

INSTRUKCJA OBSŁUGI

AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Model: BM-5110

CLARUS



Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi automatu i zachowanie jej na przyszłość.

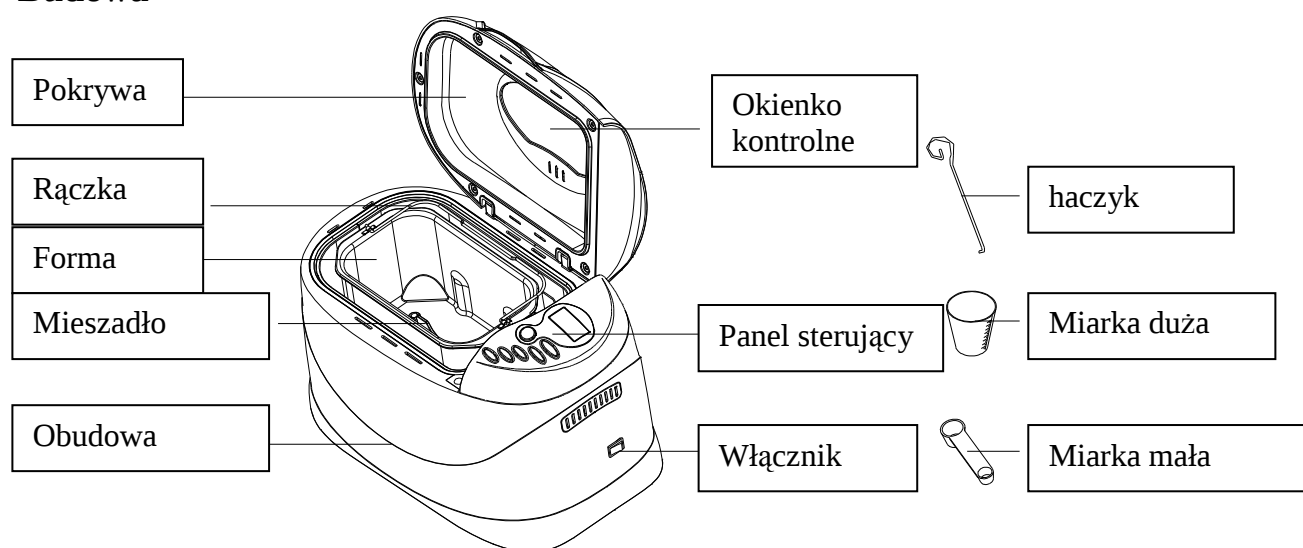
Spis treści	str
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	2
Budowa	3
Panel sterujący	4-6
Utrzymywanie ciepła	6
Pamięć	6
Środowisko pracy urządzenia	6
Przed pierwszym użyciem urządzenia	7
Jak piec chleb?	7
Dodatkowe informacje	8
Czyszczenie i konserwacja urządzenia	8
Składniki chleba	8-10
Odmierzanie składników	10
Przepisy	11-13
Problemy	14-15

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

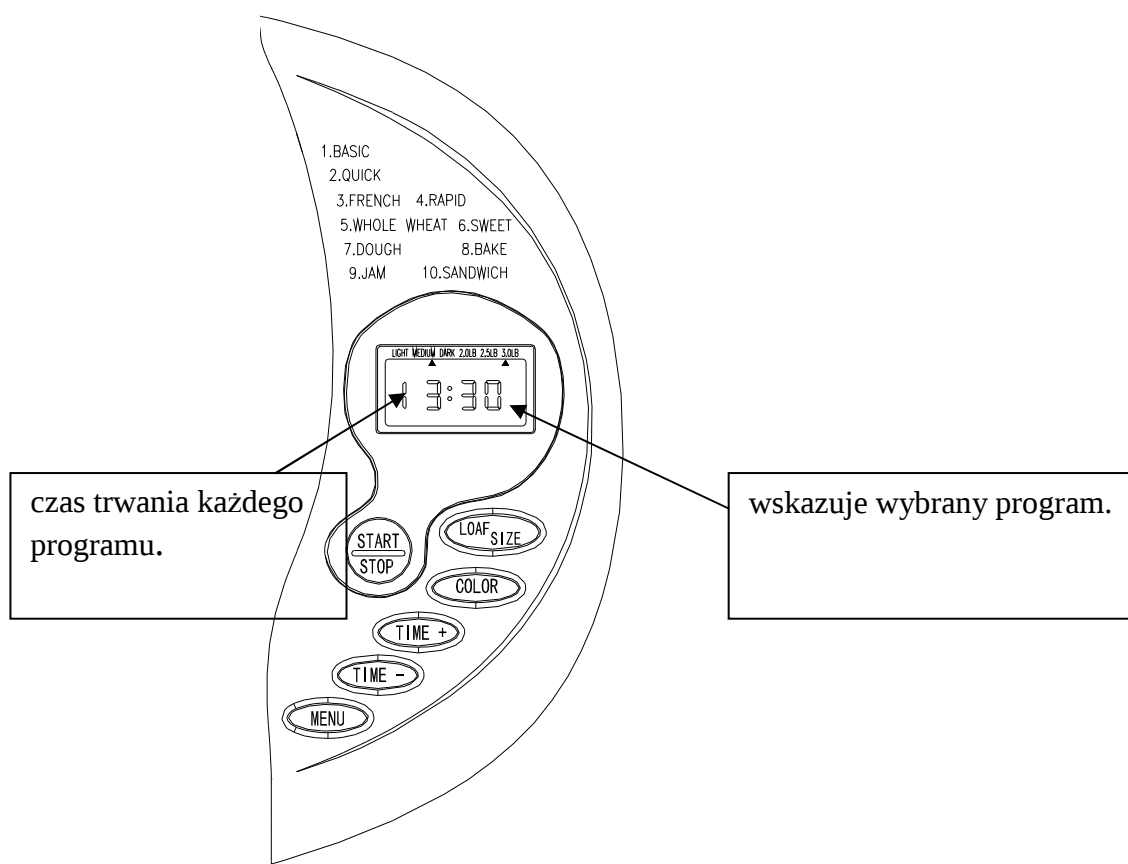
Przed użyciem urządzenia elektrycznego należy zapoznać się z następującymi podstawowymi zasadami bezpieczeństwa:

1. Przeczytaj całą instrukcję obsługi.
2. Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do producenta lub najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
4. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj rączki lub pokrętła.
5. Aby uniknąć porażenia prądem nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub obudowy w wodzie ani innym płynie.
6. Odłącz urządzenie z gniazdka zasilającego przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem.
7. Przewód nie może zwisać z krawędzi stołu lub znajdować się na gorących powierzchniach.
8. Używanie części nie rekomendowanych przez producenta urządzenia może prowadzić do uszkodzeń.
9. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu lub na: palniku elektrycznym lub gazowym, lub w gorącym piekarniku.
10. Zachowaj szczególną ostrożność przy przenoszeniu urządzenia z gorącym olejem lub innym gorącym płynem.
11. Nie dotykaj żadnych ruchomych lub obracających się elementów urządzenia podczas pieczenia.
12. Nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonej formy na chleb wraz ze składnikami.
13. Nigdy nie uderzaj formy na górze lub jej brzegach w celu wyjęcia chleba- możesz uszkodzić formę.
14. W automacie nie wolno umieszczać folii aluminiowej ani innych materiałów; może to zwiększyć ryzyko pożaru lub zwarcia.
15. Nie przykrywaj automatu ręcznikiem ani żadnym materiałem- ciepło i para muszą mieć ujście. Jeśli urządzenie jest przykryte lub ma kontakt z materiałem łatwopalnym może dojść do pożaru.
16. Po skończonej pracy wyłącz urządzenie, a następnie odłącz kabel zasilający z prądu.
17. Nie używaj niezgodnie z przeznaczeniem.
18. Nie używaj automatu na zewnątrz. Tylko do użytku wewnętrznego.
19. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą jakiegokolwiek zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
20. Sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
21. Należy zwrócić uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
22. Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
23. Aby uniknąć uszkodzenia nie używaj urządzenia bez umieszczonej w komorze formy.

Budowa



Panel sterujący



Po włączeniu zasilania

Po włączeniu urządzenia włącznikiem znajdującym się na tylnej części obudowy (po uprzednim podłączeniu wtyczki do gniazda zasilającego), użytkownik usłyszy krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zostaną wyświetlone domyślne ustawienia pracy automatu do pieczenia chleba:

- program pieczenia [1]
- czas pieczenia [3:30] [godz:min]
- waga bochenka [3 lb]
- kolor [MEDIUM].

Zmiany domyślnych ustawień dokonuje się przyciskami na panelu sterowania opisanymi w dalszej części instrukcji.

START/ STOP

Rozpoczęcie i zatrzymanie wybranego programu pieczenia chleba.

Aby rozpocząć program wciśnij raz przycisk START/STOP. Usłyszysz krótki sygnał, dwukropek na wyświetlaczu czasu zacznie świecić, program się rozpocznie. Po rozpoczęciu pieczenia chleba w wybranym programie wszystkie przyciski poza przyciskiem START/STOP są zablokowane.

Aby zatrzymać program, wciskaj przycisk START/ STOP przez około 3 sekundy. Usłyszysz sygnał, co oznacza, że program został zatrzymany. To zabezpieczenie pozwala zapobiec

niezamierzonemu wyłączeniu pieczenia.

MENU

Przycisk MENU służy do wyboru programu pieczenia. Wielokrotne przyciskanie powoduje zmianę programu, co jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz zmianą numeru programu na wyświetlaczu.

Poniżej znajduje się opis każdego z dostępnych programów.

1. Program podstawowy: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie normalnego chleba. W programie podstawowym możliwe jest dodanie składników polepszających smak chleba.
2. Program szybki: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie bochenka w czasie krótszym niż w przypadku programu podstawowego. Chleb upieczony za pomocą tego programu jest zazwyczaj mniejszy i bardziej zbity.
3. Chleb francuski: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie z opcją dłuższego czasu wyrastania chleba. Chleb będzie miał bardziej chrupiącą skórkę i luźniejszą konsystencję.
4. Program ekspresowy: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie w bardzo szybkim tempie. Chleb pieczony za pomocą tego programu jest najtwardszy ze wszystkich.
5. Chleb razowy: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba razowego. Nie zaleca się używania funkcji opóźnionego uruchamiania pieczenia.
6. Pieczywo słodkie: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie słodkiego pieczywa. Aby urozmaicić smak, możliwe jest użycie dodatkowych składników.
7. Ciasto: wyrabianie i wyrastanie ciasta bez opcji pieczenia. Wyjmij ciasto po wyrośnięciu i użyj do przygotowania bułek, pizzy, klusek na parze itp.
8. Pieczenie: wyłącznie pieczenie bez wyrabiania i wyrastania. Program stosowany do wydłużania czasu pieczenia przy wybranych ustawieniach.
9. Dżem: gotowanie dżemu i marmolady. Posiekaj owoce i warzywa przed włożeniem ich do formy.
10. Kanapka: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba nadającego się idealnie na kanapki. Chleb jest miękki, ma miękką skórkę.

UWAGA: rozpoczęcie pracy urządzenia może nastąpić po około 20 minutach od momentu włączenia programu.

TIME + lub TIME -

Jeśli chcesz, aby urządzenie rozpoczęło pracę z opóźnieniem, postępuj w następujący sposób:

1. Wybierz program, kolor i wielkość bochenka.
2. Ustaw czas naciskając TIME+ lub TIME-. Opóźniony program powinien uwzględniać czas pieczenia chleba w wybranym przez użytkownika programie. Załóżmy, że jest godzina 20:30 i chcesz, żeby chleb był gotowy na godzinę 7:00 następnego ranka. Czas opóźnienia powinien więc wynosić 10 godzin i 30 minut. Wciśnij time+ lub time-, aż na wyświetlaczu pojawi się „10:30”. Każde wciśnięcie przycisku odpowiada 10 minutom.
3. Wciśnij przycisk START/STOP, aby aktywować program. Zobaczysz kropkę na wyświetlaczu i odliczany czas w danym programie. Uwaga: Maksymalny czas opóźnienia włączenia urządzenia wynosi 13 godzin. Do wypieku nie używaj składników łatwo psujących się, takich jak: jajka, świeże mleko, owoce, czy cebula.

COLOR

Przycisk COLOR służy do wybierania koloru skórki (LIGHT= jasny, MEDIUM= średni, DARK= ciemny).

LOAF SIZE

Wciśnij przycisk **LOAF SIZE**, aby wybrać wielkość bochenka. Uwaga: czas pracy urządzenia może zależeć od wybranej wielkości bochenka.

2,0 lb = 900g

2,5 lb = 1110g

3,0 lb = 1360g

Utrzymywanie ciepła

Chleb może być automatycznie utrzymany w ciepłej temperaturze przez godzinę od momentu upieczenia. Jeśli w tym czasie chcesz go wyjąć, wyłącz program wciskając START/STOP.

Pamięć

Jeśli w trakcie przygotowania chleba odłączono zasilanie, proces pieczenia będzie kontynuowany automatycznie, jeśli przerwa w dostawie prądu nie trwała dłużej niż 15 minut. Nie jest wtedy konieczne wciskanie przycisku START/ STOP. Jeśli przerwa trwała dłużej, ustawienia nie są zachowywane w pamięci urządzenia. Musisz usunąć składniki z formy, włożyć nowe i jeszcze raz rozpocząć program pieczenia.

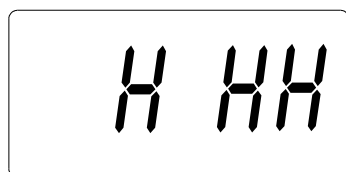
Jeśli ciasto nie zaczęło jeszcze wyrastać w momencie odłączenia zasilania, możesz wcisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć program na nowo.

Środowisko pracy urządzenia

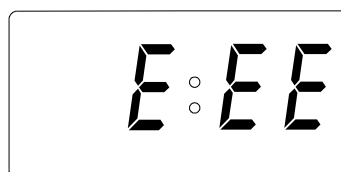
Urządzenie może pracować w różnych temperaturach. W zależności od temperatury pomieszczenia bochenki mogą różnić się wielkością. Zalecana temperatura pracy automatu do wypieku chleba to 15-34 stopnie.

Ostrzeżenia

1. Jeśli po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się napis „H:HH” (patrz rys.1) temperatura w formie jest za wysoka. Powinieneś natychmiast zatrzymać program i wyłączyć zasilanie. Następnie otwórz pokrywę i pozwól maszynie całkowicie ostygnąć przed kolejnym użyciem.
2. Jeśli po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się napis „E:EE” (patrz rys.2) czujnik temperatury nie działa. Oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym serwisie.



Rys. 1



Rys. 2

Przed pierwszym użyciem

Przy pierwszym uruchomieniu automatu urządzenie może wydzielać charakterystyczny zapach, może pojawić się dym. Jest to całkowicie normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij właściwą wentylację.

1. Upewnij się, że wszystkie części i akcesoria są kompletne i bez wad.
2. Wyczyść wszystkie części i akcesoria zgodnie z instrukcją dotyczącą czyszczenia i konserwacji.
3. Ustaw automat na program PIECZENIE (8) i piecz pusty przez 10 minut. Następnie pozwól urządzeniu ostygnąć i kolejny raz wyczyść wszystkie załączone części.
4. Wyczyszczone elementy zamontuj. Urządzenie jest gotowe do użytku.

Jak piec chleb?

1. Umieść formę w odpowiedniej pozycji i wciśnij, aż zaskoczy. Zamontuj miesządko na trzonku. Przekręć miesządko zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż zaskoczy. Zaleca się nasmarowanie otworów w miesządle margaryną przed umieszczeniem miesządła w formie, aby zapobiec przywieraniu ciasta do miesządła i ułatwić jego wyjęcie z gotowego bochenka.
2. Umieść składniki w formie. Zazwyczaj woda lub inne płynne składniki umieszcza się jako pierwsze, a następnie dodaje cukier, sól, mąkę. Drożdże lub proszek do pieczenia zawsze dodawaj jako ostatnie.
3. Zrób palcem małe wgłębienie w mące, umieść w nim drożdże. Upewnij się, że nie stykają się z płynnymi składnikami lub solą.
4. Zamknij delikatnie pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.
5. Włącz przycisk z boku urządzenia.
6. Wciskając przycisk MENU wybierz program pieczenia.
7. Wciskając przycisk COLOR wybierz kolor skórki.
8. Wciskając przycisk LOAF SIZE wybierz wielkość bochenka (2,0 lb= 900 g; 2,5 lb= 1110g; 3lb= 1360 g)
9. Wciśnij przycisk time+/ time-, aby ustawić opóźnione rozpoczęcie pieczenia.
10. Wciśnij START/STOP, aby rozpocząć pieczenie.
11. W programach podstawowym, chleb francuski, chleb pełnoziarnisty, pieczywo słodkie, kanapka w trakcie wypieku usłyszysz długi sygnał, który wskazuje, kiedy możesz umieścić w formie dodatkowe składniki. Podnieś pokrywę, włóż składniki. W trakcie pieczenia przez otwór przy pokrywie może uciekać para. Jest to całkowicie normalne.
12. Kiedy pieczenie się zakończy usłyszysz jeden sygnał. Wciskaj START/STOP przez około 3 sekundy, aby zakończyć i wyjąć chleb. Podnieś pokrywę używając rękawic kuchennych. Mocno chwyć i wyjmij formę. UWAGA: Zarówno forma jak i chleb mogą być bardzo gorące. Zachowaj ostrożność.
13. Pozwól formie ostygnąć przed wyjęciem chleba, następnie użyj łopatk, aby delikatnie oddzielić brzegi chleba od formy.
14. Odwróć formę do góry dnem nad kratką na gorące naczynia lub czystym blatem i delikatnie potrząśnij, aż chleb wypadnie z formy.
15. Chleb powinien stygnąć około 20 minut przed krojeniem. Zaleca się krojenie krajalnicą, nie nożem do owoców lub kuchennym- w przeciwnym wypadku chleb może być zdeformowany.
16. Jeśli nie ma cię w pomieszczeniu lub nie wcisnąłeś przycisku START/STOP, chleb będzie automatycznie utrzymywany w cieple przez godzinę. Po tym czasie usłyszysz

10 sygnałów dźwiękowych, a urządzenie automatycznie wyłączy zasilanie.

17. Po zakończeniu pieczenia lub jeśli przez dłuższy czas nie będziesz używać urządzenia, wyłącz zasilanie.

UWAGA: Przed krojeniem, użyj haczyka, aby wyjąć mieszadło schowane na spodzie bochenka. Chleb jest gorący, nigdy nie używaj rąk do wyciągania mieszadła.

UWAGA: Jeśli chleb nie został zjedzony, powinieneś przechowywać go w szczelnej plastikowej torebce lub pojemniku. Chleb można przechowywać w temperaturze pokojowej przez około 3 dni. Jeśli chcesz przechowywać chleb dłużej- zamroź go w folii lub pojemniku plastikowym w zamrażarce (maksymalnie przez 10 dni). Ponieważ chleb nie zawiera konserwantów czas przechowywania jest nie dłuższy niż chleba z produkcji przemysłowej.

Dodatkowe informacje

1. Program szybki

Szybkie pieczenie chleba odbywa się z użyciem proszku do pieczenia lub sody oczyszczonej, które są aktywowane przez ciepło i wodę. Aby uzyskać idealny efekt wszystkie mokre składniki należy umieszczać na dnie formy, a suche na górze. Podczas początkowego mieszania suche składniki mogą gromadzić się w rogach formy. Aby zapobiec powstawaniu grudek zaleca się kontrolować proces mieszania.

Czyszczenie i konserwacja

Odłącz urządzenie z zasilania i wystudź przed czyszczeniem.

1. Forma: Wyciągnij formę za pomocą rączki, wytrzyj w środku i na zewnątrz wilgotną ściereczką. Nie używaj silnych lub szorujących środków do czyszczenia powłoki formy. Forma musi być całkowicie sucha przed ponownym umieszczeniu w automacie. UWAGA: Umieść formę wciskając lekko, aż zaskoczy. Jeśli nie możesz umieścić formy, dopasuj ją delikatnie i wciśnij.
2. Mieszadło: Użyj haczyka do wyjęcia mieszadła z chleba. Wytrzyj mieszadło za pomocą wilgotnej bawełnianej ściereczki. Zarówno mieszadło jak i formę można myć w zmywarce.
3. Obudowa: delikatnie przemyj wilgotną ściereczką zewnętrzną powierzchnię obudowy. Nie używaj środków do czyszczenia- mogą zarysować powierzchnię. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie.

UWAGA: Nie zaleca się demontowania pokrywy do mycia.

4. Zanim schowasz automat, upewnij się, że jest schłodzone, czyste i suche, a pokrywa jest zamknięta.

Informacje o składnikach chleba

1. Mąka na chleb

Mąka ta ma wysoką zawartość glutenu, jest elastyczna. Jej zastosowanie pomaga zapobiec opadnięciu chleba po wyrośnięciu. Ponieważ mąka ta ma wyższą zawartość glutenu niż mąka uniwersalna, może być zastosowana do wypiekania dużych bochenków o lepszej konsystencji. Mąka jest najważniejszym składnikiem chleba.

2. Czysta mąka

Mąka bez dodatku proszku do pieczenia, stosowana do szybkiego wypieku chleba.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka ta jest uzyskiwana z całych ziaren, zawiera gluten i otręby. Jest cięższa i bogatsza w składniki odżywcze od mąki uniwersalnej. Chleb robiony na bazie tej mąki jest zazwyczaj niewielki. Z tego względu większość przepisów łączy mąkę pełnoziarnistą z mąką na chleb.

4. Razowa mąka pełnoziarnista

Jest to mąką z dużą zawartością błonnika, podobną do mąki pełnoziarnistej. Chleb pieczony na bazie tej mąki może bardzo rosnąć. Zaleca się używanie tej mąki w połączeniu z mąką na chleb.

5. Mąka z proszkiem do pieczenia

Mąka z proszkiem do pieczenia jest używana do wypieku ciast.

6. Mąka kukurydziana i mąka owsiana

Mąka ta powstaje z mielonych oddzielnie kukurydzy i owsa. Stosowana jako dodatek do chleba razowego, dodawana dla poprawy smaku i konsystencji.

7. Cukier

Cukier jest bardzo istotnym składnikiem dodającym smaku i koloru. Jest bardzo ważny w procesie wyrastania chleba. Najczęściej stosowany jest biały cukier. W razie potrzeby można również stosować cukier brązowy lub cukier puder.

8. Drożdże

W procesie fermentacji produkują dwutlenek węgla, który pomaga chlebowi wyrosnąć i zmiękcza ciasto. Do wzrostu drożdże potrzebują również węglowodanów z cukru i mąki. Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ mogą zostać zniszczone przez wysoką temperaturę. Przed użyciem sprawdź datę produkcji i datę ważności. Po każdym użyciu szybko chowaj pozostałe drożdże do lodówki. Przyczyną problemów z wyrastaniem ciasta na chleb zazwyczaj są drożdże.

1 łyżeczka suchych drożdży = $\frac{3}{4}$ łyżeczki drożdży instant

1,5 łyżeczki suchych drożdży = 1 łyżeczka drożdży instant

2 łyżeczki suchych drożdży = 1,5 łyżeczki drożdży instant

Sposób sprawdzenia, czy drożdże są świeże.

1. Wlej pół większej miarki wody o temperaturze 45- 50 stopni.
2. Wsyp jedną łyżeczkę białego cukru, zamieszaj, posyp wodę dwoma łyżeczkami drożdży.
3. Umieść miarkę w ciepłym miejscu na około 10 minut, nie mieszaj.
4. Po tym czasie piana powinna sięgać brzegu miarki. W przeciwnym wypadku drożdże są nieświeże.

9. Sól

Sól jest niezbędna dla poprawienia smaku i koloru skórki. Może jednak powstrzymać wyrastanie drożdży. Dlatego nigdy nie używaj nadmiernej ilości soli w przepisie. Chleb urósłby większy bez użycia soli.

10. Jaja

Zastosowanie jaj może poprawić konsystencję chleba, sprawić, że będzie bardziej odżywczy i większy. Jajka należy dokładnie wymieszać.

11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz zmiękcza chleb i przedłuża jego trwałość. Masło należy stopić lub posiekać na małe kawałki przed dodaniem do formy.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest używany do pieczenia ciast oraz chleba w programie szybkim. Nie potrzebuje czasu na wyrośnięcie. Jego zastosowanie powoduje utworzenie się pęcherzyków powietrza, które spulchniają ciasto.

13. Soda

Działa podobnie do proszku do pieczenia, może być z nim łączona.

14. Woda i inne płyny

Woda jest podstawowym składnikiem chleba. Przyjmuje się, że najlepiej jeśli ma temperaturę 20-25 stopni. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku, który ulepszy smak i kolor skórki. W tym samym celu niektóre przepisy zalecają użycie soku np. jabłkowego, pomarańczowego, cytrynowego itp.

Odmierzanie składników

Jednym z najważniejszych warunków wypieku dobrego chleba jest zastosowanie właściwych proporcji składników. Zalecamy stosowanie dołączonych miarek: dużej i małej. Niewłaściwe proporcje mogą znacząco wpłynąć na efekt końcowy wypieku.

1. Odmierzanie mokrych składników

Woda, świeże mleko lub rozpuszczone mleko w proszku powinny być mierzone za pomocą większej miarki. Sprawdzaj zawartość miarki poziomo. Kiedy odmierzasz olej lub inne składniki, wyczyść miarkę dokładnie bez dodawania jakichkolwiek innych składników.

2. Odmierzanie suchych składników

Umieść suche składniki w miarce za pomocą łyżki, a następnie wyrównaj za pomocą noża. Usuń nadmiar składników, które mogłyby spowodować zachwianie proporcji w przepisie. Jeśli mierzysz małe ilości suchych składników, użyj mniejszej miarki. Usuń nadmiar składników, aby zachować proporcje w przepisie.

3. Kolejność dodawania składników

Należy przestrzegać kolejności dodawania składników:

składniki płynne, jaja, sól, mleko w proszku itd. Podczas dodawania składników mąka nie może być całkowicie zmieszana z płynnymi składnikami. Drożdże należy umieszczać wyłącznie na suchej mące. Nie mogą mieć kontaktu z solą. Po chwili mieszania sygnał dźwiękowy wskaże, kiedy dodawać owoce do ciasta. Zbyt wczesne dodanie owoców spowoduje, że po długim mieszaniu smak nie będzie tak intensywny. Jeśli używasz opcji opóźnionego uruchamiania pieczenia, nigdy nie dodawaj składników łatwo psujących się takich jak jajka, czy owoce.

POLECAMY UŻYWAĆ GOTOWYCH MIESZANEK DO WYPIEKU CHLEBA!!!

Przepisy

1. Podstawowy chleb biały

Wielkość bochenka Składniki	3lb	2.5lb	2lb
Woda	460 ml	400 ml	330ml
Margaryna lub masło	4 łyżki stołowe	2 1/2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Mąka chlebowa	5 1/2 szklanki	4 2/3 szklanki	4 szklanki
Cukier	3 łyżki stołowe	1 1/3 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Mleko w proszku	4 łyżki stołowe	2 1/2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Suche drożdże	1 1/3 łyżeczki	1 1/3 łyżeczki	1 łyżeczka

Program: **PODSTAWOWY (1)**

2. Chleb sodowy

Wielkość bochenka Składniki	3lb	2.5lb	2lb
Mleko	260 ml	230 ml	180 ml
Margaryna lub masło	3 łyżki stołowe	2 1/2 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Jajko	4 szt.	3 szt.	2 szt.
Mąka chlebowa	3 1/2 szklanki	3 szklanki	2 2/3 szklanki
Mąka kukurydziana	1 1/2 szklanki	1 1/4 szklanki	1 szklanka
Cukier	1/3 szklanki	1/4 szklanki	1/4 szklanki
Sól	2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Proszek do pieczenia	8 łyżeczek	6 łyżeczek	5 łyżeczki

Program: **SZYBKI (2)**

3. Chleb francuski

Wielkość bochenka Składniki	3lb	2.5lb	2lb
Woda	450 ml	390 ml	330 ml
Sól	2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki	1 1/2 łyżki	1 1/2 łyżki
Mąka chlebowa	5 1/2 szklanki	4 2/3 szklanki	4 szklanki
Margaryna lub masło	4 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 1/2 łyżeczki	1 1/4 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki

Program: **FRANCUSKI (3)**

4. Chleb ekspresowy

Wielkość bochenka Składniki	3lb	2.5lb	2lb
Woda (48°C)	440 ml	370 ml	300 ml
Jajko	1 szt.	1 szt.	1 szt.
Margaryna lub masło	3 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe
Sól	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	5 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Mąka chlebowa	5 ½ szklanki	4 2/3 szklanki	4 szklanki
Suche drożdże	3 ½ łyżeczki	3 łyżeczki	3 łyżeczki

Program: **EKSPRESOWY (4)**

5. Chleb razowy

Wielkość bochenka Składniki	3lb	2.5lb	2lb
Woda	460 ml	380 ml	330 ml
Margaryna lub masło	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	2 łyżeczki	2 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka razowa	3 1/3 szklanki	3 1/3 szklanki	2 ½ szklanki
Mąka chlebowa	2 1/3 szklanki	1 1/3 szklanki	1 ½ szklanki
Cukier brązowy	3 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe
Mleko w proszku	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Suche drożdże	2 łyżeczki	2 łyżeczki	1 ½ łyżeczki

Program: **RAZOWY (5)**

6. Chleb słodki

Wielkość bochenka Składniki	3lb	2.5lb	2lb
Woda + jajko (1szt.)	480 ml	410 ml	330 ml
Margaryna lub masło	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	2 łyżeczki	1 ¾ łyżeczki	1 łyżeczka
Mąka chlebowa	5 ½ szklanki	4 2/3 szklanki	4 szklanki
Cukier	5 łyżek stołowych	5 łyżek stołowych	4 łyżki stołowe
Suche drożdże	1 łyżeczka	1 1/3 łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Mleko w proszku	2 ½ łyżki	2 ½ łyżki	2 łyżki

Program: **SŁODKI (6)**

7. Ciasto

Wielkość bochenka Składniki	3lb	2.5lb
Woda	460 ml	400 ml
Margaryna lub masło	4 łyżki	3 łyżki
Sól	2 łyżeczki	1 ¼ łyżeczki
Mąka chlebowa	5 1/2 szklanki	4 2/3 szklanki
Cukier	3 łyżki stołowe	2 ½ łyżki stołowe
Suche drożdże	1 1/3 łyżeczka	1 łyżeczka

Program: **CIASTO (7)**

8. Dżem

Składniki	
Przetarte owoce	4 szklanki
Cukier	10 łyżek stołowych
Sok z cytryny	4 łyżki
Mąka sitkowa	¾ szklanki

Program: **DŻEM (9)**

10. Chleb mleczny

Wielkość bochenka Składniki	3lb	2.5lb	2lb
Mleko	530 ml	440 ml	350 ml
Oliwa z oliwek	3 łyżki stołowe	2 ½ łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyżeczki	2 łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 ½ łyżki stołowej	1 ¼ łyżki stołowej	1 łyżka stołowa
Biała mąka zwykła	180 g	150 g	120 g
Biała mąka chlebowa	620 g	560 g	480 g
Suche drożdże	1 ½ łyżka stołowa	1 łyżka stołowa	1 ½ łyżeczki

Program: **KANAPKI (10)**

Problemy

Nr.	Problem	opis	rozwiązanie
1	Dym pojawiający się podczas pieczenia z wentylacji	Składniki przywarły do elementu grzewczego lub w jego pobliżu; przy pierwszym użyciu; olej pozostał na powierzchni elementu grzewczego	Odłącz urządzenie z prądu, wyczyść element grzewczy. Uważaj, żeby się nie poparzyć. Podczas pierwszego użycia urządzenie wygrzej termicznie przy otwartej pokrywie.
2	Skórka na spodzie chleba jest za cienka.	Trzymasz chleb w cieple i zostawiasz chleb w formie zbyt długo.	Szybciej wyjmij chleb z formy bez utrzymywania go w cieple.
3	Kłopot z wyciąganiem chleba	Mieszadło przywarło do trzonka w formie.	Po wyjęciu chleba, wlej gorącą wodę do formy i zanurz mieszadło na 10 minut, następnie wyjmij je i wyczyść.
4	Składniki są źle wymieszane, proces pieczenia nie przebiega prawidłowo	1.niepoprawnie wybrany program	Wybierz poprawny program.
		2 po wyłączeniu i kilkukrotnym otwarciu pokrywy chleb jest suchy, a skórka nie jest zarumieniona	Nie otwieraj pokrywy przy ostatnim wyrastaniu ciasta.
		3.Opór jest zbyt duży, mieszadło nie może się obracać i odpowiednio mieszać.	Sprawdź mieszadło, wyjmij formę i włącz bez składników. Jeśli mieszadło nadal źle działa, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
5	Wyświetla „H:HH” po wciśnięciu przycisku START/ STOP.	Zbyt wysoka temperatura w urządzeniu.	Wciśnij przycisk „START/STOP” i rozłącz urządzenie z prądu, następnie wyjmij formę i otwórz pokrywę aż urządzenie się ochłodzi.
6	Słychać pracę urządzenia, ale ciasto nie jest mieszane	Forma jest źle umieszczona lub znajduje się w niej zbyt dużo ciasta	Sprawdź, czy forma jest prawidłowo zamontowana, a ciasto przyrządzone zgodnie z przepisem oraz czy składniki zostały dokładnie zmierzone.
7	Chleb jest tak duży, że wypycha pokrywę.	Dodano zbyt dużo drożdży, mąki lub wody, lub temperatura jest zbyt wysoka.	Sprawdź i usuń przyczynę
8	Chleb jest za mały lub nie wyrasta.	Nie dodano drożdży lub dodano ich za mało, drożdże wymieszano z solą, zbyt wysoka temperatura zniszczyła drożdże lub zbyt niska temperatura.	Sprawdź ilość i świeżość drożdży, dostosuj temperaturę.
9	Ciasto wypływa z formy	Zbyt duża ilość płynów i drożdży	Zredukuj ilość płynów
10	Chleb pęka pośrodku podczas pieczenia	1.zastosowano niewłaściwą mąkę	Użyj mąki do wypieku chleba lub proszku
		2.zbyt szybkie wyrastanie drożdży z powodu wysokiej temperatury	Użyj drożdży w temperaturze pokojowej

		2.Zbyt duża ilość wody sprawiła, że ciasto jest za miękkie	W zależności od wchłaniania, dostosuj ilość wody w przepisie
11	Chleb jest bardzo duży i zbity	1.zbyt dużo mąki, za mało wody	Zmniejsz ilość mąki, dodaj wody
		2.za dużo owoców, zbyt dużo pełnoziarnistej mąki	Zredukuj ilość owoców i maki, dodaj drożdży
2	Przy krojeniu chleba jego środek jest pusty	1.zbyt dużo wody lub drożdży, brak soli	Zmniejsz ilość wody lub drożdży, sprawdź sól
		2.zbyt wysoka temperatura wody	Sprawdź temperaturę wody
13	Chleb przywiera	1.obecność kleistych składników w chlebie	Nie dodawaj kleistych składników na chleb
		2.niedokładne wymieszanie składników z powodu braku wody	Sprawdź wodę i urządzenie
14	Skórka jest zbyt gruba i zbyt ciemna w przypadku chleba z dużą ilością cukru	Różne przepisy lub składniki w znaczący sposób wpływają na wypiek chleba, kolor skórki będzie ciemny z powodu zastosowania dużej ilości cukru.	Jeśli kolor skórki jest zbyt ciemny wciśnij START/STOP aby przerwać program na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia. Przed wyjęciem, trzymaj chleb około 20 minut w formie z zamkniętą pokrywą.

Dane techniczne

Moc: 800W, Zasilanie: 230V~50Hz,
Waga netto : 6. 5kg
Waga brutto:7. 2 kg
Numer partii: PO100142

Serwis

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma:

SigmaTeam Sp. z o.o.

Serwis Centralny
Al. Prymasa 1000-lecia 66
01-424 Warszawa

Telefon

+48 804 400 404 (Infolinia)
+48 22 8770054
+48 22 8770056

Fax

+48 22 8364933

E-mail

serwis@sigmateam.eu

WWW

<http://www.sigmateam.eu>

Przed wysłaniem towaru do serwisu, należy koniecznie skontaktować się z Infolinią celem nadania numeru sprawy RMA oraz ustalenia sposobu dostawy urządzeń.

Serwis jest czynny w dni powszednie w godzinach 8:00-16:00

Aktualnych danych kontaktowych należy szukać na stronie internetowej.

UTYLIZACJA!!!**Drogi Konsumencie,**

1. Zgodnie z dyrektywą nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 2003 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w skrócie zwanych ZSEE) (Dz.U. nr 180 poz. 1495), produkty wymienione w dyrektywie - w tym także niniejszy produkt - podlegają obowiązkowi usuwania jako odpady wyłącznie w selektywnej zbiórce odpadów organizowanych przez Sieć Gminnych Punktów Zbiórki Odpadów Elektrycznych i Elektronicznych.
2. W przypadku produktów wprowadzonych do obrotu po 13 VIII 2005 (produkty oznaczone symbolem przekreślonego kołowego kontenera na śmieci), Konsumentowi przysługuje prawo do zwrotu ZSEE w Sieci Dystrybutora Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego, co najmniej nieodpłatnie i bezpośrednio, o ile zwracane urządzenie jest właściwego rodzaju i pełni tę samą funkcję, co nowo zakupione urządzenie
3. Działanie Konsumenta zgodne z wyżej wymienione punktami umożliwia ponowne użycie sprzętu, jego komponentów, stosowanie recyklingu lub innych form odzysku ZSEE. Właściwa segregacja i selektywna zbiórka ZSEE zmniejsza negatywne oddziaływanie substancji niebezpiecznych na środowisko naturalne i zdrowie człowieka.
4. Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają niebezpieczne substancje, wywołujące niekorzystne skutki dla środowiska naturalnego i zdrowia, a w szczególności uwalnianie szkodliwych substancji do wód, atmosfery, gruntów, co w ostatecznym rezultacie prowadzi do pogorszenia jakości życia i zdrowia oraz środowiska naturalnego ludzi (np. częstsze zachorowania, zatrucia, niszczenie przyrody).
5. Zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na śmieci (jak niżej) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.

**Importer**

New Trade Solutions S.A.

Al. Jerozolimskie 181

02-222 Warszawa

Wyprodukowano w ChRL