

# GASTROBACK®



Art.-No. 42823 »Design Bread Maker Advanced«

**MASZYNA DO WYPIEKANIA CHLEBA**

**IMPORTER: DSV Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka  
Komandytowa;  
Plac Kaszubski 8; 81-350 Gdynia**

## **SZANOWNY KLIENCIE!**

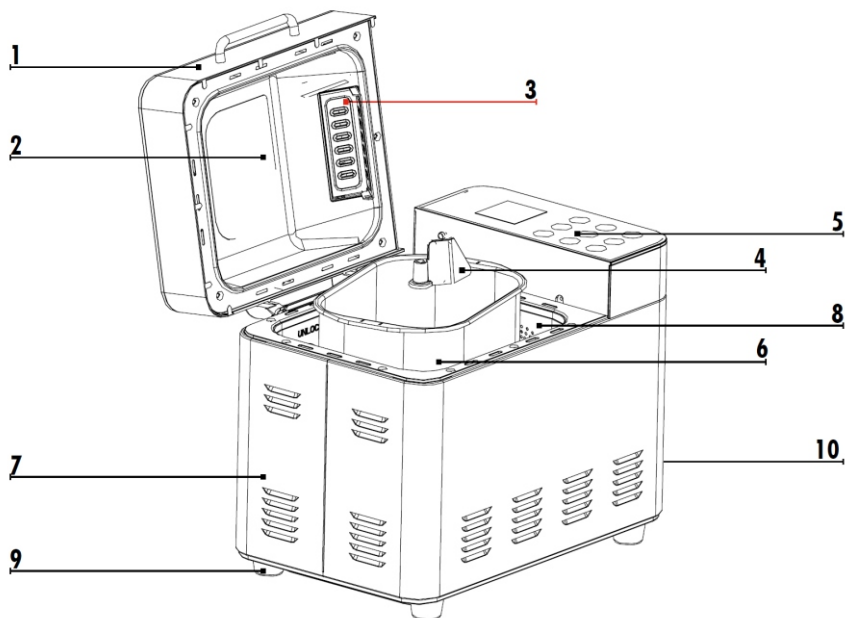
Twój nowy Gastroback »Design Bread Maker Advanced« zapewnia możliwość przygotowywania świeżego upieczonego, pachnącego pieczywa i ciastek. W celu uzupełnienia dobrze przygotowanego śniadania można nawet z łatwością przygotować dżem i jogurt.

W przypadku skorzystania ze specjalnej łyżki do lodów (nie wchodzi w skład zestawu i jest dostępna jako wyposażenie dodatkowe) urządzenie może przygotować nawet lody. Wypróbuj nowe przepisy. W tym celu użyj różnych gotowych programów lub nawet skonfiguruj własny program. "Design Bread Maker Advanced" sprawi, że Twoje pomysły staną się rzeczywistością bez wysiłku. Niniejsze instrukcje użytkowania poinformują Cię o różnych funkcjach, które ułatwią czerpanie przyjemności z nowego urządzenia.

Gastroback GmbH



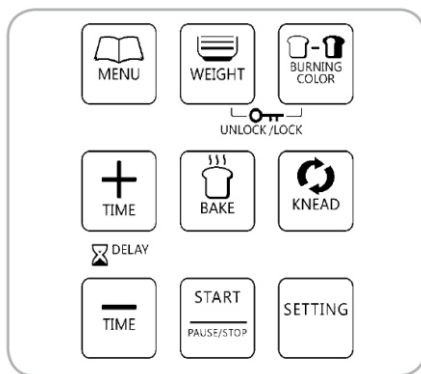
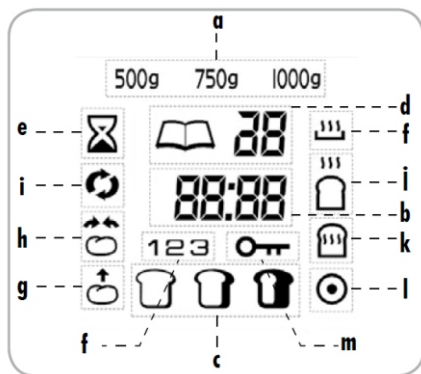
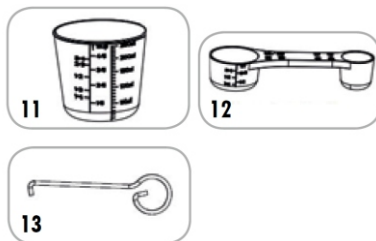
## OPIS ELEMENTÓW



1. Pokrywa - w tym uchwyt, okienko podglądu, szczeliny wentylacji oraz pojemnik na składniki; z listą dostępne programy drukowane na wierzchu
2. Okno
3. Pojemnik na składniki - uwolni składniki automatycznie podczas zaprogramowanego pieczenia (programy 1-9).
4. Łopatką do wyrabiania ciasta nieprzyklepna  
Wał napędowy - włóż tu łopatkę
5. Elementy operacyjne
6. Patelnia chlebowa nieprzywierająca - z rączką dla łatwej instalacji i wyjmowania
7. Obudowa ze stali nierdzewnej
8. Komora grzewcza  
Sprężona z wyrabianiem ciasta - do pracy, taca do pieczenia chleba musi być tu mocno zamknięta  
Element grzewczy (niewizualizowany)
9. Antypoślizgowe gumowe nóżki - dla stabilizacji na gładkich powierzchniach
10. Przewód zasilający

## AKCESORIA

11. Miarka
12. Łyżki odmierzające do (5 ml i 15 ml
13. Hak do wyjmowania łopatki do ciasta



### Ekran LCD (rysunek po lewej stronie):

- (a) wybrany zakres masy bochenka: duży (do 1000 g, 2 funty), średni (około 750 g, 1,5 funta) lub mały (do 500 g, 1,0 funta)
- (b) Pozostały czas do zakończenia w minutach
- (c) Ikona wybranego koloru skórki chleba: jasna, średnia, ciemna
- (d) Wybrany numer programu
- (e) Ikona klepsydry, jeśli ustawiony został czas opóźnienia
- (f-l) Ikona i numer aktualnie uruchomionego programu faza (mieszanie / ugniatanie, leżenie / wzrost / fermentacja, ogrzewanie, pieczenie, zachowanie ciepła, ukończenie).
- (m.) Ikona klucza. Jeśli panel sterowania jest w trybie zablokowanym.

### Przyciski (rysunek po prawej stronie)

Po każdym naciśnięciu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

- MENU- , wybór żądanego programu pieczenia.
- WEIGHT - ustawienie masy bochenka.
- BURNING COLOR - ustawienie żądanego brązowienia.
- + TIME i -TIME - ustawienie opóźnienia lub czasu przetwarzania.
- BAKE - skrót do programu Bake (16).
- MIX- skrót do programu Mix (12).
- START / STOP - uruchamia się, zatrzymuje lub anuluje działanie.
- SETTING - zapewnia skrót do programu Homemade (17) i przełącza różne fazy programu.

## **WAŻNE ŚRODKI OCHRONNE**

Przed uruchomieniem urządzenia uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj instrukcje na przyszłość. To urządzenie jest przeznaczone do gotowania potraw i jest podgrzewane do bardzo wysokich temperatur podczas pracy. Nie próbuj używać tego urządzenia do żadnego innego ceui niż opisane w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne rodzaje użytkowania, a zwłaszcza niewłaściwe użytkowanie, może grozić obrażeniami i uszkodzeniami.

Jakiegokolwiek czynności konserwacyjne lub techniczne urządzenia lub jakiegokolwiek jego części, inne niż opisane w tej instrukcji może być wykonywane wyłącznie przez autoryzowane serwisy.

## **OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania! Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania w celu przeniesienia lub czyszczenia i kiedy nie jest używane. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE jest przeznaczone do użytku w poruszających się pojazdach. Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia w obszarach wilgotnych lub mokrych lub na zewnątrz.
- Regularnie sprawdzaj całe urządzenie pod kątem prawidłowego działania (np. do zniekształceń, nadmiernie postrzępionych lub stopionych części, pęknięć, przecieków, skorodowanych styków wtyczki, przegrzania). Nie używaj urządzenia, kiedy urządzenie lub jakakolwiek jego część może być uszkodzona, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem lub zranienia osób i / lub uszkodzeń. Urządzenie lub jego części mogą zostać uszkodzone, jeśli urządzenie zostało narażone na niedopuszczalne obciążenie (jak wilgoć w obudowie, przegrzanie, mechaniczne lub elektryczne wstrząsy) lub urządzenie nie działa prawidłowo. W przypadku każdego poważnego problemu podczas pracy (np. żywność), natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Jeśli wystąpi jakakolwiek usterka, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu przeprowadzenia badania i / lub naprawy. Nie używaj części zamiennych i akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Nieodpowiednie lub uszkodzone części mogłyby przerwać, stopić i / lub zapalić się podczas pracy powodując obrażenia i uszkodzenia spowodowane wysoką temperaturą, ogniem i porażeniem prądem.
- To urządzenie może być używane lub obsługiwane przez osoby o ograniczonej sprawności i możliwościach fizycznych, zmysłowych lub mentalnych lub bez doświadczenia i wiedzy (w tym dzieci), jeśli pozostają pod nadzorem ich opiekunów oraz otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia.

Nawet czyszczenie nie może być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Dzieci zawsze muszą być nadzorowane w celu zapewnienia, że nie bawią się urządzeniem lub dowolną częścią urządzenia lub opakowaniem. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym i czystym miejscu bez szronu poza zasięgiem małych dzieci. Nie pozostawiaj urządzenia ani żadnej jego części bez nadzoru, kiedy jest w zasięgu małych dzieci.

- Obsługuj urządzenie na dobrze dostępnym, stabilnym, poziomym, czystym, suchym, i odpowiednio dużym stole lub blacie odpornym na ciepło, tłuszcz i wodę. Zawsze przechowuj urządzenie i jego części w wystarczającej odległości od innych obiektów. Do pracy pozostaw co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie nie nadaje się do zabudowy w szafce lub zabudowanej kuchni.
- **Wiadro na lód, łyżka i mieszadło nie mogą być podgrzewane, ani nie mogą dotykać gorących powierzchni (na przykład piekarnika, palnika), aby uniknąć ryzyka pęknięcia, stopienia i zniekształcenia. Łyżki do lodów, mieszadła i łopatkki do mieszania można używać tylko z programem Ice Cream. Nie zbliżaj łyżki do lodów do gorących powierzchni lub gorących płynów. Płyn chłodzący w kubelku z lodem rozszerzy się mocno rozgrzany, co spowoduje pęknięcie kubelka i ryzyko ciężkich obrażeń i uszkodzeń. Po ochłodzeniu wiadra z lodami w zamrażarce, zawsze chroń ręce za pomocą rękawic przed dotknięciem schłodzonego wiadra. NIGDY nie dotykaj wiadra z lodem mokrą skórą, gdy jest schłodzone w zamrażarce. W przeciwnym razie Twoja skóra natychmiast zamrozi się w bryłę lodu, powodując poważne urazy.**
- Nie trzymaj rąk ani żadnych obcych przedmiotów (np. ubrania, przybory kuchenne) w komorze grzewczej lub w pojemniku na chleb przy urządzeniu podłączonym do źródła zasilania. Nie używaj ostrych przedmiotów (np. noże, widelce, skrobaczki do metalu) do czyszczenia czy obsługi urządzenia lub jego części.
- **Nie napełniaj urządzenia ciastem ponad 1000 g. W przeciwnym razie składniki ciasta mogą wysypać się z pojemnika na chleb i spaść na gorące elementy grzewcze, powodując przegrzanie, pożar i / lub porażenie prądem.** Upewnij się, że pojemnik na chleb jest całkowicie czysty i suchy przed umieszczeniem w komorze grzewczej. Zawsze należy natychmiast wytrzeć rozlane płyny. Jeśli ciecze się wyleją lub zostaną rozlane na obudowie, natychmiast odłącz urządzenie i wyczyść urządzenie (patrz: "Konserwacja i Czyszczenie").
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci i poczekaj, aż urządzenie zakończy pracę przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części (na przykład pojemnik na chleb). Dodatkowo pozostaw urządzenie do ostygnięcia, zanim je poruszysz lub przystąpisz do czyszczenia urządzenia.

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, kiedy go nie używasz. Zawsze trzymaj obudowę po obu stronach w pobliżu spodu urządzenia, w celu jego przenoszenia. Nie próbuj przesunąć urządzenia trzymając je za pokrywę, klamkę pokrywy, uchwyt na pojemnik na chleb lub za przewód zasilający. Nie umieszczaj twardych i / lub ciężkich przedmiotów na urządzeniu lub wewnątrz urządzenia.

- Nie używaj żrących chemikaliów, ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek (np. wybielacz, środek do czyszczenia piekarnika, metalowe podkładki do szorowania) do czyszczenia urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia ani żadnej jego części ani przewodu zasilającego w zmywarce.
- Nie pozostawiaj żadnych zaschniętych resztek produktów w urządzeniu. Zawsze wyczyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się przypalonych produktów spożywczych ("Konserwacja i czyszczenie"). Zawsze przechowuj urządzenie i jego części, w czystym miejscu.

## **WAŻNE ŚRODKI OCHRONNE DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH**

- Umieść urządzenie w pobliżu odpowiedniego gniazdka ściennego i podłącz urządzenie bezpośrednio do chronionego źródła zasilania z zabezpieczeniem (uziemiaenie / ziemia). W tym celu zawsze się całkowicie rozwijaj przewód zasilający. Nie używaj przedłużaczy ani rozdzielaczy. Upewnij się, że napięcie znamionowe twojego zasilania sieciowego odpowiada wymaganiom napięcia dla tego urządzenia (220 - 240 V, 50/60 Hz, AC, co najmniej 10 A). Zalecana jest instalacja wyłącznika różnicowo-prądowego (r.c.c.b.) z maksymalnym znamionowym roboczym prądem resztkowym 30mA w zasilającym obwodzie elektrycznym.  
W razie wątpliwości należy skontaktować się z elektrykiem w celu uzyskania dalszych informacji. W różnych krajach, specyfikacje zasilania podlegają różnym normom. Dlatego możliwe jest, że zasilanie w innych krajach nie spełnia wymagań dla bezpiecznej obsługi tego urządzenia. Dlatego przed uruchomieniem urządzenia za granicą należy upewnić się, że możliwa jest bezpieczna eksploatacja.
- Przewody zasilające nigdy nie mogą być wiązane, skręcane, ciągnięte, naprężane lub ściskane. Nie pozwól, aby wtyczka lub przewód zasilający zwisały poza krawędź stołu lub blatu. Upewnij się, że nikt nie pociągnie urządzenia za przewód zasilający, ani nie zapłącze się w przewód zasilający. Zawsze chwytaj za wtyczkę, aby odłączyć kabel zasilający. Nie dotykaj wtyczki ani urządzenia mokrymi rękami gdy urządzenie jest podłączone do zasilania.

- Kabel zasilający nie może dotykać gorących powierzchni lub ostrych krawędzi. Nie umieszczaj urządzenia na kablu zasilającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony i / lub nagrzewa się podczas pracy, należy całkowicie wymienić przewód zasilający.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Nie rozlewaj płynów na przewód zasilania ani na zewnątrz urządzenia. Jeśli ciecz rozleje się na urządzenie lub przewód zasilający, natychmiast wyłącz i odłącz urządzenie. Pozostaw urządzenie do wyschnięcia w naturalny sposób przez co najmniej 1 dzień.
- Nie czyść za pomocą metalowych przedmiotów, które mogą oderwać izolację i dotknąć części elektryczne powodując ryzyko zwarcia i / lub porażenia prądem.
- Nie umieszczaj urządzenia w automatycznej zmywarce.

### **GORĄCE POWIERZCHNIE - RYZYKO POPARZENIA**

- "Design Bread Maker Advanced" przeznaczony jest do pieczenia chleba oraz ciasta i dżemu w środowisku domowym. W tym celu urządzenie jest podgrzewane elektrycznie. Tak więc niewłaściwe obchodzenie się z nim może spowodować ciężkie obrażenia i szkody. Proszę o tym pamiętać, aby unikać oparzeń i uszkodzeń.
- Z wyjątkiem żywności zawierającej pokrywkę, miseczki na chleb i części zewnętrzne urządzenie może się bardzo rozgrzać podczas pracy. Do tego, gorąca para może wydostać się ze szczelin wentylacyjnych w pokrywie.
- Nie należy dotykać gorących powierzchni żadnymi częściami ciała wrażliwymi na ciepło lub wrażliwymi na wilgoć przedmiotami podczas pracy lub podczas gdy urządzenie jest wciąż gorące. Podczas pracy urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu dotykaj tylko jego dedykowanych do tego części (uchwyty i elementy operacyjne). Podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia po zakończeniu pracy zawsze chroń ręce za pomocą rękawic kuchennych. Uważaj na gorącą parę i kondensat, podczas otwierania pokrywy.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest jeszcze gorące. Zawsze zostaw urządzenie do schłodzenia przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia. Nie umieszczaj urządzenie lub jakkolwiek jego część (na przykład pojemnik na chleb) na wrażliwych na ciepło powierzchniach, kiedy jest gorący. Podczas przesuwania pojemnika na chleb należy zachować szczególną ostrożność, gdy zawiera gorące płyny. Upewnij się, że trzymasz poziomo pojemnik na chleb gdy jest wypełniony gorącą, rzadką zawartością (na przykład dżemem), aby uniknąć oparzenia i obrażeń.



- Podczas pracy urządzenia pokrywa musi być zamknięta. Jednak nawet gdy wieko jest prawidłowo zamknięte, para może wydostać się spod wieczka podczas działania i zaraz po zakończeniu pracy. Dotyczy to zwłaszcza szczelin wentylacyjnych w pokrywie. Nie trzymaj żadnych części ciała ani żadnych delikatnych przedmiotów nad urządzeniem podczas pracy. Kondensat może się gromadzić pod pokrywką i skraplać po otwarciu pokrywy. Uważaj na gorącą parę i kondensację podczas otwierania pokrywy.
- **NIE WOLNO** gotować żadnych wysokoprocentowych napojów alkoholowych lub alkoholowych (np. grzane wino, grog) w urządzeniu. Nie nalewaj alkoholu do urządzenia, aby uniknąć ryzyka wybuchu i pożaru.

### **RUCHOME CZĘŚCI - RYZYKO OBRAŻEŃ**

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane i przed wyjęciem pojemnika na chleb lub łyżki do lodu, aby uniknąć obrażeń. Nie wkładaj rąk, włosów, ubrań ani żadnych innych przedmiotów (np. gotowania) do pojemnika na chleb lub komory grzewczej z urządzeniem podłączonym do źródła zasilania. Zawsze upewnij się, że chleb lub pojemnik na lody jest odpowiednio zabezpieczony w mocowaniu elementów wyrabiających przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania.

### **POWŁOKA NIEPRZYWIERAJĄCA**

Pojemnik na chleb i łopatką do wyrabiania ciasta są pokryte nieprzywierającymi powłokami. Bez użycia dodatkowego tłuszczu, żywność nie przyklei się do powierzchni. Przestrzegaj następujących środków ostrożności:

- Przed pierwszym użyciem natrzyj nieprzywierające powłoki pojemnika do chleba i łopatki do ciasta odrobiną masła lub margaryny. Odtąd nie ma potrzeby natłuszczenia żadnych elementów.
- Nie używaj pojemnika na chleb ani łopatki do ciasta, jeśli powłoka nieprzywierająca jest porysowana, popękana lub odseparowana z powodu przegrzania.
- Używaj tylko drewnianych lub odpornych na wysokie temperatury naczyń kuchennych z tworzywa sztucznego. Nie używaj twardych ani ostrych przedmiotów do drapania, mieszania, lub nacinania powłok. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, jeżeli użyto metalowych przyborów lub podobnych przedmiotów. Nie należy używać natryskiwanych powłok nieprzywierających ani środków do czyszczenia piekarników.

- Nieprzywierająca powłoka minimalizuje wysiłek czyszczenia. Nie używać materiałów ściernych lub ściernych środki czyszczących do czyszczenia. Nawet uporczywe zanieczyszczenia i pozostałości można usunąć za pomocą miękkiej gąbki lub miękkiej szczotki nylonowej i ciepłej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń.

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

Model: »Design Bread Maker Advanced«

Art.-No. 42823

Zasilanie: 230-240 V AC, 50/60 Hz

Maksymalny pobór mocy: 550 W

Długość przewodu zasilającego: ok. 115 cm

Waga (w tym rondel): ok. 4,63 kg

Wymiary (szer x szer x wys: ok. 34,8 cm x 27,6 cm x 30,5 cm

Pojemność miski chlebowej: maks. 1000 g

Wymiary pojemnika na lody: średnica = 14,2 cm; wysokość: 12,0 cm

Pojemność łyżki na lody: maks. 0,7 litra

## **WŁAŚCIWOŚCI**

Niniejsze urządzenie umożliwia automatyczne pieczenie chleba, ciastek zgodnie z preferencjami. W tym celu można użyć gotowych mieszanek do pieczenia lub stworzyć własne przepisy.

Urządzenie może również ugniać ciasto na makaron, pizzę lub bułki.

Ponadto możliwe jest również przygotowanie dżemu i lodów.

Do tych celów możesz wybrać spośród 17 różnych programów. Zobacz: "Programy piekarni". Urządzenie wyposażono w funkcję programatora czasowego, który umożliwia ustawieni czasu rozpoczęcia pracy programów pieczenia 1-9. To znakomite rozwiązanie, aby mieć świeży chleb na śniadanie. Zobacz: "Korzystanie z timera".

**WAŻNE:** nie należy używać urządzenia do suszenia lub przechowywania żywności ani żadnych obcych substancji.

## **ŚRODOWISKO**

Urządzenie może działać w szerokim zakresie temperatur, ale w zależności od temperatury otoczenia mogą zachodzić zmiany wielkości produkowanych bochenkach.

Sugerujemy, aby temperatura w pomieszczeniu była w zakresie + 15 ° C i + 34 ° C.

## FUNKCJE PRZYCISKÓW

Za każdym naciśnięciem przycisku rozlega się sygnał dźwiękowy. Przyciski należy tylko dotknąć.

Użyj przycisków »Design Bread Maker Advanced«, aby uruchomić następujące funkcje

**MENU:** wybór żądanego programu (domyślnie: 1). Numer programu jest wyświetlany na górze ekranu LCD. Lista dostępnych programów jest wydrukowana po lewej stronie pokrywy. Za każdym razem, gdy przycisk ten jest dotykany, urządzenie przełączy się na kolejny numer programu, wydając jednocześnie sygnał dźwiękowy. Po numerze 17 kolejne naciśnięcie przycisku wróci do numeru 1.

## START / PAUSE / STOP

Ten przycisk START / STOP uruchamia wybrany program lub zatrzymuje / anuluje aktualnie uruchomiony program lub funkcję rozgrzewania. W celu anulowania programu, trzymaj palec na przycisku, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy (około 3 sekundy).

**UWAGA:** Po anulowaniu programu wszystkie ustawienia zostaną utracone. Nie ma sposobu, aby kontynuować ostatnio używany program. Dlatego krótko dotknij tego przycisku, jeśli chcesz wstrzymać działanie i dodać dalsze składniki. Alternatywnie, odłączaj urządzenie od zasilania na czas nie dłuższy niż 10 minut.

## BURNING COLOR

Wybór żądanego koloru chleba: jasny, średni lub ciemny. Domyślnie: średni.

Wybór jest wskazany za pomocą ikony na dole ekranu LCD.

To ustawienie jest dostępne dla programów 1-9.

## WEIGHT

Służy do ustawiania całkowitej ilości składników. Twój wybór jest wskazany na górze ekranu LCD. Dostępne są następujące ustawienia:

- 1000 g - w sumie do 1000 g (1 kg).
- 750 g - dla całkowitej ilości wszystkich składników od 500 g do 750 g (domyślnie).
- 500 g - na całkowitą ilość wszystkich składników do 500 g.

**Wskazówka:** w przypadku stosowania mniejszej ilości składników niż całkowita ilość wskazana w przepisach, może nie być całkowicie zrobiony lub może wyjść zbyt suchy i ciemny. Można użyć programu Bake (16) w celu dodatkowego pieczenia. Zobacz: "Stosowanie dodatkowego czasu pieczenia". Ten przycisk jest aktywny tylko dla programów 1-9.

## **+ TIME / - TIME**

Ustaw czas trwania do zakończenia.

- W programach 1-9, 12, 14 i 17 można ustawić opóźniony start wybranego programu. W tym przypadku, klepsydra będzie migać na ekranie LCD. Ustawiony czas będzie obejmował czas przetwarzania wybranego programu. Zobacz: "Korzystanie z timera"
- W programach 11, 13, 15 i 16 wprowadź czas przetwarzania. W tym przypadku czas miga na ekranie LCD. Przed dokonaniem innych ustawień lub uruchomieniem programu należy potwierdzić ustawienie czasu za pomocą przycisku START / STOP.
- W programie 10 (Jam) ustawienie czasu jest niedostępne i przyciski są nieaktywne.

We wszystkich przypadkach wybierasz czas do zakończenia przygotowania jedzenia. Tak więc minimalny i maksymalny czas trwania zależy od aktualnie wybranego programu.

Aby skorzystać z tej funkcji, najpierw wybierz żądany program (MENU) i, jeśli to konieczne, wagę (WEIGHT) i stopień brązowienia (BURNING COLOR). Następnie dostosuj czas.

**Wskazówka:** trzymając palec na przycisku, ustawienie czasu będzie działać automatycznie do momentu zdjęcia palca z przycisku.

## **BAKE**

Ten przycisk bezpośrednio wywoła program pieczenia 16. Po prostu dotknij tego przycisku, a następnie START / STOP w celu wyboru i uruchomienia programu 16.

**WAŻNE:** działanie timera nie jest dostępne w programie BAKE 16. Zamiast tego możesz zmienić czas pieczenia za pomocą przycisków + TIME i - TIME. Domyślnie: 30 minut.

## **MIX**

Ten przycisk jest bezpośrednim sposobem wyboru programu 12 (Mix). Po prostu dotknij tego przycisku i START / STOP w celu wybrania i uruchomienia programu 12.

## **SETTINGS**

Wybór programu Homemade (17).

Po wybraniu programu Homemade, ten przycisk przełącza różne fazy programu Bread maker aby umożliwić stworzenie własnego programu. Aktualnie wybrana faza i liczba są pokazane na wyświetlaczu LCD. Użyj przycisków + TIME i -TIME do zaprogramowania żądanego czasu trwania każdej fazy.

Zobacz: "Programowanie własnych ustawień"

Dodatkowe informacje na temat poszczególnych faz programu, patrz "Fazy programu" i "Programowanie własnego ustawienia".

## PROGRAMY WYPIEKU CHLEBA

Wybierz żądany program, dotykając przycisku MENU. Odpowiadający numer programu jest wyświetlany na ekranie LCD. Czas przetwarzania zależy od wybranego programu. Zobacz: "Fazy programu".

### 1. **Basic bread:** podstawowy program do chleba

Do białego i mieszanego pieczywa, składającego się głównie z drobnej mąki pszennej i żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. Można dostosować brązowanie za pomocą przycisku BURNING COLOR.

### 2. **French bread:** chleb francuski

Do lekkiego pieczywa z drobnej mąki. Specjalny czas i temperatura sprawiają, że chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie nadaje się do pieczenia przepisów wymagających masła, margaryny lub mleka.

### 3. **Wholewheat:** pełnoziarniste pszeniczne

Dla pieczywa drożdżowego z dużą ilością mąki, na przykład, zawierającą znaczną porcję (50% i więcej) mąki pełnoziarnistej. Chleby z mąką pełnoziarnistą są bardziej pożywne, ponieważ mąka jest mielona z całej pszenicy, wraz otrębami i zarodkami. Mąka ta wytwarza chleb o barwie od brązowej do ciemnobrązowej (stosowana jest tylko mąka pełnoziarnista). Pieczywo jest bardziej aromatyczne i zdrowsze. Jednak chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

### 4. **Sweet bread:** słodki chleb

Do chleba z dodatkowymi składnikami (np. soki owocowe, starty orzech kokosowy, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub cukier) powodujące wysoką zawartość cukru, tłuszczu i białek. Te składniki dają ciemniejszą skórkę. Ze względu na dłuższą fazę wzrostu chleb będzie lekki i przewiewny.

### 5. **Rice bread:** chleb ryżowy

W przypadku używania mąki ryżowej, zagnieciona mieszanka przypomina bardziej ciasto. Po ugnieceniu ciasto pozostaw do wyrośnięcia przed pieczeniem. Skórka jest nieco cieńsza i bardziej miękka od zwykłego chleba z mąki pszennej.

### 6. **Glutenfree:** bezglutenowe

Składniki do wytwarzania chleba bezglutenowego są wyjątkowe. Podczas gdy to jest chleb drożdżowy, ciasto jest ogólnie bardziej wilgotne i bardziej przypomina ciasto. Ważne jest również, aby nie przepełniać ani nie nadużywać ciasta bezglutenowego. Jest tylko jedna faza wzrostu i ze względu na wysoką zawartość wilgoci, czas pieczenia jest dłuższy.

Wszystkie składniki muszą zostać dodane na samym początku cyklu programu.

**7. Quick bread:** szybki chleb

Ugniatanie, rośnięcie i pieczenie odbywa się w bardzo krótkim czasie. Upieczony chleb jest zwykle mały, szorstki i gęsty.

**8. Fruit bread:** chleb z owocami

To ustawienie spowoduje normalne upieczenie chleba. Nasyp do pojemnika na składniki suche i nielepkie owoce i orzechy, które automatycznie zostaną uwolnione składniki we właściwym czasie. Jednak, wilgotne, świeże i lepkie składniki (np. świeże owoce, kandyzowana skórka pomarańczowa) należy wsypać bezpośrednio do pojemnika na chleb, gdy tylko zabrzmi sygnał. W ten sposób składniki są pieczone równomiernie.

**9. Cake:** ciasto

Ugniatanie, rośnięcie i pieczenie są zaprogramowane do robienia ciasta. Jednak proszek do pieczenia i soda służą do wyrośnięcia ciasta.

Przycisk WEIGHT nie jest dostępny w tym programie.

**10 Jam**

Ten program jest przeznaczony do robienia domowych dżemów i chutney. Mieszadło automatycznie miesza składniki. Stanowi to wspaniałe uzupełnienie świeżo upieczonego chleba. Za pomocą tego programu nie można wprowadzić żadnych dalszych ustawień

**11. Defrost:** rozmrażanie

Ciepłe środowisko do higienicznego rozmrażania żywności bez gotowania. Można dostosować czas przetwarzania za pomocą przycisków + TIME i -TIME. Timer jest niedostępny. Dodatkowo przyciski WEIGHT i BURNING COLOR są nieaktywne.

**12. Mix:** do przygotowywania mieszanek ciasta.

W tym programie NIE ma fazy wzrostu i pieczenia. Przyciski WEIGHT i BURNING COLOR są nieaktywne.

**13. Knead:** zagniatanie

Do ugniatania tylko nieco cięższego ciasta. W tym programie NIE ma fazy wzrostu i pieczenia. Używany do robienia ciasta na pizze, kluski i bułki. Możesz dostosować czas przetwarzania za pomocą przycisków + TIME lub -TIME. Timer jest niedostępny. Przyciski WEIGHT i BURNING COLOR są nieaktywne.

#### **14. Dough:** ciasto

Do wyrabiania i wydawania ciasta drożdżowego BEZ pieczenia.  
Usuń ciasto po przetworzeniu.

Użyj tego programu do robienia ciasta na bułki, pizzę, chleb na parze itp.

Przyciski WEIGHT i BURNING COLOR są nieaktywne.

#### **15 Icecream:** lody

Użyj tego programu wyłącznie do robienia lodów w odpowiednim pojemniku na lody. Zobacz: "Przygotowywanie lodów".

Za pomocą przycisków + TIME lub -TIME można wybrać czas przetwarzania: 20, 25 lub 30 minut. Timer jest niedostępny.

#### **16. Bake:** pieczenie

Służy do dodatkowego wypieku chleba, który jest zbyt jasny lub nie jest upieczony. W tym programie nie ma fazy ugniatania lub wyrastania. Użyj tego programu do pieczenia już przygotowanego ciasta w celu uzyskania specjalnych kształtów.

Możesz dostosować czas przetwarzania za pomocą przycisków + TIME lub - TIME. Timer jest niedostępny.

#### **17. Homemade**

To miejsce w pamięci zarezerwowane jest dla własnego programu użytkownika. Zobacz: "Konfiguracja własnego programu".

#### **18. Yoghurt:** jogurt












Użyj tej funkcji do wytworzenia własnego jogurtu. Potrzebujesz po prostu świeżego mleka i trochę jogurtu Lactobacillus.

Przy niektórych programach (1-9) pojawi się sygnał dźwiękowy w trakcie ich działania i pojemnik na składniki otworzy się automatycznie. Jeśli przepis wymaga dodania kolejnych składników (na przykład owoce lub orzechy), należy dodać suche i grubo rozdrobnione produkty spożywcze do pojemnika na składniki i mąki lub mokrych, lepkich składników natychmiast po wybrzmieniu sygnału.

W celu anulowania programu lub funkcji podgrzewania, przytrzymaj wciśnięty przycisk START / STOP przez 3 sekundy, do momentu usłyszenia jednego długiego sygnału akustycznego. Wyłącz urządzenie, odłącz urządzenie od źródła zasilania.

## FAZY PROGRAMU

Poniższa tabela pokazuje czasy przetwarzania faz programu w minutach. Różne czasy dla pojedynczego procesu wskazują zmiany wynikające z różnych ustawień wielkości bochenka (przycisk WEIGHT) lub brązowienia (przycisk BURNING COLOR).

Faza programu	Ikona	Domyślnie	Zakres regulacji czasu
Knead 1		0:15	1 - 30 min.
Rest 1		0:03	0 - 30 min.
Knead 2		0:20	0 - 30 min.
Rest 2		0:10	0 - 30 min.
Knead 3		0:00	0 - 25 min.
Ferment 1		0:42	0 - 60 min.
Ferment 2		0:40	0 - 60 min.
Ferment 3		0:00	0 - 60 min.
Bake		0:30 BURNING COLOR: średni	0 - 80 min. jasny, średni, ciemny
Keep warm		1:00	0 - 60 min.
Timer operation			do 15 godzin

## FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA

Po zakończeniu programów pieczenia (1-9) urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję utrzymywania ciepła przez maksymalnie 60 minut (1 godzina). W tym trybie komora grzewcza pozostaje ciepła. Tak więc chleb nie ulegnie zawilgoceniu, ani rozmoknięciu. Można anulować funkcję w dowolnym momencie, naciskając przycisk START / STOP przez ponad 3 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

## FUNKCJA PAMIĘCI

Po ponownym włączeniu po odcięciu zasilania trwającym do 10 minut program zostanie uruchomiony i będzie kontynuowany automatycznie od momentu, w którym został przerwany. Nie ma potrzeby dotknięcia przycisku START / STOP. Jednakże, jeśli odcięcie zasilania trwa dłużej niż 10 minut, rzeczywisty program pieczenia zostanie całkowicie anulowany.



**Uwaga:**

Po anulowaniu procesu pieczenia naciśnij przycisk START / STOP na co najmniej 3 sekundy, a wszystkie wcześniej wprowadzone ustawienia zostaną utracone. W takim przypadku musisz ponownie rozpocząć pieczenie (patrz: "Wskazówki"). Tak więc, na krótkie przerwy (np. w celu dodawania składników lub spychania składników z powrotem do łożatki) najlepiej jest odłączyć urządzenie od zasilania lub dotknąć przycisku START / STOP tylko na krótko, aby wstrzymać działanie przez maksymalnie 3 minuty.

Należy jednak pamiętać, że urządzenie automatycznie wznowi działanie po 3 minutach.

**Uwaga:**

Jeśli program nie wszedł w fazę wzrostu w chwili odcięcia zasilania na więcej niż 10 minut, możesz ponownie uruchomić program, bez wypełniania nowymi składnikami. W ten sposób ugniatanie ciasta potrwa nieco dłużej.

**KONFIGURACJA WŁASNYCH USTAWIEŃ**

Program Homemade (17) jest zarezerwowany dla własnego programu pieczenia. W każdej fazie programu można wprowadzić żądany czas trwania. W celu wyłączenia fazy programu, po prostu wprowadź czas trwania 0:00. W ten sposób można swoje własne pomysły na pieczenie wypróbować w praktyce. Na poprzednich stronach podane są fazy programu i domyślny czas (patrz: "Fazy programu").

**Uwaga:**

Twoje ustawienia zostaną usunięte z pamięci po odłączeniu urządzenia od zasilania przez ponad 10 minut. Następnie wartości domyślne podane w tabeli powyżej zostaną ponownie aktywowane.

1. Dotknij przycisku SETTING, aby wywołać program Homemade. Numer programu 17 i aktualnie zaprogramowany całkowity czas przetwarzania zostaną pokazane na wyświetlaczu LCD.
2. Ponownie dotknij przycisku SETTING, aby przejść do pierwszej fazy programu. Ikona i numer fazy programu zostaną pokazany wraz z migającym ustawionym czasem trwania.
3. Przyciskami + TIME i -TIME ustaw żądany czas.
4. Po pojawieniu się żądanego czasu migającego na ekranie LCD dotknij SETTING ponownie w celu przełączenia na następną fazę..

5. Powtarzaj kroki 3 i 4, aż zaprogramujesz wszystkie fazy programu od pierwszej fazy ugniatania, aż do maksymalnego czasu utrzymywania ciepła.

**Wskazówka:**

Po dotknięciu przycisku START / STOP podczas programowania, urządzenie zakończy programowanie, pokazując całkowity czas trwania twojego programu.

6. Po zaprogramowaniu możesz uruchomić program "Homemade", dotykając przycisku START / STOP.

**Wskazówka:**

Tak, jak w przypadku większości innych programów do wypieku chleba, możesz uruchomić program z opóźnieniem. Po zakończeniu programowania dotknij przycisku + TIME lub -TIME, aby zastosować żądane opóźnienie czasowe. Na wyświetlaczu migać będzie klepsydra wskazując, że funkcja opóźnienia jest aktywna oraz czas trwania do końca procesu pieczenia. Zobacz poniżej: "Korzystanie z timera".

## **KORZYSTANIE Z TIMERA**

Funkcja timera umożliwia opóźnione pieczenie. Pokazany czas jest zawsze czasem trwania do zakończenia dla aktualnie aktywnego programu pieczenia. Maksymalny czas trwania to 15 godzin, wskazane przez 15:00. Minimum to czas przetwarzania aktualnie wybranego programu pieczenia. Gdy timer jest aktywny, na wyświetlaczu pojawia się klepsydra co oznacza, aktywność funkcji timera.

**UWAGA:** w programach 11, 13, 15 i 16 funkcja timera jest niedostępna. Jednak za pomocą przycisków + TIME i -TIME można ustawić czas przetwarzania (np. czas pieczenia z programem 16).

W przeciwieństwie do tego, ustawienie Timer dla programów 1-9, 12, 14 i 17 NIE będzie zmieniać czasu przetwarzania dowolnej fazy programu pieczenia. Zamiast tego, program pieczenia rozpocznie się z opóźnieniem. Tak więc, aby uniknąć przegrzania składników, ważne jest, aby szczególnie obserwować ikonę klepsydry na wyświetlaczu LCD podczas korzystania z programu pieczenia (16).

**Uwaga:**

Jeśli jednak ustawisz timer, powinieneś włożyć wszystkie składniki do pojemnika na chleb lub do przedziału na składniki (grubo posiekane orzechy, całe ziarno), przed uruchomieniem programu. W tym przypadku jednak owoce i orzechy zawsze powinny być pocięte na mniejsze kawałki.

### **Uwaga:**

Nie używaj funkcji timera podczas pracy z szybko psującymi się składnikami takimi, jak jaja, mleko, śmietana lub ser. Jakość tych składników ulegnie pogorszeniu, gdy nie są schłodzone.

1. Najpierw wybierz program za pomocą przycisku MENU. Następnie dostosuj rozmiar bochenka (WEIGHT) i stopień brązowienia (BURNING COLOR), ponieważ te ustawienia będą mieć wpływ na czas przetwarzania. Zobacz: "Rozpoczęcie procesu pieczenia".
2. Następnie przyciskami + TIME i -TIME ustaw czas do zakończenia wyświetlany na ekranie LCD. Gdy timer jest aktywny, klepsydra miga na ekranie LCD.

### **Wskazówka:**

Czas opóźnienia obejmuje czas pieczenia wybranego programu. Tak więc po upływie pokazanego czasu, gorący chleb jest gotowy do podania po pozostawieniu go do ostygnięcia przez kilka minut.

3. Dotknij przycisku START / STOP, aby rozpocząć działanie. Ikona klepsydry i kropki czasu na wyświetlaczu będą migać i rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu. W wyznaczonym czasie otrzymasz świeży chleb. Jeśli nie wyjmiesz od razu chleba, utrzymaj ciepło przez godzinę. Patrz: "Funkcja ogrzewania".

## **BLOKOWANIE PANELU STEROWANIA**

Możesz wyłączyć panel sterowania, aby zabezpieczyć maszynę do chleba przed wszelkimi przypadkowymi dotknięciami.

Naciśnij jednocześnie przyciski WEIGHT i BURNING COLOR, aby zablokować panel sterowania.

Rozlega się sygnał dźwiękowy, a ikona klucza pojawi się na ekranie LCD. Odtąd żadne przyciski na panelu sterowania nie będą reagować na dotykanie.

**WAŻNE:** zablokowanie panelu sterowania spowoduje wyłączenie przycisku START / STOP!

W celu odblokowania panelu sterowania, ponownie naciśnij przyciski WEIGHT i BURNING COLOR jednocześnie. Rozlega się sygnał dźwiękowy, a ikona klucza znika. Panel sterujący jest gotowy do ponownego użytkowania.

## WSKAZÓWKI

W celu uzyskania najlepszych efektów w procesie pieczenia, weź pod uwagę następujące czynniki:

- Nigdy nie używaj większych ilości niż podane w tej książeczce. Nie napełniaj więcej niż 1000 g składników. Zbyt dużo ciasta może wyrosnąć z pojemnika na chleb i spaść na gorące elementy grzewcze, powodując ryzyko przegrzania, pożaru i porażenia prądem.
- Ważnym krokiem do zrobienia dobrego chleba jest dokładny pomiar składników. Nawet małe odchylenia od wielkości określonych w recepturze mogą wpływać na wyniki pieczenia. Należy odmierzyć odpowiednią ilość cieczy (woda, mleko, olej) za pomocą miarki lub łyżek pomiarowych. Podczas pomiaru oleju, naczynie pomiarowe musi być całkowicie suche. Stałe składniki (mąka, cukier, orzechy, itp.) powinny być odmierzane za pomocą wagi kuchennej, aby uzyskać prawidłowe wartości.
- Jeśli nie masz pod ręką skali kuchennej, możesz użyć miarki i łyżki nawet do stałych składników. Jednak naczynie pomiarowe powinno zapewnić odpowiednią skalę. Ma to kluczowe znaczenie, ponieważ masa różnych stałych składników różni się objętością od objętości wody o tej samej wadze. Nałóż łyżkę stałych składników do naczynia pomiarowego i wypoziomuj powierzchnię na właściwej wysokości. W przypadku większości naczyń pomiarowych nie wolno manipulować ani umieszczać żywności w naczyniu pomiarowym. Ponieważ ta dodatkowa kwota znacznie wpłynie na wynik.
- Niezbędne dla uzyskania dobrych wyników jest kolejność wkładania składników do pojemnika do wypiekania chleba. Ogólnie rzecz biorąc, należy najpierw dodać wszystkie płyny, a następnie cukier, sól, przyprawy i smaki. Następnie, ułóż mąkę na wierzchu cieczy bez mieszania. Dodaj drożdże lub proszek do pieczenia / soda jako ostatni składnik na wierzchu warstwy mąki. Robiąc tak, upewnij się, że drożdże nie wejdą w kontakt z solą i płynami.
- Podczas korzystania z programów 1-9, po ugniataniu przez chwilę, rozlegną się krótkie sygnały akustyczne a pojemnik na składniki otworzy się automatycznie, opróżniając zawartość do pojemnika na chleb. Niektórych składników nie można jednak dodawać przez pojemnik na składniki (bardzo wilgotne lub lepkie produkty spożywcze lub proszek). Te składniki muszą być dodane przez szybkie otwarcie pokrywki i wysypanie ich bezpośrednio do pojemnika na chleb.
- Jeśli owoce zostaną dodane zbyt wcześnie, aromat odparuje podczas procesu mieszania. Zatem poczekaj na sygnał, aby dodać te składniki.
- W przypadku kilku programów można ustawić opóźniony start programu za pomocą timera (patrz: "Korzystanie z timera"). Jeśli ustawiłeś timer, należy wcześniej włożyć wszystkie składniki do pojemnika na chleb i / lub składniki przed uruchomieniem programu.

- Najlepiej jednak pociąć owoce i orzechy na mniejsze kawałki.
- NIE używaj funkcji timera podczas pracy z łatwo psującymi się składnikami jak jaja, mleko, śmietana lub ser. Jakość tych składników ulegnie pogorszeniu, gdy nie są schłodzone.
- W celu przygotowania ciasta drożdżowego, wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową (20 - 25 ° C) w celu utrzymania optymalnego wzrostu drożdży.
- Chleb będzie utrzymywany w ciepłe przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia. Zapobiega to nadmiernemu zawilgoceniu chleba z powodu skroplin. Wyjmij chleb z urządzenia podczas tego okresu przechowywania.
- Po wyjęciu chleba natychmiast oplucz pojemnik ciepłą wodą. To zapobiega gromadzeniu się resztek jedzenia na wale napędowym. W przeciwnym razie łożatka ugniatająca może przykleić się do wałka napędowego.
- Jeśli po ostatnim wyrabianiu ciasta wyjmiesz łożatkę, chleb zostanie nienaruszony, jeśli usuniesz ją z foremki na chleb.
- W przypadku nieumyślnego anulowania uruchomionego programu pieczenia (np. podczas dodawania dalszych składników lub usuwania łożatki) można zakończyć już przygotowane ciasto wybierając programy Knead, Mix lub Dough w celu dalszego przygotowania i / lub pieczenia (nr 16) według przepisu. Patrz również do "Programy maszyny do pieczenia chleba" dla wymaganych procesów lub "Stosowanie dodatkowego czasu pieczenia".

## **Składniki chleba**

### **Mąka chlebowa**

Mąka chlebowa ma wysoką zawartość glutenu i wysoką zdolność utrzymania chleba po wdrożeniu. Ponieważ zawartość glutenu jest wyższa niż w zwykłej mące, może być stosowana do robienia chleba o dużych rozmiarach i lepszym włóknie wewnętrznym.

Najważniejszym składnikiem chleba jest mąka chlebowa.

### **Mąka zwykła**

Mąka, która nie zawiera proszku do pieczenia. Służy do szybkiego robienia chleba.

### **Pełnoziarnista mąka**

Mąka pełnoziarnista mielona jest z ziarna. Zawiera skórkę pszenicy i gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i bardziej odżywcza niż zwykła mąka. Chleb z mąki pełnoziarnistej ma zwykle mały rozmiar. Tak więc, wiele przepisów zwykle łączy mąkę pełnoziarnistą z mąką chlebową w celu uzyskania najlepszych wyników.

## **Czarna mąka pszenna**

Czarna mąka pszenna jest również nazywana "szorstką mąką". Jest to rodzaj mąki o wysokiej zawartości błonnika i podobnej mąki pełnoziarnista. W celu uzyskania dużego rozmiaru po podniesieniu, należy jej użyć w połączeniu z dużym udziałem mąki chlebowej.

## **Mieszanka do pieczenia**

Rodzaj mąki, który zawiera proszek do pieczenia, służąca do wyrobu ciast.

## **Mąka kukurydziana i mąka owsiana**

Te rodzaje mąki są dodatkowymi składnikami przy robieniu grubych chlebów w celu wzmocnienia smaku i tekstury.

## **Cukier**

Cukier jest bardzo ważny dla zwiększenia słodczy i koloru chleba. I jest również uważany za pożywienie w chlebie drożdżowym. Głównie stosowany jest cukier biały.

Cukier brązowy, cukier puder lub cukier bawełniany może być stosowany według specjalnych wymagań.

## **Drożdże**

Drożdżowy metabolizm wytwarza dwutlenek węgla, który rozszerza chleb i rozluźnia. Jednak drożdże potrzebują węglowodanów z cukru i mąki jako żywności. Odmierz drożdże zgodnie z następującymi zasadami:

1 łyżka suchych drożdży = 3 łyżeczki suchych drożdży = 15 ml

1 łyżeczka suchych drożdży = 5 ml

Drożdże muszą być przechowywane w lodówce, ponieważ na grzyby drożdżowe wpływa wysoka temperatura i umierają.

Przed użyciem drożdży należy sprawdzić datę produkcji i okres przydatności do spożycia. Natychmiast po użyciu pozostaw je w lodówce. Jeśli chleb się nie psuje, to głównie z powodu drożdży. Poniżej przedstawiono metodę, za pomocą której można sprawdzić, czy drożdże są wciąż świeże aktywne.

- Wlać ½ szklanki ciepłej wody (45 - 50 ° C) do miarki.
- Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru do wody i zamieszaj. Następnie wsyp 2 łyżeczki drożdży do wody.
- Ustaw filiżankę pomiarową w ciepłym miejscu na około 10 minut. Nie mieszaj wody.
- Po 10 minutach powstanie pianka która powinna wypełnić około 1 filiżanki. W przeciwnym razie drożdże są martwe lub nieaktywne.

## **Sól**

Sól kuchenna jest niezbędna w celu polepszenia smaku chleba i koloru skórki. Sól może również powstrzymać drożdże przed wzrostem.

Nigdy nie używaj zbyt dużo soli w przepisie. Bez soli chleb będzie większy.

## **Jajka**

Jajka mogą poprawić strukturę chleba, sprawić, że chleb będzie bardziej odżywczy i większy. Jajko musi być równomiernie rozmieszane bez skorupki.

## **Tłuszcz, masło i olej roślinny**

Tłuszcz sprawia, że chleb zmiękcza i poprawia trwałość.

Masło należy stopić, a następnie schłodzić. Alternatywnie, pociąć masło lub inny stały tłuszcz na małe kawałki.

## **Proszek do pieczenia**

Proszek do pieczenia jest używany do produkcji ultra szybkiego chleba i ciasta, ponieważ nie potrzebuje czasu na wzrost.

Będzie produkować dwutlenek węgla w procesie chemicznym, a więc tworzyć bąbelki w cieście zmiękczać teksturę chleba.

## **Soda**

Soda jest podobna do proszku do pieczenia i może być stosowana w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

## **Woda i inne ciecze**

Woda jest niezbędnym składnikiem do wyrobu chleba i ciasta.

Zasadniczo temperatura wody powinna wynosić od 20°C do 25°C.

Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku. Może to poprawić smak i kolor chleba.

Niektóre przepisy mogą stosować sok w celu polepszenia smaku chleba (np. soki z jabłek, pomarańczy, cytryny i inne).

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**OSTRZEŻENIE:** NIE pozwól małym dzieciom bawić się urządzeniem ani jego częściami lub opakowaniem!

Po włączeniu urządzenia po raz pierwszy może ono emitować niewielki dym i charakterystyczny zapach. Jest to normalne. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

1. Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wszystkie akcesoria.  
Sprawdź, czy żadne części nie są uszkodzone lub nie brakuje jakichś elementów.
2. Ostrożnie usuń wszystkie materiały wysyłkowe i materiały promocyjne, ale NIE usuwaj etykiet ostrzegawczych lub etykiet modelu. Szczególnie upewnij się, że żadne ciała obce (np. materiał opakowania) nie znajdują się w tacy na chleb, komorze grzewczej lub połączeniu na dnie pojemnika na chleb.

**OSTRZEŻENIE:** zawsze wyłączaj urządzenie (trzymaj przycisk START / STOP aż usłyszysz sygnały dźwiękowe), po czym odłącz i pozostaw urządzenie do ostygnięcia, przed czyszczeniem.

Nie zanurzaj urządzenia lub przewodu zasilający w wodzie lub innych płynach ani nie rozlewaj płynów na / w obudowę lub kabel zasilający. Nie umieszczaj obudowy ani przewodu zasilającego w zmywarce. Przed włożeniem chleba zawsze upewnij się, że na zewnątrz pojemnik na chleb i komora grzewcza są czyste i całkowicie suche.

**Pojemnik na lody nie może stykać się z gorącymi powierzchniami lub płynami i nigdy nie może być podgrzewany. W przeciwnym razie pojemnik może pęknąć, powodując ciężkie obrażenia i uszkodzenia. Do czyszczenia używaj tylko letniej wody.**

3. Przed pierwszym użyciem i po dłuższym okresie przechowywania wyczyść urządzenie i jego części. Patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie".
4. Upewnij się, że powierzchnia zewnętrzna pojemnika na chleb jest całkowicie sucha i czysta. Zablokuj pusty pojemnik na chleb w komorze grzewczej (patrz: "Obsługa"). Wybierz program wypieku (16) i pozwól urządzeniu działać przez ok. 10 minut.  
Podczas podgrzewania charakterystyczny zapach i niewielki dym wydobywają się z urządzenia. To jest normalne.
5. Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Następnie wyczyść pojemnik na chleb i komorę grzewczą (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie").
6. Włóż trochę masła lub nałóż na ściereczkę kuchenną i wetrzyj w nieprzywierające powłoki pojemnika do wypieku chleba i łopatkę do ugniatacia w celu przygotowania nieprzywierających powłok do użycia. Urządzenie jest już gotowe do użycia.



## OBSŁUGA

**OSTRZEŻENIE:** zawsze upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego części i akcesoria są poza zasięgiem małych dzieci.

»Design Bread Maker Advanced« jest przeznaczony do gotowania jadalnych potraw i jest podgrzewany elektrycznie. Tak więc elementy grzewcze, komora grzewcza, pokrywa, a nawet zewnętrzna strona będą bardzo gorące podczas pracy urządzenia.

Podczas pracy **NIE** umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych lub wybuchowych cieczy lub gazów (na przykład spirytus, butla z propanem lub zapalniczka gazowa). Dodatkowo, nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło podczas pracy, aby uniknąć przegrzania oraz ryzyka pożaru i porażenia prądem.

Zawsze należy uważać, aby nie rozlać żadnych składników do komory grzewczej. Jeśli składniki dotrą do elementów grzewczych, może wybuchnąć pożar spowodowany nagrzaniem się elementów grzejnych. Urządzenie należy umieszczać tylko na stabilnej, suchej, równej i czystej powierzchni. Urządzenie będzie energicznie wibrować podczas mieszania i, pomimo antypoślizgowych stóp, może poruszać się po stole lub kontuarze. Dlatego tak ważne jest, aby zapewnić stabilność na równej powierzchni. Urządzenie nie może się chybotać, przechylać ani ślizgać po stole lub blacie. Nie umieszczaj urządzenia na pochyłych powierzchniach, gdzie może spaść i / lub upaść. Dodatkowo zachowaj odpowiednią odległość (co najmniej 30 cm z każdej strony) do krawędzi przestrzeni roboczej i wszelkich innych obiektów. Nie umieszczaj jakichkolwiek ubrań, tkanin lub innych ciał obcych na lub pod urządzeniem podczas pracy, aby uniknąć ryzyka pożaru, przegrzania lub porażenia prądem. Nie blokuj szczelin wentylacji w obudowie. Podczas pracy elementy obsługi muszą być dostępne przez cały czas (patrz: "OPIS ELEMENTÓW").

Podczas pracy pozostaw co najmniej 1 m wolnej przestrzeni nad urządzeniem, aby uniknąć uszkodzenia z powodu ciepła i kondensatu oraz w celu zapewnienia swobodnego dostępu.

Przed rozpoczęciem pracy zawsze upewnij się, że wszystkie części są w należyтым stanie (patrz: "Ogólne instrukcje bezpieczeństwa"). Nie należy używać uszkodzonych lub nieodpowiednich części, aby uniknąć ryzyka obrażeń i uszkodzeń. Dodatkowo upewnij się, że komora grzewcza a zwłaszcza elementy grzejne są absolutnie czyste i suche. Nawet bardzo małe cząsteczki na elementach grzejnych mogą się przegrzać lub spowodować zwarcie podczas pracy, co spowoduje pożar! **NIE napełniaj pojemnika do wypieku chleba większą ilością składników niż 1000 g!** W przeciwnym razie w trakcie pracy zawartość może przelać się z pojemnika mogłaby na elementy grzewcze. Żywność i ciała obce na elementach grzejnych zostaną spalone podczas procesu pieczenia, co powoduje ryzyko pożaru i porażenia prądem przez zwarcie.

Nie dodawaj proszku (mąki, cukru pudru) lub mokrych bardzo rzadkich składników (np. niektóre świeże owoce) do pojemnika ze składnikami. W przeciwnym razie, proszek lub ciecz może dostać się do elementów grzejnych, powodując ryzyko przegrzania, ogień i porażenie prądem!

## PRZYGOTOWANIE

1. Przygotuj składniki.  
Zmierz wszystkie wymagane ilości zgodnie z recepturą.  
Upewnij się, że maksymalna ilość składników nie przekroczy 1000 g (w przypadku chleba i ciastek: 1000 g łącznie ze wszystkimi składnikami). Sprawdź odpowiednio przepis.  
Dodając orzechy, owoce lub inne składniki luzem, należy pokroić, posiekać lub zetrzeć te składniki.

**Wskazówka:** możesz użyć dostarczonych miarek.

2. Umieść urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni w odległości co najmniej 30 cm od innych obiektów i krawędzi stołu lub blatu. Sprawdź czy urządzenie stabilnie stoi i nie będzie się kołysać ani się ślizgać po stole lub blacie.

**WAŻNE:** taca na chleb jest zablokowana na połączeniu elementów wyrabiających. Nie używaj siły, gdy próbujesz włożyć lub wyjąć miskę na chleb, aby uniknąć uszkodzenia.  
Zawsze upewnij się, że urządzenie ostygło po ostatnim użyciu, przed rozpoczęciem nowego procesu pieczenia.

3. Sprawdź, czy zewnętrzna strona pojemnika do wypieku chleba i wewnątrz komory grzewczej są czyste, suche i żadne składniki nie są rozlane do komory grzewczej, aby uniknąć oparzenia podczas pracy, a nawet ryzyka pożaru.
4. Otwórz pokrywkę i umieść pojemnik na chleb w urządzeniu.  
Umieść pojemnik na złączu elementów wyrabiających i obróć do oporu. Następnie obróć lekko pojemnik do wypieku chleba zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zablokować go na złączu.  
Po prawidłowym zainstalowaniu ścianki pojemnika do wypieku chleba leżą równolegle do ścian komory grzewczej i pojemnik na chleb jest stabilny.
5. Pokryj wałek napędowy niewielką ilością oleju do smażenia.  
Zapobiegnie to przyklejeniu się ciasta do wału napędowego i ułatwi usunięcie łopatki po pracy.

Załóż łopatkę ugniatającą na wał napędowy i obróć ją, aż ześlizgnie się w dół.

**OSTRZEŻENIE:** zawsze należy unikać wylewania jakichkolwiek składników na elementy grzewcze w komorze grzewczej. Podczas procesu pieczenia, nawet małe cząsteczki, które dostaną się na elementy grzejne uległyby zwęgleniu, co spowodowałoby ryzyko pożaru.

6. Włóż składniki przepisu we właściwej kolejności do foremki na chleb. Ogólnie: najpierw dodać jaja i wszystkie płyny, następnie cukier, sól, przyprawy i smaki. Następnie dodaj stałe składniki (mąkę, mieszaninę ciastek). Dodaj drożdże, proszek do pieczenia lub sodę jako ostatnie składniki.

**Uwaga:** upewnij się, że drożdże, proszek do pieczenia lub soda nie będą miały kontaktu z płynami i solą. Dobrze jest zrobić delikatne wgłębienie na wierzchu mąki, aby dodać składniki.

7. Upewnij się, że wewnętrzna klapka pojemnika ze składnikami jest zamknięta. Do tego lekko popchnij wewnętrzną klapkę z powrotem do pokrywy. Zamknij delikatnie pokrywkę.

**WAŻNE:** ostrożnie odcedź wilgotne składniki przed napełnieniem pojemnika na składniki. Nie należy napełniać zbyt dużymi lub lepkiemi składnikami, ponieważ może to zablokować wewnętrzną płytę pojemnika na składniki. Zawsze pokrój składniki na małe kawałki, ale nie napełniaj drobno zmielonymi składnikami lub dowolnym proszkiem lub innym płynem. W celu dodania rodzaju składników, wstrzymaj działanie, gdy rozlegnie się sygnał dodaj składniki otwierając wieko.

8. Pojemnik ze składnikami doskonale nadaje się do dodawania granulowanych składników, takich jak sezam, siekane lub grubo posiekane orzechy. Urządzenie otworzy wewnętrzną klapkę pudełka na składniki, aby zawartość wpadła do formy na chleb. Otwórz suwak z pudełka ze składnikami, aby napełnić swoim jedzeniem. Następnie zamknij suwak.

## URUCHOMIENIE PROGRAMU PIECZENIA

**WAŻNE:** przed rozpoczęciem pieczenia zawsze pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Jeśli wyświetlacz pokazuje H: HH po uruchomieniu nowego programu, temperatura w komorze grzewczej jest za wysoka. W takim przypadku natychmiast odłącz wtyczkę od gniazodka elektrycznego i otwórz pokrywkę, aby urządzenie ostygło.

1. Przygotuj urządzenie do pracy zgodnie z instrukcjami powyżej i zamknij wieko (patrz: "Przygotowanie").
2. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka ściennego. (Zobacz: "Ważne zabezpieczenia dla urządzeń elektrycznych"). Rozlegnie się sygnał akustyczny i na wyświetlaczu LCD pojawi się numer programu 1 i ustawienia domyślne tego programu (czas działania, kolor i ilość).

### **Wskazówka:**

Przyciski reagują nawet na lekkie dotknięcia. Po prostu wskaż przyciski za pomocą palca. Z każdym wpisem słychać sygnał dźwiękowy. Nazwy i numery dostępnych programów są wydrukowane na pokrywie.

Przyciski urządzenia są nieaktywne, gdy dana funkcja nie jest dostępna z aktualnie wybranym programem, podczas działania programu lub gdy panel sterowania jest zablokowany (patrz: "Blokowanie panelu sterowania"). Uruchamianie programów należy najpierw przerwać za pomocą przycisku START / STOP, jeśli chcesz wprowadzić nowe dane.

3. Wybierz żądany program, delikatnie dotykając przycisku MENU. (Zobacz: "Programy"). Każde dotknięcie jest potwierdzone sygnałem akustycznym.
4. Użyj przycisku BURNING COLOR, aby wybrać żądany kolor chleba. Ikona na dole ekranu LCD pokazuje, czy wybrałeś jasny, średni lub ciemny.
5. Użyj przycisku WEIGHT, aby wybrać całkowitą ilość wszystkich składników według przepisu: 500 g, 750 g lub 1000 g.
6. Następnie, w razie potrzeby, można ustawić czas zakończenia pieczenia za pomocą funkcji timera. Możesz wprowadzić maksymalne opóźnienie do 15 godzin.  
Zobacz: "Korzystanie z timera"

**WAŻNE:** jeśli na wyświetlaczu pojawią się nietypowe informacje po zakończeniu programu (H: HH lub E: E0), natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Zobacz do "Rozwiązywanie problemów".

7. Po skonfigurowaniu ustawień na wyświetlaczu LCD uruchom program pieczenia, dotykając przycisk START / STOP. Kropki czasu programu i ikona faktycznej fazy działania będą migać. Program automatycznie uruchomi różne operacje. Podczas operacji, aktywny jest tylko przycisk START / STOP. Można obserwować proces przez okno w pokrywie. Czasami, podczas różnych faz programu, kondensat może gromadzić się na wewnętrznej stronie okna.

### **Wskazówka:**


Pokrywa urządzenia może zostać otwarta podczas ugniatania, na przykład w celu dodania składników. W tym celu powinieneś przerwać operację (patrz: "Funkcje przycisków").

Użyj tej metody, aby dodać proszek do pieczenia i mokre lub lepkie składniki. Jednak należy unikać otwierania pokrywy podczas pracy, jeśli to możliwe. Ma to szczególne znaczenie podczas pieczenia, ponieważ chleb może się zapaść.

8. Można przerwać działanie w dowolnym momencie, krótko dotykając przycisku START / STOP.  
Czas programu zacznie migać na ekranie LCD. Urządzenie wznowi operację po 3 minutach automatycznie.  
Dodatkowo można anulować operację w dowolnym momencie.  
W tym celu przytrzymaj palec na przycisku START / STOP na ok. 3 sekundy, aż zabrzmie sygnał dźwiękowy. Dowolna faza programu zostanie natychmiast anulowana, a aktualne ustawienia usunięte.

### **UWAGA** - ruchome części!

NIE WOLNO wyjmować pojemnika do wypieku chleba ani chwycić pojemnika czy wyjmować go, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, aby uniknąć obrażeń i uszkodzenia spowodowanego pracami wyrabiającymi.

9. Jeśli po ostatnim wyrabianiu ciasta wyjmiesz łyżatkę ugniatającą chleb pozostanie nietknięty po upieczeniu. Jednak urządzenie zrobi przerwy między fazami ugniatającymi. Możesz wyjąć łyżatkę do ugniatania podczas trzeciej fazy fermentacji / wzrostu, oznaczonej ikoną fermentacji  i fazą 2.

a. Odłącz urządzenie.

**Uwaga:** odłączając zasilanie na czas nie dłuższy niż ok. 10 minut, obecny program pieczenia NIE jest zakończony, ale będzie kontynuowany po ponownym podłączeniu wtyczki (patrz: "Funkcja pamięci").

- b. Otwórz pokrywkę, odblokuj pojemnik na chleb i wyjmij go.  
Z rękami w mące można wyjąć ciasto i wyjąć łyżatkę do zagniatania. Upewnij się, że ciasto dostanie się na zewnątrz pojemnika na chleb.
- c. Załóż pojemnik na chleb zawierający ciasto i zamknij pokrywę urządzenia.
- d. Ponownie podłącz urządzenie do źródła zasilania.  
Program pieczenia będzie nieprzerwany.

**OSTRZEŻENIE** - wysoka temperatura: ryzyko poparzenia!  
Gorące powietrze i kondensat mogą uciekać przez szczeliny wentylacyjne w pokrywie. Nie trzymaj rąk, ramion lub twarzy bezpośrednio nad urządzeniem podczas pracy. Ogrzewanie przedziału i wszystkich części wewnątrz (na przykład pojemnik na chleb i chleb) będą bardzo gorące podczas operacji. Chroń ręce rękawicami kuchennymi podczas próby wyjęcia pojemnika na chleb, gdy urządzenie jest jeszcze gorące. Nawet zewnętrzna część urządzenia będzie się nagrzewać podczas pracy.  
Dotykaj urządzenia tylko za pomocą elementów obsługi i za uchwyty.

- Możesz zakończyć program pieczenia i funkcję podgrzewania w dowolnym momencie trzymając wciśnięty przycisk START / STOP przez 3 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu programu pieczenia, rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych i wyświetlacz LCD pokaże 0:00. Urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję podgrzewania przez maksymalnie 60 minut. (Patrz: "Funkcja podgrzewania"). Następnie urządzenie wyłącza się całkowicie, a wewnątrz schładza się.

**Wskazówka:**

Należy unikać pozostawiania chleba w naczyniu do pieczenia po tym, jak urządzenie się wyłączy. Gdy urządzenie się ochłodzi, chleb może stać się wilgotny z powodu kondensatu.

- Otwórz pokrywę i sprawdź konsystencję chleba. Jeśli chleb nie jest gotowy lub jest zbyt jasny, możesz użyć programu wypieku (16), aby piec chleb dłużej. Zobacz: "Stosowanie dodatkowego czasu pieczenia".

**OSTRZEŻENIE:** przed wyjęciem chleba odłącz urządzenie. Urządzenia nigdy nie należy podłączać do zasilania, gdy nie jest używane!

Nie dotykaj żadnych części we wnętrzu urządzenia gołymi rękami, gdy urządzenie jest jeszcze gorące. Zawsze chroń swoje dłonie za pomocą rękawic kuchennych, po otwarciu pokrywy i wyjęciu gorącego pojemnika po zakończeniu pieczenia.

Uważaj na gorącą parę wydobywającą się spod pokrywy przy otwieraniu pokrywy.

- Odłącz urządzenie. Następnie za pomocą rękawic kuchennych otwórz pokrywę. Pamiętaj, że gorąca para może wydostać się spod pokrywy. Wyjmij pojemnik do chleba. W tym celu obróć miskę chleba w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara dopóki nie będzie można pojemnika łatwo podnieść za uchwyt.

13. Umieść gorący pojemnik na chleb na powierzchni odpornej na ciepło i wilgoć, a następnie pozostaw do ostygnięcia.

**WAŻNE:** nie używaj ostrych przedmiotów, ponieważ może to prowadzić do zadrapania powłoki pojemnika. Nie krój chleba w pojemniku, aby uniknąć uszkodzenia powłoki. Zawsze wyjmuj chleb krojeniem.

14. Miękką plastikową szpatułką delikatnie poluzuj boki chleba w pojemniku. Ostrożnie obróć chleb do góry spodem. Jeśli to konieczne, potrząśnij delikatnie, aż chleb wysunie się z pojemnika.
15. Natychmiast wypłucz pojemnik ciepłą wodą po wyjęciu chleba. To jest ważne, ponieważ zapobiega przywieraniu resztek ciasta do wałka napędowego.
16. Pozostaw chleb do ostygnięcia na 15 do 30 minut przed krojeniem i jedzeniem. Jeśli to wymagane, wyjmij łopatkę z chleba przed krojeniem. Do tego użyj dostarczonego w zestawie haczyka. Robiąc to, pamiętaj, że chleb jest gorący!

**Wskazówka:**

Zaleca się krojenie świeżo upieczonego chleba za pomocą noża elektrycznego lub ząbkowanego noża.

**Wskazówka:**

Resztki domowego chleba można przechowywać w zaplombowanych plastikowych torbach lub pojemnikach ok. 3 dni w temperaturze pokojowej. W lodówce możesz przechowywać pieczywo przez maksymalnie 10 dni. Ogólnie, czas przechowywania nie jest dłuższy niż dla chleba dostępnego w handlu.

## SZYBKE WYPIEKANIE CHLEBA

Szybkie pieczywo produkowane jest z proszku do pieczenia i sody aktywowanej przez wilgoć i ciepło. Konieczne jest umieszczenie wszystkich płynów na dnie chleba z suchymi składnikami na górze. Podczas początkowego mieszania suche składniki mogą gromadzić się w rogach pojemnika na chleb. W związku z tym konieczne będzie wspomaganie procesu wyrabiania za pomocą mieszania, aby uniknąć gromadzenie się grudek mąki. W tym celu użyj gumowej szpatułki.

## STOSOWANIE NIEKTÓRYCH DODATKOWYCH CZASÓW PIECZENIA

Jeśli chleb nie osiągnął pożądanej konsystencji lub stopnia zbrązowienia lub nieumyślnie anulowano program pieczenia przed czasem, można zastosować dodatkowy czas pieczenia do 1½ godziny. W tym celu pozostaw chleb w urządzeniu i zamknij pokrywę.

### Wskazówka:

W celu dokończenia pieczenia chleba i ciast, możesz potrzebować tylko kilku minut dodatkowych czas pieczenia. W tym celu uruchom program 16 (Bake) natychmiast po zakończeniu pieczenia. Po upływie żądanego czasu pieczenia, ręcznie anuluj program pieczenia przytrzymując wciśnięty przycisk START / STOP przez ok. 3 sekundy aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

### Uwaga:

Przed wprowadzeniem nowych wpisów należy anulować uruchomiony program, w tym funkcję rozgrzewania. W tym celu przytrzymaj przycisk START / STOP wciśnięty przez ok. 3 sekundy aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

1. Przyciskiem BAKE, wybierz program Bake (16).  
Ustawiony czas pieczenia (30 minut) jest wyświetlany na ekranie LCD.
2. Za pomocą przycisków + TIME i / lub -TIME wybierz żądany czas pieczenia.  
Zakres: od 10 minut do 1½ godziny (1:30) w odstępach co 5 minut.
3. Po ustawieniu żądanego czasu pieczenia na ekranie LCD, krótko dotknij przycisku START / STOP w celu potwierdzenia wyboru.

**WAŻNE:** czas pieczenia będzie migać na ekranie LCD i inne przyciski zostaną zablokowane po naciśnięciu + TIME lub -TIME. Należy potwierdzić wybór przyciskiem START / STOP, zanim będzie można wprowadzić inne ustawienia lub uruchomić program.

4. Naciśnij przycisk START / STOP, aby uruchomić program.  
Komora grzewcza rozgrzeje się na wybrany czas. Następnie rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie chleba automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania.



## WYRABIANIE DŻEMU

Za pomocą programu Jam (10) można przygotowywać dżemy i kremy chutney.

**OSTRZEŻENIE:** nie wolno przepelniać pojemnika na chleb, ponieważ zawartość może się przelać na elementy grzewcze i się zapalić. Zawsze najpierw napełnij przecieranymi owocami. Następnie dodaj cukier żelujący.

1. Przygotuj swoje składniki. Umyj owoce i usuń wszystkie niejadalne części (np. skórki, łodygi, nasiona). Następnie przecieramy owoce i ważymy przecier owocowy na wadze kuchennej.
2. Zamontuj łopatkę ugniatającą na wale napędowym w misce na chleb.
3. Ostrożnie wlej zmiksowane owoce do miski na chleb.

### Wskazówka:

Podczas stosowania owoców o niskiej zawartości kwasów owocowych (np. truskawki, brzoskwinie, czereśnie) należy dodać trochę kwasu cytrynowego lub łyżkę stołową soku z cytryny, aby wspomóc proces żelowania.

4. Następnie dobierz odpowiednią ilość cukru żelującego zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.  
Wlej żelujący cukier na masę owocową.
5. Upewnij się, że powierzchnia zewnętrzna miseczki na chleb jest całkowicie sucha i czysta. Następnie umieść miskę do piekarnika w piekarniku i obracaj w prawo, aby go zablokować. Zamknij pokrywkę urządzenia.
6. Podłącz urządzenie do pieczenia chleba do zasilania i dotknij przyciskiem MENU wybierz program Jam (10).  
Nie można dokonać żadnych dalszych ustawień z tym programem.

**OSTRZEŻENIE:** wewnątrz urządzenia, a także pojemnik na chleb i jej zawartość są bardzo gorące po operacji. Nawet zewnętrzna część urządzenia będzie gorąca.

Podczas pracy oraz zaraz po zakończeniu pracy urządzenia dotykaj urządzenia tylko za uchwyty i elementy sterujące. Podczas wyjmowania gorącego pieczywa należy chronić ręce rękawicami kuchennymi. Zachowaj ostrożność przy nalewaniu gorącej zawartości na patelnię.

7. Dotknij przycisku START / STOP, aby uruchomić program. Zaczekaj, aż program się zakończy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
8. Chroń ręce rękawicami kuchennymi i otwórz pokrywkę urządzenia za pomocą uchwyty. Obróć miskę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować. Następnie wyśnij z urządzenia.

9. Ostrożnie wlej dżem do pojemników żaroodpornych. Pozostaw dżem do ostygnięcia.

**Wskazówka:**

W zależności od rodzaju owoców proces żelowania może potrwać kilka godzin.

## KORZYSTANIE Z POJEMNIKA NA LODY

**OSTRZEŻENIE:** pojemnik na lód jest napełniony czynnikiem chłodzącym i jest przeznaczony do użytku w lodówce lub zamrażarce i nigdy nie może być podgrzewany.

**Nie używaj pojemnika, przekładni i mieszała z innymi programami niż program do lodów (nr15)!** Nie dopuszczaj do kontaktu pojemnika na lody, przekładni i mieszała w kontakcie z gorącymi powierzchniami lub gorącymi cieczami. Nie używać pojemnika na lody w połączeniu z dowolnym programem grzewczym urządzenia do robienia chleba. Chłodziwo w pojemniku na lody rozszerzy się zdecydowanie po podgrzaniu, co spowoduje pęknięcie pojemnika i ryzyko poważnych obrażeń. Dodatkowo plastikowe części pojemnika, przekładni i mieszała są wrażliwe na ciepło i ulegną zniekształceniu i uszkodzeniu po podgrzaniu.

**Wyjmując pojemnik do lodów z zamrażarki, pamiętaj, że będzie ekstremalnie zimny. Chroń ręce rękawiczkami. Pod żadnym pozorem nie dotkaj pojemnika do lodów mokrymi rękami, gdy jest w zamrażarce. Skóra natychmiast zamrznie na zimnych powierzchniach, powodując poważne urazy.**

Chłodziwo w kubku może utrzymywać niską temperaturę przez kilka godzin. W tym celu pojemnik należy schłodzić w zamrażarce przez kilka godzin (przez noc). Umieść pojemnik z lodem na płaskiej powierzchni w pozycji pionowej w zamrażarce z temperaturą nie niższą od  $-18^{\circ}\text{C}$ . Dodatkowo nie ustawiaj pojemnika na lód do góry dnem, przechylonego lub bezpośrednio na delikatnej mrożonej żywności w zamrażarce.

**Wskazówka:**

Pojemnik do lodów jest gotowy do użycia, gdy chłodziwo nie będzie bulgotało, podczas potrząsania nim (po 16 godzinach chłodzenia).

Pojemnika na lody można używać na różne sposoby:

- do przechowywania napojów (na przykład wino, lemoniadę) w chłodzie przez kilka godzin.
- do przechowywania kostek lodu lub pokruszony lód przez kilka godzin.
- Dodatkowo, korzystając z programu Ice Cream (15) można przygotować lody.

**Wskazówka:**

Umieść pojemnik na lody w zamrażarce na noc i używaj go przez cały dzień.

**PRZYGOTOWYWANIE LODÓW**

**WAŻNE:** objętość wszystkich składników nie powinna przekraczać połowy maksymalnej objętości pojemnika na lody (około 300-350 ml), aby uniknąć przelewania się zawartości podczas mieszania. Dostosuj odpowiednio swój przepis.

1. Żółtko jajka można dodać, aby lody stały się nieco bardziej miękkie i gładkie. Ubij żółtko z cukrem do kremowej konsystencji. Użyj cukru granulowanego, który łatwo się rozpuszcza.
2. Podgrzej mleko w garnku, aż zacznie lekko wrzeć. Następnie powoli zgarnij mleko do ubitego żółtka jajka, energicznie mieszając. Nie nalewaj podgrzane mleko do żółtka jajka na raz, aby uniknąć ścięcia żółtka i grudkowatości.
3. Ogrzewaj mieszaninę, aż lekko zacznie wrzeć. Następnie pozostaw mieszaninę do wystygnięcia. Umieścić mieszaninę w lodówce, aż mieszanina zostanie schłodzona do około 5 ° C.
4. Wlej schłodzoną śmietanę do schłodzonego wcześniej pojemnika i ubij śmietanę, aż będzie mieć lekko kremową konsystencję. Następnie wymieszaj śmietanę z i zimną mieszaniną mleka.
5. W celu przygotowania lodów, wymieszaj mieszaninę lodów z dojrzałymi owocami, sokami, drobno siekanymi prażonymi orzechami lub migdałami, kremem waniliowym, nugatowym, stopioną czekoladą lub kawą rozpuszczalną w niewielkiej ilości mleka. Dodawaj kolejne składniki do smaku.
6. Przed zamrożeniem w pojemniku na lód, schłódź mieszaninę w lodówce do co najmniej + 5 ° C.

**MROŻENIE LODÓW**

7. Pojemnik do lodów powinien znajdować się w zamrażarce do 16 godzin w pozycji pionowej. Nie stawiaj pojemnika na lód do góry spodem, ani nie kładź go, ani nie przechylaj. Upewnij się, że temperatura zamrażarki jest wystarczająco niska (co najmniej -18 ° C). Temperatura jest wystarczająco niska, gdy nie słychać bulgotania podczas potrząsania pojemnikiem.
8. Składniki należy przygotować według przepisu i instrukcji powyżej i schłodzić w lodówce do ok. +5 ° C.
9. Umieść przekładnię w komorze grzewczej czarnym kołem napędowym skierowanym w górę. Obróć przekładnię zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do zablokowania w komorze grzewczej. Przekładnia musi być stabilnie osadzona i nie może przechylać się lub chybotać.
10. Z rękawiczkami na rękach wyjmij pojemnik na lody z zamrażarki.

Umieść mieszadło w przekładni i obróć w prawo, aby bezpiecznie zablokuj w przekładni. Wsuń mieszadło na wał napędowy pośrodku pojemnika na lody.

11. Podłącz urządzenie do zasilania i przyciskiem MENU wybierz program Ice Cream(15).
12. Przyciskami + TIME i -TIME, wybierz czas mieszania zgodnie z przepisem. Czas na wyświetlaczu LCD zacznie migać. Można wybrać 20, 25 lub 30 minut. Dotknij przycisku START / STOP, aby potwierdzić wybór.
13. Dotknij krótko przycisku START / STOP, aby uruchomić program.

**WAŻNE:** nie napełniaj pojemnika gorącymi składnikami. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze z lodówki przed dodaniem do pojemnika.

14. Gdy tylko mieszadło zacznie się obracać, krótko wymieszaj wstępnie schłodzoną mieszankę i powoli nalewaj do pojemnika na lody. Następnie zamknij pokrywkę urządzenia i poczekaj, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
15. Odłącz urządzenie od zasilania i otwórz pokrywkę. Z rękawicami na rękach obróć pojemnik na lody w prawo, aby go odblokować. Następnie wyjmij pojemnik z urządzenia.

**WAŻNE:** nie używaj ostrych przedmiotów do usuwania lodów z pojemnika. Nie używaj siły. Użyj miękkiej plastikowej szpatułki lub plastikowej łyżki.

16. Za pomocą plastikowej łyżki wyjmij lody z pojemnika. Oczyszczyć pojemnik po każdym użyciu (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie").

**Wskazówka:** lody są miękkie. Jeśli preferujesz nieco twardszą konsystencję, włóż lody do zamrażarki na ½ godziny przed spożyciem. Lody można przechowywać przez ok. 1 tydzień w szczelnym pojemniku w zamrażarce.

## PRZYGOTOWYWANIE JOGURTU

Program YOGHURT (numer 18) umożliwia przygotowanie własnego jogurtu. W tym przypadku potrzebne jest tylko świeże mleko i niewielka ilość żywego jogurtu laktobacillus.

1. Wlej ok. 1 litr czystego mleka i 100 ml żywego jogurtu laktobacillus do pojemnika na chleb. Mieszaj równomiernie.

**Wskazówka:** po przygotowaniu czystego jogurtu należy dodać wszystkie pozostałe składniki (np. cukier, soki, aromaty).

**OSTRZEŻENIE:** zawsze należy wybierać program YOGHURT. Z jakimkolwiek innym programem niż program 18 YOGHURT, mleko może przelać się na elementy grzewcze, powodując ryzyko pożaru i porażenia prądem.

2. Zamknij pokrywę urządzenia. Przyciskiem MENU wybierz program 18 YOGHURT.  
**Upewnij się, że nie wybrałeś żadnego innego programu!**
3. Przyciskami + TIME i -TIME wybierz żądany czas przetwarzania w zakresie od 8 do 12 godzin. Każde naciśnięcie przycisku TIME powoduje zmianę czasu przetwarzania o 30 minut. Domyślnie zaprogramowano 8 godzin. Jednak na ogół jogurt będzie stawał się bardziej kremowy przy użyciu dłuższego czasu przetwarzania.
4. Krótko dotknij przycisku START / STOP, aby uruchomić program. Rozlegnie się sygnał akustyczny zaraz po zakończeniu programu.
5. Pozostaw jogurt schłodzony. Następnie wylej płyn (serwatka).

**Wskazówka:** powinieneś trzymać serwatkę, która nagromadziła się na jogurcie. Po połączeniu z cukrem i / lub sokiem owocowym otrzymasz napój orzeźwiający.

6. Przechowuj jogurt w lodówce.

## **ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

Jeśli podczas pracy wystąpią jakiegokolwiek problemy, rozwiązania znajdziesz w tej sekcji. Dodatkowe informacje na temat przetwarzania żywności znajdują się również w rozdziale "Wskazówki dotyczące najlepszych wyników".

### **Dym wydobywa się ze szczeliny wentylacyjnej.**

- Pozostałości z procesu produkcji odparowują z elementów grzewczych. To normalne. Przed pierwszym użyciem należy uruchomić puste urządzenie na program (16) przez 10 minut. Patrz: "Przed pierwszym użyciem".
- Niektóre składniki wylały się na elementy grzewcze. Odłącz i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Następnie wyczyść komorę grzewczą i zewnętrzną stronę urządzenia (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie"). Pozostaw do wyschnięcia przez ok. ½ godziny przy otwartej pokrywie. Unikaj rozlewania jakiegokolwiek jedzenia do komory grzewczej.
- Składniki w pojemniku na składniki były zbyt mokre lub zbyt drobnej konsystencji. Proszek lub wilgoć dostała się na elementy grzewcze. Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia. Następnie wyczyść komorę grzewczą i zewnętrzną stronę urządzenia. Pozostaw do wyschnięcia naturalnie przez ok. ½ godz. z otwartą pokrywą. Pudełko ze składnikami jest przeznaczone do gruboziarnistych i suchych składników. Mokre i drobno zmielone składniki wysypuj bezpośrednio do pojemnika na chleb.

### **Dolna skorupa chleba jest zbyt twarda i / lub zbyt gruba.**

- Chleb pozostawał w pojemniku zbyt długo przy włączonej funkcji zachowania ciepła.  
Po pieczeniu rozlega się dźwięk akustyczny. To jest najlepsza chwila, aby wyjąć chleb z urządzenia.

### **Niezwykłe trudno wyjąć pojemnik na chleb.**

- Łopatką ugniatająca przykleiła się do wałka napędowego.  
Po wyjęciu chleba wlej gorącą wodę do pojemnik a na chleb i pozostaw i do odmoczenia przez 10 minut. Następnie wyczyść pojemnik i łopatki. Przed następnym użyciem nasmaruj wał napędowy olejem do gotowania lub margaryną. Pomoże to po wypiekaniu usunąć łopatkę ugniatającą.

### **Składniki nie są mieszane równomiernie; chleb jest źle upieczony.**

- Wybrano niewłaściwy program. Wybierz odpowiedni program (patrz: "Programy chleba").
- Otworzyłeś urządzenie kilkakrotnie w trakcie działania. Unikaj otwierania pokrywy podczas ostatniej fazy wzrostu i podczas pieczenia (patrz: "Fazy programu").  
Ciasto jest zbyt grube. Dodaj trochę dodatkowej cieczy do swojego przepisu. Jednak upewnij się że zawartość nie przekroczy 1000 g.

- Opór jest zbyt wysoki i łopatką ugniatającą nie może mieszać prawidłowo. Obróć ręcznie łopatkę do zagniatania. Czy można to zrobić z niewielkim oporem? Pozwól urządzeniu uruchomić proces wyrabiania ciasta z pustym pojemnikiem do chleba. Czy łopatką ugniatającą porusza się swobodnie? Jeśli nie zwróć się do autoryzowanego serwisu po pomoc.

### **Łopatką ugniatającą nie porusza się, nawet przy pracującym silniku.**

- Łopatką i / lub pojemnik na chleb nie są zainstalowane prawidłowo. Upewnij się, że łopatką i pojemnik na chleb są ustawione prawidłowo (patrz: "Przygotowania").
- Ciasto jest zbyt grube i / lub zbyt duże. Sprawdź przepis w zakresie prawidłowej wagi składników. Dodaj trochę więcej płynu. Pamiętaj jednak, aby nie wypełniać ponad 1000 g.

### **Chleb jest wilgotny i za miękki.**

- Jeśli chleb się schłodzi może stać się wilgotny z powodu kondensacji. Wyjmij upieczony chleb na czas. Przechowuj chleb w koszu na chleb.

### **Ciasto przelewa się z pojemnika na chleb.**

- Ilość płynu i drożdży jest zbyt duża i powodują wyływanie ciasta. Natychmiast odłącz urządzenie. Pozostaw urządzenie do wystygnięcia i wyczyść komorę grzewczą i zewnętrzną część urządzenia (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie"). Zredukuj ilość cieczy, aby ciasto było gęste. Nie wypełniaj większą ilością składników niż 1000 g.

### **Za dużo ciasta.**

- **Chleb wypycha pokrywkę podczas pieczenia.**  
Za dużo ciasta. Nie wypełniaj większą ilością składników niż 1000 g. Za dużo drożdży lub temperatura pokoju jest zbyt wysoka. Sprawdź przepis. Nie używaj urządzenia, gdy temperatura pokojowa wynosi powyżej 34 ° C.

### **Chleb jest za mały lub nie wyrósł.**

- Za mało drożdży. Sprawdź ilość drożdży. Słaba aktywność drożdży. Nie używaj drożdży, które były przechowywane zbyt długo. Woda musi być letnia, ale powyżej 15 ° C. Upewnij się, że drożdże nie wejdą w kontakt z solą.

- Wybrałeś program przeznaczony dla drożdży do chleba próbując upiec ciasto przy użyciu proszku do pieczenia i / lub sody. Wybierz odpowiedni program. Zobacz: "Programy".

### **Chleb zapada się podczas procesu pieczenia.**

- Zastosowana mąka nie może wspierać wzrostu ciasta. Użyj mąki chlebowej lub odpowiedniej mieszanki do pieczenia.
- Aktywność drożdży jest wysoka lub temperatura jest zbyt wysoka. Wzrost temperatury drożdży powinien wynosić ok. 20 ° C.
- Nadmiar wody sprawia, że ciasto jest zbyt mokre. Sprawdź przepis i zmniejsz ilość wody.

### **Chleb jest zbyt gęsty**

- Za dużo mąki lub za mało wody. Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody.
- Zbyt dużo składników owocowych lub za dużo mąki pszennej. Zmniejsz odpowiednio ilość składników i / lub zwiększ ilość drożdży.

### **Środek chleba jest pusty.**

- Nadmiar wody lub drożdży, lub brak soli. Zmniejsz ilość wody lub drożdży. Dodaj trochę soli.
- Temperatura wody jest zbyt wysoka. Woda powinna być letnia.

### **Skórka jest zbyt gruba i ciemna podczas robienia ciasta lub jedzenie o wysokiej zawartości cukru.**

- Różne przepisy i składniki mają duży wpływ na robienie chleba i będzie on zawsze brązowieć jeśli dodałeś za dużo cukru. Jeśli skorupa jest zbyt ciemna na recepturę o wysokiej zawartości cukru, anuluj program (dotknij przycisku START / STOP) około 5 - 10 minut przed czasem zakończenia. Pozostaw chleb / ciasto na ok. 20 minut w komorze grzewczej z zamkniętą pokrywą, przed wyjęciem chleba / ciasta.

### **Zasilanie nie działa, gdy program jest uruchomiony.**

- Po ponownym podłączeniu zasilania w przypadku awarii zasilania po czasie nie dłuższym niż 10 minut, program wznowi ostatnio wybrany program. W przypadku odłączenia zasilania przez ponad 10 minut konieczne jest ponowne uruchomienie programu.

### **Rodzynki, płatki czekoladowe, owoce i podobne składniki zostaną zmiażdżone w urządzeniu.**

- W celu uniknięcia tego dodaj je do ciasta dopiero po usłyszeniu sygnału.



### **Nie można aktywować funkcja timera. Ikona klepsydry nie jest wyświetlana i / lub przyciski TIME są nieaktywne.**

- Wybrany program nie jest przeznaczony do pracy z timerem. Funkcja timera nie jest dostępna w niektórych programach. Jeśli pasuje do Twojego przepisu, wybierz inny program. Pamiętaj, że w przypadku niektórych programów wybierasz czas przetwarzania za pomocą przycisków TIME. Jest to szczególnie ważne w przypadku programu do pieczenia (16)!

### **Urządzenie jest podłączone do zasilania, ale przyciski nie działają**

- Panel sterowania jest zablokowany. Ekran LCD wyświetla ikonę klucza, jeśli panel sterowania jest zablokowany. Jeśli na wyświetlaczu widoczna jest ikona klucza naciśnij jednocześnie przyciski WEIGHT i BAKING COLOR, aby odblokować panel sterowania.
- Wybrałeś program do wyrabiania dżemu. Przy pomocy programu Jam (10) aktywne są tylko przyciski MENU i START / STOP.

### **Czas miga na wyświetlacz LCD. Urządzenie nie reaguje.**

- Działający program wstrzymano. Dotknij przycisku START / STOP, aby kontynuować operację. Alternatywnie, po około 3 minutach urządzenie wznowia działanie automatycznie.
- Urządzenie znajduje się w trybie ustawienia czasowego. W przypadku niektórych programów (11, 13, 15 i 16) czas przetwarzania można ustawić za pomocą przycisków + TIME i -TIME, wskazany na wyświetlaczu. Ustaw żądany czas, a następnie naciśnij krótko START / STOP, aby potwierdzić. Zobacz: "Programy".

### **Na wyświetlaczu pojawiają się dziwne informacje.**

H: HH (po uruchomieniu programu)

- Temperatura wewnątrz komory grzewczej jest zbyt wysoka. Natychmiast dotknij przycisku START / STOP, aby zatrzymać program i odłączyć urządzenie. Następnie otwórz pokrywkę i zostaw urządzenie do ostygnięcia przed ponownym użyciem.

: E0 (po uruchomieniu programu)

- Sonda temperatury uległa uszkodzeniu. Zwróć się do serwisu po pomoc.

## PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE:** zawsze upewnij się, że urządzenie pozostaje poza zasięgiem młodych dzieci.

Zawsze wyłączaj urządzenie (trzymając wciśnięty przycisk START / STOP, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy), a następnie odłącz urządzenie i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie (co najmniej 20 minut), przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia. Nie próbuj przesuwać urządzenia podczas pracy. Powierzchnie pojemnika na chleb i łopatkę do ciasta mają nieprzywierającą powłokę. Nie używaj żadnych ściernych środków czyszczących ani żrących chemikaliów (np. wybielacz, środek do czyszczenia piekarnika lub środek do czyszczenia grilla) do czyszczenia urządzenia lub jego części, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni. Nie używaj żadnych twardych ani ostrych przedmiotów do czyszczenia dowolnych powierzchni urządzenia. Należy zabezpieczyć obudowę dowolnych bryzgami wody i wilgocią. Nie zanurzaj urządzenia, ani przewodu zasilającego w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie, aby uniknąć zagrożeń z powodu porażenia prądem i uszkodzeń. Nie wolno rozlewać płynów na obudowę, przewód zasilania ani do komory grzewczej, aby uniknąć ryzyka pożaru i porażenia prądem. Nie używaj przemocy! Nie czyść urządzenia, ani żadnej jego części czy akcesoriów w zmywarce.

1. Odłącz urządzenie z otwartą pokrywą i pozostaw urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej (co najmniej 20 minut).
2. W celu odblokowania pojemnika do chleba, obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie wyjmij z komory grzewczej.

**WAŻNE:** do czyszczenia urządzenia używaj tylko ciepłej wody do zmywania. Czyszcząc urządzenie zachowaj ostrożność, aby uniknąć uszkodzenia. Dotyczy to zwłaszcza wnętrza pojemnika na składniki, białej silikonowej uszczelki w dolnej części komory grzewczej i elementów grzejnych.

3. Wyczyść komorę grzewczą za pomocą wilgotnej szmatki lub lekko wilgotnej miękkiej gąbki. Upewnij się, aby usunąć wszystkie okruszki i odpryski. Należy jednak uważać, aby nie uszkodzić białej uszczelki silikonowej i elementów grzejnych w dolnej części komory grzewczej. Ponadto na elementach grzejnych nie mogą pozostać żadne płatki ani inne resztki.
4. Ostrożnie wytrzyj pokrywę i wnętrze pojemnika wilgotną ściereczką. Należy uważać, aby nie uszkodzić zawiasów wewnętrznej kłapy pojemnika na składniki. Jeśli to konieczne użyj małego miękkiego pędzla do wyczyszczenia wnętrza pojemnika na składniki.

5. Wytrzyj obudowę urządzenia i przewód zasilający miękką, wilgotną ściereczką. Wytrzyj urządzenie do sucha miękką ściereczką.
6. Wyjmij łopatkę z miski na chleb, po prostu pociągając ją do góry. Jeśli łopátka ugniatająca przylega do wałka napędowego i jest trudna do usunięcia, napełnij pojemnik na chleb ciepłą wodą do zmywania i zostaw przez ok. 30 minut. Następnie spróbuj ponownie. Jeśli to konieczne użyj dostarczonego haka do podniesienia łopatki z pojemnika na chleb.
7. Wyczyść wszystkie powierzchnie pojemnika i łopatki do ciasta za pomocą ciepłej wody i miękkiej szczoteczki lub szmatki. Zwłaszcza wał napędowy wystający z dołu wnętrza urządzenia należy dokładnie oczyścić. Musi być gładki i błyszczący. W przeciwnym razie łopátka ugniatająca może przykleić się do wału napędowego.

**Wskazówka:** upewnij się, że otwór w łopacie ugniatającej jest całkowicie czysty i gładki. Pozostałości w otworze przylegałyby do wału napędowego, co czyniło utrudniałoby usunięcie łopatki ugniatającej z wału napędowego po zakończeniu pracy.

8. Po czyszczeniu, przytrzymaj łopatkę do ciasta i pojemnik do chleba pod światło, aby sprawdzić, czy otwór w łopacie i wałek napędowy są czyste. Jeśli są jakieś resztki, powinieneś namoczyć łopatkę do zgniatania i pojemnik do chleba na kilka minut w gorącej wodzie. Następnie należy dokładnie wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki.
9. Dokładnie osusz wszystkie części. Następnie pozostaw urządzenie (przy otwartej pokrywie) i inne części do wyschnięcia na ½ godziny, poza zasięgiem małych dzieci.

**Wskazówka:** zaleca się ponowne złożenie urządzenia po czyszczeniu. W ten sposób chronisz części przed uszkodzeniem, i pyłem.

**WAŻNE:** przed ponownym montażem urządzenia zawsze upewnij się, że części urządzenia są czyste i całkowicie suche. Jest to szczególnie ważne w przypadku komory grzewczej i zewnętrznej części pojemnika na chleb. W przeciwnym razie może to spowodować dostanie się wilgoci do elementów grzewczych i spowodować ryzyko przegrzania i porażenia prądem.

10. Wepchnij łopatkę ugniatającą na wałek napędowy w pojemniku do chleba.
11. Obróć miskę w komorze grzewczej, aż opadnie na mocowanie elementów wyrabiających. Następnie obróć pojemnik do chleba w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować.

**Wskazówka:** jeśli nie możesz całkowicie wysunąć pojemnika chleba, obróć trochę wał napędowy / łopatkę do ugniatania, a następnie spróbuj ponownie.

12. Zamknij pokrywkę.

## CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA LODY

**OSTRZEŻENIE:** nie podgrzewaj ani nie przenoś pojemnika na lody przekładni i mieszadła, ani nie dopuszczaj ich do kontaktu z gorącymi powierzchniami lub gorącymi cieczami. W ten sposób chłodziwo w wiadrze lodowym rozszerzy się i może spowodować pęknięcie pojemnika z lodem i ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzeń.

Dodatkowo plastikowe części pojemnika na lód, skrzynia biegów i łopátka do mieszania nie są odporne na ciepło i zostaną zniekształcone i uszkodzone, jeśli będą podgrzewane.

Pojemnik na lody może być bardzo zimny. Zawsze chroń ręce rękawiczkami, gdy dotykają wiaderka na lód, aby uniknąć poważnych odmrożeń.

Nie używaj siły. Do pracy pojemnik na lody i przekładnia są zablokowane wewnątrz komory grzewczej urządzenia.

1. Chroń ręce rękawiczkami przed dotknięciem pojemnika na lody. W celu odblokowania pojemnika na lody, obróć pojemnik na lodu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągnij je z urządzenia. Całkowicie opróżnij pojemnik. Obróć przekładnię pojemnika na lody w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wyjmij z urządzenia. Wyciągnij mieszadło z pojemnika na lody.
2. Umyj łyżkę do lodów, mieszadło i przekładnię w letniej wodzie, używając miękkiego nylonowego pędzla lub miękkiej szmatki.
3. Dokładnie osusz części. Następnie pozostaw do wyschnięcia w sposób naturalny, w miejscu, w którym są poza zasięgiem małych dzieci.

## PRZECHOWYWANIE

**OSTRZEŻENIE:** małe dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem lub jego częściami. Kiedy urządzenie nie jest używane, zawsze odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw urządzenie całkowicie schłodzone. Zawsze oczyść urządzenie i wszystkie jego części przed przechowywaniem, aby uniknąć gromadzenia się zaschniętych resztek żywności (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie").

Nie trzymaj urządzenia za przewód zasilający lub pokrywę w celu jego przesuwania.

Upewnij się, że przechowujesz urządzenie w miejscu czystym, suchym i bezpiecznym (bez mrozu, bezpośredniego światła słonecznego, wstrząsów mechanicznych lub elektrycznych, nadmiernego ciepła, wilgoci) gdzie jest poza zasięgiem małych dzieci. Nie umieszczaj żadnych twardych lub ciężkich przedmiotów na lub w urządzeniu lub jakakolwiek jego części.

Zawsze należy obchodzić się z kablami zasilającymi ze szczególną ostrożnością. Przewód zasilający nigdy nie może być zawiązany, skręcony, wyciągnięty, napięty lub ściśnięty.

Nie pozwól, aby przewód zasilający lub wtyczka zasilania zwisała nad krawędzią stołu lub blatu.

W celu przechowywania, chwyć urządzenie w dolnej części obudowy i umieść urządzenie na czystej i stabilnej powierzchni, gdzie nie może spaść. Owiń przewód zasilający luźno wokół urządzenia.

Nie używaj żadnych części ani akcesoriów urządzenia do jakichkolwiek innych celów niż obsługa urządzenia. Zaleca się przechowywanie części i akcesoriów urządzenia wraz z urządzeniem. W tym celu ponownie zmontuj urządzenie po czyszczeniu (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie") i zamknij pokrywę, zabezpieczając w ten sposób wszystkie części przed uszkodzeniem i kurzem.

## Utylizacja



W celu utylizacji urządzenia i opakowania należy przestrzegać odpowiednich lokalnych przepisów i wymogów w zakresie utylizacji urządzeń elektrycznych i opakowań. Skontaktuj się z lokalną firmą utylizacyjną. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych jako nieposortowanych odpadów komunalnych. Należy korzystać z oddzielnego systemu zbiórki. Skontaktuj się z lokalnym samorządem, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat systemów zbiórki. Jeśli urządzenia elektryczne są utylizowane na wysypiskach lub wysypiskach, substancje niebezpieczne mogą przeciekać do wód gruntowych i dostać się do łańcucha pokarmowego, uszkadzając twoje zdrowie i dobre samopoczucie. W przypadku wymiany starych urządzeń na nowe jednorazowo, sprzedawca jest prawnie zobowiązany do odbioru starego urządzenia do utylizacji.

### **Składanie urządzenia:**

Proszę zapakować urządzenie gotowe do wysyłki bez akcesoriów. Dodaj dowód sprzedaży i krótki opis usterki. Po upływie okresu gwarancji, prosimy o wysyłanie uszkodzonych urządzeń na podany adres. Dostaniesz wycenę, a następnie będziesz mógł zdecydować, czy naprawiać urządzenie.

**Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy próbować używać tego urządzenia w jakikolwiek inny sposób lub do jakichkolwiek innych celów niż zamierzone zastosowanie, opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niezamierzone użycie lub niewłaściwe użycie i może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie. Nie ma żadnej gwarancji dla kupującego, jeśli jakiegokolwiek obrażenia lub szkody są spowodowane przez niezamierzone użycie.**

### **Informacje i usługi**

Więcej informacji można znaleźć na stronie [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de). W zakresie pomocy technicznej, można skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta Gastroback telefonicznie: +49 (0) 4165/22 25-0 lub e-mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

### **GWARANCJA**

Gwarantujemy, że wszystkie nasze produkty są wolne od wad w momencie zakupu. Każdy możliwy do udowodnienia wady produkcyjne lub materiałowe będą wykluczone z dalszych roszczeń w ciągu 2 lat po zakupie urządzenia bezpłatnie naprawione lub zamienione. Roszczenia gwarancyjne kupującego są bezpodstawne, jeśli uszkodzenie lub wada urządzenia jest spowodowane nieodpowiednim traktowaniem, nadmiernym obciążeniem lub niewłaściwą instalacją. Roszczenia gwarancyjne wygasają, jeśli wystąpi jakakolwiek techniczna ingerencja osób trzecich bez pisemnej zgody. Kupujący musi przedstawić dowód sprzedaży w ramach dochodzenia roszczenia i ponosi koszty i ryzyko związane z transportem. Nie możemy ponosić opłat za przesyłkę.

### **ZASTOSOWANIE W DOMU**

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE nadaje się do celów komercyjnych, wykorzystania przemysłowego lub handlowego. Nie próbuj używać tego urządzenia w jakikolwiek inny sposób lub do innych celów niż zamierzone zastosowanie, opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niezamierzone użycie lub niewłaściwe użycie i może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenia.

## PRZEPISY



### CHLEB

**UWAGA:** aby przyzwyczać się do nowego urządzenia do pieczenia chleba, zaleca się stosowanie gotowych do wykorzystania mieszanek chlebowych do pierwszej próby. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu. W ten sposób można wypróbować metodę wyciągania łopatki do wyrabiania ciasta przed pieczeniem (podczas drugiej fazy wzrostu). Kiedy zapoznasz się ze specyfiką cykli pieczenia, z łatwością osiągniesz sukces dzięki własnym przepisom na chleb i ciasto.

### PODSTAWOWY BIAŁY CHLEB

#### SKŁADNIKI:

Wielkość bochenka:	1000 g	750 g	500 g
Woda	320 ml	250 ml	160 ml
Sól	6 g	5 g	3 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Cukier	24 g	18 g	12 g
Mleko w proszku	15 g	12 g	6 g
Mąka chlebowa	520 g	400 g	260 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g

**PRZYGOTOWANIE:** włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Zaleca się olej rafinowany do gotowania. Wybierz program 1 Podstawowy chleb.

## CHLEB SEZAMOWY

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	320 ml	250 ml	160 ml
Sól	8 g	6 g	4 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Cukier	24 g	18 g	12 g
Mleko w proszku	24 g	18 g	12 g
Mąka chlebowa	520 g	400 g	260 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g
Nasiona sezamu	30 g	22 g	15 g

**PRZYGOTOWANIE:** włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Zaleca się olej rafinowany do gotowania. Dodaj sezam do pojemnika na chleb, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy podczas procesu wyrabiania ciasta. Ewentualnie możesz wypełnić nasiona sezamu w pudełku składników przed rozpoczęciem program. Wybierz program 1 Podstawowy chleb.

## CHLEB ORZECHOWY LUB Z ORZECHAMI PINI

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	280 ml	230 ml	140 ml
Jajko	2	1	1
Sól	6 g	5 g	3 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Cukier	24 g	18 g	12 g
Mleko w proszku	24 g	18 g	12 g
Mąka chlebowa	500 g	400 g	250 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g
Orzechy włoskie lub pini	60 g	45 g	30 g

**PRZYGOTOWANIE:** włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Zaleca się olej rafinowany do gotowania. Grubo posiekaj orzechy włoskie i / lub pini i dodaj do pojemnika na chleb gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy podczas procesu wyrabiania. Alternatywnie możesz nasypać posiekane orzechy włoskie i pini do pojemnika na składniki przed uruchomieniem programu. Wybierz program 1 Podstawowy chleb.



## KLASYCZNY CHLEB FRANCUSKI

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	340 ml	250 ml	170 ml
Sól	8 g	6 g	4 g
Olej	12 ml	9 ml	6 ml
Cukier	16 g	12 g	8 g
Mąka chlebowa	540 g	400 g	270 g
Drożdże	6 g	5 g	3 g

PRZYGOTOWANIE: włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Zaleca się olej rafinowany do gotowania. Wybierz program 2 French Bread.

## CHLEB KUKURYDZIANY

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	320 ml	240 ml	160 ml
Sól	6 g	5 g	3 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Cukier	16 g	12 g	8 g
Mleko w proszku	16 g	12 g	8 g
Mąka chlebowa	400 g	300 g	200 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g
Mąka kukurydziana	120 g	100 g	60 g

PRZYGOTOWANIE: włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Zaleca się olej rafinowany do gotowania. Wybierz program 2 French Bread.

## CHLEB SODOWY

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Mleko + 1 jajko	305 ml	250 ml	160 ml
Sól	5 g	4 g	3 g
Masło	45 g	36 g	24 g
Cukier	95 g	75 g	50 g
Mąka kukurydziana	170 g	130 g	90 g
Mączka uniwersalna	340 g	260 g	180 g
Proszek do pieczenia	10 g	7 g	5 g
Soda oczyszczona	10 g	7 g	5 g

PRZYGOTOWANIE: włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Wybierz program 7 Szybki chleb.

## CHLEB PEŁNOZIARNISTY

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	340 ml	250 ml	170 ml
Sól	10 g	8 g	5 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Mleko w proszku	18 g	13 g	9 g
Cukier brązowy	24 g	18 g	12 g
Mąka chlebowa	200 g	150 g	100 g
Cała pszenica	360 g	250 g	180 g
Drożdże	8 g	5 g	4 g

PRZYGOTOWANIE: włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Zaleca się olej rafinowany do gotowania.

Wybierz program 3 WholeWheat.

## SŁODKI CHLEB

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	280 ml	220 ml	140 ml
Jajko	2	1	1
Sól	8 g	6 g	4 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Mleko w proszku	12 g	9 g	6 g
Cukier	80 g	55 g	40 g
Mąka chlebowa	500 g	380 g	250 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g

PRZYGOTOWANIE: włóż składniki do miseczki na chleb w podanej kolejności. Zaleca się olej rafinowany do gotowania.

Odpowiednia ilość świeżego mleka może być użyta zamiast wody i mleka w proszku. Wybierz program 4 Sweet bread.

## CHLEB DYNIOWY

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	100 ml	80 ml	50 ml
Sól	6 g	5 g	3 g
Dynia	300 g	210 g	150 g
Olej	30 ml	27 ml	15 ml
Mleko w proszku	20 g	18 g	10 g
Cukier	48 g	40 g	24 g
Mąka chlebowa	380 g	300 g	190 g
Drożdże	8 g	5 g	4 g

**PRZYGOTOWANIE:** pokrój dynię na ½ cm kawałki. Ugotuj dynię (około 20 minut), odcedź wodę po schłodzeniu.

Następnie włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Zaleca się olej rafinowany do gotowania. Wybierz program 4 Sweet Bread.

## **CHLEB KAWOWY**

### **SKŁADNIKI**

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	240 ml	200 ml	120 ml
Jajko	2	1	1
Sól	6 g	4 g	3 g
Olej	26 ml	20 ml	13 ml
Mleko w proszku	10 g	8 g	5 g
Cukier	50 g	40 g	25 g
Kawa rozpuszczalna w proszku	3 małe porcje	2 małe porcje	1½ małej porcji
Mąka chlebowa	400 g	300 g	200 g
Drożdże	6 g	5 g	3 g

**PRZYGOTOWANIE:** włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Jaja można mieszać z wodą, aby uzyskać nieco jaśniejszą konsystencję. Wybierz program 4 Sweet Bread.

## **ZIELONY CHLEB**

### **SKŁADNIKI**

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	260 ml	200 ml	130 ml
Jajko	2	1	1
Sól	6 g	7 g	3 g
Olej	40 ml	30 ml	20 ml
Mleko w proszku	16 g	13 g	8 g
Cukier	50 g	40 g	25 g
Posiekane liście sałaty	280 g	210 g	140 g
Mąka chlebowa	460 g	350 g	230 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g

**PRZYGOTOWANIE:** sałatę należy posiekać. Włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Wybierz program 4 Sweet bread.

## BANANOWY CHLEB

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	250 ml	230 ml	130 ml
Jajko	2	1	1
Sól	7 g	6 g	4 g
Mleko w proszku	65 g	60 g	35 g
Cukier	50 g	40 g	25 g
Mąka chlebowa	450 g	400 g	230 g
Drożdże	7 g	5 g	4 g
Banan	110 g	80 g	55 g
Masło	30 g	36 g	20 g

**PRZYGOTOWANIE:** z wyjątkiem masła, włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Pokrój banana na kawałki, dodaj go po innych składników, przed rozpoczęciem programu.

Aby uzyskać lepszy bochenek, dodaj masło 10 minut po rozpoczęciu procesu wyrabiania. Wybierz program 4 Sweet bread.

## CHLEB KOKOSOWY

### SKŁADNIKI

Wielkość bochenka	1000 g	750 g	500 g
Woda	280 ml	220 ml	140 ml
Jajko	2	1	1
Sól	6 g	5 g	4 g
Olej	36 ml	27 ml	18 ml
Mleko w proszku	60 g	45 g	30 g
Cukier	50 g	40 g	25 g
Mąka chlebowa	460 g	360 g	230 g
Drożdże	5 g	5 g	4 g
Wysuszony orzech kokosowy	60 g	45 g	30 g

**PRZYGOTOWANIE:** włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Dodaj kokos, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy podczas procesu wyrabiania ciasta. Alternatywnie, możesz umieścić kokos w pojemniku na składniki przed rozpoczęciem programu.

Wybierz program 4 Sweet Bread.

## CIASTA



**UWAGA:** Unikaj przetrzymywania ciepłego ciasta w piekarniku. Wyłącz po zakończeniu cyklu pieczenia i po serii 10 sygnałów dźwiękowych. Pozostaw ciasto do ostygnięcia na ok. ¼ godziny przy zamkniętej pokrywie i z otwartą pokrywą pojemnika na składniki. Następnie wyjmij pojemnik na chleb z urządzenia i pozostaw ciasto do ostygnięcia w pojemniku przez kolejną ¼ godziny. W ten sposób unikniesz zapadania się ciasta. Wyłóż ciasto na stojak na ciasta i zostaw do schłodzenia, przed pokryciem go lukrem lub czekoladą lub nadzieniem.

### **PIERNIK**

#### **SKŁADNIKI**

1 jajko, 100 ml mleka, 15 g margaryny, ½ paczki cukru waniliowego, 70 - 80 g cukru, 40 g mąki żytniej typu 1150, 120 g mąki pszennej typu 405, 20 g kakao, 10 g mieszanki przypraw do piernika, 1 opakowanie proszku do pieczenia, przesianego

Polewa: 2 sztuki gotującej się czekolady

**PRZYGOTOWANIE:** oprócz czekolady, włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Uruchom program 9 Cake. Po zakończeniu cyklu pieczenia wyłącz urządzenie (naciskając przycisk CANCEL) i pozostaw ciasto w urządzeniu na ok. ¼ godziny przy zamkniętej pokrywie i z otwartą pokrywą pojemnika na składniki. Następnie wyjmij pojemnik na chleb z urządzenia i pozostaw ciasto do ostygnięcia w pojemniku przez kolejną ¼ godziny.

Pokryj piernik rozpuszczoną czekoladą.

**Wskazówka:** możesz przygotować własne przyprawy do piernika z kardamonu, kolendry, cynamonu, goździka, anyżu, kopru włoskiego, gałki muszkatołowej, ziela angielskiego i ewentualnie pieprzu.

### **CIASTO POMARAŃCZOWE**

**SKŁADNIKI:** 1 jajko, 100 ml mleka, 15 g margaryny, ½ paczki cukru waniliowego, 1 fiołka o pomarańczowym smaku, 70 - 80 g cukru, 180 g mąki pszennej typu 405, 1 opakowanie proszku do pieczenia, przesianego

**Polewa:** 2 łyżki cukru pudru, trochę soku pomarańczowego

**PRZYGOTOWANIE:** oprócz cukru pudru i soku pomarańczowego, włóż składniki do pojemnika na chleb w podanej kolejności. Uruchom program 9 Cake. Po zakończeniu cyklu pieczenia wyłącz urządzenie (naciskając przycisk CANCEL) i pozostaw ciasto w urządzeniu na ok. ¼ godziny przy zamkniętej pokrywie i z otwartą pokrywą pojemnika na składniki. Wyjmij pojemnik i wyjmij ciasto oraz pozostaw do ostygnięcia przez kolejną godzinę w piekarniku. Wyłóż ciasto na stojak na ciasto i pozostaw do całkowitego schłodzenia.

Zmieszaj cukier puder i kilka kropli soku pomarańczowego, aby uzyskać gęsty syrop i pokryj nim ciasto.

### **CIASTO DROŹDZOWE**

**SKŁADNIKI:** 100 g masła, 100 g cukru, 5 jaj, 250 g samorosnącej mąki, 1 fiołka o smaku waniliowym, 25 ml soku z cytryny, 4 g drożdży

**PRZYGOTOWANIE:** wymieszaj jajka, cukier i masło w mikserze do uzyskania piennej konsystencji. W porcjach dodaj mąkę i wymieszaj ręcznie. Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj. Natrzyj wewnątrz pojemnika na chleb odrobiną oleju. Następnie dodaj ciasto. Wybierz program 9 CAKE.

### **CIASTO**

#### **DROŹDZÓWKA**

**SKŁADNIKI:** 260 ml wody, 400 g mąki chlebowej, 5 g drożdży

**PRZYGOTOWANIE:**

Włóż składniki do pojemnika na chleb. Woda, mąka i drożdże to główne składniki, a wszystkie pozostałe są opcjonalne. Jednak nie napełniaj więcej niż 1000 g łącznie.

Wybierz program 14 CAKE.

#### **CIASTO NA MAKARON**

**SKŁADNIKI:** 260 ml wody, 400 g mąki

**PRZYGOTOWANIE:** włóż składniki pojemnika na chleb. Woda i mąka to główne składniki, inne są opcjonalne. Jednak nie napełniaj więcej niż 1000 g łącznie. Wybierz program 14 CAKE.

## JOGURT

**UWAGA:** Do przygotowania własnego jogurtu niezbędne są żyjące bakterie *Lactobacillus*. W większości przypadki uzyskuje się je z dojrzałego jogurtu. Alternatywnie możesz użyć suszonego proszku jogurtowego *Lactobacillus*, który można wykorzystać nawet do przygotowania jogurtu sojowego. Używając suszonego proszku *Lactobacillus*, postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu. Dodatkowo dojrzały jogurt otrzymany z suszonego proszku *Lactobacillus* może być użyty do zainicjowania nowego przygotowanie jogurtu.

**UWAGA:** zazwyczaj jogurt będzie ciekły i doskonale nadaje się do picia. Jeśli chcesz uzyskać nieco więcej gęstości użyj odrobiny żelatyny do smaku. Podczas przygotowywania jogurtu zawsze oddziela się trochę serwatki. Nie wyrzucaj serwatki. Będzie to orzeźwiający, napój (patrz: "Napój z serwatki").



## JOGURT PITNY

**SKŁADNIKI:** 1 litr mleka o niskiej zawartości tłuszczu, ok. 100 ml czystego jogurtu *Lactobacillus*, ok. 100 g nugatowego kremu z orzechów laskowych

**PRZYGOTOWANIE:** dokładnie wymieszaj mleko z jogurtem i wlej mieszaninę do pojemnika na chleb. Włóż pojemnik do urządzenia i zamknij pokrywkę. Wybierz program 18 JOGHURT.

Upewnij się, że nie wybierzesz żadnego innego programu!

Po zakończeniu cyklu jogurtowego wlej jogurt do wystarczająco wysokiego, wąskiego naczynia najlepiej z dziobkiem do nalewania.

Przykryj pojemnik i pozwól, aby jogurt odpoczywał przez pewien czas w temperaturze pokojowej, aż do momentu nagromadzenia się serwatki na jogurcie.

Ostrożnie wylej serwatkę. Możesz jej użyć do przygotowania napoju (patrz: "Napój z serwatki").

Wymieszaj nugat z orzechami laskowymi w jogurcie. Schłodzić jogurt i serwatkę w lodówce. Podziel jogurt na 4-6 szklanek.

## **WHEY DRINK**

**SKŁADNIKI:** 1 szklanka (około 200 ml) serwatki, 1 łyżka soku z cytryny, cukier do smaku

**PRZYGOTOWANIE:** wylej serwatkę pochodzącą z przygotowania jogurtu do wystarczająco dużej szklanki.

Dodaj sok cytrynowy i cukier do smaku. Dokładnie wymieszaj, aby rozpuścić cukier.

**WSKAZÓWKA:** zamiast soku z cytryny możesz spróbować kilku innych soków owocowych, aby stworzyć własne napoje serwatkowe.

## **DŻEM**

**UWAGA:** Klasyczny sposób przygotowania dżemu polega na żelowaniu cukru zawierającego pektynę. W zależności od zawartości cukru (co najmniej 45%, żelujący typ 1: 1), te dżemy mogą być przechowywane bez chłodzenia do 1/2 roku w hermetycznym pojemniku. Do przygotowania dżemu w urządzeniu stosuje się alternatywną metodę ze skrobią kukurydzianą. Ta metoda jest opisana w następujących przepisach. Jednak taki dżemu nie są nietrwałe. Płyn łatwo się oddziela. Zatem te dżemy takie powinny być przechowywane w lodówce w szczelny sposób do 1 tygodnia.

**WSKAZÓWKA:** Poniższe przepisy podano jako przykład. Aby spełnić Twój indywidualny gust, możesz wypróbować inne rodzaje mieszanek owocowych.

## **DŻEM TRUSKAWKOWY**

**SKŁADNIKI:** 900 g świeżych truskawek, 540 g cukru, 30 g mąki skrobiowej, 15 ml soku z cytryny

**PRZYGOTOWANIE:** umyj truskawki i usuń liście. Pokrój truskawki na małe kawałki lub zetrzyj. Następnie włóż składniki do pojemnika na chleb. Wybierz program 10 JAM.

## **DŻEM POMARAŃCZOWY**

**SKŁADNIKI:** 900 g pomarańczy, 540 g cukru, 30 g mąki skrobiowej, 15 ml soku z cytryny

**PRZYGOTOWANIE:** obierz pomarańcze i usuń nasiona. Pokrój pomarańcze na cienkie plasterki. Następnie włóż składniki do pojemnika na chleb. Wybierz program 10 JAM.



## LODY

**UWAGA:** Kiedy program 15 ICECREAM się zakończy, zazwyczaj lody będą miały konsystencję ubitej śmietany. Jeśli chcesz, aby był bardziej spójne przełóż lody do szczelnego pojemnika i umieść go w zamrażarce na co najmniej ½ godziny.

### LODY WANILIOWE

ok. 300 ml

**SKŁADNIKI:** 200 ml śmietany, 50 ml mleka, ½ miąższu wanilii lub

½ łyżeczki ekstraktu waniliowego, 2 żółtka jaj, 40 g cukru pudru

**PRZYGOTOWANIE:** pojemnik do lodów powinien znajdować się w zamrażarce przez 16 godzin w pozycji pionowej. Jest wystarczająco schłodzony, jeśli nie słychać bulgotania podczas potrząsając nim.

Ubij żółtko i cukier, aż do kremowej konsystencji. Umieść mleko i wanilię w średniej wielkości rondlu. Ogrzej na średnim ogniu aż mieszanina zacznie się gotować. Ubij małe porcje mieszanki mleka z małymi porcjami mieszanki jaj. Wlej mieszaninę do czystego garnka. Ciągłe mieszając za pomocą drewnianej łyżki, ogrzewaj na małym ogniu, aż mieszanina pogrubi się i pokryje grzbiet łyżki. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia, a następnie schłodź do temperatury + 5 ° C. Ubij śmietanę w schłodzonej misce, aż będzie sztywna. Następnie połącz mieszaninę jaj z bitą śmietaną. Zamontuj przekładnię w urządzeniu do pieczenia chleba. Następnie za pomocą rękawic wyjmij pojemnik na lody z zamrażarki. Zamocuj łyżkę do lodów na przekładni. Wsuń łopatkę mieszającą na wał napędowy pośrodku wiaderka na lód (patrz: "Korzystanie z pojemnika na lody"). Wybierz program 15 ICECREAM i ustaw czas mieszania do 25 minut. Uruchom program.

Gdy tylko mieszadło zacznie się obracać, krótko wymieszaj wstępnie ochłodzoną mieszankę. Następnie powoli napełnij pojemnik na lody. Następnie zamknij pokrywkę piekarnika i poczekaj, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Rękawiczkami wyjmij pojemnik na lody z urządzenia. Za pomocą plastikowej łyżki przełóż lody do szczelnego pojemnika i włóż do zamrażarki w celu uzyskania pożądanej konsystencji. Możesz przechowywać lody przez ok. 1 tydzień w zamrażarce.

### SZYBKIE LODY WANILIOWE

ok. 300 ml

**SKŁADNIKI:** 100 ml śmietany, 120 ml mleka pełnego, 75 ml słodzonego skondensowanego mleka, ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego

**PRZYGOTOWANIE:** pojemnik na lody powinien znajdować się w zamrażarce przez 16 godzin w pozycji pionowej. Jest wystarczająco schłodzony, jeśli nie słychać bulgotania podczas potrząsając nim.

Wymieszaj mleko i ekstrakt waniliowy w dużym dzbanku i schłodź mieszaninę w lodówce. Ubij śmietanę w schłodzonej misce, aż będzie sztywna. Następnie połącz mieszaninę mleka z bitą śmietaną. Mieszaninę schłodź do temperatury + 5 ° C.

Zamontuj przekładnię w urządzeniu do pieczenia chleba. Następnie za pomocą rękawic wyjmij pojemnik na lody z zamrażarki. Zamocuj łyżkę do lodów na przekładni. Wsuń łopatkę mieszającą na wał napędowy pośrodku wiaderka na lód (patrz: "Korzystanie z pojemnika na lody"). Wybierz program 15 ICECREAM i ustaw czas mieszania do 25 minut. Uruchom program. Gdy tylko mieszadło zacznie się obracać, krótko wymieszaj wstępnie ochłodzoną mieszaninę lodu. Następnie powoli napełnij pojemnik na lody. Następnie zamknij pokrywkę automatu do chleba i poczekaj do momentu pojawienia się sygnału akustycznego. Rękawiczkami pojemnik na lody z urządzenia. Za pomocą plastikowej łyżki przełóż lody do szczelnego pojemnika i włóż do zamrażarki w uzyskania pożądanej konsystencji. Lody możesz przechowywać lody przez ok. 3 dni w zamrażarce.

## **LODY CZEKOLADOWE**

ok. 350 ml

**SKŁADNIKI:** 200 ml śmietany, 25 ml mleka, 75 g gorzkiej, 2 żółtka jaj  
30 g cukru pudru

**PRZYGOTOWANIE:** pojemnik do lodów powinien znajdować się w zamrażarce przez 16 godzin w pozycji pionowej. Jest wystarczająco schłodzony, jeśli nie słychać bulgotania podczas potrząsając nim.

Ubij żółtko i cukier, aż do kremowej konsystencji.

Ubij żółtko i cukier, aż będą kremowej konsystencji. Umieść mleko i czekoladę w rondlu średniej wielkości. Podgrzej na małym ogniu aż mieszanina zacznie się gotować. Ubij czekoladową miksturę w małych porcjach z mieszanką jaj. Wlej mieszaninę do czystego garnka. Mieszając za pomocą drewnianej łyżki, ogrzewać na małym ogniu, aż mieszanina pogrubi się i pokryje grzbiet łyżki. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia, a następnie schłódź do temperatury + 5 ° C. Ubij śmietanę w schłodzonej misce, aż będzie sztywna. Następnie połącz mieszaninę jaj z ubitą śmietaną.

Zamontuj przekładnię w urządzeniu do pieczenia chleba. Następnie za pomocą rękawic wyjmij pojemnik na lody z zamrażarki. Zamocuj łyżkę do lodów na przekładni. Wsuń łopatkę mieszającą na wał napędowy pośrodku wiaderka na lód (patrz: "Korzystanie z pojemnika na lody"). Wybierz program 15 ICECREAM i ustaw czas mieszania do 30 minut. Uruchom program.

Gdy tylko mieszadło zacznie się obracać, krótko wymieszaj wstępnie ochłodzoną mieszaninę lodu. Następnie powoli napełnij pojemnik na lody. Następnie zamknij pokrywkę automatu do chleba i poczekaj do momentu pojawienia się sygnału akustycznego. Rękawiczkami pojemnik na lody z urządzenia. Za pomocą plastikowej łyżki przełóż lody do szczelnego pojemnika i włóż do zamrażarki w uzyskania pożądanej konsystencji. Lody możesz przechowywać lody przez ok. 1 tydzień w zamrażarce.

## **ORZECHOWO - NUGATOWE**

Kwota: ok. 350 ml

**SKŁADNIKI:** 150 ml mleka, 75 g nugatowego kremu z orzechów laskowych, ¼ łyżeczki ekstraktu waniliowego, 2 żółtka jaj, 75 g cukru pudru, 2 łyżki prażonych orzechów laskowych, drobno posiekane

**PRZYGOTOWANIE:** pojemnik do lodów powinien znajdować się w zamrażarce przez 16 godzin w pozycji pionowej. Jest wystarczająco schłodzony, jeśli nie słychać bulgotania podczas potrząsając nim.

Ubij żółtka i cukier, aż do kremowej konsystencji. Ubij żółtka i cukier, aż do kremowej konsystencji. Umieść mleko, ekstrakt waniliowy i krem nugatowy z orzechów laskowych w średnim rondlu. Ogrzewać na średnim ogniu, aż mieszanina zacznie się gotować. Ubij mieszając śmietankę w małych porcjach z mieszaniną jaj.

Wlej mieszaninę do czystego garnka. Ciągłe mieszając za pomocą drewnianej łyżki, ogrzewaj na małym ogniu, aż mieszanina pogrubi się i pokryje grzbiet łyżki. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia, a następnie schłódź do temperatury + 5 ° C.

Zamontuj przekładnię w urządzeniu do pieczenia chleba. Następnie za pomocą rękawic wyjmij pojemnik na lody z zamrażarki. Zamocuj łyżkę do lodów na przekładni. Wsuń łopatkę mieszającą na wał napędowy pośrodku wiaderka na lód (patrz: "Korzystanie z pojemnika na lody").

Wybierz program 15 ICECREAM i ustaw czas mieszania do 30 minut.

Uruchom program. Gdy tylko mieszadło zacznie się obracać, krótko wymieszaj wstępnie ochłodzoną mieszaninę lodu. Następnie powoli napełnij pojemnik na lody. Następnie zamknij pokrywkę automatu do chleba i poczekaj do momentu pojawienia się sygnału akustycznego.

Rękawiczkami pojemnik na lody z urządzenia. Za pomocą plastikowej łyżki przełóż lody do szczelnego pojemnika i włóż do zamrażarki w uzyskania pożądanej konsystencji. Lody możesz przechowywać lody przez ok. 1 tydzień w zamrażarce.

## **MROŻONY JOGURT TRUSKAWKOWY**

ok. 340 ml

Wskazówka: możesz przygotować jogurt do tego przepisu za pomocą programu 18 YOGHURT.

**SKŁADNIKI:** 150 g świeżych truskawek, 150 g czystego jogurtu 40 g cukru pudru

**PRZYGOTOWANIE:** pojemnik do lodów powinien znajdować się w zamrażarce przez 16 godzin w pozycji pionowej. Jest wystarczająco schłodzony, jeśli nie słychać bulgotania podczas potrząsając nim.

Umyj truskawki i usuń liście. Oczyść truskawki. Wymieszaj zblendowane truskawki, cukier i jogurt. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia, a następnie włóż do lodówki do +5 ° C.

Zamontuj przekładnię w urządzeniu do pieczenia chleba. Następnie za pomocą rękawic wyjmij pojemnik na lody z zamrażarki. Zamocuj łyżkę do lodów na przekładni. Wsuń łopatkę mieszającą na wał napędowy pośrodku wiaderka na lód (patrz: "Korzystanie z pojemnika na lody").

Wybierz program 15 ICECREAM i ustaw czas mieszania do 30 minut. Gdy tylko mieszadło zacznie się obracać, krótko wymieszaj wstępnie ochłodzoną mieszanę lodów. Następnie napełnij pojemnik lodami. Następnie zamknij pokrywkę piekarnika i poczekaj, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Rękawiczkami wyjmij pojemnik z lodami z urządzenia. Za pomocą plastikowej łyżki przełóż lody do szczelnego pojemnika i włóż do zamrażarki w celu uzyskania pożądanej konsystencji. Możesz przechowywać lody przez ok. 1 tydzień w zamrażarce.

## **SORBET CYTRYNOWY**

ok. 300 ml

**SKŁADNIKI:** 75 g cukru pudru, 150 ml wody, 75 ml świeżego soku z cytryny, 1 małe białko jajka

**PRZYGOTOWANIE:** pojemnik na lody powinien znajdować się w zamrażarce przez 16 godzin w pozycji pionowej. Jest wystarczająco schłodzony, jeśli nie słychać bulgotania podczas potrząsając nim.

Umieść wodę, sok z cytryny i cukier w średni rondlu. Podgrzej cukier do rozpuszczenia. Gotuj na małym ogniu przez ok. 2 minuty. Syrop pozostaw do ostygnięcia, a następnie włóż do lodówki do temperatury + 5 ° C. Ubij schłodzone białko, aby uzyskać biały krem. Następnie połącz mieszaninę wody i ubite białko.

Zamontuj przekładnię w urządzeniu do pieczenia chleba. Następnie za pomocą rękawic wyjmij pojemnik na lody z zamrażarki. Zamocuj łyżkę do lodów na przekładni. Wsuń łopatkę mieszającą na wał napędowy pośrodku wiaderka na lód (patrz: "Korzystanie z pojemnika na lody"). Wybierz program 15 ICECREAM i ustaw czas mieszania do 30 minut. Uruchoom program. Gdy tylko mieszadło zacznie się obracać, krótko wymieszaj wstępnie ochłodzoną mieszaninę lodu. Następnie powoli napełnij pojemnik na lody. Następnie zamknij pokrywkę automatu do chleba i poczekaj do momentu pojawienia się sygnału akustycznego. Rękawiczkami pojemnik na lody z urządzenia. Za pomocą plastikowej łyżki przełóż lody do szczelnego pojemnika i włóż do zamrażarki w celu uzyskania pożądanej konsystencji. Lody możesz przechowywać lody przez ok. 1 tydzień w zamrażarce.