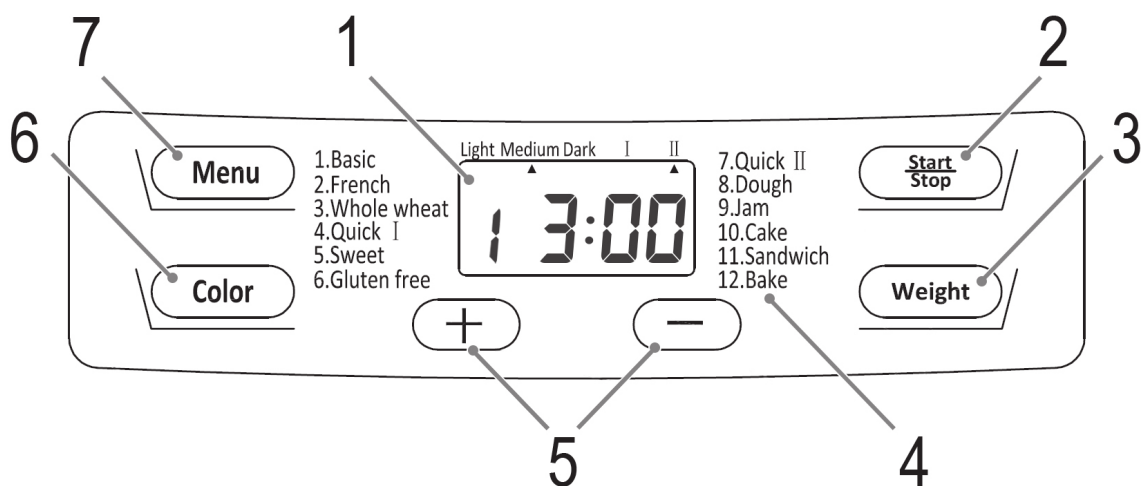
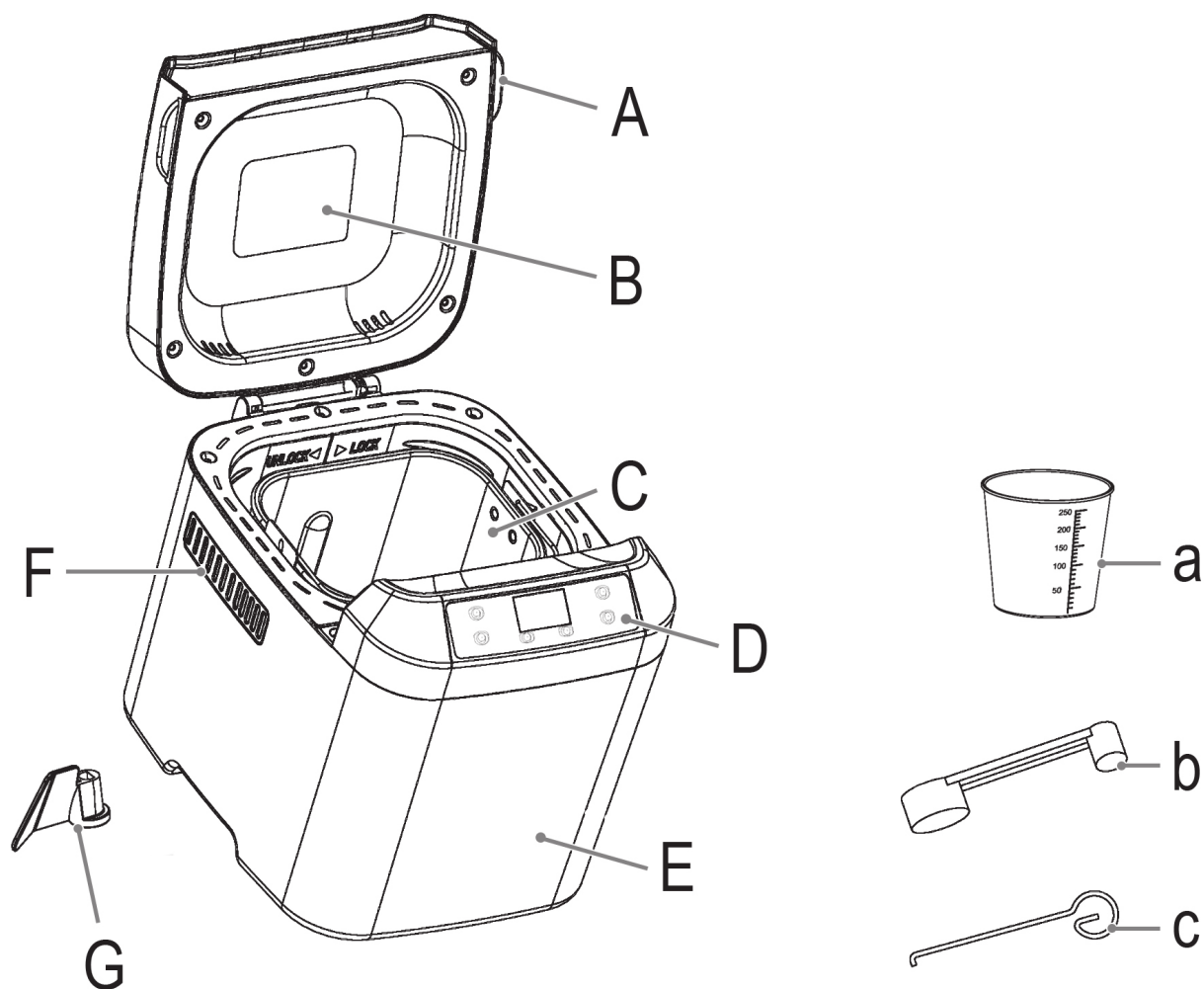


Broodmaker • Machine à pain • Panificadora
Panificatore • Bread maker • Urządzenie do chleba
Kenyérkészítő • Хлебопечка



Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése • Обзор деталей прибора



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Ogólne uwagi	89
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia	90
Rozpakowanie urządzenia	91
Pierwsze uruchomienie urządzenia	91
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	91
Objaśnienia dotyczące panelu sterowania	91
1 Wyświetlacz LCD Ustawienia domyślne (ekran startowy)	91
2 Przycisk Start / Stop	91
3 Przycisk Weight (waga)	91
4 Nazwy programów	92
5 Przyciski + / - (czas)	92
6 Przycisk Color (kolor)	92
7 Przycisk Menu (wybór)	92
Sposób działania urządzenia	92
Informacje ogólne	92
Sygnały dźwiękowe	93
Zapis programu	93
Funkcja zabezpieczenia	93
Korzystanie z urządzenia	93
1. Wyjmowanie formy do pieczenia	93
2. Sposób założenia mieszaka	93
3. Sposób wkładania składników	93
4. Sposób wkładania formy do pieczenia	93
5. Uruchomienie programu	93
6. Dodawanie składników	93
7. Wyrastanie ciasta	93
8. Pieczenie	93
9. Podgrzewanie	94
10. Program „12. Bake” (dopiekanie)	94
11. Koniec sekwencji programu	94
12. Sposób wyjęcia mieszaka do ciasta	94
Czyszczenie	94
Sposób zakładania i zdejmowania pokrywy	94
Przechowywanie	94
Pytania na temat pieczenia	94
Chleb po upieczeniu klei się do formy do pieczenia.	94
Jak zapobiec przedziurawieniu chleba przez mieszak?	94
Ciasto wylewa się z formy podczas wyrastania.	95
Chleb rośnie, ale potem zapada się podczas pieczenia.	95
Kiedy można otworzyć pokrywę w piekarniku do chleba podczas pieczenia?	95
Co oznaczają liczby określające typ mąki?	95

Co to jest mąka pełnoziarnista?	95
O czym należy pamiętać używając mąki żytniej?	95
Czym jest gluten w mące?	95
Jakie są rodzaje mąki i jak się ich używa?	95
Co można zrobić, by chleb był bardziej lekkostrawny?	95
W jakiej proporcji należy stosować środki spulchniające?	95
Co mam zrobić, jeśli chleb ma posmak drożdży?	95
Dlaczego chleb pieczony w piekarniku smakuje inaczej, niż chleb pieczony w wypiekaczu do chleba?	95
Pytania na temat wypiekacza do chleba	95
Błędy w przepisach	96
Uwagi na temat przepisów	97
Składniki	97
Dostosowanie ilości składników	98
Dodawanie składników i odmierzanie ich ilości	98
Masa i objętość chleba	98
Chleb bezglutenowy (dla alergików)	98
Wyniki pieczenia	98
Przebieg programu i pomysły na przepisy	99
1. Basic (Ustawienie domyślne)	99
2. French (Chleb biały)	99
3. Whole wheat (Chleb razowy)	100
4. Quick I (Szybki I)	100
5. Sweet (Chleb słodki)	100
6. Gluten free (Chleb bezglutenowy)	101
7. Quick II (Szybki II)	101
8. Dough (Ciasto)	102
9. Jam (Marmolada)	102
10. Cake (Słodkie ciasto)	102
11. Sandwich (Chleb tostowy)	103
12. Bake (Pieczenie)	103
Dane techniczne	103
Warunki gwarancji	103
Usuwanie	104
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	104

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!

Podczas pracy elektryczne urządzenia grzewcze wytwarzają wysokie temperatury, które mogą powodować oparzenia (np. forma do pieczenia, element grzejny).

- Dotykając lub wyjmując gorące elementy należy zawsze używać uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych!

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru!

- Zgodnie z podstawową zasadą, włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Włączając funkcję opóźnionego uruchomienia urządzenia, czas włączenia należy zaprogramować tak, by być obecnym w pobliżu.
- Do włączonego urządzenia nie należy zbliżać innych przedmiotów na odległość mniejszą, niż 10 cm.
- Włączonego urządzenia nie wolno nakrywać ręcznikami ani innymi materiałami. Należy zapewnić możliwość odprowadzenia ciepła i pary wodnej. Nakrycie włączonego urządzenia materiałem łatwopalnym, np. firaną, grozi pożarem.
- Do wnętrza komory urządzenia pieczenia chleba nie wolno wkładać metalowej folii ani innych materiałów. Grozi to pożarem i/lub zwarcieniem.
- Wyrośnięte ciasto, które się wyleje i dostanie do wnętrza obudowy lub dotknie elementu grzejnego, również może być przyczyną pożaru.
- Nie należy dodawać większej ilości składników, niż podaje przepis.
- Należy przestrzegać zaleceń dotyczących ilości składników podanych w przepisie. Nie należy przekraczać maksymalnej ilości mąki (590 g) i suchych drożdży (7 g lub 21 g, jeśli używa się świeżych drożdży), ponieważ ciasto może się wylać.

⚠ UWAGA:

Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Prosimy sprawdzić instrukcje znajdujące się w rozdziale „Czyszczenie”.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni. Przewodu zasilającego ani samego urządzenia nie wolno umieszczać na rozgrzanych powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła. Przewód zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stykał się z przedmiotami o ostrych krawędziach.

- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby nie mogło się przesuwac. W przeciwnym razie, podczas wyrabiania cięższego ciasta, urządzenie mogłoby się poruszać. W przypadku gładkich powierzchni, pod urządzeniem należy umieścić cienką gumową matę.
- Nie wolno otwierać urządzenia podczas pracy. W razie takiej konieczności należy wcześniej wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Urządzenie należy przenosić trzymając je obydwojma rękami!
- Formy do pieczenia nie wolno wyjmować podczas pracy urządzenia!
- Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprawidłowego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi urządzenia!

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Celem uniknięcia zagrożeń, urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.
5. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

Pierwsze uruchomienie urządzenia

1. Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.
2. Wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.
3. Do urządzenia włożyć formę do pieczenia.
4. **Połączenie elektryczne**
 - 4.1. Przed włożeniem wtyczki do gniazda zasilającego należy sprawdzić, czy napięcie w sieci jest zgodne z prądem zasilania urządzenia. Informacje na ten temat podano na tabliczce znamionowej urządzenia.
 - 4.2. Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda sieciowego.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawią się ustawienia domyślne (patrz „Objaśnienia dotyczące panelu sterowania” ⇔ „1 Wyświetlacz LCD”). Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.
5. Na elemencie grzewczym znajduje się warstwa ochronna. Celem usunięcia tej warstwy należy włączyć urządzenie na około 15 minut z pustą formą do pieczenia umieszczoną w środku (bez mieszaka do ciasta). Należy tu użyć programu „12. Bake”.

! WSKAZÓWKA:

Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenizny jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.

6. Wyjąć wtyczkę z gniazda.
7. **⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!**
Formę do pieczenia należy odstawić do ostygnięcia, a następnie przetrzeć ją wilgotną ściereczką.
8. Po wykonaniu powyższych działań można przystąpić do pieczenia.

Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy

- A Uchwyt pokryw
- B Pokrywa z okienkiem
- C Forma do pieczenia
- D Panel sterowania z wyświetlaczem
- E Obudowa
- F Boczny otwór wentylacyjny
- G Mieszak do ciasta

Aksesoria

- a Miarka kuchenna
- b Łyżka do odmierzania
- c Uchwyt do wyjmowania mieszaka

Objaśnienia dotyczące panelu sterowania

1 Wyświetlacz LCD

Ustawienia domyślne (ekran startowy)

Informacje na wyświetlaczu wskazują na gotowość urządzenia do pracy. Oznacza to, że wybrano program normalny. Na wyświetlaczu widoczna jest informacja „I 3:00”. Symbol „I” informuje o aktualnie wybranym programie, podczas gdy „3:00” dotyczy czasu trwania tego programu. Dwie strzałki widoczne na wyświetlaczu informują o wadze, a także o wybranym stopniu zrumienienia. Po włączeniu urządzenia dostępne są ustawienia domyślne: „Większa waga” (poziom II) oraz „Średni stopień zrumienienia” (Medium). Podczas pracy urządzenia, na wyświetlaczu widoczny jest licznik czasu, który odlicza czas wstecz, do czasu zakończenia programu.

2 Przycisk Start/Stop

Przycisk ten służy do ręcznego uruchamiania, przerywania i kończenia sekwencji programu.

- W chwili naciśnięcia przycisku **Start/Stop** kropki na wyświetlaczu czasu zaczną migać. Włączony jest program wskazany na wyświetlaczu.
- Krótkotrwałe naciśnięcie przycisku **Start/Stop** podczas działania programu powoduje przerwanie jego sekwencji (z wyjątkiem trybu „podgrzewania”). Cyfry na wyświetlaczu wskazujące czas zaczną migać. Wznowienie działania programu następuje w chwili ponownego naciśnięcia tego przycisku. Jeśli w ciągu 10 minut nie naciśnie się przycisku **Start/Stop**, program wznowi działanie.
- Przycisku **Start/Stop** można użyć do przerywania działania programu w dowolnej chwili. Przycisk należy wcisnąć do chwili usłyszenia dłuższego sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu widoczna jest pozycja początkowa ostatnio używanego programu. Chcąc użyć innego programu należy wybrać go za pomocą przycisku **Menu**. W zależności od używanego wcześniej trybu roboczego, może zajść konieczność zaczekania do końca fazy schładzania.

3 Przycisk Weight (waga)

W kilku programach istnieje możliwość dostosowania poniższych poziomów:

Poziom I = dla chleba o mniejszej wadze

Poziom II = dla chleba o większej wadze

! WSKAZÓWKA:

- Waga gotowego chleba zależy, między innymi, od składników. Więcej informacji na ten temat podano w rozdziale ⇔ „Uwagi na temat przepisów” ⇔ „Masa i objętość chleba”. Używając cięższych ciast chlebowych, np. na chleb żytni, bochenek może ważyć nawet 1500 g.

i WSKAZÓWKA:

- Wybrany poziom ma wpływ na czas trwania programu.
(⇒ „Przebieg programu i pomysły na przepisy”)

4 Nazwy programów

Krótki opis programu znajduje się w tabeli w punkcie ⇒ „7 Przycisk Menu (wybór)”.

5 Przyciski + / – (czas)

Funkcja regulacji czasu umożliwia określenie czasu, gdy wybrany program ma zakończyć działanie. Jest to możliwe w przypadku następujących programów:

- | | | |
|----------------|----------------|--------------|
| 1. Basic | 4. Quick I | 8. Dough |
| 2. French | 5. Sweet | 10. Cake |
| 3. Whole wheat | 6. Gluten free | 11. Sandwich |

Programy „7. Quick II”, „9. Jam” oraz „12. Bake” nie można uruchomić z użyciem funkcji opóźnienia czasu włączenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Korzystając z funkcji opóźnienia czasu rozpoczęcia pracy należy dopilnować, by urządzenie nie znajdowało się bez nadzoru.

- Przyciskami + / – należy ustawić czas, gdy program ma się zakończyć.

i WSKAZÓWKA:

- Każde naciśnięcie przycisku + / – powoduje opóźnienie zakończenia programu o 10 minut. Długotrwale naciśnięcie danego przycisku powoduje, że zmiana ustawień będzie działać w trybie szybkim.

i WSKAZÓWKA:

- Zakończenie programu można opóźnić maksymalnie o 13 godzin.
- W razie wybrania innego programu, wcześniejsze ustawienie czasu ulegną wykasowaniu.
- Funkcji regulacji czasowej nie należy używać w przypadku przepisów zawierających świeże składniki, takie jak mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula, itp.!
- Funkcja regulacji czasowej nie jest odpowiednia w przypadku chleba bezglutenowego przygotowywanego z ciepłą lub gorącą wodą.

Przykład: Jest godzina 20:30, a chleb musi być gotowy przed 7:00 następnego ranka, czyli za 10 godzin i 30 minut. Na wyświetlaczu należy ustawić tę wartość (10:30). Nie ma potrzeby obliczania różnicy godzin między czasem trwania programu (np. 3:00), a żądanym czasem zakończenia. Program uruchomi się automatycznie, aby zakończyć pieczenie o ustalonej godzinie.

- Przyciskiem **Start/Stop** należy włączyć funkcję regulacji czasowej. Kroki między liczbami na wyświetlaczu timer zaczną migać.
- Chcąc przerwać działanie programatora czasowego należy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop** aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

6 Przycisk Color (kolor)

Ten przycisk pozwala ustawić żądany stopień zrumienienia:
Light (jasny) - Medium (średni) – Dark (ciemny).

7 Przycisk Menu (wybór)

Przyciskiem **Menu** można uruchomić dany program. Programy umożliwiają przygotowywanie:

Nr	Nazwa programu	Opis	Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników
1.	Basic	Ustawienie domyślne - jest to program używany do wszystkich rodzajów pieczywa, np. białego lub mieszanego	tak
2.	French	Do szczególnie puszystego białego chleba	tak
3.	Whole wheat	Do pieczywa pełnoziarnistego	tak
4.	Quick I	Do szybkiego przygotowania pieczywa białego i mieszanego	tak
5.	Sweet	Do przygotowania słodkiego chleba drożdżowego	tak
6.	Gluten free	Do pieczywa bezglutenowego (przygotowując ciasto należy przestrzegać przepisu)	tak
7.	Quick II	Do szybszego przygotowania wszystkich rodzajów pieczywa wypiekanego z użyciem programów BASIC, FRENCH, QUICK I lub SANDWICH. Czas wyrastania jest znacznie krótszy, dzięki czemu chleb jest bardziej zwarty i mniej puszysty. (Korzystając z tego programu należy używać płynów o letniej temperaturze).	tak
8.	Dough	Do przygotowania ciasta bez pieczenia	nie
9.	Jam	Do gotowania marmolady i dżemu	nie
10.	Cake	Do ciast wypiekanych z użyciem proszku do pieczenia	tak
11.	Sandwich	Do przygotowania puszystego chleba kanapkowego	tak
12.	Bake	Do wypieku oddzielnie przygotowanego ciasta drożdżowego lub mieszanego; i do ponownego pieczenia chleba lub ciasta	nie

Sposób działania urządzenia

Informacje ogólne

- Wypiekacz do chleba wyposażony jest w 12 programów, które oferują 53 różne możliwości regulacji. Urządzenie ma również nowy program, który umożliwia pieczenie chleba bezglutenowego dla alergików.

- W niemal wszystkich programach pieczenia można wybrać jeden z 2 poziomów wagi dla lżejszego lub cięższego chleba.
- Wypiekacz do chleba oferuje możliwość opóźnienia rozpoczęcia i zakończenia pieczenia. Zakończenie programu można opóźnić nawet o 13 godzin.

Urządzenie działa całkowicie automatycznie i jest wyjątkowo przyjazne dla użytkownika. Poniżej przedstawiamy wartości czasu przygotowanie oraz przepisy na

- różne rodzaje ciasta chlebowego,
- ciasto przetworzone w inny sposób,
- oraz dżem, który można przygotować za pomocą urządzenia do wypieku chleba.

Sygnaly dźwiękowe

Urządzenie wykorzystuje szereg sygnałów dźwiękowych, które mają za zadanie przekazanie użytkownikowi określonych informacji:

1 długi sygnał dźwiękowy	- po włączeniu do źródła zasilania - po automatycznym wznowieniu programu, jeśli został wcześniej przerwany ręcznie (po 10 minutach) - po ręcznym przerwaniu działania programu - po zakończeniu etapu podgrzewania
1 krótki sygnał dźwiękowy	- potwierdzenie naciśnięcia przycisku - po ręcznym przerwaniu działania programu lub jego wznowieniu w ciągu 10 minut
5 kolejnych sygnałów dźwiękowych	Temperatura urządzenia jest zbyt wysoka, aby rozpocząć nowy program. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „HHH”.
10 kolejnych sygnałów dźwiękowych w trakcie działania programu	Program znajduje się obecnie w drugiej fazie wyrabiania ciasta. Podczas działania różnych programów nadal można dodawać składniki (ziarna, owoce, orzechy, itp.).
10 kolejnych sygnałów dźwiękowych po zakończeniu działania programu	Pogram dobiegł końca. Na wyświetlaczu, obok numeru programu, widoczny jest komunikat „0:00”. Po zakończeniu pieczenia, we wszystkich programach rozpoczyna się 1-godzinna faza podgrzewania.

Zapis programu

W przypadku awarii zasilania, jeśli zasilanie zostanie przywrócone w ciągu kilku minut, program wznowi się automatycznie. Jeśli zasilanie zostanie odłączone na dłuższy czas, wypiekacz do chleba należy ponownie włączyć. Powyższa funkcja działa tylko wtedy, gdy w chwili przerwania programu ciasto było jeszcze w fazie wyrabiania. Jeśli chleb jest już częściowo upieczony, całą procedurę należy przeprowadzić od początku!

Funkcja zabezpieczenia

Po zakończeniu programu, a przed rozpoczęciem rozpocząć nowego programu pieczenia lub wyrabiania ciasta, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia (wyjątek: programy „9. Jam” oraz „12. Bake”).

W przypadku zbyt wysokiej temperatury we wnętrzu urządzenia wyemituje ono 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HHH”.

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Formę do pieczenia należy wyjąć korzystając z uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
3. Pokrywę należy otworzyć, po czym poczekać do schłodzenia urządzenia. Czas ostygnięcia zależy od użytego wcześniej programu.

Korzystanie z urządzenia

⚠ UWAGA: Ryzyko pożaru!

- Należy przestrzegać zaleceń dotyczących ilości składników podanych w przepisie. Nie należy przekraczać maksymalnej ilości mąki (590 g) i suchych drożdży (7 g lub 21 g, jeśli używa się świeżych drożdży), ponieważ ciasto może się wylać.
- Przystępując do pieczenia, nigdy nie należy wkładać składników do formy do pieczenia, gdy znajduje się ona wewnątrz urządzenia.
- Podczas dodawania składników w drugiej fazie wyrabiania ciasta (np. ziaren, owoców, orzechów) należy dopilnować, by nie wpadły do wnętrza urządzenia.

ℹ WSKAZÓWKA:

Podczas fazy wyrastania i pieczenia pokrywa powinna być zamknięta, gdyż w przeciwnym razie ciasto ulegnie zapadnięciu.

1. Wyjmowanie formy do pieczenia

Należy otworzyć pokrywę. Formę do pieczenia należy nieznacznie przekręcić w lewo, aż się odblokuje. Formę do pieczenia pociągnąć za uchwyt. Ustawić ją na płaskiej powierzchni roboczej.

2. Sposób założenia mieszaka

- 2.1. Mieszak należy nasmarować olejem. Ułatwi to późniejsze wyjęcie mieszaka z wyrobionego ciasta.
- 2.2. Otwór mieszaka należy umieścić nad wałem napędowym w formie do pieczenia. Podczas tej czynności krawędź otworu musi się znaleźć u dołu. Należy zwrócić uwagę na płaską część wału.

3. Sposób wkładania składników

Należy pamiętać o wkładaniu/wsypanych składników do formy do pieczenia w kolejności podanej w przepisie.

4. Sposób wkładania formy do pieczenia

Formę do pieczenia należy ułożyć na podstawie urządzenia. Wkładając formę należy trzymać ukośnie. Z kolei należy ją obrócić nieznacznie w prawo, aż się zablokuje. Na koniec zamknąć pokrywę wypiekacza do chleba.

5. Uruchomienie programu

- 5.1. Należy włożyć wtyczkę zasilającą do gniazda ściennego.
- 5.2. Wybrać żądany program, naciskając przycisk **Menu**.
- 5.3. Przyciskiem **Color** wybrać stopień zrumienienia, jasny, średni lub ciemny.
- 5.4. Przyciskiem **Weight** wybrać żadaną wagę chleba.
- 5.5. Przyciskami + / – można opóźnić czas włączenia programu.
- 5.6. Nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Dwie migające kropki informują o uruchomieniu programu.

6. Dodawanie składników

W zależności od wybranego programu, podczas drugiej fazy wyrabiania ciasta słyszalnych będzie 10 sygnałów dźwiękowych. Na tym etapie do ciasta można dodać kolejne składniki. Po dodaniu składników należy ponownie zamknąć pokrywę.

7. Wyrastanie ciasta

Po końcowym wyrabianiu wypiekacz do chleba tworzy optymalną temperaturę do wyrośnięcia ciasta. Jeśli temperatura w pomieszczeniu jest niższa, nagrzewa się do 25 °C.

8. Pieczenie

Wypiekacz do chleba automatycznie reguluje temperaturę. Jeśli po zakończeniu programu pieczenia chleb jest nadal zbyt jasny, celem jego zrumienienia można skorzystać z programu „12. Bake”.

9. Podgrzewanie

(z wyjątkiem programu „8. Dough” i „9. Jam”)

Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych informujących o konieczności wyjęcia chleba lub danego wyrobu. Jednocześnie rozpocznie się godzinna faza podgrzewania. Na wyświetlaczu, obok numeru programu, widoczny jest komunikat „0:00”. Znak rozdzielający cyfry „:” będzie migał. Po upływie 1 godziny rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Oznacza on koniec fazy podgrzewania. Na wyświetlaczu widoczna jest pozycja początkowa ostatnio używanego programu. Wtyczkę zasilającą należy wyjąć z gniazda ściennego.

10. Program „12. Bake” (dopiekanie)

- 10.1. Jeśli urządzenie jest nadal w fazie „podgrzewania”, należy nacisnąć przycisk **Start/Stop** do chwili, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- 10.2. Należy uruchomić program „12. Bake”.
- 10.3. Po osiągnięciu żądanego stopnia przyrumienienia program należy zatrzymać naciskając przycisk **Start/Stop**.
- 10.4. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

11. Koniec sekwencji programu

Należy przygotować kratkę oraz wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Po zakończeniu programu, używając uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych, należy wyjąć formę do pieczenia, obrócić ją do góry dnem i, o ile chleb nie spadnie bezpośrednio na kratkę, przesunąć mechanizm wrabiający ciast do przodu i do tyłu, od spodu, aż chleb wypadnie.

⚠ UWAGA:

Formy do pieczenia nie należy uderzać o stół ani ostukiwać jej krawędzi. Może to doprowadzić do odkształcenia formy do pieczenia.

12. Sposób wyjęcia mieszaka do ciasta

Jeśli mieszak utknie w chlebie, należy użyć przyrządu do wyjmowania mieszaka, stanowiącego element wyposażenia. Przyrząd do wyjmowania mieszaka należy poprowadzić wzdłuż spodu chleba (jeszcze ciepłego) i do półkolistego otworu w mieszaku. Przyrząd do wyjmowania mieszaka należy następnie przechylić w kierunku dolnej krawędzi mieszaka, najlepiej w miejscu, w którym znajduje się łopatką mieszaka. Z kolei, używając przyrządu do wyjmowania mieszaka, mieszak należy ostrożnie pociągnąć w górę. Po wykonaniu tej czynności będzie można zobaczyć część chleba, w której znajduje się łopatką mieszaka. Możesz zrobić małe nacięcie w chlebie, które ułatwi całkowite wyjęcie mieszaka z chleba.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Ani urządzenia, ani formy do pieczenia nie wolno zanurzać w wodzie. Do wnętrza komory urządzenia nie wolno nalewać wody. Może spowodować porażenie prądem lub wywołać pożar.

⚠ UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

ℹ WSKAZÓWKI:

Powierzchnia formy do pieczenia zabezpieczona jest powłoką zapobiegającą przywieraniu. Przebarwienie tej powłoki z biegiem czasu jest zjawiskiem normalnym. Nie ma to negatywnego wpływu na jej działanie.

- Wszelkie pozostałości i okruszki należy usunąć z pokrywy, obudowy i komory pieczenia za pomocą wilgotnej ściereczki.
- Zewnętrzną część formy do pieczenia należy przetrzeć zwilżoną ściereczką. Wnętrze formy można przepłukać niewielką ilością wody z dodatkiem detergentu.
- Mieszak do ciasta oraz wał napędowy należy wyczyścić niezwłocznie po użyciu. Jeśli mieszak pozostanie w formie, później będzie go trudniej wyjąć. Jeśli tak się stanie, formę należy napełnić ciepłą wodą na około 30 minut. Po tym czasie nie będzie problemów z wyjęciem mieszaka do ciasta.
- Wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć używając suchej ściereczki.

Sposób zakładania i zdejmowania pokrywy

Pokrywę można całkowicie zdjąć, co ułatwia jej czyszczenie.

⚠ UWAGA:

Po zdjęciu pokrywy nie wolno je zanurzać w wodzie! Niewielka ilość wody może pozostać we wnętrzu pokrywy.

1. Pokrywę należy otwierać tylko pod kątem 45°, aby można było zobaczyć rowki w otworze zawiasowym.
2. W pierwszej kolejności należy zdjąć stronę z otworu zawiasu, a następnie drugą.
3. Pokrywę należy przetrzeć wilgotną ściereczką, po czym ją wytrzeć do sucha.
4. Celem ponownego założenia pokrywy należy ją przytrzymać tak, jak przy zdejmowaniu, tj. pod kątem około 45°. Najpierw należy włożyć jeden z rowków w otwór zawiasu, dokładnie pośrodku. Następnie należy wcisnąć drugi rowek w drugą stronę zawiasu.

Przechowywanie

- Przed odłożeniem urządzenia w miejsce składowania należy sprawdzić, czy całkowicie ostygło, jest czyste i suche. Urządzenie należy przechowywać z zamkniętą pokrywą.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Pytania na temat pieczenia

Chleb po upieczeniu klei się do formy do pieczenia.

Chleb należy pozostawić do ostygnięcia w formie do pieczenia na ok. 10 minut. Formę do pieczenia należy odwrócić do góry dnem, po czym delikatnie poruszyć mechanizmem mieszaka (wałkiem napędowym) do przodu i do tyłu. Przed ponownym użyciem należy nasmarować mieszak niewielką ilością oleju jadalnego.

Jak zapobiec przedziurawieniu chleba przez mieszak?

Posypanymi mąką palcami można zdjąć mieszaki zanim ciasto wyrośnie w ostatnim etapie wyrastania. (↔ „Przebieg programu i pomysły na przepisy” oraz komunikat na wyświetlaczu). Jeśli nie ma takiej możliwości, po zakończeniu pieczenia należy użyć przyrządu do wyjmowania mieszaka do ciasta. Staranne wykonanie tej czynności zapobiega powstaniu dużego otworu.

Ciasto wylewa się z formy podczas wyrastania.

Może się tak zdarzyć, szczególnie w przypadku mąki pszennej, ponieważ mąka pszenna rośnie lepiej ze względu na wyższą zawartość glutenu.

Rozwiązanie problemu:

- Należy zmniejszyć ilość mąki i odpowiednio dostosować ilość pozostałych składników. Gotowy chleb będzie miał taką samą objętość jak poprzednio.
- Do mąki należy wlać jedną łyżkę stołową podgrzanej płynnej margaryny.

Chleb rośnie, ale potem zapada się podczas pieczenia.

- Utworzenie się w chlebie otworu w kształcie litery „V” oznacza, że mąka nie zawiera glutenu, co z kolei oznacza, że użyte ziarno zawiera zbyt mało białka jaja (zdarza się to często podczas deszczowego lata), lub mąka jest zbyt wilgotna.

Rozwiązanie problemu:

Do ciasta z 500 g mąki należy dodać jedną łyżkę stołową glutenu pszennego.

- Jeśli chleb zapadnie się w środku tworząc lejek, może to być spowodowane
 - zbyt wysoką temperaturą wody,
 - użyciem zbyt dużej ilości wody,
 - brakiem glutenu w mące,
 - dostaniem się chłodnego powietrza w wyniku otwarcia pokrywy podczas pieczenia.

Kiedy można otworzyć pokrywę wypiekacza do chleba podczas pieczenia?

Pokrywę można zawsze otworzyć na etapie wyrabiania ciasta. Można wtedy dodać więcej mąki lub wody, jeśli to konieczne.

Chcąc uzyskać żądany wygląd chleba po upieczeniu należy działać następująco:

- Zanim ciasto wyrośnie w ostatnim etapie wyrastania (⇔ „Sekwencja programu i pomysły na przepisy” oraz komunikat na wyświetlaczu), ostrożnie i na krótką chwilę należy otworzyć pokrywę, i używając ostrego, podgrzanego noża zarysować skórkę chleba podczas jego formowania, lub posypać chleb ziarnami, albo posmarować ją mieszanką skrobi i wody, dzięki czemu po upieczeniu nabierze połysku. We wskazanym czasie można otworzyć pokrywę wypiekacza do chleba po raz ostatni, gdyż w przeciwnym razie chleb się zapadnie.

Co oznaczają liczby określające typ mąki?

Mniejsza liczba podana przy typie mąki oznacza, że mąka jest lżejsza i zawiera mniej błonnika.

Co to jest mąka pełnoziarnista?

Mąkę pełnoziarnistą można wytwarzać ze wszystkich rodzajów zbóż, czyli można ją również otrzymać z pszenicy. Nazwa „pełnoziarnista” oznacza, że mąka jest mielona z całego ziarna. Dzięki temu mąka zawiera odpowiednio większą ilość błonnika. Z tego powodu pszenna mąka pełnoziarnista jest nieco ciemniejsza. Nie oznacza to jednak, że z mąki pełnoziarnistej można upiec tylko ciemny chleb, jak się zwykle zakłada.

O czym należy pamiętać używając mąki żytniej?

Mąka żytnia nie zawiera glutenu, dlatego chleb na jej bazie prawie nie rośnie. Ze względu na zgodność terminologii „chleb żytni razowy” musi być wyrabiany na zakwasie.

W przypadku stosowania bezglutenowej mąki żytniej ciasto wzrośnie tylko wtedy, gdy co najmniej ¼ podanej ilości zostanie zamieniona na mąkę typu 550.

Czym jest gluten w mące?

Im wyższy numer oznaczenia typu, tym mniej glutenu zawiera mąka i odpowiednio mniej wyrośnie ciasto. Najwięcej glutenu zawiera mąka typu 550.

Jakie są rodzaje mąki i jak się ich używa?

- Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana jest szczególnie odpowiednia dla osób uczulonych na gluten, a także dla osób cierpiących na „celiakę”. Prosimy zwrócić uwagę na informacje w rozdziale „Uwagi na temat przepisów” ⇔ „Chleb bezglutenowy” (dla alergików).
- Mąka orkiszowa nie zawiera żadnych środków chemicznych, ponieważ orkisz może być uprawiany na bardzo słabej glebie i dlatego nie wchłania nawozów. Mąka orkiszowa jest zatem szczególnie odpowiednia dla alergików. Można stosować wszystkie przepisy z mąką o numerze typu 405, 550 lub 1050, zgodnie z opisem w instrukcji obsługi.
- Mąka jaglana jest szczególnie odpowiednia dla osób cierpiących na wielorakie alergię. Można stosować wszystkie przepisy z mąką o numerze typu 405, 550 lub 1050, zgodnie z opisem w instrukcji obsługi.
- Ze względu na swoją konsystencję mąka z pszenicy durum (DURUM) nadaje się szczególnie do pieczenia bagietkowego. Zamiast niej można użyć semoliny z pszenicy durum.

Co można zrobić, by chleb był bardziej lekkostrawny?

Dodanie do mąki jednego ugotowanego i ugniecionego ziemniaka zapewni większą lekkostrawność chleba.

W jakiej proporcji należy stosować środki spulchniające?

Niezależnie od tego, czy używa się drożdży, czy zakwasu, należy ich używać zgodnie z zaleceniami podanymi przez producenta na opakowaniu, oraz dostosować ich ilość do ilości użytej mąki.

Co mam zrobić, jeśli chleb ma posmak drożdży?

- Jeśli użyto cukru, należy zmniejszyć jego ilość. Jednak chleb będzie wtedy trochę lżejszy.
- Do wody można dodać nieco octu brandy. 1½ łyżkę stołową na mały bochenek, 2 łyżki na duży bochenek.
- Wodę można zastąpić maślanką lub kefirem, co można zrobić w każdym przepisie, a co wydłuża okres świeżości chleba.

Dlaczego chleb pieczony w piekarniku smakuje inaczej, niż chleb pieczony w wypiekaczu do chleba?

Wynika to z innej wilgotności. W piekarniku chleb bardziej wysycha, gdyż komora pieczenia jest większa. Chleb upieczony w wypiekaczu jest bardziej wilgotny.

Pytania na temat wypiekacza do chleba

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Z komory pieczenia lub otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Niektóre składniki przyklejają się do komory pieczenia lub do zewnętrznej strony formy do pieczenia.	Należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego, poczekać do ostygnięcia urządzenia, po czym wyjąć formę do pieczenia i wyczyścić jej zewnętrzną powierzchnię, jak i komorę pieczenia.

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Chleb jest częściowo zapadnięty, a spód jest wilgotny.	Chleb zbyt długo pozostawał w formie do pieczenia po upieczeniu i etapie podgrzewania.	Chleb należy wyjąć z formy nie później, niż po zakończeniu etapu podgrzewania.
Wyjęcie chleba z formy wymaga nieco trudu.	Spód chleba przywarł do mieszaka.	Po każdym procesie pieczenia mieszak i wałek napędowy należy wyczyścić. Dodatkowo, jeśli to konieczne, formę należy napęlnić ciepłą wodą na 30 minut. Mieszak można wtedy bez kłopotu wyjąć. Przed następnym użyciem mieszak należy nasmarować niewielką ilością oleju spożywczego.
Składniki nie są wymieszane lub chleb nie jest odpowiednio upieczony.	Niewłaściwe ustawienia programu.	Należy dokładnie sprawdzić wybrane menu oraz dodatkowe ustawienia.
	Działanie programu przedwcześnie zakończono naciśnięciem przycisku Start/Stop .	Nie należy używać tych samych składników, a cały proces należy rozpocząć od początku.
	Podczas pracy urządzenia kilkakrotnie otwierano / zdejmowano pokrywę.	Jeśli to możliwe, pokrywę należy otwierać tylko podczas fazy wyrabiania ciasta (→ „Sekwencja programu i pomysły na przepisy” oraz powiadomienie na wyświetlaczu). Należy sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta i uszczelniona.
	Długotrwała awaria zasilania podczas pracy urządzenia.	Nie należy używać tych samych składników, a cały proces należy rozpocząć od początku.
	Mieszak jest zablokowany i nie może się obracać.	Należy sprawdzić, czy mieszak nie jest zablokowany przez ziarna, itp. Formę do pieczenia należy wyjąć, po czym sprawdzić, czy wałek napędowy obraca się prawidłowo. Jeśli tak nie jest, urządzenie należy oddać do naprawy.
Urządzenie nie uruchamia się. Słychać 5 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „HHH”.	Po poprzednim procesie pieczenia urządzenie jest nadal zbyt gorące.	Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Należy wyjąć formę do pieczenia. Urządzenie należy pozostawić do schłodzenia do temperatury pokojowej. Następnie można rozpocząć wszystko od początku.
Urządzenie nie uruchamia się. Słychać 5 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „LLL”.	Temperatura urządzenia jest zbyt niska.	Należy nacisnąć Start/Stop , po czym otworzyć pokrywę. Należy poczekać około 10 do 20 minut, aż urządzenie ogrzeje się do temperatury pokojowej.
Urządzenie nie uruchamia się. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „EE0”.	Czujnik temperatury urządzenia jest uszkodzony.	Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem specjalistą.
Urządzenie nie działa.	Brak zasilania elektrycznego urządzenia.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem specjalistą.

Błędy w przepisach

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Chleb za bardzo wyrasta.	Za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli lub kilka z tych przyczyn razem	a/b
Chleb nie wyrasta wystarczająco lub wcale.	Brak drożdży lub za mało drożdży	a/b
	Stare drożdże	e
	Zbyt ciepły płyn	c
	Drożdże zetknęły się z płynem	d
	Niewłaściwy rodzaj mąki lub stara mąka	e
	Za dużo lub za mało płynu	a/b/g
	Niewystarczająca ilość cukru	a/b
Ciasto za bardzo rośnie i wylewa się z formy do pieczenia.	Bardzo miękka woda powoduje większą fermentację drożdży	f/k
	Zbyt duża ilość mleka wpływa na fermentację drożdży	c

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Chleb się zapadł	Chleb się zapadł, ponieważ objętość chleba przekracza rozmiar formy do pieczenia	a/f
	Fermentacja drożdży nastąpiła zbyt wcześnie lub odbywa się zbyt szybko z powodu zbyt ciepłej wody lub ciepła w komorze pieczenia, lub z powodu dużej wilgotności. Ciepłe pary powodują, że ciasto zbyt szybko rośnie i zapada się przed upieczeniem.	c/h/i
	Za mało glutenu w mące	l
	Za dużo płynu	g/h
Ciężka, grudkowata tekstura	Za dużo mąki lub za mało płynu	a/b/g
	Za mało drożdży lub cukru	a/b
	Za dużo owoców, ziaren lub innych składników	b
	Stara lub niskiej jakości mąka	e
Chleb nie jest wypieczony w środku	Za dużo lub za mało płynu	a/b/g
	Duża wilgotność	h
	Przepisy z wilgotnymi składnikami, np. jogurtem	g
Luźna, chropowata lub porowata tekstura	Za dużo wody	g
	Brak soli	b
	Duża wilgotność, zbyt ciepła woda	h/i
	Zbyt ciepły płyn	c
Powierzchnia niewypieczona, podobna do grzyba	Objętość chleba przekracza wymiary formy	a/f
	Użyto zbyt dużej ilości mąki, szczególnie w przypadku białego chleba	f
	Za dużo drożdży lub za mało soli	a/b
	Za dużo cukru	a/b
	Słodkie składniki oprócz cukru	b
Kromki chleba są nierówne lub na środku są grudki	Chleb nie ostygł wystarczająco (co powoduje uchodzenie pary)	j
Resztki mąki na skórce chleba	Podczas wyrabiania ciasta mąka nie została prawidłowo wyrobiona po bokach	l/m

Wykrywanie i usuwanie usterek

- Należy sprawdzić, czy składniki prawidłowo odmierzone.
- Należy odpowiednio dostosować ilość składników i sprawdzić, czy któregoś pominięto.
- Należy użyć innego płynu lub ostudzić do temperatury pokojowej.
- Składniki należy dodawać w kolejności wskazanej w przepisie. Należy zrobić małe gnieźdło pośrodku, i włożyć w nie pokruszone lub suche drożdże. Nie należy dopuszczać do zetknięcia się drożdży z płynem.
- Należy używać wyłącznie świeżych, odpowiednio przechowywanych składników.
- Należy zmniejszyć całkowitą ilość składników. Nie należy używać większej ilości mąki, niż podaje przepis. W razie potrzeby należy zmniejszyć ilości składników o $\frac{1}{3}$.
- Należy dostosować ilość używanego płynu. Jeśli przepis wymaga składników wilgotnych, należy odpowiednio zmniejszyć ilość używanego płynu.
- W szczególnie wilgotne dni należy użyć 1–2 łyżki mniej.
- W ciepłe dni nie należy używać funkcji regulacji czasowej. Należy używać chłodnych cieczy.
- Po upieczeniu chleb należy niezwłocznie wyjąć z formy, i przed pokrojeniem pozostawić na kratce do ostygnięcia na co najmniej 15 minut.
- Należy zmniejszyć ilość użytych drożdży lub, jeśli to konieczne, zmniejszyć całkowitą ilość składników o $\frac{1}{4}$ ilości podanej w przepisie.
- Do ciasta należy dodać 1 łyżkę glutenu pszennego.
- Formy do pieczenia nie wolno smarować!

Uwagi na temat przepisów

Składniki

Każdy składnik odgrywa określoną rolę w udanym wypieku chleba, zatem dokładne odmierzenie każdego z nich jest równie ważne, jak przestrzeganie prawidłowej kolejności ich dodawania.

- Na wynik wypieku chleba mają wpływ najważniejsze składniki, takie jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (można używać zarówno suchych, jak i świeżych drożdży). Chcąc uzyskać dobre wyniki, należy zawsze stosować odpowiednie ilości w odpowiednich proporcjach względem siebie.
- Przygotowując ciasto bezpośrednio przed pieczeniem należy użyć składników o letniej temperaturze. W przypadku zaplanowania rozpoczęcia pieczenia z opóźnieniem składniki powinny być zimne, aby drożdże nie sfermentowały zbyt wcześnie.
- Margaryna, masło i mleko wpływają tylko na smak chleba.
- Ilość cukru można zmniejszyć o 20 %, dzięki czemu skórka jest lżejsza i cieńsza, a nie ma to wpływu na proces pieczenia. Cukier można zastąpić miodem, dzięki czemu uzyska się bardziej miękką, lżejszą skórkę.
- Gluten, który tworzy się w mące podczas wyrabiania ciasta, zapewnia odpowiednią konsystencję chleba. Idealna mieszanka mąki składa się w 40 % z mąki pełnoziarnistej i 60 % z mąki białej.
- W przypadku chęci dodania pełnych ziaren należy je namoczyć przez całą wcześniejszą noc. Należy odpowiednio zmniejszyć ilość używanej mąki i płynu (do $\frac{1}{5}$ mniej).
- W przypadku mąki żytniej zakwas jest niezastąpiony. Zawiera bakterie kwasu mlekowego i kwasu octowego, które sprawiają, że pieczywo jest puszyste i subtelnie kwaśne. Można go przygotować

samodzielnie, choć wymaga to trochę czasu. Dlatego w poniższych przepisach używamy zagęszczonego zakwasu w proszku. Zagęszczony zakwas w proszku można kupić w opakowaniach po 15 g (na 1 kg mąki). Należy przestrzegać zaleceń podanych w przepisach ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ i/lub 1 opakowanie). Mniejsze ilości powodują kruszenie chleba.

- W przypadku użycia zakwasu w innym stężeniu (opakowanie 100 g na 1 kg mąki), to 1 kg mąki należy zmniejszyć o około 80 g i/lub dostosować zgodnie z przepisem.
- Można również użyć zakwasu płynnego, który można kupić w woreczkach. Należy pamiętać o przestrzeganiu zaleceń dotyczących ilości zakwasu, które podano na opakowaniu. Płynny zakwas należy wlać do miarki. Należy odmierzyć dokładnie taką ilość, jaką podano w przepisie.
- Użycie zakwasu pszennego, który można kupić również w postaci suchej, poprawi jakość i smak ciasta. Chleb również dłużej zachowa świeżość. Zakwas pszenny jest również łagodniejszy od zakwasu żytniego.
- Do wypieku chleba na zakwasie należy użyć programu Basic lub Whole wheat, dzięki czemu ciasto dobrze wyrośnie, a chleb prawidłowo się upiecze. Jako substytut zakwasu można stosować naturalne środki fermentacyjne. Jest to wyłącznie kwestia gustu. Można ich z powodzeniem stosować do pieczenia w wypiekaczu do chleba.
- Jeśli chleb ma być wyjątkowo puszysty i zbilansowany, do ciasta można dodać pszennych otrębów. Należy dodać 1 łyżkę stołową na 500 g mąki i zwiększyć ilość płynu o $\frac{1}{2}$ łyżki.
- Gluten pszenny to naturalny środek wytwarzany z białka zbożowego. Dzięki niemu chleb jest bardziej puszysty i ma większą objętość. Chleb z glutenem pszennym jest również mniej podatny na zapadanie się podczas pieczenia i jest bardziej lekkostrawny. Efekty zastoso-

Dostosowanie ilości składników

Niezależnie od tego, czy ilość dodawanych składników się zwiększa, czy też zmniejsza, ich proporcje powinny być zgodne z proporcjami podanymi w przepisie. Przestrzeganie poniższych podstawowych zasad dostosowywania składników jest gwarancją doskonałych wyników:

- **Płyn/mąka:** Ciasto powinno być miękkie (lecz nie nadmiernie miękkie) i lekko kleiste, ale nie włókniste. Kulki można łatwo uformować z lekkich ciast. Nie dotyczy to jednak ciast cięższych, jak razowy chleb żytni, czy chleb pełnoziarnisty. Ciasto należy sprawdzić po 5 minutach po pierwszym etapie wyrabiania. Jeśli nadal jest zbyt wilgotne, należy dodać nieco mąki, aż ciasto osiągnie odpowiednią konsystencję. Jeśli ciasto jest zbyt suche, należy je nadal wyrabiać dodając w trakcie wyrabiania kilka łyżeczek wody.
- **Użycie składników płynnych:** Jeśli przepis wymaga składników zawierających płyn (np. ser śmietankowy, jogurt, itp.), należy odpowiednio zmniejszyć ilość płynu. Używając jajek, należy je ubijać w miarce, a następnie objętość uzupełnić płynem, aż do osiągnięcia przepisanej ilości.

Na większych wysokościach nad poziomem morza (powyżej 750 m) ciasto wyrasta szybciej. Mieszkając w takim regionie, można zapobiec nadmiernemu wyrastaniu zmniejszając ilość drożdży o $\frac{1}{4}$ lub nawet

$\frac{1}{2}$ łyżeczki. To samo dotyczy regionów, w których występuje dużo wody mineralnej.

Dodawanie składników i odmierzanie ich ilości

- Płyny należy dodawać w pierwszej kolejności. Drożdże są niezmien- nie ostatnim dodawanym składnikiem. Celem zapobieżenia zbyt szybkiemu wzrostowi drożdży (zwłaszcza używając programatora czasowego), nie należy dopuszczać do zetknięcia się drożdży z płynem.
- Odmierzając składniki należy zawsze używać tych samych jednostek miary. Na przykład, jeśli przepis wymaga odmierzenia składników za pomocą łyżek stołowych i łyżeczek do herbaty, należy użyć albo łyżek miarowych dostarczonych przez producenta wypiekacza do chleba, albo własnych łyżek domowych.
- Gdy przepis podaje ilości w gramach, składniki należy zważyć.
- Ilości podane w mililitrach można odmierzyć za pomocą dołączonej do urządzenia miarki o skali 50 ml–250 ml.

Poniżej podajemy wyjaśnienie skrótów używanych w przepisach:

ł.stoł.	=	Plaska łyżka stołowa (lub duża łyżka do odmierzania)
łyż.	=	Plaska mała łyżeczka (lub mała łyżeczka do odmierzania)
g	=	Gram
ml	=	Mililitr
op.	=	Opakowanie suchych drożdży o wadze 7 g. To ilość po- trzebna na 500 g - To odpowiednik 21 g drożdży świeżych.

- **Dodawanie owoców, orzechów lub ziaren:** Kilka programów pozwala na dodawanie składników po usłyszaniu 10-krotnego sygnału dźwiękowego. Zbyt wczesne dodanie tych składników może skutkować ich zmieleniem przez mieszak do ciasta.

Masa i objętość chleba

- Czyste białe pieczywo ma mniejszą masę, niż pieczywo pełnoziarniste. Ma to związek z faktem, że biała mąka bardziej wyrasta, co oznacza, że należy przestrzegać pewnych ograniczeń.
- Rzeczywista waga chleba zależy w szczególności od wilgotności powietrza panującej w czasie pieczenia.
- Wszystkie wypieki wytwarzane głównie z pszenicy osiągną większą objętość. Są to jedne z najcięższych pieczywa i można się spodziewać, że po ostatniej fazie wzrostu przekroczą wymiary pojemnika. Jednak się nie przeleją. Część chleba, która wybrzusza się na krawędzi pojemnika, będzie zatem nieco mniej zrumieniona niż chleb wewnątrz pojemnika.

Chleb bezglutenowy (dla alergików)

- Chcąc upiec dobry chleb z mąki bezglutenowej **nie** należy używać programatora czasowego, nawet jeśli program na to pozwala. Mąki bezglutenowe wymagają do wyrośnięcia ciepłego lub gorącego płynu. Z tego powodu program należy uruchomić od razu.
- Skórka chleba bezglutenowego nie jest tak brązowa, jak skórka chleba zawierającego gluten. Zalecamy, by podczas pieczenia ustawić stopień zrumienienia na „Dark” (ciemny). Dodatkowo można wymieszać żółtko z odrobiną słodkiej lub kwaśnej śmietany, i tą mieszanką posmarować chleb, używając programu z pozostałym czasem **1 : 15**.

Wyniki pieczenia

- Wyniki pieczenia zależą w szczególności od lokalnych warunków (np. miejsce, w którym występuje duża ilość wody mineralnej, panuje duża wilgotność, położenie na dużej wysokości n. p. m., itp.), a także od jakości użytych składników. Z tego powodu sugestie zawarte w przepisach są jedynie wskazówkami, które mogą wymagać pewnych modyfikacji. Więcej przepisów można znaleźć w książce kucharskiej lub w internecie. Można również skorzystać z gotowych mieszanek.

- Nie należy się zniechęcać, jeśli pierwsza próba wypieku według przepisu nie da oczekiwanych rezultatów. Trzeba po prostu zastanowić się nad przyczynami niepowodzenia. Może wystarczy nieco zmienić proporcje.
- Jeśli po zakończeniu programu pieczenia chleb jest nadal zbyt jasny, można skorzystać z programu „12. Bake” umożliwiającego dopieczenie chleba.

Przebieg programu i pomysły na przepisy

Poniższe przepisy można wykorzystać do pieczenia dużych bochenków różnego rodzaju chleba. W niektórych programach rozróżnia się wagę chleba.

⚠ UWAGA:

- Chcąc upiec mniejsze bochenki wystarczy odpowiednio dostosować ilość składników podanych w przepisie.
- Waga dodawanych składników nie może przekroczyć wagi zalecanej w przepisie, zgodnie z poziomem wagi, tj. 750 g dla poziomu wagi I lub 1100 g dla poziomu wagi II.

ℹ WSKAZÓWKI:

Podane czasy dla poszczególnych faz w przebiegu programu są jedynie wskazówkami. Z uwagi na ciągły rozwój produktu mogą tu wystąpić drobne odchylenia.

1. Basic (Ustawienie domyślne)

Poziom wagi chleba	II (Ustawienie domyślne)	I
Całkowity czas	3 : 00 godzin	2 : 53 godziny
1. Wyrabianie	10 minut	9 minut
1. Fermentacja	20 minut	20 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników podczas drugiej fazy wyrabiania ciasta		
2. Wyrabianie	15 minut	14 minut
2. Fermentacja	25 minut	25 minut
3. Fermentacja	45 minut	45 minut
Pieczenie	65 minut	60 minut
Podgrzewanie	60 minut	60 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin	

Pomysły na przepisy:

Chleb maślany	
Waga chleba	Poziom II
Maślanka	300 ml
Margaryna / masło	1½ ł.stoł.
Sól	1 łyż.
Cukier	1 ł.stoł.
Mąka typu 1050	540 g
Suche drożdże	1 op.

Chleb na zakwasie	
Waga chleba	Poziom II
Suchy zakwas	½ op.
Woda	350 ml
Margaryna / masło	1½ ł.stoł.
Przyprawa do chleba	1 łyż.
Sól	2 łyż.
Cukier	1 ł.stoł.
Mąka typu 1150	180 g
Mąka typu 1050	360 g
Suche drożdże	1 op.

2. French (Chleb biały)

Poziom wagi chleba	II (Ustawienie domyślne)	I
Całkowity czas	3 : 50 godziny	3 : 40 godziny
1. Wyrabianie	18 minut	16 minut
1. Fermentacja	40 minut	40 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników podczas drugiej fazy wyrabiania ciasta		
2. Wyrabianie	22 minut	19 minut
2. Fermentacja	30 minut	30 minut
3. Fermentacja	50 minut	50 minut
Pieczenie	70 minut	65 minut
Podgrzewanie	60 minut	60 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin	

Pomysły na przepisy:

Klasyczny chleb biały	
Waga chleba	Poziom II
Woda lub mleko	300 ml
Margaryna / masło	1½ ł.stoł.
Sól	1 łyż.
Cukier	1 ł.stoł.
Mąka typu 550	540 g
Suche drożdże	1 op.

Włoski chleb biały		
Waga chleba	Poziom II	Poziom I
Woda, wrząca	350 ml	230 ml
Kasza manna z pszenicy Durum	150 g	100 g
Sól	1 łyż.	¾ łyż.
Cukier	1 łyż.	¾ łyż.
Mąka typu 550	350 g	230 g
Suche drożdże	¾ op.	½ op.

Porada:

Kaszę mannę z pszenicy durum należy wymieszać we wrzącej wodzie w osobnym pojemniku. Przed włożeniem do formy do pieczenia i dodaniem pozostałych składników kaszę mannę należy pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

3. Whole weat (Chleb razowy)

Poziom wagi chleba	II (Ustawienie domyślne)	I
Całkowity czas	3:40 godziny	3:32 godziny
1. Wyrabianie	10 minut	9 minut
1. Fermentacja	25 minut	25 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników podczas drugiej fazy wyrabiania ciasta		
2. Wyrabianie	20 minut	18 minut
2. Fermentacja	35 minut	35 minut
3. Fermentacja	65 minut	65 minut
Pieczenie	65 minut	60 minut
Podgrzewanie	60 minut	60 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin	

Pomysły na przepisy:

Chleb razowy		
Waga chleba	Poziom II	Poziom I
Woda	300 ml	200 ml
Margaryna / masło	1½ ł.stoł.	1 ł.stoł.
Jajko	1	1 małe
Sól	1 łyż.	¾ łyż.
Cukier	1 łyż.	¾ łyż.
Mąka typu 1050	270 g	180 g
Mąka razowa	270 g	180 g
Suche drożdże	1 op.	¾ op.

Porada:

Korzystając z programatora Timer i opóźniając uruchomienie programu należy użyć trochę więcej wody zamiast białka jajka.

Chleb z siedmiu zbóż	
Waga chleba	Poziom II
Woda	300 ml
Margaryna / masło	1½ ł.stoł.
Sól	1 łyż.
Cukier	1½ ł.stoł.
Mąka typu 1150	240 g
Mąka razowa	240 g
Płatki z 7 zbóż	100 g
Suche drożdże	1 op.

Porada:

Używając produktów pełnoziarnistych, należy je wcześniej namoczyć przez noc.

4. Quick I (Szybki I)

Poziom wagi chleba	I
Całkowity czas	2:10 godziny
1. Wyrabianie	10 minut
1. Fermentacja	10 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników podczas drugiej fazy wyrabiania ciasta	
2. Wyrabianie	10 minut
2. Fermentacja	30 minut
Pieczenie	70 minut
Podgrzewanie	60 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin

Pomysły na przepisy:

Chleb z serem śmietankowym	
Woda lub mleko	160 ml
Margaryna / masło	1½ ł.stoł.
Jajko	1 małe
Sól	½ łyż.
Cukier	1 łyż.
Serek śmietankowy ziarnisty	80 g
Mąka typu 550	330 g
Suche drożdże	½ op.

Domowy chleb biały	
Mleko	300 ml
Margaryna / masło	2 ł.stoł.
Sól	1½ łyż.
Cukier	1½ łyż.
Mąka typu 1050	540 g
Suche drożdże	1 op.

5. Sweet (Chleb słodki)

Poziom wagi chleba	II (Ustawienie domyślne)	I
Całkowity czas	2:55 godziny	2:50 godziny
1. Wyrabianie	10 minut	10 minut
1. Fermentacja	5 minut	5 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników podczas drugiej fazy wyrabiania ciasta		
2. Wyrabianie	20 minut	20 minut
2. Fermentacja	30 minut	30 minut
3. Fermentacja	45 minut	45 minut
Pieczenie	65 minut	60 minut
Podgrzewanie	60 minut	60 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin	

Pomysł na przepis:

Chleb rodzynekowy		
Waga chleba	Poziom II	Poziom I
Woda	300 ml	200 ml
Margaryna / masło	2 łyż. stoł.	1½ łyż. stoł.
Sól	½ łyż.	1 szczypta
Miód	1 łyż. stoł.	1 łyż.
Mąka typu 405	500 g	330 g
Cynamon	¾ łyż.	½ łyż.
Suche drożdże	¾ op.	½ op.
Rodzyнки	75 g	50 g

6. Gluten free (Chleb bezglutenowy)

Poziom wagi chleba	II (Ustawienie domyślne)	I
Całkowity czas	2 : 55 godziny	2 : 50 godziny
1. Wyrabianie	10 minut	10 minut
1. Fermentacja	10 minut	5 minut
2. Wyrabianie	10 minut	10 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników po drugiej fazie wyrabiania ciasta		
2. Fermentacja	30 minut	30 minut
3. Fermentacja	45 minut	45 minut
Pieczenie	70 minut	70 minut
Podgrzewanie	60 minut	60 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin	

Pomysły na przepisy:

Chleb bezglutenowy	
Waga chleba	Poziom II
Woda, wrząca	500 ml
Mieszanka do pieczenia chleba	600 g

Porada:

- Mieszankę do pieczenia chleba należy wymieszać z wrzącą wodą w osobnym naczyniu, po czym ciasto pozostawić na około 30 minut do wyrośnięcia. Następnie włożyć ciasto do formy i niezwłocznie uruchomić program.
- Po upieczeniu chleb należy od razu wyjąć z formy, a przed pokrojeniem pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Chleb ciemny		
Waga chleba	Poziom II	Poziom I
Woda, letnia	630 ml	470 ml
Margaryna / masło	1 łyż. stoł.	½ łyż. stoł.
Sól	1 łyż.	¾ łyż.
Mieszanka do pieczenia ciemnego chleba (firmy Schär)	500 g	375 g
Suche drożdże	1 op.	¾ op.
Można również dodać:		
Siemię lniane lub	1½ łyż. stoł.	1 łyż. stoł.
Orzechy włoskie lub	75 g	50 g
Kminek lub	3 łyż.	2 łyż.
Podsmażona cebula lub	75 g	50 g
Kostki boczku	75 g	50 g

Porada:

- Po około 8 minutach wyrabiania resztki ciasta lub mąki usunąć z boków formy używając np. silikonowego skrobaka do ciasta. Celem zapobieżenia tworzeniu się cienkiej krawędzi resztkowego ciasta podczas pieczenia, można ponownie oddzielić ten brzeg ciasta od formy, wykorzystując pozostały czas programu **1 : 15**.
- Po drugiej fazie wyrabiania, która następuje bezpośrednio przed drugim wyrastaniem, słychać sygnał dźwiękowy informujący o możliwości dodania składników. W tym programie składniki nie są już mieszane z ciastem, lecz przyklejają się do powierzchni chleba.

7. Quick II (Szybki II)

Poziom wagi chleba	II (Ustawienie domyślne)	I
Całkowity czas	1 : 38 godziny	1 : 28 godziny
1. Wyrabianie	13 minut	13 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników		
2. Wyrabianie	5 minut	5 minut
3. Fermentacja	35 minut	25 minut
Pieczenie	45 minut	45 minut
Podgrzewanie	60 minut	60 minut
Działanie programatora czasowego	/	/

Pomysły na przepisy:

Chleb cebulowy	
Waga chleba	Poziom II
Woda	250 ml
Margaryna / masło	1 łyż. stoł.
Sól	1 łyż.
Cukier	1 łyż. stoł.
Duża, posiekana cebula	1
Mąka typu 1050	540 g
Suche drożdże	1 op.

Chleb pizzowy		
Waga chleba	Poziom II	Poziom I
Woda	375 ml	250 ml
Olej	1 ł.stoł.	1 łyż.
Sól	1 łyż.	½ łyż.
Cukier	1 łyż.	½ łyż.
Oregano	¾ łyż.	½ łyż.
Ser Parmezan	2½ ł.stoł.	1½ ł.stoł.
Kasza manna kukurydziana	100 g	65 g
Mąka typu 550	475 g	315 g
Cynamon	¾ łyż.	½ łyż.
Suche drożdże	¾ op.	½ op.

8. Dough (Ciasto)

Poziom wagi chleba	/
Całkowity czas	1 : 30 godziny
1. Wyrabianie	20 minut
2. Fermentacja	30 minut
3. Fermentacja	40 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin

Pomysły na przepisy:

Chleb francuski (bagietka)	
Woda	300 ml
Miód	1 ł.stoł.
Sól	1 łyż.
Cukier	1 łyż.
Mąka typu 550	540 g
Suche drożdże	1 op.

Porada:

Gotowe ciasto należy pokroić na 2–4 części, uformować podłużne bochenki i pozostawić do wyrośnięcia na 30–40 minut. Powierzchnię każdego bochenka należy naciąć tworząc ukośne rowki, po czym, upiec w piekarniku.

Pizza	
Woda	300 ml
Sól	¾ łyż.
Cukier	2 łyż.
Olej z oliwek	1 ł.stoł.
Mąka typu 405	450 g
Suche drożdże	1 op.

Porada:

- Ciasto należy rozwałkować, nadać mu kulisty lub okrągły kształt, po czym pozostawić do wyrośnięcia na 10 minut. Następnie kilkakrotnie nakłuć widelcem.
- Na cieście należy rozsmarować sos do pizzy, po czym ułożyć na nim żądane dodatki.
- Piec przez 20 minut w temperaturze 200 °C.

9. Jam (Marmolada)

Poziom wagi chleba	/
Całkowity czas	1 : 20 godziny
1. Podgrzewać	15 minut
2. Wyrabianie + podgrzewać	45 minut
3. Spoczywać	20 minut
Działanie programatora czasowego	/

Pomysły na przepisy:

Dżem truskawkowy	
Świeże truskawki, umyte i pokrojone na małe kawałki lub przetarte	600 g
Cukier żelujący „2:1”	300 g
Sok cytrynowy	1–2 łyż.

Porada:

- Wszystkie składniki należy wymieszać w formie do pieczenia drewnianą lub silikonową szpatułką.
- Po uruchomieniu programu szpatułką należy usunąć resztki cukru z boków formy do pieczenia.
- Po zakończeniu programu wyjąć formę do pieczenia z urządzenia korzystając z uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
- Dżem przelać do czystych słoików i dokładnie je zamknąć. Słoiki należy ułożyć na pokrywie na około 10 minut. Dzięki temu zyskuje się pewność, że wieczko jest odpowiednio uszczelnione.

Marmolada pomarańczowa	
Pomarańcze, obrane i pokrojone w drobną kostkę	500 g
Cytryny, obrane i pokrojone w drobną kostkę	100 g
Cukier żelujący „2:1”	300 g

Porada:

↔ Dżem truskawkowy

10. Cake (Słodkie ciasto)

- Ten program jest odpowiedni do pieczenia ciasta funtowego. Wobec faktu, że w urządzeniu ciasto wyrabiane jest mieszakiem, a nie mikserem, ciasto będzie nieco bardziej zwarte.
- Używa się tutaj składników świeżych, które łatwo się psują, zatem **nie** należy używać funkcji programatora czasowego, nawet jeśli program na to pozwala.
- Poniższy podstawowy przepis można uzupełnić dodając różne składniki.
- Po zakończeniu programu wyjąć formę do pieczenia z urządzenia korzystając z uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
- Formę do pieczenia należy ustawić na wilgotnej ściereczce, i pozostawić ciasto do ostygnięcia przez około 15 kolejnych minut. Następnie, korzystając z silikonowej szpatułki, można oddzielić ciasto od boków formy do pieczenia i je odwrócić.

Poziom wagi chleba	/
Całkowity czas	1:50 godziny
1. Wyrabianie	6 minut
1. Fermentacja	5 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników podczas drugiej fazy wyrabiania ciasta	
2. Wyrabianie	10 minut
2. Fermentacja	9 minut
Pieczenie	80 minut
Podgrzewanie	60 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin

Pomysł na przepis:

Podstawowy przepis na ciasto funtowe	
Jajka	3
Masło	100 g
Cukier	100 g
Cukier waniliowy	1 op.
Mąka typu 405	300 g
Proszek do pieczenia	1 op.
Można użyć dodatkowych składników:	
Mielone orzechy lub: starta czekolada lub: płatki kokosowe lub: obrane jabłka, pokrojone w drobną kostkę	50 g

11. Sandwich (Chleb tostowy)

Poziom wagi chleba	II (Ustawienie domyślne)	I
Całkowity czas	3:00 godziny	2:55 godziny
1. Wyrabianie	15 minut	15 minut
1. Fermentacja	40 minut	40 minut
Sygnały dźwiękowe informujące o możliwości dodania składników podczas drugiej fazy wyrabiania ciasta		
2. Wyrabianie	5 minut	5 minut
2. Fermentacja	25 minut	25 minut
3. Fermentacja	40 minut	40 minut
Pieczenie	55 minut	50 minut
Podgrzewanie	60 minut	60 minut
Działanie programatora czasowego	13 godzin	

Pomysł na przepis:

Chleb tostowy	
Waga chleba	Poziom II
Woda	150 ml
Mleko	150 ml
Margaryna / masło	2 łyż. stoł.
Sól	1 łyż.
Cukier	1 łyż.
Mąka typu 550	500 g
Suche drożdże	1 op.

12. Bake (Pieczenie)

Poziom wagi chleba	/
Całkowity czas	1:00 godzina
Pieczenie	10–60 minut
Podgrzewanie	60 minut
Działanie programatora czasowego	/

Dane techniczne

Model: BBA 3774
Napięcie zasilające: 220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: 550 W
Stopień ochrony: I
Masa netto: ok. 4,2 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 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 zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

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

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.