

Ekspresowy wypiekacz do chleba „KENWOOD”



Instrukcja obsługi/książka kucharska

Seria BM200

„SZYBKIE WPROWADZENIE”

PIERWSZE KROKI Z WYPIEKACZEM DO CHLEBA

Przed pierwszym użyciem wypiekacza do chleba przeczytaj uważnie załączoną instrukcję i książkę kucharską. Aby zaznajomić się z wypiekaczem do chleba, proponujemy zacząć od jednego z następujących przepisów na chleb.

Przepis	Duży biały bochenek	Ekspresowy biały bochenek
Ustawienia/Składniki	2	12
Woda	300 ml	300 ml (o temperaturze 30-35°C)
Mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g	450 g
Chude mleko w proszku	20 ml (4 łyżeczki)	20 ml (4 łyżeczki)
Sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)	5 ml (1 łyżeczki)
Cukier	15 ml (3 łyżeczki)	15 ml (3 łyżeczki)
Masło	25 g	25 g
Drożdże (suche)	10 ml (2 łyżeczki)	15 ml (3 łyżeczki)
Procedura	- Wymij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło. - Umieść składniki w pojemniku w kolejności wskazanej wyżej w tabeli. - Włóż pojemnik na wypieki do komory piekarnika zwracając uwagę na znak właściwego ustawienia (▲); upewnij się, że pojemnik jest dobrze osadzony i zwrócony we właściwym kierunku. Zamknij pokrywę. - Włącz urządzenie i naciśnij przycisk SELECT, aż na wyświetlaczu pojawi się (2). - Naciśnij przycisk START.	- Wymij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło. - Woda musi być letnia (30-35°C), bo inaczej ciasto nie urośnie. Zmierz temperaturę termometrem lub zmieszaj 70 ml wrzątku z 230 ml zimnej wody. - Umieść składniki w pojemniku w kolejności wskazanej wyżej w tabeli. - Włóż pojemnik na wypieki do komory piekarnika zwracając uwagę na znak właściwego ustawienia (▲); upewnij się, że pojemnik jest dobrze osadzony i zwrócony we właściwym kierunku. Zamknij pokrywę. - Włącz urządzenie i naciśnij przycisk SELECT, aż na wyświetlaczu pojawi się (12). - Naciśnij przycisk START.

WSKAZÓWKI I PORADY JAK ROBIĆ DOBRE WYPIEKI

- Stosuj się zawsze do załączonych przepisów i upewnij się, że wszystkie składniki są dokładnie odmierzone i zważone. Zawsze odmierzaj składniki płaską łyżeczką. Załączoną miarkę kuchenną używaj **tylko** do odmierzania **płynnych** składników. Niedokładnie odmierzanie składników spowoduje niską jakość wypieku.
- Korzystaj zawsze ze świeżych składników i sprawdzaj, czy nie upłynął termin ich przydatności do spożycia, zwłaszcza w przypadku drożdży i mąki. Gdy otworzy się saszetkę z drożdżami, należy je wykorzystać w ciągu 48 godzin. Otwartą saszetkę można szczelnie zamknąć i przechowywać w zamrażarce do czasu, gdy drożdże będą znowu potrzebne.
- Ilość potrzebnej wody może się trochę różnić w zależności od typu i marki używanej mąki; mogą być potrzebne drobne korekty ilości wody, gdy po raz pierwszy używany jest określony rodzaj mąki. Jeśli pieczywo nie chce rosnąć i jest za gęste, spróbuj następnym razem zwiększyć ilość wody o 15 ml (3 łyżeczki). **Uwaga: ustawienie na ekspresowy wypiek spowoduje, że skórka chleba będzie bardziej miękka, a chleb trochę mniejszy i gęstszy niż w przypadku innych ustawień, ze względu na krótszy cykl wyrastania ciasta.**
- Aby uzyskać najlepszy efekt i otrzymać chrupiącą skórkę, wymij chleb z wypiekacza zaraz po zakończeniu cyklu pieczenia. Skórka zmięknie, jeśli pieczywo zostawi się w wypiekaczu na cykl utrzymywania ciepła.
- Programy wypieku pieczywa razowego (4), (5), (6) zaczynają się od 15-30 minutowego okresu spoczynku. W tym czasie mieszadło nie będzie się ruszać.

WIĘCEJ INFORMACJI MOŻNA ZNALEZĆ W CZĘŚCI „ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW” NA KOŃCU TEJ INSTRUKCJI

Spis treści

Wprowadzenie	1
Zasady bezpiecznego użytkowania	2
Wypiekacz do chleba „Kenwood”	3
Panel sterowania	4
Jak korzystać z wypiekacza	5
Przycisk ustawień „SELECT”	6 - 7
Przyciski programatora czasu „TIMER SET”	8
Czas trwania cykli pracy wypiekacza	9
Konserwacja i czyszczenie	10
Przepisy i składniki	11 - 47
Korzystanie z własnych przepisów	16
Wyjmowanie, krojenie i przechowywanie pieczywa	17
Ogólne wskazówki i porady	18 - 19
Cykl ekspresowy	20 - 22
Pieczywo białe podstawowe	23 - 27
Pieczywo razowe	28 - 31
Pieczywo francuskie	32
Pieczywo słodkie	33 - 36
Ciasta i pieczywo bez drożdży	37 - 40
Cykl wyrobu ciasta	41 - 45
Cykl wyrobu dżemu	46 - 47
Rozwiązywanie problemów	48 - 50
Serwis i obsługa klienta	51

Wprowadzenie

Chleb odgrywa ważną rolę w naszej diecie, dostarcza nam istotnych witamin, minerałów i protein. Pieczywo razowe, robione z mąki razowej, oraz wieloziarniste jest również dobrym źródłem błonnika. Wypiekacz do chleba pomoże ci zamienić kilka składników w smakowity, złocisty bochenek chleba, i oszczędzi ci uciążliwego mieszania składników, zagniatania ciasta, a także zmywania.

Jeśli jak większość ludzi chciałbyś od razu przejść do wypieku swojego pierwszego bochenka chleba za pomocą nowego urządzenia, skorzystaj z przepisów zamieszczonych w „szybkim wprowadzeniu” na początku instrukcji.

Zapoznaj się ze swoim nowym urządzeniem i nie zniechęcaj się, jeśli pierwsze wypieki nie będą wyglądały doskonale - na pewno będą wspaniale smakowały. Po tym, jak zrobisz już kilka wypieków zgodnie z przepisami zawartymi w tej instrukcji, możesz trochę poeksperymentować, aby uzyskać jeszcze lepsze efekty.

W instrukcji znajdziesz informacje na temat podstawowych składników, które pomogą ci zrozumieć ich znaczenie dla dobrych wypieków pieczywa. Znajdziesz też wskazówki i porady, które pozwolą ci osiągnąć najlepsze efekty i tak dostosować własne przepisy, by można je było realizować przy pomocy wypiekacza Kenwood.

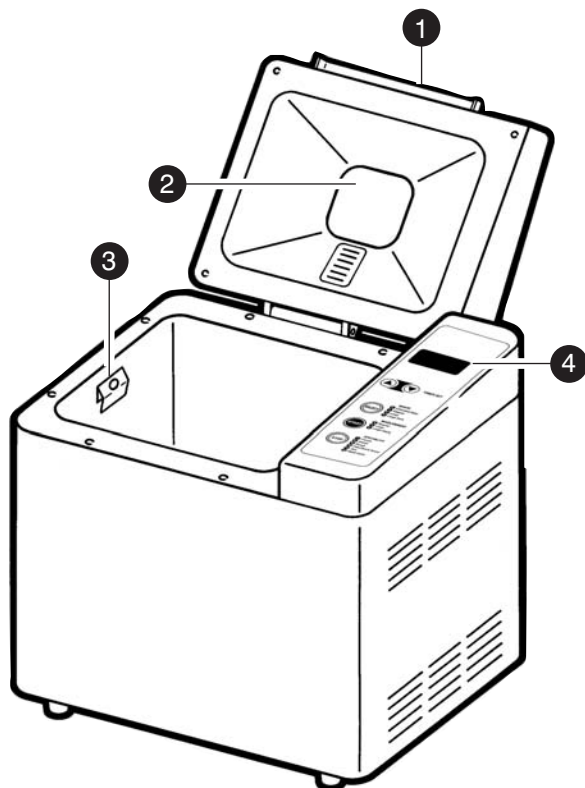
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Aby zapewnić bezpieczeństwo sobie i swojemu otoczeniu, zapoznaj się bardzo uważnie z poniższymi zasadami bezpiecznego użytkowania.

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

- 1 Przeczytaj wszystkie instrukcje - pozwoli ci to w pełni wykorzystać wypiekacz do chleba.
- 2 **NIE DOTYKAJ** gorących powierzchni. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać w czasie pracy wypiekacza. Zawsze używaj rękawic kuchennych, gdy wyjmiesz gorący pojemnik na wypieki.
- 3 Aby zapobiec wysypaniu lub wylaniu się składników do wnętrza komory piekarnika, zawsze wyjmuj pojemnik na wypieki z urządzenia przed umieszczeniem w nim składników. Składniki, które dostaną się do elementów grzewczych wypiekacza mogą się palić i powodować dymienie.
- 4 Używaj wypiekacza tylko w warunkach domowych, zgodnie z przeznaczeniem.
- 5 **NIE UŻYWAJ** urządzenia, jeśli jest jakaś widoczna oznaka uszkodzenia przewodu zasilającego, lub jeśli urządzenie przypadkiem upadło.
- 6 **NIE ZANURZAJ** wypiekacza, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie, ani w żadnym innym płynie.
- 7 **ZAWSZE** odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, przed zakładaniem lub wyjmowaniem jego części oraz przed czyszczeniem.
- 8 **NIE POZWÓL** by elektryczny przewód zasilający zwisał nad powierzchniami służącymi do pracy lub dotykał gorących powierzchni, takich jak płyty kuchenki elektrycznej czy gazowej.
- 9 Należy ściśle nadzorować pracę urządzenia, gdy jest używane przez dzieci lub osoby chore, lub w ich pobliżu.
- 10 **NIE WKŁADAJ** ręk do wnętrza komory piekarnika po wyjęciu z niego pojemnika na wypieki.
- 11 **NIE DOTYKAJ** ruchomych części wewnątrz wypiekacza.
- 12 **NIE PRZEKRACZAJ** określonych w przepisach maksymalnych ilości składników, gdyż może to spowodować przeciążenie wypiekacza.
- 13 **NIE STAWIAJ** wypiekacza na stołcu, blisko gorących urządzeń, ani w przeciągu. Takie ustawienie może wpłynąć na wewnętrzną temperaturę piekarnika i w konsekwencji popsuć rezultaty jego działania.
- 14 Jeśli nieszczęśliwie zdarzy się przerwa w dopływie prądu po tym jak składniki zostały częściowo przetworzone, trzeba zacząć cały wypiek od zera.
- 15 **NIE UŻYWAJ** wypiekacza na wolnym powietrzu.
- 16 **NIE WŁĄCZAJ** wypiekacza, gdy jest pusty, gdyż może to spowodować poważne uszkodzenie.
- 17 **NIE PRZECHOWUJ** w wypiekaczu żadnych rzeczy.
- 18 **NIE PRZYKRYWAJ** otworów na parę znajdujących się w pokrywie i upewnij się, że wokół wypiekacza panuje właściwa wentylacja w czasie jego działania.
- 19 Po użyciu starannie wyczyść piekarnik i pojemnik na wypieki, ale dopiero wtedy, gdy ostygną.
- 20 **NIE POZWÓL** dzieciom bawić się tym urządzeniem.

WYPIEKACZ DO CHLEBA „KENWOOD”



1. Uchwyt pokrywy piekarnika
2. Okienko
3. Zacisk mocujący
4. Panel sterowania
5. Znaki właściwego ustawienia pojemnika
6. Położenie zacisku mocującego
7. Element grzewczy
8. Uchwyt pojemnika na wypieki
9. Mieszadło
10. Wałek napędowy
11. Sprzęgło napędu

Miarka kuchenna

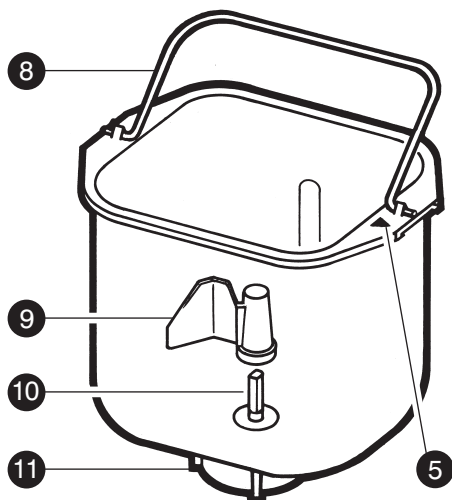
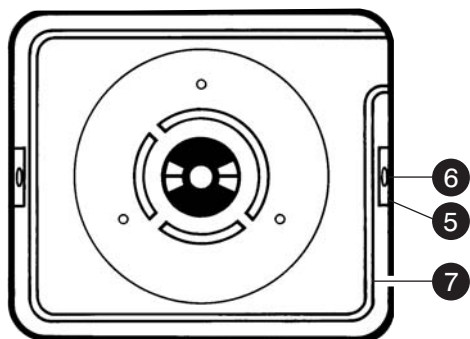


Łyżeczka do odmierzania

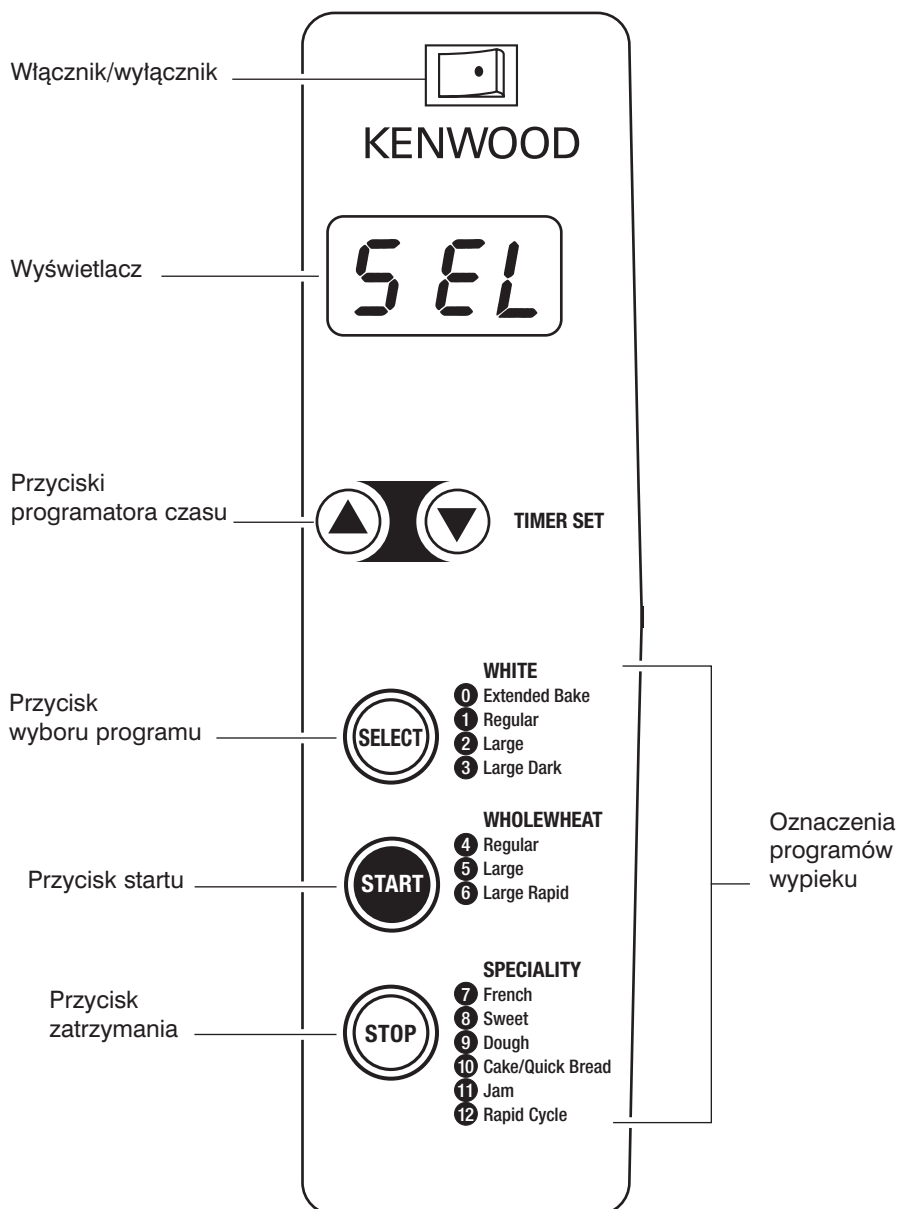


Pojemnik na wypieki

Wnętrze piekarnika - widok z góry



PANEL STEROWANIA



JAK KORZYSTAĆ Z WYPIEKACZA

Przed podłączeniem urządzenia:

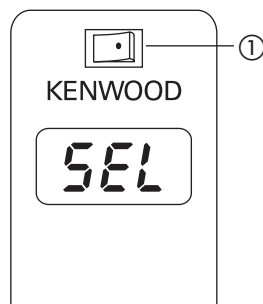
- Upewnij się, że energia elektryczna dostępna w twoim domu ma takie same parametry, jak zaznaczono na spodzie wypiekacza.
- Urządzenie to jest zgodne z dyrektywą 89/336/EEC Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej.

Przed pierwszym użyciem wypiekacza:

- Usuń wszystkie elementy opakowania i nalepki, w tym kartonową podporę pod pojemnikiem na pieczywo.
- Umyj wszystkie części urządzenia (*zob. część dotyczącą czyszczenia*).

Wypiekacz do chleba Kenwood BM200 jest wyposażony we włącznik/wyłącznik, i nie będzie działał, jeśli nie wciśnie się włącznika.

- Podłącz urządzenie do prądu i naciśnij włącznik ① - na wyświetlaczu zacznie migać napis SEL.
- Postępuj zgodnie z załączoną instrukcją obsługi i książką kucharską.
- Zawsze po użyciu wyłącz wypiekacz i odłącz go od prądu.



Jak odmierzać składniki:

Bardzo ważne jest dokładne odmierzanie składników dla uzyskania najlepszych efektów.

- **ZAWSZE** odmierzaj płynne składniki przy pomocy przezroczystej miarki kuchennej z oznaczeniami ilości. Płynny powinny sięgać oznaczeń na miarce na poziomie oczu, nie wyżej, ani niżej.
- **ZAWSZE** używaj płynnych składników w temperaturze pokojowej, tj. około 20°C, chyba że robisz pieczywo w ekspresowym cyklu jednogodzinnym. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w książce kucharskiej.
- **ZAWSZE** używaj dołączonej łyżeczki pomiarowej do odmierzania mniejszych ilości suchych i płynnych składników. Aby uzyskać dokładną miarę 1 łyżeczki, nabierz kopiastrą łyżeczkę i wyrównaj jej zawartość do brzegów łyżeczki. Aby uzyskać ½ łyżeczki odmierz zawartość według zaznaczonej kreski.

PRZYCISK USTAWIEŃ „SELECT”

Przycisk „SELECT” pozwala wybrać jedno z szeregu różnych ustawień wyrobu pieczywa, jak również ciasta i dżemu. Każde naciśnięcie przycisku „SELECT” powoduje, że numer w wyświetlaczu przechodzi do następnego ustawienia z menu panelu sterowania. Gdy chcesz, na przykład, wypieć duży bochenek ciemnego chleba, musisz naciskać ten przycisk aż pojawi się „3” na wyświetlaczu, a następnie musisz nacisnąć przycisk „START”.

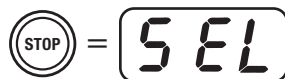
Gdy podłączysz wypiekacz do prądu usłyszysz pojedynczy dźwięk, a na wyświetlaczu zacznie migać napis „SEL” (skrót od „SELECT”), sygnalizując, że musisz wybrać pożądane ustawienie. Masz 12 opcji do wyboru.

BIĄŁE PIECZYWO	RAZOWE PIECZYWO	WYPIEKI SPECJALNE
0 Przedłużony czas pieczenia	4 Zwykły bochenek	7 Pieczywo francuskie
1 Zwykły bochenek	5 Duży bochenek	8 Pieczywo słodkie
2 Duży bochenek	6 Duży ekspresowy bochenek	9 Ciasto
3 Duży mocno wypieczony bochenek		10 Ciasto/Pieczywo bez drożdży
		11 Dżem
		12 Cykl ekspresowy

0 Ustawienie opcji „przedłużony czas pieczenia” pozwala przedłużyć czas pieczenia po zakończeniu cyklu. Po sprawdzeniu stanu pieczywa możesz chcieć je wypiekać trochę dłużej, aby uzyskać pożądany efekt. *Opcję „przedłużony czas pieczenia” można zastosować tylko po zakończeniu jednego z cykli wypiekania pieczywa, po tym, jak na wyświetlaczu pojawi się napis „END” („koniec”).*

Aby włączyć opcję „przedłużony czas pieczenia”:

- Naciśnij przycisk „STOP” (przytrzymaj palec na przycisku), a na wyświetlaczu pojawi się napis „SEL”.
- Naciśnij przycisk „SELECT” i wybierz ustawienie „0”
- Naciśnij przycisk programatora czasu „TIMER SET” aż pojawi się pożądany czas przedłużonego pieczenia. Wyświetlacz automatycznie wskaże „0:20” (20 minut), ale możesz wybrać od 1 do 60 minut.
- Naciśnij przycisk „START”, a na wyświetlaczu zacznie migać dwukropek, sygnalizując, że zaczęło się odliczanie. Jeśli się pomyliłeś lub chcesz zmienić czas pieczenia w trakcie odliczania, naciśnij i przytrzymaj przycisk „STOP” aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „SEL”. Wtedy możesz ponownie ustawić czas.
- Na końcu przedłużonego czasu pieczenia, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „SEL”. Na tym etapie nie możesz już ustawić ponownie przedłużonego czasu pieczenia.



PRZYCISK USTAWIEŃ „SELECT”

- 1 2 3 Ustawienie „WHITE”** („białe pieczywo”) może być stosowane w przypadku niemal wszystkich przepisów na pieczywo wykorzystujących białą mąkę chlebową jako główny składnik.
- 4 5 6 Ustawienie „WHOLE WHEAT”** („razowe pieczywo”) powinno być stosowane w przypadku przepisów wykorzystujących mąkę razową jako główny składnik.
- 7 Ustawienie „FRENCH”** („francuskie pieczywo”) spowoduje, że skórka pieczywa będzie krucha ze względu na dłuższy czas pieczenia.
- 8 Ustawienie „SWEET”** („słodkie pieczywo”) powoduje, że pieczywo wypieka się w niższej temperaturze, aby zminimalizować nadmierne zarumienienie się ciast zawierających większą ilość cukru.
- 9 Ustawienie „DOUGH”** („ciasto”) stosuje się wtedy, gdy chcesz zrobić ciasto do ręcznego formowania i pieczenia w innym piekarniku.
- 10 Ustawienie „CAKE/QUICK BREAD”** („ciasto/pieczywo bez drożdży”) jest wyjątkowe, gdyż przy jego pomocy wypieka się ciasta nie zawierające drożdży, na przykład ciasto naleśnikowe czy pierniki. Szybkie wypieki tego rodzaju nie wymagają czasu na wyrastanie. Po prostu miesza się składniki i robi wypiek.
- 11 Ustawienie „JAM”** („dżem”) automatycznie gotuje dżem w pojemniku na wypieki.
- 12 Ustawienie „RAPID CYCLE”** („cykl ekspresowy”) może być stosowane do wyrobu gorącego, świeżego bochenka chleba w ciągu zaledwie jednej godziny. Aby osiągnąć najlepszy efekt, powinno się stosować drożdże szczególnie łatwo mieszające się z ciastem oraz mniej soli.

Uwaga: w czasie korzystania z ustawień „pieczywo białe podstawowe, duży bochenek” (2-3) oraz „słodkie pieczywo” (8), pojawi się sygnał dźwiękowy w ciągu ostatnich pięciu minut drugiego cyklu zagniatania, przypominający, że nadszedł czas dodania składników, jeśli jest takie życzenie. Jeśli nie będziesz dodawać składników, po prostu zignoruj ten sygnał.

Gdy korzysta się z programów 1-8, 10, 12, urządzenie automatycznie włączy tryb „utrzymywania ciepła” na końcu cyklu pieczenia. Pozostanie w tym trybie przez całą godzinę lub do czasu, gdy wypiekacz zostanie wyłączony.

Jeśli używasz jajek, mleka lub innych składników przechowywanych w lodówce, pozostaw je w temperaturze pokojowej przez 30 minut przed użyciem.

PRZYCISKI PROGRAMATORA CZASU „TIMER SET”

Przyciski programatora czasu „TIMER SET” pozwalają odroczyć początek wypieku do 12 godzin od momentu ustawienia. Odroczony początek wypieku nie jest zalecany przy ustawieniach „ciasto”, „dżem” oraz „ekspresowy cykl wypieku”.

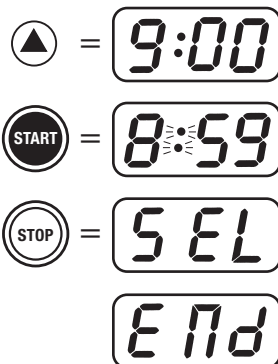
WAŻNE: Gdy korzysta się z funkcji odroczenia początku wypieku, nie należy używać łatwo psujących się składników - takich, które psują się szybko w temperaturze pokojowej lub wyższej, na przykład mleka, jajek, sera, jogurtu, itp.

Aby skorzystać z programatora czasu „TIMER SET” po prostu umieść składniki w pojemniku na wypieki i włóż pojemnik do wypiekacza. Następnie:

- Naciśnij przycisk „SELECT”, aby wybrać żądane ustawienie.
- Naciśnij przycisk programatora czasu „TIMER SET”, a pokaże się czas cyklu dla wybranego ustawienia. Przytrzymaj przycisk programatora czasu aż do momentu, gdy pokaże się czas, po którym chcesz mieć gotowy wypiek. Gdy przycisk programatora czasu jest naciśnięty, czas na wyświetlaczu zwiększa się w porcjach 10 minutowych. Nie musisz obliczać różnicy pomiędzy czasem wybranego ustawienia, a czasem, po którym chcesz mieć gotowy wypiek, ponieważ urządzenie automatycznie uwzględni czas ustawionego cyklu, gdy naciska się przycisk programatora czasu.
- Jeśli omyłkowo przejdiesz poza pożądaný czas, naciskaj przycisk programatora czasu aż wrócisz do żądanego ustawienia czasu.

Przykład: Chcesz mieć gotowy wypiek o 7.00 rano. Jeśli wypiekacz ustawiasz, po włożeniu wszystkich potrzebnych składników, o 22.00 poprzedniego wieczora, pełny czas, który należy ustawić na programatorze czasu wynosi 9 godzin.

- Naciśnij przycisk „SELECT”, aby wybrać żądane ustawienie, np. (3), i skorzystaj z przycisku programatora czasu, by „przewinąć” czas w 10 minutowych porcjach, aż pojawi się na wyświetlaczu „9:00”. Jeśli przejdiesz poza „9:00”, po prostu naciskaj przycisk programatora czasu dalej, aż powrócisz do „9:00”.
- Naciśnij przycisk „START”, a dwukropek na wyświetlaczu zacznie migać, sygnalizując, że programator czasu został ustawiony i zaczęło się odliczanie czasu.
- Jeśli popełnisz błąd, lub chcesz zmienić ustawienie czasu, naciśnij przycisk „STOP”, aż pojawi się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukaże się napis „SEL”. Wtedy możesz zmienić ustawienie czasu.
- Gdy cykl pieczenia zostanie zakończony, na wyświetlaczu pojawi się napis „END” i usłyszysz sygnał dźwiękowy, który sygnalizuje, że pieczywo jest gotowe.



Ważna uwaga: Po każdym użyciu odłącz wypiekacz od prądu i pamiętaj, że należy używać rękawic kuchennych do wyjmowania pieczywa z pojemnika na wypieki.

Po każdym użyciu wyczyść pojemnik na wypieki ciepłą wilgotną szmatką, a następnie dokładnie go osusz.

CZAS TRWANIA CYKLÓW PRACY WYPIEKACZA

Wiesz już dokładnie, co się dzieje wewnątrz wypiekacza w czasie jego pracy; poniższa tabela pokazuje w minutach i sekundach czas trwania każdego cyklu pracy wypiekacza. Podane czasy są przybliżone i mają jedynie charakter orientacyjny. Łączny czas całego wypieku jest podany w godzinach i minutach dla każdego ustawienia.

USTAWIENIE	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
CYKL	PRZEDŁUŻONY CZAS PIECZENIA-BOCHENEK	PIECZYWO PODSTAWO- WE ZWYKŁY 700g	PIECZYWO PODSTAWO- WE DUŻY 900g	PIECZYWO PODSTAWO- WE DUŻY MOCNO WYP. 900g	PIECZYWO O-RAZOWE ZWYKŁY 700g	PIECZYWO RAZOWE DUŻY 900g	PIECZYWO RAZOWE DUŻY BOCHENEK 900g	PIECZYWO FRANCUSKIE KEKSPRES- BOCHENEK 900g	PIECZYWO SŁODKIE	CIASTO	PIECZYWO BEZ DROŻDZY	WYRÓB DŻEMU	JEDNO- GODZINNY CYKL WYPIEKU
Spoczynek*	-	-	-	-	30min*	30min*	15min*	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 1	-	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	45min	-
Zagniatanie 2	-	27min	31min**	31min**	18min	25min	25min	22min	31min**	24min	14min	15min	11min
Wyrastanie 1	-	23min	29min	29min	120min	120min	39min	34min	40min	60min	-	-	17min
Ubijanie 1	-	-	-	-	-	-	15sec	5sec	5sec	-	-	-	-
Ubijanie 2	-	-	-	-	-	-	-	10sec	10sec	-	-	-	-
Ubijanie 3	-	-	-	-	-	-	-	5sec	5sec	-	-	-	-
Spoczynek	-	-	-	-	-	-	15min	29min	29min	-	-	-	-
Formowanie 1	-	5sec	5sec	5sec	-	-	3sec	5sec	5sec	-	-	-	-
Formowanie 2	-	10sec	10sec	10sec	-	-	-	10sec	10sec	-	-	-	-
Formowanie 3	-	5sec	5sec	5sec	-	-	-	5sec	5sec	-	-	-	-
Wyrastanie 2	-	64min	54min	54min	-	-	45min	54min	49min	-	-	-	-
Pieczenie	60min	45min	50min	70min	50min	55min	55min	65min	50min	-	90min	-	31min
Utrzymywanie ciepła	-	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	-	60min	-	60min
Czas w sumie***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Maksymalny czas odroczenia wypieku	-	14:45	14:50	15:10	15:44	15:56	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Cykl pieczywa razowego zaczyna się od okresu spoczynku, w którym mąka i ziarna zbóż wchłaniają płynne składniki. Nasiąkanie powoduje, że mąka i ziarna mięknią pozwalając na dobre łączenie się składników. W tym czasie nie działa mieszadło.

** Pojawia się sygnał dźwiękowy, który przypomina, że należy dodać składniki, jeśli przepis zaleca, żeby to zrobić.

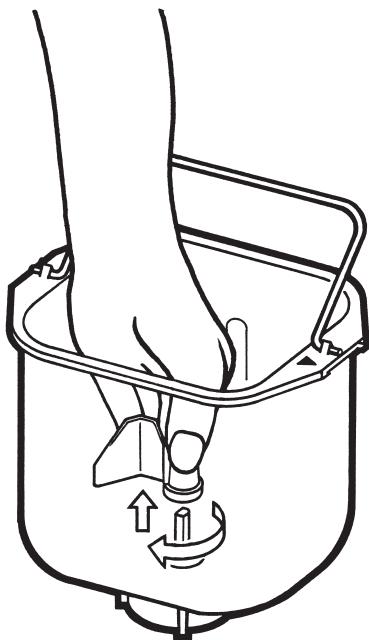
*** Czas w sumie nie uwzględnia cyklu „utrzymywania ciepła”.

Uwaga: Gdy korzysta się z programów 1-8, 10, 12, wypiekacz automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania ciepła, gdy zakończy się cykl pieczenia. Pozostanie w tym trybie przez jedną godzinę lub do czasu, gdy urządzenie zostanie wyłączone.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.

- **NIE ZANURZAJ** w wodzie ani samego wypiekacza, ani pojemnika na wypieki.
- **NIE UŻYWAJ** zmywarki do naczyń do czyszczenia pojemnika na wypieki, gdyż może to uszkodzić jego teflonową powłokę, która pełni ważną rolę przy wypieku pieczywa.
- **NIE UŻYWAJ** ostrych ściereczek ani metalowych przyrządów czyszczących.
- Wyczyść pojemnik na wypieki i mieszadło natychmiast po każdym użyciu; pojemnik napełnij częściowo ciepłą wodą z łagodnym środkiem czyszczącym. Niech się namoczy przez 5 do 10 minut. Aby wyjąć mieszadło, przekręć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś. Wyczyść dokładnie miękką szmatką, przepłucz i wysusz.
- Użyj miękkiej wilgotnej szmatki do czyszczenia zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni wypiekacza, jeśli będzie trzeba.



Wymowanie mieszadła

Ekspresowy wypiekacz do chleba „KENWOOD”



Książka kucharska

Składniki

Podstawowym składnikiem przy wyrobie pieczywa jest mąka, zatem wybór odpowiedniej mąki jest kluczem do wypieku dobrego chleba.

Mąki pszenne

Z mąki pszennej powstaje najlepsze pieczywo. Pszenica składa się z zewnętrznych łusek, często zwanych otrębami, oraz wewnętrznego ziarna, które zawiera kielki pszenicy i nasienie. Proteiny znajdujące się w nasieniu, gdy zmiesza się je z wodą, tworzą gluten. Gluten jest bardzo elastyczny i zatrzymuje gazy wydzielane przez drożdże w procesie fermentacji, co powoduje, że ciasto rośnie.

Mąki białe

W przypadku tego rodzaju mąki, zewnętrzne otręby i kielki pszenicy są usuwane, a zostaje tylko wewnętrzne nasienie, które jest mielone na białą mąkę. Ważne jest, by używać wysokobiałkowej białej mąki czy białej mąki chlebowej, ponieważ zawiera ona więcej protein koniecznych do rozwoju glutenu. Nie używaj białej mąki tortowej lub mąki zawierającej dodatki spulchniające do wyrobu pieczywa opartego na drożdżach, ponieważ pieczywo będzie niższej jakości. Jest kilka rodzajów białej mąki chlebowej; aby uzyskać najlepszy efekt, używaj mąki dobrej jakości, najlepiej niebielonej. W przepisach na pieczywo francuskie zaleca się użycie niewielkiej ilości drobnej mąki francuskiej, aby uzyskać konsystencję charakterystyczną dla tego rodzaju chleba. Zobacz przepis na stronie 32.

Mąki razowe

Mąki razowe zawierają otręby i kielki pszenicy, co powoduje, że mąka ma orzechowy posmak, a pieczywo bardziej gruboziarnistą konsystencję. Należy używać wysokobiałkowej mąki razowej lub mąki razowej chlebowej. Pieczywo zrobione w 100% z mąki razowej będzie bardziej gęste niż pieczywo białe. Otręby w mące razowej hamują powstawanie glutenu, więc ciasto z mąki razowej rośnie wolniej. Korzystaj ze specjalnych programów wypieku pieczywa razowego, aby ciasto miało więcej czasu, by wyrosnąć. Jeśli chcesz wypiec lżejsze pieczywo, zastąp część mąki razowej białą mąką chlebową. Możesz szybko zrobić pieczywo razowe korzystając z ustawienia „6” na pieczywo razowe ekspresowe.

Wysokobiałkowa mąka brunatna

Tej mąki można używać w połączeniu z mąką białą, lub jako jedynej mąki. Zawiera ona 80-90% ziarna pszenicy, a zatem powstaje z niej lżejsze pieczywo, które mimo to ma pełny smak. Spróbuj skorzystać z tej mąki w programie wypieku pieczywa białego podstawowego, zastępując 50% mocnej mąki białej wysokobiałkową mąką brunatną. Być może trzeba będzie dodać trochę więcej płynów.

Składniki

Mąka pełnoziarnista

Kombinacja mąki białej, razowej i żytniej, zmieszanej z odpowiednio spreparowanymi ziarnami zbożowymi, która wzmacnia zarówno konsystencję, jak i smak pieczywa. Używaj samej mąki pełnoziarnistej lub w połączeniu z wysokobiałkową białą mąką.

Mąki z innych zbóż niż pszenica

Inne mąki, takie jak żytnia, mogą być używane z mąką pszenną białą i razową do wypieku tradycyjnego pieczywa, takiego jak pumpernikiel czy pieczywo żytnie. Nawet niewielka ilość takiej mąki powoduje wyróżniający się smak pieczywa. Nie wypiekaj pieczywa tylko z takiej mąki, gdyż ciasto będzie lepkie i powstanie z niego gęste i ciężkie pieczywo. Mąki z innych zbóż takich jak proso, jęczmień, gryka, kukurydza i owies zawierają niewiele protein i dlatego nie rozwijają dostatecznej ilości glutenu potrzebnego do wypieku tradycyjnego pieczywa.

Mąka wyrabiana ze zbóż innych niż pszenica może być z powodzeniem używana w małych ilościach. Spróbuj zastąpić 10-20% białej mąki chlebowej jednym z tych innych rodzajów mąki.

Sól

Niewielka ilość soli jest bardzo potrzebna przy wyrobie pieczywa, żeby ciasto mogło się rozwijać, a pieczywo miało odpowiedni smak. Używaj drobno zmielonej soli stołowej lub morskiej, a nie soli grubo zmielonej, którą najlepiej wykorzystać do posypywania wierzchu ręcznie formowanych bułek, aby były bardziej chrupiące. Substytutów o niskiej zawartości soli lepiej unikać, gdyż większość z nich nie zawiera sodu.

- Sól wzmacnia strukturę glutenu i sprawia, że ciasto jest bardziej rozciągliwe.
- Sól hamuje wzrost drożdży i zapobiega nadmiernemu wyrastaniu i zapadaniu się ciasta.
- Zbyt wiele soli nie pozwoli na dostateczne wyrośnięcie ciasta.

Środki słodzące

Używaj białego lub brązowego cukru, miodu, ekstraktu słodowego, syropu cukrowego, syropu klonowego, melasy lub syropu z melasy.

- Cukier i płynne słodziki mają wpływ na barwę pieczywa i pomagają wytworzyć złocisty odcień skórki.
- Cukier przyciąga wilgoć, więc pomaga zachować świeżość pieczywa.
- Cukier stanowi pożywienie dla drożdży, i chociaż nie jest ono niezbędne, gdyż nowoczesne rodzaje suchych drożdży potrafią żywić się naturalnymi cukrami i skrobiami znajdującymi się w mące, sprawi, że ciasto będzie bardziej aktywne.
- Słodkie pieczywo zawiera umiarkowany poziom cukru, a dodatkowymi czynnikami słodzącymi są owoce, polewa lub lukier. Używaj programu słodkiego pieczywa do wyrobu tego pieczywa.
- Jeśli zastępuje się cukier płynnym słodzikiem, trzeba trochę zmniejszyć całkowitą zawartość płynów zalecaną w przepisie.

Składniki

Tłuszcze i oleje

Często przy wyrobie pieczywa dodaje się do ciasta niewielką ilość tłuszczu lub oleju, aby pieczywo było bardziej miękkie. Używaj masła, margaryny, a nawet smalcu w niewielkich ilościach, do 25 g lub 22 ml (1½ łyżki stołowej) oleju roślinnego. Gdy przepis zakłada ich większą ilość, aby smak był wyraźniejszy, masło zapewni najlepszy efekt.

- Zamiast masła można używać oliwy z oliwek lub oleju słonecznikowego; przy ilościach przekraczających 15 ml (3 łyżeczki) trzeba odpowiednio skorygować zawartość innych płynów. Olej słonecznikowy jest dobrym wyborem, jeśli zależy ci na niższej zawartości cholesterolu.
- Nie używaj margaryn z niską zawartością tłuszczu, gdyż zawierają one do 40% wody i w konsekwencji nie mają takich właściwości jak masło.

Płyny

Płyny są bardzo ważne przy wypieku pieczywa; zwykle stosuje się wodę lub mleko. Woda powoduje bardziej chrupiącą skórkę, niż mleko. Wodę często łączy się z chudym mlekiem w proszku. Jest to bardzo ważne, gdy za pomocą programatora czasu odracza się początek wypieku, gdyż świeże mleko straci swoją jakość. W większości programów woda prosto z kranu jest wystarczająco dobra, jednak w przypadku zastosowania cyklu ekspresowego jednogodzinnego wypieku, woda musi być letnia.

- W czasie bardzo zimnych dni odmierzyć odpowiednią ilość wody i przed użyciem pozostaw ją w temperaturze pokojowej na 30 minut. Jeśli używasz mleka prosto z lodówki, zrób podobnie.
- Maślanka, jogurt, śmietana i miękkie sery, takie jak *ricotta*, *cottage* i *fromage frais* mogą być użyte jako część płynnej zawartości, aby pieczywo było bardziej miękkie i soczyste. Maślanka powoduje przyjemny, trochę kwaskowaty smak, zbliżony do tego, jaki ma wiejskie pieczywo i ciasto robione na zakwasie.
- Można dodać jajka, aby wzbogacić ciasto, poprawić barwę chleba oraz wzmocnić strukturę glutenu w fazie wyrastania ciasta. Jeśli używasz jajek, zmniejsz odpowiednio ilość płynów. Umieść jajko w miarce kuchennej i dolej do miarki płyn do poziomu zalecanego przez przepis.

Składniki

Drożdże

Drożdże są dostępne w dwóch odmianach: świeże i suche. Wszystkie przepisy zawarte w tej instrukcji przetestowano z użyciem łatwo łączących się, aktywnych, suchych drożdży, które nie wymagają uprzedniego rozpuszczenia w wodzie. Drożdże umieszcza się w zrobionej w mące „studziencie”, w której pozostają suche i oddzielone od płynów, aż do chwili, gdy zaczyna się mieszanie.

- Nie zaleca się stosowania w wypiekaczu świeżych drożdży.
- Używaj ilości określonych w załączonych przepisach; za dużo drożdży może spowodować nadmierne wyrastanie i przelewanie się ciasta poza pojemnik na wypieki.
- Gdy otworzy się torebkę z drożdżami, należy ich użyć w ciągu 48 godzin, chyba że producent twierdzi inaczej. Po użyciu szczelnie zamknij torebkę. Szczelnie zamkniętą torebkę można przechowywać w zamrażarce do czasu, gdy drożdże będą ponownie potrzebne.
- Używaj suchych drożdży jak najwcześniej przed datą przydatności do spożycia, gdyż ich moc stopniowo maleje wraz z upływem czasu.
- Być może uda ci się znaleźć suche drożdże, które zostały specjalnie wyprodukowane do użycia w domowych wypiekaczach. Mogą one również przyczynić się do dobrych wypieków, chociaż możliwe, że trzeba będzie skorygować zalecane ilości.

Korzystanie z własnych przepisów

Po wypróbowaniu niektórych przepisów zawartych w tej instrukcji możesz zechcieć zastosować kilka własnych ulubionych receptur, które wcześniej wymagały ręcznego mieszania składników i zagniatania ciasta. Zaczynij od wyboru takiego przepisu z instrukcji, który najbardziej przypomina twoją recepturę, i wzoruj się na nim.

Skorzystaj z poniższych wskazówek i bądź przygotowany na dokonywanie pewnych korekt w trakcie przyrządzania pieczywa.

- Upewnij się, że używasz odpowiednich ilości składników do wypiekacza. Nie przekraczaj zalecanych ilości maksymalnych. Jeśli to konieczne, zmniejsz ilości zalecane w twojej recepturze, aby dopasować je do ilości mąki i płynów w przepisach dla wypiekacza.
- Zawsze wlewaj najpierw płyny do pojemnika na wypieki. Oddziel drożdże od płynów umieszczając je w pojemniku po dodaniu mąki.
- Zastąp świeże drożdże łatwo mieszającymi się suchymi drożdżami. Pamiętaj: 6 g świeżych drożdży = 1 łyżeczka (5 ml) suchych drożdży.
- Używaj chudego mleka w proszku i wody zamiast świeżego mleka, jeśli za pomocą programatora czasu odraczasz początek wypieku.
- Jeśli korzystając z własnego przepisu używasz jajek, uwzględnij je jako część całkowitej zawartości płynów.
- Utrzymuj drożdże oddzielnie od innych składników w pojemniku na wypieki aż do momentu, gdy zacznie się mieszanie.
- Sprawdź spistość ciasta w czasie kilku pierwszych minut mieszania. Automatyczne wypiekacze do chleba wymagają trochę bardziej miękkiego ciasta, więc być może trzeba będzie dodać trochę więcej płynu. Ciasto powinno być dostatecznie wilgotne, by mogło stopniowo się rozluźnić.

Wycinanie, krojenie i przechowywanie pieczywa

- Aby uzyskać najlepszy efekt, jak tylko pieczywo będzie gotowe, wyjmij je od razu z wyciekacza i z pojemnika na wypieki, chociaż wyciekacz będzie utrzymywał je w cieple do jednej godziny, jeśli nie ma cię w pobliżu.
- Wyjmij pojemnik na wypieki z wyciekacza korzystając z rękawic kuchennych, nawet gdy trwa jeszcze cykl „utrzymywania ciepła”. Odwróć pojemnik do góry dnem i potrząśnij nim kilka razy, aby uwolnić pieczywo. Jeśli trudno jest wyjąć pieczywo z pojemnika, spróbuj delikatnie postukać brzegiem pojemnika w drewnianą deskę lub obrócić podstawę wałka na spodzie pojemnika.
- Mieszadło powinno pozostać w pojemniku na wypieki, gdy wycinane jest pieczywo, jednak czasami może utknąć we wnętrzu pieczywa. Jeśli tak się stanie, wyjmij je przed krojeniem pieczywa za pomocą żaroodpornego plastikowego przyrządu. Nie używaj w tym celu metalowych przyrządów, aby nie zarysować teflonowej powłoki mieszadła.
- Umieść pieczywo na drucianej podstawce i pozostaw je tam na przynajmniej 30 minut, aby ostygło i odparowało. Pieczywo trudno jest pokroić, gdy jest gorące.

Przechowywanie

Pieczywo wypiekane w domu nie zawiera żadnych środków konserwujących, więc należy je zjeść w ciągu 2-3 dni od momentu wypieku. Jeśli nie będzie spożywane od razu, owiń je folią lub umieść w plastikowej torebce i szczelnie ją zamknij.

- Kruche francuskie pieczywo mięknie, gdy jest przechowywane, więc najlepiej go nie pakować aż do momentu, gdy jest krojone.
- Jeśli chcesz utrzymać pieczywo przez kilka dni, przechowuj je w zamrażarce. Pokrój pieczywo przed zamrożeniem, aby łatwo było wycinać żadaną ilość.

Ogólne wskazówki i porady

Efekty wypieku pieczywa zależą od szeregu różnych czynników, takich jak jakość składników, staranne odmierzanie składników, temperatura i wilgotność. Oto kilka wskazówek i porad, które mogą pomóc w osiągnięciu jak najlepszych rezultatów.

Wypiekacz do chleba nie jest szczelnie zamkniętym urządzeniem i znajduje się pod wpływem zewnętrznej temperatury. Jeśli jest bardzo gorący dzień lub urządzenie stoi w nagrzanej kuchni, ciasto może urosnąć bardziej niż wtedy, gdy jest zimno. Optymalna jest temperatura pokojowa od 20°C do 24°C.

- W bardzo zimne dni pozwól, by woda z kranu postała w temperaturze pokojowej przez 30 minut przed użyciem. Podobnie zrób ze składnikami wyciągniętymi z lodówki.
- Używaj wszystkich składników w temperaturze pokojowej, chyba że przepis mówi inaczej, na przykład, w programie ekspresowego jednogodzinnego wypieku musisz wcześniej ogrzać płyny.
- Umieszczaj składniki w pojemniku na wypieki w kolejności zalecanej przez przepis. Drożdże powinny być suche i oddzielone od wszystkich płynów aż do momentu, gdy zacznie się mieszanie.
- Dokładne odmierzanie składników jest prawdopodobnie najbardziej istotnym czynnikiem decydującym o dobrej jakości wypieku. Większość problemów wynika z niedokładnego odmierzania składników lub pominięcia jakiegoś składnika. Korzystaj z załączonej miarki kuchennej i tyczeczki pomiarowej.
- Zawsze używaj świeżych składników i przestrzegaj okresu przydatności do spożycia. Łatwo psujące się składniki, takie jak mleko, ser, warzywa i świeże owoce mogą utracić dobrą jakość, zwłaszcza, gdy jest ciepło. Powinno się je stosować wyłącznie do wypieku pieczywa, które robi się od razu.
- Nie dodawaj zbyt dużo tłuszczu, ponieważ tworzy on barierę pomiędzy drożdżami a mąką, spowalnia działanie drożdży, co może spowodować, że pieczywo będzie ciężkie i zbite.
- Dziel masło i inne tłuszcze na małe kawałki przed dodaniem ich do pojemnika na wypieki.
- Zastąp część wody sokiem z owoców, takich jak pomarańcze, jabłka, czy ananasy, gdy robisz pieczywo o smaku owocowym.
- Sokami z warzyw można zastąpić część płynów. Woda po gotowaniu ziemniaków zawiera skrobia, które są dodatkowym źródłem pożywienia dla drożdży, i pomagają zrobić dobrze wyrośnięte, bardziej miękkie i bardziej trwałe pieczywo.
- Warzywa takie jak starta marchewka, cukinia i gotowane tłuczone ziemniaki, można dodać dla smaku. Trzeba wtedy zmniejszyć ilość płynów wymaganych w przepisie, ponieważ warzywa te zawierają wodę. Zaczni od mniejszej ilości wody i sprawdź ciasto, gdy zacznie się mieszać; dodaj więcej wody, jeśli będzie trzeba.

Ogólne wskazówki i porady

- Nie przekraczaj ilości podanych w przepisach, gdyż możesz uszkodzić wypiekacz.
- Jeśli ciasto nie rośnie dobrze, spróbuj zastąpić wodę z kranu wodą mineralną lub gotowaną i ostudzoną. Jeśli twoja woda z kranu zawiera dużo chloru i fluoru, może to wpłynąć na wyrastanie ciasta. Twarda woda może mieć ten sam efekt.
- Warto sprawdzić stan ciasta po około 5 minutach ciągłego zagniatania. Miej pod ręką elastyczną gumową łopatkę, którą będzie można zeskrobać ścianki pojemnika na wypieki, gdy przylepią się do nich jakieś składniki. Uważaj, by nie utrudnić przy tym ruchu mieszadła. Sprawdź też, czy ciasto ma właściwą konsystencję. Jeśli ciasto się kruszy lub urządzenie działa z dużym wysiłkiem, dodaj trochę więcej wody. Jeśli ciasto lepi się do ścianek pojemnika i nie tworzy kuli, dodaj trochę więcej mąki.
- Nie otwieraj pokryw w fazie wyrastania lub pieczenia ciasta, gdyż może to spowodować zapadnięcie się pieczywa.

Cykl ekspresowy

- Wypiekacz do chleba „Kenwood” posiada superszybki cykl wyrobu pieczywa, w którym zagniatanie i wyrastanie ciasta oraz pieczenie smakowitego pieczywa trwa w sumie zaledwie jedną godzinę. Aby uzyskać najlepszy efekt, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami.
- Użyj letniego płynu, aby przyspieszyć proces wyrastania ciasta (najlepsza temperatura to 32-35°C). Zimna woda sprawi, że bochenek będzie mniejszy, natomiast gorąca woda zabije drożdże. Aby uzyskać najlepszy efekt, zmierz temperaturę wody termometrem lub zmieszaj 70 ml wrzątku z 230 ml zimnej wody.
- Przepisy na chleb powinny w tym cyklu zawierać przynajmniej 65% białej mąki chlebowej. Użycie wyłącznie mąki razowej lub innej mąki pełnoziarnistej spowoduje niedobry efekt, gdyż ciasto nie będzie miało dostatecznie dużo czasu, by wyrosnąć.
- Należy zmniejszyć ilość soli przy wypiekach pieczywa w tym cyklu, gdyż sól spowalnia działanie drożdży. Jednak nie można wyeliminować soli całkowicie, gdyż ma ona znaczenie dla smaku i konsystencji pieczywa. Użyj 3 1/2-5 ml (3/4-1 łyżeczki) soli na 450 g mąki.
- Należy zwiększyć ilość drożdży w tym cyklu, aby spowodować szybsze wyrastanie ciasta. Użyj 12,5-15 ml (2 1/2-3 łyżeczki) łatwo mieszających się, aktywnych suchych drożdży.
- Jeśli chcesz zrobić kilka bochenków chleba po kolei w cyklu ekspresowym, zostaw pokrywę otwartą i wyłącz urządzenie na 30 minut pomiędzy wypiekami. Umożliwi to dokładne działanie czujnika temperatury umieszczonego w wypiekaczu, co ma wielkie znaczenie w przypadku ekspresowego cyklu wypieku.
- Pieczywo wypiekane w cyklu ekspresowym nie jest tak wyrośnięte, jak pieczywo robione przy innych ustawieniach, ma bardziej miękką skórkę i jest trochę gęstsze; jest to zupełnie normalne.

Cykl ekspresowy (Program 12)

Stosuje się do wypieku 1 dużego bochenka

Czas: 59 minut

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i upewnij się, że jest założone mieszadło.
- 2 Wlej ciepłe płyny (32°C - 35°C) do pojemnika na wypieki. Następnie wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię płynów.
- 3 Dodaj chude mleko w proszku, sól, cukier i masło; umieść te składniki w oddzielnych rogach pojemnika.
- 4 Utwórz „studzienkę” na środku mąki, ale nie tak głęboką, by sięgała płynu, i umieść drożdże w tej „studzience”.
- 5 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program **12** RAPID CYCLE („cykl ekspresowy”). Naciśnij przycisk „START”.
- 6 Gdy cykl się zakończy, wyłącz wypiekacz i wyjmij pojemnik korzystając z rękawic kuchennych. Wyciągnij pieczywo i umieść je na drucianej podstawie, aby ostygło.

Chleb biały podstawowy

Składniki	Duży bochenek
woda, letnia	300 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g
chude mleko w proszku	20 ml (4 łyżeczki)
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	15 ml (3 łyżeczki)
masło	25 g
drożdże (suche)	15 ml (3 łyżeczki)

Chleb biały wiejski

Składniki	Duży bochenek
mleko półtłuste, letnie	170 ml
woda, letnia	150 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	340 g
mąka razowa	110 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	15 ml (3 łyżeczki)
masło	25 g
drożdże (suche)	12,5 ml (2½ łyżeczki)

Cykl ekspresowy (Program 12)

Chleb karmelowo-cebulowy

Składniki	Duży bochenek
masło	50 g
duża cebula, siekana	1
mleko półtłuste	290 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	400 g
mąka razowa	50 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	15 ml (3 łyżeczki)
czarny pieprz, świeżo zmielony	2,5 ml (½ łyżeczki)
drożdże (suche)	15 ml (3 łyżeczki)

- 1 Roztop masło na patelni i przysmaż cebulę na małym ogniu, aż nabierze złocistego koloru. Zdejmij z ognia. Dodaj cebulę do mleka i zamieszaj. Postępuj zgodnie z instrukcją na stronie 21.

Chleb orzechowy

Składniki	Duży bochenek
maślanka, letnia	200 ml
woda, letnia	120 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	340 g
mąka razowa	110 g
siekane orzechy	50 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	15 ml (3 łyżeczki)
masło	25 g
drożdże (suche)	12,5 ml (2½ łyżeczki)

Chleb marchewkowo-kolendrowy

Składniki	Duży bochenek
marchewka, świeżo utarta, w temp. pokojowej	175 g
woda	215 ml
olej słonecznikowy	30 ml (6 łyżeczek)
kolendra, świeżo siekana	15 ml (3 łyżeczki)
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g
mielona kolendra	5 ml (1 łyżeczka)
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	15 ml (3 łyżeczki)
drożdże (suche)	12,5 ml (2½ łyżeczki)

- 1 Dodaj marchewkę, kolendrę i olej do pojemnika na wypieki razem z ciepłymi płynami. Dodaj mieloną kolendrę razem z mąką. Postępuj zgodnie z instrukcją na stronie 21.

Pieczywo białe podstawowe (Program 1, 2, 3)

Stosuje się do wypieku 1 zwykłego lub 1 dużego bochenka

- ❶ zwykły bochenek - 2 godz. 45 min.
- ❷ duży bochenek - 2 godz. 50 min.
- ❸ duży mocno wypieczony bochenek - 3 godz. 10 min.

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- 2 Wlej wodę do pojemnika na wypieki.
- 3 Wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię wody.
- 4 Dodaj chude mleko w proszku, sól, cukier i masło; umieść te składniki w oddzielnych rogach pojemnika.
- 5 Utwórz „studzienkę” na środku mąki, ale nie tak głęboką, by sięgała płynu, i umieść drożdże w tej „studzience”.
- 6 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program ❶ „WHITE regular” („pieczywo białe, zwykły bochenek”) lub program ❷ „WHITE large” („pieczywo białe, duży bochenek”), w zależności od tego, jaką wybrałeś wielkość pieczywa. Naciśnij przycisk „START”.
- 7 Gdy cykl się zakończy, wyłącz wypiekacz i wyjmij pojemnik korzystając z rękawic kuchennych. Wyciągnij pieczywo i umieść je na drucianej podstawce, aby ostygło.

Chleb biały podstawowy		
Składniki	Duży bochenek	Zwykły bochenek
woda	300 ml	245 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g	350 g
chude mleko w proszku	20 ml (4 łyżeczki)	15 ml (3 łyżeczki)
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	15 ml (3 łyżeczki)	10 ml (2 łyżeczki)
masło	25 g	15 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)	5 ml (1 łyżeczka)

Aby wypiec duży bochenek z grubszą, ciemniejszą skórą, użyj składników do dużego bochenka i wybierz program ❸ „WHITE Large Dark” („pieczywo białe, duży mocno wypieczony bochenek”).

Pieczywo białe podstawowe (Program 1, 2, 3)

Chleb biały z jajkiem

Składniki	Duży bochenek	Zwykły bochenek
jajko	1 plus 1 żółtko	1
woda	zob. procedurę	zob. procedurę
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g	350 g
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier	15 ml (3 łyżeczki)	10 ml (2 łyżeczki)
masło	25 g	15 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)	5 ml (1 łyżeczka)

- 1 Włóż jajko/jajka do miarki kuchennej i dolej wodę, tak by miarka wskazywała 245 ml dla zwykłego bochenka lub 300 ml dla dużego bochenka.

Chleb z suszonymi pomidorami

Składniki	Duży bochenek
woda	280 ml
olej z suszonych pomidorów, lub oliwa z oliwek	15 ml (3 łyżeczki)
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	400 g
mąka razowa	50 g
ser Parmezan, cieniutko utarty	25 g
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier	10 ml (2 łyżeczki)
drożdże (suche)	5 ml (1 łyżeczka)
suszone pomidory w oliwie z oliwek	25 g

- 1 Wlej wodę i oliwę z suszonych pomidorów do pojemnika na wypieki
- 2 Dodaj suszone pomidory, gdy wypiekacz wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania.

Pieczywo białe podstawowe (Program 1, 2, 3)

Chleb z wieloma nasionami		
Składniki	Duży bochenek	Zwykły bochenek
woda	300 ml	230 ml
oliwa z oliwek	30 ml (6 łyżeczek)	15 ml (3 łyżeczki)
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g	350 g
chude mleko w proszku	15 ml (3 łyżeczki)	10 ml (2 łyżeczki)
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier	10 ml (2 łyżeczki)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
drożdże (suche)	10 ml (2 łyżeczki)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
nasiona dyni i słonecznika	15 ml (3 łyżeczki) każdego rodzaju	10 ml (2 łyżeczki) każdego rodzaju
nasiona maku i lekko prażone nasiona sezamu	10 ml (2 łyżeczki) każdego rodzaju	10 ml (2 łyżeczki) każdego rodzaju

- 1 Jeśli robisz duży bochenek, dodaj nasiona, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania. Jeśli robisz zwykły bochenek, dodaj nasiona po 28 minutach, gdy czas do końca wypieku wynosi 2 godz. 17 minut.

Chleb lekko żytni z przyprawami	
Składniki	Duży bochenek
maślanka	115 ml
woda	200 ml
sok cytrynowy	10 ml (2 łyżeczki)
miód płynny	15 ml (3 łyżeczki)
mąka żytnia	115 g
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	375 g
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)
masło	25 g
drożdże (suche)	5 ml (1 łyżeczka)
świeżo siekany koperek lub tymianek	10 ml (2 łyżeczki)
świeżo siekana pietruszka	15 ml (3 łyżeczki)
świeżo siekany szczypiorek	15 ml (3 łyżeczki)

- 1 Wlej maślankę razem z wodą, sokiem cytrynowym i miodem do pojemnika na wypieki.
- 2 Dodaj świeże przyprawy, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania.

Pieczywo białe podstawowe (Program 1, 2, 3)

Chleb owocowo-orzechowy z otrębami	
Składniki	Duży bochenek
woda	280 ml
miód płynny	30 ml (6 łyżeczek)
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g
otręby pszenne	15 g
chude mleko w proszku	30 ml (6 łyżeczek)
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)
masło	25 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
suszone jagody i czereśnie, posiekane	50 g
obrane orzechy laskowe, pieczone i posiekane	40 g

- 1 Wlej miód płynny do pojemnika na wypieki razem z wodą.
- 2 Dodaj otręby pszenne razem z mąką.
- 3 Dodaj jagody, czereśnie i posiekane orzechy laskowe, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania.

Chleb czekoladowy	
Składniki	Duży bochenek
jajko	1
woda	zob. procedurę
mleko półtłuste	100 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g
kakao w proszku	15 ml (3 łyżeczki)
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier puder	40 g
masło	25 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
gorzka czekolada (70% kakao) grubo posiekana, lub całe kawałki gorzkiej czekolady	75 g

- 1 Wstaw jajko do miarki kuchennej i dolej wodę, tak by miarka wskazywała 225 ml. Wlej wodę razem z jajkiem do pojemnika na wypieki i dodaj mleko.
- 2 Przesiej mąkę razem z proszkiem kakaowym, następnie posyp tą mieszanką jajko, wodę i mleko, tak by całkowicie pokryła powierzchnię płynów.
- 3 Dodaj czekoladę, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania.

Pieczywo białe podstawowe (Program 1, 2, 3)

Chleb z chili i serem Cheddar		
Składniki	Duży bochenek	Zwykły bochenek
sunflower oil	15 ml (1 łyżka)	10 ml (2 łyżeczki)
czerwona papryczka chili, pozbawiona nasion, posiekana	2-3	1-2
woda	215 ml	165 ml
mleko półtłuste	100 ml	60 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g	300 g
mąka razowa	50 g	50 g
dojrzały ser Cheddar, utarty	65 g	50 g
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier	5 ml (1 łyżeczka)	5 ml (1 łyżeczka)
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)	5 ml (1 łyżeczka)

- 1 Przysmaż chili na oleju słonecznikowym w patelni lub w rondlu na umiarkowanym ogniu przez 3-4 minuty, aż chili zmięknie. Odłóż na bok, żeby ostygło. Dodaj do pojemnika na wypieki razem z płynami.
- 2 Dodaj ser razem z mąką.

Wariant przepisu

Zmniejsz ilość chili, aby uzyskać łagodniejszy smak, lub zastąp chili 1-2 cebulami. Użyj ostrego chili, np. Scotch Bonnet, aby uzyskać bardzo ostry smak.

Cykl wypieku pieczywa razowego (Program 4 i 5)

Stosuje się do wypieku 1 zwykłego bochenka lub 1 dużego bochenka

④ zwykły bochenek - 3 godz. 44 min.

⑤ duży bochenek - 3 godz. 56 min.

Uwaga: programy wypieku pieczywa razowego zaczynają się od 15-30 minutowego okresu spoczynku. W tym czasie mieszadło nie będzie działać.

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- 2 Umieść jajko/jajka w miarce kuchennej i dolej wodę, tak by miarka wskazywała 240 ml lub 310 ml. Wlej to wszystko do pojemnika na wypieki. Dodaj cukier/miód i sok cytrynowy.
- 3 Wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię płynów. Dodaj chude mleko w proszku i sól; umieść te składniki w oddzielnych rogach pojemnika.
- 4 Utwórz „studzienkę” na środku mąki, ale nie tak głęboką, by sięgała płynu, i umieść drożdże w tej „studzience”.
- 5 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program ④ „WHOLEWHEAT regular” („pieczywo razowe, zwykły bochenek”), lub program ⑤ „WHOLEWHEAT large” („pieczywo razowe, duży bochenek”), w zależności od tego, jaką wybrałeś wielkość pieczywa. Naciśnij przycisk „START”.
- 6 Gdy cykl się zakończy, wyłącz wypiekacz i wyjmij pojemnik korzystając z rękawic kuchennych. Wyciągnij pieczywo i umieść je na drucianej podstawie, aby ostygło.

Chleb razowy		
Składniki	Duży bochenek	Zwykły bochenek
jajko	1 plus 1 żółtko	1
woda	zob. procedurę	zob. procedurę
miód płynny	30 ml (6 łyżeczek)	15 ml (3 łyżeczki)
sok cytrynowy	15 ml (3 łyżeczki)	10 ml (2 łyżeczki)
mąka razowa	450 g	350 g
mąka pszenna biała chlebową (niebielona)	50 g	25 g
chude mleko w proszku	25 ml	15 ml (3 łyżeczki)
sól	10 ml (2 łyżeczki)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)	5 ml (1 łyżeczka)

- 1 Umieść jajko/jajka w miarce kuchennej i dolej wodę, tak by miarka wskazywała 240 ml dla zwykłego bochenka lub 310 ml dla dużego bochenka.
- 2 Wlej zawartość miarki kuchennej do pojemnika na wypieki razem z miodem i sokiem cytrynowym.

Cykl wypieku pieczywa razowego (Program 4 i 5)

Chleb razowy 100%		
Składniki	Duży bochenek	Zwykły bochenek
woda	300 ml	215 ml
sok cytrynowy	15 ml (3 łyżeczki)	10 ml (2 łyżeczki)
mąka razowa	500 g	375 g
chude mleko w proszku	25 ml (5 łyżeczek)	15 ml (3 łyżeczki)
sól	10 ml (2 łyżeczki)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier	25 ml (5 łyżeczek)	15 ml (3 łyżeczki)
masło	25 g	15 g
drożdże (suche)	5 ml (1 łyżeczka)	5 ml (1 łyżeczka)

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- 2 Umieść składniki w pojemniku w kolejności wskazanej powyżej.
- 3 Postępuj zgodnie z instrukcją na stronie 28.

Wariant przepisu

Mąkę razową można zastąpić wysokobiałkową mąką brunatną.

Cykl ekspresowy wypieku pieczywa razowego (Program 6)

Stosuje się do wypieku 1 dużego bochenka

Czas: 3 godz. 20 min.

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- 2 Wlej wodę i sok cytrynowy do pojemnika.
- 3 Dodaj resztę składników.
- 4 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz Program **6** „WHOLEWHEAT RAPID” („pieczywo razowe, ekspresowe”). Naciśnij przycisk „START”.

Chleb razowy lekki	
Składniki	Duży bochenek
woda	310 ml
sok cytrynowy	15 ml (3 łyżeczki)
mąka razowa	425 g
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	75 g
chude mleko w proszku	20 ml (4 łyżeczki)
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier	10 ml (2 łyżeczki)
masło	25 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)

Uwaga: Jeżeli masz takie życzenie, tuż przed początkiem cyklu pieczenia (cykl pieczenia zaczyna się 55 minut przed końcem całego wypieku) skrop wierzch bochenka wodą i posyp niewielką ilością mąki razowej lub posyp płatkami pszennymi, nasionami pszenicy lub płatkami owsianymi, dla bardziej atrakcyjnego wykończenia.

Cykl ekspresowy wypieku pieczywa razowego (Program 6)

Chleb pełnoziarnisty	
Składniki	Duży bochenek
woda	310 ml
sok cytrynowy	15 ml (3 łyżeczki)
mąka pełnoziarnista	450 g
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	50 g
chude mleko w proszku	20 ml (4 łyżeczki)
sól	10 ml (2 łyżeczki)
cukier trzcinowy Muscovado, jasny	5 ml (1 łyżeczka)
masło	25 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)

1 Postępuj zgodnie z instrukcją na stronie 30.

Pieczywo francuskie (Program 7)

Stosuje się do wypieku 1 dużego bochenka

Czas: 3 godz. 30 min.

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- 2 Wlej wodę do pojemnika na wypieki. Wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię wody.
- 3 Dodaj sól i cukier; umieść te składniki w oddzielnych rogach pojemnika.
- 4 Utwórz „studzienkę” na środku mąki, ale nie tak głęboką, by sięgała płynu, i umieść drożdże w tej „studzience”.
- 5 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program **7** „FRENCH” („pieczywo francuskie”). Naciśnij przycisk „START”.
- 6 Gdy cykl się zakończy, wyłącz wypiekacz i wyjmij pojemnik korzystając z rękawic kuchennych. Wyciągnij pieczywo i umieść je na drucianej podstawie, aby ostygło.

Pieczywo francuskie	
Składniki	Duży bochenek
woda	300 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	400 g
drobna mąka francuska	50 g
sól	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier	5 ml (1 łyżeczka)
drożdże (suche)	5 ml (1 łyżeczka)

Uwaga: zamiast drobnej mąki francuskiej można użyć super drobnej mąki francuskiej.

Pieczywo słodkie (Program 8)

Stosuje się do wypieku 1 dużego bochenka

Czas: 3 godz. 25 min.

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- 2 Dodaj składniki w kolejności zalecanej przez poszczególne przepisy.
- 3 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program **8** „SPECIALITY SWEET” („pieczywo słodkie”). Naciśnij przycisk „START”.
- 4 Gdy cykl się zakończy, wyłącz wypiekacz i wyjmij pojemnik korzystając z rękawic kuchennych. Wyciągnij pieczywo i umieść je na drucianej podstawie, aby ostygło.

Pieczywo z cytrusami i orzechami włoskimi	
Składniki	Duży bochenek
jogurt cytrynowy	170 ml
sok pomarańczowy	115 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g
cukier puder	25 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
masło	40 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
orzechy włoskie, posiekane	40 g
skórka cytryny, starta	10 ml (2 łyżeczki)
skórka pomarańczy, starta	10 ml (2 łyżeczki)

- 1 Wlej jogurt i sok pomarańczowy do pojemnika na wypieki. Wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię płynów. Dodaj cukier, sól, masło i drożdże.
2. Dodaj orzechy włoskie i starte skórki cytrusów, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania.

Pieczywo słodkie (Program 8)

Stosuje się do wypieku 1 dużego bochenka

Czas: 3 godz. 25 min.

Pieczywo z jabłkiem, płatkami owsianymi i przyprawami korzennymi	
Składniki	Duży bochenek
woda	150 ml
jajko	1
jedno zielone jabłko, utarte	75 g
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g
płatki owsiane	25 g
gruba mąka owsiana	50 g
mieszanka przypraw korzennych	7,5 ml (1½ łyżeczki)
cukier puder	40 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
masło	40 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
rodzynki	40 g

- 1 Wlej wodę do pojemnika na wypieki. Dodaj jajko i starte jabłko.
2. Wsyp na to mąkę, płatki owsiane, mąkę owsianą i mieszankę przypraw korzennych, tak by suche składniki pokryły całą powierzchnię płynu. Dodaj cukier, masło i drożdże.
3. Dodaj rodzynki zwykłe lub sułtańskie, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania.
4. Postępuj zgodnie z instrukcją zamieszczoną na górze strony 33.

Pieczywo słodkie (Program 8)

Stosuje się do wypieku 1 dużego bochenka

Czas: 3 godz. 25 min.

Pieczywo słodowe z rodzynkami sułtańskimi i morelami	
Składniki	Duży bochenek
woda	255 ml
ekstrakt słodowy	30 ml (6 łyżeczek)
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g
chude mleko w proszku	20 ml (4 łyżeczki)
mieszanka przypraw korzennych	2,5 ml (½ łyżeczki)
cukier puder	25 g
sól	3,5 ml (¾ łyżeczki)
masło, pocięte na kawałeczki	40 g
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
rodzynki sułtańskie	50 g
suszone morele, posiekane	50 g
Składniki na polewę	
cukier puder	15 ml (3 łyżeczki)
mleko	15 ml (3 łyżeczki)

1. Dodaj ekstrakt słodowy do pojemnika na wypieki razem z wodą.
2. Umieść wszystkie składniki w pojemniku oprócz rodzynek sułtańskich i moreli.
3. Dodaj rodzynki sułtańskie i morele, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania.
4. Zrób polewę rozpuszczając cukier puder w mleku i polewając mlekiem wierzch pieczywa, gdy jest jeszcze ciepłe.
5. Postępuj zgodnie z instrukcją zamieszczoną na górze strony 33.

Pieczywo słodkie (Program 8)

Pieczywo z żurawiną, migdałami i orzechami pekan	
Składniki	Duży bochenek
woda	170 ml
jogurt naturalny	140 ml
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	425 g
mielone migdały	50 g
sól	3,5 ml ($\frac{3}{4}$ łyżeczki)
cukier puder	40 g
drożdże (suche)	7,5 ml ($1\frac{1}{2}$ łyżeczki)
orzechy pekan, grubo posiekane	40 g
suszona żurawina, posiekana	25 g

- 1 Wlej wodę i jogurt do pojemnika na wypieki. Wsyp mąkę, tak by przykryła powierzchnię płynów.
- 2 Dodaj mielone migdały, sól, cukier i drożdże.
- 3 Dodaj orzechy pekan i żurawinę, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy w czasie cyklu zagniatania.
- 4 Postępuj zgodnie z instrukcją zamieszczoną na górze strony 33.

Ciasta/Pieczyno bez drożdży (Program 10)

Ten program jest wyjątkowy, gdyż wypieka się w nim ciasta i pieczywo bez drożdży. W programie tym nie ma cyklu wyrastania, dlatego nie powinien być używany do wypieku słodkiego pieczywa i ciast wyrastających na drożdżach. Do wypieku słodkiego pieczywa i ciast zawierających drożdże używaj programu 8 (zob. strony 33-36).

- Zawsze używaj tego ustawienia do wypieku pieczywa i ciast nie zawierających drożdży. Korzystanie z innych programów przyniesie niedobry efekt.
- Używaj masła lub margaryny w temperaturze pokojowej, pokrojonych w kawałeczki, lub stopionych przed dodaniem do wypiekacza, aby zapewnić równomierne wtapienie się tłuszczu podczas mieszania.
- Używaj zwykłej mąki i środków przyspieszających wyrastanie, takich jak proszek do pieczenia, soda oczyszczona i wodorowinian potasu (*cream of tartar*)
- Po 5 minutach mieszania zeskrob ścianki pojemnika plastikową łopatką, aby usunąć mąkę pozostałą na ściankach. Nie dotykaj przy tym mieszadła, gdyż może to przeszkodzić mu w ruchu. Nie wyłączaj wypiekacza, ani nie wyjmuj pojemnika z wypiekacza, aby zeskrobać jego wewnętrzne ścianki.
- Pozostaw ciasto lub pieczywo w pojemniku przez 5 minut i pozwól, by trochę ostygło, przed wyjęciem. Następnie przejedź plastikową nieostrą łopatką wzdłuż brzegów ciasta, aby łatwiej było je wyjąć.
- Przed pokrojeniem postaw ciasto lub pieczywo na drucianej podstawce, aby ostygło. Niektóre nasączone ciasta, takie jak piernik, smakują lepiej, jeśli się je zawinie i przechowa przez 24 godziny przed jedzeniem.
- W tym ustawieniu wypiekacz wypieka ciasto lub pieczywo przez 11 godzin, dostosowując się do wszelkich rodzajów pieczywa bez drożdży. Niektóre ciasta mogą potrzebować mniej czasu, więc można je sprawdzić po 11 godzin, dokładnie tak samo, jakby się je robiło w zwykłym piekarniku. Gdy będą gotowe, wyłącz wypiekacz i wyjmij pojemnik na wypieki. Wyciągnij wypiek i umieść go na drucianej podstawce, żeby ostygł.

Ciasta/Pieczyno bez drożdży (Program 10)

Stosuje się do wypieku 1 dużego bochenka

Czas: 1 godz. 50 min.

- 1 Postępuj zgodnie z poszczególnymi przepisami. Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza.
2. Wybierz program 10 SPECIALITY Cake/Quick Bread („Ciasta/Pieczyno bez drożdży”)
3. Po 6 minutach otwórz pokrywę i plastikową łopatką zeskrob ścianki pojemnika z mąki, jeśli do nich przylgnęła.

Ciasto bananowo-cynamonowe	
Składniki	Duże
masło	115 g
syrop cukrowy	200 g
cukier trzcinowy Muscovado, jasny	50 g
mąka tortowa	280 g
proszek do pieczenia	10 ml (2 łyżeczki)
soda oczyszczona	5 ml (1 łyżeczka)
zmielony cynamon	2,5 ml (½ łyżeczki)
obrane dojrzałe banany	200 g
jajka	2
<i>crème fraîche</i>	85 g
mleko	60 ml

- 1 Podgrzej trochę masło, syrop i cukier w małym rondlu aż się roztopią; mieszaj od czasu do czasu. Następnie pozwól, by trochę ostygły i wlej te składniki do pojemnika na wypieki.
2. Ugnieć banany i dodaje je do pojemnika razem z jajkami, *crème fraîche* i mlekiem.
3. Zmieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i cynamon. Następnie dodaj te składniki do pojemnika na wypieki.

Wariant przepisu:

Aby zrobić ciasto z bananami, daktylami i orzechami włoskimi dodaj 40 g posiekanych daktyli i 40 g posiekanych orzechów włoskich po 6 minutach od włączenia programu (gdy będziesz zeskrobywać mąkę ze ścianek pojemnika, jak zalecano w procedurze wyżej).

Ciasta/Pieczyno bez drożdży (Program 10)

Ciasto z marmoladą	
Składniki	Duże
masło	115 g
syrop cukrowy	150 g
cukier kryształ	75 g
marmolada z pomarańczy	75 g
mleko	175 ml
jajko	1
mąka tortowa	280 g
proszek do pieczenia	10 ml (2 łyżeczki)
soda oczyszczona	5 ml (1 łyżeczka)
sól	szczypta

- 1 Podgrzej trochę masło, syrop, cukier i marmoladę w małym rondlu aż się roztopią; mieszaj od czasu do czasu. Następnie pozwól, by trochę ostygły i wlej te składniki do pojemnika na wypieki.
2. Dodaj mleko i jajko.
3. Zmieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól, i dodaj do pojemnika na wypieki.

Wariant przepisu:

Po wypieczeniu i ostygnięciu ciasta zrób następujące wykończenie: zmieszaj 140 g miękkiego pełnotłustego sera lub sera mascarpone, 40 g cukru pudru i 15 g marmolady z pomarańczy, i rozsmaruj na wierzchu ciasta.

Ciasta/Pieczyno bez drożdży (Program 10)

Piernik	
Składniki	Duży
masło	115 g
syrop cukrowy	125 g
melasa	50 g
cukier trzcinowy, jasnobrązowy	125 g
mleko	200 ml
jajko, lekko roztrzepane	1
mąka tortowa	280 g
imbir mielony	10 ml (2 łyżeczki)
proszek do pieczenia	10 ml (2 łyżeczki)
soda oczyszczona	5 ml (1 łyżeczka)

1. Podgrzej trochę masło, syrop, melasę i cukier w małym rondlu, aż stopnieją; mieszaj od czasu do czasu. Następnie pozwól, by trochę ostygły i wlej te składniki do pojemnika na wypieki.
2. Dodaj mleko i jajko do pojemnika na wypieki.
3. Zmieszaj mąkę, imbir, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną, i dodaj do pojemnika na wypieki.

Uwaga: Piernik będzie najlepszy, gdy przed jedzeniem pozostawi się go w szczelnym pojemniku na 24 godziny, aby stał się bardziej lepki.

Ciasto karaibskie	
Składniki	Duże
masło, roztopione	50 g
mleko	170 ml
jajka, lekko roztrzepane	2
mąka tortowa	280 g
proszek do pieczenia	15 ml (3 łyżeczki)
sól	szczypta
cukier puder	115 g
wiórki kokosowe	25 g
suszone owoce tropikalne, grubo posiekane	75 g

1. Włóż roztopione masło, mleko i jajka do pojemnika na wypieki.
2. Zmieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól. Dodaj cukier puder, wiórki kokosowe i owoce tropikalne. Włóż wszystkie składniki do pojemnika na wypieki.

Cykl wyrobu ciasta (Program 9)

Czas: 1 godz. 30 min.

Program ten pozwala na wymieszanie, zagniatanie i wyrastanie ciasta bez późniejszego pieczenia, co jest istotne w przypadku ręcznie formowanego pieczywa i bułek. Po uformowaniu musisz tylko pozwolić ciastu wyrosnąć i wypiec je w zwykłym piekarniku.

Cykl wyrobu ciasta jest idealny do wyrobu różnie uformowanych bochenków chleba, pizzy, bułek, croissantów, pączków, pałeczek chlebowych, słodkich bułeczek i ciastek.

Przepis na bułki podany na stronie 42 zawiera informację o tym, jak formować różne kształty bułek. Możesz też wykorzystać ten przepis do wyrobu pałeczek chlebowych. Jeśli chcesz, możesz użyć 250 ml wody i 50 ml oliwy z oliwek, zamiast wody, jajek i masła. Dodaj oliwę z oliwek razem z wodą.

Formowanie pałeczek chlebowych

1. Podziel ciasto na połowę i rozwałkuj każdy kawałek ciasta w prostokąt o grubości około 1 cm. Pokrój na paski mające około 7 cm długości i 2 cm szerokości.
2. Na stolnicy lekko posypanej mąką zroluj ręcznie te paski w długie cienkie „sznurki”. Jeśli chcesz, możesz podnieść każdy „sznurek” i delikatnie rozciągnąć ciasto. Jeśli trzeba, daj odpocząć ciastu przez parę sekund w czasie formowania.
3. Jeśli masz takie życzenie, „wroluj” w ciasto nasionka maku, sezamu, sól morską lub starty ser Parmezan.
4. Połóż wszystkie kawałki, pozostawiając między nimi odstępy, na lekko natłuszczonym oliwą papierze do pieczenia.
5. Skrop lekko oliwą z oliwek, przykryj i postaw w ciepłym miejscu na 10-15 minut, tak by mogło wyrosnąć.
6. Wypiekaj w rozgrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 200°C przez 15-20 minut, lub do czasu, gdy ciasto nabierze złocistego koloru; obróć je raz w czasie pieczenia. Przenieś na drucianą podstawkę, aby ostygło.

Cykl wyrobu ciasta (Program 9)

Bułki	
Składniki	12 sztuk
woda	250 ml
jajko	1
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	450 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	10 ml (2 łyżeczki)
masło	25 g
drożdże (suche)	5 ml (1 łyżeczka)
Dodatki:	
żółtko jajka roztrzepane z 15 ml (3 łyżeczkami) wody	1
nasiona sezamu i maku, do posypania, jeśli jest takie życzenie	

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
 - 2 Wlej wodę do pojemnika na wypieki. Dodaj jajko. Wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię płynów.
 - 3 Dodaj sól, cukier i 25 g masła; umieść te składniki w oddzielnych rogach pojemnika. Utwórz „studzienkę” na środku mąki, ale nie tak głęboką, by sięgała płynu, i umieść drożdże w tej „studzience”.
 - 4 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program **9** „SPECIALITY Dough” („Ciasto”). Naciśnij przycisk „START”. Lekko natłuść oliwą papier do pieczenia.
 - 5 Gdy cykl się zakończy, wyjmij ciasto i postaw je na stolnicy lekko posypanej mąką. Delikatnie ubij ciasto i podziel je na 12 równych kawałków. Uformuj z nich pulchne okrągłe bułeczki, lub jeden z następujących kształtów:
 - Aby zrobić wiejskie bułeczki, odetnij jedną trzecią każdego kawałka i z obu części uformuj okrągłe kromeczki. Umieść mniejszą na większej i palcem, lekko posypanym mąką, zrób dziurę w środku.
 - Aby zrobić precle, uformuj każdy kawałek w długi wałek i zawiąż go na węzeł.
 - Aby zrobić plecionki, podziel każdy kawałek ciasta na trzy części i rozwałkuj każdą część w długą kielbaskę. ściśnij razem jeden koniec wszystkich trzech części i zapleć wszystkie części ze sobą. Wsuń końce pod spód i przylep je do spodu.
 - 6 Umieść uformowane bułki na przygotowanym wcześniej papierze do pieczenia, pozostawiając między nimi spore odstępy. Przykryj natłuszczoną przezroczystą folią i postaw w ciepłym miejscu na 20-30 minut, lub do momentu, gdy bułki podwoją swoją wielkość. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do temperatury 220°C.
 - 7 Skrop jajkiem i posyp nasionami sezamu lub maku, jeśli masz takie życzenie. Piecz przez 15-18 minut lub dopóki bułki nie nabiorą złocistego koloru.
- Przenieś na drucianą podstawkę, aby ostygły.

Cykl wyrobu ciasta (Program 9)

Pizza	
Składniki	1 sztuka (30 cm)
woda	140 ml
oliwa z oliwek	15 ml (3 łyżeczki)
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	225 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	2,5 ml (½ łyżeczki)
drożdże (suche)	2,5 ml (½ łyżeczki)
Dodatki:	
wysuszona pasta pomidorowa	60 ml (4 łyżeczki)
suszone oregano	5 ml (1 łyżeczka)
ser mozzarella, w plasterkach	140 g
świeże pulchne pomidory, grubo pokrojone	4
żółta papryka, z pesteczkami, pokrojona na cienkie paseczki	½
zielona papryka, z pesteczkami, pokrojona na cienkie paseczki	½
grzyby, pokrojone na plasterki	50 g
ser dolcellate, pokrojony na małe kawałeczki	50 g
szynka „Parma”, w kawałkach	50 g
świeżo utarty ser parmezan	25 g
świeże listki bazylii	6
sól i świeżo zmielony pieprz czarny	
oliwa z oliwek	15 ml (3 łyżeczki)

- Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- Wlej wodę i oliwę z oliwek do pojemnika na wypieki. Wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię płynów.
- Dodaj sól i cukier; umieść te składniki w oddzielnych rogach pojemnika. Utwórz „studzienkę” na środku mąki, ale nie tak głęboką, by sięgała płynu, i umieść drożdże w tej „studzience”.
- Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program **9** „SPECIALITY Dough” („Ciasto”). Naciśnij przycisk „START”. Lekko natłuść oliwą formę na pizzę lub papier do pieczenia.
- Gdy cykl się zakończy, wyjmij ciasto i postaw je na stolnicy lekko posypanej mąką. Delikatnie ubij ciasto. Rozwałkuj na plack o 30 cm średnicy i umieść w przygotowanej formie na pizzę lub w papierze do pieczenia.
- Rozgrzej wcześniej piekarnik do temperatury 220°C. Rozsmaruj suszoną pastę pomidorową na całej powierzchni pizzy. Posyp oregano i nałóż dwie trzecie przygotowanego sera mozzarella.
- Nałóż pomidory, paprykę, grzyby, ser dolcellate, szynkę „Parma”, pozostały ser mozzarella, ser parmezan i listki bazylii. Dodaj do smaku sól i pieprz, i pokrop oliwą z oliwek.
- Wypiekaj przez 18-20 minut lub do czasu, gdy ciasto nabierze złocistego koloru, i podaj od razu do jedzenia.

Cykl wyrobu ciasta (Program 9)

Chleb naan - placek z mąki pszennej	
Składniki	3 sztuki
woda	90 ml
jogurt naturalny	45 ml (3 łyżki stołowe)
roztopione masło, ghi (indyjskie masło klarowane) lub oliwa z oliwek	15 ml (1 łyżka stołowa)
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	225 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	5 ml (1 łyżeczka)
masło	25 g
drożdże (suche)	5 ml (1 łyżeczka)
roztopione masło lub ghi, do posmarowania	45 ml (3 łyżki stołowe)

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- 2 Wlej wodę, jogurt, roztopione masło, ghi lub oliwę z oliwek do pojemnika na wypieki. Wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię płynów.
- 3 Dodaj sól, cukier i masło; umieść te składniki w oddzielnych rogach pojemnika. Utwórz „studzienkę” na środku mąki, ale nie tak głęboką, by sięgała płynu, i umieść drożdże w tej „studzience”.
- 4 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program 9 „SPECIALITY Dough” („Ciasto”). Naciśnij przycisk „START”.
- 5 Tuż przed końcem cyklu włóż 3 kawałki papieru do pieczenia do piekarnika i rozgrzej piekarnik do najwyższej możliwej temperatury. Gdy zakończy się cykl, wyciągnij ciasto i umieść je na lekko posypanej mąką stolnicy. Delikatnie ubij ciasto, podziel je na 3 równe części i uformuj z nich kule.
- 6 Rozwałkuj kule tak, by nadać im owalny kształt, długi na około 25 cm i szeroki na około 13 cm. Rozgrzej grill. Umieść placki naan na nagrzanym kawałkach papieru do pieczenia i piecz przez około 4-5 minut, aż napęcznieją. Wyjmij je z piekarnika i umieść na rozgrzanym grillu, aż się trochę zarumienią i napęcznieją.
- 7 Posmaruj roztopionym masłem lub ghi i podawaj gorące.

Warianty przepisu

Dodaj 5 ml (1 łyżeczkę) mielonej kolendry i 5 ml (1 łyżeczkę) kminku razem z mąką, aby chleb naan nabrał ostrego smaku. Aby zrobić razowy chleb naan, zastąp 50% białej mąki pszennej mąką razową.

Dla smaku można dodać ugnieciony ząbek czosnku i/lub trochę świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Czarnym pieprzem można również posypać chleb na koniec standardowej procedury, po posmarowaniu roztopionym masłem lub ghi.

Cykl wyrobu ciasta (Program 9)

Croissanty	
Składniki	12 sztuk
mleko półtłuste	150 ml
jajko	1
mąka pszenna biała chlebowa (niebielona)	350 g
sól	5 ml (1 łyżeczka)
cukier	15 ml (3 łyżeczki)
masło	25 g plus 175 g podgrzanego masła
drożdże (suche)	7,5 ml (1½ łyżeczki)
Do polewy:	
żółtko jajka	1
mleko	15 ml (3 łyżeczki)

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło.
- 2 Wlej mleko do pojemnika na wypieki. Dodaj jajko. Wsyp mąkę, tak by pokryła całą powierzchnię płynów.
- 3 Dodaj sól, cukier i masło; umieść te składniki w oddzielnych rogach pojemnika. Utwórz „studzienkę” na środku mąki, ale nie tak głęboką, by sięgała płynu, i umieść drożdże w tej „studzience”.
- 4 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Wybierz program **9** „SPECIALITY Dough” („Ciasto”). Naciśnij przycisk „START”. W międzyczasie uformuj z lekko podgrzanego masła kulkę o 2 cm średnicy.
- 5 Gdy zakończy się cykl, wyciągnij ciasto z pojemnika i postaw na lekko posypanej mąką stolnicę i delikatnie je ubij. Rozwałkuj ciasto na wydłużony prostokąt, dwukrotnie dłuższy od masła i trochę szerszy. Umieść masło w jednej połowie, zawiń i zalep krawce ciasta, tak by objęło masło.
- 6 Rozwałkuj na prostokąt o grubości około 2 cm, a długości dwa razy większej niż szerokość. Zagnij jedną trzecią od dołu i jedną trzecią od góry i zalep. Zawiń w przezroczystą folię i schłódź przez 20 minut. Powtórz wałkowanie, zawijanie i chłodzenie jeszcze dwukrotnie, obracając ciasto za każdym razem o 90°.
- 7 Rozwałkuj na prostokąt o wymiarach 30 cm x 52 cm. Przetnij na połowę wzdłuż, a następnie krój w poprzek tak, by utworzyć równe trójkąty o podstawie 15 cm, wyrzucając skrawki z każdego końca.
- 8 Luźno zroluj każdy trójkąt od 15 centymetrowej podstawy do szczytu, a czubek schowaj pod spodem. Nadaj im kształt półksiężyca. Umieść na dwóch kawałkach papieru do pieczenia, oddzielonych od siebie.
- 9 Przykryj lekko natłuszczoną oliwą przezroczystą folią i postaw w ciepłym miejscu, by ciasto wyrosło, na około 30 minut lub do momentu, gdy ciasto podwoi swoją wielkość. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C.
- 10 Zmieszaj żółtko jajka z mlekiem i polej tym płynem croissanty, aby utworzyć polewę. Wypiekaj przez około 15-20 minut aż croissanty staną się kruche i nabiorą złocistego koloru. Przenieś na drucianą podstawkę, żeby ostygły.

Wariant przepisu

Aby zrobić czekoladowe croissanty, umieść mały kawałek czekolady lub 10 ml (2 łyżeczki) startej czekolady na szerszym końcu ciasta przed jego formowaniem, tak by czekolada weszła do środka, gdy ciasto będzie wałkowane.

Cykl wyrobu dżemu (Program 11)

Czas: 1 godzina

- W cyklu wyrobu dżemu mieszadło będzie tylko mieszać składniki.
- Po 45 minutach elementy grzewcze zostaną wyłączone, tak by dżem mógł trochę ostygnąć przed przeniesieniem go do słoików.
- Aby osiągnąć najlepszy efekt zawsze używaj świeżych dojrzałych owoców, a duże owoce przetrnij na połowy lub ćwiartki.
- Używaj cukru z dodatkiem pektyny, aby dżem dobrze się zestalił.
- Jeśli używasz owoców z niską zawartością pektyny, najlepiej dodać 5-10 ml (1-2 łyżeczki) soku cytrynowego.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych przy wyjmowaniu pojemnika na wypieki, gdyż będzie on bardzo gorący.
- Musisz być przy całym procesie gotowania i uważać, by gotujący się dżem nie wykypiał, a także mieszać od czasu do czasu, jeśli będzie trzeba.
- Przenieś zrobiony dżem do czystego, wyparzonego słoika, szczelnie go zamknij i naklej etykietkę.

Dżem morelowy	
Składniki	Do wyrobu 350 g dżemu
świeże dojrzałe morele	250 g
sok cytrynowy	10 ml (2 łyżeczki)
woda	15 ml (3 łyżeczki)
cukier z dodatkiem pektyny	250 g
masło	15 g

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło. Podziel morele na połówki i wyjmij pestki. Każdą połówkę potnij na cztery części i umieść w pojemniku na wypieki. Dodaj sok cytrynowy i wodę.
- 2 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Zamknij pokrywę i wybierz program 11 „SPECIALITY Jam” („wyrób dżemu”). Nastaw oddzielny minutnik na 15 minut.
- 3 W międzyczasie zważ cukier i umieść w miseczce. Po 15 minutach, stopniowo dodawaj cukier do pojemnika na wypieki. Dodaj masło. Zeskrob drewnianą łyżką cukier ze ścianek pojemnika, jeśli do nich przyłgnie. Rób to ostrożnie, bo pojemnik na wypieki będzie gorący.
- 4 Gdy zakończy się cykl, wyłącz urządzenie, a potem wyjmij pojemnik na wypieki korzystając z rękawic kuchennych. Ostrożnie przelej dżem do wyparzonego słoika, szczelnie go zamknij i naklej etykietkę.

Wariant przepisu:

Zamiast moreli można użyć śliwek.

Cykl wyrobu dżemu (Program 11)

Dżem z owoców letnich	
Składniki	Do wyrobu 450 g dżemu
truskawki	115 g
maliny	115 g
czerwone porzeczki	75 g
sok cytrynowy	5 ml (1 łyżeczka)
cukier z dodatkiem pektyny	300 g
masło	15 g

- 1 Wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i załóż mieszadło. Podziel truskawki na połówki, jeśli są duże, i włóż je razem z malinami i czerwonymi porzeczkami do pojemnika na wypieki. Dodaj sok cytrynowy.
- 2 Włóż pojemnik na wypieki do wypiekacza. Zamknij pokrywę i wybierz program 11 „SPECIALITY Jam” („wyrób dżemu”). Nastaw oddzielny minutnik na 15 minut.
- 3 Po 15 minutach stopniowo dodawaj cukier do pojemnika na wypieki. Dodaj masło.
- 4 Gdy zakończy się cykl, wyłącz urządzenie, a potem wyjmij pojemnik na wypieki korzystając z rękawic kuchennych. Ostrożnie przelej dżem do wyparzonego słoika, szczelnie go zamknij i naklej etykietkę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej opisane są typowe problemy, które mogą powstać podczas wyrobu pieczywa w automatycznym wypiekaczu do chleba. Zapoznaj się z tymi problemami, ich przyczynami, oraz działaniami korygującymi, aby z powodzeniem korzystać z wypiekacza.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYZYNA	ROZWIĄZANIE
WIELKOŚĆ I KSZTAŁT PIECZYWA		
1. Pieczywo nie rośnie tak jak trzeba.	- Pieczywo razowe jest niższe niż białe ze względu na mniejszą ilość protein tworzących gluten w mące razowej. - Za mało płynów. - Pominięto cukier lub dodano za mało cukru. - Użyto niewłaściwego rodzaju mąki. - Użyto niewłaściwego rodzaju drożdży. - Dodano za mało drożdży lub drożdże były za stare. - Wybrano program „ekspresowego wypieku”. - Drożdże i cukier weszły ze sobą w kontakt przed cyklem mieszania.	- Normalna sytuacja, nie ma rozwiązania. - Zwiększ ilość płynów o 15 ml (3 łyżeczki). - Dodaj składniki według przepisu. - Być może użyto białej mąki tortowej zamiast wysokobiałkowej mąki chlebowej, która zawiera więcej glutenu. - Nie używaj mąki uniwersalnej. - Używaj tylko aktywnych, łatwo mieszających się suchych drożdży. Nie używaj świeżych drożdży. - Odmierz zalecaną ilość i sprawdź datę przydatności do spożycia na opakowaniu. - W tym programie tworzą się mniejsze bochenki. To normalne. - Umieszczaj drożdże i cukier w pojemniku na wypieki w taki sposób, aby się ze sobą nie mieszały.
2. Płaskie bochenki, ciasto w ogóle nie rośnie.	- Pominięto drożdże. - Drożdże za stare. - Płyn za gorący. - Dodano za dużo soli. - Przy odroczonej początku wypieku drożdże zamoczyły się zanim zaczął się proces wyrobu pieczywa.	- Dodaj składniki według przepisu. - Sprawdź okres przydatności do spożycia na opakowaniu. - Używaj płynu w temperaturze właściwej dla wybranego programu wypieku. - Użyj ilości zalecanej w przepisie. - Umieść suche składniki w oddzielnych rogach pojemnika, i utwórz małą „studzienkę” w centrum suchych składników, a w niej umieść drożdże, tak by się nie zamoczyły.
3. Wierzch pieczywa przerośnięty - bochenek przybrał kształt grzyba.	- Za dużo drożdży. - Za dużo cukru. - Za dużo mąki. - Za mało soli. - Ciepło i wilgotno na zewnątrz.	- Zmniejsz ilość drożdży o 1/4 łyżeczki. - Zmniejsz ilość cukru o 1 łyżeczkę. - Zmniejsz ilość mąki o 6 do 9 łyżeczek. - Użyj tyle soli, ile zaleca przepis. - Zmniejsz ilość płynów o 15 ml (3 łyżeczki), a drożdży o 1/4 łyżeczki.
4. Góra i boki się zapadają.	- Za dużo płynów. - Za dużo drożdży. - Duża wilgotność i wysoka temperatura na zewnątrz mogła spowodować, że ciasto rosło za szybko.	- Następnym razem zmniejsz ilość płynów o 15 ml (3 łyżeczki) lub dodaj trochę mąki. - Użyj ilości zalecanej w przepisie, lub spróbuj nastawić krótszy cykl następnym razem. - Schlódź wodę lub wlej mleko prosto z lodówki.
5. Sękaty, gruzelkowaty, nierówny wierzch bochenka.	- Za mało płynu. - Za dużo mąki. - Wierzch bochenka nie zawsze musi być doskonale uformowany - nie wpływa to na wspaniały smak pieczywa.	- Zwiększ ilość płynów o 15 ml (3 łyżeczki). - Odmierzaj dokładnie mąkę. - Upewnij się, że ciasto jest robione w najlepszych możliwych warunkach. Zob. wskazówki i porady w dziale z przepisami.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW (ciąg dalszy)

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
6. Pieczywo opadło podczas pieczenia.	- Urządzenie stało na przeciągu, albo zostało potrącone w czasie cyklu wyrastania. - Włożono za dużo składników do pojemnika na wypieki. - Użyto za mało soli lub zupełnie pominięto sól (sól przeciwdziała nadmiernemu wyrastaniu ciasta.) - Za dużo drożdży. - Ciepło i wilgotno na zewnątrz.	- Ustaw wypiekacz w odpowiednim miejscu. - Nie używaj więcej składników niż zalecono w przepisach na duży bochenek. - Użyj tyle soli, ile zalecono w przepisie. - Odmierzaj dokładnie drożdże. - Zmniejsz ilość płynów o 15 ml (3 łyżeczki), a drożdży o $\frac{1}{4}$ łyżeczki.
7. Bochenki nierówne, krótsze po jednej stronie.	Ciasto zbyt suche, nie mogło równo rosnąć w pojemniku na wypieki.	Zwiększ ilość płynów o 15 ml (3 łyżeczki).

KONSYSTENCJA PIECZYWA

8. Pieczywo ciężkie i gęste.	- Za dużo mąki. - Za mało drożdży. - Za mało cukru.	- Odmierzaj dokładnie (zob. str. 5). - Odmierz odpowiednią ilość drożdży zalecaną w przepisie. - Odmierzaj dokładnie (zob. str. 5).
9. Pieczywo otwiera się, jest gruboziarniste i dziurawe.	- Pominięto sól. - Za dużo drożdży. - Za dużo płynów.	- Użyj wszystkich składników zaleconych w przepisie. - Odmierz odpowiednią ilość drożdży zalecaną w przepisie. - Zmniejsz ilość płynów o 15 ml (3 łyżeczki).
10. Środek bochenka jest surowy, za mało wypieczony.	- Za dużo płynów. - Przerwa w dopływie prądu w czasie działania wypiekacza. - Zbyt duże ilości składników i urządzenie nie mogło sobie dać rady.	- Zmniejsz ilość płynów o 15 ml (3 łyżeczki). - Jeśli przerwa w dopływie prądu nastąpiła w czasie działania urządzenia, wypiekacz pozostanie wyłączony, gdy zasilanie elektryczne zostanie przywrócone. Trzeba wyjąć niedokończone pieczywo z pojemnika i zacząć od początku z nowymi składnikami. - Zmniejsz ilości składników do ilości maksymalnych określonych w przepisach.
11. Pieczywo nie kroi się dobrze, jest bardzo kleiste.	- Pieczywo było krojone, gdy było za gorące. - Użyto niedobrego noża.	- Pozostaw pieczywo przynajmniej przez 30 minut na drucianej podstawie, tak by mogło ostygnąć i odparować przed krojeniem. - Korzystaj z dobrego noża do chleba.

KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI

12. Skórka jest za ciemna i za gruba.	Użyto ustawienia „DARK crust” („mocno wypieczone”).	Następnym razem użyj programu ☼ „Basic WHITE large” („pieczywo białe podstawowe, duży bochenek”).
13. Pieczywo jest spalone.	Wypiekacz działa wadliwie.	Zob. część „serwis i obsługa klienta” (str. 51).
14. Skórka jest za jasna.	- Pieczywo nie było dostatecznie długo pieczone. - Brak mleka w proszku lub świeżego mleka w przepisie.	- Przedłuż czas pieczenia. - Dodaj 15 ml (3 łyżeczki) chudego mleka w proszku, lub zastąp 50% wody mlekiem, aby pieczywo bardziej się zarumienilo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW (ciąg dalszy)

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
PROBLEMY Z POJEMNIKIEM NA WYPIEKI		
15. Nie da się wyjąć mieszadła.	Musisz włączyć wodę do pojemnika na wypieki, żeby mieszadło się namoczyło, zanim będzie je można wyciągnąć.	Po użyciu wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcją. Być może będziesz musiał trochę przekręcić mieszadło po tym jak namoknie, aby je poluzować.
16. Pieczywo przylgnęło do pojemnika - trudno je wyciągnąć.	Może się tak zdarzyć po dłuższym czasie korzystania z urządzenia.	- Delikatnie przetrzyj wnętrze pojemnika na wypieki olejem roślinnym. - Zob. część „serwis i obsługa klienta” (str. 51).
MECHANIKA URZĄDZENIA		
17. Wypiekacz nie działa/ mieszadło się nie porusza.	- Wypiekacz nie jest włączony. - Pojemnik na wypieki nie jest właściwie włożony. - Zaprogramowano odroczony czas wypieku. - Wybrano program wypieku pieczywa razowego.	- Sprawdź czy włącznik jest wciśnięty (zob. str. 4). - Dociśnij pojemnik aż „zaskoczy” na swoim miejscu. - Wypiekacz nie zacznie działać dopóki zegar programatora czasu nie dojdzie do ustawionego czasu startu. - W programach (4), (5), (6), początek procesu jest odroczony o 15-30 minut.
18. Składniki się nie mieszają.	- Nie uruchomiono wypiekacza. - Nie założono mieszadła w pojemniku na wypieki.	- Po wybraniu ustawień na panelu sterowania naciśnij przycisk „START”, który uruchomi wypiekacz. - Przed umieszczeniem składników w pojemniku na wypieki zawsze upewnij się, że mieszadło jest umocowane na wałku na spodzie pojemnika.
19. Wyczuwa się zapach spalenizny podczas działania urządzenia.	- Składniki rozsypały się lub rozlały wewnątrz piekarnika. - Włożono za dużo składników do pojemnika na wypieki.	- Uważaj, by nie rozsypać i nie rozlać składników, gdy umieszczasz je w pojemniku. Składniki mogą się przypalać na elementach grzewczych, co może spowodować dymienie. - Nie używaj większej ilości składników niż zalecana w przepisie i zawsze dokładnie odmierzaj składniki (zob. str. 5).
20. Urządzenie zostało przez pomyłkę wyłączone z prądu lub nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Jak mogę uratować pieczywo?	- Jeśli urządzenie znajduje się w cyklu zagniatania, wyrzuć składniki i zacznij od nowa. - Jeśli urządzenie znajduje się w cyklu wyrastania, wyjmij ciasto z pojemnika na wypieki, uformuj je i umieść w natłuszczonej formie do chleba o wymiarach 23 cm x 1 2,5 cm, przykryj je i pozwól rosnąć aż podwoi swój rozmiar. Wypiekaj w rozgrzanym wcześniej zwykłym piekarniku w temperaturze 200°C przez 30-35 minut lub do czasu, gdy pieczywo nabierze złocistobrazowego koloru. - Jeśli urządzenie znajduje się w cyklu pieczenia, rozgrzej zwykły piekarnik do 200°C i wyjmij górną półeczkę piekarnika. Ostrożnie wyjmij pojemnik na wypieki z wypiekacza i umieść na dolnej półeczce w piekarniku. Wypiekaj aż pieczywo zrobi się złocistobrazowe.	
21. „EH” pojawiło się na wyświetlaczu i nie można włączyć urządzenia.	Komora piekarnika jest za gorąca.	Odłącz wypiekacz od zasilania, aby ostygł przez 30 minut.
22. „E-L” lub „E-S” pojawiło się na wyświetlaczu i nie można włączyć urządzenia.	Wypiekacz działa wadliwie. E-L = temperatura urządzenia jest za niska. E-S = błąd czujnika temperatury.	Zob. część „Serwis i pomoc techniczna”.

SERWIS I OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli przewód elektryczny do w piekacza jest uszkodzony, musi zostać ze względów bezpieczeństwa wymieniony przez firmę Kenwood lub autoryzowanego serwisanta firmy Kenwood.

Jeśli potrzebujesz pomocy dotyczącej:

- użytkowania w piekacza
- serwisu lub naprawy

skontaktuj się ze sklepem, w którym kupiłeś urządzenie.

