



BACKMEISTER Big



Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Instrukcja obsługi
Modell 68520/68525

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 68520/68525

Stand: Januar 2025 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS**Instrukcja obsługi modelu 68520/68525**

Wstęp.....	124
Dane techniczne	124
Objaśnienie symboli.....	124
Przepisy bezpieczeństwa	124
Uruchomienie i użycie.....	126
Pierwszy chleb.....	127
Funkcje przycisków	128
Informacja o podwójnej formie do pieczenia	131
Funkcje piekarnika	131
Przebieg programu piekarnik.....	132
Czyszczenie i konserwacja	133
Czasowy przebieg programu	134
Pytania dotyczące urządzenia i jego używania	140
Błędy w urządzeniu	142
Błędy w przepisach	143
Uwagi do przepisów	144
Przepisy.....	146
Warunki gwarancji.....	151
Utylizacja / ochrona środowiska.....	151
Service	38

SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND**

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Backmeister 68520/68525 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31, der EU-Verordnung 1935/2004 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 9.8.2020

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 68520/68525**WSTĘP**

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup produktu firmy Unold. Prosimy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. W ten sposób szybko zapoznają się Państwo ze wszystkimi funkcjami nowego automatu do pieczenia chleba (niżej nazwanego „urządzeniem”). Prosimy zapewnić, aby instrukcję obsługi przeczytały oraz aby przestrzegały jej wszystkie osoby używające, czyszczące lub konserwujące urządzenie. Nigdy nie przekazywać urządzenia innym osobom bez instrukcji obsługi. W przypadku kwestii, które nie mogą zostać do końca objaśnione w instrukcji obsługi lub problemów technicznych, prosimy zwrócić się do naszego serwisu klienta lub punktu sprzedaży.

DANE TECHNICZNE

Moc:	850 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Wymiary:	ok. 26,9 x 40,9 x 30,0 cm (dł./szer./wys.)	
Ciężar:	ok. 5,7 kg	
Forma do pieczenia:	wymiary wewnętrzne ok. 13,7 x 21,8 x 12,0 cm (dł./szer./wys.)	
Pojemność:	masa chleba 1000/1250/1500 g	
Przewód zasilający:	ok. 100 cm, zamontowany na stałe	
Obudowa:	tworzywo sztuczne, 68520 biały kolor, 68525 czarny kolor	
Pokrywa:	pokrywa z okienkiem	
Wposażenie:	mocny i solidny silnik AC, forma do pieczenia i podwójne mieszadło z powłoką ceramiczną zapobiegającą przywieraniu potraw, 15 programów, 3 stopnie zrumienienia skórki, funkcja utrzymywania ciepła, opóźnienie rozpoczęcia programu 15 godzin	
Akcesoria:	forma do pieczenia, 2 mieszadła, kubek z podziałką, miarka, haczyk, instrukcja obsługi z przepisami	
Akcesoria opcjonalne:	podwójna forma do pieczenia 2 małych chlebów, mieszadło do podwójnej formy	

Zmiany i błędy cech wyposażenia, techniki, kolorów i wyglądu zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. **OSTROŻNIE!** Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.

6. Urządzenie musi być podłączone do prądu elektrycznego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
8. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
9. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Jeżeli jednak do tego dojdzie, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą zostać całkowicie wysuszone.
10. Proszę przeczytać wszystkie instrukcje znajdujące się w instrukcji obsługi i proszę je dobrze przechowywać!
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
12. Nie dotykać żadnych gorących części na urządzeniu, używać rękawic kuchennych / ściereczek do garnków. Piekarnik bezpośrednio po pieczeniu jest bardzo gorący.
13. Kabla ani urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie lub innym płynie.
14. Gdy dzieci są w pobliżu proszę bardzo uważać na nie i na urządzenie.
15. Gdy urządzenie nie jest używane lub też przed czyszczeniem proszę wyłączyć i wyciągnąć kabel z sieci. Przed wyjęciem poszczególnych części urządzenie schłodzić.
16. Nie używać urządzenia z uszkodzonym kablem, po błędach w funkcjonowaniu lub gdy urządzenie w jakiś sposób zostało uszkodzone. W takim przypadku proszę przekazać urządzenie do serwisu celem kontroli lub naprawy. Proszę samemu nic nie naprawiać. Traci się wtedy gwarancję.
17. Używanie niezalecanych przez producenta akcesoriów może doprowadzić do uszkodzenia. Urządzenia używać tylko do przewidzianego celu.
18. Proszę tak ustawić urządzenie, żeby nie zsunęło się z płyty roboczej, np. przy ugniataniu twardego ciasta. Należy na to zwrócić szczególną uwagę przy programowaniu wstępnym, gdy urządzenie pracuje bez nadzoru. Przy bardzo gładkich płytach roboczych należy podłożyć cienką matę gumową, aby zapobiec niebezpieczeństwu zsunięcia się urządzenia.
19. Piekarnik w czasie pracy musi być ustawiony w odległości co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach.
20. Proszę uważać, aby kabel nie dotykał żadnych gorących powierzchni i nie zwiisał poza brzeg stołu, aby dzieci nie mogły go pociągnąć.
21. Nie ustawiać nigdy urządzenia obok kuchenki gazowej ani elektrycznej ani też obok gorącego pieca piekarskiego.
22. Z największą uwagą należy obchodzić się z urządzeniem, gdy wypełnione jest ono składnikami.
23. Nie wyciągać nigdy foremki chlebowej w czasie pracy urządzenia.
24. Do foremki do pieczenia nie wkładać, w szczególności przy białym pieczywie, większych ilości niż podano. Jeśli tak się zdarzy, to chleb nie będzie równomiernie wypieczony lub ciasto

wypłynie. Proszę zwrócić uwagę na nasze odnośne wskazówki.

25. Uwaga! Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów, takich jak noże, do wyjmowania chleba z formy do pieczenia. Mogłoby to porysować powłokę.

26. Przy wypróbowaniu nowego przepisu powinni Państwo ten pierwszy raz być w pobliżu, aby doglądać procesu pieczenia. Zanim zdecydują się Państwo piec chleb przez noc, proszę najpierw wypróbować przepis, aby stwierdzić, że proporcje składników się zgadzają, i czy ciasto nie jest zbyt gęste lub za rzadkie lub czy ilość nie jest za duża, bo wtedy ono może wypłynąć.

27. Nigdy nie włączać urządzenia, gdy foremka do pieczenia nie jest wstawiona i nie ma w niej składników.

28. W celu wyjęcia chleba nie wolno w żadnym wypadku uderzać foremką o kant lub płytę roboczą, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.

29. Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowej lub innych materiałów, gdyż stwarza to ryzyko pożaru lub zwarcia.

30. Nigdy nie nakrywać urządzenia ręcznikiem lub innym materiałem. Gorąco i para muszą mieć ujście. Pożar może powstać, gdy urządzenie przykryte zostanie materiałem łatwopalnym lub gdy dotknie np. zasłon.



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!



Nie używać urządzenia w pobliżu umywalek, wanien do kąpieli lub innych zbiorników napełnionych wodą.

Producent nie przejmuje gwarancji jeśli urządzenie wykorzystywane będzie w celach przemysłowych lub w sposób niezgodny z instrukcją obsługi.

URUCHOMIENIE I UŻYCI

1. Usunąć wszystkie materiały pakunkowe, również te wewnątrz piekarnika. Zachować oryginalne opakowanie.
2. Proszę sprawdzić, czy są wszystkie niezbędne akcesoria.
3. Poszczególne części należy wyczyścić zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
4. Proszę podłączyć urządzenie (patrz punkt MIEJSCE PRACY / PODŁĄCZENIE DO PRĄDU) i włożyć foremkę do pieczenia względnie pojemnik na ryż. Najpierw należy wybrać rodzaj pracy KUCHEN/LOW CARB potem program BACKEN/ pieczenie/ i zostawić urządzenie na ok 10 minut celem nagrzania. Następnie przyciskiem START/STOP wyłączyć urządzenie i schłodzić je. Po schłodzeniu wytrzeć pojemnik do pieczenia ściereczką.
5. Należy wytrzeć starannie wszystkie części urządzenia, zanim się je ponownie uruchomi. KUCHEN/LOW CARB.
6. Urządzenie należy używać w pomieszczeniu, w którym najniższa temperatura jest 18°C a najwyższa ok. 34°C. Gdy temperatura pomieszczenia jest niższa to drożdże nie mogą dobrze wyrosnąć i chleb będzie zbity.
7. Jeśli temperatura pomieszczenia będzie za wysoka, składniki mogą ewentualnie skwaśnieć.
8. Jak tylko urządzenie zostanie podłączone do prądu, zabrzmi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu ukaże się 0:00. Liczby pulsują a tło wyświetlacza oświetlone jest na niebiesko. Urządzenie jest gotowe do pracy.

PIERWSZY CHLEB

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie”.
2. Otworzyć pokrywę automatu Backmeister® i wyjąć formę do pieczenia, obracając ją w lewą stronę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Posmarować otwór ugniatacza chudy margaryną odporną na działanie wysokiej temperatury, aby ciasto nie mogło przedostać się do wnętrza otworu i do niego przywrzeć.
4. Włożyć ugniatacz na wał napędowy w formie do pieczenia. Zwrócić uwagę na to, aby włożyć ugniatacz prawidłową stroną, w innym przypadku może dojść do uszkodzenia powłoki.
5. Włożyć do formy do pieczenia składniki jak podano w przepisie. W przypadku ciężkich ciast optymalny wynik pieczenia osiąga się przez zamianę kolejności władania składników, tzn. najpierw suche, a potem płynne. Zwrócić jednak uwagę na to, aby przy używaniu funkcji wyboru czasu drożdże nie miały za wcześnie kontaktu z płynem.
6. Włożyć formę do pieczenia z powrotem do urządzenia.
7. Zamknąć pokrywę automatu Backmeister®.
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
9. Wybrać żądany program za pomocą przycisku MENU. Naciskać ten przycisk tak często, aż na wyświetlaczu wyświetli się żądany numer programu (np. 1 dla programu podstawowego). Wskazówki dotyczące poszczególnych programów znajdują Państwo od strony 129. Dla chleba ze standardowej mieszanki do wypieku chleba dobry wynik można uzyskać piekąc go np. w programie podstawowym.
10. Za pomocą przycisku BRÄUNUNG wybrać żądany stopień zbrązowienia skórki (jasna – średnia – ciemna). Zwracamy uwagę na to, że wybór stopnia zbrązowienia nie jest możliwy we wszystkich programach pieczenia. Wskazówki na ten temat zawarte są na stronie 128.
11. Wybrać żądaną wielkość chleba za pomocą przycisku GEWICHT. Zwracamy uwagę na to, wybór wielkości chleba nie jest możliwy we wszystkich programach pieczenia. Wskazówki na ten temat zawarte są na stronie 128.
12. Po dokonaniu wszystkich ustawień nacisnąć przycisk START/STOP. Uwaga: Aby przerwać program, należy również nacisnąć przycisk START/STOP. **Przycisk start/stop reaguje wtedy ze względów bezpieczeństwa z opóźnieniem czasowym.** Jest więc normalne, że urządzenie nie reaguje od razu po przyciśnięciu przycisku, ale dopiero po kilku sekundach. Należy poczekać, aż naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone przez sygnał dźwiękowy (po upływie ok. 3 sekund). Nie naciskać przycisku kilkakrotnie.
13. Gdy chleb jest upieczony i może zostać wyjęty, automat Backmeister® sygnalizuje ten fakt kilkakrotnym sygnałem dźwiękowym. Jeżeli chleb ma zostać wyjęty przed upływem fazy utrzymywania ciepła, należy nacisnąć przycisk START/STOP i krótko go przytrzymać, aż przerwanie programu zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
14. Ostrożnie wyjąć formę do pieczenia. Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze używać odpowiednich łapek do garnków. Obrócić formę do pieczenia otworem na dół i położyć chleb do ochłodzenia na ruszcie do studzenia ciast. Jeżeli chleb nie wysuwa się sam na ruszt do chłodzenia ciast, kilka razy poruszyć od dołu napęd ugniatacza, aż chleb wypadnie z formy. Zwrócić przy tym uwagę na to, że napęd ugniatacza może być jeszcze bardzo gorący. Użyć również do tego celu odpowiednich łapek do garnków. Nie wolno uderzać w krawędź formy do pieczenia ani powierzchni roboczej. Forma do pieczenia mogłaby ulec zniekształceniu.
15. Jeżeli ugniatacz utkwi w chlebie, można go wyciągnąć za pomocą dostarczonego haczyka. Wprowadzić go od spodu jeszcze ciepłego chleba do otworu w ugniataczu i zahaczyć o dolną krawędź ugniatacza najlepiej tam, gdzie znajduje się łopatka ugniatacza. Ostrożnie wyciągnąć ugniatacz za pomocą haczyka do góry. Można przy tym zobaczyć, w którym miejscu w chlebie znajduje się łopatka ugniatacza, aby go wyjąć.

16. Uwaga! Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów, takich jak noże, do wyjmowania chleba z formy do pieczenia. Mogłoby to porysować powłokę.
17. Następnie wyczyścić formę do pieczenia w sposób opisany na stronie 133 .



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

FUNKCJE PRZYCISKÓW



Ustawienie podstawowe

Po włączeniu wtyczki do gniazdka na wyświetlaczu pojawia się 3:05 (dwukropek między cyframi nie miga). Na wyświetlaczu wyświetla się „Program 1” (podstawowy), a strzałki są ustawione na „1250 g” (poziom II) i stopień zrumienienia skórki „Średni”.

Urządzenie jest gotowe do pracy.

Podczas pracy urządzenia stan programu można stwierdzić na podstawie programatora zegarowego odliczającego wstecz oraz strzałki na wyświetlaczu.

Przycisk START/STOP

Ten przycisk rozpoczyna i kończy przebieg programu. Nacisnąć ten przycisk krótko jeden raz, aby uruchomić wybrany program. Słychać sygnał dźwiękowy, wyświetlacz świeci się, program rozpoczyna się. Od tego momentu wszystkie inne przyciski są nieaktywne. Aby na chwilę przerwać przebieg programu, nacisnąć powtórnie ten przycisk. Aby kontynuować przebieg programu, nacisnąć ten przycisk jeszcze raz. Jeśli nie dokonane zostaną

żadne ustawienia urządzenia, wybrany program jest po 15 minutach kontynuowany. Aby przerwać program, nacisnąć na przycisk przez 3 sekundy. Słychać sygnał dźwiękowy, informujący o przerywaniu programu. Na wyświetlaczu pojawia się pozycja początkowa programu podstawowego. Jeżeli wybrany ma być inny program, można go wybrać za pomocą przycisku MENU.

Funkcja SZYBKIEGO PIECZENIA

W niektórych programach można użyć funkcji szybkiego pieczenia. Ta funkcja umożliwia szybsze pieczenie chleba. Dla których programów jest to możliwe, można sprawdzić w powyższej tabeli. Aby użyć tej funkcji, nacisnąć kilka razy przycisk ZRUMIENIENIE (BRÄUNUNG), aż strzałka na wyświetlaczu będzie pokazywać „Szybki”(Schnell)

ZRUMIENIENIE (BRÄUNUNG)

Za pomocą tego przycisku można ustawić stopień zrumienienia skórki na JASNY – ŚREDNI – CIEMNY (Hell/ Mittel/Dunkel). Które ustawienia w których programach

są możliwe, można sprawdzić w tabeli. Dane ustawienie pokazuje strzałka na wyświetlaczu.

WIELKOŚĆ CHLEBA (GEWICHT)

Ta funkcja umożliwia dokonanie następujących ustawień w różnych programach:

- 1000 g (POZIOM I) = lżejszy chleb
- 1250 g (POZIOM II) = średnio ciężki chleb
- 1500 g (POZIOM III) = cięższy chleb

Które ustawienia w których programach są możliwe, można sprawdzić w tabeli. Dane ustawienie pokazuje strzałka na wyświetlaczu.

MENU

Za pomocą przycisku MENU można otworzyć poszczególne programy. O wybranym programie informuje odpowiednia cyfra na wyświetlaczu. Programy przeznaczone są do przyrządzania następujących wypieków:

Nr	Program	Idealne przeznaczenie	Czas trwania programu w godzinach			Funkcja szybkiego pieczenia	Stopień zrumienienia skórki		
			1000 g	1250 g	1500 g		J	Ś	C
1	PODSTAWOWY BASIS	Standardowy program dla wszystkich rodzajów chlebów, np. białych i mieszanych z maks. 1 kg mąki	3:00	3:05	3:15	2:20	✓	✓	✓
2	BIAŁY WEISSBROT	Lekki chleb z drobno mielonej mąki	3:10	3:15	3:25	2:30	✓	✓	✓
3	RAZOWY VOLLKORN	Chleb razowy z ciężkiego ciasta z, maks. 1 kg mąki	3:20	3:25	3:35	2:35	✓	✓	✓
4	DROŻDŻOWY HEFEKUCHEN	Chleb z dodatkiem soku owocowego, rodzynek, suszonych owoców, czekolady. Dłuższy czas wyrastania ciasta	2:55	3:00	3:10	2:20	✓	✓	✓
5	MAŚLANKA BUTTERMILCH	Chleb z maślanką	3:15	3:20	3:30	✗	✓	✓	✓
6	BEZGLUTENOWY GLUTENFREI	Idealny do chleba bezglutenowego z maks. 500 g mąki	3:40	3:45	3:55	✗	✓	✓	✓
7	SUPER SZYBKİ SUPER SCHNELL	Do szybkiego pieczenia chlebów białych i mieszanych. Zalecamy do używania w tym programie tylko drożdży Garant. Idealny dla 500-750 g mąki	1:15	1:28	1:30	✗	✓	✓	✓
8	TORT/NISKOWĘ-GŁOWODANOWY KUCHEN/ LOW CARB	Do ciast tortowych z proszkiem do pieczenia i chlebów niskowęglowodanowych	1:30	1:35	1:40	✗	✓	✓	✓
9	UGNIATANIE KNETEN	Do ugniatania lżejszych ciast, bez funkcji pieczenia, idealny do ciasta na pizzę lub tartę alzacką	0:10 – bez możliwości wyboru poziomu			✗	✗	✗	✗
10	CIASTO DROŻDŻOWE HEFETEIG	Do ugniatania cięższych ciast, np. ciasta drożdżowego, bez funkcji pieczenia	1:40 – bez możliwości wyboru poziomu			✗	✗	✗	✗
11	CIASTO MAKARONOWE NUDELTEIG	Do ciasta na makaron, 15 minut, dla 500 g mąki i 5 jajek	00:15 – bez możliwości wyboru poziomu			✗	✗	✗	✗
12	JOGURT J OGHURT	Do produkcji jogurtu	8 godzin – bez możliwości wyboru poziomu			✗	✗	✗	✗
13	KONFITURY KONFITÜRE	Do gotowania konfitur i marmolady. Do przyrządzania konfitur należy nabyć drugą formę do pieczenia, która będzie używana wyłącznie do tego celu.	1:20 – bez możliwości wyboru poziomu			✗	✗	✗	✗

14	PIECZENIE BACKEN	Do pieczenia osobno przygotowanych ciast drożdżowych lub ucieranych (przygotowanych ręcznie lub w programie CIASTO lub UGNIATANIE). Ten program nie nadaje się do pieczenia ciasta kruchego, ciasta ptysiowego itp.	1:00 – bez możliwości wyboru poziomu	x	✓	✓	✓
15	PROGRAM WŁASNY	Do indywidualnego ustawiania czasów ugniatania, wzrastania i pieczenia					

OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA PROGRAMU

Funkcji opóźnienia rozpoczęcia programu należy używać tylko dla przepisów, które zostały wcześniej pod nadzorem wypróbowane. Nie należy ich już później zmieniać.

OSTROŻNIE: jeśli ciasta jest zbyt dużo, może się ono przelać i przywrzeć do elementu grzejnego.

Można opóźnić rozpoczęcie wszystkich programów oprócz programu numer 9, 11, 12 i 13. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 15 godzin. Umieścić składniki w formie i włożyć formę do urządzenia. Zwrócić uwagę na to, aby drożdże nie miały kontaktu z wodą. Wybrać program i ewentualnie stopień zrumienienia skórki, po czym przyciskami CZAS (Zeit+) + i CZAS - (Zeit-) ustawić liczbę godzin, po których upływie chleb ma być gotowy.

Przykład:

Jest godzina 20:00. Następnego dnia o godzinie 7:00 rano chcą mieć Państwo świeży biały chleb.

Umieścić składniki w zadanej kolejności w formie do pieczenia i włożyć formę do urządzenia. Zwrócić uwagę na to, aby drożdże nie miały kontaktu z cieczami.

Za pomocą przycisku MENU wybrać żądany program, za pomocą przycisku ZRUMIENIENIE (Bräunung) żądany stopień zrumienienia skórki, a za pomocą przycisku CIĘŻAR (Gewicht) żądaną wielkość pieczywa. Jako przykład użyty jest program 1 = podstawowy. Program kończy się o godzinie 7:00 rano. Potem rozpoczyna się faza utrzymywania ciepła trwająca 1 godzinę. Przez naciśnięcie przycisku START/STOP można zakończyć fazę utrzymywania ciepła.

Aby o 7:00 rano mieć ciepły, świeży chleb, należy wieczorem o godzinie 20:00 przez kilkakrotne naciśnięcie przycisku CZAS (ZEit) + wydłużyć czas programu do 11 godzin.

Na zakończenie nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć opóźniony czasowo program pieczenia. Prosimy pamiętać, że:

podczas pieczenia z opóźnieniem czasowym nie należy używać żadnych łatwo psujących się składników takich jak: mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula itp.

PROGRAM WŁASNY

Automat do pieczenia chleba Backmeister® oferuje wiele programów, m.in. również program, który nazwaliśmy PROGRAM WŁASNY, ponieważ można go samemu zaprogramować. W zaprogramowanym fabrycznie wstępnym ustawieniu podstawowym można zmienić długości poszczególnych etapów programu lub całkiem pominąć różne przebiegi programu. W ten sposób mają Państwo możliwość upieczenia chleba lub przyrządzenia ciasta według indywidualnych upodobań. Przestrzegając następujących uwag dotyczących ustawienia podstawowego i obsługi programu własnego:

Program zawiera następujące możliwości wyboru:

Stopień zrumienienia skórki można ustawić

Opóźnienie rozpoczęcia

programu można ustawić

Ciężar nie można ustawić

Za pomocą przycisku CIĘŻAR (Gewicht) wybrać żądany etap programu. Na wyświetlaczu pojawia się „Kneten 1“ i zaprogramowany dla tego etapu czas „0:13”.

Za pomocą przycisków CZAS (Zeit+) + und CZAS - (Zeit-) można dopasować ustawiony czas. Nacisnąć przycisk kilka razy, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas.

Potwierdzić zmianę przyciskiem CIĘŻAR (Gewicht), na wyświetlaczu pojawia się następny etap programu i przynależny zaprogramowany czas: „Gehen 1“ i „0:25“.

Jeżeli maksymalny, możliwy do ustawienia czas danego etapu programu zostanie przekroczony przyciskami CZAS (Zeit) + und CZAS - (Zeit), na wyświetlaczu pojawia się „0“. Ten etap programu zostaje potem podczas wykonywania programu pominięty.

Gdy wszystkie etapy zostaną zaprogramowane zgodnie z życzeniem, należy zakończyć programowanie przez naciśnięcie przycisku START/STOP. Na wyświetlaczu pojawia się zaprogramowany czas programu własnego. Program zostaje rozpoczęty od razu lub zgodnie z ustawionym opóźnieniem. Naciśnięcie przycisku MENU powoduje przerwanie programowania. Aktualnie podane wartości nie zostają przejęte.

Etap	Wstępne ustawienie	Możliwość ustawienia przedziału czasowego
Łączny czas	3:05 godziny	
1. ugniatanie	13 minut	0-30 minut
1. wyrastanie	25 minut	0-30 minut
2. ugniatanie	12 minut	0-30 minut
2. wyrastanie	40 minut	0-60 minut
3. wyrastanie	35 minut	0-60 minut
Pieczenie	60 minut	0-90 minut
Utrzymywanie ciepła	60 minut	0-60 minut



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

INFORMACJA O PODWÓJNEJ FORMIE DO PIECZENIA

1. Dla tego urządzenia można dokupić osobno podwójną formę do pieczenia, w której można piec jednocześnie dwa małe chleby.
2. Używając podwójnej formy do pieczenia, należy zasadniczo wybierać poziom I (1000g).
3. 2 x 350 g mąki dla dwóch chlebów o ciężarze każdego z nich ok. 400–500 g
4. Zwrócić uwagę na to, że jeśli używa się podwójnej formy do pieczenia, należy zawsze piec dwa chleby. Mogą to być dwa takie same lub dwa różne chleby.



Nie wolno w podwójnej formie do pieczenia piec tylko jednego chleba, gdyż wskutek nierównomiernego rozłożenia ciepła uszkodzeniu może ulec podwójna forma do pieczenia i urządzenie.

5. Używać zawsze przepisów, dla których można użyć tego samego programu.

FUNKCJE PIEKARNIKA

FUNKCJA BRZĘCZYKA

Brzęczyk zabrzmie

- po naciśnięciu aktywnego przycisku,
- podczas drugiego procesu ugniatania, aby zwrócić uwagę na to, że teraz można dodać ziarna, owoce, orzechy lub inne składniki. Ten dźwięk nie daje się wyłączyć, np. przy zastosowaniu funkcji wyboru czasu.
- po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie brzęczy częściej podczas fazy utrzymania ciepła.
- na zakończenie fazy utrzymania ciepła dźwięk ten zabrzmie 10 razy, aby wskazać, że program teraz został całkowicie

zakończony i że chleb należy wyjąć z foremki. Ten dźwięk nie daje się wyłączyć, np. przy zastosowaniu funkcji wyboru czasu.

FUNKCJA POWTÓRZENIA

Jeśli podczas pracy piekarnika BACKMEISTER zostanie wyłączony prąd, urządzenie włączy się automatycznie, jak tylko prąd ponownie dojdzie i będzie kontynuować pracę od miejsca, w którym została ona przerwana, o ile przerwa nie trwała dłużej niż dwie minuty.

Jeśli przerwa w dopływie prądu trwała dłużej niż 11 minut i wyświetlacz pokaże ustawienie podstawowe, trzeba piekarnik

ponownie uruchomić. Praktykuje się to tylko wtedy, gdy w chwili przerwania dopływu prądu ciasto znajdowało się w fazie ugniatania. Względnie można kontynuować wybrany przebieg programu. Jeżeli jednak ciasto znajdowało się już w fazie ruchu a prądu nie było dłuższy czas, to ciasto nie nadaje się już do użytku i trzeba zaczynać od nowa.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Po rozpoczęciu programu pokrywa może być otwarta tylko podczas fazy ugniatania w celu dodania składników, w żadnym jednak wypadku w fazie rośnięcia i pieczenia, ponieważ wtedy ciasto opadnie.

Jeśli temperatura w urządzeniu jest jeszcze za wysoka dla nowo wybranego programu, to przy ponownym rozruchu pojawi się na wyświetlaczu „H HH”. Jeśli to się pojawi należy zdjąć pojemnik i czekać aż urządzenie się ochłodzi i znowu znajdzie się na początku pierwotnie wybranego programu.

Proszę pamiętać, że urządzenie ze względów bezpieczeństwa nie ma ogrzewania górnego, dlatego skórka na części górnej będzie jaśniejsza, podczas gdy spód i boki będą ciemniejsze. Ze względów bezpieczeństwa nie jest dozwolone dodatkowe ogrzewanie na pokrywie.



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

Gdy po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się „EE0” to znaczy, że jest defekt regulacji temperatury. W takim przypadku proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta. (Patrz adres na stronie 1 lub w warunkach gwarancji).

PRZEBIEG PROGRAMU PIEKARNIK

1. DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Posmarować otwory wygniataarki grubo margaryną odporną na gorąco, aby ciasto nie przedostało się do próżni i tam przywarło. Wstawić ugniataarkę na wał napędowy.

Składniki muszą być dodawane do foremki w kolejności podanej w poszczególnych przepisach.

Przy bardzo ciężkich ciastach, zalecamy zmienić kolejność dodawania składników i najpierw dodać mąkę i suche drożdże a na koniec płyn, aby zapewnić, żeby ciasto zostało dobrze zagniecione. Zresztą trzeba przy korzystaniu z funkcji wyboru czasu zwracać uwagę na to, żeby drożdże nie zetknęły się zbyt wcześnie z płynem.

2. WKŁADANIE FOREMKI DO PIECZENIA

Pokrytą materiałem nieprzywierającym foremkę złapać za brzeg obiema rękoma i lekko ukośnie wstawić do środka cokołu w piekarniku. Przekręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.

3. PWYBÓR PRZEBIEGU PROGRAMU

Wybrać za pomocą przycisku menu żądany przebieg programu. W zależności od programu wybrać odpowiedni stopień i żądane przyrumienienie. Przyciskiem czasu można przesunąć czas

rozpoczęcia pracy. Proszę wcisnąć przycisk Start. Po tym nie ma możliwości zmiany.

4. MIESZANIE I UGNIATANIE CIASTA

Piekarnik miesza i ugniata ciasto automatycznie tak długo, aż osiągnie ono właściwą konsystencję.

5. CZAS ODPOCZYNKU

Po pierwszym procesie ugniatania przewidziana jest chwila odpoczynku, w czasie której płyn, drożdże i mąka mogą powoli się przeniknąć.

6. DOCHODZENIE CIASTA

Po ostatnim ugniataniu piekarnik wytwarza optymalną temperaturę na dochodzenie ciasta.

7. PIECZENIE

Automat pieczenia chleba reguluje automatycznie temperaturę i czas pieczenia.

8. UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Jeśli wypiek jest gotowy, zadzwierczy kilkakrotnie dźwięk pip, aby zakomunikować, że chleb lub potrawy można wyjąć. Równocześnie z tym dźwiękiem zaczyna się czas utrzymywania ciepła przez 1 godz.

Jeśli chcecie Państwo wyjąć chleb przed upływem czasu utrzymywania ciepła, to należy wcisnąć przycisk START/STOP.

9. KONIEC PROGRAMU

Po zakończeniu przebiegu programu chwycić pojemnik przez ściereczkę i obrócić go delikatnie w stronę odwrotną do ruchu wskazówek zegara i wyciągnąć foremkę do pieczenia.

Odwrócić foremkę do góry dnem i wysunąć chleb do ochłodzenia na siatkę kuchenną. Jeśli chleb nie chce wyjść od razu, należy poruszać od spodu walcem napędowym ugniatacza, aż chleb wypadnie. W żadnym przypadku nie należy uderzać foremką o

kant lub powierzchnię roboczą aby wyciągnąć chleb. Można by wtedy zdeformować foremkę.

Jeśli wygniataarka utkwi w chlebie, należy wziąć dołączony szpi-kulec z haczykiem, wprowadzić do (prawie) okrągłego otworu wy-gniatarki na spodzie jeszcze ciepłego chleba, przechylić go na dolny brzeg wygniatarki, najlepiej w miejsce gdzie znajduje się skrzydło wygniatarki i pociągnąć wygniataarkę ostrożnie do góry. Można wtedy zobaczyć, w którym miejscu w chlebie znajduje się skrzydło wygniatarki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed pierwszym użyciem należy krótko umyć pojemnik piekarnika łagodnym środkiem do mycia naczyń i wyczyścić wygniataarkę.

Po użyciu urządzenie należy zawsze najpierw schłodzić, zanim będzie się je czyścić lub zanim się je odstawi. Wychłodzenie urządzenia trwa około pół godziny i dopiero po tym czasie może być ono użyte do ponownego pieczenia lub przygotowania ciasta

1. Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie wyłącznikiem I/O, wyciągnąć wtyczkę z gniazda i wychłodzić je. Proszę stosować tylko łagodne środki myjące, w żadnym wypadku nie stosować chemicznych czyszczyków, benzyny, środków do czyszczenia pieców piekarskich lub szorujących.
2. Usunąć wilgotną ściereczką wszystkie składniki i okruchy z pokrywy, obudowy i ze zbiornika na pojemnik. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie wlewać wody do zbiornika na pojemnik. Do zwykłego czyszczenia można zdjąć pokrywę. Śrubokrętem należy zdjąć pokrywę na zawiasie i zdjąć pokrywę.
3. Foremkę z zewnątrz przetrzeć wilgotną ściereczką. Wewnątrz można ją umyć gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Jeśli mimo powłoki przylgną do foremki resztki ciasta, można ją wtedy napełnić wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i pozostawić na ok. 30 min. Nie należy zostawiać foremki na dłuższy czas całej zanurzonej w wodzie, ponieważ powłoka spodu może się zrobić szorstka.
4. Zaraz po użyciu należy natychmiast wyczyścić ugniataarkę i wał napędowy. Jeśli ugniataarka zostanie w foremce to ciężko jest ją później usunąć. W takim przypadku należy wlać na 30 minut do pojemnika ciepłej wody. Potem wygniataarka da się łatwo wyciągnąć.
5. Pojemnik wyposażony jest w - warstwę nieprzywierającą. Proszę więc nie stosować do czyszczenia żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby porysować powierzchnię. Jest normalne, że z czasem zmieni się kolor powłoki, ale nie wpłynie to ujemnie na funkcję.
6. Zanim urządzenie zostanie odstawione, proszę się upewnić, że jest dokładnie schłodzone, wyczyszczone i wysuszone. Urządzenie odstawiać zawsze z zamkniętą pokrywą.

CZASOWY PRZEBIEG PROGRAMU

Program		1. PODSTAWOWY						2. BIAŁY					
Zrumienienie skórki		jasny/średni/ciemny			RAPID/Schnell			jasny/średni/ciemny			RAPID/Schnell		
Ciężar chleba / poziom		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Łączny czas		03:15	03:05	03:00	02:25	02:20	02:15	03:25	03:15	03:10	02:30	02:25	02:20
Rozg-rzewanie	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s												
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s	5	5	5	2	2	2	5	5	5	2	2	2
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s , Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli	5	5	5	5	5	5	8	8	8	5	5	5
Wyrastanie 2	Ogr.WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli	35	35	35	15	15	15	40	35	35	15	15	15
	Wygładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli	4,5	4,5	4,5	2,5	2,5	2,5	7,5	7,5	7,5	2,5	2,5	2,5
Wyras-tanie 3	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli	40	35	35	30	30	30	40	40	40	30	30	30
Pieczenie	Krok 1: Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogrzewanie WYŁ	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	29	28
	Krok 2: ,Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogr. WYŁ	45	40	35	35	32	28	50	45	40	40	36	32
Utrzymywanie ciepła	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, Ogrzewanie WYŁ	60	60	60	60	60	60	S: 120	60	60	60	60	60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:	02:30	02:25	02:20	01:58	01:53	01:48	C: 130	02:41	02:36	02:03	01:58	01:53

Program		3. RAZOWY						4. DROŻDŻOWY					
Zrumienienie skórki		jasny/średni/ciemny			RAPID/Schnell			jasny/średni/ciemny			RAPID/Schnell		
Ciężar chleba / poziom		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Łączny czas		03:35	03:25	03:20	02:35	02:30	02:25	03:10	03:00	02:55	02:20	02:15	02:10
Rozg-rzewanie	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./ WYŁ. 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./ WYŁ. 5 s/25 s	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s	5	5	5	2	2	2	5	5	5	2	2	2
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s , Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli	8	8	8	5	5	5	6	6	6	6	6	6
Wyrastanie 2	Ogr.WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli	35	35	35	15	15	15	35	30	30	10	10	10
	Wygładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli	12,5	12,5	12,5	7,5	7,5	7,5	9,5	9,5	9,5	7,5	7,5	7,5
Wyrastanie 3	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./ WYŁ. 5 s/25 s jeśli	45	40	40	35	35	35	35	35	35	30	30	30
Pieczenie	Krok 1: Ogr-WŁ./ WYŁ. 22 s/8 s, Ogrzewanie WYŁ	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	27	24
	Krok 2: ,Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogr. WYŁ	45	40	35	35	32	28	40	35	30	30	28	26
Utrzymywanie ciepła	Ogrzewanie WŁ./ WYŁ. 10 s/20 s, Ogrzewanie WYŁ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:	02:46	02:41	02:36	02:08	02:03	01:58	02:21	02:16	02:11	01:54	01:49	01:44

Program		5. MAŚLANKA			6. BEZGLUTENOWY			7. SUPER SZYBKİ		
Zrumienienie skórki		jasny/średni/ciemny			jasny/średni/ciemny			jasny/średni/ciemny		
Ciężar chleba / poziom		III	II	I	III	II	I	III	II	I
Łączny czas		03:30	03:20	03:15	03:55	03:45	03:40	01:30	01:28	01:15
Rozgrzewanie	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0			
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	3	3	3	4	4	4			
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	5	5	5	6	6	6	6	6	6
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s	20	20	20	20	20	20			
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s	2	2	2	2	2	2			
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s	5	5	5	3	3	3	2	2	2
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s , Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli	8	8	8	8	8	8	5	5	5
Wyrastanie 2	Ogr.WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli	45	45	45	40	40	40			
	Wygładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
	Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli	14,5	14,5	14,5	19,5	19,5	19,5			
Wyrastanie 3	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli	45	40	40	60	55	55	20	20	15
Pieczenie	Krok 1: Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogrzewanie WYŁ				20	20	20			
	Krok 2: ,Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogr. WYŁ	60	55	50	50	45	40	55	53	45
Utrzymanie ciepła	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, Ogrzewanie WYŁ	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:	02:33	02:28	02:23	02:58	02:53	02:48			

Program		8. TORT/NISKOWĘ-GLOWODANOWY			9. UGNIATANIE	10. CIASTO DROŻDŻOWE	11 CIASTO MAKARONOWE
Zrumienienie skórki		jasny/średni/ciemny					
Ciężar chleba / poziom		III	II	I			
Łączny czas		01:40	01:35	01:30	00:10	01:40	00:15
Rozg-rzewanie	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s						
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	2	2	2	2	2
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	5	5	5	3	5	5
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	18	18	18	5	5	8
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s					10	
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s				Wartość standardowa 0:10, możliwość ustawienia między 0:10-0:45 minut w krokach co 5 minut		
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s					3	
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s , Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli					5	
Wyrastanie 2	Ogr.WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli					20	
	Wyglądanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s					0,5	
	Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli					4,5	
Wyras-tanie 3	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli					45	
Pieczenie	Krok 1: Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogrzewanie WYŁ						
	Krok 2: ,Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogr. WYŁ	75	70	65			
Utrzymywanie ciepła	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, Ogrzewanie WYŁ	60	60	60			
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:					01:15	

Program		12. JOGURT	13. KONFITURY	14. PIECZENIE
Zrumienienie skórki				jasny/średni/ciemny
Ciężar chleba / poziom				
Łączny czas		08:00	01:20	01:00
Rozg-rzewanie	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s			
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s			
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s			
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s			
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s			
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s		15, Ogrzewanie WYŁ, jeśli Ogrzew WŁ./WYŁ.AUS 15 s/15 s	
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s			
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s , Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli			
Wyrastanie 2	Ogr.WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli			
	Wygładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	Możliwość ustawienia między 0:05-12 godzin w krokach co 5 minut. Wartość standardowa to 8 godzin, na zakończenie programu 10 sygnałów dźwiękowych).		
	Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli			
Wyrastanie 3	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli		45, Ogrzew WŁ./WYŁ ,15 s/15 s Ugniatanie WŁ./WYŁ ,0,5 s/4,5 s	
Pieczenie	Krok 1: Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogrzewanie WYŁ			
	Krok 2: ,Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogr. WYŁ		Pause 20	60
Utrzymywanie ciepła	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, Ogrzewanie WYŁ			60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:			

15. PROGRAM WŁASNY			
		Ustawienie wstępne	Wybierane ramy czasowe
		03:05	
Rozgrzewanie	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s		
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	0-30
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	5	
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	6	
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s	25	0-30
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s	2	0-30
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s	5	
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s , Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli	5	
Wyrastanie 2	Ogr.WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli	35	0-60
	Wygładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	0,5	
	Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli	4,5	
Wyrastanie 3	Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli	35	0-60
Pieczenie	Krok 1: Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogrzewanie WYŁ	28	0-80
	Krok 2: „Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, Ogr. WYŁ	32	
Utrzymywanie ciepła	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, Ogrzewanie WYŁ	60	0-60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:	02:05	

PYTANIA DOTYCZĄCE URZĄDZENIA I JEGO UŻYWANIA

Chleb po pieczeniu przykleja się do pojemnika?

Chłodzić chleb w piekarniku ok. 10 minut – pojemnik przewrócić do góry dnem- ew. zbieraczem (przyłączyć wygniataarki – śruba ramienia na spodniej stronie foremki) lekko poruszać. Przed włożeniem dziurę grubo posmarować odporną na temperaturę margaryną (nie stosować półtłustej margaryny!) tak, aby w czasie ugniatania ciasto nie mogło się dostać do przestrzeni pomiędzy foremką a pojemnikiem. Wygniataarkę nasmarować przed pieczeniem odrobiną oleju.

Jeśli robią państwo w tym urządzeniu również konfiturę, zalecamy używanie osobnych foremek dla chleba i dla konfitury, ponieważ poprzez powstające kwasy chleb nie wychodzi już tak łatwo z foremki. Dodatkową foremkę i ugniatacz można zamówić w naszym biurze obsługi klienta.

Jak można zapobiec powstawaniu dziur w chlebie (wygni-atarka)?

Wygniataarkę można wyciągnąć palcami obsypanymi mąką, zanim ciasto po raz ostatni urośnie (patrz czasowy przebieg programu i wskazówka na wyświetlaczu).

Jeśli nie chcą Państwo tego robić, proszę użyć po pieczeniu szpi- kulca z haczykiem. Jeśli posługuje się nim ostrożnie można unik- nąć zrobienia większej dziury.

Ciasto przy rośnięciu wylewa się poza foremkę.

To zdarza się w szczególności przy używaniu białej mąki, która zawiera większą ilość glutenu i lepiej rośnie. Pomoc:

- zredukować ilość mąki i dopasować do niej pozostałe składniki. Gotowy chleb będzie miał nadal dużą objętość.
- dać 1 łyżkę stołową płynnej margaryny na mąkę.

Chleb rośnie, jednakże przy pieczeniu opada.

Jeśli w środku chleba powstaje dziura w kształcie „V“, to mące brakuje glutenu(lepniku), a dzieje się tak dlatego, że zboże zawiera za mało białka (zdarza się to przy deszczowym lecie) lub że mąka jest zbyt wilgotna.

Pomoc:

- Dodać do ciasta na chleb na 500 g mąki 1 łyżkę stołową glutenu pszenicznego.
- Użyć programu o krótszym czasie działania (np. SCHNELL/ SZYBKİ)

Jeśli chleb opada w środku w formie lejka, może to zależeć od tego, że

- temperatura wody była za wysoka,
- za dużo wody dodano
- w mące brakuje glutenu.

Chleb nie jest z wierzchu wystarczająco wypieczony.

Wymieszać 1 białko z 1 łyżką stołową słodkiej lub kwaśnej śmietany i posmarować tym ciasto po ostatnim ugniataniu.

Kiedy można otworzyć pokrywę piekarnika podczas pieczenia?

Zasadniczo możliwe jest to tylko w czasie procesu ugniatania. W tym czasie można w razie potrzeby uzupełnić niewielkie ilości mąki lub płynów.

Gdy chleb po pieczeniu ma mieć określony wygląd, należy: po ostatnim ugniataniu, tzn. przed ostatnim dochodzeniem (patrz tabela czasowy przebieg programu i wskaźnik na wyświetlaczu) ostrożnie otworzyć i naciąć tworzącą się skórę ostrym, rozgrzanym nożem lub posypać ziarnami lub posmarować mieszanką wody z mąką ziemniaczaną, aby miał on po pieczeniu połysk. W podanym odcinku czasu jest możliwe otwarcie piekarnika ostatni raz. Jeśli otworzy się go podczas ostatniego dochodzenia lub na początku fazy pieczenia chleb może opaść.

Co to jest mąka pełnoziarnista?

Mąkę pełnoziarnistą można wyprodukować ze wszystkich rodzajów zboża, tzn. również z pszenicy. Oznaczenie pełne ziarno znaczy, że mąka mielona jest z całego ziarna i ma odpowiednio więcej części pokarmowych wspomagających trawienie. Biała mąka z pełnego ziarna jest dlatego trochę ciemniejsza. Chleb z pełnego ziarna wcale nie musi być ciemny, jak zwykle się uważa.

O czym należy wiedzieć przy stosowaniu mąki żytniej?

Mąka żytnia nie zawiera glutenu(lepnika) i dlatego chleb z niej prawie wcale nie rośnie. Dlatego z powodu tolerancji/ wymieszania się składników „PEŁNOZIARNISTY CHLEB ŻYTNI“ musi być produkowany z dodatkiem zaczynu.

Ciasto urośnie wtedy, gdy stosując mąkę żytnią, która zawiera małą ilość lepnika, zamienimy ¼ z tej ilości maki na mąkę typu 550.

Czym jest gluten/lepnik w mące?

Im wyższa jest liczba typu, tym mniej zawiera mąka glutenu/lepniku i tym mniej rośnie ciasto. Największą część glutenu/lepniku zawiera mąka typu 550,

Jakie są rodzaje mąki i jak się je stosuje?

Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana

nadaje się w szczególności dla alergików glutenowych lub osób, które cierpią na „sprue” lub „celiakie”. W części z przepisami znajdują Państwo zarówno przepisy jak i adresy producentów specjalnych produktów dla alergików.

Mąka orkiszowa

jest bardzo droga ale zupełnie wolna od środków chemicznych, ponieważ orkisz, który rośnie na bardzo skromnych glebach, nie przyjmuje żadnych nawozów. Dlatego mąka orkiszowa nadaje się w szczególności dla alergików. Można stosować wszystkie przepisy z typami mąki 405 – 550 – 1050, jak to opisano we wstępie.

mąka z prosa nadaje się w szczególności dla osób z różną alergią. Można stosować wszystkie przepisy z typami mąki 405 – 550 – 1050, jak to opisano we wstępie.

Mąka z pszenicy twardej (DURUM)

ze względu na swoją konsystencję nadaje się do bagietek i można ją zastąpić kaszką z twardej pszenicy.

Jaki jest sposób, aby świeży chleb był lepiej tolerowany?

Gdy się doda puree z 1 ugotowanego ziemniaka do mąki i wymiesza, to taki chleb jest łatwiej przyswajalny.

W jakiej proporcji używa się środków spulchniających?

Zarówno drożdże jak i zaczyn, które można kupić w różnych ilościach, należy stosować wg danych producenta na opakowaniu i stosować ich ilość w stosunku do użytej mąki. Jeśli chodzi o

drożdże to bardzo ważna jest tu twardość wody, przy bardzo miękkiej wodzie drożdże pracują mocniej, tak że w okolicach z miękką wodą ilość drożdży powinna być zmniejszona o ¼. Należy zresztą wypróbować w jakim stosunku drożdże i woda najlepiej pracują i ew. jeszcze raz go ustalić.

Co trzeba robić, gdy chleb ma smak drożdży?

- a) jeśli był używany cukier, zredukować jego ilość lub wykluczyć zupełnie ale wtedy chleb będzie mniej brązowy.
- b) dodać do wody zwykłego octu winnego, - na mały chleb ok. 1 łyżki stołowej, na duży ok. 1,5 łyżki stołowej.
- c) wodę zastąpić maślanką lub kefirem, co zresztą możliwe jest we wszystkich przepisach i zalecane jest z uwagi na zachowanie świeżości chleba.

Dlaczego chleb ze zwykłego piekarnika smakuje inaczej niż z piekarnika BACKMEISTER®?

Spowodowane jest to różną wilgotnością: w zwykłym piekarniku z uwagi na większą powierzchnię chleb będzie bardziej wysuszony. Chleb z piekarnika BACKMEISTER® jest bardziej wilgotny.

Co oznaczają liczby typu przy mące?

Im niższa jest liczba typu, tym mniej zawiera mąka części pokarmowych wspomagających trawienie, tym jest jaśniejsza. Ponieważ oznaczenie poszczególnych rodzajów mąk jest różne w różnych krajach, przedstawiamy poniżej krótki przykład:

	Niemcy	Austria	Szwajcaria
Mąka pszenna, typ	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Mąka żytnia, typ	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

BŁĘDY W URZĄDZENIU

BŁĄD	PRZYCZYNA	JAK USUNĄĆ
Dym uchodzi z piekarnika lub z otworów wentylacyjnych	Składniki przykleiły się do piekarnika lub po zewnętrznej stronie foremki	Wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, schłodzić urządzenie, potem wyjąć foremkę i wyczyścić zewnętrzną stronę foremki i piekarnik.
Chleb częściowo opadł i na spodzie jest wilgotny	Chleb po upieczeniu i po upływie czasu utrzymania ciepła za długo był w foremce	Wyciągnąć chleb z foremki najpóźniej po upływie czasu utrzymania ciepła, ażeby para mogła się ulotnić
Chleb nie daje się łatwo wyciągnąć z foremki	Spodnia część chleba przylgnęła do ramienia ugniataarki	Po pieczeniu wyczyścić ramię i walec ugniataarki. W razie potrzeby wlać na 30 min ciepłą wodę do foremki, wtedy będzie można łatwiej wyjąć ramię ugniataarki i wyczyścić je.
Składniki nie są dobrze wymieszane lub chleb nie jest dobrze upieczony	Złe ustawienie programu	Proszę sprawdzić jeszcze raz wybrane menu i inne ustawienia
	Przycisk start/stop został poruszony wtedy, gdy maszyna już pracowała	Składniki wyrzucić i zacząć od nowa.
	Podczas pracy maszyny często otwierano pokrywę	Pokrywa może być otwierana tylko podczas fazy ugniataania. Po przedostatnim rośnięciu nie otwierać więcej pokryw.
	Dłuższy czas bez prądu w czasie pracy	Składniki wyrzucić i zacząć od nowa.
	Wirowanie wygniataarki jest zablokowane	Sprawdzić, czy foremka i wygniataarka są prawidłowo osadzone. Sprawdzić, czy wygniataarka nie została zablokowana ziarnem itp. Wyjąć foremkę i sprawdzić, czy podbierak się kręci. Jeśli tak nie jest, wysłać urządzenie do biura obsługi klienta.

BŁĘDY W PRZEPISACH

BŁĄD	PRZYCZYNA	JAK USUNĄĆ
Chleb za mocno rośnie	Za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli, zbyt miękka woda lub inne tego typu przyczyny	a/b
Chleb nie rośnie lub za mało rośnie	Brak lub za mało drożdży stare lub zleżałe drożdże płyn za gorący drożdże zetknięty się z płynem zła lub stara mąka za dużo lub za mało płynu za mało cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Ciasto zbyt mocno rośnie i wylewa się z foremki	Bardzo miękka woda powoduje, że drożdże mocniej pracują za dużo mąki wpływa na fermentację drożdży	f/k c
Chleb opadł	Objętość chleba większa niż foremka, dlatego opadł Chleb urósł zbyt mocno	a/f m
Chleb po upieczeniu ma wklęsnięcie	Za wczesna lub za szybka fermentacja drożdży poprzez za ciepłą wodę, ciepły piekarnik, wysoką wilgotność, za mało lepiku w mące Program o zbyt długim czasie pracy Za dużo płynu	c/h/i l m a/b/h
Ciężka, bryłowata struktura	Za dużo mąki lub za mało płynu za mało drożdży lub cukru za dużo owoców, ziarna lub innych składników stara lub niedobra mąka	a/b/g a/b b e
W środku niewypieczony	Za dużo lub za mało płynu wysoka wilgotność przepis z wilgotnymi dodatkami jak np. jogurt	a/b/g h g
Struktura otwarta, ciężka lub z dziurami	Za dużo wody, brak soli wysoka wilgotność, za ciepła woda zbyt gorący płyn	g/b h/i c
Grzybiasta, niewypieczona powierzchnia	Objętość chleba większa niż foremka zbyt duża ilość mąki w szczególności przy białym chlebie za dużo drożdży lub za mało soli za dużo cukru słodkie dodatki dodatkowo do cukru	a/f f a/b a/b b
Kromki chleba są nierówne i zbrylają się	Chleb nie został wystarczająco schłodzony (para się nie ulotniła)	j
Pozostałości mąki na skórce chleba	Mąka w czasie ugniatania nie została na brzegach dobrze przerobiona	g

Usuwanie błędów

- a należy dokładnie odmierzać składniki,
- b odpowiednio dopasować składniki i sprawdzać, czy któregoś nie brakuje,
- c wziąć inny płyn lub ten schłodzić do pokojowej temperatury,
- d składniki dodawać w kolejności podanej w przepisach, na środku zrobić małą dziurkę i włożyć tam pokruszone lub suszone drożdże. Unikać bezpośredniego kontaktu drożdży z płynem.
- e Stosować tylko świeże i prawidłowo magazynowane składniki.
- f Zmniejszyć łączną ilość składników, w żadnym przypadku nie dawać więcej mąki niż podano w przepisie. W razie potrzeby zmniejszyć wszystkie składniki o 1/3.
- g Skorygować ilość płynu. Jeśli dodaje się wilgotne/płynne składniki, ilość płynu musi być odpowiednio zredukowana.
- h Przy bardzo wilgotnej pogodzie wziąć 1-2 łyżki mniej.
- i Przy ciepłej pogodzie nie stosować funkcji wyboru czasu. Stosować zimne płyny. Stosować programy SCHNELL lub ULTRA-SCHNELL, aby skrócić czas pracy.
- j Chleb wyjąć z foremki natychmiast po upieczeniu i zostawić na ruszcie do schłodzenia przez najmniej 15 minut, zanim go się pokroi.
- k Zmniejszyć drożdże wzgl. łączne składniki o ¼ podanej ilości.
- l Dodać do ciasta 1 łyżkę lepiku pszennego.
- m Wybrać program SCHNELL/SZYBKI

UWAGI DO PRZEPISÓW

1. SKŁADNIKI

Ponieważ każdy składnik odgrywa określoną rolę przy wypieku chleba, jest więc dokładne ich odmierzenie tak samo ważne jak i kolejność dodawanych składników.

Najważniejsze składniki, jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (można użyć zarówno świeżych jak i suchych drożdży) mają duży wpływ na pozytywny wynik przy przygotowaniu chleba i ciasta.

Dlatego należy stosować zawsze odpowiednią ich ilość w prawidłowej proporcji do pozostałych.

Jeśli pieczywo ma być natychmiast przygotowane, należy stosować ciepłe składniki. Jeśli jednak wybiorą Państwo program „wybór czasu“ składniki powinny być zimne, aby drożdże nie zaczęły za wcześnie fermentować.

Margaryna, masło i mleko mają wpływ jedynie na smak chleba.

Cukier można zredukować o 20%, aby skórka była jaśniejsza i cieńsza a pozostały wynik pieczenia był bez zmian. Jeśli wolą Państwo jaśniejszą i bardziej miękką skórkę, cukier można zastąpić miodem.

Gluten, który powstaje w mące przy ugniataniu, dba o strukturę chleba. Idealna mieszanka mąki to 40% mąki pełnoziarnistej i 60% białej mąki.

Jeśli chcą Państwo dodać całe ziarna zboża, proszę je na noc namoczyć. Należy wtedy odpowiednio zmniejszyć ilość mąki i płynu (do 1/5 mniej).

Zacznyn jest nieodzowny przy stosowaniu mąki żytniej. Zawiera on bakterie kwasu mlekowego i octowego, które sprawiają, że chleb jest lżejszy i delikatnie zakwaszony. Można go samemu wyprodukować, co jednakże wymaga trochę czasu. Dlatego do poniższych przepisów stosujemy skoncentrowany proszek zaczynu, który można kupić w paczuszkach po 15g (na 1kg mąki). Dane w przepisach muszą być zachowane, ponieważ mniejsza ilość spowoduje, że chleb będzie się kruszył.

Jeśli będą Państwo stosować proszek zaczynu w innym koncentracji (pacuszki po 100 g na 1 kg mąki), muszą Państwo zredukować ilość mąki 1 kg o ok. 80 g, wzgl. odpowiednio dopasować do przepisu.

Płynny zaczyn, który można kupić pakowany w woreczkach, można równie dobrze stosować. Odnosnie ilości zastosować się do danych na opakowaniu. Płynny zaczyn wlać do kubka z miarką i dopełnić ilością płynu podaną w przepisie. Zaczyn z pszenicy, który można również kupić w postaci proszku, poprawia jakość ciasta, utrzymanie świeżości i smak. Jest łagodniejszy niż zaczyn z żyta.

Chleb z zaczynu należy piec w programie „Basis“ lub „Vollkornbrot“, żeby dobrze wyrósł i dobrze się upiekł.

Otręby pszenne dodajemy do ciasta wtedy, gdy chcemy mieć chleb lekki, bogaty w substancje balastowe. Stosujemy wtedy 1 łyżkę stołową na 500 g mąki i podwyższamy ilość płynu o ½ łyżki.

Lepnik pszenicy jest naturalnym środkiem pomocniczym z białka zbożowego. Sprawia on, że chleb jest lżejszy, ma lepszą brylowatość, rzadziej opada i jest łatwostrawny. Jego działanie jest bardzo wyraźne w szczególności przy wypiekach z pełnego ziarna i wypiekach z samodzielnie zrobionej mąki.

Słód barwiony, który podajemy w kilku przepisach, jest ciemnym, smażonym słodem jęczmiennym. Stosuje się go, aby otrzymać ciemniejszy mięksisz i ciemniejszą skórkę chleba (np. przy czarnym chlebie). Kupić można również słód żytni, który nie jest tak ciemny. Można go nabyć w sklepach z produktami ekologicznymi (bio). Przyprawy do chleba można dodać dodatkowo do wszystkich chlebów mieszanych. Ilość zależy od Państwa smaku i danych producenta.

Czysta lecytyna w proszku jest naturalnym emulgatorem, który zwiększa objętość pieczywa, miąższ czyni delikatniejszym i bardziej miękkim i przedłuża świeżość pieczywa.

Wszystkie wymienione - tłustym drukiem- powyżej środki pomocnicze do pieczenia otrzymają Państwo w sklepach bio, sklepach ze zdrową żywnością, na stoiskach ze zdrową żywnością w sklepach spożywczych lub w młynach. Można je również zamówić z katalogu:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer

Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg

Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05

Internet: www.hobbybaecker.de

2. DOPASOWANIE SKŁADNIKÓW

Jeśli ilość danego składnika zostanie zwiększona lub zmniejszona, należy pamiętać o tym, aby proporcje ilości odpowiadały proporcjom z przepisu oryginalnego. Aby osiągnąć perfekcyjny wynik, należy przestrzegać następujących podstawowych zasad dopasowania składników:

Płyn / mąka: ciasto powinno być miękkie (nie za miękkie), lekko kleiste, ale bez ciągnących się włókien. Z lekkich ciast można uformować kulę. Przy ciężkich ciastach jak żytnie pełnoziarniste lub chleby ziarniste nie da się tego zrobić. Proszę sprawdzić ciasto 5 minut po pierwszym ugniataniu. Jeśli jest ono jeszcze za wilgotne, należy dodać tyle mąki, aż ciasto uzyska prawidłową konsystencję. Jeśli ciasto jest za suche, należy dodawać wody stopniowo, po łyżce.

Zastępowanie płynu: jeśli przy jakimś przepisie zmieniają Państwo składniki, które zawierają płyn (np. świeży ser, jogurt,) to trzeba zredukować odpowiednio ilość płynu. Stosując jajka należy je wybić do kubka z miarką i dopełnić płynem do odpowiedniej ilości. Jeśli mieszkają Państwo na większej wysokości (powyżej 750 m) to tam ciasto szybciej rośnie. W tych okolicach można zmniejszyć ilość drożdży o $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ łyżeczki, aby uniknąć nadmiernego wyrośnięcia ciasta. To samo dotyczy okolic ze szczególnie miękką wodą.

3. DODAWANIE I ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW I ILOŚCI

Zawsze dodać najpierw płyn a na końcu drożdże. Jedynie przy bardzo ciężkich ciastach z dużą ilością mąki żytniej i pełnoziarnistej można zmienić kolejność i najpierw dać mąkę z suchymi drożdżami a na koniec wlać płyn. Zresztą należy pamiętać o tym - w szczególności przy funkcji wyboru czasu, żeby drożdże przed startem programu nie miały kontaktu z wodą. Żeby drożdże nie za szybko rosły (w szczególności przy zastosowaniu wyboru czasu), należy unikać kontaktu drożdży z płynami. Do odmierzania należy zawsze używać tej samej miareczki, tzn. przy danych jak łyżka stołowa lub łyżeczka należy stosować załączoną do automatu łyżkę-miarkę lub łyżkę, jaką używa się w domu.

Dane w gramach powinno się z racji dokładności odważyć.

Do danych w mililitrach powinno się stosować dołączony kubek z miarką.

Skróty w przepisach oznaczają:

g – gram

ml – mililitr

pacz. - paczuska np, drożdży, cukru waniliowego itp

4. Dodawanie owoców , orzechów i ziaren

Jeśli chce się dodać inne składniki, można to robić we wszystkich programach (oprócz konfitury) tylko wtedy, gdy usłyszysz się dźwięk pip. Jeśli te składniki doda się za wcześnie, to wygniataarka je zmieli. Jeśli w przepisach nie zostały podane etapy, ponieważ nie ma ich w zaproponowanych programach, wtedy udają się zarówno małe jak i duże ilości, które proponujemy dla danego modelu, w podanym programie. Programy bez przetwarzania etapów są odpowiednio zaprogramowane.

5. WAGA CHLEBA I OBJĘTOŚĆ

W poniższych przepisach znajdują Państwo dokładne dane odnośnie wagi chleba, które nasza pani doradca, pani Blum, ustaliła po upieczeniu chlebów. Można stwierdzić, że waga czystego białego chleba jest mniejsza niż chleba pełnoziarnistego. Ma to związek z tym, że biała mąka mocniej rośnie i na podstawie tego ustalone zostały granice. Mimo tych dokładnych danych wagowych, mogą wystąpić małe odchylenia. Faktyczna waga chleba zależy w istotnym stopniu od wilgotności powietrza, jaka panuje w czasie przygotowania.

Wszystkie chleby z przeważającym udziałem białej mąki osiągają większą objętość i wychodzą w najwyższej klasie wagi po ostatnim wyrośnięciu poza brzeg pojemnika, ale nie wylewają się. Wałeczek chleba ponad brzegiem pojemnika jest dlatego nieco słabiej zarumieniony, niż chleb w pojemniku.

Jeśli przy słodkich chlebach proponowany jest program szybki, wtedy można wypiekać wyłącznie małe ilości w danych przepisach również w programie ciasta drożdżowego, przy czym chleb wtedy jest bardziej luźny. Proszę wybrać wtedy w programie ciasto drożdżowe stopień I.

6. WYNIKI PIECZENIA

Wynik pieczenia zależy w szczególności od warunków na miejscu (miękka woda, wilgotność powietrza – duża wysokość – stan składników itp.). Dlatego dane w przepisach są punktami oparcia, które ewentualnie należy dopasować. Jeśli jeden czy drugi przepis nie uda się za pierwszym razem, nie należy tracić otuchy, lecz spróbować znaleźć przyczynę i wypróbować np.: inne proporcje składników.

Zalecamy, zanim włączą Państwo chleb z ustawieniem czasu na pieczenie w nocy, upiec raz chleb na próbę, ażeby w razie potrzeby móc jeszcze trochę zmienić przepis.

PRZEPISY**Chleb domowy**

	Podwójna forma do pieczenia 1 komora	1000 g	1250 g
Mąka żytnia typ 1150	125 g	200 g	250 g
Mąka pszenna typ 1050	210 g	330 g	420 g
Sól	7 g	11 g	13 g
Świeże drożdże	18 g	20 g	36 g
Woda	200 g	350 g	450 g
Zakwas w proszku	7 g	12 g	15 g
Ocet	1 łyżeczka	1 łyżka	3 łyżeczki
Nasiona słonecznika	80 g	130 g	160 g
Przyprawa do chleba	8 g	13 g	16 g

Program 1 Podstawowy, stopień zrumienienia skórki: ciemny

Biały chleb

	Podwójna forma do pieczenia 1 komora	1000 g	1250 g
Woda	175 g	325 g	400 g
Mąka pszenna typ 550	275 g	600 g	750 g
Suszone drożdże	3 g	7 g	10 g
Sól	5 g	10 g	15 g
Miód	10 g	20 g	30 g
Olej	14 g	20 g	30 g

Program 2 Biały, stopień zrumienienia skórki: średni

Chleb orkiszowy razowy

	Podwójna forma do pieczenia 1 komora	1000 g	1250 g
Woda	190 g	375 g	470 g
Mąka orkiszowa razowa	300 g	600 g	750 g
Ocet	14 g	27 g	33 g
Olej	8 g	16 g	20 g
Świeże drożdże	15 g	29 g	36 g
Sól	6 g	11 g	13 g

Program 3 Razowy, stopień zrumienienia skórki: ciemny

Słodki chleb

Mleko	250 g
Jajko	1 sztuka
Roztopione masło (nie gorące!)	120 g
Cukier	100 g
Sól	5 g
Mąka pszenna typ 405	500 g
Świeże drożdże	22 g
Program 4 Drożdżowy, poziom II (1250 g), stopień zrumienienia skórki: średni	

Chleb maślankowy

	Podwójna forma do pieczenia 1 komora	1000 g	1250 g
Maślanka	200 g	400 g	500 g
Olej	12 g	25 g	30 g
Mąka pszenna typ 550	200 g	400 g	500 g
Mąka pszenna typ 1050	100 g	200 g	250 g
Sól	6 g	12 g	15 g
Suszone drożdże	4 g	7 g	10 g
Program 5 Maślanka, stopień zrumienienia skórki: średni			

Biały chleb bezglutenowy (tostowy)

„Schär Mix it“ Universal	500 g
Suszone drożdże	8 g
Sól	7 g
Woda	400 g
Olej	30 g
Program 6 Bezglutenowy	

Sprawdzić patyczkiem do szaszłyków, czy chleb po zakończeniu programu jest upieczony. W tym celu wyjąć chleb z formy do pieczenia i włożyć w chleb czysty drewniany patyczek. Jeśli po wyciągnięciu na patyczku nie ma ciasta, chleb jest gotowy. W innym przypadku piec chleb jeszcze przez kilka minut w programie „Pieczenie”.

Ponieważ w automacie nie ma górnej grzałki, góra chleba nie jest nigdy tak ciemna jak boki.

Można to zmienić w bardzo łatwy sposób. Położyć chleb jasną górą na ruszt do bułek tosterów i opiekąć przez chwilę. Skórka chleba będzie zrumieniona na brązowo.

Super szybki

Dla chlebów przygotowywanych w programie super szybkim można wybrać tylko najniższy poziom, czyli 1000 g. Krótki czas wyrastania sprawia, że chleby są bardziej zbite. Chleby pieczone w programie 2 są znacznie większe. Do pieczenia chleba w programie super szybkim należy używać tylko specjalnych drożdży, np. Garant firmy Dr. Oetker. Te drożdże specjalne to drożdże zmieszane z proszkiem do pieczenia. Ten rodzaj drożdży wymaga bardzo krótkiego czasu wyrastania. Ważna wskazówka: ten program nie nadaje się do pieczenia chlebów z mieszanek do pieczenia z dodatkiem drożdży!

Chleb owsiany z przyprawami
(duży chleb rodzinny)

Chudy twaróg	750 g
Jajka	10 sztuk
Proszek do pieczenia	2 opakowania
Płatki owsiane razowe	375 g
Otręby pszenne	75 g
Sól	18 g
Pestki dyni	75 g
Siemię lniane	60 g
Kminek	1 łyżeczka
Przyprawa do chleba, mielona	2 łyżki
Program 8 Tort /Niskowęglowodanowy, poziom II (1500g), stopień zrumienienia skórki: ciemny	

Słodkie ciasto drożdżowe

Mleko pełnotłuste	250 g
Mąka pszenna typ 550	500 g
Cukier	80 g
Masło, bardzo miękkie	80 g
Jajko	1 sztuka
Sól	1 szczypta
Suszone lub świeże drożdże	7 g 21 g
Program 10 Ciasto drożdżowe	

CHLEBY Z MIESZANEK DO PIECZENIA

Polecamy mieszankę do pieczenia firmy DIAMANT, z którą osiągnęliśmy najlepsze wyniki. Proszę dostosować się do wskazówek na opakowaniu i postępować w następujący sposób:

1. Włączyć urządzenie, nalać płyn
2. Dodać odpowiednią ilość mieszanki do pieczenia
3. Ewentualnie dodać suche drożdże, zgodnie z instrukcjami na opakowaniu mieszanki do pieczenia (mała łyżeczka do odmierzania UNOLD mieści 2,5g suchych drożdży)
4. Wybrać program, nacisnąć START
5. Resztą zajmie się dla Państwa piekarnik Backmeister®.
6. Niektóre dostępne w handlu mieszanki zawierają już suche drożdże. W tym przypadku nie należy już oczywiście dodawać dodatkowo suchych drożdży.

CHLEBY DLA ALERGIKÓW

Dla osób, które cierpią z powodu alergii na zboża lub muszą utrzymać określoną dietę, wypróbowaliśmy w naszym PIEKARNIKU MISTRZ WYPIEKÓW, wypieki z różnych mieszanek mąki, na bazie częściowo mąki kukurydzianej, ryżowej i ziemniaczanej i uzyskaliśmy dobre wyniki.

Uzyskaliśmy dobre wyniki z produktami firmy Schär i Hammermühle Diät GmbH. Odnośnie produktów bezglutenowych lub większej ilości nietolerowanych produktów mogą się Państwo zwrócić bezpośrednio do tej firmy:

Hotline Fa. Schär

Niemcy Tel. 08 00/1 81 35 37

Austria Tel. 08 00/29 17 28

Hotline Hammermühle

Niemcy Tel. 0 63 21/9 58 90

Zastosowane w naszych przepisach składniki otrzymają Państwo w sklepach ze zdrową żywnością. Produkty firmy Hammermühle można pod w.w. numerem telefonu zamówić bezpośrednio u producenta.

Wszystkie podane rodzaje mąki nadają się do ciast i chlebów przy szczególnym odżywianiu (celiaklia /sprue) w ramach zaplanowanej diety. Również przy dodaniu większej ilości drożdży wzgl. winnikowego proszku do pieczenia (kwaśny winian potasu) chleby pieczone w piekarniku Backmeister® pozostają względnie spójne.

Dodać składniki do pojemnika piekarnika, wybrać następujące programy:

- Dla przygotowania chleba „GLUTENFREI“ ciemny:
- Do przygotowania ciasta, które będzie jeszcze dalej przerabiane: program „TEIG/CIASTO“
- Do przygotowania wypieków, do których stosuje się proszek do pieczenia lub winnik: wyłącznie program „BACKPULVER/PROSZEK DO PIECZENIA“.

CIASTO MAKARONOWE

Włożyć niezbędne składniki do formy i uruchomić program 11. Ewentualne resztki formy zeskrobać z obrzeża formy łopatką silikonową podczas przebiegu programu. Jeśli chętnie jesz makaron, polecamy zakup urządzenia do wyrobu makaronu, przy pomocy którego ciasto można łatwo rozwałkować i pociąć na paski. Do pierwszych prób wystarczy oczywiście dobry wałek do ciasta. Gotowe ciasto podzielić na 4 do 5 porcji i zawinąć każdą porcję w folię do żywności, aby ciasto nie wysuszyło się. Posypać mąką dużą deskę i rozwałkować wałkiem do ciasta. Gdy ciasto będzie bardzo miękkie, dodać trochę mąki i ugnieść ciasto. Ugnieść ręką płaskie placki i posypać je mąką. Teraz wałkować ciasto wałkiem ze wszystkich stron, aż będzie miało wymaganą grubość. Tak przygotować każdą porcję ciasta. Podczas wałkowania zawsze posypywać mąką i odwracać ciasto, aby nie sklejało się. Następnie przewałkować poszczególne, cienkie placki. Jeśli jeszcze kleją się, wysuszyć, jednak niezbyt długo, gdyż w przeciwnym wypadku ciasto rozdzieli się. Placki ciasta pociąć na paski ustalając szerokość pasków. Pocięte makarony wstrząsnąć i następnie najlepiej zaraz gotować w posolonej wodzie podgrzanej do wrzątku. Uwaga: Makaron gotuje się bardzo szybko, zależnie od rodzaju przez 2 do 5 minut. Obowiązuje tutaj zasada: Im cieńszy jest makaron, tym szybciej gotuje się. Gdy używa się urządzenia do makaronu, postępować z ciastem zgodnie z instrukcją producenta. Ciasto można również rozwałkować na placki i używać do lasagne, tortellini, ravioli, Wan Tans i podobnych potraw. Wskazówka: Używamy jaj wielkości I (białko i żółtko ważą 58 g na jajko). Jeśli używasz większych lub mniejszych jaj, zważyć jajka bez skorupki. W przypadku mąki pełnoziarnistej można używać ewentualnie więcej płynu.

Makaron jajeczny

(4 porcje, lasagne, ravioli itp.)

Mąka krupczatka (np. Wiener Griessler)	400 g
Jajka w rozmiarze L	4 sztuki
Olej	15 g
W razie potrzeby trochę wody	
Program 11 Ciasto makaronowe	

Mąkę pszenną można zastąpić mąką orkiszową.

JOGURT

Do przygotowania świeżego jogurtu naturalnego potrzebnych jest tylko kilka składników. Zgodnie z preferencjami można użyć równie mleka bez laktozy lub mleka koziego. Im więcej tłuszczu zawiera wybrane mleko, tym bardziej śmietankowy będzie jogurt. Należy pamiętać o tym, aby użyte mleko oraz jogurt miały taką samą zawartość tłuszczu. Dzięki temu można uzyskać najlepszy rezultat. Nie jest konieczne jest kupowanie jogurtu do każdej produkcji – z przygotowanego samodzielnie jogurtu można przygotowywać kolejne jogurty.

Jogurt z mleka

Na 1 l mleka potrzebnych jest 200 ml jogurtu probiotycznego lub alternatywnie 6 kapsułek z probiotykiem, które należy zmieszać z mlekiem. Zmieszać mleko z jogurtem lub z zawartością kapsułek i wlać całość do formy do pieczenia (mieszadła muszą być włożone!). Wybrać program 12.

Ostrożnie przelać gotowy jogurt do mniejszych słoiczków lub dużego słoika, dobrze zamknąć i wstawić na 12 godzin do lodówki.

Zachować zawsze 200 ml jogurtu. Przyda się on do następnej produkcji jogurtu w opisany powyżej sposób.

KONFITURY**Konfitura z jagód**

Jagody według życzenia*	800 g
Cukier żelowany typ 2:1	500 g
Sok cytrynowy	2 łyżki
Program 13 Konfitury	

*Można użyć truskawek (ale tylko 700 g, gdyż ta konfitura trochę się pieni), malin, borówek, jeżyn lub porzeczek. Wiśnie nie nadają się do robienia konfitur. Wymieszać dokładnie jagody, cukier żelujący i sok cytrynowy i napełnić formę do pieczenia z włożonym mieszadłem. Uruchomić program 13. Po zakończeniu programu przełożyć konfiturę do słoiczków z wieczkiem. Uwaga: konfitura jest bardzo gorąca – niebezpieczeństwo poparzenia. Słoiczki dobrze zakręcić wieczkiem, odwrócić i ochłodzić.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

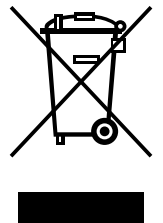
WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Aus dem Hause

UNOLD®