Panasonic



Automatic Bread Maker
OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES (Household Use)

Brotbackautomat
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE (Hausgebrauch)

Automatische Broodbakoven
GEBRUIKSAANWIJZING EN RECEPTEN (voor huishoudelijk gebruik)

Machine à pain automatique
NOTICE D'UTILISATION ET RECETTES (usage domestique)

Macchina per pane automatica
ISTRUZIONI D'USO E RICETTE (utilizzo domestico)

Automatyczny wypiekacz do chleba
INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY KULINARNE (Do użytku domowego)

Model No./Modell Nr./Modelnr.
Modèle n°/Modello n°/Model **SD-ZB2512**

English
Deutsch
Nederlands
Français
Italiano
Polski



Spis treści

Przed rozpoczęciem użytkowania

- Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa PL3
- Akcesoria/Identyfikacja elementów PL6
- Składniki wypieków PL8

Użytkowanie

- Lista rodzajów chleba i opcji pieczenia PL10
- Pieczenie chleba PL12
- Kiedy dodawać dodatkowe składniki? PL14
- Pieczenie brioszek (bucht) PL15
- Pieczenie rustykalnego chleba PL16
- Rustykalny cheb na zakwasie/Rustykalne ciasto na zakwasie
  ETAP 1 Przygotowywanie startera zakwasu PL18
  ETAP 2 Pieczenie rustykalnego chleba na zakwasie PL19
  ETAP 2 Przygotowywanie rustykalnego ciasta na zakwasie PL20
- Przygotowywanie ciasta drożdżowego PL21
- Przygotowywanie ciasta na brioszki PL22
- Przygotowywanie rustykalnego ciasta PL23
- Pieczenie rustykalnych „scones” PL24
- Pieczenie ciasta PL26
- Przygotowywanie dżemu PL27
- Przygotowywanie kompotu PL28

Przepisy kulinarne

- Chleb PL29
- Ciasto drożdżowe PL32
- Przepis na starter zakwasu PL33
- Ciasto PL33
- Przepisy bezglutenowe PL34
- Przepisy AVEVE PL35
- Dżemy PL37
- Kompoty PL38





Czyszczenie

- Konserwacja i czyszczenie PL39

Ochrona powierzchni nieprzywierającej

- W celu ochrony powierzchni nieprzywierającej PL40

Rozwiązywanie problemów

- Rozwiązywanie problemów PL41
- Dane techniczne PL45

Dziękujemy za zakup produktu Panasonic.

- Przed rozpoczęciem użytkowania tego urządzenia prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi oraz zachować ją na przyszłość.
- Ten produkt przystosowany jest wyłącznie do użytku domowego.

SD-ZB2512_Bel.indb 2 2015/01/27 11:24:53

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Konieczne jest stosowanie się do poniższych instrukcji.

W celu zapobiegania wypadkom i szkodom wyrządzanym użytkownikowi, innym osobom lub uszkodzeniom urządzenia, należy stosować się do zamieszczonych poniżej zaleceń.

■ Poniższe symbole ilustrują stopień zagrożenia stwarzanego przez niewłaściwe użytkowanie:

⚠ **Ostrzeżenie:**	Oznacza ryzyko poważnego zranienia lub śmierci.
⚠ **Uwaga:**	Oznacza ryzyko zranienia lub uszkodzenia urządzenia.

■ Symbole są klasyfikowane i wyjaśniane w następujący sposób:

Ten symbol oznacza czynność zabronioną.	Ten symbol oznacza wymaganie, które musi zostać spełnione.

⚠ Ostrzeżenie

Nie wolno korzystać z urządzenia, jeżeli wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone lub wtyczka jest niedokładnie podłączona do gniazdka sieciowego.
(Może to spowodować porażenie prądem lub pożar wywołany spięciem lub iskrzeniem.)

➜ Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu wyeliminowania ryzyka, musi on zostać wymieniony w wykwalifikowanym serwisie lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

Nie wolno uszkadzać przewodu zasilającego lub wtyczki.
(Może to spowodować porażenie prądem lub pożar wywołany spięciem.)
Następujące działania są stanowczo zabronione. (Modyfikowanie, umieszczanie w pobliżu urządzeń grzewczych, zginanie, skręcanie, szarpanie, przyciskanie ciężkimi przedmiotami oraz przedłużanie przewodów).

Wtyczki nie wolno podłączać lub odłączać wilgotnymi rękoma.
(Może to stać się przyczyną porażenia prądem.)

Nie wolno podłączać urządzenia do sieci o napięciu wyższym niż znamionowe lub korzystać z prądu o przebiegu innym niż podany w parametrach urządzenia.
(Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.)

- Należy upewnić się, że zasilanie dostarczane do urządzenia jest zgodne ze standardowymi parametrami lokalnej sieci elektroenergetycznej.
- Podłączanie jednocześnie do tego samego gniazdka innych urządzeń może spowodować jego przegrzewanie.

Należy dokładnie podłączać wtyczkę do gniazdka sieciowego.
(Inne postępowanie może stać się przyczyną porażenia prądem lub pożaru powstałego w wyniku kumulacji ciepła, które może wydzielać się w okolicy wtyczki).

SD-ZB2512_Bel.indb 3 2015/01/27 11:24:54

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Konieczne jest stosowanie się do poniższych instrukcji.

⚠ Ostrzeżenie

Należy regularnie czyścić wtyczkę zasilającą.
(Zanieczyszczona wtyczka sieciowa może nie zapewniać odpowiedniej izolacji, ze względu na gromadzącą się wilgoć i kurz, co może stać się przyczyną pożaru.)
➜ Odłącz wtyczkę od gniazdka sieciowego i wytrzyj ją suchą ściereczką.

Jeżeli urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować, należy natychmiast przerwać jego użytkowanie i niezwłocznie odłączyć je od sieci.
(Może to spowodować wydzielanie się dymu, pożar, porażenie prądem elektrycznym lub oparzenie.)
Np. w przypadku nietypowego zachowania lub uszkodzenia objawiającego się:
• Nietypowo silnym nagrzewaniem się wtyczki lub przewodu zasilającego.
• Uszkodzeniem przewodu zasilającego lub awarią zasilania.
• Zdeformowaniem obudowy lub jej nietypowo silnym nagrzewaniem.
• Generowaniem nietypowego hałasu podczas pracy.
➜ Należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od sieci i skonsultować się z autoryzowanym serwisem Panasonic.

Nie wolno dotykać lub zakrywać otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
(Może to spowodować oparzenie.)
• Należy zachować szczególną ostrożność w przypadku obecności dzieci.

Nie wolno rozbierać, naprawiać lub modyfikować urządzenia.
(Może to spowodować pożar, porażenie prądem lub zranienie.)
➜ W razie potrzeby należy skontaktować się ze sprzedawcą i oddać je do naprawy w autoryzowanym serwisie producenta.

Urządzenia nie wolno zanurzać ani opryskiwać wodą.
(Może to spowodować porażenie prądem lub pożar wywołany zwarciem.)

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, o ile zajmują się tym pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie przeszkolenie odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją występujące zagrożenia. Czyszenie i konserwacja urządzenia przez dzieci powinny być wykonywane pod nadzorem i nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie oraz jego przewó zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
(Może to spowodować oparzenie, zranienie lub porażenie prądem.)

SD-ZB2512_Bel.indb 4 2015/01/27 11:24:54

⚠Uwaga

Podczas odłączania urządzenia od sieci należy trzymać wyłącznie za wtyczkę.
(Inne zachowanie może wywołać porażenie prądem lub pożar w wyniku zwarcia).

Urządzenie należy odłączyć od sieci energetycznej, jeżeli nie będzie używane.
(Postępowanie w inny sposób może spowodować porażenie prądem lub pożar).

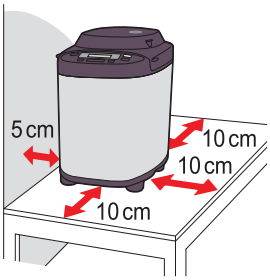
Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci i pozwolić mu ostygnąć. (Inne zachowanie może spowodować oparzenie.)

Nie należy dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał ze stołu lub dotykał gorących powierzchni. (Może to spowodować oparzenie lub zranienie.)

Nie należy wyjmować formy do pieczenia lub odłączać wypiekacza podczas pracy. (Może to spowodować oparzenie lub zranienie.)

Nie należy ustawiać urządzenia w następujących miejscach:

- Wypiekacz do chleba należy umieszczać na stabilnym, suchym, czystym i płaskim, odpornym na wysokie temperatury blacie roboczym, zachowując co najmniej 10-cm odległość od jego krawędzi. (Inne postępowanie może stać się przyczyną ześlizgnięcia się i upadku urządzenia).
- Nie należy umieszczać urządzenia na niestabilnych powierzchniach lub na urządzeniach elektrycznych, takich jak lodówka, oraz na materiałach, takich jak obrusy lub dywany itp. (Może to stać się przyczyną upadku urządzenia lub pożaru).



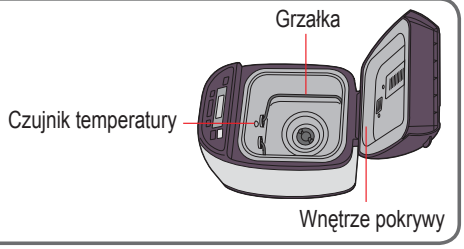
- Urządzenie nagrzewa się podczas pieczenia. Wypiekacz do chleba powinien być umieszczany w odległości co najmniej 5 cm od sąsiadujących ścian i innych obiektów. (Inne postępowanie może stać się przyczyną odbarwienia lub deformacji ich powierzchni).

Podczas pracy urządzenia lub po zakończeniu pieczenia nie wolno dotykać gorących powierzchni, takich jak forma na chleb, wnętrze urządzenia, grzałka i wnętrze pokrywy. Podczas pracy urządzenia, temperatura różnych dostępnych powierzchni może być wysoka.
(Powierzchnie nagrzewają się, co może stać się przyczyną oparzenia).

➜ W celu uniknięcia oparzeń, podczas wyjmowania formy do pieczenia lub upieczonego chleba, zawsze należy korzystać z rękawic kuchennych. (Nie należy używać wilgotnych rękawic kuchennych).
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania upieczonego chleba lub noża do wyrabiania ciasta.

Ważne informacje

- Nie wolno korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu, w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł ciepła oraz w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności. (Może stać się to przyczyną odkształcenia obudowy lub awarii).
- Nie należy naciskać ze zbyt dużą siłą na elementy zaznaczone na rysunku po prawej. (Może stać się to przyczyną ich odkształcenia lub uszkodzenia).
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy pod kontrolą zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.



SD-ZB2512_Bel.indb 5 2015/01/27 11:24:54

Akcesoria/Identyfikacja elementów

Urządzenie

Dozownik bakalii

Po wybraniu programu z bakaliami składniki umieszczone w tym dozowniku są automatycznie wrzucane w odpowiednim momencie do formy do pieczenia (programy 3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 i 31).
Informacje na temat składników, które mogą być umieszczane w dozowniku bakalii znajdują się na str. PL14.







Akcesoria

Kubek do zakwasu × 2

Do odmierzania płynnych składników przygotowywania startera zakwasu

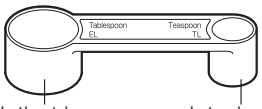


• Podziałka co 10 ml

Łyżeczka do odmierzania

Do odmierzania potrzebnej ilości cukru, soli, drożdży itp.

(15 mL) (5 mL)



Łyżka stołowa
• oznaczenie ½

Łyżeczka do herbaty
• oznaczenia ¼, ½, ¾

Łyżeczka do startera zakwasu

Do odmierzania drożdży do startera zakwasu



około 0,1 g

SD-ZB2512_Bel.indb 6 2015/01/27 11:24:56

Panel sterujący

Polski

■ Stan pracy

: Wyświetlane dla aktualnego etapu programu. Skadniki są mieszane na etapie „Rest” przed wyrabianiem.

: Wyświetlane, jeżeli nastąpiła przerwa w zasilaniu.

: Wyświetlane, kiedy konieczne jest manualne dodanie składników 4, 13, 21 i 29.

■ Czas pozostały do zakończenia programu

W przypadku manualnego dodawania składników, wyświetlany jest czas pozostały do chwili, kiedy konieczne będzie ich dodanie w danym programie.



Wielkość wypieku

umożliwia wybranie wielkości wypieku. Dostępne ustawienia menu opisane są na str. PL10.

- XL
- L
- M

Przyrumienienie

Naciskanie tego przycisku umożliwia wybór stopnia przyrumienienia wypieku. Dostępne ustawienia menu opisane są na str. PL10.

- Dark (ciemne)
- Medium (średnie)
- Light (jasne)

Start

Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić program.

Menu

Naciskanie tego przycisku pozwala wybrać program. Wyświetlany jest numer aktualnie ustawionego programu, a po każdym naciśnięciu wyświetlany jest numer kolejnego.
(W celu szybszego przełączania można przytrzymać ten przycisk naciśnięty).
Oznaczenia programów podane są na str. PL10 i PL11.

Timer

Ustawienie timera opóźniającego (ustawienie czasu, po którym wypiek ma być gotowy) lub ustawienie czasu pieczenia/gotowania dla programów 18, 32 i 33.

▲ Naciśnięcie tego przycisku pozwala zwiększyć ilość czasu.

▼ Naciśnięcie tego przycisku pozwala zmniejszyć ilość czasu.

Stop

Naciśnij ten przycisk, aby anulować/zatrzymać program. (Aby anulować/zatrzymać, naciśnij i przytrzymaj przez co najmniej sekundę)

Na niniejszej ilustacji przedstawione są wszystkie cyfry i symbole, ale podczas pracy widoczne są tylko wskazania odpowiednie w danej chwili.

SD-ZB2512_Bel.indb 7 2015/01/27 11:24:56

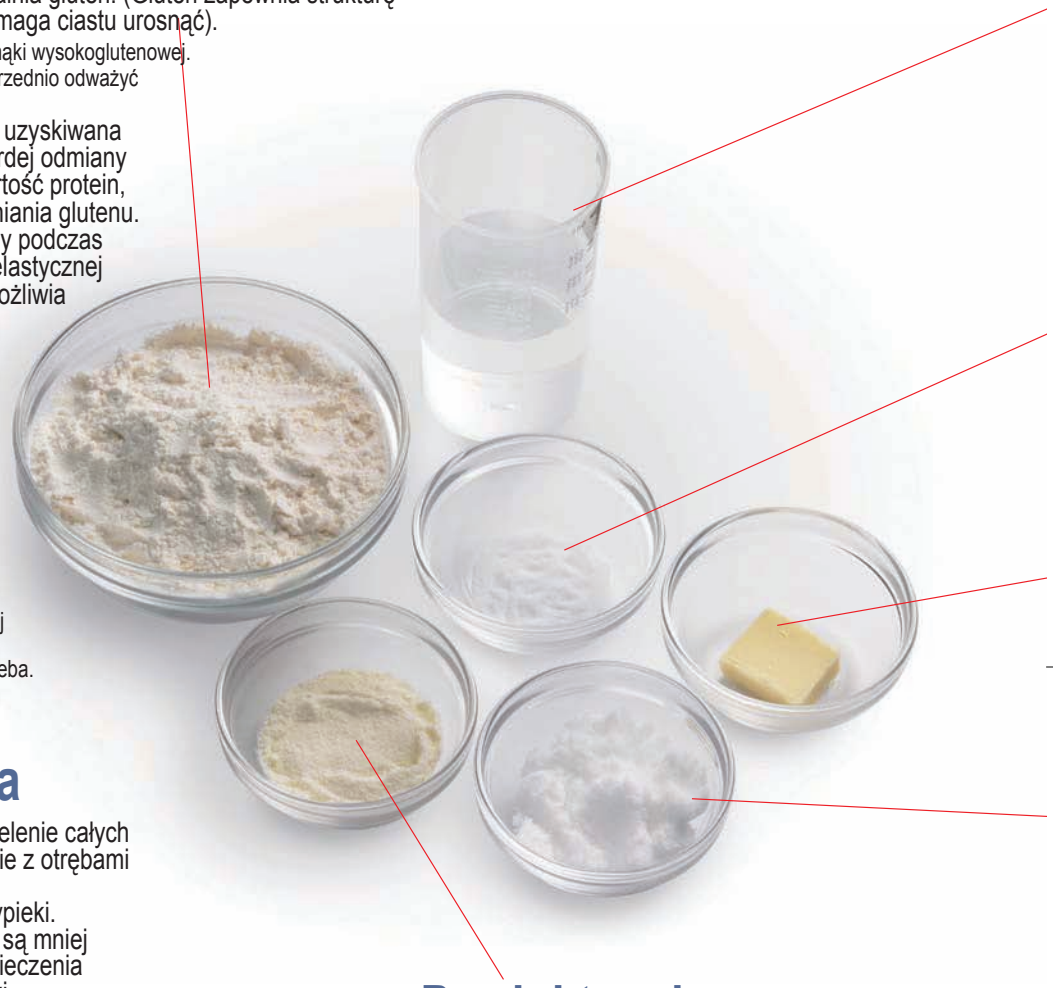
Składniki wypieków

Mąka

Główny składnik chleba, uwalnia gluten. (Gluten zapewnia strukturę i teksturę wypieków oraz pomaga ciastu urosnąć).

- Należy korzystać wyłącznie z mąki wysokoglutenowej.
- Potrzebną ilość mąki należy uprzednio odważyć na kuchennej wadze.

Mąka wysokoglutenowa jest uzyskiwana poprzez mielenie ziaren twardej odmiany pszenicy i ma wysoką zawartość protein, które są niezbędne do uwalniania glutenu. Dwutlenek węgla wytwarzany podczas fermentacji jest więziony w elastycznej sieci włókien glutenu, co umożliwia wyrastanie ciasta.



Mąka biała

Uzyskiwana poprzez zmielenie jąder ziaren pszenicy, po oddzieleniu otrąb i zarodków. Najlepszy rodzaj mąki do pieczenia chleba to ta, która jest oznaczona jako „chlebowa".

- Nie należy używać mąki zwykłej lub samospulchniającej, jako substytutu mąki do wypieku chleba.

Mąka pełnoziarnista

Mąka uzyskiwana przez zmielenie całych jąder nasion pszenicy, łącznie z otrębami (łuskami) oraz zarodnikami.
Zapewnia bardzo zdrowe wypieki.
Takie wypieki rosną słabiej i są mniej puszyste, niż w przypadku pieczenia z wykorzystaniem białej mąki.

Mąka żytnia

Uzyskiwana poprzez zmielenie jąder ziaren żyta.
Zawiera więcej niż mąka pszenna mikroelementów w postaci żelaza, magnezu i potasu, które są niezbędne dla ludzkiego zdrowia. Jednak nie zawiera dość glutenu. Zapewnia gęsty, zwarty chleb.
Nie należy stosować w ilości większej od podanej (może to spowodować przeciążenie silnika).

Produkty mleczne

Dodają wypiekom smaku i wartości odżywczych.

- Jeżeli zamiast wody użyjesz mleka wartość odżywcza chleba będzie wyższa. Jednak w takim przypadku nie należy korzystać z opóźnienia startu za pomocą timera, ponieważ mleko może nie zachować świeżości przez noc.
  ➜ Ilość wody należy zmniejszyć proporcjonalnie do ilości dodawanego mleka.

Mąka orkiszowa

Rodzaj mąki pszennej, ale pochodzącej z ziaren całkowicie odmiennego genetycznie gatunku zboża.
Mimo zawartości pewnej ilości glutenu, niektóre nietolerujące go osoby mogą ją spożywać (należy skonsultować się ze swoim lekarzem). Uzyskiwany chleb posiada płaski/lekko zapadnięty wierzch.
Chleb uzyskany z mąki orkiszowej z pełnego przemiału ma małą wysokość i jest znacznie gęstszy w porównaniu do chleba z białej mąki orkiszowej. Zalecamy, aby przy wypiekach z mąki orkiszowej, biała mąka orkiszowa stanowiła ponad połowę całej objętości.

- Jako mąka orkiszowa sprzedawany jest szpelc (Triticum spelta) odpowiedni do pieczenia chleba oraz płoskurnica (Triticum monococcum: zwana również pszenicą samopszą), która nie nadaje się do pieczenia chleba. Należy stosować mąkę uzyskaną z przemiału ziarna pszenicy orkisz (szpelc) [wykorzystywana w programach 15, 16, 30 lub 31].

SD-ZB2512_Bel.indb 8 2015/01/27 11:24:58

Woda

- Należy korzystać ze zwykłej wody z kranu.
- W przypadku programów 2, 6, 8, 14 i 24 należy stosować letnią wodę w chłodnym pomieszczeniu.
- W przypadku programów 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 i 31 należy stosować schłodzoną wodę w ciepłym pomieszczeniu.
- Potrzebne ilości płynów zawsze należy odmierzać korzystając z dołączonego kubka do zakwasu z miarką.

Sól

Poprawia smak i wzmacnia gluten pomagając we wzroście ciasta.

- Chleb może stracić swoją objętość/smak w przypadku użycia niewłaściwej ilości soli.

Tłuszcz

Poprawia smak i miękkość chleba.

- Zalecamy korzystanie z masła (niesolonego) lub margaryny.

Cukier (cukier rafinowany, cukier brązowy, miód, melasa itp.)

Pożywka dla drożdży, dodaje słodyczy i smaku wypiekom i zapewnia rumianą barwę skórki.

- W przypadku korzystania z rodzynek lub innych owoców zawierających fruktozę należy użyć mniejszej ilości cukru.

W przypadku korzystania z gotowych mieszanek do wypieku chleba...

■ Mieszanki chlebowe zawierające drożdże

① Wsyp mieszankę do formy do pieczenia, a następnie dodaj wodę. (Wodę dodaj w ilości zgodnej z instrukcjami podanymi na opakowaniu mieszanki).

② Wybierz program 2, a następnie wybierz wielkość wypieku zgodnie z objętością mieszanki i włącz pieczenie.

• 600 g – XL • 500 g – L

- W przypadku niektórych mieszanek nie wiadomo jaka jest zawartość drożdży, więc rezultaty są trudne do przewidzenia.

■ Mieszanki chlebowe z saszetką z drożdżami

① Najpierw wsyp do formy do pieczenia odmierzoną ilość drożdży, następnie odpowiednią ilość mieszanki chlebowej, a na koniec wlej wodę.

② Ustaw urządzenie zgodnie z typem mąki znajdującej się w mieszance i rozpocznij pieczenie.

- •Mąka biała, mąka razowa ➜ program 1
- •Mąka z pełnego przemiału, mąka wielozbożowa ➜ program 5
- •Mąka żytnia ➜ program 8

■ Pieczenie brioszek z użyciem mieszanki brioche

- Wybierz program 13 lub 2 ustawienie wielkości „Medium”, przyrumienienie „Light” (str. PL43).

■ Smak swojego chleba można jeszcze bardziej poprawić, dodając także inne składniki:

Jajka	Zwiększają wartości odżywcze i poprawiają barwę wypieków. (Należy odpowiednio zmniejszyć ilość dodawanej wody). Jajka należy dodawać po roztrzepaniu.
Otręby	Zwiększają zawartość błonnika w chlebie. • Nie należy dodawać więcej niż 75 ml (5 łyżek stołowych).
Kiełki pszenicy	Zapewniają chlebowi bardziej orzechowy smak. • Nie należy dodawać więcej niż 60 ml (4 łyżki stołowe).
Przyprawy	Poprawiają smak chleba. • Należy używać w małych ilościach (maks. 1–2 łyżeczki).



Drożdże

Umożliwiają wzrost chleba.

- Należy korzystać z suszonych drożdży, nie wymagających wstępnego rozczyniania (nie należy używać drożdży świeżych lub drożdży suszonych, które wymagają wstępnej fermentacji przed użyciem).
- Zalecamy korzystanie z suszonych drożdży oznaczonych jako „instant”, „szybki wzrost” lub „łatwe pieczenie”.
- W przypadku korzystania z drożdży przechowywanych w saszetkach, opakowanie należy szczelnie zamknąć natychmiast po użyciu. (Zawartość opakowania należy zużyć w czasie zalecanym przez producenta).

SD-ZB2512_Bel.indb 9 2015/01/27 11:24:59

Lista rodzajów chleba i opcji pieczenia

■ Dostępne funkcje i wymagany czas

• Czas wymagany na każdy z etapów różni się w zależności od temperatury w pomieszczeniu.

			Opcje			Etapy				
	Numer programu	Przepis	Size (wielkość)	Crust (zrumienienie)	Timer	Rest (odpoczynek)	Knead (wyrabianie)	Rise (rośnięcie)	Bake (pieczenie)	Łącznie
Wypieki	1	**Podstawowe**	●	●	●	30 min – 60 min	15 – 30 min*4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50–55 min	4 h – 4 h 5 min
	2	**Podstawowe błyskawiczne**	●	●	—	—	15 – 20 min	około 1 h	35–40 min	1 h 55 min – 2 h
	3	**Podstawowe z bakaliami**	●	●*1	●	30 min – 60 min	15 – 30 min*4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 hours
	4	**Rustykalne**	●	●	●	30 min – 60 min	25 – 30 min*4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min
	5	**Pełnoziarniste**	●	—	●	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min*4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h
	6	**Pełnoziarniste błyskawiczne**	●	—	—	15 min – 25 min	15 – 25 min*4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h
	7	**Pełnoziarniste z bakaliami**	●	—	●	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min*4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h
	8	**Żytnie**	—	—	●	45 min – 60 min	około 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 hour	3 h 30 min
	9	**Francuskie**	—	—	●	40 min – 2 h 5 min	10 – 20 min	2 h 45 min – 4 h 10 min	55 min	6 h
	10	**Rustykalne z zakwasu**	—	—	●*3	0 min – 55 min	45 – 55 min*5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h
	11	**Włoskie**	—	—	●	30 min –1 h	10 – 15 min	2 h 25 min – 3 h	50 min	4 h 30 min
	12	**Kanapkowe**	—	—	●	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min*4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h
	13	**Brioche**	—	●*1	—	30 min	25 – 45 min*4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
	14	**Bezglutenowe**	—	●*2	—	—	15 – 20 min	40 – 45 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min
	15	**Specjalne**	●	—	●	30 min – 1 h 15 min	15 – 30 min*4	1 h 50 min – 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	16	**Specjalne z bakaliami**	●	—	●	30 min – 1 h 15 min	15 – 30 min*4	1 h 50 min – 2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	17	**Rustykalne „scones”**	—	—	—	—	10 min	—	65 min	1 h 15 min
	18	**Sam wypiek**	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min

∗1 Dostępne tylko ustawienie „Light” (jasne) lub „Medium” (średnie).
∗2 Dostępne tylko ustawienie „Medium” (średnie) lub „Dark” (ciemne).
∗3 Można ustawić maksymalnie 9 godzin, w pozostałych programach do 13 godzin.
∗4 Podczas etapu wyrabiania występuje okres rośnięcia.
∗5 Podczas etapu wyrabiania występuje okres odpoczywania.
• Wypiekacz do chleba pracuje przez chwilę podczas etapu rośnięcia (w celu zapewnienia optymalnego uwolnienia glutenu).

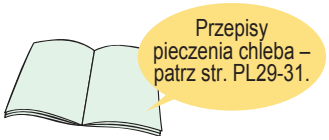
SD-ZB2512_Bel.indb 10 2015/01/27 11:24:59

Przygotowywanie ciasta

Numer programu	Przepis	Opcje			Etapy				
		Size (wielkość)	Crust (zrumienienie)	Timer	Rest (odpoczynek)	Knead (wyrabianie)	Rise (rośnięcie)	Bake (pieczenie)	Łącznie
19	**Podstawowe**	—	—	—	30 min – 50 min	15 – 30 min*4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min
20	**Podstawowe z bakaliami**	—	—	—	30 min – 50 min	15 – 30 min*4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min
21	**Rustykalne**	—	—	—	30 min – 50 min	25 – 30 min*4	1 h 5 min – 1 h 20 min	—	2 h 20 min
22	**Pełnoziarniste**	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min
23	**Pełnoziarniste z bakaliami**	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min*4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min
24	**Żytnie**	—	—	—	45 min – 60 min	około 10 min	—	—	2 h
25	**Francuskie**	—	—	—	40 min – 1 h 45 min	10 – 20 min	1 h 35 min – 2 h 40 min	—	3 h 35 min
26	**Rustykalne z zakwasu**	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min
27	**Starter do zakwasu**	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h
28	**Pizza**	—	—	●	(Wyrabianie) 10 – 18 min	(Rośnięcie) 7 – 15 min	(Wyrabianie) około 10 min	(Rośnięcie) około 10 min	45 min
29	**Brioche**	—	—	—	30 min	25 – 45 min*4	35 min	—	1 h 50 min
30	**Specjalne**	—	—	—	30 min – 1 h 5 min	15 – 30 min*4	1 h 10 min– 1 h 55 min	—	2 h 45 min
31	**Specjalne z bakaliami**	—	—	—	30 min – 1 h 5 min	15 – 30 min*4	1 h 10 min – 1 h 55 min	—	2 h 45 min
32	**Dżem**	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min
33	**Kompot**	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min

SD-ZB2512_Bel.indb 11 2015/01/27 11:24:59

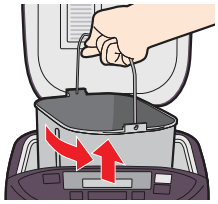
Pieczenie chleba



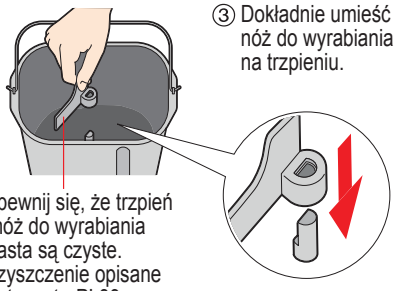
Umieść składniki w formie na chleb



1 Wyjmij formę do pieczenia chleba i ustaw nóż do wyrabiania



① Obróć formę do pieczenia chleba.
② Wyjmij formę z urządzenia.



③ Dokładnie umieść nóż do wyrabiania na trzpieniu.

Upewnij się, że trzpień i nóż do wyrabiania ciasta są czyste. Czyszczenie opisane jest na str. PL39.



- W przypadku pieczenia chleba żytniego użyj specjalnego noża do wyrabiania.
- Nóż do wyrabiania ciasta jest luźno dopasowany do trzpienia mocującego, ale musi dotykać dna formy do pieczenia chleba.

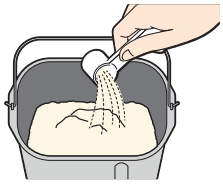
Pieczenie chleba z dodatkowymi składnikami (str. PL14)



Należy uprzednio oczyścić i wysuszyć

① Otwórz pokrywę dozownika.
② Wsyp składniki.
③ Zamknij pokrywę.

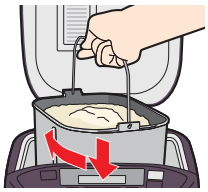
2 Umieść odmierzone składniki w formie do pieczenia



① Wsyp suche składniki za wyjątkiem suszonych drożdży. (mąkę, cukier, sól itp.)
- Mąkę należy odważyć na kuchennej wadze.

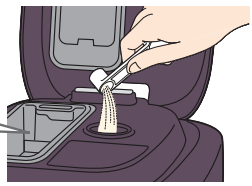


② Wlej wodę i wszelkie inne płyny.



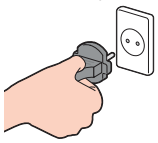
③ Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię formy do pieczenia, aby usunąć z niej wszelkie pozostałości mąki lub płynów.
④ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i obróć ją nieco w kierunku ruchu wskazówek zegara. Złóż uchwyt.
⑤ Zamknij pokrywę.
- Nie otwieraj pokrywy, aż do chwili zakończenia pieczenia chleba (może to obniżyć jakość wypieku).

3 Umieszczanie suszonych drożdży w podajniku drożdży



Jeżeli podajnik drożdży jest wilgotny, należy dokładnie osuszyć go chusteczką higieniczną itp. (Nie należy energicznie pocierać dozownika drożdży ponieważ wówczas mogą one nie spaść do formy do pieczenia przyciągane przez ładunki elektrostatyczne).

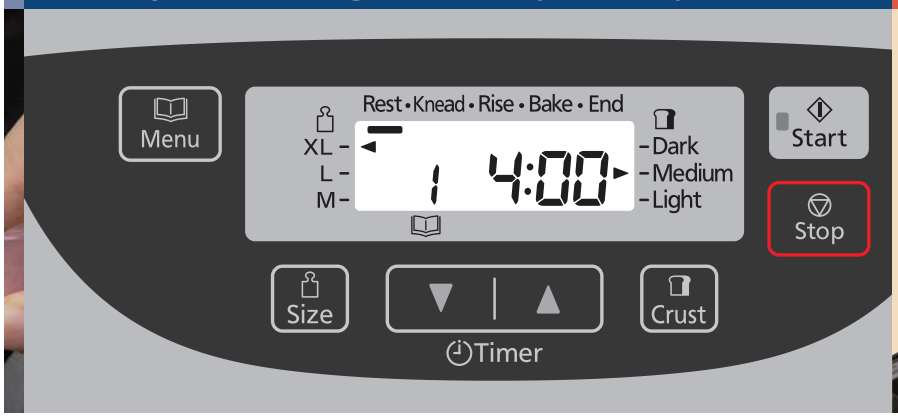
4 Podłącz wypiekacz do gniazdka sieciowego



o napięciu 230 V

SD-ZB2512_Bel.indb 12 2015/01/27 11:25:01

Wybierz program i włącz urządzenie

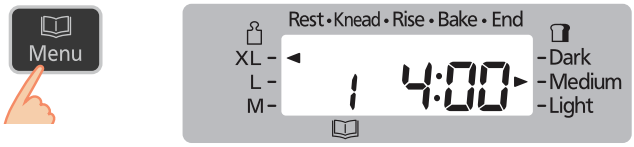


Wyjmij wypiek



5 Wybierz program wypieku

(Na rysunku przedstawiona jest sytuacja po wybraniu programu „1”)



■ Zmiana wielkości

■ Zmiana koloru przyrumienienia

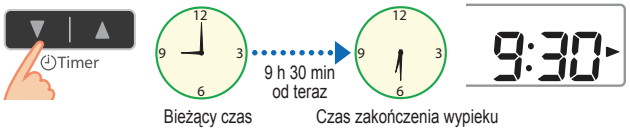


● Informacje na temat programów i dostępności opcji wielkości wypieku oraz stopnia przyrumienienia znajdują się na str. PL10.

■ Aby zaprogramować timer ➜

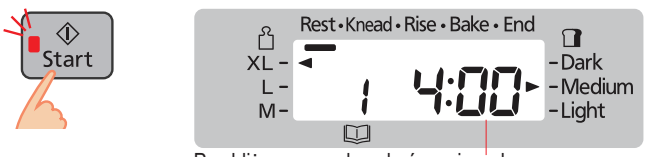
np.: Jest godzina 21:00, a chcesz, aby chleb był gotowy o godzinie 6:30 następnego poranka.

➜ Ustaw timer na „9:30” (9 h 30 min od teraz).



- Pojedyncze naciśnięcie przycisku zwiększa ustawienie timera o 10 min (przytrzymanie naciśniętego przycisku pozwala przyspieszyć zmiany).
- W przypadku programu nr 10 można ustawić opóźnienie do 9 godzin.

6 Naciśnij przycisk „Start”



Przybliżony czas do zakończenia wybranego programu

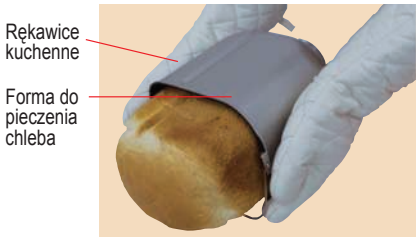
● Jeżeli przycisk „Start” zostanie naciśnięty jako pierwszy, wówczas uruchomiony zostanie program nr 1.

7 Wyłącz zasilanie

po zakończeniu pieczenia
(Urządzenie wygeneruje 8 sygnałów migać będzie pasek po napisem „End”).



8 Niezwłocznie wyjmij chleb z formy



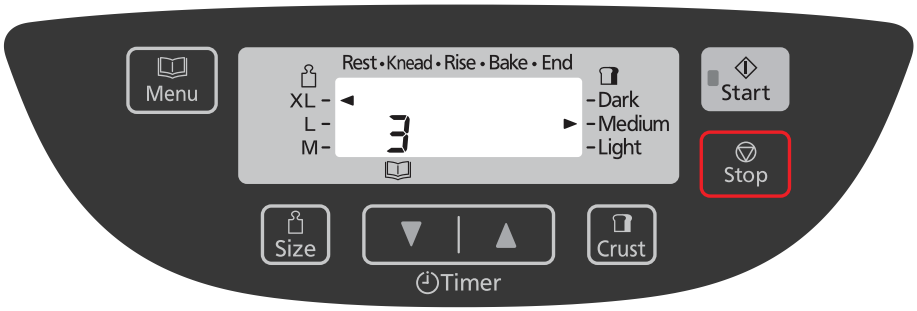
umożliwiając jego schłodzenie, np. na drucianej podstawce.

9 Po użyciu odłącz urządzenie od sieci (trzymając za wtyczkę)

- Wypiekacz posiada funkcję podtrzymania ciepła, służącą redukcji kondensacji pary wewnątrz bochenka. Funkcja ta działa, jeżeli przycisk „Stop” nie zostanie naciśnięty po zakończeniu programu.
- Jednakże funkcja ta zwiększa przyrumienienie wypieku, w związku z czym zalecane jest wyłączenie urządzenia i wyjęcie wypieku w celu schłodzenia bezpośrednio po upieczeniu.
- Jeżeli bochenek zostanie pozostawiony do ostygnięcia wewnątrz formy do pieczenia, wilgoć pozostanie w jego wnętrzu, co ujemnie wpłynie na ostateczną jakość wypieku. W związku z tym, bochenek należy schładzać na drucianej podstawce, aby umożliwić optymalne odparowanie wilgoci.

SD-ZB2512_Bel.indb 13 2015/01/27 11:25:03

Kiedy dodawać dodatkowe składniki?



Dodawanie dodatkowych składników do chleba lub ciasta

Wybierając jeden z programów z bakaliami (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 i 31) można dodać do ciasta swoje ulubione składniki i uzyskać wypieki o zróżnicowanych smakach.

Po prostu umieść dodatkowe składniki w dozowniku lub wsyp je do formy do pieczenia przed uruchomieniem programu



Składniki suche, składniki nierozpuszczalne

➜ Umieść dodatkowe składniki w dozowniku bakalii i zamknij urządzenie.



Prawidłowo **Niewłaściwie**



➜ Nie przepełniaj dozownika bakalii.

Suszone owoce 	● Należy pokroić w kostkę o gradacji ok. 5 mm. ● Składniki kandyzowane mogą przylgnąć do ścianek dozownika bakalii i nie wpaść do formy do pieczenia.
Orzechy 	● Należy je drobno posiekać. ● Orzechy osłabiają efekty działania glutenu, dlatego nie należy używać ich zbyt wiele.
Nasiona	● Dodawanie dużych, twardych nasion może uszkodzić powłokę dozownika lub formy do pieczenia.
Zioła	● Należy ograniczyć się do 1-2 łyżek stołowych suszonych ziół. W przypadku świeżych ziół, należy stosować się do instrukcji podanych w przepisie.
Bekon, salami, oliwki, suszone pomidory	● Czasami tłuste składniki mogą przylgnąć do ścianek dozownika bakalii i nie wpaść do formy do pieczenia. ● Salami i bekon należy pokroić w kostkę o gradacji 1 cm. ● Oliwki należy pokroić na ćwiartki. ● Zalecane w programach rustykalnych.

Wilgotne/lepkie składniki, składniki rozpuszczalne*

➜ Dodaj te składniki do innych, znajdujących się w formie do pieczenia.



Świeże owoce, owoce konserwowane alkoholem



● Należy dodawać w ilościach nie przekraczających zalecanych w przepisie, ponieważ zawarta w nich woda może wpłynąć na jakość uzyskanego wypieku.

Ser, czekolada



* Tych składników nie można umieszczać w dozowniku bakalii, ponieważ przylgną do jego ścianek i nie wpadną do formy do pieczenia.

● Czekoladę należy drobno posiekać.
● Ser należy pokroić w kostkę o gradacji 1 cm.
● Zalecane w programach rustykalnych.

• Każdy ze składników należy dodawać w ilości podanej w przepisie.

SD-ZB2512_Bel.indb 14 2015/01/27 11:25:03

Pieczenie brioszek (bucht)



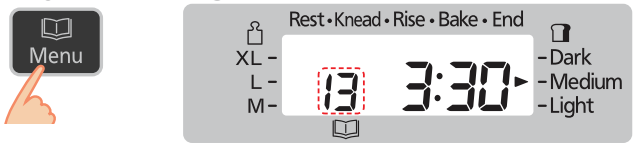
Biała mąka wysokoglutenowa, typ 550	400 g
Sól (łyżeczki)	1½
Cukier (łyżki stołowe)	4
Odtłuszczone mleko w proszku (łyżki stoł.)	2
Masło (pokrojone w 2-cm kostkę i schłodzone w lodówce)	50 g
Jajka	2
Woda	280 g (wymieszana z jajkami)
Suszone drożdże (łyżeczki)	1¼
Masło do dodania później (pokrojone w 1–2 cm kostkę i schłodzone w lodówce)	70 g

Polski

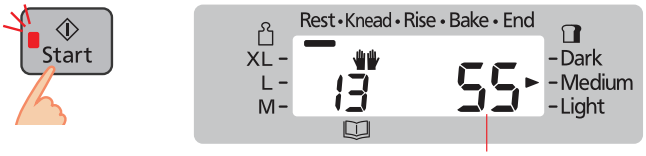
Przygotowanie (str. PL12)

① Masło przeznaczone do dodania później pokrój w 1–2 cm kostkę i włóż do lodówki.
② Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
③ Umieść składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w tabeli składników.
④ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

1 Wybierz program „13”



2 Włącz urządzenie



Wyświetlana wartość oznacza ilość minut pozostałych do dodania dodatkowego masła lub innych składników

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

3 Po usłyszeniu sygnału dodaj pozostałe masło i ponownie naciśnij przycisk „Start”

Pozostałe masło należy dodać, kiedy miga ikona „”.



Wyświetlana wartość oznacza czas do zakończenia pieczenia

4 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij wypiek

po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

[Prostszy sposób pieczenia brioszek]

Dodaj całe masło wraz z innymi składnikami już na początku.

- Pokrój masło w 2-cm kostkę i umieść w formie do pieczenia, w tym samym czasie co inne składniki.
- Wykonuj kroki opisane po lewej stronie. Jednakże, kiedy w kroku 3 urządzenie wygeneruje sygnał oznaczający porę dodania reszty masła nie należy na niego reagować.
- Całkowity czas pieczenia wynosi 3 h 30 min.

*Jeżeli całe masło jest dodawane na początku, smak, struktura i rośnięcie wypieku są nieco inne niż w przypadku, kiedy masło jest dodawane dwuetapowo.

- Jeżeli chcesz dodać dodatkowe składniki, takie jak rodzynki, wsyp je podczas dodawania reszty masła (nie dodawaj więcej niż 150 g dodatkowych składników).
- Nawet bez naciśnięcia przycisku „Start”, wyrabianie będzie kontynuowane po upływie 5 min. Po dodaniu reszty masła lub dodatkowych składników wyrabianie nie rozpoczyna się natychmiast po naciśnięciu przycisku „Start”.
- Nie należy dodawać reszty masła po wyświetleniu czasu pozostałego do końca pieczenia (str. PL43).

SD-ZB2512_Bel.indb 15 2015/01/27 11:25:04

Pieczenie rustykalnego chleba

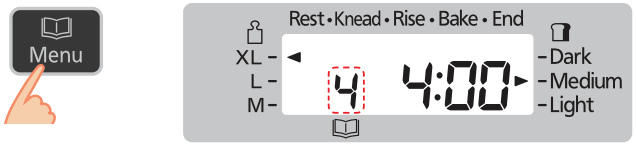


■ Aby anulować/zatrzymać uruchomiony program
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)

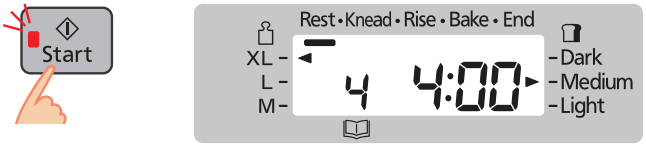
Przygotowanie (str. PL12)

① Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
② Umieść składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w tabeli składników.
③ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

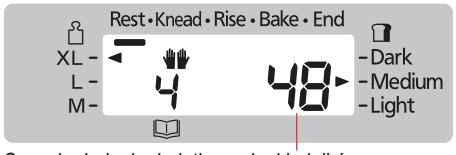
1 Wybierz program „4”



2 Naciśnij „Start”, aby uruchomić urządzenie

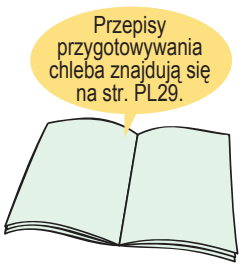


- Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.
- Po ustawieniu czasu do dodania dodatkowych składników jest on odliczany na wyświetlaczu.



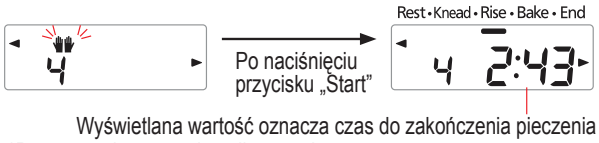
Czas do dodania dodatkowych składników
*Powyższe dotyczy pojemnika wysokotemperaturowego. W przypadku pojemnika niskotemperaturowego wyświetlane jest „28”.

SD-ZB2512_Bel.indb 16 2015/01/27 11:25:04



3 Po usłyszeniu sygnału dodaj pozostałe składniki i ponownie naciśnij przycisk „Start”

Pozostałe składniki należy dodać, kiedy miga ikona „✋”.
Nawet jeżeli dodatkowe składniki nie zostaną dodane, a przycisk „Start” nie zostanie naciśnięty, po 5 minutach automatycznie rozpoczną się etapy „Knead” (wyrabianie) i „Bake” (pieczenie).



Wyświetlana wartość oznacza czas do zakończenia pieczenia
*Powyższe dotyczy pojemnika wysokotemperaturowego.
Pozostały czas różni się w zależności od temperatury w pomieszczeniu.
Niska temperatura: 3:00 – 3:03
Wysoka temperatura: 2:40 – 2:43

4 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij wypiek

po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

- Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

- Jeśli chodzi o dodatkowe składniki użyj maks. 100 g przy wypieku wielkości „M”, 125 g przy wypieku wielkości „L” lub 150 g przy wypieku wielkości „XL”.
- Nawet jeżeli przycisk „Start” nie zostanie naciśnięty, wyrabianie będzie kontynuowane po upływie 5 minut. Nie zaczyna się ono natychmiast, nawet po naciśnięciu przycisku „Start” po dodaniu dodatkowych składników.
- Nie należy dodawać składników, jeżeli na wyświetlaczu widoczny jest czas do zakończenia pieczenia (str. PL43).
- Lista dodatkowych składników dodawanych automatycznie bądź manualnie

  Dodawane automatycznie: bekon, oliwki, zielona fasolka
  Dodawane automatycznie: ser, czekolada (zamrożona), cebula (drobno posiekana)

SD-ZB2512_Bel.indb 17 2015/01/27 11:25:04

Rustykalny cheb na zakwasie/ Rustykalne ciasto na zakwasie

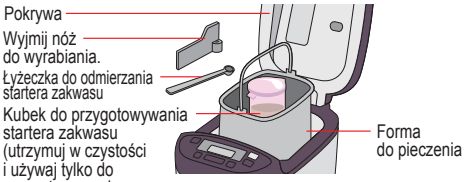
ETAP 1 Przygotowywanie startera zakwasu



■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)

Przepis przygotowywania startera zakwasu znajduje się na str. PL33.



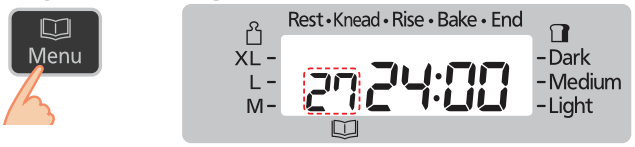


Można umieścić jednocześnie dwa kubki do przygotowywania startera zakwasu.

Przygotowanie

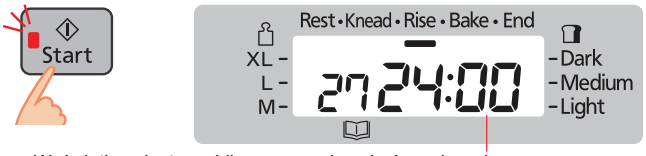
① Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki w kubku do przygotowywania zakwasu (wyjmij nóż do wyrabiania ciasta).
② Załóż pokrywkę kubka do przygotowywania zakwasu.
③ Umieść kubek do przygotowywania zakwasu w formie do pieczenia.
④ Włóż formę do pieczenia do urządzenia i podłącz je do sieci.

1 Wybierz program „27”



- W programie „27” funkcja timera jest niedostępna.
- Jeżeli wybierzesz niewłaściwy program, kubek do przygotowywania startera zakwasu ulegnie stopieniu.

2 Włącz urządzenie



Wyświetlany jest przybliżony czas do zakończenia wybranego programu

- Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

- Nie wyjmuj kubka do przygotowywania startera zakwasu, aż do chwili zakończenia programu.

3 Naciśnij przycisk „Stop” i niezwłocznie wyjmij kubek ze starterem zakwasu

kiedy urządzenie wygeneruje 8 sygnałów i miga pasek pod napisem „End”.

- Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

Przechowuj starter zakwasu w lodówce

- Jeżeli pozostawisz starter zakwasu w wypiekaczu, wydajność fermentacji spadnie i chleb nie wyrośnie.
- Upewnij się, że przechowujesz starter zakwasu w lodówce i zużyj go w ciągu kolejnych 7 dni. (jeżeli starter będzie przechowywany w zamrażarce lub w temperaturze pokojowej wydajność fermentacji zostanie utracona).

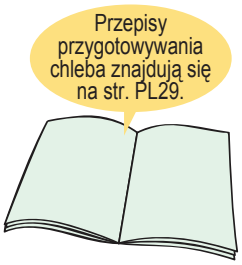
- Nie mieszaj nowego startera zakwasu z resztami starego.
- Jeżeli starter zakwasu jest przygotowany właściwie ma kwaśny zapach i czuć go alkoholem. (Jeżeli temperatura w pomieszczeniu przekracza 30°C starter ulega zepsuciu).

SD-ZB2512_Bel.indb 18 2015/01/27 11:25:04

ETAP 2 Pieczenie rustykalnego chleba na zakwasie



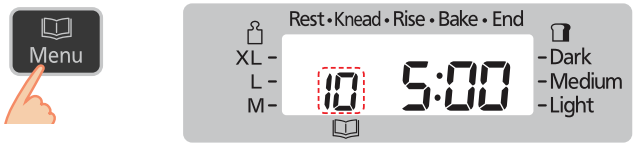
■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)



Przygotowanie (str. PL12)

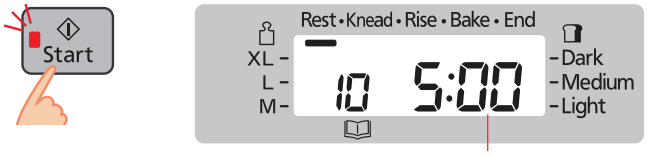
① Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
② Wlej starter zakwasu do formy do pieczenia.
③ Umieść składniki na chleb w formie do pieczenia w następującej kolejności:
wysokoglutenowa biała mąka chlebowa → sól → woda
④ Umieść formę do pieczenia w urządzeniu, zamknij pokrywę i włącz wypiekacz do sieci.
⑤ Wsyp suszone drożdże do dozownika drożdży.

1 Wybierz program „10”



● Chleb nie uda się dobrze, jeżeli temperatura w pomieszczeniu przekracza 30°C.

2 Włącz urządzenie



Wyświetlany jest przybliżony czas do zakończenia programu

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

3 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij chleb

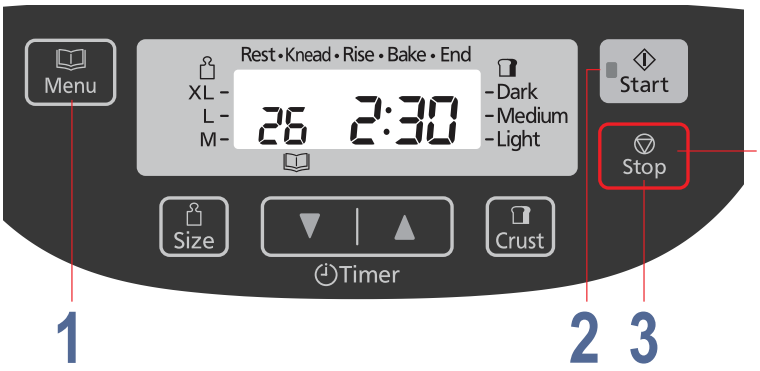
po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

SD-ZB2512_Bel.indb 19 2015/01/27 11:25:05

Rustykalny cheb na zakwasie/ Rustykalne ciasto na zakwasie

ETAP 2 Przygotowywanie rustykalnego ciasta na zakwasie



■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)

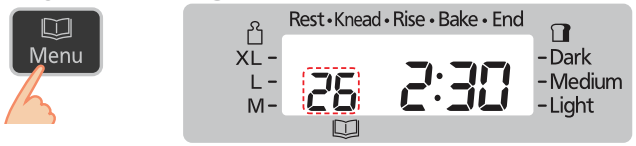
Przepisy przygotowywania ciasta znajdują się na str. PL32.



Przygotowanie (str. PL12)

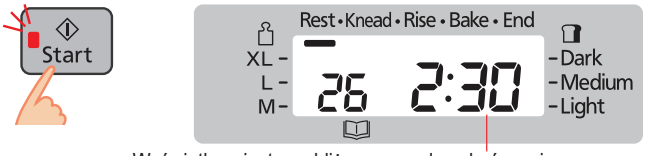
① Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
② Wlej starter zakwasu do formy do pieczenia.
③ Umieść składniki na chleb w formie do pieczenia w następującej kolejności:
wysokoglutenowa biała mąka chlebowa → sól → woda
④ Umieść formę do pieczenia w urządzeniu, zamknij pokrywę i włącz wypiekacz do sieci.
⑤ Wsyp suszone drożdże do dozownika drożdży.

1 Wybierz program „26”



● Funkcja timera jest niedostępna w programach przygotowywania ciasta drożdżowego (za wyjątkiem programu „28”).

2 Włącz urządzenie



Wyświetlany jest przybliżony czas do zakończenia programu

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

3 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij ciasto

po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

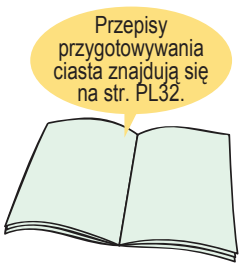
● Uformuj gotowe ciasto i pozwól mu wyrosnąć po raz drugi zgodnie z przepisem, a następnie upiecz je w piekarniku.

SD-ZB2512_Bel.indb 20 2015/01/27 11:25:05

Przygotowywanie ciasta drożdżowego



■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)



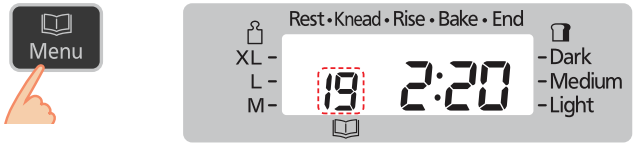
Polski

Przygotowanie (str. PL12)

① Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
② Umieść składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w tabeli składników.
③ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

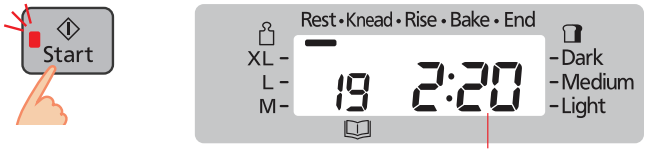
1 Wybierz program przygotowywania ciasta

(Ilustacja przestawia sytuację po wybraniu programu „19”).



● Funkcja timera jest niedostępna w programach przygotowywania ciasta drożdżowego (za wyjątkiem programu „28”).
● Jeżeli chcesz dodać dodatkowe składniki zapoznaj się z informacjami znajdującymi się na str. PL14.

2 Włącz urządzenie



Wyświetlany jest przybliżony czas do zakończenia programu

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

3 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij ciasto

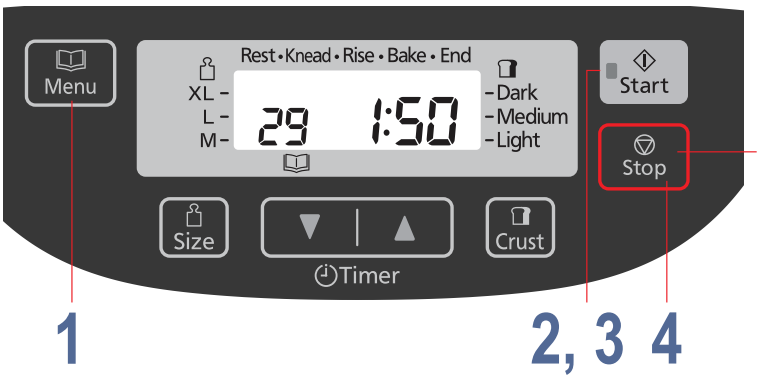
po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

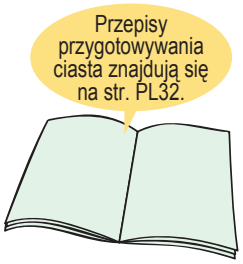
● Uformuj gotowe ciasto i pozwól mu wyrosnąć po raz drugi zgodnie z przepisem, a następnie upiecz je w piekarniku.

SD-ZB2512_Bel.indb 21 2015/01/27 11:25:05

Przygotowywanie ciasta na brioszki



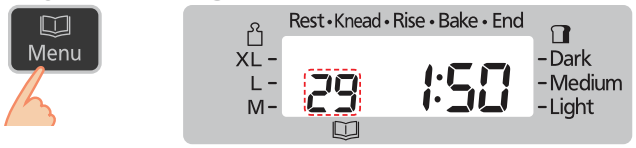
■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)



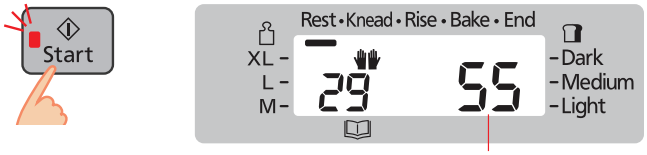
Przygotowanie (str. PL12)

① Masło przeznaczone do dodania później pokrój w 1–2 cm kostkę i włóż do lodówki.
② Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
③ Umieść składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w tabeli składników.
④ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

1 Wybierz program „29”



2 Włącz urządzenie

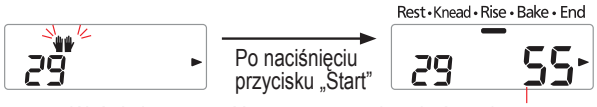


Wyświetlana wartość oznacza ilość minut pozostałych do dodania dodatkowego masła lub składników

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

3 Po usłyszeniu sygnału dodaj pozostałe masło i ponownie naciśnij przycisk „Start”

Pozostałe, pokrojone w kostkę masło należy dodać, kiedy miga ikona „✋”.



Wyświetlana wartość oznacza czas do zakończenia programu

4 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij ciasto

po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

● Funkcja timera jest niedostępna w programach przygotowywania ciasta drożdżowego (za wyjątkiem programu „28”).

[Prostszy sposób przygotowania ciasta na brioszki]
Dodaj całe masło wraz z innymi składnikami już na początku.

● Pokrój masło w 2-cm kostkę i umieść w formie do pieczenia w tym samym czasie co inne składniki.
● Wykonuj kroki opisane po lewej stronie. Jednakże, kiedy w kroku 3 urządzenie wygeneruje sygnał oznaczający porę dodania reszty masła, należy go zignorować.
● Całkowity czas przygotowania wynosi 1 h 50 min.

*Jeżeli całe masło jest dodawane na początku, smak, struktura i rośnięcie wypieku są nieco inne niż w przypadku, kiedy masło jest dodawane dwuetapowo.

● Jeżeli chcesz dodać dodatkowe składniki, takie jak rodzynki, wsyp je podczas dodawania reszty masła (nie dodawaj więcej niż 150 g dodatkowych składników).
● Nawet bez naciśnięcia przycisku „Start”, wyrabianie będzie kontynuowane po upływie 5 min. Po dodaniu reszty masła lub dodatkowych składników wyrabianie nie rozpoczyna się natychmiast po naciśnięciu przycisku „Start”.
● Nie należy dodawać reszty masła po wyświetleniu czasu pozostałego do końca pieczenia (str. PL43).

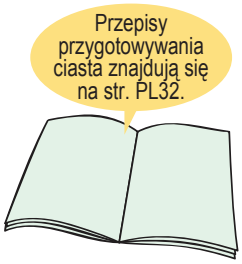
● Uformuj gotowe ciasto i pozwól mu wyrosnąć po raz drugi zgodnie z przepisem, a następnie upiecz je w piekarniku.

SD-ZB2512_Bel.indb 22 2015/01/27 11:25:05

Przygotowywanie rustykalnego ciasta



■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)

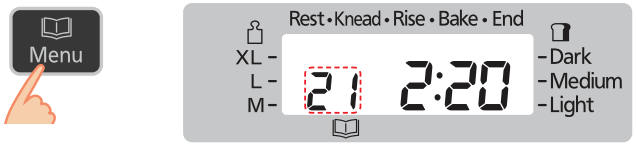


Polski

Przygotowanie (str. PL12)

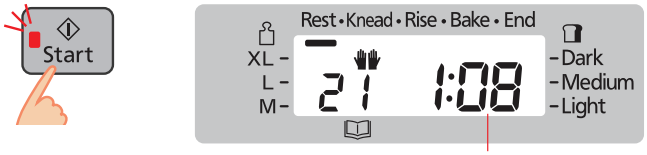
① Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
② Umieść składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w tabeli składników.
③ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

1 Wybierz program „21”



● Funkcja timera jest niedostępna w programach przygotowywania ciasta drożdżowego (za wyjątkiem programu „28”).

2 Włącz urządzenie

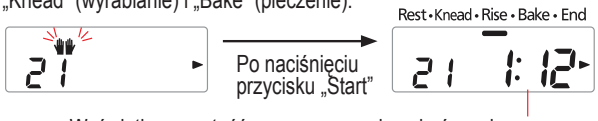


Czas pozostały do pory dodania dodatkowych składników
*Powyższe odnosi się do przypadku korzystania z wysokiej temperatury.
W przypadku korzystania z niskiej temperatury wyświetlane jest „58”.

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

3 Po usłyszeniu sygnału dodaj pozostałe składniki i naciśnij przycisk „Start”

Dodatkowe składniki należy dodać w czasie, kiedy miga ikona „✋”.
Nawet jeżeli dodatkowe składniki nie zostaną dodane, a przycisk „Start” nie zostanie naciśnięty, po 5 minutach automatycznie rozpoczną się etapy „Knead” (wyrabianie) i „Bake” (pieczenie).



Wyświetlana wartość oznacza czas do zakończenia programu
*Powyższe dotyczy korzystania z wysokiej temperatury.
Pozostały czas różni się w zależności od temperatury w pomieszczeniu.
Niska temperatura: 1:20–1:22
Wysoka temperatura: 1:10–1:12

● Jeśli chodzi o dodatkowe składniki użyj maks. 100 g przy wypieku wielkości „M”, 125 g przy wypieku wielkości „L” lub 150 g przy wypieku wielkości „XL”.
● Nawet jeżeli przycisk „Start” nie zostanie naciśnięty, wyrabianie będzie kontynuowane po upływie 5 minut. Nie zaczyna się ono natychmiast, nawet po naciśnięciu przycisku „Start” po dodaniu dodatkowych składników.
● Nie należy dodawać składników, jeżeli na wyświetlaczu widoczny jest czas do zakończenia programu (str. PL43).
● Lista dodatkowych składników dodawanych automatycznie bądź manualnie znajduje się na str. PL17.

4 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij ciasto

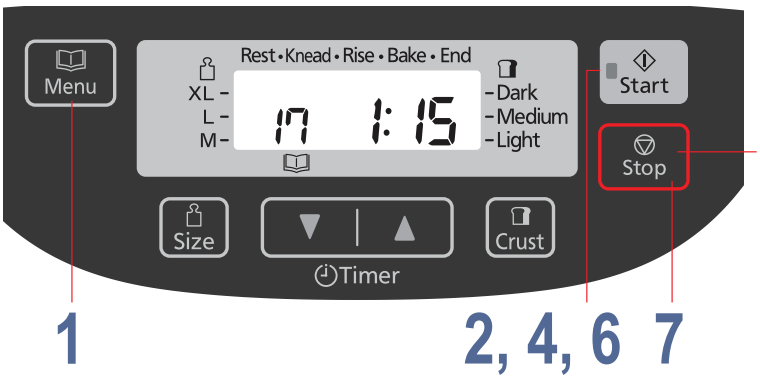
po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

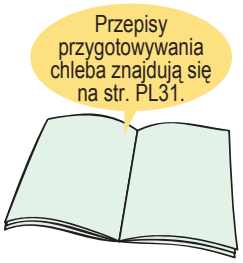
● Uformuj gotowe ciasto i pozwól mu wyrosnąć po raz drugi zgodnie z przepisem, a następnie upiecz je w piekarniku.

SD-ZB2512_Bel.indb 23 2015/01/27 11:25:06

Pieczenie rustykalnych „scones”



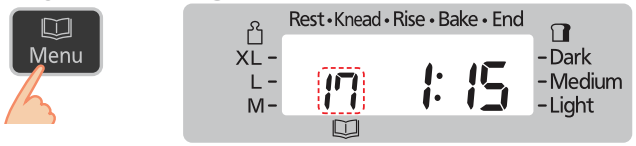
■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)



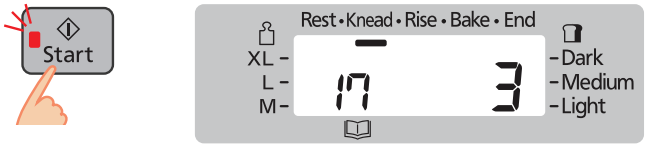
Przygotowanie (str. PL12)

① Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia chleba.
② Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w następującej kolejności: jajka wymieszane z mlekiem → jogurt → inne składniki.
③ Włóż formę do pieczenia chleba do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

1 Wybierz program „17”

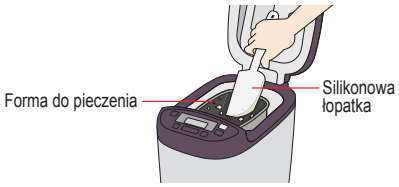


2 Włącz urządzenie

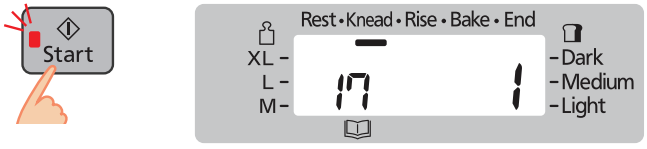


● Po 3 minutach

3 Po 3 minutach, kiedy urządzenie wygeneruje sygnał, otwórz pokrywę i zeskrob mąkę



4 Ponownie naciśnij przycisk „Start”



● Nie naciskaj przycisku „Stop”.
● Po kolejnej minucie

● Pieczenie rustykalnych „scones” różni się od pieczenia bochenka z wykorzystaniem suszonych drożdży.
● W programie „17” funkcja timera jest niedostępna. (Za pomocą przycisków timera można ustawić wyłącznie czas pieczenia).
● Można wymieszać swoje ulubione składniki (orzechy, rodzynki, wiórki czekoladowe itp.) i umieścić jest w formie do pieczenia w tym samym czasie co podstawowe składniki. (Nie należy dodawać więcej niż 150 g dodatkowych składników).

● Używaj silikonowej łopatki, aby nie dopuścić do uszkodzenia nieprzywierającej powłoki formy do pieczenia. Nie używaj metalowych łopatek itp.
● Po upływie 3 minut w kroku 3 wygenerowany zostanie sygnał i automatycznie rozpocznie się etap „Knead” (wyrabianie).

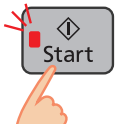
SD-ZB2512_Bel.indb 24 2015/01/27 11:25:06

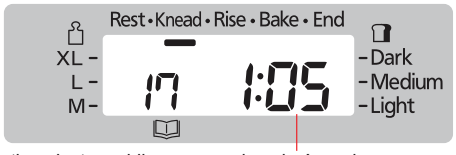
5 W ciągu 3 minut, kiedy słychać sygnał generowany przez wypiekacz, otwórz pokrywę i zeskrob ciasto i ukształtuj jego powierzchnię



● Po upływie 3 minut w kroku 5 wygenerowany zostanie sygnał i automatycznie rozpocznie się etap „Bake” (pieczenie). Powierzchnia rustykalnych „scones” będzie nierówna, ponieważ nie została ukształtowana powierzchnia ciasta).

6 Ponownie naciśnij przycisk „Start”





Wyświetlany jest przybliżony czas do zakończenia programu
Na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do zakończenia programu
Pozostały czas: 1:11 – 1:05.

● Nie naciskaj przycisku „Stop”.
● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

7 Naciśnij przycisk „Stop”, kiedy urządzenie wygeneruje sygnał oraz miga pasek pod napisem „End”

sprawdź, czy pieczenie zostało zakończone i wyjmij formę do pieczenia

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

■ Jeżeli ciasto jest niedopieczone ➔ Wykonaj operacje ①–③
(Dodatkowy czas pieczenia można ustawić maksymalnie dwukrotnie. Za każdym razem może być to maksymalnie 20 minut. Kiedy urządzenie jest gorące, ustawienie timera powraca do 1 min. Czas ten można wydłużyć naciskając odpowiednio przycisk timera.)

● Jeżeli silnie potrząśniesz i usuniesz rustykalną warstwę z formy do pieczenia, rustykalne „scones” utracą swój kształt.

Uwaga! Urządzenie jest gorące!

● Aby sprawdzić, czy ciasto jest dopieczone, wbij patyczek do szaszłyków w środek rustykalnych „scones” – są one gotowe, gdy po wyjęciu patyczka nie przylegają do niego żadne pozostałości surowego ciasta.

① Wybierz program „17”





② Ustaw czas pieczenia





● Można ustawić w zakresie 1–20 minut.

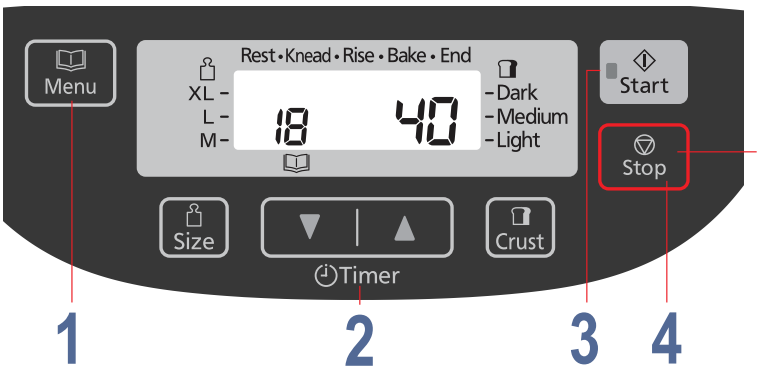
③ Włącz urządzenie





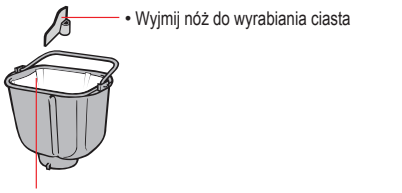
SD-ZB2512_Bel.indb 25 2015/01/27 11:25:07

Pieczenie ciasta



■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)

Przepisy przygotowywania ciasta znajdują się na str. PL33.

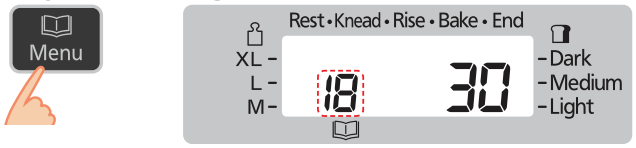


• Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta

• Wyłóż papierem do pieczenia (ciasto lub bułka przypalą się, jeśli będą się bezpośrednio stykać z powierzchnią formy do pieczenia).

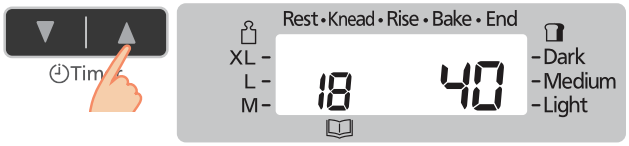
Przygotowanie
① Przygotuj składniki zgodnie z przepisem.
② Wyłóż formę do pieczenia papierem do pieczenia i napełnij wymieszanymi składnikami.
③ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

1 Wybierz program „18”

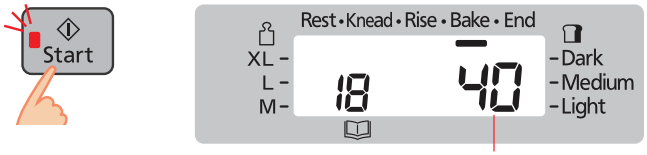


● W programie „18” funkcja timera jest niedostępna. (Za pomocą przycisków timera można ustawić wyłącznie czas pieczenia).

2 Ustaw czas pieczenia



3 Włącz urządzenie



Wyświetlany jest przybliżony czas do zakończenia programu

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

4 Naciśnij przycisk „Stop”, kiedy urządzenie wygeneruje sygnał oraz miga pasek pod napisem „End” sprawdź, czy pieczenie zostało zakończone i wyjmij formę do pieczenia

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

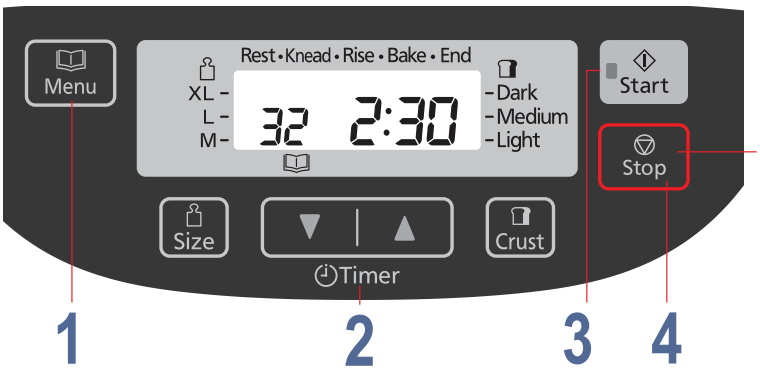
■ Jeżeli ciasto jest niedopieczone ➔ Powtórz kroki 1–3
(Dodatkowy czas pieczenia można ustawić maksymalnie dwukrotnie. Za każdym razem może być to maksymalnie 50 minut. Kiedy urządzenie jest gorące, ustawienie timera powraca do 1 min. Czas ten można wydłużyć naciskając odpowiednio przycisk timera.)

Uwaga! Urządzenie jest gorące!

● Aby sprawdzić, czy ciasto jest dopieczone, wbij patyczek do szaszłyków w jego środek – jest ono gotowe, gdy po wyjęciu patyczka nie przylegają do niego żadne pozostałości surowych składników.

SD-ZB2512_Bel.indb 26 2015/01/27 11:25:07

Przygotowywanie dżemu



■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)

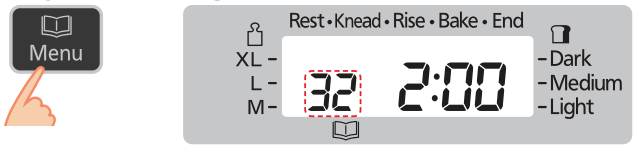
Przepisy przygotowywania dżemu znajdują się na str. PL37



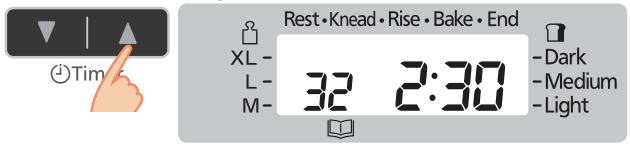
Polski

Przygotowanie
① Przygotuj składniki zgodnie z przepisem.
② Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
③ Umieść składniki w formie do pieczenia w następującej kolejności:
połowa owoców → połowa cukru → reszta owoców → reszta cukru
④ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

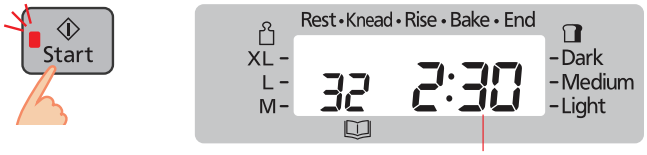
1 Wybierz program „32”



2 Ustaw czas gotowania



3 Włącz urządzenie



Wyświetlany jest przybliżony czas do zakończenia programu

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

4 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij dżem

po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

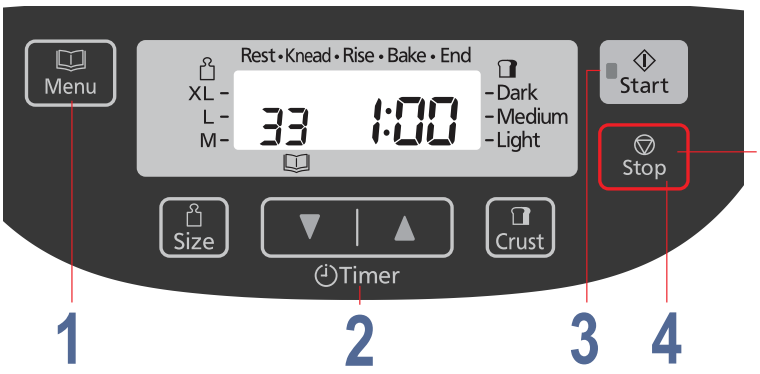
● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

■ Jeżeli dżem nie jest jeszcze gotowy ➔ Powtórz kroki 1–3
(Dodatkowy czas gotowania można ustawić maksymalnie dwukrotnie. Za każdym razem może być to 10–40 minut. Kiedy urządzenie jest gorące, ustawienie timera powraca do 1 min. Czas ten można wydłużyć, naciskając odpowiednio przycisk timera.)

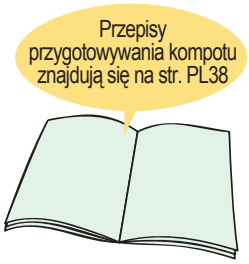
● W programie 32 niedostępna jest funkcja timera. (Przyciskami timera można wyłącznie ustawiać czas gotowania).
● Dla uzyskania odpowiednio gęstego dżemu, konieczne jest użycie odpowiednich ilości cukru, kwasu cytrynowego i pektyny.
● Owoce o wysokiej zawartości pektyn żelują się łatwo. Z owoców o małej zawartości pektyn trudno uzyskać gęsty dżem.
● Używaj świeżo dojrzałych owoców. Owoce niedojrzałe lub przestojałe nie dają dobrych rezultatów.
● Przepisy w tej instrukcji służą do uzyskiwania lekkich dżemów. Wynika to ze stosowania ograniczonych ilości cukru.
● Każdy ze składników należy dodawać dokładnie w ilości podanej w przepisie.
• Nie należy zwiększać lub zmniejszać ilości owoców. Może to spowodować wykipienie lub przypalenie dżemu.
• Nie należy zwiększać ilości cukru powyżej połowy masy owoców.
Może to spowodować wykipienie lub przypalenie dżemu.
Zmniejszenie ilości cukru nie pozwoli na uzyskanie odpowiedniej gęstości dżemu.
*Jeżeli owoce są kwaśne, można zmniejszyć ilość dodawanego soku z cytryny. Jeśli jednak dodany on zostanie w zbyt małej ilości, dżem nie uzyska odpowiedniej gęstości.
● Jeżeli czas gotowania będzie za krótki, kawałki owoców nie rozpadną się całkowicie i dżem może stać się wodnisty
• Dżem gęstnieje podczas stygnięcia. Należy uważać, aby go nadmiernie nie wygotować.
● Gotowy dżem należy możliwie najszybciej przełożyć do słoików. Przekładając dżem, należy uważać, aby się nie poparzyć.
● Dżem może się przypalić, jeżeli pozostanie w formie do pieczenia.
● Dżem należy przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu. Ze względu na małą zawartość cukru nie jest on równie trwały, co produkty nabywane w sklepach.
Po otwarciu słoika, dżem należy przechowywać w lodówce i spożyć w możliwie krótkim czasie.

SD-ZB2512_Bel.indb 27 2015/01/27 11:25:07

Przygotowywanie kompotu

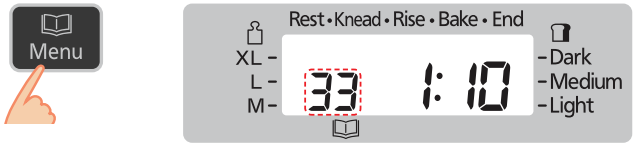


■ Aby anulować/ zatrzymać program po uruchomieniu
(przytrzymaj naciśnięty przycisk przez co najmniej sekundę)

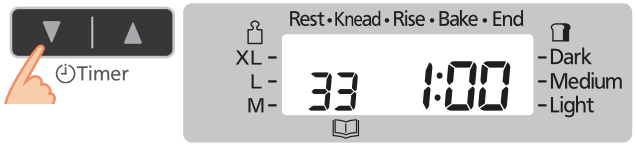


Przygotowanie
① Przygotuj składniki zgodnie z przepisem. (Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta).
② Umieść składniki w formie do pieczenia w następującej kolejności: owoce → cukier → płyn.
③ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz urządzenie do sieci.

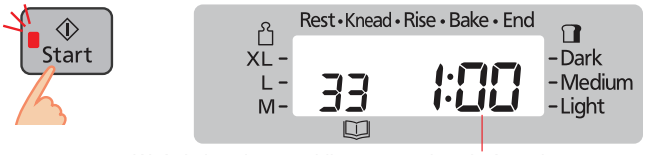
1 Wybierz program „33”



2 Ustaw czas gotowania



3 Włącz urządzenie



Wyświetlany jest przybliżony czas do zakończenia programu

● Zaświeci się kontrolka przycisku „Start”.

4 Naciśnij przycisk „Stop” i wyjmij formę z kompotem

po usłyszeniu 8 sygnałów wygenerowanych przez urządzenie, kiedy miga pasek pod napisem „End”.

● Zgaśnie migająca kontrolka przycisku „Start”.

■ Jeżeli kompot nie jest dostatecznie ugotowany ➔ Powtórz kroki 1–3
(Dodatkowy czas gotowania można ustawić maksymalnie dwukrotnie. Za każdym razem może być to 10–40 minut. Kiedy urządzenie jest gorące, ustawienie timera powraca do 1 min. Czas ten można wydłużyć, naciskając odpowiednio przycisk timera.)

● W programie 33 niedostępna jest funkcja timera. (Przyciskami timera można wyłącznie ustawiać czas gotowania).

● Każdy ze składników należy dodawać dokładnie w ilości podanej w przepisie.
• Nie należy zwiększać lub zmniejszać ilości owoców. Może to spowodować wykipienie lub przypalenie się kompotu.

SD-ZB2512_Bel.indb 28 2015/01/27 11:25:08

Przepisy pieczenia chleba

BIAŁY CHLEB

Wybierz program „1” lub „2”

	M	L	XL
wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g	500 g	600 g
sól (łyżeczki)	1½	1½	2
cukier (łyżki stołowe)	1	1½	2
masło	20 g	30 g	40 g
woda	280 ml	350 ml	420 ml
suszone drożdże (łyżeczki) (dla opcji BAKE RAPID) [łyżeczki]	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)

CHLEB Z RODZYNKAMI

Wybierz program „3”

	M	L	XL
wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g	500 g	600 g
sól (łyżeczki)	1½	1½	2
cukier (łyżki stołowe)	1	1½	2
masło	20 g	30 g	40 g
woda	280 ml	350 ml	420 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1	1½
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): rodzynki	80 g	100 g	120 g

CHLEB RUSTYKALNY (z bekonem i serem)

Wybierz program „4”

	M	L	XL
wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g	500 g	580 g
sól (łyżeczki)	1½	1½	2
cukier (łyżki stołowe)	1	1½	2
masło	20 g	30 g	40 g
woda	280 ml	350 ml	400 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1	1¼
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): gotowany bekon	50 g	65 g	75 g
dodatkowy ser (pokrojony w 1-cm kostkę)	50 g	60 g	75 g

CHLEB RUSTYKALNY (z mieszanką oliwek)

Wybierz program „4”

	M	L	XL
wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g	500 g	580 g
sól (łyżeczki)	1½	1½	2
cukier (łyżki stołowe)	1	1½	2
masło	20 g	30 g	40 g
woda	280 ml	350 ml	400 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1	1¼
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): mieszanka oliwek	100 g	125 g	150 g

CHLEB RUSTYKALNY (suszone pomidory, ser i sok pomidorowy)

Wybierz program „4”

	M	L	XL
wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g	500 g	580 g
sól (łyżeczki)	1½	1½	2
cukier (łyżki stołowe)	1	1½	2
masło	20 g	30 g	40 g
woda	140 ml	175 ml	200 ml
sok pomidorowy	140 ml	175 ml	200 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1	1¼
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): suszone pomidory	30 g	40 g	50 g
dodatkowy ser (pokrojony w 1-cm kostkę)	70 g	85 g	100 g

CHLEB PEŁNOZIARNISTY

Wybierz program „5” lub „6”

	M	L	XL
wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
sól (łyżeczki)	1½	1½	2
cukier (łyżki stołowe)	1	1½	2
masło	20 g	30 g	40 g
woda	280 ml	350 ml	420 ml
suszone drożdże (łyżeczki) (dla opcji BAKE RAPID) [łyżeczki]	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)

CHLEB PEŁNOZIARNISTY Z RODZYNKAMI

Wybierz program „7”

	M	L	XL
wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
sól (łyżeczki)	1½	1½	2
cukier (łyżki stołowe)	1	1½	2
masło	20 g	30 g	40 g
woda	280 ml	350 ml	420 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1	1¼
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): rodzynki	80 g	100 g	120 g

PIECZYWO FRANCUSKIE

Wybierz program „9”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	300 g
sól (łyżeczki)	1
masło	20 g
woda	220 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

RUSTYKALNY CHLEB NA ZAKWASIE

Etap 1 Starter zakwasu

Program „27”: Przejdź do str. PL18 oraz str. PL33, gdzie znajduje się przepis na starter zakwasu.

Etap 2 : Wybierz program „10”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g
sól (łyżeczki)	1
woda	150 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

PIECZYWO WŁOSKIE

Wybierz program „11”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g
sól (łyżeczki)	1½
oliwa z oliwek (łyżki stołowe)	1½
woda	260 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1

PIECZYWO KANAPKOWE

Wybierz program „12”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	380 g
cukier (łyżki stołowe)	2
masło	30 g
woda	250 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1

SD-ZB2512_Bel.indb 29 2015/01/27 11:25:08

Przepisy pieczenia chleba

PANNETTONE

Wybierz program „13”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g
cukier (łyżki stołowe)	4½
sól (łyżeczki)	1
masło (pokrojone w 2-cm kostkę i schłodzone w lodówce)	50 g
jajka, średnie (roztrzepane)	2 (100 g)
mleko	200 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1½
dodatkowe masło (pokrojone w 1–2-cm kostkę i schłodzone w lodówce)	70 g
skórka pomarańczowa, drobno posiekana*	50 g
brązowe rodzynki sułtańskie*	50 g
suszona czarna porzeczka*	50 g

* : dodawane razem z dodatkowym masłem

PODSTAWOWE BRIOSZKI

Wybierz program „13”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g
cukier (łyżki stołowe)	4
mleko w proszku (łyżki stołowe)	2
sól (łyżeczki)	1
masło (pokrojone w 2-cm kostkę i schłodzone w lodówce)	50 g
jajka, średnie (roztrzepane)	2 (100 g)
woda	180 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1¼
dodatkowe masło (pokrojone w 1–2-cm kostkę i schłodzone w lodówce)	70 g

CHLEB BEZGLUTENOWY

Wybierz program „14”

woda	430 ml
olej (łyżki stołowe)	1
chlebowa mieszanka bezglutenowa	500 g
suszone drożdże (łyżeczki)	2

BIAŁY CHLEB ORKISZOWY

Wybierz program „15”

	M	L	XL
biała mąka orkiszowa	400 g	500 g	600 g
cukier (łyżeczki)	1½	2	2
sól (łyżeczki)	1¼	1½	1¾
masło	5 g	10 g	10 g
woda	260 ml	340 ml	400 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1¼	1½

PEŁNOZIARNISTY CHLEB ORKISZOWY

Wybierz program „15”

	M	L	XL
pełnoziarnista mąka orkiszowa	200 g	250 g	300 g
biała mąka orkiszowa	200 g	250 g	300 g
cukier (łyżeczki)	1½	2	2
sól (łyżeczki)	1¼	1½	1¾
olej (łyżki stołowe)	2	3	3
woda	250 ml	320 ml	380 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1¼	1½

CHLEB ŻYTNIO-ORKISZOWY (nie można korzystać z timera)

Wybierz program „15”

	M	L	XL
biała mąka orkiszowa	275 g	350 g	425 g
mąka żytnia	125 g	150 g	175 g
cukier (łyżeczki)	1½	2	2
sól (łyżeczki)	1¼	1½	1¾
masło	5 g	10 g	10 g
jogurt naturalny	120 g	150 g	180 g
woda	180 ml	230 ml	270 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1¼	1½

CHLEB ORKISZOWO-GRYCZANY Z NASIONAMI

Wybierz program „15”

	M	L	XL
biała mąka orkiszowa	320 g	400 g	480 g
mąka gryczana	80 g	100 g	120 g
miód (łyżeczki)	1	1	1½
sól (łyżeczki)	1¼	1½	1¾
nasiona sezamu (łyżki stołowe)	1½	2	2½
siemię lniane (łyżki stołowe)	1½	2	2
mak (łyżki stołowe)	1½	2	2½
olej (łyżki stołowe)	2	3	3
woda	250 ml	320 ml	380 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1¼	1½

CYTRYNOWY CHLEB ORKISZOWY Z MAKIEM

Wybierz program „15”

	M	L	XL
biała mąka orkiszowa	400 g	500 g	600 g
cukier (łyżeczki)	1½	2	2
sól (łyżeczki)	1¼	1½	1¾
masło	5 g	10 g	10 g
starta skórka z cytryny	1	1	1
sok z cytryny	20 ml	20 ml	30 ml
mak (łyżki stołowe)	2	3	3
woda	250 ml	330 ml	380 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1¼	1½

PIECZYWO ORKISZOWO-RYŻOWE Z ORZESZKAMI PINIOWYMI I SMAŻONĄ CEBULKĄ

Wybierz program „16”

	M	L	XL
biała mąka orkiszowa	320 g	400 g	480 g
brązowa mąka ryżowa	80 g	100 g	120 g
cukier (łyżeczki)	1½	2	2
sól (łyżeczki)	1¼	1½	1¾
masło	5 g	10 g	10 g
woda	260 ml	340 ml	400 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1¼	1½
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): orzeszki piniowe suszona smażona cebulka (łyżki stołowe)	 40 g 3	 50 g 4	 60 g 5

SD-ZB2512_Bel.indb 30 2015/01/27 11:25:08

CHLEB ORKISZOWY Z OWOCAMI

Wybierz program „16”

	M	L	XL
biała mąka orkiszowa	400 g	500 g	600 g
cukier (łyżeczki)	1½	2	2
sól (łyżeczki)	1¼	1½	1¾
masło	5 g	10 g	10 g
mieszanka przypraw (łyżeczki)	2	2½	3
woda	270 ml	350 ml	400 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1	1¼	1½
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): mieszanka suszonych owoców	100 g	125 g	150 g

RUSTYKALNE „SCONES”

Wybierz program „17”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	360 g
masło (pokrojone w 1-cm kostkę)	60 g
jajka	2
mleko	160 g (mieszanka jajek i mleka)
jogurt	60 g
sól (łyżeczki)	½
cukier	40 g
proszek do pieczenia	10 g

SD-ZB2512_Bel.indb 31 2015/01/27 11:25:08

Przepisy przygotowywania ciasta

CIASTO DROŻDŻOWE

Wybierz program „19”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	500 g
sól (łyżeczki)	1½
cukier (łyżki stołowe)	1½
masło	30 g
woda	310 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1

CIASTO DROŻDŻOWE Z RODZYNKAMI

Wybierz program „20”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	500 g
sól (łyżeczki)	1½
cukier (łyżki stołowe)	1½
masło	30 g
woda	310 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): rodzynki	100 g

RUSTYKALNE CIASTO DROŻDŻOWE

Wybierz program „21”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	500 g
sól (łyżeczki)	1½
cukier (łyżki stołowe)	1½
masło	30 g
woda	350 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): gotowany bekon	65 g
dodatkowy ser (pokrojony w 1-cm kostkę)	60 g

CIASTO Z MĄKI PEŁNOZIARNISTEJ

Wybierz program „22”

wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	500 g
sól (łyżeczki)	2
cukier (łyżki stołowe)	1½
masło	30 g
woda	340 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1½

CIASTO Z MĄKI PEŁNOZIARNISTEJ Z RODZYNKAMI

Wybierz program „23”

wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	500 g
sól (łyżeczki)	2
cukier (łyżki stołowe)	1½
masło	30 g
woda	340 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1½
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): rodzynki	100 g

FRANCUSKIE CIASTO DROŻDŻOWE

Wybierz program „25”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	300 g
sól (łyżeczki)	1
masło	20 g
woda	180 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

RUSTYKALNE CIASTO NA ZAKWASIE (STANDARDOWE)

Etap 1 Starter zakwasu

Program „27”: Przejdź do str. PL18 oraz str. PL33, gdzie znajduje się przepis na starter zakwasu.

Etap 2 : Wybierz program „26”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g
sól (łyżeczki)	1
woda	150 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

RUSTYKALNE CIASTO NA ZAKWASIE (ŻYTNIE)

Etap 1 Starter zakwasu

Program „27”: Przejdź do str. PL18 oraz str. PL33, gdzie znajduje się przepis na starter zakwasu.

Etap 2 : Wybierz program „26”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	360 g
mąka żytnia	40 g
sól (łyżeczki)	1
woda	150 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

CIASTO NA PIZZĘ

Wybierz program „28”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	450 g
sól (łyżeczki)	2
olej roślinny (łyżki stołowe)	4
woda	240 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1

CIASTO NA BRIOSZKI (Z CZEKOLADĄ)

; na 12 bułeczek

Wybierz program „29”

wysokoglutenowa biała pszenna mąka chlebowa, typ 550	400 g
cukier (łyżki stołowe)	4
sól (łyżeczki)	1
masło (pokrojone w 2-cm kostkę i schłodzone w lodówce)	70 g
jajka, średnie (roztrzepane)	3 (150 g)
mleko	90 ml
rum (ciemny) (łyżki stołowe)	1
suszone drożdże (łyżeczki)	1½
dodatkowe masło (pokrojone w 1–2-cm kostkę i schłodzone w lodówce)	50 g
wiórki czekoladowe*	120 g

*Po wyjęciu ciasta, rozwałkuj je i posyp wiórkami czekoladowymi, a potem złóż dolną jedną trzecią do góry i górną jedną trzecią do dołu. Następnie złóż ciasto na pół.

ORKISZOWE BUŁKI STOŁOWE

; na 8 bułek

Wybierz program „30”

biała mąka orkiszowa	500 g
cukier (łyżeczki)	1½
sól (łyżeczki)	1½
masło	10 g
woda	310 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	1¼

SD-ZB2512_Bel.indb 32 2015/01/27 11:25:08

Przepis na starter zakwasu Ciasta

STARTER ZAKWASU

Wybierz program „27”

Ilość na jeden kubek startera

mąka żytnia, typ 1150	80 g
sól (łyżeczki)	½
jogurt	60 g
woda (20°C)	80 ml
suszone drożdże **(użyj łyżeczki do odmierzania startera zakwasu)**	1 (0,1 g)

CIASTO Z WIŚNIAMI I MARCEPANEM

Wybierz program „18”

drobny cukier trzcinowy np. Golden Caster	50 g
masło	175 g
jajka	3
mąka samospulchniająca	225 g
wiśnie w syropie, pokrojone	100 g
marcepan, starty na tarce	75 g
mleko	60 ml
prażone migdały w płatkach	15 g

[8 Mąki żytnie]

- Pamiętaj aby we wszystkich tych przepisach używać noża do wyrabiania ciasta żytniego (chleb żytni).
- W tym programie nie działa dozownik bakalii.
- Wszelkie dodatkowe składniki umieść na początku bezpośrednio na formie na chleb.
- Wskutek konsystencji ciasta po bokach bochenka może zostawać nieco mąki, jest to normalne.
- Wskutek konsystencji ciasta nóż do wyrabiania może pozostać w bochenku z mąki żytniej. Odczekaj aż bochenek ostygnie (unikając oparzenia rąk) i wyjmij ostrożnie nóż naciskając na spód bochenka tak, aby go nie uszkodzić.

: W przepisach oznaczonych tym znakiem można korzystać z timera (3 godz. 30min 13 godzin).

Mąka żytnia 100%

Menu ‘8’ (3hr 30min)

Mąka żytnia	500 g
Cukier	2 łyż. do herbaty
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyż. do herbaty
Woda	440 ml
Drożdże	2½ łyż. do herbaty

Mąka żytnia i pszenna

Menu ‘8’ (3hr 30min)

Mąka żytnia	250 g
Mąka pszenna do pieczenia chleba	250 g
Cukier	2 łyż. do herbaty
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyż. do herbaty
Woda	360 ml
Drożdże	2 łyż. do herbaty

Mąki żytnia i pełnoziarnista

Menu ‘8’ (3hr 30min)

Mąka żytnia	250 g
Mąka pełnoziarnista do pieczenia chleba	250 g
Cukier	2 łyż. do herbaty
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyż. do herbaty
Woda	380 ml
Drożdże	2 łyż. do herbaty

Mąka żytnia i porter

Menu ‘8’ (3hr 30min)

Mąka żytnia	500 g
Cukier	2 łyż. do herbaty
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyż. do herbaty
Woda	220 ml
Porter Guinness®	220 ml
Drożdże	2½ łyż. do herbaty

Mąka żytnia z nasionami

Menu ‘8’ (3hr 30min)

Mąka żytnia	500 g
Cukier	2 łyż. do herbaty
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	2 łyż. do herbaty
Nasiona maku	2 łyżki stołowe
Nasiona lnu	3 łyżki stołowe
Nasiona słonecznika	3 łyżki stołowe
Woda	430 mL
Drożdże	2½ łyż. do herbaty

• Przy dodawaniu składników*, wsyp je do dozownika bakalii. (str.P.14)

SD-ZB2512_Bel.indb 33 2015/01/27 11:25:08

Przepisy bezglutenowe

Przygotowywanie pieczywa bezglutenowego istotnie różni się od normalnego sposobu pieczenia chleba.
Jeżeli pieczywo bezglutenowe jest przygotowywane z przyczyn zdrowotnych, bardzo ważne jest skonsultowanie się w tej sprawie ze swoim lekarzem oraz dokładne stosowanie się do poniższych zaleceń.

- Opisywany program pieczenia został opracowany pod kątem określonych mieszanek bezglutenowych, w związku z czym użycie innych może nie zapewniać równie dobrych rezultatów.
- Po wybraniu programu pieczywa bezglutenowego, należy ściśle stosować się do zaleceń receptury. (W innym przypadku jakość uzyskanego wypieku może być niezadowalająca).

  Występują dwa rodzaje mieszanek bezglutenowych do wypieków – mieszanki o niskiej zawartości glutenu oraz mieszanki nie zawierające pszenicy i glutenu. Jeżeli przed skorzystaniem z tego programu musisz wybrać jedną z nich, skonsultuj się uprzednio ze swoim lekarzem.
- Rezultaty pieczenia oraz wygląd wypieku mogą różnić się w zależność od użytej mieszanki.
  W niektórych przypadkach na bokach wypieku mogą znajdować się niewielkie pozostałości mąki.
  Zastosowanie mieszanek nie zawierających pszenicy może dawać bardziej zróżnicowane rezultaty.

- Aby uzyskać lepsze rezultaty, przed pokrojeniem wypieku, należy poczekać, aż bochenek całkowicie ostygnie.

- Gotowy chleb należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu i należy spożyć go w ciągu dwóch dni od wypieku. Jeżeli nie można spożyć całości w tym czasie, należy go pokroić na wygodne porcje, umieścić w foliowych torebkach i zamrozić w lodówce.

Ostrzeżenie dla osób wykorzytujących ten program pieczenia z przyczyn zdrowotnych:
Przed skorzystaniem z programu przygotowującego wypieki bezglutenowe niebędne jest skonsultowanie się ze swoim lekarzem lub ze Stowarzyszeniem Osób z Celiakią i Na Diecie Bezglutenowej oraz stosowanie wyłącznie składników odpowiednich w przypadku posiadanego schorzenia.
Panasonic nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek konsekwencje wynikające z użycia składników zastosowanych bez profesjonalnej konsultacji.

Jeżeli pieczywo bezglutenowe jest przygotowywane ze względu na wymagania diety, wówczas niezmiernie istotne jest unikanie zanieczyszczenia produktów mąką zawierającą gluten. Szczególną uwagę należy zwracać na to przy okazji mycia formy do pieczenia oraz noża do wyrabiania ciasta, jak również używanych przyborów kuchennych.

Informacja dla klientów zamieszkujących w Belgii
Poniższe przepisy bezglutenowe zostały przygotowane w oparciu o wykorzystanie dostępnych w handlu bezglutenowych mieszanek chlebowych AVENE.
Dostępne są one w aptekach, sklepach ze zdrową żywnością oraz w niektórych dużych supermarketach.
Więcej informacji na temat produktów AVENE można uzyskać dzwoniąc pod numer 0800/0229210.

CHLEB BEZGLUTENOWY

Wybierz program „14”

woda	320 ml
olej (łyżki stołowe)	1
mąka bezglutenowa	500 g
drożdże (łyżeczki)	2

UWAGA
W tym programie nie można wybierać wielkości wypieku.

CHLEB BEZGLUTENOWY Z JAJKIEM

Wybierz program „14”

woda	100 ml
mleko	180 ml
jajka	2
olej (łyżki stołowe)	1
mąka bezglutenowa	500 g
drożdże (łyżeczki)	2

SD-ZB2512_Bel.indb 34 2015/01/27 11:25:08

AVEVE Recipes

Niniejsze przepisy są zasadniczo przeznaczone zasadniczo dla użytkowników mieszkających w Belgii. Więcej informacji można uzyskać, kontaktując się z AVEVE pod numerem telefonu 0 800 0229210.

[1 Podstawowe]
[2 Podstawowe błyskawiczne]

BIAŁY CHLEB

Wybierz program „1" lub „2"

	M	L	XL
cukier (łyżeczki)	1	2	2
mąka AVEVE „Surfina"	400 g	500 g	600 g
woda	250 ml	320 ml	380 ml
masło (łyżki stołowe)	1	1	1½
sól (łyżeczki)	1	1½	2
suszone drożdże (łyżeczki) (dla opcji BAKE RAPID) [łyżeczki]	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)

UWAGA
W tym przypadku chleb nie urośnie tak bardzo i będzie mniej miękki.

[4 Rustykalne]

PIECZYWO Z BEKONEM I SEREM

Wybierz program „4"

	M	L	XL
cukier (łyżeczki)	1	2	2
mąka AVEVE „Surfina"	400 g	500 g	600 g
woda	250 ml	320 ml	380 ml
masło (łyżki stołowe)	1	1	1½
sól (łyżeczki)	1	1½	2
suszone drożdże (łyżeczki) (dla opcji BAKE RAPID) [łyżeczki]	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): gotowany bekon	50 g	65 g	75 g
dodatkowy ser (pokrojony w 1-cm kostkę)	50 g	60 g	75 g

[5 Pełnoziarniste]
[6 Pełnoziarniste błyskawiczne]

CHLEB PEŁNOZIARNISTY

Wybierz program „5" lub „6"

	M	L	XL
AVEVE fine whole wheat flour	300 g	400 g	450 g
mąka AVEVE „Frans krokant"	100 g	100 g	150 g
cukier (łyżeczki)	1	2	2
masło (łyżki stołowe)	1	1	2
sól (łyżeczki)	1	1	2
woda	250 ml	320 ml	380 ml
suszone drożdże (łyżeczki) (dla opcji BAKE RAPID) [łyżeczki]	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)

UWAGA
W tym przypadku chleb nie urośnie tak bardzo i będzie mniej miękki. Ten program lepiej nadaje się do wypieku chleba częściowo pełnoziarnistego.
W opisanej powyżej recepturze zawsze dodawana jest niewielka ilość mąki białej. Jeżeli nie chcesz tego robić, zastąp mąkę białą mąką pełnoziarnistą, ale wypiek będzie mniejszy i gęstszy. Jeżeli dodajesz więcej białej mąki zmniejsz ilość dodawanej wody (ponieważ mąka pełnoziarnista absorbuje więcej wody niż mąka biała).

[9 Francuskie]

FRANCUSKIE BUŁKI

Wybierz program „9"

mąka AVEVE „Frans krokant"	400 g
woda	260 ml
sól (łyżeczki)	1
masło (łyżki stołowe)	1
suszone drożdże (łyżeczki)	1

UWAGA
W tym programie nie można wybierać wielkości wypieku ani stopnia przyrumienienia.
Ta receptura zapewnia bardzo jasne pieczywo, które jest dobrze wyrośnięte, ale niezbyt długo pozostaje świeże.

[10 Rustykalne na zakwasie]

Etap 1 Starter zakwasu
Program „27": Przejdź do str. PL18 oraz str. PL36, gdzie znajduje się przepis na starter zakwasu.

Etap 2 : Wybierz program „10"

mąka AVEVE „Surfina"	400 g
sól (łyżeczki)	1
woda	150 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

[11 Włoskie]

PIECZYWO WŁOSKIE

Wybierz program „11"

mąka AVEVE „Frans krokant"	400 g
woda	240 ml
sól (łyżeczki)	1½
oliwa z oliwek (łyżki stołowe)	1½
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

UWAGA
W tym programie nie można wybierać wielkości wypieku ani stopnia przyrumienienia.
Ta receptura zapewnia bardzo jasne pieczywo, które jest dobrze wyrośnięte, ale niezbyt długo pozostaje świeże.

[12 Kanapkowe]

PODSTAWOWE KANAPKOWE

Wybierz program „12"

cukier (łyżeczki)	1
mąka AVEVE „Surfina"	400 g
woda	250 ml
masło (łyżki stołowe)	1
sól (łyżeczki)	1
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

UWAGA
W tym programie nie można wybierać wielkości wypieku ani stopnia przyrumienienia. Ta receptura zapewnia miękkie (dość wilgotne) pieczywo o brązowej skórce, idealnie nadające się do robienia tostów.

[17 Rustykalne „Scones"]

Wybierz program „17"

mąka AVEVE „Surfina"	360 g
masło (pokrojone w 1-cm kostkę)	60 g
jajka	2
mleko	160 g (mieszanka jajek i mleka)
jogurt	60 g
sól (łyżeczki)	½
cukier	40 g
proszek do pieczenia	10 g

SD-ZB2512_Bel.indb 35 2015/01/27 11:25:08

Przepisy AVEVE

*Niniejsze przepisy są zasadniczo przeznaczone zasadniczo dla użytkowników mieszkających w Belgii. Więcej informacji można uzyskać, kontaktując się z AVEVE pod numerem telefonu 0 800 0229210.

[18 Sam wypiek]

Wybierz program 18. Zostanie wyświetlony czas pieczenia 30 minut. Trzymając naciśnięty przycisk timera, zwiększ czas pieczenia do 1 h 30 min (zmiany następują ze skokiem co 1 min).

WYPIEK CIASTA

Wybierz program „18"

jajka	3
mleko (łyżki stołowe)	3
miękkie masło	200 g
paczka „ANCO CAKE MIX"	1

Postępowanie

Wybierz program „18" i za pomocą przycisków timera, wprowadź czas pieczenia wynoszący 1 h 10 min. Po usłyszeniu sygnału wygenerowanego przez urządzenie wyjmij formę do pieczenia z wypiekacza i pozwól jej ostygnąć. Kiedy forma już ostygnie, wyjmij ciasto i pozwól mu ostygnąć całkowicie na drucianej kratce.

[19 Podstawowe]

CIASTO NA TARTĘ (na 2 tarty)

Wybierz program „19"

cukier	60 g
mąka tortowa	500 g
mleko	100 ml
jajka	3
masło	100 g
sól (łyżeczki)	1½
suszone drożdże (łyżeczki)	2

[21 Rustykalne]

CIASTO Z BEKONEM I SEREM

Wybierz program „21"

cukier (łyżeczki)	2
mąka AVEVE „Surfina"	500 g
woda	320 ml
masło (łyżki stołowe)	1
sól (łyżeczki)	1½
suszone drożdże (łyżeczki) (dla opcji BAKE RAPID) [łyżeczki]	1 (1¾)
dodatki (umieść w dozowniku bakalii): gotowany bekon	65 g
dodatkowy ser (pokrojony w 1-cm kostkę)	60 g

[22 Pełnoziarniste]

CIASTO PEŁNOZIARNISTE

Wybierz program „22"

cukier (łyżeczki)	1
mąka AVEVE „Frans krokant"	250 g
mąka AVEVE „Boerebruin"	250 g
woda	280 ml
sól (łyżeczki)	1½
suszone drożdże (łyżeczki)	2

Postępowanie

Podziel ciasto na kulki o masie ok 50 g. Następnie pozwól im wyrosnąć pod przykryciem z lnianej ściereczki. Po wyrośnięciu piecz przez 15–20 min w piekarniku nagrzanym do 220°C.

[26 Rustykalne na zakwasie]

Etap 1 Starter zakwasu

Program „27": Przejdź do str. PL18 oraz str. PL36, gdzie znajduje się przepis na starter zakwasu.

Etap 2 : Wybierz program „26"

mąka AVEVE „Surfina"	400 g
sól (łyżeczki)	1
woda	150 ml
suszone drożdże (łyżeczki)	¾

[27 Starter zakwasu]

Wybierz program „27"

żytnia mąka AVENE	80 g
sól (łyżeczki)	½
jogurt	60 g
woda (20°C)	80 ml
suszone drożdże **(użyj łyżeczki do odmierzania startera zakwasu)**	1 (0.1 g)

[28 Pizza]

CIASTO NA PIZZĘ

Wybierz program „28"

mąka AVEVE „Frans krokant"	500 g
woda	290 ml
sól (łyżeczki)	1
masło (łyżki stołowe)	1½
suszone drożdże (łyżeczki)	2

Postępowanie

Rozwałkuj ciasto na pizzę i włóż je do formy do pieczenia pizzy. Ponakłuwaj ciasto widelcem. Rozprowadź na nim sos pomidorowy i wybrane według własnych upodobań dodatki. Piecz przez 20–25 min w piekarniku nagrzanym do 220°C.

SD-ZB2512_Bel.indb 36 2015/01/27 11:25:08

Przepisy przygotowywania dżemów

[32 Dżem]

DŻEM TRUSKAWKOWY

Wybierz program „32”

truskawki, drobno pokrojone	600 g
cukier	400 g
pektyna w proszku	13 g

1. Umieść połowę owoców w formie do pieczenia, a następnie wsyp połowę cukru. Powtórz operację z resztą owoców i cukru.
2. Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia.
3. Wybierz program „32” i ustaw timer na 1 h 40 min.

DŻEM JAGODOWY

Wybierz program „32”

czarne jagody	700 g
cukier	400 g

1. Umieść połowę owoców w formie do pieczenia, a następnie wsyp połowę cukru. Powtórz operację z resztą owoców i cukru.
2. Wybierz program „32” i ustaw timer na 1 h 50 min.

DŻEM JABŁKOWO-JEŻYNOWY

Wybierz program „32”

jabłka, starte na tarce lub drobno pokrojone	300 g
jeżyny	400 g
cukier	300 g
pektyna w proszku	6 g

1. Umieść połowę owoców w formie do pieczenia, a następnie wsyp połowę cukru. Powtórz operację z resztą owoców i cukru.
2. Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia.
3. Wybierz program „32” i ustaw timer na 1 h 40 min.

BRZOSKWINIOWA MELBA

Wybierz program „32”

brzoskwinie, drobno pokrojone	500 g
maliny	200 g
cukier	300 g
pektyna w proszku	8 g

1. Umieść połowę owoców w formie do pieczenia, a następnie wsyp połowę cukru. Powtórz operację z resztą owoców i cukru.
2. Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia.
3. Wybierz program „32” i ustaw timer na 1 h 40 min.

DŻEM ŚLIWKOWY

Wybierz program „32”

śliwki, drobno pokrojone	700 g
cukier	350 g
pektyna w proszku	6 g

1. Umieść połowę owoców w formie do pieczenia, a następnie wsyp połowę cukru. Powtórz operację z resztą owoców i cukru.
2. Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia.
3. Wybierz program „32” i ustaw timer na 1 h 40 min.

DŻEM Z MROŻONYCH JAGÓD

Wybierz program „32”

mieszanka mrożonych jagód	700 g
cukier	400 g
pektyna w proszku	10 g

1. Umieść połowę owoców w formie do pieczenia, a następnie wsyp połowę cukru. Powtórz operację z resztą owoców i cukru.
2. Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia.
3. Wybierz program „32” i ustaw timer na 1 h 40 min.

DŻEM Z CZERWONEJ PORZECZKI Z CHILLI

Wybierz program „32”

czerwona porzeczka, nieco rozgnieciona	300 g
czerwone papryczki chilli, średnie, drobno posiekane	1–2
korzeń imbiru, drobno utarty	4 cm
pomarańcze, sok i drobno starta skórka	z 2 sztuk
cukier	150 g
pektyna w proszku	3 g

1. Umieść wszystkie składniki z wyjątkiem cukru i pektyny w formie do pieczenia.
2. Posyp składniki w formie cukrem i pektyną.
3. Wybierz program „32” i ustaw timer na 1 h 40 min.

DŻEM MORELOWY

Wybierz program „32”

morele, drobno pokrojone	500 g
cukier	250 g
pektyna w proszku	6 g

1. Umieść połowę owoców w formie do pieczenia, a następnie wsyp połowę cukru. Powtórz operację z resztą owoców i cukru.
2. Posyp pektyną składniki w formie do pieczenia.
3. Wybierz program „32” i ustaw timer na 1 h 30 min.

SD-ZB2512_Bel.indb 37 2015/01/27 11:25:08

Przepisy przygotowywania kompotów

[33 Kompot]

KORZENNY KOMPOT JABŁKOWY

Wybierz program „33”

jabłka, obrane, wydrylowane i pokrojone na cząstki	1000 g
cynamon w laskach	1
goździki	2
skórka z cytryny	z 1 sztuki
sok z cytryny (łyżki stołowe)	2
cukier	100 g
woda	75 ml

1. Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia.
2. Umieść składniki w formie do pieczenia, w kolejności podanej w tabeli. Składniki polej wodą.
3. Wybierz program „33” i ustaw timer na 1 h 20 min.
4. Zamieszaj po zakończeniu gotowania.

KOMPOT Z CZERWONYCH OWOCÓW

Wybierz program „33”

śliwki, wydrylowane i pokrojone na połówki	300 g
wiśnie, wydrylowane	250 g
truskawki, odszypułkowane	250 g
drobny cukier trzcinowy np. Golden Caster	75 g
woda	75 ml
maliny (dodawane po gotowaniu)	200 g

1. Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia.
2. Umieść składniki w formie do pieczenia, w kolejności podanej w tabeli. Składniki polej wodą.
3. Wybierz program „33” i ustaw timer na 1 h.
4. Zamieszaj po zakończeniu gotowania.
5. Dodaj maliny do kompotu.

IMBIROWY KOMPOT Z RABARBARU

Wybierz program „33”

łodygi rabarbaru, pokrojone na 2-cm kawałki	700 g
sok z pomarańczy (łyżki stołowe)	2
kandyzowany imbir, drobno posiekany	20 g
cukier	100 g
woda	100 ml

1. Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia.
2. Umieść składniki w formie do pieczenia, w kolejności podanej w tabeli. Składniki polej wodą.
3. Wybierz program „33” i ustaw timer na 1 h 40 min.
4. Zamieszaj po zakończeniu gotowania.

KOMPOT Z MIESZANKI JAGÓD

Wybierz program „33”

mieszanka jagód np. truskawki, maliny, czarne jagody	800 g
cukier	75 g
woda (łyżki stołowe)	2

1. Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia.
2. Umieść składniki w formie do pieczenia, w kolejności podanej w tabeli. Składniki polej wodą.
3. Wybierz program „33” i ustaw timer na 1 h.
4. Zamieszaj po zakończeniu gotowania.

SOS JABŁKOWY

Wybierz program „33”

jabłka o. Bramley, obrane, wydrylowane i pokrojone na cząstki	1000 g
woda (łyżki stołowe)	2

1. Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia.
2. Umieść jabłka w formie do pieczeniao i polej je wodą.
3. Wybierz program „33” i ustaw timer na 1 h 20 min.
4. Zamieszaj po zakończeniu gotowania.

BRZOSKWINIE W SYROPIE WANILIOWYM

Wybierz program „33”

brzoskwinie, odpestkowane i podzielone na 8 części	1000 g
cukier	100 g
laska wanilii	½ sztuki
woda	125 ml

1. Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia.
2. Umieść składniki w formie do pieczenia, w kolejności podanej w tabeli. Składniki polej wodą.
3. Wybierz program „33” i ustaw timer na 1 h.
4. Po zakończeniu gotowania wyjmij brzoskwinie łyżką cedzakową. Owoce ostrożnie polej syropem. Pozostaw do ostygnięcia.

SD-ZB2512_Bel.indb 38 2015/01/27 11:25:08

Konserwacja i czyszczenie

Przed czyszczeniem odłącz wypiekacz od sieci i pozwól mu ostygnąć

■ Aby uniknąć uszkodzenia wypiekacza do chleba...

- Nie używaj żadnych agresywnych środków! (proszków do szorowania, zmywaków itp.)
- Żadnej części wypiekacza do chleba nie należy myć w zmywarce!
- Do czyszczenia nie wolno używać benzyny, rozpuszczalników, alkoholu lub wybielaczy!
- Po umyciu, wszystkie elementy należy wytrzeć do sucha szmatką.
  Zawsze przechowuj wypiekacz do chleba czysty i suchy.

Polski

Pokrywa

Wycieraj wilgotną szmatką.



Otwory wentlacyjne

Wycieraj wilgotną szmatką.



Forma do pieczenia i nóż do wyrabiania ciasta

Usuń wszelkie pozostałości ciasta i umyj wodą.



- Jeżeli występują trudności z wyjęciem noża do wyrabiania ciasta z formy do pieczenia, wlej niewielką ilość ciepłej wody do formy do pieczenia i pozostaw ją na 5–10 min. Nie zanurzaj formy do pieczenia w wodzie.



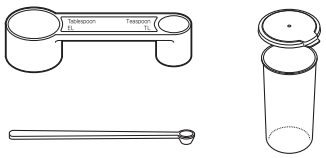


Łyżeczka do odmierzania i łyżeczka do odmierzania startera

Umyj pod bieżącą wodą.

Kubki do przygotowywania startera zakwasu

Dokładnie umyj z użyciem płynu do mycia naczyń i wysusz, aby zapobiec rozwojowi bakterii.

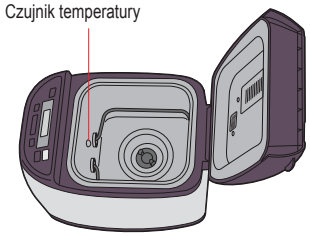


- Nie nadają się do mycia w zmywarce.

Wnętrze urządzenia

Wycieraj wilgotną szmatką

- Wycieraj delikatnie, aby uniknąć uszkodzenia czujnika temperatury.



• Kolor wewnętrznej powierzchni urządzenia może zmieniać się podczas użytkowania.

SD-ZB2512_Bel.indb 39 2015/01/27 11:25:09

Konserwacja i czyszczenie

Pokrywa dozownika



Zdejmij i umyj wodą.

- Unieś pokrywę dozownika pod kątem około 75°. Zgraj ze sobą ustawienia połączeń i pociągnij do siebie, aby zdjąć, lub ustaw pod tym samym kątem i ostrożnie popchnij, aby założyć. (Poczekaj uprzednio, aż urządzenie ostygnie, ponieważ bezpośrednio po użyciu te elementy są bardzo gorące).
- Uważaj, aby nie uszkodzić ani nie wyciągnąć uszczelki. (Jej uszkodzenie może doprowadzić do przenikania pary wodnej, jej kondensacji lub deformacji elementów).

Dozownik drożdży

Wytrzyj wilgotną ściereczką i pozostaw do naturalnego wyschnięcia.

- W przypadku wycierania suchą ściereczką, suszone drożdże nie będą potem wpadały do formy do pieczenia utrzymywane siłą powstałych podczas tarcia ładunków elektrostatycznych.





Dozownik bakalii

Wyjmij i umyj wodą.



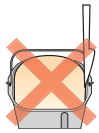




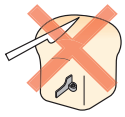
- Myj po każdym użyciu, aby usuwać wszelkie pozostałości.

Ochrona powłoki nieprzywierającej

Forma do pieczenia i nóż do wyrabiania ciasta pokryre są specjalną powłoką nieprzywierającą ułatwiającą czyszczenie i wyjmowanie wypieków.
Aby uniknąć jej uszkodzenia, należy stosować się do poniższych zaleceń.



- Podczas wyjmowania wypieków z formy do pieczenia nie wolno korzystać z żadnych twardych przyborów kuchennych, takich jak noże lub widelce. Jeżeli występują trudności z wyjęciem wypieku, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na str. PL43.



- Przed pokrojeniem pieczywa, należy upewnić się, że nóż do wyrabiania ciasta nie pozostał uwięziony we wnętrzu wypieku. W takim przypadku należy poczekać, aż bochenek ostygnie i ostrożnie go usunąć. (Nie wolno w tym celu używać żadnych ostrych przyborów, takich jak nóż lub widelec). Należy uważać, aby się nie poparzyć, ponieważ nóż do wyrabiania ciasta nadal może być gorący.



- Do czyszczenia formy do pieczenia oraz noża do wyrabiania ciasta, należy używać wyłącznie miękkiej gąbki. Nie wolno stosować żadnych agresywnych środków, takich jak proszki do szorowania lub szorstkie zmywaki.

- Twarde, szorstkie lub duże składniki, takie jak mąka z całymi lub łamanymi ziarnami, kryształki cukru lub dodatki w postaci orzechów lub nasion, mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą formy do pieczenia. W przypadku używania składników w dużych kawałkach, należy podzielić je na małe fragmenty. Prosimy stosować się do ilości składników podanych w przepisach.

SD-ZB2512_Bel.indb 40 2015/01/27 11:25:11

Rozwiązywanie problemów

Przed zwróceniem się o pomoc do autoryzowanego serwisu, należy sprawdzić zalecenia podane w tym rozdziale.

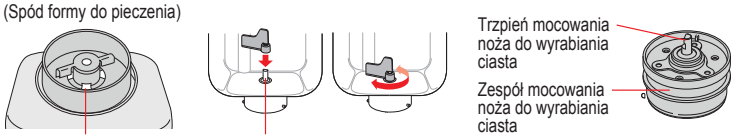
Polski

Problem	Przyczyna ➜ Rozwiązanie
Mój chleb nie rośnie. Wierzch mojego wypieku jest nierówny.	[Wszystkie wypieki] ● Jakość glutenu w stosowanej mące jest niska lub nie używasz mąki wysokoglutenowej. (Jakość glutenu może zależeć od temperatury, wilgotności oraz sposobu przechowywania mąki oraz pory zbioru zboża). ➜Wypróbuj mąkę innego rodzaju, marki lub z innej dostawy. ● Ciasto stało się zbyt gęste, ponieważ nie została użyta wystarczająca ilość płynów. ➜Mąka o wyższej zawartości protein (glutenu) pochłania więcej wody niż inne rodzaje mąki, można więc spróbować dodawać 10–20 ml wody więcej. ● Używasz niewłaściwego rodzaju drożdży. ➜Używaj suszonych drożdży sprzedawanych w saszetkach, oznaczonych jako „Instant”. Tego typu drożdże nie wymagają fermentacji wstępnej. ● Używasz niewłaściwej ilości drożdży lub Twoje drożdże są przeterminowane. ➜Używaj dołączonej łyżeczki do odmierzania. Sprawdź datę przydatności drożdży (przechowuj je w lodówce). ● Drożdże weszły w kontakt z wodą przed rozpoczęciem wyrabiania. ➜Sprawdź, czy składniki zostały dodane w kolejności podanej w przepisie (str. PL12). ● Użyte zostało zbyt dużo soli lub zbyt mało cukru. ➜Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość składników dołączoną łyżeczką do odmierzania. ➜Sprawdź, czy sól lub cukier nie stanowią elementu innych używanych składników. [Wypieki specjalne] ● Podczas pieczenia specjalnego chleba została użyta mąka z przenicy samopszej i/lub zostało użyte zbyt dużo mąki innego rodzaju niż mąka orkiszowa. ➜Mąka orkiszowa powinna stanowić do 60% całkowitej ilości mąki, jeżeli stosowane są dwa lub więcej rodzaje mąki innej niż mąka orkiszowa. Mąka żytnia i ryżowa mogą stanowić do 40% całkowitej ilości mąki, a mąka gryczana nie powinna przekraczać 20% całości mąki w wypieku.
Mój wypiek jest pełny bąbli powietrznych.	● Użyte zostało za dużo drożdży. ➜Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość dołączoną łyżeczką do odmierzania. ● Użyte zostało za dużo płynów. ➜Niektóre rodzaje mąki wchłaniają więcej wody niż inne. Spróbuj dodawać 10–20 ml wody mniej.
Moje wypieki mają tendencję do zapadania się po urośnięciu.	● Twoja mąką jest niskiej jakości. ➜Spróbuj użyć mąki innej marki. ● Użyte zostało za dużo płynów. ➜Spróbuj użyć 10–20 ml wody mniej.
Moje wypieki rosną za bardzo.	● Użyte zostało za dużo drożdży/wody. ➜Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość, używając dołączonej łyżeczki do odmierzania (drożdże)/kubka do przygotowywania startera zakawasu (woda). ➜Należy sprawdzić, czy woda nie stanowi elementu innych stosowanych składników. ● Użyte zostało za mało mąki. ➜Należy uważnie odmierzyć odpowiednią ilość mąki, korzystając z wagi kuchennej.
Dlaczego moje wypieki są blade i lepkie?	● Użyte zostało za mało drożdży lub stosowane drożdże są przeterminowane. ➜Korzystaj z dołączonej łyżeczki do odmierzania. Sprawdź datę przydatności drożdży (przechowuj je w lodówce). ● Podczas pracy nastąpiła przerwa w zasilaniu lub urządzenie zostało zatrzymane. ➜Urządzenie wyłącza się całkowicie, jeśli przerwa w zasilaniu trwa dłużej niż 10 min. Należy wówczas usunąć wypiek z formy do pieczenia i zacząć od nowa z nowymi składnikami.
Na spodzie i na bokach mojego chleba znajduje się mąka.	● Użyte zostało za dużo mąki lub za mało płynów. ➜Sprawdź przepis i odmierz właściwe ilości składników, korzystając z wagi kuchennej w przypadku mąki lub z dołączonego kubka do odmierzania w przypadku płynów.
Dlaczego moje ciasto nie jest właściwie wyrobione?	● Nóż do wyrabiania ciasta nie został włożony do formy do pieczenia. ➜Upewnij się, że nóż do wyrabiania został umieszczony w formie przed dodaniem składników. ● Wystąpiła awaria zasilania lub urządzenie zostało zatrzymane podczas pracy. ➜Urządzenie wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 min. Można spróbować uruchomić program ponownie, ale może to przynieść mierne rezultaty, jeżeli wyrabianie zostało już rozpoczęte.

SD-ZB2512_Bel.indb 41 2015/01/27 11:25:11

Rozwiązywanie problemów

Przed zwróceniem się o pomoc do autoryzowanego serwisu, należy sprawdzić zalecenia podane w tym rozdziale.

Problem	Przyczyna ➜ Rozwiązanie
Mój wypiek nie został upieczony.	● Został wybrany program przygotowywania ciasta. ➜Programy przygotowywania ciasta nie obejmują procesu pieczenia. ● Nastąpiła awaria zasilania lub urządzenie zostało zatrzymane podczas pracy. ➜Urządzenie wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 min. Jeżeli ciasto jest odpowiednio wyrobione i wyrośnięte, można spróbować upiec je w piekarniku. ● Użyte zostało za mało płynów i uruchomiło się zabezpieczenie przeciążeniowe silnika. Zdarza się to tylko w sytuacji, kiedy urządzenie jest przeciążane i silnik musi pokonywać zbyt duży opór. ➜Można skonsultować się z autoryzowanym serwisem. Następnym razem należy dokładnie sprawdzić recepturę przepisu i odmierzyć odpowiednie ilości płynów, za pomocą dołączonego kubka do odmierzania i mąki, za pomocą kuchennej wagi. ● Nie został zainstalowany nóż do wyrabiania ciasta. ➜Nóż do wyrabiania ciasta należy zawsze instalować przed dodaniem składników (str. PL12). ● Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta został zablokowany i nóż się nie obraca. ➜Jeżeli trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta się nie obraca, konieczna będzie wymiana zespołu mocowania noża do wyrabiania (należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem).
Ciasto wycieka z dna formy do pieczenia.	● Mała ilość ciasta może wydostawać się przez otwory wentylacyjne (dzięki czemu nie powoduje ono blokowania obracających się elementów). Nie oznacza to problemu w działaniu urządzenia, ale należy od czasu do czasu sprawdzać, czy trzpień mocowania obraca się prawidłowo. ➜Jeżeli po założeniu noża, trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta się nie obraca, konieczna będzie wymiana zespołu mocowania noża do wyrabiania ciasta (należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem). (Spód formy do pieczenia)  Otwory wentylacyjne (łącznie 4) Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta Nr części zam. ADA29E165
Ścianki mojego wypieku się zapadają, a spód jest wilgotny.	● Po upieczeniu wypiek został zbyt długo pozostawiony w formie do pieczenia. ➜Wypiek należy wyjąć z formy do pieczenia wkrótce po upieczeniu. ● Nastąpiła awaria zasilania lub urządzenie zostało zatrzymane podczas pracy. ➜Urządzenie wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 min. Można spróbować dopiec swój wypiek w piekarniku.
Nóż do wyrabiania ciasta grzechocze.	● Dzieje się tak dlatego, że nóż do wyrabiania ciasta jest luźno osadzony na trzpieniu mocującym. (Nie świadczy to o nieprawidłowej pracy urządzenia).
Podczas pieczenia czuć zapach spalenizny. Przez otwory wentylacyjne wydobywa się dym.	● Składniki mogły osiąść na grzałce. ➜Czasami niewielka ilość mąki, bakalii lub innych składników może zostać wyrzucona z formy do pieczenia podczas mieszania. Po zakończeniu wypieku, kiedy urządzenie ostygnie, wystarczy po prostu dokładnie wytrzeć grzałkę. ➜Przed dodaniem składników, należy wyjmować formę do pieczenia z wypiekacza do chleba.
Podczas wyjmowania wypieku z formy do pieczenia nóż do wyrabiania ciasta pozostaje uwięziony w jego wnętrzu.	● Wypiek jest nieco za twardy. ➜Przed ostrożnym wyjęciem noża do wyrabiania ciasta, należy pozwolić na całkowite ostygnięcie wypieku. Niektóre rodzaje mąki pochłaniają więcej wody niż inne, więc następnym razem można spróbować dodać 10–20 ml wody więcej. ● Pod nożem do wyrabiania zebrało się przypieczone ciasto. ➜Po każdym użyciu należy myć nóż do wyrabiania ciasta oraz jego mocowanie.
Skórka wypieku marszczy się i mięknie podczas schładzania.	● Wilgoć pozostała wewnątrz bochenka po pieczeniu, przechodzi do skórki, rozmiękczając ją. ➜W celu ograniczenia ilości pary można spróbować dodawać 10–20 ml wody mniej lub o połowę zmniejszyć ilość cukru.
Jak można zwiększyć chrupkość skórki?	● Aby uzyskać bardziej chrupiący wypiek, można użyć programu „9" lub ustawić funkcję przyrumieniania na „Dark", a nawet dopiec wypiek w piekarniku nagrzanym do 200°C przez dodatkowe 5–10 min.
Mój chleb jest lepki i kroi się nierówno.	● Prawdopodobnie podczas krojenia jest jeszcze zbyt gorący. ➜Przed pokrojeniem należy pozwolić wypiekowi ostygnąć na kratce do pieczenia, aby uwolniona została z niego para wodna.

SD-ZB2512_Bel.indb 42 2015/01/27 11:25:11

Problem	Przyczyna ➜ Rozwiązanie
Dodatkowe składniki nie wymieszały się dobrze z ciastem na brioszki.	● Niektóre mieszanki składników utrudniają odpowiednie rozprowadzenie dodatkowych składników. ➜ Zmniejsz o połowę ilość dodatkowych składników.
Na dnie brioszek znajduje się zbędny tłuszcz. Ciasto jest gliniaste. W moim wypieku są duże dziury.	● Czy dodatkowe masło zostało dodane w ciągu 5 min od wygenerowania sygnału? ➜ Nie należy dodawać dodatkowego masła po wyświetleniu czasu pozostałego do zakończenia wypieku (str. PL15). Maślany smak może być wówczas mało wyczuwalny, ale ciasto zostanie odpowiednio upieczone.
Moje brioszki nie udają się odpowiednio przy korzystaniu gotowej mieszanki do wypieku.	● Spróbuj następujących środków zaradczych. ➜ Wypiek może udawać się lepiej, jeżeli w programie 13 lub 29 zostanie nieco zmniejszona ilość stosowanych drożdży. (Jeżeli drożdże dodawane są osobno). ➜ Należy stosować się do przepisu na opakowaniu, ale ilość mieszanki powinna zawierać się między 350 g a 500 g. ➜ Umieść suszone drożdże (jeżeli są dodawane osobno) w dozowniku drożdży, a suche składniki oraz masło w formie do pieczenia. Następnie wlej wodę. Dodatkowe składniki należy dodawać później (str. PL15 lub PL17). ➜ Realizacja różni się w zależności od przepisu na opakowaniu mieszanki.
Nie można wyjąć chleba z formy do pieczenia.	● Jeżeli nie można łatwo wyjąć wypieku z formy do pieczenia, należy pozostawić go na 5–10 min do ostygnięcia, zwracając uwagę, aby nie został pozostawiony w miejscu, gdzie ktoś lub coś mogłoby się nim poparzyć. Po upływie tego czasu należy, korzystając z rękawic kuchennych, kilkukrotnie potrząsnąć formą do pieczenia. (Należy przytrzymać uchwyt, aby nie znalazł się na drodze wypadającego wypieku).
Podczas gotowania dżemu uległ on przypaleniu lub nóż do wyrabiania ciasta się zablokował i nie można go wyjąć.	● Ilość użytych owoców była za mała lub zostało dodane za dużo cukru. ➜ Umieść formę do pieczenia w zlewozmywaku i do połowy napełnij ciepłą wodą. Pozostaw do odmoczenia, aż zmięknie mikstura, która osiadła na nożu do wyrabiania. Po odmoczeniu, umyj nóż i trzpień miękką gąbką itp. Prosimy uważać, aby nie poparzyć się gorącą wodą.
Dżem wykipiał z formy.	● Użyte zostało za dużo owoców lub cukru. ➜ Należy dodawać tylko tyle owoców i cukru ile zostało podane w przepisach na str. PL37.
Dżem jest zbyt rzadki i nie ma odpowiedniej konsystencji.	● Owoce były za mało albo za bardzo dojrzałe. ● Zostało dodane za mało cukru. ● Czas gotowania był niewystarczający. ● Zozstały użyte owoce o małej zawartości pektyn. ➜ Rzadkiego dżemu można używać jako sosu do deserów. ➜ Należy pozwolić, aby dżem całkowicie ostygł. Dżem gęstnieje, stygnąc.
Czy można użyć mrożonych owoców?	● Używanie zamrożonych owoców jest dopuszczalne.
Jakiego rodzaju cukru mogę używać do robienia dżemu?	● Można stosować biały, rafinowany cukier drobny lub krystaliczny. Nie można stosować cukru brązowego, dietetycznego, niskokalorycznego lub słodzików.
Czy do dżemu można użyć owoców konserwowanych alkoholem?	● Nie należy ich używać. Jakość produktu będzie niesatysfakcjonująca.
Owoce rozpadły się podczas przygotowywania owoców w syropie.	● Czas gotowania był za długi. Owoce mogły być zbyt dojrzałe.
Suszone drożdże nie wpadły do formy do pieczenia.	● Czas otwierania się dozownika drożdży różni się w zależności od programu wybranego w menu urządzenia oraz temperatury panującej w pomieszczeniu. ● Dozownik drożdży był wilgotny lub na jego ściankach zebrały się ładunki elektrostatyczne. ➜ Wytrzyj go wilgotną ściereczką i pozostaw do naturalnego wyschnięcia. ● Suszone drożdże są zawilgotniałe. ➜ Użyj suszonych drożdży z nowo otwartego opakowania.

SD-ZB2512_Bel.indb 43 2015/01/27 11:25:11

Rozwiązywanie problemów

Przed zwróceniem się o pomoc do autoryzowanego serwisu, należy sprawdzić zalecenia podane w tym rozdziale.

Problem	Przyczyna ➜ Rozwiązanie
Dodatkowe składniki nie wymieszały się odpowiednio w rustykalnym wypieku.	● Czy dodatkowe składniki zostały dodane do dozownika bakalii przed wygenerowaniem sygnału? ➜ Dodatkowe składniki muszą znaleźć się w dozowniku przyd pojawieniem się na wyświetlaczu migającej ikony „✋”.
Dodatkowe składniki nie spadają z dozownika bakalii do wnętrza formy do pieczenia.	● Czy poziom nasypanych dodatkowych składników przekracza krawędź podajnika bakalii? ➜ Rozłóż dodatkowe składniki w taki sposób, aby nie wystawały ponad krawędź podajnika bakalii (str. PL14). Pojemność podajnika bakalii wynosi 150 g, jednakże w zależności od stanu i rodzaju dodatkowych składników taka ilość może się w nim nie mieścić.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol 🔌.	● Nastąpiła przerwa w zasilaniu trwająca około 10 minut (przypadkowo została wyciągnięta wtyczka lub zadziałał bezpiecznik) lub wystąpił inny problem z zasilaniem. ➜ Może to nie mieć wpływu na wyniki pracy, jeżeli przerwa w zasilaniu była tylko chwilowa. Wypiekacz do chleba działa dalej, jeżeli zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 10 minut, ale może mieć to wpływ na ostateczny uzyskany efekt jego pracy.
Na wyświetlaczu niespodziewanie pojawił się numer programu „1”.	● Nastąpiła przerwa w zasilaniu trwająca przez dłuższy czas (spowodowana różnymi przyczynami, np.: awarią sieci elektroenergetycznej, odłączeniem od sieci, uszkodzeniem bezpiecznika itp.). ➜ Należy usunąć składniki i rozpocząć od nowa, używając nowych.
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „H01–H02”.	● Wyświetlany komunikat oznacza problem z pracą wypiekacza do chleba. ➜ Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Panasonic.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „U50”.	● Urządzenie jest gorące (temperatura powyżej 40°C). Może to nastąpić po kilku następujących po sobie wypiekach. ➜ Przed ponownym użyciem urządzenia należy umożliwić schłodzenie się urządzenia poniżej temperatury 40°C (komunikat U50 zniknie).

Pozbywanie się zużytych urządzeń
Obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej i krajach z systemami recyklingu



Niniejszy symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/lub w towarzyszącej im dokumentacji oznacza, że nie wolno łączyć zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy oddawać je w wyznaczonych punktach gromadzenia odpadów zgodnie z lokalnymi przepisami prawa.
Poprzez prawidłowe pozbywanie się zużytych urządzeń użytkownik przyczynia się do oszczędzania cennych zasobów naturalnych oraz zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz stan środowiska naturalnego.
W celu uzyskania dalszych informacji o zbiórce oraz recyklingu tego urządzenia prosimy o kontakt z przedstawicielami lokalnych władz.
Za niewłaściwe pozbywanie się tych odpadów mogą grozić kary przewidziane przepisami prawa.

Dla użytkowników instytucjonalnych w krajach Unii Europejskiej
Jeżeli zamierzacie Państwo pozybyć się urządzenia elektrycznego lub elektronicznego prosimy o kontakt ze swoim sprzedawcą lub dostawcą w celu uzyskania dalszych informacji.

Informacje na temat utylizacji w innych krajach poza Unią Europejską
Ten symbol obowiązuje tylko w krajach Unii Europejskiej.
Jeśli chcesz pozbyć się tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub lokalnym sprzedawcą i poproś o informacje na temat właściwej metody utylizacji.

SD-ZB2512_Bel.indb 44 2015/01/27 11:25:12

Dane techniczne

Zasilanie	230 V ~ 50 Hz
Pobierana moc	550 W
Pojemność	(Mąka wysokoglutenowa) maks. 600 g min. 300 g
	(Suszone drożdże) maks. 7,5 g min. 2,1 g
Pojemność dozownika bakalii	Maks. 150 g rodzynek
Timer	Timer cyfrowy (opóźnienie do 13 godzin)
Wymiary (wys. x szer. x głęb.)	Około 38,2 x 25,6 x 38,9 cm
Masa	Około 7,6 kg
Akcesoria	2 kubki do przygotowywania startera zakwasu, łyżeczka do odmierzania, łyżeczka do odmierzania startera zakwasu



Ten symbol umieszczony na produkcie oznacza „powierzchnia, która może być gorąca i nie należy dotykać jej bez zachowania szczególnej ostrożności”.

SD-ZB2512_Bel.indb 45 2015/01/27 11:25:12