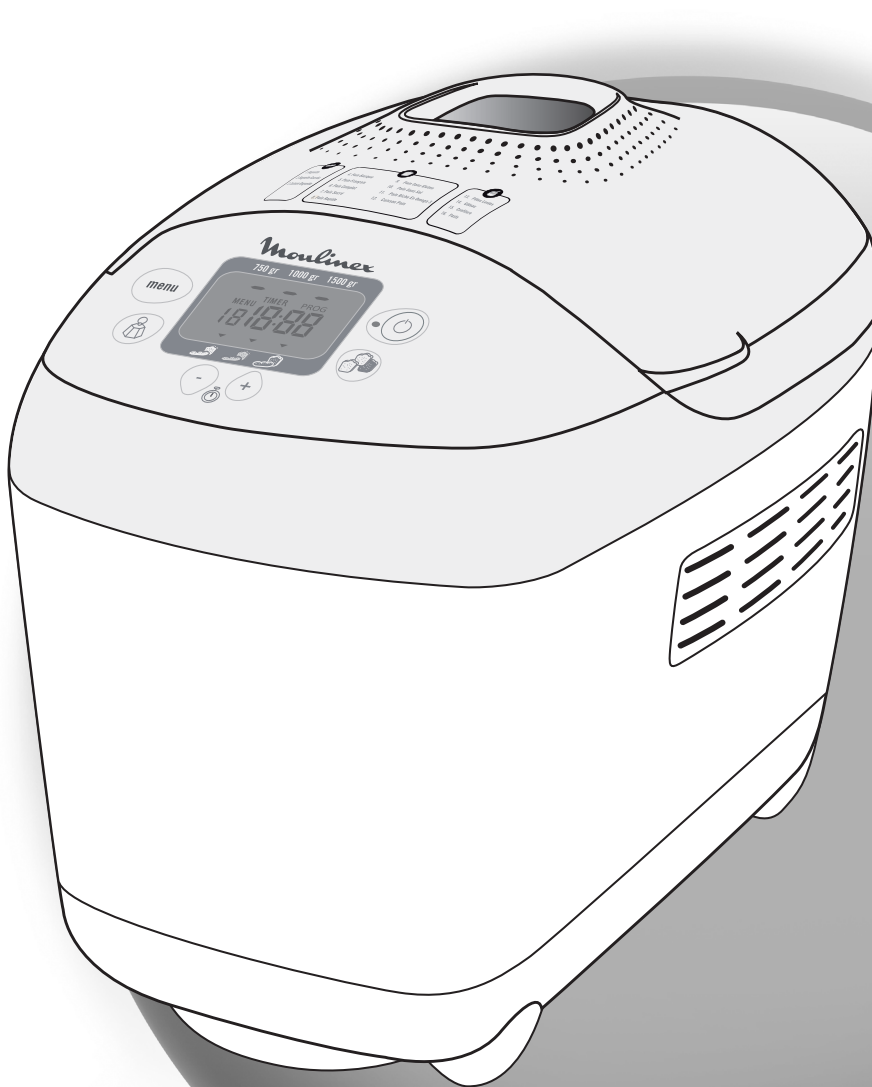


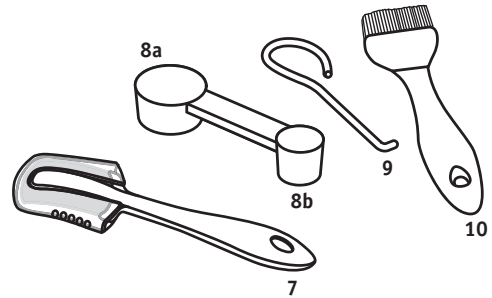
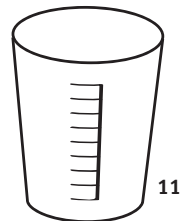
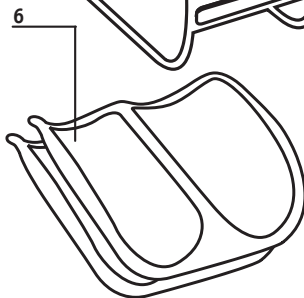
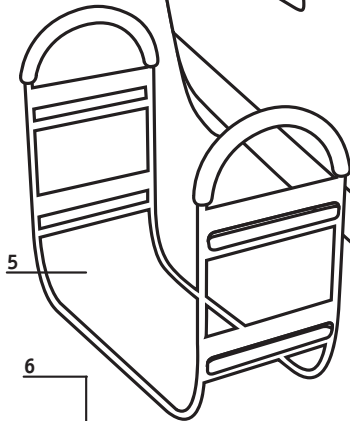
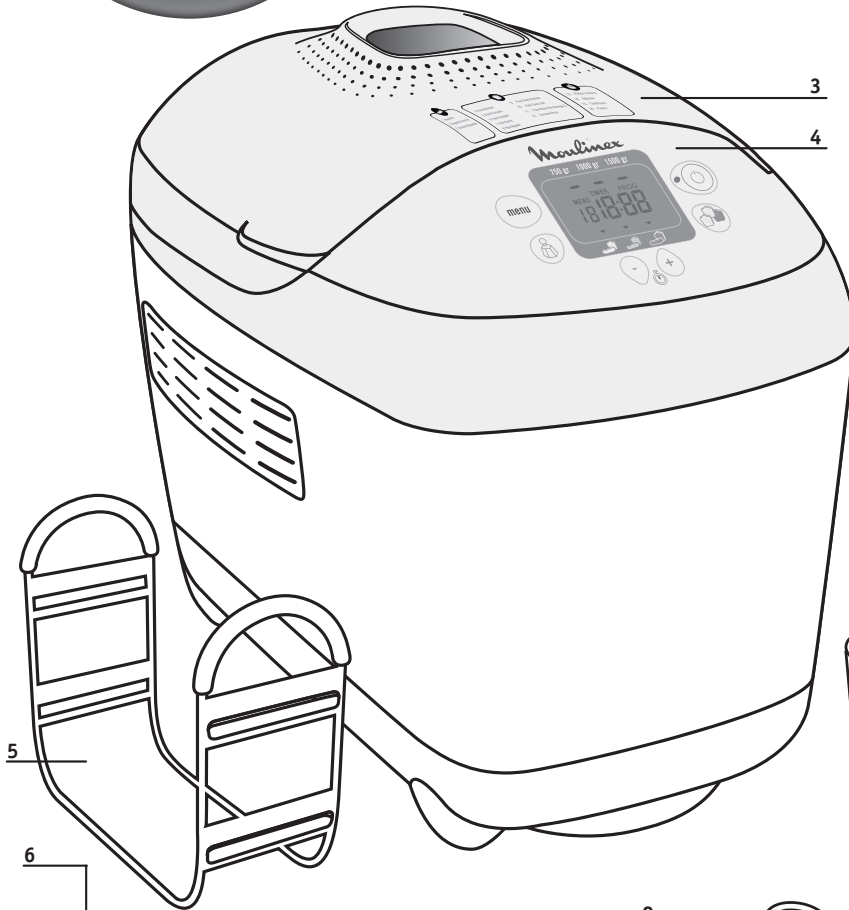
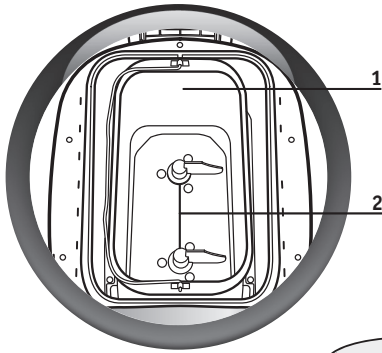
Moulinex®

home bread baguette



- PL
- CS
- SK
- HU
- RO
- BG
- SL
- BIH
- SR
- HR
- ET
- LT
- LV

www.moulinex.com



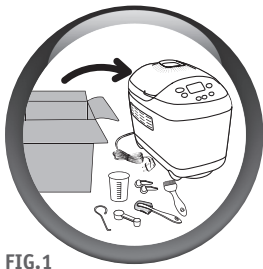


FIG.1

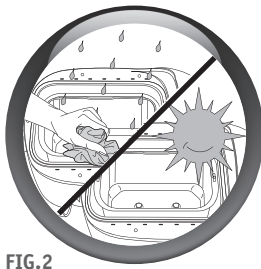


FIG.2



FIG.3

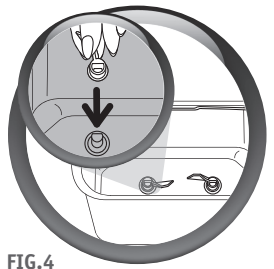


FIG.4



FIG.5

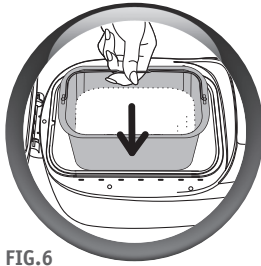


FIG.6

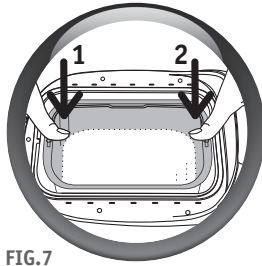


FIG.7



FIG.8

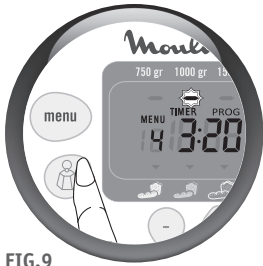


FIG.9



FIG.10

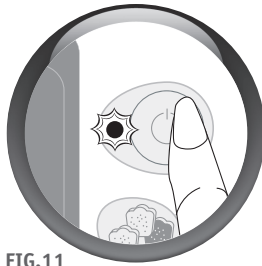


FIG.11

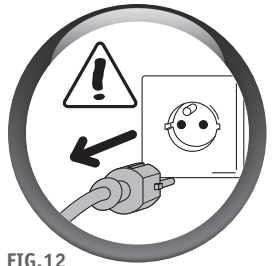


FIG.12

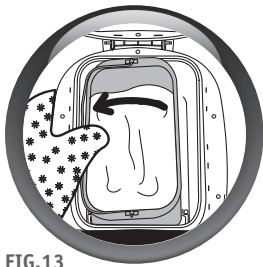


FIG.13

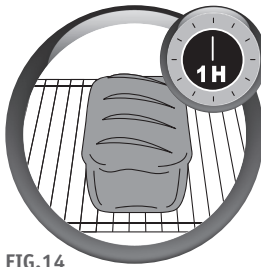


FIG.14



FIG.15

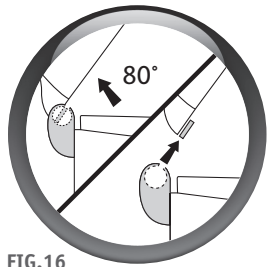


FIG.16

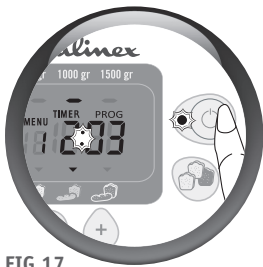


FIG.17

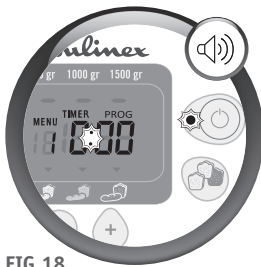


FIG.18



FIG.19

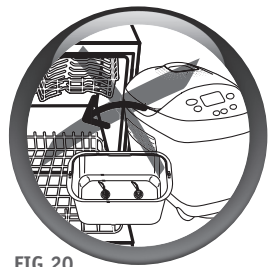


FIG.20

1 OPIS

1. Forma na chleb
2. Mieszadła
3. Pokrywka ze szklanym okienkiem
4. Tablica wskaźników
 - a. Ekran wyświetlania danych
 - a1. Wskaźnik wagi
 - a2. Wybór menu
 - a3. Stopień zarumienienia skórki
 - a4. Programowanie z opóźnionym startem
 - a5. Wyświetlacz minutnika
 - b. Wybór programów
 - c. Dobór wagi
 - d. Przyciski ustawiania opóźnionego startu i ustawień czasu (program T2.).
 - e. Wskaźnik sygnalizacji pracy
 - f. Przycisk rozpoczęcie/zatrzymanie
 - g. Wybór stopnia zarumienienia skórki
5. Ruszt do pieczenia bagietek
6. Dwie foremki z powłoką nieprzywierającą, do pieczenia bagietek

Akcesoria:

7. Ostra łopatką do robienia nacięć na cieście
8. a. Miarka równa łyżce do zupy
b. Miarka równa łyżeczce do kawy
9. Haczyk do wyciągania mieszadeł
10. Pędzelek
11. Kubek z podziatką



2 PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Ważne ostrzeżenia

- ⚠ Dla Państwa bezpieczeństwa urządzenie odpowiada obowiązującym normom i przepisom (Dyrektywom dotyczącym niskiego napięcia, kompatybilności elektromagnetycznej, materiałów mających kontakt z żywnością, środowiska...).
- Urządzenie niniejsze nie jest przeznaczone do uruchamiania przy użyciu zewnętrznego minutnika lub przy pomocy systemu zdalnego sterowania.
- Wszystkie urządzenia są poddane surowej kontroli jakości. Próby ich stosowania przeprowadzone są na urządzeniach wybranych losowo, co tłumaczy ewentualne ślady ich użycia.

Warunki korzystania z wypiekacza

- ⚠ Urządzenie to nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o zmniejszonych możliwościach fizycznych, czuciowych czy umysłowych lub nieposiadających doświadczenia lub wiedzy, chyba, że są one wspomagane przez osoby nadzorujące, odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo i służące im radą dotyczącą posługiwania się tym urządzeniem.
- ⚠ Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się tym urządzeniem.
- Państwa sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do pracy w warunkach domowych i wewnątrz mieszkania.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Nie jest przeznaczone do użytku w następujących warunkach, nieobjętych gwarancją:
 - kąciki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach profesjonalnych,
 - domki letniskowe/działki
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
 - obiekty typu "pokoje gościnne".
- Wszelkie interwencje dotyczące tego sprzętu poza zwyczajowym utrzymaniem i myciem należy przeprowadzać w wyspecjalizowanych punktach serwisowych.
- Poziom hałasu akustycznego tego urządzenia wynosi 55 dB.

Uwaga

- Należy zwrócić szczególną uwagę na parę wydobywającą się podczas otwierania pokrywki pod koniec lub w trakcie pieczenia.
- **Podczas pracy w programie n°15 (konfitury, kompoty) należy uważać na wyrzut gorącej pary lub płynu podczas otwierania pokrywki.**
 - nigdy nie należy przekraczać ilości składników podanych w przepisach.
 - nie przekraczać ciężaru całkowitego ciasta: 1500 g dla chleba i 450 g dla bagietek.
 - nie przekraczać zalecanych 280 g mąki i 1 małej łyżeczki drożdży w recepturze bagietek.
 - nie przekraczać zalecanych 900 g mąki i 5 małych łyżeczek drożdży w recepturze chleba.

Co należy robić

- Wyłączyć urządzenie podczas jego czyszczenia i po skończeniu pracy.
- Urządzenie powinno stać podczas pracy na stabilnej powierzchni, w żadnym wypadku nie należy stawiać go na wbudowanej płycie kuchennej.
- Wchodząca w skład przyrządów łopatką posiada ostrą krawędź. Po użyciu należy nałożyć osłonkę na ostrze i schować łopatkę w bezpieczne miejsce.
- W fazie końcowej pieczenia przy dotykaniu formy lub innych gorących części wypiekacza należy korzystać z rękawic kuchennych ochraniających przed wysoką temperaturą. Podczas pracy elementy urządzenia bardzo rozgrzewają się.

Czego nie wolno robić

- Nie wolno używać urządzenia, jeżeli:
 - ma on zniszczony lub uszkodzony przewód elektryczny,
 - urządzenie upadło i są widoczne uszkodzenia lub funkcjonuje nieprawidłowo.
 W każdym z tych przypadków należy zanieść urządzenie do najbliższego punktu serwisowego w celu uniknięcia zagrożenia życia lub zdrowia. Sprawdzić zakres gwarancji.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta albo w serwisie lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki do wody ani żadnego innego płynu.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.
- Nie wkładać foremek do pieczenia do piekarnika.
- Nie przenosić urządzenia kiedy pracuje.
- **Nie dotykać okienka szklanego podczas i zaraz po wyłączeniu urządzenia. Temperatura okienka szklanego może być wysoka.**
- Nie stawiać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie korzystać z urządzenia jako źródła ciepła.
- Nie używać urządzenia do gotowania potraw innych niż pieczywo i dżemy.
- Nigdy nie umieszczać papieru, tektury lub tworzywa sztucznego w urządzeniu i nie stawiać niczego na nim.
- Jeśli jakakolwiek część urządzenia zapali się, nie należy próbować gasić jej przy użyciu wody. Należy odłączyć urządzenie. Zgasić płomień przy użyciu wilgotnej ściereki.
- Dla bezpieczeństwa należy używać jedynie te akcesoria, które zostały dołączone do urządzenia przez producenta.
- Nigdy nie zastaniać otworów wentylacyjnych.

Zasilanie i przewód elektryczny

- Należy sprawdzić czy napięcie zasilające urządzenia odpowiada napięciu Państwa instalacji elektrycznej. Wszelki błąd w podłączeniu powoduje anulowanie gwarancji.
- Należy podłączać urządzenie wyłącznie do kontaktu z uziemieniem. Nie podporządkowanie się temu wymogowi może spowodować porażenie prądem i pociągnąć za sobą ciężkie uszkodzenia ciała. Dla Państwa bezpieczeństwa uziemienie musi bezwzględnie odpowiadać normom instalacji elektrycznej obowiązującym w Państwa kraju. Jeżeli instalacja nie zawiera uziemienia, przed podłączeniem urządzenia do prądu należy doprowadzić do założenia poprawnej instalacji uziemiającej.
- Nie wyłączać urządzenia ciągnąc za przewód elektryczny.
- Należy stosować przedłużacz będący w dobrym stanie, z uziemieniem i o takim samym przekroju poprzecznym jak przewód elektryczny dostarczony wraz z urządzeniem.
- Przewód zasilający nie powinien nigdy pozostawać w zasięgu kontaktu z gorącymi częściami urządzenia, ani blisko źródła ciepła. Nie powinien być nadmiernie powyginany.

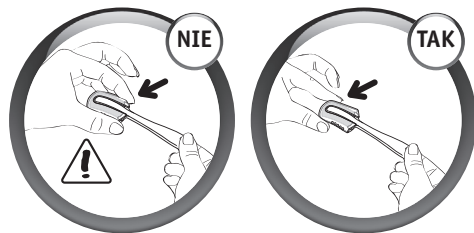
Naprawy

- Naprawy należy dokonywać jedynie w punktach specjalistycznych, które dysponują częściami zamiennymi, oryginalnymi. Naprawa urządzenia przeprowadzona we własnym zakresie może stanowić dla użytkownika zagrożenie.

3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. ROZPAKOWANIE

- Należy rozpakować urządzenie, zachować gwarancję i przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia - FIG.1.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnym podłożu. Należy usunąć wszelkie opakowania, nalepki samoprzylepne lub różne akcesoria znajdujące się wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia.



Ostrzeżenie

- Ta łopatką jest bardzo ostra. Należy posługiwać się nią z ostrożnością.

2. CZYSZCZENIE FORMY

- Formę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką. Dobrze osuszyć - FIG.2. **Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się lekki zapach.**
- Nie myć żadnej części w zmywarce - FIG.20.

4 UŻYCIE

1. PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

- Wyjąć formę do ciasta z wypiekacza przechylając ją lekko na bok w celu jej odłączenia od wypiekacza - FIG.3.
- Umieścić w niej mieszadła - FIG.4.



Mieszanie jest skuteczniejsze, jeżeli mieszadła są ustawione naprzeciwko siebie.

2. DODAWANIE SKŁADNIKÓW

- Należy dodać składniki do formy w porządku podanym w przepisach - FIG.5. (patrz uwagi praktyczne strona 10).
- Należy upewnić się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone.

3. ROZRUCH

- Włożyć formę do ciasta do urządzenia - FIG.6.
- Nacisnąć na formę z jednego boku, a następnie z drugiego, aby zakleszczyć ją z obu stron wypiekacza symetrycznie, łącząc ją z napędem - FIG.7.



4. PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA


- Rozwinąć przewód i podłączyć do gniazdka z uziemieniem.
- Po sygnale automatycznie wyświetla się program 1 - FIG.8.




W celu zapoznania się z urządzeniem do wypieku chleba sugerujemy wypróbowanie przepisu na **CHLEB PODSTAWOWY**, jako Państwa pierwszy wypiek.


5. WYBÓR PROGRAMU (PATRZ WŁAŚCIWOŚCI W PONIŻSZEJ TABELI)

- Dla każdego programu wyświetla się z góry ustawienie podstawowe. Należy więc ręcznie wybrać ustawienie zgodne z wyborem określonego programu.
- Wybór programu uruchamia kolejne fazy pieczenia, które następują po sobie automatycznie.
- Naciśnięcie przycisku  pozwala wybrać pewną liczbę różnych programów. W celu wyświetlenia ich od 1 do 16 należy sukcesywnie naciskać przycisk .
- Automatycznie wyświetli się czas odpowiadający wybranemu programowi.


Odkryj programy dostępne w menu	
1. Bagietka	Program Bagietka pozwala na pieczenie chrupiących bagietek. Program ten ma dwa etapy: 1 etap – Ugniatanie i wyrastanie ciasta 2 etap – Pieczenie Etap pieczenia zaczyna się po uformowaniu (aby pomóc Państwu uformować bagietki do wypiekacza dołączona jest dodatkowa instrukcja jak uformować ciasto).
2. Słodka bagietka	Do małych słodkich bułeczek: wiedeńskich, mlecznych, brioszek itd
3. Pieczenie bagietek	Program 3 pozwala na pieczenie bagietek z ciasta przygotowanego wcześniej. Wypiekacz nie powinien pozostawać bez nadzoru w czasie używania programu 3. Aby zatrzymać pieczenie ręcznie przed końcem programu należy nacisnąć i przytrzymać przycisk  .
4. Podstawowy biały chleb	Program ten pozwala na przygotowanie większości przepisów na biały chleb z mąki pszennej.
5. Chleb francuski	Program ten przeznaczony jest do tradycyjnego chleba francuskiego posiadającego dużo powietrza w środku.

6. Chleb pełnoziarnisty	Program Chleb pełnoziarnisty wybiera się używając mąki do chleba pełnoziarnistego.
7. Słodki chleb	Program Słodki chleb jest odpowiedni do przepisów zawierających więcej tłuszczu i cukru. Jeśli używa się gotowych mieszanek do brioszek lub chleba mlecznego nie należy przekraczać całkowitej wagi ciasta 1000g. Przy pierwszym pieczeniu pieczywa typu brioszka sugerujemy użycie najjaśniejszego stopnia opieczienia skórki.
8. Szybki biały chleb	Program ten odpowiada przepisom na szybki chleb. Przy tym programie ustawienia wagi i koloru skórki nie są dostępne. Woda używana w tych przepisach musi mieć temperaturę max 35°C.
9. Chleb bezglutenowy	Chleb bezglutenowy powinien być przygotowywany wyłącznie z gotowych mieszanek nie zawierających glutenu. Chleb ten jest odpowiedni dla osób, które nie trawią glutenu (z powodu celiakii) w różnych ziarnach (pszenicy, jęczmieniu, życie, otrębach, orkiszu itd.). Należy stosować się do instrukcji na opakowaniu. Misa wypiekacza powinna być zawsze czysta aby uniknąć zanieczyszczenia innymi mąkami. W przypadku ścisłej diety bezglutenowej należy upewnić się, że drożdże są również bezglutenowe. Konsystencja mąk bezglutenowych sprawia, że nie mieszają się one zbyt dobrze. Dlatego też ciasto trzeba odklejać od brzegów miski w czasie ugniatania za pomocą elastycznej plastikowej szpatułki. Chleb bezglutenowy jest gęstszy w konsystencji i jaśniejszy niż chleb normalny.
10. Chleb bez soli	Chleb to jeden ze składników codziennej diety zawierający najwięcej soli. Ograniczenie spożycia soli może pomóc zredukować ryzyko problemów serca u układu krwionośnego.
11. Chleb extra Omega 3	Ten chleb jest bogaty w kwasy tłuszczowe Omega3 dzięki zrównoważonemu i kompletnemu przepisowi z punktu widzenia dietetyki. Kwasy tłuszczowe Omega 3 przyczyniają się do utrzymania w dobrym stanie układu krwionośnego.
12. Pieczenie chleba	Ten program pozwala na samo pieczenie od 10 do 70 minut, czas ten można ustawiać w pełnych dziesiątkach w zależności od stopnia opieczienia skórki. Program ten można używać jako program samodzielny: a) w połączeniu z programem wyrastania ciasta. b) do podgrzewania i zarumienienia chleba, który upiekł się wcześniej i wystygł. c) aby zakończyć pieczenie w przypadku dłuższego braku prądu. Ten program nie może być używany do pieczenia bagietek. Wypiekacza nie należy zostawiać bez nadzoru w czasie używania tego programu. Aby zatrzymać pieczenie ręcznie przed końcem programu należy nacisnąć i przytrzymać przycisk .
13. Ciasto na chleb	Program ten nie piecze ciasta. Jest to program do wyrabiania i wyrastania ciasta np. do ciasta na pizzę.
14. Ciasto	Ten program służy do wypieków ciast zawierających proszek do pieczenia. W tym programie dostępna jest wyłącznie waga 1000g.
15. Dżem	Program ten automatycznie przyrządza dżem w misie.
16. Ciasto na makaron	Jest to program tylko do wyrabiania. Służy do wyrabiania ciast, które nie rosną, np. na makaron.


6. WYBÓR WAGI CHLEBA

- Domyślnie waga chleba jest ustawiona na 1000 g. Waga ta jest wyświetlona dla celów informacyjnych.
- Nie ze wszystkich z przepisów można zrobić bochenek chleba o wadze 750 g.
- **Więcej informacji znajduje się w szczegółach danego przepisu.**
- Programy 1., 2., 3., 8., 12., 13., 14., 15., 16. nie mają ustawień wagi.
- Aby ustawić wagę (750 g, 1000 g lub 1500 g) należy wcisnąć przycisk . Wybrana waga zostanie wskazana przez wskaźnik na wyświetlaczu - FIG.9.

7. WYBÓR PRZYRUMIENIENIA

- Przyrumienienie jest wstępnie ustawione na wartość moyen (przyrumienienie średnie).
- Dla programów 8., 13., 15., 16. regulacja stopnia przyrumienienia jest niedostępna. Dostępne są 3 rodzaje ustawienia przyrumienienia: jasne/średnie/mocne (CLAIR/MOYEN/FONCÉ).
- Aby zmienić ustaloną z góry wartość przyrumienienia, należy nacisnąć na przycisk , aż zapali się lampka sygnalizacyjna przy wybranym wskaźniku przyrumienienia - FIG.10.





8. WŁĄCZANIE PROGRAMU




- Aby rozpocząć wybrany program nacisnąć przycisk  - FIG.11. Program rozpoczyna się. Wyświetla się czas trwania programu odpowiedni do wybranego numeru programu. Etapy następują po sobie automatycznie, jedno po drugim.


9. UŻYCIĘ PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM STARTU


- **Można zaprogramować urządzenie tak, aby chleb został upieczony na wybraną godzinę z wyprzedzeniem do 15 godzin.**

Funkcja ta nie może być użyta w programach: 3., 8., 9., 12., 13., 14., 15. i 16.

Ten etap następuje po wybraniu programu pieczenia, poziomu przyrumienienia i wagi. Czas trwania programu wyświetla się. Należy obliczyć odstęp czasu między momentem, w którym startuje program, a godziną, na którą wypiek powinien być gotowy. Urządzenie włącza automatycznie długość cyklu programu. Za pomocą przycisków  i  wyświetlić obliczoną godzinę ( do góry,  na dół). Krótkie wciśnięcie przycisku zmienia wartość ustawienia o 10 minut, co jest sygnalizowane dźwiękowo. Przy przyciśnięciu dłuższym czas przesuwa się płynnie, także w 10 minutowych odcinkach.


Na przykład: jest godzina 20, a chcemy, aby nasz chleb był gotowy następnego dnia rano na 7:00. Należy nastawić 11: 00 przy użyciu przycisków  i . Nacisnąć przycisk .

Pojawia się sygnał dźwiękowy. Wyświetla się PROG i zaczynają migotać 2 punkty  minutnika. Rozpoczyna się odliczanie i włącza się wskaźnik sygnalizacji pracy. Jeśli program działa w trybie opóźnionego startu to nie pojawi się sygnał dźwiękowy.

Jeżeli został popełniony błąd i trzeba zmienić ustawienie godziny, należy przytrzymać przycisk  do chwili usłyszenia sygnału. Wyświetla się automatycznie czas ustawiony fabrycznie. Należy ponowić całą procedurę.

Niektóre składniki są nietrawne. Nie należy stosować programu z opóźnieniem startu dla przepisów zawierających: świeże mleko, jajka, jogurty, ser, świeże owoce.

10. ZATRZYMANIE PROGRAMU

- Na końcu cyklu program zatrzymuje się automatycznie.
- Aby zatrzymać działanie programu lub anulować wybrany program, należy przytrzymać przez ok. 5 sek. przycisk .

11. WYJMOWANIE CHLEBA

- Krok ten nie ma zastosowania do wypieku bagietek.
- Na końcu fazy pieczenia odłączyć urządzenie od prądu - FIG.12.
- Wyciągnąć formę z chlebem lekko dociskając ją na bok w celu wypięcia jej z dna urządzenia. Należy zawsze korzystać w tym celu z ochronnych rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy jak i wewnętrzna część pokrywy jest gorąca - FIG.13.
- Wyjąć z formy gorący chleb i odłożyć go na 1h do wystygnięcia na kratkę - FIG.14.
- Przy wyciąganiu chleba z formy może okazać się, że w chlebie tkwią mieszczała.
- W takim przypadku należy użyć „haczyka”, który znajduje się w zestawie przyborów dołączonych do urządzenia, w następujący sposób:
 - > po wyciągnięciu chleba z formy należy położyć go na boku, przytrzymując ręką osłoniętą rękawicą kuchenną,
 - > włożyć haczyk w otwór znajdujący się od spodu mieszczała i pociągnąć delikatnie w celu wyjęcia mieszczała - FIG.15.
 - > powtórzyć tę samą czynność w przypadku drugiego mieszczała,
 - > postawić chleb na kratce i pozwolić mu wystygnąć.
- Aby wewnątrz formy zachowało właściwości nieprzyswierającej powłoki, do wyciągania chleba z formy nie używać żadnych przedmiotów metalowych.

5 CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

- Odłączyć urządzenie od źródła prądu i pozwolić mu ostygnąć.
- Oczyszczyć korpus urządzenia i wewnątrz formy do pieczenia chleba przy użyciu wilgotnej gąbki. Dobrze osuszyć urządzenie.
- W razie potrzeby zdejmij osłonę, aby umyć ją w gorącej wodzie
- Jeśli mieszadła nie dają się łatwo zdemontować należy pozwolić im namoknąć w wodzie przez okres 5-10 min.
- W razie konieczności wyjąć pokrywę i wymyć ciepłą wodą - **FIG.16**.
- Żadnej z części urządzenia nie zmywać w zmywarce - **FIG.20**.
- Nie używać domowych produktów do czyszczenia, ostrych ściereczek ani alkoholu. Użyć miękkiej, wilgotnej tkaniny.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia lub jego pokrywy w wodzie.
- Nie należy umieszczać ruszta i foremek do wypieku bagietek wewnątrz formy do wypieku chleba – może to spowodować zarysowania ich warstwy ochronnej.

6 FAZY PIECZENIA

- Na stronach 172. i 173. znajduje się tabela pokazująca poszczególne etapy różnych cykli, w zależności od wybranego programu.

Wyrabianie	> Odpoczynek	> Wyrastanie	> Pieczenie	> Utrzymywanie w cieple
Umożliwia wytworzenie struktury ciasta, tym samym nadaje mu zdolność do wyrośnięcia.	Pozwala ciastu odpocząć, aby polepszyć jakość jego wyrobienia.	Czas pracy drożdży potrzebny do wyrośnięcia ciasta i wytworzenia jego aromatu.	Przekształca ciasto w miększy i umożliwia jego przyrumienienie i uzyskanie chrupiącej skórki.	Pozwala na utrzymywanie chleba w cieple upieczeniu. Zaleca się jednak wyjmować ciasto po zakończeniu pieczenia.

Wyrabianie: Ciasto znajduje się w 1 -szej lub 2-iej fazie wyrabiania lub w momencie mieszania między fazami wyrastania.



Podczas cykli realizowanych podczas programów 1., 2., 4., 5., 6., 7., 9., 10., 11. i 14. można dodawać takie składniki jak: suszone owoce, orzechy, oliwki, kawałki boczków itp. Moment, w którym można dodać zatrzymać cykl wskazywany jest sygnałem dźwiękowym.

Zobacz: tabela podsumowująca czasy przygotowywania (str. 172-173) oraz kolumna „Dodatki”.

Kolumna ta wskazuje czas, jaki będzie wyświetlony na ekranie urządzenia, gdy pojawi się sygnał dźwiękowy. Bardziej precyzyjną informację o czasie, w którym pojawi się sygnał dźwiękowy, należy odjąć kolumnę wartość kolumny „Dodatki” od całkowitego czasu pieczenia.

Przykład: „Dodatki” = 2:51 oraz „całkowity czas” = 3:13, składniki mogą zostać dodane po 22 min.

Wzrost: Ciasto znajduje się w 1-iej, 2-iej lub 3-iej fazie wzrastania.

Pieczenie: Chleb znajduje się w ostatniej fazie pieczenia.

Utrzymywanie w cieple: Dla programów 1., 2., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11. i 14. można pozostawić ciasto w urządzeniu. Faza utrzymywania ciasta w cieple przez godzinę startuje automatycznie po zakończeniu pieczenia. Wyświetlacz pozostaje w stanie 0:00 przez godzinę utrzymywania wypieku w cieple. Odzywa się sygnał dźwiękowy w regularnych odstępach czasu.

Po zakończeniu cyklu urządzenie wyłącza się automatycznie po wielokrotnym sygnale dźwiękowym.

SKŁADNIKI

Tłuszcze i oleje	Tłuszcz sprawia, że chleb jest bardziej miękki i smaczniejszy. Lepiej i dłużej znosi także przechowywanie. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia wyrastanie ciasta. Jeśli do wyrobu pieczywa używane jest masło, należy je rozpuścić lub pokroić w małe kawałeczki tak, aby zostało równomiernie rozprowadzone po całym cieście. 15 g masła można zastąpić 1 dużą łyżką oleju. Nie dodawać gorącego masła. Nie należy dopuścić do zmieszania tłuszczu z drożdżami, ponieważ tłuszcz uniemożliwia drożdżom ponowne nawodnienie. Nie używać niskotłuszczowych margaryn i substytutów masła.
Jaja	Dodatek jaj sprawia, że i ciasto i chleb są bogatsze w składniki odżywcze, kolor chleba jest lepszy, oraz pomaga w kształtowaniu się miąższu chleba. Dodając jaja należy pamiętać o proporcjonalnym zmniejszeniu ilości użytej do wyrobu ciasta wody. Do pojemnika używanego do odmierzenia wody wbić jaja i dolać wodę do poziomu wskazanego przez przepis. Przepisy są oparte na założeniu, że 1 jajo to 50 g. Jeśli używane jaja są większe należy dodać nieco więcej mąki, jeśli są mniejsze – należy jej użyć nieco mniej.

Mleko	W przepisach używane jest albo mleko świeże albo sproszkowane. Jeśli używane jest mleko w proszku, do ciasta należy dodać ilość wody podaną w recepturze. Mleko poprawia smak i przechowalność chleba. Jeśli przepis zaleca użycie świeżego mleka, jego część można zastąpić taką samą ilością wody, ale należy zachować ilość płynu podaną w przepisie. Najlepiej jest użyć mleko odtuszczone lub o obniżonej ilości tłuszczu dla ściślejszej struktury ciasta. Mleko ma także właściwości emulgujące, równomiernie rozkładające pęcherzyki powietrza, nadając miąższowi chleba lepszy wygląd.																				
Woda	Woda ponownie nawadnia i aktywuje drożdże. Pomaga ona także nawodnić skrobię obecną w mące i pomaga uformować się miąższowi chleba. Woda może zostać całkowicie lub częściowo zastąpiona mlekiem lub innymi płynami. Użyte płyny muszą mieć temperaturę pokojową.																				
Mąka	Ilość użytej mąki może ulegać znacznym zmianą, w zależności od typu używanej mąki. Podobnie jak w zależności od jakości mąki mogą różnić się poszczególne wypieki. Mąkę należy przechowywać w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mąka wchodzi w interakcję z otaczającym powietrzem kumulując lub uwalniając wilgoć. Do wypieków należy używać raczej „mąki wysokoglutenujowej”, „mąki chlebowej” lub „mąki piekarskiej”, niż zwykłej mąki. Dodatek owsa, otrąb, kielków pszenicy lub całych ziaren do ciasta chlebowego da w rezultacie mniejszy i cięższy bochenek chleba. Zaleca się użycie mąki typu T55, o ile w przepisie nie podano inaczej. Nasze przepisy są utworzone na bazie mąki typu T55. W przypadku użycia specjalistycznych mieszanek do wypieku chleba, bułek lub chleba mlecznego nie należy przekraczać całkowitej wagi ciasta chlebowego w wysokości 1000 g lub 450 g w przypadku ciasta bagietkowego. Przesianie mąki także wpływa na rezultat końcowy: im więcej mąka jest pełna (tj. im więcej zewnętrznej części ziarna pszennego zawiera mąka), tym mniej ciasto wyrośnie i chleb będzie gęstszy. Na rynku są także dostępne gotowe do użycia mieszanki do wypieku chleba. Przy ich przygotowywaniu należy przestrzegać instrukcji ich producenta. Zazwyczaj wybór programu urządzenia będzie zależał od użytej metody przygotowania. Przykład: chleb razowy – program 6.																				
Cukier	Do wypieków można używać białego cukru, brązowego cukru lub miodu. Nie należy używać cukru nierafinowanego lub zbrłonego. Cukier jest pożywką dla drożdży, nadając chlebowi dobry smak i polepszając brązowanie skórki. Do wypieków nie można używać substytutów cukru, ponieważ drożdże nie wejdą z nimi w reakcję.																				
Sól	Nadaje ona jedzeniu smak i reguluje aktywność drożdży. Sól nigdy nie powinna wejść w kontakt z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest zwarte, gęste i nie rośnie zbyt szybko. Polepsza ona także strukturę ciasta. Należy użyć zwykłej soli stołowej. Nie należy używać soli gruboziarnistej lub substytutów soli.																				
Drożdże	Drożdże piekarnicze istnieją w kilku formach: świeże w małych kostkach, suszone i gotowe do rehydratacji lub suszone w wersji instant. Świeże drożdże są sprzedawane w supermarketach (stoisko z pieczywem lub produktami świeżymi), ale można także kupić świeże drożdże u miejscowego piekarza. Niezależnie od formy, drożdże powinny być dodawane bezpośrednio do miski maszyny wraz z innymi składnikami. Pamiętaj o pokruszeniu świeżych drożdży w palcach, tak aby łatwiej się rozpuszczały. Tylko aktywne drożdże suszone (w małych granulkach) należy wymieszać z odrobiną letniej wody przez użyciem. Wybierz temperaturę zbliżoną do 37°C; niższa temperatura sprawi, że ciasto nie wyrośnie tak dobrze, jak powinno, a wyższa temperatura sprawi, że ciasto straci możliwość wyrastania. Przestrzegaj podanych ilości i pamiętaj, aby dostosować ilość drożdży do ich formy (patrz poniższy wykres odpowiedników). Odpowiedniki pod względem ilości/wagi/objętości: drożdże suszone, drożdże świeże : <table data-bbox="461 1263 1108 1347"> <tr> <td>Suszone (w łyżecz.)</td> <td>1</td> <td>1,5</td> <td>2</td> <td>2,5</td> <td>3</td> <td>3,5</td> <td>4</td> <td>4,5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Świeże (w g)</td> <td>9</td> <td>13</td> <td>18</td> <td>22</td> <td>25</td> <td>31</td> <td>36</td> <td>40</td> <td>45</td> </tr> </table>	Suszone (w łyżecz.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	Świeże (w g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Suszone (w łyżecz.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5												
Świeże (w g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45												
Dodatki (oliwki, kawałki boczk, itp.)	Przepisy można przystosować wg własnych preferencji dodając różne składniki pamiętając, że: <ul style="list-style-type: none"> > należy zaczekać na sygnał dźwiękowy przed dodaniem składników, szczególnie delikatnych. > można dodać twarde ziarna (siemie lniane lub sezam) na początku ugniatania (np. używając funkcji opóźnionego startu). > należy odcedzić mokre składniki (np. oliwki). > delikatnie oprószyć mąką tłuste składniki aby łatwiej się wymieszały. > nie należy dodawać zbyt dużo składników aby nadmiar nie zakłócił tworzenia się ciasta, należy kierować się ilościami podanymi w przepisie. > nie należy wysypywać składników poza misę. 																				

7 RADY PRAKTYCZNE

1. PRZYGOTOWANIE PRZEPISÓW

- Wszystkie używane składniki powinny posiadać temperaturę otoczenia (poza przypadkami, kiedy zalecana jest inna temperatura) i muszą być odważane z uwagą.
Płyny należy mierzyć korzystając z dołączonego do urządzenia kubeczka z podziałką.
- **Używać wchodząca w skład urządzenia podwójną miarkę do odmierzania sypkich produktów z jednej strony łyżeczką do kawy, a z drugiej łyżką do zupy.** Niewłaściwe odmierzanie może doprowadzić do złych rezultatów.
- Należy przestrzegać porządku przy przygotowywaniu

> Płyny (masło, olej, jajka, woda, mleko)	> Mleko w proszku
> Sól	> Specjalne dodatki twarde
> Cukier	> Mąka, druga część
> Mąka, pierwsza część	> Środek spulchniający
- Ważna jest dokładność w odmierzaniu ilości mąki. Dlatego mąka powinna być mierzona przy użyciu wagi kuchennej. Należy używać suchych drożdży aktywnych, w torebkach.
Poza wskazaniami w przepisach nie korzystać z proszku do pieczenia. Torebka suchych drożdży powinna być zużyta w ciągu 48 godzin od otwarcia.
- Aby nie przeszkadzać przy wroście ciasta radzimy wszystkie składniki włożyć do formy na początku, aby uniknąć otwierania pokrywy podczas używania urządzenia (chyba, że są ku temu jakieś wskazania). Przestrzegać dokładnie porządku dodawania składników i ilości wskazanych w przepisach.
Najpierw płyny potem ciała stałe. **Drożdże nie powinny mieć kontaktu z płynami, solą i cukrem.**
- **Przygotowanie chleba jest niesłychanie wrażliwe na warunki temperatury i wilgoci.** W przypadku wysokiej temperatury otoczenia radzimy używać płynów chłodniejszych niż zazwyczaj. Tak samo, w przypadku występowania niskiej temperatury otoczenia, może wystąpić potrzeba lekkiego podgrzania wody lub mleka (nigdy nie przekraczać 35°C).
- **Czasami warto sprawdzić stan ciasta w połowie wyrabiania:** powinno ono być uformowane w jednorodną kulę łatwo odcepiającą się od ścianek.
> w przypadku, kiedy mąka w całości nie została wrobiona w ciasto, należy do formy dolać trochę więcej wody, > jeżeli ciasto nie jest uformowane w kulę, być może należy dosypać trochę mąki.
Wszystkie poprawki należy przeprowadzać bardzo ostrożnie (maksymalnie po jednej łyżce do zupy za jednym razem) i sprawdzać efekt tego działania. W przypadku potrzeby ponowić czynność.
- **Stałym błędem jest myślenie, że przez dorzucanie większej ilości drożdży chleb bardziej podniesie się.** Tymczasem zbyt duża ilość drożdży osłabia strukturę ciasta, które za bardzo się unosi i może opaść podczas pieczenia. Można ocenić stan ciasta przed samym upieczeniem dotykając go lekko końcami palców: ciasto powinno stawiać lekki opór i ślad po palcach powinien powoli znikać.
- Nie należy wyrabiać ciasta zbyt długo, ponieważ niekoniecznie uda się dzięki temu osiągnąć oczekiwany po upieczeniu rezultat.

2. UŻYCIE WYPIEKACZA DO CHLEBA


- **W przypadku przerwy w dostawie prądu:** jeżeli, w trakcie pieczenia, program jest przerwany przez brak prądu lub jakimś błędem w postępowaniu, urządzenie dysponuje 7 min czasu ochronnego, podczas których program jest utrzymany. Pieczenie zostanie podjęte w miejscu, w którym zostało wstrzymane. Po 7 min programowanie zanika.
- **W przypadku, gdy planowany jest wypiek drugiego bochenka chleba,** należy otworzyć pokrywkę urządzenia i odczekać 1 godzinę przed rozpoczęciem prac nad drugą partią wypieków.
- Przy użyciu programu do wypieku bagietek, po wyrobieniu i wyrośnięciu ciasta, należy je zużyć w ciągu godziny od wyemitowania sygnałów dźwiękowych. Po tym czasie urządzenie wyzeruje się i program wypieku bagietek także ulegnie wyzerowaniu.

8 PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE BAGIETEK



W tym celu potrzebne są wszystkie przewidziane akcesoria: jedna misa wypiekacza (5), dwie foremki na bagietki (6), jeden nożyk (7), jeden pędzelek (10).

WYRABIANIE I WYRASTANIE CIASTA

- Włącz wypiekacz do prądu.
- Po sygnale dźwiękowym automatycznie wyświetla się program 1 - **FIG.8.**
- Wybierz stopień zarumienienia skórki.
- Jeśli przygotujesz dwie bagietki a nie cztery wypiek będzie ciemniejszy.
- Naciśnij . Włączy się wskaźnik i dwie kropki na wyświetlaczu będą mrugać. Zaczyna się cykl wyrabiania ciasta, a potem cykl wyrastania - **FIG.17.**

UWAGA:

- Te dwa etapy (zagniatania i wyrastania ciasta) są automatyczne i trwają ok. 1 godz. 21 min. (26 min. zagniatania i 55 min. wyrastania ciasta)
- Podczas zagniatania normalne jest, że ciasto nie jest równomiernie wymieszane
- Po zakończeniu czynności urządzenie przechodzi w tryb spoczynku. Zakończenie zagniatania i wyrastania ciasta zostanie zasygnalizowane kilkoma sygnałami dźwiękowymi i wskaźnik pracy urządzenia zacznie migać - FIG.18.

Po sygnałach dźwiękowych ciasto musi zostać upieczone w ciągu godziny. Po tym czasie urządzenie wyzeruje się i program wypieku bagietek także ulegnie wyzerowaniu.

2 FORMOWANIE I PIECZENIE BAGIETEK



Oprócz poniższych 7 etapów formowania bagietek, dostępne są także dodatkowe wskazówki znajdujące się w dołączonej do urządzenia instrukcji. Pokazujemy jak postępuje piekarz, ale po kilku próbach będą Państwo w stanie formować własne wypieki. W każdym wypadku rezultat jest gwarantowany.

- Wyjąć z urządzenia formę do chleba - FIG.15.
- Na stolnicę wysypać odrobinę mąki.
- Wyjąć ciasto z formy i umieścić na stolnicy.
- Uformować z ciasta kulę i przy pomocy noża przekroić ją na 4 kawałki.
- W ten sposób powstaną 4 kawałki ciasta o tej samej wadze z których należy uformować bagietki.



Aby bagietki były lżejsze i bardziej puszyste, należy pozostawić kawałki ciasta do wyrośnięcia przez 5 min. przed ich dalszym formowaniem.

Długość bagietki musi być taka sama jak nieprzywierającej formy (ok. 18 cm).

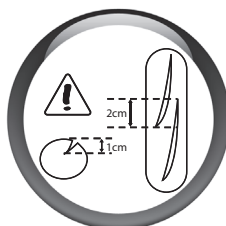


Można urozmaicić bagietki dodając specjalne dodatki. Wystarczy delikatnie posmarować pędzelkiem bagietki zimną wodą i obtoczyć je w ziarnach sezamu, maku lub innych.



- Po uformowaniu bagietek, należy je umieścić na nieprzywierających formach.

Połączenie warstw ciasta musi znajdować się w spodniej części bagietki.

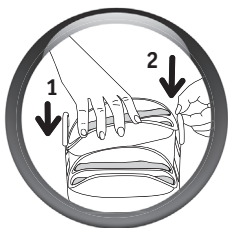


- Optymalny rezultat uzyska się wykonując ukośne nacięcia na wierzchu bagietki o grubości ok. 1 cm przy pomocy noża z ząbkami lub załączonego noża do nacinania.




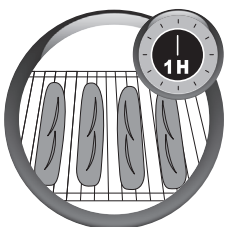
Nacięcia o których wspomniano powyżej można także wykonać przy pomocy nożyczek wzdłuż całej długości bagietki.

- Przy użyciu załączonego pędzla należy dobrze zwilżyć górną część bagietki uważając, aby na foremkach nie zebrał się nadmiar płynu.



- 2 nieprzywierające formy z ciastem umieścić na załączonym ruszcie do pieczenia bagietek.

- Ruszt umieścić wewnątrz urządzenia na miejscu formy do chleba.
- Ponownie nacisnąć przycisk , aby wznowić program i rozpocząć pieczenie bagietek.
- Po zakończeniu cyklu pieczenie odłączyć urządzenie od źródła prądu. Wyjąć ruszt z urządzenia. Z powodu nagrzewania się rusztu do wysokich temperatur, zawsze należy używać rękawic ochronnych.






- Wyjąć bagietki z form i pozostawić je do ostygnięcia na ruszcie kuchennym.

9 PRZEPISY

Podstawowy biały chleb (program 4)


ł. > oznacza łyżeczkę do kawy
 Ł. > oznacza łyżkę do zupy

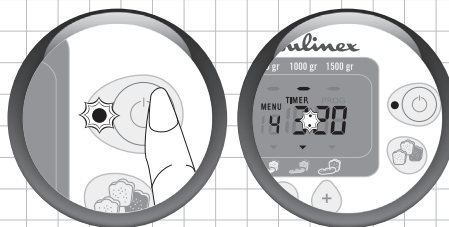
-  Przyrumienienie > Średnie
-  Waga jednostkowa > 1000g
-  Czas > 3:20

Składniki

Olej > 2Ł.
 Woda > 325ml
 Sól > 2ł.
 Cukier > 2Ł.
 Mleko w proszku > 2,5Ł.
 Mąka pszenna
 typu 550 > 600g
 Suche drożdże > 1,5ł

1 Aby rozpocząć przygotowywanie przepisu zajrzyj do podrozdziału „Używanie” – punkty 1 do 7.

2 Następnie rozpocznij program chleb podstawowy, naciśnij przycisk . Zaświeci się lampka. Dwie kropki na wyświetlaczu zaczną migać. Cykl rozpocznie się.



3 Pod koniec cyklu zajrzyj do punktu 11.

Ważne: Kierując się tymi zasadami można upiec inne tradycyjne chleby: francuski, pełnoziarnisty, słodki, szybki, bezglutenowy, bez soli...W tym celu wystarczy wybrać odpowiedni program przyciskiem menu.

Bagietka (program 1): Do pieczenia 4 około 100g bagietek

ł. > oznacza łyżeczkę do kawy
 Ł. > oznacza łyżkę do zupy

 Przyrumienie > Średnie

Składniki

Woda > 170ml
 Sól > 1 ł.
 Mąka typu T55 > 280g
 Suche drożdże > 1 ł.








Do wykonania tego przepisy zajrzyj do rozdziału 9 „Przygotowanie i pieczenie bagietek”.



Aby bagietki były jeszcze delikatniejsze dodaj do ciasta 1 łyżkę oleju. Jeśli 4 bagietki mają być bardziej złociste dodaj 2 łyżeczki cukru.

10 POPRAWIANIE JAKOŚCI WYPIEKÓW




1. CHLEB

Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów.	PROBLEMY					
	Chleb zbyt wyrosnięty	Chleb opadł po zbyt długim wyrosnięciu	Chleb za mało wyrosnięty	Skórka za mało przyrumieniona	Boki brązowe, ale chleb niedopieczony	Boki i wierzch obsypane za bardzo mąką
MOŻLIWE PRZYCZYNY						
Przycisk  został uruchomiony podczas pieczenia				●		
Zbyt mało mąki		●				
Za dużo mąki			●			●
Za mało drożdży			●			
Za dużo drożdży		●		●		
Za mało wody			●			●
Za dużo wody		●			●	
Za mało cukru			●			
Zła jakość mąki			●	●		
Nie odpowiednia ilość dodatków (za dużo)	●					
Woda za gorąca		●				
Woda za zimna			●			
Program niedostosowany			●	●		

2. BAGIETKI

Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów	PRAWDOPODOBNY POWÓD	ROZWIĄZANIE
Ciasto nie jest regularne w przekroju.	Prostokątny kształt początkowy nie był regularny lub o takiej samej grubości.	Wyrównać poziom ciasta przy pomocy wałka do ciasta.
Ciasto jest ciężko uformować.	Zbyt mało wody w cieście.	Ciasto było wyrabiane zbyt długo.
	Ciasto nie udało się, należy spróbować jeszcze raz.	Ponownie uformować kulę, pozostawić ją na 10 min. i rozpocząć formowanie od początku. Uformować ciasto w dwóch etapach, pozwalając mu na 5 min. przerwę pomiędzy nimi.
Ciasto jest lepkie i ciężko z niego uformować bagietki.	Zbyt dużo wody w cieście.	Oprószyć mąką ręce (ale nie ciasto czy stolnicę, jeśli to możliwe) i kontynuować formowanie bagietek.
	Woda była zbyt gorąca podczas dodawania do ciasta.	
Ciasto łatwo się rozdziela lub jest grudkowate na powierzchni.	Ciasto było wyrabiane zbyt długo.	Ponownie uformować kulę, pozostawić ją na 10 min. i rozpocząć formowanie od początku.
		Uformować ciasto w dwóch etapach, pozwalając mu na 5 min. przerwę pomiędzy nimi.
Nacięcia w kuli ciasta nie są zbyt wyraźne.	Ciasto jest zbyt lepkie – do ciasta dodano za dużo wody.	Ponownie rozpocząć formowanie bagietek: oprószyć mąką ręce (ale nie ciasto czy stolnicę, jeśli to możliwe).
	Ostrze nie jest wystarczająco ostre.	Użyć załączonego ostrza lub użyć bardzo ostrego ząbkowanego ostrza.
	Nacinanie jest wykonywane nie dość zdecydowanym ruchem.	Nacinać szybkimi ruchami.
Nacięcia zamykają się lub nie otwierają się podczas pieczenia.	Ciasto jest zbyt lepkie – do ciasta dodano za dużo wody.	Ciasto nie udało się, należy spróbować jeszcze raz.
	Powierzchnia ciasta nie została wystarczająco rozciągnięta podczas formowania.	Rozpocząć formowanie jeszcze raz, mocniej naciągając ciasto wokół kciuka.
Ciasto przekrzywia się na boki podczas pieczenia.	Nacięcia w cieście nie były wystarczająco głębokie.	Idealny kształt nacięć został przedstawiony na str. 11.
Upieczona bagietka przywarła do foremki.	Bagietka została za mocno zwilżona.	Usunąć nadmiar wody dodanej przy pomocy pędzla.
	Foremki do bagietek za bardzo przywierają.	Lekko natłuścić foremki przed umieszczeniem na nich ciasta.
Bagietki nie są wystarczająco dobrze wypieczone.	Przed wypiekiem nie zwilżono bagietek wodą.	Dokładnie pokryć ciasto wodą przed wypiekiem.
	Podczas formowania bagietek oprószone je zbyt dużą ilością mąki.	Pamiętać o zwilżeniu następnym razem.
	Temperatura powietrza jest zbyt wysoka (pow. 30°C).	Użyć chłodniejszej wody (10-15°C) i / lub nieco mniej drożdży.
Bagietki nie wyrosły wystarczająco dobrze.	Nie dodano drożdży do ciasta.	Ciasto nie udało się, należy spróbować jeszcze raz.
	Drożdże mogły być przeterminowane.	
	Zbyt mało wody w cieście.	
	Podczas formowania bagietki zostały zbyt mocno ściśnięte i spłaszczone.	

11 PRZEWODNIK NAPRAW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Mieszadła pozostają zaklinowane w formie.	<ul style="list-style-type: none"> Namaczyć je przez chwilę przed ich wyciągnięciem.
Mieszadła pozostają zaklinowane w chlebie.	<ul style="list-style-type: none"> Użyć haczyka (strona 7).
Po naciśnięciu na  nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> Za gorące urządzenie. Poczekać godzinę między dwoma fazami pracy. Wypiekacz został zaprogramowany na włączenie się z opóźnieniem czasowym.
Po naciśnięciu na przycisk  silnik pracuje, ale wyrabianie ciasta nie następuje.	<ul style="list-style-type: none"> Forma nie jest dobrze osadzona. Nie założone lub źle osadzone mieszadła.
Po uruchomieniu programu z opóźnionym startem chleb nie wyrósł dostatecznie albo nic nie dzieje się.	<ul style="list-style-type: none"> Po zaprogramowaniu opóźnionego startu zapomniano włączyć przycisk . Drożdże weszły w kontakt z solą / lub wodą. Brak mieszadeł.
Czuć zapach spalenizny.	<ul style="list-style-type: none"> Jakaś część składników wypadła poza formę: ostudzić urządzenie i oczyścić od wewnątrz korzystając z wilgotnej gąbki bez środków czyszczących. Przygotowany wkład przelał się ponad krawędź formy: zbyt dużo składników, zwłaszcza płynów. Przestrzegać miar podanych w przepisach.

12 GWARANCJA

- Wypiekacz jest przeznaczony wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym; w przypadku niewłaściwego lub niezgodnego ze sposobem użytkowania firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności, a gwarancja jest anulowana.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami, urządzenie niezdatne do pracy musi być nieodwracalnie zniszczone.

13 ŚRODOWISKO

- Przed skorzystaniem po raz pierwszy z wypiekacza należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi: użycie urządzenia niezgodne z instrukcją obsługi zwalnia od jakiegokolwiek odpowiedzialności firmę Moulinex.



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi.
- W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Polecamy wejść na następujące adresy internetowe dotyczące formowania bagietek, gdzie można zapoznać się ze szczegółowym filmem na ten temat:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /  www.club-paneo.com