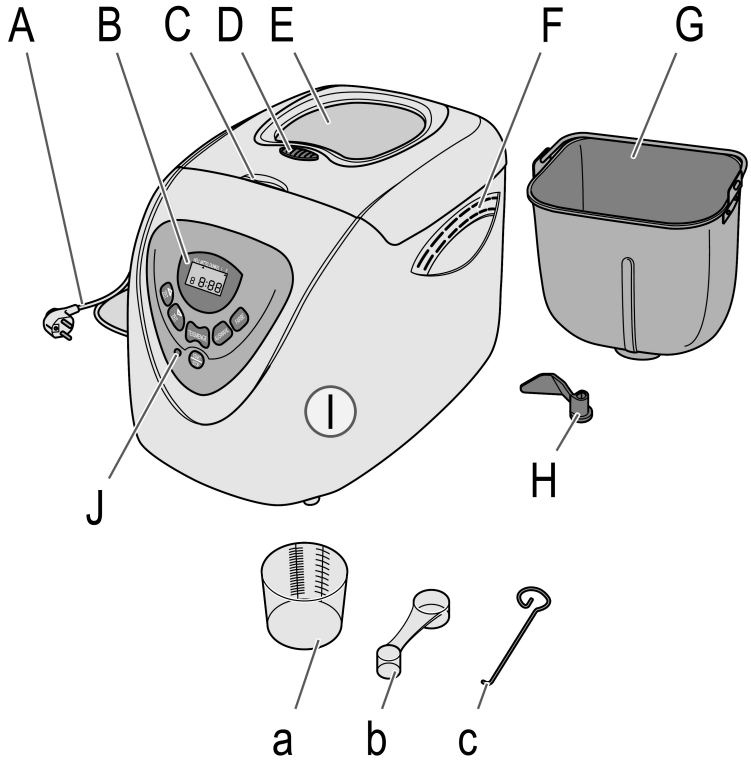
Instrukcja obsługi

Urządzenie do pieczenia chleba

BBA 3505

Spis elementów



Instrukcja obsługi

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup naszego produktu. Życzymy przyjemnego użytkowania.

- Automat do pieczenia chleba oferuje 12 zainstalowanych programów z 39 różnymi możliwościami ustawień. Całkowitą nowością jest program, przy pomocy którego mogą Państwo piec, lub dopiekać wcześniej upieczony chleb, aby stał się ciemniejszy.
- W prawie wszystkich programach mają Państwo możliwość wyboru między dwoma stopniami wagi, aby otrzymać mniejszy lub większy chleb.
- W automacie mogą Państwo piec z przesunięciem czasowym. Zakończenie programu można przesunąć do 13 godzin.

Urządzenie jest w pełni zautomatyzowane i przyjazne w obsłudze. W dalszej części znajdą Państwo przepisy na:

- chleb pszenny, chleb ciemny na zakwasie, chleb biały mieszany, chleb z ziarnami
- ciasto do dalszej obróbki
- dżem, który można przyrządzić w automacie

Symbole użyte w instrukcji

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są szczególnie oznakowane. Zawsze należy przestrzegać tych instrukcji, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i pokazuje potencjalne ryzyko obrażeń.

⚠ UWAGA:

Wskazuje na potencjalne niebezpieczeństwo dla urządzenia i innych przedmiotów.

ℹ WSKAZÓWKA:

Podkreśla porady i informacje dla użytkowników.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenie proszę dokładnie przeczytać i zachować instrukcję obsługi oraz kartę gwarancyjną, paragon oraz w miarę możliwości pudełko z opakowaniem wewnętrznym. W przypadku gdy przekazują Państwo urządzenie osobie trzeciej należy przekazać także instrukcję obsługi.

- Korzystać z urządzenia wyłącznie do w celach prywatnych oraz zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku publicznego.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu, chronić przed gorącem, bezpośrednim nasłonecznieniem, wilgotnością (w żadnym wypadku nie zanurzać w cieczach) i ostrymi krawędziami. Nie korzystać z urządzenia wilgotnymi rękami. W przypadku zamoczenia lub zawilgocenia urządzenia natychmiast odłączyć wtyczkę.
- Każdorazowo kiedy nie korzystają państwo z urządzenia, w przypadku podłączania elementów wyposażenia, czyszczenia bądź uszkodzeń wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru. W przypadku konieczności opuszczenia stanowiska pracy zawsze wyłączać urządzenie wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Kabel zasilający i urządzenie należy sprawdzać regularnie pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia usterek nie korzystać z urządzenia.
- Używać tylko oryginalnego wyposażenia.
- Dla bezpieczeństwa Państwa dzieci nie należy zostawiać elementów opakowania (plastikowe torebki, karton, styropian itp.) w miejscach dla nich dostępnych.

⚠ OSTRZEŻENIE!
Nie należy pozwalać małym dzieciom bawić się folią. Istnieje **ryzyko uduszenia!**

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru!

- Korzystać z urządzenia zasadniczo tylko pod nadzorem. W przypadku pieczenia z przesunięciem czasowym należy zawsze ustawić taki czas, aby urządzenie podczas działania znajdowało się pod odpowiednim nadzorem.
- Należy zachować przynajmniej 10cm odstęp między działającym urządzeniem a innymi przedmiotami.
- Nigdy nie przykrywać uruchomionego urządzenia ścierką bądź innym materiałem. Ciepło i para muszą swobodnie uchodzić. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru jeżeli urządzenie zostanie przykryte bądź dotyka palnego materiału np. firanek.
- Nie wkładać folii metalowej ani innych materiałów do komory pieczenia. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru lub porażenia prądem.
- Jeżeli ciasto wychodzi z formy i dotyka obudowy urządzenia bądź elementu grzewczego istnieje ryzyko pożaru.
- Nigdy nie używać większej ilości składników niż podano w przepisie.
- Zwracać uwagę na to aby waga składników nie przekraczała 750g na pierwszym i 1000g na drugim stopniu wagi.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub posiadające niewystarczającą wiedzę i/lub doświadczenie tylko pod nadzorem, względnie jeżeli zostały one poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i zrozumiały wynikające z niego zagrożenia.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie oraz **konserwacja** nie mogą być przeprowadzane przez **dzieci** bez nadzoru.

- Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie podłączać urządzenia do zewnętrznego zegara sterującego lub systemów zdalnej obsługi.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie, ale zwrócić się do autoryzowanego specjalisty. Aby uniknąć niebezpieczeństw, wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego na sprawny powierzyć producentowi, naszemu punktowi obsługi klienta, lub podobnie wykwalifikowanemu specjaliście
- Urządzenie ustawiać na gładkiej, płaskiej oraz stabilnej powierzchni roboczej. Zwracać uwagę na to aby przewód zasilający oraz urządzenie nie znajdowały się na gorącej powierzchni. Przewód zasilający układać tak, aby nie dotykał przedmiotów o ostrych krawędziach.
- Ustawiać urządzenie tak, aby nie mogło się ześlizgnąć. Podczas wyrabiania ciężkiego ciasta urządzenie może się poruszać. W przypadku gładkich i śliskich powierzchni ustawiać urządzenie na gumowej macie.
- Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia w trakcie pracy, najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilający. Zawsze podnosić urządzenie obiema rękami!
- Nie wyjmować formy podczas działania urządzenia!
- Podczas pracy urządzeń elektrycznych i produkujących ciepło powstają wysokie temperatury, które mogą być przyczyną oparzeń (element grzewczy, forma do pieczenia).

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas dotykania lub wyjmowania gorących elementów należy koniecznie używać łapki do garnków lub rękawic kuchennych!

- Czyścić i pakować ponownie urządzenie dopiero po jego całkowitym wystygnięciu.
- Należy używać urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw, w żadnym wypadku do innych celów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem!

Rozpakowywanie urządzenia

- Wyjąć urządzenie z opakowania
- Usunąć całość opakowania, jak np. folia, wypełniacze, spinacze przewodów, opakowanie kartonowe.
- Sprawdzić zawartość opakowania (zakres dostawy)

- Aby uniknąć narażenia na niebezpieczeństwo należy skontrolować urządzenie pod kątem występowania ewentualnych uszkodzeń powstałych podczas transportu.
- Nie uruchamiać urządzenia jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna, bądź stwierdzono uszkodzenia. Niezwłocznie zwrócić towar sprzedawcy.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w sekcji „czyszczenie”.

Uruchamianie urządzenia

Podłączenie do prądu

1. Przed umieszczeniem wtyczki w gniazdku należy sprawdzić czy napięcie sieciowe, którego chcą Państwo użyć jest zgodne z wykorzystywanym przez urządzenie. Informacje na ten temat zostały podane na tabliczce znamionowej.

2. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.

Usłyszą Państwo sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu wyświetli się ustawienie podstawowe (patrz: objaśnienia do panelu obsługi). Urządzenie jest gotowe do działania.

Spis elementów

A - przewód zasilający

B - panel obsługi z wyświetlaczem

C - uchwyt na pokrywie

D - otwór wentylacyjny

E - pokrywa z okienkiem

F - wentylacja boczna

G - forma do pieczenia

H - mieszadło

I - obudowa

J - kontrolka

Wyposażenie:

a) kubek z podziałką

b) łyżka z podziałką

c) hak do wyciągania mieszadeł

Panel obsługi

1 Wyświetlacz LCD

pokazuje informacje na temat wybranego programu, stopniu zbrązowienia skórki. wagi chleba (oznaczona strzałką) oraz czasu.

2. FARBE **Przycisk KOLOR**

do ustawienia wybranego stopnia zbrązowienia skórki

3. AUSWAHL **Przycisk WYBÓR**

do wyboru programów opisanych w rozdziale „przebieg programów automatu do pieczenia chleba”.

4. START STOPP **Przycisk START/ STOP**

do rozpoczynania i przerywania programu

5. Kontrolka działania

6. TEIGMENGE **Przycisk ILOŚĆ CIASTA**

do ustawiania jednego z dwóch stopni wagi opisanych w dalszej części.

7. ZEIT ZEIT **przycisk CZAS**

do ustawiania zaprogramowanego czasu

Objaśnienia dotyczące panelu obsługi

1. Wyświetlacz LCD

NORMAL EINSTELLUNG (ekran początkowy)

Ten komunikat oznacza gotowość urządzenia do pracy. Odpowiada ona programowi podstawowemu. Na wyświetlaczu pojawia się „ **I** 3:00”. **I** oznacza wybrany program, „3:00” oznacza czas trwania programu. Kolejne dwie pozycje oznaczone strzałkami odpowiadają wybranemu stopniowi zbrązowienia i wadze. Ustawieniem podstawowym po włączeniu jest: „wyższa waga” (stopień **II**) oraz „średnie zbrązowienie” MITTEL. Podczas pracy urządzenia upływ programu można odczytać na wyświetlaczu w formie upływających danych czasowych.

2. Przycisk FARBE **FARBE (KOLOR)**

Tym przyciskiem można ustawić wybrany stopień zbrązowienia:

HELL (jasny)- MITTEL (średni) – DUNKEL (ciemny)

3. Przycisk AUSWAHL (WYBÓR)

Przy pomocy przycisku [ikona] AUSWAHL włączają Państwo pojedyncze programy. Możemy skorzystać z programów do przygotowywania:

numer	nazwa	długość w h:mm	opis	Dźwięk przy dodawaniu składników
1	NORMAL	3:00	Do przygotowywania chleba pszennego lub mieszanego. Najczęściej używany program.	tak
2	WEIßBROT	3:50	Do przygotowywania bardzo puszystego chleba pszennego.	nie
3	VOLLKORN	3:40	Do chlebów pełnoziarnistych.	tak
4	SCHNELL	1:40	Do szybkiego przygotowywania chleba pszennego lub mieszanego.	nie
5	SÜßES BROT	2:55	Do przygotowania ciasta drożdżowego.	nie
6	ULTRA SCHNELL I	0:58	Do wyrabiania i pieczenia chlebów o wadze do 750g	nie
7	ULTRA SCHNELL II	0:58	Do wyrabiania i pieczenia chlebów o wadze do 1000g	nie
8	TEIG	1:30	Do wyrabiania ciasta.	nie
9	MARMELADE	1:20	Do gotowania dżemów i konfitur.	nie
10	KUCHEN	2:50	Do wypieków z użyciem proszku do pieczenia	tak
11	SANDWICH	3:00	Do przygotowywania puszystego chleba tostowego.	tak
12	BACKEN	1:00	Do dopiekania chleba lub ciasta.	nie

4. przycisk START/ STOP

do rozpoczynania i kończenia programów

- po naciśnięciu przycisku [i] START/STOP zaczyna migać dwukropek na zegarze. Kontrolka świeci.
- przyciskiem [i] START/STOP można w każdej chwili przerwać działanie programu. Przytrzymać przycisk do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Kontrolka gaśnie. Na wyświetlaczu pojawi się pozycja przedstawionego wyżej programu początkowego. Jeżeli chcą Państwo skorzystać z innego programu, należy wybrać go przyciskiem [i] AUSWAHL (WYBÓR). W zależności od wcześniejszego trybu pracy należy ewentualnie odczekać aż urządzenie wystygnie.

WSKAZÓWKA:

Nie przyciskać przycisku START/STOP , jeżeli chcą Państwo dodać kolejne składniki. W przeciwnym razie program zostanie zakończony.

6. przycisk TEIGMENGE (ILOSC CIASTA)

Przy pomocy tego przycisku w niektórych programach można ustawić następujące stopnie:

Stopień **I** = niższa waga chleba do 750g

Stopień **II** = wyższa waga chleba do 1000g

Wybrany stopień ma wpływ na czas trwania programu.

7. Przyciski ZEIT ZEIT ZEIT (CZAS)

Przy pomocy funkcji minutnika, mogą Państwo ustawić moment, kiedy zakończy się wybrany program. Jest to możliwe przy następujących programach:

NORMAL

WEßBROT

VOLLKORN

SCHNELL

SÜßES BROT

TEIG

KUCHEN

SANDWICH

BACKEN

Programy ULTRA SCHNELL i MARMELADE nie mogą być uruchamiane z opóźnieniem czasowym.

OSTRZEŻENIE:

Należy się upewnić, że podczas użytkowania z opóźnionym startem urządzenie podczas działania będzie pod odpowiednim nadzorem.

- przy pomocy przycisków ZEIT ZEIT ZEIT (CZAS) ustawić czas, kiedy program ma się zakończyć.

WSKAZÓWKA:

- każde naciśnięcie przycisku ZEIT ZEIT ZEIT przesuwa zakończenie programu o 10 minut.
- maksymalne przesunięcie zakończenia programu wynosi 13 godzin
- jeżeli wybiorą Państwo inny program, wcześniejsze ustawienia zostaną skasowane.
- nie używać funkcji minutnika jeżeli przepis zawiera świeże składniki jak np.: mleko, jajka, owoce, jogurt, cebulę itp.

Przykład: Jest 20:30 a chleb ma być gotowy o 7:00 następnego dnia, czyli 10 godzin 30 minut później. Ta wartość (10:30) musi pojawić się na wyświetlaczu. Nie muszą Państwo obliczać różnicy godzin pomiędzy czasem trwania programu (np. 3:00) i wybranym zakończeniem programu. Program rozpocznie się automatycznie, tak aby chleb był gotowy w ustalonym czasie.

- Funkcję minutnika włącza się przyciskiem START/STOP. START/STOP. Dwukropek między cyframi miga, świeci się kontrolka.
- Aby przerwać funkcję minutnika należy ponownie przycisnąć przycisk START/STOP START/STOP do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

Działanie urządzenia

Sygnały dźwiękowe

Urządzenie wydaje różne sygnały dźwiękowe:

1 dłuższy sygnał dźwiękowy: - po podłączeniu do sieci zasilającej
- przy ręcznym przerywaniu programu
- po zakończeniu fazy utrzymywania ciepła

1 krótki sygnał dźwiękowy: - potwierdzenie wciśnięcia przycisku

5 sygnałów dźwiękowych po kolei: temperatura urządzenia jest zbyt wysoka aby rozpocząć nowy program. Na wyświetlaczu pojawia się „ **HHH".**

10 sygnałów po kolei
w trakcie trwania programu: rozpoczęło się drugie wyrabianie. W różnych programach mogą Państwo jeszcze dodać składniki (ziarna, owoce, orzechy itp.)

10 sygnałów po kolei po
zakończeniu programu: Program został zakończony. Na wyświetlaczu obok numeru programu pojawia się „ 00:00). We wszystkich programach rozpoczyna się trwająca godzinę faza utrzymywania ciepła.

Zapisywanie programu

W przypadku przerwy w dostawie prądu, urządzenie automatycznie wznawia program, jeżeli dostawa energii elektrycznej zostanie przywrócona w ciągu 15 minut. Przy dłuższej przerwie w dostawie energii automat należy uruchomić ponownie. Można to zrobić tylko w przypadku, gdy program został przerwany w fazie wyrabiania. Jeżeli rozpoczęło się już pieczenie, cały proces należy zacząć ponownie.

Funkcja zabezpieczająca

Po zakończeniu pieczenia urządzenie musi ostygnąć zanim będą mogli Państwo rozpocząć nowy program (wyjątek: programy „9. MARMELADE" i „12. BACKEN")
Jeżeli temperatura wewnątrz urządzenia jest w dalszym ciągu za wysoka usłyszą Państwo 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HHH".

1. Odłączyć wtyczkę.
2. Wyjąć formę przy pomocy łapki do garnków.
3. Zostawić pokrywę otwartą i poczekać aż urządzenie wystygnie. Czas może być różny w zależności od wcześniejszego sposobu użytkowania.

Przebieg programu automatu do chleba

⚠ UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nigdy nie napełniać formy składnikami na początku procesu pieczenia, jeżeli znajduje się ona wewnątrz urządzenia.
- Jeżeli chcą Państwo dodać kolejne składniki (ziarna, owoce, orzechy) podczas drugiego wyrabiania należy uważać aby nie wpadły one do wnętrza urządzenia.

1. Wyciąganie formy

Otworzyć pokrywę. Przekręcić formę delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu odblokowania. Wyciągnąć formę za uchwyt. Postawić na płaskiej powierzchni.

2. Montaż mieszadła

Przykryć otwór mieszadła wałem napędowym formy do pieczenia. Kołnierzyk otworu musi być na dole. Zwrócić uwagę na wyrównanie wału napędowego. Mieszadło połączy się zwięźle ze spodem formy do pieczenia.

3. Dodawanie składników

Należy zwrócić uwagę na to aby składniki były umieszczane w formie w kolejności podanej w przepisie.

4. Umieszczanie formy

Umieścić formę na podwyższeniu wewnątrz komory urządzenia. Trzymać przy tym formę pod skosem. Przekręcić lekko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do kliknięcia. Zamknąć pokrywę automatu.

5. Rozpoczynanie programu

1. Wybrać odpowiedni program przyciskiem AUSWAHL (WYBÓR)

2. Wybrać całkowitą masę składników przyciskiem TEIGMENGE (ILOŚĆ CIASTA)

3. Wybrać jasną, średnią lub ciemną skórkę przyciskiem FARBE (KOLOR)

4. Przy pomocy przycisku ZEIT ZEIT ZEIT (CZAS) mogą Państwo opóźnić rozpoczęcie programu.

5. Nacisnąć przycisk START/ STOPP. Migający dwukropek wskazuje na rozpoczęty program. Świeci się kontrolka.

6. Rośnięcie ciasta

Po drugim wyrabianiu automat do pieczenia chleba uzyskuje temperaturę optymalną do rośnięcia ciasta. Nagrzewa się do 25°C jeżeli temperatura otoczenia jest niższa.

7. Pieczenie

Automat do pieczenia chleba reguluje temperaturę pieczenia automatycznie. Jeżeli po zakończeniu programu chleb jest w dalszym ciągu za jasny, można go dopiec używając programu BACKEN (PIECZENIE).

8. Utrzymywanie ciepła (z wyjątkiem programów: 8. TEIG (CIASTO) i 9. MARMELADE (KONFITURY))

Po zakończeniu procesu pieczenia usłyszą Państwo kilkakrotny sygnał dźwiękowy, który oznacza że można wyjąć chleb lub potrawę. W tym samym czasie rozpoczyna się trwająca godzinę faza utrzymywania ciepła. Kontrolka świeci się w dalszym ciągu. Obok numeru programu na wyświetlaczu widoczne jest „00:00”. Dwukropek „:” miga. Po godzinie ponownie słychać sygnał dźwiękowy. Kończy się utrzymywanie ciepła. Gaśnie kontrolka. Na wyświetlaczu pojawia się ekran początkowy. Należy odłączyć wtyczkę.

9. Program 12. BACKEN (dopiekanie)

1. Jeżeli urządzenie znajduje się w fazie „utrzymywania ciepła”, wcisnąć przycisk START/STOP do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Kontrolka gaśnie.

2. Uruchomić program „12. BACKEN (PIECZENIE).

3. Po uzyskaniu odpowiedniego stopnia zbrązowienia zakończyć program przyciskiem START/STOP. Kontrolka gaśnie.

4. Odłączyć wtyczkę.

10. Koniec programu

Przygotować kratkę i wyciągnąć wtyczkę. Po zakończeniu programu wyciągnąć formę używając łapek do garnków, przekręcić do góry dnem, jeżeli chleb nie wypada równo na kratkę, należy poruszyć kilkakrotnie napędem mieszadła, do chwili wypadnięcia chleba. Jeżeli mieszadło utknie w chlebie należy użyć dołączonego haka do usuwania mieszadeł. Należy wprowadzić hak przez spodnią stronę jeszcze ciepłego chleba w półokrągły otwór mieszadła i zahaczyć o dolną krawędź mieszadła, najlepiej w miejscu gdzie znajduje się skrzydełko mieszadła. Przy pomocy haka pociągnąć ostrożnie mieszadło w dół. Można przy tym zobaczyć w którym miejscu w chlebie znajduje się skrzydełko mieszadła. Można w tym miejscu naciąć chleb i wyjąć całe mieszadło.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Zawsze odłączać wtyczkę przed czyszczeniem, odczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia ani formy w wodzie. Nie napełniać wodą komory pieczenia. Może to doprowadzić do pożaru lub porażenia prądem.

UWAGA:

- Nie używać do czyszczenia szczotek drucianych lub innych szorujących przedmiotów.
- Nie używać silnych ani szorujących środków czyszczących.

WSKAZÓWKA:

- Forma do pieczenia jest pokryta powłoką zabezpieczającą przed przywieraniem. Zmiana koloru powłoki wraz z upływem czasu jest normalnym zjawiskiem, działanie pozostaje jednak niezmienione.

- Usunąć wilgotną ściereczką wszystkie składniki i okruszki z pokrywy, obudowy oraz komory pieczenia.
- Zewnętrzną stronę formy do pieczenia przetrzeć wilgotną ściereczką. Wnętrze formy można myć wodą z dodatkiem detergentów.
- Zarówno mieszadło jak i wał napędowy należy wyczyścić bezpośrednio po użyciu. Jeżeli mieszadło zostanie w formie, jest później trudne do wyjęcia. W tym przypadku należy pojemnik napełnić ciepłą wodą na ok. 30 min. Po tym czasie można wyjąć mieszadło.

Zdejmowanie i montaż pokrywy

Dla łatwiejszego czyszczenia można całkowicie zdjąć pokrywę urządzenia. W tym celu należy zdjąć pokrywę na zawiasach z tylnej części urządzenia. Potrzebny będzie wąski śrubokręt.

1. Zamknąć pokrywę.
2. Wcisnąć końcówkę śrubokręta w szparę w pokrywie na zawiasach. Unieść pokrywę delikatnie do góry.
3. Sięgnąć pod pokrywę i podnieść ją ku górze. Przy tym rozepną się górne mocowania pokrywy.
4. Otworzyć pokrywę. Na wysokości zawiasów nacisnąć lekko w tył aby całkiem ją zdemontować.
5. Po wyczyszczeniu całkowicie wyczyścić pokrywę przed ponownym zamontowaniu.
6. Trzymać pokrywę poziomo i od dołu wcisnąć belkę zawiasu w zawias.
7. Zamknąć pokrywę.
8. Nacisnąć górną część pokrywy zawiasów na belkę. Górne mocowanie zatrzaśnie się.
9. Nacisnąć dolną część pokrywy zawiasów dopóki nie zatrzaśnie się słyszalnie.

Przechowywanie

- Przed odłożeniem urządzenia do przechowywania upewnić się że jest ono całkiem zimne, wyczyszczone i wysuszone. Urządzenie przechowywać z zamkniętą pokrywą.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeżeli nie jest używane przez dłuższy czas.
- Zawsze przechowywać urządzenie w miejscu suchym, przewiewnym, niedostępnym dla dzieci.

Pytania dotyczące pieczenia

- **Chleb po upieczeniu nie odchodzi od formy**
  Pozostawić chleb w formie na ok. 10 min do ostygnięcia. Przekręcić formę do góry dnem – w razie konieczności po ruszać lekko napędem mieszadła. Przed pieczeniem natłuścić lekko mieszadło.

- **Jak zapobiec powstawaniu w chlebie dziur po mieszadle?**
  Można wyjąć mieszadło palcami posypanymi mąką zanim ciasto wyrośnie ostatni raz. Wyświetlacz musi jednak wskazywać pozostały czas ok. 1:30. Jeżeli nie odpowiada Państwu ten sposób należy po upieczeniu użyć haka do wyjmowania mieszadła. Przy ostrożnym postępowaniu można uniknąć dużych otworów.

- **Ciasto wychodzi poza formę w trakcie rośnięcia**
  Zdarza się to szczególnie przy użyciu mąki pszennej, która z powodu wyższej zawartości glutenu lepiej wyrasta.
  Środki zaradcze:
  a) zmniejszyć ilość mąki i dopasować ilość pozostałych składników
  b) dodać do ciasta jedną łyżkę stołową rozpuszczonej margaryny

- **Ciasto rośnie ale opada w trakcie pieczenia**
  a) <u>jeżeli w cieście powstaje zagłębienie w kształcie litery V,</u>
  mąka ma za małą zawartość glutenu, czego przyczyną jest zbyt mała zawartość białka w zbożu (zdarza się to w przypadku deszczowego lata), lub mąka jest za wilgotna.
  Środki zaradcze:
  Na 500g mąki dodać do ciasta 1 łyżkę stołową glutenu pszennego.

  b) jeżeli ciasto zapada się lejkowato na środku, może być to spowodowane:
  - zbyt wysoką temperaturą wody
  - użyciem zbyt dużej ilości wody
  - zbyt małą ilością glutenu w mące
  - przeciągiem, który powstał przez otwarcie pokrywy w trakcie pieczenia

- **Kiedy w trakcie pieczenia można otworzyć pokrywę automatu?**
  W zasadzie jest to możliwe w każdej chwili podczas wyrabiania ciasta. W tym czasie można w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody lub mąki.
  Aby chleb po upieczeniu miał określony wygląd należy: Przed ostatnim rośnięciem (wyświetlacz musi wskazywać przynajmniej 1:30) ostrożnie otworzyć pokrywę i np. naciąć tworzącą się skórkę wcześniej ogrzanym ostrym nożem, posypać ją ziarnami lub posmarować mieszaniną mączki krochmalowej i wody aby po upieczeniu była błyszcząca. W tym czasie otwieranie pokrywy możliwe jest po raz ostatni, ponieważ w przeciwnym razie chleb opadnie.

- **Co oznaczają liczby przy Typach mąki?**

  Im niższa jest liczba przy oznaczeniach Typu tym mniej błonnika zawiera mąka i jest jaśniejsza.

- **Co to jest mąka pełnoziarnista?**
  Z każdego zboża także z pszenicy można zemleć mąkę pełnoziarnistą. Określenie pełnoziarnista oznacza, że mąka powstała z całych ziaren i posiada odpowiednio wyższą zawartość błonnika. Z tego powodu pełnoziarnista mąka pszenna jest odrobinę ciemniejsza. Z mąki pełnoziarnistej nie musi powstać ciemny chleb jak to się przyjmuje.
- **Na co należy zwrócić uwagę przy używaniu mąki żytniej?**
  Mąka żytnia prawie nie zawiera glutenu, z tego względu chleb prawie nie wyrasta. Dla lepszej tolerancji chleb żytni należy przygotowywać na zakwasie. W przypadku używania mąki żytniej chleb wyrośnie tylko kiedy przynajmniej ¼ podanej ilości mąki zastąpimy mąką typu 550.

- **Czym jest gluten zawarty w mące?**
  Im wyższe oznaczenie typu (liczba) tym mniej glutenu zawiera mąka a tym samym ciasto rośnie słabiej. Najwyższą zawartość glutenu ma mąka Typ 550.

- **Jakie rodzaje mąki istnieją i jak je używać?**
  a) Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana jest odpowiednia szczególnie dla uczulonych na gluten oraz cierpiących na celiakię.

  b) Mąka orkiszowa jest bardzo droga, ale także prawie całkowicie pozbawiona substancji chemicznych, ponieważ orkisz uprawiany jest na bardzo żyznej glebie, bez nawozów. Z tego powodu jest idealny dla alergików. Mąka orkiszowa może być wykorzystywana we wszystkich przepisach, które wykorzystują mąkę typu 405, 550 lub 1050.

  c) mąka z prosa (jaglana) jest szczególnie polecana dla osób cierpiących na wiele alergii. Może być wykorzystywana we wszystkich przepisach opisanych w instrukcji zawierających mąkę typu 405, 550 lub 1050.

  d) mąka z pszenicy twardej (DURUM) z powodu swojej konsystencji nadaje się szczególnie do wypieku bagietek i może zostać zastąpiona grysikiem pszennym.

- **Co zrobić aby świeży chleb był lżej strawny?**
  Jeżeli dodamy do mąki jeden ugotowany i rozgnieciony ziemniak, chleb po upieczeniu będzie lżej strawny.

- **W jakiej proporcji stosować środki spulchniające?**
  Zarówno w przypadku drożdży jak i zakwasu, które można kupić pakowane w różnych ilościach, należy trzymać się danych umieszczonych przez producenta na opakowaniu i dopasować ilość środka spulchniającego do ilości używanej mąki.

- **Co zrobić jeżeli chleb smakuje drożdżami?**
  a) zmniejszyć ilość cukru jeżeli był używany. Chleb będzie przez to także trochę jaśniejszy.
  b) dodać do wody zwykłej wódki
  dla mniejszego chleba 1 ½ łyżki stołowej, dla większego 2.
  c) zastąpić wodę maślanką lub kefirem, co jest możliwe w praktycznie wszystkich przepisach i jest polecane ze względu na świeżość chleba.

- **Dlaczego chleb z pieca smakuje inaczej niż z automatu?**
  Jest to spowodowane różną wilgotnością. W piecu chlebowym chleb piecze się na większej powierzchni i po upieczeniu jest bardziej suchy. Chleb z automatu jest wilgotniejszy.

Pytania dotyczące automatu do pieczenia

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Z komory pieczenia lub wentylacji wychodzi dym.	Składniki przykleiły się do komory pieczenia lub zewnętrznej strony formy.	Wyjąć wtyczkę, wystudzić urządzenie, wyjąć formę i wyczyścić zewnętrzną stronę oraz komorę pieczenia.
Chleb jest częściowo zapadnięty, a jego spód jest wilgotny.	Chleb po upieczeniu za długo pozostał w formie.	Wyjąć chleb z formy najpóźniej po zakończeniu fazy utrzymywania ciepła.
Chleb źle odchodzi od formy.	Spód chleba jest przyklejony do mieszadła.	Po każdym pieczeniu wyczyścić mieszadło i wał napędowy. Jeżeli jest to konieczne należy w tym celu napełnić formę ciepłą wodą na 30 minut. Po tym czasie mieszadło da się łatwo wyjąć i wyczyścić.
Składniki nie są wymieszane lub chleb jest niedopieczony.	Złe ustawienia programu.	Sprawdzić ponownie wybrany program i ustawienia.
	Przycisk START/STOP został wciśnięty podczas pracy urządzenia. Pieczenie zostało zakończone przed czasem.	Nie dodawać składników, rozpocząć proces ponownie.
	Podczas pieczenia kilkakrotnie otwarto pokrywę.	Pokrywa może być otwarta tylko wtedy gdy wyświetlacz wskazuje co najmniej 1:30. Upewnić się ze pokrywa po otwarciu została prawidłowo zamknięta.
	Dłuższa przerwa w dostawie energii podczas pieczenia.	Przygotować nowe składniki i rozpocząć proces ponownie.
	Rotacja mieszadła jest zablokowana.	Sprawdzić czy mieszadło nie jest zablokowane ziarnami. Wyjąć formę i sprawdzić czy obraca się zbierak. Jeżeli tak się nie dzieje, odesłać urządzenie do serwisu.
Nie można uruchomić urządzenia. Słychać 5 sygnałów. Na wyświetlaczu widoczne „HHH”	Zbyt wysoka temperatura urządzenia po poprzednim pieczeniu.	Wyjąć wtyczkę. Wyjąć formę i schłodzić do temperatury pokojowej. Podłączyć wtyczkę i rozpocząć pieczenie.

Błędy w przepisach

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Chleb za mocno rośnie.	za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli lub kilka z tych przyczyn	a/b
Chleb rośnie za słabo lub wcale.	brak lub zbyt mało drożdży	a/b
	stare lub zbyt długo przechowywane drożdże	d
	zbyt gorący płyn	c
	drożdże miały kontakt z płynem	c
	zepsuta lub stara mąka	d/l

	zbyt dużo lub zbyt mało płynu	a/b/g
	zbyt mało cukru	a/b
Ciasto rośnie za mocno i wychodzi z formy	bardzo miękka woda sprawia że drożdże mocniej fermentują	f/k
	zbyt duża ilość mleka wpływa na fermentację	c
Chleb zapada się	objętość chleba większa niż forma	a/f
	zbyt wczesna i zbyt silna fermentacja spowodowana zbyt ciepłą wodą, ciepłą komorą automatu, dużą wilgotnością. Ciepłe płyny powodują, że ciasto rośnie za szybko i zapada się przed pieczeniem.	c/h/l
	brak soli lub za mało cukru	a/b
	za dużo płynu	f/g
Ciężka grudkowata konsystencja	za dużo mąki lub za mało płynu	a/b/g
	za mało drożdży lub cukru	a/b
	za dużo owoców, ziarna lub innych składników	b
	stara lub zepsuta mąka	d
Niedopieczony w środku	zbyt dużo lub zbyt mało płynu	a/b/g
	zbyt duża wilgotność	g
	przepis z wilgotnymi składnikami np. jogurtem	f
Luźna konsystencja z dużymi otworami	zbyt dużo wody	f/g
	brak soli	b
	duża wilgotność, za ciepła woda	f/h
	zbyt gorący płyn	c
grzybkowata nie upieczona powierzchnia	objętość chleba większa niż forma	a/e/j
	zbyt duża ilość mąki szczególnie w chlebie pszennym	e
	za dużo drożdży lub za mało soli	a/b/j
	za dużo cukru	a/b
	słodkie składniki poza cukrem	b
kromki są nierównomierne lub zbrylają się w środku	chleb nie wystygł wystarczająco	i
pozostałości mąki na skórce	podczas mieszania mąka nie została prawidłowo wyrobiona	k

Rozwiązywanie błędów w przepisach

a) prawidłowo odmierzyć ilość składników
b)zwracać uwagę odpowiednio na ilość składników, sprawdzić czy żaden składnik nie został pominięty
c) użyć innego płynu lub ostudzić używany płyn do temperatury pokojowej. Dodawać składniki w kolejności podanej w przepisie. Zrobić niewielki otwór na środku i dodać tam rozdrobnione bądź suche drożdże. Unikać bezpośredniego kontaktu drożdży z płynem.
d) używać tylko świeżych i prawidłowo przechowywanych składników.
e) zmniejszyć całkowitą ilość składników. Nie używać większej ilości mąki niż podano w przepisie. Względnie zmniejszyć ilość składników o 1/3.
f) Skorygować ilość płynu. Jeżeli używane są wilgotne składniki ilość płynu należy odpowiednio zmniejszyć.
g) podczas wilgotnej pogody użyć 1-2 łyżki stołowe płynu mniej
h) podczas ciepłej pogody nie używać funkcji ustawiania czasu. Używać zimnych płynów.
i) wyjąć chleb z formy od razu po upieczeniu, a przed pokrojeniem zostawić na kratce na przynajmniej 15 minut do ostygnięcia
j) zmniejszyć ilość drożdży, względnie innych składników o ¼ podanych ilości
k) nigdy nie natłuszczać formy
l) dodać łyżkę stołową glutenu pszennego do ciasta

Uwagi do przepisów

1. Składniki

Ponieważ każdy składnik odgrywa określoną rolę w udanym chlebie, odmierzenie ilości produktów jest tak samo ważne jak dodawanie składników w prawidłowej kolejności.

- Najważniejsze składniki jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (można używać zarówno świeżych jak i suszonych) mają wpływ na udane przygotowanie ciasta i chleba. Zawsze używać odpowiedniej ilości w prawidłowych proporcjach.
- Jeżeli chcą Państwo przygotować ciasto od razu, należy użyć letnich składników. Jeśli zdecydują się Państwo na opóźniony start składniki powinny być zimne, aby zapobiec zbyt wczesnej fermentacji drożdży.
- Margaryna, masło i mleko mają wpływ wyłącznie na smak chleba.
- Można zredukować ilość cukru o 20% dzięki czemu skórka będzie cieńsza i jaśniejsza, bez ujemnego wpływu na ostateczny wypiek. Jeżeli preferują Państwo jaśniejszą i cieńszą skórkę cukier można zastąpić miodem.
- Gluten, który powstaje w mące podczas ugniatania gwarantuje konsystencję chleba. Idealna mieszanka mąki składa się z 40% mąki pełnoziarnistej i 60% mąki pszennej.
- Jeżeli chcą Państwo użyć całych ziaren należy je noc namoczyć. Zmniejszyć odpowiednio ilość mąki i płynu (do 1/5 ilości mniej)
- W przypadku używania mąki żytniej niezbędny jest zakwas. Zawiera on bakterie kwasu mlekowego i octowego, które powodują że chleb jest bardziej puszysty i lekko zakwaszony. Zakwas można przygotować samodzielnie, co jednak wymaga czasu. Z tego względu w podanych w dalszej części przepisach używany jest skoncentrowany zakwas w proszku, który można kupić w opakowaniach 15g (na 1kg mąki). Dane podane w przepisach (1/2, 3/4 lub jedno opakowanie) muszą zostać zachowane. Przy mniejszych ilościach chleb będzie się kruszył.
- Jeżeli używają Państwo zakwasu w proszku w innej koncentracji (opakowanie 100g na 1kg mąki) należy zredukować ilość mąki o ok. 80% lub odpowiednio dopasować do przepisu.
- Płynny zakwas, który można zakupić pakowany w butelki może być także używany. Podczas ustalania ilości należy kierować się danymi podanymi na opakowaniu. Wlać płynny zakwas do kubka z podziałką i uzupełnić podaną w przepisie ilością płynu.
- Zakwas pszenny, który można kupić ususzony poprawia strukturę, trwałość oraz smak chleba. Jest łagodniejszy od zakwasu żytniego.
- Chleb na zakwasie należy piec w programie „NORMAL" lub "VOLKORN" aby mógł on prawidłowo wyrosnąć i się upiec. Ferment piekarniczy zastępuje ciasto na zakwasie i jest to wyłącznie kwestia gustu. Można go z powodzeniem piec w automacie do chleba.
- Jeżeli chcą Państwo otrzymać chleb bogaty w błonnik oraz bardzo puszysty należy dodać otręby pszenne. Dodać 1 łyżkę stołową otrąb na 500g mąki i zwiększyć ilość płynu o ½ łyżki stołowej.
- Gluten pszenny jest naturalnym pomocnikiem z białka zbożowego. Sprawia, że chleb jest bardziej puszysty, ma większą objętość, rzadziej się zapada i jest lepiej przyswajalny. Szczególnie w przypadku wypieków z mąki pełnoziarnistej oraz własnoręcznie wyrabianej można dostrzec to działanie.
- Słód do barwienia używany w naszych przepisach to ciemny palony słód jęczmienny. Używa się go aby otrzymać ciemniejszy miąższ oraz skórkę (np. w czarnym chlebie). Dostępny jest również słód żytni, który nie jest aż tak ciemny. Słód tego rodzaju można nabyć w sklepach z żywnością ekologiczną.
- Czysty proszek lecytynowy jest naturalnym emulgatorem, który sprawia że chleb jest delikatniejszy, bardziej miękki oraz dłużej utrzymuje świeżość.

2. Dopasowywanie składników

Jeżeli zwiększają lub zmniejszają Państwo ilość składników należy zwrócić uwagę na to aby proporcje odpowiadały zawartym w oryginalnym przepisie. Aby otrzymać satysfakcjonujący efekt należy przestrzegać następujących zasad dopasowywania składników.

- Ciecze/ mąka: Ciasto powinno być miękkie (nie za miękkie), łatwo się kleić ale nie ciągnąć się. Kulę otrzymujemy w przypadku lekkiego ciasta. Nie dotyczy to cięższych ciast jak ciasto żytnie lub pełnoziarniste. Sprawdzić ciasto 5 minut po pierwszym wyrabianiu. Jeżeli jest zbyt wilgotne należy dodać mąkę do otrzymania prawidłowej konsystencji. Jeżeli jest zbyt suche należy łyżką dodawać wodę.
- Zastępowanie cieczy: Jeżeli w przepisie używają Państwo składników zawierających ciecze (np. biały ser lub jogurt) należy odpowiednio zmniejszyć ilość cieczy. W przypadku używania jajek należy wbić je do kubka z podziałką i uzupełnić cieczą do ilości podanej w przepisie.

Jeżeli mieszkają Państwo na dużych wysokościach (powyżej 750m) ciasto rośnie szybciej. Na takich obszarach należy zmniejszyć ilość drożdży o ¼ do ½ łyżeczki aby zapobiec nadmiernemu rośnięciu. To samo dotyczy rejonów, w których występuje bardzo miękka woda.

3. Dodawanie i odmierzanie składników oraz ilości

- Zawsze w pierwszej kolejności dodawać ciecze, później drożdże. Aby drożdże nie zaczęły zbyt szybko rosnąć (szczególnie w programach z opóźnionym startem) należy unikać ich bezpośredniego kontaktu z ciecz ą.
- Do odmierzania używać zawsze tych samych jednostek tj. podczas danych podanych jako „łyżeczka" i „łyżka stołowa" należy zawsze używać albo łyżki dołączonej do urządzenia lub łyżeczki i łyżki używanych w gospodarstwie domowym.
- Ilości podane w gramach należy odważyć aby zachować dokładność.
- Do odmierzania ilości podanych w mililitrach można użyć dołączonego kubka z podziałką od 50 do 250 ml.

Skróty użyte w przepisach oznaczają:

EL= płaska łyżka stołowa lub duża łyżka z podziałką

TL=płaska łyżeczka do herbaty lub mała łyżeczka z podziałką

g = gram

ml= mililitr

Opakowanie = drożdże suszone 7g na 500g mąki – 20g świeżych drożdży

- Dodawanie owoców, ziaren, orzechów. Jeżeli chcą Państwo dodać kolejne składniki, mogą to Państwo zrobić w niektórych programach po usłyszeniu 10 sygnałów dźwiękowych. Jeżeli składniki zostaną dodane za wcześnie zostaną rozdrobnione przez mieszadło.

4. Przepisy dla automatu do chleba

Podane niżej przepisy są przewidziane dla chlebów różnej wielkości. W niektórych programach można wybierać pomiędzy dwoma stopniami wagi. Zalecamy: ustawienie **Stufe I** (ULTRA SCHNELL I) dla chleba o wadze ok. 750g oraz ustawienie **Stufe II** (ULTRA SCHNELL II) dla chleba o wadze ok. 1000g.

⚠ **UWAGA:**

- Dopasować przepisy odpowiednio do wagi.
- Zwracać uwagę aby masa składników nie przekraczała 750g w Stopniu wagi I i 1000g w stopniu wagi II.

5. Waga i objętość chleba

- W poniższych przepisach znajdą Państwo dokładne dane dotyczące wagi chleba. Zauważą Państwo, że waga składników czystego chleba pszennego jest niższa niż w przypadku chleba pełnoziarnistego. Ograniczenia wynikają z faktu, że mąka pszenna lepiej rośnie.
- Pomimo dokładnych informacji o wadze, mogą wystąpić nieznaczne wahania. Rzeczywista waga chleba zależy w znacznym stopniu od wilgotności powietrza w trakcie przygotowywania.
- Wszystkie chleby z przeważającą zawartością mąki pszennej osiągną większą objętość i drugiej kategorii wagowej wychodzą poza krawędzie pojemnika po ostatnim rośnięciu. Nie wypływają jednak z formy. Z tego powodu chleb wystający z formy jest trochę mocniej przypieczony niż chleb w pojemniku.
- Jeżeli w przypadku ciasta drożdżowego sugerowany jest program SCHNELL lub ULTRA SCHNELL, mogą Państwo piec mniejsze ilości także w programie SÜßES BROT, dzięki czemu ciasto będzie bardziej puszyste.

6. Wyniki pieczenia

- Rezultaty są zależne przede wszystkim od warunków panujących w danym miejscu (miękka woda-duża wilgotność powietrza-duża wilgotność powietrza- jakość składników). Z tego względu dane w przepisach są punktami orientacyjnymi, które należy ewentualnie dopasować. Jeżeli jeden bądź kilka przepisów nie wyjdzie za pierwszym razem nie należy się zniechęcać, ale spróbować znaleźć przyczynę i np. wypróbować inne proporcje.
- Jeżeli chleb po upieczeniu jest za jasny można go delikatnie dopiec używając programu BACKEN

Podstawowe przepisy na chleb

Klasyczny chleb pszenny

Składniki:

300ml wody lub mleka

1 ½ łyżki stołowej margaryny/masła

1 łyżeczka soli

1 łyżka cukru

540g mąki Typ 550

1 opakowanie suchych drożdży

Program: NORMAL

Chleb z rodzynkami i orzechami

Składniki:

350ml wody lub mleka

1 ½ łyżki stołowej margaryny/masła

1 łyżeczka soli

2 łyżki cukru

540g mąki Typ 405

1 opakowanie suchych drożdży

85g rodzynek

3 łyżki pokrojonych orzechów włoskich

Program: NORMAL

Rodzynki i orzechy dodać po pierwszym wyrabianiu (zasygnalizowane 10 sygnałami)

Chleb pełnoziarnisty

Składniki:

300ml wody

1 ½ łyżki stołowej margaryny/masła

1 jajko

1 łyżeczka soli

2 łyżki cukru

360g mąki Typ 1050

180g pełnoziarnistej mąki pszennej

1 opakowanie suchych drożdży

Program: „VOLLKORN"

Jeżeli korzystają Państwo z funkcji opóźnionego startu zamiast jajka należy użyć trochę więcej wody.

Chleb maślankowy

Składniki:

300ml maślanki

1 ½ łyżki stołowej margaryny/masła

1 łyżeczka soli

2 łyżki cukru

540g mąki Typ 1050

1 opakowanie suchych drożdży

Program: „NORMAL"

Chleb cebulowy

Składniki:

250ml wody

1 łyżka stołowa margaryny/masła

1 łyżeczka soli

2 łyżki cukru

1 grubo pokrojona cebula

540g mąki Typ 1050

1 opakowanie suchych drożdży

Program: „NORMAL” lub „ULTRA SCHNELL”

Chleb 7 ziaren

Składniki:

300 ml wody

1 ½ łyżki stołowej margaryny/masła

1 łyżeczka soli

2 ½ łyżki stołowej cukru

240 g mąki Typ 1050

240 g mąki pełnoziarnistej

60g płatków 7 ziaren

1 opakowanie suchych drożdży

Program: „VOLLKORN’

Jeżeli używają Państwo całych ziaren należy je wcześniej namoczyć.

Chleb słonecznikowy

Składniki

350ml wody

1 łyżka stołowa masła

540g maki Typ 550

5 łyżek stołowych ziaren słonecznika

1 łyżeczka soli

1 łyżka cukru

1 opakowanie suchych drożdży

Program: „NORMAL”

Rada: Ziarna słonecznika można zastąpić pestkami dyni. Podpiec pestki na patelni dla intensywniejszego smaku.

Wiejski chleb pszenny

Składniki:

300ml mleka

2 łyżki stołowe masła/ margaryny

1 ½ łyżeczki soli

1 ½ łyżeczki cukru

540g maki Typ 1050

1 opakowanie suchych drożdży

Program: „NORMAL", „SCHNELL" lub „ULTRA SCHNELL"

Chleb na zakwasie

Składniki

50g suszonego zakwasu

350ml wody

1 ½ łyżki stołowej masła/ margaryny

3 łyżeczki soli

2 łyżki stołowe cukru

180g mąki Typ 1150

360g mąki Typ 1050

½ opakowania drożdży

Program: „NORMAL"

UWAGA:

- Dopasować przepisy do odpowiedniej wagi chleba.
- Zwracać uwagę aby masa składników nie przekraczała 750g w Stopniu wagi I i 1000g w stopniu wagi II.

Przygotowanie ciasta

Bagietki francuskie

Składniki:
300ml wody
1 łyżka stołowa miodu
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru
540g mąki Typ 550
1 opakowanie suchych drożdży

Program „TEIG"

Gotowe ciasto podzielić na 2-4 części, uformować podłużne bochenki i zostawić na 30-40 minut do wyrośnięcia. Naciąć powierzchnię, piec w piekarniku.

Pizza
Składniki:
300 ml wody
¾ łyżeczki soli
1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
450g mąki Typ 550
2 łyżki stołowe cukru
1 opakowanie suchych drożdży

Program „TEIG"

- ciasto rozwałkować, uformować okrągły placek i zostawić na 10 minut do wyrośnięcia. Następnie nakłóć kilka razy widelcem.
- posmarować ciasto sosem i ułożyć dowolne dodatki
- piec w piekarniku 20 minut

Konfitury

Konfitura

Składniki:

500g owoców

250g cukru żelującego 2:1

1 łyżka stołowa soku z cytryny

Program: „MARMELADE"

- owoce oczyścić i pokroić na małe kawałki
- do tego przepisu nadają się następujące owoce: truskawki, jeżyny, jagody lub mieszanka tych owoców
- gotową marmoladę rozlać do czystych słoiczków, zakręcić wieczko i postawić na ok. 10 minut do góry dnem aby słoiki szczelnie się zamknęły.

Marmolada pomarańczowa
Składniki:
400g pomarańczy
100g cytryn
250g cukru żelującego „2:1"

Program: „MARMELADE"

Owoce obrać i pokroić w małą kostkę lub paski.

DANE TECHNICZNE:

Model – BBA3505
Wykorzystywane napięcie – 230 V~, 50 Hz
Pobór mocy – 600W
Klasa ochrony – I
Całkowita pojemność – 2litry (odpowiada ok. 1000g wagi chleba)
Waga netto – ok. 5,5kg

Z zastrzeżeniem zmian technicznych w trakcie ciągłej modernizacji produktu!

Producent oświadcza, że urządzenie BBA 3505 jest zgodne z podstawowymi wymaganiami europejskiej Dyrektywy Kompatybilności Elektromagnetycznej (2004/108/WE) i Dyrektywy Niskonapięciowej (2006/95/WE).

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 pieczątki sklepu, daty sprzedaży, niewypełniona, 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 oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Znaczenie symbolu “Pojemnik na śmieci”

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

Proszę korzystać z punktów zbiorczych przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego i tam oddawać sprzęt, który nie będzie juz używany.

Dzięki temu pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, mogą Państwo otrzymać w swoich regionalnych urzędach komunalnych lub w administracji gminy.