

optimum[®]

TV

Automat do pieczenia chleba CH-9000



**INSTRUKCJA OBSŁUGI
GWARANCJA**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Automat do pieczenia chleba CH-9000



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przy korzystaniu z automatu do pieczenia chleba konieczne jest przestrzeganie podstawowych, zdroworozsądkowych zasad bezpieczeństwa. Przede wszystkim istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń przez ludzi, a ponadto grozi możliwość spowodowania strat materialnych i zniszczenia samego automatu. Zagrożenia te są wskazane w tekście za pomocą poniższych dwóch konwencji:

OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo obrażeń u ludzi.

WAŻNE: Uszkodzenie automatu.

Dodatkowo podajemy poniższe ważne porady z zakresu bezpieczeństwa.

LOKALIZACJA

- Automat do pieczenia chleba zawsze należy ustawiać z dala od krawędzi blatu stołu.
- Zapewnić, aby automat był używany na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie używać na zewnątrz budynku.

KABEL SIECIOWY

- Kabel sieciowy powinien być poprowadzony od gniazda ściennego do podstawy automatu tak, aby nie ciągnął za sobą złącza w gniazdach.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał poza krawędź blatu stołu, gdzie mogłyby go dosięgnąć dzieci.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał w wolnej przestrzeni, na przykład, pomiędzy oddalonym gniazdem ściennym a stołem.
- Nie pozwalać, aby kabel przebiegał nad kuchenką lub piekarnikiem albo innymi gorącymi miejscami, gdzie mogłoby dojść do zniszczenia kabla.

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKÓW

- **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykać gorących powierzchni. Używać rękawic kuchennych lub innych ochraniaczy w czasie wyjmowania formy z gorącym chlebem. W żadnych okolicznościach nie przykrywać otworów wylotowych pary.
- **OSTRZEŻENIE:** Unikać kontaktu z częściami ruchomymi.

- Aby zapobiec porażeniu elektrycznemu, nie zanurzać kabla ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Szczególną ostrożność należy zachować w czasie przenoszenia automatu do pieczenia chleba z gorącą zawartością.
- Nie używać automatu do przechowywania jakichkolwiek produktów, ani nie wkładać do niego jakichkolwiek przyborów, jako że może to doprowadzić do pożaru lub grozić porażeniem elektrycznym.
- Nie dotykać automatu mokrymi lub wilgotnymi rękoma.

DZIECI

Nigdy nie pozwalaj dzieciom na obsługiwanie niniejszego automatu do pieczenia chleba. Dzieci w kuchni są narażone na wiele niebezpieczeństw, zwłaszcza, gdy nie są pod nadzorem osób starszych albo, gdy używane są urządzenia elektryczne lub są gotowane potrawy. Należy uświadamiać dzieciom zagrożenia, jakie istnieją w kuchni oraz przestrzegać je przed sięganiem do miejsc, których dokładnie nie widzą, albo, do których nie powinny sięgać.

INNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Jeżeli kabel sieciowy automatu do pieczenia chleba jest uszkodzony, automatu nie należy używać.
- Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia automatu.
- Nie ustawiać automatu na lub w pobliżu źródeł gorąca, takich jak kuchnie i piece gazowe lub elektryczne.

- Ażeby uniknąć uszkodzenia automatu, nie wolno kłaść formy do pieczenia ani innych przedmiotów na jego wierzchu.
 - Nie czyścić przy użyciu ostrych środków czyszczących. Nie myć formy, noża do wyrabiania ciasta, pojemnika pomiarowego lub łyżki w zmywarce do naczyń.
 - Przechowywać automat i kabel sieciowy w miejscu, gdzie nie będą one narażone na oddziaływanie gorąca, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi, itp.
 - Zanim automat zostanie włączony, forma do pieczenia musi być włożona w swoje miejsce.
 - Zawsze należy wyjmować wtyczkę kabla sieciowego z gniazda ściennego, kiedy automat nie jest używany, kiedy dołączane są akcesoria, przed czyszczeniem automatu oraz gdy występują zakłócenia w jego pracy. Należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
2. Usunąć wszelki pył, jaki mógł się zgromadzić w trakcie pakowania.
 3. Wytrzeć formę do pieczenia, nóż mieszający i zewnętrzną powierzchnię automatu za pomocą czystej, zwilżonej szmatki. Forma jest powleczone warstwą zapobiegającą przywieraniu ciasta. Nie używać żadnych ostrych środków do czyszczenia.
 4. Przed pierwszym użyciem formę do pieczenia należy bardzo dokładnie i obficie natłuścić zwracając szczególną uwagę na natłuszczenie noża.
 5. Umieścić nóż mieszający na osi w formie do pieczenia.

W procesie produkcyjnym konieczne jest lekkie posmarowanie niektórych części automatu. Może to doprowadzić do wydzielania przez automat różnych oparów w czasie jego pierwszego użycia, co jest zjawiskiem normalnym.

WSTĘP

Zapach domowego chleba rozprzestrzeniający się po mieszkaniu jest jednym z najwspanialszych zapachów. Chleb, wyjęty prosto z pieca, z topiącym się na nim masłem, zapewnia niezapomniane wrażenia smakowe. Ze strony użytkownika nie jest wymagany zbyt duży wysiłek, gdyż automat do pieczenia chleba jest wyrafinowanym urządzeniem z pamięcią komputerową, który wykona za was całą pracę.

Jest to tak proste jak policzenie do trzech.

1. Włożyć składniki.
2. Wybrać program z menu i nacisnąć Start.
3. Poczekać na chleb.

Nie poprzestańcie jednak na pieczeniu chleba w tym automacie. Oprócz możliwości wypiekania wszystkich specjalnych gatunków chleba, włącznie z razowym, możliwe jest również przygotowywanie ciast na bułeczki i pizzę, a także innych wypieków i powideł. Wszystko jest łatwe i smakuje jak zrobione w domu - bo takie jest w rzeczywistości.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem prosimy poświęcić kilka minut na przeczytanie niniejszej instrukcji i na znalezienie miejsca do jej przechowywania, tak, aby zawsze była pod ręką, w gotowości do użycia. Prosimy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje bezpieczeństwa.

1. Ostrożnie rozpakować automat do pieczenia chleba i usunąć materiały opakowaniowe.

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

Sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej automatu do pieczenia chleba odpowiada napięciu w domowej instalacji elektrycznej (w Polsce 230 V napięcia przemianowego).

Jeżeli gniazdka ściennie w mieszkaniu nie pasują do wtyczki dostarczonej wraz z automatem, wtyczka ta powinna zostać usunięta i w jej miejsce zainstalowana odpowiednia wtyczka (w każdym wypadku musi to być wtyczka ze stykiem ochronnym).

Uwaga: Wtyczka usunięta z kabla sieciowego musi zostać zniszczona, jako że wtyczka z niezaizolowanym odcinkiem kabla będzie niebezpieczna, jeżeli zostanie włożona do gniazda sieciowego.

OSTRZEŻENIE: NINIEJSZY AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA MUSI BYĆ UZIEMIONY. URZĄDZENIE NALEŻY PODŁĄCZYĆ DO GNIAZDKA ZE STYKIEM OCHRONNYM.

Jeżeliby bezpiecznik topikowy w 13-amprowej wtyczce wymagał wymiany, należy go wymienić na bezpiecznik 13 A, typu BS1362.

O niniejszym automacie do pieczenia chleba

- Posiada on dwa ustawienia do pieczenia:
 - małego bochenka ok. 680 g (1 1/2 lb) - I
 - dużego bochenka ok. 910 g (2 lb) - II.

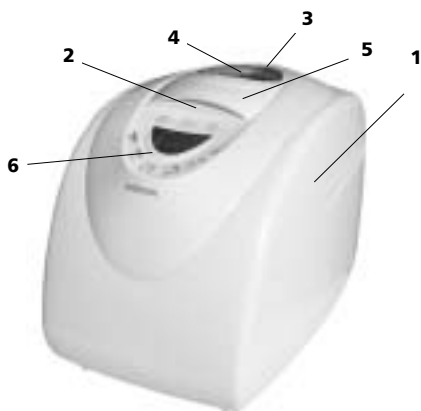
- Sygnał dźwiękowy „Owoce i orzechy” informuje, kiedy mogą być dodane dodatkowe składniki, tak, aby nie zostały one posiekane przez nóż mieszający.
- Obie wielkości bochenków są pieczone przy ustawieniu wielkości dużego bochenka - II.
- Istnieje ustawienie „skórka” do wypieku bochenków z grubszą skórką (tylko niektóre programy).

O recepturach

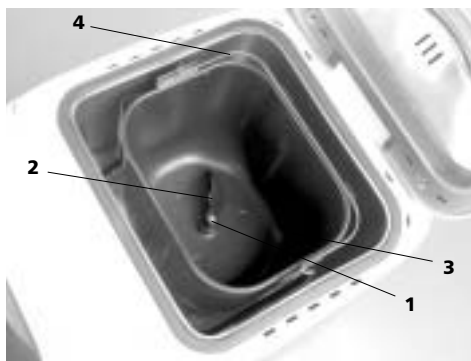
Receptury w niniejszej książeczce zostały dokładnie przetestowane, w celu zapewnienia jak najlepszych wyników. Receptury te były opracowane przez specjalistów z myślą o niniejszym automacie i mogą nie dawać zadowalających wyników w innych podobnych urządzeniach.

- Zawsze należy dodawać składniki w kolejności ich podania w recepturze.
- **Dokładne odmierzenie składników ma zasadnicze znaczenie. Nie stosować większych ilości.**

ELEMENTY SKŁADOWE



1. Korpus główny
2. Rączka pokrywy
3. Otwory wylotowe powietrza
4. Okienko kontrolne
5. Pokrywa
6. Panel sterowania



1. Wał obrotowy
2. Nóż mieszający
3. Forma do pieczenia chleba
4. Rączka

PRZYCISKI, WYŚWIETLACZ I FUNKCJE PANELU STEROWANIA

Okno wyświetlacza

W okienku wyświetlacza pokazany jest numer programu i czas potrzebny do upieczenia chleba. Możemy zakończenie pieczenia ustawić według potrzeb na określoną godzinę.

Przyciskami ze strzałkami ustawiamy czas, po jakim chcemy, żeby chleb był upieczony.

Jedna strzałka (pierwsza od lewej) pokazuje stopień zarumienienia chleba: jasny, średni, ciemny. Stopień zarumienienia ustawia się przyciskając przycisk (COLOR), domyślnym ustawieniem jest średni stopień zarumienienia.

Druga strzałka wyświetlacza pokazuje wielkość bochenka. Wielkość pieczonego chleba ustawiamy przyciskając przycisk LOAF SIZE. Wszystkie te parametry należy ustawić przed przyciśnięciem przycisku START.

- Pokazuje wybrany poziom zbrązowienia skórki.
- Pokazuje wybraną wielkość (ciężar) bochenka:
 - małego bochenka ok. 680 g (1 1/2 lb) - I
 - dużego bochenka ok. 910 g (2 lb) - II.
- Pokazuje numer programu.
- Pokazuje czas, jaki pozostał do końca (na przykład: 3:20 oznacza 3 godziny i 20 minut, a 0:20 oznacza 20 minut).
- Pokazuje ostrzeżenia temperaturowe patrz „Wykrywanie i usuwanie usterek”.

PANEL STEROWANIA



Przycisk programatora czasu opóźnienia

Używać w celu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia chleba (wszystkie programy za wyjątkiem „szybkiego pieczenia”).

Start

W celu rozpoczęcia programu, nacisnąć i trzymać naciśnięty przycisk START przez około 1 s, słysząc sygnał dźwiękowy i zaczyna migać znak dwukropka (:). W tym momencie program zaczyna być realizowany.

Stop

W celu zatrzymania, nacisnąć i trzymać naciśnięty przycisk STOP przez około 2 s, słysząc potwierdzający sygnał dźwiękowy.

Przycisk koloru

Do wyboru koloru (stopnia zbrązowienia) skórki od jasnej, średniej, do ciemnej (tylko niektóre programy).

Przycisk menu

Do wyboru programu pieczenia chleba z listy od 1 do 12.

Przycisk wielkości bochenka

Kiedy automat do pieczenia chleba zostanie włączony, wielkość bochenka jest ustawiana domyślnie. W celu ustawienia normalnych bochenków (małego - I i dużego - II) należy raz przycisnąć przycisk wielkości bochenka.

OPIS PROGRAMÓW - CZAS TRWANIA WYPIEKU DUŻEGO LUB MAŁEGO BOCHENKA

- Podstawowy biały** (3:00 i 2:53) (Basic White).
Do pieczenia chleba białego i ciemnego. Również do chlebów smakowych z dodatkiem ziół i rodzynek.
- Francuski** (3:50 i 3:40) (French)
Do pieczenia lekkiego chleba, takiego jak chleb francuski, który ma chrupką skórkę i lekką strukturę wewnętrzną.
- Razowy** (3:40 i 3:32) (Wholewheat)
Do pieczenia chleba zawierającego znaczną ilość mąki razowej. To ustawienie ma dłuższy czas wygrzewania wstępnego, pozwalający na nasiąknięcie kawałków ziaren wilgocią i ich spęcznienie. Nie jest zalecane korzystanie z opóźnienia pieczenia, jako że daje to słabe efekty.
- Szybki** (1:40) (Quick)
Do pieczenia chleba białego, który jest potrzebny w krótkim czasie. Chleb pieczony przy tym ustawieniu jest zazwyczaj mniejszy i o gęściejszej strukturze wewnętrznej.
- Słodki** (2:55 i 2:50) (Sweet)
Do pieczenia chleba typu słodkiego, zapewnia bardziej chrupiącą skórkę niż przy ustawieniu podstawowym. Również do chlebów smakowych z dodatkiem ziół i rodzynek.
- Ultra szybki - 1** (Ultra fast -1)
Mieszanie ciasta i pieczenie dużego bochenka w krótkim czasie.
- Ultra szybki - 2** (Ultra fast -2)
Mieszanie ciasta i pieczenie dużego bochenka w krótkim czasie.
- Ciasto** (1:30) (Dough)
Przy tym ustawieniu wyrabiane jest tylko ciasto, a chleb nie jest pieczony. Należy wyjąć ciasto i uformować z niego bułki, pizzę itp. Przy tym ustawieniu może być wyrobione dowolne ciasto. Nie przekraczać ciężaru 1 kg wszystkich składników razem.
- Powidła** (1:20) (Jam)
Ustawienie to należy wykorzystywać do wyrobu powideł ze świeżych owoców oraz marmolady z gorzkich pomarańczy (z gatunku Seville). Nie przekraczać dozwolonej ilości i nie pozwalać na wygotowanie się zawartości z formy do komory piekarniczej. Jeżeli by to się zdarzyło, należy natychmiast wyłączyć automat, ostrożnie wyjąć formę, poczekać aż automat trochę ostygnie i dokładnie go oczyścić.
- Ciastka** (2:50) (Cake)
Przy tym ustawieniu mieszane są składniki, a następnie ciasto jest pieczone przez wcześniej ustawiony czas. Wymagane jest wymieszanie dwóch grup składników

w naczyniach przed ich włożeniem do automatu (patrz receptury ciastek).

11. **Tost** (3:00 i 2:55) (Sandwich)

To ustawienie jest przeznaczone do wypieku ciast o lekkiej strukturze wewnętrznej lecz z bardziej miękką lub grubszą skórką.

12. **Pieczenie dodatkowe** (1:00) (Extra bake)

To ustawienie jest przeznaczone tylko do pieczenia i może być wykorzystane do przedłużenia czasu pieczenia w wypadku określonych ustawień. Jest ono szczególnie użyteczne do zagęszczania powideł i marmolady. Przy uruchomieniu domyślne ustawienie czasu wynosi 1 godzinę (1:00) i jest zmniejszane w odstępach, co 10 minut. Po zakończeniu procesu pieczenia dodatkowego konieczne jest ręczne wyłączenie automatu przez naciśnięcie przycisku Stop. Zaleca się sprawdzić stan chleba lub konfitur po 10 minutach i dalej, co kolejne 10 minut. Naciskanie przycisku zwiększa ▲ czas w odstępach, co 10 minut.

Po wybraniu pieczenia dodatkowego bezpośrednio po innym programie, jeżeli wyświetlany jest komunikat H:HH, należy otworzyć pokrywę, wyjąć formę i pozwolić na jej ostygnięcie przez 10 minut. Kiedy forma ostygnie, należy ją wraz z zawartością ponownie włożyć do automatu, ustawić program i nacisnąć przycisk Start.

UŻYWANIE AUTOMATU DO PIECZENIA CHLEBA

1. **Wyjąć formę do pieczenia chleba**

Otworzyć pokrywę i wyjąć formę przez podniesienie rączki, przekręcenie jej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągnięcie na zewnątrz. Postawić na powierzchni roboczej. Ważne jest, aby forma była napełniana składnikami poza automatem, tak, aby przypadkowo rozsypane składniki nie były przypalane przez elementy grzewcze.

2. **Zamocować nóż**

Zamocować nóż mieszający na wale obrotowym przez jego wciśnięcie.

3. **Odmierzyć składniki**

Odmierzyć potrzebne składniki i dodać je wszystkie do formy w kolejności jak podano w recepturze. (Patrz dalszy rozdział „Odmierzanie składników”).

- Przy dodawaniu drożdży do formy, należy uważać, aby drożdże nie weszły w kontakt z wodą lub jakimkolwiek innym płynem, jako że drożdże natychmiast zaczną pracować.

- Używać letniej wody o temperaturze 21-28 °C.

4. **Włożyć formę z powrotem do automatu**

Włożyć formę z powrotem do automatu do pieczenia chleba, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i blokując we właściwym położeniu. Zamknąć pokrywę.

5. **Podłączyć do gniazda sieciowego**

Automat do pieczenia chleba będzie automatycznie ustawiony na menu chleba podstawowego i normalny czas.

- Przy każdym naciśnięciu przycisku słychać potwierdzający sygnał dźwiękowy.

6. **Wybrać program**

Wybrać z listy pożądane ustawienie przez naciskanie przycisku Menu.

7. **Wybrać ciężar**

Nacisnąć przycisk wielkości bochenka, ażeby wybrać pomiędzy bochenkiem małym lub dużym. Kiedy automat do pieczenia chleba zostanie włączony, ustawieniem domyślnym jest chleb chrupki.

8. **Wybrać kolor**

Wybrać stopień zbrązowienia skórki przez naciskanie przycisku Kolor (Colour).

9. **Wybrać czas opóźnienia**

Jeżeli chcecie ażeby chleb był gotowy na później, należy teraz ustawić czas opóźnienia, tak jak to jest opisane w następnym rozdziale.

10. **Start**

Nacisnąć przycisk Start/Stop, ażeby uruchomić automat. Pozostały czas będzie odliczany do tyłu w odstępach, co jedną minutę.

11. **Postęp pieczenia**

Automat do pieczenia chleba będzie automatycznie realizował kolejne zaprogramowane etapy jak to jest opisane w rozdziale „Czasy cyklu pieczenia”. Jeżeli w automacie został wybrany program, w którym jako drugi przewidziany jest proces mieszania, sygnały dźwiękowe poinformują, że owoce i/lub orzechy mogą być dodane do ciasta.

- Możliwe jest, że w czasie pieczenia przez otwory wylotowe będzie wydostawała się para. Jest to zjawisko normalne.

12. **Koniec**

Kiedy program jest zakończony i chleb jest upieczony, wyświetlacz pokazuje 0:00 i słychać sygnał dźwiękowy.

13. Utrzymanie ciepła

W wypadku większości ustawień funkcja utrzymania pieczywa w stanie ciepłym będzie wymuszać cyrkulację ciepłego powietrza przez dalsze 60 minut (patrz rozdział „Czasy cyklu pieczenia”). W celu uzyskania najlepszych rezultatów, należy wyjąć formę do pieczenia i bochenek w ciągu tego czasu albo natychmiast po zakończeniu pierwotnego programu. Kiedy okres utrzymania ciepła skończy się słychać będzie 10 sygnałów dźwiękowych.

14. Wyjąć przygotowany produkt

Nacisnąć przycisk Stop. Otworzyć pokrywę.

OSTRZEŻENIE: Przy wyjmowaniu formy do pieczenia używać rękawic kuchennych (zachować ostrożność, jako że forma jest bardzo gorąca).

15. Wyjąć chleb z formy

Pozwolić ażeby chleb stygł w formie przez 15 minut, a następnie odwrócić formę do góry dnem i wytrzasnąć chleb na tacę, w celu ostatecznego ochłodzenia. Natychmiast napełnić formę ciepłą wodą, ażeby zapobiec przylgnięciu noża mieszającego do wału obrotowego.

- Czasami nóż mieszający pozostaje w bochenku. Poczekać aż bochenek ostygnie i wyjąć nóż za pomocą drewnianego lub plastikowego narzędzia, żeby uniknąć uszkodzenia powierzchni zabezpieczonej przed przywieraniem.

16. Po użyciu zawsze wyłączać automat z sieci zasilającej.

- Nie otwierać pokrywy w czasie pracy automatu do pieczenia chleba, jako że wpłynie to na jakość uzyskanego chleba, w szczególności na możliwość jego właściwego wyrośnięcia. Pokrywę otwierać jedynie w wypadku, gdy receptura wymaga dodania dodatkowych składników (patrz receptury).

Uwaga na temat temperatury pomieszczenia

Automat do pieczenia chleba będzie dobrze pracował w szerokim zakresie temperatur pomieszczenia, lecz może wystąpić różnica w wielkości bochenków w wypadku pomieszczenia bardzo ciepłego i pomieszczenia bardzo zimnego. Zalecamy aby, temperatura pomieszczenia mieściła się w granicach pomiędzy 15 °C i 34 °C.

UŻYCIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Programator czasowy należy używać, kiedy chcecie mieć chleb gotowy na później albo na drugi dzień rano. Maksymalnie można

ustawić 13 godzin. Nie korzystać z tej funkcji w wypadku receptur zawierających łatwo psujące się składniki, takie jak jajka, świeże mleko, kwaśna śmietana lub ser.

1. Zdecydować się, kiedy chcecie mieć gotowy chleb i obliczyć różnicę czasu pomiędzy chwilą obecną a tym czasem. Na przykład, jeżeli chcecie mieć gotowy chleb o 8 rano, a teraz jest 7.30 po południu, różnica wynosi 12 i 1/2 godziny.
2. Wprowadzić ten czas przez naciśnięcie przycisków „Czas ▼” (Time ▼) oraz „Czas ▲” (Time ▲). Strzałki będą zmieniać czas w skokach, co 10 minut. Po naciśnięciu przycisku Start znak dwukropka (:) zacznie migać.
 - Jeżeli wybraliście zły czas, należy nacisnąć przycisk Stop przez 2 sekundy. Programator powróci do programowania czasu. Powtórzyć kroki 1 i 2.
3. Czas opóźnienia może wynieść maksymalnie 13 godzin. Oznacza to czas, kiedy chleb będzie gotowy do wyjęcia z automatu.

SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Sygnal dźwiękowy (bip) jest generowany:

- kiedy zostanie naciśnięty dowolny przycisk;
- w trakcie drugiego cyklu mieszania w niektórych programach, w celu sygnalizacji, że mogą być dodane ziarna, owoce, orzechy lub inne składniki;
- kiedy program zostanie ukończony;
- kiedy kończy się okres podtrzymania ciepła.

Przerwa w zasilaniu elektrycznym

Po krótkiej przerwie spowodowanej awarią zasilania elektrycznego:

- Jeżeli program nie doszedł jeszcze do etapu „Rośnięcie 1”, należy nacisnąć przycisk Start i program będzie kontynuowany dzięki funkcji automatycznego powtórzenia.
- Jeżeli program został zrealizowany poza ten punkt, proces musi być rozpoczęty od samego początku. Składniki muszą zostać usunięte i należy rozpocząć ponownie przy użyciu świeżych składników.

Krojenie i przechowywanie chleba

W celu uzyskania najlepszych rezultatów, chleb należy położyć na drucianej podstawce i przed jego pokrojeniem poczekać aż ostygnie przez 15-30 minut.

Niewykorzystany chleb przechowywać w szczelnie zamkniętej torebce plastikowej w temperaturze pokojowej nie dłużej niż trzy dni. Jeżeli pogoda jest gorąca i wilgotna,

w nocy chleb należy przechowywać w lodówce. W celu dłuższego przechowywania (do jednego miesiąca), chleb umieścić w szczelnie zamkniętym pojemniku w zamrażarce.

Jeżeli przechowujecie chleb w lodówce, przed podaniem należy go wyjąć, aby ogrzał się do temperatury pokojowej.

Ponieważ domowy chleb nie zawiera żadnych konserwantów, będzie on miał skłonność do wysychania i czerstwienia szybciej niż chleb produkowany przemysłowo.

Nadmiar lekko wyschniętego chleba można pociąć na kostki i wykorzystać przy przygotowywaniu grzanek, puddingu chlebowego lub farszów.

Utrzymanie i czyszczenie

1. Ostrzeżenie:

Ażeby zapobiec porażeniu elektrycznemu, przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

2. Odczekać aż automat do pieczenia chleba ostygnie.

• **WAŻNE:** Nie zanurzać ani nie oblewać korpusu ani pokrywy jakkolwiek cieczą, jako że może to doprowadzić do uszkodzenia automatu i/lub porażenia prądem elektrycznym.

3. Powierzchnie zewnętrzne: Wycierać pokrywę i korpus automatu wilgotną ścierką lub lekko zwilżoną gąbką.

4. Powierzchnie wewnętrzne: Użyć wilgotnej ściereczki lub gąbki do wytarcia wewnętrznych powierzchni automatu do pieczenia chleba.

5. Forma do pieczenia chleba: Umyć formę za pomocą gorącej wody. Detergent nie jest konieczny. Unikać zadrapań powierzchni zabezpieczonej przed przyleganiem. Dokładnie wysuszyć przed ponownym włożeniem do komory piekarniczej.

• Nie myć formy do pieczenia, kubka pomiarowego, łyżki lub ostrzy mieszających w zmywarce do naczyń.

• Nie moczyć formy do pieczenia przed długi czas, jako że może to pogorszyć warunki pracy wału napędowego.

• Jeżeli mieszadło zablokuje się w formie do pieczenia, należy nalać gorącej wody i pozostawić na około 30 minut. Pozwoli to na dużo łatwiejsze wyjęcie mieszadła z formy.

• Upewnić się, że automat jest całkowicie schłodzony, zanim zostanie on odstawiony w miejsce przechowywania.

Nie używać do czyszczenia żadnego z poniższych środków:

- Rozcieńczalnik do farb
- Benzyna
- Tampony z wełny stalowej
- Proszek do polerowania
- Ścierki z materiałów sztucznych

Specjalna dbałość o powłoki zapobiegające przyleganiu

Unikać uszkodzania powłoki. Nie używać metalowych przyborów, takich jak szpatułki, noże lub widelce.

Po długim użytkowaniu powłoka może zmienić kolor. Jest to spowodowane przez wilgoć i parę, lecz nie wpływa na sprawność funkcjonowania urządzenia lub na jakość uzyskiwanego chleba.

Otwór w środku noża mieszającego powinien być oczyszczony, a następnie natłuszczony za pomocą kropli oleju jadalnego i nałożony na os w formie do pieczenia. Zapobiega to przywieraniu noża.

• Utrzymywać wszystkie otwory wylotowe powietrza w stanie wolnym od kurzu.

Przechowywanie urządzenia

Pamiętać o wysuszeniu wszystkich części przed odłożeniem do przechowywania, włącznie z wytarciem wilgoci z okienka kontrolnego. Zamknąć pokrywę i nie przechowywać niczego na wierzchu pokrywy.

Ważne uwagi o mąkach

Mąki, chociaż na oko są do siebie podobne, mogą zasadniczo różnić się w zależności od tego, w jakich warunkach zboże rosło, jak było mielone, przechowywane itd. Przekonacie się, że konieczne będzie eksperymentowanie z różnymi gatunkami mąki, w celu uzyskania perfekcyjnego efektu końcowego.

Przechowywanie również jest bardzo ważne, jako że wszystkie mąki powinny być przechowywane w szczelnych pojemnikach.

Dobre i dostępne gatunki mąki na naszym rynku: Biała Szymanowska, Żytニア razowa typ 200 produkcji MiP Hillar.

Mąka uniwersalna/mąka czysta

Mąka uniwersalna jest mieszanką oczyszczonej mąki z twardej i miękkiej pszenicy, szczególnie odpowiednią do wyrobu ciastek. Ten rodzaj mąki powinien być używany w recepturach z rozdziału nt. ciastek/szybkiego chleba.

Mąka biała/mąka chlebowa

Mąka chlebowa jest mąką o wysokiej zawartości glutenu/białek, która została potraktowana uszlachetnierzami powodującymi, że ciasto jest bardziej podatne na wyrabianie. Mąka chlebowa ma typowo większą zawartość glutenu niż mąka uniwersalna; jednakże, w zależności od różnych procesów mielenia, może to się zmieniać. Mąka czysta lub mąka chlebowa są zalecane do użycia w niniejszym automacie do pieczenia chleba.

Razowa mąka pszenna/mąka razowa

Razowa mąka pszenna/mąka razowa jest mielona z całych ziaren pszenicy, które zawierają otręby i kiefki oraz czynią ją cięższą i bogatszą w składniki odżywcze w porównaniu do mąki białej. Chleby zrobione z takiej mąki są zazwyczaj mniejsze i cięższe niż bochenki białe. Ażeby to przewyciężyć, razową mąkę pszenną/mąkę razową można mieszać z mąką chlebową lub mąką czystą, co daje chleby o lekkiej strukturze.

Otręby

Otręby (nie przetworzone) i zarodki stanowią zewnętrzne części ziaren pszenicy lub żyta, oddzielone od mąki w czasie przesiewania lub pytlowania. Są one często dodawane w małych ilościach do chleba, w celu wzbogacenia jego wartości odżywczych, nadania tradycyjnego charakteru i poprawienia smaku. Są one również używane do poprawienia struktury chleba.

Płatki owsiane

Płatki owsiane pochodzą ze zgniatanych ziaren owsa. Są one używane przede wszystkim do poprawiania smaku i struktury chleba.

Inne składniki

Drożdże (aktywne drożdże suszone)

Drożdże w procesie fermentacji wytwarzają gaz (dwutlenek węgla) konieczny do rośnięcia chleba. Drożdże muszą być w stanie odżywiać się cukrem i węglowodanami zawartymi w mące, w celu wytwarzania tego gazu. Szybkodziałające drożdże granulowane są używane we wszystkich recepturach, które wymagają użycia drożdży. Zasadniczo dostępne są trzy różne rodzaje drożdży: świeże, tradycyjne aktywne drożdże suszone i szybkodziałające.

Zaleca się używanie drożdży szybkodziałających.

Świeże lub skondensowane drożdże cukiernicze nie są zalecane, jako że dają słabe efekty. Drożdże należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta. Upewnić się, że drożdże są świeże sprawdzając datę ich ważności. Kiedy paczka lub puszka drożdży zostanie otwarta, ważne jest żeby pozostała zawartość była natychmiast szczelnie zamknięta i wstawiona do lodówki w celu wykorzystania w przyszłości. Często, jeżeli chleb lub ciasto nie chce rosnąć, przyczyną tego jest użycie zestarzałych drożdży.

Najlepiej stosować drożdże instant Dr. Oetker. W celu sprawdzenia czy drożdże nie są stare i nieaktywne, można zastosować poniższy test:

1. Wlać pół szklanki letniej wody do małej miseczki lub kubka.
2. Dodać 1 łyżeczkę do herbaty cukru i wymieszać, a następnie rozsypać na powierzchnię 2 łyżeczki do herbaty drożdży.
3. Umieścić miseczkę lub kubek w ciepłym miejscu i pozostawić w spokoju na 10 minut.
4. Mieszanina powinna zacząć się pienić i wytwarzać silny zapach drożdży. Jeżeli to nie nastąpi, należy usunąć tę mieszaninę i powtórzyć test z drożdżami z innej paczki.

Cukier

Cukier jest ważny dla uzyskania odpowiedniego koloru i smaku chleba. Stanowi on również pokarm dla drożdży, jako że stanowi część procesu fermentacyjnego. Sztuczne słodziki nie mogą być używane w zastępstwie cukru, ponieważ drożdże nie będą z nimi właściwie reagowały.

Ilości cukru należy szczególnie dokładnie odmierzać.

Sól

Sól jest konieczna do zrównoważenia smaku chlebów i ciastek, jak również do uzyskania odpowiedniego zbrązowienia skórki, jaka powstanie w czasie pieczenia. Sól ogranicza również rozwój drożdży, toteż nie należy przekraczać ilości podanych w recepturach.

Z przyczyn dietetycznych ilość soli można ograniczyć, lecz ucierpi na tym efekt pieczenia. Nie można stosować soli kamiennej, czosnkowej czy cebulowej gdyż powodują one bardzo słabe rośnięcie chleba. Ilości soli odmierzać szczególnie dokładnie.

Płyny/mleko

Przy pieczeniu chleba mogą być użyte takie płyny jak mleko lub mleko w proszku roz-

puszczone w wodzie. Mleko poprawia smak, zapewnia aksamitną strukturę chleba i zmiękcza skórkę, podczas gdy sama woda daje chrupiącą skórkę. Niektóre płyny wymagają dodania soku (pomarańczowego, jabłkowego itp.) dla wzmocnienia smaku.

Uwaga: W większości receptur zalecamy użycie chudego mleka.

Jajka

Jajka zapewniają pożywność i aksamitną strukturę chlebom, ciastom i ciastkom.

Olej słonecznikowy

Zapewnia kruchość struktury chlebów drożdżowych. W zastępstwie może być dodane masło lub margaryna. Jeżeli używane jest masło lub margaryna wzięte prosto z lodówki, powinny one być zmiękczone, w celu zapewnienia lepszego wymieszania w cyklu wyrabiania ciasta.

Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest środkiem spulchniającym używanym w wyrobach cukierniczych. Ten rodzaj środka spulchniającego nie wymaga czasu na rośnięcie ciasta przed właściwym pieczeniem, jako że reakcja chemiczna rozpoczyna się natychmiast po tym jak zostaną dodane składniki płynne.

Kwaśny węgiel sodowy

Kwaśny węgiel sodowy jest innym środkiem spulchniającym, którego nie wolno mylić ani używać w zastępstwie proszku do pieczenia. On również nie wymaga czasu na rośnięcie ciasta, jako że reakcja chemiczna zachodzi w trakcie procesu pieczenia.

Odmierzanie składników

Kluczowym i najważniejszym krokiem przy korzystaniu z automatu do pieczenia chleba jest precyzyjne i dokładne odmierzenie poszczególnych składników. Bardzo ważne jest odpowiednie odmierzenie każdego składnika płynnego i stałego, ponieważ w przeciwnym razie efekt pieczenia będzie niezadawalający. Składniki muszą także być dodawane do formy do pieczenia w kolejności, w jakiej są podane w każdej recepturze.

Odmierzanie składników sypkich

Do odmierzania składników sypkich, służy pojemnik plastikowy (objętość szklanki); większa łyżeczka pomiarowa (równa objętości łyżki stołowej) i mniejsza łyżeczka pomiarowa (równa objętości łyżeczki do herbaty).

Mąkę wsypać z torebki do kubka, a nadmiar usunąć za pomocą noża. Podczas wypywania nie potrząsać kubkiem ani nie ubijać. Pozostałe produkty sypkie odmierzać podobnie.

Dodatkowa ilość może negatywnie wpłynąć na zrównoważenie receptury. Nie przesiewać mąki o ile nie jest to wymagane.

Kiedy odmierza się małe ilości składników płynnych lub sypkich (takich jak: drożdże, cukier, sól, mleko w proszku, miód, melasa) musi być użyta łyżeczka pomiarowa dostarczona wraz z automatem.

Odmierzanie płynów

W czasie odczytywania wyniku, kubek musi być ustawiony na płaskiej, poziomej powierzchni. Poziom płynu musi być zrównany z pożądanym znakiem pomiarowym. Działanie „na wycucie” nie jest wskazane, gdyż łatwo można przekroczyć krytycznie zrównoważone proporcje danej receptury.

Temperatura składników

Wszystkie składniki, włącznie z automatem i formą do pieczenia, a w szczególności płyny (woda lub mleko), powinny być ogrzane do temperatury pokojowej 21 °C. Jeżeli składniki są zbyt zimne, poniżej 10 °C, nie uaktywnią one drożdży. Bardzo gorące płyny, powyżej 40 °C, mogą zabić drożdże.

Tworzenie swoich własnych chlebów drożdżowych

Receptury podane na dalszych stronach są dopasowane do niniejszego automatu. Każda receptura zawiera składniki, które najlepiej uzupełniają dany bochenek chleba i każda została przetestowana w naszym automacie.

Jest szczególnie ważne ażeby nie zostały przekroczone ilości mąki podane w każdej z receptur, bo w przeciwnym razie może to doprowadzić do niezadawalającego rezultatu pieczenia.

W trakcie tworzenia swoich własnych receptur chleba drożdżowego lub pieczenia według ulubionych starych receptur, należy korzystać z receptur z instrukcji jako przewodnika do przeliczania ilości składników z waszej receptury na ilości odpowiednie dla automatu.

Specjalne polewy do chlebów drożdżowych

Polewa z jajek

Ubić jedno duże jajko razem z 1 łyżką stołową wody, nanieść obficie za pomocą pędzelka.

Uwaga: Nanosić wyłącznie na ciasto przed pieczeniem.

Skórka ze stopionym masłem

Stopione masło nanieść za pomocą pędzelka na świeżo upieczony chleb, w celu uzyskania delikatnej skórki.

Polewa z mleka

W celu uzyskania miękkiej, błyszczącej skórki, należy za pomocą pędzelka posmarować świeżo upieczony chleb mlekiem lub śmietaną.

Słodka polewa lukrowa

Wymieszać 1 kubek przesianego cukru lukrowego z 1 do 2 łyżek stołowych mleka doprowadzając mieszaninę do konsystencji gęstej polewy i posmarować nią chleb rodzynekowy lub inne chleby słodkie.

Mak/sezam/kminek/płatki owsiane

Obficie posypać jednym z powyższych dodatków chleb posmarowany polewą.

Inne podpowiedzi

- Umieszczać wszystkie składniki z receptury w formie do pieczenia w taki sposób, aby drożdże nie kontaktowały się z jakimkolwiek płynem.
- Po zakończeniu procesu wyrabiania ciasta w automacie, typowo, kiedy pozwala się, aby ciasto rosło poza automatem, odczekać 30 minut albo tak długo aż ciasto dwukrotnie powiększy swoją objętość. Ciasto powinno być lekko natłuszczone i owinięte w tłuszczoodporny papier oraz suchy ręcznik. Należy je umieścić w ciepłym miejscu wolnym od przeciągów.
- Wilgoć może spowodować problemy, dlatego też wilgotność powietrza oraz położenie na dużej wysokości nad poziomem morza wymagają odpowiednich korekt. W wypadku dużej wilgotności, należy dodać dodatkową łyżkę mąki, jeżeli konsystencja ciasta nie jest prawidłowa. W wypadku położenia na dużej wysokości, należy zmniejszyć ilość drożdży w przybliżeniu o 1/4 łyżeczki do herbaty oraz zmniejszyć ilość cukru i/lub wody lub mleka.
- Ustawienie Ciasto (Dough) jest bardzo dobre do mieszania, wyrabiania i spulchniania ciast ciężkich. Należy użyć automatu do przygotowania takiego ciasta, tak, że jedyne, co pozostanie to uformowanie i upieczenie wyrobu zgodnie z recepturą.

- Kiedy receptura wymaga „powierzchni lekko posypanej mąką”, należy użyć 1 do 2 łyżek stołowych mąki rozproszając ją po całej powierzchni chleba. Możecie również lekko posypać mąką swoje palce lub wałek do ciasta, aby ułatwić sobie czynność formowania ciasta.
- Kiedy chcecie, aby ciasto ustabilizowało się i wyrosło zgodnie z recepturą, należy je umieścić w ciepłym miejscu bez przeciągów. Jeżeli ciasto nie powiększy swojej objętości dwukrotnie, otrzymany z niego produkt może nie być dostatecznie delikatny.
- Jeżeli wałkowane ciasto ponownie się zbiega, należy je pozostawić pod przykryciem na kilka minut, a następnie wznowić wałkowanie.
- Ciasto można owinąć w folię plastikową i przechować w zamrażarce, w celu późniejszego użycia. Przed użyciem zamrożone ciasto należy doprowadzić do temperatury pokojowej.
- Po 5 minutach wyrabiania, należy otworzyć pokrywę i sprawdzić konsystencję ciasta. Ciasto powinno tworzyć miękką gładką kulę. Jeżeli jest zbyt suche, dodać płynu. Jeżeli jest zbyt wilgotne, dodać mąki (1/2 do 1 łyżki stołowej za jednym razem).

Receptury

Wszystkie poniższe receptury bazują na tej samej ogólnej zasadzie postępowania:

1. Odmierzyć składniki i dodać je do formy do pieczenia.
2. Używać letniej wody o temperaturze 21-28 °C.
3. Włożyć formę do pieczenia do automatu i zamknąć pokrywę.
4. Wybrać odpowiednie ustawienie rodzaju chleba.
5. Nacisnąć przycisk Start.
6. Kiedy chleb jest upieczony, wyjąć formę z automatu korzystając z rękawic kuchennych.
7. Wyjąć chleb z formy do pieczenia (i nóż mieszający z chleba, jeżeli to jest konieczne).
8. Przed pokrojeniem pozwolić, aby chleb ostygł.

To postępowanie, o ile jest to konieczne, jest modyfikowane za pomocą uwag na końcu każdej z receptur.

RECEPTURY CHLEBÓW PODSTAWOWYCH

Podstawowy chleb biały

	mały bochenek - I	duży bochenek - II
Woda	1 1/8 kubka	1 3/4 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 1/2 łyżki stołowej	3 3/4 łyżki stołowej
Olej słonecznikowy	2 1/2 łyżki stołowej	3 3/4 łyżki stołowej
Cukier	2 1/4 łyżki stołowej	3 1/2 łyżki stołowej
Sól	1 1/4 łyżeczki do herbaty	1 3/4 łyżeczki do herbaty
Biała mąka chlebowa	3 kubki	4 1/2 kubka
Drożdże szybko działające	1 1/4 łyżeczki do herbaty	1 3/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	1 Podstawowy	1 Podstawowy

* Dla małego i dużego chleba używać ustawienia wielkości dużego bochenka - II.

Chleb miękko ziarnisty

	mały bochenek - I
Woda	1 1/8 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 1/2 łyżki stołowej
Olej słonecznikowy	2 1/2 łyżki stołowej
Cukier	2 1/4 łyżki stołowej
Sól	1/4 łyżeczki do herbaty
Biała mąka chlebowa miękko ziarnista	3 kubki
Drożdże szybko działające	1 1/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	1 Podstawowy

Chleb ciemny

	mały bochenek - I	duży bochenek - II
Woda	1 kubek	1 1/2 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Olej słonecznikowy	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Cukier	2 1/2 łyżki stołowej	3 3/4 łyżki stołowej
Sól	1 1/4 łyżeczki do herbaty	1 3/4 łyżeczki do herbaty
Ciemna mąka chlebowa	3 kubki	4 1/2 kubka
Drożdże szybko działające	1 1/4 łyżeczki do herbaty	1 3/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	1 Podstawowy	1 Podstawowy

* Dla małego i dużego chleba używać ustawienia wielkości dużego bochenka - II.

Włoski chleb ziołowy

	mały bochenek - I
Woda	1 1/8 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 1/2 łyżki stołowej
Olej słonecznikowy	2 1/2 łyżki stołowej
Cukier	2 1/4 łyżki stołowej
Sól	1/4 łyżeczki do herbaty
Biała mąka chlebowa	3 kubki
Suszony majeranek	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Suszona bazylia	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Suszony tymianek	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Drożdże szybko działające	1 1/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	1 Podstawowy

Chleb serowo-cebulowy

	mały bochenek - I
Woda	1 kubek
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki stołowe
Cukier	1 łyżka stołowa
Sól	1/2 łyżeczki do herbaty
Granulki cebulowe	1 1/2 łyżki stołowej
Dojrzały ser Cheddar	1 kubek
Biała mąka chlebowa	3 kubki
Drożdże szybko działające	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	1 Podstawowy

Chleb z rodzynekami

	mały bochenek - I
Woda	1 1/4 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	3 łyżki stołowe
Olej słonecznikowy	3 łyżki stołowe
Cukier	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Cynamon	3/4 łyżeczki do herbaty
Biała mąka chlebowa	3 kubki
Drożdże szybko działające	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Rodzynek*	5/8 kubka
Ustawienie programu	1 Podstawowy

* Dodać rodzynek, kiedy zabrmi sygnał dźwiękowy.

Chleb z pomidorami suszonymi na słońcu

	mały bochenek - I
Woda	1 kubek
Odtłuszczone mleko w proszku	2 1/2 łyżki stołowej
Olej słonecznikowy	2 1/4 łyżki stołowej
Sól	1 1/4 łyżeczki do herbaty
Mieszanka suszonych ziół	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Biała mąka chlebowa	3 kubki
Drożdże szybko działające	1 1/4 łyżeczki do herbaty
Pomidory suszone na słońcu	3/8 kubka
Ustawienie programu	1 Podstawowy

Bochenek słodowy

	mały bochenek - I
Woda	1 kubek
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Olej słonecznikowy	2 łyżki stołowej
Czarna melasa	1 1/2 łyżki stołowej
Ekstrakt słodowy	2 łyżeczki do herbaty
Zwykła mąka	3 kubki
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka do herbaty
Rodzynki sułtańskie*	1/2 kubka
Ustawienie programu	1 Podstawowy

* Dodać rodzynki, kiedy zabrmi sygnał dźwiękowy.

Receptura chleba francuskiego

Chleb francuski

	mały bochenek - I	duży bochenek - II
Woda	1 kubek	1 1/2 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Cukier	1 łyżka stołowa	1 1/2 łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka do herbaty	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Olej słonecznikowy	1 łyżka stołowa	1 1/2 łyżki stołowej
Biała mąka chlebowa	3 kubki	4 1/2 kubka
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka do herbaty	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	2 Francuski	2 Francuski

* Dla małego i dużego chleba używać ustawienia wielkości dużego bochenka - II.

Receptury chleba razowego

Chleb razowy

	mały bochenek - I	duży bochenek - II
Woda	1 1/8 kubka	1 3/4 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	1 łyżka stołowa	1 1/2 łyżki stołowej
Olej słonecznikowy	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Cukier brązowy	2 1/2 łyżki stołowej	3 3/4 łyżki stołowej
Sól	1 1/4 łyżeczki do herbaty	1 3/4 łyżeczki do herbaty
Razowa mąka chlebowa	3 kubki	4 1/2 kubka
Drożdże szybko działające	1 1/4 łyżeczki do herbaty	1 3/4 łyżeczki do herbaty
Tabletka witaminy C (pokruszona)	1 x 100 mg	1,5 x 100 mg
Ustawienie programu	3 Razowy	3 Razowy

* Dla małego i dużego chleba używać ustawienia wielkości dużego bochenka - II.

Bochenek „spichlerzowy”

	mały bochenek - I
Woda	1 1/8 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki stołowe
Olej słonecznikowy	2 łyżki stołowe
Miękki cukier brązowy	2 1/2 łyżki stołowej
Sól	1 1/4 łyżeczki do herbaty
Spichlerzowa, barwiona słodem mąka chlebowa	3 kubki
Drożdże szybko działające	1 1/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	3 Razowy

Receptury do ustawienia szybkiego

Chleb bananowo-orzechowy

Składniki - grupa 1

Masło (stopione)	2 łyżki stołowe
Mleko	1 łyżka stołowa
Zgniecione banany	1 kubek
Jajko	1
Orzechy włoskie (posiekane)	1/2 kubka
Skórka cytryny	1 łyżeczka do herbaty

Składniki - grupa 2

Zwykła mąka	1 1/2 kubka
Kwaśny węgiel sodowy	1/2 łyżeczki do herbaty
Proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki do herbaty
Cukier	1/2 kubka
Sól	1/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	4 Szybki

Sposób postępowania:

1. Do maszyny wsypać składniki grupy pierwszej.
2. W osobnej misce wymieszać składniki grupy 2 i wsypać do maszyny.
3. Włączyć program.

Chleb z płatkami owsianymi

Mleko	1 kubek
Jajka (ubite)	2
Olej słonecznikowy	1/2 łyżki stołowej
Syrop złocisty	2 łyżki stołowe
Cukier	1/4 kubka
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Zwykła mąka	2 kubki
Płatki owsiane	1 kubek
Proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki do herbaty
Kwaśny węglan sodowy	1/2 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	4 Szybki

Słodki

Bochenek z mieszanką owoców

	mały bochenek - I	duży bochenek - II
Woda	1 1/8 kubka	1 3/4 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 1/2 łyżki stołowej	3 3/4 łyżki stołowej
Olej słonecznikowy	2 1/2 łyżki stołowej	3 3/4 łyżki stołowej
Cukier	1/4 kubka	3/8 kubka
Sól	1 1/4 łyżeczki do herbaty	1 3/4 łyżeczki do herbaty
Biała mąka chlebowa	3 kubki	4 1/2 kubka
Gałka muskatołowa	3/4 łyżeczki do herbaty	1 1/8 łyżeczki do herbaty
Drożdże szybko działające	1 1/4 łyżeczki do herbaty	1 3/4 łyżeczki do herbaty
Mieszanka suszonych owoców**	1/2 kubka	3/4 kubka
Ustawienie programu	5 Słodki	5 Słodki

* Dla małego i dużego chleba używać ustawienia wielkości dużego bochenka - II.

** Dodać owoce, kiedy zabrzmiał sygnał dźwiękowy.

Chleb czekoladowy

	mały bochenek - I
Woda	1 kubek
Jajko (ubite)	1 średnie
Odtłuszczone mleko w proszku	1 łyżka stołowa
Olej słonecznikowy	1 łyżka stołowa
Cukier	1/2 kubka
Sól	1/2 łyżeczki do herbaty

Orzechy włoskie (posiekane)*	1/4 kubka
Biała mąka chlebowa	2 1/8 kubka
Kakao w proszku	1/2 kubka
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka do herbaty
Ustawienie programu	5 Słodki

* Dodać orzechy, kiedy zabrmi sygnał dźwiękowy.

Receptury ciast

Białe bułki chlebowe

Woda	1 1/4 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	1 łyżka stołowa
Stopione masło	2 łyżki stołowe
Cukier	2 łyżki stołowe
Sól	1 1/4 łyżeczki do herbaty
Biała mąka chlebowa	3 1/4 kubka
Drożdże szybko działające	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	8 Ciasto

Sposób postępowania:

1. Wyrobić i ukształtować z ciasta 6 bułek.
2. Ułożyć na natłuszczonej blasze do pieczenia.
3. Za pomocą pędzelka lekko posmarować stopionym masłem.
4. Przykryć na 20-25 minut.
5. Pozwolić, aby urosły do podwójnego rozmiaru i posmarować polewą.
6. Piec przez około 15-20 minut w temperaturze 190 °C.

Razowe bułki chlebowe

Woda	1 1/4 kubka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki stołowe
Masło (stopione)	2 łyżki stołowe
Miód	2 łyżki stołowe
Cukier brązowy	1 łyżka stołowa
Sól	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Razowa mąka chlebowa	3 1/4 kubka
Drożdże szybko działające	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	8 Ciasto

Sposób postępowania:

Postępować tak jak w wypadku ciasta na białe bułki.

Gorące słodkie bułeczki z krzyżkiem

Woda	1 kubek
Masło (stopione)	1/4 kubka
Cukier	1/4 kubka
Jajko (ubite)	1
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Biała mąka chlebowa	3 3/4 kubka
Cynamon	1 łyżeczka do herbaty
Gałka muszkatołowa	1/4 łyżeczki do herbaty
Rodzynki	1 kubek
Ustawienie programu	8 Ciasto

Sposób postępowania:

1. Podzielić ciasto na 8-12 części. Ukształtować i lekko spłaszczyć.
2. Posmarować jajkiem i mlekiem (za wyjątkiem krzyżyka).
3. Przykryć i pozwolić, aby urosły przez 30 minut.
4. Piec w piekarniku przez około 16-18 minut w temperaturze 190 °C.

Podkład do pizzy

Woda	1 kubek
Masło (stopione)	1 łyżka stołowa
Cukier	2 łyżki stołowe
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Biała mąka chlebowa	2 3/4 kubka
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka do herbaty
Ustawienie programu	8 Ciasto

Sposób postępowania:

1. Nagrząć wstępnie piekarnik.
2. Uformować na płaski, okrągły placek. Położyć na natłuszczonej blasze do pieczenia.
Za pomocą pędzelka posmarować olejem.
3. Przykryć na 15 minut i pozwolić, aby ciasto urosło.
4. Nałożyć pożądaną składniki na wierzch ciasta.
5. Piec w piekarniku w temperaturze 200 °C, aż kolor stanie się złocisto-brązowy.

Receptury powideł

Marmolada

Sok z pomarańczy (świeżo wyciśnięty)	3 średnie
Skórki pomarańczowe utarte na tarce	2
Cukier żelujący	1 kubek
Woda	1 łyżka stołowa
Pektyny, jeżeli potrzebne	2 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	9 Powidła

Uwagi:

- Podgrzać słoiki przed napełnieniem.
- Skorzystać z czasu pieczenia dodatkowego, jeżeli to będzie potrzebne, odpowiednio do konsystencji marmolady i wielkości pomarańczy.
- Wyjąć nóż mieszający za pomocą szczypic przed przystąpieniem do rozlewania marmolady do słoików.
- Podczas mieszania nie podnosić pokrywy.
- Do przygotowania marmolady powinny być użyte gorzkie pomarańcze (z gatunku Seville), lecz są one dostępne tylko w styczniu. Jeżeli zostaną użyte inne pomarańcze, do stwardnienia marmolady potrzebne będą pektyny.
- Niniejsza receptura pozwoli na napełnienie w przybliżeniu 1 średniego słoika (400 g).

Dżem malinowo-jabłkowy

Maliny, mrożone, odmierzone przed rozmrożeniem	2 kubki
Posiekane jabłka (bez skórek i owocni)	1 kubek
Cukier żelujący	1 kubek
Sok z cytryny	3 łyżki stołowe
Ustawienie programu	9 Powidła

Uwagi:

- Podgrzać słoiki przed napełnieniem.
- Wyjąć nóż mieszający za pomocą szczypic przed przystąpieniem do rozlewania marmolady do przygotowanych słoików.
- Podczas mieszania nie podnosić pokrywy.

Receptury ciastek

Standardowa mieszanka ciastek

Składniki - grupa 1

Masło (stopione)	3/4 kubka
Olejek waniliowy	1/4 łyżeczki do herbaty
Jajka (ubite)	3 średnie
Sok z cytryny	2 łyżeczki do herbaty

Składniki - grupa 2

Zwykła mąka	1 5/8 kubka
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki do herbaty
Cukier puder	1 kubek
Ustawienie programu	10 Ciastka

Sposób postępowania:

1. Do maszyny wsypać składniki grupy pierwszej.
2. W osobnej misce wymieszać składniki grupy 2 i wsypać do maszyny.
3. Włączyć program.

Mieszane ciasto owocowe

Składniki - grupa 1

Masło (stopione)	3/4 kubka
Olejek waniliowy	1/4 łyżeczki do herbaty
Jajka	3
Sok z cytryny	2 łyżeczki do herbaty
Mieszanka suszonych owoców	5/8 kubka

Składniki - grupa 2

Zwykła mąka	1 5/8 kubka
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki do herbaty
Cukier	1 kubek
Cynamon	1/4 łyżeczki do herbaty
Gałka muskatołowa	1/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	10 Ciastka

Sposób postępowania:

Postępować tak jak w wypadku standardowej mieszanki ciastek.

Receptury chlebów tostowych

Bochenek tostowy

	mały bochenek - I
Woda	260 ml
Miękka margaryna lub masło	1 1/2 łyżki stołowej
Sól	1/2 łyżeczki do herbaty
Odtłuszczone mleko w proszku	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Cukier	3 łyżki stołowe
Biała mąka chlebowa	3 kubki
Drożdże szybko działające	3/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	11 Tost

Miękko ziarnisty bochenek tostowy

	mały bochenek - I
Woda	260 ml
Masło (stopione)	1 1/2 łyżki stołowej
Sól	1/2 łyżeczki do herbaty
Odtłuszczone mleko w proszku	1 1/2 łyżeczki do herbaty
Cukier	3 łyżki stołowe
Biała mąka chlebowa, miękko ziarnista	3 kubki
Drożdże szybko działające	3/4 łyżeczki do herbaty
Ustawienie programu	11 Tost

Czasy cykli pieczenia Kolejność i czasy operacji

Nr programu Typ i wielkość chleba	Wyrabianie 1	Rośnięcie 1	Wyrabianie 2	Rośnięcie 2	Rośnięcie 3	Pieczenie	Łączny czas	Utrzymanie ciepła
<i>Czasy w minutach</i>								
1 Podstawowy	9	20	14*	25	45	60	2:35	60
1 Podstawowy, chrupki	10	20	15*	25	45	65	3:00	60
2 Francuski	16	40	19*	30	50	65	3:40	60
2 Francuski, chrupki	18	40	22*	30	50	70	3:50	60
3 Razowy	9	25	18*	35	70	55	3:32	60
3 Razowy, chrupki	10	25	20*	35	70	60	3:40	60
4 Szybki	7	5	8			80	1:40	60
5 Słodki	10	5	20*	30	55	50	2:50	60
5 Słodki, chrupki	10	5	20*	30	55	55	2:55	60
6 Ultra szybki 1	12				11	35	0:58	
7 Ultra szybki 2	9				9	40	0:58	
8 Ciasto	20			30	40		1:30	
9 Powidła		15***	45***			20	1:20	20
10 Ciastka	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11 Tost	15	40	5*	25	40	50	2:55	60
11 Tost, chrupki	15	40	5*	25	40	55	3:00	60
12 Pieczenie						60	1:00	60

Wyrabianie 1- Silnik włącza się i wyłącza, przechodząc do pracy ciągłej.

Rośnięcie 1- Grzanie może włączać się i wyłączać utrzymując temperaturę 25 °C.

Wyrabianie 2 - Dziesięć sygnałów dźwiękowych sygnalizuje, że można dodać składniki*. Silnik włącza się i wyłącza, a następnie pracuje ciągle; ogrzewanie również może włączać się i wyłączać utrzymując temperaturę 30 °C.

Rośnięcie 2 - Grzanie może włączać się i wyłączać utrzymując temperaturę 32 °C.

Rośnięcie 3 - Grzanie może włączać się i wyłączać** utrzymując temperaturę 38 °C.

Pieczenie - Grzanie włącza się i wyłącza osiągając temperaturę 121 °C.

Programator czasu opóźnienia jest dostępny przy wszystkich programach. Maksymalne opóźnienie wynosi 13 godzin.

* Sygnały dźwiękowe „Owoce i orzechy” informują, kiedy można dodać dodatkowe składniki, tak, aby nie zostały one posiekane przez nóż mieszający.

** Grzanie jest włączane tylko, kiedy temperatura pomieszczenia jest niższa niż podana temperatur grzania (zależna od programu).

*** Grzanie jest włączane i wyłączane tylko, jeżeli temperatura jest niższa niż 121 °C.

PYTANIA O OGÓLNE FUNKCJONOWANIE

Co powinienem zrobić, jeżeli nóż mieszający wychodzi wraz z chlebem?

Wyjąć go za pomocą plastikowych szczypiec przed pokrojeniem chleba. Ponieważ nóż może się oddzielać od formy do pieczenia, jeżeli nóż wychodzi wraz z chlebem, nie jest to objaw złego funkcjonowania.

Dlaczego czasami mój chleb ma trochę mąki na bocznej skórce?

W niektórych przypadkach, mieszanina mąki może pozostać w narożnikach formy do pieczenia. Kiedy tak się stanie, zazwyczaj można to zjeść albo po prostu odciąć tę część zewnętrznej skórki za pomocą ostrego noża.

Dlaczego ciasto nie jest wyrabiane? Nie słyszę pracy silnika.

Nóż mieszający lub forma do pieczenia mogą nie być odpowiednio włożone na swoje miejsca. Upewnić się, że forma do pieczenia jest zwrócona w odpowiednią stronę oraz, że znalazła się na swoim miejscu i została „zatrzaśnięta” na dnie komory piekarniczej automatu.

Jak długo trwa pieczenie chleba?

Czasy dla poszczególnych programów były podane wcześniej.

Dlaczego nie mogę użyć programatora czasu opóźnienia, kiedy piekę z użyciem świeżego mleka?

Mleko zepsuje się, jeżeli będzie zostawione w automacie na zbyt długo. Świeże składniki, takie jak jajka i mleko, nigdy nie powinny być stosowane równocześnie z funkcją opóźnienia czasu pieczenia.

Dlaczego powinienem dodawać składniki w określonej kolejności?

Pozwala to automatowi do pieczenia na wymieszanie składników w sposób najbardziej skuteczny z możliwych. Służy to również powstrzymaniu drożdży przed kontaktem z płynami zanim rozpocznie się etap mieszania, co jest istotnie ważne w wypadku korzystania funkcji opóźnienia czasu pieczenia.

Dlaczego przy ustawieniu automatu na rano, hałasuje on późną nocą?

Automat musi rozpocząć pracę, kiedy opóźnienie czasowe dojdzie do momentu właściwego do rozpoczęcia programu, tak, aby chleb był gotowy na czas. Hałasy te pochodzą od silnika mieszającego i wyrabiającego ciasto. Jest to zjawisko normalne, a nie objaw wadliwego funkcjonowania.

Po pieczeniu nóż mieszający zakleszczył się w formie do pieczenia chleba. Jak go wydostać?

Nóż mieszający może „przykleić się” do formy po pieczeniu. Ciepła lub gorąca woda przepływająca przez nóż powinna dostatecznie go obluźować, aby dał się wyjąć. Jeżeli nóż nadal pozostaje zakleszczony, należy go moczyć w gorącej wodzie przez około 30 minut.

Czy mogę umyć formę do pieczenia w zmywarce do naczyń?

Nie. Forma do pieczenia i nóż mieszający muszą być myte ręcznie.

Co się stanie, jeżeli pozostawię upieczony chleb w formie?

Kiedy chleb pozostaje w automacie przez pierwszą godzinę po zakończeniu pieczenia, jest on utrzymywany w stanie ciepłym, ażeby nie stał się wilgotny.

Pozostawienie chleba w automacie na dłużej może doprowadzić do zawilgocenia bochenka, jako że nadmiar pary (wilgoci) może nie być w stanie wydostać się z niego. W celu zapobieżenia temu, bochenek należy wyjąć i pozwolić mu na ostygnięcie na drucianej podstawie.

Dlaczego ciasto zostało wymieszane tylko częściowo? Dlaczego nie zostało wymieszane całkowicie?

Ciasto może być zbyt ciężkie lub zbyt suche. Poza tym, nóż mieszający lub forma do pieczenia mogły nie być prawidłowo włożone na swoje miejsca. Również składniki mogły być włożone w niewłaściwej kolejności.

Dlaczego chleb nie rośnie?

Drożdże mogły być zepsute lub mieć przekroczony termin przydatności do użycia, możliwe też, że w ogóle nie zostały dodane. Problemy z rośnięciem ciasta mogą również wystąpić, kiedy wymieszanie składników było niekompletne.

Dlaczego opóźnienia pieczenia nie można ustawić na więcej niż 13 godzin? Jaki jest minimalny czas, o który można opóźnić cykl pieczenia?

Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin łącznie z całkowitym czasem pieczenia. Na przykład, ustawienie 1 (mały chleb podstawowy) ma czas całego cyklu 3:20. Jego rozpoczęcie może być opóźnione o maksymalnie 9:40. Minimalny czas opóźnienia dla każdego ustawienia wynosi 10 minut. Ustawienie programatora czasu opóźnienia można zwiększać lub zmniejszać stopniowo, co 10 minut.

PYTANIA O SKŁADNIKI I RECEPTURY

Skąd będę wiedział, kiedy należy dodać do chleba rodzynki, orzechy, itp.?

O tym, że można dodać rodzynki, orzechy itp. informuje sygnał dźwiękowy generowany w trakcie drugiego cyklu wyrabiania ciasta. Uwaga: W sprawie czasu dodawania „Orzechów i rodzynek”, patrz tabela „Czasy cyklu pieczenia”.

W niektórych wypadkach, składniki mogą zostać rozdrobnione w trakcie cyklu mieszania wstępnego. Każda receptura informuje o najlepszym czasie dodania owoców i orzechów do ciasta.

Jak to się dzieje, że mój chleb jest zbyt wilgotny? Co mogę zrobić?

Wilgoć może źle wpłynąć na ciasto. Dodać dodatkową łyżkę stołową mąki. Również położenie wysoko nad poziomem morza może dać taki sam skutek. Zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki do herbaty oraz nieco zmniejszyć ilość cukru i/lub wody/mleka.

Dlaczego na wierzchu chleba tworzą się bąbelki powietrza?

Przyczyną tego może być użycie zbyt dużej ilości drożdży. Zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki do herbaty.

Dlaczego mój chleb rośnie a następnie opada lub zapada się w środku?

Chleb mógł wyrosnąć nadmiernie. A żeby ograniczyć szybkość rośnięcia, należy zmniejszyć ilość drożdży i/lub zwiększyć ilość soli.

Czy mogę użyć własnej receptury na ulubione chleby (tradycyjne chleby drożdżowe) wraz z automatem do pieczenia chleba?

Tak, ale trzeba będzie poeksperymentować ażeby dojść do właściwych proporcji składników. Zapoznajcie się z automatem i upieczcie kilka bochenków chleba zanim przystąpicie do prób. Nigdy nie należy przekraczać łącznej ilości 5 kubków składników suchych (obejmuje to łączną ilość mąki, płatków owsianych, otrębów). Skorzystajcie z receptur zawartych w niniejszej książce, w celu ułatwienia sobie określenia proporcji suchych składników w stosunku do płynnych oraz użytej ilości drożdży, cukru, soli i oleju/masła/margaryny. Zalecamy tworzenie swoich własnych receptur przy użyciu trybu podstawowego, a następnie przechodzić do innych ustawień, korzystając z tabeli czasów cyklu pieczenia jako przewodnika.

Czy jest ważne, aby składniki osiągnęły temperaturę pokojową zanim zostaną dodane do formy do pieczenia?

Tak, nawet w wypadku korzystania z programatora czasu opóźnienia. (Woda musi mieć temperaturę w granicach od 21 °C do 28 °C).

Dlaczego bochenki różnią się wielkością i ciężarem? Chleby razowe są zawsze mniejsze. Czy robię coś niewłaściwie?

Nie, jest to normalne w wypadku chlebów razowych, że bochenki są mniejsze i bardziej zwarte w porównaniu do chleba podstawowego lub francuskiego. Mąka razowa jest cięższa niż biała mąka chlebowa, dlatego też nie rośnie tak bardzo w trakcie procesu pieczenia. Odnosi się to również do chlebów zawierających owoce, orzechy, płatki owsiane i otręby.

Czy mogę wcześniej wymieszać drożdże z wodą?

Nie, drożdże muszą być utrzymane w stanie suchym i włożone do formy do pieczenia na samym końcu, na warstwę mąki. Jest to szczególnie ważne, kiedy używany jest programator czasu opóźnienia pieczenia.

Dlaczego w podstawie chleba istnieje duża dziura?

Dziura ta została wytworzona przez nóż mieszający. Czasami dziura ta jest większa niż normalnie. Dzieje się tak, ponieważ ciasto osiadło z boku noża po drugim cyklu wyrabiania, co jest normalne w wypadku automatów do pieczenia chleba. Możecie rozłożyć ciasto równomiernie na dnie formy.

Wykrywanie i usuwanie usterek

Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
<p>Chleb zapada się w środku Za dużo płynu lub płyn jest zbyt gorący.</p>	Dokładnie odmierzać składniki. Płyny powinny mieć temperaturę w granicach od 21 °C do 28 °C.
Nie została dodana sól, co spowodowało nadmierne rośnięcie chleba, a następnie jego zapadnięcie się.	Dokładnie odmierzać składniki.
Dodanych było zbyt dużo drożdży.	Dokładnie odmierzać składniki. Jeżeli problem nadal się utrzymuje, zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki do herbaty.
Duża wilgotność powietrza i wysokie temperatury otoczenia mogą spowodować, że chleb nadmiernie rośnie i zapada się.	Piec o chłodniejszej porze dnia. Spróbujcie zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki do herbaty, albo użyć płynów bezpośrednio z lodówki. Nie korzystaj z funkcji programatora czasu opóźnienia.
Pokrywa była otwierana w czasie pieczenia.	Nie otwierać pokrywy w czasie pieczenia.
<p>Chleb nie wyrósł dostatecznie Nie zostało dodane wystarczająco dużo drożdży.</p>	Dokładnie odmierzać składniki.
Upłynął czas przydatności drożdży do użycia lub drożdże są nieaktywne.	Nigdy nie używać przeterminowanych drożdży. Drożdże przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu.
Zostało dodane zbyt mało cukru.	Dokładnie odmierzać składniki.
Zostało dodane zbyt dużo soli, co ograniczyło działanie drożdży.	Dokładnie odmierzać składniki.
Woda była zbyt gorąca i zabiła drożdże.	Stosować płyny o temp. pomiędzy 21 °C i 28 °C.
Drożdże zostały uaktywnione zanim rozpoczął się program pieczenia.	Pilnować, aby drożdże nie weszły w kontakt z płynem przed rozpoczęciem programu.
<p>Chleb wyrósł nadmiernie Wysoka wilgotność i wysokie temperatury otoczenia mogą prowadzić do nadmiernego wyrośnięcia chleba.</p>	Piec o chłodniejszej porze dnia. Zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki do herbaty, albo użyć płynów bezpośrednio z lodówki. Nie korzystaj z funkcji programatora czasu opóźnienia.

Za dużo drożdży.	Dokładnie odmierzać składniki.
Za dużo płynów.	Dokładnie odmierzać składniki.
Gorące płyny przyspieszyły działanie drożdży.	Stosować płyny o temperaturze pomiędzy 21 °C i 28 °C.
Za dużo mąki lub nie wystarczająco dużo soli.	Dokładnie odmierzać składniki.
Chleb suchy o ściślejszej strukturze Nie dodano wystarczająco dużo płynów.	Dokładnie odmierzać składniki.
Mógł upłynąć termin przydatności mąki do spożycia lub mąka jest zbyt sucha, co powoduje zakłócenie równowagi między składnikami mokrymi/suchymi.	Spróbować zwiększyć ilość płynów o 1 łyżkę stołową za jednym razem.
Chleb niedopieczony z wilgotnym środkiem Za dużo cieczy pochodzącej ze owoców świeżych lub z puszki.	Zawsze dokładnie odsączyć płyny jak to jest wyszczególnione w recepturze. Można nieco zmniejszyć ilość dodawanej wody.
Duże ilości „bogaty” składników, takich jak orzechy, masło, suszone owoce, syropy i ziarna, uczynią ciasto ciężkim. Spowolni to rośnięcie ciasta i nie pozwoli na dokładne upieczenie chleba.	Dokładnie odmierzać składniki. Nigdy nie przekraczać ilości podanych w recepturze.
Chleb nadmiernie przypieczony Zbyt dużo cukru.	Dokładnie odmierzać składniki.
Kolor skórki ustawiony zbyt wysoko.	Ustawić kolor skórki na jaśniejszy.
Chleb zawiera duże dziury w swojej strukturze Woda była zbyt gorąca i zabiła drożdże.	Stosować płyny o tem. pomiędzy 21 °C i 28 °C.
Zbyt dużo płynu.	Dokładnie odmierzać składniki.
Zbyt dużo drożdży.	Dokładnie odmierzać składniki.
Wysoka wilgotność i wysokie temperatury otoczenia podniosły aktywność drożdży.	Piec o chłodniejszej porze dnia. Spróbujcie zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki do herbaty, albo użyć płynów bezpośrednio z lodówki.

	Nie korzystać z funkcji programatora czasu opóźnienia.
<p>Powierzchnia chleba jest kleista</p> <p>Chleb był pozostawiony w automacie zbyt długo i w formie do pieczenia zgromadziły się skropliny pary wodnej.</p>	Kiedy tylko to jest możliwe, należy wyjąć chleb z formy do pieczenia i schłodzić na drucianej podstawce, zanim upłynie godzinny okres podtrzymywania ciepła.
Równowaga między mokrymi/suchymi składnikami może być zachwiana.	Dokładnie odmierzać składniki.
<p>Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat H:HH</p> <p>Temperatura wewnątrz automatu do pieczenia chleba jest zbyt wysoka.</p>	Nacisnąć przycisk Stop. Wyjąć formę do pieczenia. Pozostawić pokrywę otwartą i poczekać na ostygnięcie automatu. Kiedy automat będzie już chłodny, włożyć z powrotem formę do pieczenia, ustawić program i raz jeszcze uruchomić program.
<p>Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat E:EE</p> <p>Czujnik temperatury jest odłączony.</p>	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
<p>Trudności z wyjęciem chleba z formy</p> <p>Chleb przykleił się do formy</p>	Przed codziennym użyciem powierzchnia formy wymaga natłuszczenia olejem. Umyć formę w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie osuszyć. Obficie pokryć wewnętrzną powierzchnię formy olejem, masłem lub margaryną. Postępować zgodnie z wytycznymi z rozdziału „Używanie automatu do pieczenia chleba”. Po tym jak po zakończeniu pieczenia forma do pieczenia zostanie wyjęta z automatu, pozwolić, aby chleb stygł w formie przez 15 minut, a następnie odwrócić formę i wyłożyć chleb na podstawkę. Chleb można kroić dopiero, gdy całkowicie ostygnie po 20-40 minutach.



Import: **Expo-service**[®] Sp. z o.o.

01-585 Warszawa, ul. Próchnika 4
DZIAŁ HANDLOWY W MIŃSKU MAZOWIECKIM:
tel. (0-25) 759 18 81, fax (0-25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl, <http://hoho.pl>