



ROMMELSBACHER

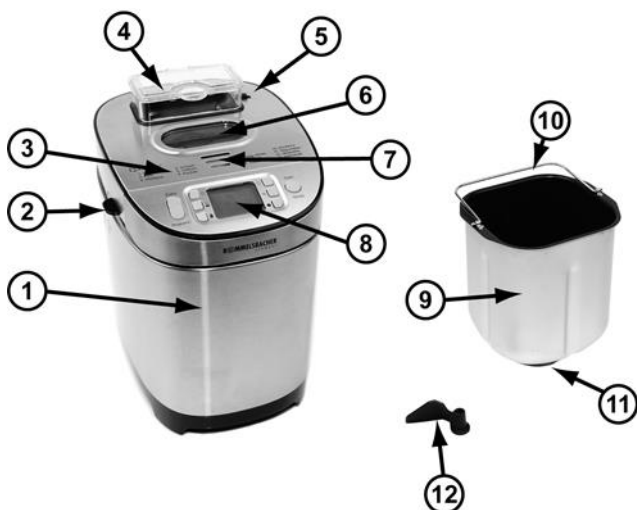
Instrukcja obsługi



BA 550

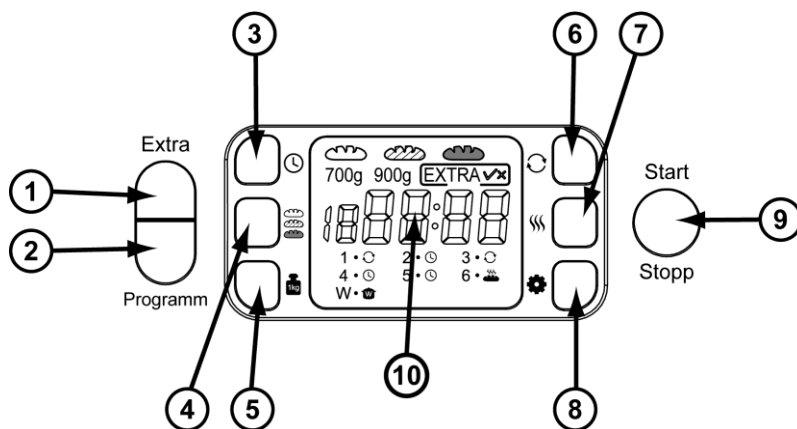
Urządzenie do pieczenia chleba

Opis produktu



	PL
1	Baza
2	Uchwyt do otwierania pokrywy (po obu stronach)
3	Pokrywa obudowy
4	Pojemnik na składniki
5	Odblokowanie przycisku pojemnika
6	Okienko
7	Otwory wentylacyjne
8	Panel kontrolny
9	Taca do pieczenia
10	Składany uchwyt
11	Podłączenie napędu urządzenia
12	Element do mieszania ciasta
	Części akcesoriów bez ilustracji: - miarka - łyżka miarowa - hak do wyjmowania ugniatacza

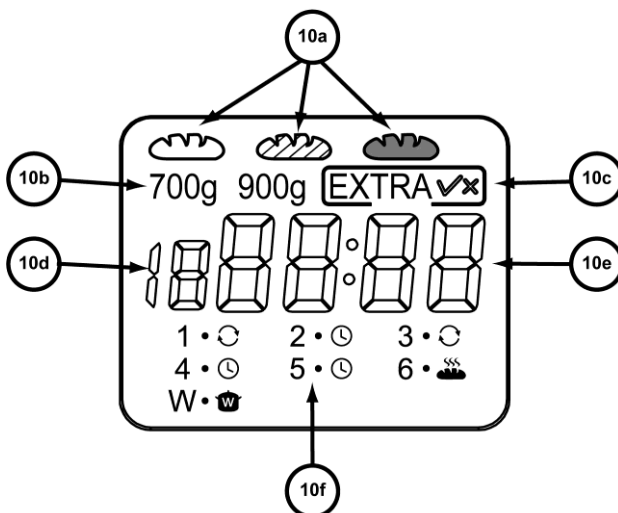
Panel kontrolny



Uwaga: Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzone krótkim sygnałem dźwiękowym.











PL	
1	Przycisk aktywacji / dezaktywacji pojemnika na składniki
2	Przycisk wyboru programu (13 programów)
3	Przycisk do ustawiania wstępnego wyboru czasu rozpoczęcia (do 13 godzin)
4	Przycisk do ustawiania stopnia zrumienienia (jasny / średni / ciemny)
5	Przycisk do ustawiania wielkości chleba (700 g / 900 g)
6	Przycisk szybkiego startu dla programu „11” (mieszanie ciasta)
7	Przycisk szybkiego startu dla programu „8” (pieczenie)
8	Przycisk do ustawiania parametrów programów „indywidualnych”
9	Przyciski Start / Pauza / Stop
10	Wyświetlacz

Wyświetlacz



Uwaga: podświetlenie wyświetlacza gaśnie po 20 sekundach od ostatniego ustawienia.

Uwaga: podświetlenie wyświetlacza wyłącza się po 20 sekundach każdego ostatniego wejścia.

PL	
10a	Wybrany stopień zrumienienia  jasny  średni  ciemny
10b	Rozmiar chleba 700g 900g
10c	Pojemnik na składniki EXTRA ✓ aktywny EXTRA ✗ nieaktywny
10d	Wybór programu
10e	Ustawienie czasu
10f	Postęp pracy 1 •  Ugniatanie 1 2 •  Powstanie 1 3 •  Ugniatanie 2 4 •  Powstanie 2 5 •  Powstanie 3 6 •  Pieczenie W •  Podtrzymywanie ciepła

Spis treści

Opis produktu	2
Panel kontrolny	3
Wyświetlacz	4
Wprowadzenie	6
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	6
Dane techniczne	6
Kompletność produktu	6
Opakowanie	6
Recykling	6
Zasady bezpieczeństwa	7
Funkcje urządzenia	9
Przed pierwszym użyciem	10
Montaż urządzenia	11
Demontaż urządzenia	12
Opis programów	13
Uruchomienie urządzenia	15
Złożenie	15
Podłączenie do sieci	15
Napełnienie blachy	15
Napełnienie pojemnika na składniki	15
Wybór programu	16
Rozmiar chleba	16
Stopień zrumienienia	16
Program start / pauza / stop	16
Wyjmij gotowy chleb	17
Poszczególne programy	17
Preselekcja czasu rozpoczęcia	18
Szybki start "8" pieczenie	18
Szybki start "11" mieszanie	18
Wcześniejsze zakończenie	19
Stałe wyłączenie urządzenia	19
Czyszczenie i konserwacja	19
Kody błędów	20
Pomoc w rozwiązywaniu problemów	21
O mące	22
Przepisy	23
Serwis i gwarancja	25

Wprowadzenie



Cieszymy się, że zdecydowałeś się na to urządzenie i chcielibyśmy podziękować za zaufanie. Łatwa obsługa i szeroka gama aplikacji na pewno zrobią na Tobie wrażenie. Aby mieć pewność, że będziesz mógł długo korzystać z tego urządzenia, przeczytaj uważnie i przestrzegaj poniższych informacji. Zachowaj tę instrukcję, a przekazując urządzenie osobom trzecim, przekaż również wszystkie dokumenty. Dziękujemy.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania różnych rodzajów chleba, do mieszania i wyrabiania ciasta oraz do przygotowywania dżemu do użytku domowego (w kuchni, przy stole, w biurze itp.). Inne zastosowania lub modyfikacje urządzenia nie są zamierzone i stanowią znaczne ryzyko. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezamierzonego użycia. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Dane techniczne

Podłączaj urządzenie tylko do izolowanego gniazdka uziemiającego zainstalowanego zgodnie z przepisami. Napięcie znamionowe musi być zgodne ze szczegółami na etykiecie znamionowej. Podłączaj tylko do prądu przemiennego.

Napięcie:	220 - 240 V~ 50 Hz
Moc:	550 W
Klasa ochrony:	I
Zużycie:	< 1 W

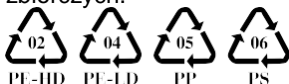
Kompletność produktu

Sprawdź kompletność produktu, a także wszystkie elementy pod kątem uszkodzeń (patrz opis produktu na stronie 2) natychmiast po rozpakowaniu.

Opakowanie

Nie wyrzucaj opakowania, ale poddaj je recyklingowi.

Dostarcz pakunki z papieru, tektury i tektury falistej do punktów zbiórki. Zużyte plastikowe opakowania i folie należy wyrzucić do odpowiednich pojemników zbiorczych.



Przykłady oznaczeń etykiet plastikowych: PE dla polietylenu, kod 02 dla PE-HD, 04 dla PE-LD, PP dla polipropylenu, PS dla polistyrenu.

Recykling



Zgodnie z dyrektywą o użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi po zakończeniu jego okresu użytkowania. Dlatego prosimy o dostarczenie go bezpłatnie do odpowiednio licencjonowanych lokalnych punktów zbiórki zajmujących się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby dowiedzieć się, jak pozbyć się produktu.

Zasady bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE: Przeczytaj wszystkie wskazówki i instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Niewłaściwe stosowanie lub nieprzestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i / lub ciężkie obrażenia!

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Zawsze trzymaj dzieci poniżej 8 roku życia z dala od produktu i przewodu zasilającego.
- Dzieci w wieku od 8 lat muszą być nadzorowane podczas czyszczenia lub konserwacji urządzenia.
- Dzieciom w wieku 8 lat oraz osobom nieposiadającym wiedzy lub doświadczenia w obsłudze urządzenia lub upośledzonym fizycznie, sensorycznie lub umyślowo nie wolno obsługiwać urządzenia bez nadzoru lub instrukcji osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy..
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Materiał do pakowania należy trzymać z dala od dzieci
- Nie używaj urządzenia z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym systemem tele-sterowania.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy urządzenie i części akcesoriów są w idealnym stanie. Nie wolno go obsługiwać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne uszkodzenia. W takich przypadkach zasilanie musi zostać odłączone, a urządzenie musi zostać sprawdzone przez specjalistę.
- Podczas układania przewodu zasilającego upewnij się, że nikt nie może się o niego zaplątać ani potknąć, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia urządzenia.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni, ostrych krawędzi i sił mechanicznych. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem uszkodzeń i zepsucia. Uszkodzone lub zaplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Nie wolno niewłaściwie używać przewodu zasilającego do odłączania urządzenia!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie do czyszczenia.
- Nie przechowuj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnych pomieszczeniach.

- To urządzenie elektryczne jest zgodne z odpowiednimi normami bezpieczeństwa. W przypadku oznak uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowane sklepy specjalistyczne. Niewłaściwie dokonane naprawy mogą powodować poważne zagrożenia dla użytkownika. Niewłaściwe użytkowanie i lekceważenie instrukcji unieważnia wszelkie roszczenia gwarancyjne.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące użytkowania urządzenia



Uwaga: ryzyko obrażeń lub poparzeń!

- **Powierzchnie urządzenia, pokrywa obudowy, pojemnik na składniki, forma do pieczenia i hak do ciasta nagrzewają się podczas pracy!**



- **Gorące powierzchnie i zawartość formy do pieczenia są nadal gorące po wyłączeniu!**
- **Podczas otwierania pokrywy obudowy może wydostawać się gorąca para!**

Bądź ostrożny!

- W celu ochrony zalecamy zdejmowanie górnych kłap żaroodpornych!
- Nie należy używać górnej części urządzenia jako miejsca do przechowywania lub pracy, ponieważ nagrzewa się ono podczas użytkowania urządzenia!
- Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem pożaru, na ogół nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wykonanych z papieru, plastiku, tkaniny lub innych łatwopalnych materiałów na gorących powierzchniach!
- Nigdy nie zakrywać ani nie układać formy do pieczenia i elementów grzejnych folią aluminiową!
- Używaj urządzenia tylko z zamkniętą pokrywą obudowy, a nie bez włożonego pojemnika na składniki!
- Używaj tylko oryginalnej formy do pieczenia lub oryginalnego haka do ciasta!
- Nie dotykaj przedmiotów w formie do pieczenia podczas użytkowania (wyjątek: podczas przerw w ugniataniu, np. za pomocą żaroodpornej silikonowej szpatułki) i nigdy nie sięgaj do działającego haka do ugniatania.
- Aby uniknąć obrażeń, włosy, ręce i odzież należy trzymać z dala od uruchomionego urządzenia.

• Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać następujących zasad:

o Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i antypoślizgowej powierzchni (bez pomalowanych powierzchni, bez obrusów itp.) i nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (piec, płomień gazowy itp.) lub w pobliżu materiałów, które są łatwopalne.

o Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia i co najmniej 60 cm u góry, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych gorącem lub parą i aby móc pracować bez przeszkód!

o Upewnij się, że nad urządzeniem nie ma mebli wrażliwych na ciepło lub wilgoć, które mogłyby zostać uszkodzone!

o Upewnij się, że wylot ciepła / pary nie jest utrudniony!

- Urządzenie i akcesoria muszą najpierw całkowicie ostygnąć, aby je wyczyścić lub przetransportować!
- Przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części, które poruszają się podczas pracy, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Nie obsługuj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnych pomieszczeniach.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla sieciowego i wtyczki w wodzie podczas czyszczenia!
- Urządzenie musi być zawsze odłączone od sieci, jeśli nie jest nadzorowane i czyszczone lub gdy nie jest używane!
- Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Aby bezpiecznie wyłączyć, wyciągnij wtyczkę z gniazdka po każdym użyciu!

Funkcje urządzenia

Wybór programu

Ten wypiekacz do chleba jest idealny do robienia domowego chleba według indywidualnych przepisów. Sam określi składniki swojej receptury chleba, całkowicie naturalnego i bez dodatków i konserwantów. Dostępnych jest w sumie 12 programów plus 1 program swobodnie regulowany. Możesz sam określić stopień zrumienienia i zdecydować, czy należy upiec duży czy mały chleb.

Pojemnik na składniki

Pojemnik na składniki można zaprogramować jednym naciśnięciem przycisku - orzechy, ziarna i inne dodatki są dodawane automatycznie i we właściwym czasie.

Uwaga: nie wszystkie programy są wyposażone w tę funkcję.

Przyciski sterujące

Wyboru programów i ich ustawień dokonuje się za pomocą płynnych przycisków. Naciśnięcie odpowiedniego przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Funkcja utrzymywania ciepła

Po wygaśnięciu wybranego programu urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję utrzymywania ciepła przez 60 minut.

Uwaga: nie wszystkie programy są wyposażone w tę funkcję.

Opóźnienie rozruchu

Urządzenie jest wyposażone w opóźniony rozruch do 13 godzin. Oznacza to, że mieszanki do pieczenia można przygotować na urządzeniu kilka godzin wcześniej i zakończyć we właściwym czasie.

Uwaga: nie wszystkie programy są wyposażone w opóźnienie czasu rozpoczęcia.

UWAGA: Zastosowanie opóźnionego startu nie jest zalecane, jeśli mają być przetwarzane łatwo psujące się składniki (np. mleko, jajka itp.).

Nieprzywierająca powłoka formy do pieczenia

Wnętrze wyjmowanej formy do pieczenia jest wyposażone w wysokiej jakości nieprzywierającą powłokę. Jest to szczególnie łatwe do czyszczenia i zapobiega przyklejaniu się pieczonej i gotowanej żywności do powierzchni. Zalecamy nie czyścić formy do pieczenia w zmywarce do naczyń.

UWAGA: Nie wolno ciąć ani nie rysować powierzchni formy do pieczenia. Porysowana powłoka nie jest objęta gwarancją.

Funkcja pamięci

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie pamięci na wypadek awarii zasilania. Jeśli zasilanie zostanie chwilowo przerwane podczas pracy, urządzenie uruchomi się ponownie w ciągu 10 minut bez konieczności ponownego naciśnięcia przycisku „Start / Stop”.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem wyczyść wnętrze i obudowę urządzenia, a także blachę do pieczenia, hak do ciasta, pojemnik na składniki i akcesoria. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w części „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uruchomić program „8 - Pieczenie” z ustawieniem czasu 10 minut, aby usunąć warstwę ochronną elementu grzejnego.

Uwaga: Może wydobywać się nieszkodliwy dym i nieprzyjemny zapach. W tym czasie zapewnij dobrą wentylację w pomieszczeniu. Unikaj przenoszenia nieprzyjemnych zapachów do innych pomieszczeń.

- Po ostygnięciu urządzenia wyczyść wnętrze wilgotną szmatką.

Montaż urządzenia



Uwaga, ryzyko obrażeń!

Aby zmontować urządzenie, zarówno urządzenie jak i akcesoria muszą być całkowicie wystudzone!

<p>Przed montażem urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazdka!</p>	<p>Otwórz pokrywę obudowy. Aby to zrobić, użyj dwóch małych uchwytów po prawej i lewej stronie osłony. Umieść blachę lekko nachyloną (patrz rys.) Na napędzie silnikowym wewnątrz urządzenia.</p>	<p>Obróć blachę do pieczenia w prawo, aż się zatrzyma. Upewnij się, że forma do pieczenia jest prawidłowo osadzona.</p>	<p>Umieść hak ugniatający na wale napędu silnikowego. Upewnij się, że spłaszczona strona wałka i haczyk do ciasta pasują do siebie.</p>
<p>Sprawdź, czy hak do ugniatania jest prawidłowo osadzony. Zamknij pokrywę obudowy. Aby to zrobić, użyj dwóch małych uchwytów po prawej i lewej stronie osłony.</p>	<p>Ustaw pojemnik na składniki po lewej stronie pod kątem. Upewnij się, że czubek pojemnika na składniki znajduje się poniżej listwy na pokrywie obudowy.</p>	<p>Naciśnij pojemnik na składniki po prawej stronie, aż pojemnik się zablokuje.</p>	<p>Otwórz pokrywę obudowy i sprawdź, czy pokrywa pojemnika na składniki jest zamknięta. W razie potrzeby zatrzaśnij kłapkę na swoim miejscu. Uwaga: Przed uruchomieniem należy upewnić się, że kłapka pojemnika na składniki jest zamknięta.</p>

Demontaż urządzenia



Uwaga, ryzyko obrażeń!
Urządzenie i akcesoria muszą najpierw całkowicie ostygnąć przed demontażem urządzenia!

<p>Przed demontażem urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazdka!</p>	<p>Uwaga: Jeśli haka do ciasta nie można usunąć, zalecamy wypełnienie formy do pieczenia letnią wodą i pozostawienie do namoczenia (patrz także „Czyszczenie i pielęgnacja”).</p>	<p>Wyciągnij hak do ciasta z wałka i wyjmij z formy do pieczenia.</p>	<p>Obróć blachę do pieczenia w lewo, aż się zatrzyma.</p>
<p>Wyjmij blachę do pieczenia z wnętrza za pomocą składanej rączki dziobowej.</p>	<p>Aby wyjąć pojemnik ze składnikami, odblokuj przycisk zwalniający po prawej stronie.</p>	<p>Przesuń pojemnik na składniki na bok i wyjmij w górę.</p>	

Opis programów

Poniżej znajdziesz wyczerpujące informacje o szczegółach poszczególnych programów.

Program			dostępne ustawienia			
Nr.	Przeznaczenie	Opis	Opóźniony start	Brązowie nie	Rozmiar	Pojemnik na składniki
1	Standard	Do zwykłego chleba mieszanego i chleba na zakwasie.	✓	✓	✓	✓
2	Krótki	Do lżejszego ciasta i / lub mniejszych ilości.	✓	✓	–	✓
3	Chleb pszenny	Do ciast o wysokiej zawartości mąki pszennej, a także do lekkich chlebów.	✓	✓	✓	✓
4	Szybki	Do szybko wyrabiających się ciast. Uwaga: Użyj letniej wody, aby uzyskać optymalne wyniki pieczenia.	–	✓	–	✓
5	Pełnoziarnisty	Klasyczne, ciężkie ciasto z dużą zawartością żyta, orkiszu itp., A także do wszystkich ciast, które wymagają wysokiej temperatury przed pieczeniem.	✓	✓	✓	✓
6	Ciasto	Idealny do biszkoptów, muffinek i ciastek.	✓	✓	–	✓
7	Ugniatanie	Do wyrabiania ciężkich ciast i ciasta drożdżowego.	✓	–	–	–
8	Pieczenie	Funkcja czystego pieczenia, do gotowego ciasta lub do pieczenia ręcznego.	✓	✓	–	–
9	Tostowy	Idealny do chleba kanapkowego.	✓	✓	✓	✓
10	Dżem	Do delikatnej produkcji (bez gotowania) dżemów, nadaje się również do galaretek. Uwaga: Do przygotowywania dżemów zalecamy stosowanie osobnej formy do pieczenia.	–	–	–	–
11	Mieszanie ciasta	Do mieszania rzadkiego ciasta. Oszczędza to ręcznego mieszania składników.	–	–	–	–
12	Bezglutenowy	Można stosować do wszystkich ciast bezglutenowych, ale należy je dostosować zgodnie ze specyfikacją danego przepisu.	✓	✓	✓	✓
13	Indywidualny	Indywidualne opcje ustawień dla wszystkich faz wyrabiania i pieczenia.	✓	✓	–	✓

Program		waga	Całkowity czas	Ustawienia czasu w minutach					Zrumienienie w minutach			Utrzymywanie ciepła w min.
Nr.	Przeznaczenie			Ugniatanie 1	Powstanie 1	Ugniatanie 2	Powstanie 2	Ugniatanie 3	jasne	średnie	ciemne	
1	Standard	700 g	02:53 h	11	20	17	23	37	65	65	65	60
		900 g	03:00 h	12	20	18	23	37	70	70	70	60
2	Krótki	-	02:35 h	12	10	13	10	40	70	70	70	60
3	Chleb pszenny	700 g	03:40 h	18	40	22	30	45	65	65	65	60
		900 g	03:50 h	20	40	25	30	45	70	70	70	60
4	Szybki	-	02:05 h	12	10	8	0	25	70	70	70	60
5	Pełnoziarnisty	700 g	03:37 h	11	25	21	35	60	65	65	65	60
		900 g	03:45 h	12	25	23	35	60	70	70	70	60
6	Ciasto	-	01:50 h	7	4	10	9	-	80	80	80	60
7	Ugniatanie	-	01:30 h	20	0	0	35	35	-	-	-	-
8	Pieczenie	-	10 - 60 Min.	-	-	-	-	-	Bis 60	bis 60	bis 60	bis 60
9	Tostowy	700 g	03:00 h	17	40	8	25	35	55	55	55	60
		900 g	03:05 h	17	40	8	25	35	60	60	60	60
10	Dżem	-	01:30 h	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	Mieszanie ciasta	-	00:25 h	25	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Bezglutenowy	700 g	02:50 h	12	5	13	30	40	70	70	70	60
		900 g	02:55 h	12	10	13	30	40	70	70	70	60
13	Indywidualny	-	-	indywidualnie regulowany do minuty								bis 60

Uruchomienie urządzenia

Uwaga: ryzyko obrażeń lub poparzeń!



- Powierzchnia urządzenia, pokrywa obudowy, pojemnik na składniki, forma do pieczenia i hak do ciasta nagrzewają się podczas pracy!
- Gorące powierzchnie i zawartość formy do pieczenia są nadal gorące po wyłączeniu!
- Podczas otwierania pokrywy obudowy może wydostawać się gorąca para!

Zmontuj urządzenie

- Postępuj zgodnie z instrukcjami „Montaż urządzenia”



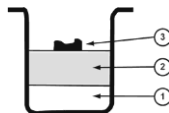
- Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wyświetlany jest program „1”.

(Wartości standardowe: „Waga: 900 g - brązowienie: średni - czas: 03:00”).

- Wyświetlacz zaświeci się, urządzenie jest gotowe do pracy.

Napełnij formę do pieczenia



- Przygotuj wszystkie składniki potrzebne do przetworzenia. Zwróć uwagę na proporcje między płynnymi i suchymi składnikami.
 - Otwórz pokrywę obudowy. Aby to zrobić, użyj dwóch małych uchwytów po prawej i lewej stronie osłony.
 - Napełnij formę do pieczenia w następującej kolejności:
 - 1.) płynne składniki (do ok. 350 ml)
 - 2.) suche składniki, takie jak mąka, mieszanka do pieczenia itp. (Do ok. 500 g)
 - 3.) inne składniki, takie jak drożdże, soda oczyszczona, proszek do pieczenia (do ok. 10 g)
 - Po napełnieniu zamknij pokrywę obudowy. Aby to zrobić, użyj dwóch małych uchwytów po prawej i lewej stronie osłony.
- Uwaga:** Jeśli ilość jest zbyt duża, ciasto może się przelać i spalić w komorze pieczenia lub na elemencie grzewczym!


Napełnij pojemnik na składniki

Extra




- Funkcja pojemnika na składniki jest domyślnie włączona. Jest to pokazywane na wyświetlaczu przez wskazanie „EXTRA ũ”.
 - Jeśli funkcja nie jest wymagana, naciśnij przycisk „Extra”, aby ją wyłączyć. Dezaktywacja funkcji jest pokazywana na wyświetlaczu przez wskazanie „EXTRA ũ”.
 - Funkcję włącza się ponownie, naciskając ponownie przycisk „Extra”.
 - **Ważne:** Przed napełnieniem pojemnika na składniki sprawdź, czy klapka pojemnika jest zamknięta!
 - Otwórz pokrywę pojemnika na składniki do góry.
 - Włącz składniki (bez płynów i nie więcej niż 2/3 pojemności pojemnika).
 - Zamknij pokrywę pojemnika na składniki.
- Uwaga: nie wszystkie programy są wyposażone w tę funkcję.


Wybierz program

	<ul style="list-style-type: none">• Wybierz żądany program za pomocą przycisku „Program”. Wybór jest widoczny na wyświetlaczu.
---	--


Wybierz rozmiar chleba

	<ul style="list-style-type: none">• Wybierz żądany rozmiar chleba za pomocą przycisku „Waga” (700 g / 900 g). Chleb o masie 700 g można również upiec w trybie 900 g; jest tylko trochę ugniatany, a zrumienienie okazuje się nieco ciemniejsze. <p>Wybór jest widoczny na wyświetlaczu.</p> <p>Uwaga: nie wszystkie programy są wyposażone w tę funkcję.</p>
--	---

Wybierz stopień zrumienienia

	<ul style="list-style-type: none">• Użyj przycisku „Zrumienienie”, aby wybrać żądany stopień zrumienienia (jasny / średni / ciemny). <p>Wybór jest widoczny na wyświetlaczu.</p> <p>Uwaga: nie wszystkie programy są wyposażone w tę funkcję.</p>
---	---

Uruchom / wstrzymaj / zakończ program

	<p>a) Uruchom</p> <ul style="list-style-type: none">• Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk „Start / Stop”. Urządzenie rozpoczyna przygotowania, dwie kropki migają na wyświetlaczu. Poszczególne fazy przebiegu programu są również pokazywane na wyświetlaczu. Wyświetlanie czasu wybranego programu biegnie wstecz w trybie „odliczania”. <p>b) Wstrzymaj</p> <ul style="list-style-type: none">• Urządzenie można wstrzymać. Aby to zrobić, naciśnij przycisk „Start / Stop”. Wskaźnik czasu miga na wyświetlaczu. Aby kontynuować program, ponownie naciśnij przycisk „Start / Stop”. <p>Uwaga: jeśli żaden inny przycisk nie zostanie naciśnięty w ciągu 10 minut, urządzenie będzie działać automatycznie.</p> <p>c) Zakończ</p> <ul style="list-style-type: none">• Po zakończeniu przygotowania rozlegnie się 10 sygnałów• Urządzenie automatycznie uruchamia funkcję utrzymywania ciepła na 60 minut.• Po upływie czasu nagrzewania urządzenie przestaje działać. <p>Wskazuje na to powtarzający się sygnał dźwiękowy.</p> <ul style="list-style-type: none">• Wyświetlacz pokazuje czas „0:00”, dwie kropki pośrodku ustawionego czasu migają.• Jeśli funkcja utrzymywania ciepła nie jest pożądana, postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Wcześniejsze zakończenie programu”. <p>Uwaga: nie wszystkie programy są wyposażone w funkcję utrzymywania ciepła.</p>
---	--

Wymij chleb / jedzenie z formy do pieczenia




- Otwórz pokrywę obudowy. Aby to zrobić, użyj dwóch małych uchwytów po prawej i lewej stronie osłony.

Ważne: Aby wyjąć blachę do pieczenia, użyj żaroodpornych górnych kłap.



- Obróć lekko blachę do pieczenia w lewo i wyjmij blachę do pieczenia z wnętrza urządzenia za pomocą składanego uchwyty dziobowego (aby uzyskać więcej informacji, patrz „Demontaż urządzenia”).
- Przechyl chleb z formy do pieczenia i pozostaw do ostygnięcia na ruszcie.
- Jeśli hak do ciasta nie wychodzi automatycznie z chleba, ostrożnie go wyciągnij ręcznie.

Program indywidualny


 Programm	<ul style="list-style-type: none"> • Program „13” przeznaczony jest do indywidualnego programowania. Możesz zdefiniować wszystkie fazy przebiegu programu zgodnie ze swoimi życzeniami. • Użyj przycisku „Program”, aby wybrać program „13”, naciskając go kilka razy. Wybór jest widoczny na wyświetlaczu.
1 • 	Programowanie fazy „Ugniatanie 1”   Aby to zrobić, naciśnij przycisk „Ustawienia”. Żądanego ustawienia czasu można dokonać, naciskając przycisk „Opóźniony start” (możliwe ustawienie czasu od 6 minut do 14 minut).  
2 • 	Programowanie fazy „Powstanie 1”   Aby to zrobić, naciśnij ponownie przycisk „Ustawienia”.   Żądanego ustawienia czasu można dokonać, naciskając przycisk „Opóźniony start”. (Możliwe ustawienie czasu od 20 minut do 1 godziny).
3 • 	Programowanie fazy „Ugniatanie 2”   Aby to zrobić, naciśnij ponownie przycisk „Ustawienia”.   Żądanego ustawienia czasu można dokonać, naciskając przycisk „Opóźniony start”. (Możliwe ustawienie czasu od 5 minut do 20 minut).
4 • 	Programowanie fazy „Powstanie 2”   Aby to zrobić, naciśnij ponownie przycisk „Ustawienia”.   Żądanego ustawienia czasu można dokonać, naciskając przycisk „Opóźniony start”. (Możliwe ustawienie czasu od 5 minut do 40 minut).
5 • 	Programowanie fazy „Powstanie 3”   Aby to zrobić, naciśnij ponownie przycisk „Ustawienia”.   Żądanego ustawienia czasu można dokonać, naciskając przycisk „Opóźniony start”. (Możliwe ustawienie czasu od 0 minut do 1 godziny).

	<p>Programowanie fazy „Pieczenie”</p> <p>Aby to zrobić, naciśnij ponownie przycisk „Ustawienia”. Żądanego ustawienia czasu można dokonać, naciskając przycisk „Opóźniony start”. (Możliwe ustawienie czasu od 0 minut do 1:20 godzin).</p>
	<p>Programowanie fazy „utrzymywania ciepła”</p> <p>Aby to zrobić, naciśnij ponownie przycisk „Ustawienia”. Żądanego ustawienia czasu można dokonać, naciskając przycisk „Opóźniony start”. (Możliwe ustawienie czasu od 0 minut do 1 godziny).</p>
<p>Start</p>  <p>Stopp</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aby potwierdzić ustawienia, naciśnij przycisk „Start / Stop”. Ustawienia są teraz zapisywane na stałe. Indywidualne ustawienie zostaje zachowane nawet po odłączeniu urządzenia od sieci.


Opóźniony start

	<ul style="list-style-type: none"> • Napełnij urządzenie żądanymi składnikami i wybierz wszystkie ustawienia (program / waga / stopień zrumienienia / pojemnik na składniki (aktywny / nieaktywny). • Aby ustawić czas rozpoczęcia opóźnienia, naciśnij przycisk „Czas”. Naciskając ponownie, możesz zmieniać czas co 10 minut. Ciągłe naciskanie przycisku „Czas” powoduje zmianę czasu w przyspieszonym 10-minutowym rytmie. Wybór zostanie pokazany na wyświetlaczu.
<p>Start</p>  <p>Stopp</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Po osiągnięciu żądanego ustawienia czasu naciśnij przycisk „Start / Stop”, aby włączyć funkcję. Wybrany program jest teraz pokazywany na wyświetlaczu, dwie kropki między wyświetlaczem czasu migają. <p>Przykład: Jest 20:30, chleb powinien być gotowy następnego dnia o 7:00 za 10:30 godzin. Jako czas należy wybrać „10:30”.</p> <p>Uwaga: nie wszystkie programy są wyposażone w opóźniony start. Uwaga: Zastosowanie opóźnionego startu nie jest zalecane, jeśli mają być przetwarzane łatwo psujące się składniki (np. Mleko, jajka itp.).</p>


Przycisk szybkiego startu dla programu 8 „pieczenie”

	<ul style="list-style-type: none"> • Naciśnij przycisk, aby przejść bezpośrednio do programu „8”. Postępuj zgodnie z dalszymi instrukcjami w części „Jak obsługiwać urządzenie”.
---	---


Przycisk szybkiego startu dla programu 11 „mieszanie ciasta”

	<ul style="list-style-type: none"> • Naciśnij przycisk, aby przejść bezpośrednio do programu „11”. Postępuj zgodnie z dalszymi instrukcjami w części „Jak obsługiwać urządzenie”.
--	--

Zakończ program wcześniej

<p>Start</p>  <p>Stopp</p>	<ul style="list-style-type: none">• Wybrany program można anulować w dowolnym momencie.• Aby to zrobić, naciśnij przycisk „Start / Stop” przez 3 sekundy.• Urządzenie przestaje działać. Wskazuje na to dłuższy dźwięk. Wyświetlacz jest resetowany do programu „1”.
---	--

Trwałe wyłączenie

	<ul style="list-style-type: none">• Aby trwale i bezpiecznie wyłączyć urządzenie, po każdym użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka.
--	---

Czyszczenie i konserwacja



Uwaga, ryzyko obrażeń!

- **Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem!**
- **Nie zanurzaj podstawowego urządzenia, kabla sieciowego i wtyczki w wodzie ani nie myj ich pod bieżącą wodą!**
- **Urządzenie i akcesoria muszą najpierw całkowicie ostygnąć, aby je wyczyścić!**



Uwaga: Zalecamy ręczne czyszczenie formy do pieczenia i haka do ciasta, ponieważ nieprzywierająca powłoka może zostać zaatakowana i uszkodzona przez sole środków czyszczących w zmywarce do naczyń.

- Oczyszczyć natychmiast po użyciu, aby pozostałości nie wyschły.
- Usunąć wszystkie zdejmowane części z pokrywy i podstawy.
- Oczyszczyć zewnętrzną i wewnętrzną część podstawy wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć.
- Wyczyścić wszystkie akcesoria w gorącej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, a następnie ostrożnie wysuszyć.
- Jeśli haka do ciasta nie można usunąć z formy do pieczenia, zalecamy wypełnienie formy do pieczenia letnią wodą i pozostawienie do namoczenia. Nie używaj siły ani narzędzi do usuwania haka do ciasta.
- Do czyszczenia gruboziarnistego brudu używaj domowej szcётki do czyszczenia z miękkim włosiem.
- Wszystkie akcesoria muszą być całkowicie suche przed montażem i ponownym użyciem.
- **Nigdy nie używaj wełny stalowej, myjek do szorowania, środków do szorowania lub rozpuszczalników, a także żadnych aerozoli do piekarników!**
- **Nigdy nie traktuj urządzenia myjką parową!**

Kody błędów

Kod błędu na wyświetlaczu	Błąd	Rozwiązywanie problemów
„HHH” i powtarzany sygnał dźwiękowy podczas uruchamiania programu.	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnij wtyczkę z gniazdka. • Otwórz pokrywę obudowy i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 15-20 minut.
„HHH” i powtarzany sygnał dźwiękowy podczas pracy.	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatrzymaj bieżący program. • Wyciągnij wtyczkę z gniazdka. • Otwórz pokrywę obudowy i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 15-20 minut.
„LLL” i powtarzany sygnał dźwiękowy podczas uruchamiania programu.	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt niska.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnij wtyczkę z gniazdka. • Otwórz pokrywę obudowy. • Poczekaj 15-20 min. • Temperatura pokojowa musi być pomiędzy 15°C i 34°C
„Err” podczas uruchamiania programu.	Czujnik temperatury nie działa poprawnie.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i przestań obsługiwać urządzenie. • Skontaktuj się z obsługą klienta Rommelsbacher.

Pomoc w rozwiązywaniu problemów

- Funkcjonalność urządzenia została zaprojektowana do pracy w temperaturze od 15°C do 34°C.
- Różne temperatury mogą wpływać na wynik pieczenia.

Problem	Powód	Rozwiązanie
Podczas pieczenia dym wydostaje się z otworów wentylacyjnych u góry pokrywy obudowy.	Jeśli ilość jest zbyt duża, ciasto może się przelać i spalić w komorze pieczenia lub na elemencie grzewczym!	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnij wtyczkę z gniazdka. • Otwórz pokrywę obudowy i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 15-20 minut. • Oczyszczyć komorę pieczenia i element grzewczy.
Spód chleba jest zbyt gruby.	Zbyt długo utrzymywałeś ciepły chleb na blasze do pieczenia, i stracił zbyt dużo wilgoci.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyjmij chleb bez korzystania z funkcji utrzymywania ciepła.
Bardzo trudno jest usunąć hak do ciasta.	Hak do ciasta utknął na wale napędu silnikowego i nie można go zwolnić.	<ul style="list-style-type: none"> • Napełnij formę do pieczenia niewielką ilością letniej wody i pozwól jej namoczyć się razem z hakiem do ciasta. <p>Wskazówka: Nałóż kroplę oleju na wałek przed zamocowaniem haka do ugniatania.</p>
Składniki nie są równomiernie mieszane i źle się piecze.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wybrane menu programu jest nieprawidłowe. 2. Po zakończeniu operacji kilkakrotnie otwórz pokrywkę, a chleb będzie suchy, bez brązowej skórki. 3. Odporność na mieszanie jest tak duża, że hak do ciasta prawie się nie obraca, a zatem nie może się odpowiednio mieszać. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wybierz właściwe menu programu. • Nie otwieraj pokrywki po ostatnim ciastku. • Zdejmij hak do ciasta z formy do pieczenia i pozwól urządzeniu pracować bez obciążenia; jeśli hak do ciasta nie obraca się normalnie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
Słychać odgłosy silnika, ale ciasto się nie miesza.	Blacha do pieczenia nie jest prawidłowo zamocowana lub hak do ciasta nie został włożony. Ciasto może być zbyt duże, aby je mieszać.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy blacha do pieczenia i hak do ciasta są prawidłowo włożone. • Sprawdź, czy ciasto zostało przygotowane zgodnie z przepisem (składniki zmierzone prawidłowo) i czy zostało wymieszane we właściwej kolejności.
Chleb jest tak duży, że podnosi pokrywkę.	Dodano zbyt dużo drożdży, mąki lub wody albo temperatura otoczenia jest zbyt wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy ciasto zostało przygotowane zgodnie z przepisem (składniki zmierzone prawidłowo) i czy zostało wymieszane we właściwej kolejności. • Odpowiednio zmniejsz ilość składników.

Chleb jest za mały lub nie wyrasta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie dodano drożdży. 2. Ilość drożdży jest zbyt niska. 3. Temperatura wody za wysoka do aktywacji procesu drożdżowego. 4. Drożdże zmieszano z solą. 5. Zbyt krótki czas wypieku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź ilość i aktywność drożdży, odpowiednio zwiększ temperaturę otoczenia.
Jest tyle ciasta, że blacha się wylewa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zbyt duża ilość płynu. 2. Zawartość drożdży jest zbyt duża. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmniejsz ilość płynu i popraw wytrzymałość ciasta.
Chleb zapada się w środku, gdy ciasto jest upieczone.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zastosowana mąka nie nadaje się do chleba. 2. Drożdże zbyt wcześnie wchodzi w kontakt z płynem. 3. Zbyt dużo płynu sprawia, że ciasto jest zbyt mokre i miękkie. 4. Zbyt wysoka temp. wody. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dostosuj odpowiednio dawkowanie składników. • Upewnij się, że drożdże nie mają natychmiastowego kontaktu z płynem. • Użyj chłodniejszej wody (20 ° C - 25 ° C).
Chleb jest bardzo ciężki, a struktura zbyt gęsta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Za dużo mąki lub za mało wody 2. Za dużo składników owocowych lub za dużo mąki razowej. 3. Niewystarczająca ilość drożdży. 4. Zbyt krótki czas wypieku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmniejsz zawartość mąki lub zwiększ zawartość wody. • Zmniejsz udział odpowiednich składników i zwiększ udział drożdży.
Środkowa część jest pusta po pokrojeniu chleba.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Za dużo wody lub drożdży. 2. Brak soli. 3. Temperatura wody jest za wysoka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dostosuj odpowiednio dawkowanie składników. • Sprawdź temperaturę wody.
Suchy proszek przykleja się do powierzchni chleba.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb zawiera składniki o wysokiej zawartości glutenu. 2. Nie został prawidłowo wymieszany z powodu braku wody. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nie dodawaj do chleba żadnych składników zawierających wysoki poziom glutenu. • Sprawdź zawartość wody i budowę mechaniczną urządzenia do pieczenia chleba.

O mące

W Niemczech powszechne jest określanie rodzaju mąki zgodnie z liczbą rodzajów. Liczba rodzajów wskazuje udział minerałów (frakcja łupinowa ziarna) w mg na 100 g mąki, tj. H. zwykła mąka domowa typu 405 ma bardzo mało składników mineralnych / skorup, bardzo dużo zaś, typ 1700.

Oprócz klasycznego chleba z mąką pszenną typ 405, kombinacja różnych rodzajów mąki, np. B. Mąka pszenna typu 505 z mąką orkiszową typu 1050 i mąką żytnią typu 1150 (plus drożdże i przyprawy) jest bardzo popularna.

Mąka pszenna:

Typ 405:

Typ 550:

Typ 812:

Typ 1050

Typ 1700

22

Najlżejsza mąka. Idealna do delikatnych ciast i wypieków.

Nieco ciemniejsza. Do bułek i lekkiego chleba

Jeszcze ciemniejsza. Idealna do jasnych i ciemnych chlebów mieszanych
Ciemna mąka o silnym smaku własnym. Dużo błonnika.

Mąka na chleb. Do wypieków pełnoziarnistych / chleba razowego.

Ciemna, mocna. Do chleba pełnoziarnistego.

Przepisy

W poniższych przepisach chcielibyśmy przekazać kilka pomysłów i sugestii. Oczywiście możesz również odnieść się do sugestii w dostępnych w handlu książkach kucharskich lub zaleceń producenta mieszanek chlebowych lub wdrożyć własne przepisy. Każdy z tych składników jest przeznaczony na 700 g lub 900 g - dzięki temu możesz oczywiście dostosować ilości i skład do swoich potrzeb i smaku. Należy jednak pamiętać o proporcjach mieszania suchych i mokrych składników. Miłej zabawy i smacznego!

Porady:

- Przed krojeniem odstaw chleb na 1 godzinę
- Podczas napełniania formy do pieczenia należy przestrzegać instrukcji i kolejności podanej na stronie 15.
- Jeśli temperatura wody jest stosunkowo wysoka (ok. 35°C), drożdże mogą już wyjść po ugniataniu, co może powodować tworzenie się dużych pęcherzyków powietrza w chlebie. Może się zapaść podczas pieczenia i na końcu stworzyć nieestetyczny krater. Dlatego zalecamy stosowanie wody ciepłej do letniej (20°C - 25°C).
- Jeśli podczas przygotowania skorzystasz z funkcji pauzy (przycisk start / pauza / stop), możesz użyć silikonowej szpatułki, aby dodać do ciasta gniazda mąki lub kawałki ciasta, które mogą pojawić się na krawędzi formy do pieczenia.

Program:	Przepis i składniki	Wskazówki
# 1 „Standard“ Rozmiar: 900 g rumienienie: średni lub ciemny	Klasyczny chleb mieszany 350 ml letniej wody 250 g mąki pszennej typ 405 250 g mąki żytniej typ 1150 1/2 opak. suchych drożdży 1 łyżeczka soli 1/2 łyżeczki cukru	Włóż wybrane przyprawy do chleba do pojemnika na składniki.
# 2 „krótki” Rumienienie: średnie lub ciemne	Szybki chleb śniadaniowy 200 ml letniej wody 150 g mąki pszennej typ 405 150 g mąki żytniej typ 1150 1/2 opak suchych drożdży 2 łyżeczki miękkiego masła 1/2 łyżeczki soli 1 łyżka miodu	Jako zdrowej alternatywy użyj 1/2 łyżeczki cukru zamiast miodu. I luźno napełnij pojemnik na składniki posiekaną cebulą i małymi kostkami szynki.
# 3 „biały chleb” Rozmiar: 700 g Zrumienienie: jasny	Klasyczny biały chleb 300 ml letniej wody 40 g miękkiego masła 450 g mąki pszennej typ 405 1/2 opakowania suchych drożdży 1 łyżka soli 1 łyżeczka cukru	Chleby z mąki pszennej są niewymiarowe, więc nie używaj więcej niż około 750 g wszystkich składników. Masło można zastąpić margaryną lub kremem roślinnym. Aby uzyskać jeszcze więcej zrumienienia, wybierz tryb 900 g.
# 4 „Szybki” zrumienienie: ciemne	Chleb cukrowy orkiszowy 350 ml maślanki 40 g miękkiego masła 500 g mąki orkiszowej typ 630 150 g startej cukierni 1 opakowanie suchych drożdży 1 łyżka soli 1 łyżeczka cukru 1 łyżeczka ziół prowansalskich 50 g posiekanych orzechów włoskich	Umieść orzechy włoskie w pojemniku na składniki.

<p># 5 „Pełnoziarnisty” Rozmiar: 900 g Zrumienienie: ciemne</p>	<p>Włoski chleb wiejski 400 ml letniej wody 400 g mąki orkiszowej typ 630 1 opakowanie suchych drożdży 1 łyżeczka soli 1 łyżeczka oregano 1 łyżeczka suszonej bazylii szczypta cukru 50 g orzeszków piniowych 40 g sezamu</p>	<p>Włóż orzeszki piniowe do pojemnika na składniki.</p>
<p># 6 Ciasto</p>	<p>Orzechowy biszkopt 150 g płynnego masła 250 g mąki pszennej typ 405 150 g cukru 3 jajka rozmiar M. 1 opakowanie sody oczyszczonej 40 g posiekanych migdałów 40 g posiekanych orzechów laskowych</p>	<p>Umieść migdały lub orzechy laskowe w pojemniku na składniki.</p>
<p># 7 „Ugniatanie ciasta”</p>	<p><i>Składniki na ciasta wymagające czas ugniatania, np. ciasto drożdżowe i bezglutenowe</i></p>	<p>W fazie wyrabiania temperatura wynosi około 32 ° C.</p>
<p># 8 „Pieczenie”</p>	<p><i>Na tym programie wybrane ciasto lub chleb można upiec wedle życzenia</i></p>	<p>Maksymalna temperatura na „ciemnym” poziomie wynosi około 175 ° C na blasze do pieczenia.</p>
<p># 9 „Chleb tostowy” Rozmiar: 700 g Zrumienienie: średnie lub ciemne</p>	<p>Tostowy miodowy 300 ml letniej wody 40 g miękkiego masła 425 g mąki pszennej typ 405 1 paczka suchych drożdży 3 łyżki miodu lub syropu z agawy 1 łyżeczka soli</p>	<p>Chleby z mąki pszennej są niewymiarowe, więc nie używaj więcej niż około 750 g wszystkich składników. Masło można zastąpić margaryną lub kremem roślinnym. Aby uzyskać jeszcze więcej zrumienienia, wybierz tryb 900 g.</p>
<p># 10 „Dżem” max. około 1500 g</p>	<p>Dżem jagodowy 100 ml soku jabłkowego 400 g jeżyn 400 g grubo oczyszczonych porzeczek 500 g cukru z dżemu (2:1)</p>	<p>Dla mniej kwaśnej alternatywy użyj malin zamiast porzeczek. Ważne: okres ważności wynosi około 2 tygodni.</p>
<p># 11 „Mieszanie ciasta”</p>	<p><i>Mieszanie składników do wszystkich rodzajów ciasta i deserów.</i></p>	<p>Brak aktywnego ogrzewania.</p>
<p># 12 „Bezglutenowy” Rozmiar: 700 g</p>	<p>Białko proteinowe 250 g twarogu 4 jajka (rozmiar M) 75 g mielonych nasion Inu</p>	<p>Przed krojeniem odstaw chleb na około 2–4 godziny. Przechowywanie w lodówce ma sens. Alternatywnie, podwój możliwą ilość składników.</p>

Serwis i gwarancja (ważne tylko w Niemczech)

Drogi Kliencie,

Niestety, około 95% wszystkich reklamacji można przypisać błędom operacyjnym i można je bez problemu rozwiązać, kontaktując się z naszym działem obsługi klienta przez telefon lub e-mail. Dlatego prosimy o kontakt z nami przed zwróceniem urządzenia do sprzedawcy. Pomoże Ci to szybko rozwiązać problem.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH udziela prywatnemu użytkownikowi końcowemu gwarancji jakości na produkty zakupione w Niemczech na okres dwóch lat od daty zakupu. Okres gwarancji nie jest przedłużany o kolejną odsprzedaż, naprawę lub wymianę produktu, ani nie rozpoczyna się od nowa.

Nasze produkty są wytwarzane z najwyższą możliwą starannością. Jeśli nadal zauważysz usterkę, wykonaj następującą procedurę:

1. Proszę najpierw zgłosić się do naszego działu obsługi klienta pod numerem telefonu 09851/5758 5732 lub e-mail service@rommelsbacher.de i opisz znaną wadę. Poinformujemy Cię, jak postępować z urządzeniem.

2. Jeśli nie ma błędu operacyjnego lub podobnego, prześlij urządzenie wraz z dowodem zakupu i pisemnym opisem błędu na poniższy adres.

Bez dowodu zakupu naprawa zostanie przeprowadzona bezpłatnie bez pytania.

Bez pisemnego opisu błędu musimy wystawić fakturę za dodatkowy wysiłek.

Wysyłając urządzenie, upewnij się, że jest ono bezpiecznie transportowane i że występuje wystarczająca ilość zabezpieczenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za nieubezpieczony lub uszkodzony sprzęt.

UWAGA: Zasadniczo nie przyjmujemy przesyłek do odbioru towarów. Nie zostaną one dostarczone i zostaną zwrócone za opłatą. Jeśli gwarancja jest uzasadniona, zapłacimy za przesyłkę, a po konsultacji wyślemy Ci naklejkę paczki do bezpłatnego zwrotu.

Według opcji ROMMELSBACHER gwarancja ogranicza się do usunięcia wad lub dostarczenia zamiennego produktu wolnego od wad. Dalsze roszczenia są wykluczone.

3. Gwarancja wygasa w przypadku użytkowania komercyjnego, jeżeli wada wynika z niewłaściwego lub niewłaściwego traktowania, użycia siły, nieautoryzowanych prób naprawy i / lub innych uszkodzeń po zakupie lub uszkodzeń spowodowanych normalnym zużyciem.

Medic – Mar Sp. z o.o. Sp. K.
Al. Piłsudskiego 76
90-330 Łódź / Polska
Tel.: 502 606 055
Email: info@medicmar.eu
www.rommelsbacher.pl

SERWIS
Medic –Mar Sp. z o.o. Sp. K
Ul. Częstochowska 38/52
93-121 Łódź
Tel.: 515 032 731
Email: serwis@medicmar.com.pl