
Levure seche	5/4 cm ³	1 cm ³	2/3 cm ³

9.7. Programy 7 - Bez glutenu

Składniki	1000g
Lait	310ml
Sucre	1 CS
Wyb	1/2 cm ³
Huile de tournesol	2 CS
Faryna bez glutenu	480g
Levure seche	1 cm ³

9,8. Programy 8 - Melanger

Składniki	1000g
Ew	330ml
Sucre	1 CS
Wyb	1/2 cm ³
Huile de tournesol	2 CS
Faryna bez glutenu	480g
Levure seche	1 cm ³

9,9. Programy 9-11 Pâte à pizza blé-céréales complètes

Składniki	1000g
Ew	380ml
Wyb	3/2 cm ³
Huile de tournesol	2 cm ³
Faryna bez glutenu	600g

Składniki	1000g
Levure	1/2 cm ³
Faryna bez glutenu	300g
Huile d'Olive	1 cm ³
Wyb	1 cm ³
Ew	170ml

Placez les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus dans le moule à ból.

Wybierz program 10 na maszynie à ból.

Uformuj pasztet dłonią głównego dania w kółko o średnicy 25 cm lub dwa pierścienie o średnicy 25 cm w przypadku fondant fin et croustillant i wyłóż pasztet na tabliczce cuisson graissée.

Laissez handle la pâte au cztery env. 20 minut w temperaturze 40 stopni, tak jak ogon pasztetu ait double.

Udekoruj pasztet według własnego uznania i gotuj w czterech prechauffé à 220 de-gres wiszący 15 do 20 min.

9.10. Programy 13 - Owsianka

Składniki	1000g
Ew	900ml
Riz	50g
Riz bez glutenu	50g
Sucre	60g
Iotos	20g
Pulpe de longane z owoców	20g
Haricots Rouges	30 g
Baies de goji	20 g
Dattes Rouges	40 g
Cacahuètes	20g

9.11. Programy 15 - Yaourt

Składniki	1000g
Lait enier	800ml
Sucre	40g
Fermentuje mlecza	1g

9.12. Programy 17 - Konfiguruj

Składniki	750g
Owoce (coupé i petits morceaux)	500g
Sucre gelifiant 2:1	250g

9.13. Programy 18 - Gâteaux

Składniki	1000g
Ew	30ml
ufs	3
Sucre	1/2 szklanki / 70g
Huile de tournesol	2 cm ³
Farine	2 szklanki / 280 g
Levure seche	1 cm ³

10. Nettoyage i magazynowanie



REKLAMA!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym w wyniku napięcia aux pièces sous.

Nie wkładaj sprzętu do wody ani innych źródeł światła-
poradniki!

Débranchez the fiche d'alimentation de la Prize de courant
de type F avant de nettoyer l'appareil.



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

Powierzchnie są bardzo gorące i stwarzają ryzyko poparzenia.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le
Netoyer.



AVIS!

Ryzyko uszkodzenia!

Nieprawidłowe manipulacje przy wrażliwych powierzchniach mogą
spowodować uszkodzenie urządzenia.

Cuve i inne akcesoria (gobelet doseur, cuillère do-seuse,
szydełkowe pétrisseurs i szydełkowe) nie wystarczą w przypadku
lavés au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de Products d'entretien agressifs ou

Materiały ściernie lub produkty, które prowokują promienie.

Można go również stosować w przypadku żelaza, esencji,
rozpuszczalnika, a nawet detergentu na bazie alkoholu.

La résistance ne doit pas entrer en contact avec
l'eau! W związku z tym faut l'essuyer z szyfonem sec.La cuve
et les akcesoria (gobelet dozer, cuillère dawkiuse, szydełkowe
pétrisseurs et szydełkowe) można również prać à la main à
l'eau chaude dodatek-

nie ma potrzeby stosowania produktu Vaisselle. Możesz zobaczyć część zewnętrzną pudełka z szyfonowym humide légèrement.

PL

FR

Laissez sécher complètement l'appareil et les accesoria avant de les réutiliser.

Holandia

10.1. Zapasy

TO


TO

Avant de ranger l'appareil, débranchez the fiche d'alimentation de la Prize de courant.

Widać, że urządzenie znajduje się w drugiej części i jest widoczne dla strażnika znajdującego się w okolicy szafa.

11. Depannage

Jeśli wynik gotowania nie jest tak dobry, jak jakość, tabelę można wykorzystać do znalezienia przyczyny.

problemy	Przyczyna możliwa/rozwiązanie
Le ból s'affaisse centrum au.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de liquide et liquide trop chaud. (Temperatura płynów wynosi od 18 do 23°C – w przypadku programów szybkiego gotowania od 30 do 35°C.) • Niewystarczająca ilość. • Trop de levure. • Humidité de l'air lub temperatura ambiante trop élevée. • Le couvercle a été ouvert trop longtemps wisiorek la kuchnia. • Durée de levée de la pâte a été trop longue. Appuyez sur la touche brunissement pour sélectionner le réglage Foncé . 
Le ból ne monte pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none"> • Niewystarczająca ilość. • La levure n'était plus bonne. • Ilość sucre insuffisante. • Trop de sel (détruit la levure). • Ciecz jest gorąca. • Efektem jest wejście w kontakt z cieczą lub cieczą przed kuchnią.

problemy	Przyczyna możliwa/rozwiązanie
Le Pain gonfle trop.	<ul style="list-style-type: none"> • Humidité de l'air ou température ambiante trop élevée. (Si les Conditions environnementales ne peuvent pas être modifiées, essayez exceptionnellement d'utiliser des ingrédients réfrigérés et n'appliquez pas la temp-porisation). • Trop de levure. • Trop de liquide lub liquide trop chaud. • Ilość faryny jest niewystarczająca. • Niewystarczająca ilość.
Ból jest trop sec et Compact.	<ul style="list-style-type: none"> • Niewystarczająca ilość cieczy. • Problemy z Levure.
Ból nie jest tak silny, jak we wnętrzu.	<ul style="list-style-type: none"> • Duża ilość składników dodatkowych (noix, beurre, Fruits secs, syrop itp.) i włączona. • Une quantité trop valide de jus de Fruits a été in-corporée.
Le Pain to trop brun.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de sucre. • Stopień selekcji śniadań jest bardzo wysoki.
Le ból jest troué.	<ul style="list-style-type: none"> • Woda jest gorąca. • Trop de liquide. • Trop de levure. • Humidité de l'air lub temperatura ambiante trop élevée.
Croûte du ból colle ou le ból to tropikalna wilgoć.	<ul style="list-style-type: none"> • Ból długo utrzymuje się w sprzęcie po kuchni. Tworzy się kondensacja; Elle n'a pas pu s'échapper et a été absorbée par le ból. • Mauvais dozowanie składników secs et humides. Réduisez au besoin légèrement ilość liquide lub de levure.
Le Pain Present des Bulles d'Air sur la Croûte.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de levure. Réduisez the quantité de levure.
Silnik właśnie przygotowuje pâte n'est pas pé-trie.	<ul style="list-style-type: none"> • Szydełkowe pétrisseurs lub cuve nie są poprawiane.

problemy	Przyczyna możliwa/rozwiązanie
Les ingrédients n'ont pas été mélangés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients ont été ajoutés dans le mauvais ordre. • La pâte était trop lourde ou trop sèche. • Szydełkowe pétrisseurs nie znajdują się w prawidłowej pozycji-uwaga.

11.1. Możliwe komunikaty o błędach

Wiadomość d'er- ponownie	Znaczenie	Rozwiązanie
HHH	Temperatura we wnętrzu urządzenia jest tropikalna	Débranchez the devices du réseau électrique et laissez-le refroidir avant de l'utiliser à new.
EEO	Błąd na poziomie sondy temperatury	Skontaktuj się z SAV.

12. Recykling



Ambalaż

Twoje urządzenie znajduje się w opakowaniu, które zabezpiecza Cię przed uszkodzeniami w transporcie. Opakowanie zostało wyprodukowane z części materiałów, które nadają się do ekologicznego recyklingu i dlatego są dopuszczone do recyklingu.



Strój

Znajduje się pomiędzy używanymi urządzeniami a déchets ménagers.

Zgodność z dyrektywą 2012/19/UE, urządzenie nie poddaje recyklingowi manière réglementaire à la fin de son cycle de vie.

Materiały nadające się do recyklingu znajdują się w wyposażeniu i można je ponownie wykorzystać, co zawsze wiąże się z poszanowaniem środowiska.

Odłóż używane urządzenie w punkcie odbioru déchets électriques et électroniques lub w centrum de Threee.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise decollecte des déchets locale ou à la Municipalité.

13. Techniki charakterystyczne

Napięcie zasilania	220-240 V ~ 50/60 Hz
Konsumpcja	śr. 550 watów
Pojemność	maks. 1000 g
Klasa ochrony	I
Wymiary	śr. 240 mm x 355 mm x 305 mm (dł. x wys. x szer.)
Poidy	śr. 3,8 kg

14. Deklaracja zgodności UE



W chwili obecnej firma MEDION AG oświadcza, że to urządzenie odpowiada zasadniczym wymaganiom i innym stosownym postanowieniom:

- Dyrektywa CEM 2014/30/UE
- Dyrektywa „Napięcie podstawowe” 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie Ecoconception 2009/125/CE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE.

15. Informacje dla krewnych au service après-

odpowietrzyć

Jeśli Twoje urządzenie posiada funkcję zgodnie z którą nie musisz się o to martwić, możesz przesłać swój adres do naszego serwisu après-vente. Do kontaktu z nous możesz używać własnych urządzeń:

- Będąc częścią naszej społeczności serwisowej, możesz dyskutować z innymi użytkownikami o tym, co jest dla ciebie współpracownikiem, a także o doświadczeniach i znajomościach.

Dostęp do naszej społeczności serwisowej można uzyskać tutaj: Community.medion.com.

- Możesz skorzystać z naszej dostępnej formuły kontaktu: www.medion.com/contact.

- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition poprzez Notre Assistance téléphonique ou par courrier.

Francja	
Horaires d'ouverture	Infolinia SAV
Lun - Ven: 9:00 do 19:00	02 43 16 60 30
Adres do obsługi après-vente	
<p>MEDION Francja 75 Rue de la Foucaudière 72100LE MANS Francja</p>	

Suisse	
Horaires d'ouverture	Infolinia SAV
Lun - Ven: 9:00 do 19:00	0848 - 33 33 32
Adres do obsługi après-vente	
<p>Centrum serwisowe MEDION/LENOVO</p> <p>Ifangstrasse 6</p> <p>8952 Schlieren</p> <p>Suisse</p>	

Belgia i Luksemburg	
Horaires d'ouverture	Infolinia SAV (Belgia)
Lun - Ven: 9:00 - 19:00	02 - 200 61 98
	Infolinia SAV (Luksemburg)
	34 - 20 808 664
Adres do obsługi après-vente	
<p>MEDION BV</p> <p>Johna F.Kennedylaana 16a</p> <p>5981 XC Panningen</p> <p>Pays-Bas</p>	



Niniejsza instrukcja użytkowania i dwa inne elementy są dostępne do pobrania na portalu SAV www.medionservice.com.

Możesz użyć skanera kodów QR, aby połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym za pośrednictwem portalu serwisowego.

16. Wzmianki prawne Copyright © 2023 Data :

28.02.2023 Tous droits
réservés.

Niniejsza informacja o użytkowaniu jest chroniona rękami autora.

Ta reprodukcja ma formę mechaniczną, elektroniczną lub zewnętrzną, czyli pośrednią, bez uprzedniej zgody producenta.

Firma ma siłę rąk autora:

MEDION AG

Przy Zehnthofie 77

45307 Jedzenie

Allemagne

Należy pamiętać, że adres ci-dessus nie jest objęty usługą zwrotu. Skontaktuj się z nami w sprawie naszych usług après-vente d'abord.

17. Oświadczenie o poufności

PL

FR

Holandia

TO

TO

Chere Cliente, Chere Cliente,

Nasze informacje pochodzą od firmy MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, odpowiedzialnej za leczenie personelu Państwa données.

W sprawie ochrony données, nous sommes Assistés par le délégué à la ochrona données staffles de notre prise, z którym można się skontaktować pod adresem MEDION AG, ochrona danych, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Nousdratons vos données dans le cadre du déroulement de la Garantie et des Processus connexes (str. ex. des réparations) et bases le TRACEMENT de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de Services de réparation que nous avons mandates dans le cadre du déroulement de la Garantie et des Processus connexes (str. ex. des réparations). Ogólna zasada jest taka, że nasze dane osobowe są przechowywane zgodnie z czasem trwania trzech bitew i poszanowaniem praw.

Masz prawo uzyskać informację na temat danych osobowych, które Cię dotyczą, czyli sprawiedliwego prostownika, tłumika, ogranicznika cechy, przeciwnika cechy oraz transmisji.

Toutefois, les droits d'information et de supresion sont soumis à des restrykcje en vertu des §§ 34 i 35 des dispositions légales angelandes spéciales en matière deprotection des données conformément à la loi fédérale allerande sur laprotection des données (BDSG) (art. . 23 RODO), istnieje także prawo do zwrócenia się do właściwego organu nadzoru w sprawie ochrony données (art. 77 RODO w związku z § 19 dyspozycji prawnych légales allerandes spéciales en matière de Protection of données conformément à la loi fédérale allerande sur la Protection des Données (BDSG)). W przypadku roszczeń innych niż MEDION AG, adres ochrony données i wolności informacji w Rhénanie-du-Nord-Westphalie, PO Box 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw .de.

Leczenie Twoich donnée jest konieczne do anulowania gwarancji; Bez dyspozycji mise à données nécessaires déroulement de la guaranty nie jest możliwy.

Inhoudsopgave

1.	Informacje o gebruiksaanwijzing	89
1.1.	Betekenis van de symbolen	89
2.	Gebruiksdoel	91
3.	Przepisy bezpieczeństwa	92
3.1.	Urządzenie jest bardzo estetyczne.....	92
3.2.	Sieć	93
3.3.	Już wkrótce z urządzeniem	93
3.4.	Nie ma potrzeby naprawy.....	95
4.	Inhoud van de dźwignia	96
5.	Przegląd aparatury	97
5.1.	Panel sterowania	98
5.2.	Wyświetlacz	99
6.	Przed pierwszym użyciem	100
7.	Przygotowania	101
7.1.	Przygotowanie deegbaka	101
7.2.	Deeg przygotowuj się	101
8.	Działanie	102
8.1.	Ingebruikname	102
8.2.	Dzielnice programu	103
8.3.	Rezygnacja z programu	103
8.4.	Program Tijdsduur van het	105
8.5.	Uruchom program	111
8.6.	Składniki morskie toevoegen	111
8.7.	Instrukcje dotyczące pieczenia	111
8.8.	Sygnaly dźwiękowe	112
	Jeden program	8.9. 112
8.10.	Baksel z urządzeniem w nazwie	112
8.11.	Dżem.....	113
8.12.	Bakken	113
8.13.	Przygotowanie jogurtu	113
8.14.	Inne procesy pieczenia	114
9.	Przepisy	114
	Program 1 - Miękkie podstawy	9.1. 114
9.2.	Program 2 – Mądry lęć	115
9.3.	Program 3 – Volkorenbrood	115
9.4.	Program 4 - Szybki program	115
9.5.	Program 5 - Brioszka	116
9.6.	Program 6 - Kanapka	116
9.7.	Program 7 - Glutenvrij	116
9.8.	Program 8 - Mieszaj	117

9.9.	Program 9 - 11 Tarwe-volkoren-pizzadeeg	117
9.10.	Program 13 - Pap	118
9.11.	Program 15 - Jogurt	118
9.12.	Program 17 - Dżem	118
9.13.	Program 18 - Wypieki	118
10.	Czyszczenie i przechowywanie	119
10.1.	Opbergen	120
11.	Radzenie sobie z problemami	120
11.1.	Mogelijke foutmelden	121
12.	Afvalverwerking	122
13.	Aspekty techniczne	122
14.	Informacje o zgodności UE	122
15.	Informacje serwisowe	123
16.	Kolofon	124
17.	Oświadczenie o ochronie prywatności	125

1. Informatie o gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank u hiervoor en voor het gebruik van het product. We willen graag dat u zich bewust bent van het gebruik van het product.

Om het product te kunnen gebruiken, is het noodzakelijk dat u de gebruiksaanwijzing leest.

De gebruiksaanwijzing is te vinden in de omslag van het product.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Wanneer het product is gemonteerd op de deur, wordt het product op dezelfde manier gebruikt als het product dat wordt geleverd met het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

Omdat de tekst is aangegeven met symbolen, moet de tekst worden gelezen en moet de gebruiker zich bewust zijn van de symbolen.



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



WARSCHUWING!

Waarschuwing voor gebruik van het product door een elektrische schok!



DAJ OP!

Waarschuwing voor gevaar van hete oppervlakken!



ZAPOBIEGAWCZY!

Waarschuwing voor mogelijk matig ernstig en/of licht letsel!



DAJ OP!

Neem de aanwijzingen in de omslag van het product in acht, om te voorkomen!



Więcej informacji na temat użytkowania urządzenia!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing w ósemce!



Symbol Wisselstrooma



Dla aparatury zgodnie z przepisami środowiska wałacha (patrz „12. Afvalverwerking” na stronie 122)



•

Opsommingsteken/informatie about beurtenissen the zich tijdens de Operating Kunnen Voordoan

Instrukcje dotyczące handlu

Instrukcje dotyczące sposobu handlu z poprzednimi-

mężczyźni



Verklaring van conformiteit (zie het hoofdstuk „Conformiteitsinformatie”):
Producten die zijn oznaczony symbolem, voldoen aan de iron van de
Europeaanse kierunkach.

2. Gebruiksdoel

Zastosowanie i maszyna do pieczenia chleba oraz do robienia dżemów, konfitur jogurtowych w domu. Korzystanie z urządzenia nie jest przeznaczone do stosowania leków levensmiddelen lub voorwerpen. Korzystanie z maszyny do pieczenia czerwiu nie odbywa się na świeżym powietrzu.

Urządzenie to jest przeznaczone do stosowania w szczególności huishoudens.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.

Najlepiej pamiętać mnie z użycia urządzenia do innego doela w produkcie, aansprakelijkheid vervalt:

Kup produkt zonder onze toestemming niet om en ge-bruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet drzwi ons zijn goedgekeurd of geleverd.

Gebruik uitsluitend drzwi ons geleverde of goedgekeurde re-serwonderdelen i akcesoria.

Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in osiem en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Poza tym nie przesadnie korzystasz z gebruiksdoel i możesz cierpieć z powodu dużej ilości materiału, to wstyd.

PL

FR

Holandia

TO

TO

3. Przepisy bezpieczeństwa



WARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Trzeba powiedzieć, że mogą go odczytać władze lokalne.

Uważaj, aby urządzenie i akcesoria znajdowały się w pobliżu dzieci.

To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby z lihamelijke, zintuiglijke of ver-standelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of erva-ring, mits siemand toezicht op hen houdt of hen instructie heeft gegeven hoe ze Można użyć het Apparaat veilig i ze hebben berepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Dzieci nie lubią bawić się urządzeniem.

Sprzątanie i sprzątanie domu nie mogły nigdy być wykonywane przez dzieci, dziesięć lat po ukończeniu 8 roku życia i dziecko powinno być sprzątane w domu.

Dzieci w wieku 8 lat i starsze muszą mieć zainstalowane urządzenie i kartę sieciową.

Uważaj na wszystkie użyte materiały opakowaniowe (zakken, plastikowy zakken, stukken polistyren enzovoort), ale w obszarze przeznaczonym dla dzieci.

3.1. Aparat jest bardzo dostępny

Umieszcza urządzenie na odpornej na ciepło, rozległej podziemiach.

Umieść urządzenie na krawędzi stołu, tak aby móc korzystać z krawędzi w zagłębieniu. Urządzenie musi znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany i innych urządzeń (z tyłu i z tyłu). Dek de ontluhtingsgleuven niet af.

Zainstalować urządzenie w budynku z lekkich, widocznych materiałów (gordijnen, witraże, papier itp.). Potrafi piętnować Ont-Staana.

Umieścić urządzenie bezpośrednio na płycie gazowej, elektrycznej lub innym gorącym piekarniku.

Jednocześnie urządzenie nie jest dostępne w innych urządzeniach, które są ciepłe (grill, frytkownica), ale nie ma możliwości wykorzystania go jako pola grzejnego.

Może przyjść geen vochtigheid in de behuizing terecht. Jest gotowy na porażenie prądem.

Urządzenie nie mogło nigdy być używane na świeżym powietrzu.

Urządzenie nigdy nie dmucha maksymalnie.

Vermijd:

- wysoki luchtvochtigheid of vocht;
- ekstremalnie wysokie temperatury;
- bezpośrednie światło strefowe;
- otwórz oczy.

3.2. Tłumaczenie sieciowe

Urządzenie jest ogólnodostępne zgodnie z przepisami i posiada dobrą powierzchnię do zatrzymania kontaktu w zabudowie urządzenia. Napinanie sieci lokalnej można łączyć z elementami technicznymi urządzenia.

Jeżeli styk stopowy zostanie zatrzymany, urządzenie można szybko odłączyć od sieci elektrycznej.

3.3. Bardzo dobrze z urządzeniem

3.3.1. Algemeen

Laat het apparaat nooit ingeschakeld, ponieważ jest nikim bij.

PL

FR

Holandia

TO

TO

Używaj urządzenia w geen geval, ponieważ jest uszkodzone, jest oczywiście uszkodzone w sieci netstekker ont-dekt.

GEVAAR! Spakuj urządzenie, netsnoer i de netstekker nooit rozległy z ładnymi rękami. Jest inaczej przygotowany na porażenie prądem.

Dompel urządzenie, siatka wtyczki nie jest włączona w wodzie innego vloeistof.

Urządzenie nie mogło być używane z zewnętrznym timerem oddzielnego pilota (np. radiograficznym stykiem zatrzymującym).

Neem de vermelde vulhoeveelheden w ósemce. Nie używaj tego morze następnie 480 g posiłku.

Całkowita wysokość Deegbaku nigdy nie będzie lepsza 1000g.

Nie więcej niż 1 łyżeczka rijsmiddel (proszek do pieczenia z innego rijsmiddel) używany.



ZAPOBIEGAWCZY!

Gezondheidsrisico

Drzwi mogą być wykonane z tkaniny na zewnątrz budynku.

Laat de just niet te donker został. Verwijder spala resztki.

3.3.2. Netsnoera

Het netsnoer jak tijdens het gebruik niet om het aparat zijn gewikkeld.

Być może uda się go ponownie otworzyć.

Może zostać uszkodzony.

Zorg twierdzi, że załamał się w netsnoer zitten en dat het nergens klem zit.

Do momentu zatrzymania kontaktu nie ma już śniegu i wędrówka nie jest już możliwa.

Schakel ma urządzenie do prowadzenia i prowadzenia.

3.3.3. aparat

Kijkglas en deegbak był używany przez długi czas. Korzystając z piekarnika, chcesz użyć piekarnika i nakolanników, aby poszerzyć wypieki.

Urządzenie nigdy nie chce być używane.

Deegbaka należy używać nie przed wyrobem.

Neem urządzenie jest zawsze używane, gdy jest gotowe. Korzystanie z tego produktu może spowodować przegrzanie.

Neem deegbak uit het aparat wanneer u deze vult om verontreiniging van de bakruimte te voorkomen.

Wykorzystuje oryginalne akcesoria.

3.4. Nie ma potrzeby go naprawiać



WARSCHUWING!

Przygotowany na porażenie prądem!

Wyposażona jest w drzwiczki przeciwporażeniowe na zasilaczu.

Haal als de stekker, het netsnoer of het aparat zelf beschadigd is, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Jeżeli siatka urządzenia jest uszkodzona, należy ją dostarczyć do producenta, usługodawcy producenta, a vergelijkbaar gewalificeerde person om gevaar te voorkomen.

Tester in geen geval aparatry zelf te openen en/of te re-pareren. Gdy to zrobisz, będzie on gotowy na porażenie prądem. Neem bij storen mogelijkheid kontaktu Centrum serwisowe innego profesjonalnego serwisu naprawczego.

4. Inhoud van de dźwignia



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

To są drzwi do inslikken of ina-demen van small onderdelen z folii.

Houd de folia opakowaniowa z zabudowy

dziecięczej.

Kontrola lewarowania op volledigheid i informatorów w ciągu 14 dni na aan-koop indien de lewarowania nie jest kompletna.

Do drzwi i gotowanego opakowania dołączona jest następująca

instrukcja: - Broodbakmachine

- Deegbak met antiaanbaklaag - 1x

Kneedhaak

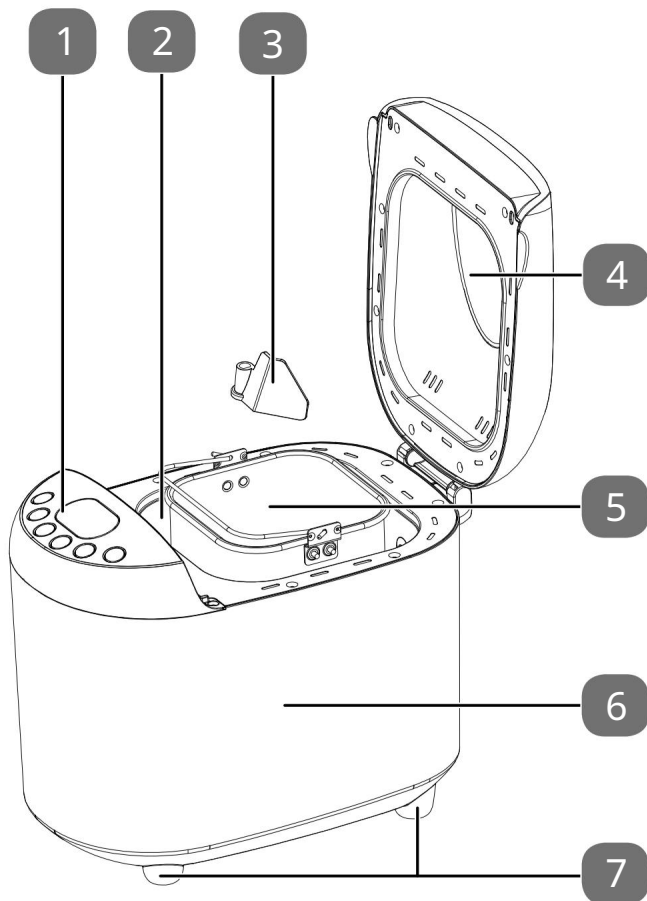
- Maatlepel

- Maatbekera

- 1x hak do haka kolanowego

- Gebruiksaanwijzing i dokumenty gwarancyjne

5. Przegląd aparatury



- 1) Panel sterowania
- 2) Ovenruimte z elementem grzejnym
- 3) Kneedhaak
- 4) Przykryj kijkvensterem
- 5) Deegbak spotkał się z antiaanbaklaagiem
- 6) Behuizing
- 7) Pootjes

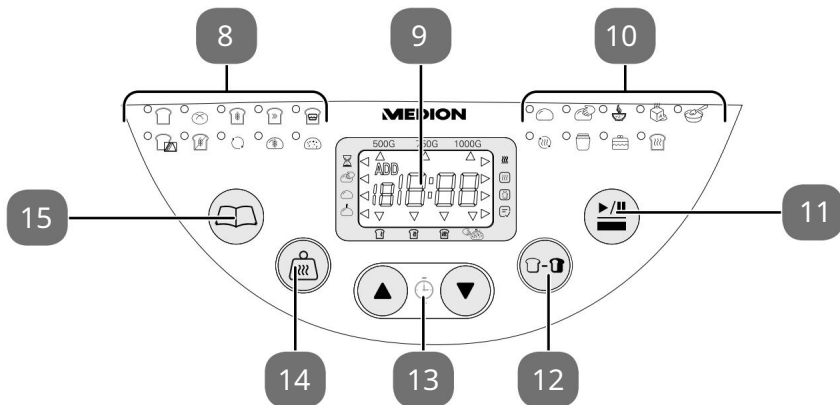
Nie dotyczy





- Maatlepels (1 łyżeczka i łyżka stołowa)

W odpowiednim wypieku znajduje się znacznik odpowiednio 1/2 łyżeczki. el aanwezig.

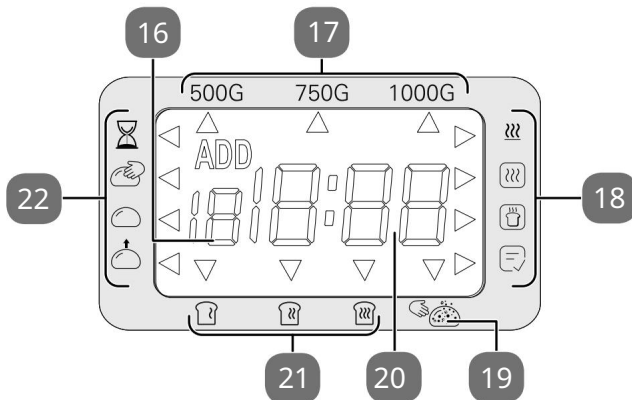
- Maatbekera

5.1. Panel sterowania



- 8) Wybierz programy pieczenia 1 - 10
- 9) Wyświetlacz (ryc. gelijkaardig)
- 10) Wybierz programy pieczenia 11 - 19
- 11) Za pomocą przycisków start/pauza  i stop oraz program. Druk de toets in en houd deze ingedrukt om the programma te onderbreken en weer naar de basicintellingen terug te gaan
- 12) Z palcami bruinkleuring stelt i bruinkleuring in. Światło , middel i donker  i 
- 13) Funkcja timera - przy timerze zmniejszonym/zamkniętym i timerze przy telkensie 5/10 minut
- 14) Obydwa formaty czerwiu można wykorzystać w trzech formatach czerwiu: Mały (500 g), średni (750 g) i duży (1000 g). Program został dostosowany do używanego deeghoe-veelheid
- 15) Z menu toets kunt u één van de 19 programma's overeenkomstig de programmalijs op cover aparatu w dzielnicach. Wskazanie nagranych programów różni się od wyświetlacza

5.2. wyświetlacz



16) Weergave podał aktywny program

17) Masa deeg (een pijl na wyświetlaczu geeft het kozenen waga aan)




18) Etapy przetwarzania w programie pieczenia (Zie de table hieronder voor de afzonderlijke stappen)






19) Wyświetlanie pozostałych składników (pokazanych na wyświetlaczu)

20) Resterende tijd van hetselecteerde/lopende programma/vertragingstijd

21) Bruiningsgraad (een pijl na wyświetlaczu geeft deselecteerde bruiningsgraad aan)

22) Etapy przetwarzania w programie pieczenia (Zie de table hieronder voor de afzonderlijke stappen)

Symbol	stempel przetwarzający
	<small>regulator czasowy</small> Program czasowy jest aktywny
	Rozgrzewka wstępna Maszyna do pieczenia czerwiu jest gotowa do rozgrzania
	Kolano Het kneden jest aktywny

Symbol	stempel przetwarzający
	Rdzewieje Het deeg rust tussen dwa etapy przetwarzania
	Rijzen
	Warmhouden Po programie pieczenia żywność utrzymywano w ciepłe przez 60 minut
	Rozgrzewka wstępna Maszyna do wylęgu nagrzewa się wcześniej
	Jeden program

6. Przed pierwszym użyciem

Sprawdź materiał opakowaniowy.

Kontroluj het aparat op zichtbare wstyd. Szkoda, że używane urządzenie mogło zostać zabrane.

Możliwość stosowania folii ochronnej i zabezpieczenia.

Upewnij się, że podczas pierwszego użycia deegbaka, nakolannika i wyposażenia urządzenia będziesz mieć piękne i wydajne urządzenie. Służy do czyszczenia maszynki do golenia.

Droog de cleaning onderdelen szybko.

Przed pierwszym użyciem można otworzyć urządzenie za pomocą wbudowanego urządzenia.

Pozostaw okna ciepłe na około 5 minut.



DAJ OP!

Może dojść do uszkodzenia urządzenia!

Podczas produkcji nie trzeba zwracać uwagi na oświetlenie urządzenia w oknach. Tutaj w stanie jest przygotowywany po raz pierwszy. Jest to zjawisko normalne i nie stanowi wady urządzenia.

Nie ma potrzeby pełnej wentylacji.

7. Vorbereidingen

7.1. Deegbak przygotuj się

Draai de deegbaklinkom tot de aanslag, om deze van de motoreenheid te ont-para en uit de piekarnikruimte te nemen.

Steek de kneedhaak op de aandrijfas in de deegbak.

7.2. Deeg przygotuj się

Słowo to znajduje się wcześniej bezpośrednio w deegbaku.

Wszystkie materiały tekstylne muszą mieć tę samą temperaturę co komora. Optymalna temperatura

W przypadku normalnych programów pieczenia temperatura wynosi od 18°C do 23°C.

Program gotowania wymaga, aby składniki były ciepłe w temperaturze 30°C–35°C.

Zastosowanie leku jest dostępne w leku. Wiersz nie jest wysyłany do przygotowania w maszynach do pieczenia czerwiu. Wanneer, spotkaeł roggemeel bakt, houd on dan rekening

mee dat dit meel nauwe-lijks rijst. Oznacza to, że najlepiej jest zjeść maksymalnie dwa roggemeel i minimum trzy tarwemeel.

Indie położone są w regionie o większym zużyciu wody morskiej (morze na wysokości 900 m nad poziomem morza) pod względem zużycia wody morskiej, co oznacza, że proces van de gist jest wzmocniony i istnieje na wyższym poziomie.

Zmniejszony w geval de gisthoeveelheid o około jedną czwartą części opgegeven hoeveelheid.

7.2.1. Podstawowy przepis na lęg

Wykorzystaj podstawowy przepis i ewentualność w inny sposób.

Jeśli chcesz skorzystać z innych przepisów, powinienes przesłać je do maszyny do pieczenia czerwiu. Maksymalna wysokość tego urządzenia nie powinna być nadmiernie obciążana.

Jeśli chcesz zamiast tego użyć mieszanki do pieczenia, postępuj zgodnie z instrukcją pakowania mieszanki do pieczenia.

Składniki	Grootowy potomek (1000g)	Potomstwo Middelgroota (750g)	Mały potomek (500g)
Woda	350ml	270ml	180ml
Olie	2 łyżki	2 łyżki	1 1/2 łyżki
Zut	1 łyżeczka	3/4 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Suiker	3 łyżki	2 łyżeczki	1 łyżeczka
proszek do dojenia	2 łyżki	1 łyżka	1 łyżka
Meel (maks. hoeveelheid)	480g	360g	240g
Istota leku (max. hoeveelheid) 1 łyżeczka		1 łyżeczka	1 łyżeczka

7.2.2. Składniki podane

Poznaj ingrediënten nauwkeurig af. Houd vooral bij podstawowy przepis de opgegeven hoeveelheden nauwkeurig aan. Deze vindt u in het hoofdstuk „7.2.1. Podstawowy przepis na czerw” na stronie 101.

Najlepszym sposobem wykorzystania tych składników jest użycie maatkera i maatlepela. Wanneer i maatpels heel heeft gevuld (1 łyżeczka lub 1 łyżka stołowa) strijk i bovenkant glad om niet meer te gebruiken dan jest aangegeven. Do dozowania gemakkelijke materiał jest wyposażony w markery dla 1/2 liścia i 1/2 liścia.



Jeśli używasz mieszanki do pieczenia w tej samej ilości, niech będzie ona na wierzchu łącznej masy składników nie więcej niż 1000 g.

7.2.3. Volgorde van de ingrediënten

Voeg de ingrediënten als volgt toe aan de deegbak:

Najpierw, potem posiłek. Suiker en zout kunt u het best na skraju meel verdelen. Przede mną mała komora na lek.

Wszystkie składniki zostały dodane do objętości i można je skorygować.

Let erop, dat het gist niet met de vloeistof en nie met het zout w aanraking mag przychodzić.

7.2.4. Deegbak schoonmaken

Maak deegbak przed schoonem plaatsen, także aan de buitenkant. Niech bij

Het toevoegen van de ingrediënten op dat on niets w bakruimte terecht komt.

Spirala grzewcza może nigdy nie pojawić się wraz z głębokością!

Houd u nauwkeurig aan de opgegeven hoeveelheden. Używane w przypadku większych wysokości, a następnie adresowane.



Brood jest przesadzony, jeśli chodzi o ludowe słowa wplecione w nuty ingrediënten zoals, zemelen enz., wordt zwaarder i mniejszy dan brood na bazie van wit meel.

8. Operacyjny

8.1. Ingebruikname

Zorg ervoor buitenkant van deegbak, zanim plaatsen już będzie.

Plaats deegbak około 30° w lewo, narysowany w bakruimte i fixeer deze spotkał się z draaiing prawą.

Niech erop dat de ingrediënten niet in de bakruimte terechtkomen en niet in aan-

Grabienie wyposażone jest w spiralę grzewczą!

Założ pokrywę.

Steek de plugker w kontakcie termicznym.

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Urządzenie posiada teraz program podstawowy nr. 1 na czerw (1 kg) o mieszanym brązowieniu.

PL

FR

TO

TO

Holandia

8.2. Programy sąsiedzkie

Kies met de toets het gewenste programma 1 - 19.

Z tostami podawajmy w formie lęgowym (500 g, 750 g z 1000 g)

Met de toets kunt u de bruiningsgraad van het brood bepalen (licht, środkowy deldonker donkera)

Przyciskami uruchom odpowiedni program

Drzwi mają opnieuw indrukken van de toets onderbreekt i het lopende programatyka

8.3. Zrzeczenie się programu

Programma 1  opierać

Podstawowy program dla standardowego brooddeega.

Programma 2  Witbrooda

Program dla brood van dowcip, Eggwitrijk meel op Franse wijze en voor light brood with zwięzłego korst.

Programma 3  Volkorenbrood

Programma voor deeg dat aandeel volkorentarwemeel, volkorenrogge-meel, volkorenhavermeel of zemelen bevat. Ten program ma pętlę, można użyć składników gaju. Normala mówi zjin deze broden less en Compacter.

Program 4 - Snelprogramma 

Snelbakprogramma do urządzenia meel ogólnego użytku. Proces pieczenia jest znany, a czerw ma gęstszą konsystencję.

Program 5 Brioche  Brioszka

wordt op dezelfde manier als brood gemaakt, maar heeft de fuller smaak van een gebak Door de toevoeging van jaja, boter, vloeistof (melk, water, room enz.) en soms en beetje suiker. Zoet brood wordt meestal met toevoeging van vruchtensap, wiórki kokosowe, rozijnen, suszone vruchten, czekolada suiker ge-maakt. Drzwi z trwałego rijstijd wordt het brood light en luminous.


Kanapka Programma 6 

Zastosowanie programu w lęgu z zachte, gemakkelijk snijbare consisten-tie i goudgele korst te bakken.

Programma 7  Glutenvrij

Korzystanie z programu dla lęgu glutenvrij meel, vanwege de kortere fasen blijft lęgu mniejszego i deeg wat większego.


Łączna ilość składników wynosi niecałe 1000 g.

Program 8  Użyj Mieszać


programu z dokładnie wymieszanych materiałów polarowych. Ogromna ilość czasu przed programem trwa 15 minut i nigdy nie da się tego zrobić.

Programy 9 - 11  Tarwe-volkoren-pizzadeeg


Programy dla różnych typów deeg. Programmavolgorde: Kneden en rij-zen zonder bakken. Gotowy produkt można przetwarzać na różne sposoby za pomocą makaronów, pizzy itp. w tradycyjnym piekarniku te bakken. Tijd jest przeznaczony dla programu łosia przed połknięciem i nigdy nie można go zmienić/dostosować.

Programma 12  Kolano

Avenues KneadProgramma, on winds geen bak-en rijsproces plaats. Długość kolana można zapisać w zakresie 0:08 - 0:45 minut.

Artykuł z programu 

Programma voor het kneden i stomen van grove granenpap.

Program 14  Do Włącz


ontdooien van bevroren levensmiddelen przed gotowaniem.

Program 15  Jogurt

Program dla jogurtu. Użyj programu do przygotowania jogurtu; zie ook hoofdstuk „8.13. Przygotowanie jogurtu” na stronie 113.

Programma 16  (roeren/bakken)

Programma voor het roeren bakken van toegevoegde ingrediënten.

Program 17  Jam

Użyj programu do zrobienia dżemu.

Niech erop, że wszyscy ontpitte vruchten in deegbak doet.

Pitten kunnen de antiaanbaklaag van deegbak bekrassen.

Cóż, „koken” gotuje dżem w aparacie. Gdy dżem będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Program 18



Pieczony

Program przygotowania budynku. Kneden, rijzen en bakken.

Programma 19




Bakkena


Programma voor het nabakken van broden. Alleen bakken, nie kneden of rusten.

8.4. Tijdsduur van het program

W poniższym przeglądzie programów możesz skorzystać z ustawień podstawowych oraz programów pieczenia i kolan, które możesz zaplanować.




Program	1 baza								
Pierścień Bruinkleu	Światło			Middel			Donkera		
Grota	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Baktempera tuur	120°C			130°C			140°C		
Razem tijd	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Ingrediënten toevoegen až do resterende tijd	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
<small>awangarda:</small>									
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Bardzo denerwujące	15:00			15:00			15:00		



Program	2 Witbrooda 								
Pierścień Bruinkleu	Światło 			Middel 			Donkera 		
Grota	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Baktempera tuur	110°C			120°C			130°C		
Razem tijd	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Ingrediënten toevoegen až do resterende tijd <small>awangarda:</small>	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Bardzo denerwujące	15:00			15:00			15:00		

Program	3 Volkorenbrooda 								
Pierścień Bruinkleu	Światło 			Middel 			Donkera 		
Grota	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Baktempera tuur	110°C			120°C			130°C		
Razem tijd	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Ingrediënten toevoegen až do resterende tijd <small>awangarda:</small>	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Bardzo denerwujące	15:00			15:00			15:00		










Program	4 szybkie programy 								
Pierścień Bruinkleu	Światło 			Middel 			Donkera 		
Grota	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Baktempera tuur	110°C			120°C			130°C		
Razem tijd	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Ingrediënten toevoegen až do resterende tijd	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
<small>awangarda:</small>									
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Bardzo denerwujące	15:00			15:00			15:00		

Program	5 brioszek 								
Pierścień Bruinkleu	Światło 			Middel 			Donkera 		
Grota	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Baktempera tuur	110°C			120°C			130°C		
Razem tijd	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Ingrediënten toevoegen až do resterende tijd	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
<small>awangarda:</small>									
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Bardzo denerwujące	15:00			15:00			15:00		

Program	6 kanapek 								
Pierścień Bruinkleu	Światło 			Middel 			Donkera 		
Grota	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Baktempera tuur	110°C			120°C			130°C		
Razem tijd	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35
Ingrediënten toevoegen až do resterende tijd <small>awangarda:</small>	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Bardzo denerwujące	15:00			15:00			15:00		

Program	7 Glutenvrij 								
Pierścień Bruinkleu	Światło 			Middel 			Donkera 		
Grota	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Baktempera tuur	110°C			120°C			130°C		
Razem tijd	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Ingrediënten toevoegen až do resterende tijd <small>awangarda:</small>	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Bardzo denerwujące	15:00			15:00			15:00		

Program	12 Kolano 	13 Papka 	14 Włącz 	15 Jogurt 
Baktempera tuur	..	130°C	40°C	38°C
Razem tijd	Czas może wynosić 8 – 45 minut. Ustawienie fabryczne: 8 min.	Czas może wynosić 20 – 50 minut. Instalacja fabryczna: 40 min.	Można to robić przez 10 – 120 minut. Ustawienie fabryczne: 30 min.	Można go spożywać w godzinach 8 - 12. Instalacja fabryczna: 8 uur
Ingrediënten toevoegen až do resterende tijd <small>awangarda:</small>	--	--	--	--
Warmhouden (100°C; 80°C)	--	--	--	--
Bardzo denerwujące	--	--	--	--

Program	16 Roerena/Bakkena 			17 dżem 	18 Pieczony 		
Bruinkleuring	Lekki 	Middel 	Donker 	--	Światło 	Średni- del 	Przygotować ker 
Temperatura pieczenia	100°C	110°C	115°C	140°C	100°C	110°C	115°C
Razem tijd	1:40			1:20	1:50		
Ingrediënten toevoegen to resterende tijd van:	--			--	--		
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut			--	60 minut		
Bardzo denerwujące	15:00			--	--		

Program	19 Bakkena 		
Bruinkleuring	Lekki	Middel	Donker
Baktemperatuur	105°C	115°C	125°C
Razem tijd	Można go pić przez 10 – 60 minut. Instalacja fabryczna: 30 min.		
Ingrediënten toevoegen to resterende tijd van:	--		
Warmhouden (100°C; 80°C)	60 minut		
Bardzo denerwujące	--		

8.4.1. Podstawowe ustawienia sąsiedztwa



Dla programu 1 - 3 kunt i parametrów grootte, bruinkleuring i snel-bakingprogramma za pomocą odpowiednich przycisków (patrz „5.1. Panel operacyjny” na stronie 98).

8.4.2. Umawiające się dzielnice

Dzięki umowie możesz rozpocząć program pieczenia. Jest więc możliwe, że paraat aplikacji jest otwarty dla publiczności. U kunt tot 15 uur tijdvertraagd bakken. Ten kontrakt czasowy jest możliwy w programie 1 - 3 i 10 - 12.

Bepaal de tijd wanneer u wilt, potomstwo jest czyste. To jest zapisane w warunkach umowy.

Voorbeeld: Jest 20:30, a następnego ranka będzie gotowe o 7:00 (czyli ponad 10:00 i 30 minut). Zawarcie umowy zaplanowano na godzinę 10:30.

Met de toets  wordt de baktijd in oostepach co 10 minut omlaag geteld, met w oostepach co de toets  10 minut omhoog.

Wanneer i de toets ingedrukt houdt, verspringt de tijd snel.



Gebruik de tijdvertraging niet voor przepisy kulinarne, składniki wersetów zo-
als jajka, mleko wersetowe, żużel kaas bevatten.

8,5. Uruchom program



WARSCHUWING!

Skorzystaj z kortsluiting! Brandgevaar!

Jeżeli urządzenie jest używane, należy je wykorzystać przed oznakowaniem urządzenia.

Blus w urządzeniu pachnie jakby nie spełniał ter!

Dek nooit de ventilatiesleuven af!

Można go umieścić na krawędzi deegbaka, a spirala grzewcza się nagrzeje.

Kiedy on rook uit de bakruimte omdat deeg op de Warmingsspiraal to terechtgekomen, houdt u het deksel gesloten om vlamvorming te vermijden of al aanwezige vlammen te doven.

Druk op de knop aan/uit en houd deze ingedrukt om het programma te abëindigen. Następnie podłącz wtyczkę ze stykiem zatrzymującym. Laat urządzenie afkoelen voordat i czyści!

Naciśnij przyciski, aby rozpocząć pętlę programu.

Na wyświetlaczu wordt afhankelijk van het kozenen programma de momentele verwerkingsstap poprzez pijl weergegeven (patrz tabela na stronie 113).

8.6. Toevoegen składniki morskie

Afhankelijk van het kozenen programma klinkt na de tweede kneedfase signaal om u eraan te pamiętać dat u meer ingrediënten (rozijnen, enz. notes) kunt toe-voegen.

Otwórz pokrywę, aby upewnić się, że stopień jest nienaruszony. Druk daarbij nie op de toets



, omdat dit het lopende programma afbreekt.

8.7. Instrukcje dotyczące procedur pieczenia

Wanneer czas fazy kurczenia się fazy opwarm bieżącego krótkiego słowat on-the-break (maks. 5 minut), blijven de bakenstellingen behouden. Proces wypieku zostaje dosłownie przerwany w momencie przerwania pierwszej fazy kolanowej prądu.

Het is volkomen normalaal dat the kijkvenster aan het rozpoznać van het proces pieczenia beslaat. Cóż, część skroplonej wody jest wydmuchiwana przez system wentylacyjny.

Tijdens de kneedfasen kan het apparaat luidruchtig trillen. To dobry pomysł

Urządzenie ma wadę.

8.8. Sygnały dźwiękowe

Sygnały dźwiękowe procesu pieczenia Tijdens:

- Bij de programma's 1, 2, 3, 7 i 8 na de tweede kneedfase om te signaalen, dat overige ingrediënten (vruchten, noten, enz.) moeëte toegevoegd.
- To jedna z faz pieczenia.
- Tijdens de opwarmfase i jeden z programów (więcej informacji sygnały płynne).

8.9. Jeden program

Program pieczenia włącza się również sygnałem dźwiękowym, a na wyświetlaczu pojawiają się napisy: 0:00 gotowe. Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb ogrzewania. U kunt het baksel, afhankelijk van het koken programma, maximaal 60 minuten in het apparaat laten, sloop cirkulerend lucht in de deuren is warm.

Uiterlijk 60 minuten po wykonaniu pętli programu.

Dźwięk trwa 1 sekundę, rozlega się sygnał dźwiękowy i włącza się ciepły dźwięk.

8.10. Baksel uit het apparaat nemen

Schakel ma urządzenie na flopie programu poprzez aan-uitschakelaar i otwórz pokrywę.

Przesuń wtyczkę ze stykiem zatrzymującym.



OPGELET, HETE OPPERVLAKKEN!

Gevaar voor Letsel Door Brandwonden!

Bakruimte, deegbak i biege van de bak zijn zeer heet.

Służy do korzystania z piekarnika deegbak altijd z pannenrag.

Draai deegbaklinkom en til deze er aan de bebel uit. Maak het baksel voorzichtig los van de rand van de deegbak. Użyj tego wcześniej

drewnianą szpatułkę. Metal moeëte uszkodzić powłokę deegbaka. Służy do uwalniania produktu do pieczenia w celu odmierzenia glijkaardige voorwerpen van metal.

Draai de deegbak om. Klop voorzichtig na podłodze om het baksel los te maken. Podpal koguta.

8.10.1. Odwiąż hak na kolano

Wanneer de Kneedhaak in het baksel blijft steken, verwijdert u deze pas met de meegeleverde haak, Wanneer het deeg to afgekoeld.

Gdy nakolannik znajdzie się w tylnej części łódki i kamień będzie można już wyjąć, do piekarnika wlewa się gorącą wodę i czeka 30 minut.

8.11. džem

Haal deegbak z aparatu.

Vul de ingrediënten in deegbak.

Niech erop bij vruchten, deze zo small mogelijk te snijden.

Plaats deegbak in de broodbakmachine.

Ocdedź maszynę do pieczenia wylęgu i naciśnij pokrętko programu gotowania start.

Aan het einde van het kookproces beëindigt u het programma Door de toets in te print. Wanneer geen invoer volgt, automatisch uruchamia maszynę broodbakmine po uruchomieniu funkcji Warmhoud.

Vul de gereedstaande potjes zo fast mogelijk met de voorbereide jam.

8.12. Bakkena

Program umożliwia otwarcie piekarnika przed przygotowaniem piekarnika. Program piecze w temperaturze 105–125°C przez 10–60 minut.

Plaats de deegbak zonder de kneedhaak in de broodbakmachine.

Vul de wypieki deeg in de deegbak en sluit de broodbakmachine.

Jeśli słowo jest ciepłe, będzie ciepłe i ciepłe.

Met de toets wordt de baktijd in stappen van 5 minut omlaag met de palce w odstępach co 5 minut omhoog polykany.

Maszyna do pieczenia czerwiu rozpoczyna pracę z ustawieniem na 60 minut.

Druk toets in het bakken te start.

Po włączeniu akumulatora zostaną włączone inne sygnały dźwiękowe.

Beëindigt het bakprogramma drzwi indrukken en ingedrukt houden van de toets of laat the baksel in the broodbakmachine en gebruik de Warmhoudfunctie.

8.13. Przygotowanie jogurtu

Vul de ingrediënten voor de jogurt w umiejętej ciepłej herbacie w glazurze com-mężczyźni.


Roer de ingrediënten kilka razy w szklanych miejscach


Deegbak.

Do piekarnika wlać szklanę wody (ok. 200 ml).

Rozpocznij teraz program 15, aby przygotować jogurt.

8.14. Istniejące procesy wypiekowe

Zasadniczo można rozpocząć nowy proces pieczenia. Urządzenie naprawdę nie ma ciepłej temperatury 40°C. Gdy urządzenie jest jeszcze ciepłe, na palcach wyświetlacza pojawia się napis „HHH” . 

Beëindig in programie geval het lopende z -toets en trek stekker przez kontakt.

Otwórz pokrywę urządzenia i wyjmij urządzenie. Odłóż aparat na koelen.

9. Przepisy

Tutaj znajdziesz różnorodne przepisy na chleb, tartę, brooddeeg, noedeldeeg, pizzadeeg.

Aanwijzingen voor deegvoorbereiding

Voeg de ingrediënten absoluut in de opgegeven volgorde toe. Aleje z kunnen

Składniki zostały prawidłowo wymieszane.

Nazwa może nigdy nie wiązać się z zoutem de vloeistoffen in aanraking.

Houd u nauwkeurig aan de opgegeven hoeveelheden. Używany przed podwyższeniem większych wysokości.

Spotkane włókniny

Użyj do wpływu tkanin powietrznych meegeleverde maatbeker.

Let erop, stan prawa maatbekera i vul deze nauwkeurig tot de markering spotkałem vloeistofa.

Składniki leku meten

Użycie meegeleverde maatbeker i maatlepels om meel, suiker, zout, gist enz. po te meten.

Używany w mgnieniu oka, dźwięki są również dobre (wielkości gęsi), a obszar jest bardzo gładki.

Oznaczenie w materiale jest wymagane w przypadku uderzenia połowy materiału. chrząszcz.

- W sumie nigdy nie można użyć więcej niż 1000 g składników leku.
- Potomstwo, które przytłacza ludowym jedzeniem, pieczone ze składnikami zoals nut, zemelen enz., wordt zwaarder i mniejszym danowym potomstwem z wit meel.
- Plaats de gist altijd in drug toestand op het meel.
- Jeśli toegevoegde vloeistof jest cieplejszy, można go upiec szybciej.
- Możesz także przygotować instrukcje dotyczące obsługi deze aan (zie hoofdstuk „7.2. Deeg voorbereiden” na stronie 101).

9.1. Program 1 - Miękkie podstawy

Składniki	1000g	750g	500g
Woda	320ml	260ml	180ml
Suiker	3 łyżki	1 1/2 łyżki	1 łyżka
Zut	2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki	1 łyżeczka
Zonnebloemolie	4 łyżki	3 łyżki	2 1/2 łyżki

Składniki	1000 g 500	750g	500g
Z meelem	g 1	400 g 1	3000g
Lek jest obecny	łyżeczka	łyżeczka	1/2 łyżeczki

9.2. Program 2 - Inteligentny lęq

Składniki	1000g	750g	500g
Woda	330ml	260ml	170ml
Citroensap	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Suiker	2 łyżki	1 1/2 łyżki	1 łyżka
Zut	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Zonnebloemolie	2 łyżki	1 1/2 łyżki	1 łyżka
Z meelem	480g	360g	240g
Lek jest obecny	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

9.3. Program 3 – Volkorenbrood

Składniki	1000g	750g	500g
Mleko	350ml	280ml	210ml
Suiker	1 łyżka	1 łyżka	1 łyżka
Zut	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Zonnebloemolie	3 łyżki	2 łyżki	1 1/2 łyżki
Volkorenmeel	480g	360g	240g
Lek jest obecny	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

9.4. Program 4 - Program szybki Używaj tego płynu w temperaturze 30 - 35 °C.

Składniki	750g
Mleko	280ml
Suiker	1 łyżka
Zut	1/2 łyżeczki
Zonnebloemolie	1 1/2 łyżki
Mel	360g
Lek jest obecny	1 łyżeczka

9.5. Program 5 - Brioszka

Składniki	1000g	750g	500g
Woda	210ml	160ml	120ml
Boter (wędzony)	1/2 kopje / 70 g	1/3 kopje / 50 g	1/4 kopje / 35 g
Zut	1 1/2 łyżki	1 łyżka	1/2 łyżki
jajka	3 szt.	2 szt.	1 szt.
Suiker	4 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Dojenie (pomieszczenie)	1/2 kopje / 70 g 4	1/3 kopje / 50 g 1/4 kopje / 35 g	
Mel	kopje / 550 g	2 3/4 kopje / 400 g 2 kopje / 290 g	
Sens	1 1/2 łyżeczki	1 1/4 łyżeczki	1 łyżeczka

9.6. Program 6 - Kanapka

Składniki	1000g	750g	500g
Woda	300ml	250ml	210ml
Zut	4/3 łyżeczki	3/4 łyżeczki	2/3 łyżeczki
Suiker	1 łyżeczka	3/4 łyżeczki	2/3 łyżeczki
Boter	4/3 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Mel	3 kopjes / 440 g 5/4	2 1/2 kopje / 360 g 2 kopje / 290 g	
Lek jest obecny	łyżeczki	1 łyżeczka	2/3 łyżeczki

9.7. Program 7 - Glutenvrij

Składniki	1000g
Mleko	310ml
Suiker	1 łyżka
Zut	1/2 łyżeczki
Zonnebloemolie	2 łyżki
Posiłek bezglutenowy	480g
Lek jest obecny	1 łyżeczka

9,8. Program 8 - Mieszaj

Składniki	1000g
Woda	330ml
Suiker	1 łyżka
Zut	1/2 łyżeczki
Zonnebloemolie	2 łyżki
Posiłek bezglutenowy	480g
Lek jest obecny	1 łyżeczka

9,9. Program 9 - 11 Tarwe-volkoren-pizzadeeg

Składniki	1000g
Woda	380ml
Zut	3/2 łyżeczki
Zonnebloemolie	2 łyżeczki
Posiłek bezglutenowy	600g

Składniki	1000g
Sens	1/2 łyżeczki
Posiłek bezglutenowy	300g
Folia Olija	1 łyżeczka
Zut	1 łyżeczka
Woda	170ml

Doe de ingrediënten in de hierboven opisuje volgorde in de broodbakvorm.

Wybierz program 10 op de broodbakmachine.

Przed gotowaniem za pomocą dłoni uformuj duży okrąg o średnicy 25 cm z dwóch kółek o średnicy 25 cm, aby uzyskać cienkie, wąskie dno i rozprowadź go na platformie do pieczenia w formie ciasta.

Piekarnik należy trzymać w temperaturze 40°C przez około 20 minut, aż się nagrzej.

Naczynie należy wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C i piec przez 15 - 20 minut.

9.10. Program 13 – Pap

Składniki	1000g
Woda	900ml
Rijst	50g
Bezglutenowy rijst	50g
Suiker	60g
lotos	20g
Longan vruchtvlies 20 g	
Kości nerkowe 30 g	
Gojibessen 20 g	
Jeżdżilem na Dadelsach	40g
Pindy	20g

9.11. Program 15 - Jogurt

Składniki	1000g
Pełny dojenie	800ml
Suiker	40g
Kultury jogurtowe	1g

9.12. Program 17 - Dżem

Składniki	750g
Vruchten (fijngesneden)	500g
Geleisuikera 2:1	250g

9.13. Program 18 - Wypieki

Składniki	1000g
Woda	30ml
jajka	3 szt.
Suiker	1/2 kopje / 70 g
Zonnebloemolie	² łyżeczki
Mel	2 kopje / 280 g
Lek jest obecny	¹ łyżeczka

10. Oczyszczyć i otworzyć



WARSCHUWING!

Przygotowany na porażenie prądem!

Wyposażona jest w drzwiczki przeciwporażeniowe na zasilaczu.

Zanurz urządzenie w wodzie in-
ich polarowe materiały!

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy przesunąć złącze ze
stykiem wyłącznika zmiany biegów.



ZAPOBIEGAWCZY!

Gevaar voor letsel!

Należy to wziąć pod uwagę przed oznakowaniem drzwi do opper-
vlakken.

Odłóż urządzenie przed jego całkowitym oczyszczeniem
dł.



DAJ OP!

Zapobiegaj uszkodzeniom!

Szkoda, że urządzenie jest od drzwi do drzwi, ale to nie jest dobry
pomysł.

Deegbak i akcesoria (maatbeker, maatlepels, kneedhaak i haak) nie
są wysyłane do maszyny afwas.

Używany z nożyczkami do czyszczenia smid-delen, produkty,
które są prymitywne, mogą zostać veroorza-ken. Stosowany
w środkach czyszczących, benzynie, napojach alkoholowych.

Spirala grzewcza nie może w żadnym wypadku mieć kontaktu
z wodą! Neem de Warmingsspiraal po spotkaniu z narkomanem.

Deegbak i akcesoria (maatbeker, maatlepels, kneedhaak en haak) kun-nen w
wodzie z huishoudelijk afwasmiddel zostały afgewassen. Veeg de behuizing
aan de buitenkant schoon spotkał się z lekkim vochtige doek.

Zabierz urządzenie i akcesoria do przyjmowania leków.



10.1. Opbergen

Trek urządzenie sieciowe ze stykiem zatrzymującym, zanim urządzenie będzie dostępne.

Laat urządzenie czyszczące całkowicie narkotyki i afkoelen voordat het in kast wordt zet.

11. Unikaj problemów

W Indiach wynik nie jest najwyższej jakości, następną dogrywka może pomóc przy wietrze oorzaak.

problem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het brood zakt in het midden in.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel vloeistof i te Warme vloeistof. (Temperatura powietrza musi wynosić 18–23°C, a program szybkiego pieczenia 30–35°C.) • Te winne zout. • Oto sedno. • Jakość powietrza w temperaturze pokojowej wynosi te hoho. • Pokrywa jest otwarta, dopóki nie była otwarta przez dłuższy czas. • Rijstijd był długi. Żwir z de toets bruinkleuring  instalacji Donkera . 
Het brood rijst niet voldoende.	<ul style="list-style-type: none"> • Niet voldoende gist toegevoegd. • Sprawa nigdy nie była dobra. • Te weinig suiker toegevoegd. • Te veel zout toegevoegd (igła do zrozumienia istoty rzeczy). • Strumień powietrza jest ciepły. • Istota pojawiła się przed pieczeniem w aanraking het zout z met de vloeistof.
Het brood rijst te veel.	<ul style="list-style-type: none"> • Jakość powietrza w temperaturze pokojowej wynosi te hoho. (Probe as de omgevingsomstandigheden niet można dostosować do bij wijze van uitzonde-ring gekoelde ingrediënten te verwerken en geen tijds-vertraging toe te fit). • Oto sedno. • Te veel ciepłego vloeistof. • Winny meel. • Te winne zout.
Potomstwo to droog en Compact.	<ul style="list-style-type: none"> • Nit voldoende vloeistof. • Sprawa nigdy nie była dobra.

problem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Potomstwo nigdy nie pozostaje pośrodku i nie jest to dobre.	<ul style="list-style-type: none"> Nie należy dodawać dużej ilości dodatkowych składników. ten, boter, gedroogde vruchten, siroop enz. toegevoegd. Te veel vruchtensap toegevoegd.
Potomstwo jest brązowe.	<ul style="list-style-type: none"> Te veel suiker. Bruiningsgraad te hoog połknąć.
Het brood zit obj brama.	<ul style="list-style-type: none"> Woda jest gorąca. Te veel vloeistof. Oto sedno. Jakość powietrza o temperaturze te hoho.
Broodkorst jest lepki od czerwia te nat.	<ul style="list-style-type: none"> Czerw jest teraz długo pieczony w urządzeniu. Bierz skropliny, zanim nie będzie mógł odgryźć i czerw zostanie przesiąknięty wilgocią. Składniki leków i natte hadden de verkeerde Mengverhouding. Użycie może być nieco mniej istotne.
Het brood heeft luchtgaten in de korst.	<ul style="list-style-type: none"> Oto sedno. Reduktor gisthoeveelheid.
Słowo nigdy nie jest ugięte, silnik zgrzyta.	<ul style="list-style-type: none"> Nakolannik deegbaka nigdy nie jest dobrze ułożony.
Składniki nie zawsze są dostępne.	<ul style="list-style-type: none"> Składniki są wykorzystywane w systemie transportu publicznego. voegd. Het deeg był te zwaar te droog. Nakolannik nigdy nie jest dobry.

11.1. Mogelijke foutmelden

Fout raportowania	Betekenis	Przeciwstawiający się
HHH	Temperatura w AP-Paraat jest wysoka	Urządzenie jest podłączone do światła, a światło jest włączane przed użyciem urządzenia.
EEO	Przechowywanie w czujniku temperatury drzwi	Potrzebujesz kontaktu z klienten-service.

12. Praca awaryjna



Opakowanie

Uw urządzenie cytra bescherming tegen uszkodzenia transportowe w opakowaniu. Opakowanie zawiera materiały pochodzące ze środowiska, które można transportować i poddać recyklingowi.



aparat

Wszystkie urządzenia oznaczone hiernaast afgebeelde symbool mogą być dzięki normalnej obudowie.

Volgens Richtlijn 2012/19/EU musi posiadać aparat w van zijn levensduur w odpowiedni sposób.

Tutaj materiały zostały poddane recyklingowi do produkcji materiałów w aparacie, dzięki czemu można poprawić wpływ na środowisko.

Zobacz afgedankte aparaty w op een inzamelpunt voor afgedankte elektrische apparaty z bij a afvalsorteercentrum. Bateria jest wyposażona w urządzenie i jest oddzielona od siebie końcówką do włożenia drugiego akumulatora.

Nie potrzeba więcej informacji o kontakcie ze służbami środowiskowymi miejsca spotkania i gminą.

13. Techniczne środki zaradcze

Rozciąganie rozpiętości	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zdolny do opgenomu	550 watów
Inhoud	maks. 1000 g
Klasa Veiligheida	1
Afmetingen	ok. 240 mm x 355 mm x 305 mm (szer. x wys. x gł.)
Waga	ok. 3,8kg

14. Informacje o zgodności UE



Heremeek verklaart MEDION AG, że urządzenie jest voldoet na podstawie żelaza i inne odpowiednie przepisy:

• Wytyczne dotyczące kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE

• Laagspanningsrichtlijn 2014/35/UE

• Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE

• Dyrektywa RoHS 2011/65/UE

15. Informacje serwisowe

Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, nie ma konieczności kontaktu z obsługą klienta. Dostępne są różne opcje, w tym kontakt z następującymi osobami:

- W naszej społeczności serwisowej możesz znaleźć innych pracowników i innych pracowników w tym obszarze, a dowiesz się o tym więcej i dowiesz się więcej na ten temat. Znajdź społeczność serwisową na stronie [Community.medion.com](https://community.medion.com).
- Możesz także skorzystać z formularza kontaktowego znajdującego się na stronie www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam również za pośrednictwem de klantenservice lub drogą pocztową pomiędzy pisklęcie.

Niderlandy	
Otwarcie kantenservice	Obsługa klienta
Ma - wtorek: 7:00 - 23:00 Za - zo: 10:00 - 18:00	0900 - 2352534
Możesz używać tego samego numeru, aby korzystać z usługi poczty głosowej za pomocą usługi poczty głosowej.	
Belgia i Luksemburg	
Otwarcie kantenservice	Klantenservice (Belgia)
Ma - wtorek: 09:00 - 19:00	02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luksemburg)
	34 - 20 808 664
Adres serwisu	
MEDION BV Johna F.Kennedylaana 16a 5981 XC Panningen Niderlandy	



W ciągu najbliższych dni informacje będzie można pobrać za pośrednictwem portalu serwisowego www.medionservice.com.

Możesz także zeskanować kod QR i pobrać go za pośrednictwem portalu serwisowego na swoim urządzeniu mobilnym.

PL

FR

Holandia

TO

TO

16. Kolofon

Copyright © 2023

Stan na: 28 lutego

2023 Wszelkie prawa zastrzeżone.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Vereenvoudiging in mechanische, elektronische en andere zaken, en ook Zonder Schriftelijke toeciening van producent is verboden.

Prawa autorskie należą do firmy:

MEDION AG

Przy Zehnthofie 77

45307 Jedzenie

Niemcy

Houd pamięta mnie, że adres bovenstaande is adres zwrotny is. Potrzebujesz pierwszego kontaktu z obsługą klienta.

17. Oświadczenie o ochronie prywatności

Najlepiej brzmiało!

Jesteśmy tu dla Ciebie, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, jako verwerkingsverantwoordelijke i persoonsgegevens.

W sprawach budzących wątpliwości poruszana jest kwestia prawa do ochrony przewencyjnej, które zostało udostępnione funkcjonariuszom w celu ochrony innych informacji, obszar opiera się na MEDION AG, Data Protection, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de Garantieafwikkeling en daarmee nasion-hungende procesów (bijv. naprawy) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de Garantieafwikkeling en daarmee procesy zależne od nasion (bijv. reparaties) drzwigeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van trzy jaar om ervoor te zorgen dat uw betlije Garantieaanspraken kun-nen vervuld.

Podnosisz tegenover ons o właściwej op informatie nad zainteresowanymi osobamigegevens en op rectificatie, wising, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van hetrecht op informatie en wissing gelden Evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien podnosi prawo do klachtu w służbie organu toe-zichthoudende (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). W przypadku MEDION AG jest funkcjonariuszem Gegevensbescherming en informatievrijheid van the deelstaat Noordrijn-Westfalen (komisarz stanu ds. ochrony danych i wolności informacji Nadrenia Północna-Westfalia), Postbus 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lfdi.nrw.de.

Przetwarzanie towaru jest noodzakeljk dla Garantieafwikkeling; w przypadku wysłania lodowej podróbki, po zapakowaniu nigdy nie traci się gwarancji.

PL

FR

Holanda

TO

TO

Indeks

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	129
1.1.	Objaśnienie symboli	129
2.	Zachowaj zgodność z lo previsto	131
3.	Wskazania seguridad	132
3.1.	Colocación segura del aparato	132
3.2.	Conexión a la red eléctrica	133
3.3.	Manejo seguro del aparato.....	133
3.4.	Nunca lleve a cabo reparaciones por su cuenta	135
4.	Objętość podsumowania	136
5.	Ogólny widok urządzenia	137
5.1.	Panel sterowania	138
5.2.	Pantala	139
6.	Antes del primer uso	140
7.	Preparaty	141
	Przygotowanie odbiorcy masy	7.1. 141
7.2.	Przygotowanie masy	141
8.	Manejo	143
8.1.	Puesta en servicio	143
8.2.	Wybór programu	143
8.3.	Streszczenia programów	143
8.4.	Secuencia temporal de los programów.....	146
8.5.	Uruchomienie programu	152
8.6.	Añadir más składniki.....	152
8.7.	Wskazania sobre el proceso de horneado	153
8.8.	Pitidos	153
8.9.	Znajdź program	153
8.10.	Sacar el pan del aparato	154
8.11.	Mermelada.....	154
8.12.	Hornedo	155
8.13.	Przygotowanie jogurtu	155
8.14.	Więcej procesów Horneado	155
9.	Recety	156
9.1.	Program 1 - Basic suave	156
9.2.	Program 2 - Pan blanco	157
9.3.	Program 4 - Programa rápido	157
9.4.	Program 5 - Brioszka.....	158
9.5.	Program 6 - Kanapka	158
9.6.	Program 7 - Grzech glutenowy	158
9.7.	Program 8 - Mezcla	159
9.8.	Program 15 - Jogurt	160

9,9. Program 17 - Mermelada	160	9.10. Program 18 -
Bizcocho	160	10. Limpieza y
konservacja	161	10.1.
Almacenamiento	162	
11. Rozwiązywanie problemów	162	11.1. Posible mensajes de
fallo	164	12.
Eliminación	164	
13. Dane techniczne	164	
14. Informacje o zgodności UE	165	
15. Informacje o pomocy technicznej	165	
16. Porady prawne	166	17. Oświadczenie o ochronie
prywatności	167	

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi



Wielkie dzięki za nowy, elegancki produkt. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en servicio, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. Tenga en cuenta las advertencias, które pojawiają się w urządzeniu proprio i w instrukcji obsługi.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucción. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia nie jest wykluczone, że jest to jednocześnie instrukcja obsługi, która stanowi istotną część produktu.

1.1. Objasnienie symboli

Jeśli część tekstu na tym znaku zawiera jeden z symboli reklam, możesz przeczytać opis w tekście, aby zapobiec możliwym konsekwencjom indicadas w mismo.



¡PELIGRO!

Reklama peligro de muerte inminente.



¡REKLAMA!

Advertencia de posible peligro de muerte lub de lesiones grobów nieodwracalnych.



¡REKLAMA!

Ostrzeżenie o energii elektrycznej.



UWAGA!

Reklama peligro por superficies calientes.



UWAGA!

Porady dotyczące możliwych uszkodzeń średniego lub wysokiego poziomu.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materia-les.



Więcej szczegółowych informacji na temat korzystania z urządzenia.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Symbol prądu alternatywnego



Wyeliminuj urządzenie do respektuosa za pomocą medioambiente (véase „12. Eliminación” na stronie 164).



Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.

Instrukcje operacyjne do wykonania.

Instrukcja obsługi wykonania peligros.



Declaración de conformidad (véase el capítulo «Información de conformidad»); los Productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas CE.

2. Úżyj zgodnego z lo previsto

Úżyj Paniificadora únicamente do pieczenia rogatej patelni oraz do mermelad ela-borar, konfitur lub jogurtu w swoim domu. Zakaz úżywania urzdzenia do przechowywania żywnoci i przedmiotów. Nunca utilice la paniifica-dora al aire libre.

To urzdzenie jest przeznaczone do úżytku domowego.

To urzdzenie nie jest przeznaczone do úżytku przemysłowego ani komercyjnego.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del urzdzenie conlle-va the pérdida de la garantía:

Brak modyfikacji ninguna en el aparato sin nuestra au-torizacin, ni utilice ningún aparato suplementario que no haya sido suministrado lub autorizado por nosotros.

Korzystaj z ekskluzywnych akcesoriów i recambios suministrados lub autorizados por nosotros.

Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de se-guridad. Cualquier inny úżytkownik powinien wczesniej rozwayć wbrew úżytkownikowi i powinien prowokować dane materiały lub osoby osobiste.

3. Wskazania seguridad



¡REKLAMA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones en caso de un uso in-adeecuado.

Sprzęt i akcesoria są również dostępne do użytku podczas pożaru losu dzieci.

To urządzenie może być używane przez dzieci w części 8

Años y por personas with discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experien-cia o conocimientos, siempre que sean supervisadas lub hayan recibido las odpowiadające instrukcje sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros

Results. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no de-

To wszystko dla dzieci, ale ma 8 lat i jest pod nadzorem.

Mantenga alejados del aparato y del adaptador de alimenta-ción/cable de alimentación for los niños menores de 8 años.

Wszystkie materiały użyte w opakowaniu (bolsas de Plastico, Piezas de Poliestireno itp.) należy chronić z myślą o dzieciach.

3.1. Colocación segura del aparatura

Urządzenie Coloque posiada powłokę odporną na ciepło, jodłową ja i Lisa.

No coloque el aparato en el borde de una mesa: podría volcar y caerse. Urządzenie powinno znajdować się w minimalnej odległości 10 cm od ściany i innych urządzeń (w przypadku odległości i części bocznych). Brak cubra las rejillas de wentylacji.

No coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel itp.). Istnieje peligro de incendio.

No coloque el aparato junto a una cocina eléctrica o de gas, ni junto a un horno.

Nunca coloque el aparato encima de una placa de cocina ni de otros aparatos que produzcan calor (como una plancha o una freidora); Jeśli nie masz się czym martwić, zostanie Ci ekstraktor.

No debe entrar humedad en la carcasa. Istnieje peligro de des-carga eléctrica.

Urządzenia nie można używać we wnętrzu.

Brak narażenia urządzenia na ekstremalne warunki. Możesz zobaczyć następujące informacje:

- wysoki humedad del aire lub humedad en general,
- Ekstremalne temperatury od wysokich do niskich,
- bezpośrednie promieniowanie słoneczne,
- lamy abiertas.

3.2. Podłączenie do czerwonej energii elektrycznej

Podłącz urządzenie wyłącznie do aktualnie zainstalowanego urządzenia, które może być dostępne, aby móc je zainstalować. Lokalne napięcie odpowiada danym wyposażenia technicznego.

Należy mieć do niego swobodniejszy dostęp z poczty

te por si se necesita desenchufar con Rapidez el aparato en un momento dado.

3.3. Manejo Seguro del Aparato

3.3.1. Aspecty ogólne

Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
Do.

Teraz możesz używać urządzenia, jeśli jest ono dañado lub można je wykryć za pomocą kabla połączeniowego i enchufe.

¡PELIGRO! Independientemente del modo de conexión del dispositivo, el cable se conecta a la clavija de enchufe con la ayuda de las manos. Debe hacerse así, ya que existe una gran cantidad de carga eléctrica.

Teraz urządzenie jest podłączone, kabel łączy się z clavija de enchufe en woda i inne płyny.

El dispositivo no posee un apagador externo ni un sistema de control de distancia (por ejemplo, un enchufe inalámbrico).

Tenga en cuenta las cantidades de llenado especificadas. Nie ma sensu teraz używać więcej niż 480 g hariny.

Cantidad total en el odbiorcówce de masa no debe superar los 1000g.

Nie stosować więcej niż 1 cupcharadita de agente gasificante (levadu-ra química lub de panadería).



UWAGA!

Peligro para la salud

Hornear a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud.

No deje que los alimentos se doren demasiado. Retire los restos de alimentos quemados.

3.3.2. Połączenie kablowe

Durante el funcionamiento, el cable de conexión no debe estar enrollado alrededor del aparato. Nie ma kontaktu z niczym super caliente. Podría sufrir daños.

Do połączenia kablowego nie są podłączone żadne dwie części.

Desenchufe el cable conexión de la toma de corriente tirando siempre de la clavija, nunca del cable.

Antes de desenchufar la clavija, apague el aparato.

3.3.3. Aparato

Okno i odbiorca materiału są gorące i wytrzymują długo. Utilice manoplas de cocina para sacar odbiorcy de masa del aparato lub gancho de amasar del pan horneado.

Nie ma potrzeby, aby urządzenie działało prawidłowo.

Nie ma zastosowania dla odbiorców masy do ochrony przedmiotów.

Encienda el aparato únicamente cuando el odbierający de masa esté lleno. Celem tej funkcji nie jest prowokowanie sobrecaleamiento.

Saque el odbiorców de masa del aparato cuando lo vaya a llevar para evitar ensuciar la Cámara de cocción.

Wyłączne użycie oryginalnych akcesoriów.

3.4. Nunca lleve a naprawa kabin dla su cuenta



¡REKLAMA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas Conductoras de Electricidad.

En caso de Perfectos en la clavija, en el kabel de conexión o en el aparato, natychmiast usuń clavija.

Jeśli kabel conexión de este aparato to dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación podobny deberá sustituirlo para evitar wypadków.

Nie ma zamiaru rozbijać ani naprawiać urządzenia bez jego użycia.

Istnieje peligro de descarga eléctrica. W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia kierowane do nowego centrum serwisowego oraz innego wysokospecjalistycznego sprzętu technicznego.

4. Objętość podsumowania



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión lub inhalación de piezas pequeñas lub láminas de Plástico.

Mantenga the lámina de Plástico del embalaje alejada de los niños.

Oblicz, że sumistro jest kompletne, a jeśli nie znasz przypadku, zostaniesz poinformowany o miejscu w ciągu 14 dni od zakupu.

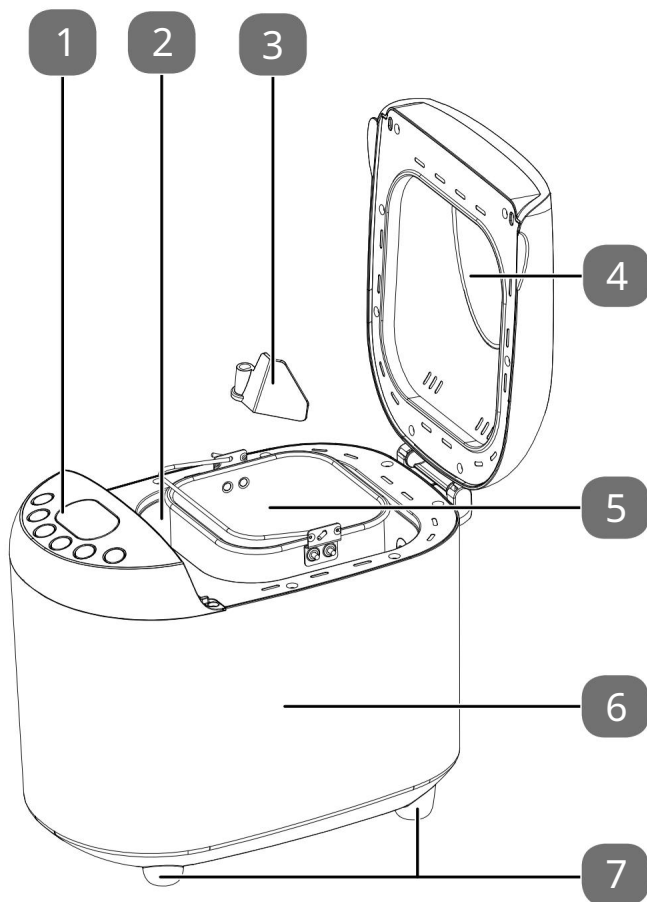
Przesyłkę należy odebrać w następujący sposób:

- Panifikadora
- Recipiente de masa z revestimiento antiadherente - 1 gancho de amasar
- Cuchara medidora
- Vaso medidor - 1

gancho za dodatkowe el gancho de amasar

- Instrucción de servicio i documentos de garantía

5. Widok ogólny urządzenia



- 1) Panel sterowania
- 2) Cámara de cocción z oporem
- 3) Gancho de amasar
- 4) Tapa z oknem
- 5) Odbiorca masy z revestimiento antiadherente
- 6) Carcasa
- 7) Patas

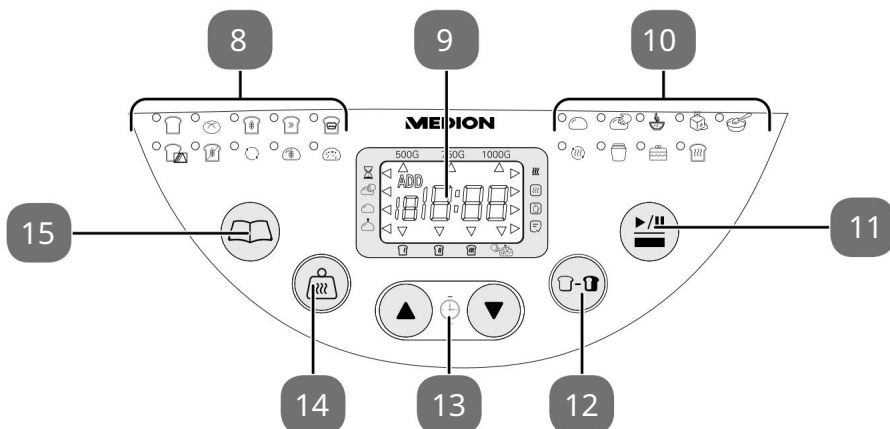
Brak wyglądu na rysunku

- Cucharas medidoras (1 cucharilla i 1 cuchara)

En ambas hay una marca 1/2 para indicar la mitad de la cantidad respectivamente-te.

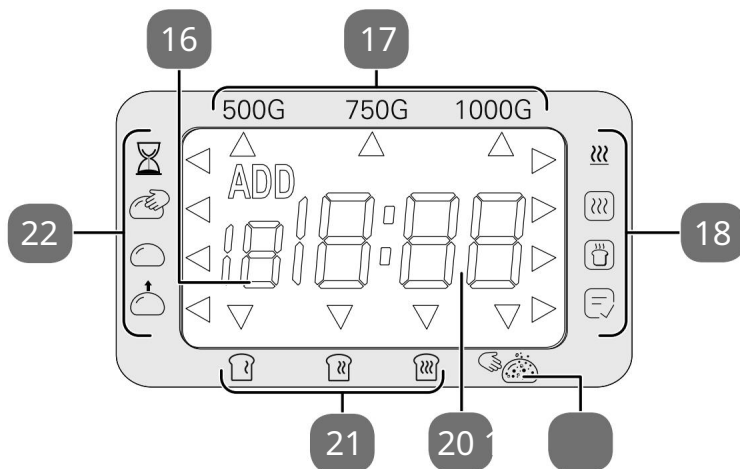
- Vasomedidor

5.1. Panel sterowania











- 8) Wybór programów horneado 1 - 10
- 9) Pantalla (ryc. podobny)
- 10) Wybór programów horneado 11 - 19
- 11) Naciśnij impuls tecla Inicio/pausa, aby rozpocząć i zakończyć program
Naciśnij pulsadę tecla y manténgala pulsada, aby anulować program i powrócić do ustawień podstawowych
- 12) Wyreguluj poziom tostado za pomocą teklis Tostado . Klarownie, średnie i ciemne
- 13) Funkcja tymczasowa: klawiatura Zezwolenie zmniejsza/zwiększa czasem po de horneado/temporizador w pasos de 5/10 minut odpowiednio.
- 14) Wciśnij tecla Tamaño de pan , aby wybrać jeden z trzech możliwych rozmiarów patelni: małą (500 g), średnią (750 g) i dużą (1000 g). Harmonogram programu dostosowany jest do cantidad de masa empleada
- 15) Za pomocą menu tecla możesz wybrać jeden z 19 programów, a lista programów zostanie wyświetlona na dotknięciu urządzenia. Na ekranie znajduje się program selekcji

5.2. Pantalla



- 16) Ekran wyboru programu
- 17) Peso de la masa (wybrano una flecha en la pantalla muestra el peso)
- 18) Pasos de procesamiento dentro de un programa de cocción (Consulte la ta-bla siguiente para conocer los pasos Individuales)
- 19) Składniki Pantalla Adición de más (una flecha en la pantalla indica el tiempo-po)
- 20) Tiempo de reanudación del programa de funcionamiento wybrane/
tiempo de zwalniacz
- 21) Grado de tostado (una flecha en la pantalla muestra el grado de tostado se-
wybrane)
- 22) Pasos de procesamiento dentro de un programa de cocción (Consulte la ta-bla siguiente para conocer los pasos Individuales)

Symbol	Paso de procesamiento
	Temporizador Program Hay un temporizador
	Przedkalentar Panifikadora jest precalentando
	Amasar Proces amasado jest aktywny

Symbol	Paso de procesamiento
	Repozy Masa reposa pomiędzy procesami amasado
	Fermentacyjny
	Hornear
	Zachowaj ostrożność Po zakończeniu programu klaksonowego trwa on około 60 minut
	Znajdź program

6. Antes del primer uso

Retire el material de embalaje.

Oblicz, że urządzenie nie ma widocznych części. Odkryjesz daño, typ que sea, no debe poner el aparato en funcionamiento.

Odsuń blaszkę protektora adherida do tuszy, si la hubiera.

Antes del primer uso, limpie el odbiorcównie de masa, el gancho de amasar y la car-casa del aparato con un paño limpio humedecido. Brak przydatnych produktów lim-pieza agresivos.

Seque bien las piezas después de limpiarlas.

Przed gruntowaniem urządzenie powinno być gorące wraz z pojemnikiem na masę dentro i kranem przez około 5 minut.



¡AVISO!

¡Posible daños en el aparato!

Durante la Fabricación es necesario engrasar ligeramen-te algunas piezas. Warto provoca algunos olores al poner el aparato en funcionamiento por primera vez. Są to normalne objawy i nie stanowią oznaki urządzenia idealnego.

Zdobądź que haya siempre una ventilación suficiente.

7. Preparaty

7.1. Przygotowanie odbiorcy masy

Gire odbiorca masa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope para desengancharlo de la unit del motor y poder extraerlo de la Camera de cocción.

Coloque el gancho de amasar en ele de accionamiento del odbiorcówe de masa.

7.2. Przygotowanie masy

Masę przygotowuje się bezpośrednio i odbiorca masy.

Todos los líquidos deben obexmujje temperaturę otoczenia. Optymalna temperatura dla normalnych programów horneado wynosi od 18°C do 23°C.

W przypadku programów horneado Rápidos, los líquidos deberían obexmujje temperaturę mieszczącą się w przedziale od 30 °C do 35 °C.

Skorzstaj z ekskluzywnej lewadury seca para elaborarar la masa. Levadura fresca no es adecuada para preparar pan en la paniificadora. Jeśli używasz

stuletniej hariny, tenga en cuenta que la masa apenas subirá. Z tego powodu część harina deberia stanowi tę część maksymalnego rozmiaru stulecia dla trzech części harina de trigo.

Jeśli mieszkasz w regionie położonym wysoko (más de 900 m n.p.m.) lub używasz wody z dużą ilością wody, proces fermentacji lewadury jest bardzo intensywny, a masa crecerá większa.

Reduzca en este caso la cantidad de levadura en aprox. a cuarto de la cantidad indicada.

7.2.1. Przepis podstawowy na patelnię

Skorzstaj z tej podstawowej recety i dostosuj ją do swoich preferencji w okolicy.

Jeśli korzystasz z innych przepisów, możesz wykorzystać je do przygotowania patelni. No de-ben superarse las cantidades máximas especificadas para este aparato.

Jeśli wolisz skorzystać z przygotowanej patelni, zapoznaj się z instrukcją dołączoną do opakowania.

Składniki	Pan wielki (1000g)	Pan mediano (750g)	Pan troche (500g)
Agua	350ml	270ml	180ml
Aceit	2 cucharady	2 cucharady	1 1/2 cucharady
Sal	1 cucharadita	3/4 cucharadity 1/2 cucharadity	
Azucar	3 cucharady	2 cucharadity	1 cucharadita
Leche en polvo	2 cucharady	1 cucharada	1 cucharada
Harina (maks. cantidad)	480g	360g	240g

Składniki	Pan wielki (1000g)	Pan mediano (750g)	Pan trochę (500g)
Lewadura seca (maks. cantidad)	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

7.2.2. Leki składników

Składniki Mida los z precyzją. Respete los valores indicados, sobre todo para la receta basica. Wartości zawarte są w rozdziale „7.2.1. Receta basica de pan” na stronie 141.

Do składników medir los zalecamy użycie kuchennej medidory i vaso medidor suministrados. Cuando lene la cuchara medidora (cuchara o cucharilla), ali-se the superficie para no utilizar más cantidad de la indicada. Aby ułatwić dawkowanie, należy dodać cucharas medidoras llevan además una marca para indicar la mitad de la cantidad (1/2 cucharadita i 1/2 cucharada).



Można na nim przygotować patelnię i przygotować masę z mis-mo, a także łączną masę składników nie większą niż 1000 g.

7.2.3. Dlatego zamawiasz składniki

Presentar składniki de la masa en el odbiorców w en el następującym zamówieniu: En primer lugar el liquid y después la harina. Azúcar i sal to najważniejsze distri-buir las por el borde de la harina. Forme en la harina to mała cavidadada dla lewadury seca.

Składniki należy jedynie poprawić w ten sposób.

Tenga en cuenta que la levadura no debe entrar en contacto with el liquid ni z salą.

7.2.4. Limpieza del odbiorców de masa

Antes de colocar el odbiorców de masa, limpie también su external. Al añadir los składników, asegúrese de que no caiga nada en la Camera de cocción. ¡La Resistance-tencia no debe entrar en contacto con la masa!

Respete las cantidades indicadas. W szczególności nie ma zastosowania cantidades mayores a czytaj indicady.



Pan horneado basicmente z integralną częścią hariny lub zawierający składniki, takie jak nueces, salvado itp., jest bardziej pesado i mniejszy niż pan de harina blanca.

8. Manejo

8.1. Puesta en service

Asegúrese de que el external del requiree de masa is limpio antes de colo- Carlo.

Coloque el odbiorcówe de masa en la Camera de cocción girado 30° hacia la iz- quierda y fijelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.


¡Asegúrese de que no caiga ningún składnik en el interior de la Camera de cocción para impedir que entre en contacto with la Resistance!


Cierre la tapa.

Enchufe clavija w toma de corriente.


Zobacz escucha un pitido. Urządzenie ustawione jest na program podstawowy 1 dla patelni (1 kg) ze średnim gatunkiem pomidora.


8.2. Wybór programu

Wybierz program deseado del 1 al 19 con la tecla . 

Elija el tamaño del pan (500 g, 750 do 1000 g) z teklą . 

Za pomocą tecla p puede elegir stopień tostado del pan (claro, medium i os- kuro).

Rozpocznij wybór programu za pomocą tecla . 

Masz puls na tecla el program  en curso se detendrá.

8.3. Streszczenia programów

Program 1  Podstawowy

Program podstawowy dla zwykłych patelni.

Programa 2  Pan blanco

Programa for panes de harina blanca rica en proteínas al style francés y para panes ligeros z corteza crujiente.

Programa 3  Pan integralny

Programa para masas z całą gran porcentage de harina, de centeno o ave-na, o de salvado. Program ten obejmuje czas jedzenia, który pozwala na usunięcie skłádników z ládu. Z reguły patelnie są mniejsze i bardziej kompaktowe.

Programa 4  Programa rápido

Programa de horneado Rapido para maas de harina refinada de uso múltiple. Proces horneado ulega skróceniu, a tekstura patelni jest bardziej spójna.

Programa 5  Brioszka

Brioche to elabora de la misma manera básica que el pan, pero tiene el aspecto de bollo debido a que a sus składniki se añaden huevos, mantequilla, liqui-do (leche, agua, nata itp.) y, en ocassiones , poco de azúcar. Los panes dulces sue-len elaborarse zawiera opowieści ze składników, takie jak zumos de Fruit, Coco Rallado, Pasas, frutos Secos, Chocolate lub Azúcar. Resultatem jest więcej ligerio i dłuższa faza fermentacji.

Programa 6 Użyj  Kanapka

tego programu dla horneat un pan z konsystencją más suave y fácil de cortar z corteza dorada.

Programa 7  Grzech glutenu

Użyj tego programu dla horneat un pan z harinas sin gluten; Po długim czasie, fazach reposo i fermentacji, uzyskana masa jest mniejsza, a masa gęstsza.

Cantidad total de los składników no debe superar los 1000 g.

Programa 8  Mezkla

Skorzystaj z tego programu dla mezclar bien liquids con harina. Czas określony dla programu wynosi 15 minut i nie podlega zmianie.

Programy 9-11 Trigo-Harina  integralna-Masa de pizza

Programy dla różnych działań. Secuencia de programa: amasado y fermentado, sin horneado. Puede extraer la masa cruda para elaborarar panecillos, pizze itp., y hornearlos en el horno konwencjonalne. Opaska jest wstępnie zdefiniowana dla programu i nie można jej modyfikować/dopasowywać.

Program 12  Amasar


Programa solo para amasar; nie obejmuje procesu horneado i fazy fermentacji. Czas trwania sesji wahał się od 0:08 do 0:45 minuty.

Programa 13  Gacha

Programa para amasar y cocer gachas de grain no molido.

Program 14  Descongelar


Program do descongelar alimentos congelados antes de cocinarlos.

Programa 15  Jogur

Utilice to program do jogurtu elaborarnego; véase también el capítulo „8.13. Przygotowanie jogurtu” na stronie 155.

Programa 16  Środek do usuwania/rogów

Programa para Remover y Horneear składniki añadidos adicionalmente.


Program 17  Mermelada

Wykorzystaj ten program do rozwoju w Mermeladzie.

Asegúrese de añadir al odbiorcy de masa únicamente fruta deshuesada.

Los huesos podrían dañar el revestimiento antiadherente del odbiorców de masa.

Zgodnie z procesem gotowania mermelada jest wygrawerowana w urządzeniu. Jedno, że mermelada nadal jest w pitido.

Program 18  Bizcocho


Program do przygotowania masa de bizcocho. Amasar, fermentator i horneear.

Programa 19  Horneado

Programa para volver na szybach rogowych. Solo horneado, sin proceso de amasado y re-poso.

8.4. Secuencia temporal de los programas

Zapoznaj się z następującą tabla de programas los ajustes basicos, así como los tiempos de los programas de horneado y de amasado, para poder planificar el proceso de horneado.





Program	1 Podstawowe 								
Tostado	Claro 			Średni 			Oscuro 		
Tamaño	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura Horneado	120°C			130°C			140°C		
Całkowity czas trwania	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Añadir ingredientes cuando quede a tiempo de:	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Mantener caliente (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00			15:00		

Program	2 Pan blanco 								
Tostado	Claro 			Średni 			Oscuro 		
Tamaño	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura Horneado	110°C			120°C			130°C		
Łączny czas trwania	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Añadir ingredientes cuando quede a tiempo de:	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Mantener caliente (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00			15:00		



Program	3 Zintegrowana miska 								
Tostado	Claro 			Średni 			Oscuro 		
Tamano	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura Horneado	110°C			120°C			130°C		
Czas trwania całkowity	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Añadir ingredientes cuando quede a tiempo de:	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Mantener caliente (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00			15:00		









Program	4 Program szybki 								
Tostado	Claro 			Średni 			Oscuro 		
Tamano	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura Horneado	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Añadir ingredientes cuando quede a tiempo de:	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Mantener caliente (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00			15:00		





Program	5 brioszek 								
Tostado	Claro 			Średni 			Oscuro 		
Tamaño	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura Horneado	110°C			120°C			130°C		
Czas trwania całkowity	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Añadir ingredientes cuando quede a tiempo de:	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Mantener caliente (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00			15:00		

Program	6 kanapek 								
Tostado	Claro 			Średni 			Oscuro 		
Tamaño	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura Horneado	110°C			120°C			130°C		
Czas trwania całkowity	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35
Añadir ingredientes cuando quede a tiempo de:	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49
Mantener caliente (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00			15:00		

Program	7 Grzech glutenu 								
Tostado	Claro 			Średni 			Oscuro 		
Tamaño	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura Horneado	110°C			120°C			130°C		
Całkowity czas trwania	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Añadir ingredientes cuando quede a tiempo de:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Mantener caliente (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00			15:00		

Program	12 Amasar 	13 Gacha 	14 Deskongelar 	15 Jogur 
Temperatura Horneado	...	130°C	40°C	38°C
Całkowity czas trwania	Czas należy ustawić w zakresie od 8 do 45 minut. Ajuste de Fábrica: 8 min	Czas należy ustawić w zakresie od 20 do 110 minut. Ajuste de fábrica: 40 min	Czas należy ustawić w zakresie od 10 do 120 minut. Ajuste de fábrica: 30 min	Czas należy ustawić w zakresie od 6 do 12 godzin, ajuste de fábrica: 8 godzin
Añadir ingredientes cuando quede a tiempo de:	--	--	--	--
Mantener caliente (100°C; 80°C)	--	--	--	--
Opóźnienie	--	--	--	--

Program	16 Środek do usuwania/rogów 			17 Mermelada 	18 Bizcocho 		
Tostado	Claro Średni Oscuro   	--		--	Claro Średni Oscuro   		
Temperatura Horneado	100°C 110°C 115°C			140°C	100°C 110°C 115°C		
Całkowity czas trwania	1:40			1:20	1:50		
Añadir ingredien-tes cuando que-de un tiempo de:	--			--	--		
Mantener ca-liente (100°C; 80°C)	60 minut			--	60 minut		
Opóźnienie	15:00			--	--		

Program	19 Horneado 		
Tostado	Claro Średni Oscuro   		
Temperatura Horneado	105°C 115°C 125°C		
Całkowity czas trwania	Czas należy ustawić na trzy 10 i 60 minut. Ajuste de Fábrica: 30 min		
Añadir ingre-dientes cuando quede a tiem-po de:	--		
Mantener ca-liente (100°C; 80°C)	60 minut		
Opóźnienie	--		

8.4.1. Wybór regulacji podstawowej



Para los programas del 1 al 3 puede de seleccionar los parametrs de tamaño, grado de tostado y programa de horneado Rapido z las teclas korespondentes (véase „5.1. Panel sterowania” na stronie 138).

8.4.2. Wybór opóźnienia

Puede inicjuje programa de horneado de forma diferida. Ten sposób powinien brzmieć conseguir que el aparato finalice el horneado en a momento beton. Puede se-leccionar un zwalniacz de hasta 15 godzin. Opóźnienie to jest dostępne dla programu od 1 do 3 i od 10 do 12.

Oblicz czas potrzebny na przejście całej listy. To jest opóźnienie, które jest regulowane.

Przykład: son las 20:30 horas y el pan debe estar listo las 7 horas de la mañana si-guiente (es decir, en 10 horas y 30 minutos). Ajuste rozpoczyna się z opóźnieniem 10:30.

W przypadku tek  skraca czas horneado o 10 minut, mien-tras que z teclą to aumenta w 10 minut. 

Jeśli chcesz pulsować urządzenie, dostaniesz to szybko.



Nie można używać funkcji Retaro w przypadku recetas zawierających składniki fresków, takich jak huevos, leche, nata lub queso.

8,5. Rozpoczęcie programu



¡REKLAMA!

¡Peligro de cortocircuito! ¡Peligro de incendio!


Wewnątrz urządzenia znajduje się obwód zasilania lub kadzidło do manipulacji.


¡Nunca utilice agua para apagar la masa que se pu-diera estar quemando en el aparato!

¡No cubra nunca las rejillas de wentyłacji!

Puede salir humo si la masa crece por encima del borde del odbiorcy de masa y entra entra entrato con la resis-tencia.

Sprzedajesz humo de la Camera de cocción debido al con-tacto de la masa z la Resistance, mantenga la tapa cerrada para evitar que se forme una llama lub para que se extinga la llama que se haya podido formar.


Pulse i mantenga pulsada tecla Inicio/pausa  aby sfinalizować program. Después, desenchufe the clavija de la toma de corriente. ¡Espere a que el apa-rato se enfríe antes de limpiarlo!

Naciśnij przycisk  cla, aby rozpocząć wykonywanie programu.

Wybrano Según el programa, en la pantalla se indica el korespondent paso del programa mediante una flecha (véase la tabla en pagina 155).

8.6. Añadir więcej składników

Según el programa seleccionado, tras la segundaphase de amasado se escucha un pi-tido que indica que se pueden añadir más składniki (pasas, nueces itp.).

Para hacerlo, abra la tapa solo brevemente para evitar que la masa se hunda. Brak pulsu na Tecli , ya que eso provocaría la przerwanie programu en curso.

8.7. Wskazania sobre el proceso de horneado

Jeśli wystąpi faza opóźnienia lub faza calentamiento, corte de corriente (maks. 5 minut), korekty horneado se mantienen inalterados.

W przypadku embargo proces horneado zostaje anulowany po zakończeniu corte de corriente se produce después de la primeraphase de amasado.

To całkowicie normalne, że okno jest odbierane przez proces horneado. Transcurrido raz, skondensowana woda jest odparowywana i przemieszczana przez rejille wentylacyjne.

Durante laphase de amasado, el aparato puede vibrar y hacer ruido. To nie jest indica
Urządzenie jest uszkodzone.

8.8. Pitidos

Podczas procesu horneado nauczysz się następujących pitidos:

- w programach 1, 2, 3, 7 i 8 w drugiej fazie amasado para indicar que se pueden añadir más ingredientes (pasas, nueces itp.);
- al finalizar una fase de horneado;
- Durante laphase de calentamiento y al finalizar un programa (varios pitidos).

8.9. Znajdź program

Po zakończeniu programu horneado możesz zobaczyć różne pitidos i na ekranie o godzinie 0:00. Urządzenie automatycznie przełącza się w najgorętszy tryb.

Po wybraniu programu naczynie znajdzie się na urządzeniu w ciągu 60 minut; se mantendrá caliente mediante aire en recirculación.

Transcurridos z maksymalnie 60 minutami na sfinalizowanie programu, patelnia zakończy urządzenie.

Pulse i mantenga pulsada la tecla  durante 1 sekunda, hasta que se escuche Pitido, para cancelar el modo de mantener caliente.

8.10. Sacar el pan del aparato

Po zakończeniu programu urządzenie pulsuje i włącza się przerywacz de enendido/apagado y abra la tapa.

Desenchufe el aparato.



¡ATENCIÓN, SUPERFICIE CALIENTE!

¡Peligro de lesiones por quemaduras!

Kamera do gotowania jest bardzo gorąca.

Utilice siempre una manopla lub agarrador de cocina
dla dodatkowych odbiorców masy.

Gire el requirere de masa en sentido contrario a las agujas del watch and extra tirando del asa.

Despegue el pan de las paredes del requiree con cuidado utilizando una espatula de madera. Przedmioty metalowe zostały następnie wykorzystane do ożywienia odbiorcy. Zakaz używania noża bez metalowego przedmiotu podobnego do patelni na ścianach odbiorcy.

Ponga el odbiorcy bocabajo. Wszystko to podaje się na dnie pojemnika, w którym można ugotować patelnię. Deje que se enfríe sobre una rejilla.

8.10.1. Quitar el gancho de amasar

Jeśli gancho de amasar se queda enganchado en el pan, sáquelo with ayuda del gancho incluido en el Volume de suministro una vez que el pan se haya enfria-do.

Gancho de amasar było quedado w odbiorcy masy i nie było se puede sacar, ta woda jest templada o caliente w odbiorcy i espere, según sea nece-sario, hasta 30 minut.


8.11. Mermelada

Extraiga el odbiorcówe de masa.

Przedstaw składniki odbiorcy.

Tenga en cuenta que la Fruit debe añadirse cortada en trozos pequeños.

Coloque el odbiorcówe de masa en la paniificadora.

Cierre la paniificadora y puls la tecla para  iniciar el programa de cocción.

Po przygotowaniu cocción zakończ program pulsacyjny na tecli. Jeśli go nie masz, użyj paniificadora cambia Automaticamente al Modo de Mantener Caliente.

Trasvase la mermelada lo antes posible a los odbiorców que haya preparado para Guardarla.


8.12. Horneado

Program ten może być używany do gotowania produktów z patelni lub do przygotowania masy precocinadas. Program ten to rogowka w temperaturze 105–125 °C przez 10–60 minut.

Coloque el odbiorców de masa sin el gancho de amasar en la paniificadora.

Wprowadzenie el produkt panadería o la masa y cierre la paniificadora.

Konieczne jest, aby produkt w dolinie był podgrzewany w sposób jednorodny.

W przypadku teki  skraca czas horneado do 5 minut, mien-tras que z tecla aumenta w 5 minut.

Paniificadora comienza z 60-minutowym wstępem.

Wciśnij teklę, aby  zainicjować proces horneado.

Bardzo długa podróż przez czasy horneado se escuchan varios pitidos.


Finalice el programa de horneado pulsando y manteniendo pulsada the tecla deje el pan en la  O paniificadora en el modo de mantener caliente.

Tabla de ajustes

8.13. Przygotowanie jogurtu


Presentar składniki para el yogur i los korespondentes vasos lub tarros odporny na kalorie.


Remueva los składników un par de veces y coloque los tarros en el interior del odbiorca masy.

Vierta a vaso de agua (ok. 200 ml) w odbiorcy de masa.

Rozpoczni program 15 rozwijający jogę.

8.14. Więcej procesów Horneado

Dla Normy general, después de un proceso de horneado puede de iniciar de media-to otro nuevo. W przypadku embargo, urządzenia nie można spotkać w temperaturze wyższej niż 40°C. Jeśli urządzenie jest gorące, pulsar na klawiaturze pokazuje na ekranie menu „HHH” . 

W tym przypadku zakończ programa en curso tecla y desenchufe klawi  tak, enchufe.

Abra la tapa del aparato y saque el odbiorców de masa. Espere a que el aparato zobacz enfríe.

9. Recety

Aquí znalazł wybór recetas de pan, biscocho, masa de panecillos, masa de pasta i masa de pizza.

Wskazania do przygotowania masy

Introduzca los ingredientes en el orden indicado. Solo así se podrá mezclar los ingredientes de manera correcta. W szczególności tener jest w cuenta, czyli

z lewadurą nikt nie wchodzi w kontakt-
to con la sal ni con los líquidos.

Respete las cantidades indicadas. W szczególności nie ma zastosowania cantidades mayores a
cítaj indicady.

Płyny Medira

Używaj płynów vaso medidor suministrado para medir los.

Asegúrese de que el vaso medidor se encuentra en posición Vertical y llénelo de
płyn justo hasta la brand.

Medir los ingredientes segundos

Użyj vaso medidor i cuchara medidora para medir harina, azúcar, sal, le-
wadura itp.

Możesz użyć cuchara medidora por completo y alisa su superficie para no utilizar más cantidad
de la indicada, obtendrá una cucharadita lub cucharada requireiva-mente. Marka w cuchara
medidora sirve para medir media cucharadita lub media cucharada respectivamente.

- Całkowicie nie używać więcej niż 1000 g dodatkowych składników.
- Pan horneado składa się głównie z integralnej części hariny lub zawiera składniki takie jak nueces, salvado itp., więcej pesado i mniej małych niż pan de hari-na blanca.
- Levadura debe colocarse sobre harina siempre en estado seco.
- Jeśli płyn jest nadal bardzo gorący, klakson zabrzmie szybciej.
- Para la elaboración de pan, tenga en cuenta también las indicaciones que aparecen en este manual (véase el capítulo „7.2. Preparación de la masa” en la página 141.)

9.1. Program 1 - Básico suave

Składniki	1000g	750g	500g
Agua	320ml	260ml	180ml
Azucar	3 cucharady	1 1/2 cucharady	1 cucharada
Sal	2 cucharadita	1 1/2 cucharadita	1 cucharadita
Aceite de girasol	4 cucharady	3 cucharady	2 1/2 cucharady
Harina Blanca	500g	400g	300g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadity

9.2. Program 2 - Pan blanco

Składniki	1000g	750g	500g
Agua	330ml	260ml	170ml
Zumo de limón	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
Azucar	2 cucharady	1 1/2 cucharady	1 cucharady
Sal	1/2 cucharadity	1/2 cucharadity	1/2 cucharadity
Aceite de girasol	2 cucharady	1 1/2 cucharady	1 cucharady
Harina Blanca	480g	360g	240g
Levadura en polvo 1 cucharadita		1 cucharadita	1 cucharadita

Program 3 - Całka panoramy

Składniki	1000g	750g	500g
Leche	350ml	280ml	210ml
Azucar	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadity	1/2 cucharadity	1/2 cucharadity
Aceite de girasol	3 cucharady	2 cucharady	1 1/2 cucharady
Całka Harina 480 g		360 g	240g
Levadura en polvo 1 cucharadita		1 cucharadita	1 cucharadita

9.3. Programa 4 - Programa szybka woda użytkowa w płynie o temperaturze 30 - 35°C.

Składniki	750g
Leche	280ml
Azucar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadity
Aceite de girasol	1 1/2 cucharady
Harina	360g
Levadura en polvo 1 cucharadita	

9.4. Program 5 - Brioszka

Składniki	1000g	750g	500g
Agua	210ml	160ml	120ml
Mantequilla (derretida)	1/2 tazy / 70 g	1/3 tazy / 50 g	1/4 tazy / 35 g
Sal	1 1/2 cucharady 1 cucharady		1/2 cucharady
Huevos	3 jednostki	2 jednostki	1 unidad
Azucar	4 cucharadity	3 cucharadity	2 cucharadity
Leche (desnatada)	1/2 tazy / 70 g 4	1/3 tazy / 50 g 1/4 tazy / 35 g	
Harina	tazy / 550 g	2 3/4 tazy / 400 g 2 tazy / 290 g	
Lewadura	1 1/2 cucharaditas 1 1/4	cucharaditas 1 cucharaditas	

9.5. Program 6 - Kanapka

Składniki	1000g	750g	500g
Agua	300ml	250ml	210ml
Sal	1 1/3 cucharaditas 3/4 cucharaditas		2/3 cucharadity
Azucar	1 cucharadita	3/4 cucharadity	2/3 cucharadity
Mantequilla	1 1/3 cucharaditas 3/4 cucharaditas		1/2 cucharadity
Harina	3 tazy / 440g	2 1/2 tazy / 360g 2 tazy / 290g	
Levadura en polvo 1 1/4	cucharaditas 1 cucharadita		2/3 cucharadity

9.6. Program 7 - Grzech glutenowy

Składniki	1000g
Leche	310ml
Azucar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadity
Aceite de girasol	2 cucharady
Harina zawiera gluten	480g
Levadura en polvo 1	cucharadita

9.7. Program 8 - Mezcla

Składniki	1000g
Agua	330ml
Azucar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadity
Aceite de girasol	2 cucharady
Harina zawiera gluten	480g
Levadura en polvo	1 cucharadita

Programy 9-11 - Trigo-Harina integralna-Masa de pizza

Składniki	1000g
Agua	380ml
Sal	1 1/2 cucharaditas
Aceite de girasol	2 cucharadity
Harina zawiera gluten	600g

Składniki	1000g
Lewadura	1/2 cucharadity
Harina zawiera gluten	300g
Aceit de oliwa	1 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Agua	170ml

Introduzca los ingredientes en el orden arriba indicado.

Wybierz program od 10 do paniificadora.

Uformuj dłoń okrąg o masie 25 cm de diametro lub dos okręgi o średnicy 25 cm si desea obtener unas bases finas y crujientes, y extienda the masa sobre una bandeja de horno engrasada.

Jeśli masa będzie fermentowana w rogu w temperaturze 40 stopni i trwa 20 minut, wówczas produkt zostanie zdublowany.

Cubra la masa z losowymi ingredientes que desee y hornee la pizza en el horno pre-podgrzewać do 220 stopni przez 15 - 20 min.

Program 13 - Gachas

Składniki	1000g
Agua	900ml
Arroz	50g
Arroz sin gluten	50g
Azucar	60g
Semillas de loto	20g
Pulpa de longan	20g
Judiasz Rojas	30g
Zatoki goji	20g
Datiles rojos	40g
Cacahuetes	20g

9,8. Program 15 - Jogurt

Składniki	1000g
Leche entera	800ml
Azucar	40g
Uprawa jogurtu	1g

9,9. Program 17 – Mermelada

Składniki	750g
Fruta (en trocitos)	500g
Azúcar gelifican-te 2:1	250g

9.10. Program 18 – Bizcocho

Składniki	1000g
Agua	30ml
Huevos	3 jednostki
Azucar	1/2 taza / 70g
Aceite de girasol	2 cucharadity
Harina	2 taza / 280 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

10. Limpieza i konserwacja



¡REKLAMA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las pie-zas Conductoras de Electricidad.

Nunca sumerja urządzenie w wodzie i innych płynach. Antes de limpiar el aparato, desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente con puesta a tierra.



UWAGA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Istnieje peligro de sufrir quemaduras jako przyczyna de superficies calientes.

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato en caso de manipulación inadecuada de superficies del aparato frágiles.

Odbiorca masy i akcesoriów piezas (vaso medidor, cuchara medidora, gancho de amasar y gancho) no pueden lavarse en el lavavajillas. Brak użytecznych produktów

limpieza abrasivos ni pro-

Kanały powstałe w wyniku ułożenia. Nie stosować w przypadku acero, benzyny, rozpuszczonych i detergentów z alkoholem.

¡La Resistance no debe entrar en contacto con agua!

Por lo tanto, limpie la opór z paño seco.

Odbiorca masy i akcesoriów piezas (vaso medidor, cuchara medidora, gancho de amasar y gancho) se pueden lavar en agua jabonosa. Oczyścić zewnętrzną część tuszy zwilżoną częścią.

Antes de ponerlo en funcionamiento, deje que el aparato y los accesorios se sequen por completo.



10.1. Almacenamiento

Aby chronić urządzenie, clavija de enchufe de la toma de corriente.

Antes de colocar el aparato limpio en un armario, espere a que seque y se en-fríe por completo.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeśli wynik nie jest już pożądaną jakości, można skorzystać z tabeli w celu ustalenia przyczyny.

Problem	Możliwa przyczyna/rozwiązanie
El pan se psy w el centro.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado pływiny i pływiny demasiado gorący. (Temperatura cieczy wynosi od 18 do 23°C [w programie szybkiego klaksonu od 30 do 35°C].) • Fala sal. • Demasiada lewadura. • Humedad lub temperatura ambiente son demasiado altas. • La tapa se ha abierto demasiado tiempo durante el hor- nieaktualne. • Czas fermentacji jest nadmierny. Wybór z tecla de tostado el ajuste „oscuro” .  
El pan no sube lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha añadido suficiente lewadura. • Lewadura estaba caducada. • No se ha añadido suficiente azúcar. • Se ha añadido demasiada sal (daña la lewadura). • Płyn demasiado caliente. • Lewadura miała kontakt z sałą lub ciecżą przed horneado.
El pan ma subido demassiado.	<ul style="list-style-type: none"> • Humedad lub temperatura ambiente son demasiado altas. (Jeśli zmiana warunków otoczenia nie jest możliwa, należy zastosować metodę wyjątkową, przetworzyć składniki w zamrażarce i nie używać funkcji opóźnionej.) • Demasiada lewadura. • Demasiado liquid lub liquid demasiado caliente. • Falta de harina. • Fala sal.
Patelניה jest demasiado seco y den- Więc.	<ul style="list-style-type: none"> • Fala cieczy. • Lewadura estaba caducada.

Problem	Możliwa przyczyna/rozwiązanie
Na patelni nie ma cocido bien, a w środku jest wilgotno.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha añadido una cantidad excesiva de składników adicionales, como nueces, mantequilla, frutos secos, me-laza itp. • Se ha añadido demasiado zumo de Fruita.
Patelnia jest demasiado oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada azúcar. • Ajuste demasiado high del grado de tostado.
El pan tiene agujeros.	<ul style="list-style-type: none"> • Agua demasiado caliente. • Płyn Demasiado. • Demasiada levadura. • Humedad lub temperatura ambiente son demasiado altas.
Corteza patelni to pegajosa, a patelnia to demasiado humedo.	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu klaksonu, patelnię demasiano zawiązuje się w urządzeniu. Se ha formado agua condensada que, al no poder salir, ha empapado el pan. • Se han mezclado składniki secos i humedos w nieprawidłowych proporcjach. W takim przypadku konieczne jest zmniejszenie zużycia płynu lub płynu.
El pan tiene bur-bujas de aire en la corteza.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada levadura. Reduzca cantidad de levadura.
Maszyna nie stanowi problemu, ale silnik nadal daje radość.	<ul style="list-style-type: none"> • Gancho de amasar, czyli odbiorca masy, nie jest bien colocados.
Los składników nie se han mezcla-do de manera uni-forme.	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki nadal są w nieprawidłowej kolejności. • La masa era demasiano pesada lub estaba demasiano seca. • Gancho de amasar nie jest bien colocado.

11.1. Możliwe mensajes de fallo

Mensaje de fa-llo	Znaczenie	Rozwiązanie
HHH	Temperatura we wnętrzu urządzenia jest podwyższona	Desenchufe urządzenie z czerwonym prądem i mocą, które jest gotowe do ponownego użycia.
EE0	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio técnico.

12. Eliminacja



Embalaje

Urządzenie dostarczone jest w opakowaniu zabezpieczającym przed możliwością uszkodzenia w transporcie. Opakowanie jest wykonane z materiałów, które można stosować w formie bezpiecznej dla środowiska i zgodnej z zasadami recyklingu.



Aparato

Wszystkie urządzenia zabytkowe oznaczone są tym samym symbolem i nie należy ich wyeliminować za pomocą zwykłej, domowej bazy.

Acuerdo zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE, pod koniec życia używasz urządzenia, aby móc uzyskać punkt recogida de residuos adecuado.

W ten sposób można go ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi, a materiały i komponenty można ponownie wykorzystać w urządzeniu i chronić środowisko medium.

Urządzenie służy jako punkt recyklacji lub recogida de devices eléctricos y electronicos.

Extraiga previamente las pilas del aparato y en-tréguelas separadas a un point de reciclaje de pilas usadas.

Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z miejskim przedsiębiorstwem recyklingu lub las autoridades locales pertinentes.

13. Dane techniczne

Jedzenie pod napięciem	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de potencia	550 W
Capacidad	maks. 1000g
Klasyfikacja ochrony	I
Wymiary	ok. 240 mm × 355 mm × 305 mm (ancho × alto × głęboki)
peso	ok. 3,8 kg

14. Informacje o zgodności UE



MEDION AG oświadcza, że to urządzenie jest encuentra en cuenta en cuenta en zgodne z podstawowymi wymaganiami i różnymi właściwymi dyspozycjami:

- Directiva sobre Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE
- Dyrektywa Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva sobre el Diseño Ecológico 2009/125/CE
- Directiva sobre la Restriction de Sustancias Peligrosas 2011/65/UE.

15. Informacje o pomocy technicznej

W tym przypadku urządzenie to nie działa samodzielnie i bezpiecznie, ale przede wszystkim jest to nowa usługa do obsługi klienta. Dispone de distintos medios para poerse en contacto with nosotros:

- Jeżeli jesteś zainteresowany, możesz skorzystać z formularza kontaktowego znajdującego się na stronie www.medion.com/contact.
- Dla supuesto, nuestro ekwipo de asistencia técnica también esta su disposición a través de nuestra línea directa lub por correo postal.

Horario	Infolinia de postventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	(+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
Centrum Serwisowe MEDION ENAME, SA Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5 Sao Joao de Lourosa 3500-618 WIZEU Portugalia	



Możesz także zapoznać się z wieloma innymi instrukcjami obsługi, jakie znajdziesz na portalu serwisowym www.medionservice.com.

Możesz także odczytać kod QR i dodać instrukcję obsługi do swojego urządzenia mobilnego podczas korzystania z portalu serwisowego.

16. Nota prawna Copyright ©

2023 Wersja: 28 lutego

2023 Reservados todos

los derechos.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona przez derechos de autora.

Queda zapobiega reprodukcji urządzeń mechanicznych, elektronicznych lub innych typów, bez autoryzacji por escrito del Fabricante.

Prawo autorskie a la empresa:

MEDION AG

Przy Zehnthofie 77

45307 Jedzenie

Niemcy

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase to pierwszy kontakt z nową obsługą klienta.

17. Oświadczenie o ochronie prywatności

Klienci doceniający:

W celu prezentacji wiadomości od naszych partnerów firma MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, przetwarza odpowiedzialność osobistą z jakością odpowiedzialności.

W przypadku prawnej ochrony danych z ochroną danych odpowiada również za ochronę danych, która znajduje się pod adresem MEDION AG, Data Protection, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) y, además, nos ayudan al procesar sus datos en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (s. ej. reparaciones) transferiremos sus datos al Provenor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, następnie derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

W przypadku derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, istnieje derecho de apelación ante an Autoridad de nadzoru de la Protection de Datos Responsable (art. 77 del RGPD en combinación z § 19 BDSG). Para MEDION AG jest rządem federalnym odpowiedzialnym za ochronę danych i wolność informacji od Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Procedura dotycząca tych danych jest niezbędna do realizacji gwarancji; W takim wypadku nie ma możliwości realizacji gwarancji.

PL

FR

Holandia

TO

TO

Treść

PL

FR

Holandia

TO

TO

1.	Informacje dotyczące niniejszej instrukcji dla użytkownika	171
	Odbicie symboli	1.1. 171
2.	Zastosowanie zgodne	172
3.	Wskazania bezpieczeństwa	173
	3.1. Bezpieczeństwo instalacji urządzenia	173
	3.2. Collegamento alla rete elettrica	174
	Utilizzo sicuro dell'apparecchio	3.3. 174
	3.4. Non effettuare mai riparazioni autonomamente	176
4.	Treść zwierzeń	177
5.	Panoramiczny widok produktu	178
	5.1. Pannello di Comando	179
	5.2. Wyświetlacz	180
6.	Prima del primo utilizzo	181
7.	Operacje wstępne	182
	7.1. Przygotowanie cestello	182
	7.2. Przygotowanie impasto	182
8.	Usò	184
	8.1. Bałagan w funkcjonalności	184
	8.2. Wybór programów	184
	8.3. Panoramiczny widok programów	184
	8.4. Sekwencja doczesnych programów dei	187
	8.5. Avvio del program	192
	8.6. Dodatek innych składników	193
	8.7. Avvisi sul ciclo di cottura	193
	8.8. Sygnały akustyczne	193
	8.9. Dobra część programu	193
	8.10. Estrazione del pane dall'apparecchio	193
	8.11. Marmellata	194
	8.12. Kottura	194
	8.13. Przygotowanie jogurtu	195
	8.14. Pozostałe cykle bawelny	195
9.	Riceta	196
	9.1. Program 1 – Biuro podstawowe	196
	9.2. Program 2 – Pane Bianco	197
	9.3. Program 3 – Integracja szyby	197
	9.4. Program 4 – Program Rapido	197
	9.5. Program 5 – Brioszka	198
	9.6. Program 6 – Pane per tramezzini	198
	9.7. Program 7 – Senza glutyna	198
	9.8. Program 8 – Mieszaj.....	199

9,9.	Program 9-11 Impasto na pizzę di farina integrale di grano tenero	199
9.10.	Program 13 – Owsianka	200
9.11.	Program 15 – Jogurt	200
9.12.	Program 17 – Marmellata.....	200
9.13.	Program 18 – Ciasto	200
10.	Pulizia e ochrona	201
10.1.	Konserwacja	202
11.	Rozwiązywanie problemów	202
11.1.	Możliwe komunikaty o błędach.....	203
12.	Smaltimento	204
13.	Dane techniczne	204
14.	Informacje o zgodności UE	204
15.	Informacje dotyczące usługi Assistance	205
16.	Informacja o ochronie danych osobowych	207

1. Informacje dotyczące tego problemu dotyczą DE

ja



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

Podstawowym zastosowaniem produktu jest zapewnienie utrzymania wskazań BHP na obszarze zainteresowania. Należy przestrzegać raportu avvertenze dotyczącego sprzętu i wyposażenia użytkownika.

Tenere le istruzioni per l'uso zawsze portata di mano. Ta część produktu jest zintegrowana, w przypadku vendita lub cessione dello stesso, Devono jest również uznawany za nowego właściciela.

FR

Holandia

TO

TO

1.1. Odbicie symboli

Kiedy akapit kontrastuje się z jednym z kolejnych symboli avvertenza, konieczne jest uniknięcie pericolo indicato, aby zapobiec możliwemu opisowi konsekwencji te.



PERYKOLO!

Pericolo zaraz po śmierci!



AVVERTENZA!

Możliwa śmierć pericolo di i/lub zmiany gravi irre-versibili!



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



UWAGA!

Pericolo causato da superfici molto coldde!



UWAGA!

Możliwe zmiany w mediach lub zakochaniu się w istocie!



AVVISO!

Zobacz wskazania najlepszych materiałów!



Dalsze informacje o użyciu urządzenia!



Należy przestrzegać wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji dla użytkownika!



Symbol aktualnego prądu przemiennego



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (zobacz „12. Smaltimento” na stronie 204)



•

Informacje/informacje dotyczące zdarzenia można zweryfikować w trakcie użytkowania

Istruzioni operative da seguire

Istruzioni da seguire per evitare pericoli



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo „Informazioni sulla conformità”): I prodotti contrastando con questo simbolo soddisfanno i requisiti della direttiva CE.

2. Skorzystaj z zgodności

Użyj urządzenia do samej szyby, gotując szyć i przygotowując marmolatę, konfetti lub jogurt w ambito casalingo.

Nie używaj urządzenia do asciugare oggetti ani essiccare alimenti. Nie używaj urządzenia do pieczenia całego chleba.

Sprzęt przeznaczony jest do wszelkiego użytku domowego.

Urządzenie nie jest przeznaczone dla wszystkich użytkowników profesjonalnych lub przemysłowych.

Użycie nie jest zgodne z dekadą gwarancji:

Non-modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non-utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non-approvato lub non-fornito da noi.

Korzystaj z ekskluzywnych części ricambio i akcesoriów do forniti lub approvati da noi.

Należy zwracać uwagę na wskazania dotyczące bieżącej sytuacji ni per l'uso, w szczególności wszystkie indicazioni di sicurezza. Qualsia

Jeśli jesteś inną osobą, jest to uważane za niezgodne i nie powinno być prowokowane przez osobę lub osobę.

PL

FR

Holandia

TO

TO

3. Oznaczenia bezpieczeństwa



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

L'uso improprio comporta il pericolo di lesioni.

Tenere l'apparecchio gli akcesoria forori dalla portata dei bambini.

Niniejsze urządzenie może być używane częściowo

Ma 8 lat i inną osobę zdolną do łowienia ryb, wrażliwą lub inteligentną, lub pod opieką esperienza i/lub conoscenze, w stanie odpowiadającym siano sorvegliate lub używanemu w przybliżeniu w celu zapewnienia bezpieczeństwa sprzętu i abbiano compreso i per-ricoli che ne derivano.

Dzieci nie bawią się moimi ubraniami.

La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non devo-no essere eseguite dai bambini, a meno che questi non abbia-no almeno 8 anni e non siano sorvegliati.

Tenere l'apparecchio, l'alimentatore e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Materiały te są używane na boisku (sacchetti, bu-ste di Plastica, Pezzi di polistirolo itp.) do tworzenia portata dla dzieci.

3.1. Montaż urządzeń zabezpieczających

Umieść sprzęt w powierzchniowym pianinie, stabilnym i odpornym na wszystkie stare temperatury.

Nie ustawiaj urządzenia na krawędzi stołu, w quan-to potrebbe rovesciarsi e cadere. Urządzenie ustawia się w odległości 10 cm od ściany i wszelkich innych urządzeń (dietro i lato). Nie kopiuj stóp - pewny powietrza.

Non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali in-fiammabili (tende, Carta ecc.). Pericolo d'incendio.

Nieumieszczania urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie źródła gazu, prądu lub wyższej temperatury.

Nie umieszczaj urządzenia sopra i fornello ani innego urządzenia-recchi che generano calore (griglie, frigitrici), nemmeno se al di sopra di questi è installata una cappa aspirante.

Bezplata penetrare umidità all'interno dell'apparecchio. okolo-colo di scossa elettrica.

Urządzenie nie jest używane przez cały dzień!

Sprzęt nie znajduje się w ekstremalnych warunkach. Występuje zawsze tara:

- podwyższone środowisko powietrzne lub pioggia,
- temperatura ekstremalnie stara lub niska,
- raggi diretti del sole,
- fiamme libere.

3.2. Collegamento alla rete elettrica

Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. Lokalne napięcie zależy od połączenia i jest wskazywane przez wyposażenie techniczne urządzenia.

La presa deve essere liberamente accessibile za zgodą scollegare Rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di Emergenza.

3.3. Utilizzo sicuro dell'apparecchio

3.3.1. Dane ogólne

Nie pozostawiaj urządzenia w areszcie tak długo, jak działanamento.

W tym przypadku urządzenie nie nadaje się do użytku, urządzenie znajduje się w DE albo będziesz musiał zjeść jedzenie lub wrzeczono.

PERYKOLO! Nie martw się o urządzenie, kawo lub wrzeczono z mani bagnate. Pericolo di Scossa elektryczny ok.

Nie zawsze urządzenie, cavo di Nutritionazione lub spina w wodzie lub innym płynie.

Urządzenia nie można używać z timerem na zewnątrz, ale z osobnym systemem telesterowania (jest to także radio presa).

Rispettare le quantità di riempimento Massime wskazują. Nie Zużyć w około 480 g chleba.

Całkowita ilość składników w cestello nie pochodzi z super-ponownie 1000 g.

Nie może być używane przez 1 cucchiaino di agentelievitante (lievito in polvere lub innelievito).



UWAGA!

Pericolo per la salute

Cuocere a temperatura troppo podnieść può provocare formazione di sostanze nocive per la salute.

Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri.

Rimuovere i resti di cibi bruciati.

3.3.2. Cavo di alimentation

Dopóki działa, kabel doprowadzający żywność nie musi być włączony we wszystkich urządzeniach. Non farlo nawiązuje kontakt z superfici calde, in quanto potrebbe subire Danni.

Nie piegare ani nie schiacciare cavo di food.

Estrarre the cavo di food dalla presa afferrandolo dalla spina i non tirando the cavo.

Prima di staccare la spina, spegnere l'apparecchio.

FR

Holandia

TO

TO

3.3.3. Apparecchio

Durante il funzionamento, finestrella i cestello possono diventare molto caldi. Użyj guanti do gotowania od rimuo-vere the cestello lub pala impastatrice dal pane cotto. Sprzęt nie przestaje działać.

Nie używaj pojemnika do jego przechowywania.

Mettere infunzione theapparecchio solo una volta riempito.

Messa w funkcji senza impasto può powoduje surri-scaldamento.

Estrarre il cestello dall'apparecchio per riempirlo al fine di non sporcare il vano cottura.

Korzystaj z ekskluzywnych akcesoriów.

3.4. Non eff ettuare mai riparazioni autonomiczny



AVVERTENZA!

Pericolo di Scossa Electrica!

Zasilanie elektryczne jest kontrolowane poprzez obecność elementów wysokiego napięcia.

W przypadku Danni alla spina, al cavo di alimentazione lub all'appa-recchio, natychmiast zgłoś się do la spina dalla presa elet-trica.

W caso di Danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, la Rozwiązanie to opiera się na wymaganiach producenta, a także na obsłudze klienta i osobistych kwalifikacjach technicznych w zakresie modo da escludere possibili pericoli.

Non tentare in alcun caso di aprire e/o riparare autonoma-mente l'apparecchio. Pericolo di scossa electrica. W takim przypadku otrzymasz dodatkową pomoc od asystentów lub z innego specjalistycznego ośrodka nadbrzeżnego.

4. Contenuto della confezione



PERYKOLO!

Pericolo di soffoamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione lub inalazione di Componenti piccoli lub pellicole dell'imballaggio.

Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Zweryfikuj l'integrità della confezione i komunikuj się w przypadku niekompletności z za della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

Confezione acquistata obejmuje:

- Macchina na il okienku
- Cestello z rivestimento antiaderente
- 1x pala impastatrice
- Cucchiaino dosatore
- Misurino
- 1x gancio na rimuovere la pala impastatrice
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

PL

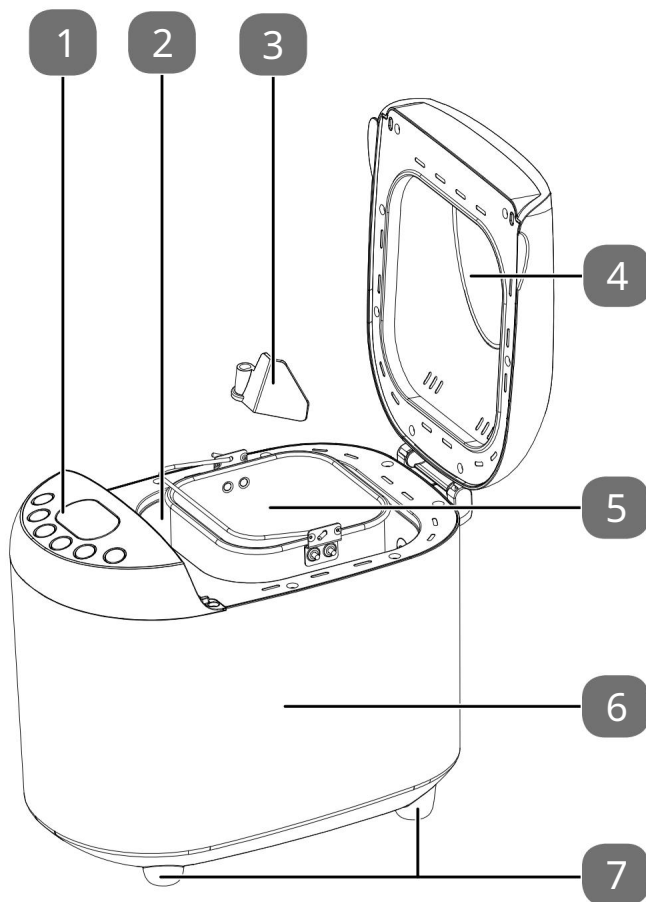
FR

Holandia

TO

TO

5. Panoramiczny widok produktu



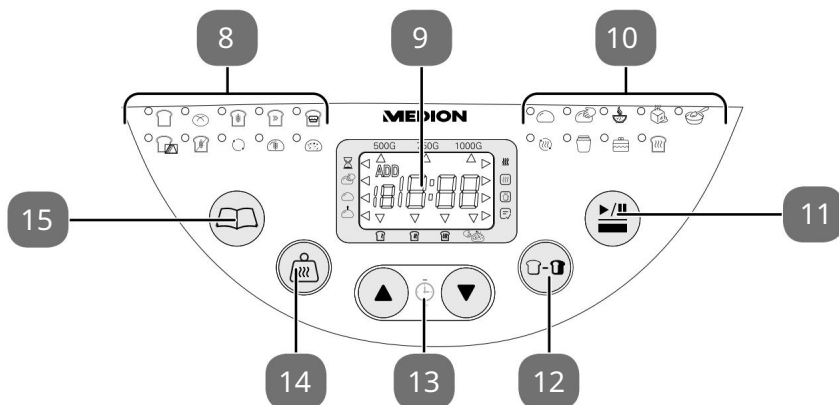
- 1) Panel sterowania
- 2) Vano cottura z barra riscaldante
- 3) Pala impastatrice
- 4) Coperchio con finestrella
- 5) Cestello z rivestimento antiaderente
- 6) Corpo della machina
- 7) Piedi








Non raffigurati

- Cucchiaino dosatore (1 cucchiaino i 1 cucchiaio)

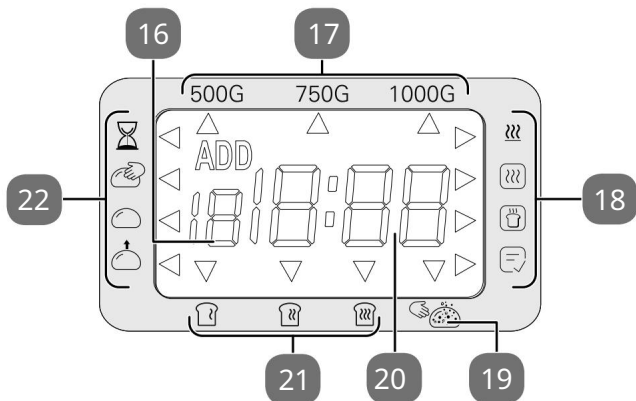
Taki sam kontrast otrzymałem w dawce 1/2 cucchiaino lub cucchiaino.

- Misurino











- 8) Wybór programów bawełnianych 1-10
- 9) Wyświetlacz (rys. porównanie)
- 10) Wybór programów bawełnianych 11-19
- 11) Za pomocą klawisza Avvio/Pausa si  avvia i interrompe un programma.
Przede wszystkim przycisk powinien zostać przerwany przez program i włączyć wszystkie obrazy bazowe
- 12) Con il tasto Grado di doratura si imposta il  Grado di doratura.
Chiara , średnie , duże. 
- 13) Funkcja timera - po naciśnięciu nacisku  aumentare tempo bawełny/czas 5/10 minut
- 14) Wymiary smakowe pozwalają na wybór pomiędzy trzema wymiarami patelni: pane piccolo (500 g), pane medium (750 g) i pane grande (1000 g). Czas trwania programu jest dostosowany do użytej ilości
- 15) Menu umożliwia  wybór spośród 19 różnych programów w zależności od obudowy urządzenia. Wyświetlacz może być wyświetlany w celu wskazania wyboru programu

5.2. wyświetlacz



- 16) Wyświetlanie wyboru programu
- 17) Peso dell'impasto (częstotliwość z wyświetlaczem wskazującym wybór peso)
- 18) Fasi di lavorazione all'interno di un programma di cottura. (Si prega di fare riferimento alla table sottostante per i singoli passi)
- 19) Wyświetlanie pozostałych składników (jedna częstotliwość i wyświetlanie wskaźników w tempie)
- 20) Tempo di riposo del programma di corsa selezionato/tempo di ritardo
- 21) Grado di rosolatura (una freccia nel display indica il grado di rosolatura selezionato)
- 22) Fasi di lavorazione all'interno di un programma di cottura. (Si prega di fare riferimento alla table sottostante per i singoli passi)

Symbol	Faza przygotowań
	regulator czasowy Program czasowy jest aktywny
	Kottura Proces wytwarzania bawełny jest atrakcyjny.
	Impastowy Cykl impasto znajduje się w corso
	Riposo Impasto riposa tra w wyniku przygotowania

Symbol	Faza przygotowań
	Lievitazione
	Tenere al caldo A napięcie zawarte w programie cottura, il pane viene tenuto in caldo na 60 minut
	Preriscaldare La macchina del pane preriscalda
	Dobra część programu

PL

FR

Holandia

TO

TO

6. Prima del primo utilizzo

Rimuovere il materiale di imballaggio.

Sprawdź obecność di eventuali theni visibili sull'apparecchio. W takim przypadku urządzenie nie działa prawidłowo.

Rimuovere eventuali pellicole protettive dal corpo della macchina.

Prima del primo utilizzo, pullire cestello, pala impastatrice i korpus maszyny z panno umido pulito. Nie używaj agresywnych detergentów.

Asciugare accuratamente le parti lavate.

Prima del primo utilizzo, lasciare riscaldare l'apparecchio con il cestello wstawito około 5 minut tenendo the finestre aperte.



AVVISO!

Możliwe, że wszystkie urządzenia są dostępne!

Na etapie produkcji konieczne jest posiadanie dodatkowych części wyposażenia. Questo powoduje emisję zapachów przy pierwszym użyciu. Quest'emissione di odori è del all normal, a nie sta a indicare an eventuale difetto dell'apparecchio.

Assicurarsi che l'ambiente sia wystarczająco aera-Do.

7. Operacje wstępne

7.1. Przygotowanie piwnicy

Ruotare il cestello in senso antiorario fino a battuta per staccarlo dall'unità motore i rimuoverlo dal vano cottura.

Wstaw pala impastatrice sull'albero di Trasmissione del cestello.

7.2. Przygotowanie impasto

Impasto przygotowywane jest bezpośrednio w pudełku.

Ciecze dewonu znajdują się w atmosferze o temperaturze. Temperatura jest optymalna na normalny program dla bawełny w temperaturze od 18°C do 23°C.

W programie szybkiego prania bawełny składniki dewonu ustawia się na temperaturę 30°C i 35°C.

Utilizzare esclusivamente Lievito secco do przygotowania l'impasto. Fresk Lievito nie jest przystosowany do przygotowania maszynowego na patelnię.

Jeśli używasz farina di Segale, tenere presente chelievita in misura molto limitata.

Quantità complessiva di farina deve essere composta al Massimo da Sette Parti di Farina di Segale e almeno da tre Parti di Farina di frumento.

Mieszkaś w regionie położonym na dużej wysokości (900 m npm) i możesz używać wody w niewielkiej ilości wody, proces fermentacji płynu jest intensywny i w przeszłości możesz go posmakować. W tym przypadku ilość światła wynosi około jednej czwartej wskazanej ilości.

7.2.1. Ricetta di base na il okienko

Użyj tej bazy na bazie ryżu, która jest odpowiednia dla wszystkich preferencji.

Jeśli używasz drugiego ryżu, możesz dodać go do maszyny na patelnię.

Ilość nie jest duża dla tego urządzenia.

Można go użyć po przygotowaniu patelni, postępując zgodnie z instrukcją jego przygotowania.

Składniki	Wielka szyba (1000g)	Szyba średnia (750g)	Szyba piccolo (500g)
Aqua	350ml	270ml	180ml
Olio	2 cukinie	2 cukinie	1 1/2 cucchiari
<small>Sprzedaz</small>	1 cukinia	3/4 cucchiaino 1/2	cucchiaino
Cukinia	3 cukinie	2 cukinie	1 cukinia
Latte w polvere	2 cukinie	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Mąka (ilość maks.)	480g	360g	240g

Składniki	Wielka szyba (1000g)	Szyba średnia (750g)	Szyba piccolo (500g)
Lievito secco (ilość maks.)	1 cukinia	1 cukinia	1 cukinia

PL

FR

Holandia

TO

TO

7.2.2. Dawkowanie składników

Precyzyjne dozowanie składników. W szczególności per la ricetta di base, attener-si esattamente wszystkie ilości wskazują. Względne oznaczenia podaje stolica „7.2.1. Ricetta di base na okienko” na stronie 182.

Możliwe jest stosowanie mieszaniny w dotazione i dawce cucchiaio na dawkę składników. Cucchiaio dosatore (1 cucchiaio lub 1 cucchiaino) należy zużyć w ilości większej niż wskazana. Per semplificare dawkę, cucchiaio dosatore è munito di tacche na 1/2 cucchiaino i 1/2 cucchiaio.



Jeśli nie korzystasz z przygotowanej patelni, możesz przygotować ją na średniej wielkości patelni, ale nie używaj zbyt dużej ilości składników (1000 g).

7.2.3. Kolejność wkładania składników

Inserire gli składników dla l'impasto nel cestello rispettando l'ordine seguente: Prima il liquido, poi la farina. Dystrybucja i sprzedaż cukinii na granicy fariny.

Utwórz piccolo incavo nella farina per illievito secco.

Pojedyncze składniki w tym porządku mogą być mescolarli corret-tamente.

Assicurarsi che illievito non venga a contatto con il liquido né con il sale.

7.2.4. Pulizia del cestello

Pulire także superficie esterna del cestello prima di inserirlo. Po włożeniu składników nie są one wykończone w bawełnie. La spirale ri-scaldante non divenire a contatto con l'impasto!

Attenersi esattamente wskazują wszystkie ilości. W szczególności niewykorzystana ilość maggiori di źródła wskazują.



Patelnię przygotowuje się głównie z farina integrale lub zawartością in-gredienti quali Fruit secca, crusca ecc. risulta più pesante i più piccolo del pane di farina bianca.

8. Uso

8.1. Bałagan w funkcjonalności

Prima dell'uso, assicurarsi che la superficie esterna del cestello sia pulita.

Umieść ramkę pod kątem 30° po lewej stronie tkaniny bawełnianej i fissarlo tandolo w senso orario.


Assicurarsi che gli składniki non finiscano nel vano cottura i nie chcesz zemsty w kontakcie ze spiralnymi riscaldante!

Chiudere il coperchio.


Włóż spina nella presa elettrica.

Viene emesso un sygnał akustyczny. Urządzenie bazuje na programie bazowym n.


8.2. Wybór programów

Con il smak , Wybierz żądany program od 1 do 19.



W zależności od , wymiary chleba (500 g, 750 do 1000 g).

Tramite il tasto  è possibile impostare il grado di doratura del pane (chiaro, medium lub scuro).

Program wybierany jest według gustu.

Premendo nuovamente il tasto  il programma in corso viene interrotto.

8.3. Panorama programów

Program 1  Programma  opierać

di base na impasto na szybę normali.

Program 2  Pane bianco

Programy na panele di farina bianca, ricca di proteiny, di typu Frenchese i na panele leggero z crosta croccante.

Program 3  Programma  Integracja szyby

per impasti contenti un'elevata quantità di farina integrale di frumen-to, segale, avena or di crusca.

Questo programma poprzedza cykl przygotowań in cui the parti integrali possono gonfiarsi.

Standardem w tym panelu jest kolor obrazów i porównanie.

Program 4  Program  szybki

Programma di cottura Rapida per impasti a base di farina multiuso. Ciclo di cottura jest bardzo szybka, a szyba ma konsystencję leggermente più corposa.

Program 5 Proces Brioszka

przygotowania brioszki tłoczony jest w taki sam sposób, jak źródło użyte do patelni, brioszka powstaje z mieszanki składników najwyższej jakości, burro, liquidi (latte, aqua, panna itp.) oraz czasami w przepisie quantitativo di zuc-cherò. Na każdą część patelni przygotowywane są składniki zawierające owoce, cocco, uvetta, disidratata owocowa, cioccolato lub cukinię. Dziękuję za długi proces dostawy, szyba leggero i office.

Zaprogramuj 6 szyb tramezzini

Skorzystaj z tego programu, aby uzyskać dostęp do panelu dalla constantza morbida, sem-plice da tagliare i con una crosta dorata.

Program 7 Senza glutyna

Wykorzystaj ten program do ottenere pane di farina senza glutine; Ramka żeber i dostawa powinny być powtórzone w szybie w sposób piccolo i spójny. Łączna ilość składników nie przekracza 1000 g.

Programma 8 Za Mieszać

pomocą tego programu połączysz wszystkie doskonałe płyny z mąką. Czas trwania programu nie przekracza 15 minut i nie można go zmieniać.

Program 9-11 grano Impasto per pizza di farina integrale di tenero

Programy dla różnych impasti. Kolejność programu: impasto e dostawa, senza cottura. Impasto crudo należy przygotować wcześniej, a na koniec lavorato do innych panini, pizzy itp. Cuocere jest nadal tradycyjne. Czas trwania programu ciscun jest z góry narzucony i nie trzeba go modyfikować/adequata.

Program 12 Impastowy


Programma per il solo impasto, non viene effettuato alcun ciclo di livitazione e cottura. Czas trwania cyklu impasto wynosi od 0:08 do 0:45 minut.

Program 13 Program Owsianka

do impastare e cuocere una owsianka di zbożowe.

Program 14 Scongelamento

Programma per scongelare gli alimenti Surlati prima della cottura.

Programma 15  Jogurt

Użyj tego programu do przygotowania jogurtu; także stolica „8.13.
Przygotowanie jogurtu dello” na stronie 195.

Program 16  (mescolare/cuocere)

Program dla składników mescolare i cuocere gli.


Program 17  Marmellata

Program ten służy do przygotowania marmellaty.
Assicurarsi di inserire nel cestello solo frutti senza nocciolo.

Nadal mam graffiare il rivestimento antiaderente del cestello.
Dopo „ciclo di cottura”, marmellata to raffredda all'interno dell'apparecchio.
Gdy marmellata zostanie rozbita, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Program 18  ciasto

Program do przygotowania impasto na ciasto. Impasto, meble i tkaniny.





Programma 19  Kottura

Programma per la cottura del pane. Cykl solowy bawełny, pomiędzy impasto i riposo.

8.4. Sekwencja temporale dei programy Nella seguente

panorama dei programy sono riepilogati imostazioni di base ei tempi dei programy di cottura e impasto per poter pianificare il ciclo di cottura.



Program	1 baza 								
Grado di Doratura	Chiaro 			Średni 			Scuro 		
Wymiary.	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura bawelny	120°C			130°C			140°C		
Całkowita trwałość	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Dodaj składniki jednocześnie:	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		

Program	2-szybowe bianco 								
Grado di Doratura	Chiaro 			Średni 			Scuro 		
Wymiary.	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura bawelny	110°C			120°C			130°C		
Całkowita trwałość	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Dodaj składniki jednocześnie:	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		





Program	Zintegrowane 3 szyby 								
Grado di Doratura	Chiaro 			Średni 			Scuro 		
Wymiary.	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura bawelny	110°C			120°C			130°C		
Całkowita trwałość	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Dodaj składniki jednocześnie:	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		








Program	4 szybkie programy 								
Grado di Doratura	Chiaro 			Średni 			Scuro 		
Wymiary.	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura bawelny	110°C			120°C			130°C		
Całkowita trwałość	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Dodaj składniki jednocześnie:	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		

Program	5 briozsek 								
Grado di Doratura	Chiario 			Średni 			Scuro 		
Wymiary.	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura bawelny	110°C			120°C			130°C		
Całkowita trwałość	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Dodaj składniki jednocześnie:	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		

Program	6 patelni na tramezzini 								
Grado di Doratura	Chiario 			Średni 			Scuro 		
Wymiary.	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Temperatura bawelny	110°C			120°C			130°C		
Całkowita trwałość	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:45	3:25	3:30	3:35
Dodaj składniki jednocześnie:	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut			60 minut		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		

Program	7 Senza glutyna 										
Grado di Doratura	Chiario 			Średni 				Scuro 			
Wymiary.	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g		
Temperatura bawełny	110°C			120°C				130°C			
Całkowita trwałość	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15		
Dodaj składniki jednocześnie:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48		
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut				60 minut			
Ritardo di avvio	15:00			15:00				15:00			

Program	12 Impastowy 	13 Owsianka 	14 Scongelamento 	15 Jogurt 
Temperatura bawełny	--	130°C	40°C	38°C
Całkowita trwałość	Tempo wynosi około 8 do 45 minut. Impostazione di fabbrica: 8 min.	Tempo wynosi od 20 do 110 minut. Impostazione di fabbrica - ok.: 40 min.	Tempo wynosi od 10 do 120 minut. Stacja Impo di fabbrica: 30 min.	Tempo ustalono na 6 a 12 ore. Impostazione di Fabbrica: 8 rud.
Dodaj składniki jednocześnie:	--	--	--	--
mantenimeni-na zimno (100°C; 80°C)	--	--	--	--
Ritardo di avvio	--	--	--	--

Program	16 mescolare/cuocere 			17 Marmellata 	18 ciasto 		
	Grado di Doratura	Chiaro Media Scuro   			--	Chiaro Media Scuro   	
Temperatura bawelny	100°C	110°C	115°C	140°C	100°C	110°C	115°C
Całkowita trwałość	1:40			1:20	1:50		
Dodaj składniki jednocześnie:	--			--	--		
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut			--	60 minut		
Ritardo di avvio	15:00			--	--		


PL

FR

Holandia

TO

TO

Program	19 Kottura 		
Grado di Doratura	Chiaro Media Scuro   		
Temperatura bawelny	105°C	115°C	125°C
Całkowita trwałość	Tempo wynosi od 10 do 60 minut. Impostacja tkaniny: 30 min.		
Dodaj składniki jednocześnie:	--		
Mantenimento w Caldo (100°C; 80°C)	60 minut		
Ritardo di avvio	--		

8.4.1. Wybór impostazioni bazowych

Dla programów 1 - 3 można za pomocą odpowiednich klawiszy wybrać parametry wymiarów szyby, stopień dekoracji i szybkości programu bawełna (patrz „5.1. Pannello di Comando” na stronie 179).

8.4.2. Wybór ritardo z avvio

Możliwe jest posiadanie programu z różnicą początkową, w którym to przypadku bawełna jest łączona z określonym orario. Możliwe jest wykonanie ritardo o objętości 15 rudy. Częstotliwość maszyny jest dostępna dla programów 1-3 i 10-12.

Stabilire orario per il jakości il pane deve essere pronto, ossia il ritardo di avvio da impostare.

Esempio: sono le 20:30 i panel deve essere pronto il mattino seguente co 7:00 (dunque tra 10 ore e 30 minuti). W dolinie o godzinie 10:30 mamy ceremonię.

First ripetutamente il smak per ridurre il tempo di cottura a intervalli di 10 minut, najpierw przygotuj smak w odstępach 10 minut. ▲ per aumentare il tempo di cottura minut.

Tenendo premuto il tasto inizia lo scorrimento veloce.



Nie używaj ritardo di avvio do ryżu zawierającego składniki takie jak freschi come uova, latte fresco, panna lub formaggio.

8,5. Avvio del program



AVVERTENZA!

Pericolo di corto circuito! Pericolo d'incendio!

Pericolo di cortocircuito lub incendio a causa di uso improprio dell'apparecchio.

Se l'impasto dovesse iniziare a bruciarsi, non versarvi mai dell'acqua sopra!


Nie stosuj metody powietrznej!

Impasto fuoriesce dal cestello i viene a contatto con la spirale riscaldante, può svilupparsi del fumo.

W tym przypadku mantenere chiuso il coperchio per Evitare formazione di fiamme lub soffocare eventuali fiamme già presenti.

Najpierw naciśnij przycisk Wł./Wył., aby zakończyć program.

In seguito staccare spina dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare the apparecchio prima di pulirlo!

Premiere il smak dla  are il programma.

Po raz drugi od wyboru programu na wyświetlaczu pojawia się częstotliwość fazy przygotowania (tabela na stronie 199).

8.6. Dodaj inne składniki

W drugiej fazie wyboru programu wysyłana jest druga faza impasto z sygnałem dźwiękowym informującym o połączeniu dowolnych składników (uvet-ta, Fruit secca itp.).

Aprire il coperchio solo brevemente per evitare che l'impasto si sgonfi. Non-premere il tasto poiché interromperebbe il programma in corso.

8.7. Avvisi sul ciclo di cottura

Se durante la fase di ritardo di Avvio lub di riscaldamento si interrompe l'alimentazione elettrica (maks. 5 minut), impostazioni di Cottura rimangono invariate.

Tuttavia, jeśli przerwanie prądu jest verificata già dalla primafase di impasto, cykl cottura si interrompe definitivamente.

È completamente normale che la finestrella si appanni all'inizio del ciclo di cottura. Można to zrobić, wykorzystując kondensację wody do usunięcia ciśnienia powietrza.

Dopóki impasto fazi, urządzenie może głośno wibrować. Ciò non indica il difetto dell'apparecchio.

8.8. Segnali acustici


Durante il ciclo di cottura vengono emessi segnali acustici:

- Brak programów 1, 2, 3, 7 i 8 dopo – druga faza impasto, per segnalare, do której można dodać inne składniki (frutta, frutta secca itp.);
- alla fine di una fase di cottura;
- Durante la fase di riscaldamento e alla fine del programma (diversi segnali acustici).

8.9. Buona parte del programma

Tutti i programmi di cottura del materiale di cottura possiedono diversi segnali acustici e il display con l'indicazione 0:00. L'apparecchio è automatico in tutte le modalità di cottura a basse temperature. Dopo la selezione del programma il contenitore rimane sull'apparecchio per 60 minuti e può essere conservato in un ambiente caldo.

Estrarlo dalla macchina dopo almeno 60 minuti dalla fine del programma.

Al momento di attivare la modalità di cottura a basse temperature il tasto verrà premuto per 1 secondo senza il  segnale acustico e d'impasto.

8.10. Estrazione del pane dall'apparecchio

Tutti i programmi di cottura garantiscono che l'apparecchio si spegne automaticamente in caso di interruzione della corrente elettrica e apre l'apparecchio.

Estrarre il pane dalla macchina di cottura.

PL

FR

Holandia

TO

TO



UWAGA, SUPERFICI MOLTO CALDE!

Pericolo di ustioni!

Vano cottura, cestello i staffa cestello sono molto caldi.

Aby rimuovere cestello, użyj semper guanti da cucina lub presine.

Ruotare il cestello in senso antiorario e solvarlo dalla staffa.

Staccare z cautela il pane dal bordo del cestello usando una spatola di legno.

Metal może być następnie użyty jako zamiennik cestello. W przypadku szyby nie można stosować coltelli ani oggetti podobne w metalu.

Capovolgere il cestello. Odważ się leggeri colpi sul fondo na panelu. La-sciarlo raffreddare su una griglia.

8.10.1. Rimozione della pala impastatrice

Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane, cercare di rimuoverla con l'aiuto del gancio in dotazione, gdy impasto è raffreddato.

Jeśli pala rimane znajduje się w cestello i nie jest stacca facilmente, można go używać w wodzie ciepida lub calda nel cestello i uczestnik po 30 minutach.


8.11. Marmellata

Rimuovere il cestello.


Inserire gli składnikówi nel cestello.

Owoce zjada mała papryczka, którą można jeść z piccolli.

Włóż cestello do macchiny na patelni.

Chiudere la macchina na il panele i premiere il tasto na avviare  programma co cotura.

Wszystkie wnioski z cykli bawełny, zakończyć program przed smakiem

. Jeśli smak nie jest wcześniej, maszyna do patelni jest automatycznie przetwarzana we wszystkich trybach pracy w zimnych warunkach.

Verseare la marmellata pronta il più velocemente possibile negli appositi recipienti.

8.12. Kottura

Questo programma può essere utilizzato per cuocere prodotti da forno lub per completare cottura di impasti precotti. Questo programa cuoce 135 °C przez 5 - 90 minut.

Włóż cestello bez pala impastatrice nella macchina na il panel.

Inserire il prodotto da cuocere o l'impasto nel cestello e chiudere la macchina per to okienko.

Disporre produkt lub impasto w modo che sia esposto uniformemente al calore.

Przygotuj smak



Tempo bawełny jest zawsze w odstępach 5-minutowych

Zacznij od minimalizacji  maku w odstępie 5 minut.

Maszyna do patelni jest wykonana z czasem trwania 60 minut.

Premiere il smak per  il ciclo di cottura.

Wszystkie delikatne tempa tkanin bawełnianych emitowane są z różnych źródeł akustycznych.

Terminare il programma di cottura tenendo premuto il tasto lub lasciare il  pane

Maszynę Nella i skorzystaj z funkcji konserwacji w Caldo.

PL

FR

Holandia

TO

TO

8.13. Przygotowanie jogurtu


Inserire gli ingredienti per lo yogurt negli appositi vasetti odporni na ciepło.


Odmierz liczbę składników i umieść je w pojemniku w serze.

Do cestello dodaj butelkę wody (ok. 200 ml).

Uruchom program 15 do przygotowania jogurtu.

8.14. Altri cicli di cottura

In linea generale, dopo a ciclo di cottura se ne può avviare un altro. Urządzenie nie osiąga jednak temperatury wyższej niż 40°C. Urządzenie jest jeszcze gorące, ale przycisk na wyświetlaczu może być widoczny ze wskazaniem „HHH”. 

W przypadku interrompere il programma in corso con il tasto ed estrarre  play-cóz, daj spokój.

Kvietnia pokrywa urządzenia i piwnicy. Lasciare raffreddare

Kompletne wyposażenie.

9. Rycerz

Seguito podaje również ryż alcune na szybę, ciasto, panini, makaron i pizzę.

Uwaga dotycząca przygotowania impasto

Ważne jest, aby dodać składniki, które są zwykle wskazane. Solo jest możliwe mescolarli correttamente.

W szczególności Klient nie musi kontaktować się z nami w sprawie sprzedaży lub płynu.

Attenersi esattamente wskazują wszystkie ilości. W szczególności niewykorzystana ilość maggiori di źródła wskazują.

Dawkowanie płynów

W przypadku dawek i płynów użyj misurino fornito w dotazione.

Assicurarsi che il misurino sia Thirdo riempirlo di liquido esattamente fino alla tacca di dosaggio.

Dosaggio degli składników secchi

Użyj misurino i cucchiaino dosatore w dotazione per dosare farina, zuc-cherò, sale, lievito ecc.

Cucchiaino dosatore deve sempre essere riempito raso per non utilizzare una ilość przełożona a quella prevista; Ta ilość odpowiada cucchiaino lub cucchiaino. Tacca di dosaggio sul cucchiaino służy misurare a mezzo cucchiaino da te o cucchiaino da minestra.

- Łącznie można wykorzystać aż 1000 g składników.
- Podstawą patelni są głównie integralne składniki lub zawartość składników Quali Fruit secca, Crusca itp. risulta più pesante e più piccolo del pane di farina bianca.
- Assicurarsi che il lievito non sia bagnato kiedy si aggiunge alla farina.
- Jeśli płyn jest ciepły i zimny, bawełna jest szybsza.
- Durante la przygotowanie, tenere conto che delle note reportate più wyprzedzeniem w tym estruzioni (vedere il capitolo „7.2. Preparazione dell'impasto” na stronie 182.)

9.1. Program 1 – Biuro podstawowe

Składniki	1000g	750g	500g
Aqua	320ml	260ml	180ml
Cukinia	3 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
<small>Sprzedaz</small>	2 cukinie	1 1/2 cucchiaino	1 cukinia
Olio di semi di girasole	4 cukinie	3 cukinie	2 1/2 cucchiaino
Farina Bianca	500g	400g	300g
Lievito secco	1 cukinia	1 cukinia	1/2 cucchiaino

9.2. Program 2 - Pane Bianco

Składniki	1000g	750g	500g
Aqua	330ml	260ml	170ml
Sok cytrynowy	1 cukinia	1 cukinia	1 cukinia
Cukinia	2 cukinie	1 1/2 cucchiai	1 cucchiaio
Sprzedaz	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	2 cukinie	1 1/2 cucchiai	1 cucchiaio
Farina Bianca	480g	360g	240g
Lievito secco	1 cukinia	1 cukinia	1 cukinia

9.3. Program 3 - Integracja szyby

Składniki	1000g	750g	500g
bar	350ml	280ml	210ml
Cukinia	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Sprzedaz	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	3 cukinie	2 cukinie	1 1/2 cucchiai
Integracja Fariny	480 g	360 g	240g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cukinia

9.4. Program 4 - Programma Rapido I Liquidi wykorzystujący devono obecny w temperaturze 30-35 °C.

Składniki	750g
bar	280ml
Cukinia	1 cucchiaio
Sprzedaz	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	1 1/2 cucchiai
Mąka	360g
Lievito secco	1 cukinia

9.5. Program 5 – Brioszka

Składniki	1000g	750g	500g
Aqua	210ml	160ml	120ml
Burro (fuso)	1/2 tazzy / 70 g	1/3 tazzy / 50 g	1/4 tazzy / 35 g
Sprzedaż	1 1/2 cucchiari	1 cucchiario	1/2 cucchiario
Uova	3	2	1
Cukinia	4 cukinie	3 cukinie	2 cukinie
Latte (scremato)	1/2 tazzy / 70 g 4	1/3 tazza / 50 g 2	1/4 tazzy / 35 g
Mąka	tazzy / 550 g	3/4 tazze / 400 g 2 tazze / 290 g	
Lievito	1 1/2 cucchiaini	1 1/4 cucchiaini	1 cukinia

9.6. Program 6 – Panel dla tramezzini

Składniki	1000g	750g	500g
Aqua	300ml	250ml	210ml
Sprzedaż	4/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	2/3 cukinii
Cukinia	1 cukinia	3/4 cucchiaino	2/3 cukinii
Osiół	4/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Mąka	3 tazze / 440g	2 1/2 tazze / 360g 2 tazze / 290g	
Lievito secco	5/4 cucchiaino	1 cukinia	2/3 cukinii

9.7. Program 7 – Senza glutyna

Składniki	1000g
bar	310ml
Cukinia	1 cucchiario
Sprzedaż	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	2 cukinie
Farina senza glutine	480g
Lievito secco	1 cukinia

9,8. Program 8 – Mieszaj

Składniki	1000g
Aqua	330ml
Cukinia	1 cucchiaio
Sprzedaz	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	2 cukinie
Farina senza glutine	480g
Lievito secco	1 cukinia

9,9. Program 9-11 Impasto na pizzę di farina integrale di grano tenero

Składniki	1000g
Aqua	380ml
Sprzedaz	3/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	2 cukinie
Farina senza glutine	600g

Składniki	1000g
Lievito	1/2 cucchiaino
Farina senza glutyna	300 g
Oliwa z oliwek	1 cukinia
Sprzedaz	1 cukinia
Aqua	170ml

Różne składniki w nel cestello nellaequencea indicata w alcie.

Wybierz program 10 z urządzenia na okienko.

W przypadku mani użyj impasto fine a ottenere a disco del diametro di 25 cm lub due dischi del diametro di 25 cm per una base più sottile e croccante, quindi stendere the impasto su una teglia precedentemente imburrata.

Riscaldare in forno 40 stopni co około 20 minut fino al raddoppio del objętości.

Condire la base come desiderato e cuocere in forno preriscaldato a 220 stopni na 15-20 minut.

9.10. Program 13 – Owsianka

Składniki	1000g
Aqua	900ml
Riso	50g
Riso senza glutinowy	50g
Cukinia	60g
Lotos	20g
Polpa di longan	20g
Fagioli Rossi	30g
Bacche di Goji	20g
Dane kinowe	40g
Arachidi	20g

9.11. Program 15 – Jogurt

Składniki	1000g
Latte intero	800ml
Cukinia	40g
Coltura na jogurt	1g

9.12. Program 17 – Marmellata

Składniki	750g
Frutta (sminuzzata)	500g
Cukinia gelificante 2:1	250 g

9.13. Program 18 – Ciasto

Składniki	1000g
Aqua	30ml
Uova	3
Cukinia	1/2 tazzy / 70g
Olio di semi di girasole	2 cukinie
Mąka	2 szklanki / 280 g
Lievito secco	1 cukinia

10. Pulizia e ochrona



AVVERTENZA!

Pericolo di Scossa Electrica!

Zasilanie elektryczne jest kontrolowane poprzez obecność elementów wysokiego napięcia.

Nie zawsze urządzenie jest zanurzone w wodzie lub starym Quidi!

Przed wszystkim można włączyć urządzenie, załączyć wrzeczono zasilania elektrycznego do bałaganu na ziemi.



UWAGA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature pryczyną powierzchniowego molto calde.

Lasciare raffreddare Complete l'apparecchio prima di pulirlo.



AVVISO!

Pericolo di Danni!

Pericolo di Danni all'apparecchio in caso di trattamento scorretto delle superfici delikatny dell'apparecchio.

Cestello i akcesoria (misurino, cucchiaio dosatore, pala impastatrice e gancio) nie są sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Nie używaj agresywnych lub ściernych detergentów

Produkty posiadające powierzchniowe graffiti. Nie używaj absolutamente lana d'acciaio, benzyny, rozcieńczalników ani detergentów zawierających alkohol.

Spirala spiralna nie powstaje w wyniku kontaktu z wodą! Pociągnij spiralne riscaldante z panno asciutto.

Akcesoria cestello i gli (misurino, cucchiaio dosatore, pala impastatrice e gancio) possono essere lavati z detergentem acqua e na stoviglie. Korpus mac-chiny można zobaczyć z zewnątrz za pomocą panno leggermente inumidito.

Prima di rimetere the machine infunctionione, lasciare asciugare completamente Sprzęt i akcesoria.

PL

FR

Holandia

TO

TO


10.1. Ochrona

Aby zachować urządzenie, trzymaj wrzeciono na presa electric.

Prima di riporre in a armadio l'apparecchio lavato, lasciarlo asciugare e raffreddare Complete.

11. Rozwiązywanie problemów

Wynik materiału bawełnianego nie ma pożądanej jakości, drugą panoramę można przypisać indywidualnej przyczynie problemu.

Problem	Przyczyna/rimedi możliwa
Patelnia znajduje się na środku.	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo liquido e liquido troppo caldo (il liquido deve zapewnić kompresję temperatury pomiędzy 18 a 23 °C, zgodnie z programem szybkiego prania bawełny w temperaturze 30 i 35 °C). • Wyprzedaż Troppo Poco. • Troppo limevito. • Wilgotność powietrza lub temperatura otoczenia są tropikalne stary. • Coperchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. • Szybkość dostawy jest łatwa. Ze smakiem dekoracji wybierasz impostację scūrē. 
Il pane non limevita abbastanza.	<ul style="list-style-type: none"> • Lievito niewystarczające. • Lievito scaduto. • È stato aggiunto troppo poco zucchero. • È stato aggiunto troppo sale (nuoce allievito). • Płyn jest zimny. • Dostawa odbywa się poprzez kontakt ze sprzedażą lub z płynem w pierwszej kolejności bawełną.
Il pane limevita troppo.	<ul style="list-style-type: none"> • Wilgotność powietrza lub temperatura otoczenia jest zbyt niska. (Warunki otoczenia nie muszą być modyfikowane, dlatego – w via eccezionale – lavorare ze składnikami chłodniczymi i nieużytkowanymi pełni funkcję ritar-do di Avvio). • Troppo limevito. • Troppo liquido lub liquido troppo gorące. • Troppo poca farina. • Wyprzedaż Troppo Poco.
Szyba jest troppo secco e compatto.	<ul style="list-style-type: none"> • Niewystarczający płyn. • Lievito nie jest czasem dobrej jakości.

Problem	Przyczyna/rimedi možliwa
Szyba nie znajduje się na łóžeczku, a pośrodku i jest otoczona otoczeniem.	<ul style="list-style-type: none"> • Dostępna jest duża ilość składników quali frutta secca, burro, frutta disidratata, sciroppo itp. • È stato aggiunto troppo succo di Fruit.
Patelnia jest troppo scuro.	<ul style="list-style-type: none"> • Cukinia Troppo. • Grado di doratura impostato troppo alto.
Patelnia to piono di buchi.	<ul style="list-style-type: none"> • Woda jest zimna. • Troppo plynne. • Troppo limevito. • Wilgotność powietrza lub temperatura otoczenia są tropikalne stary.
Crosta szyby to appiccicosa lub szyba jest bogata w umido.	<ul style="list-style-type: none"> • Patelnia jest rozłożona wzdłuż płuc urządzenia i jest wykonana z bawełny. Format kondensacji nie jest taki sam jak w przypadku szyby. • Rapporto sbagliato tra składniki secchi e umidi. Se Istnieje możliwość zmniejszenia ilości płynu lub Lie-Vito.
Ta forma to duże danie na crosta patelni.	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo limevito. Ridurre la ilości na żywo.
Impasto nie jest zrośnięte i silnik działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Pala impastatrice lub cestello nie znajduje się we właściwej pozycji.
Gli składniki-ti non sono sta-ti mescolati ade-Dobry.	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki są dokładnie takie same jak poprzednio. • Era impasto troppo pesante lub troppo secco. • Pala impastatrice nie znajduje się we właściwej pozycji.

11.1. Možliwe komunikaty o błędach

Wiadomość o błędzie	Znaczące	Rimedio
HHH	Temperatura all'interno dell'apparecchio trop-po alta	Przygotuj urządzenie, zanim prąd i raffredda będą gotowe do pomyślnego użycia.
EE0	Błąd czujnika temperatura	Skontaktuj się z serwisem asystenta.

12. Smaltimento



Imballaggio

Imballaggio protegge sprzęt przed każdą sytuacją podczas tra-sporto. Produkty są również wykonane z materiałów, które mają wykończenie słodowe w rispetto dell'ambiente i destinati w corretto riciclaggio.



Apparecchio

Urządzenia są używane w sposób kontrastujący z symbolem, w sposób niereligijny - ale są też małe i domowe.

Przyjdź previsto dalla direttiva 2012/19/UE, wszystkie daty cyklu życia sprzętu występują smaltirlo correttamente.

W ten sposób materialna zawartość sprzętu jest zawsze rozdrobniona i usunięta z otoczenia.

Consegnare aparaturę używaną w punkcie raccolta per rotami di apparecchi elettrici lub w centrum riciclaggio. Wystarczy podłączyć akumulator do urządzenia i podłączyć go do centrum akumulatora.

Dalsze informacje można uzyskać u wszystkich władz lokalnych lub władz gminnych.

13. Dane techniczne

Napięcie jedzenia	220-240 V ~50/60 Hz
Assorbita na moc	550 watów
Pojemność	Maks. 1000g
Klasa ochrony	I
Wymiary:	ok. 240 mm x 355 mm x 305 mm (DxSxP)
peso	około 3,8 kg

14. Informacje o zgodności UE



Dzięki obecności MEDIION AG obecny sprzęt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i wszystkimi innymi dostępnymi urządzeniami:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva bassa napięcie 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE.

15. Informacje dotyczące usługi Assistance

PL

FR

Holandia

TO

TO

Przypadek, w którym urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami lub z wyprzedzeniem, ale należy najpierw skontaktować się z klientem w celu obsługi. Istnieją różne tryby na mettersi w kontakcie z noi.

- Alternatywnie istnieje możliwość skompilowania modułu kontaktowego dostępnego na stronie www.medion.com/contact.
- Nasz zespół asystentów jest również dostępny pod telefonem.

Włochy	
Orari di apertura	Asystent Post-Vendita
Lun.-Ven.: 9.00 - 17.00	800 580250
Indirizzo del service di Assistantnza	
<p>G2-DUAL SaS Centrum Serwisowe MEDION Przez Roberto Sevardiego 8 42124 Reggio Emilia Włochy</p>	
Svizzera	
Orari di apertura	Asystent Post-Vendita
Lun.-Ven.: 9.00 - 19.00	0848 - 33 33 32
Indirizzo del service di Assistantnza	
<p>Centrum serwisowe MEDION/LENOVO Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera</p>	



Queste and altre istruzioni per l'uso possono essere download dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Możliwe jest wykorzystanie skanu kodu QR ripor-tato a fianco i ściągnięcie urządzeń do korzystania z portali w trybie as-sistenza za pomocą urządzenia przenośnego.

Nota prawna Prawa

autorskie © 2023

Ostatnia aktualizacja: 28 lutego 2023 Tutti
i diritti riserati.

Niniejsza instrukcja dla użytkownika chroni również prawa autorskie.

Odbyna się to w formie mechaniki, elektroniki i w innych formach według autorskiego zapisu strony
producenta.

Prawa autorskie appartiene all'azienda:

MEDION AG

Przy Zehnthofie 77

45307 Jedzenie

Niemcy

L'indirizzo reportato sopra non è quello a cui sentire la merce resa. Po raz pierwszy kontaktujemy
się z klientem w celu obsługi Państwa.

16. Informacja o ochronie danych osobowych

PL

FR

Holandia

TO

TO

Egregio klienta!

The informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania, jest odpowiedzialny za trattamento dei suoi dati personali.

W zakresie ochrony Twoich danych wspieramy Cię, z którym należy się skontaktować MEDION AG, Data Protection, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei Processi eventualmente connessi (ad es. ripa-razioni) e baasiamo l'elaborazione dei suoi dati sul Contractto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi Processi (ad es. riparazioni). Standard, conser-viamo i suoi dati personali na jeden periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Mamy do czynienia ze wszystkimi informacjami o naszych osobistych interesach, bez jakiegokolwiek korekty, anulowania, ograniczenia pracy, sprzeciwu wobec wszelkich danych i wszelkiej możliwości przenoszenia danych.

Informacje i informacje o anulowaniu podlegają również ograniczeniom zgodnie z §§ 34 i 35, po drugie, w zakresie ochrony danych mają zastosowanie szczególne przepisy prawne zgodnie z BDSG (art. 23 RGPD). Sussiste inoltre and diritto di ricorso presso un'authorità di controllo kompetentny do ochrony danych (art.

77 RGPD w połączeniu disposto z articolo 19 secondo speciale dyspozycje legalne tedesche in materia di ochrony danych zgodnie z BDSG). Przez ME-DION AG, regionalny zakład karny ds. ochrony danych i wolności w postaci Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Praca na tych danych jest konieczna do zarządzania gwarancją; senza sponibilità dei dati necessari opowieść gestione non è możliwe.



MSN 5007 2767