

Oryginalna instrukcja obsługi – wypiekacz do chleba AREBOS 1500g

# AREBOS

## Wypiekacz do chleba 1500g biały/czarny

AR-HE-BBA1500/B



Przestrzegaj wszystkich środków ostrożności zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.



Dziękujemy za zaufanie do AREBOS.

## Spis treści

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>3</b>
1.1 Objaśnienie symboli .....	3
1.2 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa .....	3
<b>2. Komponenty i panel sterowania .....</b>	<b>4</b>
2.1 Urządzenie .....	4
2.2 Panel sterowania .....	5
2.3 Akcesoria .....	8
<b>3. Używać .....</b>	<b>9</b>
3.1 Przed pierwszym użyciem .....	9
3.2 Po włączeniu .....	9
3.3 Instrukcja obsługi .....	9
<b>4. Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>10</b>
<b>5. Informacje o składnikach .....</b>	<b>10</b>
5.1 Użyj dokładnego pomiaru .....	12
5.2 Kolejność składników .....	12
5.3 Składniki płynne .....	12
5.4 Pomiary na sucho .....	13
<b>6. Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>13</b>
<b>7. Przepisy .....</b>	<b>15</b>
<b>8. Instrukcje dotyczące usuwania odpadów .....</b>	<b>19</b>
8.1 Usuwanie i pakowanie .....	19
8.2 Utylizacja starego sprzętu .....	19
8.3 Znaczenie symbolu "kosz na śmieci" .....	19
<b>Deklaracja zgodności UE .....</b>	<b>20</b>

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem produktu. Jeśli pozostawisz produkt osobom trzecim, niniejsza instrukcja obsługi również musi zostać przekazana.

## 1. Bezpieczeństwo

### 1.1 Objaśnienie symboli



Produktu **nie wolno** wyrzucać razem z odpadami domowymi!



Oznakowanie CE może być wykorzystane do uznania, że produkt jest zgodny z przepisami prawnymi europejskich norm prawnych i dlatego może być przedmiotem handlu we Wspólnocie Europejskiej.



**Ostrzeżenie!** Gorąca



**Ostrzeżenie!** Przeczytaj uważnie przepisy bezpieczeństwa. Że Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenia. Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu.



**Ostrzeżenie** o napięciu elektrycznym!

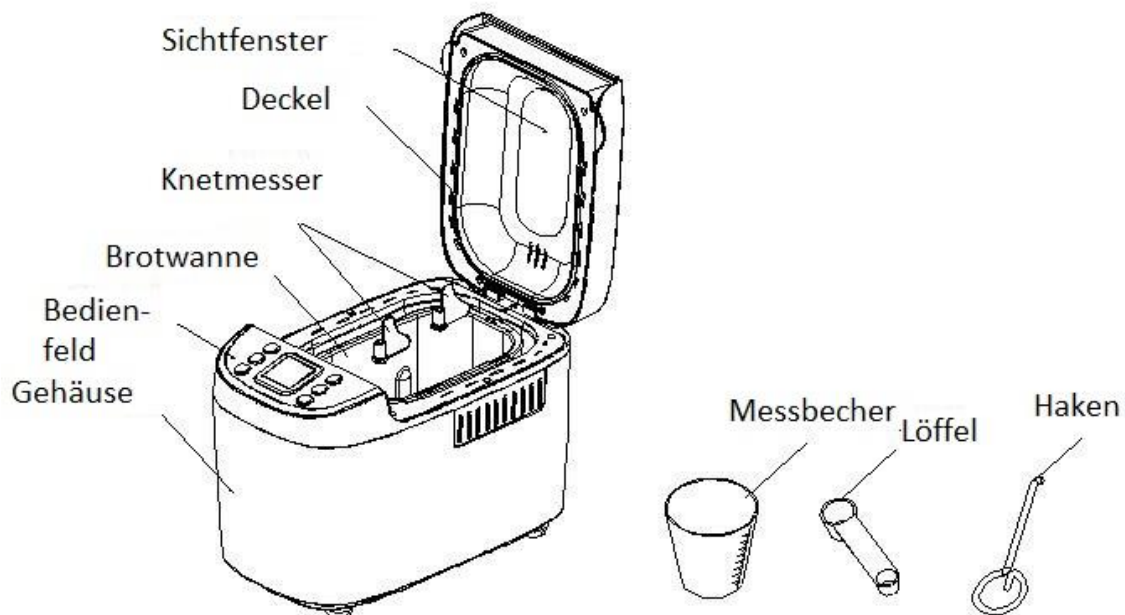
### 1.2 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj dokładnie te instrukcje użytkowania przed użyciem.
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie gniazdka ściennego jest takie samo jak napięcie wskazane na tabliczce znamionowej. To urządzenie zostało zainstalowane z uziemioną wtyczką. Upewnij się, że gniazdko ścienne w Twoim domu jest dobrze uziemione.
- Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po nieprawidłowym działaniu urządzenia. Zwróć go do producenta lub najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu wymiany lub zbadania.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni, noś rękawice kuchenne podczas pracy po upieczeniu chleba.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki, wypiekacza do chleba w wodzie lub innych płynach w przypadku porażenia prądem.
- Odłącz urządzenie po użyciu, gdy nie jest używane, lub przed czyszczeniem urządzenia.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający przesunął się po krawędzi powierzchni roboczej lub przejechał przez gorący obszar.

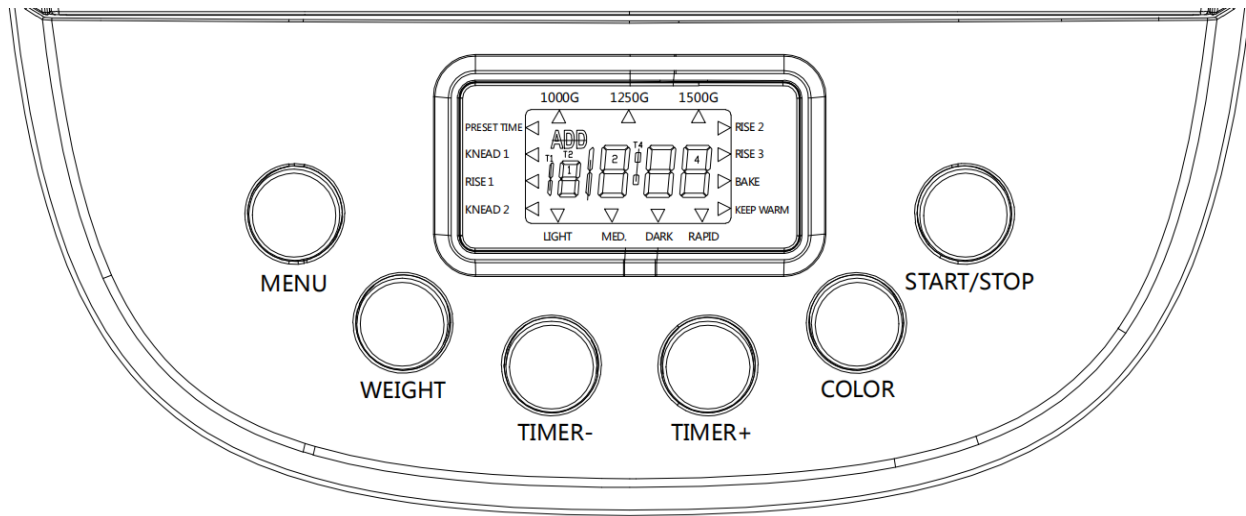
- Nie używaj innych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Nie pozwalaj dzieciom lub osobom niepełnosprawnym pracować bez nadzoru lub wskazówek.
- Nie umieszczaj urządzenia na źródłach ciepła, takich jak kuchenka gazowa lub elektryczna płyta grzewcza, ani w ich pobliżu.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Podczas pieczenia nie dotykaj żadnych ruchomych ani obracających się części urządzenia.
- Foliai metalowych lub innych materiałów nie wolno wkładać do wypiekacza do chleba, w przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru lub zwarcia.
- Nigdy nie przykrywaj wypiekacza do chleba ręcznikiem lub innym materiałem, ciepło i para muszą mieć możliwość ucieczki bez przeszkód.
- Nigdy energicznie nie stukaj w górną lub krawędź blachy do pieczenia, aby wyjąć blachę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie blachy.
- Nigdy nie włączaj urządzenia bez upewnienia się, że blacha do pieczenia jest bezpiecznie zabezpieczona.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do żadnych innych zastosowań.
- Nie używać na zewnątrz.
- Zachowaj ten przewód do wykorzystania w przyszłości.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem zdalnego sterowania.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; Gospodarstw; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; Nocleg i śniadanie.

## 2. Komponenty i panel sterowania

### 2.1 Urządzenie



## 2.2 Panel sterowania



### 2.2.1 Start/stop

- Przycisk służy do uruchamiania i zatrzymywania wybranego programu pieczenia.
- Aby uruchomić program, naciśnij raz przycisk START/STOP. Nastąpi krótki sygnał dźwiękowy, wskaźnik zaświeci się, a dwie kropki na wyświetlaczu czasu zaczną migać i program się uruchomi. Co drugi przycisk, z wyjątkiem przycisku START/STOP, jest wyłączony po uruchomieniu programu.
- Aby wstrzymać program, naciśnij przycisk START / STOP / PAUSE przez około 0,5 sekundy, a następnie program zatrzyma się, po 3 minutach bez działania program zostanie wznowiony.
- Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk START / STOP przez około 3 sekundy, a następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, co oznacza, że program został wyłączony. Ta funkcja pomaga zapobiegać niezamierzonemu przerwaniu przepływu programu.

### 2.2.2 Menu

- Przycisk MENU służy do ustawiania różnych programów. Za każdym razem, gdy jest naciskany (któremu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy), program zmienia się. Po naciśnięciu przycisku w sposób nieciągły 15 menu jest zapętlonych i wyświetlanych na wyświetlaczu LCD. Wybierz żądany program. Funkcje 15 menu wyjaśniono poniżej.

- **Program 1: Podstawowy**

W przypadku pieczywa białego i mieszanego składa się głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. Możesz dostosować stopień brązowienia chleba, naciskając przycisk KOLOR.

- **Program 2: francuski**

Do lekkiego pieczywa z drobnej mąki. Zwykle chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie nadaje się do przepisów na pieczenie, które wymagają masła, margaryny lub mleka.

- **Program 3: Pszenica pełnoziarnista**

Do pieczywa z ciężkimi rodzajami mąki, które wymagają dłuższego okresu wyrabiania i wyrastania (np. mąka pełnoziarnista i żytnia). Chleb staje się bardziej zwarty i cięższy.

- **Program 4: Słodki**

Do pieczywa z dodatkami takimi jak soki owocowe, tarty kokos, rodzyнки, suszone owoce, czekolada lub dodatek cukru. Dłuższy okres wyrastania sprawia, że chleb jest lekki i przewiewny.

- **Program 5: Chleb maślankowy**

Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka z masłem i mlekiem do pieczenia chleba.

- **Program 6: Bezglutenowe**

Zagnieść, wyrosnąć i upiec Gutenfreier Loaf. Zwykle dla: mąki bezglutenowej, mąki ryżowej, mąki ze słodkich ziemniaków, mąki kukurydzianej i owsianej.

- **Program 7: Super szybki**

Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka w czasie krótszym niż podstawowy chleb. Ale chleb wypiekany w tym ustawieniu jest zwykle mniejszy i ma gęstą teksturę.

- **Program 8: Ciasto**

Zagnieść, wyrosnąć i upiec, ale wyrosnąć z sodą lub sodą oczyszczoną.

- **Program 9: Ugniatanie**

Ustawianie czasu ugniatania przez użytkowników z różną ilością.

- **Program 10: Ciasto**

Zagnieść i wyrosnąć, ale bez pieczenia. Wyjmij ciasto i użyj go do zrobienia bułek, pizzy, chleba na parze itp.

- **Program 11: Ciasto na makaron**

Wokół mąki i wody lub innych można dobrze wymieszać.

- **Program 12: Jogurt**

Fermentuj i zrób jogurt.

- **Program 13: Dżem**

Gotowanie konfitury i marmolada.

- **Program 14: Pieczenie**

Do dodatkowego wypieku chleba, który jest zbyt lekki lub nie ugotowany. W tym programie nie ma ugniatania ani podnoszenia.

- **Program 15: Domowej roboty**

Naciśnij przycisk HOMEMADE, aby użyć tego ustawienia i rozpocząć jazdę na rowerze.

Możesz ustawić, ile minut na każdym etapie ugniatania, wstawiania, pieczenia, utrzymywania ciepła ... są potrzebne na każdym kroku. Zakres czasowy dla każdej zaprogramowanej fazy jest określony w harmonogramie.

### 2.2.3 KOLOR

- Jasne, średnie lub ciemne ciasto i szybki chleb do wyboru. Po naciśnięciu przycisku KOLOR te 4 tryby są wyświetlane w kółku. Menu od 1 do 4 z szybkim chlebem do wyboru; szybki chleb bez koloru skórki do wyboru; bezpośrednio z "Δ". Domyślny kolor skórki jest średni, ale nie jest dostępny dla szybkiego chleba w menu od 1 do 4.

### 2.2.4 WAGA

- Menu 9,10,11,12,13 nie można wybrać wagi chleba; do wyboru są 3 tryby wagi: 1000g, 1250g,1500g, po naciśnięciu przycisku WEIGHT pojawi się w kółku 1000g→1250g→1500g, standard 1250g. Funkcja wagi jest dostępna tylko w menu od 1 do 8.

### 2.2.5 Zaprogramowana funkcja czasu/opóźnienia (TIME+, TIME-)

- Jeśli nie chcesz, aby wypiekacz do chleba działał od razu, możesz skorzystać z tej funkcji opóźnienia. Najdłuższy czas opóźnienia wynosi 15 godzin.
- Najpierw wybierz menu i kolor, a następnie naciśnij przycisk TIME, aby zmienić czas wyświetlany na ekranie LCD. Naciśnij raz przycisk TIME i zwiększ lub zmniejsz czas opóźnienia o 10 minut. Menu 9,11,12,13 bez opóźnień. Naciskaj przycisk TIME w sposób ciągły, czas będzie stale zwiększał się lub zmniejszał w kółko. Czas ustawienia oznacza włączenie czasu programu i czasu opóźnienia. Po naciśnięciu przycisku TIME >1S czas jest wyświetlany szybko. "◀" wskazuje na CZAS OPÓŹNIENIA.

- Przykład: Teraz jest 20:30, jeśli chcesz, aby twój chleb był gotowy o 7 rano następnego dnia, tj. za 10 godzin i 30 minut. Wybierz menu, kolor, rozmiar pieczywa i naciśnij "▲ lub ▼" aby dodać czas do 10:30 na wyświetlaczu LCD. Następnie naciśnij przycisk START / STOP, aby aktywować ten program opóźniający, a wskaźnik zaświeci się. Zobaczysz, że kropka, a wyświetlacz LCD będzie odliczał czas, aby pokazać pozostały czas. O 7:00 rano otrzymasz świeży chleb.
- **Uwaga:** Nie używaj łatwo psujących się składników, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.
- Wyświetlanie czasu opóźnienia na wyświetlaczu LCD = czas, który chcesz ukończyć - aktualny czas

#### 2.2.6 Funkcja utrzymywania ciepła

- Chleb można automatycznie utrzymywać w ciepłe przez 1 godzinę po upieczeniu. Podczas rozgrzewki wyświetlacz LCD pokazuje 0:00, "▶" wskazuje, że czas nagrzewania musi być utrzymany do 60 min.

#### 2.2.7 ŚRODOWISKO

- Zaproponuj, że temperatura w pomieszczeniu powinna mieścić się w zakresie od 15°C do 34°C, aby korzystać z urządzenia. Środek do garowania chleba stanie się kwaśny, jeśli temperatura będzie zbyt wysoka, jeśli jest zbyt niska, chleb wzdrośnie. Inna temperatura otoczenia, wielkość chleba może mieć różnice.

#### 2.2.8 PRZYPOMNIENIE

- Jeśli dopływ prądu został odcięty podczas wypieku chleba, proces wypieku chleba zostanie automatycznie wznowiony w ciągu 10-15 minut, nawet bez naciskania przycisku START/STOP. Jeśli czas przerwania przekracza 10-15 minut, pamięć nie może być przechowywana, należy wyrzucić składniki z patelni do chleba i ponownie włożyć składniki do patelni, a wypiekacz do chleba musi zostać ponownie uruchomiony. Jeśli jednak ciasto nie weszło jeszcze w fazę fermentacji po przerwaniu zasilania, można bezpośrednio nacisnąć przycisk START / STOP, aby wznowić program od początku.

#### 2.2.9. WSKAŹNIK OSTRZEGAWCZY

- "HHH" - To ostrzeżenie oznacza, że temperatura wewnątrz patelni jest zbyt wysoka. Naciśnij przycisk START/STOP (patrz rysunek 1 poniżej), aby zatrzymać program, odłącz go, otwórz górną pokrywę i poczekaj urządzenie na całkowite ostygnięcie przez 10-20 minut przed ponownym uruchomieniem.
- "EEO" - To ostrzeżenie oznacza, że czujnik temperatury nie jest podłączony. Naciśnij przycisk START/STOP (patrz rysunek 2 poniżej), aby zatrzymać program, odłącz go. Proszę sprawdzić czujnik pod kątem sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej/mechanicznej przez najbliższe autoryzowane centrum serwisowe.



Ilustracja 1



Ryc. 2

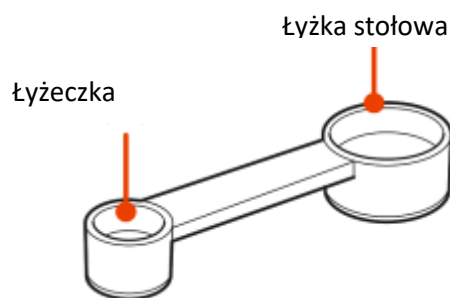
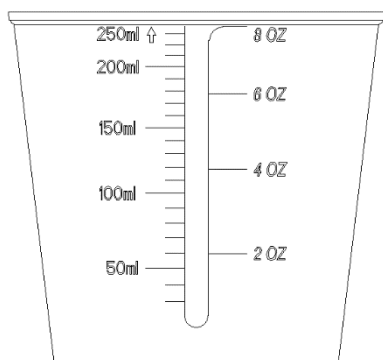
## 2.3 Akcesoria

### 2.3.1 Kubek pomiarowy

- W przepisie jednostka miary "CUP" oznacza pełny kubek, 240 ml, zdjęcie poniżej w celach informacyjnych.
- Pomiar płynnych składników: Podczas pomiaru płynu kubek należy umieścić na poziomej płaskiej powierzchni i oglądać na wysokości oczu (nie pod kątem), aby sprawdzić stopień. Jeśli dodaje się jajko, mleko lub inne płyny, najpierw dodaj do kubka, a następnie dodaj wodę do stopnia zgodnie z recepturą. (tzn. całkowita ilość płynu odpowiada wymaganiom receptury, ale woda jest zmniejszona)
- Odmierzanie składników proszku: Odmierz składniki proszku do zlewki, a następnie lekko wstrząśnij, aż wyrówna się, aby odczytać ocenę. Nie wstrząśnij filiżanką przez długi czas i energicznie, w przeciwnym razie proszek byłby zbyt kompaktowy, aby zmierzyć zbyt dużo.

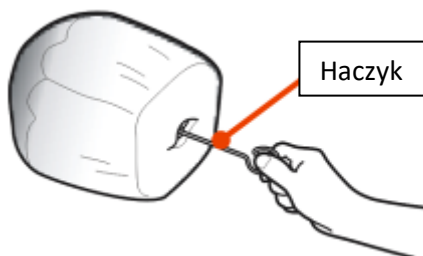
### 2.3.2 Pomiar w łyżeczkach (łyżeczkach) / łyżkach (łyżkach stołowych)

- W tym łyżeczka i łyżka stołowa.
- łyżeczka do odmierzania drożdży i soli.
- łyżka stołowa do pomiaru cukru i oleju.



### 2.3.3 Hak

- Aby wyciągnąć ostrze do ugniatania z chleba
- Czasami podczas układania chleba ostrze ugniatało się w chlebie i zostało wyciągnięte haczykiem.





## 3. Używać

### 3.1 Przed pierwszym użyciem

- Urządzenie może emitować dym i/lub zapach po pierwszym włączeniu. W procesie produkcji konieczne jest lekkie nasmarowanie niektórych części urządzenia. To normalne.
- Wyczyść wszystkie części zgodnie z "**Czyszczeniem i konserwacją**".
- Ustaw wypiekacz do chleba w tryb pieczenia i piecz pusty przez około 10 minut. Lub dodaj 200 ml wody do patelni i piecz przez 10 minut. To działanie tłumi zapach elementu grzejącego i formy chlebowej. Po zakończeniu procesu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć i ponownie wyczyść wszystkie odłączone części. Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane.

### 3.2 Po włączeniu

- Gdy tylko wypiekacz do chleba zostanie podłączony do zasilania, zabrmi sygnał dźwiękowy i zostanie wyświetlony komunikat "3:00". Ale dwukropek między "3" i "00" nie stale. A "1" to domyślny program. Strzałki wskazują "1250g" i "MEDIUM", ponieważ są to ustawienia domyślne.

### 3.3 Instrukcja obsługi

- Umieść miskę na chleb w wypiekaczu do chleba i dociśnij. Umieść łopatę do ugniatania na wale i dociśnij tak daleko, jak to możliwe, upewniając się, że płaskie powierzchnie są wyrównane ze sobą.
- **UWAGA:** Zaleca się smarowanie miarki do ugniatania olejem, aby uniknąć przyklejenia się ciasta do łopaty do ugniatania, co również może łatwo usunąć miarkę do ugniatania z wypieków.
- Odmierz wszystkie składniki z wyprzedzeniem, zwykle najpierw dodając wodę lub inne płynne składniki, następnie cukier, sól i mąkę, a na końcu drożdże. Podczas przygotowywania wysokoprocetowego ciasta z mąki pszennej zaleca się zmianę kolejności dodawania: najpierw dodaj drożdże i mąkę pszenną, a następnie cukier i sól, wodę lub inne płyny, aby uzyskać lepszy efekt.
- **UWAGA:** Jeśli dodasz mąkę, spróbuj pozwolić jej pokryć wodę. Palcem wykonaj małe wgłębienie na wierzchu mąki, włóż drożdże do studni, upewniając się, że drożdże nie wchodzi w kontakt z solą lub płynami.
- Zamknij pokrywę, a następnie podłącz ją.
- Naciskaj przycisk MENU, aż pojawi się żądany program.
- Naciśnij przycisk CRUST, aby przesunąć strzałkę do żądanego ustawienia: Jasny, Średni, Ciemny Skorupa.
- Naciśnij przycisk WAGA, aby przesunąć strzałkę do żądanej wagi.
- W razie potrzeby ustaw przycisk DELAY TIMER. Naciśnij przyciski + i -, aby wydłużyć czas cyklu wyświetlany na ekranie LCD. Jeśli chcesz przygotować chleb od razu, możesz zignorować ten proces.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć pracę. Jeśli ustawienie jest ustawione na kolor skorupy i wagę, naciśnij ten przycisk, aby potwierdzić ustawienie, naciśnij go ponownie, aby aktywować program. "►" "pokazuje bieżący postęp prac, podczas gdy dwukropek zaczyna stale migać i liczy czas wstecz. Program zaczyna działać.

- **UWAGA:** Jeśli chcesz zatrzymać program, naciśnij przycisk START/STOP przez 3 sekundy.
- W przypadku składników (owoców, orzechów, rodzynek) rozlega się dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy "▶" oznacza dodanie składników. Otwórz pokrywkę i wlej składniki. Wypiekacz do chleba wykona przetwarzanie końcowe. Orzechy nie są marynowane zbyt wcześnie ani nie tracą przychylności.
- **UWAGA:** Funkcja ADD dodaje tylko urządzenie do bazy menu, szybkie, słodkie, francuskie, pełnoziarniste, ryżowe, bezglutenowe.
- Gdy na ekranie LCD pojawi się godzina 0:00, rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych wskazujących, że program został ukończony. Naciśnij przycisk START/STOP dla 3S, aby zamknąć wypiekacz do chleba.
- **UWAGA:** Jeśli nie naciśniesz START/STOP, program uruchomi się na 1 godzinę i automatycznie się rozgrzeje. Jeśli chcesz anulować operację utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk START/STOP dla 3S. Program nie zatrzymuje się, dopóki wyświetlacz LCD nie pokaże domyślnego wyświetlacza.
- Otwórz pokrywkę, załóż rękawice kuchenne, przytrzymaj uchwyt patelni i podnieś ją.
- **UWAGA:** Podczas pracy należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ patelnia i chleb są bardzo gorące.
- Używając rękawic kuchennych, obróć miskę chleba do góry nogami (z uchwytem w dół) na ruszt do chłodzenia drutu lub czystą powierzchnię i delikatnie wstrząśnij, aż chleb wypadnie. Użyj niemetalowej szpatułki, aby delikatnie zeszkrobać boki patelni.
- **UWAGA:** Jeśli ostrze do ugniatania pozostaje w chlebie, delikatnie podnieś je haczykiem, nie bierz go ręką na wypadek poparzenia.

## 4. Czyszczenie i konserwacja

- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.
- Aby wyczyścić patelnię do chleba: wytrzyj wewnątrz i na zewnątrz patelni wilgotną szmatką, nie używaj ostrych lub ściernych środków do ochrony powłoki nieprzywierającej. Patelnia do chleba musi być całkowicie wysuszona przed instalacją.
- Jeśli nóż do ugniatania jest trudny do wyjęcia z patelni, dodaj trochę ciepłej wody i mocz przez 30 minut. Użyj mokrej szmatki do czyszczenia.
- Aby wyczyścić górną pokrywkę: Pozostaw urządzenie do ostygnięcia po użyciu. Przetrzyj pokrywkę i wewnątrz okna widoku wilgotną szmatką. Nie używaj ściernych środków czyszczących do czyszczenia, ponieważ pogorszy to wysoki połysk powierzchni.
- **Uwaga:** Zaleca się, aby nie demontować pokrywy do czyszczenia.
- Delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię obudowy wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj ją suchą szmatką. Nigdy nie używaj benzyny ani innych płynów. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie do czyszczenia.
- Przed zapakowaniem wypiekacza do chleba do przechowywania upewnij się, że jest całkowicie schłodzony, czysty i suchy, a pokrywa jest zamknięta.

## 5. Informacje o składnikach

### 1. Mąka chlebowa

- Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem do produkcji chleba i jest zalecana w większości przepisów na chleb drożdżowy. Ma wysoką zawartość glutenu (dlatego można go również nazwać mąką o wysokiej zawartości glutenu, która zawiera dużo białka) i zapobiega zapadaniu się wielkości chleba po jego wyrośnięciu. Mąka różni się w zależności od regionu. Zawartość glutenu jest wyższa niż w mące uniwersalnej, dzięki czemu można ją wykorzystać do produkcji chleba o dużych rozmiarach i wyższych włóknach wewnętrznych.

## 2. Mąka uniwersalna

- Mąka, która nie zawiera proszku do pieczenia, nadaje się do "szybkiego pieczywa" lub chleba z szybkimi ustawieniami. Mąka chlebowa jest bardziej odpowiednia dla chlebów drożdżowych.

## 3. Mąka pszenna pełnoziarnista

- Mąka pełnoziarnista jest mielona z pełnego ziarna pszenicy. Chleb wytwarzany w całości lub częściowo z mąki pełnoziarnistej ma wyższą zawartość błonnika i składników odżywczych. Mąka pełnoziarnista jest cięższa, dlatego bochenki mogą być mniejsze i mieć cięższą konsystencję.
- Zawiera łuskę pszenicy i gluten. Wiele przepisów jest zwykle łączonych z mąką pełnoziarnistą lub mąką chlebową w celu uzyskania najlepszego wyniku.

## 4. Czarna pszenicawięcej

- Czarna mąka pszenna, znana również jako "mąka żytnia", jest rodzajem mąki o wysokiej zawartości błonnika i jest podobna do mąki pełnoziarnistej. Aby uzyskać duży rozmiar po wyrośnięciu, należy go stosować w połączeniu z wysokim procentem mąki chlebowej.

## 5. Mąka samorosnąca

- Mąka, która zawiera proszek do pieczenia, służy w szczególności do wyrobu ciast. Nie używaj mąki samorosnącej w połączeniu z drożdżami.

## 6. Mąka kukurydziana i płatki owsiane

- Mąka kukurydziana i płatki owsiane są mielone oddzielnie od kukurydzy i płatków owsianych. Są to dodatkowe składniki do produkcji grubego chleba, które są używane do poprawy smaku i tekstury.

## 7. Cukier

- Cukier jest "pokarmem" dla drożdży, a także zwiększa słodki smak i kolor chleba. Jest to bardzo ważny element, aby chleb wyrósł. Zwykle stosuje się biały cukier; Jednak cukier brązowy, cukier puder lub cukier bawełniany mogą być również stosowane w niektórych przepisach.

## 8. Drożdże

- Drożdże są żywym organizmem i powinny być przechowywane w lodówce, aby zachować świeżość. Potrzebują węglowodanów jako pożywienia, które są zawarte w cukrze i mące. Drożdże używane w przepisach na pieczenie chleba będą sprzedawane pod różnymi nazwami: drożdże do chleba (preferowane), aktywne suche drożdże i drożdże instant.
- Po procesie drożdży drożdże wytwarzają dwutlenek węgla. Dwutlenek węgla rozszerza chleb i zmiękcza włókno wewnętrzne.  
1 łyżka suchych drożdży = 3 łyżeczki suchych drożdży  
1 łyżka suchych drożdży = 15ml drożdży  
1 łyżeczka suchych drożdży = 5ml
- Przed użyciem sprawdź datę ważności i czas przechowywania drożdży. Wróć do lodówki natychmiast po każdym użyciu, grzyb zostanie zabity w wysokiej temperaturze. Zwykle niepowodzenie wzrostu chleba jest spowodowane złymi drożdżami.
- **WSKAZÓWKA:** Sprawdź, czy drożdże są świeże i aktywne:  
(1) Wlać 1 szklankę (237ml) ciepłej wody (45-50°C) do miarki.  
(2) Dodaj 1 łyżeczkę (5 ml) białego cukru do filiżanki, a następnie wymieszaj 1 łyżeczkę (15 ml) drożdży nad wodą.  
(3) Umieść miarkę w ciepłym miejscu na około 10 minut. Nie mieszaj wody.

(4) Świeże, aktywne drożdże zaczynają bąbelkować lub "rosnąć". Jeśli tak nie jest, drożdże są martwe lub nieaktywne.

#### 9. Sól

- Sól jest niezbędna do poprawy smaku i koloru skórki chleba. Jest również stosowany w celu zahamowania aktywności drożdży. Nigdy nie używaj zbyt dużej ilości soli w przepisie. Ale chleb byłby większy, gdyby nie sól.

#### 10. Jajko

- Jajka mogą poprawić teksturę chleba, sprawić, że chleb będzie bardziej pożywny i większy. Jajko należy ubić z innymi płynnymi składnikami.

#### 11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

- Tłuszcz może zmiękczyć chleb i opóźnić okres przydatności do spożycia. Masło należy stopić lub posiekać na małe kawałki przed dodaniem do płynu.

#### 12. Soda oczyszczona

- Soda oczyszczona służy do wyhodowania chleba i ciasta Ultra Fast. Ponieważ nie wymaga czasu fermentacji i może wytwarzać powietrze, powietrze tworzy pęcherzyki, aby zmiękczyć teksturę chleba za pomocą zasady chemicznej.

#### 13. Soda oczyszczona

- Podobnie jest z sodą oczyszczoną. Może być również stosowany w połączeniu z sodą oczyszczoną.

#### 14. Woda i inne płyny (zawsze dodaj jako pierwsze)

- Woda jest niezbędnym składnikiem do produkcji chleba. Ogólnie rzecz biorąc, woda powinna mieć temperaturę pokojową między 20 ° C a 25 ° C. Niektóre przepisy mogą wymagać mleka lub innych płynów w celu poprawy smaku chleba. Nigdy nie używaj produktów mlecznych z opcją Delay Timer.

### 5.1 Użyj dokładnego pomiaru

- **WSKAZÓWKI:** Jednym z najważniejszych kroków w robieniu dobrego chleba jest prawidłowe odmierzenie składników. Dokładnie odmierz każdy składnik i dodaj go do formy do chleba w kolejności wskazanej w przepisie.
- Zdecydowanie zaleca się użycie miarki lub łyżeczki w celu uzyskania dokładnej ilości, w przeciwnym razie chleb będzie miał duży wpływ.

### 5.2 Kolejność składników

- Zawsze dodawaj składniki w kolejności określonej w przepisie.  
FIRST: składniki płynne  
PO DRUGIE: Suche składniki  
NAJNOWSZE: Drożdże
- Drożdże należy umieszczać tylko na suchej mące i nigdy nie powinny mieć kontaktu z cieczą lub solą.
- Jeśli korzystasz z funkcji czasu opóźnienia przez dłuższy czas, nigdy nie dodawaj łatwo psujących się składników, takich jak jajka lub mleko.
- Po całkowitym ugniecieniu mąki po raz pierwszy zabrzmi sygnał dźwiękowy, a do mieszanki zostaną dodane składniki owocowe. Jeśli składniki owoców zostaną dodane zbyt wcześnie, smak zostanie zmniejszony po długim mieszaniu.

### 5.3 Składniki płynne

- Wodę, świeże mleko lub inne płyny należy mierzyć za pomocą miarki z wyraźnym

oznaczeniem i dziobkiem. Umieść kubek na blacie i opuść, aby sprawdzić poziom cieczy. Jeśli odmierzasz olej spożywczy lub inne składniki, dokładnie wyczyść miarkę bez żadnych innych składników.

#### 5.4 Pomiary na sucho

- Odmierz suche składniki, delikatnie wlewając mąkę itp. do miarki, a następnie, gdy jest napelniona, wyrównaj ją nożem. Nigdy nie używaj miarki do zgraniania suchych składników bezpośrednio z pojemnika, ponieważ może to dać do łóżki stołowej dodatkowych składników. Nie pukać w dno miarki lub opakowania.
- **WSKAZÓWKA:** Wymieszaj mąkę przed pomiarem, aby przewietrzyć. Odmierzając niewielkie ilości suchych składników, takich jak sól lub cukier, użyj miarki i upewnij się, że jest wyrównana.

## 6. Rozwiązywanie problemów

**Rozwiązywanie problemów poniżej Tylko w celach informacyjnych, jeśli sprzęt zostanie uszkodzony podczas użytkowania, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa lub dalszej utraty, skontaktuj się ze stacją obsługi technicznej lub wybierz numer klienta, aby uzyskać pomoc.**

NI E.	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Dym z otworu wentylacyjnego podczas pieczenia	Niektóre składniki przyklejają się do elementu grzejnego lub w pobliżu, przy pierwszym użyciu olej pozostał na powierzchni elementu grzejnego	Odłącz wypiekacz do chleba i wyczyść element grzejny, ale uważaj, aby nie poparzyć się przy pierwszym użyciu, wysuszyć operację i otworzyć pokrywę.
2	Dolna skórka chleba jest zbyt gruba	Utrzymuj chleb w cieple i pozwól mu siedzieć na patelni przez długi czas, aby nie stracić zbyt dużo wody	Wyjmij chleb szybko, nie utrzymując go w cieple.
3	Nie mieszaj składników równomiernie i źle piecz	Ugniatarka mocno przylega do trzonu w patelni do chleba	Po wyjęciu chleba dodaj gorącą wodę do patelni i zanurz ugniatanie na 10 minut, a następnie wyjmij i oczyść.
4	Nie mieszaj składników równomiernie i źle piecz	1. Wybrane menu programu jest nieprawidłowe	Wybierz odpowiednie menu programu
		2. Po operacji otwórz pokrywę kilka razy, a chleb jest suchy, bez brązowego koloru skórki	Nie otwieraj pokrywy podczas ostatniego podjazdu
		3. Opór mieszania jest zbyt duży, aby mikser prawie nie mógł się obracać i wystarczająco mieszać	Sprawdź otwór ugniatania, a następnie wyjmij tacę na chleb i pracuj bez obciążenia, jeśli nie normalnie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
5	Wskaźnik "HHH" po naciśnięciu przycisku START/STOP	Temperatura w wypiekaczu do chleba jest zbyt wysoka, aby upiec chleb.	Naciśnij przycisk START/STOP i odłącz wypiekacz do chleba, a następnie wyjmij miskę na chleb i otwórz pokrywę, aż wypiekacz do chleba ostygnie.
6	Słychać hałas silnika, ale ciasto nie jest mieszane	Patelnia do chleba nie jest prawidłowo przymocowana lub ciasto jest zbyt duże, aby można je było mieszać.	Sprawdź, czy miska na chleb jest prawidłowo zamocowana, ciasto jest wykonane zgodnie z recepturą i czy składniki są dokładnie zważone.
7	Chleb jest tak duży, że naciska na koc	Drożdży jest za dużo, mąki za dużo, wody za dużo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka.	Sprawdź powyższe czynniki, zmniejsz kwotę zgodnie z prawdziwymi przyczynami.

Oryginalna instrukcja obsługi – wypiekacz do chleba AREBOS 1500g

8	Rozmiar chleba jest zbyt mały lub chleb nie ma wzrostu	Brak drożdży lub ilość drożdży nie wystarcza, ponadto drożdże mogą mieć słabą aktywność, ponieważ temperatura wody jest zbyt wysoka lub drożdże są mieszane z solą lub temperatura otoczenia jest niższa.	Sprawdź ilość i moc drożdży, prawidłowo podnieś temperaturę otoczenia.
9	Ciasto jest tak duże, że patelnia się przelewa	Ilość płynu jest tak duża, że ciasto mięknie, a drożdże jest również za dużo.	Zmniejsz ilość płynu i popraw jędrność ciasta.
10	Chleb zapada się w środkowych częściach podczas pieczenia ciasta	1. Użyta mąka nie jest mocnym proszkiem i nie może spowodować wyrośnięcia ciasta	Użyj mąki chlebowej lub mocnego proszku.
		2. Szybkość drożdży jest zbyt szybka lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka	Drożdże stosuje się w temperaturze pokojowej.
		3. Zbyt dużo wody sprawi, że ciasto będzie zbyt mokre i miękkie.	Zgodnie ze zdolnością wchłaniania wody, dostosuj wodę zgodnie z recepturą.
11	Waga chleba jest bardzo duża, a konstrukcja organizacyjna zbyt gęsta	1. Za dużo mąki lub za mało wody	Zmniejsz mąkę lub zwiększ ilość wody
		2. Zbyt wiele składników owocowych lub zbyt dużo mąki pełnoziarnistej	Zmniejsz ilość odpowiednich składników i zwiększ drożdże
12	Środkowe części są puste po pokrojeniu chleba	1. Nadmiar wody lub drożdży lub brak soli	Odpowiednio zredukuj wodę lub drożdże i sprawdź sól
		2. Temperatura wody jest zbyt wysoka	Sprawdź temperaturę wody
13	Powierzchnia chleba przylega do suchego proszku	1. es są silnymi składnikami aglutynującymi w pieczywie, takimi jak masło i banany itp.	Nie dodawaj do chleba silnie aglutynujących składników.
		2. Jeśli brakuje wody, nie ma wystarczającej ilości mieszania	Sprawdź wodę i konstrukcję mechaniczną wypiekacza do chleba
14	Skórka jest zbyt gruba, a kolor pieczenia jest zbyt ciemny, jeśli robisz ciasta lub potrawy ze zbyt dużą ilością cukru	Różne receptury lub składniki mają duży wpływ na produkcję chleba, kolor pieczenia staje się bardzo ciemny z powodu dużej ilości cukru	Jeśli kolor pieczenia jest zbyt ciemny dla przepisu z nadmiarem cukru, naciśnij START / STOP, aby wstrzymać program 5-10 minut przed planowanym czasem zakończenia. Przed wyjęciem chleba lub ciasta należy przechowywać chleb lub ciasto na patelni z zamkniętą pokrywką przez około 20 minut.

## 7. Przepisy

Menu		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
<b>1 Chleb podstawowy</b>		Waga chleba	1000g/2LB	1250g / 2,5LB	1500g/3LB	
	[1]	Woda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Umieść w rogu
	[3]	Cukier	3	4 łyżki	5 łyżek	Umieść w rogu
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Wysoka zawartość glutenu w mące	4 szklanki/ 560g	5 filiżanek/ 700g	6 filiżanek/ 840g	
	[6]	Mleko w proszku	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	
	[7]	Drożdże instant	0,5 TL	0,8 TL	1 łyżeczka	Umieścić na suchej mące, nie dotykać płynem
<b>2 Francuski chleb</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5LB	1500g/3LB	
	[1]	Woda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Umieść w rogu
	[3]	Cukier	2	3 łyżki	4 łyżki	Umieść w rogu
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Wysoka zawartość glutenu w mące	4 szklanki/ 560g	5 filiżanek/ 700g	6 filiżanek/ 840g	
	[6]	Drożdże instant	0,5 TL	0,8 TL	1 łyżeczka	Umieścić na suchej mące, nie dotykać płynem
<b>3 Vollweizenbrötchen</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5LB	1500g/3LB	
	[1]	Woda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżki	3 TL	Umieść w rogu
	[3]	Cukier	2	3 łyżki	4 łyżki	Umieść w rogu
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4	
	[5]	Wysoka zawartość glutenu w mące	2 szklanki/ 280g	2,5 szklanki/ 350g	3 filiżanki/ 420g	
	[6]	Vollweizenmehl	2 szklanki/ 280g	2,5 szklanki/ 350g	3 filiżanki/ 420g	
	[7]	Drożdże instant	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	1,75 TL	Umieścić na suchej mące, nie dotykać płynem
	[8]	Mleko w proszku	3	4	4	

<b>4</b> <b>Słodki chleb</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5LB	1500g/3LB	
	[1]	Woda	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Sól	0,5 TL	1 łyżeczka	1,5 TL	Umieść w rogu
	[3]	Cukier	0.25 Kubek	0,5 Kubek	0.75 Kubek	Umieść w rogu
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Mleko w proszku	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	
	[6]	Wysoka zawartość glutenu w	4 szklanki/ 560g	5 filiżanek/ 700g	6 filiżanek/ 840g	
	[7]	Drożdże instant	0,5 TL	0,8 TL	1 łyżeczka	Nałożyć suchą mąkę, nie dotykać płynem.
<b>5</b> <b>Maślanka</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5LB	1500g/3LB	
	[1]	Mleko	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Masło	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	Umieść w rogu
	[4]	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Umieść w rogu
	[5]	Wysoka zawartość glutenu w mące	4 filiżanki	5 filiżanek	6 filiżanek	
	[6]	Drożdże instant	1 łyżka	1,5 łyżki	1,75 EL	Nałożyć suchą mąkę, nie dotykać płynem.
<b>6</b> <b>Pieczyno bezglutenowe</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5LB	1500g/3LB	
	[1]	Woda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Umieść w rogu
	[3]	Cukier	2	3 łyżki	4 łyżki	Umieść w rogu
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Mąka bezglutenowa	2 filiżanki /280g	2,5 szklanki /350g	3 filiżanki /420g	
	[6]	Kukurydziana	2 filiżanki /280g	2,5 szklanki /350g	3 filiżanki /420g	Może zastąpić płatki owsiane
	[7]	Drożdże instant	0,5 TL	0,8 TL	1 łyżeczka	Umieścić na suchej mące, nie dotykać płynem
<b>7</b> <b>Szybki chleb</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5LB	1500g/3LB	
	[1]	Woda	350ml	430ml	520ml	Temperatura wody 40-50°C



	[2]	Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	Umieść w rogu
	[3]	Cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	Umieść w rogu
	[4]	Olej	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	
	[5]	Wysoka zawartość	4 filiżanki / 560g	5 filiżanek / 700g	6 filiżanek / 840g	
	[6]	Drożdże instant	1,5 TL	2 łyżeczki	2,5 TL	Nałożyć suchą mąkę, nie dotykać płynem.
<b>8 ciast</b>	[1]	Woda	30ml			Rozpuść cukier w jajku i wodzie, wymieszaj trzepaczką elektryczną, aby utworzyć mieszaninę, a następnie włóż pozostałe składniki do beczki z chlebem, a następnie rozpocznij to menu.
	[2]	Jaja	8			
	[3]	Cukier	1 szklanka			
	[4]	Masło	2			
	[5]	Mąka samorosnąca	4 filiżanki /560g			
	[6]	Drożdże instant	1 łyżeczka			
<b>9 Ugniatanie</b>	[1]	Woda	330ml			
	[2]	Sól	1 łyżeczka			Umieść w rogu
	[3]	Olej	3 łyżki			
	[4]	Wysoka zawartość	4 filiżanki /560g			
<b>10 Ciasto</b>	[1]	Woda	610ml			
	[2]	Sól	3 łyżeczki			Umieść w rogu
	[3]	Olej	5 łyżek			
	[4]	Wysoka zawartość	7 filiżanek / 890g			
	[5]	Drożdże instant	2 łyżeczki			Nałożyć suchą mąkę, nie dotykać płynem.
<b>11 Ciasto na makaron</b>	[1]	Woda	620ml			
	[2]	Sól	1 łyżeczka			
	[3]	Olej	3 łyżki			
	[4]	Wysoka zawartość	8 filiżanek			
<b>12 Jogurt</b>	[1]	Mleko	1800ml			

	[2]	Bakterie kwasu mlekowego	180ml			
<b>13 Dżem</b>	[1]	Miąższ	5 filiżanek			wymieszać zbyt papkowatą, może lub nie dodać trochę wody
	[2]	Skrobia	1 szklanka			
	[3]	Cukier	1 szklanka			W zależności od gustu
<b>14 Piec</b>	[1]	Ustawianie temperatury pieczenia przez naciśnięcie przycisku skórki: 100 °C (światło);150 °C (średnie);200 °C (ciemne) , błąd 150 °C				
<b>15 Domowej roboty</b>	[1]	Naciśnij ten przycisk, aby przejść do domowego menu. W tym menu użytkownik może ustawić czas każdego procesu, np. ugniatania, fermentacji, pieczenia. Nadaje się do domowego chleba.				

## 8. Instrukcje dotyczące usuwania odpadów

### 8.1 Usuwanie i pakowanie

- Upewnij się, że opakowanie jest odpowiednio utylizowane zgodnie z wytycznymi i normami obowiązującymi w Twoim regionie. W niektórych przypadkach opakowanie może składać się z plastikowych toreb - w związku z tym należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie dostały się w ręce dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia!

### 8.2 Utylizacja starego sprzętu

- Stare urządzenia muszą być utylizowane zgodnie z wytycznymi i przepisami dotyczącymi miejscowej utylizacji odpadów.

### 8.3 Znaczenie symbolu "kosz na śmieci"



Chroń nasze środowisko, urządzenia elektryczne nie należą do odpadów domowych. Skorzystaj z punktów zbiórki przeznaczonych do utylizacji urządzeń elektrycznych i oddaj tam swoje urządzenia elektryczne, których nie będziesz już używać. W ten sposób pomagają uniknąć potencjalnych skutków nieprawidłowego usuwania dla środowiska i zdrowia ludzkiego. W ten sposób przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, recyklingu i innych form odzysku zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Informacje o tym, gdzie utylizować urządzenia, można uzyskać od gmin lub administracji miejskiej.

Nasz numer obsługi klienta: +49 (0) 931-45232700

## Deklaracja zgodności UE

My,

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Niemcy

niniejszym oświadczamy, że opisane poniżej urządzenia spełniają odpowiednie zasadnicze wymagania dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa dyrektyw UE ze względu na ich konstrukcję i budowę, a także w konstrukcjach wprowadzanych przez nas do obrotu.

Nazwa produktu: Wypiekacz do chleba 1500g biały / czarny

Numer modelu: AR-HE-BBA1500 / B

Numer produktu: 4260627424054 (biały); 4260627427741 (czarny)

Jeśli urządzenie zostanie zmodyfikowane bez naszej zgody, niniejsza deklaracja zgodności traci ważność.

Przetestowano pod kątem:

Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/WE

2014/30/WE Kompatybilność elektromagnetyczna

Norma UE:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

EN 62233:2008

EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

Data/podpis Producent/Lokalizacja: Würzburg,

18.09.2023



Podpis:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Dyrektor Zarządzający

Przedstawiciel niniejszej instrukcji użytkownika/dane techniczne:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Dyrektor Zarządzający

Adres biura:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Adres zwrotny można znaleźć w stopce redakcyjnej: <https://www.arebos.de/impressum/>

Numer Identyfikacji Podatkowej: DE 263752326

Sądem właściwym do wpisania do rejestru handlowego jest Würzburg, HRB 10082

Nr rejestracyjny WEEE: DE 61617071