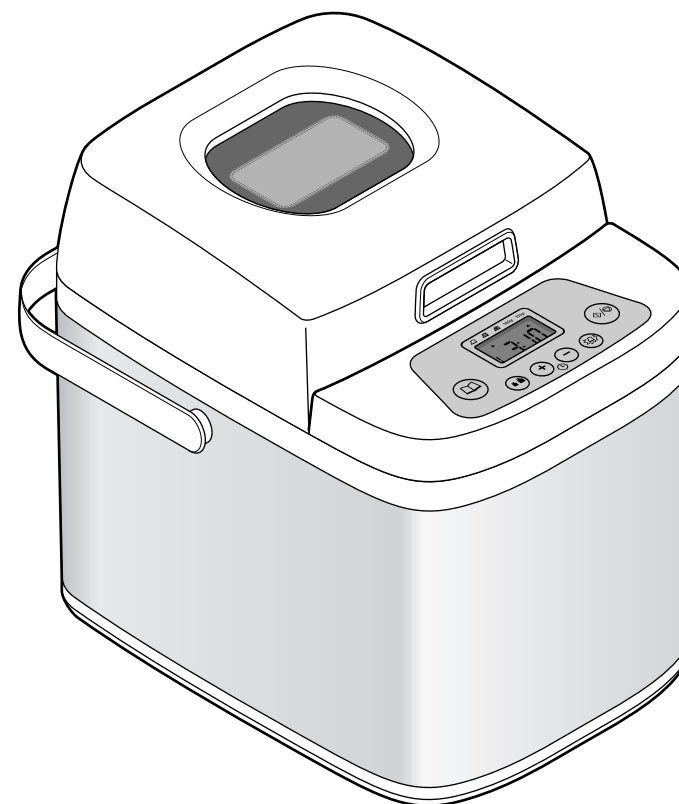


Zestawienie programów

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Przepis podstawowy na chleb | 11. Ciasto pełnoziarniste 100% |
| 2. Przepis na szybki chleb | 11. (Wariant) |
| 3. Słodki chleb | Ciasto pełnoziarniste 70% |
| 4. Chleb francuski | 12. Ciasto na pizzę |
| 5. Chleb pełnoziarnisty | 13. Ciasto drożdżowe |
| 6. Chleb żytni | 14. Funkcja miksowania
(krótkotrwałego) |
| 7. Chleb bezglutenowy | 15. Funkcja miksowania
(długotrwałego) |
| 8. Chleb ryżowy | 16. Marmolada |
| 9. Chleb kanapkowy | 17. Jogurt |
| 10. Ciasto na wypieki | 18. Program do rozmrażania |
| | 19. Pieczenie |

Automat do pieczenia chleba



Model:
132
367 974

Producent: De'Longhi Appliances s.r.l
(Ariete - Divisione Commerciale)
50013 Campi Bisenzio (FI)
Via San Quirico, 300
Italy (Włochy)

pl Instrukcja obsługi

98307AB1X11X • 2018-08

Drodzy Klienci!

Przy użyciu naszego automatu do pieczenia chleba można jednorazowo uzyskać aż 750 g świeżego chleba. Dzięki licznym programom i pasującym do nich przepisom można przy użyciu niniejszego urządzenia samemu przygotować chleb pełnoziarnisty, żytni, bezglutenowy, ciasto na pizzę, słodkie pieczywo i ciasta - a nawet marmoladę i jogurt.

Aby uzyskać wymarzony efekt, ważne jest dokładne przestrzeganie rodzaju podanych składników oraz ich ilości.

Życzymy wiele satysfakcji z użytkowania produktu.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
• Program został przerwany lub trwa dłużej niż zwykle.	• Awaria prądu podczas pracy urządzenia.	• W przypadku krótkotrwałych przerw w dostawie prądu (do ok. 10 minut) program pieczenia będzie kontynuowany po przywróceniu zasilania. W przypadku odcięcia dostępu do prądu na co najmniej 15 minut program zostanie przerwany. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, poczekać aż urządzenie ostygnie, opróżnić i wyczyścić formę do pieczenia, a następnie rozpocząć proces pieczenia całkowicie od nowa.

Dane techniczne

Model:	132 367 974
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	500 W



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Spis treści

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
• Bochenki chleba mają różne kształty.	• Jest to normalne zjawisko. Kształt bochenka może się różnić w zależności od rodzaju chleba.	
• Chleb jest wydrążony lub ma wiele dziur w środku.	• Ciasto jest zbyt wilgotne. • Czy użyto za dużo drożdży? • Czy dodano sól? • Czy dodano zbyt gorącą wodę?	• Użyć nieco mniejszej ilości wody. • Użyć nieco mniejszej ilości drożdży. • Dodać szczyptę soli. • Zawsze dodawać wodę o temperaturze pokojowej.
• W chlebie jest zakalec lub ma on gumową konsystencję.	• Czy dodano zbyt dużo płynnych składników? • Czy wybrano program niezgodny z zastosowanym przepisem?	• Dokładnie odmierzać składniki. • Sprawdzić, czy wybrano właściwy program.
• Ciasto kruszy się podczas krojenia.	• Chleb jest zbyt gorący.	• Odczekać co najmniej 15-30 minut, aż chleb ostygnie przed jego pokrojeniem.
• Chleb ma ciężką i zwartą konsystencję.	• Czy użyto za dużo mąki? • Czy mąka nadaje się do spożycia? • Czy dodano za mało wody? • Chleb pełnoziarnisty zwykle ma gęstszą konsystencję niż chleb pszenny.	• Dokładnie odmierzać składniki. • Sprawdzić datę przydatności do spożycia mąki. • Dokładnie odmierzać składniki.
• Dno formy do pieczenia jest ciemno zabarwione lub ma plamy.	• Czy forma do pieczenia była myta w zmywarce do naczyń?	• Przebarwienia są normalne i nie pogarszają jakości materiału. Forma do pieczenia powinna być myta tylko ręcznie zgodnie z opisem w tej instrukcji.

4 Na temat tej instrukcji	22 Programy pieczenia i miksowania
5 Wskazówki bezpieczeństwa	22 1. Przepis podstawowy na chleb
9 Widok całego zestawu (zakres dostawy)	23 2. Przepis na szybki chleb
10 Przygotowanie do użytkowania	23 3. Słodki chleb
10 Rozpakowanie	24 4. Chleb francuski
10 Wybór miejsca ustawienia automatu	24 5. Chleb pełnoziarnisty
10 Przed pierwszym użyciem	25 6. Chleb żytni
12 Obsługa	25 7. Chleb bezglutenowy
16 Porady i wskazówki	26 8. Chleb ryżowy
16 Używanie programatora czasu	26 9. Chleb kanapkowy
16 Konsystencja ciasta	26 10. Ciasto na wypieki
16 Przechowywanie chleba własnego wyrobu	27 11. (Wariant) Ciasto pełnoziarniste 70%
17 Porady dotyczące pieczenia	27 11. Ciasto pełnoziarniste 100%
18 Stosowanie gotowych mieszanek	28 12. Ciasto na pizzę
19 Składniki	28 13. Ciasto drożdżowe
19 Mąka pszenna	28 14. Funkcja miksowania (krótkotrwałego)
19 Mąka biała	29 15. Funkcja miksowania (długotrwałego)
19 Mąka pełnoziarnista	29 16. Marmolada
19 Inne rodzaje mąki	29 17. Jogurt
19 Sól	30 18. Program do rozmrażania
20 Cukier	30 19. Pieczenie
20 Tłuszcze i oleje	30 Czyszczenie
20 Ciecz	30 Rozkładanie urządzenia na części
21 Drożdże	31 Czyszczenie
21 Zioła i przyprawy	31 Składanie urządzenia
21 Orzechy i owoce	32 Problemy i sposoby ich rozwiązywania
	35 Dane techniczne
	35 Usuwanie odpadów
	36 Zestawienie programów

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.



Ten symbol ostrzega przed ryzykiem pożaru i oparzeń w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi szkodami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Oznaczenia znajdujące się na produkcie:



Pokrywa i obudowa urządzenia mogą się silnie nagrzewać. Zachować ostrożność i ewentualnie używać łapki do garnków itp.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
• Ciasto za bardzo wyrosło i naciska na pokrywę.	• Czy odmierzono prawidłowo składniki? • Czy dodano sól?	• Dokładnie odmierzać składniki. • Zwracać uwagę na prawidłową ilość soli i drożdży. • Ewentualnie spróbować zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżki stołowej.
• Ciasto nie wyrosło.	• Czy odmierzono prawidłowo składniki? • Czy drożdże i mąka nadają się do spożycia? • Czy w trakcie pracy urządzenia pokrywa była otwarta? • Czy składniki płynne były zbyt zimne?	• Dokładnie odmierzać składniki. • Sprawdzić datę przydatności do spożycia mąki i drożdży. • W miarę możliwości pozostawić pokrywę urządzenia zamkniętą. • Zawsze dodawać płynne składniki o temperaturze pokojowej.
• Kolor skórki jest zbyt ciemny.	• Czy użyto za dużo cukru?	• Użyć mniej cukru. • Wybrać jaśniejszy stopień zarumienienia.
• Chleb nie jest symetryczny.	• Zdarza się, że chleb nie jest symetryczny, w szczególności w przypadku chlebów z mąki pełnoziarnistej. • Czy zastosowano za dużo drożdży lub wody? • Podczas wyrastania i pieczenia łopatką mieszającą zepchnęła ciasto na bok.	• Użyć nieco mniej wody lub drożdży.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
• Z urządzenia wydobywa się zapach spaleniowy.	• Osady z mąki lub inne w komorze urządzenia.	• Wyłączyć urządzenie i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Usunąć zanieczyszczenia przy użyciu wilgotnej szmatki.
• Składniki nie wymieszały się równomiernie (np. mąka zbiera się po bokach/na wierzchu ciasta).	• Formę do pieczenia lub łyżeczkę mieszającą założono nieprawidłowo. • Nie zgadzają się proporcje składników. • Czy użyto mąki bezglutenowej? Powoduje ona powstanie wyjątkowo wilgotnego ciasta.	• Sprawdzić formę do pieczenia oraz łyżeczkę mieszającą i w razie potrzeby ponownie je założyć. • Dokładnie odmierzać składniki. • Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, użyć szpatułki, aby oddzielić je od ścianek. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodawać stopniowo po łyżce stołowej wody, aż ciasto osiągnie właściwą konsystencję.
• Po włączenia urządzenia wyświetla się kod błędu HHH .	• Wewnętrzna temperatura urządzenia jest za wysoka.	• Wyciągnąć wtyczkę, otworzyć pokrywę i poczekać 15-30 minut, aż urządzenie ostygnie przed włączeniem programu. Po użyciu urządzenia pozostawić je do całkowitego ostygnięcia przed ponownym włączeniem.
• Okienko zaparowało i jest pokryte parą wodną.	• Jest to zupełnie normalne w fazie wyrabiania ciasta i nagrzewania.	• Po użyciu wyczyścić okienko.
• Łopatką mieszająca utknęła w gotowym chlebie.	• Czy wybrano wysoki stopień zarumienienia? Powoduje on powstanie grubej skórki wokół chleba.	• W takiej sytuacji użyć dołączonego do zestawu haka, aby wyciągnąć łyżeczkę mieszającą z chleba.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

Automat do pieczenia chleba przeznaczony jest do wyrobu i pieczenia ciasta na chleb oraz innych ciast. Zaprojektowano go do ilości typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach itp. ani w celach komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą prowadzić bez nadzoru prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządze-

niem. Urządzenie oraz jego kabel zasilający muszą znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia od momentu włączenia urządzenia aż do chwili całkowitego ostygnięcia.

- Podczas użycia urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Używać urządzenia w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilający prowadzić tak, aby nie zwisał z powierzchni roboczej. Nie będzie wówczas niebezpieczeństwa, że małe dzieci zrzucają urządzenie, ciągnąc za kabel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Chronić je również przed wodą kapiącą i rozpryskową.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.
- Nie wkładać do urządzenia metalowych przedmiotów (np. folii aluminiowej). Istnieje niebezpieczeństwo powstania zwarcia i pożaru!
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka

elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.

- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny co najmniej z danymi technicznymi produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, jeżeli podczas użycia wystąpią usterki, po użyciu, a także przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia. Zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę. Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy prowadzić z dala od ostrych krawędzi, oleju, gorących części urządzenia lub innych źródeł ciepła.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie oraz kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy włączać urządzenia, jeśli urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla

zasilającego zlecać tylko specjalistycznym zakładom. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Podczas użycia silnemu nagrzaniu ulegają również łatwo dostępne części urządzenia. Należy dopilnować, aby podczas użycia oraz stygnięcia (przynajmniej przez 60 minut) nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Do otwierania urządzenia używać ewentualnie łapki do garnków. Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
- Również przyrządzone produkty nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Podczas wypiekania chleba pokrywa automatu musi pozostawać zamknięta - wyjątek stanowi tu krótkotrwałe otwarcie w celu dodania składników.
- Podczas wypiekania chleba z urządzenia może się wydostawać gorąca para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz - istnieje ryzyko poparzenia! Również podczas otwierania urządzenia należy uważać na wydobywającą się parę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia po zakończeniu pieczenia należy odczekać ok. 1-2 godziny, aż urządzenie ostygnie. Następnie można schować urządzenie.

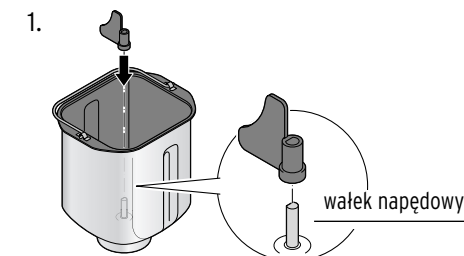
Czyszczenie

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

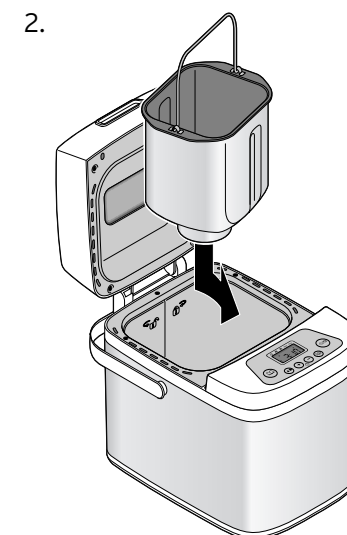
- Do czyszczenia nie używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

- Wyczyścić formę do pieczenia od wewnątrz i z zewnątrz przy użyciu wilgotnej szmatki. Jeśli jest to konieczne, użyć odrobiny płynu do mycia naczyń, pamiętając o tym, aby dokładnie usunąć jego pozostałości, tak aby udał się również następny chleb. W przypadku uporczywie przywierających zabrudzeń lub trudności z usunięciem łopatkę mieszającą, w drodze wyjątku wlać do formy do pieczenia niewielką ilość ciepłej wody i moczyć ją przez maks. 30 minut. Następnie wytrzeć formę do pieczenia oraz łopatkę mieszającą wilgotną ściereczką. Nie zanurzać jednak formy do pieczenia w wodzie!
- Miarkę i łyżeczkę do odmierzania składników umyć w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- W razie potrzeby można przetrzeć urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz wilgotną szmatką.
- Przed ponownym złożeniem urządzenia lub przed jego schowaniem należy odczekać, aż wszystkie części urządzenia całkowicie wyschną.

Składanie urządzenia



Należy nałożyć łopatkę mieszającą zgodnie z rysunkiem na wałek napędowy w formie do pieczenia ...



... i włożyć formę do pieczenia do komory urządzenia. Obrócić formę lekko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (oznaczenie  w komorze), aby ją zablokować. Forma do pieczenia musi się słyszalnie i wyczuwalnie zablokować.

18. Program do rozmrażania

Czas	0:30 (możliwość ustawienia wartości od 0:10 do 2:00)
Urządzenie nagrzewa się do 50°C, co umożliwia rozmrożenie żywności. Czas można ustawić przy użyciu przycisków + i -.	

19. Pieczenie

Czas	1:00 (możliwość ustawienia wartości od 0:20 do 2:00)
Program stricte do pieczenia przygotowanych uprzednio ciast. Urządzenie utrzymuje temperaturę ok. 150°C. Czas można ustawić przy użyciu przycisków + i -.	

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

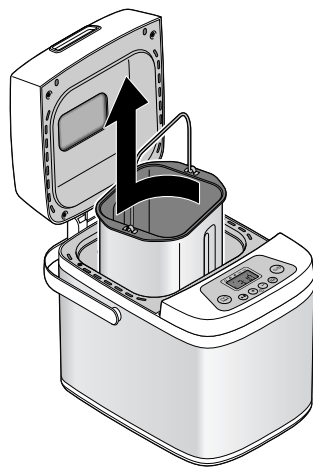
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci. Chronić je również przed wodą kapiącą i rozpryskową.



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed rozłożeniem go na części, przed przystąpieniem do czyszczenia lub przed schowaniem urządzenia.

Rozkładanie urządzenia na części



Wyjąć formę do pieczenia z urządzenia obracając ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (oznaczenie ) w komorze, tak aby ją odblokować i wyciągnąć ku górze.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenia nie wolno włączać ani wyłączać za pomocą oddzielnego programatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie wolno zakrywać szczelin wentylacyjnych. Urządzenie należy ustawić na odpornym na wysokie temperatury, stabilnym, równym podłożu o właściwościach antypoślizgowych, tak aby również pod urządzeniem zapewniony był swobodny obieg powietrza.
- Należy unikać ryzyka pożaru: podczas użycia urządzenie musi być ustawione w wolnej przestrzeni, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp. Konieczne jest zachowanie przynajmniej 5 cm odstępu od ścian, mebli itp. (po bokach i od wierzchniej strony urządzenia). Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. Nie przykrywać urządzenia.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Zwrócić uwagę, aby rozwinięty kabel nie miał styczności z urządzeniem.
- W żadnym razie nie wolno używać urządzenia bez włożonej formy do pieczenia.
- Przyrządzaną żywność należy zawsze wkładać do formy do pieczenia, nigdy bezpośrednio do komory. Nie może ona mieć bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nigdy nie wlewać oleju do komory, ponieważ może on ulec zapłonowi.
- Nigdy nie przyrządzać w urządzeniu żywności w opakowaniu.
- Jeżeli z komory wydostaje się dym, należy koniecznie pozostawić pokrywę zamkniętą i niezwłocznie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. W żadnym wypadku nie gasić tłącego się ciasta wodą! Dym może się pojawić w przypadku, gdy ciasto wzniesie się ponad krawędź formy do pieczenia i zetknie się z elementem grzejnym. Dlatego należy ściśle przestrzegać podanych w przepisach ilości składników.
- W urządzeniu można wypiekać chleb według przepisów, które przewidują zawartość mąki w cieście w zakresie od ok. 150 do maks. 500 g. Jeżeli ilość mąki będzie mniejsza, wówczas ciasto może nie zostać właściwie wyrobione. W przypadku przekroczenia maksymalnej dopuszczalnej ilości mąki ciasto może podczas pieczenia wyciec poza krawędź komory urządzenia. Nie należy też przekraczać ilości drożdży podanych w przepisach (maks. 7 g drożdży suszonych lub maks. 29 g drożdży świeżych przy 500 g mąki). Zbyt duża ilość drożdży spowoduje nadmierne wyrośnięcie ciasta poza krawędź komory urządzenia.

OSTRZEŻENIE przed innymi obrażeniami ciała

- Nie wkładać do ruchomych części urządzenia żadnych przyborów kuchennych, takich jak łyżki, noże itp. Nie wkładać również rąk do formy do pieczenia podczas pracy urządzenia.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów, ponieważ w przeciwnym razie użytkownik może doznać obrażeń, a urządzenie ulec uszkodzeniu.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Za wyjątkiem przygotowania urządzenia do użytkowania (patrz odpowiedni rozdział) nie wolno włączać urządzenia z pustą formą do pieczenia. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.
- Do wyjmowania przyrządzonego wypieku należy używać wyłącznie odpornych na wysokie temperatury sztuców z drewna lub tworzywa sztucznego, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej formy do pieczenia.
- Do czyszczenia w żadnym wypadku nie używać środków czyszczących o właściwościach szorujących, środków do czyszczenia piekarników lub innych środków pomocniczych, które mogą rysować powierzchnię. Mogą one uszkodzić powłokę antyadhezyjną.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypo-

ślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. W razie potrzeby należy umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

Elementy zabezpieczające

- Urządzenie wyposażono w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Automatycznie wyłącza ono urządzenie w przypadku wykrycia awarii wbudowanego układu kontroli temperatury. Nie można wówczas ponownie włączyć urządzenia. W takim przypadku należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, poczekać, aż urządzenie ostygnie i odesłać w celu naprawy do Obsługi Klienta lub zakładu specjalistycznego.

Czym jest „akrylamid”?

- Akrylamid powstaje podczas intensywnego podgrzewania (pieczenia, smażenia, frytowania, opiekania itp.), zwłaszcza w produktach spożywczych zawierających skrobię. Nie istnieją ostateczne wyniki badań dowodzące, w jakiej postaci akrylamid jest szkodliwy dla ludzkiego organizmu. Należy jednak zachować ostrożność i nie wypiekać przyrządzanej żywności zbyt długo, ponieważ zbyt mocne przyrumienienie prowadzi do powstania większych ilości tej substancji. Należy trzymać się zasady: „zarumienianie, ale nie zwęglanie”. Ponieważ na bieżąco pojawiają się nowe wyniki badań, najświeższe informacje na ten temat można znaleźć w prasie. Wiele informacji można również znaleźć w Internecie.

15. Funkcja miksowania (długotrwałego)

Czas	20 do 30 minut (czas można ustawić)
Woda	330 ml
Sól	1 łyżeczka
Olej	2 łyżki stołowe
Biała mąka	560 g
Drożdże	1 1/4 łyżki stołowej
Program 15 nie ma funkcji opóźnionego startu, lecz uruchamia się zawsze od razu.	

16. Marmolada

Ilość	450 g
Czas	1:20
Miąższ z owoców	300 g
Cukier	150 g
Sok z cytryny	1/2 cytryny
Zalecane jest odczekanie 20 minut przed rozpoczęciem powolnego dodawania cukru.	



Przepisy (programy) od 17 do 19 należy stosować bez łopatkki mieszającej!

17. Jogurt

Ilość	1100 ml
Czas	8:00 (możliwość ustawienia wartości od 0:05 do 12:00)
Mleko pełnotłuste	1000 ml
Jogurt naturalny	100 ml (lub 1 opakowanie jogurtu)
Cukier do smaku	60 g
Czas można ustawić przy użyciu przycisków + i -. W razie potrzeby przemieszać składniki krótko w formie do pieczenia, zwłaszcza gdy używany jest cukier, tak aby nie uległ on zbryleniu.	

12. Ciasto na pizzę

Masa	ok. 500 g
Czas	0:45
Woda	170 ml
Sól	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Biała mąka	300 g
Drożdże	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g) lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

13. Ciasto drożdżowe

Czas	1:30
Woda	320 ml
Sól	1 1/2 łyżeczki
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe
Cukier	2 łyżeczki
Biała mąka	400 g
Drożdże	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g) lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)



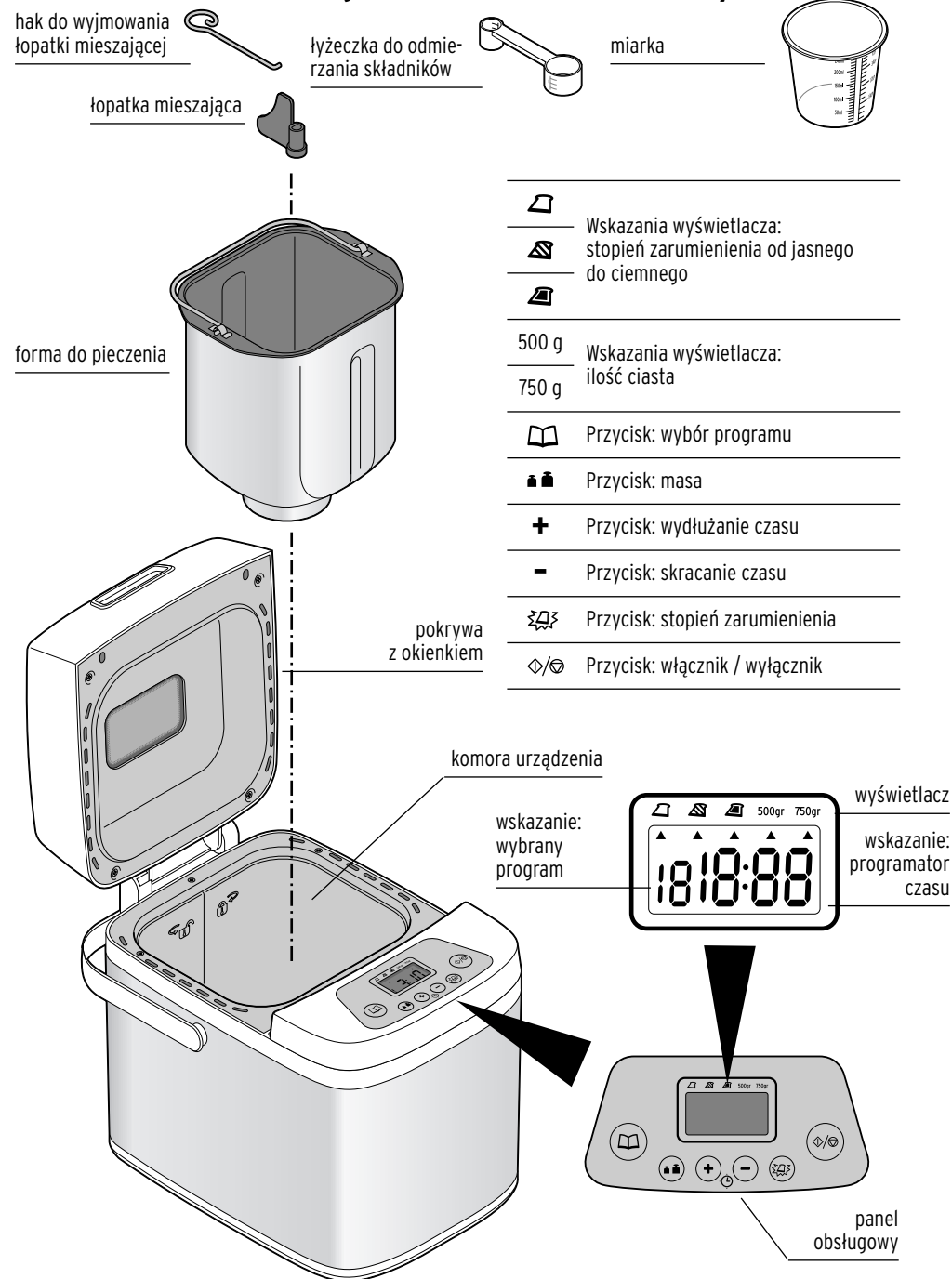
Programy 14 i 15 to programy stricte do miksowania - służą do wyrabiania ciasta, które nie musi wyrastać. Nadają się np. do makaronu, ciastek, przekąsek Dim Sun itp.

14. Funkcja miksowania (krótkotrwałego)

Czas	15 minut
Woda	330 ml
Sól	1 łyżeczka
Olej	2 łyżki stołowe
Biała mąka	560 g
Drożdże	1 1/4 łyżki stołowej

Program nr 14 trwa 15 minut. Programator czasu można ustawić na maks. 15:00 godzin. Urządzenie lekko podgrzewa składniki do maks. 38°C.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Przygotowanie do użytkowania

Rozpakowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.

1. Wyjąć automat do pieczenia chleba z opakowania.
2. Otworzyć pokrywę urządzenia i wyjąć zabezpieczenie transportowe.
3. Z formy do pieczenia wyjąć hak, miarkę, łyżeczkę do odmierzania składników oraz łopatkę mieszającą.
4. Usunąć folię ochronną z wyświetlacza.

Wybór miejsca ustawienia automatu



OSTRZEŻENIE - zagrożenie pożarem

- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać go bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie.
- Nie wolno zakrywać szczelin wentylacyjnych. Urządzenie należy ustawić na odpornym na wysokie temperatury, stabilnym, równym podłożu o właściwościach antypoślizgowych, tak aby również pod urządzeniem zapewniony był swobodny obieg powietrza.

- Ustawić automat do pieczenia chleba na równym, odpornym na wysokie temperatury i niewraż-

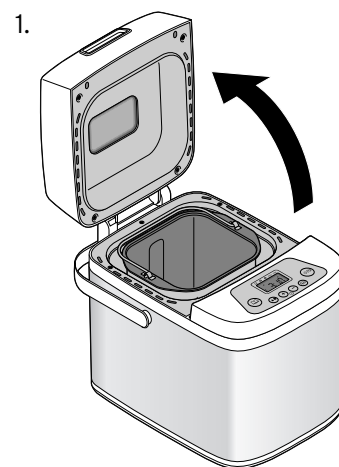
liwym podłożu o właściwościach antypoślizgowych. Kabel zasilający nie może zwisać z powierzchni, na której znajduje się urządzenie. Należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca ze wszystkich stron oraz od góry (min. 5 cm).

Przed pierwszym użyciem



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Podczas użycia urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, takich jak np. pokrywa czy okienko. Gorących części urządzenia dotykać wyłącznie łapką do garnków itp.
- Używać urządzenia tylko w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zadbać o to, aby dzieci nie mogły zrzucić gorącego urządzenia na ziemię (np. ciągnąc za kabel zasilający).



Olej rzepakowy lub lniany	3 łyżki stołowe	
Jajka	4 całe jajka (duże)	
Cukier	130 g (albo mniej lub więcej wedle upodobań)	
Mąka	150 g	
Budyń waniliowy w proszku (opcjonalnie)	2 łyżeczki	
Drożdże	1/4 kostki świeżych drożdży (10 g)	lub 2 g suchych drożdży (1/3 opakowania)



Programy od 11 do 13 jedynie mieszają i wyrabiają ciasto, a następnie pozostawiają je do wyrośnięcia. Gotowe ciasto może potem zostać poddane dalszej obróbce i np. wypieczone w piekarniku. Nadają się do placków, bułek, pizzy itp.

11. Ciasto pełnoziarniste 100%

Czas	2:55	
Cukier	1 łyżeczka	
Olej	2 łyżki stołowe	
Sól	1 1/2 łyżeczki	
Woda	250 ml	
Mąka pełnoziarnista	400 g	
Drożdże	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g) lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)	

11. (Wariant) Ciasto pełnoziarniste 70%

Czas	2:55	
Cukier	1 łyżeczka	
Olej	2 łyżki stołowe	
Sól	1 1/2 łyżeczki	
Woda	320 ml	
Biała mąka	175 g	
Mąka pełnoziarnista	300 g	
Drożdże	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g) lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)	

8. Chleb ryżowy

Masa	500 g		750 g	
Czas	3:00		3:05	
Dodatkowe składniki	przy ~ 2:10		przy ~ 2:15	
Woda	150 ml		190 ml	
Olej	2 łyżki stołowe	26 g	2 1/2 łyżki stołowej	38 g
Sól	1 łyżeczka	6 g	1 łyżeczka	6 g
Jajko	1 całe jajko	60 g	1 całe jajko	60 g
Cukier	1 łyżka stołowa	15 g	2 łyżki stołowe	30 g
Mąka	2 miarki	290 g	2 1/2 miarki	360 g
Ugotowany ryż	1/4 miarki		1/3 miarki	
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

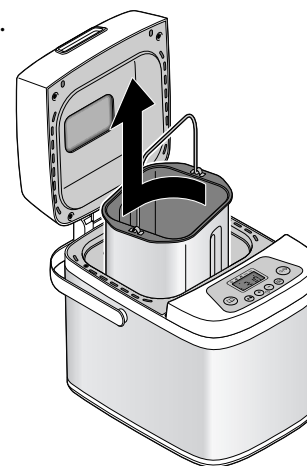
9. Chleb kanapkowy

Masa	500 g		750 g	
Czas	4:05		4:10	
Dodatkowe składniki	przy ~ 3:30		przy ~ 3:35	
Woda	210 ml		250 ml	
Olej	1/2 łyżki stołowej	8 g	1 łyżka stołowa	15 g
Sól	1 łyżeczka	6 g	1 łyżeczka	6 g
Cukier	1/2 łyżeczki	3 g	1 łyżeczka	6 g
Mąka	2 miarki	290 g	2 1/2 miarki	360 g
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

10. Ciasto na wypieki

Masa	ok. 400 g
Czas	2:20
Dodatkowe składniki	przy ~ 1:55

2.



Przed pierwszym użyciem automatu do pieczenia chleba należy wyjąć formę do obracając ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (oznaczenie  w komorze), tak aby ją odblokować i wyciągnąć ku górze. Wyczyścić wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”, aby usunąć ewentualne pozostałości procesu produkcyjnego.

- Następnie dokładnie wysuszyć urządzenie.
- Ponownie włożyć formę do pieczenia.

Urządzenie musi się teraz nagrzewać przez ok. 10 minut bez żadnych składników do pieczenia.

- W drodze wyjątku **otworzyć** pokrywę automatu do pieczenia chleba.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Rozbrzmiewa sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje: **1** oznaczające program „Przepis podstawowy na chleb” i **3:10** oznaczające czas pieczenia dla 750 g.



Po dwukropku programatora czasu można rozpoznać, czy urządzenie jest włączone czy też znajduje się w trybie czuwania: Jeśli dwukropek miga, urządzenie jest włączone i nagrzewa się. Jeśli dwukropek świeci w sposób ciągły, urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Aby rozpocząć nagrzewanie, należy nacisnąć włącznik/wyłącznik.

Przy każdym naciśnięciu przycisku rozbrzmiewa dla potwierdzenia sygnał akustyczny.

- Naciskać przycisk  do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się liczba **19** dla programu „Pieczenie” i **1:00** jako czas pieczenia.
- Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć nagrzewanie urządzenia.

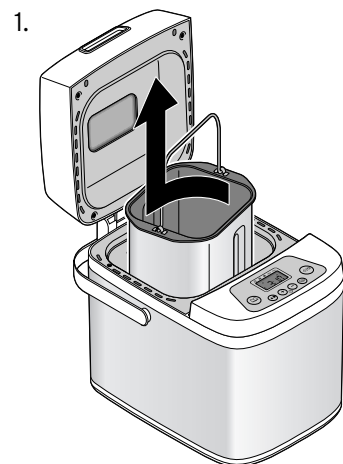


Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

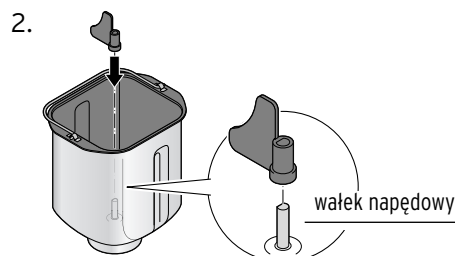
- Pozostawić automat do pieczenia włączony przez około 10 minut, tak aby ulotnił się zapach własny urządzenia.
- Aby wyłączyć urządzenie, przytrzymać przycisk  wciśnięty przez około 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się ponownie **1** i **3:10**. Dwukropek świeci światłem ciągłym.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia, a następnie ponownie wyczyścić.

Obsługa

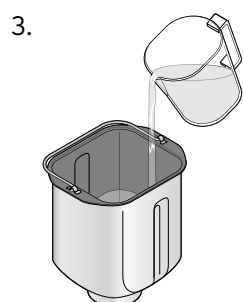
Przygotowanie urządzenia



Wyjąć formę do pieczenia z urządzenia zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale.



Nałożyć łopatkę mieszającą na wałek napędowy w formie do pieczenia.



Przestrzegając informacji podanych w przepisie (patrz rozdział

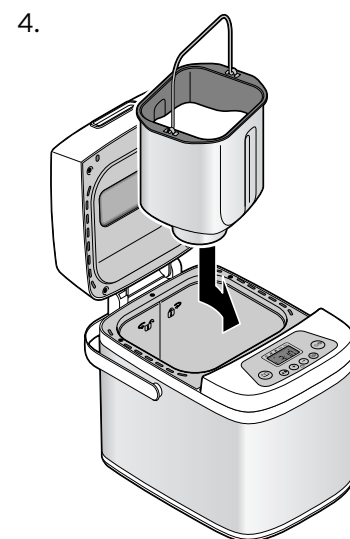
„Programy do pieczenia i miksowania”), umieścić składniki w formie do pieczenia.

i Uwaga: **Ważne jest**, aby dokładnie przestrzegać podanych **ilości** składników oraz **kolejności**, w jakiej składniki te mają być dodawane. Normalna kolejność:

1. płyn (woda, mleko...)
2. mąka
3. jajka

4. pozostałe składniki
Na koniec: drożdże.

Drożdże nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z solą i płynami!



Włożyć formę do pieczenia do urządzenia i obrócić ją do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (oznaczenie  w komorze), aby ją zablokować.

6. Chleb żytni

Masa	500 g		750 g	
Czas	4:00		4:05	
Dodatkowe składniki	przy ~ 2:50		przy ~ 2:55	
Woda	180 ml		220 ml	
Olej	2 łyżki stołowe	26 g	2 1/2 łyżki stołowej	38 g
Sól	1 łyżeczka	6 g	1 łyżeczka	6 g
Cukier trzcinowy	1 łyżka stołowa	15 g	1 1/2 łyżki stołowej	23 g
Biała mąka	1 miarka	145 g	1 1/2 miarki	180 g
Mąka żytnia	1 miarka	145 g	1 1/2 miarki	180 g
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

7. Chleb bezglutenowy

Masa	500 g		750 g	
Czas	3:25		3:30	
Dodatkowe składniki	przy ~ 2:45		przy ~ 2:50	
Woda	180 ml		220 ml	
Olej	2 łyżki stołowe	26 g	2 1/2 łyżki stołowej	33 g
Sól	1 łyżeczka	6 g	1 łyżeczka	6 g
Cukier	1 1/2 łyżki stołowej	23 g	2 łyżki stołowe	30 g
Mąka bezglutenowa	1 3/4 miarki	255 g	2 miarki	290 g
Mąka kukurydziana	1/4 miarki	35 g	1/2 miarki	70 g
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

4. Chleb francuski

Masa	500 g		750 g	
Czas	4:05		4:10	
Dodatkowe składniki	przy ~ 3:30		przy ~ 3:35	
Woda	180 ml		260 ml	
Olej	1 łyżka stołowa	10 g	1 1/2 łyżki stołowej	15 g
Sól	1 łyżeczka	6 g	1 1/2 łyżeczki	9 g
Cukier	1/2 łyżki stołowej	8 g	1 łyżka stołowa	15 g
Biała mąka	2 1/4 miarki	300 g	2 3/4 miarki	400 g
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

5. Chleb pełnoziarnisty

Masa	500 g		750 g	
Czas	4:00		4:05	
Dodatkowe składniki	przy ~ 2:50		przy ~ 2:55	
Woda	180 ml		220 ml	
Olej	2 łyżki stołowe	26 g	2 1/2 łyżki stołowej	38 g
Sól	1 łyżeczka	6 g	1 łyżeczka	6 g
Cukier trzcinowy	1 łyżka stołowa	15 g	1 1/2 łyżki stołowej	26 g
Biała mąka	1 miarka	145 g	1 1/2 miarki	180 g
Mąka pełnoziarnista	1 miarka	145 g	1 1/2 miarki	180 g
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

Forma do pieczenia musi się słyszalnie i wyczuwalnie zablokować.

5. Zamknąć pokrywę.
6. Włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Rozbrzmiewa sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje: **1** oznaczające program „Przepis podstawowy na chleb” i **3:10** oznaczające czas pieczenia dla 750 g.

Wybór ustawień i włączanie urządzenia

7. Używając przycisku  wybrać program zgodnie z wybranym przepisem. Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i przewidziany czas pieczenia.
8. Przy użyciu przycisku  wybrać odpowiednią masę (750 g/ 500 g). Na wyświetlaczu pojawi się zaktualizowany czas pieczenia. (Wybór **nie** jest możliwy w programach nr 10 do 19.)
9. Przy użyciu przycisku  wybrać stopień zarumienienia. (Wybór jest możliwy w programach od 1 do 10)
10. Przy użyciu przycisków **+** i **-** można nastawić programator czasu w 10-minutowych odstępach, aby skorzystać z funkcji opóźnionego startu (patrz przykładowe wyliczenie w rozdziale „Porady i wskazówki”). W przypadku używania programatora czasu przestrzegać

wskazówek dotyczących delikatnych składników, podanych w sekcji „Używanie programatora czasu”.

11. Przy użyciu przycisku  rozpocząć proces pieczenia. Wybrzmie sygnał akustyczny, a urządzenie rozpocznie przetwarzanie składników. Na wyświetlaczu można śledzić upływ czasu. Jeśli programator czasu ustawiono zgodnie ze wskazówkami w punkcie 10, proces pieczenia rozpocznie się przed upływem ustawionego czasu.



- Podczas procesu pieczenia spod pokrywy może się unosić para wodna. Jest to normalne zjawisko i nie należy się tym niepokoić. Należy jednak zachować odstęp od automatu, aby się nie poparzyć.
- Podczas wyrabiania ciasta urządzenia może głośno drgać. Jest to zjawisko normalne, spowodowane mocnym silnikiem potrzebnym do wyrabiania ciasta.
- Jest rzeczą normalną, że okienko w pokrywie na początku zachodzi (skroploną) parą. Kondensat znika jednak stosunkowo szybko i można już bez przeszkód obserwować proces pieczenia.
- Nie należy podnosić pokrywy urządzenia podczas faz spoczynku oraz pieczenia, aby nie dopuścić do szybkiej utraty ciepła.

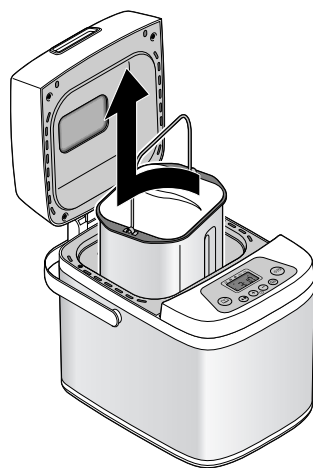
12. W przypadku przepisów, które umożliwiają dodawanie kolejnych składników (np. suszonych owoców, ziaren itp.) w późniejszym czasie, urządzenie nada w odpowiedniej chwili 10 sygnałów akustycznych (patrz przepis). Należy wtedy otworzyć pokrywę i dodać składniki. Uwaga: nie wkładać rąk do formy do pieczenia ani nie mieszać zawartości jakimikolwiek przedmiotami.

Zakończenie procesu pieczenia i wyjmowanie pieczywa

13. Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu widoczne będzie **0:00** i wybrzmi 10 sygnałów akustycznych. Na ok. 1 godzinę urządzenie automatycznie przełącza się na tryb podtrzymywania ciepła, co można rozpoznać po **migającym** dwukropku (z wyjątkiem programów 14/15). Po upływie godziny urządzenie wyłącza się.

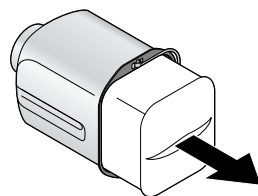
14. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i otworzyć pokrywę.

15.



Używając rękawic kuchennych itp., chwycić formę do pieczenia za uchwyt, obrócić lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (oznaczenie  w komorze), a następnie wyciągnąć z komory urządzenia.

16.



Uwaga! Również pieczywo jest bardzo gorące. Nie ściągać rękawic i zachować ostrożność. Przed wyjęciem pieczywa odczekać chwilę, aż forma do pieczenia nieco ostygnie. W razie potrzeby użyć silikonowej lub drewnianej szpatułki, aby oddzielić pieczywo od formy. Nie używać metalowej szpatułki, gdyż uszkodzi ona powłokę antyadhezyjną formy do pieczenia. W razie potrzeby ostrożnie wytrząsnąć pieczywo z formy do pieczenia.

Woda	210 ml		260 ml	
Olej	1 1/2 łyżki stołowej	15 g	2 łyżki stołowe	20 g
Sól	1/2 łyżeczki	3 g	1 łyżeczka	6 g
Cukier	1 łyżka stołowa	15 g	2 łyżki stołowe	30 g
Mąka	2 1/3 miarki	320 g	3 miarki	420 g
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

2. Przepis na szybki chleb

Masa	500 g		750 g	
Czas	2:05		2:10	
Dodatkowe składniki	przy ~ 1:45		przy ~ 1:50	
Woda	140 ml		190 ml	
Olej	2 łyżki stołowe	26 g	2 1/2 łyżki stołowej	33 g
Sól	2/3 łyżeczki	3 g	3/4 łyżeczki	4 g
Cukier	1 łyżka stołowa	15 g	2 łyżki stołowe	30 g
Mąka	2 miarki	290 g	2 1/2 miarki	360 g
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

3. Słodki chleb

Masa	500 g		750 g	
Czas	3:45		3:50	
Dodatkowe składniki	przy ~ 3:10		przy ~ 3:15	
Woda	120 ml		160 ml	
Olej	1 1/2 łyżki stołowej	20 g	2 łyżki stołowe	26 g
Sól	1/2 łyżeczki	2 g	1/2 łyżeczki	2 g
Jajko	1 całe jajko	60 g	1 całe jajko	60 g
Cukier	2 łyżki stołowe	30 g	3 łyżki stołowe	45 g
Chude mleko	1/4 miarki	35 g	1/3 miarki	47 g
Mąka	2 miarki	290 g	2 3/4 miarki	380 g
Drożdże	1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	lub 5 g suchych drożdży (3/4 opakowania)	2/3 kostki świeżych drożdży (25 g)	lub 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)

Programy pieczenia i miksowania

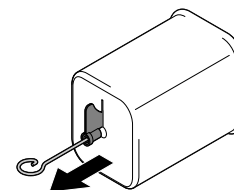
Zasady obowiązujące dla poniższych przepisów:

- Przepisy od 1 do 10 to programy do wypieku chleba lub ciasta, w których składniki są mieszane i wyrabiane do postaci ciasta, które następnie wyrasta, a potem jest wypiekane.
Przepisy od 11 do 15 to z kolei programy, w których jedynie przygotowywane jest ciasto. Wypiekanie następuje potem w piekarniku po obłożeniu ciasta na pizzę określonymi w przepisie składnikami lub uformowaniu bułek.
Przepis nr 16 na marmoladę to program do mieszania i podgrzewania.
Przepisy nr 17 (wyrób jogurtu), 18 (do rozmrażania) oraz 19 (jedynie do wypiekania) nie obejmują mieszania, a jedynie (słabsze lub mocniejsze) podgrzewanie.
- Olej można zastąpić roztopionym masłem.
- **Podczas dodawania składników przestrzegać kolejności w tabeli.**
- We wszystkich przepisach mąkę o dużej zawartości glutenu można zastąpić mąką bezglutenową. Należy przy tym pamiętać, że inne składniki podane w przepisie również mogą być nieodpowiednie dla osób wrażliwych na gluten lub alergików.
- Podane ilości soli i cukru pozwoliły nam osiągnąć najlepsze rezultaty. Oczywiście użytkownik może je lekko zmodyfikować w zależności od swoich indywidualnych preferencji smakowych. Należy jednak pamiętać o tym, że sól i cukier są niezbędne do tego, by ciasto chlebowe wyrosło. Zbyt mała lub zbyt duża ilość tych składników jest więc niezalecana.
- W przypadku programów od 1 do 10 można w późniejszym czasie dodawać kolejne składniki (np. orzechy, rodzynki itp.). Urządzenie zasygnalizuje właściwy do tego moment (w 2. fazie wyrabiania) za pomocą 10 sygnałów akustycznych. Moment ten następuje od około 30 minut do 1,5 godziny po rozpoczęciu programu (patrz tabele programów: punkt „Dodatkowe składniki” określa zalecane wskazanie na wyświetlaczu).

1. Przepis podstawowy na chleb

Masa	500 g	750 g
Czas	3:05	3:10
Dodatkowe składniki	przy ~ 2:35	przy ~ 2:40

17.



Czasami może się zdarzyć, że łypatka mieszająca utknie w pieczywie. W takiej sytuacji użyć dołączonego do zestawu haka, aby wyciągnąć łypatkę mieszającą z pieczywa.



OSTRZEŻENIE - ryzyko związane ze zdrowiem

- Nie pozostawiać pieczywa na dłuższy czas w formie do pieczenia ani tym bardziej nie przechowywać go w niej. Istnieje ryzyko powstania pleśni!
- Gotowy chleb należy niezwłocznie wyjąć z automatu do pieczenia i umieścić na ruszcie, aby pieczywo mogło całą powierzchnią oddać wilgoć (nawet jeśli automat do pieczenia może podtrzymywać ciepło upieczonego chleba nawet przez godzinę). Nie należy kłaść chleba na talerzu lub desce, ponieważ wówczas chleb nie będzie mógł oddać wilgoci i zapadnie się do wewnątrz.

- Po upieczeniu i wyjęciu z formy należy pozostawić chleb na co najmniej 30 minut do ostygnięcia i odparowania. W przeciwnym razie będzie się go trudno kroić.

Przerywanie lub kończenie programu przed czasem

- ▷ Aby na chwilę przerwać program, nacisnąć raz krótko przycisk . Czas zostanie zatrzymany, a program przerwany. Po ok. 2-3 minutach program zostanie automatycznie wznowiony.
- ▷ Aby całkowicie zakończyć przed czasem program lub tryb podtrzymywania ciepła, nacisnąć raz krótko przycisk , a następnie ponownie wcisnąć ten przycisk i przytrzymać przez ok. 3 sekundy.

Porady i wskazówki

Używanie programatora czasu

Programator czasu jest zwykle wykorzystywany do pieczenia chleba w nocy, tak aby był gotowy rano. Przy użyciu minutnika można ustawić przygotowanie pieczywa z wyprzedzeniem do 15 godzin wcześniej. W przypadku dużego wyprzedzenia, w szczególności latem, nie używać składników, które szybko się psują w ciepłych i wilgotnych warunkach (np. świeże mleko, jogurt, ser, jajka, owoce, cebula itd.).

▷ Przykład:

Jest godzina 21:00. Chleb ma być gotowy na 7:00 rano, czyli za 10 godzin. Za pomocą przycisków **+** i **-** należy więc ustawić czas 10 godzin. Programator czasu automatycznie odlicza czas potrzebny do pieczenia zgodnie z wybranym programem i zacznie proces pieczenia, tak aby chleb był gotowy za 10 godzin.

Należy pamiętać o tym, że nie można skrócić czasu pracy przewidzianego dla danego programu.

Konsystencja ciasta

W przypadku wypróbowywania nowego przepisu lub nowych składników należy przez pierwsze 5 minut obserwować wyrabiane ciasto przez okienko w pokrywie. Powinna powstać gładka kulka. W przeciwnym razie konieczna może być zmiana składników.

Pokrywę można otwierać tylko w trakcie wyrabiania ciasta i w fazie spoczynku. Otwarcie pokrywy w innej fazie procesu pieczenia może negatywnie wpłynąć na rezultat.

Uwaga! Nie otwierać pokrywy na dłużej niż jest to konieczne, ponieważ pieczywo może się zapaść.

- ▷ Jeśli ciasto wydaje się lepkie lub klei się do ścianek formy, dodać łyżkę stołową mąki.
- ▷ Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodać łyżkę stołową ciepłej wody.
- ▷ Niewymieszane pozostałości składników na brzegu formy do pieczenia można ostrożnie usunąć drewnianą lub plastikową szpatułką.
- ▷ Przed dodaniem mąki lub wody poczekać, aż dotychczas dodane składniki zostaną wmieszane do ciasta.

Przed końcem ostatniego etapu wyrabiania ciasta zamknąć pokrywę, ponieważ w przeciwnym razie pieczywo nie wyrośnie prawidłowo.

Przechowywanie chleba własnego wyrobu

Upieczony domowym sposobem chleb nie zawiera żadnych konserwantów i dlatego trzeba go spożyć w przeciągu 2-3 dni od momentu upieczenia.

Chrupiący chleb typu francuskiego mięknie podczas przechowywania. Dlatego do momentu rozkrojenia nie należy przykrywać tego rodzaju chleba. Świeży chleb można również przechowywać w zamrażarce. Przed zamrożeniem chleba można go pokroić na kromki, tak aby można było łatwo wyjąć później odpowiednią porcję.

Niektóre przepisy przewidują także użycie soku owocowego. Polecamy wypróbować!

Drożdże

Drożdże występują w postaci drożdży świeżych oraz drożdży suchych. Po rozdrobnieniu drożdże umieszczane są w zagłębieniu wykonanym w mące, gdzie pozostają suche i oddzielone od cieczy oraz soli do momentu rozpoczęcia procesu wyrabiania ciasta chlebowego.

Należy zawsze stosować ilość drożdży podaną w przepisie - zbyt duża ilość drożdży spowoduje nadmierne wyrośnięcie ciasta poza krawędź formy do pieczenia.

Drożdże suche bardzo intensywnie wchłaniają wilgoć. Dlatego napoczęte opakowanie należy szczelnie zamknąć. Resztę drożdży z otwartego opakowania należy wykorzystać w ciągu 48 godzin, chyba że ich producent określił inaczej.

Drożdże suche należy koniecznie spożytkować przed upływem daty przydatności do spożycia, ponieważ ich działanie słabnie z czasem.

W handlu dostępne są również specjalne drożdże suche przeznaczone do automatów do pieczenia chleba. Przy użyciu tych drożdży można osiągnąć dobre efekty, chociaż konieczne jest odpowiednie dostosowanie ilości.

Jeżeli zamiast drożdży suchych mają być użyte drożdże świeże, wówczas należy przeliczyć ilość w następujący sposób: 7 g drożdży suchych odpowiada 25 g drożdży świeżych.

Zioła i przyprawy

Zioła można dodać na samym początku razem z pozostałymi składnikami głównymi.

Przyprawy, takie jak cynamon, imbir, oregano, pietruszka czy bazylia wzbo- gacają smak i wygląd chleba. Zioła stosować w małych ilościach (1-2 małe łyżeczki), aby nie przytłumić smaku samego chleba.

Świeże przyprawy, takie jak czosnek czy szczypiorek, zawierają dużo wody, więc mogą mieć wpływ na składniki przepisu. Należy odpowiednio zmniejszyć ilość płynu podanego w przepisie.

Orzechy i owoce

W przypadku niektórych programów pieczenia możliwe jest dodanie w późniejszym czasie kolejnych składników, np. orzechów i owoców. W takiej sytuacji wybrzmi 10 sygnałów akustycznych, informujących o możliwości dodania składników. Składniki te muszą zostać dodane później, aby chleb prawidłowo wyrósł i zachował swój kształt. Ponadto dodanie tych składników do ciasta już w pierwszej fazie wyrabiania spowodowałoby ich zbyt mocne rozdrobnienie i mogłoby doprowadzić do ich zbrylenia. W przypadku dodania do ciasta chlebowego takich dodatków jak siemię lniane, rodzyнки, ziarno słonecznika, ziarno sezamowe, pestki dyni itp. ciasto to staje się cięższe, a przez to chleb wychodzi bardziej zwarty. W przypadku dodawania słodkich składników, np. rodzynek, należy w razie potrzeby zredukować ilość dodawanego cukru, aby chleb nie wyszedł zbyt słodki.

bardziej elastyczne. Poza tym sól hamuje wzrost drożdży, zapobiegając tym samym nadmiernemu wyrośnięciu ciasta i jego późniejszemu opadnięciu. Należy jednak pamiętać o tym, że zbyt duża ilość soli utrudnia prawidłowe wyrośnięcie ciasta.

Należy stosować drobnoziarnistą sól stołową (kopalnianą) lub morską. Sól gruboziarnista nadaje się natomiast bardziej do posypania chrupiących bułeczek drożdżowych. Substancje zastępujące sól z reguły w tym przypadku nie sprawdzają się, ponieważ często nie zawierają sodu.

Cukier

Cukier aktywuje i odżywia drożdże, umożliwiając wyrośnięcie ciasta chlebowego. Ponadto cukier pozytywnie wpływa na smak i konsystencję chleba, a także na stopień zarumienienia skórki. Zamiast cukru można użyć miodu, syropu lub melasy. Należy jednak wtedy odpowiednio zmniejszyć ilość cieczy, która ma być dodana według przepisu. Nie należy stosować żadnych sztucznych substancji słodzących, ponieważ nie odżywiają one drożdży, lecz mogą nawet całkowicie zasto-
pować ich działanie.

Tłuszcze i oleje

Aby miękisz chleba stał się bardziej miękki i aby chleb dłużej zachowywał świeżość, należy dodać nieco oleju lub innego tłuszczu. Należy używać oliwy z oliwek lub oleju słonecznikowego według przepisu. Jeżeli zamiast tego dodawane jest masło, margaryna

lub smalec (w niewielkich ilościach, maks. 15 g), wówczas należy dodać nieco więcej cieczy (o ok. 3 łyżeczki). Nie należy stosować produktów do smarowania ze zredukowaną zawartością tłuszczu, ponieważ zawierają one zbyt dużo wody i dlatego nie mają takich samych właściwości jak masło.

Ciecz

Świeże składniki chleba składają się zwykle z wody lub mleka, albo z mieszanki tych dwóch cieczy. Woda sprawia, że skórka chleba jest bardziej chrupiąca. Mleko z kolei sprawia, że skórka oraz miąższ chleba są bardziej miękkie.

Są różne opinie na temat właściwej temperatury wody. W tym zakresie zalecamy przeprowadzenie prób i podjęcie decyzji według indywidualnych preferencji. Ogólnie można stwierdzić, że należy wybrać temperaturę wody z zakresu od 20°C do 25°C. W przypadku ultraszybkiego chleba należy użyć wody o temperaturze od 45°C do 50°C, tak aby przyspieszyć proces wyrastania ciasta. Woda musi być dobrej jakości. W przypadku bardzo twardej (= zawierającej dużo wapnia) wody w kranie należy stosować niegazowaną wodę butelkowaną, ponieważ kamień wapienny może negatywnie wpłynąć na proces wypieku chleba.

Zamiast wody można również użyć świeżego mleka lub wody z dodatkiem 2% mleka w proszku, aby poprawić smak chleba i kolor jego skórki.

Porady dotyczące pieczenia

Ostateczny rezultat pieczenia zależy od wielu czynników: jakości użytych składników, staranności ich odmierzania, temperatury i wilgotności. Poniżej można znaleźć kilka użytecznych porad i wskazówek.

- Automat do pieczenia chleba nie jest hermetycznie zamkniętą jednostką i podlega wpływom temperatury zewnętrznej. W bardzo gorące dni lub w przypadku użytkowania automatu w bardzo ciepłej kuchni ciasto chlebowe wyrasta mocniej niż w zimne dni. Optymalna temperatura pomieszczenia zawiera się w przedziale od 20°C do 24°C.
 - W bardzo zimne dni należy pozostawić odmierzoną wodę kranową w temperaturze pokojowej przez około 30 minut, zanim zostanie użyta. To samo dotyczy składników wyjmowanych z lodówki.
 - Stosować wszystkie składniki w temperaturze pokojowej, chyba że przepis zaleca inaczej.
 - Składniki należy umieszczać w formie do pieczenia w kolejności określonej w przepisie. Należy pamiętać, aby drożdże pozostały suche i oddzielone od dodanej już wcześniej cieczy aż do momentu rozpoczęcia procesu wyrabiania ciasta.
 - Precyzyjne odmierzenie składników ma kluczowe znaczenie dla uzyskania udanych wypieków. Większość problemów powstaje wskutek niedokładnego odmierzania lub pominięcia jakiegoś składnika.
- Do odmierzania składników należy używać dostarczonych w komplecie akcesoriów: miarki oraz łyżki do odmierzania.
- Należy zawsze stosować świeże składniki, których termin przydatności do spożycia jeszcze nie upłynął. Szybko psujące się składniki, takie jak mleko, ser, warzywa czy świeże owoce, mogą szybko stracić przydatność do spożycia, zwłaszcza w ciepłym otoczeniu. Dlatego składniki takie winny być używane tylko w chlebach pieczonych bezzwłocznie (bez zastosowania programatora czasowego).
 - Nie dodawać zbyt dużo tłuszczu, ponieważ tworzy on barierę między drożdżami a mąką, opóźniając tym samym działanie drożdży. W efekcie powstaje ciężki chleb o zwartej konsystencji.
 - Masło i inne tłuszcze stałe należy przed umieszczeniem w formie do pieczenia pokroić na małe kawałki.
 - Aby uzyskać chleb o posmaku owocowym, należy zastąpić część wody sokiem pomarańczowym, jabłkowym lub ananasowym.
 - Jako część cieczy można dodać wywar warzywny. Przykładowo, woda po gotowaniu ziemniaków zawiera skrobię (czyli dodatkową pożywkę dla drożdży) i jej zastosowanie prowadzi do uzyskania dobrze wyrośniętego i bardziej miękkiego chleba o dłuższym okresie trwałości.

- Do smaku można również dodać takie warzywa jak startą marchewkę, cukinię czy ugotowane, przetarte ziemniaki. Należy jednak pamiętać, że zawierają one sporo wody, w związku z czym należy odpowiednio zredukować ilość dodawanej cieczy. Należy początkowo dodać mniej wody, a następnie sprawdzić ciasto, gdy już rozpocznie się jego wyrabianie. Można wówczas ewentualnie dodać do ciasta niewielką ilość wody.
- Nie przekraczać ilości składników podanych w przepisach, aby podczas wyrabiania ciasto nie wydostało się poza formę i nie uszkodziło automatu do pieczenia.
- Jeżeli chleb odpowiednio nie wyrasta, wówczas należy zamiast wody kranowej użyć niegazowanej wody butelkowej lub wcześniej przegotowaną wodę kranową. Silnie chlorowana lub fluorowana woda z kranu, a także woda twarda (o dużej zawartości wapnia) utrudnia wyrastanie ciasta chlebowego.
- Po około 5 minutach wyrabiania należy sprawdzić, czy ciasto chlebowe ma właściwą konsystencję. Należy również mieć pod ręką gumową szpatułkę, aby zeszkobać składniki, które ewentualnie przywarły w rogach formy do pieczenia. Nie należy zeszkrobywać składników w pobliżu łopatki mieszającej ani utrudniać jej ruchu obrotowego. Jeżeli ciasto się kruszy lub jeśli

urządzenie ma trudności z wyrobieniem ciasta, należy dodać jeszcze trochę wody. Jeżeli ciasto przywiera do ścianek formy do pieczenia i nie tworzy kulki, należy dodać jeszcze trochę mąki.

Stosowanie gotowych mieszanek

W automacie do pieczenia chleba można mieszać i piec gotowe mieszanki chlebowe. Należy jednak przy tym zwracać uwagę na wagę składników, aby nie została przekroczona ich maksymalna ilość określona dla tego automatu i aby urządzenie nie zostało przeciążone.

- ▷ Najpierw należy wlać do formy zalecaną przez producenta mieszanki chlebowej ilość wody, a następnie wsypać samą mieszankę.
- ▷ Po około 5 minutach należy sprawdzić konsystencję ciasta i w razie potrzeby dolać jeszcze trochę wody, jeśli mieszanka jest zbyt sucha.

W przypadku większości gotowych mieszanek chlebowych można użyć programu nr 1. Jeżeli przy tych ustawieniach chleb pełnoziarnisty nie wyrasta w wystarczającym stopniu, należy następnym razem wypróbować program nr 5 do wypieku chleba pełnoziarnistego lub program nr 6 do wypieku pieczywa żytniego.

Tego typu chleb najlepiej wypiekać bezpośrednio po umieszczeniu składników w formie (bez funkcji opóźnionego startu), ponieważ nie ma możliwości odseparowania drożdży od cieczy.

Składniki

Jakość wytwarzanego chleba zależy od wielu czynników. Dlatego bardzo ważne jest, aby dobrze znać poszczególne składniki oraz ich właściwości. Tylko wówczas można osiągnąć optymalne rezultaty.

Ważnym czynnikiem wpływającym na osiągane rezultaty jest oczywiście jakość i świeżość używanych składników. Wszystkie składniki dodawane do formy do pieczenia powinny mieć temperaturę pokojową (od 18°C do 23°C). Również w pomieszczeniu, w którym wypiekany jest chleb, powinna panować normalna temperatura pokojowa.

Mąka pszenna

Rodzaj używanej mąki jest bardzo ważny. Najważniejszym składnikiem mąki jest gluten, który wchłania gazy, które uwalniane są w procesie fermentacji drożdży. Dzięki temu ciasto rośnie.

Mąka biała

Mąka biała powstaje w wyniku zmielenia ziaren pszenicy bez zewnętrznej łuski i bez zarodka. Należy koniecznie używać mąki o dużej zawartości protein, w tym glutenu. Najlepsze rezultaty można osiągnąć przy zastosowaniu mąki dobrej jakości, najlepiej niebiełonej. Podczas zakupu mąki należy zwrócić uwagę na jej typ: najlepiej 450, 550 lub 1050.

W przepisach na chleby typu francuskiego dodawana jest często pewna ilość drobnej mąki francuskiej, aby miększy typowy dla tego rodzaju chleba.

Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista powstaje w wyniku zmielenia ziaren wraz z łuską i zarodkiem. Wytworzony z niej chleb ma lekko orzechowy smak i miększy o dużych porach. W miarę możliwości najlepiej stosować mąkę pełnoziarnistą bogatą w białko. Chleb wytworzony w 100% z mąki pełnoziarnistej jest bardziej zwarty niż chleb biały. Ciasto z mąki pełnoziarnistej potrzebuje więcej czasu do wyrośnięcia, dlatego w automacie do pieczenia należy używać programu do mąki pełnoziarnistej (program 5).

W celu uzyskania lżejszego chleba można zastąpić część mąki pełnoziarnistej mąką pszenną.

Inne rodzaje mąki

Mąki uzyskane z innych zbóż, takich jak żyto, jęczmień, owies czy gryka, dostarczają dużych ilości błonnika, ale jednocześnie zawierają mniejsze ilości glutenu w porównaniu do mąki białej. Dlatego chleby pełnoziarniste są z reguły mniejsze i bardziej zwarte niż chleby białe. Chleb jest najlepszy wtedy, gdy od 20% do maks. 50% mąki białej zostanie zastąpione innymi rodzajami mąki. Dzięki temu uzyskuje się pełniejszy smak chleba pełnoziarnistego przy zachowaniu lżejszej konsystencji chleba białego.

Sól

Pewna niewielka ilość soli jest potrzebna do tego, by nadać chlebowi smaku, ale przede wszystkim do tego, by wspomóc proces wyrastania ciasta chlebowego. Sól sprawia, że ciasto jest