

SPIIS TREŚCI

Bezpieczne używanie urządzenia	107
Dane urządzenia i akcesoriów	108
Panel sterujący	109
Wskaźnik postępu pieczenia	110
Ustawienia menu	111
Użytkowanie urządzenia	112
Dystrybutor do suszonych owoców i orzechów (tylko w niektórych modelach)	113
Proste fazy wypieku z użyciem urządzenia	113
Wypiek chleba: sztuka i nauka	114
Ważne rady dotyczące dozowania	115
Proces wypieku	115
W jaki sposób korzystać funkcji opóźnionego start urządzenia	116
Zabezpieczenie programu w razie braku zasilania	117
Sugestie praktyczne	117
Konserwacja i czyszczenie	118
Przepisy	119
Informacje podawane na wyświetlaczu	128
Wykrywanie i usuwanie usterek	129
Pytania i odpowiedzi	131

Ważne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE i Rozporządzeniem wykonawczym z mocą ustawy nr 151 z 25 lipca 2005 roku.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie należy wyrzucać razem z odpadami miejskimi.

Można go dostarczyć do odpowiednich punktów zbiórki odpadów segregowanych zapewnionych przez władze lokalne lub do sprzedawcy, jeżeli zapewnią tego typu usługę. Oddzielne usuwanie elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego pozwala uniknąć negatywnych konsekwencji dla środowiska i dla zdrowia wynikających z nieodpowiedniej utylizacji produktu, jak również pozwala odzyskać materiały, z których się składa, co daje znaczącą oszczędność energii i zasobów. Aby zaznaczyć obowiązek oddzielnego usuwania elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego, na produkcie umieszczony jest znak przekreślonego pojemnika na śmieci.

Nieodpowiednie usunięcie produktu przez użytkownika pociąga za sobą zastosowanie sankcji administracyjnych przewidzianych w obowiązujących przepisach.



BEZPIECZNE UŻYWANIE URZĄDZENIA

1. Przeczytać wszystkie instrukcje, ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i etykiety produktu. Zachować niniejsze instrukcje.
2. Z formy do chleba wyjąć wszelki obcy materiał.
3. Przed użyciem oczyścić formę do chleba i łopatkę do wyrabiania ciasta.
4. Z panelu sterującego zdjąć folię i wszystkie etykiety.
5. Używać zawsze gniazdka 230 AC.
6. Na kablu zasilającym nie umieszczać nigdy żadnego przedmiotu i nie dotykać gorących elementów urządzenia. Kabla zasilającego nie wkładać ani nie pozostawiać w przejściu lub w miejscach, w których można się o niego potknąć. Nie dopuścić, by zwisał z krawędzi stołu lub płaszczyzny roboczej.

W trakcie użytkowania

1. Urządzenie jest zimne w dotyku, lecz nagrzewa się w trakcie działania. Trzymać ręce i twarz z dala od urządzenia.
2. Nie otwierać pokrywy i nie wyjmować formy na chleb w trakcie działania urządzenia, chyba że wymaga tego instrukcja obsługi.
3. Nie kłaść niczego na pokrywce urządzenia. Nie zastaniać odpowietrzników.
4. Urządzenie wyposażone jest w program zabezpieczający w razie braku zasilania, który jest w stanie utrzymać cykl pieczenia (w przypadku awarii w dopływie energii elektrycznej). Przedłużający się okres przerwy może spowodować skasowanie programu (zob. str. 127 szczegółowe informacje w tym zakresie).
5. Nie dotykać i/lub nie starać się zablokować ruchomych części (np. łopatkę do wyrabiania ciasta w ruchu).
6. Nie wkładać ręki do środka pojemnika, jeżeli urządzenie jest włączone.

Jak używać urządzenie

1. Urządzenie używać na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Nie używać urządzenia w miejscach, w których narażone jest na bezpośrednie promieniowanie słoneczne lub działanie innych źródeł ciepła takich, jak grzejniki i piecyki kuchenne.
3. Nie ustawiać urządzenia na innych urządzeniach.
4. Trzymać urządzenie z dala od dzieci, ponieważ się nagrzewa. Ponadto, w razie przypadkowego dotknięcia przycisków w trakcie działania urządzenia, pieczenie może zostać przerwane.
5. Ustawić urządzenie w odległości co najmniej 20 cm od ścian, które mogłyby się odbarwić wskutek ciepła.

Po użyciu

1. Wyłączać zawsze urządzenie przesuwając wyłącznik główny do pozycji „0”, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego po użyciu i przed czyszczeniem.
2. Do wyjmowania formy do pieczenia po zakończeniu pieczenia używać łapek kuchennych.
3. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenie pozostawić do ostygnięcia.
4. Przed czyszczeniem przeczytać najpierw instrukcję. Nie zanurzać nigdy urządzenia lub wtyczki w wodzie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego lub uszkodzenia urządzenia.
5. Do czyszczenia pojemnika na chleb nie używać metalowych ostrych lub tnących przedmiotów.
6. **Jeżeli po użyciu, wtyczka urządzenia znajduje się na stałe w gniazdku zasilającym, formę do chleba należy włożyć na miejsce.**

Środki ostrożności

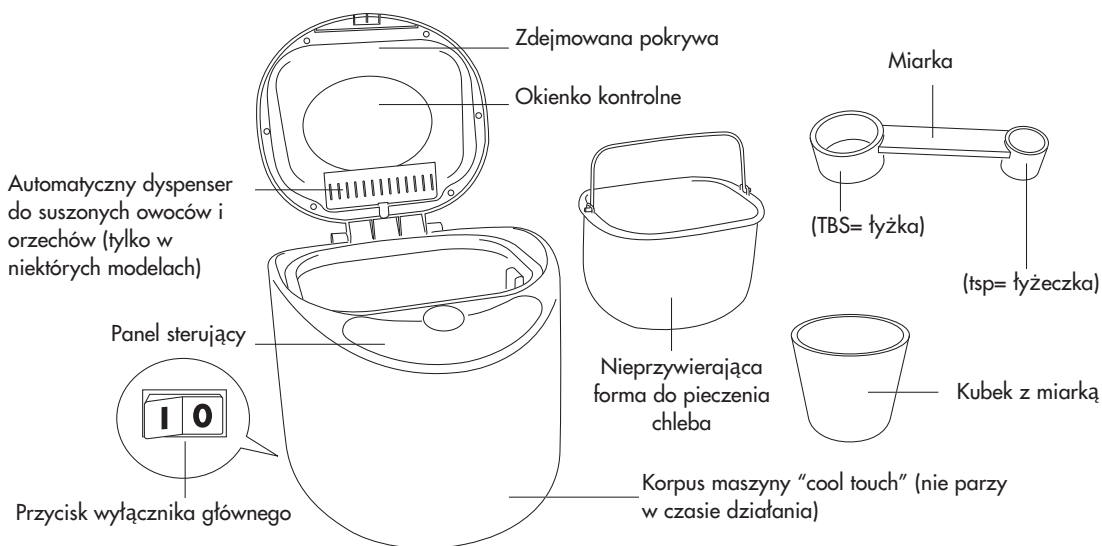
1. Aby zapobiec porażeniu elektrycznemu lub obrażeniom, używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
2. Nie używać urządzenia na zewnątrz, dla celów handlowych lub innych od tych, które zostały przewidziane.
3. W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, jego wymiany może dokonać producent, autoryzowany serwis techniczny lub osoba posiadająca podobne kwalifikacje, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku. Nie włączać urządzenia, jeżeli spadło z wysokości lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy je przekazać do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego w celu prze-

- przewodzenia kontroli, napraw lub mechanicznych bądź elektrycznych ustawień.
4. W celu wyłączenia urządzenia należy chwycić wtyczkę (nie kabel) i pociągnąć.
 5. Użycie przedłużaczy: dostarczany jest krótki kabel zasilający w celu ograniczenia niebezpieczeństwa obrażeń wskutek zaplątania lub potknięcia się o długi kabel. Należy zatem ostrożnie używać ewentualnych przedłużaczy i umieszczać je w taki sposób, by nie zwisały z płaszczyzny roboczej, z której dzieci mogłyby go pociągnąć lub przypadkowo się o niego potknąć.
 6. Zasilanie elektryczne: jeżeli sieć elektryczna jest przeciążona, urządzenie może działać nieprawidłowo. Należy go zatem podłączyć do sieci elektrycznej nie obejmującej innych urządzeń.
 7. Ze względów bezpieczeństwa i by osoby niewykwalifikowane nie zajmowały się konserwacją, niektóre urządzenia wyposażone są w pieczęć zapobiegającą samodzielnym naprawom. Urządzenia te należy zawsze przekazać do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego w celu dokonania niezbędnej regulacji lub naprawy.
 8. Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia osobom (w tym również dzieciom) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, chyba że są one uważnie nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
 9. **UWAGA:** Nieprawidłowe użycie (błędny przepis, zbyt długi czas pieczenia) może spowodować nadmierne nagrzanie chleba i w konsekwencji, emisję dymu lub powstanie płomieni. W takim wypadku, **nie należy otwierać pokrywy**, lecz wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed otwarciem pokrywy poczekać, aż urządzenie będzie odpowiednio schłodzone.
 10. Materiały i wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymogi dyrektywy EWG 1935/2004.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Maksymalna dopuszczalna ilość mąki/drożdży: 700 g mąki i 4 g drożdży.

DANE URZĄDZENIA I AKCESORIÓW



Urządzenie przeznaczone jest do wyrabiania ciasta według ustawianych programów i umożliwia łatwe wypiekanie świeżego chleba w kilka godzin.

Urządzenie posiada szereg innych właściwości:

64 opcji pieczenia i wyrabiania ciasta

Obejmuje opcje: CLASSICO (KLASYCZNY), FRANCESE (FRANCUSKI), INTEGRALE (RAZOWY), DOLCE (SŁODKI), TURBO, SENZA GLUTINE (BEZGLUTENOWY), IMPASTO PASTA (CIASTO NA MAKARON), IMPASTO PIZZA (CIASTO NA PIZZĘ), TORTA (CIASTO), MARMELLATA (DŻEM), FORNO (PIEC).

Wskaźnik postępu pieczenia

Pokazuje każdy etap procesu wypieku chleba. Dodatkowe informacje zob. strona 110.

Funkcja opóźnionego startu urządzenia 13 godzin

Pobudka rano z zapachem gorącego i chrupiącego chleba dzięki funkcji opóźnionego startu urządzenia do maksymalnie 13 godzin. Dodatkowe informacje zob. strona 116

Zabezpieczenie programu w razie braku zasilania

Zapisuje program w razie przerwy w dopływie energii elektrycznej lub chwilowego przepięcia. Po przywróceniu zasilania, pieczenie rozpoczyna się w miejscu, w którym zostało przerwane. Dodatkowe informacje zob. strona 117.

Korpus maszyny "cool touch"

Sprawia, że urządzenie jest bardziej bezpieczne w trakcie pieczenia chleba, zwłaszcza w obecności dzieci.

Okienko kontrolne

Umożliwia obserwowanie każdego etapu cyklu wypieku chleba.

Funkcja utrzymywania temperatury przez 60 minut

Sprawia, że chleb pozostaje ciepły przez okres jednej godziny od jego wypieku.

Automatyczny dyspenser do suszonych owoców i orzechów (tylko w niektórych modelach)

Automatycznie dodaje składniki w trakcie cyklu wyrabiania ciasta, w zależności od przepisu. Dodatkowe informacje zob. strona 113.

Sygnal dźwiękowy do suszonych owoców i orzechów (tylko w niektórych modelach)

Zapewnia większą kreatywność przy pieczeniu chleba. Urządzenie emituje sygnał informujący, że nadszedł czas dodania owoców i/lub orzechów. Zapobiega to ich nadmiernemu rozpadowi w czasie cyklu wyrabiania ciasta.

Zdejmowana pokrywa

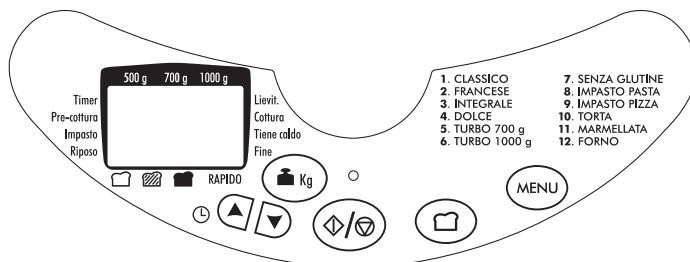
Zdejmowana w celu ułatwienia czyszczenia.

Nieprzywierająca wymowana forma do chleba

W celu łatwiejszego wyjmowania chleba i szybszego czyszczenia.

PANEL STERUJĄCY

Panel sterujący urządzenia został zaprojektowany w celu ułatwienia jego użycia. Prostota panelu sterowania umożliwia wybór żądanego programu pieczenia. Duży wyświetlacz ułatwia czytanie wybranego menu i czasu pozostałego do ukończenia programowania.



panel sterujący

Wyświetlacz

Wyświetlacz pokazuje ustawienie wybranego programu od (1) do (12), kolor WYPIECZENIA i WAGĘ chleba. Wyświetlacz pokazuje godziny i minuty do końca cyklu (pokazane w formie "0:00").

Przycisk menu

Nacisnąć przycisk MENU w celu wybrania automatycznych menu pieczenia od (1) do (12). Każde ustawienie zostało przedstawione na stronie 111. Po włączeniu urządzenia pojawia się menu domyślne CLASSICO (KLASYCZNE).

Przycisk koloru wypieczenia

Nacisnąć przycisk  „kolor wypieczenia” w celu wybrania żądanego koloru: jasny, średni, ciemny. Ustawienie domyślne to kolor średni   .

Waga 500g 700g 1000g

Nacisnąć przycisk 'Kg' w celu wybrania rozmiaru chleba: 500g, 700g lub 1000g. Ustawienie domyślne to 1000g.

Opóźniony start / ustawienia

Umożliwia opóźnienie wykonania żądanego programu maksymalnie do 13 godzin po naciśnięciu przycisków  .

Przycisk



Nacisnąć w celu uruchomienia wybranego przepisu lub odliczania opóźnionego startu urządzenia.

W celu zablokowania operacji lub anulowania ustawienia timera, trzymać przycisk wciśnięty przez kilka sekund (pojawi się sygnał dźwiękowy).

WSKAŹNIK POSTĘPU PIECZENIA

Wskaźnik postępu pieczenia wyświetla każdy etap cyklu pieczenia za pomocą strzałki umieszczonej z boku wyświetlacza (zob. rysunek).

TIMER: (używany tylko dla funkcji od 1 do 4 oraz 8). Wskazuje, że ustawiono opóźniony start urządzenia.



PRE-COTTURA (PIECZENIE WSTĘPNE): (używany tylko dla funkcji od 3 oraz 8)

Urządzenie podgrzewa składniki przed rozpoczęciem początkowego etapu wyrabiania ciasta.

IMPASTO (WYRABIANIE CIASTA):

Sygnalizuje, że chleb znajduje się w jednej z dwóch faz: wyrabiania lub usuwania powietrza i gazów.

LIEVIT. (ROZROST):

Sygnalizuje, że chleb znajduje się w jednej z 3 faz rozrostu, którym sprzyja niska temperatura.

COTTURA (WYPIEK):

Informuje, że chleb znajduje się w fazie wypieku.

Jest to końcowy etap cyklu, w trakcie którego do pieczenia chleba stosowana jest wysoka temperatura.

TIENE CALDO (UTRZYMYWANIE TEMPERATURY):

Opcja ta rozpoczyna się po zakończeniu cyklu wypieku chleba i utrzymuje temperaturę chleba przez maksymalnie 60 minut.

FINE (KONIEC):

Informuje o zakończeniu cyklu wypieku.

USTAWIENIA MENU

(1) CLASSICO (KLASYCZNY)

Nacisnąć jeden raz przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się „1”. Używać tego ustawienia do wypieku białego tradycyjnego chleba. Można wybrać 3 kolory wypieczenia: jasny, średni lub ciemny. Ustawienia domyślne urządzenia to chleb o wadze 1000g o średnim kolorze wypieczenia. W celu wybrania innego koloru wypieczenia, nacisnąć przycisk  „kolor wypieczenia” jeden raz w przypadku ciemnego koloru i dwa razy w przypadku jasnego koloru. Jeżeli żądany rozmiar chleba jest różny od 1000g, naciskać przycisk Kg aż do uzyskania żadanego rozmiaru.

(2) FRANCESE (FRANCUSKI)

Cykl ten używany jest do wypieku chleba z bardziej chrupiącą skórką, jak chleb francuski i włoski.

Nacisnąć jeden raz przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się „2”.

Ustawienie to nadaje się do wypieku chleba o niskiej zawartości tłuszczu i cukrów.

(3) INTEGRALE (RAZOWY)

Chleb razowy wymaga dłuższego czasu rozrostu, ponieważ wymaga tego mąka pełnoziarnista.

Czas wypieku chleba razowego będzie zatem dłuższy, a jego konsystencja cięższa.

Nacisnąć trzy razy przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się „3”.

Uwaga: po wybraniu ustawienia Razowy, pierwsze wyrabianie chleba nie rozpoczyna się natychmiast.

Przyczyną tego jest opcja 30-minutowego Wstępnego nagrzewania znajdująca się w ustawieniu, która zapewnia dobry wynik czynności.

(4) DOLCE (SŁODKI)

Cykl ten używany jest do wypieku chleba wymagającego dodatkowych składników, jak cukier, suche owoce lub czekolada do osłodzenia. Nacisnąć cztery razy przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się „4”.

Aby uniknąć zbyt ciemnego koloru, zaleca się jasny kolor wypieczenia.

(5 i 6) TURBO

W przypadku szybszego wypieku ustawienie TURBO używane jest do przyspieszenia łącznego czasu cyklu. Chleb wypiekany z tym ustawieniem może być mniejszy i bardziej zbity z powodu krótszego czasu rozrostu.

Zaleca się wybór ustawienia TURBO do wypieku chleba Klasycznego, Razowego, Słodkiego i Francuskiego. W celu użycia ustawienia TURBO, włożyć składniki do formy na chleb a formę do urządzenia. Następnie, nacisnąć pięć lub sześć razy przycisk MENU: wyświetlacz pokaże „5 lub 6”.

(7) SENZA GLUTINE (BEZGLUTENOWY)

Niniejsze urządzenie posiada specjalny przepis na potrzeby wielu osób z alergią na gluten.

Z powodu stosowania w chlebie bezglutenowym innych składników, przed rozpoczęciem wypieku należy przeczytać kilka praktycznych sugestii dotyczących chleba bezglutenowego w rozdziale dotyczącym przepisów. Ustawienie to jest również podstawą dla wypieku chleba bez drożdży. Przeczytać instrukcje dotyczące chleba bez drożdży w rozdziale Przepisy. Nacisnąć siedem razy przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się „7”.

(8) IMPASTO PASTA (CIASTO NA MAKARON)

Ustawienie to umożliwia przygotowanie ciasta na świeży makaron. Po przygotowaniu ciasta, włożyć je do maszynki do wyrobu makaronu wstążek, ravioli lub lasagne. Przeczytać instrukcje dotyczące makaronu w rozdziale Przepisy. Nacisnąć osiem razy przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się „8”.

(9) IMPASTO PIZZA (CIASTO NA PIZZĘ)

Ustawienie to umożliwia wyrabianie różnych rodzajów ciast: na rogaliki, bułki i pizzę, przeznaczonych do wypieku w tradycyjnym piecu. Przeczytać instrukcje dotyczące wyrabiania ciasta w rozdziale Przepisy.

Nacisnąć dziewięć razy przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się „9”.

(10) TORTA (CIASTO)

Ustawienie to umożliwia przygotowanie ulubionych ciast lub używanie gotowych mieszanek w celu delektowania się w dowolnym momencie upieczonymi w domu gorącymi ciastami. Nacisnąć dziesięć razy przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się "10".

(11) MARMELLATA (DŻEM)

Przy pomocy tego ustawienia przez cały rok można przygotowywać świeże, słodkie i smaczne dżemy.

Przeczytać instrukcję dotyczące dżemów w rozdziale Przepisy.

Nacisnąć jedenaście razy przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się "11".

(12) FORNO (PIEC)

Po wybraniu trybu FORNO, urządzenie może działać jak normalny piec elektryczny.

Ustawienie to jest aktywne przez okres jednej godziny i można je ręcznie kontrolować naciskając przycisk  w celu zablokowania funkcji w dowolnym momencie. Można użyć tego ustawienia do zakończenia procesu wypieku chleba w przypadku awarii w dopływie energii elektrycznej. W takim wypadku, ciasto pozostawić do wyrośnięcia w formie na chleb bez dopływu zasilania, dopóki nie wyrośnie powyżej $\frac{3}{4}$ wysokości formy. Z powrotem podłączyć urządzenie do zasilania i wybrać program (12) FORNO oraz nacisnąć . Ustawienie to służy również do wydłużenia czasu wypieku. Jeżeli pod koniec cyklu wypieku chleb nadal przypomina ciasto lub chcemy jeszcze go podpiec, wystarczy wybrać funkcję FORNO w celu kontynuacji wypieku.

Uwaga: przed wybraniem programu FORNO, może być potrzebnych 10-15 minut oczekiwania na schłodzenie urządzenia. Jeżeli staramy się użyć opcji FORNO przed schłodzeniem urządzenia, pojawi się komunikat błędu „E01” (dodatkowe informacje zob. strona 128).

Nacisnąć dwanaście razy przycisk MENU, a na wyświetlaczu pojawi się „12”.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed uruchomieniem urządzenia

Zaleca się wyjęcie formy do pieczenia chleba (zob. dalsze instrukcje) oraz oczyszczenie formy i łopatek do wyrabiania ciasta przy pomocy wilgotnej szmatki, a następnie ich staranne osuszenie. Formy do pieczenia chleba nie zanurzać w wodzie, jeśli nie jest to konieczne. Nie używać ostrych ściernych detergentów, ponieważ mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.

Wymywanie formy do pieczenia chleba

Otworzyć pokrywę urządzenia i wyjąć formę do chleba trzymając ją za uchwyty i podnosząc do góry.

Dobłą zasadą jest wymywanie formy do pieczenia chleba przed dodaniem składników, aby żaden z nich nie zetknął się z grzałką.

Wkładanie składników

Zaleca się dodawanie składników do formy do pieczenia chleba według podanej kolejności.

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę otoczenia i należy je starannie dozować.

Ponowne wkładanie formy do pieczenia chleba

Aby zamontować z powrotem formę w siedzisku, wystarczy włożyć ją do jego wnętrza i popchnąć w dół, dopóki nie znajdzie się na swoim miejscu. Pozostawić uchwyt opuszczony w kierunku boku formy. Zamknąć pokrywę, podłączyć urządzenie do gniazdka zasilającego 230 V/AC i wyłącznik główny urządzenia przesunąć do pozycji "I".

Uwaga: przy pierwszym podłączeniu urządzenia, wyświetlacz wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli "menu 1 3:25".

Sygnał dźwiękowy do suszonych owoców i orzechów (tylko w niektórych modelach)

Zapewnia większą kreatywność przy pieczeniu chleba. Urządzenie emituje sygnał informujący, że nadszedł czas dodania owoców i/lub orzechów. Zapobiega to ich nadmiernemu rozpadowi w czasie cyklu wyrabiania ciasta.

DYSTRYBUTOR DO SUSZONYCH OWOCÓW I ORZECHÓW (tylko w niektórych modelach)

Urządzenie jest wyposażone w dystrybutor do suszonych owoców i orzechów, które automatycznie dodaje suche składniki do ciasta w fazie wyrabiania. Operacja ta odbywa się około 8 minut przed zakończeniem drugiej fazy wyrabiania ciasta i gwarantuje, że owoce i orzechy nie będą rozdrobnione oraz że ich kawałki będą duże i rozprowadzone w jednolity sposób. Pojemność dystrybutora do owoców i orzechów jest równa jednej filiżance suchych składników i jest opcją dostępną we wszystkich ustawieniach menu, chociaż zaleca się jego używanie tylko w ustawieniu CLASSICO (KLASYCZNY) (1), FRANCESE (FRANCUSKI) (2), INTEGRALE (RAZOWY) (3) i DOLCE (SŁODKI) (4). Dystrybutor do owoców i orzechów to kolejny element urządzenia zaprojektowany w celu zapewnienia większego komfortu na podstawie przepisów.

UWAGA: Nie otwierać na siłę klapy, ponieważ jest ona otwierana automatycznie przez elektroniczny sterownik.

PROSTE FAZY WYPIEKU Z UŻYCIEM URZĄDZENIA

Poniższe instrukcje są wytycznymi dla osób początkujących i dotycząc każdego etapu procesu wypieku.

Niniejsze instrukcje zawierają konkretnie przepisy na chleb, ciasto i makaron (zob. rozdział Przepisy w niniejszej instrukcji obsługi). Sugerujemy dokładne odważanie wszystkich składników oraz używanie kubka ze skalą i miarki dostarczanych wraz z urządzeniem.

Etap 1 Wkładanie składników

Wystarczy włożyć składniki do formy do pieczenia chleba w następującej kolejności:

1. Składniki płynne
2. Składniki suche
3. Drożdże

W celu uzyskania dobrego wyniku, ważną rzeczą jest, by składniki zostały włożone w prawidłowej kolejności i precyzyjnie odważone.

Etap 2 Wybór ustawień menu

Nacisnąć przycisk MENU w celu wykonania żadanego wyboru. Po naciśnięciu przycisku MENU można przechodzić od przepisu do przepisu, od (1) do (12), i za każdym razem numer przepisu wyświetlany jest na wyświetlaczu.

Faza 3 Wybór koloru wypieczenia

Nacisnąć przycisk  „kolor wypieczenia” w celu wybrania żadanego koloru:

W ustawieniach można wybrać jasny, średni lub ciemny kolor wypieczenia.

W razie braku wyboru konkretnego koloru wypieczenia, urządzenie automatycznie przyjmie ustawienie domyślne, czyli średni kolor wypieczenia.

Etap 4 Wybór wagi chleba

Nacisnąć przycisk Kg w celu wybrania żadanego rozmiaru: 500g, 700g lub 1000g

W razie braku wyboru wagi, urządzenie przyjmie automatycznie ustawienie domyślne, czyli 1000g.

Etap 5 Nacisnąć

Uwaga: w razie braku wyboru, urządzenie przyjmie automatycznie ustawienia domyślne, czyli 1000g i średni kolor wypieczenia zapisane w menu 1.

Nacisnąć przycisk , aby uruchomić wybrane ustawienie.

Wyświetlacz pokaże godzinę i minuty brakujące do zakończenia cyklu.

Etap 6 Gorący, świeży i chrupiący chleb

Na koniec cyklu wypieku urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokazuje „0:00”.

Urządzenie automatycznie przechodzi do cyklu utrzymywania temperatury przez 60 minut.

Gorące powietrze krąży w komorze wypieku ułatwiając zmniejszenie kondensacji.

Czerwona lampka umieszczona na panelu sterującym miga przez około 15-20 minut. Po jej wyłączeniu

przy pomocy łapek kuchennych z komory wypieku wyjąć formę podnosząc ją do góry. Przed wyjęciem poczekać na schłodzenie chleba w formie przez 10 minut. Formę obrócić do góry nogami i delikatnie potrząsnąć, dopóki chleb nie zostanie z niej wyjęty. W razie potrzeby użyć plastikowej łopatki do oderwania chleba od brzegów formy. Chleb położyć na metalowym stojaku w celu jego schłodzenia. Zalecany czas chłodzenia wynosi 15 minut, aby zapewnić optymalną konsystencję chleba i ułatwić jego krojenie.

Po użyciu urządzenia

Wyjąć wtyczkę z gniazdka i przed uruchomieniem z innym programem zostawić do schłodzenia na 30 minut. Jeżeli urządzenie zostanie zbyt szybko ponownie użyte, może wyemitować sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się "E-01" informując, że chłodzenie jest niewystarczające.

Poczekaj na schłodzenie urządzenia i naciśnij .

WYPIEK CHLEBA: SZTUKA I NAUKA

Wypiek chleba jest jednocześnie sztuką i nauką.

Urządzenie wykonuje większą część pracy, lecz istnieją aspekty, które należy znać dla każdego podstawowego składnika i dla procesu wypieku chleba. Składniki klasycznego chleba są bardzo proste: mąka, cukier, sól, płyn (woda lub mleko), ewentualnie substancja tłuszczowa (masło lub olej) i drożdże. Każdy z tych składników pełni konkretną funkcję i daje szczególny smak wyrobowi końcowemu.

Z tego względu, istotną sprawą jest używanie właściwych składników dokładnie w odpowiednich proporcjach w celu zagwarantowania najlepszych rezultatów.

Drożdże

Drożdże to prawdziwy "czynny" mikroorganizm. Mówiąc wprost, bez drożdży chleb nie rośnie.

Po zwilżeniu płynem, dodaniu cukru i starannym podgrzaniu, drożdże wytwarzają gazy, które umożliwiają wyrastanie ciasta. Jeżeli temperatura jest zbyt niska, drożdże nie zaczną działać. Jeżeli jest zbyt wysoka, umierają. Urządzenie uwzględnia ten aspekt i utrzymuje właściwą temperaturę w komorze wypieku.

Zaleca się zatem stosowanie suchych aktywnych drożdży. Należy sprawdzić datę ważności produktu, ponieważ drożdże przeterminowane nie doprowadzą do rozrostu chleba.

Zaleca się utworzenie dla drożdży niewielkiego zagłębienia w suchej mieszance, zapewniając w ten sposób aktywację drożdży wskutek kontaktu z płynem i cukrem w trakcie wyrabiania ciasta.

W przypadku, gdy chcemy użyć suchych drożdży w kostce, należy je rozpuścić przy użyciu widelca w wodzie znajdującej się we wnętrzu formy.

Mąka

Należy stosować mąkę dobrej jakości i w ramach jej terminu ważności.

Aby uzyskać rozrost chleba, mąka powinna mieć wystarczająco dużą zawartość białka.

Zaleca się stosowanie mąki piekarskiej.

W odróżnieniu od białej mąki, mąka pełnoziarnista zawiera otręby i kielki zbożowe, które są ciężkie i utrudniają rozrost. Chleb razowy zatem ma raczej cięższą konsystencję i ograniczone rozmiary.

Można uzyskać lekki chleb o większych rozmiarach w przypadku użycia w przepisach na chleb razowy mąki pełnoziarnistej i białej mąki.

Ważną sprawą jest odważenie mąki wymaganej do każdego przepisu z powodu jej naturalnego napowietrzania. Zapewni to doskonały wypiek chleba.

Można używać paczki zawierające dużą ilość mąki, jednak rezultaty wypieku mogą być różne.

Konsystencja i wysokość chleba nie będą jednolite, jeżeli mąka przechowywana była przez długi okres czasu w niezadawalających warunkach.

Kupować zatem paczki zawierające dużą ilość mąki tylko do stałego wypieku.

Cukier

Cukier powoduje osłodzenie chleba, sprawia, że jego skórka jest ciemniejsza, a jego konsystencja bardziej miękka, oraz aktywuje drożdże.

Można użyć w równych ilościach biały lub ciemny cukier, melasę, cukier trzcinowy, miód lub inne substancje słodzące. Można wybrać sztuczne substancje słodzące w takich samych ilościach, lecz smak i konsystencja chleba będą inne.

Płyny

Po wymieszaniu płynów z białkami mąki powstaje gluten, który jest niezbędny do rozrostu chleba. W większości przepisów używana jest woda, lecz można zastosować inne płyny, jak mleko, sok owocowy. Należy zatem wypróbować ilość tych płynów w celu uzyskania optymalnych rezultatów, ponieważ zbyt duża ilość płynu może spowodować opadnięcie chleba w trakcie wypieku, natomiast zbyt mała ilość płynu uniemożliwi jego rozrost. Stosować płyny o temperaturze otoczenia.

Sól

W niewielkich ilościach sól dodaje smaku i kontroluje działanie drożdży. Nadmierna ilość soli uniemożliwia rozrost chleba. Należy ją więc prawidłowo dozować. Można używać dowolnej soli spożywczej.

Jajka

Jajka stosowane są w niektórych przepisach na chleb. Są dodatkowym płynnym składnikiem, ułatwiają rozrost oraz zwiększają wartość odżywczą i podkreślają smak chleba, znajdują się zatem w przepisach na słodki chleb.

Tłuszcze

Wiele rodzajów chleba zawiera tłuszcze, które wzmacniają jego smak i utrzymują wilgoć.

Można stosować olej lub miękkie masło w równorzędnych ilościach.

Jeżeli nie dodamy tłuszczu, smak i konsystencja chleba mogą ulec zmianie.

Sugestie

- Drożdże różnych producentów używane wraz z mąką różnych producentów będą mieć wpływ na rozmiar i konsystencję chleba.
Wypróbować te składniki w celu określenia kombinacji, która zapewni najlepsze rezultaty.
- Jest rzeczą normalną, że chleb posiada niejednorodną wysokość i konsystencję również wtedy, gdy kilkakrotnie używamy tych samych składników.
Na tę niejednorodność zwykle wpływa naturalny zmienny poziom białka pszenicy w mące.

WAŻNE RADY DOTYCZĄCE DOZOWANIA

Każdy składnik chleba pełni specyficzną funkcję, a zatem ich prawidłowe dozowanie jest wyjątkowo istotne w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

Uwaga: w celu uzyskania optymalnego rezultatu, zaleca się odważanie składników na kuchennej wadze, zwłaszcza ilość mąki z powodu jej napowietrzania powinna być precyzyjna, aby jakość chleba była idealna. W każdym przepisie podano dawki składników. W razie braku wagi kuchennej, użyć kubka ze skalą (**1 kubek = 135g mąki**) i miarki dostarczanych wraz z urządzeniem przestrzegając poniższych instrukcji.

Składniki suche

Użyć kubka ze skalą i miarki dostarczanych wraz z urządzeniem. Nie używać łyżek stołowych, łyżeczek do kawy. Pełny kubek i miarkę należy wyrównać. Mąkę wsypać do kubka ze skalą nie dociskając jej i wyrównać płaskim ostrzem. Nie ubijać suchych składników w kubku.

Płyny

Napełnić kubek ze skalą do wskazanego poziomu.

Sprawdzić, czy ilość składnika w kubku jest prawidłowa ustawiając go na płaskiej powierzchni.

Na koniec ...

Do formy do pieczenia chleba wlać najpierw płyny, następnie wsypać składniki suche, a na koniec drożdże. Zapewni to prawidłowy rozrost i jednorodny wypiek chleba.

PROCES WYPIEKU

Mieszanie, wyrabianie, rozrost, wypiek ... tak przedstawiają się poszczególne etapy realizowane w urządzeniu.

Mieszanie i wyrabianie ciasta

W przypadku standardowego wypieku, piekarz najpierw miesza, a następnie ręcznie wyrabia ciasto. Urządzenie wykonuje te czynności automatycznie.

Rozrost

W przypadku ręcznego wypieku, ciasto umieszczane jest w ciepłym miejscu, aby po wymieszaniu mogło wyrosnąć, a drożdże mogły fermentować i wytwarzać gazy. Po wymieszaniu ciasta, urządzenie na tym etapie procesu automatycznie utrzymuje optymalną temperaturę rozrostu. W przypadku wybrania cyklu Wyrabianie ciasta, urządzenie zatrzyma się po zakończeniu pierwszego rozrostu. W tym momencie, ciasto można wyjąć i poddać obróbce (focaccia, pizza lub inne wyroby), a następnie włożyć je do pieca.

Usuwanie powietrza i gazów

Po rozroście, piekarz zwykle usuwa powietrze i gazy z ciasta.

Proces ten umożliwia usunięcie dużych niepożądanych pęcherzy powietrza i gazów powstałych w trakcie rozrostu i sprawia, że chleb uzyskuje bardziej jednorodną i smaczną konsystencję. Urządzenie automatycznie steruje tą czynnością obracając łopatką do mieszania dokładnie tyle razy, ile to konieczne.

Drugi rozrost

Po usunięciu powietrza i gazów, następuje drugi rozrost ciasta przez krótszy lub dłuższy okres czasu w zależności od rodzaju chleba. Na przykład, chleb razowy wymaga dłuższego okresu rozrostu, ponieważ mąka zawiera otręby i kielki zbożowe, które utrudniają ten proces. Urządzenie automatycznie ustawia temperaturę i czas trwania drugiego rozrostu w zależności od dokonanego wyboru.

Wypiek

Urządzenie automatycznie ustawia czas wypieku, aby zapewnić za każdym razem doskonały efekt!

Chłodzenie

W przypadku standardowego wypieku, piekarz natychmiast wyjmuje chleb z formy, aby skórka nie stała się ciężka. W tym celu, urządzenie wyposażone jest w funkcję utrzymywania temperatury, która ułatwia usuwanie gorącego powietrza z komory wypieku po upieczeniu chleba.

Po wyjęciu chleba z formy należy poczekać 15 minut na jego schłodzenie, a następnie pokroić.

W JAKI SPOSÓB KORZYSTAĆ Z FUNKCJI OPÓŹNIONEGO STARTU URZĄDZENIA

Urządzenie umożliwia opóźniony start wypieku chleba do maksymalnie 13 godzin. W ten sposób rano obudzi nas zapach świeżego chleba lub możemy wyjść z domu pozostawiając włączone urządzenie.

Bardzo zaleca się utworzenie dla drożdży niewielkiego zagłębienia w suchej mieszance, zapewniając w ten sposób aktywację drożdży wskutek kontaktu z płynem i cukrem w trakcie wyrabiania ciasta.

Uwaga: nie używać funkcji opóźnionego startu, jeżeli przepis zawiera łatwo psujące się składniki, takie jak mleko, jajka lub ser, ponieważ mogą ulec zepsuciu.

Modele nie wyposażone w Automatyczny dyspenser: nie używać opóźnionego startu do przepisów wymagających późniejszego dodania owoców i orzechów, ponieważ istnieje ryzyko ich nadmiernego rozdrobnienia w czasie cyklu wyrabiania ciasta.

1. Wykonać etapy 1, 2 i 3 ze strony 113.
2. Naciskać przycisk ▲▼ aż do osiągnięcia żądanej godziny przygotowania chleba (czyli za ile godzin od tej chwili chcemy uzyskać gotowy chleb).
3. Nacisnąć przycisk ⏮/⏭, aby rozpocząć cykl. Rozpoczyna się odliczanie wstecz. Chleb zostanie upiec-

zony i będzie gotowy o wyświetlonej godzinie.

Uwaga: w razie błędu lub w celu zresetowania timera, nacisnąć przycisk .

Przykład

Przed wyjściem z domu do pracy o godzinie 8.00, można ustawić funkcję opóźnionego startu urządzenia w taki sposób, by wybrany program lub chleb był zakończony i gotowy o godzinie 18.00 po naszym powrocie do domu, czyli po upływie 10 godzin. Po wykonaniu wyżej opisanych czynności, naciskać przycisk ▲ ▼, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się napis 10.00, a następnie nacisnąć przycisk .

Oznacza to, że chleb lub wybrany program będzie gotowy po upływie 10 godzin.

Urządzenie zaczyna odliczanie wstecz i wybrany program zostanie ukończony o godzinie 18.00.

Uwaga: nie trzeba brać pod uwagę okresu czasu potrzebnego do wykonania wybranego programu.

Zostanie on zarejestrowany automatycznie w urządzeniu w chwili dokonania wyboru.

ZABEZPIECZENIE PROGRAMU W RAZIE BRAKU ZASILANIA

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie, które chroni pamięć programu w razie braku zasilania lub przepięcia. Oznacza to, że w razie przerwy w dopływie prądu w czasie pieczenia chleba, urządzenie zachowa pamięć przez co najmniej 10 minut i będzie kontynuować cykl wypieku po przywróceniu zasilania. Opcja ta znajduje zastosowanie w czasie cyklu wyrabiania ciasta, wypieku, rozrostu lub opóźnionego startu. Bez tej opcji, urządzenie wykonałoby reset, a cykl wypieku chleba zostałby zatrzymany.

W razie awarii trwającej ponad 10 minut, wyrzucenie składników i rozpoczęcie procesu od nowa mogą się okazać konieczne.

SUGESTIE PRAKTYCZNE

Kolejność wkładania składników

Wlać najpierw płyn, następnie suche składniki i na koniec drożdże.

Owoce i orzechy należy dodać później, gdy urządzenie zakończy cykl wstępnego wyrabiania ciasta.

Pozwoli to otrzymać w dowolnym momencie chrupiący chleb o jednorodnym stopniu wypiekania.

Świeżość

Sprawdzić czy wszystkie składniki są świeże i czy używane są w podanym terminie ważności.

W odróżnieniu do chleba kupowanego w supermarkecie, chleb wypieczony w niniejszym urządzeniu nie zawiera konserwantów, zatem nie ma długiej trwałości. Z funkcją opóźnionego startu urządzenia nie stosować łatwo psujących się składników, takich jak mleko, jogurt, jajka lub ser. Suche produkty przechowywać w szczelnych pojemnikach, aby zapobiec ich zepsuciu.

Krojenie chleba

W celu uzyskania lepszego efektu, przed przystąpieniem do krojenia chleba odczekać co najmniej 10 minut, dopóki nie ostygnie. Chleb położyć na boku i ukroić ruchem piłującym używając do tego celu noża do chleba. W celu ułatwienia i ujednolicenia tej czynności, zaleca się używanie elektrycznego noża.

Zamrażanie chleba

Przed zamrożeniem świeżego chleba, pozostawić go do całkowitego ostygnięcia i zawinąć w celofan.

Przed zamrożeniem chleb pokroić i używać go zgodnie z potrzebami.

Wyjmowanie chleba z formy

Podobnie jak ciasto, przed wyjęciem z formy chleb powinien lekko ostygnąć.

Pozostawić chleb w formie na około 10 minut, a następnie go wyjąć.

Do wyjmowania gorącej formy używać łapek kuchennych.

Powlekanie chleba

Na etapie wypieku na chleb można nałożyć takie składniki, jak zioła, ziarna sezamu lub kawałki boczku.

Otworzyć pokrywę urządzenia, posmarować chleb niewielką ilością mleka lub żółtka i dodać powłokę. Nie dopuścić, by składniki wydostały się z formy. Zamknąć pokrywę i kontynuować pieczenie chleba. Uwaga: czynność tę należy wykonać szybko, aby nie dopuścić do opadnięcia chleba.

Kolor wypieczenia

Jest rzeczą normalną, że górna część chleba jest jaśniejsza w stosunku do jego boków. Różne kombinacje składników mogą sprzyjać lub utrudniać uzyskanie koloru wypieczenia.

Wypiek na dużych wysokościach

Na wysokości powyżej 900 metrów, ciasto będzie szybciej rosnać.

A zatem, w czasie pieczenia na dużych wysokościach należy wykonać określone próby.

Wykonać zasugerowane niżej instrukcje i zapisać najlepszą dla własnych potrzeb:

1. Zmniejszyć ilość drożdży o 25%, aby zapobiec nadmiernemu rozrostowi chleba.
2. Zwiększyć ilość soli o 25%. Chleb będzie wolniej rosnać i będzie mieć mniejszą tendencję do wypuszczania powietrza i gazów.
3. Kontrolować ciasto w trakcie mieszania. Mąka przechowywana na dużych wysokościach jest z reguły bardziej sucha. Do ciasta można dodać kilka łyżek wody w celu utworzenia jednorodnej kuli.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed oczyszczeniem urządzenia, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

Czyszczenie zewnętrzne

Zewnętrzną część urządzenia oczyścić przy pomocy lekko wilgotnej szmatki i wypolerować suchą i miękką szmatką. Nie używać metalowych lub ściernych zmywaków do naczyń, aby nie zarysować zewnętrznej powierzchni urządzenia.

Czyszczenie nieprzywierającej formy

Formę do pieczenia chleba i łopatkę do mieszania oczyścić przy pomocy wilgotnej szmatki i starannie wytrzeć. Nie używać substancji ściernych ani domowych żrących detergentów, ponieważ mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę. Nie zanurzać formy w wodzie.

Jednakże, jeśli to konieczne, delikatnie ją umyć wodą z mydłem używając do tego celu miękkiej szmatki.

Uwaga: w celu lepszego oczyszczenia formy zalecamy wyjęcie łopatki znajdującej się w jej wnętrzu.

Konserwacja nieprzywierającej formy

Do wyjmowania składników lub chleba nie używać metalowych narzędzi, ponieważ mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę. Nie przejmować się, jeżeli nieprzywierająca powłoka ulegnie zużyciu lub zmieni kolor z biegiem czasu. Jest to wynikiem działania pary wodnej, wilgoci, żywności, kwasów i mieszanek różnych składników oraz zużycia i pęknięcia. Nie stwarza to żadnego zagrożenia i nie ma negatywnego wpływu na działanie urządzenia.

Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

Wyjmowanie i czyszczenie pokrywy

W celu wyjęcia pokrywy należy ją podnieść pod kątem około 45° i pociągnąć ku sobie.

Oczyścić wewnętrzną i zewnętrzną część pokrywy z pomocą wilgotnej szmatki i starannie wytrzeć przed nałożeniem pokrywy z powrotem.

Przechowywanie

Sprawdzić czy urządzenie całkowicie ostygło i wytrzeć je przed odstawieniem z zamkniętą pokrywą. Nie kłaść na pokrywie żadnych ciężkich przedmiotów.

PRZEPISY

Ważna uwaga:

Przepisy mogą się zmieniać w zależności od zawartości wilgoci w składnikach i mogą zatem wymagać modyfikacji. Na przykład, ciężar mąki ulega zmianie, jeżeli pochłonie ona wilgoć z powietrza.

Do naszych przepisów można zatem wprowadzać zmiany w celu uzyskania lepszego rezultatu.

Rejestrować zawsze wypróbowane ilości w taki sposób, by można było zmienić przepisy według własnego uznania. Smak, konsystencja i wygląd zewnętrzny chleba upieczonego w urządzeniu mogą być niejednorodny. Jest to raczej normalne zjawisko wynikające zasadniczo z użytych składników.

Aby uniknąć rozczarowania, przed przygotowaniem przepisu z niniejszej instrukcji obsługi na **stronie 10** należy przeczytać listę zalecanych składników.

(1) CLASSICO (KLASYCZNY)

Metoda wypieku klasycznego chleba

1. Wlać do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką. Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (1) CLASSICO (KLASYCZNY).
4. Wybrać kolor WYPIECZENIA, WAGĘ chleba i nacisnąć .

Tradycyjny biały chleb

	500g	700g	1000g
Woda	215ml	315ml	415ml
Olej	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Mąka	520g	600g	680g
Sól	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1/2 łyżka	1 łyżka	1 łyżka
Suche drożdże	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki

RODZAJE KLASYCZNEGO CHLEBA

Chleb mleczny

	500g	700g	1000g
Mleko	340ml	375ml	410ml
Olej	1 łyżka	1 1/2 łyżki	1 1/2 łyżki
Mąka	440g	560g	680g
Sól	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki	3 łyżki
Aktywne suche drożdże	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki

Chleb dyniowy

	500g	700g	1000g
Woda	200ml	300ml	400ml
Olej	1/2 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Mąka	440g	520g	600g
Posiekana/gotowana dynia	50g	100g	150g
Gatka muszkatołowa w proszku	1 łyżeczka	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	1 łyżka
Aktywne suche drożdże	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki

(2) FRANCESE (FRANCUSKI)

Metoda

1. Wlać do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką. Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (2) FRANCESE (FRANCUSKI).
4. Wybrać kolor WYPIECZENIA, WAGĘ chleba i nacisnąć  .

Chleb francuski	500g	700g	1000g
Woda	230ml	290ml	350ml
Olej	1 łyżka	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Mąka	360g	520g	680g
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	1 łyżka
Aktywne suche drożdże	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	1 3/4 łyżeczki

Chleb słodko-kwaśny	500g	700g	1000g
Woda	170ml	220ml	270ml
Olej	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Mąka	380g	540g	700g
Jogurt	75g	100g	125g
Sok cytrynowy	1 łyżeczka	2 łyżeczki	1 łyżka
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Aktywne suche drożdże	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki

(3) INTEGRALE (RAZOWY)

Metoda wypieku chleba razowego

1. Wlać do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką. Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (3) INTEGRALE (RAZOWY).
4. Wybrać kolor WYPIECZENIA, WAGĘ chleba i nacisnąć  .

Wszystkie cykle INTEGRALE rozpoczyna 30-minutowe podgrzewanie składników. Na tym etapie łożatka nie poruszają się.

Chleb razowy	500g	750g	1000g
Woda	220ml	320ml	420ml
Olej	1 łyżka	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Mąka pełnoziarnista	380g	540g	700g
Sól	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Ciemny cukier	1 łyżka	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Aktywne suche drożdże	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki

(4) DOLCE (SŁODKI)

W celu uzyskania optymalnego wyniku, wybierać zawsze jasny kolor wypieczenia, aby zapobiec przypaleniu skórki.

Metoda

1. Włączyć do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką. Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (4) DOLCE (SŁODKI).
4. Wybrać kolor WYPIECZENIA, WAGĘ chleba i nacisnąć .

Do programu DOLCE nie używać funkcji opóźnionego startu, ponieważ składniki ulegają zepsuciu.

Chleb z rodzynkami	500g	750g	1000g
Woda	200ml	250ml	375ml
Cynamon mielony (opcjonalnie)	$\frac{1}{2}$ łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Olej	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Mąka	320g	480g	640g
Ciemny cukier	1 łyżka	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	$1 \frac{1}{2}$ łyżeczki	2 łyżeczki
Aktywne suche drożdże	1 łyżeczka	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Do dystrybutora automatycznego lub po pojawieniu się sygnału dźwiękowego dodać:

Rodzynki sułtańskie	$\frac{1}{4}$ kubek	$\frac{1}{2}$ kubek	$\frac{3}{4}$ kubek
---------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Chleb czekoladowy	500g	750g	1000g
Woda	200ml	250ml	375ml
Olej	1 łyżka	2 łyżki	2 łyżki
Mąka	440g	480g	520g
Kakao	1 łyżka	1 łyżka	$1 \frac{1}{2}$ łyżki
Cukier	1 łyżka	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	$1 \frac{1}{2}$ łyżeczki	$1 \frac{1}{2}$ łyżeczki
Aktywne suche drożdże	1 łyżeczka	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Do dystrybutora automatycznego lub po pojawieniu się sygnału dźwiękowego dodać:

Kawałki czekolady	$\frac{1}{4}$ kubek	$\frac{1}{2}$ kubek	$\frac{3}{4}$ kubek
-------------------	---------------------	---------------------	---------------------

(5) TURBO 700 g

Metoda

1. Włączyć do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką. Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (5) TURBO.
4. Wybrać kolor WYPIECZENIA, WAGĘ chleba i nacisnąć .

Chleb jest wypiekany przez podaną liczbę godzin.

Uwaga: ustawienie TURBO ma ograniczony czas rozrostu. Ustawienie TURBO można stosować do wszystkich przepisów na chleb klasyczny, razowy, słodki lub francuski. Jednakże, jego rozmiar będzie ograniczony, konsystencja bardziej gęsta. Opcję tę można wypróbować na urządzeniu zwiększając ilość aktywnych suchych drożdży o $\frac{1}{2}$ łyżeczki w standardowych przepisach. Zapisać rezultaty w taki sposób umożliwiający odtworzenie zadowolających wyników. W tym programie może okazać się konieczny dodatkowy czas pieczenia. W takim wypadku, wybrać (12) FORNO w celu kontynuowania operacji.

Chleb klasyczny	700g
Woda	315ml
Olej	1 łyżka
Mąka	600g
Sól	1 1/2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka
Aktywne suche drożdże	2 łyżeczki

Chleb razowy	700g
Woda	320ml
Olej	1 1/2 łyżki
Mąka pełnoziarnista	540g
Sól	1 1/2 łyżeczki
Ciemny cukier	1 1/2 łyżki
Aktywne suche drożdże	2 łyżeczki

Chleb z ziarnami	700g
Woda	370ml
Olej	1 1/2 łyżki
Mąka	320g
Mąka pełnoziarnista	220g
Mieszanka ziaren	1/2 tassa
Sól	1 łyżeczka
Ciemny cukier	1 1/2 łyżki
Aktywne suche drożdże	2 łyżeczki

(6) TURBO 1000 g

Metoda

1. Włączyć do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką.
Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (6) TURBO.
4. Wybrać kolor WYPIECZENIA, WAGĘ chleba i nacisnąć .

Chleb jest wypiekany przez podaną liczbę godzin.

Uwaga: ustawienie TURBO ma ograniczony czas rozrostu.

Ustawienie TURBO można stosować do wszystkich przepisów na chleb klasyczny, razowy, słodki lub francuski.

Jednakże, jego rozmiar będzie ograniczony, konsystencja bardziej gęsta.

Opcję tę można wypróbować na urządzeniu zwiększając ilość aktywnych suchych drożdży o 1/2 łyżeczki w standardowych przepisach.

Zapisać rezultaty w taki sposób umożliwiając odтворzenie zadowolających wyników.

Chleb klasyczny	1000g
Woda	415ml
Olej	2 łyżki
Mąka	680g
Sól	2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka
Aktywne suche drożdże	2 łyżeczki

Chleb razowy	1000g
Woda	420ml
Olej	2 łyżki
Mąka pełnoziarnista	700g
Sól	2 łyżeczki
Ciemny cukier	2 łyżki
Aktywne suche drożdże	2 łyżeczki

Chleb z ziarnami	1000g
Woda	470ml
Olej	2 łyżki
Mąka	320g
Mąka pełnoziarnista	380g
Mieszanka ziaren	$\frac{3}{4}$ kubek
Sól	1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki
Ciemny cukier	2 łyżki
Aktywne suche drożdże	2 łyżeczki

(7) SENZA GLUTINE (BEZGLUTENOWY)

Pieczenie chleba bezglutenowego dobrej jakości wymaga doświadczenia i lepszego poznania różnych składników. Poniżej, podajemy wytyczne dotyczące pieczenia doskonałego chleba bezglutenowego zawierające praktyczne rady i informacje na temat składników, z którymi należy się zapoznać przed rozpoczęciem wypieku.

Rady praktyczne

- W celu uzyskania optymalnego wyniku, należy starannie przestrzegać instrukcji każdego przepisu.
- Wszystkie opisane tu rodzaje chleba nie zawierającego glutenu, można zamrozić i dobrze przechowywać.
- Aby zapewnić dobre wymieszanie składników, czasami trzeba brać udział w cyklu wyrabiania ciasta. W trakcie pieczenia pierwszych chlebów sprawdzać konsystencję ciasta przez 5 minut. Jeżeli suche składniki nie zostały wymieszane, plastikową łopatką zebrać je z brzegów formy do pieczenia chleba i połączyć z ciastem mieszając w tym samym kierunku co łopatką.
- Nie używać funkcji opóźnionego startu w trakcie pieczenia chleba bezglutenowego, ponieważ niektóre składniki są łatwo psujące i mogłyby ulec zepsuciu.
- Przed pokrojeniem pozostawić chleb do całkowitego ostygnięcia.
- Jest rzeczą normalną, że chleb bezglutenowy ma ciężką i trochę gęstą konsystencję. Chleb ten powinien mieć wysokość co najmniej 10-12 cm i powinien być bogaty w smak. W celu uzyskania większej lekkości, ograniczyć ilość soli do $\frac{1}{2}$ łyżeczki.
- Odważyć wszystkie składniki, w tym wodę, w celu uzyskania lepszego rezultatu.
- Używać miar metrycznych dla wszystkich składników suchych.
- W przypadku używania octu, unikać octu słodowego.
- Wyjąć formę z komory pieczenia natychmiast po zakończeniu cyklu wypieku, nie pozostawiając jej w funkcji utrzymywania temperatury.
- Chleb zostawić w formie do pieczenia na około 7 minut, a następnie umieścić na stojaku w celu schłodzenia.

Mąki

- Mieszanka mąk da lepszy rezultat i będzie sprzyjać uzyskaniu danego koloru wypieczenia.
- W razie używania tylko mąki ryżowej, kolor wypieczenia na górze będzie bardzo jasny, bez względu na czas pieczenia.
- Można używać drobnej i grubej białej mąki ryżowej.
- W razie używania tylko mąki ryżowej, chleb będzie szybciej stracił świeżość w stosunku do chleba wypieczanego z mieszanki mąk. Dodanie oleju pomaga dłużej utrzymać świeżość chleba.

Konsystencja

- Ciasto na chleb jest podobne do gęstego ciasta na słodkie wypieki. Kontrolować przez 10-15 minut w trakcie cyklu wyrabiania ciasta i w razie nadmiernej gęstości dodać niewielką ilość wody – 1 łyżka za jednym razem.
- Czynniki środowiskowe mogą mieć znaczący wpływ na konsystencję ciasta. Zmiana warunków atmosferycznych może mieć wpływ na reakcję aktywnych suchych drożdży. Na przykład, w razie pieczenia chleba w wilgotny i deszczowy dzień, może okazać się konieczne zmniejszenie ilości wody o 10-20 ml w celu uzyskania żądanej konsystencji dla ciasta.

Metoda

1. Wlać do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką. Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (7) SENZA GLUTINE (BEZGLUTENOWY).
4. Wybrać ciemny kolor WYPIECZENIA.
5. Wybrać wagę i nacisnąć .

Chleb mączny bezglutenowy

	700g	1000g
Woda	400ml	450ml
Olej	1 łyżka	2 łyżki
Mąka	450g	500g
Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Cukier	1/2 łyżka	1 łyżka
Suche drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka

(8) IMPASTO PASTA (CIASTO NA MAKARON)

Metoda

1. Włożyć składniki do formy według podanej kolejności. Usunąć mąkę, która ewentualnie osadziła się na zewnątrz formy.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (8) IMPASTO PASTA (CIASTO NA MAKARON) i nacisnąć .

Ciasto na makaron

125 ml wody
4 jajka 60 g
Mąka 500g
1/2 łyżeczki soli

Uwaga: jeżeli ciasto na makaron wydaje się zbyt lepkie, dodać mąki.

Wersje ciasta

Makaron ze szpinakiem: do składników przepisu na ciasto dodać 100g starannie odsączonego szpinaku.

Makaron z pomidorami: do składników przepisu na ciasto dodać 2 łyżki koncentratu pomidorowego.

(9) IMPASTO PIZZA (CIASTO NA PIZZĘ)

Metoda

1. Wlać do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką. Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (9) IMPASTO PIZZA (CIASTO NA PIZZĘ) i nacisnąć .

4. Ciasto wyjąć z formy i wykonać instrukcje dla każdego przepisu.

Ciasto na pizzę

Ciasto

Woda 290 ml

2 łyżki oleju z oliwek

Mąka 480g

$\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

1 łyżeczka cukru

2 $\frac{1}{2}$ łyżeczki aktywnych suchych drożdży

1. Wyjąć całe ciasto z formy. Posmarować olejem dwie blachy na pizzę. Nagrzać piec do 180°C.
2. Podzielić ciasto na dwie części i rozwałkować je na blachach posmarowanych olejem. Nałożyć dowolne dodatki i piec 20 minut.

Focaccia z ziołami

Ciasto

Woda 230 ml

1 łyżka oleju z oliwek

Mąka 480g

$\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

2 łyżki cukru

$\frac{1}{2}$ łyżeczki aktywnych suchych drożdży

Na wierzch

2 łyżki oleju z oliwek

1 łyżeczka oregano

1 łyżeczka posiekanej bazylii

1. Wyjąć całe ciasto z formy. Formę do pieczenia posmarować olejem.
2. Wyrobić ciasto dodając odrobinę mąki, aż ciasto będzie wystarczająco elastyczne. Rozwałkować je w formie posmarowanej oliwą.
3. Pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut.
4. Wlać na wierzch oliwę, dodać zioła i piec przez 30 minut w nagrzanym piecu w temperaturze 180°C.

Słodka bułka

Ciasto

Woda 320 ml

2 łyżki oleju

520g mąki

1 jajko 60g

$\frac{3}{4}$ kubka rodzynek

$\frac{1}{2}$ łyżeczki gałki muskatowej

$\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

$\frac{1}{4}$ kubka ciemnego cukru

2 $\frac{1}{2}$ łyżeczki aktywnych suchych drożdży

1. Wyjąć całe ciasto z formy. Wyłożyć formę papierem do pieczenia.
 2. Wyrobić ciasto dodając odrobinę mąki, aż ciasto będzie wystarczająco elastyczne. Podzielić ciasto na 12 kawałków. Każdy kawałek obtoczyć tworząc kulę i położyć je jeden obok drugiego na blasze do pieczenia. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut.
 3. Bułki piec przez 30 minut w nagrzanym piecu w temperaturze 180°C.
- Otrzymamy 12 bułek.

(10) TORTA (CIASTO)

Praktyczne rady w celu uzyskania optymalnego rezultatu

- Jest rzeczą normalną, że słodkie ciasta wyrastają tylko w połowie lub w trzech czwartych powyżej wysokości formy. Ich konsystencja powinna być przyjemna i lekka.
- Z powodu wysokiej zawartości cukrów i tłuszczów w słodkich ciastach, zaleca się używanie zawsze ustawienia jasnego koloru wypieczenia, aby zapobiec spaleniu boków ciast.

UWAGA: program ten daje dobre rezultaty również z większością gotowych mieszanek na ciasta dostępnych w sprzedaży, chociaż zwykle przygotowywane są one w okrągłych formach. W razie stosowania gotowej mieszanki, należy dodać masło rozpuszczone na parze.

- Nie używać podwójnej mieszanki do przygotowania ciast: konsystencja ciasta może okazać się gęsta.

Keks

150 ml mleka

1 całe jajko + 1 żółtko

60g rozpuszczonego masła

250 g mąki

szczypta soli

12 g aktywnych suchych drożdży

100 g cukru

40g kakao z cukrem

Metoda

1. Wlać do formy wszystkie płyny i przykryć je mąką. Wszystkie pozostałe składniki należy umieścić w kątach, oddzielone od siebie, natomiast drożdże należy umieścić w małym zagłębieniu na środku mąki.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (10) TORTA (CIASTO) i nacisnąć .
4. Po 5 minutach mieszania przy włączonym urządzeniu otworzyć pokrywę i przy pomocy plastikowej łopatką zebrać ciasto z brzegów formy, aby zapewnić dobre wymieszanie składników. Zamknąć pokrywę.

Nie używać funkcji opóźnionego startu w trakcie pieczenia keksu, ponieważ substancja regulująca rozrost zostałaby zbyt szybko aktywowana.

(11) MARMELLATA (DŻEM)

Praktyczne rady w celu uzyskania optymalnego rezultatu

- Używać świeżych i dojrzałych owoców i pokroić je na małe kawałki.
- Nie zmniejszać podanej ilości cukru ani nie stosować surogatów.
- Wlać gorący dżem do pojemników (zob. dalsze uwagi) pozostawiając około 2 cm od górnej krawędzi pojemnika. Szybko szczelnie zamknąć pojemnik.
- Nakleić etykiety na pojemniki. Przed włożeniem do lodówki pozostawić do schłodzenia w temperaturze otoczenia.
- We wszystkich przepisach wymagany jest środek zagęszczający. Zawiera on pektynę, podstawową substancję wiążącą w celu uzyskania galaretowatej konsystencji dżemu. Środek zagęszczający jest zasadniczo dostępny w opakowaniach w supermarketach.
- Zachować ostrożność przy manipulowaniu gorącym dżemem.

Sterylizacja pojemników

- Z pokryw usunąć etykiety i wkładki zanurzając je w gorącej wodzie. Starannie umyć wodą z mydłem.
- Pojemniki ustawić na blasze i włożyć do pieca na 20-25 minut w temperaturze 100°C. Wyjąć je z pieca używając odpowiednich uchwyty i natychmiast napełnić gorącym dżemem.
- Sterylizacja pojemników niszczy zarazki i zabija bakterie, które w przeciwnym wypadku spowodowałyby zepsucie się dżemu. W ten sposób można jeść dżem przygotowany w domu przez cały rok.

Metoda

1. Włożyć składniki do formy według podanej kolejności.
2. Włożyć formę do urządzenia i zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk MENU w celu zaprogramowania (11) MARMELLATA (DŻEM) i nacisnąć  .
4. Mieszać przez 5 minut, otworzyć pokrywę i plastikową łopatką zebrać dżem z brzegów formy.

Uwaga: jest rzeczą normalną, że w czasie gotowania pewien nadmiar pary wodnej wydostanie się z odpowietrznika.

Pokrywa powinna być zamknięta aż do zakończenia gotowania.

Dżem morelowy

500 g pokrojonych świeżych moreli bez pestek

100 g cukru

2 łyżki soku cytrynowego

2 łyżki wody

3 łyżki środka zagęszczającego

Dżem brzoskwiniowy z kardamonem

500 g pokrojonych świeżych brzoskwiń

100 g cukru

2 łyżki soku cytrynowego

¹/₂ łyżeczki rozdrobnionych ziaren kardamonu

2 łyżki wody

3 łyżki środka zagęszczającego

Tradycyjny dżem

500 g pomarańcz podzielonych na pół i pokrojonych w cienkie plasterki

100 g cukru

2 łyżki soku cytrynowego

3 łyżki środka zagęszczającego

INFORMACJE NA WYŚWIETLACZU

Wyświetlacz wskazuje na występowanie problemów w urządzeniu. Urządzenie należy zainstalować w pomieszczeniu bez przeciągów, a zatem nie na zewnątrz i z dala od odpowietrzników ciepła i bezpośredniego promieniowania słonecznego.

ODCZYT Z WYŚWIETLACZA	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Miga "E:01"	Komora pieczenia zbyt gorąca, by rozpocząć inny cykl.	Otworzyć pokrywę i wyjąć formę w celu schłodzenia komory. Po zniknięciu komunikatu z panelu, włożyć z powrotem formę do komory i nacisnąć  .
Miga "EEE" lub podobny napis	Usterka elektronicznego sterownika	Zresetować urządzenie w następujący sposób: - Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego. - Trzymać wciśnięty przycisk MENU'. - Włożyć z powrotem wtyczkę do gniazdka zasilającego i zwolnić przycisk MENU'. Urządzenie wykona cykl kontrolny. Na koniec wyświetlacz pokaże ustawienie początkowe. Jeżeli to nie nastąpi, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem technicznym.

Uwaga: po upieczeniu jednego chleba, zaleca się schłodzenie urządzenia w temperaturze otoczenia, ponieważ wyższe temperatury zmniejszają wysokość rozrostu chleba z powodu wrażliwości aktywnych suchych drożdży.

Pojawi się sygnał dźwiękowy, jeżeli:

Urządzenie jest włączone	Długi sygnał dźwiękowy
Wybrane zostało ustawienie z menu	Krótki sygnał dźwiękowy
Początek cyklu pieczenia	1 długi sygnał dźwiękowy
Zakończenie procesu pieczenia	Krótkie i długie sygnały dźwiękowe

WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

SPRAWDZIĆ:		NIEPRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA URZĄDZENIA							
		Dioda wskaźnika pali się	Składniki nie zostały wymieszane	Czasy pieczenia chleba zbyt długie	Chleb opada po bokach i jego podstawa jest wilgotna	Niewystarczający kolor wypieczenia	Wypieczony i lepki, surowy lub nie upieczony na środku	Boki wypieczone, lecz podstawa pokryta mąką	Nieregularne krojenie i lepki chleb
Przycisk  nie jest wciśnięty		4							
Forma nie jest prawidłowo włożona			4						
Pokrywa kilkakrotnie otwarta w trakcie operacji lub otwarta						4	4		
Panel sterujący	Błędny wybór programu		4			4			
	Błędny wybór trybu (lub CIASTA)						4		
	Po uruchomieniu naciśnięto 	4					4		
Chleb pozostawał w formie zbyt długo po upieczeniu					4				
Chleb pokrojony zaraz po upieczeniu (zanim została usunięta para wodna)								4	
Woda dodana po zarobieniu mąki							4		
Usterka elektryczna		4	4	4		4	4		

SPRAWDZIĆ:			REZULTATY PIECZENIA								
			Konsystencja dość gęsta	Nie upieczony w środku	Konsystencja szorstka lub niejednorodna	Opadanie	Chleb za bardzo rośnie	Niewystarczający rozrost	Mąka na górnej części	Nadmierny kolor wypieczenia	Boki wypieczone i pokryte mąką, środek lepki i surowy
Błędy w dozowaniu	MAKA	Niewystarczające		4							
		Zbyt dużo	4				4				
	AKTYWNE SUCHE DROZDŻE	Niewystarczające				4		4			
		Zbyt dużo					4				
	WODA LUB PŁYN	Niewystarczające	4					4			
		Zbyt dużo		4	4	4		4	4		4
	CUKIER	Brak	4								
		Zbyt dużo				4		4		4	
	SÓL	Brak			4	4	4				
	MAKA	Nieświeża lub niskiej jakości		4					4		
Mąka z aktywnymi suchymi drożdżami w proszku			4				4	4			
AKTYWNE SUCHE DROZDŻE	Aktywne suche drożdże są stare		4			4		4			
	Błędny rodzaj aktywnych suchych drożdży		4			4		4			
Użyto gorącej wody zamiast wody w temperaturze otoczenia						4		4			

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Dlaczego należy tak często zmieniać ilość mąki i wody w przepisach?

Właściwości mąki zmieniają się w poszczególnych porach roku, w zależności od warunków przechowywania i wilgoci w powietrzu. Mąka pochłania wilgoć i w ten sposób, dawka jest inna z powodu ekspozycji na różne warunki. Sprawdzić dawkę po 10 minutach wyrabiania ciasta: jeżeli ciasto jest klejące, dodać mąki. Każdorazowo dodawać 1 łyżkę. Jeżeli ciasto jest suche lub zbyt solidne, dodać wodę. Każdorazowo dodawać 1 łyżeczkę.

Dobrze wyważone ciasto na chleb ma jednorodny wygląd i jest elastyczne oraz miękkie w dotyku.

Czy do wszystkich przepisów można używać funkcji Turbo?

Funkcję Turbo można stosować do wszystkich przepisów na chleb klasyczny, razowy, słodki lub francuski. Jednakże, romiary chleba będą ograniczone, konsystencja bardziej gęsta, a zatem rezultat nie będzie optymalny. Wypробować tę funkcję urządzenia zwiększając ilość aktywnych suchych drożdży z 1/4 do 1/2 łyżeczki w standardowym przepisie. Zapisać zadowalające wyniki w celu powtórzenia operacji Turbo.

Co zrobić w razie braku wagi?

W celu uzyskania optymalnego rezultatu zalecamy odważenie mąki (1 kubek = 135g).

Można upiec smaczny chleb w domu bez wagi, śledząc instrukcje dotyczące dozowania.

Czy mogę przyspieszyć rozpoczęcie programu (12) Piec?

Nie. Termostat wbudowany do urządzenia nie dopuszcza do jego przegrzania.

Urządzenie powinno się schładzać przez dziesięć minut przed uruchomieniem funkcji Piec.

Co zrobić, by klasyczny chleb miał większą wartość odżywczą?

Można zmienić dowolny przepis w niniejszej instrukcji obsługi na 50/50, 1/2 mąka i 1/2 mąka pełnoziarnista. Dodajemy w ten sposób do klasycznego chleba więcej włókien lub sprawiamy, że konsystencja chleba razowego jest mniej gęsta. Wystarczy sprawdzić ciasto po 10 minutach i ustawić ilość wody w razie potrzeby. Zapisać zadowalające wyniki.

Dzieci lubią miód. Czy można go użyć zamiast cukru?

W tych samych ilościach można używać miodu, melasy lub ciemnego cukru zamiast białego cukru.

W przepisach na chleb odradza się używanie sztucznych słodzików.

Czy można piec chleb bez soli?

Sól pełni ważną rolę w procesie wypieku chleba. Kontroluje fermentację aktywnych suchych drożdży i ma wpływ na strukturę chleba wzmacniając działanie glutenu. Odradza się pomijanie soli w przepisach. Bez soli chleb będzie mieć niejednorodny kształt, kolor i mięsz, a także krótszą trwałość.

Czy należy zostawiać chleb we wnętrzu urządzenia, aby utrzymać jego temperaturę?

Nie. Funkcja ta wprawia w obieg gorącą wodę na podany okres czasu w celu zachowania chrupiącej skórki i kształtu upieczonego chleba. Chleb można wyjąć z urządzenia w dowolnym momencie po jego upieczeniu.

Czasami chleb nie rośnie. Dlaczego?

Może po prostu zapomniano dodać aktywnych suchych drożdży. Albo aktywne suche drożdże są przeterminowane lub nie fermentują. Innymi przyczynami może być nieprawidłowe dozowanie składników lub użycie gorącej wody. Świeże składniki i prawidłowe techniki odważania są istotne dla powodzenia cyklu wypieku chleba.

Czy można zawsze używać funkcji opóźnionego startu urządzenia?

Program opóźnionego startu urządzenia ustawia się wcześniej w taki sposób, by chleb był gotowy po upływie maksymalnie 13 godzin. Ustawić funkcję przed wyjściem do pracy lub pójściem spać i w ten sposób otrzymamy gorący i świeży chleb w żądanej chwili. Nie należy zapominać, że niektóre przepisy nie nadają się do funkcji opóźnionego startu, ponieważ zawierają łatwo psujące się składniki, które mogą ulec zepsuciu, jak mleko, jajka, jogurt, ser lub mięso.