

medion

Instrukcja obsługi



Maszyna do pieczenia chleba XL

MEDION MD 12040

Zawartość

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	139
1.1. Wyjaśnienie symboli	139
2. Właściwe użytkowanie	139
3. Instrukcje bezpieczeństwa	139
3.1. Bezpieczne ustawienie urządzenia	139
3.2. Podłączenie do sieci	140
3.3. Obchodź się z urządzeniem ostrożnie.....	140
3.4. Nigdy nie dokonuj napraw samodzielnie.....	141
4. Zawartość opakowania	141
5. Przegląd urządzenia.....	142
5.1. Przegląd etapów przetwarzania.....	144
6. Przed pierwszym użyciem urządzenia.....	145
7. Przygotowania.....	145
7.1. Przygotuj pojemniki na ciasto	145
7.2. Przygotowanie ciasta	145
8. Działanie	146
8.1. Wybierz program	146
8.2. Harmonogram programu.....	148
8.3. Uruchom program	151
8.4. Dodaj inne składniki.....	152
8.5. Uwagi dotyczące procesu pieczenia	152
8.6. Sygnały akustyczne	152
8.7. Zakończenie programu	152
8.8. Wyjmowanie wypieków z urządzenia	152
8.9. Dżem	153
8.10. Pieczenie	153
8.11. Produkcja jogurtu	153
8.12. Inne procesy pieczenia	153
9. Przepisy	153
9.1. Program 1 – Miękki	154
9.2. Program 2 – francuski	154
9.3. Program 3 – Pełnoziarnisty	154
9.4. Program 4 – Szybki.....	155
9.5. Program 5 – Brioszka.....	155
9.6. Program 6 – Kanapka.....	155
9.7. Program 7 – Bezglutenowy.....	155
9.8. Program 8 – Miks	156
9.9. Program 9–11 Ciasto pełnoziarniste, do pizzy i standardowe	156
9.10. Program 12 – Wyrabianie	156
9.11. Program 13 – Owsianka	157
9.12. Program 15 – Fermentacja	157
9.13. Program 17 – Dżem.....	157
9.14. Program 18 – Tort	157
10. Czyszczenie i przechowywanie	158
10.1. Przechowywanie.....	158
11. Rozwiązywanie problemów	158
11.1. Możliwe komunikaty o błędach	159
12. Dane techniczne.....	160
13. Deklaracja zgodności UE.....	160
14. Utylizacja.....	160
15. Informacje o usłudze.....	161
16. Informacja prawna	161

1. Informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi



Điękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie dla Ciebie przyjemnością.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa. Zwróć uwagę na ostrzeżenia umieszczone na urządzeniu i w instrukcji obsługi. Zawsze trzymaj instrukcję obsługi pod ręką. Jeśli sprzedajesz urządzenie lub oddajesz je, upewnij się, że przekazujesz również tę instrukcję obsługi. Jest ona niezbędnym elementem produktu.

1.1. Wyjaśnienie symboli

Jeżeli blok tekstu oznaczony jest jednym z symboli ostrzegawczych wymienionych poniżej, należy unikać zagrożenia opisanego w tym tekście, aby zapobiec wystąpieniu potencjalnych konsekwencji tam opisanych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie: ryzyko śmiertelnych obrażeń!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie: ryzyko śmiertelnych obrażeń i/lub poważnych nieodwracalnych obrażeń!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie: ryzyko porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie: niebezpieczeństwo spowodowane gorącymi powierzchniami!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie: ryzyko drobnych i/lub umiarkowanych obrażeń!



OGŁOSZENIE!

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami!



Bardziej szczegółowe informacje dotyczące korzystania z urządzenia!



Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi!

2. Właściwe użycie

Używaj maszyny do pieczenia chleba wyłącznie do pieczenia chleba i robienia dżemów lub jogurtu w domu. Nie używaj urządzenia do suszenia żywności lub innych przedmiotów. Nie używaj maszyny do pieczenia chleba na zewnątrz.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

Należy pamiętać, że nie ponosimy odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnego sprzętu pomocniczego, który nie został przez nas zatwierdzony lub dostarczony.
- Stosuj wyłącznie części zamienne i akcesoria dostarczone przez nas lub przez nas zatwierdzone.
- Przestrzegaj wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, zwłaszcza instrukcji bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

3. Instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Ryzyko obrażeń na skutek niewłaściwego użytkowania.

- Przechowuj urządzenie i jego akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby 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.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z dala od urządzenia, zasilacza sieciowego i kabla sieciowego.

3.1. Bezpieczne ustawienie urządzenia

- Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, stabilnej i równej powierzchni.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu – może się przewrócić i spaść. Pozostaw co najmniej 10 cm odstępu od ściany i innych urządzeń (z tyłu i z boku). Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (zastony, firanki, papier itp.). Stwarza to ryzyko pożaru.

- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej albo innego gorącego piekarnika.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia nad płytą grzewczą lub innymi urządzeniami wytwarzającymi ciepło (grill, frytkownica); dotyczy to również sytuacji, gdy nad urządzeniem zainstalowany jest wentylator wyciągowy.
- Nie dopuść do przedostania się wilgoci do wnętrza obudowy. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiaj urządzenia na ekstremalne warunki. Unikaj:
 - wysoka wilgotność lub wilgotne warunki
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - bezpośrednie światło słoneczne
 - gołe płomienie

3.2. Podłączenie do sieci

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, które znajduje się w pobliżu miejsca, w którym używasz urządzenia. Napięcie sieciowe musi odpowiadać specyfikacjom technicznym urządzenia.
- Gniazdo zasilania musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć urządzenie od sieci.

3.3. Obchodź się z urządzeniem ostrożnie

3.3.1. Informacje ogólne

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zauważysz uszkodzenie przewodu przyłączeniowego lub wtyczki.
- NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nigdy nie dotykaj urządzenia, przewodu przyłączeniowego i wtyczki mokrymi rękami. Stwarza to ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla przyłączeniowego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub systemem sterowanym zewnątrz (np. gniazdkiem elektrycznym sterowanym zdalnie).
- Proszę zwrócić uwagę na podane ilości nadzienia. Nigdy nie używaj więcej niż 480 g mąki.

-Całkowita ilość ciasta w pojemniku nie może przekraczać 1000 g.

- Nie używaj więcej niż 1 łyżeczkę środka spulchniającego (proszek do pieczenia lub inny środek spulchniający).



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko dla zdrowia

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

- Nie przyrumeniaj jedzenia zbyt mocno.
- Usuń przypalone resztki z jedzenia.

3.3.2. Kabel połączeniowy

- Przewód połączeniowy nie może być owinięty wokół urządzenia podczas pracy. Nie może dotykać gorących powierzchni. Może to uszkodzić przewód.
- Nie zaginaj i nie zgniataj kabla połączeniowego.
- Odłączając kabel przyłączeniowy od gniazdka, zawsze chwytaj za wtyczkę, a nie za kabel.
- Przed odłączeniem wtyczki wyłącz urządzenie.

3.3.3. Urządzenie

- Okna podglądu i pojemnik na ciasto stają się bardzo gorące podczas pracy. Używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania pojemnika na ciasto lub haka do ciasta z upieczonego chleba.
- Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest włączone.
- Nie używaj pojemnika na ciasto do przechowywania przedmiotów.
- Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy pojemnik na ciasto jest pełny. Praca bez ciasta może prowadzić do przegrzania.
- Wkładając składniki do pojemnika na ciasto, wyjmij pojemnik z urządzenia, aby zapobiec zanieczyszczeniu komory pieczenia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

3.4. Nigdy nie dokonuj napraw samodzielnie.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

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

- W przypadku uszkodzenia wtyczki, przewodu przyłączeniowego lub urządzenia należy natychmiast odłączyć urządzenie od gniazdka.
- Jeśli kabel połączeniowy tego urządzenia ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, dział obsługi klienta lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę. Jest to konieczne w celu uniknięcia zagrożeń.
- Nigdy, pod żadnym pozorem, nie próbuj samodzielnie otwierać i/lub naprawiać urządzenia. Istnieje ryzyko porażenia prądem. W przypadku awarii skontaktuj się z naszym Centrum Serwisowym lub innym odpowiednim profesjonalnym warsztatem naprawczym.

4. Zawartość opakowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko udławienia i uduszenia!

Istnieje ryzyko zadławienia i uduszenia na skutek połknięcia lub wdychania małych części albo folii plastikowej.

- Przechowuj wszystkie materiały opakowaniowe (torby plastikowe, kawałki styropianu itp.) w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.

Sprawdź zawartość opakowania, aby upewnić się, że wszystkie elementy są zawarte. Jeśli czegoś brakuje, skontaktuj się z nami w ciągu 14 dni od zakupu.

Wraz z produktem dostarczane są następujące elementy:

- Maszyna do pieczenia chleba
- Forma do pieczenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- 2x hak do wyrabiania ciasta
- Łyżka miarowa
- Miarka
- Narzędzie do wyjmowania haka do ciasta
- Instrukcja krótka

5. Przegląd urządzenia

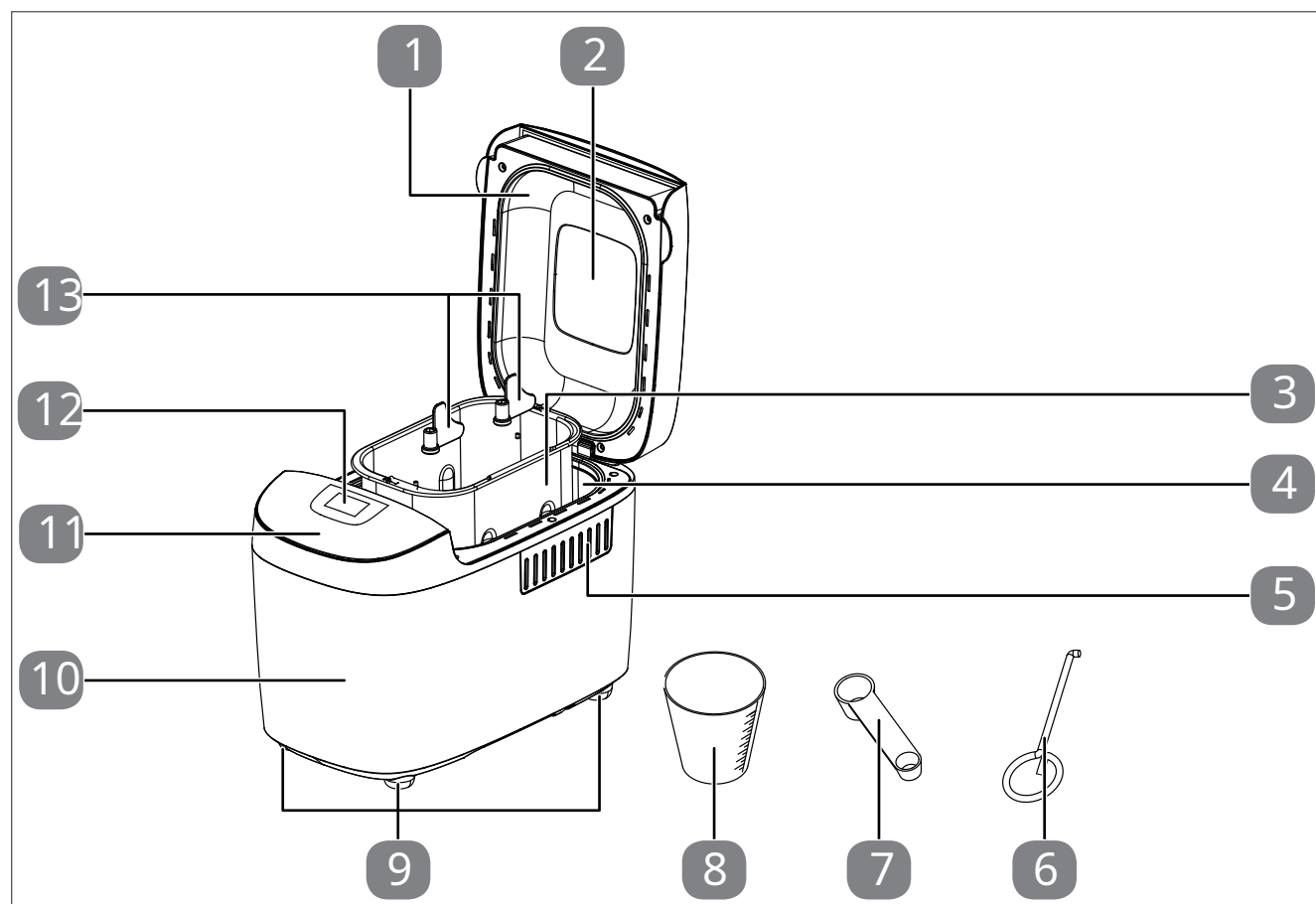


Abb. 1 – Przegląd urządzenia

1. Pokrywka

2. Okno podglądu

3. Pojemnik na ciasto z powłoką zapobiegającą przywieraniu

4. Komora gotowania z elementem grzejnym

5. Otwory wentylacyjne

6. Hak do wyjmowania haków do ciasta

7. Łyżeczka miarowa (1 łyżeczka i 1 łyżka)

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

8. Miarka

9. Stopy

10. Mieszkalnictwo

11. Panel sterowania

12. Wyświetl

13. Hak do ciasta

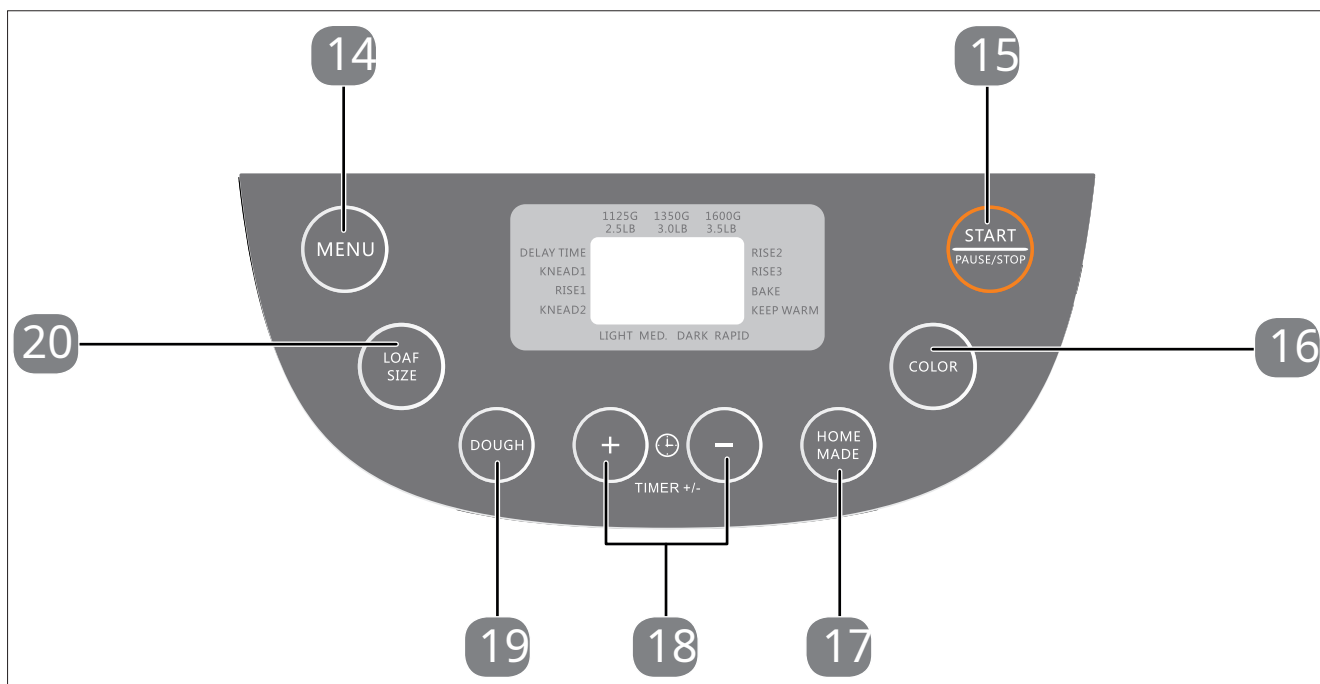


Abb. 2 – Panel sterowania

14. **MENU** przycisk: Wybór programu

15. **START/PAUZA/STOP** przycisk: Uruchom/wstrzymaj program

Naciśnięcie i przytrzymanie: Anulowanie programu

16. **KOLOR** przycisk: **Światło, Śr. I Ciemny.**

17. **DOMOWE ZROBIONE** przycisk: Za pomocą tego przycisku możesz wybrać i ustawić poszczególne kroki robocze dla chleba według własnych przepisów

18. **REGULATOR CZASOWY** przycisk

19. Smak **CIASTO (TYLKO DO WYROBÓW)** przycisk: Bezpośredni wybór programów 8–12 (programy bez pieczenia)

20. Smak **ROZMIAR BOCHENA** przycisk: Mały (1125 g), średni (1350 g) i duży (1600 g).

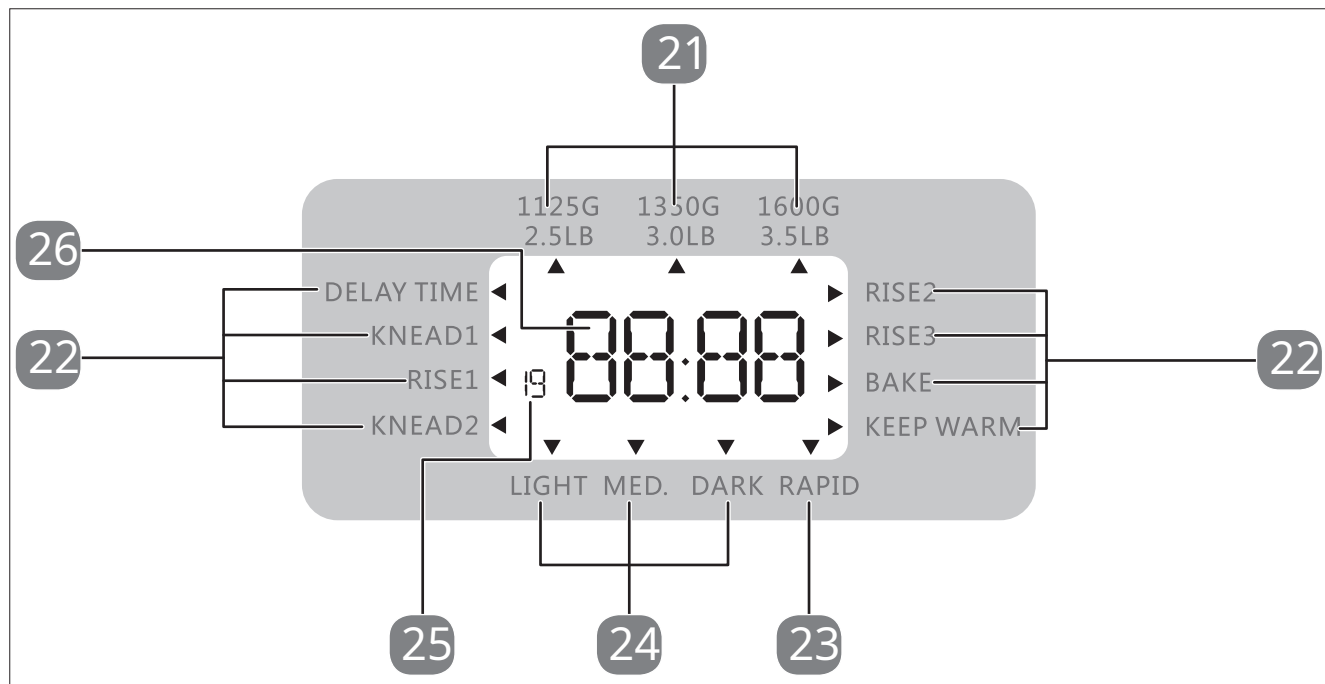


Abb. 3 – Wyświetlacz

- 21. Waga ciasta (patrz strzałka na panelu wyświetlacza)
- 22. Etapy przetwarzania w ramach programu pieczenia (patrz tabela poniżej)
- 23. Wyświetlacz umożliwiający wybór funkcji szybkiego pieczenia w programach 1–3
- 24. Stopień zrumienienia (patrz strzałka na panelu wyświetlacza)
- 25. Wyświetl wybór programu
- 26. Pozostały czas wybranego/uruchomionego programu/czas opóźnienia

5.1. Przegląd etapów przetwarzania

Wyświetlacz	Krok przetwarzania	Wyświetlacz	Krok przetwarzania
Czas opóźnienia	Program timera jest aktywny	Wzrost2	Druga faza odpoczynku ciasta pomiędzy dwoma etapami obróbki i wyrastania
Zagnieść1	Pierwszy proces ugniatania jest aktywny	Wzrost3	Trzecia faza odpoczynku ciasta pomiędzy dwoma etapami przetwarzania
Wzrost 1	Pierwsza faza odpoczynku ciasta pomiędzy dwoma etapami obróbki i wyrastania	Upiec	Proces pieczenia jest aktywny
Zagniatacz2	Drugi proces ugniatania jest aktywny	Utrzymaj ciepło	Po zakończeniu programu pieczenia chleb jest utrzymywany w ciepłe przez 60 minut

6. Przed pierwszym użyciem urządzenia

- Usunąć opakowanie.
- Sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, urządzenie nie może być używane pod żadnym pozorem.
- Zdejmij folię ochronną przylegającą do obudowy.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pojemnik na ciasto, haki do ciasta i obudowę urządzenia czystą, wilgotną szmatką. Nie należy używać żrących detergentów.
- Dokładnie osuszyć wyczyszczone części.
- Przed pierwszym użyciem należy nagrzać urządzenie z włożonym pojemnikiem do pieczenia przez około 5 minut przy otwartych oknach.



Podczas produkcji konieczne jest lekkie nasmarowanie niektórych części urządzenia. Powoduje to lekki zapach podczas początkowej pracy. Ten zapach jest normalny i nie jest oznaką wadliwego działania urządzenia.

-Zapewnij odpowiednią wentylację.

7. Przygotowania

7.1. Przygotuj pojemniki na ciasto

- Obróć pojemnik na ciasto w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu, aby odłączyć go od silnika i wyjąć pojemnik z komory pieczenia.
- Umieść haki do ciasta na wałku napędowym 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 dla normalnych programów pieczenia.
W przypadku programów szybkiego pieczenia temperatura składników powinna wynosić od 30°C do 35°C.
- Proszę używać wyłącznie suchych drożdży do przygotowania ciasta. Świeże drożdże nie nadają się do przygotowania w maszynie do pieczenia chleba.
- Jeśli pieczesz z mąki żytniej, pamiętaj, że mąka ta prawie nie wyrasta. Zawartość mąki powinna więc składać się z nie więcej niż siedmiu części mąki żytniej i nie mniej niż trzech części mąki pszennej.
- Jeśli mieszkasz w wyższym regionie (ponad 900 metrów nad poziomem morza) lub używasz bardzo miękkiej wody, proces fermentacji drożdży jest intensywniejszy, a ciasto bardziej rośnie. W takim przypadku zmniejsz 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 maszyn do pieczenia chleba. Maksymalne ilości dla tego urządzenia nie mogą zostać przekroczone.

Jeśli użyjesz mieszanki do pieczenia, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu mieszanki.

Składniki	Duży bochenek (1600 gramów)	Średni bochenek (1350 gramów)	Mały bochenek (1,125 grama)
Woda	520 ml	460 ml	380ml
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	700 gramów
Drożdże suszone (ilość max.)	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki

7.2.2. Pomiar składników

Dokładnie odmierz składniki. Postępuj zgodnie z podanymi ilościami, zwłaszcza w przypadku podstawowego przepisu. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z sekcją „7.2.1. Podstawowy przepis na chleb” na stronie 145.

Najlepiej jest używać dołączonej miarki i łyżki miarowej do odmierzania składników. Gdy miarka zostanie całkowicie napełniona (1 łyżeczka lub 1 łyżka), wyrównaj ją, aby nie użyć więcej niż wskazano. Aby ułatwić dozowanie, miarka ma również oznaczenia wielkości 1/2 łyżeczki i 1/2 łyżki.



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

7.2.3. Kolejność składników do wypieku

- Umieść składniki ciasta w pojemniku na ciasto w następujący sposób:
Najpierw płyn, potem mąka. Cukier i sól najlepiej dodawać na brzegu mąki. Zrób w mące małe zagłębienie na suche drożdże.
Składniki wymieszają się prawidłowo tylko wtedy, jeśli zostaną dodane w podanej kolejności.
- Należy pamiętać, że drożdże nie mogą mieć kontaktu z płynami ani solą.

7.2.4. Czyszczenie pojemników na ciasto

- Przed włożeniem wyczyść pojemniki na ciasto, w tym ich zewnętrzną część. Upewnij się, że składniki nie dostaną się do komory pieczenia i nie dotkną grzałki!
- Postępuj zgodnie z dokładnymi podanymi ilościami. W szczególności nie używaj więcej niż podane ilości.



Chleb zrobiony głównie z mąki pełnoziarnistej lub ze składników takich jak orzechy, otręby itp. jest cięższy i mniejszy od chleba z mąki białej.

8. Działanie

- Umieść pojemnik na ciasto obrócony o 30° w lewo w komorze pieczenia i zamocuj go na miejscu, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zamknij pokrywę.
- Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Program 1 (miękki) dla bochenka (1350 g) o średnim zrumienieniu jest automatycznie ustawiony.

8.1. Wybierz program

- Naciśnij **MENU** przycisk, aby wybrać żądany program 1–20.
- Naciśnij **ROZMIAR BOCHENA** przycisk, aby określić wielkość bochenka (1125 g, 1350 g lub 1600 g).
- Naciśnij **KOLOR** aby określić stopień zrumienienia chleba (**Światło**, **Śr.** lub **Ciemny**). Naciśnij
- **START/PAUZA/STOP** przycisk, aby uruchomić program.
- Naciśnij **START/PAUZA/STOP** podczas pieczenia naciśnij przycisk, aby wstrzymać program.

Przewodnik po programie	
Program 1 Miękki	Podstawowy program do wypieku zwykłych ciast chlebowych.
Program 2 francuski	Program do wypieku bochenków w stylu francuskim z białej mąki o wysokiej zawartości białka oraz bochenków lekkich z chrupiącą skórką.
Program 3 Pełnoziarnisty	Program do ciasta z wyższą zawartością mąki pełnoziarnistej, żytniej, owsianej lub otrębów. Ten program obejmuje okres oczekiwania, podczas którego główne składniki mogą wyrosnąć. Zazwyczaj te bochenki są mniejsze i bardziej zwarte.
Program 4 Szybki	Szybki program do pieczenia ciast z mąki uniwersalnej. Proces pieczenia jest skrócony, a chleb ma nieco gęstszą konsystencję.
Program 5 Brioszka	Brioche jest przygotowywany w ten sam podstawowy sposób co chleb, ale ma bogatszy charakter ciasta francuskiego ze względu na dodatek jajek, masła, płynów (mleka, wody, śmietany itp.) i okazjonalnie odrobiny cukru. Słodkie bochenki są zazwyczaj robione z dodatkowymi składnikami, takimi jak soki owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub dodany cukier. Dłuższa faza wyrastania sprawia, że bochenek jest lekki i przewiewny.

Przewodnik po programie	
Program 6 Kanapka	Program do wypieku bochenka o miękkiej, łatwej do krojenia konsystencji i złocistożółtej skórce.
Program 7 Bezglutenowe	Program na bochenek z mąki bezglutenowej. Ze względu na krótsze okresy odpoczynku i wyrastania bochenek pozostaje mniejszy, a jego konsystencja jest bardziej zwarta. Łączna ilość składników nie może przekraczać 1600 g.
Program 8 Mieszać	Program do dokładnego mieszania płynów z mąką. Ustawiony czas programu można zmienić z 15 - 30 minut.
Program 9-11 Ciasto pełnoziarniste - Pizza Ciasto - Ciasto	Programy dla różnych ciast. Sekwencja programu: wyrabianie i wyrastanie bez pieczenia. Surowe ciasto można wyjąć i dalej obrabiać, aby zrobić bułki, pizze itp. w konwencjonalnym piekarniku. Czas jest wstępnie ustawiony dla każdego programu i nie można go zmienić/dostosować.
Program 12 Ugniatać	Tylko program wyrabiania; nie ma procesu pieczenia i wyrastania. Czas wyrabiania można ustawić w zakresie 0:10-0:45 minut według własnych upodobań.
Program 13 Owsianka	Program do wyrabiania i gotowania na parze owsianki z płatków owsianych.
Program 14 Rozmrażać	Program do rozmrażania mrożonek przed gotowaniem.
Program 15 Ferment	Program do produkcji jogurtu. Zobacz także sekcję „8.11. Wytwarzanie jogurtu” na stronie 153.
Program 16 Mieszać/piec	Program do mieszania i pieczenia dodanych składników.
Program 17 Dżem	Program do wyrobu dżemu. Upewnij się, że wkładasz do pojemnika na ciasto tylko owoce bez pestek. Ziarna mogą zarysować powłokę antyadhezyjną pojemnika na ciasto. Po procesie „gotowania” dżem stygnie w urządzeniu. Po ostygnięciu dżemu rozlega się sygnał dźwiękowy.
Program 18 Ciasto	Program do przygotowywania ciasta na ciasto. Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie.
Program 19 Upiec	Program do wypieku chleba. Jest to czysty proces pieczenia, nie ma procesu wyrabiania i odpoczynku.
Program 20 Domowe	Program do tworzenia własnych przepisów, możliwość indywidualnego wyboru i ustawienia poszczególnych kroków pracy.

8.2. Harmonogram programu

Aby zaplanować proces pieczenia, zapoznaj się z poniższym przeglądem programów, aby zapoznać się z podstawowymi ustawieniami oraz czasem i kolejnością programów pieczenia i wyrabiania ciasta.

Program	1 Miękkki								
Brauning	Światło			Śr.			Ciemny		
Rozmiar	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów
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 pozosta- ning jest:	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			60 minut.			60 minut.		
maksymalne opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		
SZYBKI Program	1125 gramów			1350 gramów			1600 gramów		
Całkowity czas trwania	2:15			2:20			2:25		
Dodaj składniki gdy czas pozosta- ning jest:	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58

Program	2 francuskie								
Brauning	Światło			Śr.			Ciemny		
Rozmiar	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów
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 pozosta- ning jest:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			60 minut.			60 minut.		
maksymalne opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		
SZYBKI Program	1125 gramów			1350 gramów			1600 gramów		
Całkowity czas trwania	2:20			2:25			2:30		
Dodaj składniki gdy czas pozosta- ning jest:	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03

Program	3. Pełnoziarniste								
Brauning	Światło			Śr.			Ciemny		
Rozmiar	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów
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 pozosta- ning jest:	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			60 minut.			60 minut.		
maksymalne opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		
SZYBKI Program	1125 gramów			1350 gramów			1600 gramów		
Całkowity czas trwania	2:25			2:30			2:35		
Dodaj składniki gdy czas pozosta- ning jest:	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08

Program	4 Szybko								
Brauning	Światło			Śr.			Ciemny		
Rozmiar	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów
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 pozosta- ning jest:	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			60 minut.			60 minut.		
maksymalne opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

Program	5 bułeczek								
Brauning	Światło			Śr.			Ciemny		
Rozmiar	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów
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 pozosta- ning jest:	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			60 minut.			60 minut.		
maksymalne opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

Program	6 Kanapek								
Brauning	Światło			Śr.			Ciemny		
Rozmiar	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów
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 pozosta- ning jest:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			60 minut.			60 minut.		
maksymalne opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

Program	7 Bezglutenowe								
Brauning	Światło			Śr.			Ciemny		
Rozmiar	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów
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 pozosta- ning jest:	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			60 minut.			60 minut.		
maksymalne opóźnienie czasowe	15:00			15:00			15:00		

Program	12 Ugniatać	13 Owsianka	14 Rozmrażać	15 Ferment
Całkowity czas trwania	Można ustawić czas od 10 do 45 min. Domyślne ustawienia fabryczne: 10 minut.	Można ustawić czas od 20 do 110 min. Domyślne ustawienia fabryczne: 40 minut.	Można ustawić czas od 10 do 120 min. Domyślne ustawienia fabryczne: 30 minut.	Można ustawić czas od 10 minut do 12 godzin. Domyślne ustawienia fabryczne: 8 godzin
Dodaj składniki, gdy pozostały czas to:	--	--	--	--
Utrzymywanie ciepła	--	--	--	--
Opóźnienie czasowe	--	--	--	--

Program	16 Mieszaj/Piecz			17 Dżem
Stopień zrumienienia	Światło	Śr.	Ciemny	--
Całkowity czas trwania	1:40			1:20
Dodaj składniki, gdy pozostały czas to:	--			--
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			--
Opóźnienie czasowe	15:00			--

Program	18 Ciasto								
Brauning	Światło			Śr.			Ciemny		
Rozmiar	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów	1125 gramów	1350 gramów	1600 gramów
Całkowity czas trwania	1:30			1:35			1:40		
Utrzymywanie ciepła	60 minut.			60 minut.			60 minut.		

Program	19 Piec		
Stopień zrumienienia	Światło	Śr.	Ciemny
Całkowity czas trwania	60 minut.		
Dodaj składniki, gdy pozostały czas to:	- -		
Utrzymywanie ciepła	60 minut.		
Opóźnienie czasowe	15:00		

Program	20 Domowych
Na wyświetlaczu widać H zamiast numeru programu. Za pomocą tego programu każdy etap przetwarzania można wybrać i ustawić indywidualnie. - Naciśnij DOMOWE ZROBIONE przycisk, aby wybrać program. - Naciśnij DOMOWE ZROBIONE Naciśnij przycisk wielokrotnie, aby wybrać różne kroki przetwarzania. - Możesz ustawić poszczególne kroki przetwarzania za pomocą I-przyciski na timerze.	

8.2.1. Wybór ustawienia domyślnego

W przypadku programów 1-3 za pomocą odpowiednich przycisków można wybrać parametry wielkości, stopnia zrumienienia oraz programu szybkiego pieczenia (patrz „5.1. Przegląd etapów przetwarzania” na stronie 144).

8.2.2. Wybór opóźnienia czasowego

Możesz uruchomić program pieczenia z opóźnieniem czasowym. Dzięki temu urządzenie zakończy pieczenie o określonej porze. Możesz ustawić opóźnienie czasowe pieczenia do 15 godzin. Opóźnienie to jest możliwe dla programów 1-7, 9-11, 16 i 18-20.

Określ czas do pożądanego ukończenia chleba. Jest to opóźnienie czasowe, które należy ustawić.

Przykład: Jest 8.30 wieczorem i chcesz, aby chleb był gotowy następnego ranka o 7 rano (czyli za 10 godzin i 30 minut). Ustaw opóźnienie czasowe na 10:30.

- Użyj przycisk do odliczania czasu pieczenia w krokach 10-minutowych, a także przycisk umożliwiający odliczanie w górę co 10 minut.
- Przytrzymanie przycisku uruchamia tryb szybki.



Ustaw opóźnienie dopiero po wybraniu programu, wagi i stopnia 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! Ryzyko pożaru!

Nieprawidłowe obchodzenie się z urządzeniem grozi zwarcie lub pożarem.

- Pod żadnym pozorem nie gasić tłącego się ciasta w urządzeniu wodą!

-Nigdy nie zakrywaj otworów wentylacyjnych!

-Dym może powstawać, gdy ciasto wystaje ponad krawędź pojemnika na ciasto i dotyka grzałki.

-Jeżeli z komory pieczenia zacznie wydobywać się dym, ponieważ ciasto zetknęło się z grzałką, ważne jest, aby trzymać pokrywę zamkniętą, aby zapobiec powstawaniu płomieni lub ugasić płomień.

Naciśnij i przytrzymaj **START/PAUZA/STOP** przycisk, aby zakończyć program. Następnie wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego. Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć!

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

W zależności od wybranego programu odpowiedni krok przetwarzania wyświetlany jest na panelu wyświetlacza za pomocą strzałki (patrz tabela na stronie 153).

8.4. Dodaj inne składniki

W zależności od wybranego programu, po drugim etapie wyrabiania usłyszysz sygnał przypominający o możliwości dodania kolejnych składników (rodzynek, orzechów itp.).

Jednak otwieraj pokrywę tylko na krótko, aby zapobiec opadnięciu ciasta. Nie naciskaj **START/PAUZA/STOP** przycisk, gdyż spowoduje to anulowanie bieżącego programu.

8.5. Uwagi dotyczące procesu pieczenia

- W przypadku przerwy w dostawie prądu (maks. 30 minut) ustawienia pieczenia pozostają zachowane. Proces pieczenia jest kontynuowany bez **START/PAUZA/STOP** konieczność ponownego naciśnięcia przycisku.



Jeśli ciasto jest już w fazie wyrastania, gdy nastąpi przerwa w dostawie prądu, wyjmij składniki z pojemnika na ciasto i wyczyść go. Następnie zacznij od nowa z nowymi składnikami.

- Zupełnie normalne jest, że okienko podglądu zaparowuje na początku pieczenia. Po pewnym czasie kondensacja ucieknie przez otwory wentylacyjne.
- Podczas fazy ugniatania urządzenie może głośno wibrować. Nie jest to oznaką, że urządzenie jest uszkodzone.

8.6. Sygnały akustyczne

W trakcie pieczenia rozlegną się sygnały dźwiękowe:

- w przypadku programów 1-7, 11 i 20, po drugiej fazie wyrabiania, aby wskazać, że można dodać dodatkowe składniki (owoce, orzechy itp.);
- pod koniec fazy pieczenia;
- w fazie rozgrzewki i na zakończenie programu (kilka sygnałów akustycznych).

8.7. Zakończenie programu

Pod koniec programu pieczenia rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **0:00**.

Urządzenie automatycznie przełącza się na tryb utrzymywania ciepła. Możesz pozostawić wypieki w urządzeniu do 60 minut, w zależności od wybranego programu; cyrkulacja powietrza utrzymuje je w cieple.

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

- Aby zatrzymać funkcję podtrzymywania ciepła, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/PAUZA/STOP**. Naciśnij przycisk przez 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.



Po upływie 60 minut trybu podtrzymywania ciepła urządzenie automatycznie przełącza się w tryb czuwania.

8.8. Wyjmowanie wypieków z urządzenia

- Zakończ program pieczenia naciskając i przytrzymując przycisk **START/PAUZA/STOP** lub pozostaw wypieki w maszynie do pieczenia chleba i użyj funkcji podtrzymywania ciepła.
- Odłącz wtyczkę sieciową.



UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ryzyko poparzenia!

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

-Do wyjmowania pojemnika z ciastem zawsze używaj rękawic kuchennych lub ściereczek.

- Obróć pojemnik na ciasto w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieś go za uchwyt.
- Za pomocą drewnianej szpatułki delikatnie odklej wypieki od krawędzi pojemnika na ciasto. Metal może uszkodzić powłokę pojemnika na ciasto. Nie używaj noży ani podobnych metalowych przedmiotów do odklejania wypieków.
- Odwróć pojemnik na ciasto do góry nogami. Delikatnie uderz w spód, aby poluzować wypieki. Pozostaw je do ostygnięcia na kratce.

8.8.1. Zwalnianie haka do ciasta

- Jeśli hak do ciasta utknie w cieście, należy go usunąć za pomocą dołączonego haka, ale dopiero po ostygnięciu ciasta.
- Jeśli hak do wyrabiania ciasta pozostanie w pojemniku na ciasto i nie da się go łatwo wyjąć, wlej do pojemnika 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.
Dodając owoce, należy zadbać o to, aby pokroić je jak najdrobniej.
- Włóż pojemnik na ciasto do maszyny do pieczenia chleba.
- Zamknij maszynę do pieczenia chleba i naciśnij **START/PAUZA/STOP** przycisk, aby rozpocząć program gotowania.
- Po zakończeniu procesu gotowania zakończ program naciskając przycisk **START/PAUZA/STOP** przycisk. Jeśli nie ma żadnego wejścia, maszyna do pieczenia chleba automatycznie przełącza się na funkcję utrzymywania ciepła.
- Gotowy dżem należy jak najszybciej przelać do przygotowanych pojemników.

8.10. Pieczenie

Ten program można wykorzystać do chrupnięcia wypieków lub dokończenia pieczenia przygotowanych ciast. Ten program piecze w temperaturze 105–125 °C przez 60 minut.

- Włóż pojemnik na ciasto do maszyny do pieczenia chleba bez haka do wyrabiania ciasta.
- Umieść wypieki lub ciasto w pojemniku na ciasto i zamknij maszynę do pieczenia chleba. W razie potrzeby umieść wypieki w taki sposób, aby były równomiernie wystawione na działanie ciepła.
- Naciśnij **START/PAUZA/STOP** przycisk, aby rozpocząć proces pieczenia.
Po upływie czasu pieczenia słychać kilka dźwięków akustycznych.
- Zakończ program pieczenia naciskając i przytrzymując przycisk **START/PAUZA/STOP** lub pozostaw wypieki w maszynie do pieczenia chleba i użyj funkcji podtrzymywania ciepła.

8.11. Robienie jogurtu

- Włóż składniki jogurtu do odpowiednich żaroodpornych słoików lub garnków.
- Wymieszaj składniki kilka razy i umieść pojemniki w pojemniku na ciasto. Wlej
- szklankę wody (ok. 200 ml) do pojemnika na ciasto.
- Teraz rozpocznij program 15 **Ferment** robić jogurt.

8.12. Inne procesy pieczenia

Generalnie, możesz rozpocząć nowy proces pieczenia po procesie pieczenia. Jednak urządzenie nie może mieć temperatury wyższej niż 40 °C. Jeśli urządzenie jest nadal zbyt gorące, pojawi się komunikat „HHH”, pojawia się na panelu wyświetlacza po naciśnięciu **START/PAUZA/STOP** przycisk.

- W takim przypadku zakończ uruchomiony program poleceniem **START/PAUZA/STOP** przycisk i odłącz wtyczkę sieciową. Otwórz
- pokrywę urządzenia i wyjmij pojemnik do pieczenia. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

9. Przepisy

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

Instrukcja przygotowania ciasta

- Upewnij się, że dodajesz składniki w podanej kolejności. To jedyny sposób na prawidłowe wymieszanie składników.
- W szczególności drożdże nie mogą mieć kontaktu z solą ani płynami.
- Postępuj zgodnie z dokładnymi podanymi ilościami. W szczególności nie używaj więcej niż podane ilości.

Pomiar cieczy

- Do odmierzania objętości płynów należy używać dołączonej miarki.
- Upewnij się, że miarka jest wypoziomowana i napełnij ją płynem dokładnie do kreski.

Pomiar suchych składników

- Do odmierzania mąki, cukru, soli, drożdży itp. użyj dołączonej miarki i łyżki miarowej.
- Gdy miarka zostanie całkowicie napełniona i wyrównana, tak aby nie użyć więcej niż wskazano, otrzymasz jedną łyżeczkę lub jedną łyżkę stołową. Oznaczenie na łyżce pomiarowej służy do odmierzania połowy łyżeczki lub łyżki stołowej.
- Łącznie nie należy używać więcej niż 1600 g suchych składników.
- Chleb zrobiony głównie z mąki pełnoziarnistej lub ze składników takich jak orzechy, otręby itp. jest cięższy i mniejszy od chleba z mąki białej.
- Drożdże do mąki należy zawsze dodawać w stanie suchym.
- Jeśli dodany płyn będzie cieplejszy, ciasto upiecze się szybciej.
- Podczas pieczenia należy również stosować się do wskazówek zamieszczonych na początku instrukcji (patrz rozdział „7.2. Przygotowanie ciasta” na stronie 145).

9.1. Program 1 – Miękki

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1125 gramów
Woda	520 ml	460 ml	380ml
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	700 gramów
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki



Jeśli funkcja szybkiego pieczenia (**Szybki**) jest tutaj ustawiona, zwiększ ilość suchych drożdży o 1/2 łyżeczki.

9.2. Program 2 – francuski

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1125 gramów
Woda	520 ml	460 ml	380ml
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	700 gramów
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki



Jeśli funkcja szybkiego pieczenia (**Szybki**) jest tutaj ustawiona, zwiększ ilość suchych drożdży o 1/2 łyżeczki.

9.3. Program 3 – Pełnoziarnisty

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1125 gramów
Mleko	520 ml	460 ml	380ml
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	700 gramów
Drożdże suszone	2 łyżeczki.	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki



Jeśli funkcja szybkiego pieczenia (**Szybki**) jest tutaj ustawiona, zwiększ ilość suchych drożdży o 1/2 łyżeczki.

9.4. Program 4 – Szybki

Stosować płyn o temperaturze 30–35 °C.

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1125 gramów
Mleko	520 ml	460 ml	380ml
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	700 gramów
Drożdże suszone	3 łyżeczki	2 1/5 łyżeczki.	2 łyżeczki.

9.5. Program 5 – Brioszka

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1125 gramów
Woda czy mleko	480ml	430ml	350 ml
Roztopione masło	5 łyżek	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	2 łyżki stołowe	1 1/2 łyżki stołowej	1 łyżka stołowa
Cukier	200 gramów	150 gramów	100 gramów
Mąka	980 gramów	840 gramów	700 gramów
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki

9.6. Program 6 – Kanapka

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1125 gramów
Woda	520 ml	460 ml	380ml
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	700 gramów
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki

9.7. Program 7 – Bezglutenowy

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1125 gramów
Woda	520 ml	460 ml	380ml
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	700 gramów
Drożdże suszone	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 Pszenica/ ciasto pełnoziarniste	1600 gramów
Woda	520 ml
Sól	3 łyżeczki
Olej słonecznikowy	4 łyżki stołowe
Mąka pełnoziarnista	980 gramów

Składniki Ciasto na pizzę	1600 gramów
Drożdże suszone	2 łyżeczki.
Biała mąka	980 gramów
Oliwa z oliwek	4 łyżki stołowe
Sól	3 łyżeczki
Woda	520 ml

- Dodaj składniki do formy na chleb w kolejności podanej powyżej. Wybierz
- program 10 w maszynie do pieczenia chleba.
- Uformuj z ciasta okrąg o średnicy 25 cm lub dwa okręgi o średnicy 25 cm, aby uzyskać cienkie, chrupiące dno, a następnie rozłóż ciasto na natłuszczonej blasze do pieczenia.
- Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w piekarniku nagrzanym do 40 stopni przez około 20 minut, aż podwoi swoją objętość. Na
- wierzch ciasta nałóż wybrane dodatki i piecz w rozgrzanym piekarniku nagrzanym do 220 stopni przez 15–20 minut.

Składniki Ciasto standardowe	1600 gramów
Woda	520 ml
Sól	3 łyżeczki
Olej słonecznikowy	5 łyżek
Biała mąka	980 gramów
Drożdże suszone	2 łyżeczki.

9.10. Program 12 – Zagniatanie

- Umieść wybrane składniki w pojemniku na ciasto, zwracając uwagę na kolejność mieszania: 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	75 gramów
Ryż bezglutenowy	75 gramów
Cukier	80 gramów
Lotos	30 gramów
Miąższ longanu	30 gramów
Czerwona fasola	40 gramów
Jagody wilcze chińskie	30 gramów
Daktyle czerwone	50 gramów
Orzeszki ziemne	40 gramów

9.12. Program 15 – Fermentacja

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

9.13. Program 17 – Jam

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

9.14. Program 18 – Ciasto

Składniki	1600 gramów	1350 gramów	1125 gramów
Woda	30ml	30ml	30ml
Jajka	8	6	4
Cukier	200 gramów	160 gramów	120 gramów
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe
Mąka	560 gramów	420 gramów	280 gramów
Drożdże suszone	1 1/5 łyżeczki.	1 łyżeczka	1 łyżeczka

10. Czyszczenie i przechowywanie

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

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

-Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach!

-Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć wtyczkę od uziemionego gniazdka sieciowego.

OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko poparzenia gorącymi powierzchniami.

-Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

OGŁOSZENIE!

Ryzyko uszkodzenia!

Ryzyko uszkodzenia powierzchni urządzenia na skutek niewłaściwego użytkowania urządzenia.

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

-Nie używaj żrących lub ściernych detergentów ani produktów, które mogą powodować zarysowania. Nie używaj wełny stalowej, benzyny, rozcieńczalników ani detergentów zawierających alkohol.

-Cewka grzewcza nie może mieć kontaktu z wodą! Cewkę grzewczą należy przecierać suchą szmatką.

- Pojemnik na ciasto i akcesoria (miarka, łyżka pomiarowa, hak do ciasta i hak) można umyć w wodzie z niewielką ilością detergentu. Zewnętrzną część obudowy można przetrzeć lekko wilgotną szmatką.
- Przed ponownym użyciem należy odczekać, aż urządzenie i akcesoria całkowicie wyschną.

10.1. Przechowywanie

Aby schować urządzenie, należy odłączyć wtyczkę zasilającą od gniazdka.

-Przed umieszczeniem wyczyszczonego urządzenia w szafce należy odczekać, aż wyschnie i całkowicie ostygnie.

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 dużo płynu i zbyt gorąca. (Płyn powinien mieć temperaturę od 18 do 23 °C – od 30 do 35 °C w przypadku programów szybkiego pieczenia.) • Za mało soli. • Zbyt dużo drożdży. • Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka. • Pokrywa była otwarta zbyt długo podczas pieczenia. • Czas wyrastania był zbyt długi. Użyj KOLOR przycisk do wyboru Ciemny.
Chleb nie wyrósł wystarczająco.	• Dodano za mało drożdży. • Drożdże nie były już dobre. • Dodano za mało cukru. • Dodanie zbyt dużej ilości soli (szkodzi drożdżom). • Płyn jest zbyt ciepły. • Drożdże przed pieczeniem miały kontakt z solą lub płynem.
Chleb za bardzo wyrasta.	• Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu są zbyt wysokie. (Jeśli nie można zmienić parametrów otoczenia, spróbuj w drodze wyjątku przetwarzać schłodzone składniki i nie stosuj opóźnienia czasowego). • Zbyt dużo drożdży. • Zbyt dużo płynu lub zbyt gorąca ciecz. • Za mało mąki. • Za mało soli.

Problem	Możliwa przyczyna/środek zaradczy
Chleb jest zbyt suchy i gęsty.	• Za mało płynu. • Drożdże były nie w porządku.
Chleb nie jest upieczony i nadal jest wilgotny w środku.	• Dodano zbyt wiele dodatkowych składników, takich jak orzechy, masło, suszone owoce, syrop itp. • Dodano zbyt dużo soku owocowego.
Chleb jest zbyt brązowy.	• Zbyt dużo cukru. • Ustawiono zbyt wysoki stopień zrumienienia.
W chlebie są dziury.	• 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 pozostał w urządzeniu zbyt długo po zakończeniu pieczenia. Powstała kondensacja, która nie mogła wydostać się na zewnątrz i zamoczyła chleb. • Suche i mokre składniki były w złych proporcjach. W razie potrzeby zmniejsz ilość płynu lub drożdży.
W skórcie chleba tworzą się dziurki.	• Zbyt dużo drożdży. Zmniejsz ilość drożdży.
Ciasto nie jest wyrabiane, chociaż silnik pracuje.	• Haki do wyrabiania ciasta lub pojemnik na ciasto nie są prawidłowo włożone.
Składniki nie zostały wymieszane do uzyskania gładkiej konsystencji.	• 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 sieci i pozwól mu ostygnąć przed ponownym użyciem.
E0	Błąd czujnika temperatury	-Skontaktuj się z naszym Centrum Serwisowym.

12. Specyfikacje 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 gotowości	0,5 W
Pojemność	Maks. 1600 g
Klasa ochrony	I
Wymiary	Ok. 26,8 cm x 41 cm x 30,7 cm (szer. x wys. x gł.)
Waga	Okolo 6 kg

13. Deklaracja zgodności UE



Firma MEDION AG oświadcza niniejszym, że urządzenie to jest zgodne z podstawowymi wymogami i innymi stosownymi postanowieniami:

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 zostało zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowanie jest wykonane z materiałów, które można zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska i poddać recyklingowi.



Należy zwrócić uwagę na następujące oznaczenia na opakowaniach dotyczące segregacji odpadów, zawierające skróty (a) i cyfry (b):

1–7: tworzywa sztuczne/20–22: papier i tektura/80–98: materiały kompozytowe



(Tylko Francja)

Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, jest objęty rozszerzonym systemem odpowiedzialności producenta i we Francji musi być sortowany według rodzaju materiału.



URZĄDZENIE

Starych urządzeń oznaczonych przedstawionym symbolem nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów domowych.

Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE urządzenia te muszą zostać poddane prawidłowej utylizacji po zakończeniu ich eksploatacji.

Polega ona na oddzieleniu materiałów użytych w urządzeniu w celu ich recyklingu, a także zminimalizowania wpływu na środowisko i negatywnego wpływu na zdrowie ludzi.

Oddaj stare urządzenie do punktu zbiórki złomu elektrycznego lub do punktu recyklingu.

Więcej informacji na ten temat można uzyskać, kontaktując się z lokalnym przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub z lokalnymi władzami.