

# MEDION®

## instrukcja obsługi



Urządzenie do pieczenia chleba

**MEDION®MD 11011**

# Spis treści

<b>1.</b>	<b>Informacje o niniejszej instrukcji obsługi .....</b>	<b>5</b>
1.1.	Objaśnienie symboli .....	5
<b>2.</b>	<b>Przeznaczenie .....</b>	<b>7</b>
<b>3.</b>	<b>Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>8</b>
3.1.	Bezpieczna konfiguracja urządzenia .....	8
3.2.	Podłączenie do sieci .....	9
3.3.	Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem .....	9
3.4.	Nigdy nie naprawiaj siebie.....	11
<b>4.</b>	<b>Zakres dostawy .....</b>	<b>12</b>
<b>5.</b>	<b>Przegląd urządzeń .....</b>	<b>13</b>
5.1.	Panel sterowania.....	14
5.2.	ekran.....	15
<b>6.</b>	<b>Przed pierwszym użyciem .....</b>	<b>16</b>
<b>7.</b>	<b>Przygotowania .....</b>	<b>17</b>
7.1.	Przygotowanie pojemnika na ciasto .....	17
7.2.	Przygotuj ciasto .....	17
<b>8.</b>	<b>Praca.....</b>	<b>19</b>
8.1.	Instalacja.....	19
8.2.	wyberz program .....	19
8.3.	Przegląd programu .....	20
8.4.	Harmonogram programu .....	22
8.5.	Uruchamianie programu .....	27
8.6.	Dodaj więcej składników .....	27
8.7.	Uwagi dotyczące procesu pieczenia .....	28
8.8.	Sygnaly dźwiękowe .....	28
8.9.	koniec programu .....	28
8.10.	Wyjmowanie wypieków z urządzenia .....	29
8.11.	Dżem.....	29
8.12.	Upiec.....	30
8.13.	Pieczyno według własnej receptury .....	30
8.14.	Przygotowanie jogurtu .....	31
8.15.	Dalsze procesy pieczenia .....	32
<b>9.</b>	<b>Czyszczenie i przechowywanie .....</b>	<b>32</b>
9.1.	Składowanie .....	33
<b>10.</b>	<b>Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>34</b>
10.1.	Możliwe komunikaty o błędach.....	36
<b>11.</b>	<b>Utylizacja .....</b>	<b>36</b>
<b>12.</b>	<b>Dane techniczne.....</b>	<b>37</b>
<b>13.</b>	<b>Informacje o zgodności.....</b>	<b>37</b>
<b>14.</b>	<b>Przepisy.....</b>	<b>37</b>

---

14.1. Program 1 — Soft Basic .....	38
14.2. Program 2 - białe pieczywo.....	38
14.3. Program 3 - pieczywo pełnoziarniste .....	38
14.4. Program 4 — Szybki program .....	39
14,5. Program 5 - Broszura.....	39
14.6. Program 6 - Kanapki .....	39
14.7. Program 7 - Bezglutenowy .....	40
14.8. Program 8 - mieszanie.....	40
14,9. Program 9 - 11 Pszenne ciasto na pizzę z mąki pełnoziarnistej .....	40
14.10. Program 13 – Owsianka Chińska .....	41
14.11. Program 15 - Jogurt.....	41
14.12. Program 17 — Dżem.....	42
14.13. Program 18 - Ciasto .....	42
<b>15. Informacje serwisowe .....</b>	<b>43</b>
<b>16. Odcisk .....</b>	<b>45</b>
<b>17. Polityka Prywatności .....</b>	<b>46</b>

# 1. O niniejszej instrukcji



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia będzie przyjemne.

Przed uruchomieniem przeczytaj dokładnie instrukcję bezpieczeństwa i całą instrukcję. Przestrzegaj ostrzeżeń

urządzeniu oraz w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w zasięgu ręki. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ jest ona integralną częścią produktu.

## 1.1. Wyjaśnienie symboli

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



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



**OSTRZEŻENIE!**

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



**OSTRZEŻENIE!**

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



**OSTROŻNOŚĆ!**

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!



**UWAGA!**

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć szkód materialnych!



Dalsze informacje dotyczące użytkowania urządzenia!



Przestrzegać informacji zawartych w instrukcji obsługi!



Ikona prądu przemiennego



Utylizować urządzenie w sposób przyjazny dla środowiska (patrz "11. Utylizacja" na stronie 36)



- Bullet point / informacja o zdarzeniach podczas eksploatacji
  
- Instrukcje do wykonania
- Instrukcje, które należy wykonać, aby uniknąć niebezpieczeństwa



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

---

## 2. Przeznaczenie

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

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych akcesoriów, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.
- Używaj wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas.
- Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

---

### 3. Instrukcje bezpieczeństwa



#### **OSTRZEŻENIE!**

#### **Ryzyko zranienia!**

W przypadku niewłaściwego użytkowania istnieje ryzyko obrażeń.

- Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny znajdować się z dala od urządzenia i zasilacza sieciowego/kabla sieciowego.
- Wszystkie użyte materiały opakowaniowe (worki, torby foliowe, kawałki styropianu itp.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

#### **3.1. Bezpiecznie skonfiguruj urządzenie**

- Umieść urządzenie na odpornej na ciepło, twardej i równej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na krawędzi stołu, może się przewrócić i spaść. Urządzenie musi znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany i innych urządzeń (tył i boki). Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych.

- 
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.). Istnieje ryzyko pożaru.
  - Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio obok kuchenki gazowej lub elektrycznej lub innego gorącego piekarnika.
  - Nigdy nie umieszczaj urządzenia nad płytą grzejącą lub innymi urządzeniami wytwarzającymi ciepło (grill, frytkownica); nawet jeśli okap jest nad nim zainstalowany.
  - Do obudowy nie może dostać się wilgoć. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
  - Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
  - Nie wystawiaj urządzenia na ekstremalne warunki. Rzeczy, których należy unikać to:
    - Wysoka wilgotność lub zawilgocenie,
    - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
    - bezpośrednie światło słoneczne,
    - otwarty ogień.

### **3.2. podłączenie zasilania**

- Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, które znajduje się blisko miejsca instalacji. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia od sieci, gniazdko musi być swobodnie dostępne.

### **3.3. Obchodź się z urządzeniem bezpiecznie**

#### **3.3.1. Ogólnie**

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.



- 
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zauważysz uszkodzenie kabla przyłączeniowego lub wtyczki.
  - NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nigdy nie dotykaj urządzenia, kabla przyłączeniowego ani wtyczki mokrymi rękoma. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.
  - Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla przyłączeniowego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
  - Urządzenia nie wolno obsługiwać za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania (np. na gnieździe sterowanym radiowo).
  - Przestrzegaj podanych ilości napełniania. Nigdy nie używaj więcej niż 480 g mąki.
  - Całkowita ilość w pojemniku na ciasto nie może przekraczać 1000 g.
  - Użyj nie więcej niż 1 łyżeczki środka spulchniającego (sody oczyszczonej lub innego środka spulchniającego).



### **OSTROŻNOŚĆ!**

#### **zagrożenie dla zdrowia**

Pieczenie, które jest zbyt gorące, może wytwarzać szkodliwe substancje.

- Nie pozwól, aby jedzenie było zbyt ciemne.
- Usuń przypalone resztki jedzenia.

### **3.3.2. Kabel łączący**

- Kabel przyłączeniowy nie może być owinięty wokół urządzenia podczas pracy. Nie może dotykać żadnych gorących powierzchni. Może ulec uszkodzeniu.
- Nie zginaj ani nie zginiataj kabla przyłączeniowego.
- Przewód przyłączeniowy należy zawsze wyciągać z gniazdka trzymając za wtyczkę, nie ciągnąc za sam przewód.
- Przed odłączeniem wyłącz urządzenie.

### 3.3.3. Urządzenie

- Podczas pracy okienka kontrolne i pojemnik na ciasto bardzo się nagrzewają. Używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania formy do ciasta 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 doprowadzić do przegrzania.
- Podczas napełniania wyjmij pojemnik na ciasto z urządzenia, aby uniknąć zanieczyszczenia komory pieczenia.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów.

## 3.4. Nigdy nie naprawiaj siebie



### **OSTRZEŻENIE!**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym przez części pod napięciem.

- W przypadku uszkodzenia wtyczki, kabla przyłączeniowego lub urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Jeśli kabel połączeniowy tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego dział obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać i/lub naprawiać urządzenia. Istnieje ryzyko porażenia prądem. W przypadku usterki skontaktuj się z naszym centrum serwisowym lub innym odpowiednim warsztatem specjalistycznym.

---

## 4. Zakres dostawy



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

**Niebezpieczeństwo uduszenia!**

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

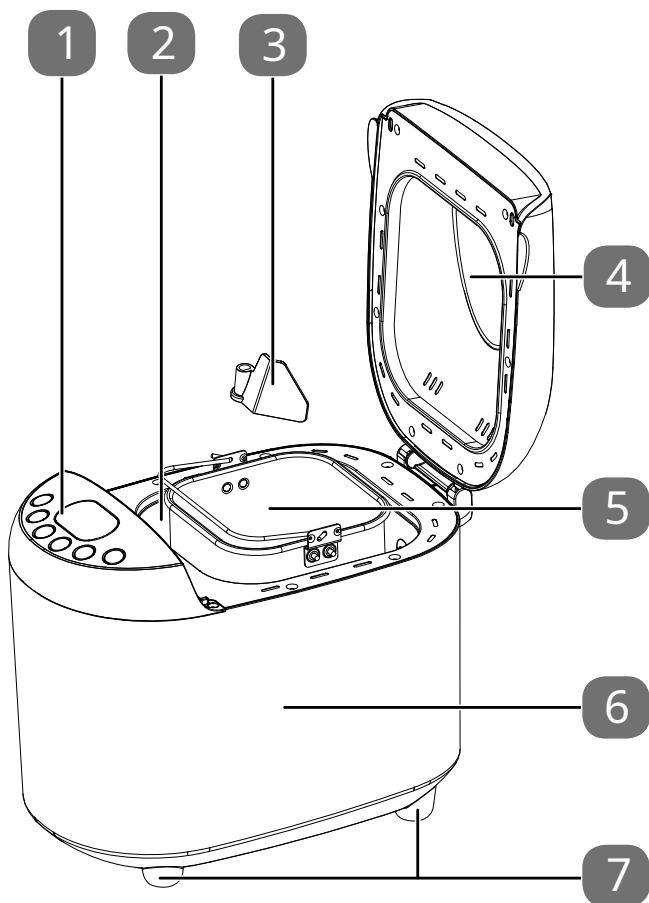
-Folię opakowaniową należy trzymać z dala od dzieci.

Prosimy o sprawdzenie dostawy pod kątem kompletności i poinformowanie nas w ciągu 14 dni od zakupu, jeśli dostawa nie jest kompletna.

Wraz z zakupionym pakietem otrzymałeś:

- Urządzenie do pieczenia chleba
- Pojemnik na ciasto z powłoką nieprzywierającą
- 1x hak do ciasta
- miarka
- Miarka
- 1x hak do zdejmowania haka do ugniatania
- Instrukcja obsługi i dokumenty gwarancyjne

## 5. Przegląd urządzenia



- 1) panel sterowania
- 2) Przestrzeń do gotowania z prętem grzewczym
- 3) końcówka do zagniatania ciasta
- 4) Pokrywa z okienkiem Pojemnik na ciasto z powłoką nieprzywierającą
- 5) Obudowa
- 6) stopy
- 7)

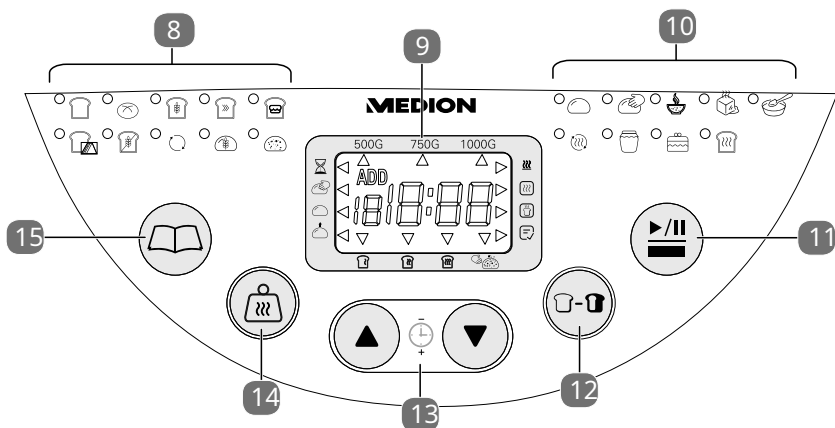
nie zilustrowane

- Miarki (1 łyżeczka i łyżka stołowa)

W odpowiednich naczyniach znajduje się oznaczenie ½ łyżeczki lub łyżki stołowej.

- Miarka

## 5.1. panel sterowania



8.) Wybór programów pieczenia

9) Wyświetlacz 1 - 10

10) Wybór programów pieczenia 11 - 19

11) Za pomocą przycisku **Zacznij przerwę** uruchamiać i zatrzymywać program. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby anulować program i wrócić do ustawień podstawowych.

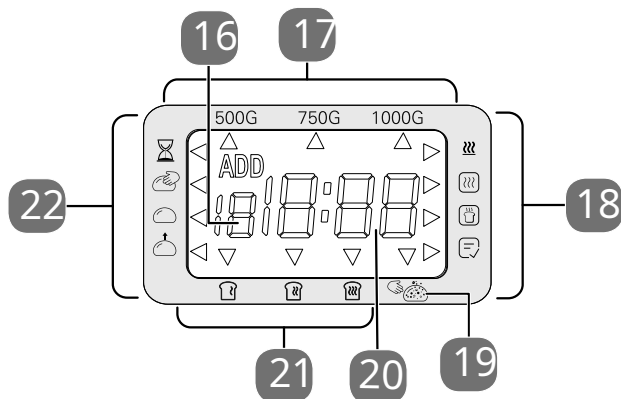
12) Za pomocą przycisku **brauning** ustawić brązowanie. Jasny średni ciemny .

13) Funkcja timera - przyciskiem zmniejszyć czas pieczenia/timer o 5/10 minut.

14) Przycisk **rozmiar chleba** umożliwia wybór pomiędzy trzema wielkościami chleba: Mały = 500g, średnia = 750 g oraz duży 1000 g. Czasy programów są dostosowane do ilości użytego ciasta.

15) Za pomocą przycisku **menu** możesz odpowiednio wybrać jeden z 19 programów z listy programów na pokrywie urządzenia. Wybrany program pojawi się na wyświetlaczu

## 5.2. ekran



16) Wyświetlacz wyboru programu

17) Waga ciasta (strzałka na wyświetlaczu pokazuje wybraną wagę)





18) Etapy obróbki w ramach programu pieczenia. (Poszczególne kroki proszę zapoznać się z poniższą tabelą)





19) Wyświetlacz dodawania kolejnych składników (strzałka na wyświetlaczu pokazuje czas)

20) Pozostały czas wybranego/działającego programu/czas opóźnienia

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

22) Etapy obróbki w ramach programu pieczenia. (Poszczególne kroki proszę zapoznać się z poniższą tabelą)

symbol	etap przetwarzania
	<p>regulator czasowy</p> <p>Programowanie timera jest aktywne</p>
	<p><b>Upiec</b></p> <p>Proces pieczenia jest aktywny.</p>
	<p><b>Ugniatać</b></p> <p>Proces ugniatania jest aktywny</p>
	<p>Odpoczynek</p> <p>Ciasto odpoczywa między dwoma etapami przetwarzania</p>

symbol	etap przetwarzania
	<b>Powstań</b>
	<b>trzymaj się ciepło</b> Po zakończeniu programu pieczenia chleb jest utrzymywany w ciepłe przez 60 minut
	<b>podgrzać</b> Wypiekacz do chleba nagrzewa się
	<b>koniec programu</b>

## 6. Przed pierwszym użyciem

- Usuń materiał opakowaniowy.
- Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia pod żadnym pozorem nie wolno uruchamiać.
- Usuń folię ochronną przyklejoną do obudowy.
- Przed pierwszym użyciem wyczyść pojemnik na ciasto, haki do ciasta i obudowę urządzenia czystą, wilgotną ściereczką. Nie używaj ostrych środków czyszczących.
- Ostrożnie osusz wyczyszczone części.
- Przed pierwszym użyciem należy rozgrzewać urządzenie przez około 5 minut z założonym pojemnikiem do pieczenia i otwartymi oknami.



### **UWAGA!**

#### **Możliwe uszkodzenie urządzenia!**

Podczas produkcji należy lekko nasmarować niektóre części urządzenia. Prowadzi to do zapachu podczas pierwszego uruchomienia. Zapach jest więc normalny i nie świadczy o uszkodzeniu urządzenia.

-Zapewnić odpowiednią wentylację.

# 7. Przygotowania

## 7.1. Przygotuj pojemnik na ciasto

- Obróć pojemnik na ciasto w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak daleko, jak to możliwe, aby odłączyć go od części silnikowej i wyjąć z komory pieczenia.
- Załóż hak do ciasta na wały napędowe w pojemniku na ciasto.

## 7.2. Przygotuj ciasto

Ciasto jest przygotowywane bezpośrednio w pojemniku na ciasto.

- Wszystkie płyny powinny mieć temperaturę pokojową. Optymalna temperatura wynosi od 18 °C do 23 °C przy normalnych programach pieczenia.  
W przypadku programów szybkiego pieczenia składniki powinny mieć temperaturę od 30°C do 35°C.
- Do przygotowania ciasta należy używać wyłącznie suchych drożdży. Świeże drożdże nie nadają się do przygotowywania w wypiekaczu do chleba.
- Jeśli pieczesz z mąki żytniej, pamiętaj, że ta mąka prawie nie rośnie. Zawartość mąki powinna zatem składać się z nie więcej niż siedmiu części mąki żytniej i co najmniej trzech części mąki pszennej.
- Jeśli mieszkasz w wyżej położonym regionie (powyżej 900 m n.p.m.) lub używasz bardzo miękkiej wody, proces fermentacji drożdży zostanie przyspieszony, a ciasto urośnie wyżej. W takim przypadku zmniejsz ilość drożdży o około jedną czwartą wskazanej 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 one do wypieku chleba. Nie wolno przekraczać maksymalnych ilości dla tego urządzenia.

Alternatywnie, jeśli używasz mieszanki do ciasta, postępuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu mieszanki do ciasta.

Składniki	Wielki Chleb (1000g)	Pieczyczo średnie (750g)	Mały chleb (500g)
Woda	350ml	270ml	180ml
olej	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	1 1/2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	3/4 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Cukier	3 łyżki	2 łyżeczki do herbaty	1 łyżeczka
mleko w proszku	2 łyżki stołowe	1 łyżka	1 łyżka
mąka (maks. ilość)	480g	360g	240g
Suche drożdże (maks. ilość)	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka



---

### 7.2.2. odmierzyć składniki

Dokładnie odmierz składniki. Szczególnie przy podstawowej recepturze trzymaj się podanych wartości. Informacje na ten temat znajdują się w rozdziale „7.2.1. Podstawowy przepis na chleb” na stronie 17.

Do odmierzania składników najlepiej używać dołączonej miarki i miarki. Po całkowitym napełnieniu miarki (1 łyżeczka lub 1 łyżka stołowa), wygładź górną krawędź, aby nie użyć więcej niż wskazano. Miarka jest również oznaczona na 1/2 łyżeczki i 1/2 łyżki stołowej, co ułatwia odmierzanie.



Jeśli nie używasz mieszanki do pieczenia i samodzielnie miksujesz ciasto, upewnij się, że łączna waga składników nie przekracza 1000 g.

### 7.2.3. Kolejność składników do pieczenia

- Umieść składniki ciasta w pojemniku na ciasto w następujący sposób: Najpierw płyn, potem mąka. Cukier i sól najlepiej rozsypać wokół krawędzi mąki. Zrób małe zagłębienie w mące na suche drożdże. Tylko wtedy, gdy składniki są nadziewane w tej kolejności, można je odpowiednio wymieszać.
- Należy pamiętać, że drożdże nie mogą mieć kontaktu z płynem ani solą.

### 7.2.4. Wyczyść pojemnik na ciasto

- Wyczyść również zewnętrzną stronę pojemnika na ciasto przed włożeniem go. Podczas napełniania składników uważać, aby nic nie dostało się do komory pieczenia. Wężownica grzejna nie może stykać się z ciastem!
- Dokładnie przestrzegaj ilości. W szczególności nie należy przyjmować większych ilości niż wskazane.



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




## 8. Serwis


### 8.1. Instalacja


- Przed włożeniem upewnij się, że zewnętrzna strona pojemnika na ciasto jest czysta.
- Włóż pojemnik na ciasto do komory pieczenia przesunięty o 30° w lewo i zamocuj go obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Uważaj, aby składniki nie dostały się do komory pieczenia i nie dotykaj grzałki!
- Zamknij pokrywę.
- Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie ustawi się teraz na program podstawowy nr 1 dla chleba (1kg) o średnim stopniu zarumienienia.

### 8.2. wybierz program

-Wybierz przyciskiem  żądany program 1-19.

- Z przyciskiem  określić rozmiar chleba (500g, 750g lub 1000g)
- O przycisku - możesz określić stopień zarumienienia chleba (Jasny, Średni lub Ciemny)

-Z przyciskiem  uruchomić odpowiedni program

- Przez ponowne naciśnięcie przycisku  wstrzymać uruchomiony program

---

## 8.3. Przegląd programu

### program 1 Baza

Podstawowy program do normalnego ciasta chlebowego.

### program 2 chleb pszenny

Program do chleba francuskiego z białej, wysokobiałkowej mąki oraz do chleba lekkiego z chrupiącą skórką.

### program 3 Chleb pełnoziarnisty

Program do ciast z dużą zawartością pełnoziarnistej pszenicy, żyta, płatków owsianych lub otrębów. Ten program zawiera czas realizacji, w którym grube elementy mogą pęcznieć. Zwykle te bochenki są mniejsze i bardziej zwarte.

### Program 4 - szybki program

Szybki program dla chleba z białej mąki 750 g, czas pieczenia jest skrócony, a chleb ma lekko wilgotną konsystencję.

### program 5 broszka

Brioche jest przygotowywane w ten sam podstawowy sposób co chleb, ale ma bogatszy aspekt ciasta dzięki dodatkowemu dodatkowi jajek, masła, płynu (mleka, wody, śmietany itp.). A czasami odrobiny cukru. Słodkie pieczywo jest zwykle robione z dodatkami takimi jak soki owocowe, wiórki kokosowe, rodzyнки, bakalie, czekolada czy dodatek cukru. Dłuższa faza wyrastania sprawia, że chleb jest lekki i przewiewny.

### program 6 kanapka

Program ten służy do pieczenia chleba o miękkiej konsystencji, łatwej do krojenia i złocistej skórce.

### program 7 Bezglutenowe

Program ten należy stosować do chleba z mąki bezglutenowej, dzięki skróceniu fazy spoczynku i wyrastania chleb pozostaje mniejszy i twardszy w cieście.

Łączna ilość składników nie może przekraczać 1000 g.

**program 8**

Program ten służy do dokładnego mieszania płynów z mąką. Stały czas trwania programu wynosi 15 minut i nie można go zmienić.

**Program 9-11****Pokaz pizzy pełnoziarnistej**

Programy dla różnych ciast. Przebieg programu: wyrabianie i wyrastanie bez pieczenia. Surowe ciasto można wyjąć i dalej przetwarzać w celu wypieku bułek, pizzy itp. w konwencjonalnym piekarniku. Czas jest ustawiony dla każdego programu i nie można go zmienić/ustawić.

**program 12****- ugniatać**

Czysty program ugniatania, bez procesu pieczenia i wyrastania. Czas ugniatania można ustawić w zakresie od 0:08 do 0:45 minut, zgodnie z własnymi wymaganiami.

**program 13****owsianka**

Program do wyrabiania i gotowania na parze kaszy gruboziarnistej.

**program 14****rozmrzącać**

Do rozmrażania mrożonek przed gotowaniem.

**program 15****Jogurt**

Program do jogurtu Ten program służy do przygotowywania jogurtu; patrz także rozdział „8.14. Przygotowywanie jogurtu” na stronie 31.

**program 16****(Zamieszać/piec)**

Program do mieszania i pieczenia dodanych składników.

**program 17****dżem**

Użyj tego programu, aby zrobić dżem.

Upewnij się, że do pojemnika na ciasto wkładasz tylko owoce bez pestek. Jądra mogą porysować nieprzywierającą powłokę formy do ciasta.

Po „procesie gotowania” dżem stygnie w urządzeniu. Gdy dżem ostygnie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy

**program 18****Ciasto**

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



## program 19 Upiec


Program do pieczenia chleba. Tylko czysty proces pieczenia, bez ugniatania i spoczynku.




### 8.4. Czas trwania programu




Zapoznaj się z podstawowymi ustawieniami i czasem programów pieczenia i wyrabiania ciasta z poniższego przeglądu programów, aby móc zaplanować proces pieczenia.




program	1 podstawa 					
brauning	Jasny 			Średni 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
temperatura pieczenia	125°C			135°C		
całkowity czas trwania	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25
dodać składniki przy pozostałym Czas:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00		

program	1 podstawa 					
brauning	Ciemny 			Szybko 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
temperatura pieczenia	145°C			135°C		
całkowity czas trwania	3:15	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24
dodać składniki przy pozostałym Czas:	2:38	2:43	2:48	1:58	2:03	2:08
trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00		

program	2 biały chleb 					
brauning	Jasny 			Średni 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
temperatura pieczenia	130°C			140°C		
całkowity czas trwania	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20
dodać składniki przy pozostałym Czas:	niemożliwe			niemożliwe		
trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00		

program	2 biały chleb 					
brauning	Ciemny 			Szybko 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
temperatura pieczenia	145°C			140°C		
całkowity czas trwania	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
dodać składniki przy pozostałym Czas:	niemożliwe			niemożliwe		
trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00		

program	3 pieczywo pełnoziarniste 					
brauning	Jasny 			Średni 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
temperatura pieczenia	130°C			140°C		
całkowity czas trwania	3:40	3:45	3:50	3:40	3:45	3:50
dodać składniki przy pozostałym Czas:	2:53	2:58	3:03	2:53	2:58	3:03
trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00		

program	3 pieczywo pełnoziarniste 					
brauning	Ciemny 			Szybko 		
Rozmiar	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
temperatura pieczenia	145°C			140°C		
całkowity czas trwania	3:40	3:45	3:50	2:35	2:40	2:45
dodać składniki przy pozostałym Czas:	2:53	2:58	3:03	2:19	2:24	2:29
trzymaj się ciepło (100°C; 80°C)	60 minut			60 minut		
Opóźnienie	15:00			15:00		

program	12 część Zagnieść 	7 Bezglutenowe 	17 dżem 
Rozmiar	750g	1000g	
temperatura pieczenia	--	135°C	130°C
całkowity czas trwania	1:30	2:45	1:25
Dodać składniki, gdy pozostały czas:	1:08	2:28	--
trzymaj się ciepło	--	60 minut	20 minut
Opóźnienie			

program	19 szczęk 	15 jogurtów 
Rozmiar	--	
temperatura pieczenia	135°C	40°C
całkowity czas trwania	5 - 90 min	08:00
Dodać składniki, gdy pozostały czas:	--	--
trzymaj się ciepło	60 minut	--
Opóźnienie	--	5 min - 12 godz



---

### 8.4.1. Wybierz ustawienie podstawowe

Dla programów 1 - 3 można wybrać parametry wielkości, stopnia zrumienienia i programu szybkiego pieczenia za pomocą odpowiednich przycisków (patrz "5.1. Panel sterowania" na stronie 14).

### 8.4.2. wybierz opóźnienie czasowe

Program pieczenia można uruchomić później. Dzięki temu urządzenie może być gotowe w określonym momencie. Możesz piec do 15 godzin później. To opóźnienie czasowe jest możliwe w programach 1-3 i 10-12.

Określ czas potrzebny do przygotowania chleba zgodnie z życzeniem. Jest to opóźnienie czasowe do ustawienia.

Przykład: Jest godzina 20:30, a chleb powinien być gotowy do godziny 7:00 następnego ranka (tj. za 10 godzin i 30 minut). Ustaw opóźnienie czasowe na 10:30.

- Z przyciskiem ▼ będzie się zmniejszać w odstępach 10-minutowych od czasu pieczenia liczone, za pomocą przycisku ▲ 10 minut w górę.
- Jeśli przytrzymasz przycisk, rozpocznie się szybkie przewijanie do przodu.



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

---

## 8.5. uruchom program

PL

FR

NL

TO

TO



### OSTRZEŻENIE!


#### Ryzyko zwarcia! Zagrożenie pożarowe!


Istnieje ryzyko zwarcia lub pożaru w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem.

-Nigdy nie gasić tłącego się ciasta w urządzeniu wodą!

-Nigdy nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych! Dym może powstać, jeśli ciasto wyrośnie poza krawędź formy i zetknie się z grzałką.

-Jeśli z komory pieczenia wydobywa się dym, ponieważ ciasto dostało się na węzownicę grzewczą, należy pamiętać o zamknięciu pokrywy, aby zapobiec powstawaniu płomieni lub stłumić istniejące płomienie.


Naciśnij i przytrzymaj przycisk . ~~wył. aby~~ zakończyć program. Następnie wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć!

-Naciśnij klawisz  aby rozpocząć przebieg programu.

W zależności od wybranego programu, odpowiedni krok obróbki jest wskazywany przez strzałkę na wyświetlaczu (patrz tabela na stronie 15).

## 8.6. Dodaj więcej składników

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

Pokrywę należy jednak otwierać tylko na krótko, aby ciasto nie opadło. Nie naciskać przycisku, ponieważ spowoduje to  zerwanie trwającego programu.

---

## 8.7. Uwagi dotyczące procesu pieczenia

- W przypadku krótkiej przerwy w zasilaniu (maks. 5 minut) podczas fazy opóźnienia czasowego lub fazy nagrzewania, ustawienia pieczenia pozostają zachowane. Jednak proces pieczenia zostaje całkowicie zatrzymany, jeśli po pierwszej fazie wyrabiania nastąpi awaria zasilania.
- Całkowicie normalne jest zaparowanie okienka kontrolnego na początku procesu pieczenia. Po pewnym czasie skropliny wydostaną się przez otwory wentylacyjne.
- Urządzenie może głośno wibrować podczas fazy ugniatania. Nie jest to oznaką usterki urządzenia.

## 8.8. sygnały dźwiękowe

Podczas pieczenia rozlegają się sygnały dźwiękowe:

- w programach 1, 2, 3, 7 i 8 po drugiej fazie wyrabiania, aby wskazać, że można dodać inne składniki (owoce, orzechy itp.);
- pod koniec fazy pieczenia;
- w fazie nagrzewania i po zakończeniu programu (kilka sygnałów dźwiękowych).

## 8.9. koniec programu

Po zakończeniu programu pieczenia rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. W zależności od wybranego programu wypieki można pozostawić w urządzeniu do 60 minut; jest utrzymywany w cieple przez cyrkulację powietrza.

Wypieki należy wyjąć z urządzenia nie później niż 60 minut po zakończeniu programu.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby przez 1 sekundę, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy anulować tryb podgrzewania.

## 8.10. Wyjąć wypieki z urządzenia

- Po zakończeniu programu wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem i otwórz pokrywę.
- Odłącz przewód zasilający.



### UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA!

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

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




-Zawsze używaj rękawic kuchennych lub ściereczek do wyjmowania pojemnika na ciasto.

- Obróć pojemnik na ciasto w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij go za uchwyt.
- Za pomocą drewnianej szpatułki ostrożnie oddziel ciasto od krawędzi pojemnika na ciasto. Metal może uszkodzić powłokę formy do ciasta. Nie używaj noży ani podobnych metalowych przedmiotów do rozluźniania wypieków.  
Odwróć pojemnik na ciasto do góry dnem. Delikatnie postukaj od spodu, aby poluzować ciasto. Pozostawić do ostygnięcia na drucianej podstawie.

### 8.10.1. Poluzuj hak do ugniatania

- Jeśli hak do ugniatania utknie w wypiekach, należy go wyjąć za pomocą dołączonego haka dopiero po ostygnięciu ciasta.
- Jeśli hak do wyrabiania ciasta pozostaje w misie do wyrabiania ciasta i nie daje się łatwo wyjąć, wlej do miski ciepłą lub gorącą wodę i odczekaj do 30 minut, jeśli to konieczne.

## 8.11. dżem





- Wyjmij pojemnik na ciasto. Włóż składniki do pojemnika na ciasto.  
Upewnij się, że pokroiłeś owoce tak małe, jak to możliwe.
- Włóż pojemnik na ciasto do wypiekacza do chleba. Zamknij wypiekacz do chleba i naciśnij przycisk , aby rozpocząć  do tego program pieczenia.
- Po zakończeniu procesu gotowania zakończ program, naciskając przycisk . Jeśli nie zostanie wprowadzony żaden wpis, wypiekacz automatycznie przełączy się na funkcję utrzymywania ciepła.
- Gotowy dżem przelej jak najszybciej do przygotowanych pojemników.

## 8.12. Upiec

Ten program może być używany do przyrumienienia wypieków lub dokończenia pieczenia przygotowanego ciasta. Ten program piecze w temperaturze 135°C przez 5 - 90 minut.

- Włóż pojemnik na ciasto do wypiekacza bez haka do ciasta. Włóż wypieki lub ciasto do pojemnika na ciasto i zamknij wypiekacz.








Jeśli to konieczne, umieść wypieki tak, aby były równomiernie wystawione na działanie ciepła. Z

- przyciskiem  czas pieczenia jest regulowany w krokach co 5 minut w przycisk  dół lub w krokach co 5 minut w górę.  
Wypiekacz do chleba uruchamia się z domyślnym ustawieniem 60 minut. Naciśnij przycisk  aby rozpocząć proces pieczenia.  
Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych. Zakończ program pieczenia naciskając i przytrzymując przycisk , pozostaw wypiekacz w wypiekaczu i użyj funkcji utrzymywania ciepła.

## 8.13. Pieczywo według własnej receptury











Ten program daje możliwość samodzielnego ustawienia programu pieczenia i dostosowania go do odpowiednich potrzeb dla chleba według własnej receptury.

Wybrane ustawienia pozostają zapisane w urządzeniu do czasu dokonania innych ustawień lub odłączenia urządzenia od zasilania.

- Wybierz program 11, naciskając kilka razy przycisk **menu** Naciśnij i .
- przytrzymaj przycisk przez  sekundy, aby wejść do ustawień programu.
- Wybierz, naciskając kilkakrotnie przycisk **menu**  życzenie Sekcja programu do skonfigurowania.
- Za pomocą klawiszy  i  aw żadaną wartość. Wybierz możliwe ustawienia z poniższej tabeli. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy  program pieczenia został zapisany.
- Naciśnij przycisk  aby rozpocząć program pieczenia.

## Przegląd ustawień

Krok	sekcja programowa	domyślna wartość	obszar ustawień
1	podgrzać 	0 minut	0 - 60 minut
2	ugniatanie 1 	10 minut	0 - 10 min
3	odpoczynek 	5 minut	0 - 30 min
4	ugniatać 4 	30 minut	0 - 30 min


Krok	sekcja programowa	domyślna wartość	obszar ustawień
5	powstanie 1 	30 minut	0 - 90 minut
6	ugniatać 5 	10 sek	0 - 59 sek
7	powstanie 2 	30 minut	0 - 90 minut
8	ugniatać 6 	0 sek	0 - 59 sek
9	powstanie 3 	40 minut	0 - 90 minut
10	Upiec 	60 minut	0 - 90 minut
11	trzymaj się ciepło 	60 minut	0 - 60 minut
12	powstanie 1 	25°C	20 - 50°C
13	powstanie 2 	30°C	20 - 50°C
14	powstanie 3 	30°C	20 - 50°C
15	Upiec 	135°C	70 - 160°C


## 8.14. Przygotowanie jogurtu

- Składniki na jogurt przełożyć do odpowiednich żaroodpornych szklanek lub słoiczków.
- Zamieszaj składniki kilka razy i umieść miski w pojemniku na ciasto.
- Wlej szklankę wody (ok. 200 ml) do pojemnika na ciasto.
- Teraz uruchom program 12 do robienia jogurtu.

---

## 8.15. Więcej procesów pieczenia

Zasadniczo można rozpocząć nowy proces pieczenia po zakończeniu procesu pieczenia. Jednak temperatura urządzenia nie może przekraczać 40°C. Jeśli urządzenie nadal jest zbyt gorące, po naciśnięciu po  wyświetli wiadomość „E00” w ekran.

- W takim przypadku zakończ uruchomiony program, odłączając  klawisz i przeciągnij przewód zasilający.
- Otwórz pokrywę urządzenia i wyjmij pojemnik do pieczenia. Pozwól urządzeniu ostygnąć.

## 9. Czyszczenie i przechowywanie



### **OSTRZEŻENIE!**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym przez części pod napięciem.

-Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach!

-Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka ze stykiem uziemiającym.



### **OSTROŻNOŚĆ!**

#### **Ryzyko zranienia!**

Istnieje ryzyko poparzenia gorącymi powierzchniami.

-Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.



## **UWAGA!**

### **Ryzyko uszkodzenia!**

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

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

-Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących ani produktów, które mogą powodować zarysowania. Nigdy nie używaj wełny stalowej, benzyny, rozcieńczalnika ani środków czyszczących zawierających alkohol.

-Wężownica grzejna nie może mieć kontaktu z wodą! Dlatego wytrzyj wężownicę grzewczą suchą szmatką.

- Pojemnik na ciasto i akcesoria (miarka, łyżka miarowa, hak do ciasta i hak) można myć w wodzie zawierającej detergent. Zewnętrzną część obudowy można przetrzeć lekko wilgotną ściereczką.
- Przed ponownym użyciem pozwól urządzeniu i akcesoriom całkowicie wyschnąć.

## **9.1. składowanie**


Aby schować urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

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



## 10. Rozwiązywanie problemów

Jeśli wynik pieczenia nie jest odpowiedniej jakości, poniższy przegląd może pomóc w znalezieniu przyczyny.

problem	Możliwa przyczyna/rozwiązanie
Chleb tonie w środku.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zbyt dużo płynu i zbyt ciepła ciecz. (Płyn powinien mieć temperaturę od 18 do 23°C – w przypadku programów szybkiego pieczenia od 30 do 35°C – ciepło.)</li><li>• Za mało soli.</li><li>• Za dużo drożdży.</li><li>• Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka.</li><li>• Pokrywa była zbyt długo otwarta podczas pieczenia.</li><li>• Czas marszu był zbyt długi. Użyj przycisku Brązowienie, aby wybrać ustawienie Ciemny. </li></ul>
Chleb działa za mało.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dodano za mało drożdży.</li><li>• Drożdże nie były już dobre.</li><li>• Dodano za mało cukru.</li><li>• Dodano za dużo soli (szkodzi drożdżom).</li><li>• Ciecz jest zbyt ciepła.</li><li>• Drożdże miały kontakt z solą lub płynem przed pieczeniem.</li></ul>
Chleb za bardzo rośnie.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka. (Jeśli nie można zmienić ustawień temperatury otoczenia, spróbuj w drodze wyjątku przetworzyć schłodzone składniki i nie stosuj opóźnienia czasowego).</li><li>• Za dużo drożdży.</li><li>• Zbyt dużo lub zbyt ciepła ciecz.</li><li>• Za mało mąki.</li><li>• Za mało soli.</li></ul>
Chleb jest zbyt suchy i gęsty.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za mało płynu.</li><li>• Drożdże nie działały.</li></ul>
Chleb nie jest upieczony i w jeszcze mokry w środku.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dodano zbyt wiele dodatkowych składników, takich jak orzechy, masło, suszone owoce, syrop itp.</li><li>• Dodano za dużo soku owocowego.</li></ul>
Chleb też jest brązowy.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za dużo cukru.</li><li>• Poziom przyrumienienia ustawiony na zbyt wysoki.</li></ul>

problem	Możliwa przyczyna/rozwiązanie
Chleb jest dziurawy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Woda jest za gorąca.</li> <li>• Za dużo płynu.</li> <li>• Za dużo drożdży.</li> <li>• Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka.</li> </ul>
Skórka chleba jest lepki czy taki zbyt mokry chleb	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chleb pozostawał w urządzeniu zbyt długo po zakończeniu pieczenia. Powstała kondensacja, która nie mogła się wydostać i przemoczyła chleb.</li> <li>• Suche i mokre składniki zostały zmieszane w niewłaściwych proporcjach. W razie potrzeby zredukuj trochę płyn lub drożdże.</li> </ul>
Formy chleba otwory wentylacyjne na Skorupa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za dużo drożdży. Zmniejsz ilość drożdży.</li> </ul>
Ciasto będzie nie ugniatane, chociaż silnik działanie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Łopatkę do ugniatania lub pojemnik na ciasto nie są prawidłowo włożone.</li> </ul>
Składniki są nieładki został dotknięty.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Składniki zostały dodane w niewłaściwej kolejności.</li> <li>• Ciasto było zbyt ciężkie lub zbyt suche.</li> <li>• Haki do ciasta nie są prawidłowo włożone.</li> </ul>

## 10.1. Możliwe komunikaty o błędach

Komunikat o błędzie	Oznaczający	Rozwiązanie
E00	temperatura w wnętrze rady jest za wysokie	Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przed ponownym użyciem.
E01	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt niska	Umieść urządzenie w cieplejszym miejscu.
EEE	Błąd czujnika temperatury	Skontaktuj się z serwisem.
HHH	Błąd czujnika temperatury	Skontaktuj się z serwisem.

## 11. Utylizacja



### Opakowania

Twoje urządzenie jest zapakowane, aby chronić je przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowania wykonane są z materiałów, które można w sposób przyjazny dla środowiska zutylizować i poddać profesjonalnemu recyklingowi.



### Urządzenie

Starych urządzeń nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE, po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie należy odpowiednio zutylizować.

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

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

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub administracją miejską.

## 12. Specyfikacje

zasilacz	220-240 V~ 50/60 Hz
pobór energii	550 watów
pojemność	Maks. 1000 g
klasa ochrony	I
Wymiary	ok. 240 mm x 355 mm x 305 mm (SxWxG) ok.
Waga	3,8 kg

## 13. Informacje o zgodności



Medion AG oświadcza niniejszym, że produkt MD 18636 jest zgodny z następującymi wymaganiami europejskimi:

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

## 14. Przepisy

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

### Instrukcja przygotowania ciasta

- Pamiętaj, aby dodawać składniki w podanej kolejności. Tylko w ten sposób można odpowiednio wymieszać składniki.
- W szczególności drożdże nie mogą mieć kontaktu z solą lub płynami.
- Dokładnie przestrzegaj ilości. W szczególności nie należy przyjmować większych ilości niż wskazane.

### mierzyć płyny

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

### Odmierz suche składniki

- Użyj dołączonej miarki i miarki, aby odmierzyć mąkę, cukier, sól, drożdże itp.
- Po całkowitym napełnieniu miarki i wygładzeniu górnej krawędzi, aby uniknąć użycia więcej niż podano, będziesz mieć łyżeczkę lub łyżkę stołową. Oznaczenie na łyżce pomiarowej służy do odmierzania pół łyżeczki lub łyżki stołowej.
- Nie wolno używać łącznie więcej niż 1000 g suchych składników.

- Chleb wypiekany głównie z mąki pełnoziarnistej lub zawierający składniki takie jak orzechy, otręby itp. będzie cięższy i mniejszy niż chleb z białej mąki.
- Zawsze dodawaj drożdże do suchej mąki.
- Jeśli dodany płyn jest cieplejszy, można piec szybciej.
- Podczas produkcji należy również przestrzegać wskazówek podanych wcześniej w niniejszej instrukcji (patrz rozdział "7.2. Przygotowanie ciasta" na stronie 17.)

### 14.1. Program 1 — miękki podstawowy

Składniki	1000g	750g	500g
mleko	350ml	270ml	180ml
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	1 łyżka
Sól	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
olej słonecznikowy	2 łyżki stołowe	1 1/2 łyżki	1 łyżka
Biała mąka	480g	360g	240g
suche drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

### 14.2. Program 2 - biały chleb

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

### 14.3. Program 3 - pieczywo pełnoziarniste

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

## 14.4. Program 4 - Szybki program

Użyj do tego płynu o temperaturze 30 - 35 °C.

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

## 14.5. Program 5 - Broszura

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

## 14.6. Program 6 - Kanapki

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

---

## 14.7. Program 7 - Bezglutenowy

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

## 14.8. Program 8 - mieszanie

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

## 14.9. Program 9 - 11 Ciasto na pizzę z mąki pełnoziarnistej

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

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

- Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w kolejności podanej powyżej.
- Wybierz program 10 w wypiekaczu do chleba.
- Dłonią uformuj z ciasta jedno koło o średnicy 25 cm lub dwa koła o średnicy 25 cm, aby uzyskać cienką, chrupiącą podstawę i rozłóż ciasto na natłuszczonej blasze do pieczenia.
- Ciasto wstaw do piekarnika nagrzanego do 40 stopni na około 20 minut, aż podwoi swoją objętość.
- Ciasto przykryć wybraną polewą i piec w nagrzanym piekarniku do 220 stopni przez 15 - 20 minut.

## 14.10. Program 13 - Chińska Owsianka

Składniki	1000g
Woda	900ml
Ryż	50g
Ryż bez glutenu	50g
Cukier	60g
lotos	20g
owoce longanu Mięso	20g
czerwona fasola	30g
chiński wilk Jagoda	20g
Czerwone daty	40g
orzeszki ziemne	20g

## 14.11. Program 15 - jogurt

Składniki	1000g
całe mleko	800ml
Cukier	40g
kultury jogurtowe	1 g



---

## 14.12. Program 17 - dżem

Składniki	750g
owoce (zmiążdżone)	500g
Konserwowanie cukru 2:1	250 gr

## 14.13. Program 18 - Ciasto

Składniki	1000g
Woda	30ml
jajka	3 szt.
Cukier	1/2 szklanki
olej słonecznikowy	2 łyżeczki do herbaty
Mąka	2 filiżanki / 280g
suche drożdże	1 łyżeczka