

Wypiekacz do chleba

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SBR 1031WH
SBR 1032SS

Przed uruchomieniem tego wyrobu prosimy o zapoznanie się z jego instrukcją obsługi, nawet w przypadku, jeżeli masz już doświadczenie w posługiwaniu się podobnymi urządzeniami. Z wyrobu należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Co najmniej w okresie gwarancyjnym zalecamy zachowanie oryginalnego opakowania łącznie z wewnętrznym materiałem opakowaniowym, dokument kasowy i kartę gwarancyjną. W razie transportu zapakuj urządzenie w oryginalne pudełko producenta, aby zapewnić maksymalne zabezpieczenie wyrobu podczas transportu (na przykład przeprowadzka albo wysyłka do serwisu).

PL-1

SPIS TREŚCI

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS WYPIEKACZA	5
OPIS PANELU STEROWANIA	6
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	7
OPIS PROGRAMÓW.....	7
OBSŁUGA WYPIEKACZA DO CHLEBA.....	8
PRZEGLĄD SYGNALIZACJI DŹWIĘKOWEJ	9
UŻYCIE TIMERA	9
PRZERWA W DOSTAWIE PRĄDU	10
KROJENIE I PRZECHOWYWANIE CHLEBA	10
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	11
PRZEGLĄD FAZ POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW.....	12
PIECZEMY CHLEB.....	15
PRZEPISY	17
PRZEWODNIK PO USUWANIU PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA	26
DANE TECHNICZNE.....	28
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM.....	28
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	28

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.

Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 1) Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie całą instrukcję obsługi.
- 2) Sprawdź, czy napięcie w Twojej sieci el. odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- 3) Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem doprowadzającym lub wtyczką (np. na skutek użycia ostrych lub gorących przedmiotów, otwartego ognia itp.). Nie używaj urządzenia, jeśli jest zepsute, spadło na ziemię i uległo uszkodzeniu lub zostało uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. W takich wypadkach nigdy nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, ale przekaż je do autoryzowanego serwisu.
- 4) Weź pod uwagę, że podczas pieczenia z urządzenia wydobywa się gorąca para i powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- 5) Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- 6) Jeśli nie używasz urządzenia, odłącz kabel doprowadzający od gniazdka elektrycznego. Odłącz kabel również przed czyszczeniem urządzenia.
- 7) Nie pozwól, aby kabel doprowadzający zwisał poza krawędzią stołu lub był położony na gorącej powierzchni (np. na płycie grzewczej). Nie ustawiaj urządzenia na gorącej powierzchni.



Uwaga:

Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota zdalnego sterowania.

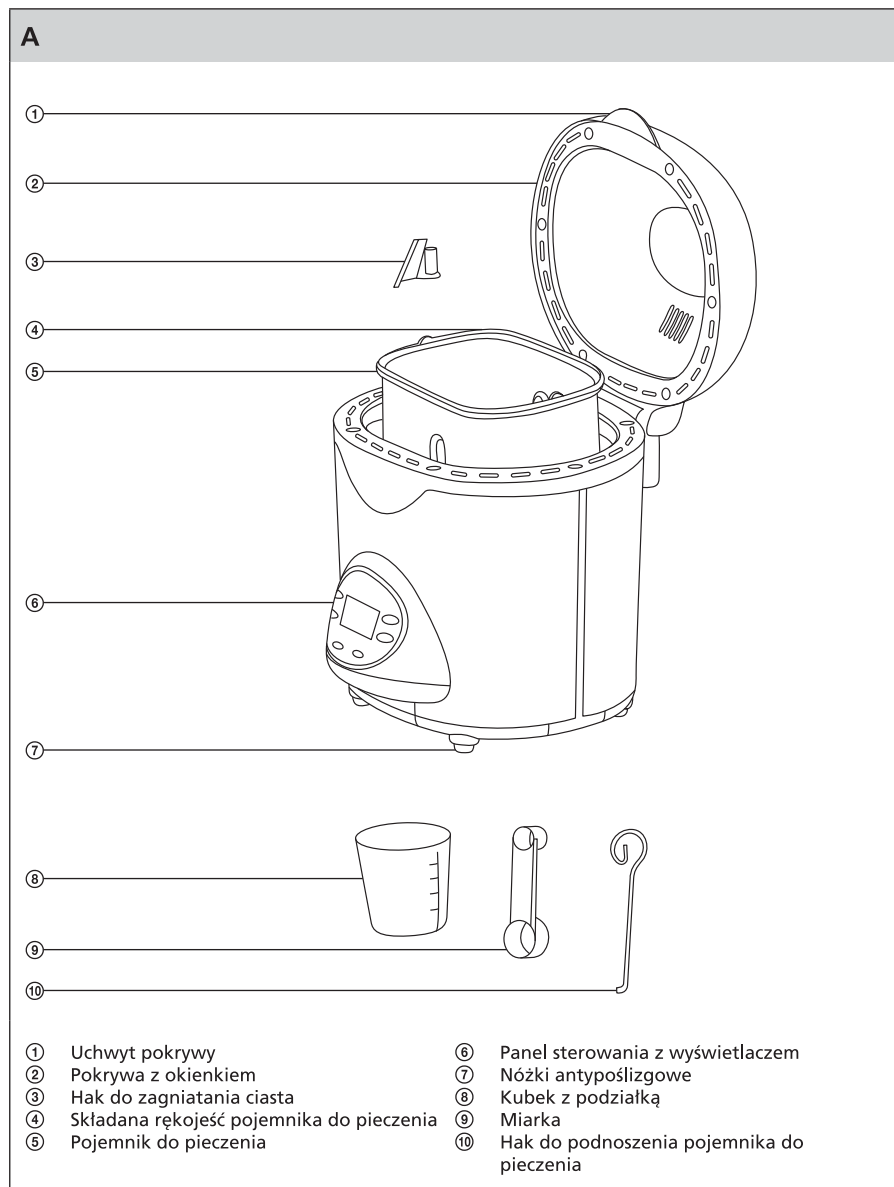
- 8) Podczas pracy urządzenia nie dotykaj żadnych ruchomych lub obracających się części.
- 9) Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli pojemnik do pieczenia wraz ze składnikami nie jest do niego prawidłowo włożony.
- 10) Nigdy nie wyjmuj pojemnika do pieczenia poprzez uderzenie w jego górną część lub krawędzie - mogłoby dojść do jego uszkodzenia.
- 11) Do urządzenia nie wolno wkładać aluminiowej folii lub innych materiałów. W przeciwnym razie grozi ryzyko wybuchu pożaru lub śpięcia.
- 12) W pobliżu części urządzenia, będącej głównym źródłem ciepła, należy przestrzegać bezpiecznej odległości od materiałów łatwopalnych (min. 50 cm), a w pozostałych miejscach min. 10 cm.
- 13) Nigdy nie zakrywaj wypiekacza ścierką, ręcznikiem lub innymi materiałami - należy zapewnić wolny obieg ciepła i pary. W razie zakrycia urządzenia lub jego kontaktu z materiałami łatwopalnymi może dojść do wybuchu pożaru.
- 14) Nie używaj wyrobu do innych celów, niż te, do których jest przeznaczony.
- 15) Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.
- 16) Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- 17) Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- 18) Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i jego wyposażenia (za złą jakość potraw, zranienia, oparzenia, pożar itp.).

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

OPIS WYPIEKACZA



PL-5

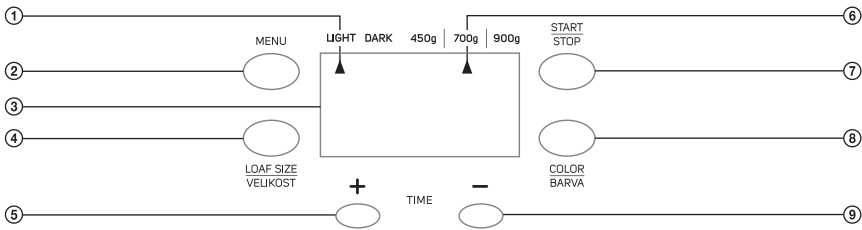
Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

B

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. BASIC / Záskladní pečení | 7. KNEADING / Hnětění |
| 2. FRENCH / Francouzský chléb | 8. JAM / Džem |
| 3. SWEET / Sladký chléb | 9. YOGURT / Jogurtový chléb |
| 4. CAKE / Koláč | 10. DOUGH / Těsto |
| 5. WHOLE WHEAT / Celozrnný chléb | 11. FAST BAKE / Rychlé pečení |
| 6. SANDWICH / Toastový chléb | 12. BAKE / Pečení |



- | | |
|--|--|
| ① Kontrolka koloru skórki | ⑥ Kontrolka ustawienia rozmiaru bochenka |
| ② Przycisk wyboru programu | ⑦ Przycisk START/STOP |
| ③ Wyświetlacz | ⑧ Przycisk wyboru koloru skórki |
| ④ Przycisk ustawienia rozmiaru bochenka | ⑨ Przycisk ustawienia czasu opóźnionego startu |
| ⑤ Przycisk ustawienia czasu opóźnionego startu | |

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem znajdź kilka minut na zapoznanie się z instrukcją, a następnie odłóż ją w takie miejsce, aby w razie potrzeby była zawsze pod ręką. Zwróć uwagę w szczególności na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

- 1) Ostrożnie wypakuj wypiekacz i usuń cały materiał opakowaniowy.
- 2) Usuń kurz, który mógł zgromadzić się podczas pakowania.
- 3) Oczyszczyć pojemnik do pieczenia, hak do zagniatania ciasta i zewnętrzną obudowę wypiekacza za pomocą czystej wilgotnej ściereczki.
Pojemnik do pieczenia posiada nieprzywierającą powłokę. Do czyszczenia żadnej z części wypiekacza nie używaj druciaka ani jakiegokolwiek innego przedmiotu o właściwościach ściernych.
- 4) Przy pierwszym użyciu wytrzyj pojemnik do pieczenia olejem, masłem lub margaryną, nie wkładaj niczego do pojemnika i włącz pieczenie na 3–5 minut (wybierz program Bake – pieczenie).
- 5) Pozostaw wypiekacz do ostygnięcia i wyczyść go ponownie.
- 6) Umieść hak do zagniatania na wale w pojemniku do pieczenia.

OPIS PROGRAMÓW

- 1) **BASIC / Program podstawowy**
Ten program służy do pieczenia zwykłych rodzajów chleba z białej mąki pszennej.
- 2) **FRENCH / Chleb francuski**
Ten program służy do pieczenia tradycyjnego białego pieczywa francuskiego z puszystym mięszem i chrupiącą skórką.



Zalecenie:

Pieczywo francuskie należy spożyć tego samego dnia, w którym zostało upieczone.

- 3) **SWEET / Słodki chleb**
Ten program służy do pieczenia słodkiego chleba o wyższej zawartości tłuszczu i cukru z dodatkiem suszonych owoców, orzechów, wiórków czekoladowych, słodzonej skórki pomarańczy itp.
- 4) **CAKE / Placek**
Ten program służy do pieczenia placków i słodkiego pieczywa zawierającego proszek do pieczenia.
- 5) **WHOLE WHEAT / Chleb pełnoziarnisty**
Program do pieczenia chleba zawierającego mąkę pełnoziarnistą.



Zalecenie:

W przypadku tego programu nie zalecamy korzystania z funkcji opóźnionego startu. W przeciwnym wypadku mogłaby zostać obniżona jakość chleba.

- 6) **SANDWICH / Chleb tostowy**
Ten program służy do pieczenia puszystego chleba tostowego, przeznaczonego do przygotowania kanapek.
- 7) **KNEADING / Ugniatanie**
Ten program służy do mieszania i ugniatania składników. W tym programie nie można wybrać koloru skórki ani ciężaru bochenka, ponieważ nie zawiera on fazy pieczenia. Po zakończeniu programu wyjmij ciasto z pojemnika do pieczenia i przed dalszym opracowaniem pozostaw je odłożone na ok. 10 minut.
- 8) **JAM / Dżem**
Ten program służy do przygotowania dżemów z różnego rodzaju owoców. Gotuj dżem w małych porcjach, ponieważ podczas gotowania zwiększa on swoją objętość. Dżem jest lepki. Jeśli wyptynie poza pojemnik do pieczenia, z trudem się usuwa.

- 9) **YOGURT / Chleb jogurtowy**
Ten program służy do pieczenia chleba zawierającego jogurt.
- 10) **DOUGH / Ciasto**
Ten program służy do mieszania i ugniatania składników oraz do wyrastania ciasta np. na pizzę, rogalce itp. Nie posiada fazy pieczenia.
- 11) **FAST BAKE / Szybkie pieczenie**
Ten program stanowi szybszy wariant programu Basic / Program podstawowy.
- 12) **BAKE / Pieczenie**
Program Bake / Pieczenie przemieni Twój wypiekacz w mały piekarnik. W programie tym czas pieczenia jest ustawiony wstępnie na 1 godzinę. Wstępnie ustawiony czas pieczenia można skrócić za pomocą przycisku TIME-. Potwierdź ustawienia za pomocą przycisku START/STOP. Ten program służy zazwyczaj do pieczenia gotowego ciasta kupionego w sklepie lub do dopieczenia upieczonego chleba, o ile jego skórka jest zbyt jasna.

OBSŁUGA WYPIEKACZA DO CHLEBA

- 1) **Wyjmij pojemnik**
Otwórz pokrywę i wyjmij pojemnik do pieczenia po przez podniesienie uchwytu – wyciągnij go pociągając mocno do góry. Umieść pojemnik na blacie kuchennym. Jest ważne, aby pojemnik został napełniony składnikami poza wypiekaczem, aby nie przedostały się one do wypiekacza w razie ich przypadkowego wysypania (wylania).
- 2) **Przymocuj hak do zagniatania ciasta**
Umocuj hak na wale, który jest umieszczony na dnie pojemnika do pieczenia, poprzez jego dociśnięcie.
- 3) **Odmierz składniki**
Odmierz odpowiednie składniki i włóż je do pojemnika do pieczenia w odpowiedniej kolejności (por. rozdział „PIECZEMY CHLEB” w kolejnej części instrukcji).
- 4) **Włóż pojemnik do wypiekacza**
Włóż pojemnik do pieczenia z powrotem do wypiekacza i mocno go nacisnij, aby zatrzasknął się w odpowiedniej pozycji. Zamknij pokrywę.
- 5) **Podłącz wypiekacz do sieci**
Podłącz wypiekacz za pomocą kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego. Po podłączeniu urządzenia do gniazdka napięcia el. zabrzmi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pokaże się komunikat “1” i “2:50”, co oznacza, że jako program wyjściowy został nastawiony program 1 (Basic / Program podstawowy), który trwa 2 h 50 min przy pieczeniu bochenka chleba o ciężarze 450 g.
- 6) **Wybierz program**
Poprzez wciśnięcie przycisku „MENU” wybierz z listy odpowiedni numer programu.
- 7) **Ustawienia ciężaru**
Poprzez wciśnięcie przycisku „LOAF SIZE/CIĘŻAR” wybierz ciężar bochenka (450 g / 700 g / 900 g).



Uwaga:

Pamiętaj, że wybierasz zawsze całkowity ciężar bochenka, nie zaś jego składników!

- 8) **Wybierz kolor skórki**
Poprzez wciśnięcie przycisku „COLOR/KOLOR” wybierz odpowiedni kolor skórki („LIGHT” = jasny, „DARK” = ciemny).
- 9) **Wybierz czas opóźnionego startu**
Jeśli chcesz, aby chleb został przygotowany później, ustaw czas opóźnionego startu – por. opis w kolejnym rozdziale.

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

- 10) **Włącz wypiekacz**
Aby uruchomić wypiekacz, wciśnij przycisk „**START/STOP**”. Podświetlenie wyświetlacza zacznie pulsować w 5-sekundowych odstępach czasu. Czas pozostały do włączenia urządzenia będzie odliczany po minutach.
- 11) **Przebieg pieczenia**
Wypiekacz będzie automatycznie realizować poszczególne fazy programu. W trakcie fazy ugniatania (wyłącznie w niektórych programach) zabrzmi sygnał dźwiękowy (10 razy), informujący o możliwości dodania suszonych owoców, orzechów itp.
- 12) **Zakończenie pieczenia**
Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pokaże się komunikat “0:00” i zabrzmi sygnał dźwiękowy (12 razy).
- 13) **Utrzymywanie temperatury**
Funkcja utrzymywania temperatury zapewnia w większości programów obieg ciepłego powietrza przez kolejnych 60 minut (por. rozdział „**PRZEGLĄD FAZ POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW**”). Po zakończeniu czasu utrzymania temperatury zabrzmi sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć wcześniej funkcję utrzymywania temperatury, wciśnij przycisk „**START/STOP**” i przytrzymaj go wciśnięty, dopóki nie zabrzmi sygnał dźwiękowy.
- 14) **Wymij pojemnik do pieczenia**
Wciśnij przycisk „**START/STOP**” i przytrzymaj go wciśnięty, dopóki nie zabrzmi sygnał dźwiękowy. Otwórz pokrywę i za pomocą haka podnieś rękojeść pojemnika do pieczenia. Aby wyjąć pojemnik do pieczenia z wypiekacza, skorzystaj z rękawicy kuchennej.
- 15) **Wymij chleb**
Pozostaw chleb w pojemniku do wystygnięcia przez 10–15 minut, następnie obróć pojemnik do góry dnem i wyjmij z niego chleb, aby wystygł.
- 16) Po zakończeniu używania wypiekacza odłącz go od gniazdka napięcia elektrycznego.

PRZEGLĄD SYGNALIZACJI DŹWIĘKOWEJ

1 długi sygnał

– podłączenie wypiekacza do gniazdka napięcia el.

1 krótki sygnał

– wciśnięcie przycisku na panelu sterowania;

– informacja o włączeniu programu w trybie opóźnionego startu.

5 sygnałów

Temperatura wewnątrz wypiekacza jest zbyt wysoka. Przed kolejnym uruchomieniem należy poczekać do wystygnięcia wypiekacza.

10 sygnałów

W programie BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT lub SANDWICH znajduje się faza Ugniatania 2. Można dodać takie składniki jak np. suszone owoce, orzechy itp.

12 sygnałów

Informacja o zakończeniu programu. We wszystkich programach zawierających fazę pieczenia następuje faza Dogrzewania.

UŻYCIE TIMERA

Z timera należy skorzystać wówczas, jeśli chcesz, aby chleb był gotowy później. Z tej funkcji nie należy korzystać w przypadku przepisów zawierających składniki podlegające szybkiemu zepsuciu, jak np. świeże jajka, mleko, śmietana, ser itp.

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

Przykład:

Jest 21:00. Jutro rano o 8:00 (tj. przy różnicy czasu 11 godz.) chcesz mieć gotowy chleb z białej mąki pszennej, ważący 700g.

- 1) Włóż składniki do pojemnika do pieczenia i umieść pojemnik w wypiekaczu chleba.
- 2) Za pomocą przycisku „MENU” ustaw program 1 (Basic / Program podstawowy).
- 3) Za pomocą przycisku „LOAF SIZE/CIEŻAR” wybierz ciężar bochenka 700 g.
- 4) Za pomocą przycisku „COLOR/KOLOR” wybierz kolor skórki.
- 5) Na wyświetlaczu pokaże się całkowity czas programu 2:55 (2 h 55 min). Za pomocą przycisku **TIME+** i **TIME-** wyreguluj czas tak, aby na wyświetlaczu pokazała się informacja 11:00. Jest to czas, po którym chleb będzie przygotowany do wyjęcia z wypiekacza. Po każdym wciśnięciu przycisku **TIME+** lub **TIME-** ustawiony czas skróci się lub przedłuży o 10 min.
- 6) Aby uruchomić program w trybie opóźnionego startu, wciśnij przycisk „START/STOP”. Rozpocznie się odliczanie czasu na wyświetlaczu.



Uwaga:

Początek programu można opóźnić maksymalnie o 10 godzin.

Po uruchomieniu ustawionego programu wypiekacz należy regularnie sprawdzać. Podczas fazy Ugniatacia ciasta 2 (informacja o czasie na wyświetlaczu 2:15) zabrzmi sygnał dźwiękowy (10 razy), informujący o możliwości dodania suszonych owoców, orzechów itp. Jeśli chcesz dodać te składniki, otwórz pokrywę i dodaj suszone owoce, orzechy itp. Wypiekacz będzie kontynuować ustawiony program. Po zakończeniu programu zabrzmi sygnał dźwiękowy (12 razy), a wypiekacz przełączy się automatycznie na tryb dogrzewania.



Uwaga:

Przed otwarciem pokrywy w celu dodania składników nie wciskaj przycisku START/STOP. W przeciwnym wypadku dojdzie do przerwania programu.

PRZERWA W DOSTAWIE PRĄDU

Po krótkiej przerwie w dostawie prądu (max. 20 minut) oraz po odnowieniu dostawy prądu wypiekacz będzie automatycznie kontynuować realizację ustawionego programu.

Po dłuższej przerwie w dostawie prądu wypiekacz powróci do czasu uruchomienia:

- Jeśli w trakcie realizacji programu nie doszło jeszcze do fazy „wyrastania 1”, wybierz ponownie odpowiedni program i wciśnij przycisk „START/STOP”.
- Jeśli program zakończył fazę „wyrastania 1”, musisz rozpocząć cały proces ponownie z nowymi składnikami.

KROJENIE I PRZECHOWYWANIE CHLEBA

- Aby osiągnąć jak najlepsze wyniki, pozostaw chleb przed krojeniem na 30–40 minut do wystygnięcia.
- Aby kromki były jednakowe, skorzystaj z noża elektrycznego lub z ostrego noża z ząbkowanym ostrzem.
- Nie zużyty chleb można zapakować do plastikowej torebki i przechowywać w temperaturze pokojowej do 3 dni. Jeśli jest gorąco i wilgotno, należy włożyć chleb na noc do lodówki.
- Jeśli chcesz przechowywać chleb przez dłuższy czas (do 1 miesiąca), umieść go w zamkniętym pojemniku i włóż pojemnik do zamrażarki.
- Jeśli przechowujesz chleb w lodówce, przed jego podaniem poczekaj, aż osiągnie temperaturę pokojową.
- Ponieważ chleb domowy nie zawiera substancji konserwujących, staje się twardy i suchy wcześniej niż chleb z supermarketu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

- 1) Pojemnik do pieczenia: Oczyszć pojemnik od środka i na zewnątrz zwilżoną ściereczką. Aby nie doszło do uszkodzenia nieprzywierającej powłoki, nie używaj żadnych ostrych przedmiotów ani środków o działaniu ściernym. Przed instalacją wytrzyj pojemnik do sucha.
- 2) Hak do ugniatania ciasta Jeśli usunięcia haka z wału jest utrudnione, napelnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw ją przez 30 minut. Hak do ugniatania będzie można potem z łatwością wyjąć i wyczyścić. Ostrożnie wyczyść hak za pomocą bawełnianej ściereczki.
- 3) Pokrywa i okienko: Oczyszć pokrywę w środku i na zewnątrz za pomocą delikatnie zwilżonej ściereczki.
- 4) Obudowa: Ostrożnie oczyść zewnętrzną obudowę za pomocą zwilżonej ściereczki. Do czyszczenia nie używaj środków czyszczących o działaniu ściernym, ponieważ mogłyby one uszkodzić błyszczącą powierzchnię obudowy. Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie.
- 5) Przed zapakowaniem wypiekacza w celu odłożenia go do przechowania, zadбай o to, aby był całkowicie wystudzony, czysty i suchy oraz by miał zamkniętą pokrywę.



Uwaga:

- Na wewnątrz pokrywy i otworach wentylacyjnych mogą się pojawić brązowe plamy. Są to resztki oparów pochodzących ze składników, które podczas pieczenia przedostały się do wydobywającej się pary. Nie mają one żadnego wpływu na materiał, z którego wykonany jest wypiekacz, ani na jakość upieczonego chleba. Usuń je po każdym użyciu wypiekacza (lub po pojawieniu się plam) za pomocą ściereczki lub gąbki zwilżonej ciepłą wodą.
- Po dłuższym używaniu warstwa wierzchnia pojemnika do pieczenia może zmienić kolor – jest to spowodowane oddziaływaniem ciepła i wilgoci. Zabarwienie nie ma wpływu na działanie wypiekacza ani na jakość chleba.



Rada:

Na otwór pośrodku haka do wygniatania należy po wyczyszczeniu nanieść kroplę oleju stolowego i przymocować go ponownie na wał w pojemniku do pieczenia.

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PRZEGLĄD FAZ POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

Program	1 – Basic / Program podstawowy					
	Jasny			Ciemny		
Kolor skórki						
Ciężar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Opóźniony start	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h
Podgrzewanie wstępne	-	-	-	-	-	-
Ugniatanie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Odpoczywanie	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Ugniatanie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Wyrastanie 1	38 min	38 min	38 min	38 min	38 min	38 min
Utworzenie otworu	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Wyrastanie 2	39 min	40 min	41 min	39 min	40 min	41 min
Pieczenie	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Dogrzewanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Czas ogółem	02:50	02:55	03:00	02:50	02:55	03:00
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	02:15	02:20	02:25	02:15	02:20	02:25

Program	2 – French / Chleb francuski					
	Jasny			Ciemny		
Kolor skórki						
Ciężar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Opóźniony start	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h
Podgrzewanie wstępne	-	-	-	-	-	-
Ugniatanie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Odpoczywanie	33 min	35 min	39 min	33 min	35 min	39 min
Ugniatanie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Wyrastanie 1	42 min	45 min	45 min	42 min	45 min	45 min
Utworzenie otworu	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Wyrastanie 2	49 min	49 min	50 min	49 min	49 min	50 min
Pieczenie	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min
Dogrzewanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Czas ogółem	03:30	03:40	03:50	03:30	03:40	03:50
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	02:32	02:40	02:46	02:32	02:40	02:46

Program	3 – Sweet / Słodki chleb					
	Jasny			Ciemny		
Kolor skórki						
Ciężar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Opóźniony start	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h
Podgrzewanie wstępne	-	-	-	-	-	-
Ugniatanie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Odpoczywanie	10 min	11 min	12 min	10 min	11 min	12 min
Ugniatanie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Wyrastanie 1	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min
Utworzenie otworu	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Wyrastanie 2	43 min	43 min	43 min	43 min	43 min	43 min
Pieczenie	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Dogrzewanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Czas ogółem	02:50	02:55	03:00	02:50	02:55	03:00
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	02:15	02:19	02:23	02:15	02:19	02:23

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

Program	4 – Cake / Placek					
	Jasny			Ciemny		
Cieźar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Opóźniony start	-	-	-	-	-	-
Podgrzewanie wstępne	-	-	-	-	-	-
Ugniatanie 1	-	-	-	-	-	-
Odpooczywanie	-	-	-	-	-	-
Ugniatanie 2	21 min	22 min	23 min	21 min	22 min	23 min
Wyrastanie 1	-	-	-	-	-	-
Utworzenie otworu	-	-	-	-	-	-
Wyrastanie 2	19 min	23 min	28 min	19 min	23 min	28 min
Pieczenie	50 min	55 min	59 min	50 min	55 min	59 min
Dogrzewanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Czas ogółem	01:30	01:40	01:50	01:30	01:40	01:50
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	-	-	-	-	-	-

Program	5 – Whole Wheat / Chleb pełnoziarnisty					
	Jasny			Ciemny		
Kolor skórki	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Opóźniony start	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h
Podgrzewanie wstępne	-	-	-	-	-	-
Ugniatanie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Odpooczywanie	21 min	23 min	25 min	21 min	23 min	25 min
Ugniatanie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Wyrastanie 1	42 min	42 min	42 min	42 min	42 min	42 min
Utworzenie otworu	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Wyrastanie 2	58 min	59 min	61 min	58 min	59 min	61 min
Pieczenie	53 min	57 min	61 min	53 min	57 min	61 min
Dogrzewanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Czas ogółem	03:25	03:32	03:40	03:25	03:32	03:40
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	02:39	02:44	02:55	02:39	02:44	02:55

Program	6 – Sandwich / Chleb tostowy					
	Jasny			Ciemny		
Cieźar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Opóźniony start	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h
Podgrzewanie wstępne	-	-	-	-	-	-
Ugniatanie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Odpooczywanie	38 min	39 min	40 min	38 min	39 min	40 min
Ugniatanie 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Wyrastanie 1	37 min	37 min	37 min	37 min	37 min	37 min
Utworzenie otworu	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Wyrastanie 2	27 min	27 min	27 min	27 min	27 min	27 min
Pieczenie	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Dogrzewanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Czas ogółem	02:55	03:00	03:05	02:55	03:00	03:05
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	-	-	-	-	-	-

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

Program	7 – Kneading / Ugniatanie
Kolor skórki	-
Ciężar	-
Opóźniony start	-
Podgrzewanie wstępne	-
Ugniatanie 1	10 min
Odпочywanie	-
Ugniatanie 2	-
Wyrastanie 1	-
Utworzenie otworu	-
Wyrastanie 2	-
Pieczenie	-
Dogrzewanie	-
Czas ogółem	10 min
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	-

Program	8 – Jam / Dżem
Kolor skórki	-
Ciężar	-
Opóźniony start	-
Podgrzewanie wstępne	-
Ugniatanie 1	-
Wyrastanie 1 (gotowanie)	15 min
Ugniatanie 2	-
Wyrastanie 2 (gotowanie)	45 min
Utworzenie otworu	-
Wyrastanie 3 (gotowanie)	20 min
Pieczenie	-
Dogrzewanie	-
Czas ogółem	01:20
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	-

Program	9 – Jogurt / Chleb jogurtowy					
	Jasny			Ciemny		
Kolor skórki						
Ciężar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Opóźniony start	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h	0–10 h
Podgrzewanie wstępne	-	-	-	-	-	-
Ugniatanie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Odпочywanie	19 min	21 min	23 min	19 min	21 min	23 min
Ugniatanie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Wyrastanie 1	44 min	44 min	44 min	44 min	44 min	44 min
Utworzenie otworu	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Wyrastanie 2	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Pieczenie	56 min	59 min	62 min	56 min	59 min	62 min
Dogrzewanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Czas ogółem	03:20	03:25	03:30	03:20	03:25	03:30
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	02:36	02:39	02:42	02:36	02:39	02:42

Program	10 – Dough / Ciasto	11 – Fast Bake / Szybkie pieczenie	12 – Bake / Pieczenie
Kolor skórki	-	-	-
Ciężar	-	-	-
Opóźniony start	-	-	-
Podgrzewanie wstępne	-	-	-
Ugniatanie 1	15 min	12 min	-
Odпочywanie	10 min	5 min	-
Ugniatanie 2	10 min	5 min	-
Wyrastanie 1	-	-	-
Utworzenie otworu	-	-	-
Wyrastanie 2	55 min	14 min	-
Pieczenie	-	54 min	60 min
Dogrzewanie	-	60 min	60 min
Czas ogółem	01:30	01:30	01:00
Czas dodawania suszonych owoców, orzechów itp.	--	-	-

PIECZEMY CHLEB

Zwięży opis tradycyjnych składników używanych do pieczenia chleba

1) Mąka chlebowa

Mąkę chlebową charakteryzuje wysoka zawartość glutenu (dlatego można również mówić o niej jako o mące z wysoką zawartością glutenu i białka), wysoka elastyczność i zdolność do utrzymywania rozmiaru chleba po wyrośnięciu ciasta tak, aby się nie zapadło. Ponieważ zawartość glutenu jest wyższa niż w przypadku normalnej mąki, można ją wykorzystać do pieczenia większych bochenków chleba z lepszą strukturą włókien wewnętrznym. Mąka chlebowa jest podczas pieczenia chleba najważniejszym składnikiem.

2) Mąka oczyszczona

Mąka oczyszczona powstaje poprzez zmieszanie wyselekcjonowanej miękkiej i twardej pszenicy i jest przeznaczona do szybkiego pieczenia chleba lub do pieczenia placek.

3) Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista powstaje na skutek zmielenia pszenicy i zawiera okrywą ziarna i gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i bardziej pożywna niż normalna mąka. Chleb upieczony z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszy. Z tego względu w wielu przepisach w celu osiągnięcia jak najlepszych wyników zaleca się łączenie mąki pełnoziarnistej z mąką chlebową.

4) Ciemna mąka pszenna

Ciemna mąka pszenna, zwana również razową, jest rodzajem mąki o wysokiej zawartości błonnika, podobnym do mąki pełnoziarnistej. Aby uzyskać większą objętość po wyrośnięciu należy jej używać w połączeniu z większą ilością mąki chlebowej.

5) Mąka żytnia

Mąka żytnia jest przeznaczona przede wszystkim do pieczenia ciemnego chleba. Posiada wysoką zawartość substancji mineralnych. Ma mniej glutenu niż mąka pszenna i z tego względu jest zazwyczaj łączona z mąką pszenną.

6) Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia powstaje na skutek zmielenia delikatnej pszenicy o niskiej zawartości białka i jest używany specjalnie do pieczenia placek. Różne rodzaje mąki wyglądają podobnie; efektywność działania drożdży oraz wchłanianie różnego rodzaju mąki różni się znacząco w zależności od obszaru, na którym uprawiane jest zboże, warunków wzrostu, procesu mielenia i warunków magazynowania. Na próbę wybierz mąki różnych marek dostępnych na rynku, wypróbuj je i porównaj efekty. Następnie wybierz mąkę, która zgodnie z Twoim doświadczeniem i według smaku daje najlepsze wyniki.

7) Mąka kukurydziana i owsiana

Mąka kukurydziana i owsiana powstaje na skutek zmielenia kukurydzy i owsa. Oba rodzaje mąki są składnikami uzupełniającymi do pieczenia chleba razowego i są wykorzystywane do ulepszenia smaku i struktury chleba.

8) Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem ze względu na słodki smak i kolor chleba. Biały cukier wspomaga proces fermentacji w chlebie i jest często używanym składnikiem odżywcym. W szczególnych wypadkach można używać brązowego cukru, cukru pudru lub waty cukrowej.

9) Drożdże

Drożdże wspomagają proces fermentacji ciasta i uwalniają dwutlenek węgla, który sprawia, że chleb zwiększa swoją objętość i jest pulchniejszy. Szybka fermentacja drożdży wymaga obecności węglowodanu w cukrze i mące.

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

5 łyżeczek aktywnych suchych drożdży = 1 łyżeczka drożdży instant

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

Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ w wysokiej temperaturze dochodzi do ich zniszczenia. Przed użyciem należy sprawdzić datę przydatności do spożycia i zasady przechowywania. Po każdym użyciu należy je jak najszybciej włożyć z powrotem do lodówki. Jeśli chleb nie wyrasta, przyczyną są zazwyczaj martwe drożdże.



Rada:

Stosując poniższą procedurę możesz sprawdzić, czy twoje drożdże są świeże i aktywne, czy też nie:

1. Napełnij 1/2 kubka z podziałką ciepłą wodą (45-50 °C).
2. Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i zamieszaj, a następnie posyp całość 2 łyżeczkami drożdży.
3. Odstaw kubek na ok. 10 minut w ciepłym miejscu. Nie mieszaj.
4. Piana powinna sięgać aż do krawędzi kubka. Jeśli tak nie jest, oznacza to, że drożdże są martwe lub nieaktywne.

10) Sól

Sól jest niezbędna do ulepszenia zapachu chleba i koloru skórki. Sól uniemożliwia jednak drożdżom wyrastanie. Nigdy nie używaj zbyt dużo soli. Jeśli nie chcesz skorzystać z soli, możesz ją pominąć. Chleb będzie większy niż w przypadku użycia soli.

11) Jajka

Jajka mogą poprawić strukturę chleba, sprawić, że będzie bardziej pożywny i dodać specyficzny zapach jajek. Jeśli chcesz użyć jajek, rozbij je, usuń skorupki i równomiernie wymieszaj.

12) Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz sprawia, że chleb staje się delikatniejszy i przedłuża jego trwałość. Masło należy przed po wyjęciu z lodówki a przed użyciem rozpuścić lub pokroić na małe kawałki, aby można je było równomiernie wymieszać.

13) Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest wykorzystywany w szczególności do wyrastania chleba i placków w programie Ultra Fast (Bardzo szybko pieczenie). Dzięki użyciu dodatków chemicznych nie potrzebuje on czasu na fermentację i wytwarza gaz, dzięki któremu powstają pęcherzyki powietrza. Sprawia także, że struktura chleba jest delikatniejsza.

14) Soda

Spełnia te same funkcje co proszek do pieczenia. Można ją używać w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

15) Woda i inne płyny

Woda jest niezbędnym składnikiem przy pieczeniu chleba. Ogólnie rzecz biorąc najodpowiedniejsza woda ma temperaturę w zakresie 20-25 °C. W razie użycia programu z szybkim wyrastaniem ciasta temperatura wody powinna wynosić 45-50 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą połączoną z 2% mlekiem w proszku, które pozwala na osiągnięcie lepszego zapachu chleba i ładniejszego koloru skórki. W niektórych przepisach w celu osiągnięcia lepszego zapachu chleba wykorzystywany jest sok (np. jabłkowy, pomarańczowy, cytrynowy itp.).

Kolejność wkładania składników

U wszystkich przepisów należy przestrzegać ogólnej zasady wkładania poszczególnych składników:

- Jako pierwszy należy wlać do pojemnika płyn (woda, mleko, piwo, maślanka, zsiadłe mleko, jogurt, jajko itp.)
- Następnie należy wsypać surowce sypkie (mąka, zioła, przyprawy, otręby, kielki, płatki, nasiona itp.)
- Do jednego rogu należy wsypać sól
- Do drugiego rogu cukier
- Do kolejnego przyprawy
- Pośrodku pojemnika należy zrobić w mące dołek i umieścić w nim drożdże lub proszek do pieczenia, a następnie lekko przysypać je mąką. W przypadku użycia świeżych drożdży, należy dodać bezpośrednio do nich cukier. Drożdże lub proszek do pieczenia należy umieścić zawsze na suchej mące!



Rada:

W przypadku ciężkiego ciasta z dużym udziałem mąki żytniej lub składników pełnoziarnistych w celu osiągnięcia lepszych efektów zalecamy podczas ugniatania odwrócić kolejność wkładania składników, tj. najpierw włożyć suche drożdże i mąkę, a pod koniec wlać płyny.

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

- Suszone owoce, orzeszki itp. należy dodać dopiero podczas fazy Ugniatanie 2 po usłyszeniu sygnału dźwiękowego (10 razy). Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w przypadku niektórych programów.

Zapamiętaj kilka ważnych zasad dotyczących pieczenia w wypiekaczu do chleba:

- Sól i drożdże nie mogą nigdy być w kontakcie!
- Płatki zbożowe należy przed włożeniem do wypiekacza pozostawić na noc namoczone w wodzie
- W razie użycia opóźnionego startu korzystaj zawsze z zimnych składników
- Podczas pieczenia z wykorzystaniem opóźnionego startu nie wykorzystuj składników ulegających szybkiemu zepsuciu, np. jajek, świeżego mleka, owoców, cebuli itp.
- Po wyjęciu chleba z wypiekacza należy go przed krojeniem pozostawić na ok. 15 minut do wystygnięcia na odpowiedniej podkładce (np. na desce drewnianej lub plastikowej)

PRZEPISY



Uwaga:

Proporcje ciężaru, objętości i zawartości poszczególnych składników we wszystkich poniższych przepisach należy traktować wyłącznie jako orientacyjne. Wynik pieczenia zależy od wielu czynników:

- twardości wody (jeśli woda jest zbyt miękka, ciasto wyrasta szybciej)
- wilgotności powietrza w kuchni (w przypadku zwiększonej wilgotności należy zmniejszyć ilość wody o 1 – 2 łyżek)
- wysokości nad poziomem morza (powyżej 750 m ponad poziomem morza ciasto wyrasta szybciej)
- konsystencji składników

Ze względu na wymienione powody zalecamy Państwu dostosowanie wybranego przepisu do aktualnych warunków.

W skład podstawowego wyposażenia wypiekacza wchodzi łyżka z miarką i kubek z podziałką. Na każdym końcu łyżki jest umieszczona miarka (duża i mała). Pojemność małej miarki wynosi 5 ml. Pojemność dużej miarki wynosi 15 ml. Kubek z podziałką ma pojemność 250 ml.

Jeden płaski kubek odpowiada 150 g mąki lub 250 ml wody.

Jedna płaska miarka odpowiada 6 g soli, 3,5 g suszonych drożdży, 4,5 g polepszacza mąki, 3,5 g kamienia winnego lub 6 g sody oczyszczonej.

Jedna duża płaska miarka odpowiada 14 g cukru, 7 g rodzynek, 6 g orzechów, 6,5 g mleka w proszku, 16 g oleju. Jedno całe jajko waży ok. 50 do 60 g.

Podczas odmierzania składników połóż miarkę na równej powierzchni. Aby dokładnie sprawdzić ilość płynów, umieść miarkę na poziomie oczu.



Rada:

Jeśli nie chcesz piec chleba według podanych przepisów, możesz kupić w sklepie spożywczym gotowe mieszanki do pieczenia chleba. W przypadku gotowych mieszanek postępuj zawsze zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu produktu. Pamiętaj również, że gotowe mieszanki do pieczenia chleba niektórych producentów wymagają dodania drożdży jako samodzielnego składnika.

Podstawowe przepisy na chleb

Surowce:

340 ml wody

1 mała miarka soli

3 duże miarki białego cukru

2 duże miarki oleju roślinnego

3 $\frac{3}{4}$ kubka z podziałką mąki chlebowej

2 ½ dużej miarki mleka odtłuszczonego w proszku

2 małe miarki polepszacza mąki

1 ¼ małej miarki suszonych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program 1 – BASIC (program podstawowy), ciężar bochenka: 900 g, skórka: do wyboru LIGHT (jasna) lub DARK (ciemna) według smaku

Chleb francuski

Surowce:

340 ml wody

1 ½ małej miarki soli

2 ½ dużej miarki białego cukru

1 ¼ dużej miarki oleju roślinnego

3 ¾ kubka z podziałką mąki chlebowej

2 ½ dużej miarki mleka odtłuszczonego w proszku

2 małe miarki polepszacza mąki

1 ¼ małej miarki suszonych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program 2 – FRENCH (chleb francuski), ciężar bochenka: 900 g, skórka: do wyboru LIGHT (jasna) lub DARK (ciemna) według smaku

Chleb słodki

Surowce:

240 ml wody

2 jajka

½ kubka z podziałką białego cukru

½ małej miarki soli

1 ½ dużej miarki oleju roślinnego

3 kubki z podziałką mąki chlebowej

2 ½ dużej miarki mleka odtłuszczonego w proszku

2 małe miarki polepszacza mąki

1 mała miarka suszonych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program 3 – SWEET (chleb słodki), ciężar bochenka: 900 g, skórka: do wyboru LIGHT (jasna) lub DARK (ciemna) według smaku

Ciasto

Surowce:

4 jajka

80 ml mleka

1 duża miarka rozpuszczonego masła

½ małej miarki soli

2 ½ dużej miarki brązowego cukru

3 ¾ kubka z podziałką mąki

1 ½ małej miarki kamienia winnego (winianu potasu)

½ małej miarki sody oczyszczonej

2 duże miarki suszonych drożdży



Uwaga:

Jajka ubij osobno, a następnie dodaj je wraz z pozostałymi składnikami do pojemnika do pieczenia.

Ustawienia wypiekacza: Program 4 – CAKE (placek), ciężar placka: 900 g, stopień wypieczenia: do wyboru LIGHT (jasny) lub DARK (ciemny) według smaku

Chleb pełnoziarnisty

Surowce:

340 ml wody

1 mała miarka soli

2 ½ dużej miarki białego cukru

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

- 1 ½ dużej miarki oleju roślinnego
- 1 ¾ kubka z podziałką mąki pełnoziarnistej
- 2 kubki z podziałką mąki chlebowej
- 2 duże miarki mleka odtłuszczonego w proszku
- 2 małe miarki polepszacza mąki
- 1 ¼ małej miarki suszonych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program 5 – WHOLE WHEAT (chleb pełnoziarnisty), ciężar bochenka: 900 g, skórka: do wyboru LIGHT (jasna) lub DARK (ciemna) według smaku

Chleb tostowy

Surowce:

- 260 ml wody
- 1 jajka
- ½ małej miarki soli
- 2 ½ dużej miarki białego cukru
- 2 duże miarki oleju roślinnego
- 3 ½ kubka z podziałką mąki chlebowej
- 2 duże miarki mleka odtłuszczonego w proszku
- 2 małe miarki polepszacza mąki
- 1 ¼ małej miarki suszonych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program 6 – SANDWICH (chleb tostowy), ciężar bochenka: 900 g, skórka: do wyboru LIGHT (jasna) lub DARK (ciemna) według smaku

Chleb jogurtowy

Surowce:

- 150 ml wody
- 200 g jogurtu
- 2 ½ dużej miarki białego cukru
- ⅓ małej miarki soli
- 2 duże miarki oleju roślinnego
- 3 ¾ kubka z podziałką mąki chlebowej
- 2 małe miarki polepszacza mąki
- 1 ¼ małej miarki suszonych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program 9 – YOGURT (chleb jogurtowy), ciężar bochenka: 900 g, skórka: do wyboru LIGHT (jasna) lub DARK (ciemna) według smaku

Delikatny chleb graham

Surowce:

- 350 ml wody
- 3 duże miarki oleju
- 2 małe miarki soli
- 1 mała miarka kminku
- 1 duża miarka mleka w proszku
- 300 g mąki tortowej
- 100 g mąki żytniej
- 100 g mąki graham
- 1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka LIGHT (jasna)

Biały chleb kminkowy

Surowce:

- 300 ml wody
- 2 małe miarki cukru
- 2 małe miarki soli
- 1 mała miarka kminku
- 500 g mąki tortowej

1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb piwny

Surowce:

250 ml piwa

100 ml wody

2,5 małej miarki mielonego kminku

2 małe miarki soli

350 g mąki tortowej

150 g mąki chlebowej żytniej

1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

nasiona według smaku (np. słonecznika)

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb orkiszowy

Surowce:

350 ml maślanki

50 ml wody

1 duża miarka octu

2 duże miarki oliwy

1 mała miarka soli

1 mała miarka cukru

250 g mąki tortowej

250 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej

1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

obrane nasiona słonecznika według smaku

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb Szumawa

Surowce:

320 ml wody

1 duża miarka octu

2 duże miarki oleju

2 małe miarki kminku

2,5 małej miarki soli

220 g mąki tortowej

230 g mąki chlebowej żytniej

100 g pełnoziarnistej mąki pszennej

1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

2 duże miarki nasion słonecznika

Ustawienia wypiekacza: BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb ze skwarkami

Surowce:

200 ml maślanki (lub kwaśnej śmietany)

150 ml wody (można dodać w zależności od gęstości maślanki)

1 duża miarka octu

1 czubata łyżka mielonych skwarków

1,5 małej miarki soli

1 mała miarka cukru

1 mała miarka kminku

150 g pełnoziarnistej mąki żytniej

350 g mąki tortowej

1 i 1/4 małej miarki suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb słońcownikowy

Surowce:

- 330 g wody
- 2 duże miarki oleju
- 1 duża miarka octu
- 280 g mąki tortowej
- 120 g pełnoziarnistej mąki tortowej
- 60 g mąki orkiszowej
- 80 g mąki chlebowej żytniej
- 2 małe miarki soli
- 1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
- 5 dużych miarek obranych nasion słońcownika

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb skwarkowo – czosnkowy

Surowce:

- 320 ml wody
- 2 duże miarki oleju
- 1 duża miarka octu
- 1,5 małej miarki soli
- 1 mała miarka cukru
- 2 małe miarki suszonego purre ziemniaczanego
- 1 mała miarka suszonego czosnku (lub 1-2 ząbki świeżego)
- 1 mała miarka kminku
- 3 duże miarki drobno pokrojonych lub zmielonych skwarków
- 350 g mąki tortowej
- 150 g mąki żytniej
- 1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb z miodem i nasionami słońcownika

Surowce:

- 280 ml wody
- 15g masła
- 1 duża miarka mleka w proszku
- 1 mała miarka soli
- 1,5 małej miarki miodu
- 200g białej mąki
- 200g mąki Granary (mąka pełnoziarnista z dodatkiem mąki pszennej i żytniej)
- 1/2 małej miarki suszonych drożdży lub połowa z 1/4 świeżych drożdży
- 2 duże miarki obranych nasion słońcownika

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 700 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb bananowy

Surowce:

- 6 dużych miarek mleka
- 200 g bananów (zmięszanych lub utłuczonych widelcem)
- 1 jajko
- 70 g rozpuszczonego masła
- 70 g cukru
- 450 g mąki tortowej
- 1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka LIGHT (jasna)

Chleb z porem i serem

Surowce:

200 ml wody
2 duże miarki oleju
1 ubite jajko
150 g sera Cottage
200 g mąki krupczatki
100 g mąki orkiszowej
100 g pełnoziarnistej mąki żytniej
100 g mąki chlebowej pszennej
2 małe miarki soli
1 mała miarka cukru
2 małe miarki suszonych drożdży lub 1/2 świeżych drożdży

Po sygnale dźwiękowym podczas fazy Ugniatania 2 dodaj 1 mały por

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb z serem i keczupem

Surowce:

200 ml letniej wody
1 ubite jajko
1 duża miarka oliwy
4 duże miarki keczupu
1 mała miarka soli
1/4 małej miarki mielonego czarnego pieprzu
300 g mąki pszennej chlebowej
100 g mąki żytniej chlebowej
100g mąki orkiszowej
1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Po sygnale dźwiękowym podczas fazy Ugniatania 2 dodaj 250g startego Edamu

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb po staroczesku

Surowce:

230 ml wody
1 duża miarka octu
2 małe miarki soli
75 g gotowanych ziemniaków
450 g mąki chlebowej tortowej
1 mała miarka mielonego kminku
1/4 małej miarki mielonego kopru włoskiego
1/4 małej miarki mielonego kopru anyżu
1/4 małej miarki mielonej kolendry
1 mała miarka cukru
1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb z oliwkami i oregano

Surowce:

300 ml ciepłej wody
szczypta cukru
1 mała miarka soli
1 duża miarka oliwy
1 pokrojona cebula
540 g mąki tortowej
1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
1/4 małej miarki świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

50 g czarnych oliwek pozbawionych pestek i pokrojonych na grube kawałki

1 duża miarka posiekanego świeżego oregano (lub 1 łyżeczka suszonego)

1 duża miarka posiekanej świeżej pietruszki

Sposób obsługi: Podsmaż cebule na oleju na kolor złoty. Wlej do pojemnika wodę, dodaj smażoną cebulę z olejem, mąkę, przyprawy, cukier, sól i drożdże. Oliwy należy dodać po zabrzmieniu sygnału dźwiękowego w fazie Ugniatanie 2.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb ziołowy z maślanką

Surowce:

110 ml letniej wody

150 ml maślanki

1 mała miarka cukru

2 małe miarki soli

pieprz

3 duże miarki oleju

250 g mąki tortowej

250 g mąki krupczatki

1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

2 duże miarki pietruszki

2 duże miarki szczypiorku

2 duże miarki kopru

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb z serkiem ołomunieckim

Surowce:

300 ml wody

1 duża miarka oliwy

2 białka lub 1 jajko

4 duże miarki keczupu

1 mała miarka soli

300 g mąki pszennej chlebowej

100 g mąki orkiszowej

70 g mąki tortowej

1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

50 g otrąb

170 g startych na dużej tarce serków ołomunieckich

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb czosnkowy z warzywami

Surowce:

375 ml wody

2 duże miarki oliwy

2 duże miarki octu balsamicznego

2 małe miarki soli

1 mała miarka cukru

3 małe miarki suszonego czosnku

2 małe miarki ziół prowansalskich

2 duże miarki nasion lnu

200 g mąki pszennej tortowej

100 g pełnoziarnistej mąki pszennej

100 g mąki pszennej orkiszowej

200 g mąki żytniej chlebowej

1,5 małej miarki suszonych drożdży lub niepełna 1/2 świeżych drożdży

Nadzienie:

grostek konserwowy

świeży por pokrojony na plasterki

można dodać paprykę, młodą cebulę, suszone pomidory itp.

Przygotowanie: Podstawowe surowce włoż do wypiekacza zgodnie ze standardową procedurą. Zioła i czosnek włożyć wprost do wody, a nasiona lnu zmieszaj bezpośrednio z mąką. Po ostatnim mieszanju wyjmij ciasto z wypiekacza, usuń hak do ugniatania (lub haki) i wmiešaj do ciasta nadzienie. Następnie wlož szybko ciasto z powrotem do wypiekacza na końcowe wyrastanie.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórkaDARK (ciemna)

Chleb fasolowy**Surowce:**

300 ml wody

2 duże miarki otrąb pszennych

2 duże miarki nasion lnu

1 duża miarka soli

1 mała miarka mielonego kminku

400 g mąki tortowej

100 g mąki żytniej chlebowej

1/4 świeżych drożdży (+ 1 łyżeczka cukru) lub 1 łyżeczka suszonych drożdży

150 g czerwonej fasoli z konserwy

Sposób obsługi: Fasole dodaj w momencie, kiedy ciasto jest ugniecione. Kiedy rozpocznie się faza wyrastania, wyjmij ciasto z wypiekacza (pozostaw wypiekacz zamknięty i włączony), rozwałkuj je, posyp odsączoną fasolą i zwiń jak roladę. Wyjmij z wypiekacza hak do ugniatania (lub haki) i wlož ciasto z powrotem.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Ciemny chleb z kiełbasą Czabajka**Surowce:**

400 ml wody

1 duża miarka octu

2 duże miarki zaczynu

250 g pełnoziarnistej mąki specjalnej

150 g ciemnej mąki żytniej chlebowej

180g mąki pszennej chlebowej

1 duża miarka kminku

2 duże miarki nasion lnu

1 mała miarka suszonego czosnku

1 mała miarka cukru

2 małe miarki soli

1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Przygotowanie: 5 minut przed końcem ugniatania dodaj 1/2 pęta kiełbasy Czabajki startej na grubej tarce i garść posiekanego świeżego szczypiorku. Następnie zetrzyj na grubej tarce 50 g sera wędzonego Koliba i dodaj go do ciasta.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Chleb z czosnkiem i serem Roquefort**Surowce:**

350 ml wody

1 mała miarka soli

1 mała miarka cukru

1,5 dużej miarki oleju

1/2 kubka rozdrobnionego sera Roquefort

4 - 5 rozgniecionych ząbków czosnku

140g mąki tortowej

200g pełnoziarnistej mąki pszennej

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

200g pełnoziarnistej mąki żytniej

1 mała miarka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program WHOLEWHEAT (chleb pełnoziarnisty) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

Ciemny chleb czekoladowy

Surowce:

400 ml wody

4 duże miarki cukru pudru

1,5 małej miarki soli

400 g mąki pszennej tortowej

100 g kakao w proszku

2 małe miarki suszonych drożdży lub 1/2 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (program podstawowy) / ciężar 900 g / skórka DARK (ciemna)

PRZEPIS NA MARMOLADĘ

Surowce:

500 g owoców

165 g cukru żelującego

1 mała miarka soku cytrynowego

Przygotowanie:

Dokładnie umyj owoce, obierz je w zależności od rodzaju (np. brzoskwinie), wyjmij pestki (np. czereśnie) i zmiksuj. Następnie wlej zmiksowaną mieszankę do pojemnika do pieczenia, dodaj pozostałe składniki i włącz program. Po zakończeniu programu wlej marmoladę do słoików, które były wcześniej przez 20 minut sterylizowane w piekarniku w temperaturze 150°C. Pod koniec zakręć zakrętki i postaw słoiki do góry dnem, aby zakrętki wklęsły.

Ustawienia wypiekacza: Program JAM (dżem)

PRZEWODNIK PO USUWANIU PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA

Nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1.	Dym wydobywający się z otworu wentylacyjnego podczas pieczenia	Niektóre składniki przykleiły się do grzałki lub znalazły się w pobliżu niej. Przy pierwszym użyciu może to być olej, który pozostał na powierzchni grzałki	Odłącz wypiekacz od sieci i oczyść grzałkę - uważaj, aby się nie oparzyć. Przy pierwszym użyciu wypiekacz wysuszy się sam podczas pracy, otwórz pokrywę.
2.	Spód chleba jest zbyt gruby	Korzystasz z funkcji utrzymywania temperatury chleba i pozostawiasz go zbyt długo w pojemniku do pieczenia, na skutek czego dochodzi do zbyt dużego ubytku wody	Wyjmij chleb wcześniej, nie używaj funkcji utrzymywania temperatury chleba.
3.	Wymowowanie chleba jest bardzo trudne	Hak do ugniatania ciasta jest przyklejony do wału w pojemniku do pieczenia	Po wyjęciu chleba napełnij pojemnik na chleb ciepłą wodą i zanurz w nim na 10 minut hak do ugniatania; następnie wyjmij go i wyczyść.
4.	Składniki nie są równomiernie wymieszane i nie są dokładnie upieczone	1. Wybrałeś nieodpowiedni program	Wybierz odpowiedni program
		2. Po uruchomieniu programu kilkakrotnie otworzyłeś pokrywę. Chleb jest suchy, a skórka nie ma brązowego koloru	Nie otwieraj pokrywy przy ostatnim wyrastaniu ciasta
		3. Opór podczas mieszania jest zbyt duży, hak do ugniatania niemal się nie obraca i nie miesza w dostatecznym stopniu	Sprawdź otwór haka do ugniatania, następnie wyjmij pojemnik do pieczenia i uruchom pracę bez obciążenia. Jeśli urządzenie nie działa w standardowy sposób, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
5.	Jeśli slychać dźwięk pracy silnika, ale nie jest mieszane	Pojemnik do pieczenia jest nieprawidłowo przymocowany lub ciasto ma zbyt dużą objętość, aby można je było wymieszać	Sprawdź, czy pojemnik do pieczenia jest prawidłowo przymocowany, czy ciasto zostało przygotowane zgodnie z przepisem i czy składniki mają właściwą masę
6.	Chleb jest tak duży, że wypycha pokrywę	Nadmiar drożdży, mąki lub wody lub zbyt wysoka temperatura otoczenia	Sprawdź wymienione czynniki, zmniejsz w odpowiedni sposób ilość składników lub temperaturę
7.	Chleb jest za mały lub nie doszło do wyrośnięcia	Nie dodałeś drożdży lub dodałeś ich za mało. Drożdże są nieaktywne ze względu na wysoką temperaturę wody. Doszło do zmieszania drożdży z solą lub temperatura otoczenia jest zbyt niska.	Sprawdź ilość i aktywność drożdży, zwiększ temperaturę otoczenia.
8.	Ciasto ma zbyt dużą objętość i wydobija się z pojemnika do pieczenia	Nadmiar płynów lub drożdży powoduje, że ciasto jest zbyt delikatne.	Zmniejsz ilość płynów. Drożdże powinny być twardsze.

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

PL

Nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
9.	Podczas pieczenia ciasta dochodzi do rozłamania się chleba na pół.	1. Użyta mąka ma nieodpowiedni skład i nie doprowadza do wyrośnięcia ciasta	Skorzystaj z mąki chlebowej lub proszku do pieczenia.
		2. Fermentacja przebiega zbyt szybko lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka.	Drożdże powinny mieć niższą temperaturę niż temperatura otoczenia
		3. Nadmiar wody powoduje, że ciasto jest zbyt wilgotne i delikatne.	W zależności od zdolności do wchłaniania wody należy dostosować ilość wody w przepisie.
10.	Chleb jest zbyt ciężki i jego struktura jest zbyt gęsta	1. Zbyt dużo mąki lub zbyt mało wody	Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody
		2. Zbyt dużo składników owocowych lub zbyt dużo mąki pełnoziarnistej	Zmniejsz ilość składników i zwiększ ilość drożdży
11.	Po pokrojeniu chleb jest w środkowej części pusty	1. Nadmiar wody lub drożdży lub brak soli	Zmniejsz ilość wody lub drożdży i sprawdź, czy dodałeś sól
		2. Woda jest zbyt ciepła	Sprawdź temperaturę wody
12.	Do powierzchni chleba jest przylepiony suchy proszek	1. W chlebie znajdują się grube kawałki galaretowatych składników, jak np. bananów, masła itp.	Nie dodawaj do chleba dużych kawałków galaretowatych składników.
		2. Ze względu na niewielką ilość wody mieszanie nie przebiega w prawidłowy sposób	Sprawdź ilość wody i konstrukcję mechaniczną wypiekacza
13.	Podczas pieczenia ciast lub wypieków z dużą ilością cukru powstaje zbyt gruba skórka, a jej kolor jest zbyt ciemny	Różne przepisy lub składniki mają duży wpływ na efekt pieczenia chleba; kolor skórki jest zbyt ciemny ze względu na dużą ilość cukru	Jeśli kolor skórki w przypadku przepisów z dużą ilością cukru jest zbyt ciemny, należy wcisnąć przycisk Start/Stop w celu przerwania programu na 5-10 min przed planowanym czasem zakończenia. Przed wyjęciem chleba lub ciasta należy pozostawić wypiek w pojemniku do pieczenia z zamkniętą pokrywą na ok. 20 minut
14.	Po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się komunikat "H:HH" i zabrmi sygnał dźwiękowy (5 razy).	Temperatura wewnątrz wypiekacza jest zbyt wysoka.	Wciśnij przycisk START/STOP i przytrzymaj go wciśnięty, dopóki nie zabrmi sygnał dźwiękowy. Odłącz wypiekacz od gniazdka napięcia el. i otwórz pokrywę. Wyjmij pojemnik do pieczenia i przed kolejnym uruchomieniem pozostaw wypiekacz do wystygnięcia.

Wypiekacz do chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50 Hz
Nominalny pobór mocy	480–580 W
Głośność.....	65 dB (A)

Deklarowana wartość emisji głośności tego urządzenia wynosi 65 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zastrzega się możliwość zmiany tekstu i parametrów.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać na gminne wysypisko odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem domowym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu.

Likwidując właściwie takie produkty pomożesz zachować cenne źródła surowców naturalnych i weźmiesz udział w przeciwdziałaniu ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które mogłyby zostać zagrożone w przypadku nieodpowiedniej likwidacji tych odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji.

Przy niewłaściwej likwidacji tego rodzaju odpadu może być zgodnie z lokalnymi przepisami nałożona kara administracyjna na sprawcę takiego wykroczenia.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.