

GASTRONOMA

18260001

Wypiekacz do chleba66

www.adexi.eu

WPROWADZENIE

Aby jak najlepiej wykorzystać swój nowy piekarnik do chleba, przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Należy zwrócić szczególną uwagę na środki ostrożności. Zalecamy również zachowanie instrukcji na przyszłość.

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub otrzymali instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Należy pilnować dzieci przebywających w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane. Urządzenie nie jest zabawką.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.
- Używaj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania lub obsługi (patrz również Warunki gwarancji).
- Wyłącznie do użytku domowego. Nie do użytku zewnętrznego ani komercyjnego.
- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i transportowe z wnętrza i na zewnątrz urządzenia.
- Sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń i czy nie brakuje żadnych części.
- Nie używaj z innymi przewodami niż dostarczony.
- Sprawdź, czy nie ma możliwości pociągnięcia lub potknięcia się o przewód lub przedłużacz.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka podczas czyszczenia lub gdy nie jest używane.
- Należy unikać ciągnięcia za przewód podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka. Zamiast tego należy przytrzymać za wtyczkę.

WI

- Przewód i urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, gorących przedmiotów i otwartego ognia.
- Upewnij się, że przewód jest całkowicie rozciągnięty.
- Przewód nie może być skręcony ani owinięty wokół urządzenia.
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód lub wtyczka nie są uszkodzone i nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone lub zostało upuszczone na podłogę lub do wody lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób.
- Jeśli urządzenie, przewód lub wtyczka zostały uszkodzone, należy zlecić autoryzowanemu serwisowi sprawdzenie i w razie potrzeby naprawę.
- Podłączać wyłącznie do napięcia 230 V, 50 Hz. Gwarancja nie obowiązuje, jeśli urządzenie jest podłączone do niewłaściwego napięcia.
- Urządzenie nie może być używane razem z wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nigdy nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. W celu dokonania naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.
- Nieautoryzowane naprawy lub modyfikacje spowodują utratę gwarancji.
- Uwaga! Niektóre części tego urządzenia mogą stać się bardzo gorące i spowodować oparzenia w przypadku dotknięcia. Szczególną uwagę należy zwrócić na miejsca, w których przebywają dzieci i osoby wymagające szczególnego traktowania.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie należy zawsze umieszczać na suchej, równej, twardej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od krawędzi.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, obrusy itp.
- Urządzenia nie wolno umieszczać ani przechowywać w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Nie zakrywać.
- Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych metalowych przedmiotów w otwory urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

WI

- Podczas pieczenia blacha do pieczenia, element grzejny i komora pieczenia stają się bardzo gorące. Nie należy ich dotykać przed całkowitym ostygnięciem!
- Należy pamiętać, że urządzenie pozostanie gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Przed odłożeniem lub wyczyszczeniem urządzenia należy zawsze pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.
- Nie włączać, gdy urządzenie jest puste.

PANEL STEROWANIA

MENU: Naciśnij przycisk jeden lub więcej razy, aby zmienić program pieczenia od 1 do 12.

KOLOR: Naciśnij przycisk jeden lub więcej razy, aby wybrać pomiędzy kolorami skórki Jasny, Średni (wybrany standardowo) lub Ciemny. Ta funkcja ma zastosowanie tylko do programów 1, 2 i 3.

WAGA: Naciśnij przycisk jeden lub więcej razy, aby wybrać wagę chleba. Do wyboru jest 900, 1125 (wybrane jako standardowe) i 1350 g. Funkcja ta ma zastosowanie wyłącznie do programów 1, 2, 3, 4 i 5.

TIME +/-: Naciśnij przycisk jeden lub więcej razy, aby opóźnić start. Każde naciśnięcie przycisku zwiększa lub zmniejsza czas o 10 minut.

START/STOP: Naciśnij przycisk, aby uruchomić i zatrzymać wybrany program.

Programy

1. Podstawowy
2. Francuski
3. Pszenica pełnoziarnista
4. Słodki
5. Ciasto
6. Chleb wieloziarnisty
7. Super szybki
8. Ciasto
9. Makaron
10. Mleko z masłem

11. Dżem

12. Piec

OGÓLNE INFORMACJE O SKŁADNIKACH

UWAGA! Wszystkie składniki w przepisie muszą być dodawane w podanej kolejności.

Drożdże

- Najlepsze wyniki uzyskuje się przy użyciu suszonych drożdży. Fermentacja rozpoczyna się, gdy drożdże wejdą w kontakt z płynem. Należy zatem upewnić się, że drożdże nie wejdą w kontakt z płynem lub solą przed rozpoczęciem wybranego programu!

Nasiona

- Nasiona, ziarna, orzechy lub podobne składniki zwiększają wartość odżywczą chleba i poprawiają jego smak.

Mąka

- Można użyć dowolnego rodzaju mąki o wysokiej zawartości glutenu. Rodzaj wybranej mąki decyduje o konsystencji, wyglądzie i smaku chleba. Mąka pszenna rośnie najbardziej, podczas gdy mąka żytnia i mąka pełnoziarnista rosną najmniej.
- Aby ułatwić pieczenie, spróbuj użyć mieszanki chlebowej, do której wystarczy dodać wodę i drożdże. UWAGA! Jeśli chleb jest wypiekany z gotowej mieszanki, nie należy używać więcej niż 650 g mąki.
- Gdy mąka jest mieszana z wodą, tworzy się gluten, a chleb staje się przewiewny. Im wyższa zawartość glutenu w mące, tym większy chleb.

Sól

- Sól aktywuje fermentację i sprawia, że ciasto jest elastyczne.

Masło/olej

- Masło lub olej nadają chlebowi zaokrąglony, pełny smak i sprawiają, że jest on elastyczny.

Cukier

- Cukier wspomaga garowanie i sprawia, że chleb jest słodki i smaczny. Sprawia również, że chleb jest miękki, a jego powierzchnia brązowa.

WI

- Zamiast cukru można również użyć miodu.

Płyn

- Do pieczenia można używać wody, mleka lub zsiadłego mleka. Mleko poprawia smak i powoduje chrupiącą skórkę, ale jeśli użyje się tylko mleka, chleb będzie nieco mniejszy.

Porady dotyczące pieczenia

Jeśli chleb ma być upieczony natychmiast

- Płyn musi być letni (około 37°C), aby fermentacja rozpoczęła się natychmiast.
- Ziarna na chleb spichrzowy powinny być gotowane przez kilka minut. minut, aby je zmiękczyć.
- Można również użyć świeżych drożdży zamiast suszonych.
- Ciasta powinny być pieczone natychmiast.

Jeśli chleb jest pieczony przy użyciu funkcji timera

- Ciecz powinna mieć temperaturę pokojową.
- Upewnić się, że drożdże nie wejdą w kontakt z płynem, w przeciwnym razie fermentacja rozpocznie się zbyt wcześnie - wlej płyn do formy do pieczenia i umieść drożdże na wierzchu.
- Nasiona lub ziarna na chleb ziarnisty nie muszą być gotowane, ale mogą być moczone w płynie.

Wskazówki

- Nigdy nie napełniaj formy do pieczenia składnikami całkowicie, ponieważ ciasto będzie się rozszerzać podczas wyrastania.
- Wypiekacz do chleba najlepiej nadaje się do pieczenia chleba, ale możliwe jest również pieczenie ciast, najlepiej bez zbyt dużej ilości tłuszczu. Wypróbuj własne przepisy lub gotowe mieszanki ciast.

PRZED UŻYCIEM

Każde pojedyncze urządzenie jest sprawdzane w fabryce, ale dla bezpieczeństwa należy dokładnie sprawdzić po rozpakowaniu, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu.

Jeśli urządzenie wydaje się być uszkodzone, skontaktuj się ze sklepem, w którym zostało zakupione i nie używaj go, dopóki nie zostanie sprawdzone przez autoryzowanego specjalistę.

Przed użyciem należy sprawdzić, czy usunięto wszystkie materiały

WI

opakowaniowe i transportowe wewnątrz i na zewnątrz.

Przed użyciem należy wyczyścić nieprzywierającą powłokę formy do pieczenia.

- Wyjąć formę do pieczenia z komory pieczenia.
- Wytrzeć komorę pieczenia i element grzejny dobrze wyciśniętą ściereczką i osuszyć suchą, miękką ściereczką.
- Umyj blachę do pieczenia w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu. Przed wymianą części należy je dokładnie wysuszyć.

UŻYCIE

1. Wyjąć formę do pieczenia i umieścić w niej łopatkę do ugniatania (chyba że używany jest program, w którym ciasto nie jest ugniatane).
2. Umieść składniki w formie do pieczenia.
 - Składniki muszą mieć temperaturę pokojową (18-23°C) i muszą być dodawane w kolejności podanej w przepisie!
 - Suszone drożdże należy dodać jako ostatnie i umieścić w niewielkim zagłębieniu w mące.
 - Cukier, sól i inne przyprawy powinny być równomiernie rozłożone na pozostałych składnikach.
3. Umieść formę do pieczenia w komorze pieczenia.
4. Zamknij pokrywę.
5. Włącz.
6. Wybierz żądany program za pomocą przycisku MENU i żądany kolor powłoki za pomocą przycisku COLOR.
7. Ustaw funkcję timera, jeśli jest wymagana (patrz poniżej).
8. Naciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP przez 0,5 sekundy, aby uruchomić program. Program zostanie uruchomiony i rozpocznie się odliczanie na wyświetlaczu.
 - Pieczenie składa się z następujących procesów: wyrabianie ciasta/odpoczynek, garowanie, pieczenie i utrzymywanie ciepła po zakończeniu pieczenia. Aktywny proces jest oznaczony symbolem na wyświetlaczu obok odpowiedniego procesu.
 - Podczas ugniatania urządzenie będzie brzęczeć, gdy łopatką ugniatającą będzie się obracać. Jest to całkowicie normalne.

WI

- Jeśli ustawiono funkcję timera, program rozpocznie się po zatrzymaniu timera (patrz poniżej).
- Jeśli wybrano program, w którym podczas procesu dodawane są owoce, orzechy itp. urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy w odpowiednim czasie.
- Podczas pieczenia z otworów wentylacyjnych w pokrywie może wydobywać się para. Jest to całkowicie normalne zjawisko.
- Nie należy otwierać pokrywy przed zakończeniem pieczenia, ponieważ może to wpłynąć na jakość chleba, w szczególności na jego zdolność do wyrastania.

9. Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Następnie urządzenie utrzymuje ciepło chleba przez 1 godzinę, po czym emituje sygnał dźwiękowy i wyłącza się. Funkcję utrzymywania ciepła można wyłączyć przed upływem 1 godziny, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przez około 1 sekundę.

10. Otwórz pokrywę i wyjmij formę do pieczenia.

Ważne! Forma do pieczenia jest bardzo gorąca po upieczeniu! Podczas wyjmowania formy do pieczenia należy zawsze używać rękawicy kuchennej lub podobnej rękawicy i nie umieszczać jej na powierzchni, która może zostać uszkodzona przez wysoką temperaturę.

- Należy pamiętać, że łopatką do ugniatania może przykleić się do chleba po wyjęciu go z formy do pieczenia!
- Ważne! Do wyjmowania chleba z formy do pieczenia należy używać wyłącznie plastikowych lub drewnianych przyborów, ponieważ metalowa powłoka zapobiegająca przywieraniu może ulec uszkodzeniu.

11. Wyjmij wtyczkę z gniazda.

Korzystanie z funkcji timera

Wypiekacz do chleba można ustawić tak, aby uruchamiał się z opóźnieniem. Przykładowo, można ustawić go wieczorem, aby uruchomił się wcześniej rano następnego dnia.

Naciśnij przyciski TIME+ i TIME-, aby ustawić czas, jaki ma upłynąć do rozpoczęcia programu.

Ważne! Podczas korzystania z funkcji timera nie należy używać składników nadających się do spożycia, takich jak mleko lub jajka.

Temperatura rozruchu



WI

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat H:HH, temperatura w komorze pieczenia jest zbyt wysoka lub zbyt niska, aby dodać składniki na bochenek. Otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 10-20 minut.



PRZEPISY

Na początek należy przestrzegać ilości podanych w poniższych przepisach, a szczególnie uważać na ilość mąki i płynu.

Program 1 może być również używany do chleba żytniego

Większość wypiekaczy do chleba nie jest zaprojektowana do pieczenia chleba żytniego, ponieważ różni się on od typowego zaprogramowania wypiekacza do chleba - ale ten wypiekacz do chleba może upiec chleb żytni. Jeśli używana jest mieszanka do wypieku chleba z supermarketu, można użyć do 500 gramów mieszanki do wypieku chleba (zazwyczaj połowa opakowania). W przypadku przygotowania własnej mieszanki chleba żytniego można użyć do 500 g składników i do 500 ml płynu.

Może być konieczne dostosowanie przepisu i ilości składników, ponieważ różne rodzaje mieszanek prowadzą do bardzo dużych różnic w procesie garowania i pieczenia.

Rozmiar	900 g	1125 g	1350 g
Olej	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Sól	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.
Cukier	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Mleko w proszku	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Mąka	680 g	750 g	820 g
Woda	410 ml	440 ml	480 ml
Drożdże	1 łyżeczka.	1 1/3 łyżeczka.	1 1/2 łyżeczki.

Rozmiar	900 g	1125 g	1350 g
Olej	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Sól	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.
Cukier	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Mąka	650 g	750 g	820 g
Woda	420 ml	450 ml	500 ml
Drożdże	1 łyżeczka.	1 1/3 łyżeczka.	1 1/2 łyżeczki.

Program 3 - Pszenica pełnoziarnista

Rozmiar	900 g	1125 g	1350 g
Olej	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Sól	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.
Braźno wy cukier	2 łyżki.	2½ łyżki.	3 łyżki.
Mleko w proszku	3 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Mąka pełnoziarnista	200 g	300 g	370 g
Woda	420 ml	450 ml	500 ml
Drożdże	1 łyżeczka.	11/3 łyżeczka.	1½ łyżeczki.

Program 5 - Ciasto

Rozmiar	900 g	1125 g	1350 g
Masło	110 g	140 g	170 g
Mleko	360 ml	420 ml	480 ml
Cukier	180 ml	180 ml	240 ml
Jajka	3	4	5
Esencja	1½ łyżeczki.	1½ łyżeczki.	1½ łyżeczki.
Drożdże	1 łyżeczka.	11/3 łyżeczka.	1½ łyżeczki.

Program 7 - Super szybki

Rozmiar	1350 g
Olej	3 łyżki.
Sól	3 łyżeczki.
Cukier	3 łyżki.
Mleko w proszku	3 łyżki.
Mąka	1440 ml
Woda (45-50 °C)	480 ml
Drożdże	2 łyżeczki.

Program 4 - Słodki chleb

Rozmiar	900 g	1125 g	1350 g
Olej	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Sól	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.
Cukier	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Mleko w proszku	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Mąka	650 g	750 g	820 g
Woda	410 ml	440 ml	480 ml
Drożdże	1 łyżeczka.	11/3 łyżeczka.	1½ łyżeczki.

Program 6 - Pieczywo wieloziarniste

Rozmiar	1350 g
Olej	4 łyżki.
Sól	2 łyżeczki.
Cukier	4 łyżki.
Jajka	4
Ocet	1 łyżeczka.
Mąka ziemniaczana	240 ml
Mąka sojowa	160 ml
Mąka z mianiku	120 ml
Guma ksantanowa	1 łyżka.
Mleko w proszku	120 ml
Mąka ryżowa	240 ml
Mąka	540 ml
Woda (45-50 °C)	320 ml
Drożdże	1½ łyżeczki.

Program 8 - Ciasto

Użyj własnego przepisu na ciasto, które chcesz wymieszać i zagnieść.

Program 9 - Makaron	
Olej	2 łyżki.
Sól	2 łyżeczki.
Mąka	1080 ml
Woda	410 ml

Program 11 - Dżem pomarańczowy	
Rozmiar	1 szkło
Pomarańcze	3
Cytryny	1
Cukier	360 ml
Pektyna	2 łyżki.

Program 10 - Mleko z masłem	
Rozmiar	1350 g
Masło	2 łyżki.
Sól	2 łyżeczki.
Mleko w proszku	2 łyżki.
Cukier	1 łyżka.
Mąka	1080 ml
Woda	410 ml
Drożdże	1 łyżeczka.

Program 12 - Pieczenie	
Dzięki temu programowi skórka będzie bardziej chrupiąca.	

Dżemy powinny być przechowywane w lodówce w czystym słoiku



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW WI

Problem	Możliwe rozwiązanie
Chleb nie wyrasta	<ul style="list-style-type: none">• Używaj mąki, która dobrze wyrasta. Pełnoziarnista mąka pszenna i mąka żytnia nie wyrastają tak dobrze jak inne rodzaje mąki.• Używaj mąki o wysokiej zawartości glutenu.• Używaj świeżych suszonych drożdży, dodawaj je jako ostatnie i trzymaj z dala od płynów, soli i cukru.• Użyj więcej płynu (około 30 ml).• Składniki zostały nieprawidłowo odważone lub ich brakuje.• Używaj mniej soli.• Upewnij się, że składniki mają temperaturę pokojową.



WI

Problem	Możliwe rozwiązanie
Chleb tonie w środku	<ul style="list-style-type: none">• Zmniejsz zawartość płynu w cieście.• Dodać 0,5 łyżeczki soli lub 1 łyżkę mąki.
Chleb za bardzo rośnie i przykleja się do pokrywy	<ul style="list-style-type: none">• Używaj mniej drożdży.• Używaj mniejszych ilości wszystkich składników.• Używaj mniej soli
Chleb nie jest wypiekany na wylot	<ul style="list-style-type: none">• Zmniejsz zawartość płynu w cieście.• Jeśli mąka jest gruboziarnista, należy ją dodatkowo zagnieść. Zatrzymaj wypiekacz do chleba po pierwszym ugniataniu i wyrastaniu i zacznij od początku, tak jakby to był nowy chleb. Dzięki temu ciasto będzie bardziej przewiewne.
Chleb jest zbyt ciężki lub ma nierówną powierzchnię	<ul style="list-style-type: none">• Dodaj więcej wody.• Przechowuj mąkę w szczelnym pojemniku.
Chleb ma zbyt wiele dziur	<ul style="list-style-type: none">• Zmniejsz zawartość płynu w cieście.• Używaj mniej drożdży.

CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia urządzenia należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż ostygnie.
- Nigdy nie używaj proszku do szorowania, zmywaków do stali ani innych silnych środków czyszczących do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ mogą one porysować powierzchnie. Powłoka nieprzywierająca formy do pieczenia nie będzie działać, jeśli jest ona porysowana lub pęknięta.
- Zamiast tego użyj ściereczki zwilżonej gorącą wodą i dodaj płyn do mycia naczyń jeśli urządzenie jest bardzo zabrudzone.
- Jeśli łopatką do ugniatania jest trudna do wyjęcia, można wlać odrobinę wody do formy do pieczenia i odstawić ją.

INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU



Należy pamiętać, że ten produkt Adexi jest oznaczony tym symbolem:

Oznacza to, że tego produktu nie wolno utylizować razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ponieważ odpady elektryczne i elektroniczne muszą być utylizowane oddzielnie.

Zgodnie z dyrektywą WEEE każde państwo członkowskie musi zapewnić prawidłową zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Prywatne gospodarstwa domowe w UE mogą bezpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych stacji recyklingu.

W niektórych państwach członkowskich używane urządzenia mogą zostać zwrócone do sprzedawcy detalicznego, w którym zostały zakupione, pod warunkiem zakupu nowych produktów. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania z odpadami elektrycznymi i elektronicznymi, należy skontaktować się ze sprzedawcą, dystrybutorem lub władzami miejskimi.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie ma zastosowania:

- jeśli powyższe instrukcje nie zostały zastosowane
- jeśli ingerowano w urządzenie
- jeśli urządzenie było niewłaściwie obsługiwane, poddane szorstkiemu

WI

traktowaniu lub doznało innego rodzaju uszkodzenia

- jeśli urządzenie jest uszkodzone z powodu usterek w dostawie energii elektrycznej.

Ze względu na ciągły rozwój naszych produktów pod względem funkcjonalności i wzornictwa, zastrzegamy sobie prawo do prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego ostrzeżenia.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące korzystania z urządzenia i nie możesz znaleźć odpowiedzi w niniejszej instrukcji obsługi, odwiedź naszą stronę internetową pod adresem www.adexi.eu.

Dane kontaktowe można również znaleźć na naszej stronie internetowej, jeśli chcesz się z nami skontaktować w następujących sprawach: pytania techniczne, naprawy, akcesoria lub części zamienne.

IMPORTER

Adexi A/S Lægårdsvej 9C DK-8520 Lystrup Dania www.adexi.dk

Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w druku.

LISTA PROGRAMÓW

Program	1*	2*	3*	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Rozmiar	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	-
Czas upiec chleb	3:00-15:00	3:25-15:05	3:20-15:00	3:10-15:00	2:00-15:00	2:10-15:00	1:40-15:00	1:30-15:00	0:15	3:50-15:00	1:25-15:05	-
Rozgrzewanie	-	-	30 min.	-	-	-	-	-	-	30 min.	15 min.	-
Ugniatanie 1	10 min.	10 min.	10 min.	15 min.	17 min.	10 min.	10 min.	15 min.	10 min.	50 min.	-	-
Odpoczynek	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	-	-	5 min.	5 min.	-	10 min.	20 min.	-
Ugniatanie 2	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	-	-	5 min.	15 min.	-	25 min.	-	-
Wzrost	34 min.	34 min.	19 min.	34 min.	-	48 min.	15 min.	60 min.	-	34 min.	-	-
Uderzenie	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	-	-	-	-	-	1 min.	-	-
Wzrost 2	45 min.	60 min.	30 min.	45 min.	30 min.	-	-	-	-	50 sek.	-	-
Pieczenie	60 min.	70 min.	70 min.	70 min.	75 min.	65 min.	65 min.	-	-	70 min.	-	60 min.
Utrzymuj ciepło	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	-	-	60 min.	-	-
Całkowity czas	3:00	3:25	3:20	3:10	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15	3:50	1:25	1:00
Dodaj owoce /orzechy gdy na wyświetlacz pojawi się...	2:33	-	2:35	2:43	-	-	-	-	-	2:48	-	-

*: Średni

