

MEDION®

instrukcja obsługi



Wypiekacz do chleba

MEDION® MD 10241

Spis treści

| | | |
|------------|--|-----------|
| 1. | O niniejszej instrukcji obsługi | 4 |
| 1.1. | Objaśnienie symboli | 4 |
| 2. | Przeznaczenie | 5 |
| 3. | Instrukcje bezpieczeństwa | 6 |
| 3.1. | Bezpieczna konfiguracja urządzenia | 7 |
| 3.2. | Podłączenie do sieci | 8 |
| 3.3. | Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem | 8 |
| 3.4. | Nigdy nie naprawiaj siebie..... | 9 |
| 4. | Zakres dostawy | 10 |
| 5. | Przegląd urządzeń | 11 |
| 5.1. | ekran..... | 14 |
| 6. | Przed pierwszym użyciem | 14 |
| 7. | Przygotowania | 15 |
| 7.1. | Przygotuj ciasto | 15 |
| 7.2. | Podstawowy przepis na chleb | 16 |
| 8. | Praca..... | 17 |
| 8.1. | Instalacja..... | 17 |
| 8.2. | wybierz program | 17 |
| 8.3. | Przegląd programów/przepisów | 21 |
| 8.4. | Wybór stopnia zarumienienia | 26 |
| 8.5. | Wybierz opóźnienie czasowe | 26 |
| 9. | Program startowy | 27 |
| 9.1. | Dodaj więcej składników | 27 |
| 9.2. | Uwagi dotyczące procesu pieczenia | 27 |
| 9.3. | Sygnaly dźwiękowe | 28 |
| 9.4. | koniec programu | 28 |
| 9.5. | Wyjmowanie wypieków z urządzenia | 28 |
| 10. | Czyszczenie i przechowywanie | 29 |
| 10.1. | Składowanie | 30 |
| 11. | Rozwiązywanie problemów | 31 |
| 11.1. | Możliwe komunikaty o błędach..... | 32 |
| 12. | Utylizacja | 33 |
| 13. | Dane techniczne..... | 33 |
| 14. | Informacje o zgodności..... | 33 |
| 15. | Informacje serwisowe | 34 |
| 16. | Odcisk | 37 |
| 17. | Polityka Prywatności | 38 |

1. O niniejszej instrukcji obsługi



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

Przed uruchomieniem przeczytaj uważnie instrukcje bezpieczeństwa. Należy przestrzegać ostrzeżeń umieszczonych na 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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

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



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

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!

- Bullet point / informacja o zdarzeniach podczas eksploatacji

- Instrukcje do wykonania



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



Zutylizuj urządzenie/opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska¹². Utylizacja¹² na stronie 33



Symbol uziemienia ochronnego (z klasą ochrony I)

Urządzenia elektryczne klasy ochronności I to urządzenia elektryczne, które posiadają co najmniej podstawową izolację na całej długości i posiadają wtyczkę urządzenia ze stykiem ochronnym lub stały kabel przyłączeniowy z przewodem ochronnym. Urządzenia elektryczne o klasie ochrony I mogą mieć części z podwójną lub wzmocnioną izolacją lub części, które są zasilane bezpiecznym bardzo niskim napięciem.

2. Przeznaczenie

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

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych, takich jak

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych powierzchniach handlowych;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach.
- 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 (torby, kawałki styropianu itp.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

3.1. Bezpiecznie skonfiguruj urządzenie

- Umieść urządzenie na odpornej na ciepło, twardej i równej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, może się przewrócić i spaść. Urządzenie musi znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany i innych urządzeń (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.
- Nie wolno używać urządzenia 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 łatwo 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).

-Nie używać więcej niż 500 g mąki.

-Nie stosować więcej niż 8 g środka spulchniającego.

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 zginać ani nie zginać kabla przyłączeniowego.

-Przewód przyłączeniowy należy zawsze wyciągać z gniazdka trzymając za wtyczkę, nie ciągnąć za sam przewód.

-Przed odłączeniem wyłącz urządzenie.

3.3.3. Urządzenie

-Podczas pracy okienka kontrolne i pojemnik na ciasto bardzo się nagzewają. Podczas wyjmowania pojemnika na ciasto należy używać rękawic kuchennych.

-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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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.

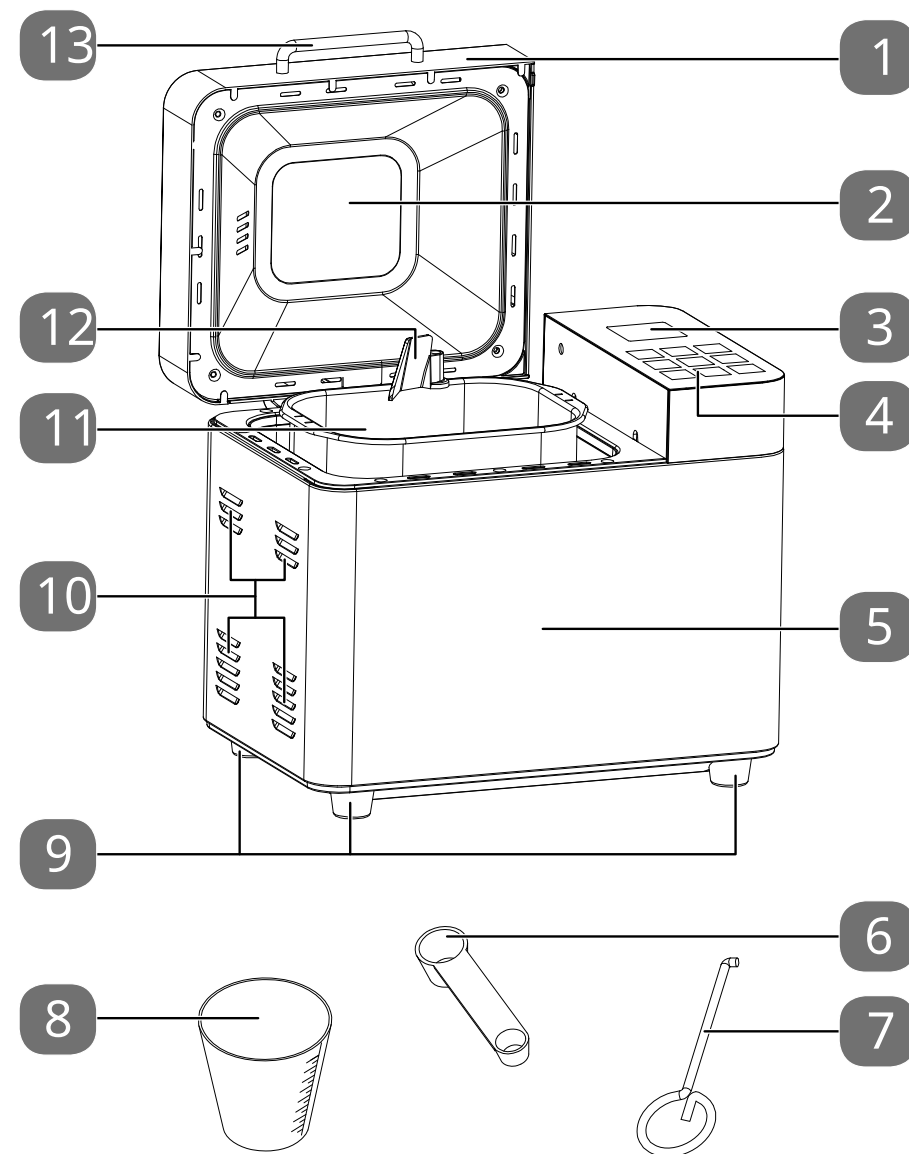
-Folię opakowaniową należy trzymać z dala od dzieci.

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
- Blacha do pieczenia z powłoką nieprzywierającą
- 1x hak do ciasta
- 1x haczyk do szaszłyków (do zdejmowania haka do ciasta)
- miarka
- Miarka
- Instrukcja obsługi i dokumenty gwarancyjne

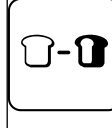



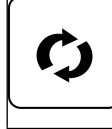




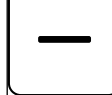
5. Przegląd urządzenia



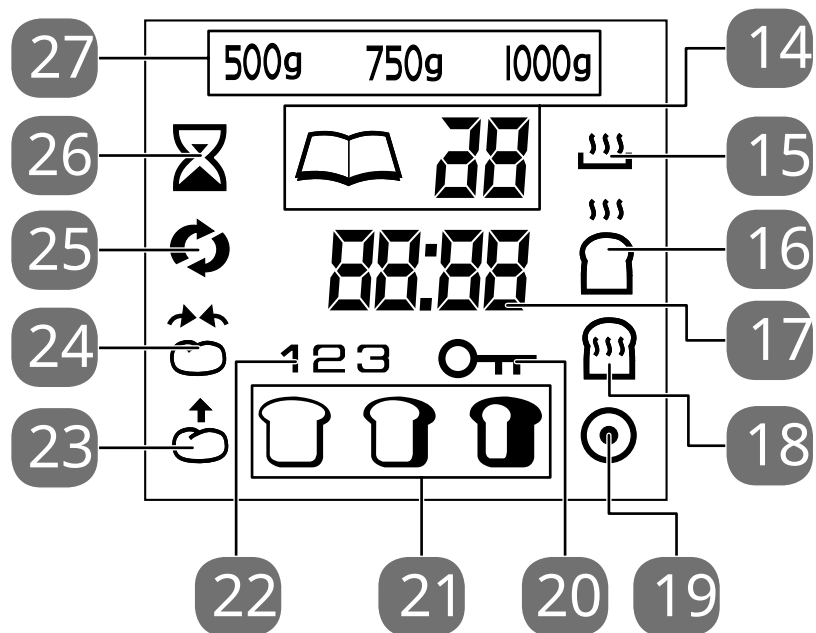
- 1) Pokrywa
- 2) okno widokowe
- 3) ekran
- 4) Panel sterowania

- 5) maszyna do pieczenia
- 6) miarka
- 7) Haczyk do szpikulca (do zdejmowania haka do
- 8.) ciasta) Miarka
- 9) gumowe nóżki
- 10) Otwory wentylacyjne
- 11) Blacha do pieczenia
- 12) hak do ciasta
- 13) uchwyt

| | |
|--|--|
|  | Za pomocą przycisku Menu  możesz wybrać jeden z 24 programów zgodnie z listą programów (1) po prawej i lewej stronie wyświetlacza. |
|  | Z przyciskiem  uruchamiać i zatrzymywać program. Wciśnięcie przycisku w uruchomionym programie na dłużej niż 0,5 sekundy powoduje wyzwolenie pauzy – ponowne naciśnięcie powoduje kontynuację przebiegu programu. |
|  | Przycisk rozmiaru chleba  włączone w programach pieczenia chleba 1-4 wybór pomiędzy trzema rozmiarami chleba: mały = 500 g, średni = 750 g i duży = 1000 g. Czasy programów są dostosowane do ilości użytego ciasta. |
|  | Opóźnienie  () Z kluczami () możesz wybrać opóźnienie czasowe, z wybranym według powinien uruchomić program. Każde naciśnięcie  lub zwiększa lub zmniejsza opóźnienie o 10 minut. Maksymalne opóźnienie wynosi 15 godzin. |

| | |
|---|--|
|  | Z przyciskiem przyrumieniania  ustawić brązowanie. Obydwa Programy 1-7 oraz 11 i 12 umożliwiają wybór pomiędzy trzema stopniami zarumienienia: jasnym, średnim i ciemnym. |
|  | Rozpocznij pieczenie  można ręcznie rozpocząć proces pieczenia przyciskiem . |
|  | Za pomocą przycisku  proces ugniatania można rozpocząć ręcznie Piec. |
|  | Z przyciskiem  można ręcznie zapisać funkcję timera gen. Następnie sekwencja programu rozpoczyna się w żądanym czasie. |
|  | Zwiększenie opóźnienia czasowego - o 10 minut na każde naciśnięcie przycisku. |
|  | Zmniejszenie opóźnienia czasowego - za każde naciśnięcie przycisku o 10 min. |

5.1. ekran



14) Wybór menu

15) Rozgrzej

16) Pieczenie

17) upływ czasu

18) Trzymaj się ciepło

19) Koniec programu

20) Symbol kłódki (gdy program jest uruchomiony)

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

22) Wyświetlanie postępu programu

23) powstanie

24) Odpoczynek

25) ugniatanie

26) Wybór czasu

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

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 ciasto

- Wszystkie płyny powinny mieć temperaturę pokojową. Optymalna temperatura dla normalnych programów wynosi od 18°C do 23°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. 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 | Mały chleb 500 G | Pieczyno średnie 750g | Wielki Chleb 1000g |
|----------------------------|------------------|-----------------------|--------------------|
| Woda | 100ml | 190ml | 280ml |
| olej | 1 łyżeczka | 1 1/2 łyżeczki | 2 1/3 łyżeczki |
| Sól | 1/2 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| Cukier | 1/2 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| mąka (maks. ilość) | 220g | 340g | 500g |
| suche drożdże (maks. Tłum) | 1 łyżeczka | 1 2/3 łyżeczki | 2 1/3 łyżeczki |

7.2.1. odmierzyć składniki

Dokładnie odmierz składniki. Szczególnie przy podstawowej recepturze trzymaj się podanych wartości. Informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Podstawowy przepis na chleb” na stronie 16.

Do odmierzania składników najlepiej używać dołączonej miarki i miarki. Po całkowitym napełnieniu miarki wygładź górną krawędź, aby uniknąć użycia większej ilości niż wskazana.



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

7.2.2. 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 i solą.

7.2.3. 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

- Umieścić oczyszczony hak do ciasta na wałkach napędowych pojemnika na ciasto. Przygotuj ciasto w tortownicy.
- Przed włożeniem upewnij się, że zewnętrzna strona pojemnika na ciasto jest czysta.
- Umieść pojemnik na ciasto w uchwycie w komorze pieczenia i mocno dociśnij, aby sprężyny naciągowe po obu stronach zatrzasnęły się.
- Uważaj, aby składniki nie dostały się do komory pieczenia i nie dotykały grzałki!
- Zamknij pokrywę.
- Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie ustawia się teraz na program podstawowy i normalny czas.

8.2. wybierz program

-Użyj przycisku Menu, aby wybrać  żądany program 1-25.

Program 1 Podstawowy

Podstawowy program do normalnego ciasta chlebowego.

Program 2 biały chleb (francuski)

Program do chlebów francuskich z białej, wysokobiałkowej mąki i lekkich chlebów z chrupiącą skórką.

Program 3 Chleb pełnoziarnisty (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 Słodkie wypieki (Słodkie)

Program do wypieków, ciast, słodkiego chleba lub ciasta chlebowego, do którego należy dodać dodatkowy cukier, rodzynki lub czekoladę.

Program 5 Chleb bezglutenowy

Program chleba bezglutenowego. Użyj do tego odpowiednich mąk lub mieszanek do pieczenia. Mąki bezglutenowe dłużej wchłaniają płyny i mają inne właściwości wyrastania.

Program 6 Szybki program (Szybki)

Program do ciasta z proszkiem do pieczenia lub „sodą oczyszczoną”: zagnieść, pozostawić do wyrośnięcia, upiec.



Należy pamiętać, że dodawana woda musi mieć temperaturę 30-35°C. W tym celu podwoić ilość drożdży.

Program 7 Ciasto (ciasto)

Użyj tego programu do pieczenia ciasta. Ciasto stwardnieje, ale nie wyrośnie jak ciasto na chleb.

Przed rozpoczęciem procesu pieczenia wlej wszystkie składniki do formy do pieczenia i dobrze wymieszaj. W ten sposób uzyskasz najlepszy efekt pieczenia.

Program 8 Deser

Użyj tego programu do pieczenia ciasta biszkoptowego lub deseru. Przed przystąpieniem do pieczenia umieść wszystkie składniki w naczyniu do pieczenia i dobrze wymieszaj. W ten sposób uzyskasz najlepszy efekt pieczenia.

Program 9 Chleb ryżowy

Program do robienia chleba ryżowego. Ugotowany ryż wymieszać z mąką w stosunku 1:1 i uruchomić program do wypieku chleba.

Program 10 Chleb kukurydziany

Program do robienia chleba kukurydzianego. Ugotowany ryż wymieszać z mąką w stosunku 1:5 i uruchomić program do wypieku chleba.

Program 11 „Fioletowy ryż”

Zmieszaj ugotowany ryż (fioletowy - tajski organiczny ryż Hom Nin) z mąką w stosunku 1:3, aby zrobić chleb.

Program 12 Chleb Żytni (Chleb Brązowy)

Program do robienia chleba żytniego. Zmieszaj mąkę żytnią z mąką chlebową w stosunku 1:3 i uruchom program do wypieku chleba.

Program 13 owsianka

Program do tworzenia owsianki owsianej.

Program 14 „lepki ryż”

Program do robienia kleistego ryżu.

Program 15 Mieszanie

Użyj tego programu, jeśli chcesz dodać inne składniki do ciasta podczas procesu mieszania



Przed uruchomieniem programu umieść wszystkie składniki w formie do pieczenia i dokładnie wymieszaj, aby mąka i płyny dobrze się wymieszały

Program 16 Ciasto

Program ten służy do przygotowywania ciasta drożdżowego na bułki, warkocze lub ciasto na pizzę

Ciasto jest podgrzewane, aby mogło wyrosnąć, proces pieczenia nie zachodzi. Po wyrobieniu ciasto można uformować jak zwykle i upiec w zwykłym piekarniku.

Program 17 Zagniatanie ciasta (Zagniatanie)

Program ten służy do przygotowywania ciasta drożdżowego na bułki, warkocze lub ciasto na pizzę.

Ciasto jest tylko ugniatane, a nie pieczone. Po wyrobieniu ciasto można uformować jak zwykle i upiec w zwykłym piekarniku.

Program 18 Wino ryżowe

Program do robienia „wina ryżowego” lub innych płynów. W tym programie płyn jest tylko mieszany i jednocześnie lekko podgrzewany.

Program 19 Jogurt (Jogurt)

Jogurtem napełnij odpowiednie żaroodporne szklanki lub słoiczki. Wymieszaj składniki kilka razy i umieść słoiki w naczyniu do pieczenia. Następnie dodaj ok. 200 ml wody i uruchomić automatyczny program produkcji jogurtu.

Program 20 Jam (Jam)

Użyj tego programu, aby zrobić dżem. Upewnij się, że do formy do pieczenia włożyłeś tylko owoce bez pestek. Rdzenie mogą porysować nieprzywierającą powłokę formy do pieczenia. Po „procesie gotowania” dżem stygnie w urządzeniu.

Program 21 Rozmrażanie (odszeranie)

Program do rozmrażania mrożonek przed właściwym procesem gotowania.

Program 22 (smażenie)

Ten program umożliwia przetwarzanie (proces ugniatania i pieczenia) dodanych składników na suszonych owocach, takich jak orzeszki ziemne, soja itp.

Program 23 Rising & Baking (fermentacja - pieczenie)

Ten program jest odpowiedni dla ciast, które mają być dalej przetwarzane. Ciasto nie jest ugniatane. Po przygotowaniu ciasta ręcznie lub w programie MIX można nadać mu pożądany kształt. Następnie umieść ciasto z powrotem w formie do pieczenia i wybierz program „Rise & Bake”.

Program 24 pieczenie (pieczenie)

program do pieczenia. Odpowiednią temperaturę pieczenia można wybrać za pomocą przycisku stopnia zrumienienia. 100°C = lekko rumiane; 150 °C = średnie zrumienienie i 200 °C = mocne zrumienienie - ustawienie fabryczne to 150 °C

Program 25 „Domowe” (twór własny)

Program do przygotowywania własnego chleba i kreacji wypiekowych. Dzięki tej sekwencji programów liczbę minut można ustawić indywidualnie dla każdej fazy pieczenia - ugniatania, rośnięcia, pieczenia i utrzymywania ciepła. Aby uzyskać dokładniejsze informacje, zapoznaj się z poniższym przeglądem programów dotyczących czasu programów pieczenia i ugniatania, aby można było z wyprzedzeniem zaplanować proces pieczenia.

| faza programu | Domyślny czas (min.) | Regulowany czas |
|--------------------|----------------------|-----------------|
| ugniatanie 1 | 15 | 0 - 30 min |
| powstanie 1 | 3 | 0 - 30 min |
| ugniatanie 2 | 20 | 0 - 30 min |
| powstanie 2 | 10 | 0 - 30 min |
| ugniatać 3 | 0 | 0 - 25 min |
| powstanie 1 | 42 | 0 - 60 minut |
| powstanie 2 | 40 | 0 - 60 minut |
| powstanie 3 | 0 | 0 - 60 minut |
| Upiec | 50 | 0 - 80 minut |
| trzymaj się ciepło | 60 | 0 - 60 minut |
| Czas zwłoki | / | 15 godzin |

8.3. Przegląd programów/przepisów

| | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|-----------------|----------------------------|-----------------------|----------------|----------------|
| Francuski chleb | Woda | 120ml | 160ml | 210ml |
| | masło | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | Sól | 2/3 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| | mąka (maks. ilość) | 290g | 360g | 435g |
| | suche drożdże (maks. Tłum) | 2/3 łyżeczki | 1 łyżeczka | 1 1/4 łyżeczki |

| | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|---------------------|----------------------------|-----------------------|----------------|----------------|
| cały pszenica chleb | Woda | 180ml | 220ml | 270ml |
| | masło | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | Sól | 2/3 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| | mąka (maks. ilość) | 290g | 360g | 435g |
| | suche drożdże (maks. Tłum) | 2/3 łyżeczki | 1 łyżeczka | 1 1/4 łyżeczki |

| | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|--------|----------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| Słodki | Woda | 120ml | 160ml | 210ml |
| | masło | 1 1/2 łyżeczki | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki |
| | Sól | 1/2 łyżeczki | 1/2 łyżeczki | 1/2 łyżeczki |
| | mąka (maks. ilość) | 290g | 380g | 500g |
| | jajka | 1 szt | 1 szt | 1 szt |
| | Cukier | 2 łyżeczki do herbaty | 3 łyżeczki | 4 łyżeczki |
| | odtłuszczone mleko | 1/4 szklanki | 1/3 szklanki | 1/2 kubka |
| | suche drożdże (maks. Tłum) | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka | 1 1/2 łyżeczki |

| | Składniki | Tłum |
|--------|--------------------------------|--------|
| jogurt | Mleko UHT | 1000ml |
| | Kultura jogurtu probiotycznego | 100ml |
| | Cukier | 60g |

| | Składniki | Tłum |
|------|----------------------------|-----------------------|
| dżem | Drobno pokrojone truskawki | 720ml |
| | Wytrzymałość | 1/3 szklanki/80g |
| | konserwowanie cukru | 2 łyżeczki do herbaty |

| | Składniki | Tłum |
|----------|-----------|-----------------------|
| rozmażyć | Woda | 330ml |
| | Sól | 1 łyżeczka |
| | olej | 2 łyżeczki do herbaty |
| | Mąka | 560g |

| | Składniki | Tłum |
|----------|-----------|-----------------------|
| Ugniatać | Woda | 330ml |
| | Sól | 1 łyżeczka |
| | olej | 2 łyżeczki do herbaty |
| | Mąka | 560g |

| | Składniki | Tłum |
|--------|-----------|-----------------------|
| Ciasto | Woda | 350ml |
| | Sól | 1 1/2 łyżeczki |
| | olej | 2 łyżeczki do herbaty |
| | Cukier | 2 łyżeczki do herbaty |
| | Mąka | 600g |
| | Drożdże | 1 1/4 łyżeczki |

| | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|--------------------|----------------------------------|-----------------------|----------------|----------------|
| Bezglutenowe chleb | Woda | 140ml | 190ml | 230ml |
| | masło | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | Sól | 2/3 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| | mąka (maks. Tłum) | 255g | 290g | 320g |
| | jajka | 1 szt | 1 szt | 1 szt |
| | proszek kukurydziany | 1/4 szklanki | 1/2 kubka | 3/4 szklanki |
| | suche drożdże (maksymalna ilość) | 1 1/2 łyżeczki | 1 1/2 łyżeczki | 1 1/2 łyżeczki |

| | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|--------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| Szybki | Woda | 140ml | 190ml | 230ml |
| | masło | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | Sól | 2/3 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| | mąka (maks. Tłum) | 290g | 360g | 435g |
| | Cukier | 1 łyżeczka | 2 łyżeczki do herbaty | 3 łyżeczki |
| | suche drożdże (maksymalna ilość) | 1 1/2 łyżeczki | 1 1/2 łyżeczki | 2 1/3 łyżeczki |

| | Składniki | Tłum |
|--------|---------------------------|--------------|
| ciasto | Mąka | 285g |
| | soda oczyszczona | 1 łyżeczka |
| | Sól | 1/2 łyżeczki |
| | masło | 110g |
| | cukier puder | 225g |
| | jajka (z wolnego wybiegu) | 2 |
| | banany | 2 |
| | Ja | 50 ml |
| | ekstrakt waniliowy | 1 łyżeczka |

| | Składniki | Tłum |
|-------|--------------|----------------------|
| deser | jajka | 3 szt |
| | Gotowany ryż | 1 filiżanka |
| | Cukier | 1/8 szklanki |
| | rodzynki | 1/4 szklanki |
| | Wanilia | 1 łyżeczka |
| | cynamon | 1 łyżeczka |
| | mleko | 2 filiżanki / 400 ml |

| Chleb Ryżowy | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|--------------|----------------------------------|-----------------------|----------------|----------------|
| | Woda | 150ml | 190ml | 240ml |
| | olej | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | Sól | 2/3 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| | mąka (maks. Tłum) | 290g | 360g | 435g |
| | jajka | 1 szt | 1 szt | 1 szt |
| | Cukier | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | Gotowany ryż | 1/4 szklanki | 1/3 szklanki | 1/2 kubka |
| | suche drożdże (maksymalna ilość) | 2/3 łyżeczki | 1 łyżeczka | 1 1/4 łyżeczki |

| chleb kukurydziany | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|----------------|-------------|
| | Woda | 140ml | 190ml | 240ml |
| | olej | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | Sól | 2/3 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| | mąka (maks. Tłum) | 290g | 360g | 435g |
| | jajka | 1 szt | 1 szt | 1 szt |
| | Cukier | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | mieszanka zbożowa / Okruchy | 1/4 szklanki | 1/3 szklanki | 1/2 kubka |
| suche drożdże (maksymalna ilość) | 2/3 łyżeczki | 1 łyżeczka | 1 łyżeczka | |

| Fioletowy Chleb | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|-----------------|---|-----------------------|----------------|----------------|
| | Woda | 150ml | 190ml | 240ml |
| | olej | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | Sól | 2/3 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 łyżeczka |
| | jajka | 1 szt | 1 szt | 1 szt |
| | Cukier | 2 łyżeczki do herbaty | 2 1/2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| | mąka glutenowa | 290g | 360g | 435g |
| | suche drożdże (maksymalna ilość) | 2 łyżeczki do herbaty | 1 łyżeczka | 1 1/4 łyżeczki |
| | Fioletowy Organiczny Ryż (Tajski Hom Nin ryż) - Tajlandia | 1/4 szklanki | 1/3 szklanki | 1/2 kubka |


| brązowy chleb | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|---------------|-----------------------------|------------|------------|-------------|
| | Woda | 180ml | 230ml | 255ml |
| | masło | 26g | 39g | 45g |
| | Sól | 2 gr | 3g | 4g |
| | czarny pasek melasa / syrop | 26g | 39g | 45g |
| | mąka żytnia | 70g | 145g | 180g |
| | mąka pszenna | 215g | 290g | 325g |
| | Drożdże | 3g | 4g | 5g |

| lepki Ryż | Składniki | Chleb 500g | Chleb 750g | Chleb 1000g |
|-----------|------------------|------------|------------|-------------|
| | Woda | 250ml | 350ml | 450ml |
| | bezglutenowe Ryż | 280g | 420g | 560g |

| por grzbiet | Składniki | | Tłum | |
|-------------|---------------------------|--|----------|--|
| | lepki ryż | | 40g | |
| | lotos | | 15g | |
| | longan | | 15g | |
| | czerwona fasola | | 25g | |
| | Chińskie jagody kolcowoju | | 15g | |
| | Czerwone daty | | 35g | |
| | orzeszki ziemne | | 15g | |
| | Woda | | 750ml | |
| | Cukier | | do smaku | |

| mieszanie | Składniki | | Tłum | |
|-----------|-----------|--|-----------------------|--|
| | Woda | | 330ml | |
| | Sól | | 1 łyżeczka | |
| | olej | | 2 łyżeczki do herbaty | |
| | Mąka | | 560g | |

8.4. Wybierz stopień zrumienienia

Naciśnij przycisk przyrumieniania  kilkakrotnie, aby przełączać pomiędzy trybami opalania



Dostępne są jasne, średnie lub ciemne wybierać. Taka postawa jest z programy 1-7 oraz 11 i 12.

8.5. 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 1-5, 8 i 9.

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.

- W czasie lewizja opóźnić się Do ustawić, naciśnij kilkakrotnie przycisk opóźnienia czasowego.  przyciskiem woli zanim n czas pieczenia w krokach co 10 minut odliczane w górę, przy wciśniętym przycisku  w odstępach 10-minutowych. 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.

9. Uruchom program



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.

wciśnij - przycisk i włącz urządzenie z dala. Następnie wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć!

-Naciśnij klawisz  aby rozpocząć przebieg programu.

9.1. 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 do vOn zapobiec powstawaniu ciasta spada. Nie naciskaj przycisku spowoduje , ponieważ jest to uruchomiony program anulowanie.

9.2. Uwagi dotyczące procesu pieczenia

- W przypadku krótkiej przerwy w zasilaniu (maks. 10 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.

9.3. sygnały dźwiękowe

Podczas pieczenia rozlegają się sygnały dźwiękowe:


- w programach 1, 2, 3, 4, 5 i 6 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).

9.4. 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. 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.

9.5. Wyjąć wypieki z urządzenia

- wciśnij  klawisz po zakończeniu programu i otwórz plik Pokrywa
- Podnieś pojemnik na ciasto za wsporniki.



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.


- Za pomocą drewnianej szpatułki ostrożnie oddziel ciasto od krawędzi pojemnika na ciasto. Metal może uszkodzić powłokę formy do ciasta.
- Nie używaj noży ani podobnych przedmiotów do rozluźniania wypieków.
- Odwróć pojemnik na ciasto do góry dnem. Delikatnie postukaj od spodu, aby poluzować ciasto. Pozwól mu ostygnąć na stojaku z drutu.

9.5.1. Poluzuj hak do ugniatania

- Jeśli hak do ciasta utknie w cieście, nie wyjmuj go, dopóki ciasto nie ostygnie.
- Jeśli haki do ciasta pozostają w misce do ciasta i nie dają się łatwo usunąć, w razie potrzeby namocz miskę w ciepłej lub gorącej wodzie na maksymalnie 30 minut. Więcej procesów pieczenia

Zasadniczo można rozpocząć nowy proces pieczenia po zakończeniu procesu pieczenia. Jednak urządzenie nie może być większe niż 40°C być gorącym. Jeśli urządzenie

jest nadal zbyt gorący, po jego naciśnięciu pojawi się  - Naciśnij wiadomość „HHH” w wyświetlaczu.

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

10. 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.

Akcesoria (miarka, miarka) 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.

- Akcesoria (miarka, miarka) można myć w wodzie z dodatkiem detergentu. Zewnętrzną część obudowy można przetrzeć lekko wilgotną ściereczką.
- Formę do pieczenia i hak do ciasta można myć w zmywarce.
- Przed ponownym użyciem pozwól urządzeniu i akcesoriom całkowicie wyschnąć.


10.1. składowanie

Aby schować urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

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

11. Rozwiązywanie problemów

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

| problem | Możliwa przyczyna/rozwiązanie |
|--|---|
| Chleb tonie pośrodku A. | <ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo płynu i zbyt ciepła ciecz. (Płyn powinien mieć temperaturę od 21 do 28°C – w przypadku programów szybkiego pieczenia od 30 do 35°C – ciepło.) • Za mało soli. • Za dużo drożdży. • Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka. • Pokrywa była zbyt długo otwarta podczas pieczenia. • Dł Czas marszu był zbyt długi. Za pomocą przycisku wybierz Przyrumienianie  ustawienie Ciemny. |
| Chleb działa niewystarczająco NA. | <ul style="list-style-type: none"> • Dodano za mało drożdży. • Drożdże nie były już dobre. • Dodano za mało cukru. • Dodano za dużo soli (szkodzi drożdżom). • Ciecz jest zbyt ciepła. • Drożdże miały kontakt z solą lub płynem przed pieczeniem. |
| Chleb działa za mocne. | <ul style="list-style-type: none"> • 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). • Za dużo drożdży. • Zbyt dużo lub zbyt ciepła ciecz. • Za mało mąki. • Za mało soli. |
| Chleb też jest suche i obcisły. | <ul style="list-style-type: none"> • Za mało płynu. • Drożdże nie działały. |
| Chleb jest wcale i pośrodku wciąż mokry. | <ul style="list-style-type: none"> • Dodano zbyt wiele dodatkowych składników, takich jak orzechy, masło, suszone owoce, syrop itp. • Dodano za dużo soku owocowego. |

| problem | Możliwa przyczyna/rozwiązanie |
|---|--|
| Chleb też jest brązowy. | <ul style="list-style-type: none"> • Za dużo cukru. • Poziom przyrumienienia ustawiony na zbyt wysoki. |
| Chleb jest pełna dziur | <ul style="list-style-type: none"> • Woda jest za gorąca. • Za dużo płynu. • Za dużo drożdży. • Wilgotność lub temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka. |
| skórka chleba jest lepki albo chleb za mokre. | <ul style="list-style-type: none"> • Chleb pozostawał w urządzeniu zbyt długo po zakończeniu pieczenia. Powstała kondensacja, która nie mogła się wydostać i przemoczyła chleb. • Suche i mokre składniki zostały zmieszane w niewłaściwych proporcjach. (W razie potrzeby zredukuj płyn lub drożdże). |
| Chleb otwory powietrzne na skórce. | <ul style="list-style-type: none"> • Za dużo drożdży. Zmniejsz ilość drożdży. |
| Ciasto będzie nie ugniatane jednak silnik biegnie. | <ul style="list-style-type: none"> • Łopatki do ugniatania lub pojemnik na ciasto nie są prawidłowo włożone. |
| Składniki dziesięciu nie ma mieszany gładki został. | <ul style="list-style-type: none"> • Składniki zostały dodane w niewłaściwej kolejności. • Ciasto było zbyt ciężkie lub zbyt suche. • Ostrze do ugniatania nie zostało prawidłowo włożone. |

11.1. Możliwe komunikaty o błędach

| Komunikat o błędzie | Oznaczający | Rozwiązanie |
|---------------------|---|---|
| HHH | temperatura wewnątrz rady jest za wysokie | Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przed ponownym użyciem. |
| EEO | Błąd czujnika temperatury | Skontaktuj się z serwisem. |
| EE1 | Błąd czujnika temperatury | Skontaktuj się z serwisem. |

12. Utylizacja



Opakowania

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

13. Specyfikacje

| | |
|--------------------|--|
| zasilacz | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| wydajność grzewcza | 500 watów |
| moc silnika | 100 watów |
| pojemność | Maks. 1000 g |
| klasa ochrony | I |
| Wymiary | ok. 350 mm x 225 mm x 290 mm (SxGxW) ok. |
| Waga | 5,8 kg |

14. Informacje o zgodności



Medion AG oświadcza niniejszym, że produkt MD 10241 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.

15. Informacje serwisowe

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

- Możesz spotkać innych użytkowników i naszych pracowników w naszej społeczności serwisowej, gdzie możesz dzielić się swoimi doświadczeniami i przekazywać swoją wiedzę.
Naszą społeczność serwisową można znaleźć pod adresem community.medion.com.
- Zapraszamy również do skorzystania z naszego formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact.
- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest również dostępny za pośrednictwem naszej infolinii lub pocztą.

| Niemcy | |
|---|---|
| godziny otwarcia | Produkty multimedialne (komputer PC, notebook itp.) |
| pon. - pt.: 07:00 - 23:00 sob. / niedz.: 10:00 - 18:00 | - 0201 22099-111 |
| | RTV i AGD |
| | - 0201 22099-222 |
| | telefon komórkowy; tablety i smartfony |
| - 0201 22099-333 | |
| Adres usługi | |
| MEDION AG 45092 jedzenie Niemcy | |
| Austria | |
| godziny otwarcia | numer telefonu |
| pon. - pt.: 08:00 - 21:00 sob. / niedz.: 10:00 - 18:00 | - 01 9287661 |
| Adres usługi | |
| Centrum Serwisowe MEDION Franz-Fritsch-Str. 11 4600 sumów Austria | |

| Szwajcaria | |
|---|-------------------|
| godziny otwarcia | numer telefonu |
| pon. - pt.: 09:00 - 19:00 | - 0848 - 33 33 32 |
| Adres usługi | |
| Centrum serwisowe MEDION/LENOVO Ifangstraße 6 8952 smugi Szwajcaria | |
| Belgia | |
| godziny otwarcia | numer telefonu |
| pon. - pt.: 09:00 - 19:00 | - 02 - 200 61 98 |
| Adres usługi | |
| MEDION B.V John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Holandia | |
| Luksemburg | |
| godziny otwarcia | numer telefonu |
| pon. - pt.: 09:00 - 19:00 | - 34-20 808 664 |
| Adres usługi | |
| MEDION B.V John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Holandia | |

Niemcy



Te i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać z portalu serwisowego www.medion.com/de/service/start/.

Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie do różnych urządzeń.

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

Austria



Te i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać z portalu serwisowego www.medion.com/at/service/start/.

Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie do różnych urządzeń.

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

Szwajcaria



Te i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać z portalu serwisowego www.medion.com/ch/de/service/start/.

Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie do różnych urządzeń.

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

Belgia



Te i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać z portalu serwisowego www.medion.com/be/nl/service/start/.

Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie do różnych urządzeń.

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

Luksemburg



Te i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać z portalu serwisowego www.medion.com/lu/de/service/start/.

Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie do różnych urządzeń.

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

16. Odcisk

Copyright © 2021

Stan: 29.01.2021

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim.

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

Prawa autorskie przysługują firmie:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 jedzenie

Niemcy

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

17. Polityka prywatności

Szanowny Kliencie!

Informujemy, że my, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, jesteśmy odpowiedzialni za przetwarzanie Twoich danych osobowych.

W kwestiach ochrony danych kontaktuje się z nami nasz firmowy inspektor ochrony danych, dostępny w MEDION AG, ochrona danych, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen; datenschutz@medion.com obsługiwane. Przetwarzamy Twoje dane w celu obsługi gwarancyjnej i procesów z tym związanych (np. naprawy) oraz opieramy przetwarzanie Twoich danych na podstawie zawartej z nami umowy sprzedaży.

Prześlemy Twoje dane podmiotowi świadczącemu usługi serwisowe na nasze zlecenie w celu realizacji obsługi gwarancyjnej i procesów z nią związanych (np. naprawy). Co do zasady przechowujemy Twoje dane osobowe przez okres trzech lat w celu realizacji Twoich ustawowych uprawnień z tytułu rękojmi.

Przysługuje Pani/Panu prawo do informacji o swoich danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania oraz przenoszenia danych.

Istnieją jednak ograniczenia dotyczące prawa do informacji i prawa do usunięcia zgodnie z §§ 34 i 35 BDSG (art. 23 DS-GVO), Ponadto istnieje prawo odwołania się do właściwego organu nadzorującego ochronę danych (art. 77 DS-GVO w połączeniu z § 19 federalnej ustawy o ochronie danych). W przypadku MEDION AG jest to Pełnomocnik Krajowy ds. Ochrony Danych i Wolności Informacji w Nadrenii Północnej-Westfalii, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Przetwarzanie Twoich danych jest niezbędne do realizacji gwarancji; Realizacja gwarancji nie jest możliwa bez podania wymaganych danych.

w domu

| | | |
|------------|--|-----------|
| 1. | O deze bruiksaanwijzing | 40 |
| | 1.1. Betekenis symboli | 40 |
| 2. | Gebruiksdoel | 41 |
| 3. | Zasady bezpieczeństwa | 42 |
| | 3.1. Het apparaat veilig opstellen..... | 43 |
| | 3.2. Netaansluiting | 43 |
| | 3.3. Dobry omgaan z aparatem..... | 44 |
| | 3.4. Repairer het nooit zelf..... | 45 |
| 4. | Zawartość dostawy | 46 |
| 5. | Urządzenie Overzicht van on | 47 |
| | 5.1. ekran..... | 50 |
| 6. | Przed pierwszym użyciem | 51 |
| 7. | Rzeczy wstępne | 51 |
| | 7.1. Przygotowanie Deega | 51 |
| | 7.2. Podstawowy przepis na chleb | 52 |
| 8. | Eksplatacja | 53 |
| | 8.1. Nazwa inżynierska | 0,53 |
| | 8.2. Programma kiezen | 53 |
| | 8.3. Rezygnacja z programu/recepty | 57 |
| | 8.4. Dzielnice Bruiningsgraad..... | 61 |
| | 8.5. Okres obowiązywania umowy | 61 |
| 9. | Program startowy | 62 |
| | 9.1. Morskie składniki toevoegen | 62 |
| | 9.2. Instrukcje dotyczące procesów pieczenia | 62 |
| | 9.3. Sygnały płynne | 63 |
| | 9.4. Niektóre programy | 63 |
| | 9.5. Baksel uit het apparaat nemen | 63 |
| 10. | Czyszczenie i czyszczenie | 64 |
| | 10.1. Opbergen..... | 65 |
| 11. | Rozwiążuj problemy..... | 66 |
| | 11.1. Mogelijke foutmeldingen | 67 |
| 12. | Przetwarzanie afwalne | 68 |
| 13. | Techniczne środki wyrównawcze..... | 68 |
| 14. | Informacje o zgodności | 68 |
| 15. | Informacje serwisowe..... | 69 |
| 16. | Informacje prawne..... | 71 |
| 17. | Oświadczenie o ochronie prywatności | 72 |

1. Over deze bruiksaanwijzing



Hartelijk dank u voor de aankoop van het apparaat. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het product en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de Gebruiksaanwijzing altijd bij u. Wanneer u het apparaat koopt of overhandigt, geef dan ook deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

1.1. Betekenis symbolen



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor eventuele schade aan het apparaat of andere schade van ernstige aard.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor de gevaar van elektrische schok.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor de gevaar van verbranding door hete oppervlakken.



ZAFOBIEGAWCZY!

Waarschuwing voor mogelijk ernstige schade aan het apparaat of andere schade van ernstige aard.



POZWÓL OP!

Neem de aanwijzingen in acht, omdat deze mogelijk ernstige schade aan het apparaat of andere schade van ernstige aard kunnen voorkomen.



Voor meer informatie over het gebruik van het apparaat.



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.

- Opsommingstekens/informatie over kosten, die u kunt toekennen
- Instructie voor één transactie



Deklaratie van overeenstemming (zie het hoofdstuk „Conformiteitsinformatie”): producten die het CE-symbool dragen, voldoen aan de Europese richtlijnen.



Pakking in een voor het milieu vriendelijke manier (zie het hoofdstuk „Afvalverwerking” „12. Afvalverwerking” op pagina 68)



Apparaat op een voor het milieu vriendelijke manier (zie het hoofdstuk „Afvalverwerking”)



Symbol granic (do I klasy zdrowia publicznego) Urządzenia elektryczne z klasy bezpieczeństwa I są urządzeniami elektrycznymi, które w dużej mierze nie mają izolacji i dlatego muszą być wyposażone w przewód ochronny z uziemieniem. Urządzenia elektryczne I klasy bezpieczeństwa mogą być podniesione podwójną wzmocnioną izolacją elementów pracujących w niższym miejscu bezpieczeństwa.

2. Gebruiksdoel

Gebruikt voor het roosteren van vlees en het maken van jam en confituren. Het apparaat wordt niet gebruikt voor het roosteren van drugs in de helft van de tijd.

z voorwerpen. Korzystanie z broodbakmachine nie na wolnym powietrzu.

To wyposażenie jest wymagane do użytku w szczególności w domach i w podobnych domowych zastosowaniach, na przykład:

- w Kuchniach dla pracowników w Winkels, biurach i innych przedsiębiorstwach;
- w gospodarstwach;
- klientów drzwiowych w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
- w pensjonatach.

Urządzenie nie jest wymagane do użytku komercyjnego i przemysłowego.

Jak oblicza, że kiedy używa sprzętu do czegoś innego niż to, co uważa za najlepsze, aansprakelijkheid poradził sobie:

- Bouw het apparaat zoned onze toestemming niet o en gebruik het niet met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd von Geleverd.
- Służy do zamykania drzwi na geleverde rezerw i akcesoriów goedgekeurde.
- Neem wszystkie informacje w deze Gebruiksaanwijzing w ośmiu iw het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Uważa się, że inne usługi nie są w overeenstemming met het Gebruiksdoel en kan ertoe leiden tot schade van materiaal van wettigheid.

3. Przepisy dotyczące zdrowia publicznego



WAARSCHUWING!

Przygotuj się!

Twierdzi, że istnieje możliwość sprzedaży pojazdu.

- Uważaj na wyposażenie w akcesoriach zbudowanych przez dzieci.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat oraz przez osoby z fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi ograniczeniami lub brakiem wiedzy i/ lub doświadczenia, dzięki czemu może on-

Mand toezicht op hen houdt as hun is empty hoe ze het apparaat veilig can be used and ze hebben begrepen wilke was het used van het apparaat met zich meebrengt.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Sprzątanie w specjalnym domu mogło nie być przeprowadzane przez dzieci w ósmym roku życia lub zanim ktoś chciał zobaczyć dom.
- Dzieci, które nie ukończyły 8 lat, chciałyby korzystać z budowy urządzenia i adaptera sieciowego.

-Uważaj na użyte materiały opakowaniowe (szpilki, kawałki styropianu itp.) zbudowane z udziałem dzieci.

3.1. Het aparatura veilig opstellen

- Plaats het apparaat op een hittebestende, vaste en vlakke ondergrond.
- Nie jest wyeksponowany na krawędzi stołu, dzięki czemu można go zakryć w oknie, które można zamknąć. Urządzenie musi mieć minimalną odległość 10 cm między ścianami a innymi urządzeniami. Dek de ontluchtingssleuven nie af.
- Instalator het aparatury nie w budynku lekkich widocznych materiałów (gordijnen, vitrages, papier enz.). On może piętnować ontstaan.
- Plaats het urządzenie nie może znajdować się bezpośrednio obok jednego pieca gazowego lub elektrycznego lub innego piekarnika.
- Zet het apparaat nooit neer boven een kookplaat in andere apparaten ondergronden (grill, fritkookpan), zelfs niet kiedy on daarboven een afzuigkap is geïnstalleerd.
- Może przyjąć geen vochtigheid in de behuizing terecht. Twierdzi, że doszło do porażenia prądem.
- Nie wolno używać urządzenia na otwartej przestrzeni.
- Stel het produkt nie bloot aan Extreme omstandigheden. Vermijd:

- wysokie ceny lotów w vocht;
- ekstremalnie wysokie temperatury;

- bezpośrednio oświetlenie strefowe;

- otwórz się.

3.2. Netaansluiting

-Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd i goed bereikbaar stopcontact in de building van het apparaat. Sieć lokalna musi być połączona z urządzeniami technicznymi urządzenia. Ważne jest, aby wcześniej zerwać połączenie, aby można było szybko odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

3.3. Veilig omgaan met het aparatura

3.3.1. algemen

- Laat het apparaat nooit inschakeld kiedy jest nikim bij.
- Używane urządzenie het w geen geval, gdy het jest uszkodzone lub gdy u uszkodzisz aan het noer de netstekker ontdekt.



GEVAAR!

Pak het apparaat, het noer en de netstekker nooit vast met natte handen. Twierdzi inaczej, że mogą wystąpić porażenia prądem.

- Dompel het aparatura, het noer of de stekker nooit lub in water of een other vloeistof.
- Urządzenie mogło nie być używane z zewnętrznym timerem z oddzielnym sterowaniem odległością (takim jak styk radiograficzny).
- Zużyto nie więcej niż 500 g meelu.
- Użyj nie więcej niż 8 g rijsmiddel.

3.3.2. Netsnoer

-Het netsnoer mag tijdens het Gebruik niet om het aparatura zijn wikkeld. Het mag geen hete oppervlakken aanraken.

Może zostać uszkodzony.

- Martw się, że zginie się w szczerym polu i że będzie się tym denerwować.
- Haal het netsnoer altijd uit het stop contact aan de plugs en trek nooit aan het snoer.
- Shackle het apparaat uit voordat u de stekker lostrekt.

3.3.3. aparat

- Het kijkglas en deegbak was tijdens het Gebruik zeer heet. Gebruik ovenwanten wanneer u deegbak verwijdert.
- Verplaats het apparaat niet Wanneer dit w Gebruik is.
- Gebruik de deegbak not om vorwerpen te beware.
- Neem het apparaat avenues in use wanneer de deegbak is gevuld. Korzystanie ze strefy może być nadużywane.
- Neem de deegbak uit het apparaat wanneer u deze vult om verontreiniging van de pieczenia te voorkomen.
- Używany zgodnie z oryginalnym wyposażeniem.

3.4. Naprawiacz het nooit zelf



GEVAAR!

Pozwól na porażenie prądem.

Twierdzi, że na zewnątrz oddzielnej stacji spanningowej doszło do porażenia prądem.

- Jeżeli wtyczka nie jest uszkodzona, oznacza to, że wtyczka nie jest podłączona do styku stop.
- Jeśli urządzenie nie zostało uszkodzone, musi to zostać wykonane przez producenta, usługodawcę producenta lub osobę, która jest om gevaar te voorkomen.
- Prober in geen geval het apparaat zelf te openen en/of te repareren. Kiedy to zrobisz, stwierdzi, że doszło do porażenia prądem. Neem bij zapisane opcje kontaktu Centrum serwisowe innych profesjonalnych napraw.

4. Wnętrze dostawy



GEVAAR!

Pokonaj królewskość!

On bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van small orders of foil.

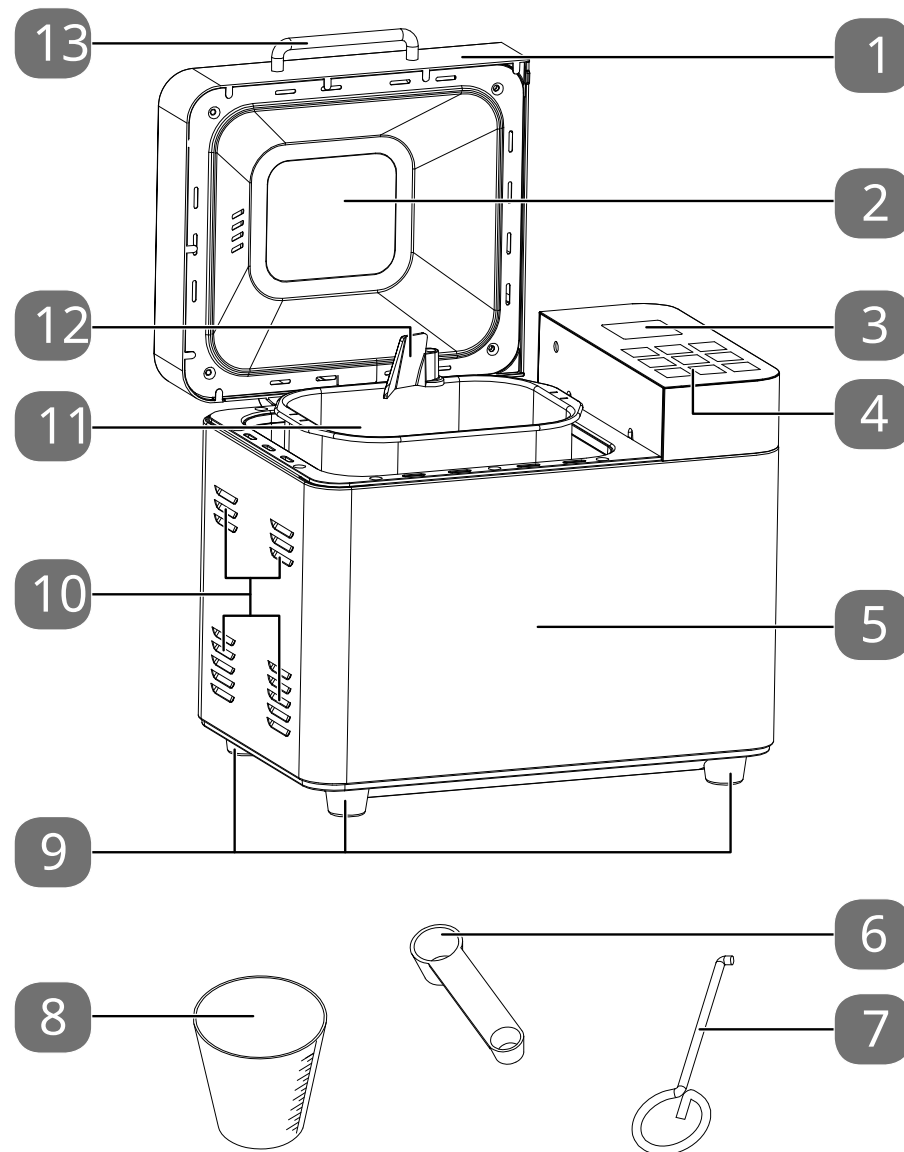
-Liczba folii opakowaniowych stosowanych w konstrukcji dzieci.

Kontrola dostawy pełnych danych i poinformowanie Cię w ciągu 14 dni, że dostawa nie jest kompletna.













Het door u gotowane opakowanie musi zawierać:



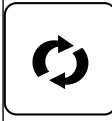



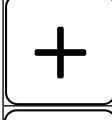

- Broodbakmachine
- Bakvorm spotkał antyaanbaklaag
- 1x hak kolanowy
- 1x haakspies (on de kneedhaak te verwijderen)
- Maatlepel
- Maatbecker
- Dokumenty aplikacyjne i gwarancyjne

5. Aparat Overzicht van het

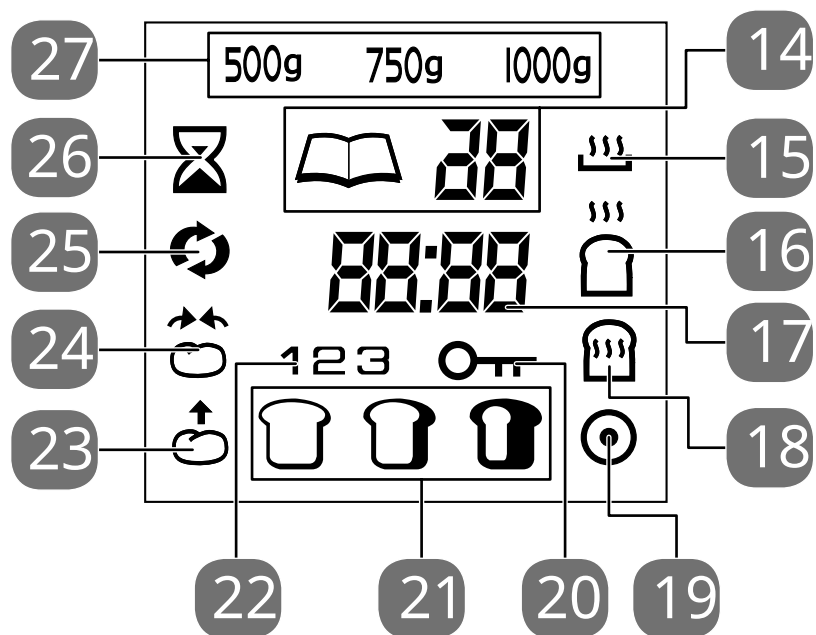


- 1) czapka
- 2) Kijkvenster
- 3) ekran
- 4) Panel operacyjny (tj. druga tabela stanu dla prawej nóżki klawiszy)
- 5) Broodbakmachine
- 6) Maatlepel
- 7) Haakspies (om de kneedhaak te verwijderen)
- 8.) Maatbeker
- 9) Gumowe poty
- 10) Otwory wentylacyjne
- 11) Bakvorm
- 12) Kneedhaak
- 13) Gregalik

| | |
|--|---|
|  | Met de menu-toets  kunt u één van de 24 programma's uit de programmalijst (1) po lewej i prawej stronie wyświetlanego sąsiedztwa. |
|  | Spotkałem de toets  uruchamiać i zatrzymywać program. Niż de toets dłużej Następnie 0,5 sekundy po wydrukowaniu słowa jest to działanie programu, słowo programu jest zepsute. Kiedy wydrukujesz opnieuw op de toets, program zostanie ogłoszony. |
|  | Met de toets dla formatu het brood  kunt u bij de broodbakprogramma's 1-4 kiezen uit drie formaty lęgów: mały = 500 g, średni = 750 g i duży = 1000 g. Oto programy, które zostały przygotowane dla aplikacji, która została wykonana. |
|  | kontraktowanie   Met de toetsen () kunt u een contracting stijd kiezen waarna eeN geS wybrane słowo programu zostało uruchomione. Z elke druk op de toets of + wordt de contractingstijd z 10 minutami verhoogd of verlaagd. Maksymalny czas zawarcia umowy to godzina 15:00. |
|  | Met de toets for de bruiningsgraad  umieść u de bruiningsgraad w. W programach 1-7, 11 i 12 występują trzy bruininggraden w dzielnicach: światło, środek i ciemność. |

| | |
|---|---|
|  | Met de baktoets  sprytnie uruchomić program pieczenia ręcznie. |
|  | Met de kneedtoets  pomysłowy i ręczny het kneedprogramma start-dziesięć. |
|  | Spotkałem de toets  Skonfiguruj funkcję ręczną i timera. hej pro gramma start dan op het wernste tijdstip. |
|  | Okres skurczu: 10 minut na naciśnięcie na czubki palców. |
|  | Okres skurczu: 10 minut na naciśnięcie na czubki palców. |

5.1. ekran



- 14) Sprawdzenie menu
- 15) Rozgrzej
- 16) piecze
- 17) odpoczynek koniec tijd
- 18) Ocieplacz
- 19) Koniec programu
- 20) Blokkeringsymbool (bij aktywny program)
- 21) Bruiningsgraad (de gekozen bruiningsgraad wordt aangegeven met een pijl na wyświetlaczu)
- 22) Postęp w programie Weergave
- 23) Rijden
- 24) Zardzewiały
- 25) Kneden
- 26) Tijdkeuze
- 27) Waga van het deeg (het gekozen waga wordt aangegeven met een pijl na wyświetlaczu)

6. Przed pierwszym użyciem

- Verwijder materiaal opakowaniowy.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade. Bij eventuele schade, zal het apparaat in geen geval worden gebruikt.
- Verwijder eventueel de Beschermfolie van de behuizing.
- Głównie do pierwszego użycia podłoga, kolana i ramka urządzenia są ładne z pięknym, ważnym dokumentem. Służy do czyszczenia narzędzi.
- Droog de cleaning onderdelen zorgvuldig.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie spotkało się z planowanym degbakiem, a do otwarcia okna pozostało około 5 minut.



chodźmy!

Możliwe uszkodzenie urządzenia!

Bij de fabricage is het nodig bepaalde onderdelen van het apparaat te vetten. Tijdens het eerste gebruik is het normaal en niet te verwachten dat er schade aan het apparaat is.

-Zadbaj o pełną wentylację.

7. Zawiadomienie z wyprzedzeniem

7.1. Przygotuj Deega

- Wszystkie tkaniny muszą mieć temperaturę pokojową. Optymalna temperatura dla normalnego programu to 18°C i 23°C.
- Stosowanie używanego leku jest in het bereiden van het deeg. Treść wersetu nie jest wysyłana przed de bereiding in broodbakmachines.
- Wanneer u met roggemeel gaat bakken, houd er rekening mee dat dit meel nauwelijks rijst. Het meel moet daarom bestaan uit maximaal zeven delen roggemeel en minimum drie delen tarwemeel.
- Indien u woont in een hoger gebied (meer dan 900 m boven NAP) worden zeezout gebruikt, wordt het gistingsproces van de gist en rijst het deeg hoger. Spadki wartości gistość o około cztery części od opgegeven hoeveelheid.

7.2. Podstawowy przepis na czerw

Użyj podstawowego przepisu in pas het eventueel aan uw wensen aan.

Wanne i inne użyte przepisy muszą zostać wysłane na przód maszyny do wypieku. Nie wolno przekraczać maksymalnej wysokości urządzenia.

Jeśli chcesz stosować alternatywę dla bakmixu, postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu bakmixu.

| składniki | Kleinbrood, 500 G | środkowa chleb, 750 gr | poczwarzka, 1000g |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|
| Woda | 100ml | 190ml | 280ml |
| oliwa | 1 elepel | 1 1/2 łyżeczki | 2 1/3 łyżeczki |
| Zut | 1/2 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| Suiker | 1/2 łyżeczki | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| Meel (maks. wzrost veelheid) | 220g | 340g | 500g |
| treść leku (maks. hoeveelheid) | 1 elepel | 1 2/3 el | 2 1/3 łyżeczki |

7.2.1. Składniki afmeten

Poznaj składniki nauwkeurig af. Houd vooral bij het podstawowa recepta de opgegeven hoeveelheden nauwkeurig aan. Deze vindt u in het hoofdstuk „Podstawowy przepis na potomstwo” op blz. 52

Het best art i de Meegeleverde Maatbeker en de Maatlepel gebruiken om składników po te meten. Wanneer u de maatlepel całkowicie podnosi gevuld, strijkt u de bovenkant zadowolony om niet meer te gebruiken dan is aangegeven.



Gdy mieszanka do pieczenia jest używana w całkowitej ilości, niech łączna waga składników nie przekracza 1000 g.

7.2.2. Składniki Volgorde van de

- Voeg de deegingrediënten następująco toe aan de deegbak: Najpierw de vloeistof, potem het meel. Suiker en zout kunt u het best aan de Rand van het meel verdelen. Zanim w het meel małe kuil voor de drug gist. Wszystkie składniki użyte na poniższej liście można prawidłowo wymieszać.
- Niech erop dat het nie in aanraking może przyjąć z de vloeistof en het zout.

7.2.3. Producent szkun Deegbak

- Maak de deegbak vóór het plaatsen schoon, także aan de buitenkant. Powiedzmy, że zawartość składników nie jest zawarta w zawartości. Spirala ocieplenia może nigdy nie nadejść wraz z het deeg w aanraking!
- Houd u nauwkeurig aan de opgegeven hoeveelheden. Użyj geen większego hoeveelheden niż aangegeven.



Potomstwo, które przytłoczyło ludowe słowo wypiekane ze składników takich jak nuty, zemelen enz., Wordt dwa i mniejsze niż potomstwo op Basis van wit meel.

8. Serwis

8.1. nazwa inżynierska

- Steek de schoongemaakt kneedhaak op de aandrijfias in de deegbak.
- Bereid het deeg for in de deegbak.
- Zorg ervoor dat de buitenkant van de deegbak vóór het plaatsen schoon is. Plaats de deegbak in de house in de Bakruimte en druk deze omlaag totdat de Spanveren aan Both Edge hoorbaar vastklikken.
- Niech erop dat de składnikow nie w de Bakruimte rightkomen i nie w aanraking przyjdzie z rozgrzewajaca spirala.
- Zamknij pokrywę.
- Wetknij wtyczkę w styk stopu.
- To brzmi jak geluidsignaal. Aparatura jest teraz realizowana w programie podstawowym iw normalnym czasie.

8.2. Program Kiezen

-Kies spotkał de menuetoets wszystkie programy 1-25.

Program 1: podstawowy

Podstawowe programy dla standardowych planów budynków.

Program 2: witbrood (francuski)

Program dla brood van dowcip, eiwitrijk meel op Franse wijze en licht brood met sparse korst.

Program 3: volkorenbrood (pełnoziarnisty)

Program dla deeg dat aandeel volkorentarwemeel, volkorenroggemeel, volkorenhavermeel z zemelen bevat. Program nie zawiera żadnych luk, które można dodać do składników Grove. Zwykle używany zijn deze broden mniejszy i zwarty.

Program 4: zoet gebak (na słodko)

Program do pieczenia, ciasta, zoet potomstwa brooddeeg waaraan suiker, rozijnen czekolady wordt toegevoegd.

Program 5: czerw glutenvrij (bezglutenowy)

Program dla potomstwa bezglutenowego. Użyj tutaj przed wysłaniem meel wysłanego Bakmixu. Bijn glutenvrij meel to inacej meer tijd nodig voor de opname van loeistoffe i zijn de rijseigenschappen.

Program 6: szybki program (szybki)

Program na deeg na bazie „sody oczyszczonej”: kneden, późny rijzen, pieczenie.



Pozwól wodzie ogrzać się do temperatury 30-35 °C. Verdubbel hiervoor de gisthoeveelheid.

Program 7: Ciasto (Ciasto)

Użyj tego programu do pieczenia taartbeslag. Het deeg wordt stevig, maar rijst nie tak wielki jak brooddeeg.

Przed rozpoczęciem procesu pieczenia wszystkie składniki ułożyć na blasze do pieczenia i na czerwono i nie wychodzić. W ten sposób uzyskasz optymalny rezultat pieczenia.

Program 8: deser

Użyj programu do ciasta biszkoptowego z pieczeniem.

Przed rozpoczęciem procesu pieczenia wszystkie składniki ułożyć na blasze do pieczenia i na czerwono i nie wychodzić. W ten sposób uzyskasz optymalny rezultat pieczenia.

Program 9: rijstbrood (chleb ryżowy)

Programma om rijstbrood te maken. Sporo tego było zrobione u mnie w stosunku 1:1 i start programu w backlogu.

Program 10: Maisbrood (chleb kukurydziany)

Programma om maisbrood te make. Dużo gotowanej kukurydzy z mąką w furgonetce 1:5 i rozpocznij program om het brood te bakken.

Program 11: pary rijstbrood (fioletowy ryż)

Meng kookte rijst (pary - Thai Hom Nin Bio) spotkał meel w de verhouding 1:3 om het brood te maken.

Program 12: roggebrood (ciemny chleb)

Programma om roggebrood te make. Meng roggemeel spotkał broodmeela w furgonetce verhouding 1:3 i rozpoczął ten program om het brood te bakken.

Program 13: Pap (owsianka)

Program on make van pap.

Program 14: kleefrijst (lepki ryż)

Program do robienia Rijstballen

Program 15: mix (Mix)

Użyj programu, ponieważ u tijdens het mixen dodatkowe składniki będą toevoegen aan het deeg.



Przed rozpoczęciem programu umieść wszystkie składniki w piekarniku i wymieszaj i dopasuj, a następnie mieszanka i materiały z polaru idą w parze

Program 16: deeg (ciasto)

Użyj programu dla gistdeeg dla broodjes, specjalnego potomstwa pizzadeeg te maken. Het deeg brodawka, sodat het kan rijzen. Nigdy nie był pieczony. Następnie możesz upiec go w normalnym piekarniku.

Program 17: Deeg Kneden (Ugniatanie)

Użyj programu dla gistdeeg dla broodjes, specjalnego potomstwa pizzadeeg te maken.

Het deeg był cały na kolanach, a nie upieczony. Następnie możesz upiec go w normalnym piekarniku.

Program 18: rijstwijn (wino ryżowe)

Program do wykonywania czyszczenia innych materiałów włókninowych. W programie wordt de vloeistof alleen geroerd terwijl het gelijkmatig wordt opgewarmd.

Program 19: jogurt (jogurt)

Doe de jogurt w umiejętej żaroodpornej glazurze come. Roer de Ingredients kilka keer om en plaats de glazan of come in de bakvorm. Nalać ok. 200 ml wody i uruchomić automatyczny program przygotowywania jogurtu.

Program 20: dżem

Użyj programu do zrobienia dżemu.

Niech erop dat u avenues zonder pitten in de Bakvorm doet. Pitten może rażaćo veroorzaken op de antiaanbaklaag van de bakvorm. Na het „koken” koelt de marmelade in het apparaat af.

Program 21: ontdooien (rozmrzanie)

Program dla het dooien van bevroren levensmiddelen vorordat i deze gaat koken.

Program 22: roerbakken (smażony)

Z programem sztuki i przetworzonych składników (kneden en bakken) zijn toegevoegd aan droge vruchten, takich jak pinda, soja enz.

Program 23: rijzen en bakken (Ferment - piec)

Program został wysłany przed wykonaniem tej czynności. Het deeg wordt daarbij nie klęknął. Następnie ręczne i wstępne przetwarzanie programu miksowania jest zakończone i wiesz, jak to zrobić przy kominku. Daarna umieszcza u het deeg weer w de bakvorm en kiest u het programma „Rijzen en bakken”.

Program 24: bakken (beacon)

Program do pieczenia. Temperaturę pieczenia należy ustawić przyciskiem bruiningsgraad. 100°C = klarowny stopień przyrumienienia; 150°C = średni stopień przyrumienienia i 200°C = stopień silnego przyrumienienia. Standardowe ustawienie to 150°C

Program 25: zelfgemaakt (Home Made)

Program do tworzenia własnych wypieków. Gdy program może dotyczyć kolejnej fazy pieczenia afzonderlijke (kneden, rijzen, pieczenia i warmhouden), zainstalowano odstęp kilku minut. Aby uzyskać więcej informacji, należy pamiętać o następującej nakładce programu z planem artystycznym tijdsduur van Bak- i kneedprogramma zodat u de Baktijd.

| faza programu | Czas standardowy (min.) | Instelbare tijd |
|----------------|-------------------------|-----------------|
| Kneden 1 | 15 | 0 - 30 min |
| rijzen 1 | 3 | 0 - 30 min |
| Kneden 2 | 20 | 0 - 30 min |
| rijzen 2 | 10 | 0 - 30 min |
| Kneden 3 | 0 | 0 - 25 min |
| rijzen 1 | 42 | 0 - 60 minut |
| rijzen 2 | 40 | 0 - 60 minut |
| Rijzen 3 | 0 | 0 - 60 minut |
| pieczenie | 50 | 0 - 80 minut |
| Warmhouden | 60 | 0 - 60 minut |
| kontraktowanie | / | 15:00 |

8.3. Zrzeczenie się programu/recepcji

| Francuski chleb | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Płemię 1000g |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------|-------------------|--------------|
| | Woda | 120ml | 160ml | 210ml |
| | nerw | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | Zut | 2/3 el | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| | Meel (maks. hoeveel- wrzosowisko) | 290g | 360g | 435g |
| treść leku (maks. hoeveelheid) | 2/3 el | 1 elepel | 1 1/4 herbaty lep | |

| Kto pszenica chleb | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Płemię 1000g |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------|-------------------|--------------|
| | Woda | 180ml | 220ml | 270ml |
| | nerw | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | Zut | 2/3 el | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| | Meel (maks. hoeveel- wrzosowisko) | 290g | 360g | 435g |
| treść leku (maks. hoeveelheid) | 2/3 el | 1 elepel | 1 1/4 herbaty lep | |

| Słodki | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Płemię 1000g |
|--------|--------------------------------------|----------------|--------------|-------------------|
| | Woda | 120ml | 160ml | 210ml |
| | nerw | 1 1/2 łyżeczki | 2 el | 2 1/2 herbaty lep |
| | Zut | 1/2 łyżeczki | 1/2 łyżeczki | 1/2 teli pel |
| | Meel (maks. hoeveel- wrzosowisko) | 290g | 380g | 500g |
| | jajka | 1 kawałek | 1 kawałek | 1 kawałek |
| | Suiker | 2 el | 3 elele | 4 el futro |
| | chude mleko | 1/4 kopiej | 1/3 kopiej | 1/2 kopiejki |
| | treść leku (maks. hoeveelheid) | 3/4 łyżeczki | 1 elepel | 1 elepel |

| Bezglutenowe chleb | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Brokuł 1000g |
|--------------------|-----------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | Woda | 140ml | 190ml | 230ml |
| | nerw | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | Zut | 2/3 el | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| | posiłek (maks. hoeveelheid) | 255g | 290g | 320g |
| | jajka | 1 kawalek | 1 kawalek | 1 kawalek |
| | kukurydza | 1/4 kopiej | 1/2 kopiejki | 3/4 kopiej |
| | istota leku (maks. hoeveel) | 1 1/2 łyżeczki | 1 1/2 łyżeczki | 1 1/2 łyżeczki |
| | <small>wrzosowisko)</small> | | | |

| Szybki | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Brokuł 1000g |
|--------|-----------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | Woda | 140ml | 190ml | 230ml |
| | nerw | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | Zut | 2/3 el | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| | posiłek (maks. hoeveelheid) | 290g | 360g | 435g |
| | Suiker | 1 elepel | 2 el | 3 elele |
| | istota leku (maks. hoeveel) | 1 1/2 łyżeczki | 1 1/2 łyżeczki | 2 1/3 łyżeczki |
| | <small>wrzosowisko)</small> | | | |

| ciasto | składniki | Hoeveelheid |
|--------------------|-----------------------|--------------|
| | meel | 285g |
| | Proszek do pieczenia | 1 elepel |
| | Zut | 1/2 łyżeczki |
| | nerw | 110g |
| | Poedersuiker | 225g |
| | Jajka (vrije uitloop) | 2 |
| | banany | 2 |
| | dojenje | 50 ml |
| ekstrakt waniliowy | 1 elepel | |

| deser | składniki | Hoeveelheid |
|---------|------------------|-------------|
| | jajka | 3 kawalki |
| | Gotowany rijst | 1 kopia |
| | Suiker | 1/8 kopiej |
| | Rozinen | 1/4 kopiej |
| | Wanilia | 1 elepel |
| | plótno | 1 elepel |
| dojenje | 2 kopie / 400 ml | |

| Chleb Ryżowy | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Brokuł 1000g |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|----------------|----------------|
| | Woda | 150ml | 190ml | 240ml |
| | oliwa | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | Zut | 2/3 el | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| | posiłek (maks. hoeveelheid) | 290g | 360g | 435g |
| | jajka | 1 kawalek | 1 kawalek | 1 kawalek |
| | Suiker | 2 el | 2 1/2 epeli | 3 epel |
| | Gotowany rijst | 1/4 kopiej | 1/3 kopiej | 1/2 kopiejki |
| | istota leku (maks. hoeveel) | 2/3 el | 1 elepel | 1 1/4 łyżeczki |
| <small>wrzosowisko)</small> | | | | |

| chleb kukurydziany | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Brokuł 1000g |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|----------------|--------------|
| | Woda | 140ml | 190ml | 240ml |
| | oliwa | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | Zut | 2/3 el | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| | posiłek (maks. hoeveelheid) | 290g | 360g | 435g |
| | jajka | 1 kawalek | 1 kawalek | 1 kawalek |
| | Suiker | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | Graanmix/kruimele | 1/4 kopiej | 1/3 kopiej | 1/2 kopiejki |
| | istota leku (maks. hoeveel) | 2/3 el | 1 elepel | 1 elepel |
| <small>wrzosowisko)</small> | | | | |

| Fioletowy Chleb | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Brokuł 1000g |
|-----------------|---|-------------|----------------|----------------|
| | Woda | 150ml | 190ml | 240ml |
| | oliwa | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | Zut | 2/3 el | 3/4 łyżeczki | 1 elepel |
| | jajka | 1 kawałek | 1 kawałek | 1 kawałek |
| | Suiker | 2 el | 2 1/2 łyżeczki | 3 elele |
| | posiłek glutenowy | 290g | 360g | 435g |
| | istota leku (maks. hoeveel wrzosowisko) | 2 el | 1 elepel | 1 1/4 łyżeczki |
| | para biologiczna ona rijst (tajski Hom Nin-rijst) - Tajlandia | 1/4 kopiej | 1/3 kopiej | 1/2 kopiejki |





| brązowy chleb | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Brokuł 1000g |
|---------------|---------------------------|-------------|-------------|--------------|
| | Woda | 180ml | 230ml | 255ml |
| | nerw | 26g | 39g | 45g |
| | Zut | 2 gr | 3g | 4g |
| | czarnoskóry lasse/-siroop | 26g | 39g | 45g |
| | Rye Meel | 70g | 145g | 180g |
| | Tarwemeel | 215g | 290g | 325g |
| | sens | 3g | 4g | 5g |

| lepki Ryż | składniki | Brokuł 500g | Brokuł 750g | Brokuł 1000g |
|-------------------|-----------|-------------|-------------|--------------|
| | Woda | 250ml | 350ml | 450ml |
| Glutenvrije Rijst | 280g | 420g | 560g | |

| por grzbiet | składniki | Hoeveelheid |
|-------------|-----------------|-------------|
| | Kleverige Rijst | 40g |
| | lotos | 15g |
| | longan | 15g |
| | kości nerkowe | 25g |
| | jedzenie goji | 15g |
| | Rode Dadels | 35g |
| | Pindy | 15g |
| | Woda | 750ml |
| Suiker | naar smaak | |

| mieszanie | składniki | Hoeveelheid |
|-----------|-----------|-------------|
| | Woda | 330ml |
| | Zut | 1 elepel |
| | oliwa | 2 el |
| meel | 560g | |

8.4. dzielnicy Bruiningsgraad

Drukuj meerdere keren op de toets dla de bruiningsgraad  om te shake tus-
sen de bruininggraden Licht,  Middeltonker en  Donker. To  u^ostawienie jest
dostępne w programach 1-7, 11 i 12.

8.5. Okres obowiązywania umowy kiezen

Program pieczenia można uruchomić z funkcją kontraktowania. Możliwe więc, że sprzęt na nim jest jasny. U kunt martwy 15 uur zakontractowany pieczenia. Kontraktowanie Deze jest możliwe w programach 1-5, 8 i 9.

Bepaal de tijd wanneer u wilt dat het brood klaar is. To jest miejsce na kontrakty.

Przykład: Jest godzina 20:30, a następnego ranka będzie godzina 7:00 i będzie bezchmurnie (ponad 10 i 30 minut). Podaj okres umowy 10:30 w.

- Kiedy zawierasz umowę stjd chce zatrudnić strijukt u meerdere keren op de toets voor de contractingstijd. Spotkałem de toets + wort vanaf de baktijd in stappen van 10 minut od ruggeteld, spotkałem toets - wordt w krokach co 10 minut ruggeteld.
- Wanneer u de toets ingedrukt houdt, de tijd skacze szybko.

Korzystanie z umowy nie do receptur, wersetów składników, takich jak jajka, wersetu melk, żużel z kaas bevatten.

9. Uruchom program



WAARSCHUWANIE!

Przygotuj się na cortsluiting! Brandgevaar!


Podczas czyszczenia sprzętu stwierdza się, że istnieje ryzyko uszkodzenia ognia.

-Blus w aparacie het smeulend deeg nooit met water!

-Dek nooit de ventilatiesleuven af!

-Potrafi ontstaan waner deeg nad rand van de deegbak stijgt en de ocieplajęca spirala raakt.


-Kiedy przyszedł rook uit de bakruimte omdat deeg op de warming spiral is terechtgekomen, houdt u het deksel geloten om vlamvorming te vermijden of al aanwezige vlammi gołąb.

Druk op de toets  schakel het aparatura uit. Trek podąza za złączem za pomocą styku zatrzymania. Laat het apparaat afkoelen voordat u het cleans.

-Druk op de toets  Zaczynij od programu.

9.1. Morskie składniki toevoegen

Afhankelijk van het gekozen programma klinkt na de tweede kneedfase een signaal om u eraan te inneren dat u meer Ingredients (rozijnen, notes enz.) kunt toevoegen.

Otwórz het deks prawdziwy kort om te voorkomen dat het deeg inzakt. Druk daarbij niet op de toets  u hiermee het aktywny program zatrzymuje się.

9.2. Instrukcje dotyczące procesów pieczenia

-Po zakończeniu fazy kontraktowej fazy opwarm elektryczności następny dzień zostaje przerwany (maks. 10 minut), pozostając w budynku Bakinstellingen. Het bakproces wordt real deal afgebroken wanneer vanaf de first kneedfase de strroom wordt onderbroken.

- To normalne, że kijkvenster zaczyna się na początku zaległości. Jest trochę o wodzie kondensatu przez ventilatiesleuven verdwijnen.
- Tijdens de kneedfasen kan het apparaat luiddruchtig tryl. Wynika to z usterki urządzenia.

9.3. płynne sygnały


Tijdens het bakproces kleluidssignalen:

- bij de programma 1, 2, 3, 4, 5 i 6 na de tweede kneedfase om aan te geven dat on morskie składniki (owoce, nuty enz.) mogą być toegevoegd.
- Aan het a de van een Bakfase.
- Tijdens de opwarmfase en aan het einde van het programma (więcej sygnałów dźwiękowych).

9.4. Jeden program

Na koniec zaległości zostaną podane sygnały dźwiękowe i słowa na wyświetlaczu 0:00. Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb nagrzewania. U kunt het baksel maksymalnie 60 minut w aparacie het latern. Het wordt drzwi cyrkulacji powietrza ciepła obudowa. Prześledzenie programu z piekarni i aparatury zajęło 60 minut.

9.5. Baksel uit het aparatura nemen

- Druk op de toets  Następnie program jest justowany w otwartej okładce.
- Til de deegbak aan de beugel uit het aparatura.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, HEET OPPERVLAK!

Strzeż się nie mówiąc już o ranie marki!

Podłoże, podłoga i bügel van de bak zijn zeer heet.

-Używany do het uitnemen van de deegbak Altijd ovenwanten z pannenlappen.


- Maak het Baksel celowo puścił z krawędzi deegbaka. Używany tutaj do wysokiej szpatułki. Metal może uszkodzić powłokę Deegbak.
- Użyj do wydania targów piekarzy w Holandii.
- Draai de deegbak om. Klop voorzichtig on the ground om het baksel los te maken. Laat het op een gut afkoelen.


9.5.1. Zlikwiduj Kneedhaaka

- Wanneer de kneedhaak in het baksel blijft steken, verwijdert u deze pas met de meegeleverde haak wanneer het deeg is afgekoeld.

- Wanna z kolaniem z tyłu wanny stoi pośrodku niczego, dno z tyłu może wtedy wytrzymać maksymalnie 30 minut w ciepłej wodzie. Proces pieczenia Verdera

U kunt na een bakproces in principe een nieuw bakproces begin. Urządzenie nie lubi temperatury wyższej niż 40°C. Wanneer het apparaat nog te warm is, ver-

Schijnt na het indrukken van de toets  de reportaż „HHH” opH i wyświetl.

- Beëindig in dit geval het actieve program met de toets en  de stekker uit het stopcontact.
- Otwórz het deksel van het aparaturę en neem de deegbak uit. Laat het apparaat afkoelen.

10. Czyszczenie i czyszczenie



WAARSCHUWANIE!

Pozwól na porażenie prądem.

Twierdzi, że na zewnątrz oddzielnej stacji spanningowej doszło do porażenia prądem.

- Dompel het apparaat nooit onder w wodzie lub w innych materiałach z polaru!
- Trek de stekker uit het gear stopcontact voordat u het aparatura czyści.



ZAPOBIEGAWCZY!

Przygotuj się!

Twierdzi, że w górnym vlakken istnieje ryzyko pożaru.

- Laat het apparaat vóór het clean afkoelen.



POZWÓL OP!

Unikaj uszkodzeń!

Mogłoby być szkoda drzwi urządzenia, które sprzedaje się z dużą liczbą różnych części urządzenia.

Akcesoria (maatbeker, maatlepel) nie są wysyłane po wodę.

- Używaj tylko nożyczek do środków czyszczących do szorowania, produktów, które mogą się źle sprzedać. Stosowany w geen geval staalwol, benzynie, rozcieńczalnikach alkoholowych i środkach czyszczących.
- Spirala rozgrzewająca może nigdy nie pojawić się z wodą w zbiorniku! Neem de rozgrzewająca spirala po spotkaniu z narkotykami.

- U kunt de accessoires (maatbeker, maatlepel) wassen in water met afwasmiddel. De behuizing art u aan de buitenkant z lekkim ważnym doek afvegen.
- Podkład i kolano należy wysłać do wody.
- Zanim sprzęt zostanie użyty, oznacza to, że sprzęt i akcesoria są całkowicie narkotykami.

10.1. Opbergen

Haal de netstekker uit het stopcontact voordat u het aparatura opbergt.

- Przed i po czyszczeniu sprzętu w pudełku, potem i tam są wszystkie narkotyki i narkotyki.

11. Rozwiązywanie problemów

India nie ma wyniku wysokiej jakości, czy poniższe zestawienie może pomóc w zlokalizowaniu drzwi.

| problem | Mogelijke oorzaak/oplossing |
|---|---|
| On rozmyśla zakt w het w środku | <ul style="list-style-type: none"> • Te veel vloeistof en te warme vloeistof. (De vloeistof moet een temperatuur van 21 tot 28 °C in de ruimte hebben, en de snelheid moet 30 tot 35 °C.) • Mały zout. • Treść wiadomości. • Temperatura powietrza w pomieszczeniu jest wysoka. • Het deksel is tijdens het bakken te lang open geweest. • De rijsttijd is te lang. Žwir met de vingers op de knoppen om de rijsttijd terug te zetten. |
| Het brood rijst niet voldoende en. | <ul style="list-style-type: none"> • Nigdy nie voldoende gist toegevoegd. • Istota nigdy nie była bardziej dobra. • Mały suiker toegevoegd. • Te veel zout toegevoegd (igła do istoty). • Woda is te warm. • Istota pojawiła się przed het Bakken in anraking met het zout of met de vloeistof. |
| Het brood rijst <small>barczo dobrze.</small> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura powietrza w pomieszczeniu jest wysoka. (Kiedy omgevingsomstandigheden niet kunnen worden veranderd, probeer het als uitzondering om gekoelde ingrediënten te verwerken en de rijsttijd nooit te kort te maken). • Treść wiadomości. • Welur van de warme vloeistof. • Mały posiek. • Mały zout. |
| Het potomstvo jest te droog pl <small>kompaktowy.</small> | <ul style="list-style-type: none"> • Niet voldoende vloeistof. • Istota nigdy nie była bardziej dobra. |
| Het potomstvo jest <small>zupelnie nie pośrodku nadal ważne.</small> | <ul style="list-style-type: none"> • Een te grote hoeveelheid extra ingrediënten zoals boter, gedroogde vruchten, siroop enz. toegevoegd. • Te veel vruchtensap toegevoegd. |

| problem | Mogelijke oorzaak/oplossing |
|--|--|
| Het potomstvo jest ten brud. | <ul style="list-style-type: none"> • Suiker wulowowy. • Bruiningsgraad te hoog ingesteld. |
| Het potomstvo jest <small>pełna brama.</small> | <ul style="list-style-type: none"> • Ciepła woda is het. • Te veel vloeistof. • Treść wiadomości. • Temperatura van de ruimte is hoog. |
| De broodkorst <small>jest lepki het potomstvo jest te <small>Oczywiście</small></small> | <ul style="list-style-type: none"> • Het brood is na het afbakken te lang gebleven in het apparaat. Het is te veel vloeistof dat niet weg kan, waardoor het brood is doordrenkt. • Sprayed worden de ingrediënten en natuurlijke ingrediënten. (Zredukuj eventueel de vloeistof of de gist een beetje.) |
| On rozmyśla <small>wysokie powietrze brama op de kort.</small> | <ul style="list-style-type: none"> • Treść wiadomości. Zmniejsz gistoewoelheid. |
| Het deeg <small>nigdy nie był na kolanach, <small>na dzięki temu de pętle motoryczne.</small></small> | <ul style="list-style-type: none"> • Kneedhaak deegbaker niet goed geplaatst. |
| Składniki <small>dziesięć z nich <small>Ciesz się Geroerdzie.</small></small> | <ul style="list-style-type: none"> • Składniki zijn niet in de hoeveelheid opgenomen. • Het deeg is te zwaar en te droog. • De Kneedhaak is nooit te worden geplaatst. |

11.1. Mogelijke foutmeldingen

| cztery raporty | modlitwa | sprzeciwić się |
|----------------|----------------------------------|--|
| HHH | Temperatura w aparacie to haczyk | Coupling het apparaat los van het Lichtnet en laat het afkoelen voordat u het weer gebruikt. |
| EE0 | Fout met de temperatuur. | Neem contact op met de Klantenservice. |
| EE1 | Fout met de temperatuur. | Neem contact op met de Klantenservice. |

12. Afvalverking



opakowanie

Het apparaat zitter bescherming tegen uszkodzenia transportowe w opakovaniu. Opakovania wykonane są z materiałów, które można poddać recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.



aparat

Używane produkty mogą nie nadawać się do normalnego użytkowania.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE produkt musi być zgodny z podanymi instrukcjami.

Tutaj materiały użyte do produkcji zostały poddane recyklingowi w produkcji, dzięki czemu wystąpią szkody wyrządzone przez środowisko.

Lever het afdankte aparatura in bij een inzamelpunt voor inne aparaty elektryczne bij een afvalsorteercentrum.

Neem, aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym afvalverwerkings-bedrijf z met uw gemeente.

13. Przeciwwagi techniczne

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

wydajność grzewcza 500 watów

pojemność silnika 100 watów

wnętrz maks. 1000 g

klasa wrażliwości I

Afmetingen ok. 350 mm x 225 mm x 290 mm (SxGxW) ok.

Waga 5,8 kg

14. Informacje o zgodności



Tutaj Medion AG oświadcza, że produkt MD 10241 w overstemming jest z następującym europejskim żelazkiem:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/UE
- Ekoprojekt 2009/125/UE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE.

15. Informacje serwisowe

Wanneer uw apparaat nie jest tak strzeżonym funkcjonariuszem, neem dan contact op spotkał się z naszą służbą klientową. W przypadku kontaktu z Tobą możliwe są błędy:

- W naszej Wspólnocie Serwisowej są inne zastosowania i nasi medewerkerzy oraz sztuka i wiemy o nich i znamy ich.
U vindt onze Service Community na community.medion.com.
- U kunt natuurlijk ons contactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- W Bovendien State Ons zespół serwisowy również za pośrednictwem gorącej linii lub na pocztę beschikbaar.

| Holandia | |
|---|------------------|
| Infolinia Openingstijden | serwis Klienta |
| Ma - vr: 07.00 - 23.00 h Za - zo: 10.00 - 18:00 h | - 0900 - 2352534 |
| Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te all tijde Gebruik maken van jedna usługa poczty głosowej z terugbeloptie. | |
| Adres usługi | |
| MEDION B.V John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Holandia | |

| Belgia | |
|--|---------------------|
| Otwarcia | infolinia serwisowa |
| Pon. - pt.: 09:00 - 19:00 | - 02 - 200 61 98 |
| Adres usługi | |
| MEDION B.V John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Holandia | |

| Luksemburg | |
|--|-------------------|
| Otwarcia | serwis Klienta |
| Pon. - pt.: 09:00 - 19:00 | - 34 - 20 808 664 |
| Adres usługi | |
| MEDION B.V John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Holandia | |

Holandia



Deze en vele other gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te download via het serviceportaal www.medion.com/nl/service/start/.

Istnieją również sterowniki i inne oprogramowanie dla znikających urządzeń.

Możesz także zeskanować kod QR tutaj i pobrać aplikację przez portal serwisowy lub aplikację mobilną.

Belgia



Deze en vele other gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te download via het serviceportaal www.medion.com/be/nl/service/start/.

Istnieją również sterowniki i inne oprogramowanie dla znikających urządzeń.

Możesz także zeskanować kod QR tutaj i pobrać aplikację przez portal serwisowy lub aplikację mobilną.

Luksemburg



Deze en vele other gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te download via het serviceportaal www.medion.com/lu/fr/.

Istnieją również sterowniki i inne oprogramowanie dla znikających urządzeń.

Możesz także zeskanować kod QR tutaj i pobrać aplikację przez portal serwisowy lub aplikację mobilną.

16. Informacje prawne

Copyright © 2020

Ostatni wijzigd op: 02.12.2020

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Użytkowanie budynku jest chronione prawami autorskimi.

Powielanie w mechanicznych, elektronicznych lub zwiędłych innych wcześniej również zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant jest verboden.

Prawa autorskie do firmy:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 jedzenie

Niemcy

Adresy het bovenstaande to adresy zwrotne. Neem pierwszy kontakt op spotkał się z naszym działem obsługi klienta.

17. Oświadczenie o ochronie prywatności

szanowany klient,

Herebij delen wij u mede dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Niemcy, as verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens.

W kwestiach związanych z prywatnością istnieją specjalne stopnie i funkcje drzwi dla danej ochrony czyichś potrzeb, które są realizowane za pośrednictwem MEDI-ON AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Niemcy; datenschutz@medion.com. Przetwarzanie i przetwarzanie gwarancji oraz samoobsługowe procesy armii (naprawy przed końcem roku) opierają się na przetwarzaniu pojazdu i przetwarzaniu towarów, które są podnoszone.

W przypadku, gdy istnieje ryzyko opóźnień w gwarancji wicklung w wojsku, procesy podobne (w przypadku napraw) do usługodawców, naprawy w Opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens doorgaans op voor de duur van drie jaar om aan uw wettelijke garantieaanspraken te kunnen voldoen.

U zastrzega sobie prawo do informacji o odpowiednich danych osobowych w zakresie ich sprostowania, przetwarzania, przetwarzania lub przetwarzania w ramach przetwarzania danych.

Ten aanzien van het recht op informatie en verwijdering gelden real beperkingen volgens § 34 i § 35 van de Duitse wet inzake bescherming van persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien podnosi u het right om een klacht in te service bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). W przypadku MEDION AG jest to funkcja informacji przekazywanych w kraju związkowym Nadrenia Północna-Westfalia (Krajowy Pełnomocnik ds. Ochrony Danych i Wolności Informacji w Nadrenii Północnej-Westfalii), Postbus 200444, 40212 Düsseldorf, Niemcy, www.lidi.nrw . en.

Przetwarzanie innych towarów jest noodzakeljk dla garantieafwicklung. Nie gwarantuje się zastosowania strefy oblodzonego terenu.