

medion

Instrukcja obsługi

Zawiadomienie o użytkowaniu

Instrukcja użytkowania

Instrukcja obsługi

Instrukcja użytkowania

Instrukcja obsługi



Maszyna do wypieku chleba XL

Maszyna do bólu XL

Maszyna do wypieku chleba XL

Panifi cadora XL

Maszyna do pieczenia chleba XL

Maszyna do pieczenia chleba XL

MEDION MD 12040

Spis treści

1. Informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi	5	1.1. Objasnienie symboli	5
Przeznaczenie	5	3. Instrukcje bezpieczeństwa	5
3.1. Bezpieczne konfigurowanie urządzenia	6		
3.2. Podłączenie do sieci	6	3.3. Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem	6
3.4. Nigdy nie naprawiaj samodzielnie	7	4. Zakres dostawy	7
urządzenia	8	5. Przegląd urządzenia	8
5.1. Przegląd etapów przetwarzania	10		
6. Przed pierwszym użyciem	11		
7. Przygotowania	11	7.1. Przygotowanie pojemnika na ciasto	11
7.2. Przygotowanie ciasta	11	8. Działanie	12
8.1. Wybierz program	12	8.2. Harmonogram programu	14
8.3. Uruchomienie programu	18	8.4. Dodawanie dalszych składników	18
8.5. Uwagi dotyczące procesu pieczenia	18	8.6. Sygnały dźwiękowe	18
8.7. Zakończenie programu	18	8.8. Wyjmowanie wypieków z urządzenia	18
8.9. Dżem	19		
8.10. Pieczenie	19		
8.11. Przygotowanie jogurtu	19	8.12. Dalsze procesy wypieku	19
Przepisy	20	9.1. Program 1 - Miękkie francuski	20
9.2. Program 2 - Języczny	20	9.3. Program 3 - Pełnoziarniste	21
9.4. Program 4 - Szybki	21	9.5. Program 5 - Brioszka	21
9.6. Program 6 - Kanapka	21	9.7. Program 7 - Bezglutenowe	22
9.8. Program 8 - Miksowanie	22	9.9. Program 9 - 11 Ciasto pełnoziarniste, do pizzy i standardowe	22
9.10. Program 12 - Wyrabianie	23	9.11. Program 13 - Owsianka	23
9.12. Program 15 - Fermentacja	23	9.13. Program 17 - Dżem	23
9.14. Program 18 - Ciasta	23	10. Czyszczenie i przechowywanie	24
10.1. Przechowywanie	24	11. Rozwiązywanie problemów	24
11.1. Możliwe komunikaty o błędach	25	12. Dane techniczne	26
13. Informacje o zgodności z normami UE	26	14. Utylizacja	26
15. Informacje serwisowe	27		
16. Informacje prawne			

1. Informacje o niniejszej instrukcji



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia będzie dla Państwa przyjemnością.

Przed uruchomieniem należy zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

Przeczytaj uważnie instrukcję. Należy przestrzegać ostrzeżeń zamieszczonych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli sprzedajesz lub przekazujesz dalej urządzenie, przekaż nam także tę instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona nieodłączną część produktu.

1.1. Klucz do symboli

Jeżeli fragment tekstu oznaczony jest jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, oznacza to, że należy unikać opisanego w tekście niebezpieczeństwa, aby zapobiec opisanym w nim 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!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem spowodowanym przez gorącą powierzchnię!



OSTROŻNOŚĆ

Ostrzeżenie przed możliwymi obrażeniami o nasileniu umiarkowanym i/lub lekkim!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcją, aby uniknąć uszkodzenia mienia!



Więcej informacji na temat korzystania z urządzenia!



Należy przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi!

2. Przeznaczenie

Używaj maszyny do pieczenia chleba wyłącznie do pieczenia chleba, przygotowywania dżemów, konfitur i jogurtów w domu. Nie używaj urządzenia do suszenia żywności lub przedmiotów. Nie używaj maszyny do pieczenia chleba w

Bezplatny.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność zostaje wyłączona w przypadku niewłaściwego użycia:

Nie montuj urządzenia bez naszej zgody

i nie używaj żadnego dodatkowego sprzętu, który nie został przez nas zatwierdzony lub dostarczony.

Stosuj wyłącznie produkty dostarczone lub zatwierdzone przez nas. części zamienne i akcesoria.

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

Wszelkie inne działania są uważane za niewłaściwe i mogą skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.

3. Instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń w przypadku niewłaściwego użytkowania.

Urządzenie i akcesoria w sposób przyjazny dla dziecka
Przechowywać w miejscu niedostępnym.

Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem

dł.

Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i znajdują się pod nadzorem.

Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z dala od urządzenia oraz zasilacza/kabla zasilającego.

3.1. Bezpiecznie skonfiguruj urządzenie

Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, twardej i równej powierzchni.

Nie należy umieszczać urządzenia na krawędzi stołu, ponieważ może się przewrócić i spaść. Urządzenie musi znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ścian i innych urządzeń (z tyłu i z boków). Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.

Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (zastół, firanek, papieru itp.). Istnieje ryzyko pożaru.

Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio obok kuchenki gazowej lub elektrycznej, albo innego gorącego piekarnika.

Nigdy nie umieszczaj urządzenia nad płytą grzewczą lub innymi urządzeniami generującymi ciepło (grill, frytkownica); nawet jeśli nad nim zainstalowany jest wentylator wyciągowy.

Do obudowy nie może dostać się żadna wilgoć. Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.

Nie narażaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Należy unikać następujących rzeczy:

- Wysoka wilgotność lub mokrość,
- ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
- bezpośrednie światło słoneczne,
- otworzyć ogień.

3.2. Podłączenie do sieci

Podłączaj urządzenie wyłącznie do odpowiedniego prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda zlokalizowanego w pobliżu miejsca instalacji. Napięcie sieci lokalnej musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.

W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia od zasilania, gniazdko musi być swobodnie dostępne.

3.3. Obchodź się z urządzeniem bezpiecznie

3.3.1. Ogólnie

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie dotykaj urządzenia, kabla połączeniowego

Nigdy nie dotykaj przewodu zasilającego ani wtyczki mokrymi rękami. W przeciwnym wypadku istnieje ryzyko porażenia prądem.

Nie zanurzaj urządzenia, kabla połączeniowego

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

Urządzenia nie wolno podłączać do zewnętrznego źródła zasilania.

timer lub oddzielny system zdalnego sterowania (np. w gnieździe sterowanym radiowo).

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

Całkowita ilość ciasta w pojemniku musi

Nie przekraczać 1000 g.

Nie używaj więcej niż 1 łyżeczkę środka

spulchniającego (proszek do pieczenia lub inny środek spulchniający).



OSTROŻNOŚĆ

Zagrożenie dla zdrowia

Pieczenie w zbyt wysokiej temperaturze może powodować wydzielanie się substancji szkodliwych dla zdrowia.

Nie dopuść do tego, aby jedzenie stało się zbyt ciemne.

Usuń przypalone resztki jedzenia.

3.3.2. kabel połączeniowy

Podczas pracy urządzenia kabel przyłączeniowy nie może być owijany wokół niego. Nie może dotykać gorących powierzchni. Może być uszkodzony.

Nie zginać i nie zginać kabla połączeniowego.

Zawsze wyciągaj kabel zasilający z gniazdka trzymając za wtyczkę, nie ciągnij za sam kabel.

Przed odłączeniem przewodu zasilającego należy wyłączyć urządzenie.

3.3.3. Urządzenie

Okna podglądowe i pojemnik na ciasto podczas pracy mogą stać się bardzo gorące.

Wyjmując miskę z ciastem lub hak do wyrabiania ciasta z upieczonego chleba, należy używać rękawic kuchennych. Nie należy przenosić

urządzenia, gdy jest włączone.

Nie używaj pojemnika na ciasto do przechowywania przedmiotów.

Używaj urządzenia tylko

gdy pojemnik na ciasto zostanie napełniony.

Praca bez ciasta może prowadzić do przegrzania.

Wyjmij pojemnik na ciasto z

urządzenia podczas napełniania, aby zapobiec zanieczyszczeniu komory pieczenia.

Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

3.4. Nigdy nie naprawiaj tego sam



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym w przypadku kontaktu z częściami będącymi pod napięciem.

W przypadku uszkodzenia wtyczki, przewodu zasilającego lub urządzenia należy natychmiast odłączyć urządzenie od gniazdka.

Jeśli kabel zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, dział obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Nie próbuj samodzielnie otwierać i/lub naprawiać urządzenia.

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

W przypadku wystąpienia usterki prosimy o kontakt z naszym serwisem lub innym odpowiednim warsztatem specjalistycznym.

4. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Istnieje ryzyko uduszenia w wyniku połknięcia lub wdychania małych części lub folii.

Wszystkie materiały opakowaniowe (torby plastikowe, kawałki styropianu itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

ochoczo.

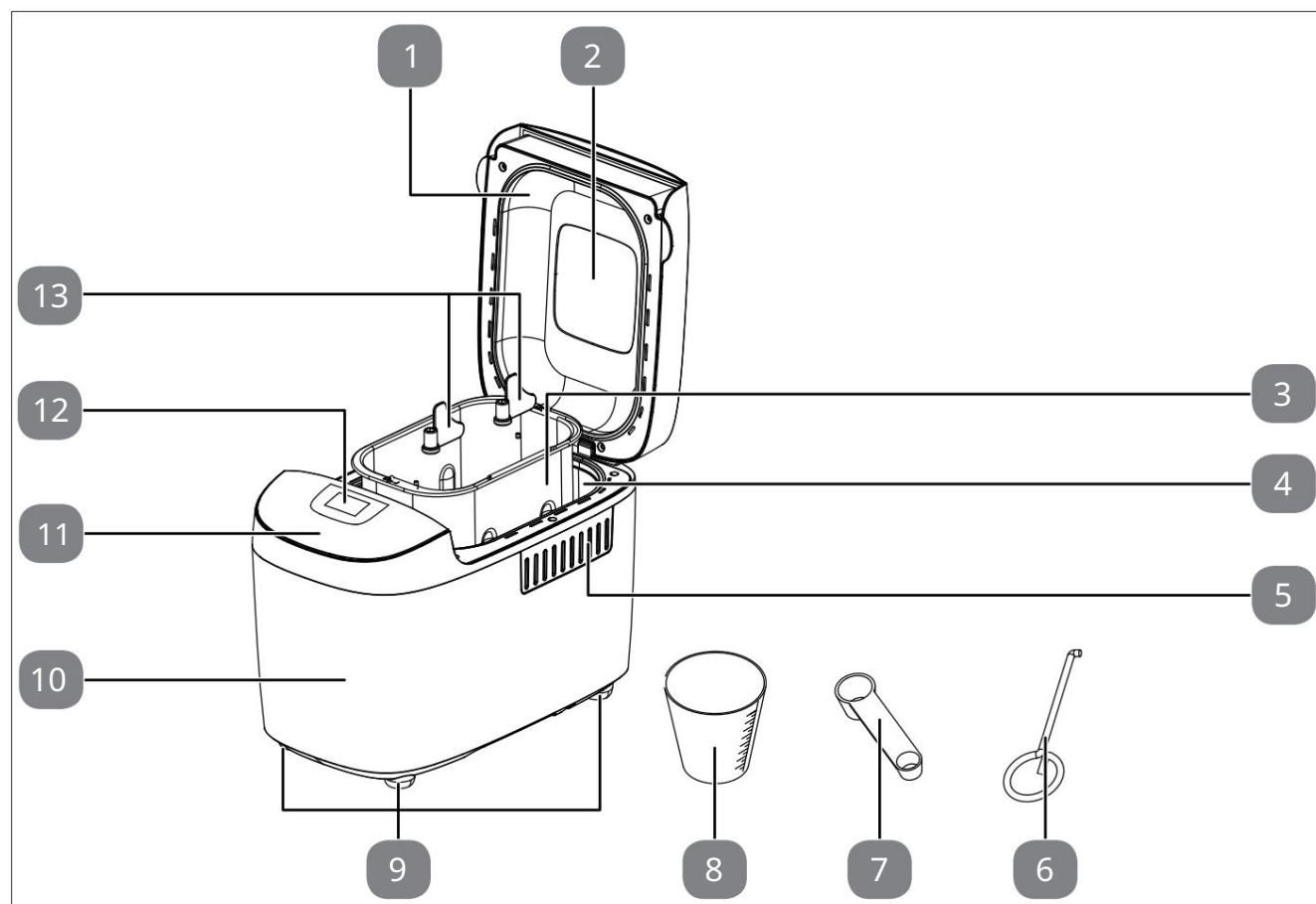
Nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem.

Sprawdź, czy przesyłka jest kompletna. Jeżeli przesyłka jest niekompletna, poinformuj nas o tym w ciągu 14 dni od daty zakupu.

W pakiecie, który zakupiłeś otrzymałeś:

- Maszyna do wypieku chleba
- Forma do pieczenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- Łyżka miarowa
- Miarka
- Narzędzie do wyjmowania haka do ciasta
- Skrócona instrukcja obsługi

5. Przegląd urządzenia



Rys. 1 – Przegląd urządzenia

1. Pokrywka

2. Okienko

podglądowe 3. Pojemnik na ciasto z powłoką
zapobiegającą przywieraniu 4.

Komora pieczenia z

elementem grzewczym 5. Szczeliny wentylacyjne 6. Hak do wyjmowania haków do ciasta

7. Łyżeczka miarowa (1 łyżeczka i łyżka)

Na poszczególnych pojemnikach znajduje się oznaczenie 1/2 łyżeczki lub 1/2 łyżki stołowej.

8. Miarka

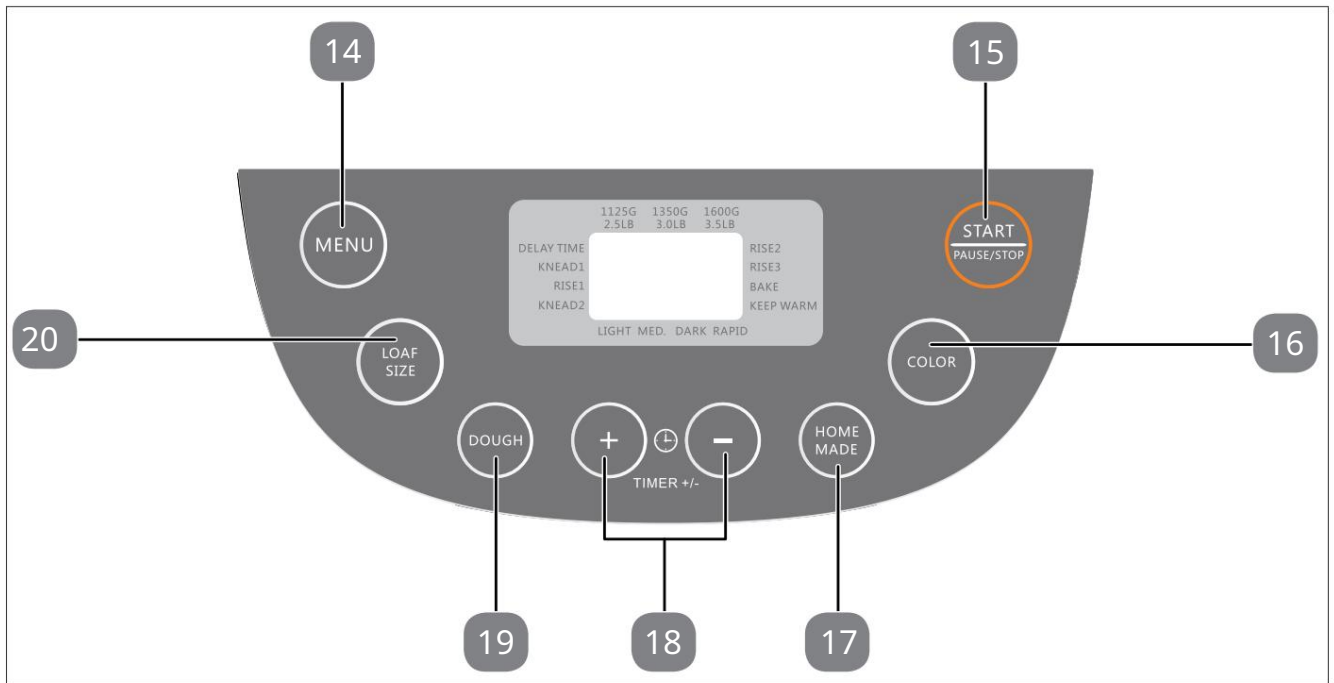
9. Stopy

10. Mieszkalnictwo

11. Panel sterowania

12. Wyświetlacz

13. Hak do ciasta



Rys. 2 – Panel sterowania

14. Przycisk MENU: Wybór programu 15. Przycisk

START/PAUZA/STOP : Start/pauza programu

Naciśnij i przytrzymaj: Anuluj program

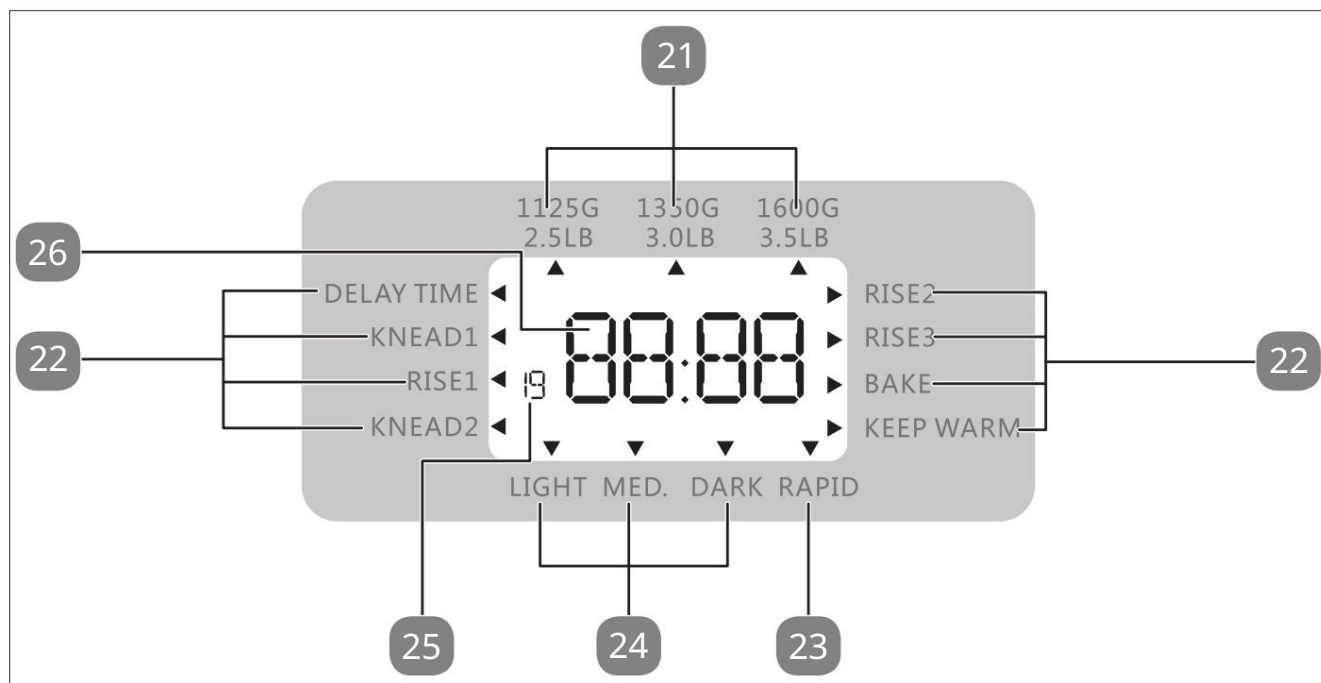
16. Przycisk KOLOR: Jasny, Średni, i Ciemność.

17. Przycisk HOME MADE (własne przepisy): Za pomocą tego przycisku możesz wybrać i ustawić poszczególne kroki dotyczące wypieku chleba według własnych przepisów. 18. Przycisk

TIMER (wybór czasu)

19. Przycisk CIASTO (tylko ciasto/wyrabianie): Bezpośredni wybór programów 8 - 12 (programy bez pieczenia)

20. Przycisk ROZMIAR BOCHENKA: mały (1,125 g), średni (1,350 g) i duży (1,600 g).



Rys. 3 – Wyświetlacz

21. Waga ciasta (patrz strzałka na wyświetlaczu)
 22. Etapy przetwarzania w programie pieczenia (patrz tabela poniżej)
 23. Wyświetlacz umożliwiający wybór funkcji szybkiego pieczenia programów 1 - 3
 24. Poziom zrumienienia (patrz strzałka na wyświetlaczu)
 25. Wyświetlacz wyboru programu
 26. Pozostały czas wybranego/uruchomionego programu/czas opóźnienia

5.1. Przegląd etapów przetwarzania

Reklama	Krok przetwarzania	Reklama	Krok przetwarzania
Preselekcja czasu opóźnienia	Aktywne jest programowanie timera	Wzrost2	Wzrost2 Druga faza odpoczynku ciasta pomiędzy dwoma etapami przetwarzania i rosnący
Zagnieść1	Zagnieść1 Pierwszy proces ugniatania jest aktywny	Wzrost3	wzrastać Trzecia faza odpoczynku ciasta pomiędzy dwoma etapami przetwarzania
Wzrost 1	Wzrost 1 Pierwsza faza odpoczywania ciasta pomiędzy dwoma etapami przetwarzania i wznoszenie	Upiec	Upiec Proces pieczenia jest aktywny
Zagniać2	Zagniać2 Drugi proces ugniatania jest aktywny	Utrzymuj ciepło	Utrzymuj ciepło Po zakończeniu programu pieczenia chleb jest utrzymywany w cieple przez 60 minut

6. Przed pierwszym użyciem

Usuń materiały opakowaniowe.

Sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek rodzaju uszkodzenia, urządzenia nie wolno pod żadnym pozorem używać. być zaję tym.

Zdejmij wszelkie folie ochronne, które mogą znajdować się na obudowie.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyczyścić pojemnik na ciasto, haki do wyrabiania ciasta i obudowę urządzenia czystą, wilgotną szmatką. Nie używaj silnych środków czyszczących.

Dokładnie osusz wyczyszczone części.

Przed pierwszym użyciem należy pozostawić urządzenie z włożoną blachą do pieczenia na około 5 minut z otwartymi okienkami. podgrzać.



Podczas produkcji konieczne jest lekkie nasmarowanie niektórych części urządzenia. Powoduje to wydzielanie się nieprzyjemnego zapachu przy pierwszym uruchomieniu urządzenia. Zapach jest normalny i nie świadczy o uszkodzeniu urządzenia.

Zapewnij odpowiednią wentylację.

7. Przygotowania

7.1. Przygotuj pojemnik na ciasto

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

Umieść haki do ciasta na wałkach 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 wynosi od 18°C do 23°C. normalne programy pieczenia.

W przypadku szybkiego pieczenia składniki powinny mieć temperaturę 30°C - 35°C.

Do przygotowania ciasta należy używać wyłącznie drożdży suchych. Świeże drożdże nie nadają się do przygotowywania w wypiekaczu do chleba. Jeśli pieczesz z mąki żytniej, pamiętaj, że mąka ta

prawie nie wyrasta. Zawartość mąki powinna zatem wynosić

składać się z nie więcej niż siedmiu części mąki żytniej i co najmniej trzech części mąki pszennej.

Jeśli mieszkasz w wyżej położonym regionie (ponad 900 m n.p.m.) lub używasz bardzo miękkiej wody, proces fermentacji drożdżowej będzie intensywniejszy, a ciasto wyrośnie wyżej. W tym 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 używasz innych przepisów, upewnij się, że nadają się do wypieku chleba w wypiekaczu. Nie wolno przekraczać maksymalnych ilości dla tego urządzenia.

Alternatywnie, jeśli używasz mieszanki do pieczenia, postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu mieszanki.

Składniki	Duży chleb (1600 gramów)	Chleb średni (1350 gramów)	Mały chleb (1,125 grama)
Woda	520 ml	460 ml	380 ml
olej	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	6 łyżek	5 łyżek	4 łyżki stołowe
mleko w proszku	6 łyżek	5 łyżek	4 łyżki stołowe
Mąka (ilość maksymalna)	980 gramów	840 gramów	700g
Drożdże suche (ilość max.)	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki

7.2.2. Zmierz składniki

Dokładnie odmierz składniki. Zwłaszcza w przepisie podstawowym należy ściśle trzymać się podanych wartości. Informacje na ten temat znajdziesz w rozdziale „7.2.1. Podstawowy przepis na chleb” na stronie 11.

Do odmierzania składników najlepiej jest używać dołączonej miarki i łyżki miarowej. Po całkowitym napełnieniu miarki (1 łyżeczką lub 1 łyżką stołową) wygładź górną krawędź, aby nie użyć więcej ilości niż wskazano. Aby ułatwić dozowanie, miarka jest podzielona na 1/2 łyżeczki i 1/2 łyżki stołowej.



Jeżeli nie używasz gotowej mieszanki do pieczenia i ciasto przygotujesz samodzielnie, upewnij się, że łączna waga składników nie przekracza 1000 g.

7.2.3. Kolejność składników do pieczenia

Dodaj składniki ciasta do pojemnika na ciasto w następujący sposób:

Najpierw płyn, potem mąka. Najlepiej rozprószyć cukier i sól wzdłuż krawędzi mąki. Zrób w mące niewielki dołek na suche drożdże.

Tylko jeśli składniki zostaną dodane w tej kolejności, będą mogły zostać prawidłowo wymieszane. Należy pamiętać, że drożdże nie mogą mieć kontaktu z płynami ani solą.

7.2.4. Wyczyść pojemnik na ciasto

Przed włożeniem pojemników na ciasto należy je oczyścić z zewnątrz. Upewnij się, że składniki nie dostaną się do środka komory pieczenia i nie dotykają grzałki!

Dokładnie przestrzegaj ilości. W szczególności nie należy przyjmować dawek większych niż wskazane.



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

8. Działanie

Umieść pojemnik na ciasto w komorze pieczenia pod kątem 30° w lewo i zamocuj go, obracając

zgodnie ze wskazówkami zegara.

Zamknij pokrywę.

Włóż wtyczkę zasilania do gniazdka.

Rozlegnie się sygnał dzwoniący. Program 1 (Miękkie) jest domyślnie ustawiony na bochenek (1350 g) ze średnim poziomem zrumienienia.

8.1. Wybierz program

Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać żądany program 1–20.

Naciśnij przycisk LOAF SIZE (ROZMIAR BOCHENKA), aby wybrać rozmiar chleba (1,125 g, 1,350 g lub 1,600 g).

Naciśnij przycisk KOLOR, aby określić stopień zrumienienia chleba (Jasny, Średni, (Średni) lub Ciemny).

Naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP, aby uruchomić program. Aby przerwać program, naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP podczas pieczenia.

Przegląd programu	
Program 1 Miękkie	Podstawowy program do wypieku normalnych ciast chlebowych.
Program 2 francuski	Program do wypieku pieczywa z białej, bogatej w białko mąki francuskiej oraz lekkiego pieczywa z chrupiącą skórką.
Program 3 Pełnoziarnista	Program przeznaczony do ciast zawierających dużą ilość mąki pełnoziarnistej, żytniej, owsianej lub otrębów. Program ten obejmuje czas przygotowawczy, w którym grube składniki mogą pęknąć. Tego rodzaju chleby są zazwyczaj mniejsze i bardziej zwarte.
Program 4 Szybki	Szybki program do pieczenia ciast z mąki uniwersalnej. Proces pieczenia ulega skróceniu, a chleb ma nieco gęstszą konsystencję.

Przegląd programu	
Program 5 Brioszka	Brioszkę przygotowuje się w ten sam podstawowy sposób co chleb, ale ma ona bogatszy smak przypominający ciasto francuskie, ponieważ zawiera jajka, masła, płyny (mleko, wodę, śmietanę itp.) i czasami odrobinę cukru. Słodkie pieczywo zazwyczaj robi się z dodatkami takimi jak soki owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub dodany cukier. Dłuższa faza wyrastania sprawia, że chleb jest lekki i puszysty.
Program 6 kanapka	Program umożliwiający przygotowanie chleba o miękkiej, łatwej do krojenia konsystencji i ze złocistą skórką.
Program 7 Bezglutenowe	(Bezglutenowe) Program do wypieku pieczywa z mąk bezglutenowych. Dzięki skróceniu fazy odpoczynku i wyrastania, chleb pozostaje mniejszy i bardziej zwarty w cieście. Łączna ilość składników nie może przekraczać 1600 g.
Program 8 Mieszać	Program do dokładnego mieszania płynów z mąką. Czas trwania programu można ustawić w zakresie od 15 do 30 minut.
Program 9-11 Ciasto pełnoziarniste - Pizza Ciasto-Ciasto	(Ciasto z mąki pełnoziarnistej/ciasto na pizzę /ciasto standardowe) Programy do różnych ciast. Sekwencja programu: Wyrabianie i wyrastanie bez pieczenia. Możesz wyjąć surowe ciasto i poddać je dalszej obróbce, aby przygotować bułki, pizzę itp. w tradycyjnym piekarniku. Czas każdego programu jest ustawiony fabrycznie i nie można go zmienić/dostosować.
Program 12 Ugniatać	(Ugniatać) Program wyłącznie do wyrabiania ciasta, bez pieczenia i wyrastania. Czas wyrabiania można ustawić w zakresie 0:10 - 0:45 minut, zależnie od potrzeb.
Program 13 Owsianka	Program do wyrabiania i gotowania na parze grubych ziaren kaszy.
Program 14 Rozmrażać	(Odwilż) Program do rozmrażania mrożonek przed gotowaniem.
Program 15 ferment	(Jogurt) Program do przygotowywania jogurtu. Zobacz także rozdział „8.11. Przygotowanie jogurtu” na stronie 19.
Program 16 Mieszać/piec	(Mieszanie/Pieczenie) Program do mieszania i pieczenia dodanych składników.
Program 17 Dżem	Program do robienia dżemu. Upewnij się, że do pojemnika na ciasto wkładasz wyłącznie owoce wydrylowane. Ziarna mogą zarysować powłokę zapobiegającą przywieraniu pojemnika na ciasto. Po zakończeniu „procesu gotowania” dżem stygnie w urządzeniu. Po ostygnięciu dżemu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Program 18 Ciasto	Program do przygotowywania ciasta na babeczki. Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie.
Program 19 Upiec	Program do pieczenia chleba. Jest to czysty proces pieczenia; nie ma procesu ugniatacia ani odpoczywania.
Program 20 Domowej roboty	(własne przepisy) Zaprogramuj własne przepisy, poszczególne kroki pracy można indywidualnie wybierać i dostosowywać.

8.2. Plan lekcji

Poniższy przegląd programu przedstawia podstawowe ustawienia i czas trwania programów pieczenia i wyrabiania ciasta, dzięki czemu możesz zaplanować proces pieczenia.

program	1 Mię kki								
brauning	Światło			Śr. (Średni)			Ciemny		
Rozmiar	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g
Całkowity czas trwania	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Utrzymuj ciepło	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		
Program szybkiego pieczenia (RAPID)	1,125 grama			1350 gramów			1600 gramów		
Całkowity czas trwania	2:15			2:20			2:25		
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58

program	2 francuskie								
brauning	Światło			Śr. (Średni)			Ciemny		
Rozmiar	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g
Całkowity czas trwania	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Utrzymuj ciepło	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		
Program szybkiego pieczenia (RAPID)	1,125 grama			1350 gramów			1600 gramów		
Całkowity czas trwania	2:20			2:25			2:30		
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03

program	3. Pełnoziarnista								
brauning	Światło			Śr. (Średni)			Ciemny		
Rozmiar	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g
Całkowity czas trwania	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41
Utrzymuj ciepło	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		
Program szybkiego pieczenia (RAPID)	1,125 grama			1350 gramów			1600 gramów		
Całkowity czas trwania	2:25			2:30			2:35		
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08

program	4 Szybko								
brauning	Światło			Śr. (Średni)			Ciemny		
Rozmiar	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g
Całkowity czas trwania	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25
Utrzymuj ciepło	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

program	5 bułeczek								
brauning	Światło			Śr. (Średni)			Ciemny		
Rozmiar	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g
Całkowity czas trwania	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10
Utrzymuj ciepło	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

program	6 kanapek								
brauning	Światło			Śr. (Średni)			Ciemny		
Rozmiar	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g
Całkowity czas trwania	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Utrzymuj ciepło	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

program	7 Bezglutenowe								
brauning	Światło			Śr. (Średni)			Ciemny		
Rozmiar	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g
Całkowity czas trwania	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58
Utrzymuj ciepło	60 minut			60 minut			60 minut		
maks. opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

program	12 Ugniatać	13 Owsianka	14 Rozmrażać	15 ferment
Całkowity czas trwania	Czas można ustawić w zakresie 10–45 minut. Ustawienie fabryczne: 10 min.	Czas można ustawić w zakresie 20–110 minut. Ustawienie fabryczne: 40 min.	Czas można ustawić w zakresie 10–120 minut. Ustawienie fabryczne: 30 min.	Czas można ustawić w zakresie od 10 minut do 12 godzin. Ustawienie fabryczne: 8 godzin
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	--	--	--	--
Utrzymuj ciepło	--	--	--	--
Opóźnienie czasowe	--	--	--	--

program	16 Mieszaj/Piecz			17 Dżem
Stopień zrumienienia	Światło (Jasny)	Śr. (Średni)	Ciemny (Ciemny)	--
Całkowity czas trwania	1:40			1:20
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	--			--
Utrzymuj ciepło	60 minut.			--
Opóźnienie czasowe	15:00			--

program	18 Ciasto							
brauning	Światło				Śr. (Średni)			Ciemny
Rozmiar	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g	1,600g	1,125g	1,350g
Całkowity czas trwania	1:30				1:35			1:40
Utrzymuj ciepło	60 minut				60 minut			60 minut

program	19 Latarnia morska		
Stopień zrumienienia	Światło	Śr. (Średni)	Ciemny
Całkowity czas trwania	60 minut.		
Dodaj składniki, gdy czas pozostały do końca:	--		
Utrzymuj ciepło	60 minut		
Opóźnienie czasowe	15:00		

program	20 Domowych
Na wyświetlaczu nie jest widoczny numer programu, lecz wskaźnik H. Za pomocą tego programu każdy etap przetwarzania można wybrać i dostosować indywidualnie. Naciśnij przycisk HOME MADE (własne przepisy), aby uruchomić program. aby wybrać. Naciśnij przycisk HOME MADE (przepisy własne) kilkakrotnie, aby wybrać różne etapy przetwarzania Za pomocą przycisków + i - timera możesz wybrać poszczególne kroki przetwarzania ustawić.	

8.2.1. Wybierz ustawienia podstawowe

W przypadku programów 1-3 można wybrać parametry wielkości, stopnia zrumienienia i programu szybkiego pieczenia za pomocą odpowiednich przycisków (patrz „5.1. Przegląd kroków przetwarzania” na stronie 10).

8.2.2. Wybierz opóźnienie czasowe

Możesz rozpocząć program pieczenia później. Dzięki temu urządzenie może być gotowe do pracy o określonej porze. Możesz opóźnić pieczenie nawet o 15 godzin. Opóźnienie to jest możliwe dla programów 1-7, 9-11, 16 i 18-20.

Określ czas, po którym chleb będzie gotowy. To jest opóźnienie czasowe, które należy ustawić.

Przykład: Jest godzina 20:30. a chleb powinien być gotowy o godzinie 7 rano następnego dnia (czyli za 10 godzin i 30 minut). Aby to zrobić należy ustawić opóźnienie czasowe na 10:30.

Naciśnij przycisk -, aby odliczać czas pieczenia w odstępach 10-minutowych, naciśnij przycisk +, aby odliczać w odstępach 10-minutowych. kroki w górę.

Przytrzymanie przycisku spowoduje rozpoczęcie szybkiego przewijania do przodu.



Ustaw opóźnienie dopiero po wybraniu programu, wagi i poziomu zrumienienia.

Nie należy używać opóźnienia czasowego w przypadku przepisów zawierających świeże składniki, takie jak jajka, świeże mleko, śmietanę lub ser.

8.3. Uruchom program



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zwarcia! Zagrożenie pożarem!

Nieprawidłowe obchodzenie się z urządzeniem grozi zwarcie lub pożarem.

Nigdy nie gasić tłącego się ciasta w urządzeniu wodą!

Nigdy nie zakrywaj otworów wentylacyjnych!

Jeśli ciasto wyrośnie ponad krawędź pojemnika na ciasto i dotknie grzałki, może pojawić się dym.

Jeżeli z komory pieczenia wydobywa się dym, ponieważ ciasto dostało się na grzałkę, należy upewnić się, że pokrywa jest otwarta. zamknij tę, aby zapobiec powstawaniu płomieni lub ugasić już istniejące płomienie.

Aby zakończyć program, naciśnij i przytrzymaj przycisk START/PAUZA/STOP. Następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka. Przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie!

Naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP, aby rozpocząć sekwencję programu.

W zależności od wybranego programu odpowiedni krok przetwarzania jest oznaczony strzałką w polu wyświetlania (patrz tabela na stronie 20).

8.4. Dodaj więcej składników

W zależności od wybranego programu, po drugiej fazie wyrabiania rozlegnie się sygnał dźwiękowy przypominający o możliwości dodania kolejnych składników (rodzynek, orzechów itp.).

Należy jednak otwierać pokrywę tylko na krótko, aby zapobiec opadnięciu ciasta. Nie naciskaj przycisku START/PAUZA/STOP, gdyż spowoduje to anulowanie bieżącego programu.

8.5. Instrukcje dotyczące procesu pieczenia

W przypadku przerwy w dostawie prądu (maks. 30 minut) ustawienia pieczenia pozostają zachowane. Proces pieczenia będzie kontynuowany bez konieczności ponownego naciskania przycisku START/PAUZA/STOP.



Jeżeli w momencie przerwy w dostawie prądu ciasto będzie już w fazie wyrastania, należy wyjąć składniki z pojemnika na ciasto i wyczyścić go. Następnie zacznij od nowa z nowymi składnikami.

Zupełnie normalne jest zaparowanie okienka podglądu na początku pieczenia. Po pewnym czasie kondensacja zacznie wydostawać się przez otwory wentylacyjne.

Urządzenie może głośno wibrować podczas fazy wyrabiania ciasta. Nie jest to oznaką uszkodzenia urządzenia.

8.6. Sygnały dźwiękowe

W trakcie pieczenia rozbrzmiewają sygnały dźwiękowe:

- w programach 1-7, 11 i 20 po drugiej fazie wyrabiania, aby zasygnalizować, że do ciasta dodawane są kolejne składniki (owoce, Można dodać orzechy itp.);
- pod koniec fazy pieczenia;
- w trakcie fazy nagrzewania i na zakończenie programu (kilka sygnałów dźwiękowych).

8.7. Koniec programu

Pod koniec programu pieczenia usłyszysz kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb podtrzymywania ciepła. W zależności od wybranego programu, wypieki można pozostawić w urządzeniu nawet do 60 minut; ciepło utrzymuje się poprzez cyrkulację powietrza.

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

Naciśnij i przytrzymaj przycisk START/PAUZA/STOP przez 3 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy, aby uruchomić funkcję podgrzewania, aby przerwać operację.



Po 60 minutach w trybie podtrzymywania ciepła urządzenie automatycznie przełącza się w tryb czuwania.

8.8. Wyjmij wypieki z urządzenia

Zakończ program pieczenia naciskając i przytrzymując przycisk START/PAUZA/STOP lub pozostaw wypieki w wypiekaczu do chleba i użyj funkcji podtrzymywania ciepła.

Odłącz przewód zasilający.

**UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA!**

Ryzyko obrażeń w wyniku oparzeń!

Powierzchnie, pojemnik na ciasto i uchwyt pojemnika są bardzo gorące.

Zawsze używaj rękawic kuchennych lub ściereczek kuchennych podczas wyjmowania pojemnika z ciastem.

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

Delikatnie oddziel wypieki od krawędzi pojemnika na ciasto za pomocą drewnianej szpatułki. Metal może uszkodzić powłokę pojemnika na ciasto. Do wyjmowania wypieków nie należy używać noży ani podobnych metalowych przedmiotów.

Obróć pojemnik z ciastem. Delikatnie postukaj w spód ciasta, aby je poluzować. Pozostaw do ostygnięcia na kratce.

8.8.1. Rozluźnij hak do ciasta

Jeżeli hak do ciasta zablokuje się w cieście, należy go wyjąć tylko za pomocą dołączonego haka. Ciasto ostygło.

Jeśli hak do wyrabiania ciasta pozostanie w misce i nie da się go łatwo wyjąć, wlej do miski ciepłą lub gorącą wodę i odczekaj do 30 minut, jeśli to konieczne.

8.9. dżem

Wyjmij pojemnik na ciasto.

Włóż składniki do pojemnika na ciasto.

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

Umieść pojemnik na ciasto w maszynie do pieczenia chleba.

Zamknij maszynę do pieczenia chleba i naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP, aby rozpocząć program pieczenia. start.

Po zakończeniu procesu gotowania zakończ program naciskając przycisk START/PAUZA/STOP. Jeżeli nie zostaną wprowadzone żadne dane, wypiekacz automatycznie przełączy się na funkcję podtrzymywania ciepła.

Gotowy dżem należy jak najszybciej przelać do dostarczonych pojemników.

8.10. Upiec

Program ten można wykorzystać do podgrzania wypieków lub dokończenia pieczenia przygotowanego ciasta. Ten program piecze w temperaturze 105–125°C przez 60 minut.

Umieść pojemnik na ciasto bez haka do wyrabiania ciasta w maszynie do chleba.

Włóż wypieki lub ciasto do pojemnika na ciasto i zamknij maszynę do pieczenia chleba.

W razie potrzeby ułóż wypieki tak, aby były równomiernie wystawione na działanie ciepła.

Naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP, aby rozpocząć proces pieczenia.

Po upływie czasu pieczenia usłyszysz kilka sygnałów dźwiękowych.

Zakończ program pieczenia naciskając i przytrzymując przycisk START/PAUZA/STOP lub pozostaw wypieki w wypiekaczu do chleba i użyj funkcji podtrzymywania ciepła.

8.11. Przygotowanie jogurtu

Włóż składniki jogurtu do odpowiednich, odpornych na ciepło szklanek lub garnków.

Wymieszaj składniki kilka razy i umieść pojemniki w pojemniku na ciasto.

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

Teraz uruchom program 15 Fermentacja (Jogurt), aby przygotować jogurt.

8.12. Dalsze procesy pieczenia

Zasadniczo po jednym procesie pieczenia można rozpocząć nowy proces pieczenia. Jednakże temperatura urządzenia nie może przekraczać 40°C. Jeżeli urządzenie jest nadal zbyt gorące, po naciśnięciu przycisku START/PAUZA/STOP na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HHH”.

W takim przypadku należy zakończyć uruchomiony program przyciskiem START/PAUZA/STOP i odłączyć przewód zasilający. wtyczka.

Otwórz pokrywę urządzenia i wyjmij pojemnik do pieczenia. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

9. Przepisy

Tutaj znajdziesz wybór przepisów na chleb, ciasta, ciasto bułkowe, ciasto makaronowe i ciasto na pizzę.

Instrukcja przygotowania ciasta

Pamiętaj, aby dodawać składniki w podanej kolejności. Tylko w ten sposób składniki mogą zostać prawidłowo wymieszane stać się.

W szczególności drożdże nie mogą mieć kontaktu z solą i płynami.

Dokładnie przestrzegaj ilości. W szczególności nie należy przyjmować dawek większych niż wskazane.

Pomiar cieczy

Do odmierzania objętości płynów należy używać dołączonej miarki.

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

Zmierz suche składniki

Do odmierzania mąki, cukru, soli, drożdży itp. używaj dołączonej miarki i łyżki.

Jeśli napełnisz łyżkę pomiarową całkowicie i wygładzisz górną krawędź, tak aby nie wylać więcej niż zalecana ilość, otrzymasz łyżeczkę lub łyżkę stołową. Oznaczenie na łyżce miarowej służy do odmierzania pół łyżeczki lub łyżki stołowej.

- Łączna ilość suchych składników nie może przekraczać 1600 g.
- Chleb pieczony głównie z mąki pełnoziarnistej lub zawierający składniki takie jak orzechy, otręby itp. będzie cieńszy i mniejszy niż chleb z białej mąki.
- Drożdże dodawaj do mąki zawsze, gdy jest ona sucha.
- Jeśli dodany płyn będzie cieplejszy, pieczenie będzie szybsze.
- Przygotowując ciasto należy również stosować się do wskazówek zamieszczonych wcześniej w niniejszej instrukcji (patrz rozdział „7.2. Przygotowanie ciasta” na stronie 11).

9.1. Program 1 - Miękkie

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1,125 grama
Woda	520 ml	460 ml	380 ml
Cukier	6 łyżek	5 łyżek	4 łyżki stołowe
Sól	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Olej słonecznikowy	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
biała mąka	980 gramów	840 gramów	700g
drożdże suche	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki



Jeżeli ustawiono funkcję szybkiego pieczenia, zwiększ ilość suchych drożdży o 1/2 łyżeczki.

9.2. Program 2 - Francuski

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1,125 grama
Woda	520 ml	460 ml	380 ml
Cukier	5 łyżek	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Olej słonecznikowy	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
biała mąka	980 gramów	840 gramów	700g
drożdże suche	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki



Jeżeli ustawiono funkcję szybkiego pieczenia, zwiększ ilość suchych drożdży o 1/2 łyżeczki.

9.3. Program 3 - Pełnoziarnisty

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1,125 grama
Mleko	520 ml	460 ml	380 ml
Cukier	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Olej słonecznikowy	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Mąka pełnoziarnista	980 gramów	840 gramów	700g
drożdże suche	2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki



Jeżeli ustawiono funkcję szybkiego pieczenia, zwiększ ilość suchych drożdży o 1/2 łyżeczki.

9.4. Program 4 - Szybki

Używaj płynu o temperaturze 30 - 35 °C.

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1,125 grama
Mleko	520 ml	460 ml	380 ml
Cukier	6 łyżek	5 łyżek	4 łyżki stołowe
Sól	3 łyżeczki	2 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Olej słonecznikowy	5 łyżek	5 łyżek	4 łyżki stołowe
biała mąka	980 gramów	840 gramów	700g
drożdże suche	3 łyżeczki	2 1/5 łyżeczki	2 łyżeczki

9.5. Program 5 - Brioszka

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1,125 grama
Woda czy mleko	480ml	430ml	350ml
roztopione masło	5 łyżek	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	2 łyżki stołowe	1 1/2 łyżki	1 łyżka stołowa
Cukier	200g	150g	100 gramów
Mąka	980 gramów	840 gramów	700g
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki

9.6. Program 6 - Kanapka

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1,125 grama
Woda	520 ml	460 ml	380 ml
Sól	3 łyżeczki	2 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	6 łyżek	5 łyżek	4 łyżki stołowe
masło	4 łyżki stołowe	3 1/2 łyżki stołowej	3 łyżki stołowe
Mąka	980 gramów	840 gramów	700g
drożdże suche	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki

9.7. Program 7 - Bezglutenowy

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1,125 grama
Woda	520 ml	460 ml	380 ml
Cukier	5 łyżek	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Olej słonecznikowy	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
mąka bezglutenowa	980 gramów	840 gramów	700g
drożdże suche	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki

9.8. Program 8 - Miks

Składniki	1600 gramów
Woda	600 ml
biała mąka	1000 gramów

9.9. Program 9 - 11 Ciasto pełnoziarniste, pizza i standardowe

Składniki	1600 gramów
Ciasto pszenne/pełnoziarniste	
Woda	520 ml
Sól	3 łyżeczki
Olej słonecznikowy	4 łyżki stołowe
Mąka pełnoziarnista	980 gramów

Składniki	1600 gramów
Ciasto na pizzę	
drożdże suche	2 łyżeczki
biała mąka	980 gramów
oliwa z oliwek	4 łyżki stołowe
Sól	3 łyżeczki
Woda	520 ml

Dodaj składniki do formy do pieczenia chleba w kolejności podanej powyżej.

Wybierz program 10 w maszynie do pieczenia chleba.

Uformuj z ciasta okrąg o średnicy 25 cm za pomocą dłoni lub dwa okręgi o średnicy 25 cm cienką, chrupiącą warstwę ciasta i rozłóż je na natłuszczonej blasze do pieczenia.

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

Przykryj ciasto wybranym dodatkiem i piecz w nagrzanym do 220 stopni piekarniku przez 15-20 minut.

Składniki	1600 gramów
Ciasto standardowe	
Woda	520 ml
Sól	3 łyżeczki
Olej słonecznikowy	5 łyżek
biała mąka	980 gramów
drożdże suche	2 łyżeczki

9.10. Program 12 - Zagniatanie

Dodaj wybrane składniki do pojemnika na ciasto, zwracając uwagę na kolejność:

Najpierw składniki mokre, potem składniki suche i na końcu drożdże.

Uruchom program i wybierz czas od 10 do 45 minut.

9.11. Program 13 - Owsianka

Składniki	1600 gramów
Woda	1350 ml
ryż	75g
Ryż bezglutenowy	75g
Cukier	80 gramów
lotos	30 gramów
Miąłsz longanu	30 gramów
Czerwona fasola	40 gramów
jagody wilcze chińskie	30 gramów
Daktyl czerwone	50 gramów
Orzeszki ziemne	40 gramów

9.12. Program 15 - Ferment

Składniki	1600 gramów
pełne mleko	1. 800 ml
Cukier	40 gramów
Kultury jogurtowe	1 gram

9.13. Program 17 - Dżem

Składniki	1600 gramów
Owoce (krojone)	1000 gramów
Cukier żelujący 2:1	500g

9.14. Program 18 - Ciasto

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1,125 grama
Woda	30ml	30ml	30ml
jajka	8 szt.	6 szt.	4 szt.
Cukier	200g	160 gramów	120 gramów
masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe
Mąka	560 gramów	420 gramów	280g
drożdże suche	1 1/5 łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka

10. Czyszczenie i przechowywanie

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym w przypadku kontaktu z częściami będącymi pod napięciem.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach! Przed czyszczeniem

urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.

OSTROŻNOŚĆ

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko poparzenia gorącymi powierzchniami.

Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Ryzyko uszkodzenia urządzenia na skutek niewłaściwego obchodzenia się z delikatnymi powierzchniami urządzenia.

Pojemnik na ciasto i akcesoria (miarka, łyżka do odmierzania, hak do wyrabiania ciasta i hak) nie nadają się do mycia w zmywarce.

Nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących ani produktów, które mogą powodować zarysowania.

Nigdy nie używaj wełny stalowej, benzyny, rozcieńczalnika ani środków czyszczących zawierających alkohol.

Grzałka nie może mieć kontaktu z wodą! Dlatego należy przecierać grzałkę suchą szmatką szmatką.

Pojemnik na ciasto i akcesoria (miarka, łyżka miarowa, hak do ciasta i hak) można czyścić w płynie zawierającym detergent zmyć wodą. Zewnętrzną powierzchnię obudowy można przecierać lekko wilgotną ściereczką.

Przed ponownym użyciem należy odczekać, aż urządzenie i akcesoria całkowicie wyschną.

10.1. składowanie

Aby schować urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego.

Przed umieszczeniem wyczyszczonego urządzenia w szafce należy pozostawić je do całkowitego wyschnięcia i ostygnięcia.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeśli jakość uzyskanego wypieku nie jest zadowalająca, poniższy przegląd może pomóc w ustaleniu przyczyny.

problem	Możliwa przyczyna/środek zaradczy
Chleb zapada się w środku.	- Zbyt duża ilość płynu i zbyt ciepły płyn. (Płyn powinien mieć temperaturę od 18 do 23 °C – w przypadku szybkich programów pieczenia od 30 do 35 °C.) - Zbyt mało soli. - Zbyt dużo drożdży. - Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka. - Pokrywka była zbyt długo otwarta podczas pieczenia. - Czas marszu był zbyt długi. Wybierz ustawienie za pomocą przycisku KOLOR Ciemne otoczenie.
Chleb nie wyrósł wystarczająco.	- Dodano za mało drożdży. - Drożdże nie były już dobre. - Dodano za mało cukru. - Dodano zbyt dużo soli (szkodzi drożdżom). - Płyn jest zbyt ciepły. - Drożdże przed pieczeniem mają kontakt z solą lub płynem. przychodzić.

problem	Możliwa przyczyna/środek zaradczy
Chleb za bardzo wyrasta.	• Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka. (Jeśli nie można zmienić warunków otoczenia, spróbuj wyjątkowo przetworzyć schłodzone składniki i nie korzystaj z opóźnienia czasowego.) • Zbyt dużo drożdży. • Zbyt dużo lub zbyt ciepły płyn. • Za mało mąki. • Zbyt mało soli.
Chleb jest zbyt suchy i gęsty.	• Za mało płynów. • Drożdże były nie w porządku.
Chleb nie jest upieczony i jest nadal wilgotny w środku.	• Dodawanie zbyt dużej ilości dodatkowych składników, takich jak orzechy, masło, suszone owoce, syrop itp. • Dodano zbyt dużo soku owocowego.
Chleb jest zbyt brązowy.	• Zbyt dużo cukru. • Poziom zrumienienia ustawiony jest zbyt wysoko.
Chleb jest pełen dziur.	• Woda jest za gorąca. • Zbyt dużo płynu. • Zbyt dużo drożdży. • Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka.
Skórka chleba jest klejąca lub chleb jest zbyt mokry.	• Chleb pozostawał w urządzeniu zbyt długo po upieczeniu. Powstała kondensacja nie mogła wydostać się na zewnątrz i nasiąkła chlebem. • Składniki suche i mokre zostały zmieszane w niewłaściwych proporcjach. W razie konieczności można nieco zredukować ilość płynu lub drożdży.
W skórce chleba tworzą się dziurki.	• Zbyt dużo drożdży. Zmniejsz ilość drożdży.
Ciasto nie jest wyrabiane, chociaż silnik pracuje.	• Haki do ciasta lub pojemnik na ciasto nie są prawidłowo włożone.
Składniki nie zostały dokładnie wymieszane.	• Składniki zostały dodane w niewłaściwej kolejności. • Ciasto było za ciężkie lub za 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	Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed ponownym użyciem.
E0	Błąd czujnika temperatury	Skontaktuj się z serwisem.

12. Dane techniczne

Model:	MD 12040
Dystrybutor:	MEDION AG Na Zehnthofe 77 45307 Essen Niemcy
Zasilacz	220-240 V~ 50/60 Hz
Pobór mocy	950 W
Pobór mocy w trybie czuwania	0,5 W
Pojemność	maks. 1600 gramów
Klasa ochrony	I
Wymiary	około 26,8 cm x 41 cm x 30,7 cm (szer. x wys. x gł.)
Waga	około 6 kilogramów

13. Informacje o zgodności z przepisami UE



Firma MEDION AG oświadcza niniejszym, że urządzenie to jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami:

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

14. Utylizacja



OPAKOWANIE

Twoje urządzenie zostanie zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem w czasie transportu.

Opakowania wykonane są z materiałów, które można w sposób przyjazny dla środowiska zutylizować i poddać recyklingowi.



Przy segregacji odpadów należy zwrócić uwagę na następujące oznakowanie materiałów opakowaniowych za pomocą skrótów (a) i cyfr (b):

1-7: Tworzywa sztuczne/20-22: Papier i tektura/80-98: Kompozyty



(Tylko dla Francji)

Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta, a we Francji obowiązuje instrukcja sortowania.



URZĄDZENIE (tylko dla Niemiec)

Wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne oznaczone pokazanym tu symbolem nie mogą być wyrzucane razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz muszą zostać odebrane przez użytkownika końcowego oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia.

Użytkownicy końcowi są zobowiązani do oddzielenia zużytych baterii i akumulatorów, które nie znajdują się w starym urządzeniu, a także lamp, które można wyjąć ze starego urządzenia bez powodowania uszkodzeń, od starego urządzenia w sposób nieniszczący przed przekazaniem ich do punktu zbiórki i przekazaniem ich do oddzielnego punktu zbiórki.

Sprzedawcy o powierzchni sprzedaży sprzętu elektrycznego i elektronicznego wynoszącej co najmniej 400 metrów kwadratowych oraz sprzedawcy artykułów spożywczych o łącznej powierzchni sprzedaży wynoszącej co najmniej 800 metrów kwadratowych, którzy oferują i udostępniają w obrocie sprzęt elektryczny i elektroniczny kilka razy w roku kalendarzowym lub na stałe, są obowiązani, wydając nowy sprzęt elektryczny lub elektroniczny użytkownikowi końcowemu, odebrać od użytkownika końcowego bezpłatnie jedno stare urządzenie tego samego rodzaju sprzętu, które zasadniczo spełnia te same funkcje co nowe urządzenie, w miejscu wydania lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, a na żądanie użytkownika końcowego odebrać bezpłatnie do trzech starych urządzeń każdego rodzaju sprzętu, których żaden wymiar zewnętrzny nie przekracza 25 centymetrów, w sklepie detalicznym lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, niezależnie od tego, czy nabywany jest nowy sprzęt elektryczny lub elektroniczny.

W przypadku dystrybucji za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość za obszary sprzedaży uważa się wszystkie powierzchnie magazynowania i wysyłki sprzętu elektrycznego i elektronicznego dystrybutora, a także wszystkie powierzchnie magazynowania i sprzedaży.

Powierzchnie dystrybutora uważa się za całkowitą powierzchnię sprzedaży. Ponadto w przypadku dystrybucji za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość, gdy nowy sprzęt elektryczny lub elektroniczny jest przekazywany gospodarstwu domowemu, bezpłatny odbiór starego sprzętu w miejscu dostawy jest ograniczony do sprzętu z kategorii 1, 2 i 4 załącznika 1 do § 2 ust. 1 ElektroG (wymienniki ciepła, ekrany, monitory i urządzenia zawierające ekrany o powierzchni więcej niż 100 centymetrów kwadratowych, sprzęt wielkogabarytowy).

W Twojej okolicy znajdują się bezpłatne punkty zbiórki zużytego sprzętu, w których możesz go oddać, a także, w razie potrzeby, inne punkty przyjmujące zużyty sprzęt w celu jego ponownego wykorzystania. Adresy można uzyskać w urzędzie lokalnym.

Jeśli stare urządzenie ma pamięć masową, wszystkie dane powinny zostać trwale zapisane na zewnętrznej kopii zapasowej i nieodwracalnie usunięte ze starego urządzenia przed jego zwrotem. Użytkownicy końcowi ponoszą wyłączną odpowiedzialność za usunięcie wszystkich danych osobowych ze starych urządzeń przeznaczonych do utylizacji.



URZĄDZENIE (dla wszystkich pozostałych krajów niemieckojęzycznych)

Wszystkich starych urządzeń oznaczonych pokazanym tu symbolem nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE urządzenie należy poddać odpowiedniej utylizacji po zakończeniu jego eksploatacji.

W ten sposób cenne materiały zawarte w urządzeniu ulegają recyklingowi, co pozwala uniknąć zanieczyszczenia środowiska i negatywnego wpływu na zdrowie ludzi.

Stare urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektronicznych lub do punktu recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub administracją miejską

15. Informacje o usłudze

Jeżeli Twoje urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, skontaktuj się najpierw z naszym działem obsługi klienta. Można się z nami skontaktować na kilka sposobów:

- W naszej społeczności serwisowej spotkasz innych użytkowników i naszych pracowników, a także będziesz mógł dzielić się swoimi doświadczeniami i wymieniać się pomysłami i przekazywać swoją wiedzę.
Naszą społeczność znajdziesz na community.medion.com.
- Zapraszamy również do skorzystania z naszego formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact.
- Nasz zespół serwisowy jest oczywiście do Państwa dyspozycji również za pośrednictwem naszej infolinii lub poczty.

Niemcy	
Godziny otwarcia	Produkty multimedialne (PC, notebook, itp.)
Pon. - Pt.: 7:00 - 20:00 Sobota: 10:00 - 18:00	0201 22099-111
	Sprzęt gospodarstwa domowego i elektronika domowa
	0201 22099-222
	telefon komórkowy; Tablet i smartfon
	0201 22099-333
Adres serwisu	
MEDION AG 45092 Essen Niemcy	

Austria	
Godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 8:00 - 20:00 Sobota: 10:00 - 18:00	01 9287661
Adres serwisu	
Centrum serwisowe MEDION Franz-Fritsch- Str. 11 4600 Wels Austria	
Szwajcaria	
Godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	0848 - 33 33 32
Adres serwisu	
Centrum serwisowe MEDION/LENOVO ulica Ifangstraße 6 8952 Schlieren Szwajcaria	
Belgia i Luksemburg	
Godziny otwarcia	Numer telefonu (Belgia)
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	02 - 200 61 98
	Numer telefonu (Luksemburg)
	800 278 99
Adres serwisu	
MEDION BV John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Holandia	



Te i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać z portalu serwisowego www.medionservice.com.

Ze względu dów zrównoważonego rozwoju nie udostępniamy drukowanych warunków gwarancji; Warunki naszej gwarancji znajdziesz również w naszym portalu serwisowym.

Możesz również zeskanować znajdujący się obok kod QR i pobrać instrukcję obsługi na urządzenie mobilne za pośrednictwem portalu serwisowego.

16. Impressum Copyright 2024

Status: 30 lipca
2024 r.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim.

Powielanie w jakiegokolwiek formie, mechanicznej, elektronicznej lub innej, bez pisemnej zgody producenta jest zabronione.

Prawa autorskie należą do firmy:

MEDION AG
Na Zehnthofie 77
45307 Essen
Niemcy

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

