

# morphy richards®

inteligentne rozwiązania dla twojego domu



## fastbake Wypiekacz do chleba



Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować do późniejszego użytku



Więcej na temat konkursów, porad dotyczących produktów i wskazówek na stronie



[www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)



[www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)



[@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)

[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## Zasady bezpieczeństwa

Używanie każdego sprzętu elektrycznego wymaga zastosowanie poniższych zasad bezpieczeństwa. Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje przed użyciem produktu.

- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat wzwyż oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane i zostały poinstruowane jak używać urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne użytkownika mogą być wykonywane przez dzieci o ile ukończyły one 8 lat i mają zapewniony nadzór osoby dorosłej.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z daleka od dzieci młodszych niż 8 lat.
- Czynności konserwacyjne i czyszczenie zob. str. 21.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub zbliżonego do domowego: w gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych i hotelarskich. Nie jest odpowiednie do stosowania w pomieszczeniach socjalnych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożeń.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub oddzielny system zdalnego sterowania.
- Nie należy przekraczać maksymalnych ilości mąki i substancji spulchniających podanych w przepisach.

Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa.

### Położenie

- Urządzenie zawsze należy umieszczać z dala od krawędzi blatu.
- Urządzenie należy umieszczać na twardej, płaskiej powierzchni.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz lub blisko wody.
- Nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio na lub w pobliżu źródeł ciepła takich jak piece gazowe lub elektryczne, piekarniki lub palniki.

### Kabel zasilający

- Kabel zasilający powinien sięgać od gniazdka elektrycznego do komponentu głównego bez napinania połączeń.
- Należy zadbać o to by kabel zasilający nie zwisał z krawędzi blatu, z którego mogłoby dosięgnąć go dziecko.
- Należy zadbać by kabel nie był przeciągnięty przez otwartą przestrzeń, np. pomiędzy nisko położonym gniazdkiem a stołem.
- Należy zadbać, by kabel nie był przeciągnięty nad kuchenką, tosterem lub innym źródłem ciepła w celu uniknięcia jego uszkodzenia.

### Bezpieczeństwo osobiste

- UWAGA: W celu uniknięcia pożaru, porażenia i obrażeń ciała należy zanurzać przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- UWAGA: Nie dotykać rozgrzanych powierzchni. Do wyjmowania foremki z chlebem należy użyć rękawic ochronnych. Pod żadnym pozorem nie przykrywać otworów wentylacyjnych dla pary.
- UWAGA: Użycie niezgodne z instrukcją może spowodować obrażenia ciała.
- UWAGA: Unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
- Należy zachować szczególną uwagę przy przemieszczeniu urządzenia z gorącą zawartością.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.

### Leczenie oparzeń

- Należy natychmiast umieścić poparzone miejsce pod strumieniem zimnej bieżącej wody. Nie należy przerywać w celu usunięcia ubrania, należy natychmiast skontaktować się z lekarzem.

### Inne Względy Bezpieczeństwa

- Użycie innych akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie wypiekacza chleba.
- By uniknąć uszkodzenia urządzenia nie należy umieszczać na nim formy do pieczenia ani żadnego innego przedmiotu.
- Nie czyścić gąbką szorującą. Nie myć Formy do Pieczenia, Mieszadła do Wyrabiania, Miarki i Łyżek w zmywarce.
- Trzymaj urządzenie i kabel zasilający z dala od ciepła, bezpośredniego nasłonecznienia, wilgoci i ostrych krawędzi.
- Forma do pieczenia musi być umieszczona w odpowiednim miejscu zanim urządzenie zostanie włączone.
- Należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka zasilającego, kiedy urządzenie nie jest w użyciu, przy montażu akcesoriów, czyszczeniu czy w przypadku wystąpienia zakłóceń. W celu usunięcia wtyczki z gniazdka należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.

### Wymogi elektryczne

Należy sprawdzić czy napięcie na tabliczce znamionowej na urządzeniu odpowiada zasilaniu elektrycznemu w twoim domu (koniecznie prąd zmienny).

Jeśli konieczna będzie wymiana bezpiecznika we wtyczce sieciowej należy zastosować bezpiecznik 13 amp BS1362.

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

## Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup Wypiekacza do Chleba Morphy Richard. Wkrótce przekonasz się, że nie ma nic wspanialszego niż aromat świeżego pieczonego własnoręcznie chleba rozchodzący się w twoim domu.

Rozumiemy doskonale, że nie możesz doczekać się, aby zacząć używać swojego nowego wypiekacza, ale postaraj się opanować entuzjazm jeszcze na moment i poświęć chwilę na zapoznanie się ze swoim nowym wypiekaczem, sprawdzenie co należy zrobić przed pierwszym użyciem oraz przestudiowanie naszych porad i wskazówek, które pozwolą Ci stworzyć idealne chleby i ciasta. Jeśli zapoznasz się z niniejszą instrukcją jesteśmy pewni, że otrzymasz fantastyczne wyniki za każdym razem.

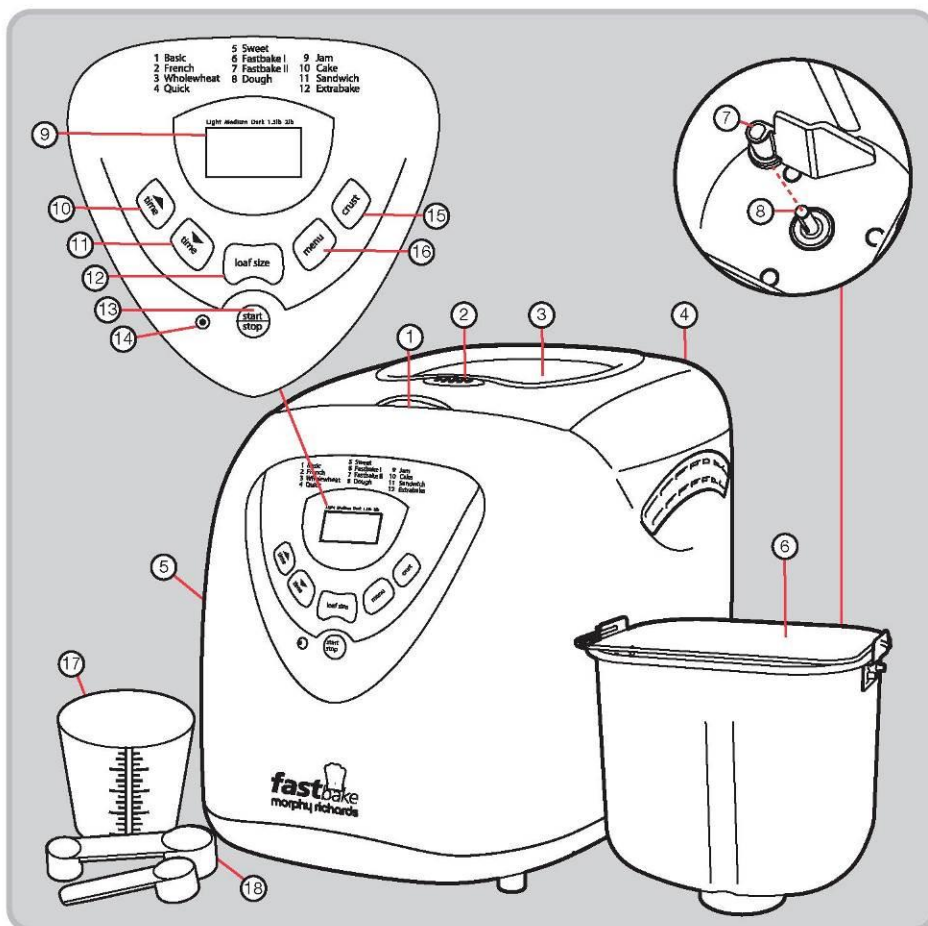
## Spis treści

Zasady bezpieczeństwa .....	2
Wprowadzenie .....	3
Budowa Ogólna .....	4
Części Składowe .....	4
Przed Pierwszym Użyciem .....	4
O Wypiekaczu Chleba .....	4
Przegląd Funkcji .....	4
Używanie Wypiekacza Chleba .....	5
Opisy Programów .....	6
Używanie Zegara opóźniającego .....	6
Sygnalizator dźwiękowy.....	6
Przerwa w zasilaniu .....	6
Wskazówki i porady .....	6
Temperatury.....	7
Proporcje składników.....	7
Czym jest pieczenie.....	7
Używanie odpowiednich składników - Mąka .....	7
Używanie odpowiednich składników - Inne składniki .....	8
Wykończenie.....	8
Mieszanka do chleba .....	8
Pieczenie własnego chleba .....	9
Tabele przeliczeniowe .....	17
Czas Cykli pieczenia.....	18
Często zadawane pytania .....	18
Diagnostyka .....	19
Czynności konserwacyjne i czyszczenie .....	21
Kontakt .....	21
Notatki .....	22
Gwarancja .....	24

## Przepisy

Podstawowy - 1 .....	10
Francuski - 2 .....	11
Pełnoziarnisty - 3 .....	11
Szybki - 4 .....	11
Słodki - 5 .....	12
Program przyspieszony I - 6.....	12
Program przyspieszony II - 7.....	12
Ciasto - 8 .....	12
Dżem - 9 .....	13
Ciasto - 10 .....	14
Program Sandwich - 11 .....	14
Bezglutenowy .....	15

## Budowa Ogólna



## Części Składowe

- (1) Rączka pokrywy
- (2) Wywietrznik
- (3) Okienko kontrolne
- (4) Pokrywa
- (5) Główny Komponent
- (6) Forma do Pieczenia
- (7) Mieszadło do Wyrabiania
- (8) Wałek obrotowy
- (9) Ekran LCD
- (10) Przycisk Zwiększania Czasu
- (11) Przycisk Zmniejszania Czasu
- (12) Przycisk Ustawienia Wielkości Bochenka
- (13) Przycisk Start/Stop
- (14) Sygnalizator Pieczenia
- (15) Przycisk Regulacji Wypieczenia
- (16) Przycisk Menu
- (17) Miarka
- (18) Łyżki do Odmierzania

## Przed Pierwszym Użyciem

Przed pierwszym użyciem poświęć kilka minut na przeczytanie tej instrukcji i przechowuj ją w dogodnym miejscu, aby móc się do niej odnieść, jeśli zajdzie taka konieczność. Zwróć szczególną uwagę na przepisy bezpieczeństwa.

1. Umyj Formę do Pieczenia (6), Mieszadło do Wyrabiania (7) w gorącej wodzie z mydłem, dokładnie wysusz.
2. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię Komponentu Głównego (5) czystą wilgotną szmatką.  
NIE NALEŻY używać gąbek ścierających ani innych środków ścierających na którejkolwiek części Wypiekacza do Chleba.
3. Przy pierwszym użyciu, nasmaruj Formę do Wypierania masłem, olejem lub margaryną i piecz pustą przez około 10 minut na programie Pieczenie Dodatkowe.
4. Ponownie wyczyść wilgotną szmatką.
5. Umieść Mieszadło do Wyrabiania na Walek Obrotowym (8) w Formie do Wypiekania.

W procesie produkcji konieczne jest lekkie naoliwienie niektórych części urządzenia. Może to powodować ulatnianie lekkiej pary przy pierwszym użyciu, jest to normalne.

## O Wypiekaczu Chleba

- Wypiekacz ma dwa ustawienia rozmiaru bochenka: mały (1.5lb / 680g) i duży (2lb / 907g), przybliżona waga zależna od przepisu.
- Sygnał "owoce i orzechy" uruchamia się, kiedy można dodać dodatkowe składniki takie jak owoce i orzechy bez ryzyka, że zostaną posiekane przez Mieszadło do Wyrabiania.
- Można używać ustawienia 1,5 lb, aby przygotować 1lb bochenka w przypadku niektórych przepisów.

## Przegląd Funkcji

### Ekran LCD (9)

Pozwala obserwować poziom wypieczenia, wagę bochenka i wybrany program. Wyświetla odliczanie czasu do ukończenia (np. 3:20 oznacza 3 godziny i 20 minut; 0:20 to 20 minut).

### Przyciski zegara opóźniającego (10), (11)

Mogą być używane by opóźnić moment rozpoczęcia produkcji chleba, tak by proces wypiekania rozpoczął się, kiedy sobie życzysz. (Wszystkie programy oprócz Szybkiego i Dżemu).

### Przycisk Regulacji Wielkości Bochenka (12)

Do wyboru małego (680g) lub dużego (907g) rozmiaru bochenka (tylko niektóre programy).

### Start (13)

Przyciśnij i przytrzymaj przez ok. 1 sekundę w celu uruchomienia, przed rozpoczęciem programu uruchomi się sygnał dźwiękowy i zacznie migać znak dwukropka (:).

### Stop (13)

Przyciśnij i przytrzymaj przez ok. 2 sekundy w celu przerwania procesu pieczenia, uruchamia się potwierdzający sygnał dźwiękowy.

### Przycisk Regulacji Wypieczenia (15)

Służy do wybierania koloru skórki od jasnego, poprzez średni do ciemnego (tylko wybrane programy).

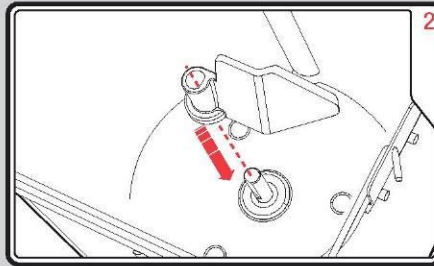
### Przycisk Menu (16)

Do wyboru programu wypiekania chleba.

## Używanie Wypiekacza Chleba



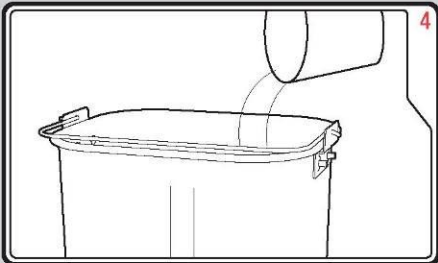
Przekręć Formę do Pieczenia (6) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu odbezpieczenia. Usuń z Komponentu Głównego (5).



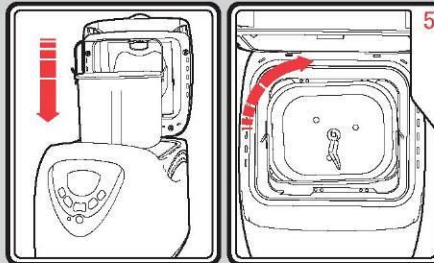
Zamontuj Mieszadło do Wyrabiania (7) do Wałka Obrotowego (8) poprzez nałożenie od góry.

Woda	1/8 szkl. (270ml)
Odtuszczone mleko w proszku	2/2 łyżki
Olej słonecznikowy	2/2 łyżki
Cukier	2/4 łyżki
Sól	1/4 łyżeczki
Maka chlebowa	3 szkl. (432g)
Drożdże instant	1/4 łyżeczki

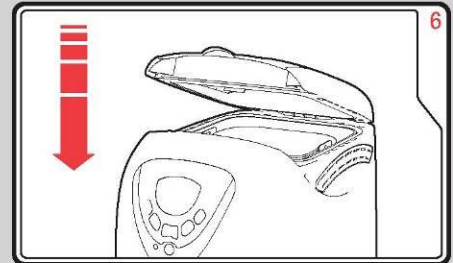
Uważnie odmierz składniki i dodaj do Formy do Pieczenia w kolejności podanej w przepisie.



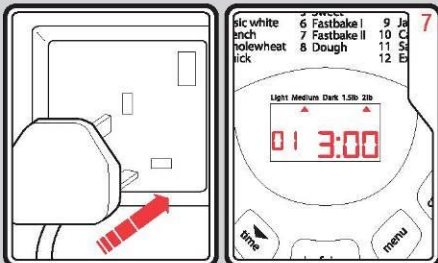
Ważne: Używaj letniej wody (21-28°C). Dodając drożdże zadбай o to by nie weszły w kontakt z wodą, ponieważ to je aktywuje.



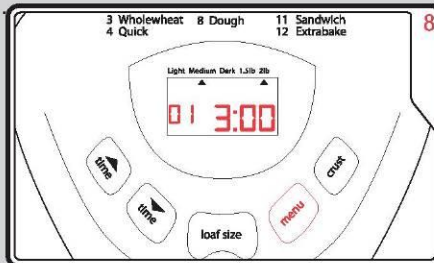
Z powrotem umieść Formę do Pieczenia w Komponentie Głównym, przekręcając zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara w celu zablokowania w tym położeniu. Upewnij się czy jest odpowiednio zabezpieczone.



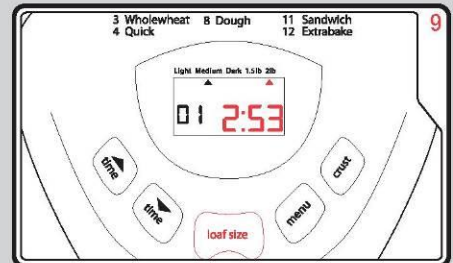
Zamknij Pokrywę (4).



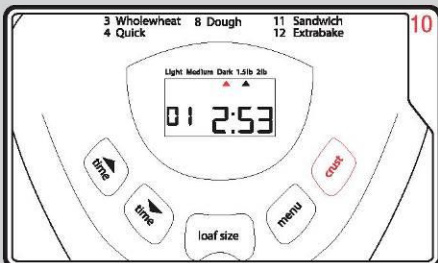
Podłącz Wypiekacz Chleba do gniazdka. Urządzenie przejdzie automatycznie do ustawienia podstawowego i czasu normalnego.



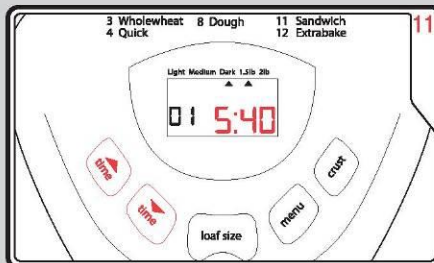
Wybierz pożądany program poprzez naciśnięcie Przycisku Menu (16). Za każdy przyciśnięciem usłyszysz potwierdzający sygnał dźwiękowy.



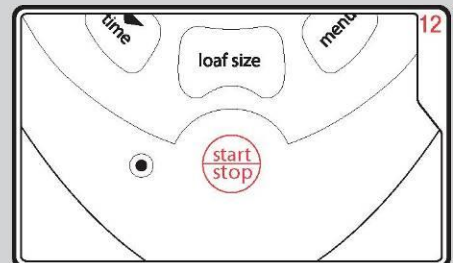
Użyj Przycisku Ustawienia Rozmiaru Bochenka (12) w celu wyboru pomiędzy małym (680g) a dużym (907g) bochenkiem. Dla bochenka 450g użyj ustawienia dla małego bochenka.



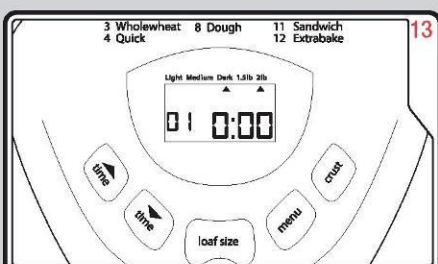
Wybierz pożądany poziom wypiekania używając Przycisku Regulacji Wypiekania (15).



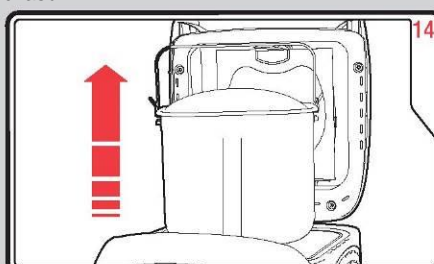
Jeśli chcesz opóźnić czas rozpoczęcia, ustaw czas opóźnienia teraz. Użyj Przycisków Zwiększenia i Zmniejszenia Czasu (10), (11) w celu dopasowania czasu.



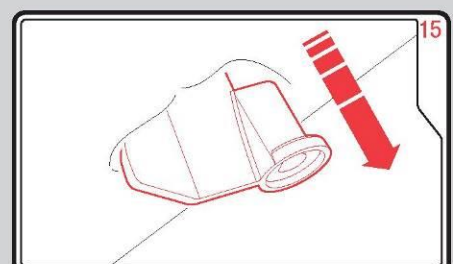
Użyj Przycisku Start/Stop (13) w celu uruchomienia urządzenia, Wypiekacz Chleba wyda sygnał dźwiękowy, znak dwukropka (:) a Sygnalizator Pieczenia (14) zapali się.



Wypiekacz Chleba wyda sygnał dźwiękowy, gdy zakończy pieczenie, a wyświetlacz będzie pokazywał 0:00. Urządzenie automatycznie przełączy się na tryb „Utrzymuj Ciepło” przez 60 minut.



UWAGA: NALEŻY UŻYĆ RĘKAWIC CHRONNYCH  
Odłącz Wypiekacz Chleba od zasilania. Podnieś pokrywę i usuń Formę do Pieczenia. Odstaw do ostygnięcia.



Usuń bochenek i odstaw do pełnego ostygnięcia na metalowej kratce. Usuń Mieszadło do Wyrabiania od dołu bochenka przy pomocy narzędzia niemetalowego przed pokrojeniem.

## Opis programów

### 1 Podstawowy

Dla chlebów białych i ciemnych. Może być używany do chlebów smakowych z ziołami i rodzynkami. Chleb Bezglutenowy.

### 2 Francuski

Używany do pieczenia lekkiego chleba typu francuskiego, który ma chrupką skórkę i lżejszą teksturę.

### 3 Pełnoziarnisty

Do wypiekania chleba zawierającego znaczne ilości mąki pełnego ziarna. To ustawienie ma dłuższy czas rozgrzewania by ziarna mogły nasiąknąć wodą i napęcznieć. Nie zaleca się stosowania zegara opóźniającego, ponieważ może to dać niezadowolające rezultaty.

### 4 Szybki

Do białego chleba, który wymaga krótszego czasu. Chleb pieczony na tym ustawieniu jest zwykle mniejszy i ma bardziej zbitą teksturę.

### 5 Słodki

Do pieczenia słodkiego chleba. Uzyskujemy bardziej chrupiącą skórkę niż przy ustawieniu podstawowym. Bardziej chrupka skórka wynika z „palenia” cukru.

### 6 Program przyspieszony I

Do przygotowania bochenka 680g białego chleba w zredukowanym czasie. Bochenki pieczone na tym ustawieniu mogą być mniej wyrośnięte, a ich tekstura będzie bardziej wilgotna.

### 7 Program przyspieszony II

Do przygotowania bochenka 907g białego chleba w zredukowanym czasie. Bochenki pieczone na tym ustawieniu mogą być mniej wyrośnięte, a ich tekstura będzie bardziej wilgotna.

### 8 Ciasto

W tym ustawieniu przygotowuje się jedynie ciasto bez wypiekania ostatecznego produktu. Można z niego uformować bułki, spód do pizzy itp. W ten sposób można przygotować każde ciasto. Nie należy przekraczać maksymalnej ilości (1kg / 2lb) połączonych składników.

### 9 Dżem

Użyj tego ustawienia do wyrobu dżemów i marmolad. Nie należy zwiększać ilości lub pozwalać, by zawartość wykipiła do komory pieczenia. Jeśli to nastąpi należy natychmiast zatrzymać urządzenie. Uważnie usunąć formę. Odstawić do ochłodzenia i dokładnie wyczyścić.

### 10 Ciasto

Dzięki temu ustawieniu urządzenie wymiesza składniki i upiecze w wyznaczonym czasie. Przed dodaniem do Wypiekacza należy przemieszać dwie grupy składników (zob. Przepisy na ciasta na str. 14 i 16).

### 11 Program Sandwich

Ustawienie pozwala przygotować chleb o lekkiej strukturze o bardziej miękkiej i grubszej skórcie.

### 12 Dodatkowe pieczenie

To ustawienie służy jedynie do pieczenia i może być używane do zwiększenia czasu pieczenia przy wybranych ustawieniach. Jest szczególnie pomocne do wyrobu dżemów i marmolad. Czas domyślny przy uruchomieniu to minimum 1 godzina (1:00.). Urządzenie odlicza czas w dół, co minutę. Należy ręcznie wyłączyć tę funkcję przez wciśnięcie przycisku stop, kiedy zakończysz proces Dodatkowego Pieczenia. Zaleca się sprawdzenie postępu pieczenia chleba czy dżemu w 10-mintowych przerwach. Być może trzeba będzie zakończyć pieczenie przed upłynięciem 1 godziny ustawionej domyślnie.

Jeśli program Dodatkowego Pieczenia będzie wybrany bezpośrednio po ukończeniu innego programu, a na wyświetlaczu pojawi się H:HH, należy otworzyć Pokrywę (4), usunąć Formę do Pieczenia (6) i odstawić do ostygnięcia przez 10 minut. Po ostygnięciu, umieść z powrotem Formę do Pieczenia razem z zawartością i naciśnij start.

## Używanie zegara opóźniającego

Zegar opóźniający może być używany do opóźnienia startu programu pieczenia. Jest to idealne dla tych którzy chcą się cieszyć świeżym chlebem z samego rana. Maksymalnie można ustawić 13 godzin. Nie należy używać tej funkcji do przepisów, które zawierają produkty nietrwałe takie jak jaja lub świeży nabiał.

- 1 Ustal, kiedy chcesz mieć gotowy chleb i oblicz różnicę w czasie. Na przykład, jeśli chcesz by chleb był gotowy na 8 rano a teraz jest 7:30 wieczorem, różnica wynosi 12,5 godziny.
  - 2 Wprowadź tę wartość poprzez użycie Przycisków do Zwiększania i Zmniejszania Czasu (10), (11). Pozwoli to na dostosowanie czasu w przedziałach co 10 min. Kiedy ustawisz odpowiedni czas (np.12:30) naciśnij Przycisk Start/Stop (13), znak dwukropka (:) zamiga.
- Jeśli wybrałeś zły czas naciśnij i przytrzymaj Przycisk Start / Stop przez 2 sekundy by anulować.  
Zegar powróci do etapu ustawiania czasu. Powtórz kroki 1 i 2.
  - Maksymalny czas opóźnienia to 13 godzin.

## Sygnal dźwiękowy

Sygnal dźwiękowy uruchamia się:

- Kiedy użyjesz jakiegokolwiek przycisku.
- Podczas drugiego cyklu wyrabiania używając niektórych programów, by wskazać moment, w którym można dodać ziarna, owoce, orzechy lub inne składniki.
- Kiedy zakończy się program.
- Kiedy przestaje działać funkcja „Utrzymuj Ciepło”.

## Przerwy w zasilaniu

W przypadku chwilowej przerwy w zasilaniu:

- Jeśli program nie doszedł jeszcze do punktu pierwszego wyrastania, naciśnij Start, wówczas program będzie kontynuował wg automatycznej funkcji powtórzenia;
- Jeśli program przeszedł już ten punkt, składniki muszą zostać wyrzucone i należy rozpocząć na nowo ze świeżymi składnikami.

## Wskazówki i Rady

- Umieść wszystkie składniki z przepisu w Formie do Pieczenia (6) tak by drożdże nie miały kontaktu z żadnym płynem.
- Jeśli używasz urządzenia w programie Ciasto (program 8), po tym jak cykl zostanie ukończony należy wyjąć ciasto z Wypiekacza Chleba, pozostawiając je w Formie do Pieczenia. Należy pokryć je cienką warstwą oleju słonecznikowego, przykryć papierem do pieczenia i suchą ściereczką. Następnie należy pozostawić ciasto w ciepłym miejscu bez przeciągów na ok 30 minut lub do czasu, kiedy podwoi swoją objętość.
- Wilgoć może stanowić problem, zatem wilgoć i użytkowanie na dużej wysokości wymagają dostosowań. Przy wysokiej wilgotności należy dodać dodatkową łyżkę mąki, jeśli konsystencja jest nieodpowiednia. W przypadku dużych wysokości, należy odpowiednio nieznacznie zmniejszyć ilość drożdży o ok ¼ łyżeczki oraz ilość wody i/lub mleka.
- Jeśli przepis wymaga 'powierzchni delikatnie oprószonej mąką' należy użyć 1 do 2 łyżeczek mąki. Można również delikatnie oprószyć mąką palce lub wałek do ciasta by ciasto nie kleiło się do nich.

- Jeśli wałkowane ciasto kurczy się z powrotem zostaw je na kilka minut pod przykryciem zanim zaczniesz ponownie wałkować.
- Ciasto można zawinąć w folię i przechowywać w zamrażalniku do ponownego użycia. Wystarczy je odmrozić i ogrzać do temperatury pokojowej.
- Po 5 minutach ugniatania należy otworzyć Pokrywę (4) i sprawdzić konsystencję ciasta, które powinno stanowić miękką, gładką kulę. Jeśli jest za suche, dodaj płynu, jeśli jest za mokre dodaj mąki (od 1/2 do 1 łyżki stołowej za jednym razem).
- Ponieważ domowy chleb nie ma żadnych substancji konserwujących, ma tendencję do szybszego wysychania i czerstwienia niż chleb masowo wytwarzany.
- Nie należy otwierać Pokrywy, kiedy Wypiekacz działa, ponieważ to wpłynie na jakość chleba, szczególnie na odpowiednie wyrośnięcie ciasta. Należy otwierać Pokrywę jedynie, jeśli przepis wymaga dodatkowych składników (zob. przepisy).

## Temperatury

Wypiekacz Chleba pracuje dobrze w szerokim zakresie temperatur, ale może wystąpić różnica w rozmiarze bochenka pomiędzy bardzo ciepłym a bardzo zimnym pomieszczeniu. Zalecamy by temperatura pokoju mieściła się w zakresie od 15°C do 34°C. Wszystkie składniki i płyny (woda lub mleko) powinny być podgrzane do temperatury pokojowej 21°C (70°F). Jeśli składniki są zbyt zimne, poniżej 10°C (50°F), drożdże nie aktywują się. Gorące płyny powyżej 40°C (104°F), mogą zniszczyć drożdże.

## Odmierzanie Składników

Najważniejszym krokiem przy używaniu Wypiekacza Chleba jest precyzyjne i dokładne odmierzenie składników. Niezwykle ważnym jest odmierzenie składników suchych i mokrych, ponieważ błąd może prowadzić do niesatysfakcjonujących rezultatów pieczenia. Nie należy używać normalnych łyżek stołowych (łyżki) czy łyżeczek do herbaty (łyżeczki). Składniki muszą być dodawane do Formy do pieczenia w kolejności, w której pojawiają się w każdym z przepisów. Składniki mokre i suche powinny być odmierzane w następujący sposób:

### Miarka (17)

Miarka jest podzielona na różne „miary objętości”. Przepisy w tej instrukcji zawierają miarę na 'szklanki' co stanowi 8 floz (237 ml) i jest podzielone na 1/6 części.

Jeśli wolisz stosować miarę wagową, korzystaj z dobrej jakości cyfrowej wagi, my wolimy używać miary na „szklanki” dla dokładności i konsekwencji.

### Odmierzanie substancji płynnych

Należy używać dołączonej Miarki (17). Przy odczycie ilości substancji, miarka musi być umieszczona na poziomej, płaskiej powierzchni i na poziomie wzroku (nie pod kątem). Poziom płynu musi być na równi z oznaczeniem na miarce.

### Odmierzanie substancji suchych

Suche składniki muszą być odmierzane przy pomocy dołączonej Miarki lub przy użyciu cyfrowej wagi. Odmierzanie składników suchych wykonujemy poprzez delikatne nakładanie ich łyżką do miarki, a po napełnieniu wyrównanie poziomu nożem. Pukanie miarki sprawi, że składniki zostaną ubite, a ty otrzymasz większą ilość niż wymagana. Ta dodatkowa ilość może wpłynąć na równowagę wymaganą w przepisie. Mąki nie należy przesiewać, chyba, że jest to wymagane w przepisie.

Do mierzenia małych ilości suchych lub mokrych składników służą dwie łyżki do Odmierzania (18), o następujących pojemnościach – 1 łyżka stołowa (łyżka), 1 łyżeczka do herbaty (łyżeczka) and 1/4 łyżeczki do herbaty (łyżeczka). Odmierzone łyżeczki muszą być płaskie nie czubate, ponieważ ta mała różnica może zaburzyć równowagę kluczową dla danego przepisu.

Urządzenie wymaga dokładnego stosowania się do przepisów. W normalnym gotowaniu „szczypta tego czy kropla tamtego” nie są zbyt szkodliwe, ale nie dla Wypiekaczy Chleba. Używanie automatycznego Wypiekacza Chleba wymaga dokładnego wymierzenia

każdego składnika dla osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Zawsze dodawaj składniki w kolejności, w której są wymienione w przepisie.
- Uwaga! Pojemność miarki opiera się na amerykańskim standardzie szklanki 8-uncyjowej NIE na brytyjskiej mierze szklanki zawierającej 10 uncji.
- Dokładne wymierzenie składników jest kluczowe. Nie należy używać większych ilości.

## Czym jest pieczenie?

Mówi się, że gotowanie jest sztuką, która opiera się na kreatywności kucharza, a pieczenie chleba jest czymś w rodzaju nauki. Oznacza to że proces łączenia mąki, wody i drożdży daje początek reakcji, której wynikiem jest chleb. Należy pamiętać, że kiedy składniki łączą się ze sobą dają konkretny rezultat. Przeczytaj poniższe informacje by lepiej zrozumieć wagę każdego składnika i rolę jaką odgrywa w procesie wyrobu chleba. Tworząc przepisy samodzielnie, nigdy nie przekraczaj maksymalnej liczby 5 szklanek składników suchych (oznacza to sumaryczną objętość mąki, płatków owsianych, mąki owsianej, otrębów). Podobnie nie przekraczaj 3 łyżeczek (łyżeczki) drożdży i 5 łyżeczek proszku do pieczenia.

## Używanie odpowiednich składników - Mąka

Mąki, choć wizualnie podobne mogą różnić się od siebie tym w jaki sposób hodowane było zboże, jak mielone i jak składowane. Być może będziesz musiał eksperymentować z różnymi producentami mąki by uzyskać ten idealny bochenek. Przechowywanie jest również bardzo ważne, wszystkie mąki powinny być przechowywane w szczelnych pojemnikach.

### Mąka uniwersalna/Mąka Tortowa

Mąka uniwersalna jest mieszaną oczyszczoną grubo i drobno mielonej mąki pszennej specjalnie przystosowanej do pieczenia ciast. Tego typu mąka powinna być używana do przepisów w dziale ciasta/szybkie chleby.

### Mąka do wypieku chleba

Mąka chlebowa jest bogata w gluten/białko, dodatkowo wzbogacona odżywkami które sprawiają, że ciasto z niej nadaje się doskonale do wyrabiania. Mąka chlebowa zwykle charakteryzuje się większą zawartością glutenu niż mąka uniwersalna, ale w zależności od sposobu mielenia nie zawsze tak jest. Mąka chlebowa jest zalecana do użytku z Wypiekaczem Chleba.

### Mąka Pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista jest wyrabiana z całych nasion wraz z otrębami i kielkami, co sprawia, że mąka jest cięższa i bogatsza w składniki odżywcze niż mąka biała. Chleby wyrabiane z tej mąki są zwykle mniejsze i cięższe niż bochenki z mąki białej.

By temu zaradzić można wymieszać mąkę pełnoziarnistą z mąką chlebową w celu uzyskania chleba o lżejszej strukturze.

### Mąka Samorosnąca

Mąka samorosnąca zawiera zbędne substancje spulchniające, które będą przeszkadzać w wyrobie chleba. Jest niezalecana.

### Otręby

Otręby (nieprzetworzone) i Kielki Pszeniczne to twarde zewnętrzne części ziaren pszenicy i żyta, oddzielane od mąki poprzez przesiewanie i oddzielanie. Często dodawane są do chleba w małych ilościach w celu zwiększenia zawartości substancji odżywczych, pożywności i tekstury chleba.

### Mąka owsiana

Mąka owsiana produkowana jest z płatków owsianych lub z kaszy owsianej. Używana głównie dla poprawy smaku i tekstury.

## Używanie odpowiednich składników - Inne

### Drożdże (Suche)

Drożdże poprzez proces fermentacji produkują gaz (dwutlenek węgla) konieczny do wyrośnięcia ciasta na chleb. Drożdże potrzebują cukrów oraz węglowodanów pochodzących z mąki by wyprodukować ten gaz. Istnieją trzy rodzaje drożdży; świeże, tradycyjne suche i suche instant. Do przepisów w tej książce zaleca się stosowanie drożdży instant. Drożdże świeże i drożdże prasowane nie są zalecane, ponieważ nie dadzą dobrych rezultatów. Drożdże należy przechowywać zgodnie z instrukcjami producentów. Należy upewnić się czy drożdże są świeże poprzez sprawdzenie daty ważności. Po otwarciu opakowania należy natychmiast szczelnie zamknąć opakowanie z pozostałością drożdży i przechowywać w lodówce do następnego użycia. Często powodem niewyrośnięcia ciasta są nieświeże i aktywne drożdże. By przekonać się czy twoje drożdże są świeże można przeprowadzić następujący test:

- 1 Do małej miski lub kubka nalej pół miarki letniej wody.
- 2 Dodaj 1 łyżkę cukru i zamieszaj, następnie posyp powierzchnię 2 łyżkami drożdży.
- 3 Umieść miskę w ciepłym miejscu i zostaw na 10 minut.
- 4 Mieszanka powinna się pieniać i wydawać silny drożdżowy zapach. Jeśli tak się nie stanie, wyrzuć paczkę drożdży i użyj świeżo otwartej.

### Cukier

Cukier jest ważny dla koloru i smaku chleba. Stanowi również pożywienie dla drożdży w procesie fermentacji. Sztuczne słodziki nie mogą być używane jako zamiennik cukru, ponieważ drożdże nie będą poprawnie z nimi reagować.

### Sól

Sól jest konieczna do zbalansowania smaku ciast i chlebów, jak również do nadania koloru skórce, która wytwarza się w procesie pieczenia. Sól również ogranicza wzrost drożdży, zatem ilości wymienione w przepisach nie powinny być przekraczane. Mogą być zmniejszone z powodów dietetycznych, ale wypiek może na tym ucierpieć.

### Płyny/Mleko

Płyny takie jak mleko lub mieszanka mleka w proszku i wody mogą być używane przy pieczeniu chleba. Mleko poprawi smak, zapewni aksamitną teksturę i zmiękczy skórę. Natomiast sama woda sprawi, że skórka będzie bardzo chrupiąca. W niektórych przepisach stosuje się soki (np. jabłkowe, pomarańczowe) dla wzmocnienia smaku.

Uwaga: W większości przepisów sugerujemy stosowanie mleka w proszku.

### Jaja

Jaja dodają ciastu głębi smaku i aksamitnej tekstury.

### Olej słonecznikowy

Sprawia, że tekstura chlebów na drożdżach jest delikatniejsza. Masło lub margaryna może być używane jako zamiennik. Jeśli używamy masła lub margaryny prosto z lodówki, należy je uprzednio zmiękczyć, by łatwiej się połączyły z innymi składnikami podczas cyklu mieszania.

### Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest czynnikiem spulchniającym używanym w ciastach. Ten typ środka spulchniającego nie wymaga wyrastania przed pieczeniem, ponieważ reakcja chemiczna zachodzi, kiedy dodawane są mokre składniki.

### Soda oczyszczona

Soda oczyszczona to kolejny środek spulchniający, którego nie należy mylić ani zastępować proszkiem do pieczenia. Również nie wymaga wyrastania ciasta przed pieczeniem, ponieważ reakcja chemiczna zachodzi podczas procesu pieczenia.

## Wykończenia

Nadaj swojemu świeżo upieczonemu bochenkowi profesjonalne wykończenie. Wybierz jeden z poniższych zabiegów by sprawić by twój chleb stał się jeszcze lepszy.

### Glazura Jajeczna

Ubij 1 duże jajko z 1 łyżką stołową wody, obficie nasmaruj.

Uwaga: Nakładać tylko przed pieczeniem.

\* Nie stosować przy Chlebach Bezglutenowych.

### Roztopione Masło

Posmaruj świeżo upieczony chleb roztopionym masłem by otrzymać miękką, delikatną skórę.

### Glazura Mleczna

By otrzymać miękką, świeżącą skórę, posmaruj świeżo upieczony chleb mlekiem lub śmietaną.

### Glazura Lukrowa

Zmieszaj 1 szklankę cukru pudru z 1 do 2 łyżkami stołowymi mleka by osiągnąć konsystencję glazury, nanieś na chleb rodzynkowy lub inne słodkie chleby.

### Mak/Nasiona Kminu/Mąka Owsiana

Posyp obficie wybrane nasiona na bochenek pokryty glazurą.

## Gotowe mieszanki

Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu mieszanki do wypiekania chleba. Niektórzy producenci rekomendują używanie programu podstawowego. Na rynku są dostępne dwa typy mieszanek.

### Dodaj Wodę

Te mieszanki są kompletne, zawierają wszystkie składniki łącznie z drożdżami. Dodaje się jedynie wodę.

- **WAŻNE:** Należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, ponieważ niektóre mieszanki zawierają większą niż normalnie ilość drożdży, co może powodować wypłynięcie ciasta poza Formę do Pieczenia. Należy stosować maksymalnie 3 szklanki mieszanki.
- Mieszanki mają większą tendencję do nadmiernego wyrastania i opadania przy gorącej i wilgotnej pogodzie. Należy piec podczas najchłodniejszej pory dnia i używać wody o temperaturze 21-28°C.

### Dodaj Mąkę i Wodę

Ten rodzaj mieszanek zawiera wszystkie konieczne składniki w oddzielnych saszetkach. Należy pamiętać o dodaniu wysokoglutenu mąki mielonej. Opakowanie takiej mieszanki da nam bochenek 700g (1,5 lb.)





Dzięki Wypiekaczowi, Chleba nawet najbardziej niedoświadczony piekarz może osiągnąć satysfakcjonujące efekty. Urządzenie miesza składniki, ugniata ciasto, kontroluje proces wyrastania i pieczenia, wszystko to bez twojego udziału. Wypiekacz może również przygotować ciasto, które potem możesz sam uformować, odstawić do wyrośnięcia i upiec w konwencjonalnym piekarniku. Przepisy, które znajdziesz na następnych stronach zostały stworzone specjalnie dla Wypiekacza Chleba.

Każdy z przepisów zawiera składniki, które najlepiej pasują do konkretnego rodzaju chleba i zostały przetestowane na naszych urządzeniach.

Niezmiernie ważne jest nieprzekraczanie ilości mąki podanej w każdym z przepisów, ponieważ może skutkować to niezadowolającymi wypiekami. Przy kreowaniu swoich własnych przepisów na chleby na drożdżach lub przy pieczeniu ulubionego chleba należy używać przepisów z tej broszury jako wzorca przy przystosowaniu swoich przepisów do Wypiekacza Chleba.

## Podstawowy (Prog 1.)

### Zwykły Chleb Biały

Wielkość bochenka:	1 lb (454g)	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	¾ szkl. (180ml)	1½ szkl. (270ml)	1½ szkl. (360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki	2½ łyżki	4 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	2½ łyżki	4 łyżki
Cukier	1¼ łyżki	2¼ łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka chlebowa	2 szkl. (288g)	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki	1¼ łyżeczki

### Chleb Ciemny

Wielkość bochenka:	1 lb (454g)	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	¾ szkl. (180ml)	1 szkl. (240ml)	1½ szkl. (360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Cukier	2½ łyżki	2½ łyżki	4 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka chlebowa ciemna	2 szkl. (312g)	3 szkl. (468g)	4 szkl. (624g)
Drożdże instant	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki	1½ łyżeczki

### Chleb Serowo-Cebulowy

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1 szkl. (240ml)	1¼ szkl.(300ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki	2½ łyżki
Cukier	1 łyżka	2 łyżki
Sól	12 łyżeczek	1 łyżeczka
Cebula granulowana	1½ łyżki	2 łyżki
Dojrzały ser Cheddar tarty	1 szkl. (115g)	1½ szkl. (170g)
Mąka chlebowa	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	1½ łyżeczki	1¼ łyżeczki

Zalecamy używać ustawienia na najłżejsze wypieczenie skórki w przypadku chleba serowo-cebulowego.

### Chleb Rodzynkowy

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1¼ szkl. (300ml)	1½ szkl.(360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	3 łyżki	4 łyżki
Olej słonecznikowy	3 łyżki	4 łyżki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Cynamon	54 łyżeczki	1 łyżeczki
Mąka chlebowa	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	1½ łyżeczka	2 łyżeczka
Rodzynki †	¾ szkl. (94g)	¾ szkl. (113g)

† Dodać, kiedy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy

### Chleb na baize ziaren drobno mielonych

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1½ szkl. (270ml)	1½ szkl. (360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2½ łyżki	4 łyżki
Olej słonecznikowy	2½ łyżki	4 łyżki
Cukier	2¼ łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Drobno mielona mąka wysokoglutenuowa	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki

### Chleb Włoski Ziołowy

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1½ szkl. (270ml)	1½ szkl. (360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2½ łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2½ łyżki	3 łyżki
Cukier	2¼ łyżki	2½ łyżki
Sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka chlebowa	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Suszony majeranek	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Suszona bazylia	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Suszony tymianek	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Drożdże instant	1¼ łyżeczki	1½ łyżeczki

### Chleb Słodowy

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1 szkl. (240ml)	1¼ szkl.(300ml)
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Olej słonecznikowy	2 łyżki	3 łyżki
Czarna melasa	1½ łyżki	2½ łyżka
Ekstrakt słodowy	2 łyżka	3 łyżki
Mąka uniwersalna	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki
Rodzynki sułtani †	½ szkl. (75g)	¾ szkl. (100g)

† Dodać, kiedy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy

### Chleb z Suszonymi Pomidorami

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1 szkl. (240ml)	1¼ szkl.(320ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2½ łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2¼ łyżki	3 łyżki
Cukier	2¼ łyżki	3 łyżki
Sól	1¼ łyżeczki	1½ łyżeczki
Zioła suszone	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka chlebowa	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	1¼ łyżeczki	1½ łyżeczki
Suszone pomidory, pokrojone	¾ szkl. (38g)	1 szkl. (50g)

## Francuski (Prog 2.)

### Chleb Francuski

Wielkość bochenka:	1 lb (454g)	12 lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	¼ szkl. (180ml)	1 szkl. (240ml)	1¼ szkl.(300ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	1½ łyżki	2 łyżki	2½ łyżki
Cukier	¼ łyżki	1 łyżka	1¼ łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki
Olej słonecznikowy	1 łyżka	1 łyżka	1½ łyżki
Mąka chlebowa	2 szkl. (288g)	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki



## Pełnoziarnisty (Prog 3.)

### Chleb Pełnoziarnisty

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1½ szkl. (270ml)	1¾ szkl.(390ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	1½ łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	3 łyżki
Brązowy Cukier	2½ łyżki	2¼ łyżki
Sól	1¼ łyżeczki	1½ łyżeczki
Mąka chlebowa pełnoziarnista	3 szkl. (396g)	4 szkl. (528g)
Drożdże instant	¾ łyżeczki	¾ łyżeczki
Tabletka witaminy C (pokruszona)	1x100mg	1x100mg

### Chleb Razowy Pełnoziarnisty

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1½ szkl. (240ml)	1¾ szkl.(360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	3 łyżki
Drobny brązowy cukier	2½ łyżki	5 łyżki
Sól	1¼ łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka pełnoziarnista do ciemnego chleba słodowanego	3 szkl. (450g)	4 szkl. (600g)
Drożdże instant	1¼ łyżeczki	1 łyżeczka
Tabletka witaminy C**	1 x 100mg	1 x 100mg

\*\* Opcjonalnie: Dzięki dodaniu witaminy C, ciasto będzie lepiej wyrastać. Skrusz tabletkę pomiędzy dwoma łyżeczkami i dodaj.

## Szybki (Prog 4.)

### Chleb Bananowo-Orzechowy

#### Składniki Grupa 1

Masło (roztopione)	2 łyżki
Mleko	1 łyżka
Banan rozgnieciony	1 szkl. (175g)
Jajo (ubite)	1
Orzechy (pokrojone)	½ szkl. (150g)
Skórka cytrynowa	1 łyżeczka

#### Składniki Grupa 2

Mąka uniwersalna	1½ szkl. (216g)
Soda oczyszczona	½ łyżeczki
Proszek do pieczenia	¼ łyżeczki
Cukier	½ szkl. (113g)
Sól	¼ łyżeczki

#### Sposób wykonania:

- 1 Zmieszać składniki z grupy 1 w oddzielnej misce.
- 2 Zmieszać składniki z grupy 2 w drugiej misce.
- 3 Wlać mieszankę do Formy do Pieczenia

### Chleb z Płatkami Owsianymi

Mleko	1 szkl. (240ml)
Jajka (ubite)	2
Olej słonecznikowy	½ łyżeczki
Miód sztuczny	2 łyżki
Cukier	¼ szkl. (57g)
Sól	1 łyżeczka
Mąka uniwersalna	2 szkl. (288g)
Płatki owsiane	1 szkl. (90g)
Proszek do pieczenia	½ łyżeczki
Soda oczyszczona	½ łyżeczki

## Słodki (Prog 5.)

### Chleb z Suszonymi Owocami

Wielkość bochenka:	1 lb (454g)	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	¾ szkl. (180ml)	1⅞ szkl. (270ml)	1⅞ szkl. (320ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki	2½ łyżka	3 łyżka
Olej słonecznikowy	2 łyżki	2½ łyżka	3 łyżka
Cukier	5 łyżek	¼ szkl. (57g)	⅓ szkl. (75g)
Sól	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Mąka chlebowa	2 szkl. (288g)	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Gałka muskatołowa	½ łyżeczki	¾ łyżeczki	1 łyżeczka
Drożdże instant	1 łyżeczka	1¼ łyżeczki	1½ łyżeczki
Mieszanka suszonych owoców †	¼ szkl. (41g)	½ szkl. (82g)	⅔ szkl. (110g)

† Dodać, kiedy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy

### Chleb Czekoladowy

Wielkość bochenka:	1½ lb	2 lb
Woda	1 szkl. (240ml)	1½ szkl. (360ml)
Jajo (ubite)	1 średnie	1 średnie
Odtłuszczone mleko w proszku	1 łyżka	1 łyżka
Olej słonecznikowy	1 łyżka	1 łyżka
Cukier	½ szkl. (113g)	¾ szkl. (169g)
Sól	½ łyżeczki	1 łyżeczki
Mąka chlebowa	2⅞ szkl. (306g)	3 szkl. (432g)
Kakao	½ szkl. (240ml)	¾ szkl. (240ml)
Drożdże instant	1 łyżeczka	1½ łyżeczki
Orzechy (pokrojone) †	¼ szkl.	½ szkl.

† Dodać, kiedy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy

## Prog. Przyspieszony I (Prog 6.)

### Mały Bochenek Białego Pieczywa

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)
Woda*	1⅞ szkl. (270ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki
Olej słonecznikowy	4 łyżki
Mąka chlebowa	3 szkl. (432g)
Drożdże instant	3 łyżeczki

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów ustaw poziom wypieczenia na bardzo wysoki.

\* Odmierzenie wody jest kluczowe dla przepisów z Programów Przyspieszonych. Zaleca się stosowanie skali mililitrowej dla większej dokładności.

## Prog. Przyspieszony II (Prog 7.)

### Duży Bochenek Białego Pieczywa

Wielkość bochenka:	2 lb (907g)
Woda*	1⅞ szkl. (360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	3 łyżki
Sól	1½ łyżeczki
Cukier	5 łyżeczek
Olej słonecznikowy	5 łyżek
Mąka chlebowa	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	3½ łyżeczki

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów ustaw poziom wypieczenia na bardzo wysoki.

\* Odmierzenie wody jest kluczowe dla przepisów z Programów Przyspieszonych. Zaleca się stosowanie skali mililitrowej dla większej dokładności.

## Ciasto (Prog 8.)

### Bułki z Pieczywa Białego

Woda	1¼ szkl. (300ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	1 łyżka
Masło (roztopione)	2 łyżki
Cukier	2 łyżki
Sól	1½ łyżeczki
Mąka chlebowa	3¼ szkl. (468g)
Drożdże instant	1½ łyżeczki

#### Sposób wykonania

- 1 Wyrób ciasto I uformuj 6 bułek.
- 2 Ułóż na nasmarowanej tłuszczem blasze.
- 3 Delikatnie posmaruj roztopionym masłem.
- 4 Przykryj na 20 do 25 minut.
- 5 Pozostaw do wyrośnięcia aż bułki podwoją swój rozmiar, następnie nałóż glazurę, jeśli jest taka konieczność.
- 6 Piecz przez ok 15-20 minut w temperaturze 190°C (stopień gazowy 5, 375°F).

### Bułki pełnoziarniste

Woda	1¼ szkl. (300ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki
Masło (roztopione)	2 łyżki
Miód	2 łyżki
Brązowy cukier	1 łyżka
Sól	½ łyżeczki
Mąka pełnoziarnista chlebowa	3¼ szkl. (429g)
Drożdże instant	1½ łyżeczki

#### Sposób wykonania

- 1 Wyrób ciasto I uformuj 6 bułek.
- 2 Ułóż na nasmarowanej tłuszczem blasze.
- 3 Delikatnie posmaruj roztopionym masłem.
- 4 Przykryj na 20 do 25 minut
- 5 Pozostaw do wyrośnięcia aż bułki podwoją swój rozmiar, następnie nałóż glazurę, jeśli jest taka konieczność.
- 6 Piecz przez ok 15-20 minut w temperaturze 190°C (stopień gazowy 5, 375°F).



## Ciasto (Prog 8.)

### Spód do Pizzy

Woda	1 szkl. (240ml)
Masło (roztopione)	1 łyżka
Cukier	2 łyżki
Sól	1 łyżeczki
Mąka chlebowa	2¾ szkl. (396g)
Drożdże instant	1 łyżeczka

#### Sposób wykonania

- 1 Nagrzej piekarnik.
- 2 Uformuj ciasto w płaski okrągły placek. Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia. Delikatnie posmaruj olejem.
- 3 Przykryj na 15 minut do wyrośnięcia.
- 4 Ułóż ulubione dodatki.
- 5 Piecz w temperaturze ok. 200°C (400°F, stopień gazowy 6) aż będą złoto-brązowe.



### Buleczki z cynamonem i rodzynkami

Woda	1 szkl. (240ml)
Masło (roztopione)	¼ szkl. (50g)
Cukier	¼ szkl. (57g)
Jajo (ubite)	1
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebowa	3¾ szkl. (540g)
Drożdże instant	2 łyżeczki
Cynamon	1 łyżeczka
Gałka Muszkatołowa	¼ łyżeczki
Rodzyunki	1 szkl. (150g)

#### Sposób wykonania

- 1 Podziel ciasto na 8-12 kawałków. Uformuj i delikatnie spłaszcz.
- 2 Ponacinaj nożem na skos każdą bułeczkę.
- 3 Posmaruj jajkiem i mlekiem.
- 4 Przykryj i pozostaw do wyrośnięcia przez 30 minut.
- 5 Piecz przez ok 16-18 minut w temperaturze 190°C (stopień gazowy 5, 375°F).

## Dżem (Prog 9.)

### Marmolada

Sok z pomarańczy	3 średnie
Starta skórka pomarańczy	2
Cukier do przetworów	1 szkl. (220g)
Woda	1 łyżka
Pektyna, jeśli będzie potrzebna	2 łyżeczki

#### Uwagi

- Umieść wszystkie składniki w Formie do Pieczenia i ustaw na program do dżemów.
- Podgrzej słoiki przed wypełnieniem.
- Użyj dodatkowego czasu na pieczenie dopasowując go do poziomu zastygnięcia marmolady i rozmiaru pomarańczy.
- Usuń mieszadło przy pomocy szczypiec przed przelewaniem do słoików.
- Nie podnosić Pokrywy podczas mieszania.
- Do marmolady powinno się stosować pomarańcze sewilskie, są one jednak dostępne jedynie w styczniu. W przypadku zastosowania innych pomarańczy, potrzebna będzie pektyna, aby Marmolada lepiej zgęstniała.
- Dżem z tego przepisu wypełni 1 średni słoik (400g).

### Dżem jabłkowo-malinowy

Mrożone maliny*	2 szkl. (200g)
Pokrojone jabłka (obrane i pozbawione gniazd nasiennych)	1 szkl. (124g)
Cukier do przetworów	1 szkl. (220g)
Sok z cytryny	3 łyżki

\* Zważyć przed rozmrożeniem

#### Uwagi

- Podgrzej słoiki przed wypełnieniem.
- Usuń mieszadło przy pomocy szczypiec przed przelewaniem do słoików
- Dżem z tego przepisu wypełni 1 średni słoik (400 g).



## Ciasto (Prog 10.)

### Standardowa Mieszanka do Ciast

#### Składniki Grupa 1

Masło (roztopione)	¾ szkl. (150g)
Ekstrakt z wanilii	¼ łyżeczki
Jajka (ubite)	3 średnie
Sok z cytryny	2 łyżeczki

#### Składniki Grupa 2

Mąka uniwersalna	1½ szkl. (234g)
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Cukier puder	1 szkl. (226g)

#### Sposób wykonania

- 1 Zmieszaj składniki z grupy 1 w oddzielnej misce.
- 2 Przesiej składniki z grupy 2 do drugiej miski.
- 3 Połącz składniki grupy 1 i 2 do pełnego zmieszania.
- 4 Wlej mieszankę do Formy do Pieczenia.

### Ciasto z Bakaliarni

#### Składniki Grupa 1

Masło (roztopione)	¾ szkl. (150g)
Ekstrakt z wanilii	¼ łyżeczki
Jajka	3
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Mieszanka suszonych owoców	¾ szkl. (102g)

#### Składniki Grupa 2

Mąka uniwersalna	1½ szkl. (234g)
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Cukier	1 szkl. (226g)
Mielony cynamon	¼ łyżeczki
Mielona gałka muskatołowa	¼ łyżeczki

#### Sposób wykonania

Zastosuj Sposób wykonania jak dla standardowej mieszanki do ciast.

## Program Sandwich (Prog 11.)

### Chleb kanapkowy

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1⅞ szkl. (255ml)	1⅓ szkl. (320ml)
Miękka margaryna lub masło	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	½ łyżeczki	1 łyżeczki
Odtłuszczone mleko w proszku	1½ łyżki	2 łyżki
Cukier	3 łyżki	3½ łyżki
Mąka chlebowa	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	¾ łyżeczki	1 łyżeczka

### Chleb kanapkowy na bazie ziaren drobnomielonych

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1⅞ szkl. (255ml)	1⅓ szkl. (320ml)
Masło (roztopione)	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	½ łyżeczki	1 łyżeczki
Odtłuszczone mleko w proszku	1½ łyżki	2 łyżki
Cukier	3 łyżki	3½ łyżki
Drobno mielona mąka	3 szkl. (432g)	4 szkl. (576g)
Drożdże instant	¾ łyżeczki	1 łyżeczka

## Chleb bezglutenowy (Prog. Podstawowy 1)

Dla tych, którzy nie jedzą pszenicy przygotowaliśmy wybór przepisów do przygotowania chlebów i ciast bezglutenowych. W przepisach tych stosuje się mieszanki mąk bezglutenowych i inne składniki bezglutenowe dostępne we wszystkich dobrych supermarketach lub online.

Zwróć uwagę, że Metoda Wykonania chlebów i ciast bezglutenowych jest nieco inna od tych zawierających mąkę pszenną. Więcej szczegółów pod poszczególnymi przepisami.

By otrzymać gładką powierzchnię na chlebie bezglutenowym zalecamy usunięcie pozostałości mąki ze ścianek formy przy pomocy silikonowej łopatki. Należy to zrobić w przeciągu pierwszych dwóch minut pracy miesządkła.

Mleko i woda przy przygotowywaniu bezglutenowego chleba powinny mieć temperaturę 21 – 28°C. Nie jest to konieczne w przypadku bezglutenowych ciast.

### Gluten Free White Loaf

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)
Mąka bezglutenowa	450g
Drożdże bezglutenowe	7g (2 płaskie łyżeczki)
Jaja średnie (ubite)	2
Olej słonecznikowy	6 łyżka
Biały ocet winny	1 łyżeczka
Mleko częściowo odtuszczone w temp. 21°C - 28°C	345 ml
Sól	½ płaskiej łyżeczki
Cukier puder	2 płaskie łyżki

#### Sposób wykonania

- 1 Zmieszaj mąkę z drożdżami i odstaw na bok.
- 2 W dużym naczyniu ubij jajka, olej, ocet i 325ml mleka, przelej do formy do pieczenia.
- 3 Dodaj Sól i Cukier.
- 4 Umieść formę w urządzeniu, wybierz średni poziom wypieczenia, wagę bochenka 1½lb oraz program podstawowy 1. Naciśnij start z otwartą pokrywą.
- 5 Dodawaj po łyżce lub dwóch mieszanki drożdży i mąki, gdy miesządkło pracuje. Powinno to zająć ok 1-1½ minuty. Kiedy dodasz całą mąkę, dolej pozostałe 20ml mleka, usuń mąkę, która osadziła się na ściankach formy przy pomocy silikonowej łopatki i zamknij pokrywę. Ciasto będzie przypominać gładkie gęste ciasto na naleśniki.
- 6 Po upieczeniu natychmiast wyjmij z formy i ostudź na metalowej kratce.

Cechy chleba bezglutenowego wytwarzanego w Wypiekaczu do Chleba są również inne niż te chleba robionego na bazie mąki pszennej. Chleb może być jaśniejszy z góry niż z boków i pozbawiony zaokrąglenia u góry, które zwykle się wytwarza przy pieczeniu z użyciem mąki pszennej. Nie zalecamy stosowania glazury jajecznej, ponieważ ciasto jest bardzo miękkie.

Bochenki bezglutenowe powinny być pieczone na Programie Podstawowym 1 i przy ustawieniu na bochenek 1½lb.

Ciasta bezglutenowe powinny być pieczone na Programie Ciasta (Program 10).

### Chleb Bezglutenowy Serowo-Musztardowy

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)
Jaja średnie (ubite)	2
Woda 21°C - 28°C	360ml
Olej słonecznikowy	4 łyżki
Sok z cytryny	1 łyżeczki
Sól	1½ płaskiej łyżeczki
Cukier puder	1½ płaskiej łyżki
Mąka bezglutenowa	430g
Bezglutenowa guma ksantanowa	1½ płaskiej łyżeczki
Bezglutenowy proszek musztardowy	1 płaska łyżeczka
Drożdże bezglutenowe	1 płaska łyżka
Ser Cheddar (starty)	86g

#### Sposób wykonania

- 1 Umieść jaja w dużym naczyniu i porządnie roztrzep widelcem.
- 2 Dodaj wodę, olej i sok z cytryny, dobrze wymieszaj. Przelej do formy do pieczenia.
- 3 Dodaj sól i cukier do formy.
- 4 W misce zmieszaj mąkę, gumę ksantanową, proszek musztardowy i drożdże.
- 5 Dodaj mieszankę mąki oraz sera do formy.
- 6 Wybierz wagę bochenka 1.5lb, wypieczenie średnie, program podstawowy 1 i naciśnij start.
- 7 Podczas 2 pierwszych minut mieszania usuń mąkę, która osadziła się na ściankach i dnie formy przy pomocy silikonowej łopatki. Upewnij się, czy mąka została dobrze wymieszana i zamknij pokrywę.
- 8 Po upieczeniu natychmiast wyjmij z formy i ostudź na metalowej kratce.

## Chleb bezglutenowy (Prog. Podstawowy 1)

### Chleb Bezglutenowy z Suszonymi Pomidorami

Wielkość bochenka:	1½lb (680g)
Średnie jaja	3
Maślanka	284ml
Mleko częściowo odtłuszczone w temp. 21°C - 28°C	6 łyżek
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Miód	1½ płaskiej łyżki
Bezglutenowa pasta z suszonych pomidorów	1 płaska łyżka
Bezglutenowe suszone pomidory (pokrojone)	50g
Olej ze słoika suszonych pomidorów	1 łyżka
Sól	1 płaska łyżeczka
Mąka bezglutenowa	470g
Drożdże bezglutenowe	1 płaska łyżka (9g)

#### Sposób wykonania

- 1 Umieść jaja w dużym naczyniu i porządnie roztrzep widelcem.
- 2 Dodaj maślankę, 5 łyżek mleka i sok z cytryny, dobrze wymieszaj. Przelej do formy do pieczenia.
- 3 Dodaj miód, pastę z suszonych pomidorów, pokrojone suszone pomidory, olej i sól do formy.
- 4 W misce zmieszaj mąkę i drożdże.
- 5 Wybierz wagę bochenka 1.5lb, wypiekanie średnie, program podstawowy 1 i naciśnij start.
- 6 Przy otwartej pokrywie dodawaj mieszankę mąki i drożdży po łyżce. Po ok. minucie, kiedy cała mąka zostanie dodana, dodaj ostatnią łyżkę mleka. Usuń mąkę, która osadziła się na ściankach formy przy pomocy silikonowej łopatki. Upewnij się, czy mąka została dobrze wymieszana i zamknij pokrywę.
- 7 Po upieczeniu natychmiast wyjmij z formy i ostudź na metalowej kratce.

## Ciasto Bezglutenowe (Prog. Podstawowy 10)

### Bezglutenowe Ciasto Czekoladowe

Masło niesolone	150g
Jaja średnie	3
Ekstrakt z wanilii	1 łyżeczka
Sok z cytryny	2 łyżeczka
Letnia Woda	60ml
Cukier Puder	125g
Mąka bezglutenowa	250g
Bezglutenowy proszek do pieczenia	3 płaskie łyżeczki
Kakao bezglutenowe	3 płaskie łyżki

#### Sposób wykonania

- 1 Roztop masło na małym ogniu, nieco ostudź.
- 2 Ubij jaja, dodaj ekstrakt z wanilii, sok z cytryny i wodę.
- 3 Przesiej mąkę do dużej miski, dodaj proszek do pieczenia i kakao. Zrób otwór na środku i dodaj mieszankę jajeczną oraz roztopione masło, dobrze wymieszaj drewnianą łopatką.
- 4 Przelej do formy do pieczenia.
- 5 Wybierz Program 10 (Ciasto).
- 6 Po upieczeniu, pozostaw ciasto do ostudzenia przez 10 minut w formie, następnie wyłóż na metalową kratkę do zupełnego wystygnięcia.

### Bezglutenowe Ciasto z Bakaliami

Masło niesolone	150g
Jaja średnie	3
Mleko	3 łyżki
Mąka bezglutenowa	250g
Bezglutenowy proszek do pieczenia	1 płaska łyżka
Bezglutenowa mieszanka przypraw korzennych	¼ płaskiej łyżeczki
Guma ksantanowa	¼ płaskiej łyżeczki
Mieszanka suszonych owoców	120g
Cukier brązowy	125g

#### Sposób wykonania

- 1 Roztop masło na małym ogniu, nieco ostudź.
- 2 Ubij razem masło i mleko.
- 3 Umieść mąkę w dużej misie, przesiej proszek do pieczenia, przyprawy i gumę ksantanową. Wymieszaj suszone owoce tak by były zupełnie pokryte mąką.
- 4 Dodaj brązowy cukier. Zrób otwór na środku i dodaj mieszankę jajeczną oraz roztopione masło, dobrze wymieszaj drewnianą łopatką.
- 5 Przelej do formy do pieczenia.
- 6 Wybierz Program 10 (Ciasto).
- 7 Po upieczeniu, pozostaw ciasto do ostudzenia przez 10 minut w formie, następnie wyłóż na metalową kratkę do zupełnego wystygnięcia.



## Tabele Przeliczeniowe

### Płyny, Mąka i Inne

Zalecamy używanie dołączonej Miarki i Łyżek do Odmierzania (17), (18) dla zachowania konsekwencji pomiędzy różnymi rodzajami i typami mąki.

Dołączona miarka odpowiada 8 Floz. (237 ml).

Dla tych którzy wolą używać swoich przyrządów do odmierzenia podajemy alternatywne miary w mililitrach (ml) i centymetrach sześciennych (cc) dla substancji płynnych i w gramach dla wagi mąki, cukrów i owoców.

Uwaga: Konieczna jest waga kuchenna ważąca z dokładnością do 2 gram.

Konieczne jest naczynie z podziałką co 2 ml.

Do odmierzenia mniejszych ilości konieczne są dołączone łyżki: stołowa i do herbaty. Można używać również standardowych brytyjskich łyżek pomiarowych.

Nie należy używać kuchennych łyżek stołowych lub do herbaty, ponieważ są one nieprecyzyjne.

### Woda i płyny

Szkl.	ml
1/16	15ml
1/8	30ml
1/4	60ml
1/2	120ml
3/4	180ml
1	240ml
1 1/8	270ml
1 1/4	300ml
1 5/16	315ml
1 1/2	360ml
1 5/8	390ml
1 15/16	465ml
2	480ml

### Typy Mąki

Szkl.	Uniwersalna	Ciemna	Razowa	Pełnoziarnista
1/8	18g	20g	19g	17g
1/4	36g	39g	38g	33g
1/2	72g	78g	75g	66g
3/4	108g	117g	113g	99g
1	144g	156g	150g	132g
1 1/8	162g	176g	169g	149g
1 1/4	180g	195g	188g	165g
1 1/2	216g	234g	225g	198g
2	288g	312g	300g	264g

### Inne

	1/4 szkl.	1/2 szkl.	3/4 szkl.	1 szkl.	2 szkl.
Mieszanka suszonych owoców	35g	70g	105g	140g	280g
Rodzynki	41g	75g	113g	150g	300g
Masło	50g	100g	150g	200g	400g
Cukier do przetworów/cukier puder	55g	110g	165g	220g	440g
Cukier granulowany	57g	113g	169g	226g	452g
Świeże jabłko pokrojone w kostkę	31g	62g	93g	124g	248g
Mrożone maliny lub świeże śliwki	25g	50g	75g	100g	200g
Żurawina	25g	50g	75g	100g	200g
Ser Cheddar	29g	58g	86g	115g	230g
Rozgnieciony Banan	44g	88g	131g	175g	350g

## Czasy Cykli Pieczenia

	Program	Rozmiar	Wyrabianie 1	Wyrastanie 1	Wyrabianie 2	Wyrastanie 2	Wyrastanie 3	Pieczenie	Czas w sumie	Utrzymywanie ciasta
1	Podstawowy	1.5 lb	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
	Podstawowy	2lb	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2	Francuski	1.5lb	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
	Francuski	2lb	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
3	Pełnoziarnisty	1.5lb	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
	Pełnoziarnisty	2lb	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
4	Szybki		7	5	8 •	-	-	80	1:40	60
5	Słodki	1.5lb	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60
	Słodki	2lb	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60
6	Program przyspieszony I,	1.5lb	12	-	-	-	11	35	0:58	60
7	Program przyspieszony	2 lb	9	-	-	-	9	40	0:58	60
8	Ciasto		20	-	-	30	40	-	1:30	-
9	Dżem		-	15	45 †	-	-	20	1:20	20
10	Ciasto		10	5	20	30	35	70	2:50	60
11	Prog. Sandwich	1.5lb	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
	Prog. Sandwich	2lb	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
12	Dodatkowe pieczenie		-	-	-	-	60	1:00	60	-

- Zegar opóźniający jest dostępny we wszystkich programach poza 6 i 7 Program przyspieszony. Maksymalne opóźnienie wynosi 13 godzin
- Sygnał dźwiękowy "dodaj składniki" sygnalizuje, kiedy można dodać dodatkowe składniki takie jak owoce czy orzechy, które można dodać po tym jak zakończyły się cykle wyrabiania.

† Grzanie włączane jest jedynie, jeśli temperatura spadnie poniżej 121°C.

## Często zadawane pytania

### Pytanie 1

#### Co powinienem zrobić, jeśli mieszadło wyjdzie razem z bochenkiem?

Usuń je plastikowymi szczypcami przed krojeniem chleba. Ponieważ Mieszadło do Wyrabiania (7) może być odłączone od Formy do Pieczenia (6), nie jest to usterka, jeśli wychodzi wraz z bochenkiem.

### Pytanie 2

#### Dlaczego mój chleb ma czasem mąkę na bocznej skórce?

Zdarza się, że mąka osadza się w kątach Form do Pieczenia (6). Taki fragment można zjeść albo odciąć ostrym nożem.

### Pytanie 3

#### Dlaczego ciasto nie jest mieszane? Nie słychać, żeby silnik pracował.

Mieszadło do Wyrabiania albo Forma do Pieczenia (6) mogą być źle zainstalowane. Upewnij się czy forma jest ustawiona w dobrym kierunku i że jest poprawnie osadzona na dnie urządzenia.

### Pytanie 4

#### Jak długo zajmuje wypiek chleba?

Czasy dla każdego ustawienia są wypisane na stronie 15.

### Pytanie 5

#### Dlaczego nie mogę używać zegara opóźniającego, kiedy jednym ze składników jest mleko?

Mleko pozostawione za długo w Wypiekaczu do Chleba zepsuje się. Świeże składniki takie jak jaja czy mleko nie powinny być stosowane z zegarem opóźniającym.

### Pytanie 6

#### Dlaczego muszę dodawać składniki w określonej kolejności?

Pozwala to wymieszać składniki w najbardziej wydajny sposób. Pozwala to również utrzymać drożdże z dala od płynów zanim ciasto zacznie się mieszać co jest konieczne przy pracy na zegarze opóźniającym.

### Pytanie 7

#### Kiedy ustalam czas na rano, dlaczego urządzenie wydaje dźwięki późno w nocy?

Wypiekacz do Chleba musi uruchomić się, kiedy zegar osiągnie czas startu. Te dźwięki to odgłos działającego silnika przy wyrabianiu ciasta. Jest to normalne działanie, a nie usterka.

### Pytanie 8

#### Mieszadło do Wyrabiania (7) przywarło do Formy do Pieczenia (6). Jak je usunąć po pieczeniu?

Mieszadło do Wyrabiania może 'przywrzeć' po pieczeniu. Włożenie go pod ciepłą bądź zimną wodę pozwoli je poluzować i usunąć. Jeśli to nie podziała, należy namoczyć w ciepłej wodzie przez 20 minut.

### Pytanie 9

#### Czy mogę myć Formę do Pieczenia (6) w zmywarce?

Nie. Forma do Pieczenia i Mieszadło do Wyrabiania (7) muszą być myte ręcznie. Nie używać czyścików podczas czyszczenia.

### Pytanie 10

#### Co się stanie, jeśli zostawię upieczony chleb w Formie do Pieczenia (6)?

Przez pierwszą godzinę po pieczeniu chleba Wypiekacz do Chleba utrzymuje ciepło, by zapobiec rozmozczeniu. Pozostawienie chleba w urządzeniu po okresie utrzymywania ciepła może spowodować "rozmięknienie" bochenka, ponieważ nadmiar pary (wilgoci) nie byłby w stanie uciec. By temu zapobiec należy wyjąć chleb z formy i ostudzić na metalowej kratce.

### Pytanie 11

#### Dlaczego ciasto wymieszało się tylko częściowo?

Ciasto może być zbyt ciężkie lub suche. Również Mieszadło do Wyrabiania (7) lub Forma do Pieczenia (6) mogły nie zostać zamontowane odpowiednio. Składniki mogły być dodane w złej kolejności.

### Pytanie 12

#### Dlaczego chleb nie wyrósł?

Drożdże mogą być nieświeże, przeterminowane lub w ogóle nie dodano drożdży. Problemy z wyrastaniem ciasta mogły wynikać z niekompletnego mieszania.

### Pytanie 13

#### Dlaczego nie można ustawić zegara opóźniającego na więcej niż 13 godzin? Jaki jest minimalny czas opóźnienia, który można ustawić?

Maksymalny czas opóźnienia to 13 godzin łącznie z całym czasem cyklu. Na przykład, Ustawienie (podstawowe mały bochenek) ma czas cyklu 3:20. Start tego cyklu może być opóźniony maksymalnie o 9:40. Minimalna długość opóźnienia to 10 minut. Wartość opóźnienia można ustawić z dokładnością do 10 minut.

### Pytanie 14

#### Skąd mam wiedzieć, kiedy dodać do chleba rodzynki, orzechy itp.?

Sygnal dźwiękowy informuje, że można już dodać rodzynki, orzechy itp. Podczas drugiego cyklu wyrabiania. Uwaga: Zobacz tabelę "Czasy cykli pieczenia" by sprawdzić czas "dodać rodzynki i orzechy". W niektórych przypadkach składniki mogłyby być zgniecione podczas pierwszego cyklu wyrabiania. Każdy przepis wskazuje najlepszy czas na dodanie owoców i orzechów do ciasta.

### Pytanie 15

#### Dlaczego mój chleb jest zbyt wilgotny? Co mogę zrobić?

Wilgoć może wpłynąć na ciasto. Dodaj łyżkę mąki. Podobny wpływ może mieć wysokość. Zmniejsz ilość drożdży o 1/4 łyżeczki i zmniejsz delikatnie ilość cukru i/lub wody/mleka.

### Pytanie 16

#### Dlaczego na powierzchni chleba robią się pęcherzyki powietrza?

Może to być spowodowane nadmierną ilością drożdży, zmniejsz ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.

### Pytanie 17

#### Dlaczego mój chleb najpierw wyrasta a potem opada?

Chleb może wyrastać zbyt mocno. Zredukuj wyrastanie poprzez zmniejszenie ilości drożdży i/lub zwiększ ilość soli.

### Pytanie 18

#### Czy mogę używać moich ulubionych przepisów na chleb (tradycyjny chleb drożdżowy)?

Tak, ale będziesz musiał poeksperymentować w celu znalezienia odpowiedniej proporcji składników. Zapoznaj się z urządzeniem i upiecz kilka bochenków zanim zaczniesz eksperymentować. Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnej 5 szklanek dla składników suchych (oznacza to sumaryczną ilość mąki, otrębów owsianych, mąki owsianej, otrębów). Wzorum się na przepisach z tej broszury by ustalić stosunek suchych składników do mokrych oraz ilość drożdży, cukru, soli czy oleju/masła/margaryny. Przy kreowaniu własnych przepisów zalecamy zaczynać od ustawienia podstawowego, a potem przejść do innych korzystając z informacji zawartych w tabeli "czasów cykli pieczenia" (strona 15).

### Pytanie 19

#### Czy to jest ważne, żeby składniki były w temperaturze pokojowej zanim dodasz je do Formy do Pieczenia?

Tak, nawet jeśli stosujemy zegar opóźniający (woda musi mieć temperaturę od 21°C do 28°C).

### Pytanie 20

#### Dlaczego bochenki różnią się od siebie wagą i wysokością? Chleby pełnoziarniste są zawsze niższe. Czy robię coś źle?

Nie. To normalne, że chleby pełnoziarniste są niższe i bardziej zbite niż zwykle czy francuskie. Mąka pełnoziarnista jest cięższa niż mąka do pieczywa białego, dlatego bochenki nie wyrastają tak mocno podczas procesu pieczenia. Podobnie jest z chlebami z owocami, orzechami, płatkami owsianymi czy otrębami.

### Pytanie 21

#### Czy mogę mieszać drożdże z wodą?

Nie. Drożdże muszą one być suche i dodane do Formy do Pieczenia jako ostatnie, na mąkę; jest to szczególnie ważne przy stosowaniu zegara opóźniającego.

### Pytanie 22

#### Dlaczego na spodzie chleba jest duży otwór?

Otwór ten powstał od mieszadła do wyrabiania. Czasem ten otwór jest większy niż normalnie. Jest to spowodowane tym, że ciasto zostało na boku mieszadła po drugim cyklu wyrabiania – jest to normalne dla wypiekaczy chleba.

## Diagnostyka

### Chleb opada na środku.

#### Za dużo płynu lub płyn za gorący.

Dokładnie odmierzaj składniki. Używaj płynów w temperaturze od 21°C do 28°C.

#### Nie dodano soli, co sprawiło, że chleb najpierw wyrósł za mocno, a następnie się zapadł.

Dokładnie odmierzaj składniki.

#### Dodano za dużo drożdży.

Dokładnie odmierzaj składniki. Jeśli problem się utrzymuje, zredukuj ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.

#### Wysoka wilgotność i temperatura powietrza może spowodować, że chleb najpierw wyrósł za mocno, a następnie się zapadł.

Należy piec w najchłodniejszej porze dnia. Spróbuj zredukować ilości drożdży o 1/4 łyżeczki lub dodawaj płyny bezpośrednio z lodówki. Nie stosuj funkcji zegara opóźniającego.

**Duże wysokości mogą powodować, że chleb najpierw wyrasta za mocno, a następnie zapada się podczas pieczenia.**

Spróbuj zredukować ilość drożdży o ¼ łyżeczki.

**Pokrywa (4) otwarta podczas pieczenia.**

Nie otwieraj pokrywy podczas pieczenia.

**Chleb dostatecznie nie wyrósł**

**Dodano za mało drożdży.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Drożdże były przeterminowane lub nieaktywne.**

Nigdy nie używaj przeterminowanych drożdży. Przechowuj je w chłodnym, ciemnym miejscu.

**Dodano za mało cukru.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Dodano za dużo soli, redukując działanie drożdży.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Woda była zbyt gorąca i zniszczyła drożdże.**

Zadbaj by używane płyny były w temperaturze od 21°C do 28°C.

**Drożdże aktywowały się zanim zaczął się program.**

Zadbaj o to by drożdże nie miały kontaktu z płynem zanim zaczął się program.

**Chleb wyrasta za mocno**

**Wysoka wilgotność i temperaturę powietrza może spowodować, że chleb wyrasta za mocno.**

Należy piec w najchłodniejszej porze dnia. Spróbuj zredukowania ilości drożdży o 1/4 łyżeczki lub dodawaj płyny bezpośrednio z lodówki. Nie stosuj funkcji zegara opóźniającego.

**Za dużo drożdży**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Za dużo płynu**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Gorący płyn przyspieszył działanie drożdży.**

Używaj płynów w temperaturze od 21°C do 28°C.

**Za dużo mąki, za mało soli.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Chleb suchy o zbitą teksturę**

**Niewystarczająca ilość płynu.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Mąka może być przeterminowana lub za sucha, co powoduje zachwianie równowagi suchości i wilgoci**

Spróbuj dodawać płynu po jednej łyżce.

**Chleb niedopieczony z rozmiękłym środkiem**

**Za dużo płynu z owoców świeżych lub z puszek.**

Zawsze odsączaj owoce zgodnie z przepisem. Być może będzie trzeba zredukować ilość wody.

**Duże ilości ciężkich składników takich jak orzechy, masło, suszone owoce, syropy i ziarna sprawiają, że ciasto staje się ciężkie. To hamuje wyrastanie i może prowadzić do niewystarczającego upieczenia w środku.**

Dokładnie odmierzaj składniki. Nigdy nie przekraczaj ilości podanych w przepisie.

**Chleb jest zbyt przypieczony**

**Za dużo cukru.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Ustawiony poziom wypieczenia jest za wysoki.**

Ustaw poziom wypieczenia na lekki.

**Tekstura chleba ma duże otwory.**

**Woda była zbyt gorąca i zniszczyła drożdże.**

Używaj płynów w temperaturze od 21°C do 28°C

**Za dużo płynu.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Za dużo drożdży.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Wysoka wilgotność i temperaturę powietrza może spowodować, że chleb wyrasta za mocno.**

Należy piec w najchłodniejszej porze dnia. Spróbuj zredukować ilość drożdży o ¼ łyżeczki lub dodawaj płyny bezpośrednio z lodówki. Nie stosuj funkcji zegara opóźniającego.

**Powierzchnia chleba jest kleista**

Chleb został pozostawiony w urządzeniu za długo i na Formie do Pieczenia zebrały się skropliny. Jeśli jest to możliwe, usuń chleb z Formy do Pieczenia i ostudź na metalowej kratce zanim zakończy się okres utrzymania ciepła.

**Nieodpowiednia równowaga składników mokrych i suchych.**

Dokładnie odmierzaj składniki.

**Komunikat H:HH na wyświetlaczu.**

**Temperatura w Wypiekaczu do Chleba jest zbyt wysoka.**

Użyj przycisku Stop. Wyjmij Formę do Pieczenia, pozostaw pokrywę otwartą i zostaw do wystygnięcia. Po ostygnięciu umieść Formę do Pieczenia z powrotem w urządzeniu, ustaw program i rozpocznij program od nowa.

**Komunikat E:EE na wyświetlaczu.**

**Czujnik temperatury jest odłączony.**

Zadzwoń na infolinię Morphy Richards Helpline.

**Nie można usunąć chleba z Formy do Pieczenia (6)**

**Chleb przywarł do formy.**

Powierzchnia formy musi być natłuszczona przed każdym użyciem. Należy ją myć w wodzie z mydłem i dokładnie osuszać. Nasmaruj obficie olejem, masłem lub margaryną wewnętrzną powierzchnię formy. Stosuj się do wskazówek na stronie 5 "Używanie Wypiekacza do Chleba". Kiedy usuniesz formę z maszyny po ukończonym programie pieczenia, odstaw chleb do ostygnięcia przez 15 minut, następnie wyłóż metalową kratkę. Chleb należy kroić po pełnym ostygnięciu po 20-40 minutach.

## Konserwacja i czyszczenie

- 1 Uwaga: By uniknąć porażenia prądem, należy odłączyć urządzenie przed czyszczeniem.
- 2 Poczekać aż urządzenie się wychłodzi.
  - WAŻNE: Nie zanurzać ani nie opryskiwać Komponentu Głównego (5) ani Pokrywy (4) w żadnym płynie, ponieważ może to spowodować porażenie prądem albo uszkodzenie sprzętu.
- 3 Część zewnętrzna: Pokrywę i część zewnętrzną komponentu wycierać wilgotną szmatką lub gąbką.
- 4 Część wewnętrzna: część wewnętrzną urządzenia wycierać wilgotną szmatką lub gąbką.
- 5 Forma do Pieczenia (6): Formę do Pieczenia należy myć w ciepłej wodzie z mydłem. Należy unikać zadrapań powierzchni nieprzywierającej. Przed ponownym umieszczeniem w komorze pieczenia wysuszyć dokładnie.
  - Nie należy myć Formy do Pieczenia, Miarki. (16), Łyżek pomiarowych (18) czy Mieszadła do Wyrabiania (7) w zmywarce.
  - Nie należy za długo moczyć Formy do Pieczenia, ponieważ to może zaszkodzić działaniu walca napędu.
  - Jeśli Mieszadło do Wyrabiania przywiera do Formy do Pieczenia, zalej je wodą i namocz przez 30 minut. To ułatwi jego usunięcie.
  - Przed schowaniem upewnij się, że Wypiekacz do Chleba wystygł zupełnie. Do czyszczenia nie należy stosować następujących substancji:
    - Rozpuszczalnik
    - Benzyn
    - Czyścik z wełny stalowej
    - Proszek ścierny
    - Chemiczny środek odkurzający

### Specjalne zabiegi konserwacyjne dla powierzchni nieprzywierającej

Unikać uszkodzeń powłoki. Nie używać metalowych narzędzi, łopatek, noży, widelców.

Powłoka może stracić kolor po długim użytkowaniu, jest to spowodowane przez wilgoć i parę i nie wpłynie na jakość działania urządzenia i wypiekanego chleba.

Otwór w Mieszadle do Wyrabiania powinien być czyszczony, następnie należy dodać kropelkę oleju i umieścić z powrotem na wałku w Formie do Pieczenia. Dzięki temu mieszadło nie będzie przywierać.

- Zadbaj o to by Wywietrzniki (1) i otwory były pozbawione kurzu.

## Kontakt

### Infolinia

Jeśli pojawi się problem z urządzeniem, skontaktuj się z naszą infolinią, ponieważ będziemy w stanie lepiej ci pomóc niż sklep, w którym kupiłeś swój Wypiekacz do Chleba.

Przysyśl nazwę produktu, numer modelu, numer seryjny, zanim zadzwonisz. Dzięki temu szybciej uda nam się zaradzić twojemu problemowi.

Infolinia Wielka Brytania: 0344 871 0944 IRE

Infolinia Irlandia: 1800 409 119

Części zamienne: 0344 873 0710

### Rozmawiamy

Jeśli masz jakieś pytania czy uwagi lub poszukujesz świetnych rad lub pomysłów na przepisy by jak najlepiej korzystać z naszych produktów, dołącz do nas online:

Blog: [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

Facebook: [www.facebook.com/morphyrichardsuk](https://www.facebook.com/morphyrichardsuk)

Twitter: [www.twitter.com/loveyourmorphy](https://www.twitter.com/loveyourmorphy)

Internet: [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)





## Rejestracja Dwuletniej Gwarancji

Standardowa gwarancja jednoroczna będzie rozszerzona o dodatkowe 12 miesięcy, jeśli zarejestrujesz swój produkt w przeciągu 28 dni od zakupu urządzenia Morphy Richards. Jeśli nie zarejestrujesz swojego produktu u Morphy Richards w przeciągu 28 dni, twój produkt będzie miał gwarancję na rok. By zdobyć dwuletnią gwarancję zarejestruj się online:

[www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk)

Albo zadzwoń pod specjalny numer podając model i numer seryjny, numery te można znaleźć na podstawie urządzenia.

**Wielka Brytania 0344 871 0242**

**Irlandia 1800 409 119**

Każdy pojedynczy produkt musi być zarejestrowany u nas indywidualnie.

Dwuletnia gwarancja jest dostępna tylko w Wielkiej Brytanii i Irlandii. Więcej informacji znajdziesz w jednorocznej gwarancji.

## Twoja Gwarancja Jednoroczna

Ważnym jest zachowanie paragonu jako dowodu zakupu.

Najlepiej przyszyć paragon do okładki tej broszury.

Jeśli produkt będzie wadliwy należy podać następujące numery. Numery te znajdziesz u podstawy produktu.

Numer Modelu.

Numer Seryjny.

Wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane przed opuszczeniem fabryki. W mało prawdopodobnej sytuacji wystąpienia wady w przeciągu 28 dni od zakupu, urządzenie należy zwrócić do miejsca zakupu by zostało wymienione.

Jeśli wada wystąpi po 28 dniach i w przeciągu 12 miesięcy od zakupu, należy się skontaktować z infolinią, podać numer modelu i numer seryjny produktu, lub napisać do Morphy Richards na podany adres.

Możesz zostać poproszony o wysłanie kopii dowodu zakupu. Za wyłączeniem wyjątków wymienionych poniżej (zob. Wyjątki), uszkodzone urządzenie zostanie odpowiednio naprawione lub wymienione i odesłane zwykle w przeciągu 7 dni pracujących. Jeśli z jakiegokolwiek powodu, urządzenie będzie zamienione lub naprawiane podczas rocznego okresu gwarancji, gwarancja na nowy produkt będzie liczona od pierwotnej daty zakupu. Dlatego kluczowym jest zachowanie paragon lub faktury by móc wskazać datę pierwotnego zakupu.

By kwalifikować się do gwarancji jednorocznej, urządzenie musiało być używane zgodnie z dostarczoną instrukcją obsługi. Na przykład, należy regularnie opróżniać tace na okruchy.

## Wyjątki

Morphy Richards nie jest zobowiązany do wymiany lub naprawy produktów zgodnie z warunkami gwarancji, jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub może być powiązana z użyciem nieodpowiednim, brakiem dbałości, użyciem niezgodnie z zaleceniami producent lub kiedy wada jest wynikiem zakłóceń zasilania lub uszkodzeń w transporcie.
  - 2 Urządzenie zostało wpięte do gniazdka o innym napięciu niż to podane na obudowie.
  - 3 Osoby niebędące naszymi serwisantami (lub autoryzowanymi sprzedawcami) próbowały naprawiać urządzenie.
  - 4 Urządzenie było wynajmowane lub stosowane w miejscach innych niż gospodarstwa domowe.
  - 5 Urządzenie zostało zakupione na rynku wtórnym.
  - 6 Morphy Richards zastrzega prawo do nieprzeprowadzania żadnego serwisu gwarancyjnego według własnego uznania
  - 7 Gwarancja nie pokrywa plastikowych filtry do wszystkich czajników i ekspresów do kawy firmy Morphy Richards.
  - 8 Gwarancja nie pokrywa baterii i uszkodzeń spowodowane wyciekaniem baterii.
- Ta gwarancja nie przyznaje żadnych innych praw oprócz tych jasno określonych powyżej i nie pokrywa żadnych roszczeń za straty lub uszkodzenia jakie mogłyby z nich wynikać. Niniejsza gwarancja jest korzyścią dodatkową i nie wpływa na ustawowe prawa konsumentów. Produkty Morphy Richards są przeznaczone jedynie do użytku w gospodarstwach domowych. Ograniczenia w użytkowaniu są wymienione w instrukcji bezpiecznego umiejscowienia produktu.

## Wyłączenie Odpowiedzialności

Morphy Richards prowadzi politykę ciągłego podnoszenia jakości i wyglądu swoich produktów. Firma zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji swoich modeli w dowolnym czasie.



Dla produktów elektrycznych sprzedawanych we Wspólnocie Europejskiej. Produkty elektryczne nie powinny być wyrzucane wraz z odpadami komunalnymi wraz z końcem swojej użyteczności.

Proszę prowadzić segregację odpadów, jeśli istnieje odpowiednia infrastruktura. Zapytaj się o segregację odpadów w swoim kraju władze lokalne lub swojego sprzedawcę.

**JEŚLI MASZ PROBLEM Z JEDNYM Z NASZYCH PRODUKTÓW, ZADZWOŃ NA NASZĄ INFOLINIĘ:**

**UK: 0344 871 0944**  
**Irlandia: 1800 409 119**  
**Cz. Zam.: 0344 873 0710**

**morphy richards**

Oddział posprzedażowy  
 Morphy Richards Ltd  
 Mexborough, South Yorkshire,  
 England, S64 8AJ

Infolinia (godziny pracy)  
 Wielka Brytania 0344 871 0944  
 Części Zamienne 0344 873 0710  
 Irlandia 1800 409 119  
[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

