

# **ALASKA**

**Instrukcja obsługi**  
**Automatyczne urządzenie do pieczenia chleba**  
**Model BM 2600**



**Szanowna Klientko!**  
**Szanowny Kliencie!**

Gratulujemy Państwu zakupu tego produktu marki **ALASKA**. Podobnie jak wszystkie produkty marki **ALASKA**, również to urządzenie zostało skonstruowane przy wykorzystaniu najnowszej wiedzy technicznej i wyprodukowane z zastosowaniem nowoczesnych i niezawodnych podzespołów elektrycznych / elektronicznych.

Prosimy o poświęcenie kilku minut czasu na dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia.

Dziękujemy!



GXH 0274

SIG GmbH  
Schlüterstrasse 5  
D-40235 Düsseldorf

## Spis treści

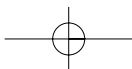
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkownika	3
Opis automatycznego urządzenia do pieczenia chleba	4 - 5
Programy i panel obsługi	5 - 6
Przed pierwszym użyciem	7
Uruchomienie	7 - 8
Czyszczenie i konserwacja	8
Dane techniczne	8
Składniki	9 - 12
Przepisy	13 - 20
Rozwiązywanie problemów	21
Warunki gwarancji	22



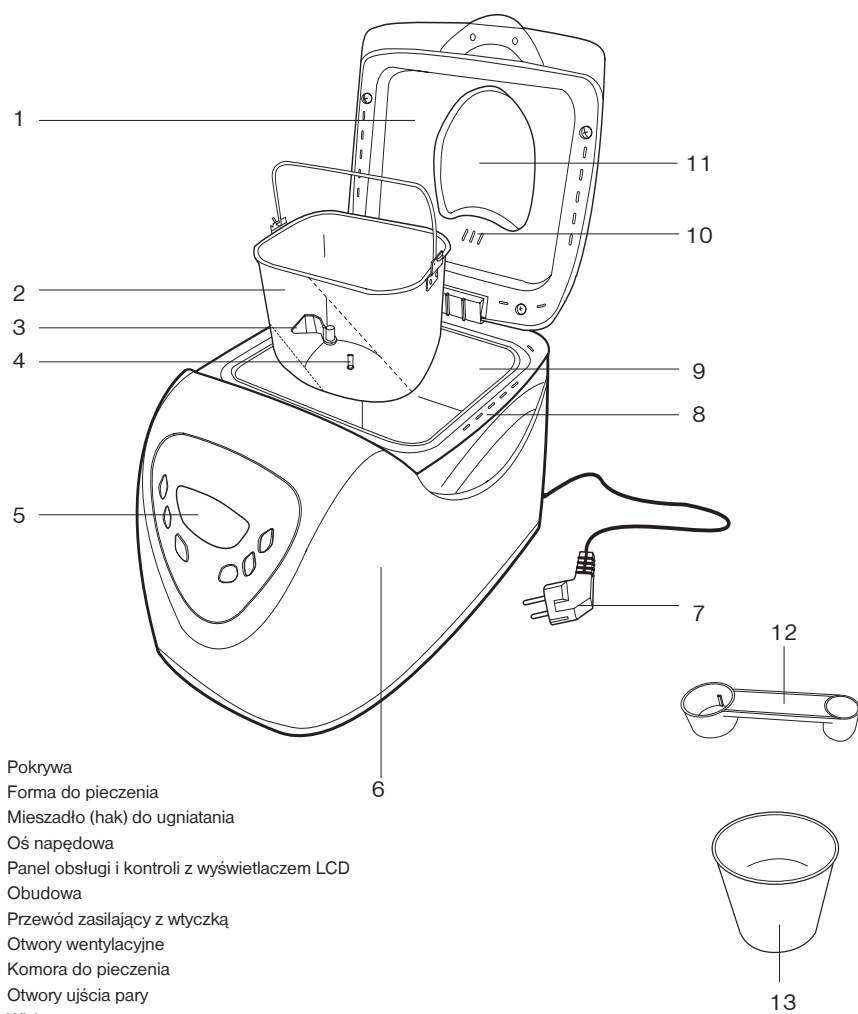


### Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkownika

1. Przed uruchomieniem urządzenia zapoznać się należy uważnie z instrukcją użytkownika. W celu uniknięcia szkód i uszkodzeń ciała mogących powstać przez niewłaściwe użytkowanie, należy przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Aby uniknąć szkód spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, przestrzegać należy wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.
2. Jeżeli urządzenie ma zostać przekazane osobie trzeciej, to należy jej również przekazać tę instrukcję użytkownika.
3. W przypadku niewłaściwego użytkowania lub złej obsługi nie zostanie przejęta odpowiedzialność za powstałe szkody.
4. Przed pierwszym użyciem sprawdzić należy, czy rodzaj prądu i napięcie sieciowe odpowiadają danym na tabliczce znamionowej oraz czy gniazdo wtyczkowe posiada sprawny styk (bolec) ochronny.
5. Urządzenie stosować należy tylko do przewidzianego celu. Ten automat do pieczenia chleba przeznaczony jest tylko do użytku domowego i nie wolno go stosować do celów komercyjnych, produkcyjnych lub usługowych.
6. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku na wolnym powietrzu.
7. Urządzenia elektryczne nie mogą być nigdy obsługiwane bez nadzoru przez dzieci i osoby nieporadne, ponieważ mogą one nie rozpoznać niebezpieczeństw wynikających z niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi.
8. Urządzenie ustawić należy na równym, stabilnym i żaroodpornym podłożu, z dala od płomieni gazu lub kucharek i pieców grzewczych oraz poza zasięgiem dzieci i osób nieporadnych.
9. Urządzenia nie wolno używać, jeżeli urządzenie lub przewód zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeżeli urządzenie przedtem spadło.
10. W przypadku szkód lub zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda wtyczkowego.
11. Nie wolno nigdy dokonywać prób naprawy urządzenia we własnym zakresie. W przypadku zakłóceń naprawa dokonana musi być przez wykwalifikowanych fachowców. Pod żadnym pozorem nie wolno otwierać samemu obudowy. Istnieje ryzyko porażenia prądem!
12. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Do urządzenia nie wolno wlewać żadnych płynów.
13. Należy zapobiec uszkodzeniom przewodu zasilającego przez zgniecenie, zgięcie lub szorowanie o ostre krawędzie i trzymać go należy z dala od powierzchni gorących.
14. Wtyczki nie wolno nigdy dotykać mokrymi lub wilgotnymi rękami.
15. W przypadku stosowania przedłużacza musi on posiadać moc znamionową nie niższą niż moc urządzenia oznaczona na tabliczce znamionowej oraz styki ochronne (3-cią żyłą).
16. Przewód zasilający oraz konieczny ewentualnie przedłużacz, muszą być ułożone w ten sposób, żeby nie było możliwe niezamierzone pociągnięcie lub potknięcie się o nie.
17. Wtyczki nie wolno wyjmować z gniazda ciągnąc za przewód, przewodu nie wolno owijać wokół urządzenia. Regulaminie kontrolować wtyczkę i przewód zasilający.
18. Do wnętrza obudowy nie wolno wprowadzać żadnych przedmiotów.
19. Po zakończeniu użytkowania oraz przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda wtyczkowego.
20. Jeżeli przewód zasilający tego urządzenia zostanie uszkodzony, jego wymiana dokonana może być przez producenta, jego serwis naprawczy lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństw.
21. Stosować wolno tylko akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem.
22. Automat do pieczenia chleba może zostać uruchomiony tylko po włożeniu do niego wypełnionej składnikami formy do pieczenia. Włączenie urządzenia bez składników prowadzić może do przegrzania.
23. Przed wyjęciem formy do pieczenia z urządzenia wyjąć wtyczkę z gniazda wtyczkowego.
24. **Niebezpieczeństwo poparzenia!** Forma do pieczenia staje się bardzo gorąca. Zawsze należy używać rękawic kuchennych lub ręcznika przy wyjmowaniu z urządzenia formy do pieczenia. Przed dotknięciem wszelkich metalowych części należy odczekać, żeby one wystygły.
25. Nie wolno dotykać będących w ruchu części.
26. Jeżeli urządzenie napełnione jest płynem, należy je przemieszczać bardzo ostrożnie.
27. Jeżeli urządzenie pracuje oraz krótko potem, wokół urządzenia zachować należy wolną przestrzeń bezpieczeństwa 5 cm. Prosimy pamiętać, że podczas użytkowania urządzenie rozgrzewa się na zewnątrz i przy ujściach pary powietrze jest mocno rozgrzane.
28. Części składowe automatu do pieczenia chleba, z wyjątkiem mieszadła (haka) do ugniatania **(3)** i formy do pieczenia **(2)** nie nadają się do zmywania w zmywarce i mogą być one czyszczone tylko ręcznie.
29. Urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru, jeżeli ono pracuje – również podczas pracy z wyłącznikiem czasowym.
30. Podczas pracy urządzenia nie wolno go nigdy zakrywać. Ciepło i para muszą uchodzić z niego bez przeszkód. Automatu do pieczenia nie wolno użytkować w pobliżu łatwopalnych materiałów: **Niebezpieczeństwo pożaru!**
31. Nigdy nie wolno wyjmować potraw z automatu do pieczenia, jeżeli jest on jeszcze włączony lub wtyczka znajduje się w gnieździe wtyczkowym..
32. Do urządzenia nie wolno wkładać trudnych do przyrządzenia artykułów spożywczych, folii metalowych, opakowań itp.



## Opis automatycznego urządzenia do pieczenia chleba



1. Pokrywa
2. Forma do pieczenia
3. Mieszadło (hak) do ugniatania
4. Oś napędowa
5. Panel obsługi i kontroli z wyświetlaczem LCD
6. Obudowa
7. Przewód zasilający z wtyczką
8. Otwory wentylacyjne
9. Komora do pieczenia
10. Otwory ujścia pary
11. Wizjer
12. Miarka - łyżka
13. Miarka - pojemnik

## Opis automatycznego urządzenia do pieczenia chleba

Automatem do pieczenia chleba można:

- przygotowywać mieszanki gotowego chleba. Odnośne przepisy znajdują się zwykle na opakowaniu.
- piec chleb wg załączonych przepisów lub wg dostępnych w handlu książek kucharskich. Automat do pieczenia posiada przy tym kroki robocze ugniatanie, wyrastanie i pieczenie.
- ugniatanie ciasta np. na makaron, wypieki lub bułki.
- gotowanie marmolady.
  
- Ten automat do pieczenia przeznaczony jest do wypieku chleba o wadze całkowitej maksymalnie 1000 g. Na formę do pieczenia (2) nie wolno nakładać więcej składników wraz z płynami.
  
- **Wyłączenie prądu:**  
Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie na wypadek wyłączenia prądu. W przypadku wyłączenia prądu trwającego nie dłużej jak 15 minut kontynuowany będzie ostatnio biegnący program. Może się jednak wydarzyć, że tylko krótka przerwa spowodować może wystartowanie programu od nowa. W tym przypadku lub przy dłuższych przerwach ciasto może być upieczone naciskając przycisk **START/STOP**.

## Programy i panel obsługi

- **Przycisk MENU (przycisk menu)**  
Automat do pieczenia chleba dysponuje 12 programami, które mogą zostać wybrane przez naciśnięcie przycisku **MENU** na panelu obsługi i kontroli (5). Przycisk **MENU** naciskać tak często, aż na wyświetlaczu LCD (5) pojawi się żądany program.
- **1 - Zwykły**  
Program dla chleba białego i mieszanego, składającego się głównie z białej mąki (pszenica/żyto). Przy dodatku tylko małej ilości (10-20%) śruty zbożowej lub ziaren należy wybrać również ten program.
- **2 – Chleb biały**  
Program dla chleba z białej, mocno zmielonej mąki po francusku lub chleba lekkiego z chrupiącą skórką.
- **3 – Chleb razowy**  
Program dla chleba z dużym udziałem pełnoziarnistej mąki pszennej i mąki żytniej. Chleb ten jest zwykle cięższy i bardziej zwarty od chleba jasnego.
- **4 - Szybki**  
Programem tym upiec można chleb w mniej więcej połowie czasu. Chleb taki jest jednak mniej pulchny i nie jest tak smaczny.
- **5 – Chleb słodki**  
Program do wypieku ciastek, ciast i chleba słodkiego, również dla przepisów z dodatkowym cukrem, rodzynkami lub czekoladą.
- **6 – Super szybki I**  
Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba o wadze 750g w najkrótszym czasie. Chleb taki jest zwykle mniejszy i bardziej zwarty, w porównaniu do programu Szybki.
- **7 – Super szybki II**  
Identyczny jak Super szybki, ale dla chleba o wadze 1000g.
- **8 – Ugniatanie ciasta**  
Dzięki niemu przygotować można np. ciasto drożdżowe na chałkę lub bułki.  
Program bez fazy pieczenia.
- **9 - Marmolada**  
Programem tym można samemu przygotować marmoladę.
- **10 – Ciastka**  
Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie z proszkiem do pieczenia.
- **11 - Sandwicz**  
Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie sandwicza. Do pieczenia lekkiego chleba z cienką skórką.

## Programy i panel obsługi

- **12 - Pieczenie**  
W programie tym urządzenie wyłącznie piecze, bez uprzedniego ugniatania i wyrastania ciasta. Programem tym można też dopiec ewentualnie nie dopieczony właściwie chleb.
- **Przycisk START/STOP (Start/Stop)**  
Przyciskiem **START/STOP** na panelu obsługi (**5**) uruchomić można lub przerwać wybrany program. W celu wystartowania programu, po wybraniu programu przyciskiem **MENU**, nacisnąć przycisk **START/STOP**. W celu przerwania programu nacisnąć i przytrzymać przycisk **START/STOP** do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego.
- **Wskazówka:** Przy naciskaniu jakiegokolwiek przycisku zabrzmi zawsze krótki sygnał dźwiękowy.

- **Przycisk COLOR (zarumienienie)**  
Stopień zarumienienia wybrany może być w programach **1-7**. Jeżeli naciśnięty zostanie przycisk **COLOR**, na wyświetlaczu LCD (**5**) zmieni się wyświetlany czas i strzałka pokazuje, czy wybrano **LIGHT (jasny)**, **MEDIUM (średni)** lub **DARK (ciemny)**.

<b>LIGHT</b>	dla skórki jasnej
<b>MEDIUM</b>	dla średnio zarumienionej skórki
<b>DARK</b>	dla skórki ciemnej

- **Przycisk LOAF SIZE (wielkość bochenka)**  
W programach **1 - 3, 5, 11** wybrać można wagę bochenka. Urządzenie nastawione jest fabrycznie na **2.0 LB** (ok. 1.000 g). Naciskać przycisk **LOAF SIZE** tak często, aż czarne oznakowanie na wyświetlaczu LCD (**5**) znajdować się będzie pod wybraną wielkością.

<b>1.5LB</b>	ok. 750 g
<b>2.0LB</b>	ok. 1.000 g

- **Przyciski wyłącznika czasowego**  $\Delta$   $\nabla$   
Przyciskami  $\Delta$  i  $\nabla$  nastawia się całkowity czas, po którym chleb powinien być gotowy. Wyłącznik czasowy zaprogramować można na maksymalnie 13 godzin. Każde naciśnięcie przycisku  $\Delta$  i  $\nabla$  przestawia wyłącznik o 10 minut w przód lub wstecz.
- **Wskazówka:** Nastawione na stałe czasy programów nie mogą zostać zmienione.

### Użycie wyłącznika czasowego - przykład:

(obowiązuje tylko dla programów **1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 i 12**)

Prosimy o również o przestrzeganie wskazówek z rozdziału *Uruchomienie*.

- Jest godzina 20:30. Chleb ma być spożywany jutro o godzinie 07:00, tzn. za 10 godzin i 30 minut.
- Na formę do pieczenia (**2**) nałożyć wybrane składniki wg przepisu. Należy pamiętać, żeby drożdże w żadnym wypadku nie weszły kontakt z płynem lub solą.
- Formę do pieczenia (**2**) umieścić w automacie i zamknąć pokrywę (**1**).
- Przyciskiem **MENU** wybrać żądany program.
- Przyciskami  $\Delta$  i  $\nabla$  ustawić wyłącznik czasowy na **10:30** (czas końca pieczenia).
- Teraz nacisnąć przycisk **START/STOP**. Przy wyłączniku czasowym na wyświetlaczu LCD (**5**) pojawi się strzałka. Chleb będzie gotowy w żądanym czasie.
- W celu przerwania użytkownika z wyłącznikiem czasowym nacisnąć i przytrzymać przycisk **START/STOP** do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu LCD (**5**) pojawi się nastawiony ostatnio czas pieczenia.
- **Wskazówka:** Użytkowanie z wyłącznikiem czasowym stosowane być powinno tylko do wypieku chleba z gotowych mieszanek, ponieważ świeże składniki jak jaja i mleko mogą się szybko zepsuć.

### Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
- Wyjąć haki do ugniatania (3) i formę do pieczenia (2) i umyć je łagodnym środkiem do zmywania oraz wodą. W taki sam sposób umyć miarkę-pojemnik (13) i miarkę-łyżkę (12). Wszystkie części wysuszyć. Od zewnątrz urządzenie przetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć je do sucha.
- Urządzenie ustawić na równym, stabilnym, poziomym i żaroodpornym podłożu.

### Uruchomienie

- Wyjąć formę do pieczenia (2) z urządzenia i na oś napędową (4) na spodzie formy do pieczenia (2) założyć hak do ugniatania (3). Należy się upewnić, czy hak do ugniatania (3) dobrze zaskoczył.
- Do formy do pieczenia (2) nałożyć należy wybrane i dokładnie wymierzone składniki. (patrz rozdział Składniki) Konieczne jest nałożenie składników na formę do pieczenia (2) przed włożeniem jej do automatu, gdyż w przeciwnym wypadku dojść może do zabrudzenia automatu lub uszkodzenia elementów grzewczych. Formę do pieczenia (2) napełniać należy składnikami w podanej w przepisie kolejności. W pierwszej kolejności podać należy płyny, a następnie mąkę. Cukier i sól rozproszyc najlepiej na brzegu mąki. W mące uformować zagłębienie na drożdże. Należy pamiętać, żeby drożdże w żadnym wypadku nie weszły kontakt z płynem lub solą.
- Należy się upewnić, czy zewnętrzna strona formy do pieczenia (2) jest czysta i włożyć formę do pieczenia (2) do obudowy (6). Formę do pieczenia (2) docisnąć dobrze po obu stronach, tak żeby słyszalne było wyraźnie jej zatrzasknięcie.
- Wtyczkę (7) włączyć do gniazda wtyczkowego ze sprawnym stykiem (bolcem) ochronnym. Zabrzmie sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu LCD (5) pojawi się czas pieczenia programu 1 przy nastawieniu **średniego zarumienienia** i dla bochenka o wadze **1000g**.
- W celu wyboru programu przycisk **MENU** naciskać do momentu pojawienia się na wyświetlaczu LCD (5)żądanego programu.
- Przyciskami **COLOR (zarumienienie)** i **LOAF SIZE (wielkość bochenka)** wybrać żądane nastawienia. (patrz Wybór programu)
- Jeżeli ma być użyty wyłącznik czasowy, prosimy go teraz nastawić. (patrz też Używanie wyłącznika czasowego)
- Aby wystartować program, nacisnąć przycisk **START/STOP**. Na wyświetlaczu LCD (5) pojawi się konieczny aktualnie czas dla wybranego programu (poza pracą z wyłącznikiem czasowym).
- Teraz rozpoczyna się czas biegu programu. Na wyświetlaczu LCD (5) podany czas rozpocznie odliczanie wstecz. Automat do pieczenia chleba wykona teraz różne operacje robocze: ugniatanie, wyrastanie i pieczenia – w zależności od wybranego programu.
- Podczas ugniatania urządzenie mieszać będzie składniki przez kilka minut. Jest to całkiem normalne, że podczas procesu ugniatania urządzenie pracuje trochę głośniejszy i wibruje.
- Następnie urządzenie pozostawia ciasto do wyrośnięcia. Podczas tego czasu zaczynają pracować drożdże i może się zdarzyć, że wizjer (11) zajdzie nieznacznie parą. Po jakimś czasie przez otwory na ujście pary (10) zaczną wydostawać się skropliny.
- W programach **1, 2, 3, 5 i 11** urządzenie wyda długi sygnał dźwiękowy w celu przypomnienia, że – jeżeli Państwo sobie tego życzą – można dołożyć teraz dodatkowe składniki jak np. rodzynki lub orzechy. Pokrywe (1) otworzyć jednak tylko na krótko, aby zapobiec opadnięciu chleba.
- Jeżeli proces pieczenia ma zostać przerwany, nacisnąć i przytrzymać przez ok. 2 sekundy przycisk **START/STOP**. Jeżeli pieczenie zostało raz przerwane, nie może być ono kontynuowane w tym samym miejscu. W takim przypadku uruchomić należy program **12 = pieczenie**.
- **Uwaga!** Podczas użytkowania otwory wentylacyjne (8) i otwory ujścia pary (10) nie mogą być zakryte.
- W przypadku wydostawania się dymu z urządzenia, pokrywa musi pozostać koniecznie zamknięta. W takiej sytuacji przerwać należy program naciskając przez ok. 2 sekundy przycisk **START/STOP** i wyjąć wtyczkę (7) z gniazda wtyczkowego. W żadnym wypadku nie wolno tłącego się ciasta gasić wodą! Dym powstać może, jeżeli ciasto wydostanie się poza brzeg formy do pieczenia (2) i zetknie się ze spiralą grzewczą. Dlatego przestrzegać należy ilości składników podanych w przepisach!



## Uruchomienie

- W celu osiągnięcia optymalnego wyniku pieczenia, w miarę możliwości unikać należy otwierania automatu do pieczenia chleba podczas jego pracy. Postępy w pieczeniu obserwować można przez wizjer (11).
- **Po zakończeniu pieczenia:** Jeżeli nastąpiło zakończenie programu, zabrmi 10 sygnałów dźwiękowych, a automat przełączy się na funkcję **utrzymywania w ciepłe**. Chleb pozostawiony może być w urządzeniu przez kolejne 60 minut bez obawy, że rozmięknie się od pod wpływem wilgoci. W każdym przypadku chleb wyjąć należy z formy do pieczenia (2) tak szybko, jak to jest możliwe.
- Proces utrzymywania w ciepłe przerywa się naciskając i przytrzymując przez ok. 2 sekundy przycisk **START/STOP**.
- Aby urządzenie całkowicie odłączyć od sieci, należy wyjąć wtyczkę (7) z gniazda wtyczkowego.
- Otworzyć pokrywę (1). Forma do pieczenia (2) i chleb są bardzo gorące! Aby wyjąć formę do pieczenia (2) z urządzenia posłużyć się należy ręcznikiem lub rękawicami kuchennymi. Formę do pieczenia (2) postawić na żaroodpornym podłożu, nigdy na obrusie lub powierzchni z tworzywa sztucznego.
- Przed wyjęciem chleba formę do pieczenia (2) pozostawić należy na ok. 5 minut w celu jej wystudzenia. Następnie formę do pieczenia (2) przytrzymać należy na skos nad rusztem i wstrząsać nią lekko, aż chleb się poluzuje.
- Jeżeli hak do ugniatania (3) pozostanie jeszcze w chlebie, należy go usunąć tępą, przedmiotem. Prosimy pamiętać, że nie wolno do tego celu używać przedmiotów metalowych, gdyż uszkodzić mogą one powłokę haka do ugniatania (3).
- Przed spożyciem, chleb należy zawsze pozostawić na 15 - 30 minut w celu wystygnięcia.
- Jeżeli teraz upieczony ma zostać drugi chleb, na wyświetlaczu LCD (5) mruga **H:HH** i brzmi sygnał dźwiękowy, oznacza to, że urządzenie nie jest jeszcze wystarczająco wystudzone. Przed ponownym uruchomieniem urządzenia odczekać należy kolejne 10-20 minut.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie należy wystudzić.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do każdego czyszczenia, należy się upewnić, czy wtyczka (7) wyjęta jest z gniazda wtyczkowego i czy urządzenie wystygło.
- Wyjąć formę do pieczenia (2) z urządzenia i wyciągnąć hak do ugniatania (3) z osi napędowej (4) na spodzie formy do pieczenia (2). Forma do pieczenia (2) i hak do ugniatania (3) pokryte są warstwą przeciw przyleganiu. Dzięki temu ułatwione jest ich czyszczenie. Formę do pieczenia (2) i hak do ugniatania (3) czyścić należy środkiem do zmywania i ciepłą wodą. W żadnym wypadku nie wolno stosować ostrych środków czyszczących, środków szorujących i drapaków! Jeżeli hak do ugniatania (3) jest zaschnięty i nie daje się wyciągnąć z osi napędowych (4), formę do pieczenia (2) wypełnić gorącą wodą i spróbować ponownie za ok. 30 minut. Przed włożeniem części do urządzenia należy je dobrze wysuszyć.
- Forma do pieczenia (2) i hak do ugniatania (3) **nadają się do zmywania w zmywarce**.
- Komorę do pieczenia i urządzenie od zewnątrz przetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć je do sucha.
- Urządzenia nie wolno nigdy wkładać pod bieżącą wodę lub zanurzać go w niej lub w innych płynach. Do komory urządzenia nie wolno wlewać wody lub innych płynów.

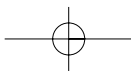
## Dane techniczne

Napięcie znamionowe	: 230V~ 50Hz
Znamionowy pobór mocy	: 600 W
Wybór czasu	: maks. 13 godzin
Masa wyrobu	: 6,4 kg



### Informacja dotycząca ochrony środowiska

Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi - nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ mogą zawierać substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania surowców wtórnych - zużytych urządzeń elektrycznych.



## Składniki

Często mówi się, że gotowanie jest sztuką, która zależy od kreatywności kucharza, w przypadku pieczenia chleba jest to bardziej nauką. To znaczy, że proces, w którym zmieszane zostają mąka, woda i drożdże, powoduje reakcję chemiczną pozwalającą na wyprodukowanie chleba. Należy pamiętać, że przewidziane do wymieszania składniki produkują specyficzne rezultaty. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi instrukcjami, aby dowiedzieć się, jaką rolę odgrywają poszczególne składniki przy produkcji chleba.

### Temperatury składników

Wszystkie składniki, przede wszystkim płyny (woda lub mleko) powinny mieć temperaturę pokojową, tzn. 21°C. Jeżeli składniki są zbyt zimne, tzn. poniżej 10 °C, mogą one nie aktywować drożdży. Bardzo gorące płyny ponad 40 °C mogłyby zabić drożdże.

#### 1. Mąka uniwersalna

Mąka uniwersalna jest mieszanką twardych rafinowanych i miękkich pszennych typów mąki, które nadają się do wypieku chleba i ciasta.

#### 2. Mąka chlebowa

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, stosować należy mąkę chlebową. Mąka ta zmielona jest w ten sposób, że nadaje się ona najlepiej do pieczenia chleba przy użyciu drożdży, ma ona większą zawartość białka jak mąka uniwersalna. To jest protein w mące, który po zmieszaniu z wodą przekształca się w gluten. Przez ugniatanie gluten staje się elastyczny i tworzy tkankę ciasta. Mąka uniwersalna tworzy słabą tkankę i daje tylko małe bochenki.

#### 3. Mąka pszenna pełnoziarnista

Mąka pszenna pełnoziarnista mielona jest z całych ziaren pszenicy, które zawierają otręby i kielki, które sprawiają, że mąka ta jest cięższa i bardziej bogata w składniki odżywcze jak mąka uniwersalna. Bochenki chleba upieczonego na tej mące są z reguły mniejsze i cięższe jak bochenki upieczone z mąki białej. Aby temu zapobiec, w celu upieczenia wysokich i lekko wytlaczanych bochenków, pełnoziarnistą mąkę pszenną miesza się zwykle z mąką uniwersalną, chlebową lub otrębową.

#### 4. Mąka żytnia

Podobnie jak pełnoziarnista mąka pszenna mąka żytnia, zwana też mąką graham, jest również mąką o wysokim poziomie włókna. Mąka żytnia mieszana musi być zawsze z dużym udziałem mąki uniwersalnej, chlebowej lub glutenowej, gdyż zawarte w niej ilości glutenu nie są wystarczające, aby osiągnąć równomiernie wyrośnięty, ziarnisty bochenek.

#### 5. Mąka glutenowa

Mąka glutenowa jest mąką pszenną po obróbce, z której usunięto prawie całkowicie skrobię. To co pozostało, wykazuje bardzo duży udział glutenu. (Gluten jest białkiem pszennym nadającym cieście chlebowym elastyczności). Mąka ta jest normalnie dostępna w sklepach spożywczych. Stosowana jest ona czasami w małych porcjach razem z rodzajami mąki, które, jak np. mąka pszenna, posiadają niską zawartość glutenu, aby zwiększyć objętość i rozluźnić strukturę.

#### 6. Mąka tortowa

Mąka tortowa składa się z bardziej miękkich i ubogich w proteiny rodzajów mąki. Znajduje ona najczęściej zastosowanie w przepisach na wypieki ciast.

#### 7. Mąka fermentująca

Rodzaje mąki fermentującej zawierają zbędne składniki fermentujące, mające negatywny wpływ na pieczenie chleba i ciast. Nie poleca się jej stosowania. Nie poleca się jej stosowania.

## Składniki

### Ważna wskazówka specjalna dotycząca rodzajów mąki

Chociaż wyglądają one podobnie, różne rodzaje mąki mogą się od siebie znacząco różnić, w zależności od pochodzenia, sposobu mielenia i składowania. Przekonacie się Państwo, że trzeba będzie zdobyć trochę doświadczenia z różnymi rodzajami mąki, aby pieczone przez Państwa bochenki były perfekcyjne. Niniejsza broszura zawiera zbiór rad dotyczących pieczenia, które będą Państwu przy tym przydatne.

Również ważne jest właściwe składowanie rodzajów mąki, gdyż wszystkie one powinny być przechowywane w bezpiecznych, szczelnych pojemnikach. Aby zapobiec zjełczeniu, mąka pszenna i żytnia przechowywana powinna być w lodówce lub w chłodnym miejscu.

### 8. Otręby

W przypadku nie poddanych obróbce otrębów i kielków pszennych chodzi o grube części zewnętrzne ziaren pszenicy i zboża, które oddzielana są przez przesiewanie mąki. Bardzo często podawane są one w małych ilościach do chleba, aby sprawić, żeby chleby stały się bardziej pożywne, silniejszy i smaczniejszy. Stosowane są one również w celu polepszenia struktury chleba.

### 9. Mąka kukurydziana i owsiana

Mąkę kukurydzianą i owsianą otrzymuje się przez zmielenie grubych białych i żółtych ziaren kukurydzy i uprzednio specjalnie przygotowanych ziaren owsa. W większości przypadków stosowane są one w celu polepszenia smaku i nadania chlebowi pulchności.

### 10. Pszenica rozszczepiona

Rozszczepiona pszenica jest gruboziarnista. Rodzaj tej pszenicy składa się z ziaren pszenicy pociętej w kwadratowe fragmenty. Chlebowi pełnoziarnistemu nadaje on smak orzechów i chrupką strukturę.

### 11. Mieszanka ziaren siedmiu zbóż

Mieszanka ziaren siedmiu zbóż jest mieszanką rozszczepionych ziaren pszenicy, otrębów, zboża, kukurydzy, nasion lnu i łuskanego prosa.

### 12. Cukier

Cukier ważny jest dla koloru i smaku chleba. Dla drożdży cukier jest pożywką, która wspomaga proces fermentacji. Przedstawione w niniejszej instrukcji przepisy bazują na użyciu cukru kryształowego. Jeżeli nie zalecono tego wyraźnie, nie należy stosować cukru pudru lub cukru brązowego. Nie należy stosować sztucznych materiałów słodzących, gdyż drożdże z nimi nie zareagują.

### 13. Sól

Sól jest elementem stabilizującym smak chleba i ciast oraz kolor skórki tworzący się podczas pieczenia. Sól ogranicza też wyrastanie drożdży. Podane w przepisach ilości soli nie powinny być dlatego podwyższone. Z przyczyn dietetycznych zaniechać można całkowitego użycia soli, chleb może jednak wyrosnąć wyżej jak normalnie.

### 14. Drożdże – drożdże aktywne – drożdże suche

W procesie fermentacji drożdże produkują konieczny do rozpulchnienia ciasta na chleb gaz (tlenek węgla). Aby drożdże mogłyby produkować ten gaz, muszą się one odżywiać cukrem i węglowodanami zawartymi w mące. We wszystkich przepisach, w których przewidziane jest użycie drożdży, stosuje się aktywne, drożdże granulowane. Zasadniczo istnieją trzy różne rodzaje drożdży: drożdże świeże, drożdże suche i drożdże instant. Poleca się stosowanie tradycyjnych drożdży suchych; w małych ilościach można też użyć drożdży instant (adnotacja: przedstawione w niniejszej instrukcji przepisy bazują na użyciu drożdży suchych). Nie poleca się drożdży świeżych lub wyciskanych, gdyż dają one słabe rezultaty) Aby drożdże zachowały świeżość przechowywać je należy zawsze w lodówce. Zbyt wysokie temperatury niszczą je. Należy się upewnić, czy drożdże są świeże sprawdzając datę ważności. Otwarte opakowania lub puszki z drożdżami, które zawierają resztki drożdży, które mają być później użyte, należy natychmiast szczelnie zamknąć i umieścić bezzwłocznie w lodówce.

## Składniki

To, że chleb lub ciasto nie wzrastają, spowodowane jest często użyciem przestarzałych drożdży. Prosimy o przeprowadzenie następującego testu, aby ustalić, czy posiadane drożdże nie są zbyt stare i czy są jeszcze aktywne:

- A) Małą miseczkę lub filiżankę napętnić do połowy letnią wodą.
- B) W wodzie tej rozpuścić łyżeczkę cukru i na powierzchnię wody wsypać dwie łyżeczki drożdży.
- C) Miseczkę lub filiżankę postawić w ciepłym miejscu i odczekać ok. 10 minut bez ingerencji.
- D) Mieszanka powinna się spienić i mieć intensywny zapach drożdży. Jeżeli to nie nastąpi, zakupić należy świeże drożdże.

### 15. Płyny

Płyny takie jak np. mleko (1 %-owe, 2 %-owe, mleko pełne lub chude) lub kombinacja mleka w proszku z wodą używane mogą być do pieczenia chleba. Mleko poprawia smak, nadaje chlebowi aksamitną strukturę i zmiękcza skórki, podczas gdy skórka przy użyciu samej wody będzie bardziej chrupka. Do płynów podać można też soki (sok pomarańczowy, jabłkowy itd.), które dodaje się w celu poprawy smaku.

### 16. Jaja

Jaja nadają chlebowi i cięście dodatkowe wartości odżywcze i aksamitną strukturę. Przedstawione w niniejszej instrukcji przepisy bazują na jajach dużych.

### 17. Tłuszcz

Olej, tłuszcz do pieczenia, masło i margaryna «skracają» lub zmiękczej strukturę chleba drożdżowego. Wyjątkową skórki i strukturę chleba francuskiego zawdzięcza się temu, że nie zastosowano masła. Chleb, do którego wypieku użyto masła, pozostanie jednak dłużej świeży. Prosimy pamiętać, aby masło lub margarynę podawać zawsze w miękkiej lub nawet płynnej postaci. Nie należy używać margaryny do smarowania lub margaryny dietetycznej, którym brakuje koniecznej zawartości tłuszczu.

### 18. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia znajduje zastosowanie jako środek spulchniający przy wypieku chleba szybkiego i ciast. Ten środek spulchniający nie wymaga czasu wyrastania przed pieczeniem, ponieważ reakcja chemiczna następuje dopiero w momencie dodania składników płynnych.

### 19. Soda do pieczenia

Soda do pieczenia jest kolejnym środkiem spulchniającym, który nie powinien być ani wymieniony ani zastąpiony proszkiem do pieczenia. Również soda nie wymaga czasu wyrastania przed pieczeniem, ponieważ reakcja chemiczna następuje dopiero podczas procesu pieczenia.

### Odmierzanie składników

Kluczem i najważniejszym krokiem w użyciu automatu do pieczenia chleba jest dokładne i staranne odmierzenie składników. Bardzo ważne jest, aby składniki stałe i płynne odmierzona zostały jak najdokładniej, w przeciwnym wypadku wyniki pieczenia mogłyby wypaść niezadowolająco. Składniki nakładane muszą być też do formy do pieczenia w podanej w przepisie kolejności. Składniki płynne i stałe wymagają następujących, różniących się od siebie nieznacznie metod odmierzenia:

#### Odmierzanie płynów

Aby odmierzyć płyny jak woda lub mleko, poleca się użycie dzbanka z tworzywa sztucznego lub szkła albo załączonej miarki – pojemnika (10). Odczytanie danej ilości nastąpić powinno po ustawieniu dzbanka na poziomej, równej powierzchni na wysokości oczu (nie należy patrzeć pod innym kątem). Poziom płynu odpowiadać musi danemu oznaczeniu. Ilość «szacunkowa» nie jest wystarczająca, gdyż może zostać zagrożona równowaga przepisu.

#### Odmierzanie składników stałych

Użycie załączonej miarki-łyżki (9):

- mała łyżka odpowiada łyżeczce do herbaty
- duża łyżka odpowiada łyżce stołowej

## Składniki

Odmierzanie składników stałych (szczególnie różnych rodzajów mąki) powinno być przeprowadzone za pomocą znormowanych miarek-pojemników. Miarki takie dostępne są w różnych wielkościach. Składniki nakłada się ostrożnie łyżką do miarki-pojemnika i wyrównuje się je za pomocą noża na wysokości brzegu miarki-pojemnika. Pukanie w miarkę lub używanie jej do nabrania składników, może przyczynić się do tego, że składniki zostaną ugniecione i odmierzona będzie większa ich ilość jak konieczna. Dodatkowa ilość składników zachwiał może równowagę przepisu. Nie przesiewać mąki.

Małe ilości składników stałych lub płynnych (np. drożdże, cukier, sól, mleko w proszku, miód) odmierzac należy dostarczoną miarką-łyżką (9). Miarodajną jest ilość wyrównana i nie znajdująca się ponad brzegiem miarki. Nawet ta mała różnica zachwiał może równowagę przepisu.

### Dalsze rady

- Wszystkie składniki nakładać należy do formy do pieczenia (2) zawsze w ten sposób, aby drożdże nie weszły w kontakt z płynami.
- Jeżeli mieszkacie Państwo w wysoko położonych regionach (ponad 900 m n.p.m.) lub posiadacie bardzo miękką wodę, fermentacja drożdży zostanie wzmocniona, a ciasto bardziej wyrośnie. Aby uniknąć nadmiernego wyrastania ciasta, należy zmniejszyć ilość drożdży o ok. 1/4 podanej ilości.
- Aby osiągnąć zadowalający wynik, polecamy prowadzenie książki z używanymi przez Państwa składnikami i przepisami. Jeżeli przepis się nie uda, za pomocą Państwa zapisków skorygować będzie można mniejszą ilość odpowiednich składników. Prosimy pamiętać, że przez używanie rodzajów mąki różnych producentów wyniki pieczenia mogą się również różnić. Dotyczy to również wszystkich innych składników. Przykładowo nie należy stosować dwóch różnych rodzajów drożdży do jednego chleba.

### Szczególne rodzaje glazury do chleba drożdżowego

Świeżo upieczonemu chlebowi dać należy teraz profesjonalny ostatni szlif. Prosimy o wybranie jednej z następujących szczególnych glazur dla Państwa chleba.

#### Glazura z jaj

Zmieszać 1 duże jajko z 1 łyżeczką wody, nanosić na dużą skalę (adnotacja: na cisto nanosić tylko przed pieczeniem).

#### Topiona skórka maślana

W celu otrzymania bardziej miękkiej, delikatnej skórki na upieczony właśnie chleb nanieść roztopione masło.

#### Glazura mleczna

W celu otrzymania bardziej miękkiej i błyszczącej skórki upieczony właśnie chleb posmarować masłem lub śmietaną.

#### Lukier

Kubek przesianego cukru pudru wymieszać z 1 do 2 łyżek mąki. Nanieść na chleb rodzynekowy lub chleb słodki.

Mak, sezam, kminek, mąka kukurydziana/daktyl: W zależności od Państwa wyboru przygotowany właśnie chleb z glazurą posypać tymi nasionami.

**Przepisy**

<b>Chleb biały</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	250 ml	300 ml
Sól	1.5 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	2 łyżki	2.5 łyżki
Grysik z twardej pszenicy	120 g	150 g
Mąka chlebowa	270 g	350 g
Drożdże suszone	1 1/4 łyżeczki	2 1/2 łyżeczki
Olej	2 łyżki	2 1/2 łyżki
<b>Program 2: Chleb biały</b>		

<b>Chleb orzechowo-rodzynkowy</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda lub mleko	250 ml	300 ml
Margaryna lub masło	2 łyżki	2 1/2 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	2 łyżki	2 1/2 łyżki
Mąka chlebowa	450 g	520 g
Drożdże suszone	1 1/5 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Rodzynki	50 g	75 g
Mielone orzechy włoskie	30 g	40 g
<b>Program 1: Zwykły</b>		

<b>Gruby chleb biały</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Mleko	280 ml	330 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki	3 łyżki
Gruba mąka chlebowa	380 g	510 g
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 łyżeczka
<b>Program 1: Zwykły</b>		

**Przepisy**

<b>Tradycyjny chleb biały</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Margaryna lub masło	1 łyżki	1 1/2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 3/4 łyżeczka
Mleko w proszku	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Mąka chlebowa	450 g	520 g
Drożdże suszone	1 1/4 łyżeczka	1 1/2 łyżeczka
<b>Program 1: Zwykły</b>		

<b>Włoski chleb biały</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda lub mleko	220 ml	280 ml
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	2 1/2 łyżeczka	3 łyżeczka
Mąka chlebowa	300 g	400 g
Grysik kukurydziany	1 1/2 łyżeczka	1 3/4 łyżeczka
<b>Program 11: Sandwicz</b>		

<b>Chleb słodki</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Świeże mleko	210 ml	230 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Miód	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Cukier	3 łyżki	4 łyżki
Mąka chlebowa	450 g	520 g
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczka
<b>Program 5: Chleb słodki</b>		

## Przepisy

Chleb gruby		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	240 ml	310 ml
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Olej	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Mąka chlebowa	380 g	500 g
Cukier	3/4 łyżki	1 łyżki
Drożdże suszone	1 1/4 łyżeczka	1 1/2 łyżeczka
<b>Program 2: Chleb biały</b>		

Irlandzki chleb sodowy	
Maślanka	220 ml
Jaja	2
Olej	2 łyżki
Mąka	1/2 łyżeczka
Soda spożywcza	1 łyżki
Sól	1/2 łyżeczka
Rodzynki	1 filiżanka
<b>Program 4: Szybki</b>	

Chleb ryżowy		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda ryżowa	230 ml	300 ml
Mąka chlebowa	400 g	520 g
Ryż okrągły nie gotowany	35 g	50 g
Cukier	3 łyżeczka	4 łyżeczka
Drożdże suszone	0.9 łyżeczka	1 łyżeczka
Olej	1 łyżki	1 1/2 łyżki
<b>Program 1: Zwykły</b>		

**Przepisy**

<b>Chleb marchewkowy</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	250 ml	310 ml
Masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Mąka chlebowa	450 g	520 g
Pokrojona w paski marchewka	56 g	70 g
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki	2 1/2 łyżki
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczka
<b>Program 1: Zwykły</b>		

<b>Chleb ziemniaczany</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda lub mleko	170 ml	230 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Ubite gotowane ziemniaki	120 g	150 g
Sól	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczka
Cukier	2 łyżki	3 łyżki
Mąka chlebowa	380 g	460 g
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczka
<b>Program 1: Zwykły</b>		

<b>Chleb pszenny</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	150 ml	220 ml
Cukier	2 1/2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Jaja	2	2
Pełnoziarnista mąka pszenna	380 g	500 g
Drożdże suszone	2 1/2 łyżeczka	4 łyżeczka
<b>Program 3: Chleb razowy</b>		

**Przepisy**

<b>Chleb kukurydziany</b>	
Mleko	120 ml
Jaja	3
Margaryna lub masło	1/3 filiżanki
Cukier	1/4 filiżanki
Sól	1 łyżeczka
Mąka	350 g
Mąka kukurydziana	140 g
Proszek do pieczenia	5 łyżeczka
<b>Program 4: Szybki</b>	

<b>Chleb figowo-orzechowy</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	250 ml	310 ml
Mąka chlebowa	330 g	460 g
Mąka pszenna	75 g	100 g
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Olej	1 łyżki	2 łyżki
Posiekane figi	35 g	50 g
Posiekane orzechy	35 g	50 g
Miód	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczka
Drożdże suszone	1 1/4 łyżeczka	1 1/2 łyżeczka
<b>Program 1: Zwykły</b>		

<b>Klasyczny chleb francuski</b>		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	230 ml	300 ml
Sól	1 łyżeczka	1 1/3 łyżeczka
Cukier	3/4 łyżki	1 łyżki
Mąka chlebowa	390 g	500 g
Drożdże suszone	1 1/4 łyżeczka	1 1/2 łyżeczka
Olej	1 łyżki	2 łyżki
<b>Program 2: Chleb biały</b>		

## Przepisy

Super-szybki chleb Pesto		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Ciepła woda (48 °C)	270 ml	340 ml
Pesto	3 łyżki	1/2 Tasse
Mleko w proszku	1 1/3 łyżki	2 łyżki
Cukier	1 1/3 łyżki	2 łyżki
Sól	1/2 łyżeczka	2/3 łyżeczka
Mąka chlebowa	380 g	500 g
Drożdże suszone	3 łyżeczka	4 łyżeczka
<b>Program 6: Super-Szybki I dla 750 g lub program 7: Super-Szybki II dla 1000g</b>		

Chleb borówkowo orzechowy		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Mleko	120 ml	160 ml
Jaja	2	2
Olej maślany	4 łyżki	5 łyżki
Cukier	4 łyżki	5 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczka	2 łyżeczka
Skórka cytryny	3/4 łyżeczka	1 łyżeczka
Mąka chlebowa	380 g	500g
Posiekane orzechy	40 g	60 g
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczka
<b>Program 5: Chleb słodki</b>		

Chleb cynamonowo-rodzynkowo-orzechowy		
Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	220 ml	270 ml
Olej	2 łyżki	3 łyżki
Cynamon	3/4 łyżeczka	1 łyżeczka
Ciemny brązowy	1 łyżki	1 1/3 łyżki
Rodzynki	60 g	80 g
Orzechy	60 g	80 g
Sól	1 1/2 łyżeczka	2 łyżeczka
Mąka chlebowa	350 g	460 g
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczka
<b>Program 5: Chleb słodki</b>		

**Przepisy****Super-Szybki chleb serowo-pieprzowy**

Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Ciepła woda (48 °C)	230 ml	300 ml
Miękki ser owczy	40 g	55 g
Mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki
Mielony czarny pieprz	1 łyżki	1 1/3 łyżki
Mąka chlebowa	410 g	520 g
Drożdże suszone	3 łyżeczka	4 łyżeczka
Olej	1 łyżki	2 łyżki

**Program 6: Super-Szybki I dla 750 g lub program 7: Super-Szybki II dla 1000g****Pożywny chleb słodki**

Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	120 ml	190 ml
Jaja	2	3
Olej	2 łyżki	3 łyżki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczka	2 łyżeczka
Mąka chlebowa	400 g	520 g
Rodzynki	50 g	75 g
Drożdże suszone	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczka

**Program 5: Chleb słodki****Chleb urlopowy**

Wielkość bochenka	1.5 LB (750 g)	2.0 LB (1000 g)
Woda	100 ml	120 ml
Mleko	140 ml	180 ml
Olej	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczka	2 łyżeczka
Cukier	4 łyżki	5 łyżki
Mąka chlebowa	380 g	500 g
Posiekane orzechy	60 g	80 g
Drożdże suszone	1 1/2 łyżeczka	1 3/4 łyżeczka

**Program 5: Chleb słodki**

**Przepisy****Marmolada z truskawek**

Umyte i oczyszczone świeże truskawki, pokrojone na drobno lub puree	900 g
2 : 1 cukier żelujący	500
Sok z cytryny	1 łyżki
<b>Program 9: Marmolada</b>	

**Marmolada z jagód**

Rozmrożone jagody	950 g
2 : 1 cukier żelujący	500 g
Sok z cytryny	1 łyżki
<b>Program 9: Marmolada</b>	

**Marmolada z pomarańczy**

Obrane i pokrojone na kawałki pomarańcze	900 g
Obrane i pokrojone na kawałki cytryny	100 g
2 : 1 cukier żelujący	500 g
<b>Program 9: Marmolada</b>	

## Rozwiązywanie problemów

### Hak do ugniatania pozostał w chlebie

Hak do ugniatania (3) usunąć z chleba tępym przedmiotem, np. kawałkiem drewna. Należy przy tym uważać, żeby nie uszkodzić zewnętrznej powłoki przeciw przyleganiu haka do ugniatania (3).

### Chleb nie wyrósł

Może nie dodano drożdży lub dodano ich za mało lub przekroczony został termin ważności drożdży. Może drożdże weszły zbyt szybko w kontakt z solą – to też ma wpływ na wzrastanie ciasta. Pokrywa (1) automatu do pieczenia chleba powinna być koniecznie zamknięta podczas fazy pieczenia. Również duży udział mąki pełnoziarnistej i ziaren nie powoli na wyrośnięcie ciasta, co jest całkowicie normalne.

### Chleb wyrósł zbyt wysoko

Może dodano zbyt dużo drożdży, mąka lub wody. Powinno stosować się tylko drożdże suszone, drożdże świeże mogą mieć negatywny wpływ na wynik.

### Ciasto nie jest ugniatane, pomimo pracy silnika

Możliwe jest, że haki do ugniatania (3) nie zostały prawidłowo zamocowane w osiach napędowych (3) lub forma do pieczenia (2) nie została osadzona prawidłowo na wałkach napędowych (4).

### Chleb jest rozmiękczone

Jeżeli chleb po zakończeniu pieczenia pozostawiony jest zbyt długo w formie do pieczenia (2), znajdująca się w ciepłym chlebie wilgoć nie może się ulotnić. Chleb rozmięknie się po jakimś czasie.

### Ciasto nie zostało całkowicie ugniecione

Możliwe, że składniki nie zostały nakładane do formy do pieczenia (2) we właściwej kolejności lub waga całkowita składników była zbyt wysoka, używane masło nie było wystarczająco miękkie lub płyn był zbyt zimny.

### Gotowy chleb jest wewnątrz zbyt wilgotny

Następnym razem użyć należy o jedną łyżkę mąki więcej i odpowiednio mniej wody lub mleka. Można też spróbować zredukowania ilość drożdży o maks. 1/4.

### Chleb sprawia wrażenie niedopieczonego

Może nie był użyty właściwy program. Chleb włożyć należy ponownie do formy do pieczenia (2) i upiec go do końca przy użyciu programu 10.

### Warunki gwarancji

Niniejsze urządzenie zostało skonstruowane i sprawdzone zgodnie z najnowszymi metodami. Począwszy od dnia zakupu sprzedawca udziela **24-miesięcznej gwarancji** na wady materiałowe i niezawodne działanie urządzenia na następujących warunkach:

W razie wszelkich reklamacji w okresie obowiązywania gwarancji prosimy o zwrócenie się do najbliższego punktu sprzedaży.

W okresie obowiązywania gwarancji wszelkie usterki wynikające z wad materiałowych lub produkcyjnych zostaną usunięte bezpłatnie. Reklamacje należy zgłaszać niezwłocznie po wykryciu usterki.

Roszczenia gwarancyjne wygasają w przypadku nieautoryzowanych ingerencji w funkcjonowanie urządzenia przez nabywcę lub osoby trzecie. Szkody powstałe w wyniku niewłaściwego postępowania lub obsługi, nieprawidłowego ustawienia lub przechowywania, niewłaściwej instalacji lub przyłączenia oraz spowodowane przez siłę wyższą lub inne wpływy zewnętrzne nie podlegają świadczeniom gwarancyjnym.

W przypadku reklamacji zastrzegamy sobie prawo naprawy bądź wymiany uszkodzonych części lub wymiany urządzenia. Wymienione części przechodzą na naszą własność.

Nie istnieje prawo do dalszych roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji. Roszczenia gwarancyjne będą uwzględniane po przedłożeniu przez nabywcę pokwitowania zakupu. Niniejsza gwarancja obowiązuje w kraju, w którym zostało zakupione urządzenie.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

#### Wskazówki:

1. Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, należy najpierw sprawdzić, czy przyczyną tego nie są inne czynniki, np. niewłaściwa obsługa.
2. Prosimy przestrzegać, aby do uszkodzonego urządzenia zawsze dołączyć następujące dokumenty:
  - pokwitowanie zakupu
  - opis występującej usterki (możliwie dokładny opis uszkodzenia ułatwi nam szybką naprawę).



**ALASKA** Model  
**BM 2600**

230V~ 50Hz, 600 W



GXH 0274

SIG GmbH 070507

