

RAVEN

wypiekacz
do chleba

model: EWC001



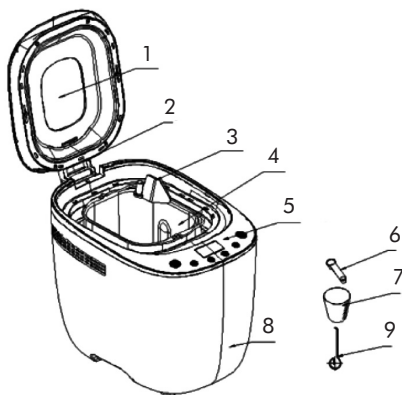
instrukcja obsługi

Gratulujemy zakupu naszego Urządzenia i witamy wśród Użytkowników produktów marki RAVEN!

Przed włączeniem Urządzenia i rozpoczęciem jego użytkowania uważnie przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do wglądu.

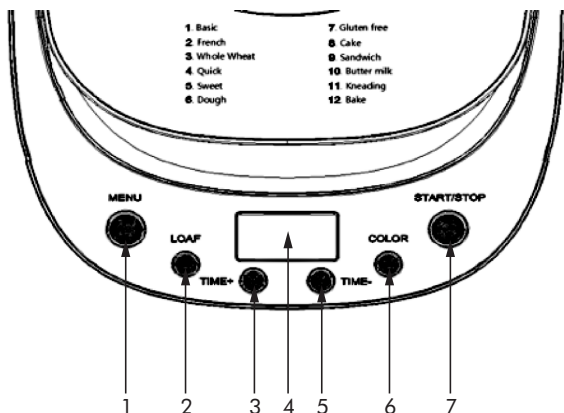
Opis wyciekacza do chleba EWC001:

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1. Okienko | 6. Miarka – łyżeczka |
| 2. Pokrywa | 7. Miarka – kubeczek |
| 3. Mieszadło | 8. Dolna obudowa |
| 4. Forma do wypieku | 9. Hak do wyjmowania mieszadła |
| 5. Panel sterowania | |



PANEL STEROWANIA:

1. Wybór programu
2. Wybór wagi
3. Przycisk zwiększania czasu
4. Wyświetlacz
5. Przycisk zmniejszania czasu
6. Wybór stopnia wypieczenia
7. Włącznik / wyłącznik



Przed uruchomieniem wypiekacza do chleba (Urządzenia) i rozpoczęciem jego eksploatacji dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Stosuj się do instrukcji obsługi przy każdym użyciu Urządzenia. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia Urządzenia. Niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją użycie Urządzenia stwarza niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem należy przeczytać dokładnie instrukcję.
- Prosimy zachować instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość. W razie przekazania Urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.
- Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi i rozumieją zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się Urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania urządzeń elektrycznych.
- Czyszczenie i konserwacja Urządzenia nie mogą być wykonane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat bez nadzoru osoby dorosłej.
- Trzymaj Urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Zawsze odłącz urządzenie od źródła zasilania, jeśli znajduje się bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
 - wyposażenie jadalni w sklepie, biurze i innych środowiskach pracy,
 - w agroturystyce,
 - w pokojach hotelowych, motelach i innych środowiskach tego typu, w pensjonatach.
- Urządzenie jest zasilane elektrycznie, prądem zmiennym o napięciu 220–240 V~ 50/60 Hz. Przed podłączeniem Urządzenia do gniazdka sieci elektrycznej sprawdź, czy parametry sieci odpowiadają powyższym wymaganiom.
- Gniazdko sieci elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny.
- Nie zanurzaj Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Zanurzenie w wodzie lub innej cieczy może spowodować porażenie prądem.
- W przypadku zalania elementów zewnętrznych Urządzenia przed włączeniem Urządzenia do sieci elektrycznej dokładnie je wysusz.
- Nie używaj Urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia lub jeżeli zostało upuszczone na podłogę.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający, czy nie jest uszkodzony.
- W celu zapewnienia prawidłowej eksploatacji Urządzenia oraz zachowania wszelkich zasad bezpieczeństwa naprawy Urządzenia, w tym wymiana przewodu zasilającego, muszą być przeprowadzane przez serwis producenta.
- Wyciągaj wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego:
 - po każdym użyciu Urządzenia,

- w przypadkach jakichkolwiek podejrzeń dotyczących nieprawidłowego działania Urządzenia,
- przed czyszczeniem i konserwacją Urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego, należy zachować szczególną ostrożność i nie należy ciągnąć za przewód zasilający, lecz bezpośrednio za wtyczkę, przytrzymując drugą ręką gniazdko elektryczne.
- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami oraz gorącymi powierzchniami, może to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego.
- Nie dotykaj Urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej oraz gniazdek elektrycznych mokrymi rękami.
- Nie wystawiaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory wentylacyjne.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych tkanin (zastony, dywan), nie stawiaj w pobliżu źródeł wysokiej temperatury: piecyków gazowych, kuchenek elektrycznych.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy Urządzenia. Należy unikać dotykania metalowych elementów Urządzenia, ponieważ mogą być bardzo gorące.
- Nie wkładaj do Urządzenia folii aluminiowej, kartonu lub plastiku.
- Nie uderzaj w formę do wypieku, aby jej nie uszkodzić.
- Nie przekraczaj maksymalnych ilości produktów podanych w przepisach.

- Nie przekraczaj maksymalnej masy całkowitej ciasta – 900 g.
- Używaj urządzenie tylko do celów, do których jest przeznaczone.
- Używanie Urządzenia w sposób i w celu sprzecznym z instrukcją obsługi może stanowić zagrożenie dla zdrowia oraz życia.

ZALECENIA OBSŁUGI

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Ostrożnie wypakuj Urządzenie i zdejmij wszystkie elementy opakowania.
2. Upewnij się, czy Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający nie noszą śladów uszkodzeń oraz są sprawne.
3. Przed użyciem Urządzenia po raz pierwszy umyj wszystkie elementy mające kontakt z żywnością (forma do wypieku, mieszadło, miarki) w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

OPIS PRZYCISKÓW

START/STOP

Naciśnięcie przycisku **START/STOP** uruchomi wybrany program pracy. Słyszalny jest sygnał dźwiękowy.

Naciśnięcie przycisku **START/STOP** w trakcie trwania programu powoduje jego zatrzymanie. Kolejne naciśnięcie powoduje kontynuację programu.

Przytrzymanie przycisku **START/STOP** przez około 2 sekundy powoduje anulowanie wybranego programu.

MENU

Przycisk **MENU** pozwala na wybór różnych programów pracy. Wyświetlany jest czas pracy danego programu.

Za każdym razem po wciśnięciu przycisku liczba na ekranie wyświetlacza przechodzi do następnego programu od 1 do 12:

Numer programu	OPIS
1. Basic	Podstawowy – wyrabianie, wzrost i pieczenie normalnego chleba.
2. French	Francuski – wyrabianie i pieczenie chleba z dłuższym czasem jego wzrostu. Upieczony chleb powinien mieć twardszą skórkę i lżejszą strukturę.
3. Whole Wheat	Pełnoziarnisty – wyrabianie, wzrost i pieczenie normalnego chleba z mąki pełnoziarnistej.
4. Quick	Szybki – wyrabianie, wzrost i pieczenie chleba w czasie krótszym niż program 1 Basic. Chleb zrobiony tym programem jest bardziej zwięzły niż ten robiony innymi programami.
5. Sweet	Słodki – wyrabianie, wzrost i pieczenie słodkiego chleba z większą zawartością tłuszczu i cukru, np. bułeczek maślanych.
6. Dough	Ciasto na chleb – wyrabianie i wzrost ale bez pieczenia. Uzyskane ciasto jest potem wykorzystywane do przygotowania np. pizzy lub bułek.
7. Gluten free	Bezglutenowy – wyrabianie, wzrost i pieczenie chleba bezglutenowego.

Numer programu	OPIS
8. Cake	Ciasto – wyrabianie, wzrost i pieczenie wyrobów cukierniczych oraz ciast z użyciem proszku do pieczenia lub sody.
9. Sandwich	Kanapka – wyrabianie, wzrost i pieczenie chleba tostowego. Upieczony chleb powinien mieć cieniutką skórkę i lżejszą strukturę.
10. Butter milk	Mleczny – wyrabianie, wzrost i pieczenie chleba z masłem, mlekiem lub jogurtem.
11. Kneading	Wyrabianie – program przeznaczony tylko do wyrabiania ciasta.
12. Bake	Pieczenie – program przeznaczony tylko do pieczenia. Używany także do dopiekania po zakończeniu innych programów.

COLOR

Przycisk **COLOR** pozwala na wybór poziomu wypieczenia – koloru skórki. Każde naciśnięcie przycisku pozwala wybrać kolejno poziomy: **LIGHT** (jasny), **MEDIUM** (średni) lub **DARK** (ciemny). Wybór poziomu nie jest dostępny dla programów: 6 Dough i 11 Kneading.

LOAF

Przycisk **LOAF** pozwala na wybór wagi chleba. Każde naciśnięcie przycisku pozwala wybrać kolejno poziomy: 700 g lub 900 g. Należy pamiętać, że całkowity czas pracy jest zależny od wielkości chleba. Wybór wagi nie jest dostępny dla programów: 4 Quick, 6 Dough, 8 Cake, 11 Kneading i 12 Bake.

TIME + / TIME -

Przyciski pozwalają na wydłużenia lub skracania czasu pracy. Ponadto stosowane są przy aktywacji funkcji opóźnionego startu.

CYKLE PRACY

Podczas pracy Urządzenie wyświetla informacje o aktualnym etapie przygotowania ciasta:

KNEAD – WYRABIANIE

Pozwala uzyskać taką konsystencję ciasta, by mogło wyrosnąć.

RISE – WZROST

Wzrastanie ciasta dzięki działaniu drożdży.

BAKE – PIECZENIE

Powoduje upieczenie chleba i uzyskanie zrumienionej i chrupiącej skórki.

WARM – PODGRZEWANIE

Umożliwia utrzymanie temperatury chleba po upieczeniu.

UŻYWANE SKŁADNIKI

MĄKA

Jej waga zmienia się w zależności od rodzaju. Wyniki pieczenia będą również ulegać zmianom zależnie od jakości mąki. Mąkę należy przechowywać w szczelnym pojemniku, ponieważ reaguje na zmiany warunków zewnętrznych, nabierając wilgoci lub wysychając. Najlepiej korzystać z mąki pełnoziarnistej zamiast mąki zwykłej.

MAKA BEZGLUTENOWA

Najbardziej znane to: mąka z gryki zwyczajnej, mąka ryżowa (biała lub pełnoziarnista), mąka z quinoa, mąka kukurydziana, mąka kasztanowa i mąka z sorgo.

WODA

Nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miękkiego, białego wnętrza bochenka. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem. Stosować płyny w temperaturze otoczenia.

DROŹDZE

Występują pod kilkoma postaciami: świeże w kostkach, suszone do nawilgotnienia oraz suszone typu instant.

W formie świeżej lub instant, drożdże można dodać bezpośrednio do formy wraz z innymi składnikami.

Drożdże w procesie fermentacji produkują dwutlenek węgla, który pomaga chlebowi wyrosnąć.

Po każdym użyciu szybko chowaj pozostałe drożdże do lodówki. Przyczyną problemów z wyrastaniem ciasta na chleb zazwyczaj są drożdże.

TŁUSZCZE

Powodują, że chleb jest bardziej miękki i smaczniejszy. Jednakże zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia proces wyrastania ciasta. Jeśli stosuje się masło, należy pokroić je na drobne kawałki, aby umożliwić jego równomierne rozprzodzenie w cieście. Masło można również uprzednio rozpuścić. Nie należy dodawać gorącego masła. Należy unikać kontaktu tłuszczu z drożdżami, ponieważ tłuszcz

może powstrzymać nawilgotnienie drożdży. Nie należy stosować margaryny o niskiej zawartości tłuszczu i substytutów masła.

JAJA

Wzbogacają ciasto, pogłębiają barwę chleba i sprzyjają rozwojowi jego miękkiej konsystencji wewnętrznej. Jeżeli stosuje się jaja, należy odpowiednio zmniejszyć ilość płynów. Jajo należy rozbić i uzupełnić cieczą do uzyskania ilości podanej w przepisie.

SÓL

Nadaje jedzeniu smak i umożliwia regulowanie działania drożdży. Nie powinna stykać się z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest jędrne, zwarte i nie wyrasta zbyt szybko. Należy korzystać ze zwykłej soli. Należy unikać soli gruboziarnistej oraz substytutów solnych.

CUKIER

Należy stosować cukier biały, brązowy lub miód. Nie należy korzystać z cukru w kostkach. Cukier odżywia drożdże, nadaje chlebowi przyjemny smak i poprawia zrumienienie skórki.

PROSZEK DO PIECZENIA

Proszek do pieczenia jest używany do pieczenia ciast oraz chleba. Nie potrzebuje czasu na wyrośnięcie. Jego zastosowanie powoduje utworzenie się pęcherzyków powietrza, które spulchniają ciasto.

SZYBKIE URUCHOMIENIE

1. Wyjmij formę do wypieku, pociągając za uchwyt i przekręcając lekko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Następnie nałóż mieszadło na oś.
2. Umieść składniki w formie do wypieku zgodnie z zalecaną kolejnością. Należy upewnić się, że precyzyjnie odmierzono proporcje.

3. Zamontuj formę do wypieku, trzymając ją za uchwyt i przekręcając lekko zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Upewnij się, że forma jest dobrze zamontowana.
4. Zamknij pokrywę i podłącz urządzenie do zasilania.
5. Po sygnale, na ekranie zostanie wyświetlony program 1 jako ustawienie domyślne, czas 3:10, waga 900 g oraz poziom wypieczenia MEDIUM. Jeśli chcesz zmienić ustawienia, użyj odpowiednich przycisków.
6. Uruchom wybrany program pracy przyciskiem START/STOP.
7. Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania.
8. Wyjmij formę do wypieku z urządzenia. Należy zawsze korzystać z rękawic kuchennych, ponieważ forma jest gorąca. Ciepły chleb należy wyjąć z formy i umieścić na kratce do ostygnięcia.

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA CIEPŁA

Po wypieczeniu chleba, urządzenie automatycznie podtrzymuje ciepło przez 60 minut. Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP.

WYJMOWANIE MIESZADŁA

Czasem może zdarzyć się sytuacja, że po wyjęciu chleba z formy, mieszadło zostaje wewnątrz wypieku. W tym wypadku należy użyć haka do wyjmowania mieszadła.

1. Połóż ciepły chleb na boku i przytrzymaj jedną ręką (załóż rękawicę kuchenną).
2. Drugą ręką włóż hak w otwór mieszadła i przekręć hak tak, aby się zaczepił.
3. Wyciągnij delikatnie hak wraz z mieszadłem.
4. Ciepły chleb umieść na kratce do ostygnięcia.

FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU

Urządzenie można zaprogramować z 13-godzinnym wyprzedzeniem, aby pieczywo było gotowe w określonym czasie.

Po wyborze programu, poziomu wypieczenia oraz wyborze wagi należy przyciskami **TIME + / TIME -** ustawić czas na kiedy ma być gotowy chleb. Potem nacisnąć **START/STOP**, aby uruchomić funkcję. Wyświetlacz będzie wskazywał czas pozostały do zakończenia wypieku chleba.

Przykład:

Jest godzina 21:00, a chleb ma być gotowy na godzinę 8:00 rano. Należy więc ustawić wartość 11:00, czyli liczbę godzin pomiędzy 21:00 wieczorem a 8:00 rano.

W przypadku pomyłki lub konieczności zmiany ustawień, należy przytrzymać przycisk **START/STOP** do chwili sygnału dźwiękowego. Wyświetli się czas domyślny. Następnie operację należy rozpocząć od nowa.

Uwaga! W przypadku programu opóźnionego startu nie zaleca się korzystać z przepisów zawierających świeże mleko, jaja, śmietanę, jogurt, sery lub świeże owoce, ponieważ produkty te mogą ulec zepsuciu w trakcie oczekiwania na uruchomienie wybranego programu.

Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna dla programów:
11 Kneading i 12 Bake.

PAMIĘĆ

W przypadku chwilowego zaniku zasilania sieci elektrycznej albo zapauzowania pracy Urządzenia, urządzenie posiada 10-minutowe zatrzymanie zachowujące stan ustawień. W ciągu 10 minut

cykl zostanie wznowiony od momentu, w którym został przerwany. Po upływie tego czasu zaprogramowane ustawienia zostaną utracone.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Gdy po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu widoczne jest „H:HH”, oznacza to, że temperatura urządzenia jest za wysoka. Zatrzymaj program i wyciągnij wtyk z gniazda. Otwórz pokrywę i odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.

Jeśli po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się napis „E:EE”, czujnik temperatury nie działa. Oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym serwisie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Polecamy używanie gotowych mieszanek do wypieku chleba.
- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową i muszą być starannie odmierzone.
- Płynny należy odmierzać, korzystając z dołączonej miarki – kubeczka z podziałką.
- Ważne jest dokładne odmierzenie ilości mąki. Dlatego należy w tym celu korzystać z wagi kuchennej. Należy stosować paczkowane drożdże suszone.
- Aby ciasto dobrze wyrosło, należy od razu umieścić w formie wszystkie składniki na samym początku procesu i unikać otwierania pokryw.
- Należy przestrzegać następującej kolejności dodawania składników: płynny – składniki sypkie – drożdże.

- Nie przekraczać maksymalnej masy całkowitej ciasta – 900 g, maksymalnych mas: dla mąki – 490 g oraz drożdży – 6 g.
- Ułatwienie wyrabiania ciasta: aby wszystkie niewymieszane składniki dobrze się połączyły, można je zebrać ze ścianek na środek formy, używając do tego celu szpatułki (drewnianej lub plastikowej, aby zapobiec zarysowaniu powłoki).
- Charakter składników używanych do wykonania przepisów bezglutenowych nie pozwala uzyskać optymalnego zrumienienia chleba. Górna część chleba często pozostaje dość jasna.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

Klasyczny biały chleb

Składniki:

Woda	300 ml
Margaryna/masło	1 1/2 łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka stołowa
Mąka typu 550	540 g
Suche drożdże	1 paczka
Program	1 Basic, waga 900 g

Chleb razowy

Składniki:

Woda	300 ml
Margaryna/masło	1 1/2 łyżki stołowej
Jajko	1
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki stołowe
Mąka typu 1050	360 g
Mąka razowa	180 g

Suche drożdże 1 paczka
Program **3 Whole Wheat, waga 900 g**

Chleb mleczny

Składniki:
Maślanka 300 ml
Margaryna/masło 1 1/2 łyżki stołowej
Sól 1 łyżeczka
Cukier 2 łyżki stołowe
Mąka typu 1050 540 g
Suche drożdże 1 paczka
Program **10 Butter milk, waga 900 g**

Chleb mleczny z suszonymi śliwkami

Składniki:
Mleko 250 ml
Masło 50 g
Miód 2 łyżeczki
Sól 1 łyżeczka
Cukier 2 łyżeczki
Mąka tortowa 500 g
Suche drożdże 1 paczka
Program **10 Butter milk, waga 700 g**

Francuski chleb pszenny

Składniki:
Woda 375 ml
Sól 1 łyżeczka
olej roślinny 1 łyżka stołowa
Mąka typ 405 525 g
Cukier 1 łyżeczka
Drożdże suszone 3/4 opakowania
Program **2 French, waga 900 g**

Chleb pełnoziarnisty

Składniki:

Woda	270 ml
Mąka pszenna	150 g
Mąka pszenna pełnoziarnista	300 g
Otręby owsiane	50 g
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	2 łyżeczki
Drożdże suszone	1 opakowanie

Program: **3 Whole Wheat, waga 700 g**

PROBLEMY PODCZAS UŻYTKOWANIA

Błąd	Przyczyna	Usuwanie problemu
Urządzenie lub wyświetlacz nie działają.	Wtyczka nie została podłączona do gniazdka.	Proszę skontrolować wtyczkę oraz sieć elektryczną.
	Brak zasilania sieci elektrycznej.	
Z wnętrza Urządzenia lub z otworów wylotowych ulatnia się dym.	Składniki ciasta są przyklejone do wnętrza Urządzenia lub do zewnętrznej strony formy.	Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka, wyjąć formę i oczyścić jej zewnętrzną stronę lub wnętrze Urządzenia.
Chleb częściowo opadł lub ciasto w dolnej części chleba jest wilgotne.	Chleb po jego upieczeniu i pozostawieniu w piecu w celu utrzymania ciepła pozostał za długo w formie do wypieku.	Chleb należy wyjąć z formy natychmiast po upływie czasu przewidzianego w funkcji utrzymania ciepła.

Błąd	Przyczyna	Usuwanie problemu
Chleb źle wychodzi z formy.	Dolna część chleba przyczepiona jest do mieszadła ugniatającego.	Mieszadło każdorazowo po użyciu należy dokładnie oczyścić. Dodatkowo, jeśli będzie to konieczne, można wypełnić formę na 30 minut gorącą wodą. Ułatwi to utrzymanie mieszadła w czystości.
Składniki są źle połączone lub chleb jest źle wypieczony.	Został wybrany zły program.	Proszę ponownie sprawdzić wybrany program i pozostałe ustawienia.
	W trakcie pracy został wciśnięty przycisk START/STOP	Proszę nie używać już tych samych składników i rozpocząć produkcję od nowa.
	W trakcie pracy została kilkakrotnie otwarta pokrywa automatu.	Nie należy zbyt często podnosić pokrywę. Po każdorazowym otwarciu pokrywy należy się upewnić, czy jest ona dokładnie zamknięta.
	Dłuższa przerwa w dostawie prądu podczas pracy automatu.	Proszę nie używać już tych samych składników i rozpocząć produkcję od nowa.
	Rotacja mieszadła została zablokowana.	Proszę sprawdzić, czy mieszadło nie zostało zablokowane przez ziarna itp. Jeśli problem wciąż występuje, proszę odesłać Urządzenie do serwisu.

Błąd	Przyczyna	Usuwanie problemu
Sprzęt wydaje ciągły sygnał. Wyszwielnik pokazuje: H:HH.	Urządzenie nie wystygło jeszcze po poprzednim użyciu.	Proszę wyłączyć urządzenie i odczekać do momentu, aż temperatura obniży się.

Błąd	Przyczyna	Naprawa błędu (odnośniki do tabeli poniżej)
Chleb za mocno wyrasta	<ul style="list-style-type: none"> • za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli lub inne tego typu błędy 	a/b
Chleb nie wyrasta lub wyrasta za mało	<ul style="list-style-type: none"> • brak lub zbyt mała ilość drożdży • stare lub przeleżane drożdże • zbyt ciepły płyn • drożdże weszły w kontakt z płynem • zła lub stara mąka • za dużo lub za mało płynu • za mało cukru 	a/b e c d e a/b/g a/b
Ciasto za bardzo wschodzi i wycieka z formy	<ul style="list-style-type: none"> • bardzo miękka woda powoduje mocniejsze fermentowanie drożdży • zbyt duża ilość mleka wpływa na zwiększone fermentowanie drożdży 	f/k c

Błąd	Przyczyna	Naprawa błędu (odnośniki do tabeli poniżej)
Chleb opadł	<ul style="list-style-type: none"> • wystające ciasto poza formę • za wczesna lub za szybka fermentacja drożdży spowodowana zbyt ciepłą wodą, ciepłe wnętrze automatu, wysoka wilgotność. Ciepłe płyny powodują szybsze wyrastanie ciasta, co powoduje jego upadnięcie jeszcze przed pieczeniem • brak soli lub za mało cukru • za dużo płynu 	a/f c/h/i a/b h
Ciężka, grudkowata struktura ciasta	<ul style="list-style-type: none"> • za dużo mąki lub za mało płynu • za mało drożdży lub cukru • za dużo owoców, ziaren lub podobnych dodatków • stara lub zła mąka 	a/b/g a/b b e
Ciasto w środku niewypieczone	<ul style="list-style-type: none"> • za dużo lub za mało płynu • wysoka wilgotność • przepisy z płynnymi dodatkami np. z jogurtem 	a/b/g h g
Otwarta, gruba lub porowata struktura	<ul style="list-style-type: none"> • za dużo wody • brak soli • wysoka wilgotność, za ciepła woda • zbyt gorący płyn 	g b h/i c

Błąd	Przyczyna	Naprawa błędu (odnośniki do tabeli poniżej)
Grzybkowata, niewypieczona powierzchnia	<ul style="list-style-type: none"> • większe ilości ciasta, wystające poza formę • za duża ilość mąki, przed wszystkim przy białym chlebie • za dużo drożdży lub za mało soli • za dużo cukru • dodatkowo oprócz cukru słodkie przyprawy 	a/f f a/b a/b b
Kromki chleba kroją się nierównomiernie	<ul style="list-style-type: none"> • chleb jest niewystarczająco ostudzony 	j
Pozostałości mąki na brzegach chleba	<ul style="list-style-type: none"> • ciasto zostało źle wyrobione podczas zagniatania 	g/i

Sugerowane rozwiązania:

- a) Proszę dokładnie zważyć składniki.
- b) Proszę dostosować ilości składników i sprawdzić, czy wszystkie zostały dodane.
- c) Proszę użyć innego płynu lub pozostawić do schłodzenia w temperaturze pokojowej.
- d) Proszę użyć tylko świeżych i dobrze przechowywanych składników.
- e) Proszę zmniejszyć ilości składników i nie używać więcej mąki niż zaleca-
ne. Proszę zmniejszyć ilość składników o 1/3.
- f) Proszę skorygować ilość płynu. Jeśli używacie Państwo składników
zawierających wodę, ilość dodawanego płynu musi być mniejsza.
- g) W przypadku dużej wilgotności powietrza proszę zmniejszyć ilość doda-
wanej wody o 1–2 łyżki stołowe.
- h) W przypadku wysokiej temperatury na zewnątrz proszę nie używać
programatora czasu. Proszę dodawać zimne płyny.
- i) Proszę wyciągnąć chleb z formy natychmiast po jego upieczeniu i pozo-
stawić do wystygnięcia, na co najmniej 15 minut przed pokrojeniem.
- j) Proszę zmniejszyć ilość drożdży lub wszystkich składników o 1/4.
- k) Proszę nie natłuszczać formy do pieczenia.
- l) Proszę dodać 1 łyżkę stołową pszennego glutenu do ciasta.

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Przed schowaniem Urządzenia należy je wystudzić. Zaleca się, aby Urządzenie przechowywać i transportować w opakowaniu oryginalnym lub innym, zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Urządzenie należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia Urządzenia wyłącz je z sieci elektrycznej i odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
2. Formę do wypieków i mieszadło można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzeć do sucha.
3. Obudowę Urządzenia należy czyścić delikatną, zwilżoną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha.

Uwaga!

Do mycia obudowy nie używaj silnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, pasty itp. ani materiałów ściernych, które mogą m.in. usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze itp.

Uwaga!

Nie zanurzaj wtyczki, przewodu zasilającego lub podstawy Urządzenia w wodzie lub innych płynach.

Nieprzestrzeganie zasad użytkowania i konserwacji Urządzenia zawartych w instrukcji obsługi może prowadzić do jego uszkodzenia, nieprawidłowego funkcjonowania oraz skrócenia okresu jego eksploatacji.

DANE TECHNICZNE

Model: EWC001

Nazwa: Raven

Produkt: wypiekacz do chleba

Zasilanie: 220–240 V~ 50 Hz

Moc znamionowa: 550 W (silnik:
50 W, grzałka: 500 W)

Klasa ochronności: pierwsza
(gniazdka sieci elektrycznej
powinno być wyposażone w bolec
ochronny)

Zestaw: wypiekacz do chleba,
mieszadło, miarka – łyżeczka,
miarka – kubeczek, haczyk,
instrukcja obsługi wraz z kartą
gwarancyjną



DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ERP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona

dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania Urzędzeniu prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

W Urzędzeniu ograniczono niektóre substancje mogące negatywnie oddziaływać na środowisko w okresie użytkowania tego produktu oraz po jego zużyciu.



Symbol ten oznacza, że elementy opakowania nim oznaczone nadają się do recyklingu. Po rozpakowaniu Urzędzenia prosimy o usunięcie elementów jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

RAVEN

NAZWA SPRZĘTU

wypiekacz
do chleba

TYP / MODEL

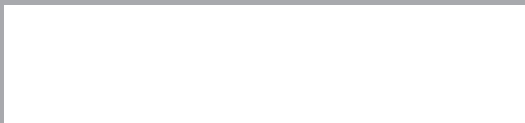
EWC001

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS I PIECZĄTKA
SPRZEDAWCY



karta gwarancyjna

WARUNKI GWARANCJI

- 1. Nikyo Polska Sp. z o.o. z siedzibą w Duchnicach, adres: ul. Ożarowska 40/42, 05-850 Duchnice, Polska, udziela nabywcy wypiekacza do chleba RAVEN EWC001 (Produkt) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty nabycia Produktu przez nabywcę. Paragon lub faktura, wystawione przez sprzedawcę, potwierdzają datę nabycia Produktu.**
- Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- Gwarant, w zakresie udzielonej gwarancji, zobowiązuje się usunąć na własny koszt wszelkie wady Produktu, z wyjątkiem wymienionych w pkt 6 i 7 poniżej. Usunięcie wad będzie następować poprzez naprawę lub wymianę wadliwego Produktu na nowy, wolny od wad, w terminie nie dłuższym niż 21 dni roboczych od zgłoszenia przez nabywcę wadliwości Produktu.
- W celu skorzystania z gwarancji nabywca jest zobowiązany zgłosić wadliwość Produktu w punkcie sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, oraz dostarczyć tam wadliwy Produkt. Przeznaczony do wymiany Produkt powinien zostać dostarczony kompletny oraz z załączoną kartą gwarancyjną.
- Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
- Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę lub wynikających z:
 - używania lub instalacji Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - niewłaściwego przechowywania lub konserwacji Produktu,
 - napraw lub przeróbek Produktu wykonywanych przez osoby nieuprawnione,
 - dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych na skutek używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - wyladowań atmosferycznych i spięć w sieci zasilającej.
- Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie Produktu, konserwacja Produktu.
- Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów), wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
- Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli posiada podpis sprzedawcy i datę sprzedaży potwierdzoną pieczęcią firmy lub jednostki handlowej oraz podpis klienta. Karta gwarancyjna nie może zawierać skreśleń i poprawek.
- Duplikat karty gwarancyjnej może być wydany na pisemną prośbę po przedstawieniu przez użytkownika dowodu zakupu.
- Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, możliwe jest pod numerem telefonu 22 721 75 20 lub adresem e-mail serwis@nikyo.pl, w dni robocze, w godzinach od 10.00 do 16.00.

Akceptuję warunki niniejszej gwarancji

.....
(czytelny podpis kupującego)

PRODUCENT I DYSTRYBUTOR:

Nikyo Polska Sp. z o.o.

ul. Ożarowska 40/42

05-850 Duchnice, Polska