

Pekárna chleba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 6-21

Pekáreň chleba • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 22-38

Bread maker • USER MANUAL **EN** 39-52

Kenyérsütő gép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **HU** 53-68

Urządzenie do wypieku chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 69-84

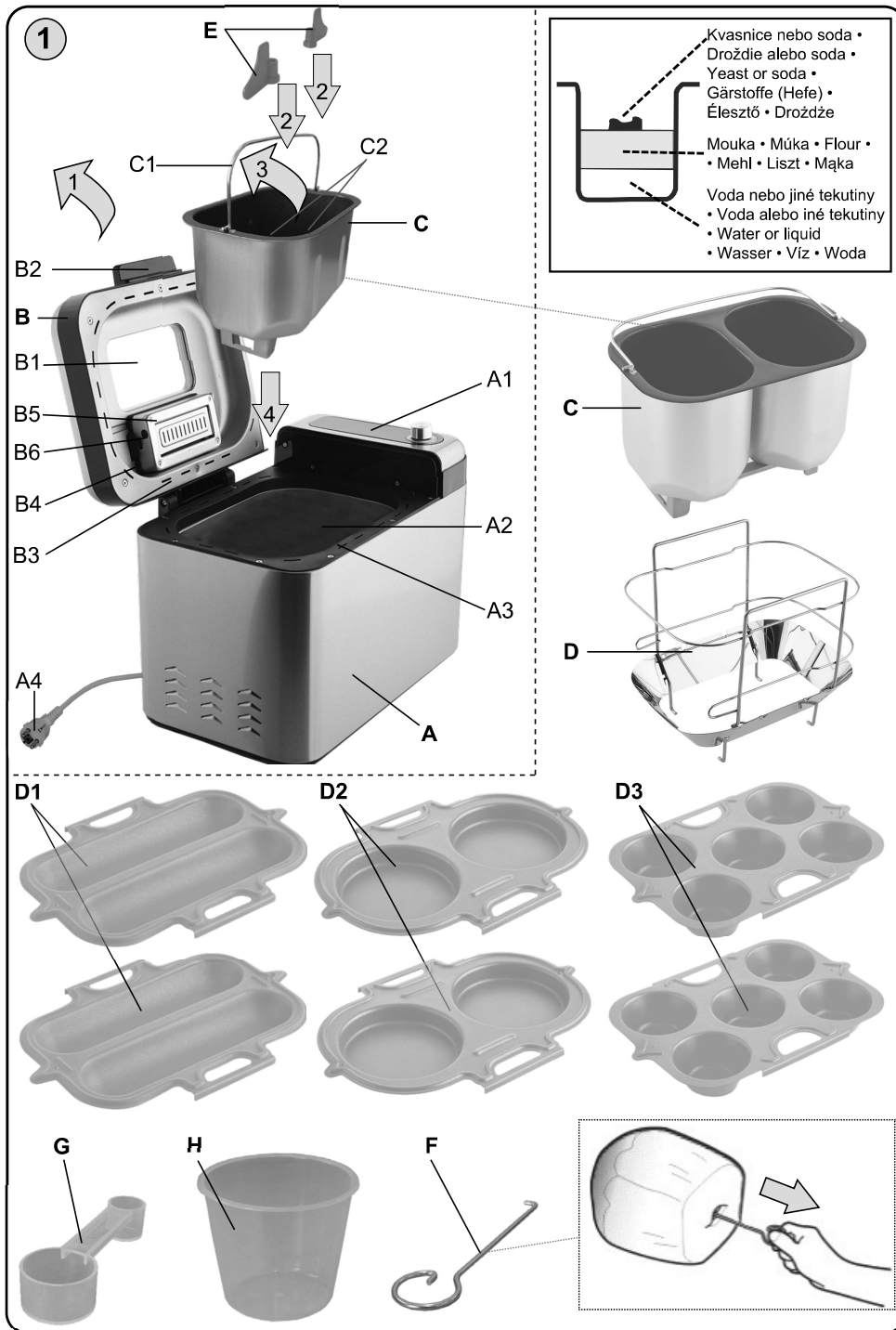
Elektrischer Brotbackautomat • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 85-101

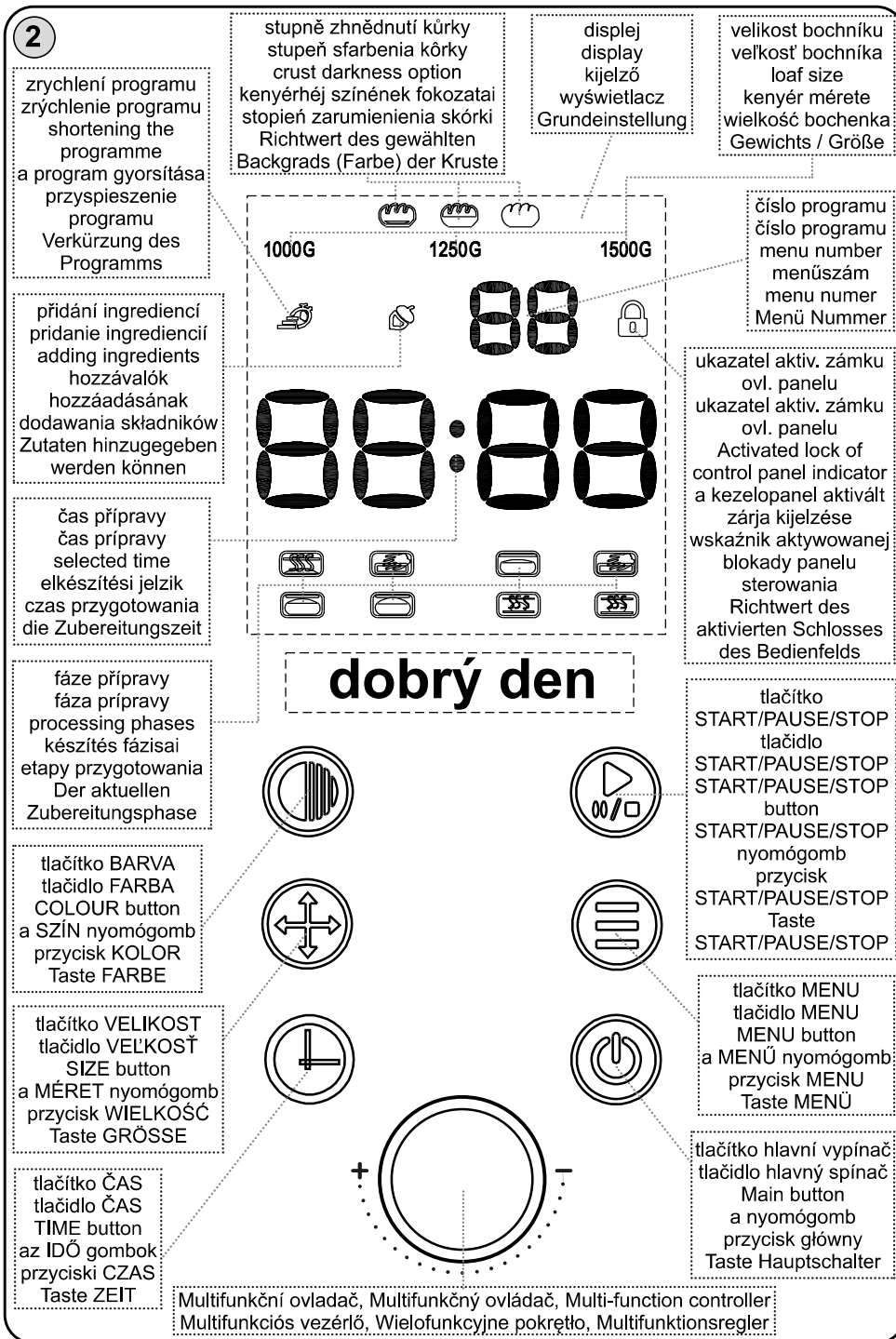
DUPLICA — MAX —

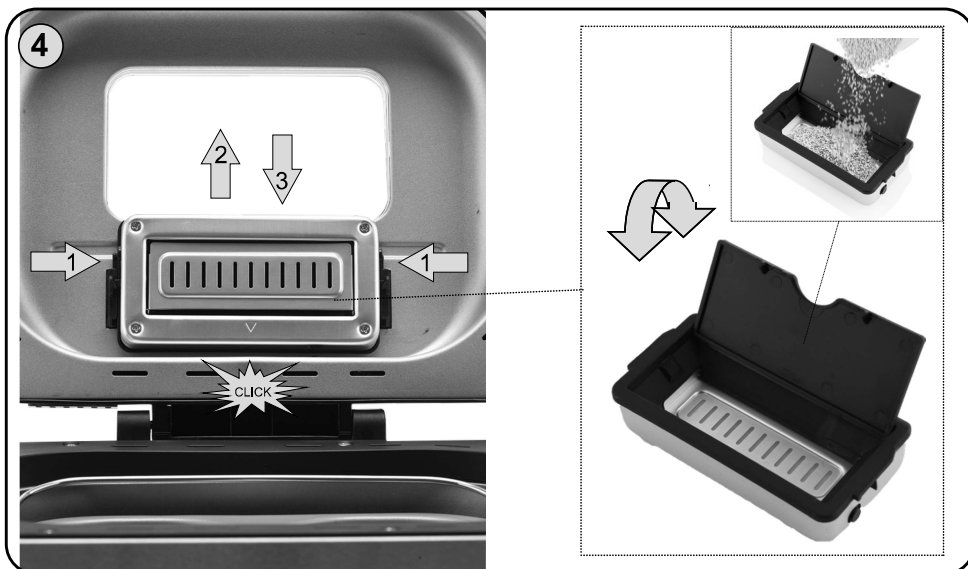
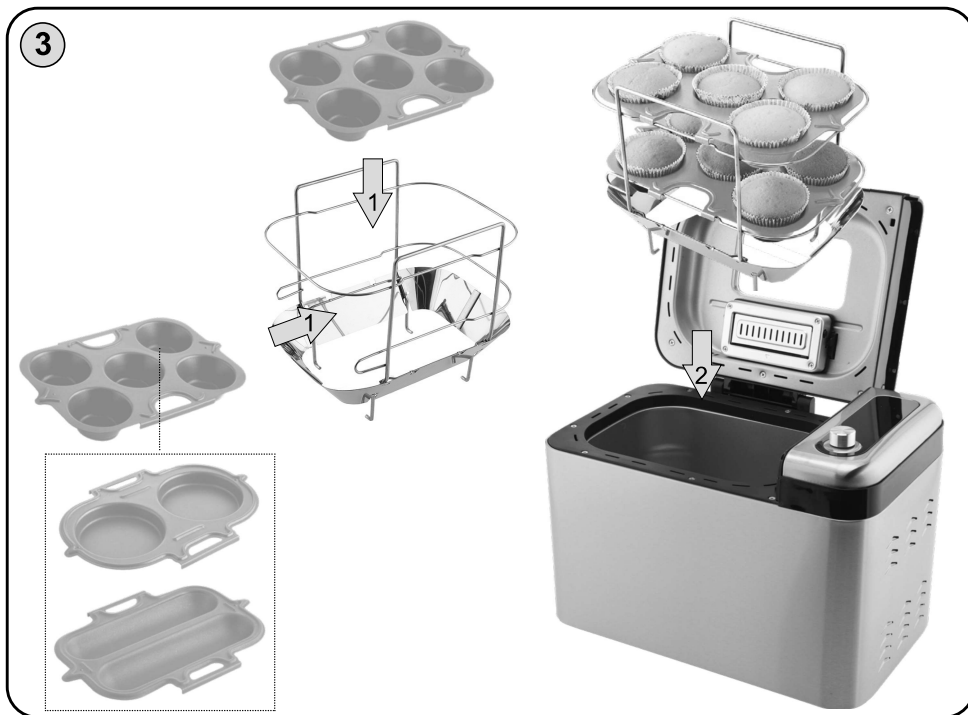


11/8/2023

eta







Obrázky jsou pouze ilustrační. Obrázky sú len ilustračné. Product images are for illustrative purposes only. Ilustratív képek. Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja. Die Abbildungen dienen nur zur Illustration.

CZ	
I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	6
II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)	8
III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačítek a displeje z obr. 2)	9
IV. SEZNAM PROGRAMŮ	14
V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA	15
VI. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA	17
VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	17
VIII. EKOLOGIE	18
IX. TECHNICKÁ DATA	19
X. RECEPTY	19
XI. TABULKA ČASOVÁNÍ PROGRAMOVÝ FÁZÍ	21
SK	
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	22
II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)	24
III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačidiel a prvkov z obr. 2)	25
IV. ZOZNAM PROGRAMOV	29
V. PŘÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA CHLEBA	31
VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA	33
VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV	34
VIII. EKOLOGIA	34
IX. TECHNICKÉ ÚDAJE	35
X. RECEPTY	36
XI. TABULKA ČASOVANIA PROGRAMOVANOU FÁZOU	38
EN	
I. SAFETY PRECAUTIONS	39
II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1)	41
III. CONTROL PANEL (Fig. 2)	41
IV. LIST OF PROGRAMMES	46
V. PREPARATION FOR USE AND BREAD-MAKING PROCESS	47
VI. CLEANING AND MAINTENANCE	49
VII. TROUBLESHOOTING	49
VIII. ENVIRONMENT	49
IX. TECHNICAL DATA	50
X. RECIPES	50
XI. TIMING OF THE PROGRAMME PHASES	52
HU	
I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	53
II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)	55
III. KEZELŐPANEL (2. ábra)	55
IV. A PROGRAMJEGYZÉK	60
V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE	62
VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	63
VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI	64
VIII. KÖRNYEZETVÉDELLEM	64
IX. MŰSZAKI ADATOK	65
X. RECEPTEK	66
XI. A PROGRAMFÁZISOK IDŐZÍTÉSI TÁBLÁZATA	68
PL	
I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	69
II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)	71
III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)	71
IV. LISTA PROGRAMÓW	76
V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA	79
VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	80
VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLÉMÓW	80
VIII. EKOLOGIA	80
IX. DANE TECHNICZNE	81
X. PRZEPISY	82
XI. TABELA PRZEBIEGU PROGRAMU	84
DE	
I. SICHERHEITSHINWEISE	85
II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1)	87
III. BEDIENFELD (Abb. 2)	88
IV. PROGRAMMLISTE	92
V. VORBEREITUNG ZUM 1. GEBRAUCH UND BACKVORGANG	95
VI. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	97
VII. FRAGEN UND ANTWORTTEN ZUM BACKAUTOMATEN	97
VIII. UMWELT	98
IX. TECHNISCHE DATEN	98
X. DER TABELLE DAS PROGRAMM NUMBER 12/16.	101

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

REZEPTE (PDF):

<http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



POSTANOWIENIA OGÓLNE:

- Wskazówki zawarte w instrukcji obsługi należy przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

- **UWAGA** – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości mąki (870 g) i substancji spulchniających, takich jak suche drożdże (10 g), (nie jest ważne dla Chleb bezglutenowy).
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Nie wkładaj wtyczki kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj z gniazdka mokrymi rękami, nie ciągnij za kabel zasilający!**
- **Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach (nawet częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!**
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa.

UŻYWANIE URZĄDZENIA:

- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlewy, umywalki itd.**).
- Nie należy umieścić naczynia, gdy jest gorące, na drewnianym biurku, lakierowanej powierzchni lub innego rodzaju delikatnej powierzchni, która przez ciepło może zostać uszkodzona.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada EN 60 335–2–6. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można używać na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. 500 mm a w kierunkach pozostałych min. 100 mm.
- Chcąc wyjąć z urządzenia formę do pieczenia nie należy uderzać w jej ścianki ani krawędzie, ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Podczas gotowania jest możliwy samozapłon przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapalenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i ugasić pożar.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego funkcjonowania urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.

PRZEWÓD ZASILAJĄCY:

- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.
- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach. Nigdy nie należy umieszczać przewodu na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszącego na krawędzi stołu lub blatu. Przez zawadzenie, potknięcie lub pociągnięcie na przykład przez dzieci może zostać przewrócone lub ściągnięte i spowodować poważne obrażenia!

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)**A – automat do pieczenia chleba**

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| A1 – panel sterowania | A3 – otwory wentylacyjne |
| A2 – przestrzeń do pieczenia | A4 – przewód zasilający |

B – pokrywa

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| B1 – wziernik | B4 – uchwyt |
| B2 – uchwyt | B5 – dozownik |
| B3 – otwory wentylacyjne | B6 – blokada dozownika |



C – forma do pieczenia (2 szt)

- | | |
|----------------------|-----------|
| C1 – składany uchwyt | C2 – wały |
|----------------------|-----------|

D – Uchwyt na forma do pieczenia

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| D1 – forma do pieczenia bułeczki | D3 – forma do pieczenia babeczki |
| D2 – forma do pieczenia bagietki | |

E – mieszadła (haki), (2 szt)**G – miarka - łyżka (5/15 ml)****F – haczyk do wyjmowania mieszadła (haków)****H – miarka - kubek (240 ml)****URUCHOMIENIE AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA**

- 1) Wtyczkę przewodu zasilającego zasunąć do gniazdka elektrycznego, zaświeci się przycisk  i słyhać sygnał dźwiękowy
- 2) Naciśnij przycisk , na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe oraz tekst **language setting**.
- 3) Naciśnij wielofunkcyjne pokrętko na wyświetlaczu, pojawi się tekst **english**. Obracając pokrętkę w lewo/prawo wybierz ustawienia **english** (na wyświetlaczu pojawią się teksty w języku angielskim) lub **čeština** (na wyświetlaczu pojawią się teksty w języku czeskim). Naciśnięcie pokrętki potwierdza wybrane ustawienie.

III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)

Panel sterowania jest dotykowy, więc nie należy mocno wciskać przycisków (symboli).

1) Przycisk główny

Służy do włączenia/wyłączenia automatu do pieczenia chleba. Po naciśnięciu przycisku słychać dźwięk i po automacie zostanie włączone lub zakończone (na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe „01 03:10”, to jest program **KLASIK**, waga **1250 G**, stopień wypieczenia **ŚREDNI**, sygnał dźwiękowy i zaświeci się wyświetlacz i podświetlenie przycisków).

2) Wyświetlacz









- liczba 01 oznacza ustawiony program;
- liczba 03:10 to czas przygotowania wybranego programu;
- zaświeci symboli oznacza wagę chleba i stopień wypieczenia.

Uwaga


Po uruchomieniu programu cyfry zmniejszają się stopniowo. Gdy program jest zakończony, na wyświetlaczu pojawia się 0:00. Automat następnie przełącza się do trybu utrzymania temperatury (60 min). Na wyświetlaczu jest nadal wyświetlone 0:00 (dwukropek pomiędzy cyframi miga). Po zakończeniu trybu podgrzewania wyświetlacz pokazuje ustawienie podstawowe „program KLASIK 01 3:10”

ETAPY PRZYGOTOWANIA

Trwająca faza przygotowania jest sygnalizowana migającymi symbolami i wyświetlaniem tekstu.

							
podgrze- wanie	wyrabianie 1	odpoczy- wanie 1	wyrabianie 2, 3, 4	odpoczy- wanie 2, 3	rośnięcie 1, 2, 3	pieczenie	utrzymywanie temperatury

Blokada panelu sterowania

Panel sterowania automatycznie zabezpieczy przed niepożądaną manipulacją przez naciśnięcie po 1 minucie pracy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „zamek ”. Gdy panel sterowania jest zablokowany, nie działają wszystkie przyciski oprócz **MENU**. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **MENU** na około 3 sekundy zabrzmiał sygnał dźwiękowy, a odblokowanie panelu sterowania zostanie zakończone.

3) Wielofunkcyjne pokrętko (+ / -)

- służy do wyboru, potwierdzania żądanej funkcji i wszelkie ustawienia użytkownika.
- obracając pokrętkiem w lewo/prawo wybiera się poszczególne ustawienia (odpowiadające wartości pojawiają się na ekranie),
 - “Krótkie” naciśnięcie potwierdza wybrane ustawienie,
 - “Długie” naciśnięcie przełącza na podstawowe ustawienia / MENU piekarni.




4) Przycisk START/PAUSE/STOP

Przycisk używany do uruchamiania, wstrzymania i zakończenia programu. Gdy przycisk **START/ PAUSE/STOP** zostanie naciśnięty, zaczyna migać dwukropek między cyframi i program zostanie rozpoczęty. Przez ponowne krótkie naciśnięcie **START/PAUSE/STOP** program zostanie wstrzymany. Ten stan jest wskazywany przez wyświetlacz. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/PAUSE/STOP** na około 3 sekundy zabrzmiał sygnał dźwiękowy, a program zostanie zakończony. Ten sposób obowiązuje, nawet jeśli chcesz zakończyć tryb utrzymywania temperatury.


Ostrzeżenie

Funkcję zatrzymania (PAUSE) używać tylko na krótki czas 3 minut. Jeśli program zostałby przerwany na dłuższy czas, może to mieć negatywny wpływ na przygotowanie ciasta i tym samym rezultat pieczenia. (PAUSE) używać tylko krótko, maks. do 5 minut.

5) Przycisk KOLOR (BARVA) 

Przycisk służy do ustawienia stopnia wypieczenia skórki chleba (   = JASNA / ŚREDNIA / CIEMNA). Symbol na wyświetlaczu przedstawiają wybraną wielkość. Nie stosuje się do programu 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 20-PIZZA, 21-KNEDLÍK, 22-ŠKVARKY, 23-SEKANÁ, 24-ROZMRAZOVÁNÍ.

Uwaga

Przyciskiem BARVA można ustawić także przyspieszenie “” (RAPID) w zaprogramowanym programie. Skróci to czas przygotowania. To ustawienie jest dostępne tylko dla programów 1-KLASIK, 3-SLADKÝ a 4-CELOZRNNÝ.

6) Przycisk WIELKOŚĆ (VELIKOST) 

Przycisk służy do ustawienia wagi chleba tj. **1000 g / 1250 g / 1500 g**. Symbol na wyświetlaczu przedstawiają wybraną wielkość. Nie stosuje się do programu 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11/15-ROHLÍK/BULKA, 14-MUFFINY, 12/16-VLASTNÍ-1-2, 20-PIZZA, 21-KNEDLÍK, 22-ŠKVARKY, 23-SEKANÁ, 24-ROZMRAZOVÁNÍ. Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1,5 kg.

- wielkość 1000 g (2.2 LB) = mały chleb (używać duży lub podwójny pojemnik),
- wielkość 1250 g (2.75 LB) = średni chleb (używać duży pojemnik),
- wielkość 1500 g (3.30 LB) = duży chleb (używać duży pojemnik).

Uwaga

- Wielkość chleba **1000 g** (2.2 LB) to całkowita waga wszystkich użytych składników do jego przygotowania (np. przy użyciu mieszanki chleba tj. woda, mieszanka chlebowa 500 (g) i drożdże).
- Podczas korzystania z podwójnego pojemnika, który jest przeznaczony do przygotowania chleba **2 x 500 g**, należy składniki podzielić równo do dwóch komór, czyli do każdej komory 250 g mieszanki chlebowej plus odpowiadającą ilość wody i drożdży.
- Podczas korzystania z podwójnego pojemnika, który jest przeznaczony do przygotowania bułeczki, bagietki i babeczki **1 x 400 g**.

7) Przycisk MENU 

Przycisk służy do ustawienia danego programu. Cyfry na wyświetlaczu oznaczają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania.

8) Przyciski CZAS 

Przycisk służy do ustawienia czasu potrzebnego do dokończenia upieczenia chleba. Maksymalny czas do upieczenia chleba może być ustawiony na 15 godzin (w tym czas przygotowania wybranego programu). Następnie na wyświetlaczu zostanie pokazany całkowity czas, po upływie którego chleb będzie dokończony. W programach 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-ROHLÍK/BULKA, 14-MUFFINY, 15-ROHLÍK/BULKA, 17-RÝŽOVÝ, 18-KUKUŘIČNÝ, 19-FRANCOUZSKÝ, 20-PIZZA, 21-KNEDLÍK, 22-ŠKVARKY, 23-SEKANÁ, 24-ROZMRAZOVÁNÍ nie można zaplanować na późniejszego rozpoczęcia.

Uwaga

Przyciski czasu służą również do ustawienia opcjonalnego czasu przygotowania w programach 6-HNĚTENÍ, 8-PEČENÍ, 10-JOGURT a także do ustawienia czasu poszczególnych etapów przygotowania programu 12/16-VLASTNÍ-1-2, 24-ROZMRAZOVÁNÍ.

Ostrzeżenie

- Funkcję czasomierza należy używać wyłącznie w przepisach, które wcześniej zostały przetestowane, tych przepisów już nie zmieniać.
- Drożdże nie powinny zetknąć się z wodą przed rozpoczęciem samego programu.
- **Nadmiar ciasta może wypłynąć i przypiecze się do elementu grzejnego.**
- Podczas pracy z funkcją czasu nigdy nie używać składników łatwo się psujących, takich jak świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula itp. ponieważ mogłyby ulec zepsuciu przez noc!
- Automatu używać tylko w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 18 °C, ponieważ drożdże zaczynają pracować w około 17 °C i powyżej. Jeśli automat zostałby umieszczony w chłodniejszym pomieszczeniu, nie jest gwarantowane dobre wyrośnięcie ciasta.
- Sygnału akustycznego, który wskazuje na dodawanie składników (orzechy, nasiona, suszone owoce itd.), zakończenie programu, komunikaty o błędach H:HH i ustawienie podstawowe nie można wyłączyć, będzie słychać również w nocy.

Sygnał akustyczny

Funkcja sygnału akustycznego zostanie włączona:

- Gdy włączenie/wyłączenie automatu do pieczenia chleba,
- Po naciśnięciu któregośkolwiek z przycisków programowych,
- Przed ostatnim cyklu wyrabiania w programach 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 12/16-VLASTNÍ-1-2, 13-BEZLEPKOVÝ, 21-KYNUTÝ KNEDLÍK, aby sygnalizować, że zboża, owoce, orzechy lub inne składniki mogą zostać dodane,
- Gdy skończy się ustawiony program,
- Gdy skończy się tryb utrzymywania temperatury,
- Gdy zostanie aktywowana funkcja bezpieczeństwa.

Ostrzeżenie:

Sygnalizację dźwiękową, która działa przy naciśnięciu przycisków lub obracaniu wielofunkcyjnego pokrętki, można wyłączyć jedynie przy włączeniu piekarnika (nie podczas programowania):

- nacisnąć na 3 s wielofunkcyjne pokrętko,
- następnie wielofunkcyjnym pokrętkiem wybrać (**nastavení zvukové signalizace = sound signal setting = nastawienie sygnalizacji dźwiękowej**), potwierdzić naciśnięciem,
- następnie wielofunkcyjnym pokrętkiem wybrać odpowiednią wersję językową (**vypnout = sound off = wyłączyć**), potwierdzić naciśnięciem. I sygnalizacja dźwiękowa wyłączy się. Sygnalizację włącza się w taki sam sposób.

Pamięć podczas awarii zasilania

Jeśli wystąpi awaria prądu elektrycznego podczas pracy, automat przez 10 minut zapamiętuje ustawienia. W przypadku awarii zasilania trwającego dłużej niż 10 minut proces nie zostanie przywrócony i potrzeba ponownie włączyć automat.

Nastawienie fabryczne

w razie potrzeby przywrócenia pierwotnego nastawienia JEZYKA, programów WŁASNY 1, WŁASNY 2, lub jeżeli piekarnia zachowuje się nienormalnie należy restartować piekarnię do nastawienia fabrycznego (tylko wtedy, gdy wypiekacz jest włączony nie podczas programowania). Należy pamiętać, że ta czynność usuwa wszelkie poprzednio dokonane nastawienia.

- nacisnąć na 3 s wielofunkcyjny przełącznik,
- następnie wielofunkcyjnym przełącznikiem wybrać (**obnovení továrniho nastavení = factory reset = przywrócenie nastawienia fabrycznego**), potwierdzić naciśnięciem,
- następnie wybrać wielofunkcyjnym przełącznikiem (**ano = reset - yes = tak**), potwierdzić naciśnięciem.

Dozownik automatyczny

Piekarnik do chleba posiada dozownik, który automatycznie wrzuca dodatkowe składniki bezpośrednio do ciasta podczas fazy zagniatania. Dzięki temu dodatkowe składniki nie ulegają nadmiernemu przetworzeniu bądź zgnieceni podczas wyrabiania oraz są równomiernie rozprowadzone w cieście. Ta funkcja jest dostępna dla programów 1, 2, 3, 4, 12, 13, 16, 21.

Mocowanie i stosowanie automatycznego dozownika (rys. 4)

1. Napełnić dozownik odpowiednią ilością wymaganych składników.
2. Przymocować dozownik do spodniej części pokrywy, zgodnie ze rys. 4 (słychać dźwięk).
 - Dozownika nie można zablokować na miejscu, jeżeli nie jest odpowiednio ułożony.
 - Piekarnika do chleba można używać bez zamocowanego dozownika. Brak dozownika nie wyłącza sygnału ręcznego dodawania składników. W razie potrzeby dodania większych kawałków surowców, które nie zmieszczą się do dozownika, należy dodać je ręcznie po zabrzmieniu sygnału dźwiękowego w fazie ugniatania.
3. Dozownik włącza się automatycznie w zależności od wybranego programu. Włącza się wtedy również sygnał dźwiękowy, przypominający o możliwości ręcznego dodania składników. Przy otwieraniu automatycznego dozownika dochodzi do wydawania charakterystycznego dźwięku („kliknięcie”). To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

Porady i wskazówki

Nie wszystkie składniki można dodawać za pomocą automatycznego dozownika. Aby uzyskać najlepszy rezultat, należy stosować się do poniższych wskazówek.

- Aby dodawane składniki nie przywierają do ścianek dozownika, należy utrzymywać go w czystości i dbać, by był suchy.
- Nie przepelniać dozownika – stosować ilość podaną w przepisie.
- Kleistość składników może spowodować, że nie wypadną z dozownika. Aby temu zapobiec, należy je grubo posiekać lub oprószyć mąką, co zmniejszy ich kleistość.
- Nasiona = używanie dużych i twardych nasion może uszkodzić (porysować) powierzchnię formy i haka. Jednak to nie zmienia właściwości powierzchni i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Jeżeli w użytych programach nie będzie używany dozownik, zawsze zdjąć go z wieka.
- Nie używać dozownika do podwójnej formy, składniki dodawać **“ręcznie”**.

Składniki - TAK	Uwagi
Orzechy	Grubo posiekać (nie należy siekać zbyt drobno).
Duże nasiona (tj. pestki tak dyni i słonecznika)	-
Suszone owoce (tj. sułtanka, rodzynki, skórka pomarańczowa i cytrynowa, wiśnie kandyzowane)	Grubo posiekać (nie należy siekać zbyt drobno). Nie używać owoców moczonych w syropie bądź alkoholu. Lekko przyprószyć mąką, by owoce się nie kleiły. Zbyt drobno posiekane kawałki mogą przyklejać się do ścianek dozownika, co może sprawić, że nie zostaną dodane do ciasta.
Składniki - NIE	Uwagi
Czekolada / kawałki czekolady	Może roztopić się w dozowniku. Dodać ręcznie po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
Ser	Może roztopić się w dozowniku. Dodawać z innymi składnikami bezpośrednio do formy.
Składniki o wysokiej zawartości wody, (np. surowe owoce)	Mogą przyklejać się do ścianek dozownika
Owoce / warzywa w oleju / pomidory / oliwki	Olej może powodować przyklejanie się składników do ścianek dozownika. Można stosować pod warunkiem, że przed włożeniem do dozownika zostaną dokładnie odcedzone i osuszone.
Zioła – świeże i suszone	Zbyt drobno posiekane mogą wypadać z dozownika. Zioła są bardzo lekkie, przez co mogą pozostać w dozowniku w momencie otwarcia kłapki. Najlepiej dodać ręcznie lub wymieszane z innymi składnikami.
Małe nasiona (tj. ziarna sezamu i maku)	Bardzo małe ziarenka mogą wypadać przez szczelinę wokół kłapki dozownika. Najlepiej dodać ręcznie lub wymieszane z innymi składnikami.

IV. LISTA PROGRAMÓW

Program	Opis i użycie
1 KLASYK	Program przeznaczony do pieczenia białego chleba pszenicznego i ciemnego chleba żytniego, także do pieczenia chleba z ziołami i rodzynkami. Ten program jest używany najczęściej.
2 SZYBKI	Program przeznaczony jest do szybkiego przygotowania chleba białego, pszenicznego i żytniego. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i ma bardziej zwartą konsystencję.
3 SŁODKI	Program przeznaczony jest do pieczenia słodkich rodzajów chleba z bardziej chrupiącą skórką niż chleb pieczony w programie "KLASYK".
4 PEŁNOZIARNISTY	Program przeznaczony jest do wypieku chleba pełnoziarnistego z mąki o niskiej zawartości glutenu. Tego programu nie zalecamy używać z funkcją opóźnionego startu (przycisk "CZAS").

Program		Opis i użycie
5	CIASTO	Program jest przeznaczony do wyrabiania / mieszania i późniejszego wyrastania ciasta bez pieczenia. W celu przygotowania ciasta można używać różnych składników do różnych rodzajów piezonego pieczywa (np. bułeczki chlebowe, pizza itp.). Jeśli chcesz potem piec, należy ustawić odpowiednią wagę, pożądany kolor skórki i program.
6	WYRABIANIE	Program przeznaczony do wyrabiania ciasta (bez rośnięcia). Podczas wyrabiania ciasta można używać różnych składników do różnych rodzajów pieczywa (np. rogaliki chlebowe, pizza itp.). W tym programie można wybrać zakres przygotowania 0:10-0:30 godz. (krok 1 minuta). Przycisku " CZAS " i " Wielofunkcyjne pokrętko " można ustawić wymagany czas, a potem potwierdzić naciskając " Wielofunkcyjne pokrętko ". Naciśnięcie przycisku START/PAUSE/STOP program zostanie włączony.
7	TORT	Program jest przeznaczony do wyrabiania / mieszania składników (np. tort, placek), które następnie piecze się przez ustawiony czas. Zalecamy najpierw wymieszać składniki w dwóch częściach, a następnie wylać do formy do pieczenia. W tym trybie nie można ustawiać wielkości tortu.
8	PIECZENIE	Program przeznaczony jest do wypieku. W tym programie można wybrać czas przygotowania w zakresie 0:10 - 2:00 godz. (krok 5 minut). Przycisku " CZAS " i " Wielofunkcyjne pokrętko " ustawić żądany czas, a następnie potwierdzić naciskając " Wielofunkcyjne pokrętko ". Naciśnięcie przycisku START/PAUSE/STOP włączy program. W tym programie również przyciskiem " KOLOR " można ustawić stopień wypieczenia.
9	DŻEM	Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu lub marmolady, lub kompotu ze świeżych owoców. Przy częstym robieniu dżemu, zalecamy dokupić drugą formę i używać jej wyłącznie do tego celu. Kwasy uwalniane podczas gotowania owoców mogą spowodować, że chleb pieczony w tej samej formie nie będzie dobrze się wyjmował.
10	JOGURT	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego jogurtu. Automat utrzymuje przez określony czas optymalną temperaturę (około 38 °C) potrzebną do wzrostu kultury jogurtowej. W tym programie można wybrać czas przygotowania między 06:00 - 12:00 (krok 10 minut). Przycisku " CZAS " i " Wielofunkcyjne pokrętko " ustawić żądany czas, a następnie potwierdzić naciskając przycisk Wielofunkcyjne pokrętko . Naciśnięcie przycisku START/PAUSE/STOP włączy program.
11	ROGAL / BUŁKA	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego bułeczki i bagietki.

Program		Opis i użycie
12	WŁASNY 1	Program jest przeznaczony do indywidualnego ustawienia każdego etapu przygotowania chleba. Przyciskiem "MENU" i "Wielofunkcyjne pokrętko" wybrać program "WŁASNY 1". Program ten pozwala również na ustawienie stopnia wypieczenia skórki chleba. Wybierz to ustawianie na początku lub końcu przyciskiem "KOLOR" i "Wielofunkcyjne pokrętko". W ten sam sposób można ustawić wszystkie etapy przygotowania. Po ustawieniu i potwierdzeniu czasu w ostatnim etapie przygotowania, cyfry czasu przestaną migać, a wyświetlacz pokazuje całkowity czas ustawionego programu. Zadawanie etapów jest wskazane na wyświetlaczu. W tym programie nie można ustawić wielkości chleba. Opcje ustawień etapów przygotowania i ich czasy są wyszczególnione w tabeli na końcu tej wersji językowej.
13	BEZGLUTENOWY	Program jest przeznaczony do przygotowania chleba z bezglutenowych składników.
14	MUFFINY	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego babeczki i babeczki z bezglutenowych składników.
15	ROGAL / BUŁKA BEZGLUTENOWY	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego bułeczki i bagietki z bezglutenowych składników.
16	WŁASNY 2	Program jest przeznaczony do indywidualnego ustawienia każdego etapu przygotowania chleba z bezglutenowych składników.
17	RYŻOWY	Miesza ugotowany ryż z mąką w proporcjach 1:1 na chleb.
18	KUKURYDZIANY	Miesza kukurydzę z mąką do wypieku chleba.
19	FRANCUSKI	Program jest przeznaczony do pieczenia lekkiego chleba z mąki pszennej lub żytniej z chrupiącą skorą i lekkim wnętrzem. To ustawienie umożliwia dłuższy czas gniecenia/ mieszania i rośnięcia, co jest potrzebne do „puszystej” struktury charakterystycznej dla francuskiego chleba.
20	PIZZA	Program jest przeznaczony do wyrabiania / mieszania i późniejszego wyrastania ciasta bez pieczenia. W celu przygotowania ciasta można używać różnych składników do różnych rodzajów pizzy.
21	KNEDEL DROŻDŻOWY	Program jest przeznaczony do wyrabiania / mieszania i późniejszego wyrastania ciasta do knedel drożdżowy.
22	SKWARKI	Program jest przeznaczony do mieszania składników, które następnie piecze się przez ustawiony czas (MAX. 1,5 kg składniki).
23	MIĘSO MIELONE	Program przeznaczony jest do wypieku pieczeni mięso mielone.
24	ROZMRAŻANIE	Program jest przeznaczony do rozmrażania. W tym programie można wybrać czas przygotowania w zakresie 0:10 - 2:00 godz. Wybierz czas w odniesieniu do aktualnej temperatury i stanu/waga surowca. Automat utrzymuje przez określony czas temperaturę (około 50 °C).

V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA

Przed pierwszym użyciem przemyć części, które stykają się z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, dokładnie opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.

Uwagi

- Automat automatycznie miesza i wyrabia ciasto, aż osiągnie właściwą konsystencję. Po ostatnim cyklu wyrabiania automat nagrzewa się do optymalnej temperatury, aby ciasto wyrosło. Automat następnie automatycznie dostosowuje temperaturę i czas pieczenia chleba.
- W przypadku ciast, które są bardzo ciężkie np. z dużym udziałem mąki żytniej, zalecamy, aby zmienić kolejność składników - najpierw suszone drożdże, mąkę, a na koniec dodać płyn, aby ciasto dobrze się wyrabiało. Jeśli korzystasz z funkcji zegara (opóźniony start), upewnij się, że nie doszło do wczesnego kontaktu drożdży z cieczą.
- Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydawania charakterystycznego dźwięku. Przy wyrabianiu = „szczęknięcie”, przy pieczeniu lub podgrzewaniu = „pęknięcie”. To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

Procedura pieczenia chleba:

1. Postawić automat na suchą płaską powierzchnię. Wyciągnąć formę **C**.
2. Do formy **C** włożyć mieszadła **E** na wał **C2** (równe powierzchnie mieszadeł (haków) muszą być skierowane w dół). Obróć haki, aby w formie były skierowane w kierunku do siebie lub od siebie.
3. Do formy **C** włożyć składniki do przygotowania chleba wg danego przepisu. **Zawsze należy przestrzegać podstawowej zasady – najpierw wszystkie płynne składniki, a następnie wszystkie składniki luzem na końcu drożdże.**
4. Następnie umieścić formę **C** ze składnikami do automatu (opuść uchwyt i zamknij pokrywę).
5. Automat podłączyć do prądu.
6. Za pomocą przycisku **MENU, WIELKOŚĆ, KOLOR, CZAS** i **Wielofunkcyjne pokrętko** ustawić żądany program.
7. Nacisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP**, aby uruchomić wybrany program.
8. Poczekać na zakończenie programu (sygnał akustyczny).
9. Po zakończeniu programu wyjąć formę **C** z automatu i umieścić do góry dnem na odpornej na ciepło podkładkę (np. deskę). Jeśli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, poruszać wałem tam i z powrotem kilka razy, aż chleb wypadnie.
10. Jeśli pozostaną mieszadła (haki) w chlebie, za pomocą przyrządu **F** można je łatwo usunąć (postępuj wg rysunku 1).
11. Przed jedzeniem chleba ostudzić.

Procedura pieczenia bułeczki, bagietki i babeczki (patrz rysunek 3).

- W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy należy użyć przeznaczone do tego wyposażenie dodatkowe (**D1** lub **D2** lub **D3**).
- Przygotować ciasto według odpowiedniego przepisu (np. za pomocą programu 11 lub 14 lub 15).
- Poczekać na zakończenie programu (przetwarzanie ciasta), (sygnał akustyczny 10x).
- Z urządzenia do pieczenia chleba wyjąć formę na chleb **C**.
- Wyrośnięte ciasto potem dobrze zagnieść i zrobić bagietki o odpowiedniej wielkości i odpowiednim kształcie i włożyć do formy (dla babeczki zalecamy użycie „**Foremki cukiernicze**” Ø 45 mm).
- Do konstrukcję z drutu i włożyć do niej dwie formy **D1** lub **D2** lub **D3**.

- Do przestrzeni umieścić uchwyt **D** i formę do pieczenia bagietek i zamknąć pokrywę.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **MENU** na około 3 sekundy a odblokowanie panelu sterowania zostanie zakończony.
- Naciskając przycisk **START/STOP** włączyć urządzenie do bagietki (sygnał akustyczny)
- Poczekać na zakończenie programu (sygnał akustyczny).

VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed każdym czyszczeniem należy automat odpowiednio schłodzić! Podczas czyszczenia nie należy stosować żadnych środków chemicznych i agresywnych rozpuszczalników! Formę do pieczenia **C, D1, D2 D3** i mieszadła **E** do wyrabiania oczyścić jak najszybciej po użyciu. Jeśli mieszadła nie można łatwo wyjąć z wałów trzeba napęlić formę gorącą wodą i odmoczyć (30 min). Następnie wyjąć mieszadła. Wnętrze formy do pieczenia i mieszadła oczyścić ściereczką (gąbką) i wodą z małą ilością detergentu. Zewnętrzne części formy do pieczenia oczyścić wilgotną ściereczką. **Nigdy nie należy używać metalowych lub ostrych przedmiotów! Nigdy nie zanurzać całej formy do pieczenia do wody! Może to mieć negatywny wpływ na obracanie wału.** Odłączyć dozownik **B5** od pokrywy i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Przed ponownym zamocowaniem dozownika należy go dokładnie wysuszyć. W razie konieczności wyczyścić szczoteczką o miękkim włosiu. Automat czyścić wilgotną szmatką. Przed dalszym użyciem należy prawidłowo osuszyć wszystkie części i powierzchnię pieczenia chleba. Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do wody i nie napełniaj wodą! Po czyszczeniu pozostawić wszystkie części do wyschnięcia. Normalne jest, że z czasem zmieni się kolor powierzchni. Zmiana ta jednak nie zmienia właściwości powierzchni.

Składowanie

Przed składowaniem należy się upewnić, że automat jest zimny i suchy. Składować urządzenie w bezpiecznym, suchym miejscu z dala od dzieci i osób nieodpowiedzialnych.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

Jeśli nie uda się rozwiązać problemu lub potrzebujesz więcej informacji na temat urządzenia sieci serwisów, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty o błędach na wyświetlaczu:

Wyświetlenie	Problem	Rozwiązanie
H:HH	Temperatura w przestrzeni wewnętrznej jest zbyt wysoka (powyżej 40 °C)	Odłączyć automat od prądu i pozostawić do ostygnięcia
E:E0	Czujnik temperatury nie działa	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym

VIII. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego.

Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

IX. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	6,9
Wymiary produktu (mm)	280 x 400 x 317
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 1,00 W	
Poziom hałasu 65 dB(A) re 1pW	

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta. Ilustracje są tylko poglądowe.

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

HOT – Gorące. DO NOT COVER – Nie zakrywać. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – UWAGA: Bądź ostrożny z parą. HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać w wodzie lub innych cieczach.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy

używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE.



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

X. PRZEPISY

Wynik pieczenia zależy od warunków w miejscu (woda miękka, wysoka wilgotności powietrza, wysokość nad poziomem morza, składniki, konsystencja, itp.). W związku z tym dane w przepisach kulinarnych tworzą punkty odniesienia, które mogą być odpowiednio dostosowane. Jeśli jeden lub inny przepis nie wyjdzie po raz pierwszy, nie należy się zniechęcać. Spróbuj znaleźć przyczynę i spróbuj ponownie.

1 – Chleb tradycyjny

Zbliżona waga chleba (g)	1000	1250	1500
Woda (ml)	400	500	600
Sól (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Mąka pszenna gładka chlebowa (g)	570	790	870
Drożdże (saszetka)	0,75	1	1
Program: 1 - KLASYK			

2 – Chleb bezglutenowy

Zbliżona waga chleba (g)	1000	1250	1500
Woda (ml)	425	595	720
Masło (g)	20	28	33
Bezglutenowa mieszanka do produkcji chleba (g)	535	670	805
Sól (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Suche drożdże (saszetka *)	3	4	5
Program: 13 - BEZGLUTENOWY			

3 – Chleb zakwasowy

Zbliżona waga chleba (g)	1250
Woda (o temperaturze 33 °C), (ml)	420
Sól (łyżeczka)	1
Siemie (np. lniane, słonecznik, sezam i nasiona chia, itp.), (g)	50
Kminek (całość, ziemia), (łyżeczka)	2
Oliwa z oliwek (wielka łyżka)	1-2
Mąka pszenna razowa + Mąka żytnia razowa (g)	400 + 100
Zakwasu-życ (g)	300
Program: 12 - WŁASNY 1	

4 – Babeczki / Bułeczki

Babeczki – zbliżona waga	10 szt	Bułeczki – zbliżona waga	4 szt
Mąka pszenna półgruba (g)	160	Mąka pszenna gładka (g)	200
Cukier (g)	70	Cukier (g)	3
Mleko (ml)	90	Mleko (ml)	100
Oliwa (ml)	90	Oliwa (ml)	22
Jajka (szt)	1	Jajka (szt)	1
Cukier waniliowy (g)	10	Suche drożdże (1/2 saszetka *)	0,5

Proszek do pieczenia (g)	6	Sól (łyżeczka)	1
Program: 14 - MUFFINY		Program: 15 - ROGAL / BUŁKA BEZGLUT.	

Aby poprawić smak można dodać do ciasta (np. nasionka sezamu/ Inu /słonecznika, orzechy włoskie / laskowe, mak, kawałki sera lub boczku lub oliwki). Przed dodaniem ich do ciasta należy je pokroić na odpowiednią wielkość. Powierzchnię bagietki potrzeb trochę wody, masła, oleju, miodu i żółtkiem jaja kurzego do uzyskania złotego odcienia, lub można udekorować powierzchnię bagietek (wzdłuż / w poprzek naciąć) za pomocą ostrego noża ząbkowanego lub nożyczkami wytworzyć uszy i nosek.

5 – Bagietki

Bagietki – zbliżona waga	4 szt
Mąka pszenna razowa + gładka (g)	128 + 64
Mąka żytnia razowa (g)	32
Woda (ml)	160
Oliwa (ml)	30
Sucho drożdże (1/2 saszetka *)	0,5
Cukier (łyżeczka)	1
Sól (łyżeczka)	1
Ocet winny (ml)	10
Program: 15 - ROGAL / BUŁKA BEZGLUTENOWY	

* Podczas używania i dawkowania suchych drożdży kieruj się zaleceniami od danego producenta.

Waga suchych drożdży w 1 saszetce stanowiona jest na – 7 g,

1 filiżanka mąki zawiera 148 g,	1 mała łyżeczka ulepszacza 2 g,
1 filiżanka wody 250 g,	1 wielka łyżka cukru 14 g,
1 mała łyżeczka soli 6 g,	1 wielka łyżka suszonego mleka 6,48 g,
1 mała łyżeczka drożdży 3,5 g,	1 wielka łyżka masła 16 g,
1 jajko 50 – 60 g.	

W trakcie odmierzania miarkę wyrównaj. Do miarki nie syp jeden surowiec na drugi.

Ostrzeżenie:

Na początku przygotowania "swojego" chleba nie używać wielkości 1500 g, ale przetestować swoje ciasto na wielkości 1250 g. Maksymalna wielkość jest przeznaczona przede wszystkim do przygotowania zwiężłych ciast z mniejszą zawartością drożdży. Nadmierna ilość ciasta z wysoką zawartością drożdży może być przyczyną wykipienia i przypalenia na grzałce.

XI. TABELA PRZEBIEGU PROGRAMU

Menu numer		12 / 16		
Program		WŁASNY 1, 2		WŁASNY 1, 2 Chleb zakwasowy
		Ustawienie wstępne (min.)	Możliwość ustawienia (min.)	Ustawienia (min.)
Czas przygotowania (godz.)		3:10	wg ustawień	4:15
Wybranie maksymalnego czasu po upłynięciu którego chleb jest gotowy (godz.)		15		15
Etapy przygotowania				
Wyrabianie 1 (silnik wł./wł.: 0,1s/0,4s)		10	0-30	10
Odpoczywanie 1 (min.)		5	0-30	3
Wyrabianie 2 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		5	0-30	10
Odpoczywanie 2 (min.)		5	0-30	3
Wyrabianie 3 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		10	0-25	4
Odpoczywanie 3 (min.)		5	0-30	0
Wyrabianie 4 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		10	0-25	0
Rośnięcie 1 (min.)		40	0-60	45
Przekładanie (s)		15	nie można ustawić czas	15
Rośnięcie 2 (min.)		20	0-120	60
Rośnięcie 3 (min.)		20	0-120	60
Pieczenie	czas (min.)	60	0-120	60
	temperatura	wg ustawień (jasny: 165 °C, średni: 180 °C, ciemny: 195 °C)		średni
Podgrzewanie (min.)		60	0-60	0

eta

© DATE 11/08/2023

e.č. 50/2023