

Thinking of you

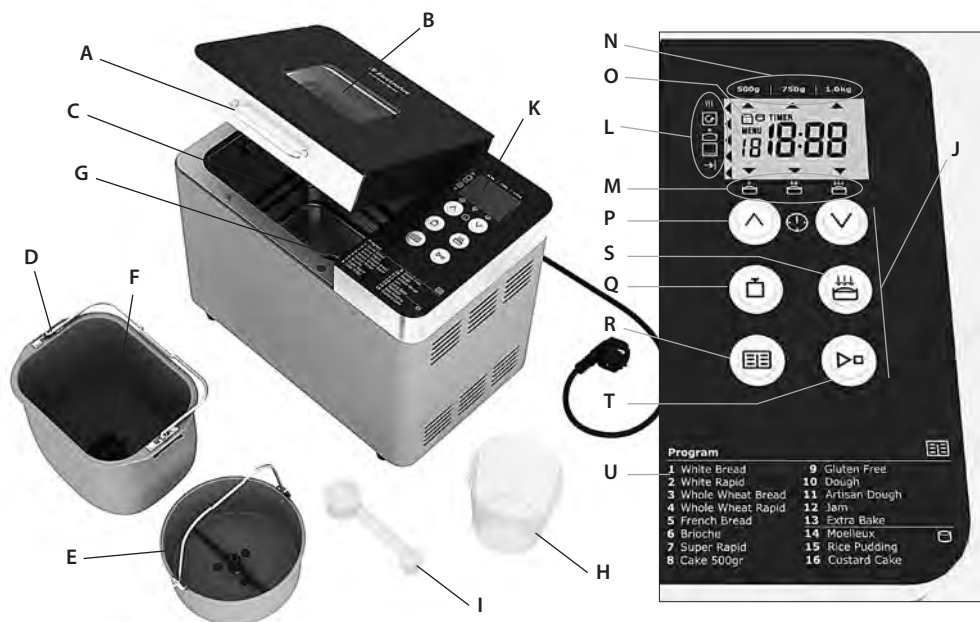
Electrolux



BREAD MAKER FRESH BREAD PATISSIER MODEL EBM8000

EN • FR • IT • ES • PT • SV • NL • FI • NO • RU • SK • CS • HR • PL

GB	Instruction book.....3–20	FI	Käyttöohjeet.....49–57
	Before using the machine for the first time, please read the safety advice on page 4 carefully.		Leipä- ja taikinaohjelmat, Vianetsintä, Reseptit.....85–93
F	Manuel d'utilisation3–11		Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran, lue sivun 51 turvallisuusohjeet huolellisesti.
	Tableau des programmes de préparation des pains / pâtes, Gestion des pannes, Recettes21–29	N	Bruksanvisning.....95–112
	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité en page 4.		Før du bruker maskinen for første gang, ber vi deg lese sikkerhetsrådene på side 96 nøye.
I	Libretto di istruzioni3–11	RU	Инструкция.....95–103
	Tabella dei programmi per pane/pasta, Ricerca ed eliminazione dei guasti, Ricette30–38		Таблица программ хлеб-тесто, Устранение неполадок, Рецепты 113–121
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le norme di sicurezza a pagina 5.		Перед первым применением устройства внимательно прочтите раздел о мерах предосторожности на странице 96.
E	Folleto de instrucciones 3–11	SK	Návod na používanie .95–103
	Tabla del programa de pan/masa, Solución de problemas, Recetas39–47		Tabuľka programov prípravy chleba/cesta, Odstraňovanie porúch, Recepty 122–130
	Antes de utilizar la máquina por primera vez, lea detenidamente las recomendaciones de seguridad de la página 5.		Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte bezpečnostné informácie na strane 97.
P	Manual de instruções.49–66	CZ	Návod k použití.....95–103
	Antes de utilizar o máquina de fazer pão pela primeira vez, leia com atenção o aviso de segurança na página 50.		Tabulka programů, Řešení potíží, Recepty 131–139
S	Bruksanvisning.....49–57		Před prvním použitím domácí pekárny si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny na straně 97.
	Programschema för bröd/deg, Felsökning, Recept67–75	HR	Knjižica s uputama . 141–154
	Läs säkerhetsanvisningarna på sidan 50 noga innan du använder maskinen för första gången.		Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte sigurnosne savjete na 142. stranici.
NL	Gebruiksaanwijzing49–57	PL	Instrukcja obsługi.... 141–154
	Programmaoverzicht voor brood/deeg, Problemen oplossen, Recepten76–84		Przed pierwszym użyciem urządzenia, prosimy dokładnie przeczytać instrukcje dotyczące bezpieczeństwa zamieszczone na stronie 142.
	Lees voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt het veiligheidsadvies op pagina 51 zorgvuldig door.		



HR

Dijelovi

- A. Ručka poklopca
- B. Prozorić
- C. Grijajući element
- D. Plitica za kruh
- E. Plitica za tortu
- F. Miješalica
- G. Pogonska osovina
- H. Mjerna šalica
- I. Dvostruka mjerna žličica
- J. Upravljačka ploča
- K. LCD zaslon
- L. Pokazatelji stanja programa
- M. Pokazatelji boje kore
- N. Pokazatelji veličine hljeba
- O. Pokazatelji pleha
- P. Tipke za odgađanje početka
- Q. Tipka za veličinu hljeba
- R. Tipka izbornika
- S. Tipka za boju kore
- T. Tipka za početak ili završetak
- U. Popis programa

PL

Części i oznaczenia

- A. Uchwyt pokryw
- B. Okienko kontrolne.
- C. Grzałka
- D. Pojemnik do wypieku chleba
- E. Pojemnik do wypieku ciast
- F. Łopatką mieszającą
- G. Walek napędowy
- H. Kubek - miarka
- I. Podwójna łyżka do odmierzenia
- J. Panel sterowania
- K. Wyświetlacz LCD
- L. Wskaźniki statusu programu
- M. Wskaźniki stopnia przyrumienienia chleba
- N. Wskaźniki wielkości bochenka
- O. Wskaźniki pojemnika do wypieku
- P. Przyciski opóźnienia rozpoczęcia programu
- Q. Przycisk wielkości bochenka
- R. Przycisk menu
- S. Przycisk stopnia przyrumienienia chleba
- T. Przycisk Start/Stop
- U. Wykaz programów

Pažljivo pročitajte sljedeće upute prije prve upotrebe stroja.

- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) koje imaju fizičke, osjetilne ili mentalne poteškoće ili nemaju iskustva niti znanja, ukoliko nisu pod nadzorom, ili nisu dobili upute od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala aparatom.
- Aparat se smije priključivati samo na napajanje i frekvenciju koji odgovaraju podacima navedenima na ploči s nominalnim vrijednostima!
- Ne upotrebljavajte niti ne podižite aparat ako je
 - kabel oštećen,
 - kućište oštećeno.”
- Aparat smijete priključivati samo na uzemljene utičnice. Ako je to potrebno, možete upotrijebiti produžni kabel koji odgovara 10 A.
- Ako su aparat ili kabel oštećeni, zamjenu mora izvršiti proizvođač, njegov servis ili osoba s odgovarajućom kvalifikacijom, da bi se izbjegla opasnost.
- Aparat uvijek stavljajte na ravnu i vodoravnu površinu.

- Utičak se mora izvući nakon svake upotrebe prije čišćenja i održavanja.
- Aparat i dodaci postaju vrući tijekom rada. Upotrebljavajte samo navedene ručke i kvake. Za uklanjanje vrućeg pleha za kruh uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice za pećnicu. Prije čišćenja i pospremanja pričekajte da se aparat ohladi.
- Kabel ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.
- Ne prekrivajte otvore za ventilaciju i ostavite dovoljno prostora za ventilaciju oko aparata tijekom rada. U suprotnom može doći do oštećenja aparata i opasnosti.
- Nikada ne dodirujte pokretne dijelove rukom niti alatima dok je aparat priključen na napajanje.
- Ne stavljajte aparat u vodu niti drugu tekućinu.
- Ne stavljajte količine veće od najvećih količina navedenih u receptima za odgovarajuće plehove, jer to može oštetiti aparat i prouzročiti opasnost.
- Ovaj je aparat namijenjen samo kućnoj upotrebi. Proizvođač ne odgovara za moguća oštećenja prouzrokovana nepravilnom upotrebom.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby uniemożliwić im manipulowanie urządzeniem.
- Urządzenie można podłączyć wyłącznie do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości zgodnej ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej urządzenia!
- Nigdy nie należy używać lub podnosić urządzenia jeżeli
 - przewód zasilający jest uszkodzony,
 - obudowa urządzenia jest uszkodzona.
- Urządzenie można podłączyć jedynie do uziemionego gniazdka. W razie

konieczności, można zastosować przedłużacz odpowiedni dla prądu o natężeniu 10 A.

- Jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający urządzenia, aby zapobiec zagrożeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta urządzenia, autoryzowany punkt serwisowy lub inną wykwalifikowaną osobę.
- Zawsze umieszczać urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Za każdym razem po użyciu, przed czyszczeniem i konserwacją urządzenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Urządzenie i wyposażenie nagrzewają się podczas pracy. Korzystać tylko z uchwytów i pokręteł umieszczonych na urządzeniu. Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyjmowania pojemnika do wypieku chleba. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed rozpoczęciem czyszczenia lub składowania.
- Przewód zasilający nie może dotykać gorących elementów urządzenia.
- Nigdy nie blokować otworów wentylacyjnych oraz zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia

podczas pracy. W przeciwnym razie można uszkodzić urządzenie i doprowadzić do powstania zagrożenia.

- Gdy urządzenie podłączone jest do sieci elektrycznej nie wolno dotykać żadnych ruchomych części ręką lub przyrządami kuchennymi
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Nie należy przekraczać maksymalnej ilości żywności podanej w przykładowych przepisach dla danego pojemnika do pieczenia, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia i spowodować zagrożenie.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gospodarstwie domowym. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania urządzenia.



1. Prije prve upotrebe. Uklonite svu ambalažu i naljepnice. Postavljanje poklopca: držite poklopac tako da je gornji dio šarke u okomitom položaju. Uvucite u proreze na donjem dijelu šarke. Izvadite plitica za kruh ili tortu, očistite i osušite. Postavite miješalicu.

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety. Mocowanie pokrywy urządzenia: przytrzymać pokrywę tak, że górna część zawiasu jest w pozycji pionowej. Wsunąć pokrywę do dołu w szczeliny znajdujące się w dolnej części zawiasu. Wyjąć pojemnik do wypieku chleba lub pojemnik do wypieku ciast, następnie oczyścić go i osuszyć. Włożyć łyżatkę mieszającą..



2. Mjera sastojaka (važno je slijediti redoslijed kojim su sastojci navedeni u receptu, pogledajte stranicu 152–154). Najbolje rezultate postići ćete ako koristite točne količine navedene u receptima. U plitica za kruh ili tortu dodajte sve sastojke prema odabranom programu.

2. Odmierzyć składniki (istotne jest, aby przestrzegać określonej kolejności dodawania składników podanej w przepisie, patrz strony 164–166). Aby uzyskać optymalne efekty pieczenia, należy stosować dokładnie określone ilości składników, podane w przepisach. Dodać wszystkie składniki do pojemnika do wypieku chleba lub pojemnika do wypieku ciast, zgodnie z wybranym programem pieczenia.



3. a. Namjestite plitica za kruh u odjeljak za pečenje i gurnite ga da se zakvači. Zatvorite poklopac.
b. Namjestite plitica za tortu u odjeljak za pečenje i zatvorite poklopac. Tijekom pokretanja plitica za tortu automatski će se fiksirati.

3. a. Włożyć pojemnik do wypieku chleba do komory pieczenia i docisnąć aż się zablokuje. Zamknąć pokrywę.
b. Włożyć pojemnik do wypieku ciast do komory pieczenia i zamknąć pokrywę. Podczas rozruchu urządzenia, pojemnik do wypieku ciast zostanie automatycznie unieruchomiony.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR
PL



HR

- 4. Priključite kabel i odaberite program pečenja** pritiskujući na izbornik onoliko puta koliko je potrebno da se pojavi traženi program.

- 5. Kada upotrebljavate plitica za kruh:**
 1. korak – odaberite veličinu hljeba i boju kore pritiskujući tipke onoliko puta koliko je potrebno da pokazatelji prikažu tražene odabire.
 2. korak – pritisnite i držite "Start" 2-3 sekunde. Prije početka programa oglasit će se upozorenje. **Kada upotrebljavate plitica za tortu,** odmah idite na 2. korak.

- 6. 1) Za privremeni prekid programa** pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje . **2) Za zaustavljanje ili otkazati program,** pritisnite gumb za zaustavljanje . Kada pečenje završi, isključite kabel. Izvadite plitica za kruh ili tortu koristeći rukavice za pećnicu, izvratite na tanjur i pustite kruh da se hladi barem 30 minuta prije rezanja. Plitica za kruh i miješalicu očistite odmah nakon upotrebe (pogledajte odjeljak Čišćenje).

PL

- 4. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka i wybrać program pieczenia.** Naciśnięć kilkakrotnie przycisk Menu aż na wyświetlaczu pojawi się żądany program pieczenia.

- 5. Czynności wykonywane w przypadku stosowania pojemnika do wypieku chleba:** Krok 1 - wybrać wielkość bochenka i stopień przyrumienienia chleba . Naciśnięć kilkakrotnie przyciski aż wskaźniki pokażą wymagane opcje. Krok 2 - naciśnięć i przytrzymać przycisk „Start” przez 2-3 sekundy. Przed uruchomieniem programu rozlegnie się sygnał ostrzegawczy. **W przypadku stosowania pojemnika do wypieku ciasta,** należy przejść bezpośrednio do kroku 2.

- 6. 1) Aby wstrzymać wykonywanie programu,** naciśnięć przycisk start/stop . **2) Aby zatrzymać lub anulować program,** naciśnięć przycisk stop na 1 sekundę. Po zakończeniu cyklu pieczenia, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Wyjąć pojemnik do wypieku chleba lub pojemnik do wypieku ciast, stosując w tym celu rękawice kuchenne, odwrócić go na talerzu i przed pokrojeniem pozostawić chleb do wystygnięcia na przynajmniej 30 minut. Bezpośrednio po użyciu oczyścić pojemnik do wypieku chleba i łopatkę mieszającą (patrz rozdział Czyszczenie)

Odgođeni početak / Opóźnienie rozpoczęcia programu



Odgođeni početak ⌚ omogućuje odgađanje procesa miješenja kruha do 12 sati (ne može se koristiti sa super brzim programom i ne preporučuje se s tijestima, pekmezima i postavama bez glutena). Ne upotrebljavajte odgođeni početak ako rabite programe od 8 do 16 i kvarljive namirnice (mlijeko, jaja, kvasac, itd.).

Funkcija opóźnienia rozpoczęcia programu ⌚ umożliwia opóźnienie rozpoczęcia procesu pieczenia chleba do 12 godzin (funkcja tej nie można stosować razem z programem Super Rapid (super szybki) jak również nie zaleca się jej stosowania z programami, w których przygotowywane jest ciasto, wykorzystywany jest dżem lub produkty bezglutenowe). Funkcji opóźnienia rozpoczęcia programu pieczenia nie należy stosować korzystając z programów 8 do 16 oraz składników łatwo ulegających zepsuciu (mleko, jaja, drożdże, itp.).



1. Pritisnite [MENU] onoliko puta koliko je potrebno da se pojavi željeni program, nakon čega slijedi odabir boje kore [COLOR] i veličine [SIZE].

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk [MENU], aby wybrać żądany program a następnie wybrać stopień przyrumienienia chleba [COLOR] i wielkość bochenka [SIZE].



2. Pritisnite tipku kontrolnog sata [CLOCK] onoliko puta koliko je potrebno da se pojavi željeno vrijeme odgođe. **Tipka kontrolnog sata** [CLOCK] smanjivat će postavljeno vrijeme odgođe (pekač će automatski uključiti vrijeme pečenja na temelju vremena koje ste odredili za završetak pečenja kruha).

2. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk zegara [CLOCK] aż wyświetlony zostanie żądany czas opóźnienia. **Przyciskiem zegara** [CLOCK] zmniejsza się ustawioną wartość opóźnienia rozpoczęcia procesu pieczenia (wypiekacz do chleba automatycznie doda czas procesu pieczenia na podstawie czasu zakończenia pieczenia chleba ustawionego przez użytkownika).

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR
PL



- 3. Pritisnite ▷.** Aparat će se uključiti, dvotočka će zatreperti, a kontrolni sat započet će s odbrojavanjem. **Poništavanje odgađanja** izvršava se pritiskom na ▷ dok se zaslon ne vrati na zadanu vrijednost. Zatim poništite vrijeme.

- 3. Naciśnąć przycisk ▷.** Urządzenie włączy się, dwukropek na wyświetlaczu zacznie migać i zegar rozpocznie odliczanie. **Aby wyzerować czas opóźnienia** należy najpierw naciśnąć przycisk ▷, aż na ekranie pojawią się ustawienia domyślne. Następnie, należy wyzerować czas.



- 4. Zaštita od prekida napajanja.** Ako nestane struje ili ako se aparat isključi tijekom rada, program će se nastaviti ako se struja vrati u roku od 8 minuta.

- 4. Zabezpieczenie przed przerwą w zasilaniu.** W przypadku awarii zasilania lub odłączenia urządzenia od zasilania podczas pracy, program pieczenia będzie wznowiony, pod warunkiem, że zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 8 minut.



1. Uvijek isključite pekač prije čišćenja i ostavite ga da se ohladi. Ne stavljajte kućište pekača pod vodu. Ne perite u perilici, abrazivnim sredstvima ili metalnim pomagalicima.



2. Da biste odvojili miješalicu, podignite je. Ako ne možete odvojiti miješalicu nakon 10 minuta, primite osovinu ispod pleha pa okrećite naprijed-natrag dok se miješalica ne odvoji. Očistite, isperite i osušite. (Kada se oštrica automatski preklopi pod kutom od 30°, potpuno je čista.)



3. Da biste očistili plutica za kruh ili tortu. Ne možete donji vanjski dio pleha, samo ga djelomično napunite toplom vodom sa sredstvom za pranje. Neka se namoči 5 do 10 minuta. **Vanjske i unutarnje površine** čiste se mekom vlažnom krpom. Poklopac se može podignuti radi čišćenja.

1. Prije čišćenjem, naley **zawsze odłączyć wypiekacz od sieci elektrycznej i odczekać aż wystygnie.** Nie zanurzać korpusu wypiekacza w wodzie. Wypiekacza nie wolno myć w zmywarce do naczyń ani też za pomocą szorstkich zmywaków bądź czyścić metalowymi narzędziami.

2. Aby zdemontować łopatkę mieszającą, należy unieść ją do góry. Jeżeli łopatką mieszającą nie daje się zdemontować po 10 minutach, przytrzymać wałek od spodu pojemnika do wypieku i przekręcić to w lewo to w prawo aż łopatką mieszającą zostanie zwolniona. Oczyszczyć, opłukać i wysuszyć. (Kiedy łopatką składa się automatycznie z kąta 30° oznacza to, że łopatką jest całkowicie oczyszczona).

3. Czyszczenie pojemnika do wypieku chleba lub pojemnika do wypieku ciast. Nie zanurzać zewnętrznej podstawy pojemnika do wypieku w wodzie. Należy napęlić pojemnik częściowo ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Pozostawić na 5 do 10 minut. **Zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie** oczyścić za pomocą miękkiej i wilgotnej szmatki. Pokrywę można zdjąć, aby ułatwić czyszczenie.

Zbrinjavanje / Utylizacja

Zbrinjavanje

Ambalaža

Ambalaža ne šteti okolišu i može se oporabiti. Plastični dijelovi označeni su oznakama, npr. >PE<, >PS<, itd. Ambalažu odložite na odgovarajuće mjesto za sakupljanje javnog otpada.

Utylizacja

Materijali pakowaniowie

Stosowane materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska naturalnego i można je oddać do ponownego przetworzenia. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono symbolami >PE<, >PS<, itd. Prosimy wyrzucać materiały opakowaniowe do odpowiednich pojemników w punktach gromadzenia odpadów.

Iskorištenje aparat



Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može smatrati kućnim otpadom. Potrebno ga je predati na odgovarajuće mjesto za prikupljanje električnog i elektronskog otpada. Ako ovaj iskorištenje proizvod pravilno zbrinete, pomoći ćete u

Zużyte urządzenie



Simbol na urządzeniu lub opakowaniu oznacza, że urządzenia nie można traktować tak, jak innych odpadów z gospodarstwa domowego. Produkt należy oddać do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja i złomowanie

sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi nepravilno zbrinjavanje ovog proizvoda moglo prouzročiti. Za detaljnije informacije o oporabi proizvoda obratite se lokalnom gradskom uredu, službi za zbrinjavanje kućnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

pomaga eliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące możliwości utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z miejscowym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

Tabela programów do pieczenia chleba/przygotowywania ciasta

PL

POJEMNIK DO WYPIEKU CHLEBA 							
Indeks	Rodzaj	Stopień przyrumienienia chleba	Ciężar	Całkowity czas	Czas skrócony	Grzanie	Maks. opóźnienie
1	Biały chleb (White Bread)	Lekkie przyrumienienie	500g	02:57	02:37	60	12:00
			750g	03:00	02:40	60	12:00
			1.0kg	03:03	02:43	60	12:00
		Średnie przyrumienienie	500g	03:05	02:45	60	12:00
			750g	03:10	02:50	60	12:00
			1.0kg	03:15	02:55	60	12:00
		Mocne przyrumienienie	500g	03:20	03:00	60	12:00
			750g	03:25	03:05	60	12:00
			1.0kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Biały chleb, szybko wypiekany (White Rapie)	Lekkie przyrumienienie	500g	02:32	02:12	60	12:00
			750g	02:35	02:15	60	12:00
			1.0kg	02:38	02:18	60	12:00
		Średnie przyrumienienie	500g	02:40	02:20	60	12:00
			750g	02:45	02:25	60	12:00
			1.0kg	02:50	02:30	60	12:00
		Mocne przyrumienienie	500g	02:55	02:35	60	12:00
			750g	03:00	02:40	60	12:00
			1.0kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Chleb razowy (Whole Wheat Bread)	Lekkie przyrumienienie	500g	04:15	03:31	60	12:00
			750g	04:19	03:35	60	12:00
			1.0kg	04:23	03:39	60	12:00
		Średnie przyrumienienie	500g	04:20	03:36	60	12:00
			750g	04:25	03:41	60	12:00
			1.0kg	04:30	03:46	60	12:00
		Mocne przyrumienienie	500g	04:29	03:45	60	12:00
			750g	04:35	03:51	60	12:00
			1.0kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Chleb razowy, szybko wypiekany (Whole Wheat Rapid)	Lekkie przyrumienienie	500g	02:29	02:10	60	12:00
			750g	02:33	02:14	60	12:00
			1.0kg	02:37	02:18	60	12:00
		Średnie przyrumienienie	500g	02:34	02:15	60	12:00
			750g	02:39	02:20	60	12:00
			1.0kg	02:44	02:25	60	12:00
		Mocne przyrumienienie	500g	02:43	02:24	60	12:00
			750g	02:49	02:30	60	12:00
			1.0kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Pieczywo francuskie (French Bread)	Lekkie przyrumienienie	500g	03:12	02:53	60	12:00
			750g	03:23	03:04	60	12:00
			1.0kg	03:34	03:15	60	12:00
		Średnie przyrumienienie	500g	03:32	03:13	60	12:00
			750g	03:36	03:17	60	12:00
			1.0kg	03:40	03:21	60	12:00
		Mocne przyrumienienie	500g	03:35	03:16	60	12:00
			750g	03:42	03:23	60	12:00
			1.0kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Francuskie ciasto drożdżowe (Brioche)	Lekkie przyrumienienie	500g	03:17	02:57	60	12:00
			750g	03:19	02:59	60	12:00
			1.0kg	03:21	03:01	60	12:00
		Średnie przyrumienienie	500g	03:19	02:59	60	12:00
			750g	03:22	03:02	60	12:00
			1.0kg	03:25	03:05	60	12:00
		Mocne przyrumienienie	500g	03:23	03:03	60	12:00
			750g	03:26	03:06	60	12:00
			1.0kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Bardzo szybki (Super Rapid)	Średnie przyrumienienie	750g	00:58	-	60	-

Tabela programów do pieczenia chleba/przygotowywania ciasta

POJEMNIK DO WYPIEKU CHLEBA							
Indeks	Rodzaj	Stopień przyrumienienia chleba	Ciężar	Całkowity czas	Czas skrócony	Grzanie	Maks. opóźnienie
8	Placek 500 g (Cake 500 g)	nie dotyczy	500g	01:22	–	22	12:00
9	Pieczywo bezglutenowe (Gluten Free)	Średnie przyrumienienie	750g	02:54	02:37	60	12:00
			1.0kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Ciasto (Dough)	–	≤1.0kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Ciasto Artisan (Artisan Dough)	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Dżem (Jam)	–	≤1.0kg	01:25	–	20	12:00
13	Dodatkowe pieczenie (Extra Bake)	–	–	10-90	–	60	–
POJEMNIK DO WYPIEKU CIAST							
14	Moelleux	–	270g	01:28	–	22	–
15	Pudding ryżowy (Rice Pudding)	–	270g		–	22	–
16	Budyń waniliowy (Custard Cake)	–	270g		–	22	–
Uwagi							
		1. Jeżeli jest to zalecane w określonym przepisie kulinarnym, rozlegnie się sygnał dźwiękowy (8 razy) przypominający o potrzebie dodania określonych składników.					
		2. Domyślne ustawienie czasu programu Dodatkowe pieczenie (Extra Bake) wynosi 10 minut, a maksymalne opóźnienie rozpoczęcia pieczenia wynosi 90 minut (01:30)					
		3. W przypadku programów, w których wykorzystywany jest pojemnik do wypieku chleba (z wyjątkiem programów 10 i 11), po zakończeniu cyklu pieczenia wypiekacz przechodzi automatycznie do trybu podtrzymywania ciepła. Wypiekacz będzie pracować w tym trybie przez maksymalnie 1 godzinę lub do momentu jego wyłączenia.					

WSKAŹNIK STATUSU PROGRAMU		
Symbol	Nazwa	Objaśnienie
	Podgrzewanie wstępne	Stosowana tylko dla programów pieczenia chleba razowego, szybkiego pieczenia chleba razowego i pieczenia pieczywa bezglutenowego, w celu podgrzania składników przed zagniataniem ciasta.
	Zagniatanie ciasta	Symbol wskazuje, że ciasto jest na pierwszym lub drugim etapie zagniatania lub, że jest zagniatane pomiędzy cyklami wzrostu. Sygnał brzęczyka zasygnalizuje, kiedy należy ręcznie dodać kolejne składniki.
	Wzrost ciasta	Symbol wskazuje, że ciasto jest na pierwszym, drugim lub trzecim etapie wzrostu.
	Pieczenie	Symbol wskazuje, że bochenek jest w końcowym cyklu pieczenia.
	Podtrzymywanie ciepła	Rozpoczyna się automatycznie po zakończeniu cyklu pieczenia. Tryb podtrzymywania ciepła trwa przez jedną godzinę lub do momentu wyłączenia urządzenia.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR
PL

POJEMNIK DO WYPIEKU CHLEBA 		
WIELKOŚĆ I KSZTAŁT CIASTA		
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto nie rośnie wystarczająco	Pieczywo razowe będzie niższe niż pieczywo białe ze względu na to, że mąka razowa zawiera mniej białka tworzącego gluten.	Normalna sytuacja, brak rozwiązania.
	Niewystarczająca ilość płynów w cieście.	Zwiększ ilość płynu o 15ml/3 łyżeczki.
	Nie dodano lub dodano niewystarczająco cukru.	Dodać wszystkie składniki wymienione w przepisie.
	Dodano niewłaściwy gatunek mąki.	Być może dodano zwykłą mąkę białą zamiast mocnej mąki chlebowej z większą zawartością glutenu. Nie używać mąki uniwersalnej.
	Dodano niewłaściwy gatunek drożdży.	Aby uzyskać optymalny efekt pieczenia stosować tylko szybko działające, dające się łatwo mieszać drożdże.
	Dodano niewystarczającą ilość drożdży lub zbyt stare drożdże.	Odmierzyć zalecaną ilość drożdży i sprawdzić datę ważności na opakowaniu.
	Wybrano szybki cykl wypieku chleba.	Podczas tego cyklu wypieku powstają mniej wyrośnięte bochenki. Jest to zjawisko normalne.
	Doszło do zetknięcia drożdży i cukru przed rozpoczęciem cyklu zagniatania ciasta.	Należy upewnić się, że drożdże i cukier są rozdzielone po dodaniu do pojemnika do wypieku chleba.
Ciasto jest płaskie, nie rośnie.	Nie dodano drożdży lub dodano zbyt stare drożdże.	Dodać wszystkie składniki wymienione w przepisie i sprawdzić datę ważności na opakowaniach.
	Dodany płyn jest zbyt gorący.	Sprawdzić prawidłową temperaturę cieczy podaną w przepisie.
	Dodano zbyt dużo soli.	Dodać zalecaną ilość soli.
	Z powodu włączenia funkcji opóźnienia rozpoczęcia programu, drożdże zostały zamoczone przed rozpoczęciem procesu wypieku chleba.	Umieścić suche składniki w narożnikach pojemnika do wypieku. Chronić drożdże przed działaniem płynu wykonując dla nich niewielkie wgłębienie w środku suchych składników.
Wybrzuszona górna część bochenka – chleb wygląda jak grzyb.	Dodano zbyt dużo drożdży.	Zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.
	Dodano zbyt dużo cukru.	Zmniejszyć ilość cukru o 1 łyżeczkę.
	Dodano zbyt dużo mąki.	Zmniejszyć ilość mąki o 6 do 9 łyżeczek.
	Dodano niewystarczająco soli.	Dodać ilość soli zalecaną w przepisie.
	Gorąca i wilgotna pogoda.	Zmniejszyć ilość płynu o 15ml/3 łyżeczki i ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.
Zapadnięta górna część i boki ciasta.	Dodano zbyt dużo płynu.	Następnym razem zmniejszyć ilość płynu o 15ml/3 łyżeczki lub dodać nieco więcej mąki.
	Dodano zbyt dużo drożdży.	Użyć ilość drożdży zalecaną w przepisie lub następnym razem wypróbować szybszy cykl pieczenia.
	Wysoka wilgotność i gorące warunki pogodowe mogły spowodować zbyt szybki wzrost ciasta.	Ochładzać dodawaną wodę lub dodać mleko prosto z lodówki.
Górna powierzchnia bochenka pokryta jest zgrubieniami i nierównościami.	Niewystarczająca ilość płynów w cieście.	Zwiększ ilość płynu o 15ml/3 łyżeczki.
	Dodano zbyt dużo mąki.	Odmierzyć dokładnie wymaganą ilość mąki.
	Górne powierzchnie bochenków mogą nie mieć doskonałego kształtu, jednakże, nie ma to wpływu na wspaniały smak chleba.	Upewnić się, że ciasto jest przygotowane w optymalnych warunkach.
Ciasto opadło podczas pieczenia.	Urządzenie ustawiono w przeciagu lub uderzono lub wstrząśnięto podczas wzrostu ciasta.	Ustawić wypiekacz w odpowiednim miejscu.
	Przekroczono pojemność pojemnika do wypieku chleba.	Nie używać większej ilości składników niż zalecana dla dużego bochenka (maksymalnie 1kg).
	Nie dodano lub dodano niewystarczająco soli (sól pomaga zapobiegać przerośnięciu ciasta).	Dodać ilość soli zalecaną w przepisie.
	Dodano zbyt dużo drożdży.	Odmierzyć dokładnie wymaganą ilość drożdży.
	Gorąca i wilgotna pogoda.	Zmniejszyć ilość płynu o 15ml/3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.
Bochenki nie są równe, są mniej wyrośnięte na jednym końcu.	Ciasto jest zbyt suche i nie urosło równomiernie w pojemniku do wypieku.	Zwiększyć ilość płynu o 15ml/3 łyżeczki.
Składana łopatką nie jest ustawiona w pozycji pionowej podczas procesu zagniatania ciasta.	Łopatką nie była dostatecznie umyta.	Oczyścić łopatkę (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).

POJEMNIK DO WYPIEKU CHLEBA 		
STRUKTURA CHLEBA		
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ciężka, gęsta struktura	Dodano zbyt dużo mąki.	Odmierzyć dokładnie wymaganą ilość.
	Dodano zbyt mało drożdży.	Odmierzyć dokładnie wymaganą ilość.
	Dodano zbyt mało cukru.	Odmierzyć dokładnie wymaganą ilość.
Otwarta, szorstka i porowata struktura.	Nie dodano soli.	Dodać wszystkie składniki wymienione w przepisie.
	Dodano zbyt dużo drożdży.	Odmierzyć prawidłową ilość zalecanych drożdży.
	Dodano zbyt dużo płynu.	Zmniejszyć ilość płynu o 15ml/3 łyżeczki.
Środek bochenka jest surowy, niewystarczająco wypieczony.	Dodano zbyt dużo płynu.	Zmniejszyć ilość płynu o 15ml/3 łyżeczki.
	Zanik zasilania podczas pracy urządzenia.	Jeżeli zasilanie zostanie odcięte podczas pracy urządzenia na czas dłuższy niż 8 minut, wtedy należy wyjąć niedopieczony bochenek z pojemnika do wypieku i zacząć proces wypiekania od nowa, stosując świeże składniki.
	Dodano zbyt dużo składników i urządzenie nie mogło sobie z nimi poradzić.	Ograniczyć ilości składników do maksymalnej dozwolonej ilości.
Chleb nie daje się dobrze pokroić, jest bardzo kleisty.	Próbowano pokroić zbyt gorący chleb.	Przed pokrojeniem pozostawić chleb do wystygnięcia na kratce na przynajmniej 30 minut.
	Użyto niewłaściwego noża.	Użyć dobrej jakości noża do chleba.
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Skórka jest ciemna (mocno przyrumieniona)/zbyt gruba	Użyto opcji Mocnego przyrumienienia (DARK).	Następnym razem użyć opcji zapewniających średnie lub lekkie przyrumienienie skórki.
Bochenek chleba jest przypalony.	Wadliwe działanie wypiekacza.	Patrz broszura „Gwarancja” (Warranty).
Skórka jest zbyt jasna.	Chleb nie był pieczony wystarczająco długo.	Wydłużyć czas pieczenia.
	W przepisie nie ujęto mleka w proszku lub świeżego mleka.	Dodać 15ml/3 łyżeczki odtłuszczonego mleka w proszku lub zastąpić 50% wody mlekiem, aby zapewnić bardziej brązowy kolor skórki.
PROBLEMY Z POJEMNIKIEM DO WYPIEKU		
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można wyjąć łopatki mieszającej.	Łopatka mieszająca jest zablokowana przez zaschnięte resztki ciasta.	Wlać wodę do pojemnika do wypieku i odczekać aż łopatka mieszająca odpowiednio namoknie. Następnie, w razie konieczności, trochę przekręcać łopatkę, aby ją wyjąć (patrz rozdział dotyczący czyszczenia wypiekacza).
Chleb przylega do powierzchni pojemnika do wypieku/trudno wyjąć chleb z pojemnika.	Taka sytuacja może mieć miejsce po długim okresie użytkowania wypiekacza.	Lekko posmarować wewnętrzną część pojemnika do wypieku olejem roślinnym.
		Patrz broszura „Gwarancja” (Warranty).

POJEMNIK DO WYPIEKU CIAST 		
WIELKOŚĆ I KSZTAŁT CIASTA		
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto nie rośnie wystarczająco.	Jaj nie wymieszano w stopniu zapewniającym odpowiednią lepkość masy jajecznej.	Wymieszać jaja za pomocą miksera do jaj.
	Nie dodano lub dodano niewystarczająco cukru.	Dodać wszystkie składniki wymienione w przepisie.
	Dodano niewłaściwy gatunek mąki do pieczenia ciasta.	Nie używać uniwersalnej mąki tortowej.
Ciasto jest płaskie, nie rośnie.	Jaj nie wymieszano wystarczająco równomiernie.	Wymieszać jaja za pomocą miksera do jaj.
	Nie zastosowano wymaganego, standardowego przepisu.	Zastosować standardowy przepis.
Powierzchnia ciasta jest popękana.	Dodano niewłaściwe ilości cukru, soli, mąki i/ lub płynu.	Sprawdzić ilości składników podane w przepisie.
Zapadnięta górna część i boki ciasta.	Dodano zbyt dużo płynu.	Zmniejszyć ilość płynu.
	Jaj nie wymieszano wystarczająco równomiernie.	Wymieszać jaja za pomocą miksera do jaj.
Górna powierzchnia bochenka pokryta jest zgrubieniami i nierównościami.	Niewystarczająca ilość płynów w cieście.	Dodać więcej mleka lub wody.
	Dodano zbyt dużo mąki tortowej.	Zmniejszyć ilość dodawanej mąki tortowej.
	Górne powierzchnie ciasta mogą nie mieć doskonałego kształtu - jednakże, nie ma to żadnego wpływu na smak ciasta.	Upewnić się, że ciasto jest przygotowane w optymalnych warunkach.
Ciasto opadło podczas pieczenia.	Urządzenie ustawiono w przeciągu lub uderzono lub wstrząsnęto podczas wzrostu ciasta.	Ustawić wypiekacz w odpowiednim miejscu.
	Przekroczono pojemność pojemnika do wypieku ciasta.	Nie używać większych ilości składników niż zalecane.
	Nie dodano lub dodano zbyt mało soli.	Dodać ilość soli zalecaną w przepisie.
	Dodano zbyt dużo mąki tortowej.	Odmierzyć dokładnie wymaganą ilość mąki tortowej.
	Gorąca i wilgotna pogoda.	Zmniejszyć ilość płynu.
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Skórka jest ciemna (mocno przyrumieniona)/ zbyt gruba	Ciasta nie wyjęto z wypiekacza bezpośrednio po upieczeniu.	Wyjąć ciasto z wypiekacza bezpośrednio po upieczeniu.
Ciasto jest przypalone.	Wadliwe działanie wypiekacza.	Patrz broszura „Gwarancja” (Warranty).
Skórka jest zbyt jasna.	Ciasto nie było pieczone wystarczająco długo.	Wydłużyć czas pieczenia.
POJEMNIK DO WYPIEKU CIAST		
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można wyjąć łopatki mieszającej.	Łopatką mieszającą jest zablokowana przez zaschnięte resztki ciasta.	Wlać wodę do pojemnika do wypieku i odczekać aż łopatką mieszającą odpowiednio namoknie. Następnie, w razie konieczności, trochę przekręcać łopatkę, aby ją wyjąć (patrz rozdział dotyczący czyszczenia wypiekacza).
Ciasta nie można wyjąć z pojemnika.	Łopatką została zablokowana w cieście.	Założyć rękawice kuchenne i obrócić ręką widelki łopatki, aby oddzielić łopatkę od ciasta.
	Ciasto przylega do powierzchni pojemnika do wypieku.	Dodano niewystarczającą ilość oleju do pieczenia ciasta.
Nie można podnieść pojemnika do wypieku ciasta.	Podstawa dla pojemnika do wypieku ciasta i dolne połączenie podstawy mogą być zniekształcone lub wewnątrz połączenia może znajdować się jakieś ciało obce.	Ostrożnie obracać pojemnik do wypieku ciasta w lewą i w prawą stronę, aby go poluzować.

Rozwiązywanie podstawowych problemów

CZĘŚCI MECHANICZNE WYPIEKACZA		
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wypiekacz nie działa/Łopatka mieszająca nie porusza się.	Pojemnik do wypieku nie jest zamocowany prawidłowo.	Sprawdzić, czy pojemnik do wypieku jest osadzony na swoim miejscu.
	Wybrano opcję opóźnienia rozpoczęcia procesu pieczenia.	Wypiekacz nie rozpocznie pracy dopóki nie zakończy się odliczanie nastawionego czasu opóźnienia.
Składniki nie są wymieszane.	Wypiekacza nie uruchomiono.	Po zaprogramowaniu urządzenia, nacisnąć przycisk start, aby włączyć wypiekacz.
	Pojemnik do wypieku nie jest prawidłowo zamocowany.	Sprawdzić, czy pojemnik do wypieku jest dokładnie ustawiony na swoim miejscu.
	Do pojemnika do wypieku nie włożono łopatk mieszającej lub łopatka nie jest ustawiona w pozycji pionowej.	Przed wysypaniem składników do pojemnika, należy zawsze upewnić się, że łopatka mieszająca zamocowana jest na wałku na dnie pojemnika do wypieku. Zawsze upewnić się, że łopatka jest czysta.
Podczas pracy wypiekacza wyczuwalny jest zapach spalenizny.	Składniki rozsypały się wewnątrz wypiekacza.	Zachować ostrożność, aby nie rozsypać składników podczas ich wysypywania do pojemnika do wypieku. Składniki mogą spalać się na grzałce i powodować wydzielanie dymu.
	Przecieki z pojemnika do wypieku.	Patrz broszura „Gwarancja” (Warranty).
	Przekroczono pojemność pojemnika do wypieku chleba.	Nie używać większych ilości składników niż zalecane w przepisie i zawsze odmierzać je dokładnie.
Urządzenie przez pomyłkę odłączono od zasilania lub podczas pracy urządzenia zanikło zasilanie. Jak uratować chleb znajdujący się już w wypiekaczu?	Jeżeli urządzenie wykonuje cykl zagniatania ciasta, wyrzucić dodane składniki i rozpocząć proces wypieku od nowa.	
	Jeżeli urządzenie jest w trakcie cyklu wzrostu ciasta, wyjąć ciasto z pojemnika do wypieku, uformować je i umieścić w nasmarowanej tłuszczem brytfannie o wymiarach 23 x 12,5cm/9 x 5 cali, przykryć ciasto i odczekać aż urośnie zwiększając swoją objętość dwukrotnie. Upiec ciasto w wypiekaczu wykorzystując program 13 (tylko pieczenie) lub w rozgrzanym wstępnie, tradycyjnym piekarniku, przy ustawieniach 200°C/400°F/Pozycja 6 w gazowym piekarniku, przez 30-35 minut lub aż skórka będzie złoto-brązowa.	
	Jeżeli urządzenie jest w trakcie cyklu pieczenia, zastosować program 13 (tylko pieczenie) lub piec w rozgrzanym wstępnie, tradycyjnym piekarniku, przy ustawieniach 200°C/400°F/ Pozycja 6 w gazowym piekarniku, i zdejąć górny ruszt. Ostrożnie wyjąć pojemnik do wypieku z urządzenia i postawić na dolnym ruszcie w piekarniku. Piec aż skórka będzie złoto-brązowa.	
Podczas programu 15 na wyświetlaczu pojawia się symbol E:00	Komora pieczenia jest zbyt zimna.	Uruchomić program 13 (Dodatkowe pieczenie) na 3-5 minut, aby rozgrzać urządzenie a następnie wybrać program 15.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol E:01 i nie można włączyć urządzenia.	Komora pieczenia jest zbyt gorąca.	Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać 30 minut aż ostygnie.
Na wyświetlaczu pojawiają się symbole H:HH i E:EE i urządzenie nie działa.	Wadliwe działanie wypiekacza. Błąd czujnika temperatury.	Patrz broszura „Gwarancja” (Warranty).

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR
PL

POJEMNIK DO WYPIEKU CHLEBA 			
Biały chleb (White Bread) – program: 1 i 2			
Składniki	1 kg	750 g	500 g
Woda	360 ml	310 ml	205 ml
Olej	2 łyżki stołowe	1 ½ łyżki stołowej	1 łyżka stołowa
Sól	2 łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	3 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	1 ½ łyżki stołowej
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki stołowe	1 ½ łyżki stołowej	1 łyżka stołowa
Mąka do wypieku białego pieczywa	4 ½ miarki	3 ¾ miarki	2 ¼ miarki
Suche drożdże	2 łyżeczki	1 ¾ łyżeczki	1 + 1/3 łyżeczki

Chleb razowy (Whole Wheat Bread) – program: 3 i 4			
Składniki	1 kg	750 g	500 g
Woda	360 ml	310 ml	205 ml
Masło/margaryna	3 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	1 ½ łyżki stołowej
Sól	2 łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 łyżeczka
Miękki brązowy cukier	4 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe
Odtłuszczone mleko w proszku	3 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	1 ½ łyżki stołowej
Mąka do wypieku chleba razowego	4 1/3 miarki	3 ¼ miarki	2 miarki
Suche drożdże	2 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 łyżeczka

Pieczywo francuskie (French Bread) – program: 5			
Składniki	1 kg	750 g	500 g
Woda	330 ml	290 ml	165 ml
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Sól	1 ½ łyżeczki	1 łyżeczka	¾ łyżeczki
Cukier	2 łyżki stołowe	1 ¼ łyżki stołowej	1 łyżki stołowe
Mąka do wypieku białego pieczywa	4 miarki	3 ¼ miarki	2 ¼ miarki
Suche drożdże	2 łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 ¼ łyżeczki

Francuskie ciasto drożdżowe (Brioche) – program: 6			
Składniki	1 kg	750 g	500 g
Woda	310 ml	250 ml	155 ml
Olej	2 łyżki stołowe	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Sól	2 łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	1 łyżka stołowa
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	1 ½ łyżki stołowej	1 łyżka stołowa
Mąka do wypieku chleba	4 ¼ miarki	3 miarki	2 ½ miarki
Aktywne suche drożdże	3 łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Bardzo szybki (Super Rapid) – program: 7			
Składniki	1 kg		
Woda	330 ml		
Olej	2 łyżki stołowe		
Sól	2 łyżeczki		
Cukier	2 łyżki stołowe		
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe		
Mąka do wypieku chleba	4 miarki		
Aktywne suche drożdże	2 łyżeczki		

Przepisy (dodawac skłladniki według podanej kolejności)

POJEMNIK DO WYPIEKU CHLEBA 	
Placek 500 g (Cake 500gr) – program: 8	
Składniki	500 g
Mleko	1 miarka
Masło	2 łyżeczki
Jaja	2
Cukier	¼ łyżki stołowej
Esencja	¾ łyżeczki
Mąka tortowa	¾ miarki
Drożdże piekarskie	½ łyżeczki

Pieczywo bezglutenowe (Gluten Free)– program: 9		
Składniki	1 kg	750 g
Woda	310 ml	250 ml
Olej	3 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Cukier	3 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Jaja	3	2
Ocet	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Mąka mieszana	450 g	390 g
Guma ksantanowa	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Suche drożdże	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki

Ciasto (Dough) – program: 10 i 11	
Składniki	
Woda	290 ml
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 ½ łyżeczki
Cukier	2 łyżki stołowe
Mleko w proszku	1 ½ łyżki stołowej
Mąka do wypieku białego pieczywa	3 ½ miarki
Suche drożdże	1 ½ łyżeczki

Dżem (Jam) – program: 12			
Składniki			
Woda	2 łyżki stołowe		
Sok cytrynowy	2 łyżki stołowe		
Cukier	2 łyżki stołowe		
Dżem	2 łyżki stołowe		
Pomarańcza	500 g		

Dodatkowe pieczenie (Extra Bake) – program: 13			
Składniki	1 kg	750 g	500 g
Woda	310 ml	250 ml	155 ml
Olej	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	1 łyżka stołowa
Sól	2 łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	1 łyżka stołowa
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	1 ½ łyżki stołowej	1 łyżki stołowe
Mąka do wypieku chleba	4 ¼ miarki	3 miarki	2 ½ miarki
Aktywne suche drożdże	3 łyżeczki	2 łyżeczki	1 łyżeczka

POJEMNIK DO WYPIEKU CIAST 			
MOELLEUX – program: 14			
Składniki			
Masło	75 g		
Sok cytrynowy	100 ml		
Cukier	50 g		
Jajo	1		
Mąka	190 g		
Proszek do pieczenia	½ łyżki stołowej		
Soda oczyszczona	½ łyżeczki		
Sól	1 szczypta		

Pudding ryżowy (Rice Pudding) – program: 15			
Składniki			
Mleko (tłuste 3%)	0,5 l		
Ryż okrągły	90 g		
Cukier	60 g		
Laska wanilii	½		

Budyń waniliowy (Custard Cake) – program: 16			
Składniki			
Mleko	400 ml		
Cukier	30 g		
Jaja	3		
Laski wanilii			

Pudding ryżowy



15 min
+1h20



z polewą rabarbarową, według Fresh Bread Pâtissier

Delectuj się oryginalnym deserem domowej roboty, który można z łatwością przygotować.

Składniki

Pudding ryżowy:

- 0,5 litra tłustego mleka (3%)
- 90 g okrągłego ryżu
- 60 g cukru
- ½ laski wanilii

Polewa rabarbarowa:

- 100 g pokrojonego w kostkę rabarbaru
- 50g truskawek
- 300 ml cukru
- 200 ml wody
- 3 listki mięty
- utarta skórka i sok z 1 limonki

Przygotowanie

Pudding ryżowy:

Wlać mleko do pojemnika do wypieku ciast; dodać ryż, cukier i laski wanilii. Wybrać program 15 i nacisnąć przycisk start.

Polewa rabarbarowa:

Zagotować wodę z cukrem; dodać rabarbar pokrojony w kostkę, truskawki, limonkę i mięte. Zagotować i odstawić na 1 godzinę, aby polewa nabrała smaku. Przecedzić mieszankę przez drobne sitko (sitko stożkowe).

Porady szefa kuchni:

- Można również przygotować kaszkę ryżową zastępując 60 g cukru ½ łyżki stołowej cukru i dodając o 10g okrągłego ryżu więcej.



Szef kuchni: Fredrik Malmstedt

Więcej przepisów można znaleźć na witrynie internetowej www.electrolux.com

Thinking of you
Electrolux

Moelleux



15 min
+1h30



ze świeżym serem i marchewką, według *Fresh Bread Pâtissier*

Delektuj się oryginalną potrawą domowej roboty, którą można z łatwością przygotować.

Składniki

Moelleux:

- 75 g masła
- 100 ml soku cytrynowego
- 50 g cukru
- 115 ml mleka
- 1 jajko
- 190 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 szczypta soli

Krem serowy:

- 100 g świeżego sera
- 100 ml cukru
- utarta skórka i sok z 1 limonki

Dekoracja:

- 6 młodych marchewek
- 50 ml cukru i 1 łyżeczka
- 1 łyżeczka okrągłego cynamonu
- 1 szczypta soli
- miód (płynny)
- 1 pomarańcza

Przygotowanie

Moelleux:

Najpierw wlać wszystkie płynne składniki do pojemnika do wypieku ciast, a następnie wsypać suche składniki. Wybrać program 14 i nacisnąć przycisk start.

Krem serowy:

Ubić razem cukier, ser i limonkę. Następnie, można nałożyć krem na ciasto.

Dekoracja:

Zagotować wodę z cukrem i solą. Następnie dodać młodą marchew. Wymieszać cukier i przyprawy z utartą skórką limonki. Odświeżyć marchewki w zimnej wodzie i obtoczyć je w mieszance przypraw. Pokroić pomarańczę na małe plasterki.



Szef kuchni: Fredrik Malmstedt

Więcej przepisów można znaleźć na witrynie internetowej at www.electrolux.com

Thinking of you

 **Electrolux**

Budyń waniliowy

z kremem Ganache, według Fresh Bread Pâtissier



10 min
+1h20



Delectuj się oryginalnym deserem domowej roboty, który można z łatwością przygotować.

Składniki

Budyń waniliowy:

- 400 ml mleka
- 30 g cukru
- 3 jaja
- Łaski wanilii

Cząstki pomarańczy:

- 2 pomarańcze, w cząstkach
- 30 g cukru
- 33 ml likieru Grand Marinier
- 2 łyżeczki soku cytrynowego
- 1 łyżeczka zmielonego anyżu gwiazdkowatego

Krem Ganache:

- 100 g pociętej czekolady
- 200 g śmietany
- 2 łyżeczki herbaty
- 1/2 cytryny, utarta skórka

Przygotowanie

Budyń waniliowy:

Wlać mleko do pojemnika do wypieku ciast; dodać jaja, cukier i wanilię. Wybrać program 16 i nacisnąć przycisk start.

Cząstki pomarańczy:

Wymieszać wszystkie składniki oprócz cząstek pomarańczy.

Dodać cząstki pomarańczy.

Krem Ganache:

Zagotować śmietanę z utartą skórką cytryny i herbatą; odstawić na 10 minut, aby mieszanka nabrała smaku. Następnie, podgrzać mieszankę i przecedzić ją wlewając do czekolady. Mieszać aż do uzyskania jednolitego kremu Ganache. Odczekać aż ostygnie i podać z ciastem budyniowym.

Porady szefa kuchni:

- *Do deseru można dodać pokrojone migdały i jadalne kwiaty.*
- *Sos pomarańczowy można zastąpić karmelem.*



Szef kuchni: Fredrik Malmstedt

Więcej przepisów można znaleźć na witrynie internetowej www.electrolux.com

Thinking of you
Electrolux



Electrolux Floor Care & Small Appliances AB
St. Göransgatan 14:3
S-105 45 Stockholm
Sweden

Share more of our thinking at www.electrolux.com