

WYPIEKACZ DO CHLEBA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



SENCOR®

SBR 930 SS

Przed użyciem dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją do użytku w przyszłości.

SPIS TREŚCI

• WAŻNE OSTRZEŻENIA	2
• OPIS WYPIEKACZA.....	3
• OBSŁUGA WYPIEKACZA.....	6
• KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	7
• ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA	8
• PIECZEMY CHLEB	10
• PRZEPISY.....	12
• DANE TECHNICZNE	20
• UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH.....	20
• WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM.....	20

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi.
2. Sprawdź, czy napięcie w Twojej sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli ma ono uszkodzony kabel doprowadzający lub wtyczkę (np. ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym ogniem itp.), jeśli źle działa, jeśli upadło na ziemię i uszkodziło się lub jeśli jest uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. W takich przypadkach nigdy nie staraj się sam naprawiać urządzenia, ale oddaj je do autoryzowanego serwisu.
4. Pamiętaj, że w trakcie pieczenia z urządzenia wydostaje się gorąca para i powierzchnia urządzenia jest gorąca.
5. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
6. Jeśli nie używasz urządzenia, wyjmij kabel doprowadzający z gniazdka sieciowego. Podobnie przy czyszczeniu urządzenia odłącz kabel doprowadzający.
7. Nie pozwól, aby kabel doprowadzający zwiisał poza krawędź stołu lub był położony na gorącej powierzchni (np. na płycie grzewczej). Nie pozostawiaj również urządzenia na gorącej powierzchni.
8. Urządzenie nie może być używane przez osoby o niewielkim doświadczeniu i ograniczonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych lub intelektualnych (w tym przez dzieci), jeśli nie jest zapewniony dla nich odpowiedni nadzór lub jeśli osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nie podaje im instrukcji dotyczących używania urządzenia.
9. Dzieci muszą pozostawać pod nadzorem tak, aby było zapewnione to, że nie bawią się urządzeniem.
10. Podczas pieczenia nie dotykaj żadnych ruchomych lub obracających się części urządzenia.
11. Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli nie jest do niego włożony w należyty sposób pojemnik do pieczenia z odpowiednimi składnikami.
12. Nigdy nie usuwaj pojemnika do pieczenia poprzez uderzenie w jego górną część lub w krawędzie - mogło by dojść do jego uszkodzenia.
13. Do urządzenia nie wolno wkładać aluminiowych folii lub innych materiałów. W przeciwnym wypadku grozi niebezpieczeństwo wybuchu pożaru lub powstania śpięcia.
14. W miejscu, z którego wydobywa się ciepło, należy przestrzegać bezpiecznej odległości od powierzchni z materiałów łatwopalnych (min. 50 cm), a w pozostałych miejscach odległości min. 10 cm.
15. Nigdy nie zakrywaj wypiekacza ścierką, ręcznikiem lub innymi materiałami - musi być umożliwione wolne odprowadzenie ciepła i pary. Przy zakryciu lub innego rodzaju kontakcie z materiałami łatwopalnymi może dojść do pożaru.
16. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
17. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

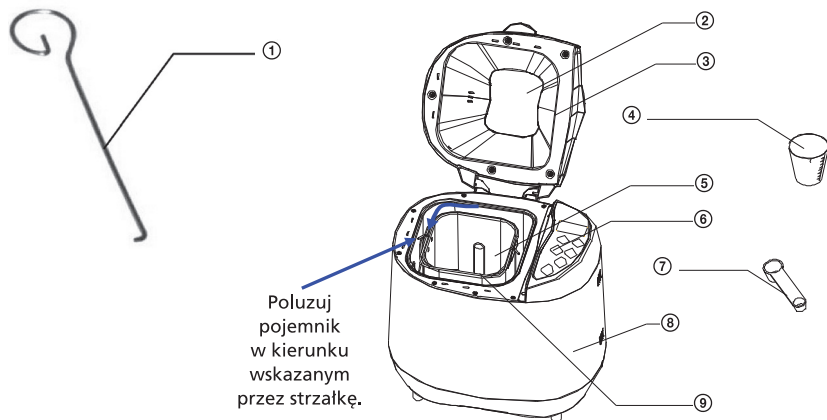
WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

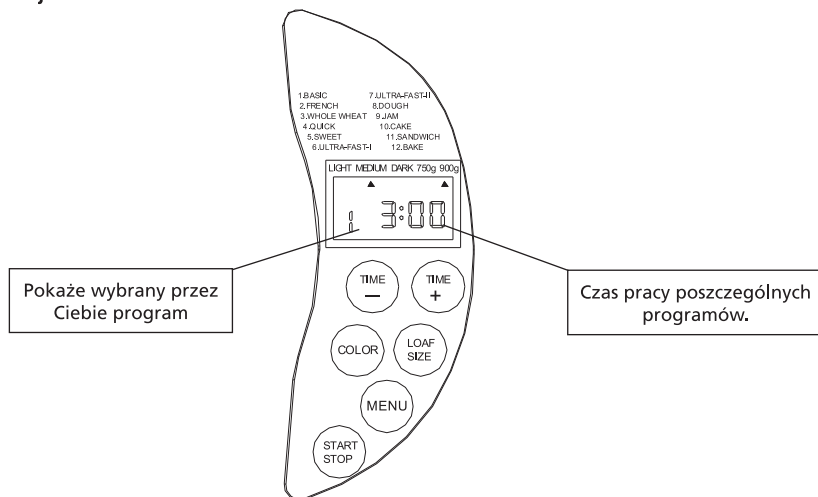
18. Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
19. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
20. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i jego wyposażenia (za złą jakość potraw, zranienia, oparzenia, pożar itp.)

OPIS WYPIEKACZA



- ① Hak
- ② Szybka
- ③ Pokrywa
- ④ Kubek-miarka
- ⑤ Pojemnik na chleb
- ⑥ Panel sterowania
- ⑦ Łyżka-miarka
- ⑧ Oslona
- ⑨ Hak ugniatający (nie został pokazany, ale znajduje się w dolnej części pojemnika na chleb)

Opis funkcji



Po włączeniu zasilania

Po podłączeniu wypiekacza do źródła energii zabrzmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu po chwili pojawi się napis „3:00”. Dwukropek pomiędzy cyfrą „3” a „00” nie pulsuje stale. Strzałki pokazują 750g i MEDIUM (średnio ciemny). Jest to ustawienie wyjściowe.

START/STOP (Start/Stop)

Służy do uruchomienia lub zakończenia wybranego programu pieczenia.

Aby uruchomić program, wciśnij jeden raz przycisk „START/STOP”. Zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy, a dwukropek na wyświetlaczu czasu zacznie pulsować i uruchomi się program. Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku „START/STOP” są nieaktywne.

Aby zatrzymać program, wciskaj przez ok. 3 sekundy przycisk „START/STOP”, dopóki nie usłyszysz sygnału dźwiękowego potwierdzającego zakończenie programu. Ta funkcja zabrania niepożądanemu zatrzymaniu włączonego programu.

MENU (Menu)

Służy do ustawienia różnych programów. Po każdym wciśnięciu tego przycisku (któremu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy) program się zmieni. Przy ciągłym przyciskaniu tego przycisku można przejrzeć 12 programów, które zostaną pokazane na wyświetlaczu LCD. Wybierz odpowiedni program. Funkcje wszystkich 12 programów zostaną omówione poniżej.

- 1. Basic (Podstawowe pieczenie):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie normalnego chleba. Można również dodawać przyprawę.
- 2. French (Francuski chleb):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie z dłuższym czasem wyrastania. Chleb upieczony za pomocą tego programu miewa zazwyczaj bardziej chrupiącą skórkę i delikatną strukturę.
- 3. Whole wheat (Chleb pełnoziarnisty):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Ten program wykorzystuje dłuższy czas wstępnego nagrzewania, aby ziarna mogły absorbować wodę i zwiększyć objętość. Nie zalecamy używać funkcji opóźnionego startu - wynik nie byłby zbyt dobry.
- 4. Quick (Szybkie pieczenie):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka za pomocą sody jadalnej lub proszku do pieczenia. Chleb upieczony za pomocą tego programu jest zazwyczaj mniejszy i ma bardziej treściwą strukturę.

5. **Sweet (Słodki chleb):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie słodkiego chleba. Do pieczenia chrupiącego i słodkiego chleba.
6. **Ultra fast-I (Bardzo szybkie pieczenie-I):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie 750g bochenka w najkrótszym czasie. Upieczony chleb jest zazwyczaj mniejszy i grubszy niż chleb, który jest upieczony za pomocą programu Quick (Szybkie pieczenie).
7. **Ultra fast-II (Bardzo szybkie pieczenie-II):** jak wyżej, ale otrzymujemy bochenek o wadze 900 g.
8. **Dough (Ciasto):** zagniatanie i wyrastanie bez pieczenia. Wyjmij ciasto i ukształtuj je do pieczenia rogalików, pizzy, chleba na parze itp.
9. **Jam (Dżem):** gotowanie dżemów i marmolady.
10. **Cake (Ciastko):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie; wyrastanie z wykorzystaniem sody lub proszku do pieczenia.
11. **Sandwich (Sandwicz):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie sandwiczów. Do pieczenia chleba o delikatnej strukturze i z cieńszą skórką.
12. **Bake (Pieczenie):** służy tylko do pieczenia; bez zagniatania i wyrastania. Używany również do przedłużenia czasu pieczenia u wybranych programów.

COLOR (Kolor skórki)

Za pomocą tego przycisku można wybrać kolor skórki - **LIGHT (jasna)**, **MEDIUM (średnio ciemna)** lub **DARK (ciemna)**. Wcisnąc ten przycisk wybierasz odpowiedni kolor.

LOAF SIZE (Wielkość bochenka)

Wciśnij ten przycisk, aby wybrać wielkość bochenka chleba (**750 g lub 900 g**). Zwróć uwagę na to, że całkowity czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości bochenka chleba.

DELAY (Opóźniony start) (TIME + lub TIME -)

Jeśli chcesz, aby urządzenie nie włączyło się natychmiast, możesz za pomocą tego przycisku ustawić czas, po którym urządzenie włączy się automatycznie, bez Twojej pomocy.

Wcisnąc przycisk „**TIME +**” lub „**TIME -**” wprowadzasz czas, po którym chleb ma być gotowy. Zwróć uwagę na to, że w tym opóźnieniu mieści się również czas pieczenia za pomocą wybranego programu. Oznacza to, że na końcu czasu opóźnienia możesz podawać ciepły chleb. Najpierw musisz wybrać program i stopień przypieczenia skórki, a następnie wciskając przycisk „**TIME+**” lub „**TIME-**” przedłużasz lub skracasz czas opóźnienia (jeden krok oznacza 10 minut). Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin.

Na przykład: Teraz jest 20:30, a chciałbyś, aby chleb był przygotowany na godz. 7:00 rano, tj. za 10 godzin i 30 minut. Wybierz program, kolor skórki i wielkość bochenka, a następnie wciśnij przycisk „**TIME +**” lub „**TIME -**”, aby dodać czas tak, aby na wyświetlaczu LCD pojawiło się 10:30. Następnie wciśnij przycisk „**START/STOP**”, aby uruchomić opóźniony start. Dwukrotnie zaczniesz pulsować, a wyświetlacz LCD będzie w stanie spoczynku i będzie pokazywać pozostający czas. O godz. 7:00 rano będziesz mieć do dyspozycji świeży chleb. Jeśli nie wyjmiesz chleba od razu, uruchomi się funkcja, która będzie utrzymywać chleb przez 1 godzinę ciepły.

KEEP WARM (Utrzymywanie temperatury)

Chleb może być automatycznie utrzymywany w cieple przez 60 minut po zakończeniu pieczenia. Jeśli będziesz chciał wyjąć chleb, wyłącz ten program za pomocą przycisku „**START/STOP**”.

Memory (Pamięć)

Jeśli w trakcie pieczenia chleba zostanie wyłączone źródło energii na czas krótszy niż 15 minut, proces pieczenia będzie automatycznie kontynuowany, również wówczas, jeśli nie wciśniesz przycisku Start/Stop. Jeśli czas wyłączenia energii będzie dłuższy niż 15 minut, nie będzie można zachować zawartości pamięci i wypiekacz musi zostać zrestartowany. Jeśli w momencie przerwy w dostawie energii ciasto nie zostało opracowane dalej niż w fazie zagniatania, możesz wcisnąć bezpośrednio przycisk „**START/STOP**”, aby kontynuować program od początku.

OTOCZENIE

Ten wypiekacz umie pracować w szerokim zakresie temperatur, ale może istnieć różnica w wielkości bochenka w pieczeniu przy bardzo wysokiej lub bardzo niskiej temperaturze. Zalecamy pieczenie przy temperaturze otoczenia w zakresie od 15 °C do 34 °C.

OSTRZEŻENIA NA WYŚWIETLACZU:

1. Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu pojawi się „H:HH” (por. poniższy rysunek 1), oznacza to, że temperatura wewnątrz jest zbyt wysoka. Program się zatrzyma. Otwórz pokrywę i pozostaw urządzenie na 10 do 20 minut do wychłodzenia.
2. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „E:EE” po wciśnięciu przycisku „START/STOP” (por. poniższy rysunek 2), oznacza to, że jest odłączony czujnik temperatury. Czujnik powinien zostać dokładnie sprawdzony przez autoryzowanego technika serwisowego.



Rysunek 1



Rysunek 2

PIERWSZE UŻYCIE

1. Sprawdź, czy wszystkie części i wyposażenie są kompletne i nieuszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z opisem umieszczonym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Nastaw wypiekacz na tryb pieczenia i piecz bez ciasta przez ok. 10 minut. Po wychłodzeniu ponownie wyczyść urządzenie.
4. Dokładnie wysusz wszystkie części, a następnie złóż je tak, aby urządzenie było gotowe do użytku.

Jak postępować przy pieczeniu chleba


1. Włóż pojemnik w odpowiedni sposób, a następnie obracając nim w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara umocuj go we właściwej pozycji. Przymocuj hak zagniatający do wałów ugniatających. Obróć ugniatacze w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby zostały umocowane we właściwej pozycji. Przed umieszczeniem ugniataczy zalecamy wypełnić otwory margaryną odporną na działanie ciepła, aby uniknąć przyklepania ciasta pod ugniataczami i aby ugniatacze mogły zostać z łatwością wyjęte z chleba.
2. Włóż do pojemnika na chleb odpowiednie składniki. Przestrzegaj zaleceń podanych w zakończeniu niniejszej instrukcji obsługi (sekcja „PIECZEMY CHLEB”).
3. Po jednej stronie mąki zrób palcem małe wgłębienie. W tym wgłębieniu umieść drożdże. Zadbaj, aby nie doszło do kontaktu drożdży z płynnymi składnikami lub z solą.
4. Delikatnie zamknij pokrywę i włącz kabel doprowadzający do gniazdka sieciowego.
5. Poprzez wciśnięcie przycisku „MENU” wybierz odpowiedni program.
6. Poprzez wciśnięcie przycisku „COLOR” wybierz odpowiedni kolor skórki.
7. Wciśnij przycisk „LOAF SIZE”, aby wybrać odpowiednią wielkość bochenka chleba (750 g lub 900 g).

**Ostrzeżenie:**


waga chleba nie powinna przekroczyć 900 g.

8. Poprzez wciśnięcie przycisku „TIME +” lub „TIME -” nastaw czas opóźnienia. Jeśli chcesz, aby wypiekacz zaczął pracować natychmiast, możesz opuścić ten krok.
9. Aby uruchomić program, wciśnij przycisk „START/STOP”.
10. W przypadku programów **BASIC (Podstawowe pieczenie)**, **FRENCH (Francuski chleb)**, **WHOLE WHITE BREAD (Pełnoziarnisty biały chleb)**, **SWEET (Słodki chleb)**, **SANDWICH (Sandwicz)** usłyszysz w trakcie pracy wypiekacza długi sygnał dźwiękowy. Oznacza to wezwanie do dodania składników. Otwórz pokrywę i włóż odpowiednie składniki. Podczas pieczenia przez otwory wentylacyjne może wydobywać się para. Jest to normalne zjawisko.
11. Po zakończeniu pieczenia zabrzmi 10 razy sygnał dźwiękowy. Teraz można na ok. 3-5 sekund wcisnąć przycisk „START/STOP”, aby zakończyć pieczenie i wyjąć chleb. Otwórz pokrywę i za pomocą rękawic kuchennych mocno przytrzymaj rączkę pojemnika do pieczenia. Obróć pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i delikatnie wyjmij pojemnik podnosząc go bezpośrednio do góry i na zewnątrz z urządzenia.

12. Za pomocą łopatką z nieprzywierającą powierzchnią ostrożnie oddziel boki chleba od pojemnika.

 **Ostrzeżenie:**
Pojemnik do pieczenia i chleb mogą być bardzo gorące! Przy manipulacji zachowaj ostrożność i używaj rękawic kuchennych.

13. Obróć pojemnik do pieczenia nad czystym blatem dnem do góry i delikatnie nim potrząśnij tak długo, dopóki chleb nie wypadnie na płytę.
14. Wyjmij ostrożnie chleb z pojemnika i przed krojeniem pozostaw go na ok. 20 minut do wystygnięcia.
15. Jeśli w chwili zakończenia pieczenia nie znajdujesz się w pomieszczeniu, w którym jest wypiekacz lub jeśli po zakończeniu pieczenia nie wciśnąłeś przycisku „START/STOP”, chleb będzie przez 1 godzinę automatycznie utrzymywany w ciepłe, po czym funkcja utrzymywania temperatury wyłączy się.
16. Po zakończeniu używania odłącz przewód zasilający.

 **Ostrzeżenie:**
Przed pokrojeniem bochenka usuń za pomocą haka hak ugniatający ukryty w dolnej części bochenka. Bochenek jest gorący, dlatego nigdy nie usuwaj haka zagniatającego rękoma.

Specjalne uwagi

1. Rady dotyczące programu Quick (Szybkie pieczenie)

Do szybkiego pieczenia potrzebny jest proszek do pieczenia lub soda jadalna, które działają w wilgoci i ciepłe. Podczas początkowego mieszania przy szybkim pieczeniu w podgach pojemnika mogą się gromadzić składniki płynne i suche. W tym przypadku będziesz być może musiał pomóc urządzeniu w mieszaniu, aby nie doszło do powstania grudek mąki. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, skorzystaj z gumowej łopatką.

2. Rady dotyczące programu Ultra fast (bardzo szybkie pieczenie)

Wypiekacz potrafi przy użyciu programu bardzo szybkiego pieczenia upiec chleb w ciągu 1 godziny. Te 2 programy potrafią upiec chleb w ciągu 58 minut; ale chleb ma trochę bardziej treściwą strukturę. Program Ultra fast I (Bardzo szybkie pieczenie I) służy do upieczenia 750g chleba, podczas gdy program Ultra fast II (Bardzo szybkie pieczenie II) do upieczenia 900g chleba. Pamiętaj, że dodawana woda powinna mieć temperaturę 48—50 °C; do pomiaru temperatury użyj termometru kuchennego. Temperatura wody ma zasadniczy wpływ na wynik pieczenia. Jeśli temperatura wody jest zbyt niska, chleb nie wyrośnie do odpowiedniej wielkości; natomiast jeśli jest zbyt wysoka, zniszczy przed wyrastaniem drożdże, co ma również wielki wpływ na wynik pieczenia.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je do wystygnięcia.

1. Pojemnik do pieczenia: Oczyszczyć z zewnątrz i od środka zwilżoną ściereczką. Aby nie doszło do uszkodzenia nieprzylegającej warstwy, nie używaj żadnych ostrych środków lub środków ściernych. Pojemnik musi być przed instalacją dokładnie wysuszony.
2. Hak zagniatający: Jeśli trudno jest usunąć pręt ugniatający z osi, wypełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw go na ok.30 minut. Ugniatacz można będzie później z łatwością wyjąć i wyczyścić. Oczyszczyć ostrożnie hak zwilżoną bawełnianą ściereczką. Pojemnik do pieczenia i hak zagniatający można myć w zmywarce do naczyń.
4. Pokrywa i szybka: Oczyszczyć pokrywę od środka i na zewnątrz za pomocą średnio zwilżonej ściereczki.
5. Osłona: Ostrożnie oczyścić zewnętrzną powierzchnię osłony zwilżoną ściereczką. Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogło by dojść do uszkodzenia błyszczącej powierzchni. Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj osłony do wody.
6. Przed zapakowaniem wypiekacza w celu magazynowania zadbaj o to, aby był całkowicie chłodny, czysty i suchy oraz aby była zamknięta pokrywa.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA

nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1.	Z otworu wentylacyjnego wydobywa się podczas pieczenia dym.	Niektóre składniki przywarły do grzałki lub dostały się w pobliże niej. Przy pierwszym użyciu może to być olej, który pozostał na powierzchni grzałki.	Odłącz wypiekacz od sieci i wyczyść grzałkę - uważaj, aby się nie oparzyć. Przy pierwszym użyciu wysusz i otwórz pokrywę.
2.	Spód chleba jest zbyt gruby.	Używasz funkcji do utrzymywania temperatury chleba i pozostawiasz chleb zbyt długo w pojemniku do pieczenia, przez co dochodzi do nadmiernego ubytku wody.	Wymij chleb wcześniej, nie używaj funkcji do utrzymywania temperatury chleba.
3.	Chleb wyjmuje się z trudnością.	Ugniatacz mocno przywarł do osi w pojemniku na chleb.	Po wyjęciu chleba napełnij pojemnik na chleb ciepłą wodą i zanurz w niej na 10 minut ugniatacz; następnie wyciągnij go i wyczyść.
4.	Składniki są nierównomiernie wymieszane i są niewłaściwie upieczone.	1. Nie wybrałeś właściwego programu.	Wybierz właściwy program.
		2. Po uruchomieniu programu kilka razy otwarłeś pokrywę, chleb jest suchy i nie ma brązowego koloru skórki.	Przy ostatnim wyrastaniu nie otwieraj pokrywy.
		3. Opór przy mieszaniu jest zbyt duży, przez co ugniatacz się niemal nie obraca i nie miesza dostatecznie.	Sprawdź otwór ugniatacza, następnie wyciągnij pojemnik do pieczenia i uruchom urządzenie bez obciążenia. Jeśli urządzenie nie pracuje w normalny sposób, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
5.	Po wciśnięciu przycisku „Start/Stop” na wyświetlaczu pojawia się „H:HH”	Temperatura wypiekacza jest zbyt wysoka do pieczenia chleba.	Wciśnij przycisk „Start/Stop” i odłącz wypiekacz od sieci. Następnie wyjmij pojemnik do pieczenia i otwórz pokrywę tak, aby wypiekacz się wychłodził.
6.	Słychać pracę silnika, ale ciasto się nie miesza.	Pojemnik do pieczenia jest niewłaściwie przymocowany lub ciasta jest zbyt dużo, aby można je było wymieszać.	Sprawdź, czy pojemnik do pieczenia jest właściwie umocowany, czy ciasto jest przygotowane zgodnie z przepisem i czy składniki mają należytą wagę.
7.	Chleb jest tak duży, że przywiera do pokrywy.	Zbyt duża ilość drożdży, mąki lub wody lub zbyt wysoka temperatura otoczenia.	Sprawdź wymienione czynniki, zmniejsz ilość składników lub obniż temperaturę.

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

8.	Chleb jest zbyt mały lub nie wyrósł.	Brak drożdży lub zbyt mało drożdży lub drożdże nie są aktywne z powodu zbyt wysokiej temperatury wody albo doszło do zmieszania drożdży z solą lub jest zbyt niska temperatura otoczenia.	Sprawdź ilość i aktywność drożdży, zwiększ w odpowiedni sposób temperaturę otoczenia.
9.	Ciasto ma zbyt dużą objętość i wycieka z pojemnika do pieczenia.	Zbyt duża ilość płynu i drożdży powoduje, że ciasto jest zbyt delikatne.	Zmniejsz ilość płynu i popraw gęstość drożdży.
10.	Chleb podczas pieczenia ciasta rozpada się pośrodku.	1. Użyta mąka ma nieodpowiedni skład i powoduje, że ciasto nie rośnie.	Użyj mąki chlebowej lub silnego proszku.
		2. Kwaszenie jest zbyt szybkie lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka.	Drożdży należy używać przy temperaturze niższej od temperatury otoczenia.
		2. Zbyt duża ilość wody powoduje, że ciasto jest zbyt wilgotne i delikatne.	W razie możliwości absorpcji wody zmień ilość wody w przepisie.
11.	Chleb jest zbyt ciężki i jego struktura jest zbyt treściwa.	1. Zbyt dużo mąki lub mała ilość wody.	Zmniejsz ilość mąki lub dodaj wodę.
		2. Zbyt dużo dodatków owocowych lub zbyt dużo pełnoziarnistej mąki.	Zmniejsz ilość odpowiednich składników i zwiększ ilość drożdży.
12.	Po pokrojeniu chleba środkowe części są puste.	1. Zbyt duża ilość wody lub drożdży lub brakuje soli.	Zmniejsz w odpowiedni sposób ilość wody lub drożdży i sprawdź, czy została dodana sól.
		2. Zbyt ciepła woda.	Sprawdź temperaturę wody.
13.	Do powierzchni chleba przywarł suchy proszek.	1. W chlebie są mocno galaretowate składniki takie jak np. masło i banany itp.	Nie dodawaj do chleba mocno galaretowatych składników.
		2. Mieszanie jest z powodu małej ilości wody nieodpowiednie.	Sprawdź wodę i konstrukcję mechaniczną wypiekacza.
14.	Przy pieczeniu ciastek lub potraw z dużą ilością cukru skórka jest zbyt gruba, a kolor skórki jest zbyt ciemny.	Różne przepisy lub składniki mają zasadniczy wpływ na pieczenie chleba; kolor skórki jest ciemny z powodu dużej ilości cukru.	Jeśli kolor skórki u przepisów z dużą ilością cukru jest zbyt ciemny, wciśnij przycisk Start/Stop, aby zatrzymać program na 5-10 min przed planowanym czasem dokończenia. Przed wyjęciem chleba powinieneś pozostawić chleb lub ciastka w pojemniku do pieczenia na ok. 20 minut z zamkniętą pokrywą.

PIECZEMY CHLEB

Krótki opis składników najczęściej używanych przy pieczeniu chleba

1. Mąka chlebowa

Mąka chlebowa ma wysoką zawartość glutenu (dlatego możemy ją również nazywać mąką wysokoglutenną, zawierającą dużą ilość białka), dobre właściwości elastyczne i potrafi po wyrośnięciu utrzymać wielkość chleba tak, aby się nie zapadł. Ponieważ zawartość glutenu jest wyższa niż u normalnej mąki, można ją używać do pieczenia chleba większych rozmiarów z lepszymi włóknami wewnętrznymi. Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem przy pieczeniu chleba.

2. Czysta mąka

Czysta mąka jest produkowana poprzez zmieszanie starannie dobranej miękkiej i twardej pszenicy i jest stosowna do szybkiego pieczenia chleba lub do pieczenia ciastek.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista jest produkowana poprzez mielenie pszenicy. Zawiera łuski pszenicy i gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i bardziej pożywna niż normalna mąka. Chleb upieczony z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszej wielkości. Mąka ta, podawana w wielu przepisach, jest zazwyczaj w celu osiągnięcia jak najlepszych wyników kombinowana z mąką chlebową.

4. Czarna mąka pszenna

Czarna mąka pszenna, zwana również „mąką krupczatką”, jest rodzajem mąki z wysoką zawartością błonnika, podobnie jak u mąki pełnoziarnistej. W celu uzyskania większego rozmiaru chleba po wyrośnięciu należy jej używać w kombinacji z dużym udziałem mąki chlebowej.

5. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest produkowany poprzez mielenie delikatnej pszenicy o niskiej zawartości białka i jest używany specjalnie do pieczenia ciastek. Różne rodzaje mąki wyglądają podobnie; skuteczność działania drożdży lub zdolności absorpcyjne różnych rodzajów mąk są znacznie odmienne w zależności od obszaru uprawy zboża, warunków uprawy, procesu mielenia i magazynowania. Do wypróbowania należy wybrać mąkę różnych producentów dostępną na rynku, wypróbować i porównać wyniki, a następnie wybrać tę mąkę, która na podstawie doświadczenia i pod względem smakowym daje najlepsze wyniki.

6. Mąka kukurydziana i owsiana

Mąki kukurydziana i owsiana są produkowane poprzez mielenie kukurydzy i owsa. Oba rodzaje mąki stanowią składniki uzupełniające przy pieczeniu treściwego chleba i używane są w celu poprawienia smaku i struktury chleba.

7. Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem, nadającym chlebowi słodki smak i kolor. Biały cukier pomaga przy kwaszeniu chleba i jest szeroko wykorzystywany jako element żywienia. W szczególnych przypadkach można używać brązowego cukru, cukru pudru lub waty cukrowej.

8. Drożdże

Drożdże wspomagają proces kwaszenia ciasta i produkują dwutlenek węgla, który pomaga chlebowi w powiększaniu objętości i ma wpływ na delikatność włókien wewnętrznych. Szybkie kwaszenie drożdży wymaga jednak węgłowodanu w cukrze i mące.

1 łyżeczka od herbaty aktywnych suchych drożdży = 3/4 łyżeczki od herbaty drożdży instant

5 łyżeczek od herbaty aktywnych suchych drożdży = 1 łyżeczka od herbaty drożdży instant

2 łyżeczki od herbaty aktywnych suchych drożdży = 1,5 łyżeczki od herbaty drożdży instant

Drożdże muszą być przechowywane w lodówce, ponieważ w wysokiej temperaturze doszłoby do ich zniszczenia; przed ich użyciem należy sprawdzić datę przydatności do użycia i przechowywania. Po każdym użyciu należy jak najszybciej umieścić je z powrotem w lodówce. Jeśli chleb nie może wyrosnąć, jest to zazwyczaj spowodowane przez martwe drożdże.

Rada

W opisany niżej sposób możesz sprawdzić, czy Twoje drożdże są świeże i aktywne:

1. Nalej do miarki-kubka 1/2 kubka ciepłej wody (45-50 °C).

2. Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i zamieszaj, następnie posyp całość 2 łyżeczkami drożdży.

3. Postaw kubek na ok. 10 minut w ciepłym miejscu. Nie mieszaj zawartości.

4. Piana musi sięgać aż do krawędzi kubka. Jeśli tak się nie stało, drożdże są martwe lub nieaktywne.

9. **Sól**
Sól jest niezbędna do poprawienia zapachu chleba i koloru skórki. Sól nie pozwala również drożdżom rosnąć. Nigdy nie używaj przy pieczeniu zbyt wiele soli. Jeśli nie chcesz używać soli, możesz ją pominąć. Chleb będzie wówczas większy niż przy użyciu soli.
10. **Jajka**
Jajka mogą poprawić strukturę chleba, sprawić, że chleb będzie pożywniejszy i większy i będzie miał specyficzny zapach jajek. Jeśli chcesz użyć jajek, musisz rozbić ich skorupki i równomiernie rozmieszać.
11. **Tłuszcz, masło i olej roślinny**
Tłuszcz sprawia, że chleb jest delikatniejszy, przedłuża także jego trwałość. Masło powinno zostać po wyjęciu z lodówki rozpuszczone przed użyciem lub pokrojone na małe części tak, aby można było je równomiernie rozmieszać.
12. **Proszek do pieczenia**
Proszek do pieczenia jest używany przede wszystkim w celu wyrośnięcia ciasta przy pieczeniu chleba i ciastek w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie). Dzięki wykorzystaniu zasad chemicznych nie potrzebuje czasu na kwaszenie i produkuje gaz, który wytwarza pęcherze lub powoduje, że struktura chleba staje się bardziej delikatna.
13. **Soda**
Ma te same właściwości co proszek do pieczenia. Można jej również używać w kombinacji z proszkiem do pieczenia.
14. **Woda i inne płyny**
Woda jest przy pieczeniu chleba niezbędnym składnikiem. Ogólnie rzecz biorąc najbardziej odpowiednia jest woda o temperaturze w zakresie od 20 do 25 °C. Do szybkiego wyrastania w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie) temperatura wody powinna wynosić 45-50 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku, który może poprawić zapach i kolor skórki. W niektórych przepisach w celu poprawy zapachu chleba jest wykorzystywany sok (np. jabłeczny, pomarańczowy, cytrynowy itp.).

KOLEJNOŚĆ WKŁADANIA SKŁADNIKÓW

U wszystkich przepisów należy przestrzegać ogólnych zasad dodawania poszczególnych składników:

- Jako pierwsze wlewamy do pojemnika do pieczenia płyny (woda, mleko, piwo, maślanek, zsiadłe mleko, jogurt itp.)
- Następnie dodajemy surowce sypkie (mąka, ziola, przyprawy do chleba, otręby, kielki, płatki, ziarna itp.)
- Do jednego rogu sypujemy sól.
- Do drugiego rogu sypujemy cukier.
- Do następnego przyprawy (olej, ocet itp.)
- Pośrodku pojemnika robimy w mące zagłębienie, w którym umieszczamy drożdże lub proszek do pieczenia, które lekko zasypujemy mąką. Jeśli używamy świeżych drożdży, dobrze jest umieszczać cukier bezpośrednio z nimi. Drożdże lub proszek do pieczenia umieszczamy zawsze na suchej mące!


Rada

W przypadku ciężkiego ciasta z wysokim udziałem żyta lub składników pełnoziarnistych zalecamy w celu osiągnięcia lepszego wyniku zagniatania odwrócić kolejność umieszczania składników, tj. najpierw umieścić drożdże i mąkę, a dopiero na końcu płyny.


Należy zapamiętać kilka kolejnych ważnych zasad pieczenia w wypiekaczu domowym:

- Sól i drożdże nigdy nie mogą być w bezpośrednim kontakcie!
- Składniki owocowe, orzechowe, musli i inne składniki, w przypadku których chcesz zapobiec rozmieleniu podczas zagniatania, dodaj dopiero po zabrzmieniu sygnału dźwiękowego.
- Musli przed umieszczeniem w wypiekaczu pozostaw na noc zamoczone w wodzie.
- W przypadku opóźnionego startu używaj zawsze zimnych składników.
- Przy pieczeniu z opóźnionym startem nie używaj składników podlegających szybkiemu zepsuciu, takich jak np. jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.
- Po wyjęciu z wypiekacza pozostaw chleb przed krojeniem jeszcze ok. 15 minut do wystygnięcia na odpowiedniej podkładce (np. na drewnianej lub nylonowej desce).

PRZEPISY

-  **Ostrzeżenie:**
Stosunek wagi, objętości i zawartości poszczególnych składników we wszystkich poniższych przepisach mają charakter orientacyjny. Wynik pieczenia jest zależny od wielu czynników:
- twardość wody (przy użyciu zbyt miękkiej wody ciasto rośnie szybciej)
 - wilgotność powietrza w kuchni (w przypadku zwiększonej wilgotności należy o 1 – 2 łyżeczki zmniejszyć ilość wody)
 - wysokość nad poziomem morza (powyżej 750 m nad poziomem morza ciasto rośnie szybciej)
 - konsystencja składników.

Z tego powodu zalecamy wybrany przepis lekko zmienić w zależności od aktualnych warunków.

-  **Rada**
Jeśli z dowolnych powodów nie chcesz piec chleba zgodnie z przepisem, możesz kupić w sklepie spożywczym gotowe mieszanki do pieczenia. W przypadku gotowych mieszanek postępuj zawsze zgodnie z instrukcją umieszczoną na opakowaniu produktu. Weź pod uwagę, że również w przypadku gotowych mieszanek niektórzy producenci wymagają dodania drożdży jako samodzielnego składnika.

PRZEPISY NA CHLEB

Delikatny chleb graham

Składniki:

- 350 ml wody
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżka mleka w proszku
- 300 g mąki gładkiej
- 100 g mąki żytniej
- 100 g mąki graham
- 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki LIGHT (jasny)

Biały chleb kminkowy

Składniki:

- 300 ml wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka kminku
- 500 g mąki gładkiej
- 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb jogurtowy

Składniki:

- 150 ml jogurtu naturalnego
 - 1 łyżka oleju
 - 200 ml wody
 - 2 łyżeczki cukru
 - 2,5 łyżeczki soli
 - 300 g półgrubej mąki pszennej
 - 100 g mąki pszennej chlebowej
 - 100 g mąki żytniej chlebowej
 - 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
- po sygnale dźwiękowym dodać po łyżeczce ziaren: sezamu, lnu, kminku, dyni itp.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

Chleb piwny

Składniki:

250 ml piwa
100 ml wody
2,5 łyżeczki mielonego kminku
2 łyżeczki soli
350 g mąki gładkiej
150 g mąki żytniej chlebowej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
nasiona według smaku (np. słonecznika)

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb orkiszowy

Składniki:

350 ml maślanki
50 ml wody
1 łyżka octu
2 łyżka oliwy
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru
250 g mąki gładkiej
250 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
ziarna słonecznika

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki DARK (ciemny)

Jasny chleb tostowy

Składniki:

320 ml mleka
40 g oleju roślinnego lub margaryny roślinnej
500 g półgrubej mąki pszennej
30 g mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program SANDWICH / waga 900 g / kolor skórki LIGHT (jasny)

Chleb Szumawa

Składniki:

320 ml wody
1 łyżka octu
2 łyżki oleju
2 łyżeczki kminku
2,5 łyżeczki soli
220 g mąki gładkiej
230 g mąki żytniej chlebowej
100 g pełnoziarnistej mąki pszennej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
2 łyżki ziaren słonecznika

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb skwarkowy**Składniki:**

200 ml maślanki (może być również śmietana)
150 ml wody (można dodać w zależności od gęstości maślanki)
1 łyżka octu
1 czubata łyżka mielonych skwarków
1,5 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka kminku
150 g pełnoziarnistej mąki żytniej
350 g mąki gładkiej
1 i 1/4 łyżeczki suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb słonecznikowy**Składniki:**

330 g wody
2 łyżki oleju
1 łyżka octu
280 g mąki gładkiej
120 g pełnoziarnistej mąki gładkiej
60 g mąki orkiszowej
80 g mąki żytniej chlebowej
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
5 łyżek ziaren słonecznika

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb skwarkowo-czosnkowy**Składniki:**

320 ml wody
2 łyżki oleju
1 łyżka octu
1,5 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki puree ziemniaczanego w proszku
1 łyżeczka suszonego czosnku (lub 1-2 ząbki świeżego)
1 łyżeczka kminku
3 łyżki drobno posiekanych lub mielonych skwarków
350 g mąki gładkiej
150 g mąki żytniej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb z miodem i nasionami słonecznika**Składniki:**

280 ml wody
15g masła
1 łyżka mleka w proszku
1 łyżeczka soli
1,5 łyżki miodu
200g mąki jasnej
200g mąki Granary (do mąki pełnoziarnistej są dodane mielone ziarna pszenicy i żyta)
1/2 łyżeczki suszonych drożdży lub połowa z 1/4 świeżych drożdży
2 łyżki ziaren słonecznika

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 750 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb bananowy

Składniki:

- 6 łyżek mleka
- 200 g bananów (zmiśowanych lub rozgniecionych widelcem)
- 1 jajko
- 70g roztopionego masła
- 70 g cukru
- 450 g mąki gładkiej
- 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki LIGHT (jasny)

Chleb porowy z serem

Składniki:

- 200 ml wody
- 2 łyżki oleju
- 1 ubite jajko
- 150 g sera Cottage
- 200 g mąki półgrubej
- 100 g mąki orkiszowej
- 100 g pełnoziarnistej mąki żytniej
- 100 g mąki pszennej chlebowej
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżeczki suszonych drożdży lub 1/2 świeżych drożdży

Po sygnale dźwiękowym dodaj 1 mały por

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb serowy z keczupem

Składniki:

- 200 ml letniej wody
- 1 ubite jajko
- 1 łyżka oliwy
- 4 łyżki keczupu
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 300 g mąki pszennej chlebowej
- 100 g mąki żytniej chlebowej
- 100 g mąki orkiszowej
- 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Po sygnale dźwiękowym dodaj 250g startego sera edamskiego

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb staroczeski

Składniki:

- 230 ml wody
- 1 łyżka octu
- 2 łyżeczki soli
- 75 g gotowanych ziemniaków
- 450 g mąki gładkiej chlebowej
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1/4 łyżeczki mielonego kopru włoskiego
- 1/4 łyżeczki mielonego anyżku
- 1/4 łyżeczki mielonej kolendry
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb z oliwkami i oregano**Składniki:**

300 ml ciepłej wody
szczypta cukru
1 łyżeczka soli
1 łyżka oliwy
1 pokrojona cebula
540 g mąki gładkiej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
1/4 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
50 g grubo pokrojonych pozbawionych pestek czarnych oliwek
1 łyżka pokrojonego świeżego oregano (lub 1 łyżeczka suszonego)
1 łyżeczka pokrojonej świeżej pietruszki

Sposób przyrządzenia: Na oleju podsmażamy na złoty kolor cebulę. Do pojemnika wlewamy wodę, dodajemy podsmażoną cebulę z olejem, mąkę, przyprawy, cukier, sól i drożdże. Oliwki dodajemy po sygnale dźwiękowym.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb ziołowy z maślanką**Składniki:**

110 ml letniej wody
150 ml maślanki
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki soli
pieprz
3 łyżki oleju
250 g mąki gładkiej
250 g mąki półgrubej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
2 łyżki pietruszki
2 łyżki szczypiorku
2 łyżki kopru

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb fasolowy**Składniki:**

300 ml wody
2 łyżki otrąb pszennych
2 łyżki ziaren lnu
1 łyżki soli
1 łyżeczka mielonego kminku
400 g mąki gładkiej
100 g mąki żytniej chlebowej
1/4 świeżych drożdży (+ 1 łyżeczka cukru) lub 1 łyżeczka suszonych drożdży
150 g fasoli z puszki

Sposób przyrządzenia: Fasolę dodajemy dopiero wówczas, kiedy ciasto jest ugniecionie. Kiedy rozpocznie się etap wyrastania, wyjmujemy ciasto z wypiekacza (wypiekacz pozostawiamy zamknięty i włączony), walkujemy, posypujemy odcedzoną fasolą i zawijamy jak roladę. Z wypiekacza wyjmujemy hak ugniatający (ewen. haki) i wkładamy ciasto z powrotem.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb z twarogiem ołomunieckim

Składniki:

300 ml wody
1 łyżka oliwy
2 białka lub 1 jajko
4 łyżki keczupu
1 łyżeczka soli
300 g mąki pszennej chlebowej
100 g mąki orkiszowej
70 g mąki gładkiej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
50 g otrąb
170 g na grubo startego twarogu ołomunieckiego

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb czosnkowy z warzywami

Składniki:

375 ml wody
2 łyżka oliwy
2 łyżki octu balsamicznego
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
3 łyżeczki suszonego czosnku
2 łyżeczki ziół prowansalskich
2 pełne łyżeczki ziaren lnu
200 g gładkiej mąki pszennej
100 g pełnoziarnistej mąki pszennej
100 g mąki pszennej orkiszowej
200 g mąki żytniej chlebowej
1,5 łyżeczki suszonych drożdży lub niecała 1/2 świeżych drożdży

Nadzienie:

grostek konserwowy
świeży por pokrojony w plasterki
można dodać paprykę, młodą cebulkę, suszone pomidory itp.

Sposób przyrządzenia: Podstawowe składniki wkładamy do wypiekacza zgodnie ze standardowym sposobem. Ziola i czosnek dodajemy bezpośrednio do wody, ziarna lnu mieszamy bezpośrednio z mąką. Po ostatnim mieszaniu wyjmujemy ciasto z wypiekacza, usuwamy hak ugniatający (ewent. haki) i wgniatamy w ciasto nadzienie. Następnie wkładamy mieszankę z powrotem szybko do wypiekacza na końcowe wyrastanie.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb z płatkami

Składniki:

150 ml jogurtu
200 ml wody
1 łyżeczka słodziku (ewentualnie miodu)
2 łyżki oliwy
2 łyżki kwasku
1 łyżka soli
2 łyżki kminku
320 g gładkiej mąki pszennej
100 g mąki gładkiej orkiszowej
50 g płatków owsianych
60 g pełnoziarnistej mąki pszennej
1/2 kostki świeżych drożdży lub 2 łyżeczki suszonych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program QUICK (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb z kapustą**Składniki:**

250 ml wody
250 g mieszanki kapusty, sera i kielbasy
100 g mąki żytniej chlebowej
350 g gładkiej mąki pszennej
90 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka wyciągu słodowego (można kupić w sklepach ze zdrową żywnością)
1/2 świeżych drożdży lub 2 łyżeczki suszonych drożdży
kminek do smaku

Ustawienia wypiekacza: Program QUICK (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb gryczany**Składniki:**

150 ml jogurtu naturalnego
200 ml wody
2 łyżeczki oliwy, najlepiej Extra virgin
1 łyżka octu, najlepiej winnego
300 g mąki gładkiej
50 g pełnowartościowej mąki gładkiej
150 g mąki gryczanej
100 g grubej kaszy gryczanej
2 łyżki drobnej kaszy gryczanej
2 łyżki kielków gryczanych
2 łyżki puree ziemniaczanego w proszku z mlekiem
1-2 łyżeczki kawy zbożowej instant
1-2 łyżeczki mielonego kminku
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
3 łyżki kwasu
trochę krystalicznej witaminy C
1/4 kostki świeżych drożdży lub 1 łyżeczka suszonych drożdży

Sposób przyrządzenia: Grubą kaszę gryczaną przepłukujemy, zalewamy ciepłą wodą i pozostawiamy na 2-3 godziny do napęcznienia. Przed przygotowaniem ciasta zlewamy wodę (możemy ją wykorzystać do ciasta), a część kaszy pozostawiamy do posypania chleba - posypujemy przed ostatnim wyrastaniem. Miękką kaszę wkładamy do pojemnika razem z mąką.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb z kapustą**Składniki:**

250 ml wody
250 g mieszanki kapusty, sera i kielbasy
100 g mąki żytniej chlebowej
350 g gładkiej mąki pszennej
90 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka wyciągu słodowego (można kupić w sklepach ze zdrową żywnością)
1/2 świeżych drożdży lub 2 łyżeczki suszonych drożdży
kminek do smaku

Ustawienia wypiekacza: Program QUICK (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb z czosnkiem i żez serem Rokpol

Składniki:

350 ml wody
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru
1,5 łyżki oleju
1/2 kubka rozdrobnionego Rokpolu
4 - 5 rozgniecionych ząbków czosnku
140 g mąki gładkiej
200 g pełnoziarnistej mąki pszennej
200 g pełnoziarnistej mąki żytniej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program WHOLE WHEET (chleb pełnoziarnisty) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemny)

Ciemny chleb z pikantną kielbasą

Składniki:

400 ml wody
1 łyżka octu
2 łyżki kwasku
250 g pełnoziarnistej mąki pszennej special
150 g razowej mąki żytniej chlebowej
180 g mąki pszennej chlebowej
1 łyżka kminku
2 łyżki ziaren lnu
1 łyżeczka suszonego czosnku
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Sposób przyrządzenia: 5 minut przed końcem ugniatania dodajemy 1/2 laski pikantnej kielbasy startej na grubo i garść posiekanego świeżego szczypiorku. Następnie zetrzemy na grubo 50 g twardego sera Koliba i dodajemy go do ciasta.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

Ciemny chleb czekoladowy

Składniki:

400 ml wody
4 łyżki cukru pudru
1,5 łyżeczki soli
400 g gładkiej mąki pszennej
100 g kakao w proszku
2 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/2 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

PRZEPIS NA MARMOLADĘ

Składniki:

500 g owoców
165 g cukru żelującego
1 łyżeczka soku cytrynowego

Sposób przyrządzenia:

Owoce dokładnie myjemy, w zależności od rodzaju obieramy (np. brzoskwinie), pozbawiamy pestek (np. czereśnie) i miksujemy. Następnie nalewamy zmiksowaną mieszankę do pojemnika do pieczenia, dodajemy pozostałe składniki i włączamy program. Po zakończeniu programu nalewamy marmoladę do słoików, które wcześniej 20 minut sterylizowaliśmy w kuchence w temperaturze 150° C. W końcu zakręcamy zakrętkę i odwracamy słoiki dnem do góry tak, aby zakrętki przywarły.

Ustawienia wypiekacza: Program JAM (dżem)

DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne:	230 V AC (zmienne)
Nominalna częstotliwość:	50 Hz
Nominalna moc:	600 W
Waga:	10,2 kg
Poziom hałasu:	65 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 65 dB(A), co stanowi poziom A mocy akustycznej w porównaniu z referencyjną mocą akustyczną 1 pW.

Zastrzega się możliwość dokonywania zmian tekstu i parametrów technicznych.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol, umieszczony na produkcie, jego akcesoriach lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie wolno postępować jak z odpadem domowym. Wyrób likwiduje się przekazując go do zbiorczego miejsca recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. W krajach Unii Europejskiej i innych krajach europejskich istnieją niezależne systemy zbierania zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając ich właściwą likwidację pomogą Państwo w przeciwdziałaniu powstawania potencjalnego zagrożenia dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które mogłoby wywołać niewłaściwe postępowanie z odpadami. Recykling materiałów odpadowych pomaga w utrzymaniu naturalnych źródeł surowców - z tego powodu prosimy nie likwidować starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych wraz z odpadem domowym. W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zwrócić się do pracownika Wydziału Ochrony Środowiska lokalnego (miejskiego lub gminnego) urzędu, pracownika punktu zbiorczego lub pracownika sklepu, w którym wyrób został kupiony.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy dostarczyć na miejsce przeznaczone w gminie do składowania odpadów.



Produkt odpowiada wymaganiom dyrektyw UE, dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.