

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wypiekacz-do-chleba-710w-17-programow-68033-lund-p-49003.html>

## wypiekacz do chleba 710W, 17 programów 68033 LUND

Cena brutto	<b>300,66 zł</b>
Cena netto	<b>244,44 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>68033</b>
Kod producenta	<b>68033</b>
Kod EAN	<b>5906083089619</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Wypiekacz do chleba Lund 68033 – 710W, 19 programów automatycznych

Automatyczny wypiekacz do chleba z obudową ze stali nierdzewnej, wyposażony w 19 programów wypiekania oraz możliwość przygotowania ciasta, jogurtu i dżemu. Urządzenie oferuje trzy rozmiary bochenka oraz regulację stopnia przyrumienienia skórki.

Moc 710 W

Liczba programów 19 automatycznych

Rozmiary chleba 500g / 750g / 1000g

Maksymalne obciążenie 1,5 kg

### Charakterystyka wypiekacza Lund 68033

#### 19 programów automatycznych

Urządzenie oferuje programy do wypiekania różnych rodzajów chleba (pszenny, francuski, pełnoziarnisty, bezglutenowy, na zakwasie), przygotowania ciasta, dżemu, jogurtu, kleistego ryżu oraz prażenia ziaren. Każdy program automatycznie dostosowuje temperaturę i czas pracy do specyfiki produktu.

### Wybór rozmiaru i stopnia przyrumienienia

Trzy dostępne rozmiary bochenka (500g, 750g, 1000g) pozwalają dostosować ilość wypiekanego chleba do potrzeb gospodarstwa domowego. Regulacja przyrumienienia skórki umożliwia uzyskanie jasnego, średniego lub ciemnego wypieku zgodnie z preferencjami.

### Funkcja opóźnionego startu

Timer umożliwia zaprogramowanie startu wypiekania z wyprzedzeniem do kilkunastu godzin. Funkcja przydatna do przygotowania świeżego chleba na konkretną porę – urządzenie można ustawić wieczorem, aby chleb był gotowy na śniadanie.

### Automatyczny dozownik dodatków

Zintegrowany podajnik do nasion i owoców automatycznie dodaje składniki w odpowiednim momencie procesu wypieku. Zapobiega to rozdrobnieniu orzechów czy rodzynek podczas intensywnego mieszania i zapewnia równomierne rozłożenie dodatków w cieście.

## Specyfikacja techniczna

Model	Lund 68033
Moc znamionowa	710 W
Napięcie zasilania	220-240 V AC, 50/60 Hz
Liczba programów	19 automatycznych
Rozmiary chleba	500g, 750g, 1000g
Maksymalne obciążenie miski	1,5 kg
Materiał obudowy	Szczotkowana stal nierdzewna
Powłoka miski	Nieprzywierająca
Typ wyświetlacza	LCD z panelem sterowania
Wymiary urządzenia	310 x 245 x 260 mm
Masa	5,1 kg
Klasa izolacji elektrycznej	I (wymaga uziemienia)
Dodatkowe funkcje	Utrzymywanie temperatury, timer, sygnał dźwiękowy, podstawa antypoślizgowa
Zawartość zestawu	Wypiekacz, miska z mieszadłem, pojemnik z miarką, łyżka z miarką, hak do wyjmowania mieszadła, podajnik do nasion

## Dostępne programy wypiekania

### Programy chlebowe (11)

---

Pszenny, słodki, naturalny zakwasowy, francuski, pełnoziarnisty, szybki, bez cukru, wieloziarnisty, mleczny, bezglutenowy – każdy z automatycznym doborem temperatury i czasu wyrabiania oraz wypiekania.

### **Programy do ciasta (3)**

Ciasto na słodko, ciasto surowe, ciasto zaczynowe – urządzenie wyrabia ciasto bez wypiekania, przygotowując je do dalszej obróbki.

### **Programy specjalne (5)**

Dżem (gotowanie owoców z cukrem), dopiekanie (dokończenie wypieku lub odświeżenie chleba), jogurt (fermentacja w kontrolowanej temperaturze), kleisty ryż, prażenie ziaren oraz fermentacja ciasta.

## **Zastosowanie wypiekacza**

---

- Wypiekanie chleba pszennego, żytniego i mieszanego w warunkach domowych
- Przygotowanie chleba bezglutenowego dla osób z nietolerancją glutenu
- Wyrabianie ciasta drożdżowego na pizzę, bułki czy ciasta na słodko
- Produkcja domowego jogurtu naturalnego
- Gotowanie dżemów i konfitur z sezonowych owoców
- Prażenie ziaren kawy, orzechów lub nasion
- Przygotowanie kleistego ryżu do potraw azjatyckich
- Fermentacja ciasta na zakwasie naturalnym

## **Użytkowanie i konserwacja**

---

Przed pierwszym użyciem należy uruchomić program wypiekania bez składników, aby usunąć ewentualne zapachy produkcyjne. Panel sterowania LCD umożliwia intuicyjne programowanie – po wybraniu programu urządzenie automatycznie dostosowuje parametry pracy.

Funkcja utrzymywania temperatury aktywuje się automatycznie po zakończeniu wypieku i utrzymuje ciepło przez określony czas. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu procesu oraz o momencie dodania składników przez dozownik.

Misa z nieprzywierającą powłoką wymaga ręcznego mycia – nie należy myć jej w zmywarce, aby nie uszkodzić powłoki. Mieszadło można wyjąć z gotowego chleba za pomocą dołączonego haka. Obudowę ze stali nierdzewnej należy czyścić wilgotną szmatką.

### **Informacja o klasie izolacji**

Urządzenie posiada klasę izolacji I, co oznacza konieczność podłączenia do gniazdka z uziemieniem (wtyczka z bolcem ochronnym). Zapewnia to dodatkowe zabezpieczenie przed porażeniem prądem.

---

## Produkty powiązane

Do wypiekacza Lund 68033 warto rozważyć zakup dodatkowych akcesoriów: zapasowej misy z mieszadłem (w przypadku intensywnego użytkowania), elektronicznej wagi kuchennej do precyzyjnego odmierzenia składników oraz pojemników do przechowywania mąki i ziaren.