

Instrukcja obsługi

Domowy automat do pieczenia chleba



BBA 2605

Instrukcja obsługi

Gratulujemy Państwu zakupu domowego automatu do pieczenia chleba BBA 2605. Nabyliście Państwo urządzenie, które oferuje rewolucyjne rozwiązania:

- Niektóre programy posiadają dwa różne stopnie pieczenia dla dużych i małych ilości chleba.
- Automat do pieczenia chleba oferuje 12 zainstalowanych na stałe programów z 50 różnymi możliwościami nastawienia. Zupełnie nowym jest program, za pomocą którego można upiec świeży bochenek chleba lub dopiekać już upieczony w celu uzyskania ciemniejszej barwy.
- Za pomocą automatu można piec z opóźnieniem czasowym, tzn. można je zaprogramować do 13 godzin w przód.

Urządzenie pracuje w trybie automatycznym i jest wyjątkowo przyjazne w obsłudze. Ciasto wygniatane jest w dwóch różnych kierunkach, przez co uzyskuje się szczególnie dobry efekt mieszania. W dalszej części znajdziecie Państwo przepisy na przygotowanie:

- białego chleba, ciemnego chleba razowego, jasnego chleba mieszanego, chleba z ziarnami
- ciasta wymagającego dalszego przygotowania

Przepisy bezpieczeństwa

Proszę o zapoznanie się ze wszystkimi instrukcjami i zachowanie ich!

1. Nie dotykać gorącej powierzchni urządzenia, stosować rękawice ochronne. Bezpośrednio po pieczeniu automat jest bardzo gorący.
2. Nie zanurzać kabla zasilającego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. Jeżeli w pobliżu znajdują się dzieci, należy w sposób szczególny nadzorować urządzenie. Jeżeli nie jest ono używane albo ma być czyszczone, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed zdejmowaniem poszczególnych elementów urządzenie należy pozostawić do wystudzenia.
4. Urządzenia nie wolno używać w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, wystąpienia zakłóceń funkcjonowania lub jeżeli urządzenie uszkodzone zostało w inny sposób. W takiej sytuacji urządzenie powinno być sprawdzone względnie naprawione przez autoryzowany zakład naprawczy. Nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Grozi to utratą prawa do gwarancji.
5. Stosowanie nie polecanych przez producenta akcesoriów prowadzić może do uszkodzeń. Urządzenie stosować tylko do przewidzianego dla niego celu.
6. Urządzenie należy tyk ustawić, żeby nie zsuwało się z miejsca jego pracy. Może to mieć miejsce w przypadku ugniatania ciast ciężkich. Szczególnie należy na to zwrócić uwagę w przypadku programowania na czas, gdy urządzenie pracować będzie bez nadzoru. W przypadku gładkich powierzchni roboczych ustawić je należy na gumowej macie w celu wyeliminowania ślizgania.
7. Pracujący automat do pieczenia chleba ustawiony być powinien w odległości przynajmniej 10 cm od innych przedmiotów. Można go stosować tylko w budynkach, nie na zewnątrz.
8. Proszę postarać się o to, żeby kabel zasilający nie stykał się z gorącymi elementami i nie był zawieszony na brzegu stołu w celu uniknięcia pociągnięcia go przez dzieci.
9. Urządzenia nie wolno nigdy ustawiać na lub obok kucharek gazowych lub elektrycznych.
10. Jeżeli urządzenie wypełnione jest gorącymi płynami (np. konfitury), należy je poruszać wyjątkowo ostrożnie.
11. Nigdy nie wolno wyjmować formy do pieczenia podczas pracy urządzenia!
12. Formy do pieczenia nie wolno napełniać większą ilością jak podaną w przepisie! Jeżeli tak się stanie, chleb nie będzie wypieczony równomiernie lub ciasto wypłynie z formy. Proszę zwrócić uwagę na nasze wskazówki.
13. Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowych lub innych materiałów, gdyż istnieje ryzyko pożaru lub zwarcia elektrycznego.
14. Podczas pracy urządzenia nie wolno jego zakrywać ręcznikiem lub innymi materiałami. Ciepło i para wodna muszą mieć ujście. Istnieje niebezpieczeństwo powstania pożaru w przypadku zakrycia urządzenia materiałem palnym lub jego kontaktu np. z zasłonami.
15. Jeżeli jakiś rodzaj chleba pieczony ma być w nocy, przepis należy najpierw wypróbować obserwując wypiek w celu upewnienia się, że stosunek składników jest odpowiedni, czy ciasto nie jest zbyt twarde lub cienkie i czy jego ilość nie jest za duża, co może prowadzić do ewentualnego przelania.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeżeli urządzenie stosowane będzie do działalności gospodarczej lub w inny, jak to opisano w instrukcji obsługi, sposób!

A Deckel, abnehmbar	Zdejmowana pokrywa
B Griff	Uchwyt
C Sichtfenster	Okienko
D Lüftung	Wentylacja
E Backform	Forma do pieczenia
F Kneithaken	Haki do ugniatania
G Backraum	Komora do pieczenia
H Bedienfeld	Panel obsługi
I Gehäuse	Obudowa
K Seitliche Lüftung	Wentylator boczny

Zubehör	Akcesoria:
1 Hakenspieß zum Entfernen des Kneithakens (ohne Abbildung).	1 haczyk do usuwania haków do ugniatania (bez rysunku)
a) Messbecher	Miarka – pojemnik
b) Messlöffel	Miarka - łyżka

Panel obsługi

1 LED Disžykyai	Wyświetlacz LED
gewünschten Programm-Nummer, Bräunungsstufe, Brotgewicht (gekennzeichnet durch einen Pfeil und die Zeitangabe) an.	Pokazuje informacje dotyczące wybranego programu, stopnia zbrązowienia, wagi chleba (oznaczone przez strzałkę i czas)
2 START-/STOPP-Taste	Przycisk START/STOP
zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs	do uruchomienia i przerwania programu
3 ZEIT-Tasten	Przyciski NASTAWIENIA CZASU
zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit	do nastawiania czasu programowania
4 FARBE-Taste	Przycisk ZABARWIENIA
zur Einstellung der gewünschten Bräunung	do nastawiania wymaganego zbrązowienia
5 TEIGMENGE-Taste	Przycisk IŁOŚCI CIASTA
zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben	do nastawiania 2 poziomów wagowych, jak opisano w dalszej części
6 AUSWAHL-Taste	Przycisk WYBORU
zum Auswählen der Programme, die im „Programmablauf des B rotbackautomaten“ beschrieben sind	do wyboru programów opisanych w części „Programy automatu do pieczenia chleba“

Objaśnienia do panelu obsługi

Umieścić wtyczkę w przepisowo zainstalowanym gniazdku z uziemieniem 230V, 50Hz.

1. Wyświetlacz LED

NASTAWIENIE NORMALNE

Wskazanie to sygnalizuje gotowość urządzenia do pracy. Odpowiada ono normalnemu programowi. Na wyświetlaczu pojawi się „1 3:00”. „1” oznacza wybrany program, „3:00” oznacza czas jego trwania. Pozyccje dwóch strzałek informują o wybranym stopniu zbrązowienia i wadze. Nastawienie podstawowe po włączeniu jest: „Wyższa waga” i „średni stopień zbrązowienia”. Podczas pracy na wyświetlaczu odczytać można biegnący wstecz czas.

2. Przycisk START/STOP

Przycisk ten służy do uruchamiania i kończenia programu. Po naciśnięciu przycisku START/STOP zaczną mrugać punkty między wskaźnikami czasu. Za pomocą tego przycisku można w każdym momencie przerwać program. Przycisk należy trzymać tak długo, aż słyszalny będzie sygnał. Na wyświetlaczu pojawi się pozycja wyjściowa podanego powyżej programu podstawowego. Jeżeli chcecie Państwo skorzystać z innego programu, należy go wybrać za pomocą przycisku WYBORU.

3. Przycisk NASTAWIENIA CZASU

Następujące programy mogą być uruchomione z opóźnieniem czasowym: normalny, chleb biały, chleb słodki, ciasto, konfitury, ciastka, sandwich i pieczenie. Programy SZYBKI i BARDZO SZYBKI nie mogą być uruchomione z opóźnieniem czasowym. Do podanego automatycznie dla każdego programu czasu i ewentualnie 1 godziny czasu utrzymania ciepła (po zakończeniu pieczenia), należy dodać godziny i minuty, po których nastąpić powinno przyrządzenie.

Maksymalne opóźnienie czasowe wynosi 13 godzin.

Przykład: Jest godzina 20:30. Państwa chleb ma być gotowy rano o godzinie 7:00, a więc za 10 godzin i 30 minut. Należy w tym celu nacisnąć przycisk NASTAWIENIA CZASU do 10:30, gdyż chodzi o rozpiętość czasu rzędu 10 godzin i 30 minut między „teraz” (20:30) i czasem przygotowania.

W przypadku pieczenia z opóźnieniem czasowym nie należy stosować żadnych dodatków wiążących, jak mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula, itp.!

4. Przycisk ZABARWIENIA

Za pomocą tego przycisku ustawić można żądany stopień zbrązowienia: JASNY – ŚRĘDNI – CIEMNY.

5. Przycisk ILOŚCI CIASTA

Przycisk ten służy do nastawienia poziomów wagi w różnych programach (patrz tabela):

POZIOM I = mniejsza waga chleba do 750 g

POZIOM II = mniejsza waga chleba do 1000 g

W przepisach znajdziecie Państwo nasze wskazówki do tego.

6. Przycisk WYBORU

Przyciskiem MENU wywoływane są poszczególne programy, które opisane są szczegółowo w części „Programy automatu do pieczenia chleba”. Programy te stosuje się dla następujących sposobów przygotowania:

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1. NORMALNY | dla chleba białego i mieszanego. Stosuje się go najczęściej |
| 2. CHLEB BIAŁY | do przygotowania szczególnie pulchnego białego chleba |
| 3. RAZOWY | dla chlebów razowych |
| 4. SZYBKO | do szybkiego przyrządzenia chleba białego i mieszanego |
| 5. CHLEB SŁODKI | do przyrządzenia słodkiego ciasta drożdżowego |
| 6. BARDZO SZYBKO I | do ugniatania i pieczenia chleba o wadze do 750 g |
| 7. BARDZO SZYBKO II | do ugniatania i pieczenia chleba o wadze do 1000 g |
| 8. CIASTO | do przygotowania ciasta |
| 9. MARMOLADA | do gotowania marmolady i konfitur |
| 10. WYPIEKI | dla wypieków z proszkiem do pieczenia |
| 11. SANDWICZ | do przyrządzenia pulchnego chleba sandwichowego |
| 12. PIECZENIE | do dopiekania chleba i innych wypieków |

Funkcje automatu do pieczenia chleba

Funkcja brzęczyka

Brzęczyk brzmi:

- przy naciśnięciu każdego przycisku programowania
- podczas drugiego ugniatania w programach: NORMALNY, PEŁNOZIARNISTY, SZYBKI, BARDZO SZYBKI, WYPIEKI i SANDWICZ, w celu poinformowania, że można teraz dodać ziarna, owoce, orzechy i inne składniki
- przy osiągnięciu końca programu

Podczas fazy utrzymywania ciepła po zakończeniu pieczenia brzęczyk słyszalny jest wielokrotnie.

Funkcja powtarzania

W przypadku wyłączenia prądu automat wystartowany musi zostać ponownie. Można to wykonać, jeżeli ciasto w trakcie przerwania programu znajdowało się w fazie ugniatania. Jeżeli chleb zaczął się już piec, należy zacząć od początku!

Funkcja bezpieczeństwa

Jeżeli temperatura w urządzeniu dla nowo wybranego programu pozostała po poprzednim jest jeszcze za wysoka (ponad 40°C), przy ponownym starcie na wyświetlaczu pojawi się H:HH i zabrmi sygnał. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji, należy trzymać przycisk STOP/START tak długo, aż wskazanie H:HH zgaśnie i na wyświetlaczu pojawi się nastawienie podstawowe. Następnie wyjąć należy pojemnik i odczekać do wychłodzenia urządzenia.

Program PIECZENIE wystartować można natychmiast, również, gdy urządzenie jest jeszcze gorące.

Przebieg programu automatu do pieczenia chleba

Wkładanie formy do pieczenia

Pokrytą warstwą przeciw przywieraniu formę do pieczenia wprowadzić należy trzymając ją lekko na lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), tak żeby ją wsunąć dokładnie na środek cokołu w komorze do pieczenia. Następnie formę do pieczenia dokręcić należy zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W celu wyjęcia formy do komory dopieczenia postępujemy w odwrotnej kolejności.

Dodawanie składników

Należy zwrócić uwagę, żeby składniki nakładane były na formę do pieczenia w kolejności podanej w przepisie.

Wybór programu

Przyciskiem WYBORU wybrać należy żądany program. W zależności od programu wybrać należy odpowiedni stopień, żądany poziom zbrązowienia. Za pomocą przycisku NASTAWIENIA CZASU opóźnić można start programu. Nacisnąć przycisk START/STOP.

Przygotowanie ciasta

Po ostatnim ugniataniu ciasta automat uzyskuje optymalną temperaturę do wzrostu ciasta.

Pieczenie

Automat reguluje temperaturę pieczenia automatycznie. Jeżeli po zakończeniu programu pieczenia chleb jest zbyt jasny, można do dopiec w programie PIECZENIE. Najpierw przyciskamy przycisk START/STOP, następnie wywołujemy program PIECZENIE i startujemy go. W momencie osiągnięcia wymaganego zbrązowienia przerywamy program.

Utrzymywanie ciepła

Po zakończeniu procesu pieczenia zabrmi kilkakrotnie sygnał w celu poinformowania, że chleb lub potrawa mogą być już wyjęte. Równocześnie zaczyna się faza utrzymywania ciepła, która trwa 1 godzinę.

Koniec przebiegu programu

Po zakończeniu przebiegu programu należy wyjąć formę do pieczenia za pomocą ściereczki lub rękawic ochronnych, odwrócić ją i, o ile chleb nie spadnie zaraz na ruszt, poruszać od spodu tam i z powrotem napędem do ugniatania, aż chleb wypadnie. Jeżeli hak do ugniatania pozostanie w chlebie, należy wziąć do ręki dostarczony z urządzeniem haczyk do usuwania haków do ugniatania, wprowadzić go od spodu ciepłego jeszcze chleba do półokrągłego otworu w haku do ugniatania i przechylić go przy dolnym brzegu haka do ugniatania, najlepiej w miejscu, gdzie znajduje się skrzydełko haka do ugniatania. Można tam teraz naciskać lekko chleb i wyjąć następnie hak do ugniatania.

Nagrzewanie urządzenia przy rośnięciu ciasta

* Podgrzewanie wstępne włącza się tylko przy temperaturze pomieszczenia poniżej 25°C. Jeżeli temperatura w pomieszczeniu jest wyższa od 25°C składniki mają odpowiednią temperaturę – podgrzewanie wstępne nie jest konieczne. Dla pierwszego i drugiego rośnięcia temperatura pomieszczenia ponad 25°C jest również wystarczająca bez dodatkowego podgrzewania.

** Podgrzewanie wstępne włącza się tylko przy temperaturze pomieszczenia poniżej 35°C. Jeżeli temperatura w pomieszczeniu jest wyższa od 35°C, to jest to wystarczające do rośnięcia ciasta bez dodatkowego podgrzewania.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed pierwszym użyciem umyć należy formę do pieczenia (nie zanurzać w wodzie) i haki do ugniatania łagodnym środkiem do zmywania
- Przed pierwszym użyciem poleca się pokrycie pędzelkiem nowej formy i haków do ugniatania żaroodpornym tłuszczem i trzymanie ich w piekarniku kuchennym w temperaturze 160°C przez 10 minut. Po wystudzeniu tłuszcz usunąć (wypolerować) z formy papierem kuchennym. W ten sposób powłoka zapobiegająca przyleganiu zostanie wzmocona. Proces ten można powtarzać co jakiś czas.
- Po użyciu urządzenia, przed jego czyszczeniem lub schowaniem, pozostawić je należy zawsze do wystudzenia. Trwa to około pół godziny. Następnie urządzenie używać można dalej do pieczenia lub przyrządzania ciasta.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać do wystudzenia urządzenia. Stosować należy łagodne środki do zmywania, w żadnym przypadku nie wolno stosować chemicznych środków czyszczących, benzyny, środków do czyszczenia piekarników kuchennych lub środków szorujących lub rysujących.
- Za pomocą wilgotnej ściereczki należy usunąć wszystkie składniki i okruszki z pokrywy, obudowy i komory do pieczenia. **Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie i napełniać komory do pieczenia wodą!** Dla ułatwienia czyszczenia zdjąć można pokrywę, przez ustawienie jej w pozycji pionowej i wyciągnięcie.
- Formę do pieczenia wytrzeć od zewnątrz wilgotną ściereczką. Wewnątrz forma ta może być wypłukana z nieznaczną ilością środka do zmywania. Proszę nie trzymać zbyt długo pod wodą.
- Zarówno haki do ugniatania, jak i oś napędowa powinny zostać umyte natychmiast po ich użyciu. W przypadku pozostania ich w formie późniejsze ich usunięcie jest bardzo ciężkie. W takim przypadku do pojemnika należy wlać ciepłej wody na 30 minut. Po tym będzie można wyjąć haki do ugniatania.
- Forma do pieczenia pokryta jest powłoką przeciwko przyleganiu. Podczas czyszczenia nie wolno stosować metalowych przedmiotów, które mogłyby ją poruszyć. Jest to normalne, że powłoka ta z czasem zmienia kolor. Nie ma to jednak znaczenia dla jej skuteczności.
- Przed schowaniem urządzenia należy się upewnić, że jest ono całkowicie wystudzone, oczyszczone i suche. Urządzenie przechowywać należy z zamkniętą pokrywą.

Pytania dotyczące pieczenia

• Chleb klei się po upieczeniu do formy do pieczenia

Po upieczeniu pozostawić chleb 10 minut do wychłodzenia – obrócić formę – jeżeli będzie to konieczne poruszać lekko napędem haków. Przed przystąpieniem do pieczenia hak do ugniatania posmarować trochę tłuszczem.

• Jak można uniknąć dziur w chlebie (po haku)?

Hak wyciągnąć można palcami posypanymi mąką przed ostatnim wyrośnięciem ciasta. Wyświetlacz wskazywać musi, w zależności od programu, jeszcze całkowity czas rzędu 1:30 godzin. Jeżeli sobie Państwo tego nie życzą, zastosować proszę haczyk do wyciągania haka do ugniatania. Jeżeli postępuje się ostrożnie, uniknąć można większej dziury.

• Ciasto przelewa się w trakcie rośnięcia z formy do pieczenia

Dzieje się tak szczególnie w przypadku stosowania mąki pszennej, która ze względu na większą zawartość kleju szczególnie rośnie.

Porada:

- a) Zmniejszyć ilość mąki i dopasować ilość składników. Upieczony chleb ma dużą objętość.
- b) Na mąkę dodać 1 łyżkę rozgrzanej, płynnej margaryny

• Chleb rośnie, ale podczas pieczenia zapada się

a) Jeżeli w środku chleba powstaje zagłębienie w formie litery „V”, oznacza to, że w mące brakuje kleju, co wynika z tego, że zboże zawiera za mało białka (zdarza się to w deszczowe lata) albo mąka jest zbyt wilgotna.

Porada: Do ciasta na chleb na 500 g mąki dodać należy 1 łyżkę kleju pszennego.

b) Jeżeli chleb zapada się w środku w formie lejka, oznacza to, że:

- temperatura wody była zbyt wysoka,
- użyto za dużo wody,
- w mące brakuje kleju,
- podczas pieczenia powstał przeciąg przez otwory pokrywy.

- **Kiedy otworzyć można pokrywę automatu podczas pieczenia?**

Zasadniczo jest to zawsze możliwe, gdy trwa proces ugniatania. W czasie tym można dodawać w razie potrzeby niewielkie ilości mąki lub wody.

Jeżeli po upieczeniu chleb ma mieć określony wygląd, należy postępować następująco: Przed ostatnim rośnięciem podnieść należy ostrożnie i na krótko pokrywę (na wyświetlaczu pozostały czas, w zależności od programu, wynosić musi 1:30 godz.). Następnie za pomocą np. ostrego, podgrzanego noża rysujemy tworzącą się skórkę lub posypujemy skórkę ziarnami mąki ziemniaczaną/mieszanką wodną, aby chleb po upieczeniu błyszczał. W podanym wyżej czasie możliwe jest ostatnie otwarcie automatu. W przeciwnym przypadku chleb zapadnie się.

- **Co oznaczają numery typów na mące?**

Czym niższy numer typu mąki, tym mniej materiałów balastowych ona zawiera i jest ona jaśniejsza.

- **Czym jest mąka pełnoziarnista?**

Ze wszystkich rodzajów zbóż wyprodukować można mąkę pełnoziarnistą, tzn. też z pszenicy. Oznaczenie Pełne ziarno oznacza, że mąka mielona była z pełnych ziaren i ma odpowiednio większą zawartość materiałów balastowych. Pełnoziarnista mąka pszenna jest dlatego trochę ciemniejsza. Chleb razowy nie musi być chlebem ciemnym, jak to się ogólnie przyjęło.

- **Na co należy zwrócić uwagę przy stosowaniu mąki żytniej?**

Mąka pszenna nie zawiera kleju i chleb z niej prawie nie rośnie. Tak więc żytni chleb pełnoziarnisty przyrządzony musi być z zaczynem. Ciasto rośnie tylko wtedy, gdy przy zastosowaniu mąki żytniej nie zawierającej kleju wymieni się jej 1/4 ilości na mąkę typu 550.

- **Jakie są rodzaje mąki i jakie mają one zastosowanie?**

a) Mąka z kukurydzy, ryżu i ziemniaków nadaje się szczególnie dla alergików glutenowych lub cierpiących na

b) Mąka typu Dinkel jest bardzo droga, ale zupełnie wolna od środków chemicznych, ponieważ pszenica ta rosnąca na bardzo ubogich glebach nie wchłania nawozów. Mąka ta nadaje się szczególnie dla alergików. Można zastosować wszystkie przepisy, które posiadają typ mąki 405, 550 lub 1050, jak opisano w instrukcji obsługi.

c) Mąka z prosa nadaje się też w szczególności dla alergików. Można zastosować wszystkie przepisy, które posiadają typ mąki 405, 550 lub 1050, jak opisano w instrukcji obsługi.

d) Mąka z pszenicy twardej (DURUM) nadaje się ze względu na swoją konsystencję do wypieku bułek typu Baguette i może być zastąpiona przez grysik z pszenicy twardej.

- **Przez co chleb staje się łatwiej strawny?**

Jeżeli do mąki doda się 1 ziemniaka piure chleb staje się lżejszy do strawienia.

- **W jakim stosunku stosuje się środki wspomagające?**

Zarówno przypadku drożdży, jak i zaczynu, które można kupić w różnych opakowaniach, należy trzymać się wskazówek producenta i dodawać ich odpowiednią ilość do ilości mąki użytej.

- **Co można zrobić, jeżeli w chlebie czuje się smak drożdży?**

a) Należy zredukować ilość cukru, o ile cukier był stosowany. Chleb będzie wtedy jednak trochę jaśniejszy.

b) Do wody dodać należy zwykłego octu. Dla małego chleba = 1,5 łyżki, dla chleba dużego = 2 łyżki.

c) Wodę zastąpić maślaną lub kefirem, co zresztą możliwe jest w przypadku każdego przepisu i jest polecane ze względu na świeżość chleba.

- **Dlaczego chleb z piekarnika kuchennego smakuje inaczej jak z automatu do pieczenia chleba?**

Zależy jest to od różnej wilgotności: W piekarniku chleb pieczony jest w znacznie większej komorze do pieczenia, przez co wypieczony będzie bardziej sucho. Z automatu do pieczenia chleb jest wilgotniejszy.

Pytania dotyczące automatu do pieczenia

Problem	Przyczyna	Usunięcie problemu
Z komory do pieczenia lub otworów wentylacyjnych wydostaje się dym	Do komory do pieczenia lub na zewnątrz formy do pieczenia przykleiły się składniki	Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, wyjąć formę do pieczenia, wyczyścić komorę i zewnętrzną część formy do pieczenia
Chleb zapadł się częściowo i jest od spodu wilgotny	Po zakończeniu pieczenia chleb zbyt długo pozostał w formie do pieczenia	Chleb wyciągnąć z formy najpóźniej po upływie funkcji utrzymania ciepła
Chleb ciężko jest wyjąć z formy	Spód chleba zawiesił się na haku do ugniatania	Hak do ugniatania i osłona napędową wyczyścić po każdym pieczeniu, jeżeli jest to konieczne do formy wlać na 30 min. ciepłej wody. Po tym można będzie wyjąć lekko hak i go umyć.
Składniki nie zostały dobrze wymieszane lub chleb nie jest dobrze upieczony	Niewłaściwe ustawienie programu.	Skontrolować wybrane menu i ostatnie nastawienia
	Podczas pracy urządzenia uruchomiono przycisk START/STOP	Nie używać składników, rozpocząć od nowa
	Podczas pracy otwierano wielokrotnie pokrywę	Pokrywa może być otwierana tylko, jeśli wyświetlacz wskazuje czas większy od 1:30 godz. Należy się upewnić, czy pokrywa po jej otwarciu została dobrze zamknięta.
	Dłuższy brak prądu w trakcie pracy urządzenia	Nie używać składników, rozpocząć od nowa
	Rotacja haków do ugniatania jest zablokowana	Sprawdzić, czy hak nie zablokował się przez ziarna. Wyjąć formę i sprawdzić, czy obracają się zabieraki. W przeciwnym przypadku wysłać urządzenie do autoryzowanego warsztatu.
Nie można uruchomić urządzenia. Słyszalny jest stały sygnał. Na wskaźniku widoczny jest napis H:HH	Urządzenie jest jeszcze gorące po poprzednim użyciu.	Przycisk START/STOP przytrzymać przez 10 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się 1-3 godzin (normalny program). Wyjąć wtyczkę z gniazdka oraz formę do pieczenia odczekać do osiągnięcia przez urządzenie temperatury pokojowej. Następnie włożyć wtyczkę do gniazdka i rozpocząć od nowa.
Nie można uruchomić urządzenia. Na wskaźniku widoczny jest napis „LLL”	Błąd w programie lub w elektronice	Uruchomić test urządzenia przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka, przytrzymanie przycisku MENU i ponowne włożenie wtyczki do gniazdka. Puścić przycisk MENU. Menu wykonuje test urządzenia. Wtyczkę wyjąć i włożyć do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawi się program bazowy „1P”. W przeciwnym przypadku wysłać urządzenie do autoryzowanego warsztatu.
Na wskaźniku widoczny jest napis „EEE” albo podobny znak	Błąd w programie lub w elektronice	Postępować jak opisano powyżej
Przy ponownym starcie urządzenia na wyświetlaczu pojawia się „000”	Urządzenie zostało wyłączone przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka w trakcie fazy utrzymywania ciepła i nie było w programie normalnym „1P”	Przedwcześnie zakończenie pracy odbywać się powinno za pomocą przycisku START/STOP! Przycisk START/STOP przytrzymać przez 10 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się 1-3 godzin.

Błędy w recepturze

Problem	Przyczyna	Usuwanie
Chleb rośnie zbyt szybko	- za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli - lub kilka z tych przyczyn	a/b
Chleb nie rośnie lub rośnie nie wystarczająco	- brak lub za mało drożdży - stare lub przeleżakowane drożdże - płyn za gorąca - drożdże weszły w kontakt z płynem - zła lub stara mąka - zbyt dużo lub zbyt mało płynu - zbyt mało cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Ciasto rośnie zbyt szybko i wypływa z formy do pieczenia	- bardzo miękka woda powoduje mocniejsze garowanie drożdży - zbyt dużo wody wpływa na mocniejsze garowanie drożdży	f/k c
Chleb zapada się w sobie	- objętość chleba jest większa od formy do pieczenia - zbyt wczesne lub szybkie garowanie drożdży przez ciepłą wodę, komorę do pieczenia, wysoką wilgotność. Ciepłe płyny powodują, że ciasto rośnie zbyt szybko, a następnie zapada się. - brak soli lub niedostatek cukru - za dużo płynu	a/f c/h/i a/b h
Twarda, bryłowata struktura	- za dużo mąki lub za mało płynu - za mało drożdży lub cukru - zbyt dużo wilgoci, ziaren lub innych składników - stara lub zła mąka	a/b/g a/b b e
Chleb niedopieczony w środku	- za dużo lub za mało płynu - wysoka wilgotność - przepis z wilgotnymi składnikami, np. jogurt	a/b/g h g
Otwarta, gruba lub struktura z dziurami	- za dużo wody - brak soli - wysoka wilgotność, zbyt ciepła woda - zbyt gorący płyn	g b h/i c
Grzybopodobna, nie upieczona powierzchnia zewnętrzna	- objętość chleba większa od formy do pieczenia - zbyt dużo mąki, szczególnie w przypadku chleba białego - zbyt dużo drożdży lub za mało soli - zbyt dużo cukru - słodkie składniki dodatkowo z cukrem	a/f f a/b a/b b
Kromki chleba są nierównomierne lub skleją się w środku	- chleb nie został wystarczająco wychłodzony (nie uszła para wodna)	j
Pozostałości mąki na skórce	- mąka nie została podczas ugniatania dobrze rozrobiona	g/i

Usuwanie problemów

- a) Dokładnie odmierzyć składniki
- b) Dopasować odpowiednio ilość składników i sprawdzić, czy nie zapomniano jakiegoś składnika
- c) Zastosować inny płyn lub wychłodzić go do temperatury pokojowej. Składniki dodawać w kolejności podanej w przepisie. W środku wycisnąć mały otwór i wprowadzić do niego rozkruszone lub suszone drożdże. Unikać bezpośredniego kontaktu drożdży z płynem.
- d) Stosować tylko świeże i prawidłowo składowane składniki.
- e) Zmniejszyć całkowitą ilość składników, nie dodawać nigdy więcej mąki, jak podano w przepisie. Ewentualnie zmniejszyć ilość składników o 1/3.
- f) Skorygować ilość płynu. W przypadku zawierających wodę składników należy zmniejszyć odpowiednio ilość płynu.
- g) W przypadku bardzo wilgotnej pogody dodać 1-2 łyżek płynu mniej.
- h) W przypadku pogody ciepłej nie stosować funkcji wyboru czasu. Stosować zimne płyny.
- i) Po zakończeniu pieczenia chleb wyjąć natychmiast z formy do pieczenia i przed krojeniem pozostawić na ruszcie przez przynajmniej 15 minut do wychłodzenia.
- j) Zmniejszyć ilość drożdży lub całkowitej ilości składników o _ w stosunku do podanych ilości.
- k) Nigdy nie natłuszczać formy do pieczenia!
- l) Do ciasta dodać 1 łyżkę kleju pszennego.

Uwagi dotyczące przepisów

1. Składniki

Ponieważ każdy ze składników odgrywa określoną rolę przy przyrządzaniu chleba, więc odmierzanie składników jest tak samo ważne, jak prawidłowa kolejność ich dodawania.

- Najważniejsze składniki, jak płyn, mąka, sól, cukier, drożdże (prasowane lub świeże) mają wpływ na wynik przygotowania ciasta i chleba. Proszę zawsze stosować odpowiednie ilości składników we właściwym stosunku.
- Podczas przygotowywania ciasta składniki nie powinny być zimne. Jeżeli natomiast program ma być wystartowany z opóźnieniem czasowym, składniki powinny być zimne, żeby drożdże nie garowały zbyt szybko.
- Margaryna, masło i mleko mają jedynie wpływ na smak chleba.
- Cukier zredukować można o 20%, ażeby skórka była jaśniejsza i cieńsza, bez wpływu na całkowity wynik pieczenia. Jeżeli preferują Państwo skórkę jaśniejszą i cieńszą, to zamiast cukru podać można miód.
- Gluten powstający w mące podczas ugniatania dba o strukturę chleba. Idealna mieszanka mąki składa się z 40% mąki razowej i 60% mąki białej.
- Jeżeli chcecie Państwo dodać całe ziarna zboża, należy je przez noc rozmiękczyć. Należy też odpowiednio zmniejszyć ilość mąki i płynu (do 1/5 mniej)
- Zaczyn jest konieczny w przypadku stosowania mąki żytniej. Zawiera on bakterie mlekowe octowego kwasu octowego, które sprawiają, że chleb jest pulchny i delikatnie zakwaszony. Zaczyn można wykonać samemu, co wymaga jednak czasu. Dlatego w następujących przepisach stosujemy skoncentrowany proszek zaczynowy, który można kupić w opakowaniach do 15 g (na 1 kg mąki). Należy przestrzegać informacji podanych w przepisach (1/2, 3/4 względnie 1 opakowanie). Mniejsze ilości powodować będą kruszenie chleba.
- O ile stosowany będzie proszek zaczynowy o innej wartości koncentratu (paczuszka 100 g na 1 kg mąki), należy 1 kg ilości mąki zredukować o 80% względnie dopasować odpowiednio do przepisu.
- Płynny zaczyn, który można kupić w zamkniętych woreczkach, nadaje się również bardzo dobrze. Proszę kierować się wskazaniami na opakowaniu. Płynny zaczyn wlać należy do miarki-pojemnika i napełnić podaną w przepisie ilością płynu.
- Zaczyn pszenny, który można kupić w postaci suchej, polepsza właściwości ciasta, trwałość i smak. Jest on łagodniejszy od zaczynu żytniego.
- Chleb zaczynowy pieczemy na programie NORMALNY lub RAZOWY, żeby mógł dobrze rosnąć i się piec. Enzymem piekarniczym zastąpić można zaczyn. Jest to jednak czysta kwestia smaku. Można go stosować z powodzeniem do pieczenia w automacie.
- Do ciasta mogą zostać dodane otręby pszenne. Chleb staje się przez to pulchniejszy i smaczniejszy. Na 500 g mąki dodać należy 1 łyżkę otrębów i zwiększyć ilość płynu o 1/2 łyżki.
- Klej pszenny jest naturalnym środkiem pomocniczym z białka zbożowego. Podanie kleju sprawia, że chleb staje się pulchniejszy, ma większą objętość, rzadziej zapada się i jest bardziej przyswajalny. W szczególności w przypadku wypieków razowych i wypieków z mielonej samej mąki efekt ten jest bardzo widoczny.
- Sól barwnikowy jest prządnym słodem jęczmiennym. Stosuje się go w celu osiągnięcia ciemniejszej skórki i ciasta (np. czarny chleb). Dostępny jest również sól żytni, który nie jest tak ciemny. Sól ten kupić można w sklepach z bioproduktami.
- Przyprawę chlebową dodać można dodatkowo do wszystkich naszych chlebów mieszanych. Jej ilość zależna jest od upodobań smakowych i informacji producenta.
- Czysty proszek lecytynowy jest naturalnym emulgatorem, który zwiększa objętość chleba, sprawia, że jest on delikatniejszy i bardziej miękki i wydłuża jego trwałość.

2. Dawkowanie składników

O ile zwiększają Państwo lub zmniejszają ilość składników, należy zwrócić uwagę na to, żeby stosunki ilości odpowiadały oryginalnemu przepisowi. W celu osiągnięcia idealnego rezultatu, należy przestrzegać następujących zasad podstawowych przy dawkowaniu składników:

- **Płyn/mąka:** Ciasto powinno być miękkie (nie za miękkie), lekko się kleić, ale nie powinno się ono ciągnąć. W przypadku ciast lekkich wyrobić można kulę, przypadku ciast ciężkich, ciasto razowe lub z ziarnami nie będzie to możliwe.
Ciasto należy sprawdzić 5 minut po pierwszym ugniataniu. Jeżeli jest ono za wilgotne, należy dodać mąki w celu osiągnięcia właściwej konsystencji ciasta. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, ugniatać je należy dodając wody łyżką.
- **Podawanie płynów:** Jeżeli w przepisie stosowane są składniki zawierające płyny (np. świeży ser, jogurt, itp.), należy odpowiednio zredukować ilość płynów. Stosując jajka rozbić je należy do miarki i napełnić płynem do przepisowej ilości.

Jeżeli mieszkają Państwo na dużych wysokościach (od 750 m), ciasto rośnie szybciej. W takich okolicach ilość drożdży zredukować można o 1/4 do 1/2 łyżeczki. Uniknie się dzięki temu przelewania ciasta. To samo dotyczy okolic, gdzie występuje szczególnie miękka woda.

3. Dodawanie i odmierzanie składników i ilości

- Zawsze należy najpierw podać płyn, a na końcu drożdże. Żeby drożdże nie rosły zbyt szybko (szczególnie przy użyciu opóźnienia czasowego), unikać należy kontaktu drożdży z płynem
- Do odmierzania stosować zawsze te same jednostki miary, tzn. w przypadku informacji ŁYZKA i ŁYZECZKA użyć należy miarkę załączoną dostarczoną wraz z automatem albo łyżki stosowane w gospodarstwie domowym.
- Dane w gramach należy odważyć ze względu na dokładność.
- Dla danych w milimetrach użyć można załączonej miarki, która posiada skalę od 50 ml do 200ml.
Jednostki miary w przepisach oznaczają:
Łyzeczka – płaska łyżeczka (lub miarka mała)
Łyżka – płaska łyżka (lub miarka duża)
g – gram
ml – mililitr
Opakowanie = drożdże prasowane 7 g zawartości dla 500 g mąki – odpowiada 20 g drożdży świeżych
- Dodawanie owoców, orzechów i ziaren: Jeżeli chcą Państwo dodać kolejne składniki, to jest to możliwe we wszystkich programach, jeżeli słyszalny jest sygnał. Jeżeli składniki dodane zostaną zbyt wcześnie, zostaną one rozmielone przez haki do ugniatania.

4. Przepisy dla automatu do pieczenia chleba typ BBA 2605

Przedstawione dalej przepisy przewidziane są dla różnych wielkości chleba. W niektórych programach wybrać można różne wagi. Polecamy: Nastawienie Poziom I (BARDZO SZYBKO I) dla chleba o wadze ok. 750 g. Nastawienie POZIOM II (BARDZO SZYBKO II) dla chleba o wadze od ok. 750 g do ok. 1000 g.

UWAGA: Przepisy dopasować trzeba do wagi.

5. Waga i objętość chleba

- W przedstawionych dalej przepisach znajdują się dokładne informacje odnośnie wagi chleba. Stwierdzicie Państwo, że waga czystego chleba białego jest mniejsza od wagi chleba razowego. Jest to zależne od tego, że biała mąka szybciej rośnie.
- Pomimo dokładnych informacji odnośnie wagi dojść może do nieznaczących rozbieżności. Właściwy ciężar chleba zależy bardzo od wilgotności powietrza w trakcie jego przyrządzenia.
- Wszystkie chleby z przeważającym udziałem pszenicy osiągną większą objętość i wychodzą ponad krawędź pojemnika w najwyższej klasie wagowej po ostatnim rośnięciu. Nie wypływają z nich jednak. Zgrubienie chleba nad krawędzią pojemnika jest dlatego trochę słabiej zbrązowiane, jak chleb w pojemniku.
- Jeżeli w przypadku chlebów słodkich zaproponowano program SZYBKO albo BARDZO SZYBKO, to możecie Państwo piec mniejsze ilości (tylko te) również w programie CHLEB SŁODKI, przy czym chleb będzie pulchniejszy.

6. Wyniki pieczenia

- Wynik pieczenia zależy w szczególności od warunków miejscowych (mięka woda, wysoka wilgotność powietrza, duży wysokość, właściwości składników). Dlatego informacje w przepisach są punktami wyjścia, które trzeba ewentualnie dopasować. Jeżeli jakiś przepis nie wyjdzie, nie należy tracić chęci, tylko trzeba znaleźć przyczynę i spróbować innego stosunku wagowego.
- Jeżeli po upieczeniu chleb jest zbyt jasny, można go od razu dopiec w programie PIECZENIE.
- Przed pierwszym upieczeniem chleba z opóźnieniem czasowym przez noc polecamy upieczenie chleba próbnego pod nadzorem, ażeby można było ewentualnie zmienić przepis.

Klasyczne przepisy na chleb

Chleb biały

Składniki	
Woda lub mleko	300 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka
Mąka typ 550	540 g
Drożdże prasowane	1 opakowanie

Program „NORMALNY“

Chleb z orzechami i rodzynkami

Składniki	
Woda lub mleko	350 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżki
Mąka typ 405	540 g
Drożdże prasowane	1 opakowanie
Rodzynek	100 g
Mielone orzechy włoskie	3 łyżki

Program „NORMALNY“

Rodzynek i orzechy dodać po sygnale lub po pierwszym cyklu ugniatania.

Chleb razowy

Składniki	
Woda	350 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki
Jajko	1
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżeczki
Mąka typ 1050	360 g
Pszenna mąka razowa	180 g
Drożdże prasowane	1 opakowanie

Program „CHLEB RAZOWY“

W przypadku stosowania wyboru czasu nie powinno stosować się jajka, powinno się jednak dodać trochę więcej wody.

Chleb maślany

Składniki	
Maślanka	300 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżeczki
Mąka typ 1050	540 g
Drożdże prasowane	1 opakowanie

Program „NORMALNY“

Chleb cebulowy

Składniki	
Woda	250 ml
Margaryna lub masło	1 łyżki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki
Duża posiekana cebula	1
Mąka typ 1050	540 g
Drożdże prasowane	1 opakowanie

Program „NORMALNY“ lub „BARDZO SZYBKİ“

Chleb z siedmioma ziarnami

Składniki	
Woda	300 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 1/2 łyżki
Mąka typ 1050	240 g
Mąka razowa	240 g
Płatki z 7 ziarnami	60 g
Drożdże prasowane	1 opakowanie

Program „RAZOWY“

Przed zastosowaniem pełnych ziaren należy je namoczyć.

Chleb słonecznikowy

Składniki	
Woda	350 ml
Masło	1 łyżka
Mąka typ 550	540 g
Ziarna słonecznika	5 łyżek
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka
Drożdże prasowane	1 opakowanie

Program „NORMALNY“

Porada: Ziarna słonecznika zastąpione mogą być przez ziarna dyni. Ziarna podpiec na patelni. Osiągną one dzięki temu intensywniejszy smak.

Chleb biały wiejski

Składniki	
Mleko	300 ml
Margaryna lub masło	2 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczki
Cukier	1 1/2 łyżeczki
Mąka typ 1050	540 g
Drożdże prasowane	1 opakowanie

Program „NORMALNY“, „SZYBKİ“ lub „BARDZO SZYBKİ“

Chleb zaczynowy

Składniki	
Suszony zaczyn	50 g
Woda	350 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki
Sól	3 łyżeczki
Cukier	2 łyżki
Mąka typ 1150	180 g
Mąka typ 1050	360 g
Drożdże	1/2 opakowania

Program „NORMALNY“

Uwaga:

Przepisy należy dopasować do wagi chleba

Przygotowanie ciasta

Francuska bagietka

Składniki

Woda	300 ml
Miód	1 łyżka
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka
Mąka typ 550	540 g
Prasowane drożdże	1 opakowanie

Program „CIASTO“

Gotowe ciasto podzielić na 2 – 4 części, uformować w podłużne kawałki i pozostawić na 30-40 minut. Powierzchnię naciąć poprzecznie i piec w piekarniku.

Pizza

Składniki

Woda	300 ml
Sól	3/4 łyżeczki
Olej z oliwek	2 łyżka
Mąka typ 405	450 g
Cukier	2 łyżeczki
Prasowane drożdże	1 opakowanie

Program „CIASTO“

Ciasto rozwałkować, nadać okrągłą formę i pozostawić na 10 minut. Następnie kilkakrotnie nakłuć widelcem. Na cieście rozsmarować sos i ułożyć na nim dodatki. Piec 20 minut.

Urządzenie odpowiada odnośnym wytycznym Unii Europejskiej i zbudowane jest wg najnowszych przepisów technicznych i przepisów bezpieczeństwa. Zastrzega się zmiany techniczne!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dane techniczne

Model:	BBA 2605
Zasilanie:	230V, 50 Hz
Pobór mocy:	600 W
Klasa ochrony:	I
Pojemność	2 litry
(odpowiadają ok. 1.000 g wagi chleba)	

Urządzenie zostało sprawdzone wg wszystkich odpowiednich, aktualnych wytycznych Unii Europejskiej, jak np. tolerancja elektromagnetyczna i wytyczne dotyczące niskiego napięcia oraz zbudowane zostało wg najnowszych przepisów technicznych i przepisów bezpieczeństwa.

Zmiany techniczne zastrzeżone!

Prosimy o utylizację zużytego urządzenia w przyjazny dla środowiska sposób.

ETV

Heinrich-Horten-Str. 17 • 47906 Kempen
Telefon/Telefax (02152) 519971