

KENWOOD

Rapid-Bake



Instrukcja obsługi / przepisy

szereg BM300

„JAK SZYBKO ZACZAĆ“

JAK ZACZAĆ Z PIEKARNIĄ CHLEBA

Przed pierwszym użyciem piekarni należy szczegółowo zapoznać się z dołączoną do niej instrukcją obsługi oraz przepisami. W celu dokładnego zapoznania się z piekarnią należy dokonać wypieku pierwszego bochenka chleba w oparciu o jeden z podanych poniżej przepisów.

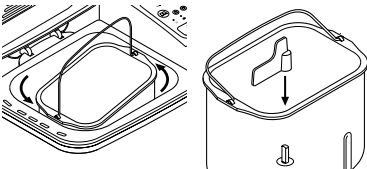
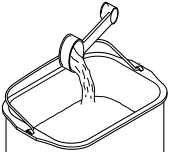
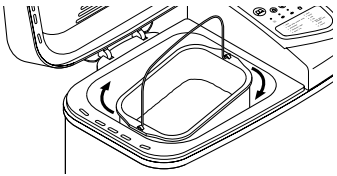
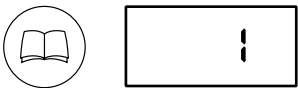
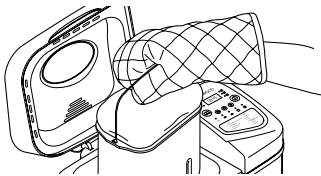
Przepis	Duży bochenek białego chleba	Ekspresowy bochenek białego chleba
Ustawienie	1	12
Ingredencje	1 kg o średnio spieczonej skórce (3 godz 10 min)	(59 min)
Woda	400 ml (14 fl oz)	400 ml (14 fl oz) (o temperaturze 30-35°C)
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)	600 g (1 lb 5 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżki	2 łyżki
Sól	1 ó łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki	5 łyżeczek
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do w mieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	4 łyżeczki
Uwagi		Woda musi być letnia (30-35°C), w innym razie chleb nie wyrośnie. Temperaturę wody należy zmierzyć za pomocą termometru lub zmieszać należy 90 ml wrzątku z 310 ml zimnej wody.

JAK UPIEC SMAKOWITE I PIĘKNE BOCHENKI

1. Zawsze należy postępować według przepisów podanych w niniejszej publikacji, bowiem tylko w ten sposób można zapewnić należyte dawkowanie wszystkich składników. Przy odmierzaniu łyżek i łyżeczek należy dbać o to, by łyżka do odmierzania była pełna. W przypadku ó dawki należy nappełnić łyżkę do odmierzania tylko do poziomu wyznaczonej kreski. Łyżka do odmierzania dostarczana jest wraz z piekarnią. Naczynie do odmierzania przeznaczone jest do odmierzania **wyłącznie** ingrediencji o charakterze **płynnym**. Niedokładne odmierzanie składników jest przyczyną nieudanych produktów.
2. Należy dbać o to, by używane ingrediencje były zawsze świeże oraz skontrolować należy ich datę ważności, w szczególności odnosi się to do mąki i drożdży. Zawartość otwartej torebki z suszonymi drożdżami należy zużytkować do 48 godzin. Otwarte torebki można ponownie zakleić oraz ułożyć do przechowania w zamrażalniku, do czasu, kiedy będą znowu potrzebne.
3. Potrzebna ilość wody może nieznacznie różnić się w zależności od typu i marki mąki, która użyta jest do wypieku. Liczyć się należy również z możliwością ustawienia niższego stopnia, szczególnie wtedy, gdy wybrany rodzaj mąki użyty jest po raz pierwszy. W przypadku, kiedy ciasto nieodpowiednio wyrośnie i jest zbyt gęste, należy przy kolejnym wyrabianiu podwyższyć ilość użytej wody o 15 ml (3 łyżki). **Uwaga : przy nastawieniu EXPRES 12 upieczony pozostanie trochę mniejszy bochenek o większej teksturze, niż ten, który upieczony pozostanie przy ustawieniu innego stopnia. Przyczyną jest krótszy cykl rośnięcia.**
4. W celu osiągnięcia lepszych wyników oraz ładnej skórki, należy natychmiast po upieczeniu chleb z piekarnika wyjąć. Pozostawienie go w piekarniku spowoduje, że skórka zmięknie.
5. Pełnoziarniste programy ❸ i ❹ zapoczątkowuje cykl nagrzania i w ciągu procesu tego wygniatacz nie pracuje.

BARDZIEJ SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE PODANE SĄ NA KOŃCU NINIEJSZEJ INSTRUKCJI Z RECEPTARIUSZEM , W CZĘŚCI DOTYCZĄCEJ ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW.

„JAK SZYBKO ZACZAĆ“

KROK	KOMENTARZ
1 	Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Następnie należy zainstalować wygniatacz.
2 	Do formy do pieczenia należy włożyć składniki w kolejności, która podana jest w przepisie (patrz strony 23 do 56). Należy upewnić się, czy wszystkie składniki pozostały doładnie odmierzone, w przeciwnym bowiem razie nie należy oczekiwać dobrego produktu końcowego.
3 	Formę do pieczenia włożyć do piekarni poprzez jej obrócenie w kierunku tylniej części piekarni. Następnie formę należy zablokować w miejscu, obracając ją w kierunku naprzód. Następnie należy spuścić uchwyt oraz zamknąć pokrywę.
4 	Piekarnię podłączyć do sieci elektrycznej oraz włączyć.(przycisk ON/OFF znajdujący się w tylnej części piekarni). Wcisnąć przycisk MENU oraz przytrzymać go tak długo, dopóki nie pozostanie ustawiony wybrany program (patrz strony 6 i 7). Piekarnia ustawiona jest wstępnie na 1 kg oraz średnio spieczoną skórkę. Przykład – wybór ustawienia ❶
5 750g ○ 1kg ○ 03:10 ○ L ○ M ○ D	Poprzez wciśnięcie przycisku SIZE (wielkość), należy ustawić wielkość bochenka oraz poprzez wciśnięcie przycisku CRUST (skórką) dokonać należy wyboru koloru skórki. Przy ustawianiu wymaganej wielkości i skórki rozświeci się właściwy indykator świetlny.
6  ○ Pre-heat ○ Knead ○ Rise ○ Bake ○ Keep warm	Wcisnąć przycisk Start Rozświeci się świetlny indykator pokazujący przebiegającą aktualnie fazę.
7 	Na końcu cyklu pieczenia wyłączyć piekarnię oraz odłączyć ją od źródła energii elektrycznej. Formę do pieczenia należy wyjąć poprzez uchwycenie uchwytu i otoczenie jej w kierunku tylniej części piekarni. Podczas czynności tej konieczne jest użycie rękawic kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb należy wyjąć na kratkę oraz pozostawić go do wystygnięcia
Formę do pieczenia oraz wygniatacz należy natychmiast po użyciu wyczyścić. Przed wyjęciem wygniatacz należy pozostawić na 10 minut w formie do pieczenia do odmożenia.	

Treść

Wstęp	1
Istotne uwagi odnośnie bezpieczeństwa	2
Elektryczna piekarnia chleba KENWOOD	3
Jak używać elektrycznej piekarni chleba	4
Przycisk ON/ OFF	4
Panel sterujący	5 – 10
Przycisk MENU	6 – 7
Zabarwienie skórki i wielkość chleba	7
Wyświetlacz przebiegu programu	8
Przedłużone rośnięcie	9
Przedłużone pieczenie	9
Tylko pieczenie	9
Opóźniony start	10
Szczegółowy opis cyklu pieczenia i przygotowania ciasta	11 – 12
Ochrona przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej	13
Konserwacja i czyszczenie	13
Ingredencje	14 – 17
Przygotowanie własnych przepisów	18
Wycinanie, krojenie i przechowywanie chleba	19
Rady ogólne i typy	20 – 21
Przepisy	22 – 56
Podstawowy chleb pszenny	23 – 27
Chleb ciemny	28
Szybki biały chleb / paczkowane mieszanki	29 – 30
Chleb pełnoziarnisty	31 – 32
Szybki chleb pełnoziarnisty / chleb zbożowy	33 – 34
Chleb bezglutenowy	35 – 38
Słodki chleb	39 – 41
Francuski chleb	42
Torty / szybki chleb	43 – 46
Marmolada	47 – 48
Cykl wyrabiania ciasta	49 – 53
Cykl ekspresowy	54 – 56
Rozwiązywanie problemów	57 – 60
Serwis i Ośrodek Troski o Klienta	61

Wstęp

Chleb odgrywa w naszym wyżywieniu ważną rolę, jest źródłem niezbędnych dla naszego organizmu witamin, minerałów i protein. Chleb pełnoziarnisty przygotowywany z mąki pełnoziarnistej oraz chleb wieloziarnisty jest również bogatym źródłem błonnika. Twoja piekarnia chleba sprawi, że kilka składników przerobionych pozostanie na smakowity, złociście wypieczony bochenek chleba i pozbawi Cię trudu przy wygniataniu chleba oraz myciu naczyń.

Jeśli masz ochotę natychmiast upiec w piekarni swój pierwszy bochenek chleba, wybróbuj przepisy podane w części Jak szybko zacząć, na początku tej publikacji.

Zapoznaj się z piekarnią i nie poddawaj się, jeśli pierwsze próby wyglądają trochę gorzej niż świetnie, bowiem na pewno będą znakomicie smakować. Aż upieczesz według podanych przepisów kilka bochenków, sam zapragniesz eksperymentować i szukać własnych dróg, jak osiągnąć lepszych rezultatów.

Tu znajdziesz informacje o podstawowych ingrediencjach, które pomogą Ci zrozumieć ich rolę przy pieczeniu dobrego chleba. Następnie zaprezentujemy rady, które pomogą w osiągnięciu najlepszych wyników, oraz typy, jak przygotowywać własne przepisy tak, aby mogły być wykorzystane w piekarni.

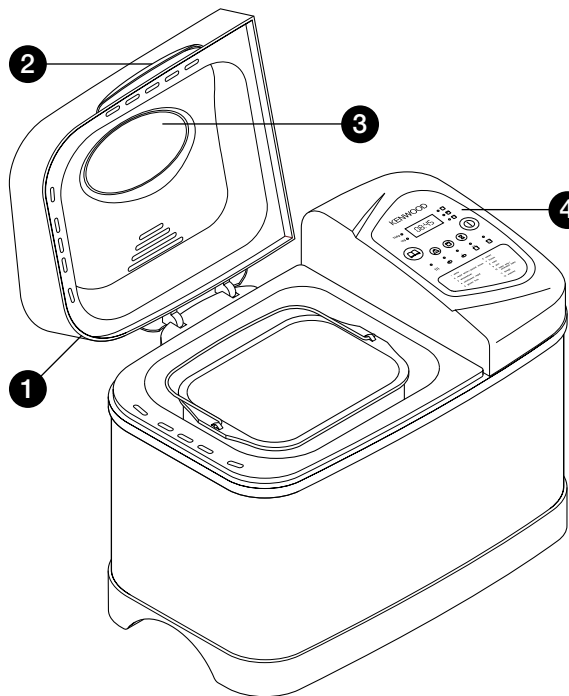
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dla bezpieczeństwa własnego i innych, prosimy o poświęcenie szczególnej uwagi poniżej podanym istotnym uwagom odnoszącym się do bezpiecznego używania piekarni

ISTOTNE UWAGI ODNOSZĄCE SIĘ DO BEZPIECZEŃSTWA

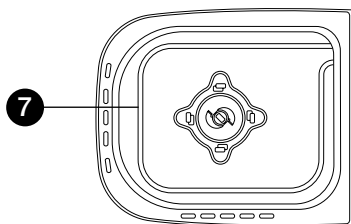
- 1 Zapoznaj się należy z wszystkimi podanymi zaleceniami.
- 2 **NIE DOTYKAĆ** gorących powierzchni. Dostępne powierzchnie mogą ulec podczas używania nagrzaniu. Przy wyjmowaniu formy do pieczenia z piekarni należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- 3 W celu uniknięcia rozlania ingrediencji w piekarniku, należy zawsze przed włożeniem ingrediencji do formy do pieczenia, formę z piekarni wyjąć. Ingrediencje, które rozleją się na elementy termiczne, mogą podczas pieczenia przypaść i zaprzyczynić wydzielanie się dymu.
- 4 Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
- 5 **NIE UŻYWAĆ** urządzenia w przypadku, kiedy widoczne jest uszkodzenia kabla zasilającego lub, kiedy urządzenie spadło i doszło do jego uszkodzenia.
- 6 Wzbronione jest **ZANURZANIE** piekarni, i to również częściowo, do wody lub innych cieczy. Również nie należy zanurzać kabla zasilającego do wody.
- 7 W przypadku, kiedy piekarnia nie jest używana, **ZAWSZE** należy odłączyć ją od zasilania prądem elektrycznym. Odnosi się to również do czynności mających za cel wyjęcie lub włożenie niektórych z części piekarni
- 8 **NIE DOPUŚCIĆ**, by kabel zasilający wisiał przez skraj gorących powierzchni, wykluczyć należy również kontakt kabla zasilającego z gorącymi powierzchniami, np. palnikami elektrycznymi lub gazowymi
- 9 Wykluczyć należy manipulację przez dzieci i niepowołane osoby bez nadzoru.
- 10 **NIE WKŁADAĆ** rąk do komory do pieczenia po wyjęciu chleba, bowiem panuje tam wysoka temperatura.
- 11 **NIE DOTYKAĆ** ruchomych części piekarni.
- 12 **NIE PRZEKRACZAĆ** dozwolonych maksymalnych objętości, bowiem mogło by to prowadzić do przepełnienia piekarni.
- 13 Piekarni **NIE UMIESZCZAĆ** tam, gdzie bezpośrednio działa na nią promieniowanie słoneczne lub w pobliżu odbiorników ciepłych, albo w przeciągu. Wszystkie podane powyżej czynniki mogą mieć wpływ na wewnętrzną temperetaurę piekarni, co mogło by mieć negatywny wpływ na wyniki pieczenia.
- 14 W razie, że doszło do nieprzewidzianego przerwania dostawy energii elektrycznej i w piekarni znajdują się wszystkie ingrediencje, oraz proces pozostał już zapocząty, należy niestety zacząć znowu.
- 15 **NIE UŻYWAĆ** piekarni na dworzu.
- 16 **NIE UŻYWAĆ** piekarni dokąd jest pusta, bowiem mogło by dojść do jej uszkodzenia.
- 17 **NIE WYKORZYSTYWAĆ** komory do pieczenia do przechowywania.
- 18 Podczas używania piekarni **NIE ZAKRYWAĆ** otworów wentylacyjnych w pokrywie i zapewnić w jej otoczeniu właściwą wentylację.
- 19 Po użyciu i wystygnięciu należy piekarnię oraz formę do pieczenia doładnie wyczyścić
- 20 **NIE PZWOLIĆ**, by dzieci używały piekarni do zabawy.
- 21 W przypadku użycia opóźnionego startu pieczenia, nigdy **NIE POZOSTAWIAĆ** piekarni bez nadzoru.

ELEKTRYCZNA PIEKARNIA CHLEBA KENWOOD

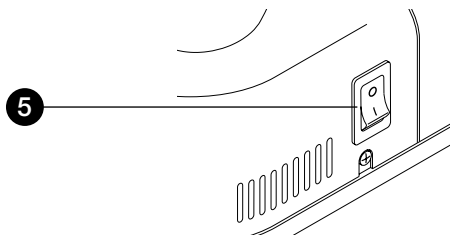


1. pokrywa ruchoma
2. uchwyt pokrywy
3. okienko
4. panel sterujący
5. przycisk włączenia/wyłączenia ON/ OFF
6. nawijanie kabla zasilającego
7. element grzejny
8. uchwyt formy do pieczenia
9. ugniatacz
10. wałek napędowy
11. łącznikowe urządzenie napędowe
12. Naczynie do odmierzania
13. podwójna łyżka do odmierzania - 1 łyżka i 1 łyżeczka

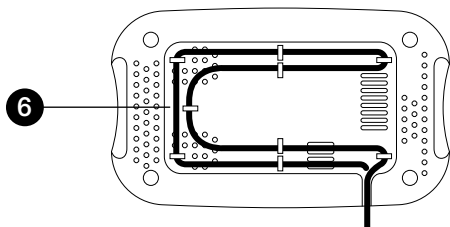
Wnętrze piekarni – widok z góry



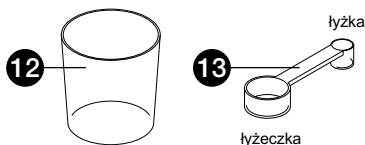
Przycisk ON/OFF- tylna strona piekarni



Nawijanie kabla zasilającego – spodnia część piekarni



Forma do pieczenia



JAK UŻYWAĆ ELEKTRYCZNEJ PIEKARNI CHLEBA KENWOOD

Przed podłączeniem piekarni do sieci elektrycznej należy :

- Skontrolować, czy informacja na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodniej części piekarni odpowiada napięciu używanej sieci elektrycznej.
- Niniejsze urządzenie odpowiada Dyrektywie Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 83/336/EEC

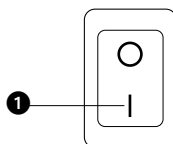
Przed pierwszym użyciem piekarni należy :

- Usunąć wszelki materiał opakunkowy oraz wszystkie etykiety, włącznie folii ochronnej na panelu sterującym.
- Przemyć wszystkie części (patrz czyszczenie).

Przycisk ON/OFF (włączone/wyłączone) :

Piekarnia BM300 wyposażona jest w przycisk ON/OFF oraz nie można uruchomić jej bez wciśnięcia przycisku ON.

- Podłączyć piekarnię do sieci elektrycznej oraz wcisnąć przycisk 1 – na wyświetlaczu pojawi się informacja „000”.
- Po zakończeniu pracy piekarni, zawsze wyłączyć ją należy za pomocą przycisku OFF oraz odłączyć z sieci elektrycznej.

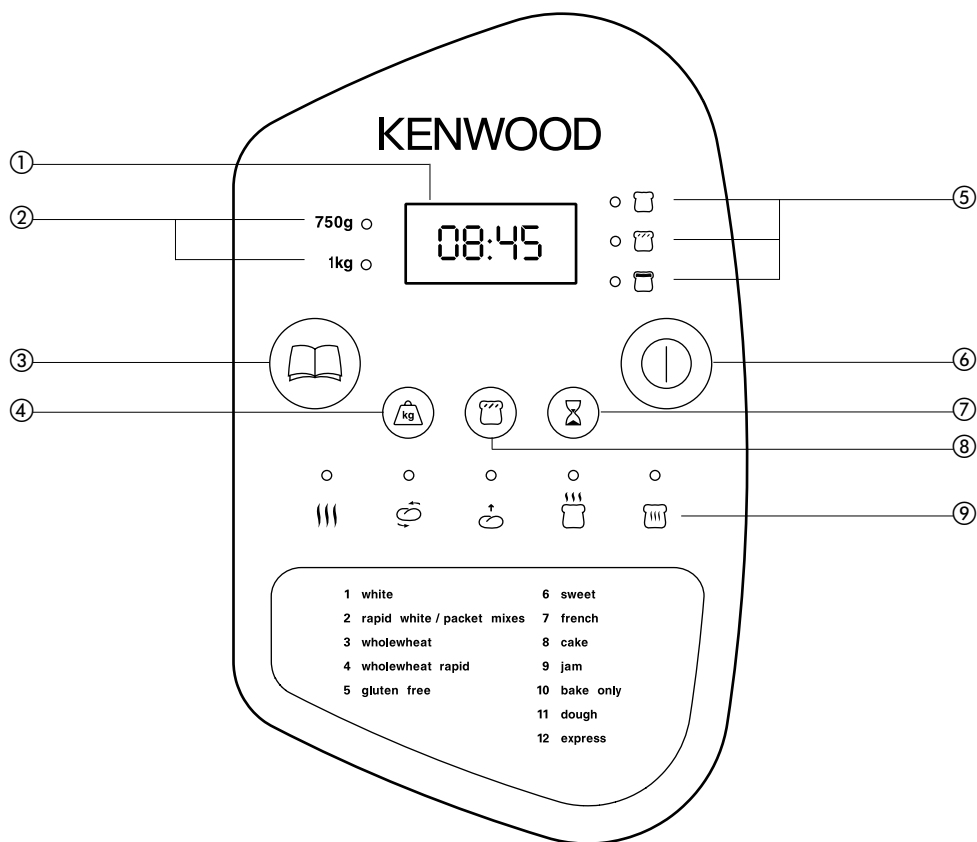


Jak odmierzать składniki:

Osiągnięcie dobrych rezultatów uzależnione jest od użycia dokładnie odmierzonych ilości składników. Należy uważać, by nie doszło do zamiany metrycznej i angielskiej jednostki miary. Stosować należy tylko jeden typ jednostek.

- Substancje ciekłe **ZAWSZE** odmierzать należy w przejrzystym naczyniu do odmierzania z podziałką. Naczynie to należy do wyposażenia piekarni. Ciecz zawsze miała by zawsze osiągnąć poziomu kreski na poziomie oczu.
- **ZAWSZE** używać należy cieczy w temperaturach pokojowych, 20°C / 68°F, jeśli nie używa się szybkiego 1 godzinowego cyklu pieczenia chleba. Kierować się należy zaleceniami podanymi w receptariuszu.
- Do odmierzania małych ilości suchych lub ciekłych składników **ZAWSZE** używać należy łyżki do odmierzania, która należy do wyposażenia piekarni. W celu odmierzenia 1 łyżki lub 1 łyżeczki, łyżkę do odmierzenia należy odpowiednio napęlić oraz następnie wyrównać za pomocą noża. W celu odmierzenia ó ilości łyżki do odmierzania, napęlić należy do kreski.

PANEL STERUJĄCY



- | | |
|---|---|
| 1. Okno wyświetlacza | 6. Przycisk start / stop |
| 2. Świetlne indykatory wielkości chleba | 7. Opóźniony start |
| 3. Przycisk ustawienia menu | 8. Przycisk ustawienia koloru skórki
(jasna, średnia lub ciemna) |
| 4. Przycisk ustawienia wielkości chleba | 9. Zobrazowanie przebiegu programu |
| 5. Świetlne indykatory koloru skórki | |

PANEL STERUJĄCY

Panel sterujący zobrazuje następujące podstawowe znaki i funkcje : -

Okno wyświetlacza

Na panelu zawsze zobrazowany jest numer ustawionego programu oraz długość cyklu.

Przycisk wyboru menu

Przycisk wyboru MENU umożliwia dokonanie wyboru ustawienia pieczenia chleba oraz ustawienie cyklu przygotowania ciasta, albo cyklu do pieczenia lub przygotowania marmolady. Kolejne wciśnięcie przycisku MENU spowoduje, że numer zobrazowany na wyświetlaczu przełączy się na kolejne ustawienie w menu, tj. od **1** do **12**.

Przy pierwszym podłączeniu do sieci elektrycznej i uruchomieniu zabrzmi 1 dźwięk oraz na wyświetlaczu zobrazuje się wartość „000“, i to do czasu ustawienia pierwszego wybranego programu. Wcisnąć przycisk MENU i ustawić wybrane ustawienie. Wyjściowe ustawienie piekarni : 1 kg chleba o średnim zabarwieniu skórki.

1	Podstawowy biały chleb	6	Słodki chleb
2	Szybki biały chleb / mieszanka paczkowana	7	Francuski chleb
3	Chleb pełnoziarnisty	8	Torty
4	Szybki chleb pełnoziarnisty	9	Marmolada
5	Chleb bezglutenowy	10	Tylko pieczenie
		11	Ciasto
		12	Cykl ekspresowy

- 1** Ustawienie **Podstawowy biały chleb** może być użyte niemalże w wszystkich przepisach, gdzie używa się białej mąki chlebowej. Przy tym ustawieniu można również używać ciemnej mąki. W celu wybrania ustawienia **1** należy 1x wcisnąć MENU
- 2** Ustawienie **Szybki biały chleb** może być użyte w celu skrócenia cyklu pieczenia białego chleba o około 1 godzinę. Przy tym ustawieniu można korzystać z mieszanek paczkowanych. W celu wybrania ustawienia **2**, należy wcisnąć przycisk MENU dwa razy.
- 3** Ustawienie **Chleb pełnoziarnisty** miało by być używane do przepisów, w których używa się mąki pełnoziarnistej lub chlebowej mąki pełnoziarnista jako główny typ mąki. W celu wybrania ustawienia **3**, należy wcisnąć przycisk MENU trzy razy.
- 4** Ustawienie **Szybki chleb pełnoziarnisty** miało by być używane w przypadku użycia mąki wieloziarnistej oraz w celu szybszego upieczenia chleba. Ustawienie to nie jest korzystne dla 100 % pełnoziarnistego chleba. W celu wybrania ustawienia **4** należy wcisnąć przycisk MENU cztery razy.
- 5** Ustawienie **Chleb bezglutenowy** miało by być używane w przypadku użycia mąki bezglutenowej oraz bezglutenowej mieszanki chlebowej. W celu wybrania ustawienia **5**, należy wcisnąć przycisk MENU pięć razy.

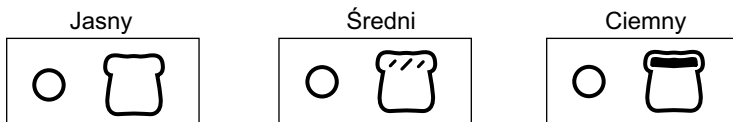
- 6 Przy ustawieniu **Słodki chleb**, chleb piecze się w niższych temperaturach, aby pozostała zminimalizowana możliwość niepożądanego zbrązowienia skórki ciast, które zawierają więcej cukru. W celu wyboru ustawienia 6, należy wcisnąć przycisk MENU sześć razy.
- 7 Przy ustawieniu **Francuski chleb** powstanie bardziej krucha skórka i jest najbardziej korzystne dla chleba o niskiej zawartości tłuszczu i cukru. W celu wyboru ustawienia 7, należy wcisnąć przycisk MENU siedem razy.
- 8 Ustawienie **Torty/szybkie pieczenie** należy do wyjątkowych, bowiem powstanie chleb z ciasta bez zawartości drożdży, na przykład piernik. Szybki chleb nie wymaga rośnięcia. Ingredencje są tylko mieszane i następnie chleb pozostaje upieczony. W celu wyboru ustawienia 8, należy wcisnąć przycisk MENU osiem razy.
- 9 Ustawienie **Marmolada** automatycznie przygotowuje marmoladę w formie do pieczenia. W celu wyboru ustawienia 9, należy wcisnąć przycisk MENU dziewięć razy.
- 10 Ustawienie **Tylko pieczenie** umożliwia cykl pieczenia w ciągu 80 min. Ustawienie to może być używane również do ponownego zagrzania lub wytworzenia lepszej skórki na chlebie, który pozostał już upieczony i wystygł. W celu wyboru ustawienia 10, należy wcisnąć przycisk MENU dziesięć razy.
- 11 Ustawienia **Ciasto** używa się w celu wytworzenia ciasta, które potem ma być uformowane ręcznie i upieczone w innym piekarniku. W celu wyboru ustawienia 11, należy wcisnąć przycisk MENU jedenaście razy.
- 12 Ustawienie **Cykl ekspresowy** może być używane w celu wyrobu gorącego i świeżego chleba w ciągu jednej godziny. W celu osiągnięcia dobrych wyników należy użyć łatwych do rozpuszczenia drożdży oraz mniej soli. W celu wyboru ustawienia 12, należy wcisnąć przycisk MENU dwanaście razy.

Przycisk wyboru wielkości

Po ustawieniu MENU, należy wcisnąć przycisk SIZE (wielkość) i ustawić wybraną wielkość bochenka 500 g/ 750 g lub 1 kg. Rozświeci się właściwy świetlny indykator, który zobrazowuje wybraną wielkość. Wielkość bochenka jest wstępnie ustawiona na 1 kg. Bochenek o wadze 500 g ustawić należy przyciskiem 750 g. Możliwość ustawienia wielkości nie jest aktywna dla ustawień 2, 4, 5, 7 do 12, bowiem dla tych ustawień nie jest konieczna.

Przycisk ustawienia koloru skórki

Po wybraniu ustawienia i wielkości bochenka należy wcisnąć przycisk CRUST (skórka) i ustawić wybrane zabarwienie skórki – jasne, średnie lub ciemne.



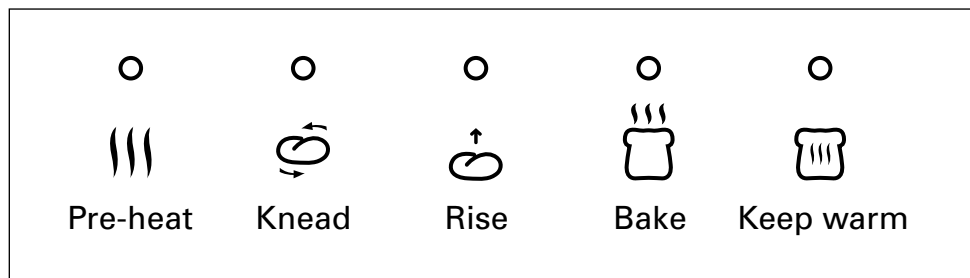
Zabarwienie skórki ustawione jest wstępnie na średnie. Możliwość ustawienia koloru skórki nie jest aktywna dla ustawienia 2, 4, 5, 7 do 12, bowiem dla tych ustawień nie jest konieczna.

Przycisk Start / Stop

Poprzez wciśnięcie przycisku START dojdzie do uruchomienia wybranego programu lub zacznie się odliczanie opóźnionego startu. W celu zastawienia tego programu lub odwołania opóźnionego startu należy wcisnąć i przytrzymać przez 2-3 sek. przycisk START/STOP, dokąd nie słychać dźwięku. Po użyciu należy odłączyć piekarnię od sieci elektrycznej.

Zobrazowanie przebiegu programu

Nad właściwą fazą programu, w której aktualnie znajduje się piekarnia, rozświeci się świetlny indykator.



Pre- heat (Nagrzanie)

Funkcja nagrzania ustawiona jest tylko na początku ustawienia dla Chleba pełnoziarnistego **3** i **4** i dla ustawienia Marmolada **9**. W fazie nagrzania składniki przy ustawieniu Marmolada są przez 15 minut podgrzewane, przy ustawieniu Szybki chleb pełnoziarnisty – 5 min. i przy ustawieniu Chleb pełnoziarnisty chleb – przez 30 minut, i dopiero potem uruchomiana pozostaje faza ugniatania. **W fazie tej nie przebiega ugniatanie.**

Knead (Ugniatanie)

Ciasto znajduje się w pierwszej lub drugiej fazie ugniatania lub było zagniecione pomiędzy cyklami rośnięcia. W ostatnich 10 minutach drugiego cyklu ugniatania, przy ustawieniu **1** – **6** i **11** zabrzmi dźwięk, który przypomina, że należy ręcznie dodać kolejne składniki.

Rise (Rośnięcie)

Ciasto jest w 1, 2 lub 3 cyklu rośnięcia. W ostatnich pięciu minutach trzeciego cyklu, przy ustawieniach **1**, **2**, **4**, **6** – **7** i **12**, czas może być przedłużony jeszcze o 20 minut (patrz strona 9).

Bake (Pieczenie)

Chleb znajduje się w końcowej fazie pieczenia. W ostatnich pięciu minutach cyklu pieczenia, przy ustawieniu **1** – **8**, **10** i **12**, czas może być przedłużony jeszcze o 20 minut (patrz strona 9). Jeżeli chleb ma być bardziej kruchy, należy wyjąć go natychmiast po zakończeniu cyklu pieczenia.

Keep warm (Utrzymywanie ciepła)

Przy użyciu programu **1** – **4**, **6**, **7**, **10** i **12**, piekarnia po zakończeniu fazy pieczenia przejdzie do fazy Utrzymywania ciepła. Piekarnia może pozostać w fazie Utrzymywania ciepła jeszcze do 1 godziny lub do wyłączenia piekarni, w zależności od tego, która możliwość nastanie wcześniej.

Uwaga: Element termiczny włączy się i wyłączy oraz będzie przerywanie promieniował ciepło w ciągu całego cyklu utrzymywania ciepła.

Przedłużenie cyklu rośnięcia

Końcowy cykl rośnięcia może być przedłużony jeszcze o 20 minut. Przedłużenie rośnięcia może być zaprogramowane przy ustawieniach **1**, **2**, **4**, **6** – **7** i **12**.

Piekarnia osiem razy wyda dźwięk, kiedy znajdzie się w fazie, gdzie do końca procesu rośnięcia brakuje pięciu minut. W celu przedłużenia cyklu rośnięcia, podczas wydawania dźwięku należy 1x wcisnąć przycisk LOAF (bochenek) i w ten sposób czas pozostanie przedłużony o 10 minut. Po upływie 10 minut czas ten może być ponownie przedłużony o kolejnych 10 minut, i to przez ponowne wciśnięcie przycisku LOAF (bochenek). Cykl rośnięcia może być przedłużony tylko dwa razy, maksymalnie o 20 minut.

Uwaga : Przy wciśnięciu przycisku START/STOP może być program odwołany.

Przedłużenie cyklu pieczenia

Funkcja przedłużania cyklu pieczenia umożliwi przedłużenie cyklu pieczenia o 20 minut, przez co osiągnięty pozostanie wymagany bochenek. Przedłużenie pieczenia aktywne jest dla ustawień **1** do **7**, **10** i **12** i może być ustawiane tylko w ostatnich 5 minutach cyklu pieczenia tych programów.

Piekarnia osiem razy wyda dźwięk, kiedy znajdzie się w fazie, gdzie do końca procesu pieczenia brakuje pięciu minut. W celu przedłużenia cyklu pieczenia przy wydawaniu dźwięku należy 1x wcisnąć przycisk CRUST (skórka)  i w ten sposób czas pozostanie przedłużony o 10 minut. Po upływie 10 minut czas ten może być ponownie przedłużony o kolejnych 10 minut, i to poprzez ponowne wciśnięcie przycisku CRUST (skórka). Cykl pieczenia może być przedłużony tylko dwa razy, maksymalnie o 20 minut.

Uwaga : Przy wciśnięciu przycisku START/STOP może być program odwołany.

Tylko pieczenie (80 minut)

Program Tylko pieczenie może być wybrany samodzielnie oraz może być użyty : -

- a) wspólnie z cyklem Przygotowanie ciasta
- b) w celu ponownego zagrzania lub wytworzenia kruchego chleba po jego upieczeniu i wystygnięciu

Jeżeli używasz programu Tylko pieczenie w celu zagrzania chleba, wzbronione jest pozostawianie piekarni bez nadzoru. Program należy wyłączyć ręcznie, jak tylko osiągnięte pozostanie wymagane zabarwienie skórki. Piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej.

Opóźniony start

Funkcja Spóźniony start umożliwia posunięcie procesu wypieku chleba o 15 godzin. Nie zalecamy używania funkcji Opóźniony start przy ustawieniu : Ciasto, Marmolada, Chleb bezglutenowy lub chleb ekspresowy.

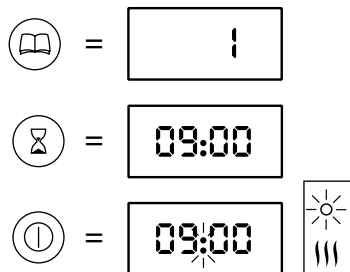
WAŻNE : Przy użyciu funkcji Opóźniony start, nie używać ingrediencji ulegających psuciu się – ingrediencji, które podlegają łatwemu psuciu się w temperaturach pokojowych lub wyższych , jak na przykład mleko, jaja, jogurt, itd.

Przy użyciu funkcji OPÓŹNIONY START, po prostu włożyć należy ingrediencje do formy do pieczenia oraz formę włożyć do piekarni. Następnie :

- Wcisnąć przycisk MENU  i ustawić wymagane ustawienie
- Ustawić wybrane zabarwienie skórki oraz wielkość
- Następnie ustawić Opóźniony start
- Wcisnąć przycisk Wybór czasu (timer) i na wyświetlaczu zobrazuje się czas wybranego ustawienia. Przycisk ten należy przytrzymywać tak długo, dokąd nie pozostanie zobrazowany łączny wymagany czas. Przy każdym wciśnięciu tego przycisku czas pozostanie posunięty o 10 minut. Należy obliczyć różnicę czasową pomiędzy wybranym ustawieniem czasu i łącznym czasem, który konieczny do wyrobu chleba, bowiem piekarnia przy pierwszym wciśnięciu automatycznie wliczy czas ustawionego cyklu

Przykład : Chleb ma być upieczony o 7 rano. Jeżeli na wyświetlaczu dla ustawienia piekarni na wymagany przepis zobrazowany jest czas 22.00, łączny czas opóźnienia startu ustawiony musi być na 9 godz.

- Wcisnąć przycisk MENU i wybrać ustawienie, np. 1 oraz użyć przycisku timer, ustawiając za pomocą 10 minutowych kroków łączne opóźnienie startu, aby na wyświetlaczu zobrazowała się informacja 9:00. Jeżeli wartość ta pozostanie przekroczona, ponownie należy wcisnąć przycisk timer, dokąd nie pojawi się znowu czas 9:00.
- Wcisnąć przycisk start, dwukropek (:) na wyświetlaczu i świetlny indykator nagrzewania wstępnego rozświeci się. Zacznie się odliczanie timeru.
- Jeżeli dojdzie do popełnienia błędu lub życzysz sobie zmiany ustawienia czasu, należy wcisnąć przycisk START/STOP, dokąd nie usłyszysz dźwięku i dokąd na wyświetlaczu nie zobrazuje się „000“. Następnie można ponownie ustawić czas.



Szczegółowy opis cyklu pieczenia chleba i przygotowania ciasta

Teraz już wiesz, jak wygląda w piekarni każdy z cyklów i następująca tabela podaje czas w minutach i sekundach, który wymagany jest przez cykl. Niniejsze informacje o czasach są przybliżone i miały by być używane jako wzór.. Łączny czas programu jest również podany w godzinach i minutach, w zależności od dokonanego wyboru.

MENU	Wielkość	Skórka	Łączny czas	Nagrzanie *	Ugniatanie 1	Ugniatanie 2**	Rośnięcie 1	Ugniatanie 3	Rośnięcie 2	Ugniatanie 4	Rośnięcie 3***	Pieczenie ***	Utrzymywanie ciepła
1 Podstawowy biały chleb	750 g	Jasna	2:55	-	3	22	37	15 sekund	28	3 sekundy	25	60	60
		Średnia	3:05	-	3	22	37	15 sekund	28	3 sekundy	25	70	60
		\Ciemna	3:15	-	3	22	37	15 sekund	28	3 sekundy	25	80	60
2 Szybki biały chleb / Mieszanki pączkowe	1 kg	Jasna	3:00	-	3	22	37	15 sekund	28	3 sekundy	25	65	60
		Średnia	3:10	-	3	22	37	15 sekund	28	3 sekundy	25	75	60
		Ciemna	3:20	-	3	22	37	15 sekund	28	3 sekundy	25	85	60
3 Chleb pełnoziarnisty	750 g	-	2:13	-	3	20	-	-	12	2 sekundy	35	63	60
		-	2:15	-	3	20	-	-	12	2 sekundy	35	65	60
		Jasna	4:00	30	3	22	60	20 sekund	60	-	-	65	60
4 Szybki chleb pełnoziarnisty	1 kg	Średnia	4:10	30	3	22	60	20 sekund	60	-	-	75	60
		Ciemna	4:20	30	3	22	60	20 sekund	60	-	-	85	60
		Jasna	4:05	30	3	22	60	20 sekund	60	-	-	70	60
5 Chleb bezglutenowy	750 g	Średnia	4:15	30	3	22	60	20 sekund	60	-	-	80	60
		Ciemna	4:25	30	3	22	60	20 sekund	60	-	-	90	60
		-	2:45	5	3	20	-	-	22	3 sekundy	40	75	60
6 Chleb bezglutenowy	1 kg	-	2:48	5	3	20	-	-	22	3 sekundy	40	78	60
		-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-
		-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-

MENU	Wielkość	Skórka	Łączny czas	Nagrzanie *	Ugniatanie 1	Ugniatanie 2**	Rośnięcie 1	Ugniatanie 3	Rośnięcie 2	Ugniatanie 4	Rośnięcie 3***	Pieczenie ***	Utrzymywanie ciepła
6 Słodki chleb	750 g	Jasna	3:10	-	3	22	43	15 sekund	27	3 sekundy	40	55	60
		Średnia	3:20	-	3	22	43	15 sekund	27	3 sekundy	40	65	60
		Ciemna	3:30	-	3	22	43	15 sekund	27	3 sekundy	40	75	60
	1 kg	Jasna	3:25	-	3	22	43	15 sekund	27	3 sekundy	40	70	60
7 Francuski chleb	750 g	Średnia	3:35	-	3	22	43	15 sekund	27	3 sekundy	40	80	60
		Ciemna	3:45	-	3	22	43	15 sekund	27	3 sekundy	40	90	60
		-	3:45	-	3	22	42	15 sekund	28	3 sekundy	50	80	60
	1 kg	-	3:50	-	3	22	42	15 sekund	28	3 sekundy	50	85	60
8 Torty	-	-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
9 Marmolada	-	-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
10 Tylko pieczenie	-	-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60
11 Ciasto	-	-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
12 Cykl ekspresowy	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60

* W fazie nagrzewania ingredienty ogrzewane są przed początkiem pierwszego ugniatania. W fazie tej nie przebiega ugniatanie.

** Przy ustawieniu **1** - **6** i **11** odezwie się 8 minut przed końcem cyklu ugniatania sygnał dźwiękowy, który oznacza możliwość ręcznego dodania kolejnych ingredientów, jeśli przepis to zaleca.

*** Przy ustawieniu **1**, **2**, **4**, **6** - **7** i **12** odezwie się 5 minut przed końcem cyklu pieczenia sygnał dźwiękowy, oznaczający możliwość przedłużenia czasu.

Uwaga : Przy używaniu programów **1** - **4**, **6**, **7**, **10**, **12** piekarnia po zakończeniu fazy pieczenia przejdzie do fazy Utrzymywanie ciepła – do jednej godziny lub do wyłączenia piekarni, w zależności od tego, który wariant nastanie wcześniej.

Uwaga : Łączny czas jest bez fazy Utrzymywanie ciepła.

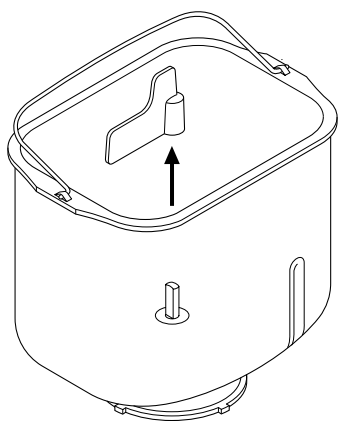
Ochrona przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej

Piekarnia posiada 5-8 sekundową ochronę przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej, w razie, kiedy dojdzie do przypadkowego odłączenia urządzenia podczas jego eksploatacji. Jeśli urządzenie pozostanie natychmiast ponownie podłączone, możliwa jest kontynuacja programu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE : Przed początkiem czyszczenia należy najpierw piekarnię wyłączyć z sieci elektrycznej oraz pozostawić ją do wystygnięcia.

- **NIE ZANURZAĆ** piekarni ani jej zewnętrznej części formy do pieczenia do wody.
- **NIE STOSOWAĆ** do czyszczenia pokrywy lub formy do pieczenia urządzenia do mycia naczyń. Mycie w tym urządzeniu może prowadzić do uszkodzenia powłoki formy, co prowadzi do przyklejania chleba do formy podczas pieczenia.
- **NIE STOSOWAĆ** do mycia gąbek ściernych oraz narzędzi metalowych.
- Formę do pieczenia oraz ugniatacz należy po każdym użyciu natychmiast wyczyścić poprzez częściowe napełnienie formy do pieczenia wodą z środkiem myjącym. Pozostawić do odmoczenia na 5-10 minut. Ugniatacz można wyjąć poprzez jego obrócenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz podniesieniem. Czyszczenie zakończyć należy przepłukaniem i osuszeniem za pomocą miękkiej szmatki. Jeżeli ugniatacza nie można wyjąć nawet po 10 minutach po odmoczeniu, należy chwycić wał pod formą do pieczenia i obracać ją naprzód i w tył, do momentu obluźowania ugniatacza.
- Jeżeli jest to konieczne, zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię piekarni należy wyczyścić za pomocą wilgotnej oraz miękkiej szmatki.
- Pokrywę do celów czyszczenia można zdjąć.



Wyjęcie ugniatacza

Ingredencje

Głównym składnikiem do wyrobu chleba jest mąka i z tego powodu jej wybór jest elementem kluczowym w osiągnięciu powodzenia w pieczeniu chleba.

Mąki pszenne

Mąki pszenne są do wypieku chleba najlepsze. Pszenica składa się z łuski zewnętrznej, która często nazywana jest otrębem, oraz z ziarnia, które zawiera kielek i endospen. Proteina w endospenie wytwarza podczas zmieszania z wodą gluten. Gluten posiada właściwość rozciągania się jak guma oraz gazy, które wytwarzają podczas procesu fermentacji pozostają zatrzymane przez gluten, i w ten sposób dochodzi do rośnięcia ciasta.

Białe mąki

W mąkach tych usunięto otręby i kielki, pozostawiając tylko endospan, który pozostanie zmielony do białej mąki. Niezbędne jest, by użyta pozostała intensywna biała mąka lub biała mąka chlebową, bowiem mąki te posiadają wyższą zawartość protein, które konieczne są do powstawania glutenu. Do wyrobu chleba drożdżowego nie należy używać gładkiej białej mąki lub gładkiej białej mąki z proszkiem do pieczenia (powszechnie do dyspozycji w sieci detalicznej). Przy użyciu mąk tych nie powstanie chleb o dobrej jakości. W sprzedaży jest kilka rodzajów dobrych jakościowo białych mąk do wyrobu chleba. Do wyrobu chleba należy użyć mąki o dobrej jakości, która nie jest wybielana. Do przepisów na wyrób chleba francuskiego powszechnie dodaje się małą ilość delikatnej gładkiej mąki francuskiej, by osiągnięta pozostała struktura chleba, która jest dla tego rodzaju chleba typowa. Patrz przepis na stronie 42.

Mąki pełnoziarniste

Mąki pełnoziarniste zawierają otręby oraz ziarno wewnętrzne, co nadaje im łagodny smak oraz powoduje, że miąższ chleba wyznacza się wyższą gęstością. Również i w tym przypadku koniecznością jest używanie intensywnej pełnoziarnistej i pełnoziarnistej mąki chlebowej. Chleb tylko z mąki pełnoziarnistej będzie twardszy niż biały chleb. Otręby w mące wstrzymują powstawanie glutenu, a więc ciasto z mąki pełnoziarnistej rośnie bardziej powoli. W celu właściwego wyrośnięcia chleba użyć należy specjalnego programu dla chleba pełnoziarnistego. Jeżeli ma powstać lżejszy chleb, to część mąki pełnoziarnistej należy zastąpić białą mąką chlebową. Szybki chleb pełnoziarnisty powstanie za pomocą programu dla chleba pełnoziarnistego 4

Intensywna ciemna a mąka

Może być używana w połączeniu z białą mąką lub samodzielnie. Zawiera 80-90 % kielków, i dlatego chleb z tej mąki jest kruchy i bardzo smaczny. Mąki tej można użyć w programie – Podstawowy biały chleb, kiedy 50 % intensywnej białej mąki zastąpi się intensywną mąką ciemną. Prawdopodobnie konieczne będzie użycie trochę większej ilości płynów.

Ingredencje

Wielozziarnista mąka chlebowa

Kombinacja mąki białej, pełnoziarnistej i mąki żytniej w połączeniu ze całymi ziarnami słodowymi wzbogaca strukturę i smak. Używać należy samodzielnie lub w połączeniu z intensywną białą mąką.

Mąki nie pszenne

Do wyrobu chleba tradycyjnego, jak na przykład chleb żytni lub piernik, użyć ich można w połączeniu z mąkami białymi lub pełnoziarnistymi lub z inną mąką, na przykład żytnią.

Poprzez dodanie również małej ilości osiągnąć można znakomitego smaku. Nie należy używać ich samodzielnie, bowiem powstaje bardzo kleiste ciasto, i następnie z niego bardzo zbity chleb. Inne zboża, jak na przykład proso, jęczmień, gryczka, mąka kukurydziana lub mąka owsiana, posiadają bardzo niską zawartość protein i dlatego nie wytworzą właściwej ilości glutenu do wytworzenia chleba tradycyjnego.

Mąki te mogą być używane z powodzeniem, ale w małych ilościach. Część białej chlebowej mąki może zastąpiona przez 10-20 % niektórych z podanych powyżej alternatyw.

Sól

W wypieku chleba mała ilość soli jest niezbędna do wyrobienia ciasta oraz w celach smakowych. Użyć należy delikatnej soli kuchennej lub soli morskiej, nie należy używać soli grubej. Niniejszej można użyć do posypania ręcznie wyrobionych rogali. Sól spowoduje, że rogalie są bardziej kruche. Nie należy używać ekwiwalentów soli, bowiem nie zawierają sody.

- Sól wzmacnia strukturę glutenu i dodaje ciastu sprężystości.
- Sól łagodzi wzrost drożdży, przez co broni w przerośnięciu ciasta i jego ścianiu się.
- Zbyt wiele soli uniemożliwia właściwe wyrośnięcie ciasta.

Słodzenie

Używać należy cukru białego lub brązowego, miodu, wyciągu ze słodu, złotego syropu, melasy lub syropu melasowego.

- Cukier i słodziki płynne mają wpływ na zabarwienie chleba, dodają złocistego zabarwienia skórce.
- Cukier wiąże wilgoć, co zlepsza zdolność zachowania jakości chleba.
- Cukier stanowi odżywkę dla drożdży, i kiedy nie jest niezbędny, bowiem nowoczesny typ drożdży posiada zdolność rośnięcia na podstawie wykorzystania naturalnych węglowodanów i cukrów zawartych w mące, powoduje, że ciasto jest bardziej aktywne.
- Słodkie chleby wyznaczają się stosownym poziomem cukrów dzięki dodaniu owoców, polewy lub pocukrowaniu, co dodaje właściwej słodkości. Do wyrobu chlebów tych używać należy programu dla słodkich chlebów.

Jeśli cukier zastąpiony jest przez słodzik w płynie, to konieczne jest obniżenie łącznej zawartości płynów w przepisie.

Ingredencje

Tłuszcze i oleje

Mała ilość tłuszczu lub oleju często dodawana jest w celu wytworzenia bardziej miękkiej skórki. Również pomaga w zachowaniu świeżości chleba. Należy użyć masła, margaryny lub smalcu, i to w małych ilościach do 25 g (1oz) lub 22 mm (1½ łyżki) oleju roślinnego. Jeżeli przepis jest na większą ilość, kiedy bardziej wybija się smak mąki, należy użyć masła, dzięki któremu zostaną osiągnięte najlepsze wyniki.

- Zamiast masła można użyć oliwki lub oleju słonecznikowego, należy tylko dostosować zawartość płynów w przepisie, jeśli używa się ilości przekraczającej 15 ml (3 łyżeczki). Jeżeli zaniepokaja Cię poziom cholesterolu, najbardziej korzystne jest użycie oleju słonecznikowego.
- Nie należy używać margaryny niskokalorycznej, bowiem zawiera ona nawet 40 % wody i nie posiada takich samych właściwości jak masło.

Płyny

Płyny są do wyrobu chleba niezbędne; najczęściej używa się mleka lub wody. Przy użyciu wody osiągnięta jest bardziej krucha skórka, niż przy użyciu mleka. Woda często zmieszana pozostaje z odtłuszczonym suszonym mlekiem. Sposób ten konieczny jest przy użyciu Opóźnionego startu, bowiem świeże mleko ulega zepsuciu. Dla większości programów można użyć wody bezpośrednio z kranu, nie mniej jednak dla programu szybkiego, trwającego godzinę cyklu, należy użyć letniej wody.

- Podczas chłodnych dni odmierzoną wodę należy przed użyciem pozostawić na 30 minut odstania w temperaturze pokojowej. Jeżeli używa się mleka bezpośrednio z lodówki, należy postępować tak samo.
- Maślanki, jogurtu, kwaśnej śmietany oraz miękie sery, jak ricotta i twaróg, należy używać jako części łącznej zawartości płynnej ; powstaje bardziej wilgotna i delikatniejsza skórka. Maślanka dodaje przyjemnego, delikatnie kwaskowatego smaku, który podobny jest do tego, który typowy jest dla chleba wiejskiego oraz ciast kwaskowych.
- W celu zlepśnienia ciasta, koloru chleba i ogólnego zlepśnienie struktury chleba można dodać jajko. Jajka również powodują lepszą stabilność glutenu w fazie rośnięcia. Jeżeli używa się jaj, należy w przepisie obniżyć łączną ilość płynów . W celu zagwarantowania właściwej ilości płynów w przepisie, należy umieścić jajka do naczynia do odmierzania, które następnie uzupełnić należy płynem.

Ingredencje

Drożdże

Można używać drożdży suszonych lub świeżych. Wszystkie przepisy zawarte w tym receptariuszu pozostały wypróbowane i użyto w nich łatwo rozpuszczalnych, szybko rosnących drożdży, które nie wymagają wstępnego rozpuszczania w wodzie. Drożdże umieszczane są w zagłębieniu, w mące, odrębnie od płynu, aż do zapoczącia mieszania.

- Najlepsze wyniki osiągane są przy użyciu drożdży suszonych. Używanie świeżych drożdży nie jest zalecane, bowiem przy ich użyciu osiągane są inne wyniki niż przy użyciu drożdży suszonych. Świeżych drożdży nie należy używać w programach o opóźnionym starcie.

Jeżeli chcesz użyć świeżych drożdży, należy pamiętać, że :

6 g świeżych drożdży = 1 łyżeczka suszonych drożdży

Zmieszać świeże drożdże z 1 łyżeczką cukru i 2 łyżkami wody (cieplej). Pozostawić do odstania na 5 minut, dokąd nie spienią się.

Następnie do formy do pieczenia dodać kolejne składniki.

- Używać należy ilości podanych w przepisach; zbyt wiele drożdży może spowodować przerośnięcie ciasta i przelanie się przez obręby formy do pieczenia.
- Jeżeli otworzysz torebkę suszonych drożdży, należy zużytkować je do 48 godzin, o ile producent nie podaje inaczej. Otwarte torebki mogą być znowu zaklejone i umieszczone w zamrażalniku do momentu potrzeby ich ponownego wykorzystania.
- Suszone drożdże należy zużytkować przed upływem zalecanej daty zużycia, bowiem drożdże tracą swoje właściwości.

Sklepy oferują suszone drożdże, które specjalnie przeznaczone są do użycia w piekarniach chleba. Przy użyciu tego typu drożdży osiągnięte zostaną dobre wyniki, ale może powstać konieczność dostosowania zalecanego dawkowania.

Przygotowanie własnych przepisów

Jeżeli już pozostały wypróbowane niektóre przepisy podane w naszym receptariuszu, na pewno pragniecie przygotować własne ulubione przepisy, które wypróbaliście już wcześniej, własnoręcznie mieszając i wygniatając ciasto. Spróbuj najpierw wybrać w naszym receptariuszu jeden przepis, który podobny jest do Twojego, i przepisu tego użyj jako wzoru.

Z uwagą zapoznaj się z następującymi radami, które pomogą Ci w przygotowaniu własnych przepisów.

- Upewnij się, czy użyta jest właściwa dla piekarni ilośći ingrediencji. Nie należy przekraczać maksymalnych zalecanych ilości. Jeżeli to konieczne, obniżyć należy ilości w przepisie tak, by odpowiadały ilości mąki i płynów w receptariuszu piekarni.
- Zawsze do formy do pieczenia wlewać należy najpierw płyny. Poprzez dodanie mąki oddzielić drożdże od płynu.
- Świeże drożdże można zastąpić łatwymi do wmieszania rozpuszczalnymi drożdżami suszonymi. Uwaga : 1 g świeżych drożdży = 1 łyżeczka (5 ml) suszonych drożdży
- Jeżeli używasz opóźnionego startu, zamiast świeżego mleka użyć należy wody i odtłuszczonego suszonego mleka.
- Jeżeli przepis zawiera jajka, wliczyć je należy w łączną ilość płynów.
- Drożdże przechowywać należy osobno od pozostałych ingrediencji w formie do pieczenia, do momentu zapoczącia mieszania.
- Podczas pierwszych minut mieszania kontrolować należy konsystencję ciasta. Piekarnia wymaga trochę delikatniejszego ciasta, a więc może trzeba będzie dodać płynu. Ciasto miało by być wystarczająco mokre, aby mogło dojść do jego rośnięcia.

Vyjmowanie, krojenie i przechowywanie chleba

- W celu uzyskania jak najlepszego wyniku pieczenia, jak tylko jest wypiek gotowy, należy jak najszybciej wyjąć go z piekarni i wyłożyć z formy do pieczenia. Nie mniej jednak chleb można pozostawić w piekarni, która zachowa go w takiej samej temperaturze jeszcze przez 1 godzinę. Możliwość tę można wykorzystać, jeśli nie można natychmiast chleba wyjąć.
- Formę do pieczenia należy wyjąć z piekarni, używając rękawic kuchennych, i to również podczas cyklu utrzymywania ciepła. Formę do pieczenia należy przewrócić i kilkakrotnie nią potrząsnąć, by doszło do obluźowania upieczonego chleba. Jeżeli chleba nie da się wyjąć, należy delikatnie zastukać rogiem formy do pieczenia o drewnianą deseczkę, lub należy obrócić stopą wału na spodniej części formy.
- Podczas obluźowania chleba wygniatacz miałby zostać w formie do pieczenia, nie mniej jednak niekiedy pozostanie w chlebie. Jeżeli dojdzie do tego, należy wyjąć go przed krojeniem. Do wyjęcia należy użyć plastikowych narzędzi kuchennych odpornych na działanie ciepła. Nie należy używać metalowych narzędzi, by nie doszło do uszkodzenia nieprzylegającej powierzchni wygniatacza.
- Pozostawić chleb do wystygnięcia na 30 minut, by odeszła cała para. Gorącego chleba nie można pokroić na kromki.

Przechowywanie

Chleb upieczony w domu nie zawiera żadnych substancji konserwujących, i dlatego miałby być zużyty do 2-3 dni od upieczenia. Jeżeli nie ma być skonsumenty natychmiast, należy zapakować go do woreczka i zapieczętować.

- Kruchy chleb francuskiego typu po zapakowaniu zmięknie, dlatego najlepiej jest pozostawić go bez opakowania do momentu, kiedy będzie krojony.
- Jeżeli chleb ma być przechowany przez kilka dni, najlepszy w tym celu będzie zamrażalnik. Przed włożeniem do zamrażalnika, należy pokroić go na kromki w celu łatwego wyjęcia potrzebnej ilości.

Rady ogólne

Wyniki wypieku chleba uzależnione są również od wielu innych kolejnych czynników, jakimi są : jakość składników, dokładne odmierzenie, temperatura i wilgotność. Pomocą przy osiągnięciu jak najlepszych wyników jest kilka rad i typów, o których na pewno warto wspomnieć.

Piekarnia chleba nie jest jednostką izolowaną. Jeżeli jest parny dzień lub piekarnia używana jest w bardzo ciepłym pomieszczeniu, chleb wyrośnie o wiele bardziej, niż w przypadku, kiedy piekarnia pracuje w środowisku chłodnym. Optymalna temperatura pokojowa jest pomiędzy 20°C / 68°F i 24°C / 75°F.

- W dniach wyznaczających się niską temperaturą, należy pozostawiać wodę z kranu przed jej użyciem, do odstania na co najmniej 30 minut. W taki sam sposób należy postępować również w przypadku pozostałych składników, które przechowywane są w lodówce.
- Wszystkie używane składniki muszą być używane w temperaturach pokojowych, o ile przepis nie zaleca inaczej, na przykład w 1 godzinowym szybkim cyklu, kiedy płyn należy zagrzzać.
- Wszystkie składniki należy dawać do formy do pieczenia w kolejności, którą zaleca przepis. Drożdże należy utrzymywać suche oraz należy wykluczyć ich kontakt z płynami, które dodawane są do formy, i to do momentu zapoczątkowania procesu mieszania składników.
- Dokładne odmierzenie składników należy do najważniejszych czynników, od których zależy pozytywny wynik całego wypieku. Największym problemem jest niedokładne odmierzenie składników lub ich całkowity brak. Stosować należy system metryczny lub angielski system miar ; nie można ich zamieniać. Używać należy naczyń i łyżki do odmierzania, które należą do wyposażenia piekarni.
- Zawsze używać należy świeżych składników, jeszcze przed końcem ich daty ważności. Składniki, które podlegają psuciu się, jak na przykład mleko, ser, warzywa i świeże owoce, mogą psuć się szczególnie w cieple. Składników tych używać należy do chleba, który pozostanie natychmiast upieczony.
- Nie należy dodawać zbyt dużej ilości tłuszczu, bowiem powoduje to powstanie bariery pomiędzy mąką i drożdżami, hamuje rośnięcie ciasta, co spowodować może powstanie ciężkiego i ściętego bochenka.
- Masło i inne tłuszcze pokroić należy na małe kawałki i następnie włożyć do formy do pieczenia.
- Jeżeli piecze się chleb o smaku owocowym, należy zastąpić część płynów sokami owocowymi, np. pomarańczowym, z jabłek, lub ananasowym.
- Do chleba można również dodawać soki powstałe podczas gotowania warzyw. Woda z gotowanych ziemniaków zawiera skrobię, która wspiera rośnięcie drożdży , powstają bardziej miękkie bochenki chleba, które długo zachowują swoją świeżość.
- W celu zlepśzenia smaku można dodać struganej marchwi, cukinii lub ugotowany, rozgnieciony ziemniak. Jeśli dodaje się ziemniak, należy obniżyć zawartość płynów w przepisie, bowiem tego typu warzywa zawierają wodę. Zacząć należy dodając mniejszej ilości wody oraz skontrolować należy ciasto podczas procesu mieszania. W razie potrzeby należy dodać wodę.

Rady ogólne

- Nie należy przekraczać ilości podanych w przepisie, mogło by to uszkodzić piekarnię.
- Jeśli chleb dobrze nie wyrośnie, należy zastąpić wodę z kranu wodą pakowaną lub przegotowaną oraz przestudzoną. Jeśli woda z kranu zawiera zbyt wielką ilość chloru lub fluoru, może to mieć negatywny wpływ na rośnięcie. To samo dotyczy wody zbyt twardej.
- Po 5 minutach wygniatacia należy ciasto skontrolować. Przy piekarni należy mieć do dyspozycji giętą plastikową łopatkę do zeskrobania ściany formy, w przypadku przyklejenia ingrediencji. Pod żadnym pozorem nie należy umieszczać łopatkę blisko wygniatacza, bowiem mogło by to spowodować jego zablokowanie. Również skontrolować należy, czy konsystencja ciasta jest właściwa. Jeśli kruszy się lub piekarnia robi wrażenie, że pracuje z trudem, należy dodać trochę wody. Jeśli ciasto klei się do ścian formy i nie wytwarza górki, należy dosypać trochę mąki.
- W fazie rośnięcia czy pieczenia nie należy podnosić pokrywy piekarni, bowiem chleb może opaść i ściąć się.

KENWOOD

Rapid-Bake



Receptariusz

Podstawowy biały chleb (Program 1)

Średni zabarwienie skórki

500 g 3 godziny 05 minut

750 g 3 godziny 05 minut

1 kg 3 godziny 10 minut

- Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- Do formy do pieczenia wlać wodę.
- Włożyć do formy do pieczenia kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie, za wyjątkiem drożdży.
- W mące zrobić zagłębienie, by nie dotykało się z wodą, do tego zagłębienia włożyć drożdże.
- Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę.
- Wcisnąć 1 x przycisk MENU i ustawić program ❶. PODSTAWOWY biały chleb.
- Wybrać wymaganą wielkość bochenka i zabarwienie skórki. Następnie wcisnąć przycisk start.
- Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Podstawowy biały chleb			
Wielkość bochenku	1 kg	750 g	500 g
Ingredience			
Woda	400 ml (14 fl oz)	315 ml (10½ fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżki	5 łyżeczek	1 łyżka
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki	1 łyżka	2 łyżeczki
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

łyżeczka = 5 ml łyżeczka

łyżka = 15 ml łyżka

Podstawowy biały chleb (Program 1)

Podstawowy biały chleb wzbogacony o jajko			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredিয়ে			
Jaja	2	1 i 1 żółtko	1
Woda	Patrz punkt 1	Patrz punkt 1	Patrz punkt 1
Niebielona biała mąka chlebową	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżeczki
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

- 1 Wbić jajko/jajka do naczynia do odmierzania lub innego naczynia oraz uzupełnić wodą w właściwej ilości, by osiągnięte pozostała :

Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Woda	400 ml (14 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)

- 2 Włożyć do formy kolejne ingredিয়ে w kolejności , która podana jest w przepisie.

Chleb z suszonymi pomidorami			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredিয়ে			
Woda	375 ml (13 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	230 ml (8 fl oz)
Oliwka lub nalew z konserwowanych suszonych pomidorów	1½ łyżki	1 łyżka	2 łyżeczki
Niebielona biała mąka chlebową	525 g (1 lb 3 oz)	400 g (14 oz)	300 g (10 oz)
Pełnoziarnista mąka chlebową	75 g (3 oz)	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)
Drobno nasruginy parmezan	40 g (1 ó oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	3 łyżeczki	2 łyżeczki	1½ łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Dobrze okapane suszone pomidory	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)

- 1 Wlać do formy do pieczenia wodę i oliwkę.
- 2 Po zabrzmieniu dźwięku z piekarni, po około 17 minutach cyklu ugniatania, dodać suszone pomidory

Podstawowy biały chleb (Program 1)

Chleb z chilli i serem czedar			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredিয়ে			
Olej słonecznikowy	1½ łyżki	1 łyżka	2 łyżeczki
Czerwone papryczki chilli, bez gniazd oraz pokrojone	3 - 4	2 - 3	1 -2
Woda	270 ml (9 fl oz)	215 ml (7½ fl oz)	165 ml (5½ fl oz)
Mleko półtłuste	130 ml (4½ fl oz)	100 ml (3½ fl oz)	60 ml (2 fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	540 g (1 lb 2½ oz)	450 g (1 lb)	300 g (10 oz)
Pełnoziarnista mąka chlebowa	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)
Dojrzały ser czedar, strugany	80 g (3 oz)	65 g (2½ oz)	50 g (2 oz)
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki	2 łyżeczki	1 łyżeczka
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka

- 1 Wlać olej słonecznikowy oraz włożyć czerwone papryczki chilli na małą patelnię i dusić przez około 3-4 minuty, dokąd nie zmiękną. Odstawić i pozostawić do wystygnięcia. Dodać do formy do pieczenia razem z powstałym podczas duszenia sosem.
- 2 Włożyć do formy do pieczenia kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie.

Wariacje

Obniżenie ilości papryczek chilli i zastąpienie jej przez drobno poszatkowaną cebulkę wiosenną sprawi, że smak chleba będzie delikatniejszy. Jeżeli lubisz ostry smak, użyj bardziej wyraźnej i ostrej papryczki, np. Scotch Bonnet.

Podstawowy biały chleb (Program 1)

Chleb wieloziarnisty			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredিয়ে			
Woda	400 ml (14 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Oliwka	3 łyżki	2 łyżki	1 łyżka
Niebielona biała mąka chlebową	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	4 łyżeczki	1 łyżka	2 łyżeczki
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżeczki	2 l łyżeczki	1½ łyżeczki
Pestki dyni	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 l łyżeczki
Pestki słonecznika	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Mak	3 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Delikatnie uprażone ziarenka sezamu	3 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka

1 Włożyć do formy składniki w kolejności, która podana jest w przepisie

Lekki chleb żytni z mieszanką ziołową		
Wielkość bochenka	1 kg	750 g
Ingredিয়ে		
Maślanka	145 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)
Woda	250 ml (9 fl oz)	200 ml (7 fl oz)
Sok z cytryny	1 łyżka	2 łyżeczki
Przejrzysty miód	4 łyżeczki	3 łyżeczki
Mąka żytnia	150 g (5 oz)	115 g (4 oz)
Niebielona biała mąka chlebową	450 g (1 lb)	375 g (13 oz)
Sól	1 ó łyżeczki	1½ łyżeczki
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Poszatkowany świeży koperek lub tymian	1 łyżka	2 łyżeczki
Poszatkowany świeża nać pietruszki	4 łyżeczki	3 łyżeczki
Poszatkowany świeży szczypiorek	4 łyżeczki	3 łyżeczki

1 Po zabrzmieniu sygnału z piekarni, po około 17 minutach cyklu ugniatania, dodać poszatkowane świeże zioła

Podstawowy biały chleb (Program 1)

Chleb owocowo orzechowy z otrębami		
Wielkość bochenka	1 kg	750 g
Ingrediente		
Woda	400 ml (14 fl oz)	280 ml (9½ fl oz)
Przejrzysty miód	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)
Otręby	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Suszone mleko odtłuszczone	1 łyżka	1 łyżka
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Suszone owoce czereśni, krojone	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)
Wyluskane orzechy laskowe, prażone i pokrojone	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)

- 1 Po zabrzmieniu sygnału z piekarni, po około 17 minutach cyklu ugniatania, dodać suszone owoce, czereśnie i orzechy laskowe.

Chleb czekoladowy			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediente			
Jajka	1	1	1
Woda	Patrz punkt 1	Patrz punkt 1	Patrz punkt 1
Mleko pełnotłuste	140 ml (5 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)	80 ml (2 fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Kakao w proszku	4 łyżeczki	1 łyżka	2 łyżeczki
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier wybielany	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Gorzka czekolada kontynentalna (70% zawartość kakao), na kawałki pokrojona, lub gorzkie chipsy czekoladowe	100 g (4 oz)	75 g (3 oz)	50 g (2 oz)

- 1 Wbić jajko/ jajka do naczynia do odmierzania lub do innego naczynia i dolać właściwą ilość wody, by osiągnięte pozostało :

Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Woda	300 ml (10 fl oz)	225 ml (8 fl oz)	185 ml (6½ fl oz)

- 2 Po zabrzmieniu sygnału z piekarni, po około 17 minutach ugniatania, dodać czekoladę

Chleb ciemny (Użyć program 1)

Średnie zabarwienie skórki

500 g 3 godziny 05 minut

750 g 3 godziny 05 minut

1 kg 3 godziny 10 minut

- Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- Do formy do pieczenia wlać wodę.
- Włożyć do formy do pieczenia kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie, za wyjątkiem drożdży.
- W mące zrobić zagłębienie, by nie dotykało się z wodą, do tego zagłębienia włożyć drożdże.
- Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę.
- Wcisnąć 1 x przycisk MENU i ustawić program ❶. PODSTAWOWY biały chleb.
- Wybrać wymaganą wielkość bochenka i zabarwienie skórki. Następnie wcisnąć przycisk start.
- Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Ciemny chleb			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredিয়ে			
Woda	410 ml (14½ fl oz)	325 ml (11 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Ciemna mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżki	4 łyżeczki	1 łyżka
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	5 łyżeczek	1 łyżka	2 łyżeczki
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

łyżeczka = 5 ml łyżeczka

łyżka = 15 ml łyżka

Szybki biały chleb/ mieszanki paczkowane

(Program 2)

750 g 2 godziny 13 minut

1 kg 2 godziny 15 minut

- Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- Do formy do pieczenia wlać wodę.
- Włożyć do formy do pieczenia kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie, za wyjątkiem drożdży.
- W mące zrobić zagłębienie, by nie dotykało się z wodą, do tego zagłębienia włożyć drożdże.
- Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę.
- Wcisnąć 2 x przycisk MENU i ustawić program 2. SZYBK! biały chleb.
- Wybrać wymaganą wielkość bochenka i zabarwienie skórki. Następnie wcisnąć przycisk start.
- Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Podstawowy biały chleb			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredience			
Woda	400 ml (14 fl oz)	315 ml (10½ fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżki	5 łyżeczek	1 łyżka
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki	1 łyżka	2 łyżeczki
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	2 łyżeczki	2 łyżeczki	1½ łyżeczki

łyżeczka = 5 ml łyżeczka

łyżka = 15 ml łyżka

Mieszanki paczkowane

Wstępnie przygotowane mieszanki chlebowe mogą być wymieszane i upieczone w piekarni. Należy skontrolować, czy łączna waga mieszanki nie przekracza maksymalnej dozwolonej dla piekarni. objętości.

Ustawienia ❷ można używać dla większości białych chlebów i pełnoziarnistych mieszanek paczkowanych. W przypadku, że chleb dobrze nie wyrośnie, przyszyłem razem użyć należy szbkiego cyklu dla chleba pełnoziarnistego.

Najpierw należy do formy do pieczenia wlać właściwą, zaleconą przez producenta ilość wody i następnie włożyć mieszankę chlebową.

W tym wypadku nie zalecamy użycia opóźnionego startu, bowiem nie można tu oddzielić drożdży od mąki.

Chleb pełnoziarnisty (Program 3)

Średnie zabarwienie skórki

750 g 4 godziny 10 minut

1 kg 4 godziny 15 minut

Uwaga : Program pełnoziarnisty zaczyna się 30 minutowym cyklem nagrzania wstępnego. W tym czasie ugniatacz nie pracuje

- 1 Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- 2 Do formy do pieczenia wlać wodę.
- 3 Włożyć do formy do pieczenia kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie, za wyjątkiem drożdży.
- 4 W mące zrobić zagłębienie, by nie dotykało się z wodą, do tego zagłębienia włożyć drożdże.
- 5 Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę.
- 6 Wcisnąć 3 x przycisk MENU i ustawić program  Chleb PEŁNOZIARNISTY.
- 7 Wybrać wymaganą wielkość bochenka i zabarwienie skórki. Następnie wcisnąć przycisk start.
- 8 Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

100% chleb pełnoziarnisty		
Wielkość bochenka	1 kg	750 g
Ingredencje		
Woda	420 ml (15 fl oz)	360 ml (12½ fl oz)
Pełnoziarnista mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżki	2 łyżki
Sól	2 łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	2 łyżki	5 łyżeczek
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1 łyżeczka	2 łyżeczka

łyżeczka = 5 ml łyżeczka

łyżka = 15 ml łyżka

Chleb pełnoziarnisty (Program 3)

Chleb pełnoziarnisty		
Wielkość bochenka	1 kg	750 g
Ingredencje		
Jajka	2	1 i 1 żółtko
Woda	Patrz punkt 1	Patrz punkt 1
Skórka otarta z cytryny	1 łyżka	1 łyżka
Miód	2 łyżki	2 łyżki
Pełnoziarnista mąka chlebowa	540 g (1 lb 3½ oz)	450 g (1 lb)
Niebielona biała mąka chlebowa	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)
Sól	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka	1 łyżka
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

- 1 Wbić jajko/ jajka do naczynia do odmierzenia lub do innego naczynia i dolać właściwą ilość wody, by osiągnięte pozostało :

Wielkość bochenka	1 kg	750 g	
Woda	380 ml	310 ml	

- 2 Wlać do formy do pieczenia wspólnie z miodem i skórą z cytryn.

Szybki chleb pełnoziarnisty (Program 4)

750 g 2 godziny 45 minut

1 kg 2 godziny 48 minut

Uwaga : Program pełnoziarnisty zaczyna się 5 minutowym cyklem nagrzania wstępnego. W tym czasie ugniatacz nie pracuje.

- Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- Do formy do pieczenia wlać wodę.
- Włożyć do formy do pieczenia kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie, za wyjątkiem drożdży.
- W mące zrobić zagłębienie, by nie dotykało się z wodą, do tego zagłębienia włożyć drożdże.
- Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę.
- Wcisnąć 4 x przycisk MENU i ustawić program 4 . SZYBKI CHLEB PEŁNOZIARNISTY
- Wybrać wymaganą wielkość bochenka i zabarwienie skórki. Następnie wcisnąć przycisk start.
- Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Lekki chleb pełnoziarnisty			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredencje			
Woda	380 ml (13 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)	250 ml (9 fl oz)
Skórka otarta z cytryny	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżeczki
Pełnoziarnista mąka chlebowa	500 g (1 lb 2 oz)	425 g (15 oz)	350 g (12 oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	100 g (4 oz)	75 g (3 oz)	50 g (2 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżki	4 łyżeczki	1 łyżka
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	2 łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

Szybki chleb pełnoziarnisty (Program 4)

Chleb zbożowy			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredencje			
Woda	380 ml (13 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)	250 ml (9 fl oz)
Skórka otarta z cytryny	4 łyżeczki	1 łyżka	2 łyżeczki
Zbożowa mąka chlebowa	540 g (1 lb 3 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	60 g (2 oz)	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżki	4 łyżeczki	1 łyżka
Sól	2 łyżeczki	2 łyżeczki	1½ łyżeczki
Lekki brązowy miękki cukier	2 łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	2 łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

Chleb bezglutenowy (Program 5)

Następujące przepisy, gdzie używa się bezglutenowej mieszanki chlebowej i mąki bezglutenowej, pozostały wypróbowane w piekarni MB300. Pieczenie chleba bezglutenowego różni się od pieczenia chleba z mąki pszennej. Prosimy zapoznać się poniżej podanymi zalecaniami :

- Ważne jest, by nie doszło do zanieczyszczenia mąki bezglutenowej przez mąkę z glutenem, bowiem wyrób chleba bezglutenowego wymagany jest zazwyczaj ze względów zdrowotnych. Jeśli ma być pieczony chleb normalny i bezglutenowy, zalecamy kupienie następnej piekarni. Jeśli do tego celu służy ta sama piekarnia, wszelki sprzęt i inne urządzenia należy dokładnie umyć.
- W celu osiągnięcia dobrych wyników należy wszystkie składniki należyście odmierzyć.
- Z mieszanek bezglutenowych powstaje zamiast bochenków gęste i płynne ciasto. Istotne jest, by ciasto w ciągu rośnięcia pozostało zeskrobane z ścian, i należy dopilnować by wszystkie składniki pozostały należyście wymieszane.
- Większość mieszanek bezglutenowych zawiera drożdże, które są również bezglutenowe. Jeśli używa się drożdży od innego producenta, należy sprawdzić, czy są bezglutenowe.
- Mieszanki bezglutenowe jakimi są Glutafin, Trufree lub Juvela, można kupić na przepis w aptece lub są w sprzedaży w niektórych sklepach ze zdrowym żywnością.
- W większości używana jest guma ksantanowa lub guarowa. Składniki te to kremowy proszek wzmacniający strukturę i pomagający przy rośnięciu i fiksowaniu podczas pieczenia. Guma Guarowa jest znaczącym źródłem błonnika i może działać na ludzi o wrażliwym układzie trawiennym jak środek przeczyszczający
- Chleb należy wyjąć z piekarni natychmiast po zakończeniu cyklu pieczenia. Nie pozostawiać chleba w fazie utrzymywania ciepła. Chleb pozostawić należy w formie do pieczenia na około 5 minut i następnie wyłożyć go na kratę do wystygnięcia
- Jest normalne, że chleb bezglutenowy wyznacza się bardziej gęstą i zwartą strukturą. Wyniki mogą różnić się w zależności od użytej mieszanki lub bezglutenowej mąki.
- Przy pieczeniu chleba bezglutenowego nie należy używać opóźnionego startu, bowiem niektóre składniki mogą ulec zepsuciu.

Chleb bezglutenowy (Program 5)

Przepisy z użyciem bezglutenowych mieszanek chlebowych

- 1 Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- 2 Do formy do pieczenia wlać wodę i następnie włożyć do formy do pieczenia wszystkie kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie.
- 3 Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę. Wcisnąć 5 x przycisk MENU i ustawić program **5. CHLEB BEZGLUTENOWY**. Potem wcisnąć przycisk start.
- 4 Po 5 minutach mieszania, za pomocą drewnianej łopatkii ciasto należy zeszkrobać w celu należytego wymieszania wszystkich składników.
- 5 Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Podstawowe białe mieszanki chlebowe			
Ingredencje	Mieszanka chlebową Glutafin	Mieszanka Juvela	Mieszanka chlebową Trufree*
Woda	400 ml	400 ml	400 ml
Olej słonecznikowy	3 łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Bezglutenowa mieszanka chlebową	500 g	500 g	500 g
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	2 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki

* Bez zawartości zbóż i bezglutenowe

Uwaga : Jeżeli możliwe jest użycie mleka, dodać należy 4 łyżeczki suszonego odtłuszczonego mleka w celu uzyskania ciemniejszej skórki.

Mieszanka plonowa/Mieszanka Juvela z błonnikiem		
Ingredencje	Mieszanka plonowa	Mieszanka błonnikowa
Woda	400 ml	450 ml
Olej słonecznikowy	2 łyżki	2 łyżki
Bezglutenowa mieszanka chlebową	500 g	500 g
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Chleb bezglutenowy (Program 5)

Przepisy na chleb bezglutenowy

- 1 Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- 2 Do formy do pieczenia wlać wodę i następnie włożyć do formy do pieczenia wszystkie kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie.
- 3 Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę. Wcisnąć 5 x przycisk MENU i ustawić program 5. CHLEB BEZGLUTENOWY. Potem wcisnąć przycisk start.
- 4 Po 5 minutach mieszania, za pomocą drewnianej łopatkę ciasto należy zeszkrobać w celu należytego wymieszania wszystkich składników.
- 5 Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Podstawowy chleb bezglutenowy 1	
Ingrediente	Ilość
Woda	410 ml
Jajka	160 g
Olej słonecznikowy (lub inny olej roślinny)	45 ml
Ocet jabłkowy	5 ml
Biała mąka ryżowa	330 g
Mąka tapiokowa	85 g
Mączka ziemniaczana	85 g
Mączka ksantanowa	2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	25 g
Drożdże	1½ łyżeczki

Podstawowy chleb bezglutenowy 2

Ingredencje	Ilość
Woda	410 ml
Jajka	160 g
Olej słonecznikowy (lub inny olej roślinny)	45 ml
Ocet jabłkowy	5 ml
Biała mąka ryżowa	260 g
Brązowa mąka ryżowa	65 g
Mąka z greckiego grochu	65 g
Mąka kukurydziana lub ziemniaczana	110 g
Mączka ksantanowa	2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	25 g
Drożdże	1½ łyżeczki

Uwaga : W oparciu o podane przepisy powstanie płaski bochenek o lekko napowietrzanej teksturze.

Warianty dla podanych powyżej przepisów

Chleb wieloziarnisty

Wspólnie z innymi składnikami dodać

Pestki dyni	3 łyżeczki
Pestki słonecznika	3 łyżeczki
Mak	2 łyżeczki
Ziarenka sezamu	2 łyżeczki

Cleb owocowy

Wygniatać 10 minut i potem dodać:

Sułtanki	40 g
Rodzyunki	40 g
Koryntki	40 g

Słodkie rarytasy (Program 6)

Średnie zabarwienie skórki

750 g 3 godziny 20 minut

1 kg 3 godziny 35 minut

- Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwyty i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- Do formy do pieczenia wlać wodę.
- Włożyć do formy do pieczenia kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie, za wyjątkiem drożdży.
- W mące zrobić zagłębienie, tak by nie dotykało się z wodą, do tego dołka włożyć drożdże.
- Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę.
- Wcisnąć 6 x przycisk MENU i ustawić program **6. SŁODKI CHLEB**.
- Wybrać wymaganą wielkość bochenka i zabarwienie skórki. Potem wcisnąć przycisk start.
- Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwyty i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Chleb z borówkowkami, migdałami i orzechami pekanowymi			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredencje			
Woda	235 ml (8½ fl oz)	170 ml (6 fl oz)	140 ml (4½ fl oz)
Naturalny biały jogurt	180 ml (6½ fl oz)	140 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	540 g (1 lb 2½ oz)	425 g (15 oz)	350 g (12 oz)
Migdały mielone	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	½ łyżeczki
Cukier bielony	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do wsmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	1 łyżeczka
Orzechy pekanowe pokrojone na kawałki	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Borówki suszone, pokrojone	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)

- Po zabrzmieniu sygnału z piekarni, po około 17 minutach ugniatania, dodać orzechy i borówki

Poznámka: By osiągnięty pozostał dobry wynik, należy dla wielkości 500 g nastawić skórę: JASNA

łyżeczka = 5 ml łyżeczka

łyżka = 15 ml łyżka

Słodkie rarytasy (Program 6)

Chleb jabłkowy z płatkami owsianymi i przyprawami korzennymi		
Wielkość bochenka	750 g	500 g
Ingredencje		
Woda	150 ml (5 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)
Jajka	1	1
Zielone jabłko, nastrugane	75 g (3 oz)	50 g (2 oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Płatki owsiane	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)
Mielona mieszanka przypraw	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier bielony	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Masło	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Pokrojone sułtanki lub rodzynki	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)

- Po zabrzmieniu sygnału z piekarni, po około 17 minutach ugniatania, dodać sułtanki lub rodzynki.

Chleb słodowy z morelami i sułtankami			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredencje			
Woda	315 ml (10½ fl oz)	255 ml (9 fl oz)	200 ml (7 fl oz)
Ekstrakt słodowy	3 łyżki	2 łyżki	5 łyżeczek
Niebielona biała mąka chlebowa	550 g (1 lb 3 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	5 łyżeczek	4 łyżeczki	1 łyżeczka
Mieszanka przypraw mielonych	1 łyżeczka	½ łyżki	½ łyżeczki
Cukier bielony	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	6 łyżeczek
Masło pokrojone na kawałki	40 g (1½ oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	1 łyżeczka
Sułtanki	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)
Pokrojone suszone morele, które nie muszą być moczone	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)
Na polewę			
Cukier bielony	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki
Mleko	3 łyżeczki	3 łyżeczki	2 łyżeczki

- Po zabrzmieniu sygnału z piekarni, po około 17 minutach ugniatania, dodać sułtanki i morele do formy do pieczenia.
- Polewa powstanie poprzez rozpuszczenie białego cukru w mleku. Polewą następnie posmarować jeszcze ciepły bochenek.

Słodkie rarytasy (Program 6)

Jogurtowy chleb z orzechami włoskimi			
Wielkość bochenka	1 kg	750 g	500 g
Ingredencje			
Jogurt cytrynowy	200 ml (7 fl oz)	170 ml (6 fl oz)	135 ml (4½ fl oz)
Sok pomarańczowy	150 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	550 g (1 lb 3 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Cukier bielony	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Sól	1½ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Masło	40 g (1½ oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	2 łyżeczki	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Pokrojone orzechy włoskie	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Skórka otarta z cytryny	2 łyżeczki	2 łyżeczki	1 łyżeczka
Skórka otarta z pomarańczy	2 łyżeczki	2 łyżeczki	1 łyżeczka

- 1 Po zabrzmieniu sygnału z piekarni, po około 17 minutach ugniatania, dodać do formy do pieczenia orzechy włoskie, skórkę cytrynową i pomarańczową.

Francuskie rarytasy (Program 7)

750 g 3 godziny 45 minut

1 kg 3 godziny 50 minut

- 1 Wyjąć formę do pieczenia i zainstalować wygniatacz.
- 2 Do formy do pieczenia wlać wodę.
- 3 Włożyć do formy kolejne składniki w kolejności podanej w przepisie, za wyjątkiem drożdży.
- 4 W mące zrobić zagłębienie, tak by nie dotykało się z wodą, do tego dołku włożyć drożdże.
- 5 Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę.
- 6 Wcisnąć 7 x przycisk MENU i ustawić program 7. CHELB FRANCUSKI
- 7 Wybrać wymaganą wielkość bochenka i zabarwienie skórki. Potem wcisnąć przycisk start.
- 8 Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Chleb francuski		
Wielkość bochenka	1 kg	750 g
Ingredencje		
Woda	400 ml (14 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	540 g (1 lb 3 oz)	400 g (14 oz)
Delikatna francuska gładka mąka	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

Poznámka: Zamiast delikatnej francuskiej gładkiej mąki można użyć super gładkiej mąki.

Torty (ciasta) / szybki chleb (Program 8)

Ustawienie to należy do wyjątkowych, bowiem umożliwia wyrabianie i pieczenie tortów, ciast i chleba bez zawartości drożdży. Program ten nie posiada cyklu rośnięcia, a więc nie mogą tu być stosowane przepisy zawierające drożdże. Do tortów, ciast/chleba, gdzie używa się drożdży, należy użyć słodkiego cyklu 6 (patrz strona 39-41).

- Ustawienia to używane jest tylko do tortów, ciast i chleba bez zawartości drożdży. Użycie innych programów nie przyniesie pożądanych efektów.
- Do przepisu używać masła i margaryny będącej w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem ingrediencji tych do formy do pieczenia, należy pokroić je na kawałki, by podczas mieszania wszystkie składniki pozostały równomiernie rozprowadzone.
- Używać mąki gładkiej oraz środków spulchniających – proszku do pieczenia, sody jadalnej, kwasu winnego.
- Po pięciu minutach wrabiania, należy z pomocą łopatkę ciasto zeszkrobać ze ścian formy do pieczenia. Nie dotykać wygniatacza i nie hamować jego czynności. Przy zeszkrobowaniu ciasta piekarni nie należy wyłączać i odłączać od źródła energii elektrycznej.
- Przed wyłożeniem tortu lub ciasta, należy pozostawić je do wystygnięcia, na około 5 minut. Przed wyłożeniem zawartości formy, należy za pomocą łopatkę objechać formę na jej obwodzie, co pomoże w łatwym wyłożeniu.
- Tort lub ciasto należy pozostawić na kratce do wystygnięcia i dopiero potem kroić. Torty wilgotne, jak na przykład piernik, uzyskają lepszy smak po upływie 24 godzin.
- W cyklu tym wypiek chleba lub ciasta trwa 1½ godziny, co obejmie wszystkie typy szybkiego pieczenia, a więc po upływie 1¼ godziny można proces skontrolować, jak w przypadku normalnego piekarnika. Jeśli produkt jest już upieczony, piekarnię należy wyłączyć i wyjąć formę do pieczenia. Produkt należy wyłożyć na kratkę i pozostawić go do wystygnięcia.

Torty (ciasta) / szybki chleb (Program 8)

Czas: 1 godzina 30 minut

- 1 Należy postępować wg instrukcji podanych w poszczególnych przepisach.
- 2 Włożyć i zablokować formę do pieczenia w piekarni
- 3 Ustawić program **8** - Torty (ciasta) / Szybki chleb.
- 4 Po upływie 6 minut otworzyć pokrywę i plastikową łopatką zeszkobać ściany formy do pieczenia.

Bananowo cynamonowy chleb deserowy	
Ingredencje	Duży bochenek
Masło	115 g (4 oz)
Złoty syrop	200 g (7 oz)
Lekka delikatna ciemna mąka	50 g (2 oz)
Gładka biała mąka	280 g (10 oz)
Proszek spulchniający	2 łyżeczki
Soda jadalna	1 łyżeczka
Cynamon mielony	½ łyżeczki
Dojrzałe banany bez skórki	200 g (7 oz)
Jajka	2
Twarożek owocowy	85 g (3 oz)
Mleko	60 ml (2 fl oz)

- 1 Włożyć masło, syrop i cukier do małego rondelka i podziewać, mieszając do momentu rozpuszczenia. Pozostawić przez chwilę do wystygnięcia i następnie masę wlać do formy do pieczenia.
- 2 Rozgnieść banany i dodać je do formy do pieczenia wraz z jajkami, twarożkiem i mlekiem.
- 3 Przesiać mąkę razem z środkiem spulchniającym, sodą jadalną i cynamonem. Następnie całą masę włożyć do piekarni.

Warianty :

Jeżeli ma być upieczony bananowo figowy chleb deserowy z orzechami włoskimi, należy dodać 40 (10% oz) pokrojonych orzechów włoskich, po zeszkobaniu ciasta ze ścian formy (po 6 minutach, wg opisu podanego powyżej).

Torty (ciasta) / szybki chleb (Program 8)

Ciasto z marmoladą pomarańczową	
Ingredencje	Duży bochenek
Masło	115 g (4 oz)
Złoty syrop	150 g (5 oz)
Cukier granulowany	75 g (3 oz)
Marmolada pomarańczowa	75 g (3 oz)
Mleko	175 ml (6 fl oz)
Jajka	1
Gładka biała mąka	280 g (10 oz)
Proszek spulchniający	2 łyżeczki
Soda jadalna	1 łyżeczka
Sól	szczypta

- 1 Włożyć masło, syrop, cukier i marmoladę do małego rondelka i podgrzewać, mieszając do momentu rozpuszczenia. Pozostawić przez chwilę do wystygnięcia i następnie masę wlać do formy do pieczenia.
- 2 Dodać do formy do pieczenia jajko i mleko.
- 3 Przesiać mąkę wraz z środkiem spulchniającym i sodą jadalną. Następnie całą masę włożyć do piekarni.

Warianty:

Ciasto po upieczeniu i wystygnięciu ozdobić polewą. Zmieszać 140g (5 oz) pełnotłustego miękiego twarogu lub mascarpone, 40 g(10½ oz) przesianego cukru pudru i 15 ml (1 łyżka) pokrojonej skórki lub marmolady pomarańczowej. Polewę rozetrzeć na całą powierzchnię ciasta.

Torty (ciasta) / szybki chleb (Program 8)

Piernik	
Ingredencje	Duży bochenek
Masło	115 g (4 oz)
Złoty syrop	125 g (4½ oz)
Melasa	50 g (2 oz)
Lekki miękki cukier brązowy	125 g (4½ oz)
Mleko	180 ml (6½ fl oz)
Lekko ubite jajko	1
Mąka gładka	280 g (10 oz)
Imbir mielony	2 łyżeczki
Proszek spulchniający	2 łyżeczki
Soda jadalna	1 łyżeczka

- 1 Włożyć masło, syrop, melasę i cukier do małego rondelka i podgrzewać, mieszając do momentu rozpuszczenia. Pozostawić przez chwilę do wystygnięcia i następnie masę wlać do formy do pieczenia.
- 2 Włożyć do formy do pieczenia jajko i mleko
- 3 Przesiać mąkę wraz z imbirem, środkiem spulchniającym i sodą jadalną. Następnie całą masę włożyć do piekarni.

Uwaga : Piernik jest najlepszy, jeśli w celu zmięknienia przechowywany jest przed spożyciem w pojemniku bez dostępu powietrza przez 4 godziny .

Karaibski chleb deserowy	
Ingredencje	Duży bochenek
Rozpuszczone masło	50 g (2 oz)
Mleko	170 ml (6 fl oz)
Lekko ubite jajka	2
Mąka gładka	280 g (10 oz)
Proszek spulchniający	1 łyżka
Sól	szczypta
Cukier bielony	115 g (4 oz)
Kokos suszony	25 g (1 oz)
Suszone owoce tropikalne, pokrojone	75 g (3 oz)

- 1 Do formy do pieczenia wlać masło, mleko i jajka.
- 2 Przesiać mąkę wraz z środkiem spulchniającym i solą. Następnie wmieszać bielony cukier, kokos suszony i owoce tropikalne. Wszystkie składniki włożyć do formy do pieczenia.

Marmolada (Program 9)

Czas: 1 godzina 20 minut

- Cykl marmolady zaczyna się 15 minutowym nagrzewaniem wstępnym. **W tym czasie wygniatacz nie pracuje.**
- W czasie całego cyklu wygniatacz miesza składniki.
- Najlepszych wyników osiągnąć można używając świeżych owoców. Duże płody należy pokroić na połowy lub ćwiartki.
- Aby marmolada dobrze zgęstniała, używać należy specjalnego cukru żelującego z dodatkiem pektyny.
- W przypadku użycia owoców o niskiej zawartości pektyny, należy dodać 5-10 ml (1-2 łyżeczki) soku z cytryny
- Do wyciągania z piekarni zawsze używać należy rękawic kuchennych, bowiem piekarnia jest zawsze bardzo gorąca.
- Cały proces przygotowania marmolady należy mieć zawsze pod dozorem w celu niedopuszczenia do jej ewentualnego przegotowania. Niekiedy konieczne jest również jej zamieszanie.
- Marmoladę należy wkładać do czystych , wysterylizowanych słoików. Słoiki zakręcić i umieścić na nie etykiety.

Marmolady	
Ingredencje	350 g (12 oz) marmolady
Świeże dojrzałe morele	250 g (9 oz)
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Woda	2
Cukier żelujący z pektyną	250 g (9 oz)
Masło	15 g (½ oz)

- 1 Wyjąć formę do pieczenia z piekarni oraz zainstalować wygniatacz. Owoce wystawiać i pokroić na połówki. Każdy kawałek rozkroić należy na cztery części oraz umieścić do formy do pieczenia. Włożyć pozostałe składniki.
- 2 Poprzez ustawienie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Zamknąć pokrywę i za pomocą przycisku MENU wybrać program **9** MARMOLADA.
- 3 Składniki pozostawić do wymieszania na 15 minut i następnie drewnianą łopatką należy zeskrobać cukier ze ścian formy do pieczenia. Uwaga, forma do pieczenia jest gorąca !
- 4 Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Ostrożnie włożyć marmeladę do czystych i wysterylizowanych słoików, zakręcić i umieścić na nie etykiety.

Warianty :

Zamiast moreli można użyć śliwek.

Marmolada (Program 9)

Letnia marmolada owocowa	
Ingredencje	450 g (1 lb) marmolady
Truskawki	115 g (4 oz)
Maliny	115 g (4 oz)
Porzeczki czerwone	75 g (3 oz)
Sok z cytryny	1 łyżeczka
Cukier żelujący z pektyną	300 g (11 oz)
Masło	15 g (½ oz)

- 1 Wyjąć formę do pieczenia z piekarni oraz zainstalować wygniatacz. Truskawki pokrojone na części (jeśli są duże) wraz z porzeczkami i malinami włożyć do formy do pieczenia. Dodać pozostałe składniki.
- 2 Poprzez ustawienie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Zamknąć pokrywę i za pomocą przycisku MENU wybrać program 9. MARMOLADA
- 3 Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Ostrożnie włożyć marmeladę do czystych i wysterylizowanych słoików, zakręcić i umieścić na nie etykietę.

Cykl przygotowania ciasta (Program 11)

Czas: 1 godzina 20 minut

Program ten umożliwia wyrabianie, wygniatanie i wyrośnięcie ciasta bez tego, by musiało być ono upieczone, co korzystne jest dla ręcznego formowania chleba i rogalików. Po uformowaniu odpowiednich kształtów, należy je jedynie pozostawić do wyrośnięcia i następnie upiec w normalnym piekarniku.

Cykl przygotowania ciasta idealny jest do wyrobu różnego kształtu bochenków, korpusów na pizzę, rogalików, croissantów, pączków, bagietek chlebowych, bułek i innego pieczywa.

Przepis podany na stronie 50 podaje informacje o tym, jak należy formować różne kształty. Przepis ten można wykorzystać również do wyrobu bagietek chlebowych. Zamiast wody można użyć 250 ml (9 fl oz) i 50 ml (2 fl oz) oliwki zamiast wody, jajak i masła. Oliwki używać należy w połączeniu z wodą.

Formowanie bagietek chlebowych :

- 1 Rozdzielić ciasto na połowę i każdą z tych części uformować należy w prostokąt o grubości 1 cm. Prostokąt ten następnie pokroić na paski o długości 7 cm i szerokości 2 cm.
- 2 Powierzchnię lekko poprószoną mąką rozciągnąć dłonią na długie cienkie paski. Każdy pasek delikatnie podnieść i ostrożnie naciągnąć. Jeśli to konieczne, ciasto podczas formowania pozostawić na chwilę, by odpoczęło.
- 3 Według upodobania posypać makiem, ziarenkami sezamu, solą morską lub nastruganym parmezanem
- 4 Paski rozłożyć na lekko posmarowanej blasze do pieczenia.
- 5 Paski delikatnie posmarować oliwką, zakryć blachę i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 10-15 minut.
- 6 Piec około 15-20 minut w nagrzanym piekarniku, 200°C/400°F dokąd nie osiągną złocistego koloru. Gaz – stopień 6. Podczas pieczenia należy 1 x blachę odwrócić. Upieczone bagietki przenieść na kratkę do wystygnięcia.

Cykl przygotowania ciasta (Program 11)

Rogale chlebowe	
Ingredience	450 g (1 lb) marmolady
Woda	240 ml (8½ fl oz)
Jajka	1
Niebielona biała mąka chlebową	450 g (1 lb)
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka
Masło	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½
Na potarcie	
Żółtko z jajka ubite z 15 ml (1 łyżką) wody	
Siemiona sezamu i mak do posypania, do wyboru	1 łyżeczka

- Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- Do formy do pieczenia wlać wodę.
- Włożyć do formy do pieczenia kolejne składniki w kolejności, która podana jest w przepisie, za wyjątkiem drożdży. W mące zrobić zagłębienie, tak by nie dotykało się z wodą, do tego dołka włożyć drożdże.
- Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę. Za pomocą przycisku menu ustawić program 11 CIASTO. Wcisnąć przycisk start. Lekko posmarować olejem obie blachy do pieczenia.
- Na końcu cyklu piekarnię wyłączyć i odłączyć z sieci elektrycznej. Ciasto lekko wyłożyć z formy i podzielić na 12 równych części i uformować w małe kule (jak śliwki) lub wybrać inny kształt :
 - Rogaliki twarogowe – oddzielić jedną trzecią ciasta, obie części uformować w okrągły kształt. Mniejszą część ciasta umieścić na ten większą i umoczonym palcem wytworzyć w środku zagłębienie.
 - Węzły – obie części uformować w długie sznury i następnie połączyć je w węzły
 - Bułki – każdy kawałek ciasta rozdzielić na trzy części, które należy sformować w sznury, następnie spleść w warkocz. Końce połączyć i utworzyć bułkę.
- Uformowane rogalie umieścić na przygotowane blachy do pieczenia. Pomiędzy poszczególnymi rogalikami pozostawić miejsce. Zakryć natłuszczoną folią pozostawić w ciepłym miejscu na 20-30 minut do wyrośnięcia lub do tego czasu, kiedy dwa razy zwiększą swoją objętość. Między tym należy nagrzać piekarnik na 220°C / 425°F/ Gaz 7.
- Rogale posmarować glazurą z jajka i posypać ziarenkami sezamu lub makiem. Piec 15-18 minut , dokąd nie uzyskają złocistego koloru. Upieczone rogalie przenieść na kratkę do wystudzenia.

Cykl przygotowania ciasta (Program 11)

Pizza		
Ingredencje	2 x 30 cm (12")	1 x 30 cm (12")
Woda	250 ml (9 fl oz)	140 ml (5 fl oz)
Oliwka	1 łyżka	1 łyżka
Niebielona biała mąka chlebowa	450 g (1 lb)	225 g (8 oz)
Sól	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka	ó łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1 łyżeczka	ó łyżeczki
Nadzienie:		
Pasta z pomidorów suszonych	8 łyżek	4 łyżki
Suszone oregano	2 łyżeczki	1 łyżeczka
Pokrojona mozzarella	280 g (10 oz)	140 g (5 oz)
Pokrojone świeże pomidory	8	4
Pokrojona na cienkie paseczki żółta papryka bez siemion i pokrojona na cienkie paseczki	1	½
Pokrojona na cienkie paseczki zielona papryka bez siemion,	1	½
Pokrojone pieczarki	100 g (4 oz)	50 g (2 oz)
Ser dolcellate, pokrojony na małe kawałki	100 g (4 oz)	50 g (2 oz)
Szynka parmska , w kawałkach	100 g (4 oz)	50 g (2 oz)
Świeżo nastrugany parmezan	50 g (2 oz)	25 g (1 oz)
Świeże listki bazalki	12	6
Sól i świeżo umielony pieprz		
Oliwka	2 łyżka	1 łyżka

- 1 Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- 2 Do formy do pieczenia wlać wodę i oliwkę. Dodać mąkę, sól i cukier.
- 3 W mące zrobić zagłębienie, tak by nie dotykało się z wodą, i włożyć do niego drożdże.
- 4 Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę. Za pomocą przycisku menu ustawić program 11 CIASTO. Wcisnąć przycisk start. Lekko posmarować olejem obie formy na pizzę lub blachy do pieczenia.
- 5 Na końcu piekarnię wyłączyć i odłączyć z sieci elektrycznej. Ciasto delikatnie wyrzucić z formy na powierzchnię poproszoną mąką. Ciasto wywałkować w koło o średnicy do 30 cm (12 in) i umieścić go na przygotowaną formę lub blachę do pieczenia.
- 6 Nagrząć piekarnik na 220°C / 425°F/ Gaz 7. Ciasto posmarować pastą z suszonych pomidorów, posypać oreganem i 2/3 sera mozzarella.
- 7 Poukładać pomidory, papryki, pieczarki, ser i szynkę Parmską oraz listki bazalki. Posolić i popieprzyć wg własnego upodobania oraz pokapać oliwką.
- 8 Piec 18-20 minut, dokąd nie osiągnie złocistego zabarwienia. Natychmiast po upieczeniu należy podawać.

Cykl przygotowania ciasta (Program 11)

Croissanty		
Ingredencje	18 kawałków	12 kawałków
Mleko półtłuste	230 ml (8 fl oz)	150 ml (5 fl oz)
Jajka	1	1
Niebielona biała mąka chlebowa	500 g (1 lb 2 oz)	350 g (12 oz)
Sól	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki	1 łyżka
Masło	25 g (1 oz) + 250 g (9 oz)	25 g (1 oz) + 175 g (6 oz)
	- miękkie	- miękkie
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Do posmarowania:		
Żółtko jajka	2	1
Mleko	2 łyżki	1 łyżki

- Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwyty i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz
- Do formy do pieczenia wlać mleko. Dodać jajka. Posypać mąką tak, by zakrywała płyny.
- Dodać cukier i 25 g masła. W środku mąki zrobić zagłębienie, tak by nie dotykał się z wodą, i do dołka tego włożyć drożdże.
- Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę. Za pomocą przycisku menu ustawić program 11 CIASTO. Wcisnąć przycisk start. Między tym uformować miękkie masło w gruby kwadrat – 2 cm (3/4 in).
- Na końcu cyklu ciasto lekko wyrzucić z formy na delikatnie poproszoną powierzchnię. Ciasto uformować w półdługi kształt, dwa razy dłuższy niż jest masło i o trochę szerszy. Masło umieścić do 1 połowy i zapakować go do ciasta. Należy zamknąć rogi, by masło pozostało wewnątrz ciasta.
- Wywałkować prostokąty o dwóch centymetrach (3/4 in) szerokości. Dolną część wygiąć na górę, górną część w kierunku na dół i przymocować. Zapakować do folii i pozostawić do odpoczynku na 20 minut. Wałkowania, składania i odpoczywania należy dokonać jeszcze dwa razy i ciasto należy zawsze obrócić o 90°
- Wywałkować na prostokąty o rozmiarach 30 x 52 cm (12 x 21 in). Prostokąty należy rozciąć wzdłuż i w szerz oraz wytworzyć trójkąty – 15 cm (6 in). Skrawki należy odciąć.
- Zwijając każdy trójkąt wzdłuż podstaw w kierunku wierzchołka. Wierzchołek pozostanie w spodniej części. Uformować w sierp. Umieścić na 2 blachy do pieczenia. Pomiedzy poszczególnymi produktami należy pozostawić miejsce
- Zakryć lekko natłuszczoną folią i pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut lub do czasu, kiedy produkty nie osiągną podwójnej wielkości. Między tym nagrzać piekarnik na 200°C / 400°F / Gaz. 6.
- Zmieszać żółtko jajka z mlekiem i produkty posmarować. Piec 15-20 minut, dokąd croissanty nie będą kruche i złociste. Następnie pieczywo wyjąć na kratkę do wystygnięcia.

Warianty

Jeżeli mają być upieczone croissanty czekoladowe, należy przed ostatecznym formowaniem ciasta umieścić mały kawałek czekolady lub 10 ml (2 łyżeczki) nastruganej czekolady do szerszej części ciasta, Sprawdzić należy, czy czekolada znajduje się wewnątrz ciasta.

Cykl przygotowania ciasta (Program 11)

Chleb naanski		
Ingredencje	6 kawałków	3 kawałki
Woda	180 ml (6 fl oz)	90 ml (3 fl oz)
Jogurt naturalny	6 łyżek	3 łyżki
Roztopione masło lub oliwka	2 łyżeczki	1 łyżeczka
Niebielona biała mąka chlebowa	450 g (1 lb)	225 g (8 oz)
Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżeczki	1 łyżeczka
Masło	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Roztopione masło lub oliwka do potarcia	6 łyżek	3 łyżki

- Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz
- Do formy do pieczenia wlać wodę, jogurt, rozpuszczone masło lub oliwkę. Dodać pozostałe składniki za wyjątkiem drożdży.
- W mące utworzyć zagłębienie, tak by nie dotykało się z wodą, i włożyć do niego drożdże.
- Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylnej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę. Za pomocą przycisku menu ustawić program **11** CIASTO. Wcisnąć przycisk start.
- Przed zakończeniem cyklu włożyć do piekarnika 3 blachy do pieczenia i nagrzać na najwyższym stopniu. Po zakończeniu cyklu ciasto należy lekko wyrzucić z formy na delikatnie poproszoną powierzchnię. Ciasto rozdzielić na 3 równe części i uformować w bochenki.
- Wywałkować na podłużne kształty mające około 25 cm (10 in) długości i 13 cm (5 in) szerokości) Grill nagrzać. Następnie położyć chleb na blachy i piec 4-5 minut, dokąd się nie nadmie. Wyjąć z piekarnika i włożyć pod grill, gdzie pozostawić go należy, by nabrał brązowego zabarwienia oraz delikatnie pęknąć.
- Posmarować roztopionym masłem lub olejem. Podawać ciepły.

Warianty

Dodać 5 ml (łyżeczkę) mielonej kolendry lub kminku i w ten sposób powstanie naanski korzenny chleb. Jeżeli ma powstać naanski chleb pełnoziarnisty, zastąpić należy 50 % białej mąki chlebowej mąką pełnoziarnistą.

Jeżeli dodany zostanie rozgnieciony czosnek i/lub trochę świeżego zmielonego pieprzu, smak chleba będzie znakomity. Czarnego pieprzu można użyć również w rozpuszczonym maśle podczas smarowania upieczonych chleba.

Cykl ekspresowy (Program 12)

- W piekarni działa ekstra szybki cykl pieczenia chleba, podczas którego przebiega wygniatanie, rośnięcie i pieczenie. Dzięki programu temu można przygotować chleb w ciągu 1 godziny. W celu osiągnięcia najlepszych wyników, zapoznać się należy z poniżej podanymi zaleceniami oraz dotrzymywać ich.
- W celu przyspieszenia procesu wyrośnięcia należy używać letniej wody (32 – 35 °C/ 90-95°F jest optymalna). W przypadku użycia wody zimnej bochenek będzie krótszy, jeśli zaś użyta pozostanie woda gorąca, dojdzie do zniszczenia drożdży. Temperaturę wody należy zmierzyć termometrem lub mieszać należy 90 ml wrzątku z 310 ml zimnej wody.
- Przepisy na chleb miałyby zawierać minimalnie 65 % białej mąki. Jeżeli ma w cyklu tym powstać chleb z 100 % mąki pełnoziarnistej lub mąki wieloziarnistej, nie podarzy się to, bowiem cykl ten nie daje wystarczająco dużo czasu, by z mąk tych ciasto należycie wyrosło.
- Przy pieczeniu chleba w cyklu tym pozostała również obniżona ilość soli, bowiem sól hamuje czynność drożdży. Nie mniej jednak sól konieczna jest do osiągnięcia odpowiedniego smaku i struktury ciasta. Użyć należy 5 ml (1 łyżeczkę) soli lub 600 g (1 lb 5 oz) mąki.
- W cyklu tym podwyższona pozostała ilość drożdży, by zagwarantowane pozostało szybkie wyrośnięcie. Użyć należy 15-20 ml (3-4 łyżeczki) łatwych do wmieszania drożdży rozpuszczalnych.
- Jeżeli w cyklu tym ma powstać kilka bochenków po sobie, pokrywę piekarni należy pozostawić otwartą i piekarnię należy na 30 minut pomiędzy poszczególnymi cyklami wyłączyć. Tylko tak osiągnąć można dokładnego działania czujnika termicznego. Czujnik jest istotnym elementem dla szybkich cykli pieczenia.
- Bochenki chleba wytworzone w tym cyklu nie wyrosną tak, jak bochenki pochodzące z cykli zazwyczaj używanych, będą miały również delikatniejszą skórkę i będą trochę twardsze. Taki stan jest normalny.

Cykl ekspresowy (Program 12)

Na 1 duży bochenek

Czas : 59 minut

- 1 Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Następnie zainstalować ugniatacz.
- 2 Do formy do pieczenia wlać ciepłą wodę(32 – 35°C).
- 3 Włożyć do formy kolejne składniki w kolejności podanej w przepisie, za wyjątkiem drożdży.
- 4 W mące zrobić zagłębienie, tak by nie dotykało się z wodą, do tego dołku włożyć drożdże.
- 5 Poprzez obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni włożyć formę do pieczenia do piekarni. Następnie formę zablokować w miejscu poprzez obrócenie jej w kierunku naprzód. Spuścić uchwyt i zamknąć pokrywę.
- 6 Wcisnąć 12 x przycisk MENU i ustawić program 12. EKSPRES. Potem wcisnąć przycisk start.
- 7 Na końcu cyklu pieczenia piekarnię należy wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Wyjąć formę do pieczenia poprzez uchwycenie uchwytu i obrócenie formy do pieczenia w kierunku tylniej części piekarni. Czynność tę należy wykonywać w rękawicach kuchennych, bowiem uchwyt jest gorący. Następnie chleb wyjąć na kratkę i pozostawić do wystygnięcia.

Podstawowy biały chleb

Ingredience	Velký
Letnia woda	400 ml (14 fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	5 łyżeczek
Masło	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	4 łyżeczki

Biały chleb wiejski

Ingredience	Duży
Letnie półtłuste mleko	230 ml (8 fl oz)
Letnia woda	180 ml (6½ fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	450 g (1 lb)
Pełnoziarnista mąka chlebowa	150 g (5 oz)
Sól	1 łyżeczka
Cukier	5 łyżeczek
Masło	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	4 łyżeczki

Cykl ekspresowy (Program 12)

Chleb z orzechami włoskimi

Ingredিয়েncje	Duży
Letnia maślanka	200 ml (7 fl oz)
Letnia woda	120 ml (4 fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	340 g (12 oz)
Pełnoziarnista mąka chlebowa	110 g (4 oz)
Pokrojone orzechy włoskie	50 g (2 oz)
Sól	1 łyżeczka
Cukier	3 łyżeczki
Masło	25 g (1 oz)
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	2½ łyżeczka

Chleb z marchwią i kolendrą

Ingredিয়েncje	Duży
Świeżo pokrojona marchew, w tym. pokojowej	235 g (8½ oz)
Letnia woda	280 ml (9½ fl oz)
Olej słonecznikowy	2 łyżki
Świeżo zmielona kolendra	4 łyżeczki
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g (1 lb 5 oz)
Kolendra mielona	2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	5 łyżeczek
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	4 łyżeczki

- 1 Marchew, kolendrę i olej włożyć należy do formy razem z ciepłymi płynami. Mieloną kolendrę dodać z mąką. Postępować należy wg instrukcji podanych na stronie 55.

Chleb z podsmażaną cebulką

Ingredিয়েncje	Duży
Masło	50 g (2 oz)
Poszatkowana duża cebula	1
Letnie mleko pełnotłuste	350 ml (1 lb 3 fl oz)
Niebielona biała mąka chlebowa	530 g (1 lb 3 oz)
Pełnoziarnista mąka chlebowa	70 g (3 oz)
Sól	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki
Świeżo zmielony czarny pieprz	1 łyżeczka
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	4 łyżeczki

- 1 W rondelku należy rozpuścić masło i podusić go w niskiej temperaturze z cebulką. Cebulka ma mieć złocisty kolor. Następnie rondelk zdjąć z palnika i wlać mleko. Postępować należy wg instrukcji podanych na stronie 55.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej podane są typowe problemy, które powstać mogą podczas wyrobu chleba w piekarni. Należy dokładnie zapoznać się z tymi problemami, ich możliwymi przyczynami oraz sposobami postępowania, które zapewnią sprawne działanie piekarni.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
WIELKOŚĆ I KSZTAŁT CHLEBA		
1. Chleb jest niski	• Z powodu niższej ilości glutenu, który tworzy białko w mące pełnoziarnistej, chleb pełnoziarnisty jest niższy niż chleb biały. • Niewystarczająca ilość cieczy. • Brakuje cukru lub zbyt mała ilość cukru. • Niewłaściwy typ używanej do wypieku mąki. • Niewłaściwy typ drożdży • Zbyt mała ilość drożdży, drożdże zbyt stare. • Ustawienie szybkiego cyklu pieczenia chleba. • Doszło do połączenia drożdży i wody jeszcze przed początkiem procesu wygnięcia.	• Sytuacja normalna, rozwiązania nie ma. • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki. • Wkładać składniki zgodnie z przepisem. • Można doszło do użycia gładkiej mąki zamiast silnej mąki, które zawiera więcej glutenu. • W celu uzyskania najlepszych wyników używać należy tylko drożdży o szybkim działaniu. • Odmierzać zalecane ilości i kontrolować zalecany okres zużycia na opakowaniu. • Cykl ten wytwarza mniejsze bochenki, jest to normalne. • Zapewnić, by nie dochodziło do kontaktu w formie do pieczenia.
2. Niski bochenek, bez wyrośnięcia	• Całkowicie brakuje drożdży • Stare drożdże • Zbyt ciepła ciecz • Zbyt dużo soli. • Przy używaniu timera, drożdże zwilgotniało przed zapoczątkowaniem procesu przygotowania chleba.	• Wkładać składniki wg przepisu • Skontrolować okres gwarancyjny na opakowaniu. • Używać cieczy będących we właściwych temperaturach. • Używać zalecanych ilości. • Składniki suche umieścić w rogach formy do pieczenia, oraz w środku suchych składników zrobić zagłębienie, w które należy włożyć drożdże, tak będzie chronione przed zwilgotnieniem.
3. Zbyt wyrośnięty – kształt grzyba	• Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cukru • Zbyt dużo mąki • Zbyt dużo soli • Ciepła, wilgotna pogoda	• O 1/4 łyżeczki drożdży mniej • O 1 łyżeczkę cukru mniej. • O 6 do 9 łyżek mąki mniej. • Używać ilości zalecanych w przepisie. • O 15 ml / 3 łyżeczki cieczy i 1/4 łyżeczki drożdży mniej.
4. Zapadnięcie się wierzchu i boków	• Zbyt dużo cieczy. • Zbyt wiele drożdży. • Ciepła, wilgotna pogoda mogło spowodować zbyt szybkie wyrośnięcie ciasta.	• Przyszliznąć razem o 15 ml / 3 łyżeczki cieczy mniej lub dodać trochę mąki. • Używać ilości zalecanych w przepisie, przyszliznąć razem wypróbować szybszy cykl. • Schłodzić wodę lub dodać mleka z lodówki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - ciąg dalszy

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
5. Szorstka i nierówna powierzchnia – nie gładka	• Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy dokładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba Patrz rady a typy (strona 20 i 21).
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	• Piekarnia umieszczona w przeciągu lub przewrócona, albo zrzucona podczas rośnięcia • Przekroczenie pojemności formy do pieczenia • Zbyt mała ilość soli, zupełny brak soli (sól pomaga przeciwko przerośnięciu ciasta) • Zbyt dużo drożdży • Ciepła, wilgotna pogoda	• Przenieść piekarnię • Nie używać ilości większej, niż zaleconej w przepisie na duży bochenek • Używać zalecaną w przepisie ilość soli • Dokładnie odmierzać drożdże • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o ¼ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki.

STRUKTURA CHLEBA

8. Ciężka, gęsta struktura	• Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru	• Odmierzać dokładnie (patrz strona 4) • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie (patrz strona 4)
9. Otwarta, gruba, porowata struktura	• Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy	• Wkładać składniki wg przepisu • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki
10. Chleb jest w środku surowy, mało wypieczony	• Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrócić	• Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki • Jeżeli w ciągu wyrobu chleba dojdzie do przerwania dostawy energii elektrycznej, piekarnia pozostanie wyłączona również po wznowieniu dostaw energii. Należy wyjąć z formy nieupieczony chleb i powtórzyć cały proces, używając nowych składników. • Obniżyć ilość na maksymalnie dozwolone
11. Chleba nie można dobrze pokroić, bardzo klei się	• Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża	• Pozostawić chleb na kratce do wystygnięcia na co najmniej 30 minut, by odeszła para. Dopiero potem można chleb kroić. • Do krojenia chleba używać dobrego noża

KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI

12. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba	• Użycie ustawienia CIEMNA skórka	• Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
13. Bochenek jest przypalony	• Nieprawidłowe działanie piekarni	• Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta,(str. 60)

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - ciąg dalszy

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
14. Skórka jest zbyt jasna	• Chleb nie piecze się przez określony czas. • W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka	• Przedłużyć czas pieczenia • Dodać 15 ml/ 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50 % wody zastąpić mlekiem, prze co osiągnięty pozostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
15. Wygniatacza nie można wyjąć	• Do formy do pieczenia wlać wodę i pozostawić wygniatacz do odmożenia. Potem można go łatwo wyjąć.	• Postępować wg zaleceń odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniataczem po odmożeniu, by doszło do jego obluźowania.
16. Chleb przykleja się do formy do pieczenia / nie można go wyjąć	• Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni	• Umiarkowanie posmarować wewnętrzną część formy do pieczenia olejem roślinnym. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta” (strona 61)
CZĘŚCI MECHANICZNE		
17. Piekarnia nie pracuje / wygniatacz nie działa	• Piekarnia nie jest włączona • Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie • Ustawiono jest całodzienne opóźnienie startu • Ustawiony jest program pełnoziarnisty.	• Skontrolować, czy przycisk ON/OFF znajduje się w pozycji ON (patrz strona 4). • Skontrolować, czy forma do pieczenia jest właściwie umieszczona) • Piekarnia nie zacznie działać, dokąd odliczanie nie osiągnie ustawionego czasu. • 5-30 minutowe spóźnienie startu przy starcie tych programów 3, 4, 9
18. Ingredencje nie są zmieszane	• Piekarnia nie zaczęła pracować • Brak wygniatacza	• Po zaprogramowaniu panelu sterującego należy wcisnąć przycisk start w celu włączenia piekarni. • Zawsze upewnić się należy, czy wygniatacz umieszczony jest na wale n spodnie części formy. Kontroli dokonać należy zawsze przed włożeniem składników.
19. Podczas działania czuć jest spaleniznę	• Składniki są wylane w wewnętrzną części pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia	• Dejte pozor, aby ste ve vnitrní části pece nevyliili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Nie używać większej ilości składników, niż ilość zalecana w przepisie. Składniki należy zawsze dokładnie odmierzac (patrz strona 4)

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
20. Piekarnia pozostala przez pomyłkę wyłączona z sieci elektrycznej lub doszło do przerwania dostawy prądu. Jak uratować chleb ?	• Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie wygniataania, wyjąć należy składniki i zacząć ponownie. • Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie rośnięcia, należy wyjąć ciasto z formy do pieczenia, uformować i włożyć do wysmarowanej brytfanny o rozmarach P 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryć i pozostawić do do wyrośnięcia do osiągnięcia podwójnej wielkości. Użyć ustawienia 10 – tylko pieczenie lub chleb upiec w zagranym piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Czas pieczenia 30 -35 minut lub do osiągnięcia złocistego koloru. • Jeżeli piekarnia znajduje się w trakcie cyklu pieczenia, należy użyć ustawienia 10 - tylko pieczenie lub chleb upiec w zagranym wstępnie piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Wyjąć górny ruszt oraz umieścić go na spodni ruszt piekarnika.	
21. Na displeji je obrazeno E:01 a pekárnu nelze zapnout.	• Komora do pieczenia jest zbyt gorąca	• Wylączyć piekarnię z sieci i pozostawić do wystygnięcia
22. Na wyświetlaczu zobrazowane jest E:02, E:03, E:04, E:05 i piekarnia nie działa	• Piekarnia nie działa poprawnie . • E:02 lub E:03 = błąd czujnika temperatury • E:04, E:05 lub E:08 = błąd elementu grzejnego	• Delikatnie posmarować należy wewnętrzną część formy do pieczenia olejem roślinnym • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Kilenta“ (strona 61)

SERWIS I OŚRODKI TROSKI O KLIENTA

W razie uszkodzenia kabla, jego wymiana ze względu na bezpieczeństwo należy do kompetencji wyłącznie autoryzowanego pracownika firmy KENWOOD.

Jeżeli potrzebna jest rada co do używania urządzenia, należy zwrócić się do sprzedawcy, od którego urządzenie to pozostało nabyte.

