

GASTROBACK®

DESIGN BROTBACKAUTOMAT ADVANCED



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Артикул №42823 «Design Brotbackautomat Advanced»



**ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ З ВИКОРИСТАННЯ
ТА ДОТРИМУЙТЕСЬ ЇЇ! ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ!**

Можливі зміни моделі та комплектуючих елементів!

www.gastroback.de



Ми надаємо особливого значення вашій безпеці. Тому ми просимо вас уважно та повністю прочитати всі інструкції та інформацію, що містяться в цій брошурі, перш ніж почати експлуатацію приладу. Це допоможе вам ознайомитися з усіма функціями та властивостями вашого нового приладу. Ми особливо просимо вас суворо дотримуватися інформації з техніки безпеки, наведеної в цих інструкціях.

ЗМІСТ

КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ	6
ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	8
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14
ВЛАСТИВОСТІ ВАШОЇ НОВОЇ ХЛІБОПІЧКИ	15
НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	15
ФУНКЦІЇ КНОПОК	15
ПРОГРАМИ ХЛІБОПІЧКИ	17
ДАНІ ПРОГРАМИ / ФАЗИ ПРОГРАМ	20
ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕПЛА	22
ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ	23
ПРОГРАМУВАННЯ ВЛАСНИХ НАЛАШТУВАНЬ.....	23
ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА	24
БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ.....	25
ПОРАДИ ДЛЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ.....	26
ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ХЛІБА	27
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	29
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	30
ПІДГОТОВКА	32
ЗАПУСК ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ.....	34
СПЕЦІАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ШВИДКОГО ХЛІБА	38
ЗАСТОСУВАННЯ ДОДАТКОВОГО ЧАСУ ВИПІКАННЯ.....	38
ПРИГОТУВАННЯ ДЖЕМУ.....	39
ВИКОРИСТАННЯ ВІДЕРЦЯ ДЛЯ МОРОЗИВА	40
ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА	41

ЯК ЗАМОРОЗИТИ МОРОЗИВО	42
ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ	43
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	44
ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	52
ЧИЩЕННЯ ВІДЕРЦЯ ДЛЯ МОРОЗИВА	54
ЗБЕРІГАННЯ	55
ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	55
ПРИМІТКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ	56
ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	56
ГАРАНТІЯ	56
РЕЦЕПТИ	58
ХЛІБ	58
ЗВИЧАЙНИЙ БІЛИЙ ХЛІБ	58
КУНЖУТНИЙ ХЛІБ	59
ХЛІБ З ВОЛОСЬКИМИ АБО КЕДРОВИМИ ГОРІХАМИ	59
КЛАСИЧНИЙ ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ	60
КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ	60
ХЛІБ НА СОДІ	60
ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ	61
СОЛОДКИЙ ХЛІБ	61
ГАРБУЗОВИЙ ХЛІБ	62
КАВОВИЙ ХЛІБ	62
ЗЕЛЕНИЙ ХЛІБ	63
БАНАНОВИЙ ХЛІБ	63
КОКОСОВИЙ ХЛІБ	64
КЕКСИ	64
ІМБИРНИЙ ПРЯНИК	65
АПЕЛЬСИНОВИЙ КЕКС	65
ДРІЖДЖОВИЙ КЕКС	66
ТІСТО	66
ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО	66
ТІСТО ДЛЯ ПАСТИ	67
ЙОГУРТ	67

ПИТНИЙ ЙОГУРТ З НУГОЮ	67
НАПІЙ ІЗ СИРОВАТКИ	68
ДЖЕМИ	68
ПОЛУНИЧНИЙ ДЖЕМ.....	69
АПЕЛЬСИНОВИЙ ДЖЕМ.....	69
МОРОЗИВО	70
ЗВИЧАЙНИЙ РЕЦЕПТ ВАНІЛЬНОГО МОРОЗИВА	70
ШВИДКЕ ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО.....	71
ШОКОЛАДНЕ МОРОЗИВО.....	72
ДЖЕЛАТО З ЛІСОВОГО ГОРІХА ТА НУГИ.....	73
ЗАМОРОЖЕНИЙ ПОЛУНИЧНИЙ ЙОГУРТ.....	74
ЛИМОННИЙ СОРБЕТ.....	74

ШАНОВНИЙ КЛІЕНТЕ!

Ваша нова автоматична хлібопічка GASTROBACK® Design Automatic Bread Maker Advanced забезпечить вас серією чудових, свіжоспечених ароматних хлібів та пирогів. Щоб доповнити ваш повноцінний сніданок, можна легко приготувати навіть джем та йогурт. Як особливий комплектуючий елемент, відерце для морозива (не входить у комплект, але доступне до замовлення окремо як комплектуючий елемент) дозволяє навіть приготувати морозиво. Спробуйте нові рецепти відповідно до вашого індивідуального смаку. Для цього використовуйте різноманітні попередньо встановлені програми або налаштуйте власну програму. Design Automatic Bread Maker Advanced втілить ваші ідеї в життя без жодних зусиль.

Ця інструкція з експлуатації проінформує вас про різноманітні функції та особливості вашого нового приладу.

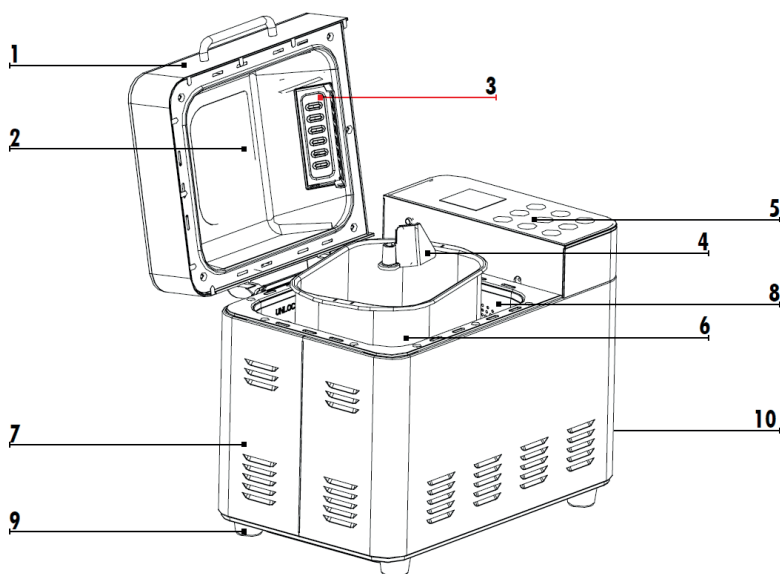
Ми сподіваємося, що ви отримаєте задоволення від користування цією хлібопічкою.

Ваші Gastroback GmbH

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА - БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ!

НЕ МИЙТЕ ФОРМУ ДЛЯ ХЛІБА В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ!

КОНСТРУКЦІЯ ПРИБАДУ



1. **Кришка** – включаючи ручку, оглядове вікно, вентиляційні отвори та коробку з інгредієнтами (диспенсер), з повним списком програм, надрукованим зверху.

2. **Оглядове вікно**

3. **Коробка для інгредієнтів (диспенсер)** – випускає інгредієнти автоматично під час попередньо запрограмованих програм.

4. **Антипригарна лопатка для замішування** – вставте на вал для замішування.

5. **Елементи керування**

6. **Форма для хліба з антипригарним покриттям** – з ручкою для легкого встановлення та виймання.

7. **Корпус з нержавіючої сталі**

8. **Нагрівальний відсік**

Муфта вала для замішування – для роботи, форма для хліба повинна бути щільно встановлена.

Нагрівальний елемент (не видно на схемі)

9. **Нековзні гумові ніжки** – для стабільного положення на гладких поверхнях.

10. **Шнур живлення**

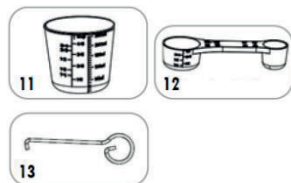
КОМПЛЕКТУЮЧІ

11. Мірна чашка

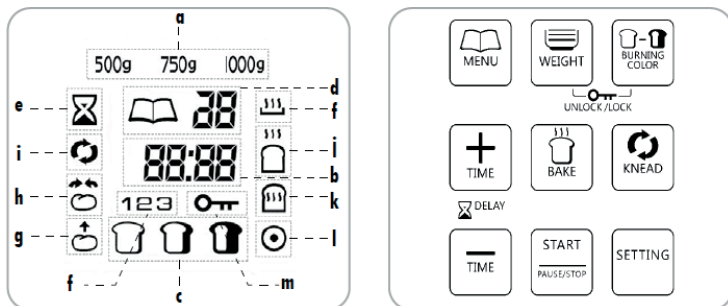
12. Мірна ложка – на 5 мл (1 чайна ложка) та

15 мл (1 столова ложка)

13. Гачок для виймання лопатки для замішування



ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ



РК-екран показує наступну інформацію:

- (a) Вибраний діапазон ваги буханки: великий (до 1000 г, 2 фунти), середній (до 750 г, 1,5 фунта) або малий (до 500 г, 1,0 фунта).
- (b) Час, що залишився до завершення в хвилинах.
- (c) Значок вибраного кольору скоринки: світлий, середній, темний.
- (d) Номер вибраної програми.
- (e) Значок пісочного годинника, якщо встановлено час відстрочки.
- (f) (l) Значок та номер поточної фази програми (заміс/відпочинок/підйом/ферментація/випікання/підтримка тепла/завершення).
- (m) Значок ключа, якщо панель керування заблокована.

Кнопки реагують лише на легкий дотик. Звуковий сигнал при кожному введенні.

- МЕНЮ – для вибору бажаної програми випікання.
- ВАГА – для встановлення бажаної ваги буханки.
- КОЛІР СКОРИНКИ – для встановлення бажаної скоринки.
- +ЧАС – для встановлення часу для програми відстрочки, а також для встановлення часу випікання.
- ВИПІКАННЯ – швидкий доступ до програми Випікання (16).
- ЗАМІС – багатофункціональна кнопка з 3 програмами; 12 хв. заміс, 13, тісто 14
- СТАРТ/СТОП – запускає, призупиняє або скасовує роботу.

- НАЛАШТУВАННЯ – забезпечує швидкий доступ до програми домашнього приготування (17) і перемикається між різними фазами програми.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ



Уважно прочитайте всі інструкції перед використанням цього приладу та збережіть їх для подальшого використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад для будь-яких інших цілей, крім його прямого призначення, описаного в цих інструкціях. Будь-яке інше використання, особливо неналежне, може спричинити серйозні травми або пошкодження внаслідок ураження електричним струмом, рухомих частин, спеки, холоду чи вогню.

Ці інструкції є невід'ємною частиною приладу. Не передавайте прилад третім особам без цієї інструкції з експлуатації.

Будь-які операції, ремонт та технічне обслуговування приладу, крім описаних у цій інструкції, можуть виконуватися лише в авторизованому сервісному центрі. Будь ласка, зверніться до свого постачальника.



ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Тримайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання і НЕ призначений для використання в транспортних засобах, що рухаються. Не використовуйте та не зберігайте прилад у вологих або відкритих приміщеннях. Використання комплектуючих елементів, насадок або запасних частин, не рекомендованих або пошкоджених виробником, може призвести до травмування людей та/або пошкодження.

- Регулярно перевіряйте належну роботу всього приладу та його частин, особливо шнура живлення (наприклад, перевіряйте на наявність деформації, знебарвлення, тріщин, корозії на контактах штепсельної вилки). Не використовуйте прилад, якщо прилад або будь-яка його частина ймовірно пошкоджені, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або будь-яких травм та/або пошкодження майна. Прилад або його частини, ймовірно, будуть пошкоджені, якщо прилад зазнав неприпустимих навантажень (наприклад, перегрів, механічний або електричний удар), або якщо є будь-які тріщини, надмірно зношені або розплавлені деталі, або спотворення (наприклад, тріснула або зламана кришка), або якщо є будь-які несправності (наприклад, заклинювання двигуна, витікання рідини або тіста, перегрів, поява диму). Якщо трапляється одна з цих ситуацій, негайно від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до авторизованого сервісного центру для огляду та/або ремонту.
- Експлуатуйте прилад на добре доступній, стійкій, рівній, сухій та достатньо великій стільниці, стійкій до води, жиру та тепла. Прилад сильно вібрує під час роботи і, незважаючи на нековзні ніжки, може переміщатися по стільниці та прилавку. **Тому вкрай важливо забезпечити дійсно стійке та рівне положення на поверхні столу.** Прилад може не хитатися, не нахилитися і не ковзати по столу чи прилавку. Крім того, тримайте прилад на відповідній відстані (щонайменше 30 см з кожного боку) від країв робочої поверхні та інших предметів. Залишайте щонайменше 1 м вільного простору над приладом, щоб уникнути пошкоджень через нагрівання та конденсат, а також для безперешкодного доступу. Не розміщуйте прилад під навісними дошками або крапельними лампами.
- Завжди тримайте прилад та стільницю в чистоті та сухості та витирайте розлиті рідини. Гумові ніжки можуть залишати стійкі плями на деяких поверхнях. Тому рекомендується ставити прилад на термостійкий килимок або підставку. Однак не кладіть будь-які тканини або інші сторонні предмети під або на прилад під час роботи, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом та перегріву. Не розміщуйте прилад або будь-які його гарячі частини (наприклад, форму для хліба) на шнурі живлення або будь-яких чутливих до тепла, вологих або похилих поверхнях.
- Цей прилад НЕ призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкцій щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку. **Діти повинні завжди перебувати під наглядом, щоб переконатися, що вони не граються з приладом, будь-якою його частиною**

або упаковкою. Завжди тримайте прилад у сухому, захищеному від морозу та чистому місці, недоступному для маленьких дітей. Не залишайте прилад або будь-яку його частину без нагляду в межах досяжності маленьких дітей.

- Не ставте прилад або будь-яку його частину на гарячі поверхні або поблизу них (наприклад, конфорки, нагрівача або духовки). Не використовуйте прилад або будь-які його частини з будь-яким іншим пристроєм або з будь-якою іншою метою (наприклад, для сушіння продуктів чи інших матеріалів). Використовуйте прилад виключно для обробки продуктів, придатних для споживання. Не сушіть і не зберігайте будь-які харчові чи нехарчові предмети всередині приладу. Перед використанням завжди переконайтесь, що прилад зібраний повністю та правильно відповідно до інструкцій у цьому буклеті. Не поведіться з приладом та його частинами із застосуванням сили. Вентиляційні отвори в корпусі завжди повинні бути безперешкодними.
- **Відерце для морозива, редуктор та лопатка для перемішування ніколи не повинні нагріватися або контактувати з гарячими поверхнями (наприклад, конфоркою, духовкою, пальником) щоб уникнути ризику розриву, плавлення та деформації. Не використовуйте відерце для морозива, редуктор та лопатку для перемішування з програмою, відмінною від програми приготування морозива! Не вливайте в відерце для морозива окріп. Охолоджувальна рідина всередині відерця для морозива розшириться при сильному нагріванні, що призведе до розриву відерця та спричинить ризик серйозних травм та пошкодження. Після охолодження відерця для морозива в морозильній камері, завжди захищайте руки рукавичками, перш ніж торкатися відерця. НІКОЛИ не торкайтеся відерця для морозива мокрою шкірою, коли воно було охолоджене в морозильній камері. Ваша шкіра миттєво примерзне до відерця, спричиняючи сильне обмороження та травми.**
- Не тримайте руки чи будь-які сторонні предмети (наприклад, одяг, кухонне приладдя) у нагрівальному відсіку чи формі для хліба, коли прилад підключений до джерела живлення. Не використовуйте будь-які тверді або гострі предмети (наприклад, ножі, виделки, металевий скребок) з будь-якою частиною приладу.
- **Не закладайте більше 1000 г тіста загалом. Інакше інгредієнти можуть витекти з форми для хліба та досягти гарячих нагрівальних елементів, спричиняючи перегрів, пожежу та/або ураження електричним струмом.** Переконайтесь, що зовнішня поверхня форми для хліба абсолютно чиста та суха, перш ніж ставити її в нагрівальний відсік. Завжди негайно витирайте розлиті рідини. Якщо рідини витекли або розлилися на нагрівальний відсік,

негайно від'єднайте прилад від електромережі та почистьте прилад (див.: «Догляд та чищення»).

- Завжди від'єднуйте прилад від електромережі та зачекайте, доки двигун повністю не зупиниться, перш ніж збирати або розбирати будь-які частини (наприклад, форму для хліба). Додатково дайте приладу охолонути, перш ніж чистити. Завжди від'єднуйте прилад від електромережі, коли він не використовується. Завжди тримайте ручку з обох боків біля основи для переміщення приладу. Не тримайте прилад за кришку, ручку форми для хліба або шнур живлення для переміщення приладу. Не ставте будь-які тверді та/або важкі предмети на прилад або будь-яку його частину.
- Не використовуйте корозійні хімікати, абразивні засоби для чищення або капсули для чищення (наприклад, відбілювач, засіб для чищення духовок, металеві мочалки), щоб уникнути пошкодження поверхонь.
- **Не мийте прилад, будь-які його частини або шнур живлення в автоматичній посудомийній машині.**
- Не залишайте будь-яку їжу сохнути на приладі. Завжди очищайте прилад після кожного використання, щоб запобігти накопиченню запечених продуктів (див. «Догляд та чищення»). Завжди тримайте прилад та його частини в чистоті.



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИЛАДІВ

Прилад працює від електрики. Розміщуйте прилад біля відповідної настінної розетки, щоб підключити його безпосередньо до захищеної мережі живлення з належним чином підключеним захисним провідником (заземленням). Переконайтеся, що номінальна напруга вашої мережі живлення відповідає вимогам до напруги приладу (220-240 В~, 50/60 Гц, розрахований щонайменше на 10 А), щоб уникнути перешкод для роботи інших приладів.

Настійно рекомендується встановлення пристрою захисного відключення з максимальним номінальним диференційним струмом спрацьовування 30 мА в електричному колі живлення. Якщо ви маєте сумніви, зверніться до вашого електрика за додатковою інформацією.

У різних іноземних країнах технічні характеристики джерел живлення регулюються несумісними нормами. Тому можливо, що джерела живлення в іноземних країнах не відповідають вимогам для безпечної експлуатації приладу. Таким чином, перед експлуатацією приладу за кордоном переконайтеся, що його безпечна робота можлива.

- Не використовуйте настільних розгалужувачів, зовнішніх таймерів, подовжувачів або систем дистанційного керування.

- Завжди поведіться зі шнурами живлення обережно. Штифти штепсельної вилки повинні бути гладкими та чистими. Завжди повністю розмотуйте шнур живлення перед використанням. Не ставте прилад на шнур живлення. Шнури живлення ніколи не можна зав'язувати у вузли, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати. Не дозволяйте штепсельній вилці або шнуру живлення звисати з краю столу чи стільниці. Шнур живлення не повинен торкатися гарячих поверхонь або гострих країв. Переконайтеся, що ніхто не може потягнути за шнур живлення приладу. Слідкуйте, щоб не заплутатися в шнурі живлення. Завжди беріться за штепсельну вилку, щоб від'єднати шнур живлення. Не торкайтеся приладу або шнура живлення мокрими руками, коли прилад підключений до джерела живлення.
- НЕ допускайте потрапляння крапель або пролиття рідин на корпус, в пекарню камеру або на шнур живлення. Завжди переконуйтеся, що зовнішня поверхня форми для хліба чиста та суха перед тим, як поставити її в нагрівальний відсік. Інакше рідина може потрапити в корпус або на нагрівальний елемент, спричиняючи ризик ураження електричним струмом або пожежі. Не занурюйте прилад або шнур живлення у воду або інші рідини. Не проливайте та не допускайте потрапляння крапель будь-яких рідин на/в корпус. Не ставте прилад на мокрі поверхні. Якщо рідина перелилася або пролилася на корпус, нагрівальний елемент або шнур живлення, негайно від'єднайте прилад від електромережі. Після цього висушіть прилад та кришку, дайте йому висохнути на повітрі щонайменше 1 день. Див.: «Догляд та чищення». **Не мийте прилад в автоматичній посудомийній машині.**



ВИСОКІ ТЕМПЕРАТУРИ – РИЗИК ОПІКІВ

- Хлібонапечка Design Automatic Bread Maker Advanced призначена для випікання хліба, кексів та приготування джему в домашніх умовах. Для цього прилад нагрівається електрично. Таким чином, неналежне поводження може спричинити серйозні травми та пошкодження. Будь ласка, пам'ятайте про поради з безпеки, щоб уникнути пошкоджень та травм.
- За винятком відсіку для їжі, кришка, форма для хліба та зовнішня поверхня приладу можуть сильно нагріватися під час роботи та після неї. Крім того, гаряча пара може виходити з вентиляційних отворів у кришці.
- Не торкайтеся будь-яких частин або тіла, а також будь-яких термочутливих або вологочутливих предметів під час роботи та поки прилад ще гарячий. Торкайтеся приладу та його частин біля ручок та елементів керування лише під час роботи та після неї. Завжди захищайте свої руки кухонними

рукавицями, коли виймаєте форму для хліба після роботи. Остерігайтеся гарячої пари та конденсату, коли відкриваєте кришку.

- Не переміщуйте прилад, поки він ще гарячий. Завжди дайте приладу охолонути, перш ніж переміщувати або чистити прилад. Не ставте прилад або будь-які його частини (наприклад, форму для хліба) на термочутливі поверхні, коли вони гарячі. Особливої обережності слід дотримуватися при переміщенні форми для хліба, коли вона містить гарячі інгредієнти. Переконайтеся, що форма для хліба тримається рівно, коли вона наповнена рідким вмістом (наприклад, джемом), щоб уникнути серйозних опіків та пошкоджень.
- Ви повинні тримати кришку закритою під час роботи. Однак, навіть при належним чином закритій кришці, пара може виходити з-під кришки під час роботи. Це особливо стосується вентиляційних отворів у кришці. Не кладіть будь-які частини вашого тіла або будь-які делікатні предмети над приладом під час роботи. Конденсат може накопичуватися під кришкою та крапати, коли відкриваєте кришку. Остерігайтеся гарячого пару та конденсату, коли відкриваєте кришку.
- **НЕ готуйте високоградусні алкогольні рідини або алкогольні страви (наприклад, глінтвейн, грог) всередині. Не лийте будь-яку алкогольную рідину на/в прилад, щоб уникнути ризику вибуху та пожежі.**



РУХОМІ ЧАСТИНИ – РИЗИКИ ТРАВМУВАННЯ

- Завжди від'єднуйте прилад від електромережі, коли він не використовується, та перед тим, як збирати або розбирати форму для хліба чи відерце для морозива, щоб уникнути травм під час роботи з замішування. Не вставляйте руки, волосся, одяг чи будь-які інші предмети (наприклад, кухонне приладдя) у форму для хліба чи нагрівальний відсік з приладом, підключеним до джерела живлення. Завжди переконайтесь, що форма для хліба чи відерце для морозива належним чином зафіксовані на муфті для замішування, перш ніж підключати прилад до джерела живлення.



АНТИПРИГАРНЕ ПОКРИТТЯ

Форма для хліба та лопатка для замішування мають антипригарне покриття. Навіть без використання додаткового жиру, їжа не прилипатиме до покритих поверхонь. Будь ласка, дотримуйтесь наступних застережень:

- **Перед першим використанням** протріть антипригарне покриття форми для хліба та лопатки для замішування невеликою кількістю вершкового

масла або маргарину. Після цього немає потреби змащувати форму для випікання.

- Не використовуйте форму для хліба або лопатку для замішування, якщо антипригарне покриття подрпане, тріснуте або пошкоджене через перегрів.
- Використовуйте лише дерев'яне або термостійке пластикове кухонне приладдя. Не використовуйте тверді або гострі предмети для дряпання, перемішування або різання на покритті. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, якщо використовуються металеві інструменти або подібні предмети. Не використовуйте спреї з антипригарним покриттям або засоби для чищення духовок.
- Антипригарне покриття мінімізує зусилля при чищенні. Не використовуйте абразивні мочалки або засоби для чищення. Навіть стійкі залишки можна видалити за допомогою м'якої губки або м'якої нейлонової щітки та теплої мильної води.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	Design Automatic Bread Maker Advanced
Артикул №:	42823
Живлення:	220-240 В~, 50/60 Гц
Максимальна споживана потужність:	500 Вт
Довжина шнура живлення:	прибл. 115 см
Вага (включно з формою для хліба):	прибл. 5,75 кг
Розміри (ШхГхВ):	прибл. 35,3 см x 27,4 см x 33,4 см
Ємність форми для хліба:	макс. 1000 г
Розміри відерця для морозива:	діаметр: 14,2 см; висота: 12,0 см
Ємність відерця для морозива:	макс. 0,7 літра
Сертифікація:	  

ВЛАСТИВОСТІ ВАШОЇ НОВОЇ ХЛІБОПІЧКИ

Ви можете використовувати автоматичну хлібопічку для випікання хліба та кексів відповідно до ваших власних рецептів. Для цього ви можете використовувати готові суміші для випічки або створювати власні суміші. Хлібопічка також може замішувати тісто для локшини, піци або булочок. Додатково, ви можете готувати джем та морозиво. Для цих цілей ви можете вибрати один з 17 різних програм. Див.: «Програми хлібопічки». Додатково, ви можете використовувати 19-ту програму для відстроченого старту. Таким чином, ваш хліб буде свіжим, коли ви забажаєте. Див.: «Використання таймера».

ВАЖЛИВО: Не використовуйте прилад для сушіння або зберігання будь-якої їжі чи сторонніх предметів.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Хлібопічка може добре працювати в широкому діапазоні температур, але можливі зміни в розмірах випечених буханок залежно від температури навколишнього середовища. Ми рекомендуємо, щоб кімнатна температура була в межах від +15°C до +34°C.

ФУНКЦІЇ КНОПОК

Кожен раз, коли ви торкаєтесь кнопки, лунає звуковий сигнал. Кнопку потрібно торкатися лише злегка. Використовуйте кнопки Design Automatic Bread Maker Advanced для виконання наступних функцій:

Кнопка	Функція
МЕНЮ	Вибір бажаної програми (за замовчуванням: 1). Номер програми відображається у верхній частині РК-екрана. Багато з доступних програм надруковано на лівій стороні кришки. При кожному натисканні цієї кнопки прилад перемикається на наступний номер програми, видаючи звуковий сигнал. Прилад буде циклічно перебирати програми. Після номера 18, він повернеться до номера 1 знову.
СТАРТ ПАУЗА СТОП	Ця кнопка СТАРТ/СТОП вибирає, призупиняє або скасовує поточну програму чи попереджувальний сигнал. Для скасування програми, утримуйте кнопку, доки не пролунає звуковий сигнал (приблизно 3 секунди). ПРИМІТКА: При скасуванні програми всі налаштування видаляються. Немає способу продовжити нещодавно використану програму. Таким чином, торкайтеся цієї кнопки недовго, якщо ви хочете лише призупинити роботу та додати інгредієнти. Як альтернатива, від'єднайте прилад від електромережі на понад 10 хвилин.

КОЛІР СКОРИНКИ	Вибір бажаного кольору скоринки вашого хліба: світла, середня або темна. Ваш вибір позначається значком у нижній частині РК-екрана. Це налаштування доступне для програм 1-9.
ВАГА	Використовуйте цю функцію для встановлення загальної кількості всіх інгредієнтів. Ваш вибір відображається на РК-екрані. Доступні наступні налаштування: • 1000 г - для загальної кількості до 1000 г (1 кг). • 750 г - для загальної кількості від 500 г до 750 г (за замовчуванням) • 500 г - для загальної кількості всіх інгредієнтів до 500 г. Порада: Якщо кількість недостатня для обраної кількості, ваш хліб може бути не повністю або нерівномірно випечений. Якщо він не готовий, ви можете використовувати програму Випікання (16) для додаткового часу випікання. Див.: «Застосування додаткового часу випікання» Ця кнопка активна лише для програм 1-8.
+ЧАС та -ЧАС	Використовуйте ці кнопки, щоб встановити тривалість до завершення. • З програмами 1-9, 12, 14 та 17 ви можете встановити відкладений старт вибраної програми. In У цьому випадку спалахне значок пісочного годинника  на РК-екрані. Цей час включатиме час обробки вибраної програми. Див.: «Використання таймера». • З програмами 11, 13, 15 та 16 ви вводите час обробки. У цьому випадку спалахне час на РК-екрані. Ви повинні підтвердити ваш вибір часу, запустивши програму за допомогою кнопки СТАРТ/СТОП, перш ніж робити інші налаштування або запускати програму. • З програмою 10 (Джем) налаштування часу недоступне, і ці кнопки неактивні. У всіх випадках, коли ви обираєте час до завершення, мінімальна та максимальна тривалість залежить від поточної вибраної програми. Щоб використовувати цю функцію, спочатку виберіть бажану програму (МЕНЮ) і, якщо застосовно, вагу та ступінь підрум'янення (КОЛІР СКОРИНКИ). Потім налаштуйте час. Порада: Якщо тримати палець на кнопці, час буде працювати безперервно, доки ви не приберете палець.
ВИПІКАННЯ	Ця кнопка безпосередньо викликає програму випікання 16. Просто торкніться цієї кнопки після вибору та запуску програми 16. ВАЖЛИВО: Робота зупиняється лише за допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС. Натомість ви можете змінити час випікання за допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС. За замовчуванням: 30 хвилин.
ЗАМІС	Це багатофункціональна кнопка замішування з 3 програмами: 12 Заміс, 13 Перемішування, 14 Тісто. При натисканні кнопки Заміс, на екрані негайно відображається 12-та програма Заміс. Якщо ви натиснете кнопку Заміс ще раз, з'явиться 14-та програма Тісто, а якщо ви натиснете цю кнопку ще раз, з'явиться 12-та програма Перемішування, щоб цей ярлик фактично активував 3 програми.

НАЛАШТУВАННЯ	Вибирає програму Домашня (17). З вибраною програмою Домашня ця кнопка перемикає різні фази програми хлібопічки, щоб дозволити введення вашої власної програми. Поточна фаза та номер відображаються на РК-екрані. Використовуйте кнопки +ЧАС та -ЧАС, щоб запрограмувати бажану тривалість для кожної фази. Див.: «Програмування власних налаштувань». Для отримання додаткової інформації про окремі фази програми, будь ласка, зверніться до розділів «Фази програм» та «Програмування власних налаштувань».
---------------------	---

ПРОГРАМИ ХЛІБОПІЧКИ

Виберіть бажану програму за допомогою кнопки МЕНЮ. Відповідний номер програми відображається на РК-екрані. Час обробки залежить від вибраної програми. Див.: «Фази програм».

№	Функція	Використання
1	Основний хліб	Для білого та змішаного хліба, що переважно складається з тонкого пшеничного та житнього борошна. Хліб має компакту консистенцію. Ви можете налаштувати підрум'янення за допомогою кнопки КОЛІР СКОРИНКИ.
2	Французький хліб	Для легкого хліба з тонкого борошна. Спеціальний час замішування та температура роблять хліб пухким та надають йому хрусткої скоринки. Не підходить для рецептів випікання, що вимагають масла чи молока.
3	Цільнозерновий хліб	Для дріжджового хліба з важких сортів борошна, що містять значну частку (50% і більше) цільнозернового борошна. Хліб з цільнозернового борошна більш поживний, оскільки борошно мелеться з цілого зерна, включаючи висівки та зародок. Цей хліб має темніший коричневий колір до темного. Однак він буде більш компактним і важким. Цей хліб ароматніший і корисніший.
4	Солодкий хліб	Для хліба з додатковими інгредієнтами, такими як фруктові соки, тертий кокос, родзинки, сухофрукти, шоколад або цукор. Через високий вміст цукру, жирів та білків, ці інгредієнти надають хлібу пухкої структури. Через довший час підйому хліб буде легким та повітряним.
5	Рисовий хліб	При використанні рисового борошна замішана суміш більше схожа на тісто для кексу. Після замішування

		тісто піднімається перед випіканням. Цей хліб має дещо м'якшу та тоншу консистенцію, ніж звичайний хліб з пшеничного борошна.
6	Безглютеновий хліб	Інгредієнти для створення безглютенового хліба унікальні. Хоча це дріжджовий хліб, тісто, як правило, вологіше, і більше схоже на тісто. Не варто також перемішувати безглютенове тісто. Оскільки воно має лише один підйом, і через високий вміст вологи час випікання збільшується. Всі інгредієнти слід додавати на початку циклу програми.
7	Швидкий хліб	Заміс, підйом та випікання виконуються дуже швидко. Але спечений хліб зазвичай менший та щільніший.
8	Хліб з фруктами	Це налаштування випікатиме хліб звичайним чином. Засипте сухі та нелипкі фрукти та горіхи в коробку для інгредієнтів, яка автоматично випустить інгредієнти в потрібний час. Однак наповнюйте вологі, свіжі та липкі інгредієнти (наприклад, свіжі фрукти, консервованій апельсин) безпосередньо в тісто, як тільки пролунає звуковий сигнал.
9	Кекс	Заміс, підйом та випікання запрограмовані для приготування кексу. Однак додаються сода та розпушувач. Налаштування ВАГА для цієї програми недоступне.
10	Джем	Ця програма призначена для приготування домашніх джемів та чатні. Лопатка автоматично перемішує інгредієнти. Цей режим є чудовим доповненням до свіжоспеченого хліба.
11	Розморожування	Забезпечує тепле середовище для гігієнічного розморожування продуктів без приготування. Ви можете регулювати час за допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС. Таймер відстрочки недоступний. Кнопки ВАГА та КОЛІР СКОРИНКИ неактивні.
12	Перемішування	Для перемішування сумішей для кексів. У цій програмі НЕ відбувається підйом та НЕ відбувається випікання. Кнопки ВАГА та КОЛІР СКОРИНКИ неактивні.
13	Заміс	Для замішування дещо важчого тіста. У цій програмі НЕ відбувається підйом та НЕ відбувається випікання. Використовується для приготування тіста для піци,

		булочок тощо. Ви можете регулювати час обробки за допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС. Таймер відстрочки недоступний. Кнопки ВАГА та КОЛІР СКОРИНКИ неактивні.
14	Тісто	Для замішування та підйому дріжджового тіста БЕЗ випікання. Вийміть тісто після обробки. Використовуйте цю програму для приготування тіста для хліба, булочок, піци тощо. Кнопки ВАГА та КОЛІР СКОРИНКИ неактивні.
15	Морозиво	Використовуйте цю програму виключно для приготування морозива у відерці для льоду. Див.: «Приготування морозива». За допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС ви можете вибрати час обробки: 20, 25 або 30 хвилин. Таймер відстрочки недоступний.
16	Випікання	Для додаткового випікання хліба, який є занадто світлим або недопеченим. У цій програмі немає замішування або підйому. Наприклад, використовуйте цю програму для випікання вже готового тіста в порційних формах. Ви можете регулювати час обробки за допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС. Таймер відстрочки недоступний.
17	Домашня програма	Це місце в пам'яті зарезервовано для вашої власної програми випікання. Див.: «Програмування власних налаштувань».
18	Йогурт	Використовуйте цю функцію для приготування власного йогурту. Вам просто потрібне свіже молоко та деякі живі бактеріальні культури (лактобактерії).

У деяких програмах звуковий сигнал сповіщатиме про те, що інгредієнти будуть додані автоматично. Якщо ваш рецепт вимагає додавання додаткових інгредієнтів (наприклад, фруктів або горіхів), вам слід додати сухі та грубо нарізані продукти в коробку для інгредієнтів. Борошно або липкі інгредієнти слід додавати негайно, коли пролунає сигнал.

Щоб достроково скасувати програму або функцію підігріву, утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП натиснутою протягом 3 секунд, доки не пролунає довгий звуковий сигнал. Щоб вимкнути прилад, від'єднайте його від джерела живлення.

ДАНІ ПРОГРАМИ / ФАЗИ ПРОГРАМ

У таблиці нижче показано час обробки для окремих фаз програми.

	1. ОСНОВНИЙ ХЛІБ			2. ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ			3. ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ			4. СОЛОДКИЙ ХЛІБ		
Вага (г)	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Загальна тривалість (год)	03:05	03:10	03:15	03:35	03:40	03:45	04:05	04:10	04:15	03:35	03:40	03:45
Заміс 1	10 хв			10 хв			7 хв (5 хв попередній нагрів)			7 хв		
Відпочинок 1	3 хв			10 хв			8 хв			8 хв		
Заміс 2	5 хв			5 хв			10 хв			10 хв		
Відпочинок 2	10 хв			5 хв			10 хв			10 хв		
Заміс 3	20 хв			20 хв			10 хв			15 хв		
Відпочинок 3	–			15 хв			15 хв			15 хв		
Заміс 4	–			15 хв			15 хв			15 хв		
Підйом 1	42 хв			40 хв			55 хв			40 хв		
Обминка 1	50 хв			50 сек			50 сек			1 хв		
Підйом 2	40 хв			–			–			–		
Обминка	–			–			–			–		
Підйом 3	–			40 хв			65 хв			40 хв		
Випікання	55 хв	60 хв	65 хв	55 хв	60 хв	65 хв	55 хв	60 хв	65 хв	55 хв	60 хв	65 хв
Підтримка тепла	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
Час додавання сухих фруктів	2 год 12 хв	2 год 17 хв	2 год 22 хв	2 год 40 хв	2 год 45 хв	2 год 50 хв	3 год 50 хв	3 год 55 хв	4 h	2 год 25 хв	2 год 30 хв	2 год 35 хв
Макс. Таймер	15 год			15 год			15 год			15 год		

5. РИСОВИЙ ХЛІБ				6. БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ			7. ШВИДКИЙ ХЛІБ ФРУКТАМИ			8. ХЛІБ З		
Вага (г)	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Загальна тривалість (год)	02:50	02:55	03:00	03:05	03:10	03:15	02:10	02:15	02:20	03:05	03:10	03:15
Заміс 1	10 хв			10 хв			10 хв			10 хв		
Відпочинок 1	5 хв			20 хв			2 хв			3 хв		
Заміс 2	10 хв			5 хв			5 хв			5 хв		
Відпочинок 2	5 хв			10 хв			3 хв			10 хв		
Заміс 3	10 хв			5 хв			10 хв			20 хв		
Відпочинок 3	5 хв			—			—			—		
Заміс 4	10 хв			—			—			—		
Підйом 1	—			30 хв			—			42 хв		
Обминка 1	—			—			—			50 сек		
Підйом 2	—			—			45 хв			40 хв		
Обминка 2	60 сек			50 сек			—			50 сек		
Підйом 3	60 хв			50 хв			—			—		
Випікання	55 хв	60 хв	65 хв	55 хв	60 хв	65 хв	55 хв	60 хв	65 хв	55 хв	60 хв	65 хв
Підтримка тепла	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
Час додавання сухих фруктів	1 год 50 хв	1 год 55 хв	2 год	2 год 10 хв	2 год 15 хв	2 год 20 хв	1 год 30 хв	1 год 35 хв	1 год 40 хв	2 год 12 хв	2 год 17 хв	2 год 22 хв
Макс. Таймер	15 год			15 год			15 год			15 год		

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕПЛА

	9. КЕКС	10. ДЖЕМ	11. DEFROST	12. ПЕРЕМІШ.	13. ЗАМІС	14. ТІСТО	15. МОРОЗИВО	16. ВИПІКАННЯ	17. ДОМАШНЯ ПРОГР.	18. ЙОГУРТ
Загальна тривалість (г)	02:20	01:20	00:30	00:15	00:08	01:30	00:25	00:30	03:10	08:00
Заміс1	15 хв	—	—	7 хв	8 хв	7 хв	—	—	—	—
Відпочинок 1	5 хв	—	—	—	—	8 хв	—	—	—	—
Заміс 2		—	—	8 хв	—	15 хв	—	—	—	—
Відпочинок 2	5 хв	—	—	—	—	10 хв	—	—	—	—
Заміс3		—	—	—	—	—	—	—	—	—
Відпочинок 3	40 хв	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Заміс 4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Підйом 1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Обминка	—	—	—	—	—	50 сек	—	—	—	—
Підйом 2	—	—	—	—	—	10 хв	—	—	—	—
Обминка 2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Підйом 3	—	—	—	—	—	40 хв	—	—	—	—
Випікання	60 хв	60 хв	—	—	—	—	—	—	—	—
Підтримка тепла	60 хв	—	—	—	—	—	—	—	60 хв	—
Час додавання сухих фруктів	1 год 45 хв	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Макс. Таймер	15 год	—	—	15 год	—	15 h	0:30 год	—	15 год	12 год

В кінці програм випікання (1-9) прилад автоматично перемикається на функцію підтримки тепла на 60 хвилин (1 годину). У цьому режимі нагрівальний відсік залишається теплим. Таким чином, хліб не стане вогким/сирим. Ви можете скасувати функцію підтримки тепла в будь-який час, утримуючи кнопку СТАРТ/СТОП протягом більше 3 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал.

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

При відновленні живлення після збою електропостачання до 10 хвилин, програма автоматично продовжиться з того ж місця. Немає потреби торкатися кнопки СТАРТ/СТОП. Однак, якщо збій електропостачання триває понад 10 хвилин, поточна програма випікання буде повністю скасована.

Примітка:

Після того, як ви скасували процес випікання, натиснувши кнопку СТАРТ/СТОП щонайменше 3 секунди, всі попередньо введені налаштування будуть втрачені. У цьому випадку вам доведеться запустити процес випікання знову (див.: «Поради для досягнення найкращих результатів»). Для додавання додаткових інгредієнтів або проштовхування інгредієнтів донизу (наприклад, за допомогою лопатки для тіста) найкраще від'єднати прилад від електромережі або торкатися кнопки СТАРТ/СТОП **лише короткочасно** для призупинення роботи на 3 хвилини. Однак майте на увазі, що прилад автоматично відновить роботу через 3 хвилини.

Примітка:

Якщо програма не увійшла у фазу підйому на момент відключення електроенергії, ви можете запустити програму знову, без заповнення нових інгредієнтів. Таким чином, тісто буде замішуватися трохи довше.

ПРОГРАМУВАННЯ ВЛАСНИХ НАЛАШТУВАНЬ

Програма Домашня (17) зарезервована для вашої власної програми випікання. Для кожної фази програми ви можете ввести бажану тривалість. Щоб відключити фазу програми, просто введіть тривалість 0:00. Таким чином, ви можете втілити власні особливі ідеї випікання (див.: «Фази програм»).

Примітка:

Ваші налаштування будуть видалені з пам'яті після відключення приладу від джерела живлення на понад 10 хвилин. Після цього знову будуть активні налаштування за замовчуванням.

1. Торкніться кнопки НАЛАШТУВАННЯ, щоб викликати програму Домашня. На РК-екрані відобразиться номер 17 та загальний час поточної програми.
2. Знову торкніться кнопки НАЛАШТУВАННЯ, щоб перейти до першої фази програми. Значок та номер фази програми відобразатимуться з попередньо встановленою тривалістю, що блимає.
3. Використовуйте кнопки +ЧАС та -ЧАС, щоб встановити бажану тривалість.
4. З блимаючою тривалістю на РК-екрані, знову торкніться кнопки НАЛАШТУВАННЯ, щоб перейти до наступної фази програми.
5. Повторюйте кроки 3 і 4, доки не пройдете всі фази програми, від першої фази замісу до максимальної фази підтримки тепла.

Порада:

При натисканні кнопки СТАРТ/СТОП під час програмування, прилад завершить програмування, показуючи повну тривалість вашої програми.

6. Після програмування ви можете запустити вашу програму Домашня, торкнувшись кнопки СТАРТ/СТОП.

Порада:

Як і для більшості інших програм хлібопічки, ви можете запустити вашу програму Домашня з відстрочкою. Після завершення програмування просто торкніться кнопок +ЧАС або -ЧАС, щоб застосувати бажану затримку часу. На РК-екрані з'явиться значок пісочного годинника, який  вказуватиме, що функція затримки часу активна, і загальна тривалість до завершення процесу випікання відобразатиметься. Див.: «Використання таймера».

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

Функція таймера дозволяє відкласти випікання. Завжди відображається загальний час до завершення поточної активної програми. Максимальний час обробки становить 15 годин, що вказується як 15:00. Мінімум - це максимальна тривалість вибраної програми випікання. З активованим таймером на РК-екрані відображається пісочний годинник  як індикатор роботи таймера.

ОБЕРЕЖНО: Для програм 11, 13, 15 та 16 функція таймера недоступна. Однак за допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС час обробки буде встановлено (наприклад, час випікання з програмою 16).

На відміну від цього, налаштування Таймера для програм 1–9, 12, 14 та 17 НЕ змінить час обробки будь-якої фази програми. Натомість, програма випікання буде відкладена. Таким чином, щоб уникнути переварювання ваших



інгредієнтів, важливо спостерігати за значком пісочного годинника на РК-екрані, особливо при використанні програми Випікання (16).

Примітка:

Однак, якщо ви встановили таймер, вам слід покласти всі інгредієнти в форму для хліба або коробку для інгредієнтів (грубо нарізані горіхи, цільне зерно) перед запуском програми. У цьому випадку, однак, фрукти та горіхи завжди слід нарізати на менші шматочки.

1. Спочатку виберіть програму за допомогою кнопки МЕНЮ. Потім встановіть розмір буханки (кнопка ВАГА) та ступінь підсмажування (кнопка КОЛІР СКОРИНКИ), оскільки ці налаштування можуть вплинути на час обробки. Див.: «Запуск процесу випікання».
2. Після цього використовуйте кнопки +ЧАС та -ЧАС, щоб встановити загальну тривалість до завершення. На РК-екрані з'явиться значок пісочного годинника, що блимає.

Порада:

Час відстрочки включає час випікання обраної програми. Таким чином, після закінчення часу відстрочки, хліб у хлібопічці буде готовий до подачі, після чого його потрібно залишити охолонути на деякий час.

3. Торкніться кнопки СТАРТ/СТОП, щоб розпочати роботу. Значок пісочного годинника та крапки на дисплеї часу блиматимуть на РК-екрані та відраховуватимуть час, що залишився. Ви отримаєте свіжий хліб у бажаний час.

Якщо ви не виймаєте хліб негайно, функція підтримки тепла працюватиме протягом 1 години. Див.: «Функція підтримки тепла».

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Ви можете вимкнути панель керування, щоб захистити хлібопічку від ненавмисного введення.

Натисніть одночасно кнопки ВАГА та КОЛІР СКОРИНКИ, щоб заблокувати панель керування. На РК-екрані з'явиться значок ключа . Пролунає звуковий сигнал. Після цього не буде реакції на натискання будь-якої кнопки на панелі керування.

ВАЖЛИВО: Блокуючи панель керування, ви вимкнете навіть кнопку СТАРТ/СТОП!

Щоб розблокувати панель керування, знову одночасно натисніть кнопки ВАГА та КОЛІР СКОРИНКИ. Значок ключа зникне. Сигнал знову пролунає, і хлібопічка знову буде готова до введення.

ПОРАДИ ДЛЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Для успішного процесу випікання, будь ласка, враховуйте наступні фактори:

- Ніколи не використовуйте більші кількості, ніж зазначено в цьому буклеті. Не заповнюйте форму для хліба більш ніж на 1000 г загалом. Занадто багато тіста може піднятися над формою і впасти на гарячі нагрівальні елементи, спричиняючи ризик перегріву, пожежі та ураження електричним струмом.
- Один з важливих кроків для приготування хорошого хліба - це точно відмірювати інгредієнти. Навіть невеликі відхилення від кількості, зазначеної в рецепті, можуть вплинути на результати випікання. Ви повинні відмірювати правильну кількість з рідин (вода, молоко) за допомогою мірних чашок або мірних ложок. Коли мірна посудина заповнена, вона повинна бути повністю сухою. Будь-які тверді інгредієнти (борошно, цукор, сіль тощо) слід відмірювати за допомогою кухонних ваг, щоб отримати точну кількість.
- Якщо у вас немає кухонних ваг, ви можете відмірювати навіть тверді інгредієнти. Однак мірна посудина повинна забезпечувати відповідну шкалу. Це дуже важливо, оскільки вага твердих інгредієнтів відрізняється за об'ємом від об'єму води тієї ж ваги. Ложкою насипте тверді інгредієнти в мірну посудину і вирівняйте її біля правильної висоти. Не утрамбовуйте і не струшуйте тверді інгредієнти, оскільки ця додаткова кількість вплине на результат.
- Для хороших результатів важливий порядок закладання інгредієнтів у форму для хліба. Спочатку ви повинні додати всі рідини, цукор, сіль та борошно. Тому покладіть борошно поверх рідин, не перемішуючи. Додайте дріжджі або розпушувач/соду як останній інгредієнт поверх шару борошна. Роблячи це, переконайтеся, що дріжджі не контактують із сіллю та рідинами.
- Під час програм 1-9, після коротких звукових сигналів, пролунають звукові сигнали, і коробка з інгредієнтами автоматично відкриється, висипаючи свій вміст у форму для хліба. Однак деякі інгредієнти не можна додавати через коробку для інгредієнтів (дуже вологі або липкі продукти чи порошок). Ці інгредієнти слід додавати, відкриваючи кришку вручну, і висипаючи їх безпосередньо у форму для хліба.
- Якщо фрукти додати занадто рано, їхній аромат випарується під час процесу змішування. Тому зачекайте сигналу, щоб додати ці інгредієнти.

- Для кількох програм хлібопічки ви можете запустити відкладений старт програми за допомогою таймера (див.: «Використання таймера»). Якщо ви встановили таймер, ви повинні покласти всі інгредієнти в форму для хліба та/або коробку для інгредієнтів перед запуском програми. Однак, найкраще різати фрукти та горіхи на менші шматочки.
- НЕ використовуйте функцію таймера при роботі з інгредієнтами, що швидко псуються, такими як яйця, молоко, вершки або сир. Якість цих інгредієнтів погіршиться, якщо їх не охолоджувати.
- Для приготування дріжджового тіста всі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру (20 - 25 °C), щоб забезпечити оптимальний підйом дріжджів.
- Хліб буде підтримуватися теплим до 1 години після закінчення процесу випікання. Це запобігає тому, щоб хліб став вогким через конденсат. Виймайте хліб з приладу під час цього періоду підігріву.
- Негайно промивайте форму для хліба теплою водою після виймання хліба. Це запобігає накопиченню будь-яких залишків на приводному валу. Інакше лопатка для замішування може прилипнути до приводного валу.
- Ви можете вийняти лопатку для замішування після останнього замішування тіста, коли ви виймаєте її з форми для хліба.
- У випадку ненавмисного скасування запущеної програми випікання (наприклад, при додаванні додаткових інгредієнтів або вийманні лопатки для замішування), ви можете завершити приготування вже готового тіста, вибравши програми Заміс, Перемішування або Тісто для подальшої обробки та/або Випікання (№ 16). Див. також: «Програми хлібопічки» для необхідних процесів або «Застосування додаткового часу випікання».

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ХЛІБА

Хлібне борошно	Хлібне борошно має високий вміст клейковини та здатність добре підніматися після підйому. Оскільки вміст клейковини вищий, ніж у звичайного борошна, його можна використовувати для випікання хліба з більшим розміром та кращою внутрішньою структурою. Хлібне борошно є найважливішим інгредієнтом для випікання хліба.
Просте борошно	Борошно, що не містить розпушувача. Його використовують для приготування швидкого хліба.
Цільнозернове борошно	Цільнозернове борошно мелеться з цільного зерна пшениці. Воно містить оболонку пшениці та клейковину. Цільнозернове борошно важче і поживніше, ніж звичайне борошно. Хліб, виготовлений з цільнозернового борошна, зазвичай менший за

	розміром. Тому багато рецептів зазвичай поєднують цільнозернове та хлібне борошно для досягнення найкращих результатів.
Темне пшеничне борошно	Темне пшеничне борошно, також відоме як «грубе борошно», є видом борошна з високим вмістом клітковини і схоже на цільнозернове борошно. Щоб отримати великий розмір після підйому, його слід використовувати в поєднанні з високою часткою хлібного борошна.
Самопідйомне борошно	Тип борошна, що містить розпушувач, використовується для приготування кексів.
Кукурудзяне та вівсяне борошно	Кукурудзяне та вівсяне борошно є добавками до грубого борошна, які використовуються для посилення смаку та текстури.
Цукор	Цукор дуже важливий для збільшення солодкості та кольору хліба. Він також вважається поживною речовиною в дріжджовому хлібі. Зазвичай використовується білий цукор. Коричневий цукор, цукрова пудра або бавовняний цукор можуть використовуватися за особливими вимогами.
Дріжджі	Дріжджі виробляють вуглекислий газ. Газ розширює хліб і робить внутрішню клітковину м'якою. Дріжджам потрібні вуглеводи з цукру та борошна як пожива. Використовуйте наступні примітки як практичне правило: 1 чайна ложка сухих дріжджів = 3 чайні ложки свіжих дріжджів = 15 мл; 1 столова ложка сухих дріжджів = 5 мл Дріжджі слід зберігати в холодильнику, оскільки грибки в них гинуть при високій температурі. Перед використанням перевірте дату виробництва та термін придатності ваших дріжджів. Зберігайте в холодильнику невикористані дріжджі щоразу після використання. Зазвичай невдалий підйом хліба спричинений поганими дріжджами. Щоб перевірити, чи ваші дріжджі свіжі та активні, виконайте наступне: • Налийте ½ чашки теплої води (45 - 50 °C) у мірну чашку. • Покладіть 1 чайну ложку білого цукру в чашку та перемішайте. Потім посипте 2 чайними ложками дріжджів по воді.

	• Поставте мірну чашку в тепле місце приблизно на 10 хвилин. Не перемішуйте воду. • Піна повинна піднятися до рівня 1 чашки. Якщо ні, дріжджі мертві або неактивні.
Сіль	Сіль необхідна для покращення смаку хліба та кольору скоринки. Але сіль також може стримувати підйом дріжджів. Ніколи не використовуйте занадто багато солі, інакше хліб буде меншим.
Яйце	Яйця можуть покращити текстуру хліба, зробити хліб більш поживним та більшим за розміром. Яйце слід збити з іншими рідкими інгредієнтами.
Жир, вершкове масло та рослинна олія	Жири роблять хліб м'якшим і подовжують термін зберігання. Вершкове масло слід розтопити і дати охолонути, перш ніж додавати до рідких інгредієнтів. Альтернативно, наріжте його на дрібні шматочки.
Розпушувач	Розпушувач використовується для підйому хліба «Ультра Швидкий Хліб» і не потребує часу для підйому. Він діє за допомогою вуглекислого газу, який утворює бульбашки в тісті і пом'якшує текстуру шляхом хімічного процесу.
Сода	Сода схожа на розпушувач і може використовуватися в поєднанні з розпушувачем.
Вода та інші рідини	Вода є важливим інгредієнтом для приготування хліба. Зазвичай температура води між 20 °C та 25 °C є найкращою. Воду можна замінити свіжим молоком або водою, змішаною з 2% сухого молока. Деякі рецепти можуть вимагати соку для покращення смаку хліба (наприклад, яблучний, апельсиновий, лимонний та інші соки).

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: НЕ дозволяйте маленьким дітям гратися з приладом, будь-якою його частиною або упаковкою!

Прилад може виділяти невеликий дим та характерний запах при першому ввімкненні. Це нормально і скоро припиниться. Забезпечте достатню вентиляцію.

1. Розпакуйте прилад та всі комплектуючі. Перевірте, чи немає пошкоджень або відсутніх деталей. Див.: «Конструкція приладу».
2. Обережно видаліть усі рекламні матеріали та рекламні етикетки, але НЕ видаляйте жодних попереджувальних етикеток або етикетки з

моделлю. Особливо переконайтеся, що немає пакувальних матеріалів у формі для хліба, нагрівальному відсіку або муфті на дні форми для хліба.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Завжди **ВИМИКАЙТЕ** (кнопка СТАРТ/СТОП), доки не пролунає звуковий сигнал, від'єднуйте прилад від електромережі та дайте приладу охолонути, перш ніж чистити. Не занурюйте корпус або шнур живлення у воду та не лийте рідини на/в корпус або шнур живлення. **Не мийте прилад або будь-які його частини в автоматичній посудомийній машині.** Завжди переконайтесь, що зовнішня та внутрішня частини форми для хліба та нагрівального відсіку чисті та повністю сухі, перш ніж вставляти форму для хліба.

Відерце для морозива ніколи не повинно контактувати з гарячими поверхнями чи гарячими рідинами і ніколи не повинно нагріватися. Інакше відерце для морозива може лопнути, спричинивши серйозні травми та пошкодження. Для чищення використовуйте лише теплу воду.

3. Перед першим використанням та після тривалого періоду зберігання, почистьте прилад та його частини. Див.: «Догляд та чищення».
4. Переконайтеся, що зовнішня поверхня форми для хліба абсолютно суха та чиста. Зафіксуйте порожню форму для хліба в нагрівальному відсіку (див.: «Експлуатація»). Виберіть програму Випікання (16) і дайте приладу попрацювати приблизно 10 хвилин. Поки прилад нагрівається, може виділятися характерний запах і невеликий дим; це зникне. Застосовуваний нагрів випалить залишки.
5. Вимкніть прилад, від'єднайте від електромережі та дайте приладу охолонути до кімнатної температури. Після цього знову почистьте форму для хліба та нагрівальний відсік (див.: «Догляд та чищення»).
6. Нанесіть трохи вершкового масла або маргарину на кухонну тканину та протріть антипригарні покриття форми для хліба та лопатки для замішування, щоб підготувати їх до використання.

Прилад готовий до використання.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Завжди переконайтесь, що прилад та всі його частини та комплектуючі знаходяться в **недоступному для маленьких дітей місці.** Ваша нова автоматична хлібопічка Design Automatic Bread Maker Advanced призначена для приготування їстівної їжі і нагрівається електрично. Таким

чином, нагрівальні елементи, нагрівальний відсік, кришка та навіть зовнішня поверхня будуть дуже гарячими під час роботи.

Під час роботи НЕ ставте прилад поблизу легкозаймистих або вибухонебезпечних рідин чи газів (наприклад, спирт, балон з пропаном або газова запальничка). Додатково, не ставте прилад на термочутливі поверхні під час роботи, щоб уникнути перегріву та ризику пожежі та ураження електричним струмом.

Завжди кладіть інгредієнти лише в нагрівальний відсік. Якщо інгредієнти досягають нагрівальних елементів, може виникнути пожежа через нагрівання інгредієнтів.

Розміщуйте прилад на стійкій, сухій, рівній та чистій поверхні. Прилад сильно вібрає під час руху та агітації, і, незважаючи на нековзні ніжки, може переміщатися по столу чи прилавку. Тому вкрай **важливо забезпечити дійсно стійке та рівне положення на поверхні столу**. Прилад не може хитатися, нахилитися або ковзати по столу чи прилавку. Крім того, тримайте відповідну відстань (щонайменше 30 см з кожного боку) до країв робочої поверхні та будь-яких інших предметів. Не ставте будь-які тканини чи інші сторонні предмети під прилад під час роботи, щоб уникнути ризику пожежі, перегріву або ураження електричним струмом. Не закривайте вентиляційні отвори в корпусі. Під час роботи операційні елементи повинні бути доступні в будь-який час (див.: «Конструкція приладу»).

Під час користування залишайте щонайменше 1 м вільного простору над приладом, щоб уникнути пошкоджень через нагрівання та конденсат, а також для безперешкодного доступу.

Перед початком роботи завжди переконайтесь, що всі деталі перебувають у належному робочому стані (див.: «Загальні інструкції з техніки безпеки»). Не використовуйте будь-які пошкоджені або невідповідні деталі, щоб уникнути ризику травм та пошкоджень. **Крім того, переконайтесь, що нагрівальні елементи абсолютно чисті та сухі. Навіть дуже дрібні частинки на нагрівальних елементах можуть перегрітися або спричинити коротке замикання під час роботи, що призведе до займання!**

НЕ заповнюйте форму для хліба більше, ніж на максимальну загальну кількість 1000 г! В іншому випадку форма для хліба може переповнитися, і їжа потрапить на нагрівальні елементи. Їжа та сторонні предмети на

нагрівальних елементах згорять до вугілля під час процесу випікання, спричиняючи таким чином ризик пожежі та ураження електричним струмом через коротке замикання.

Не додавайте порошок (борошно, цукрову пудру) або дуже вологі чи рідкі інгредієнти (наприклад, деякі свіжі фрукти) в коробку для інгредієнтів. Інакше порошок або рідина можуть потрапити на гарячі нагрівальні елементи, спричиняючи ризик перегріву, пожежі та ураження електричним струмом!

ПІДГОТОВКА

1. Підготуйте ваші інгредієнти.

Відміряйте всі необхідні кількості відповідно до вашого рецепту. **При цьому переконайтеся, що ви дотримуетесь максимальної кількості (для хліба та кексів 1000 г, включаючи всі інгредієнти).** Перевірте свій рецепт відповідно. При додаванні горіхів або інших сипучих інгредієнтів вам слід розрізати, подрібнити або пюривати ці інгредієнти.

Порада:

Ви можете використовувати мірні чашки, що входять до комплекту.

2. Розмістіть прилад на стійкій, рівній та термостійкій поверхні на відстані щонайменше 30 см до інших предметів та до краю столу чи прилавка. Перевірте, чи прилад має дійсно стійке положення і не буде хитатися або ковзати по столу чи прилавку.

ВАЖЛИВО: Форма для хліба фіксується на муфті механізму замішування. Не застосовуйте силу при спробі вставити або вийняти форму для хліба, щоб уникнути пошкодження. Завжди переконуйтеся, що прилад охолов після недавнього використання, перш ніж розпочинати нову програму випікання.

3. Перевірте, що зовнішня поверхня форми для хліба та внутрішня частина нагрівального відсіку чисті та сухі, і жодні інгредієнти не пролиті в нагрівальний відсік, щоб уникнути запаху горілого під час роботи та ризику пожежі.
4. Відкрийте кришку і помістіть форму для хліба в прилад.

Вставте форму для хліба на муфту для замішування і трохи поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати на муфті. Коли встановлено правильно, стінки форми для хліба розташовані паралельно стінкам нагрівального відсіку, і форма для хліба стоятиме стабільно.

5. Змастіть приводний вал невеликою кількістю маргарину або олії. Це запобіжить прилипанню тіста до приводного валу і допоможе зняти лопатку для замішування після роботи. Натисніть лопатку для замішування на приводний вал, доки вона не зафіксується.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Завжди уникайте пролиття будь-яких інгредієнтів на нагрівальні елементи в нагрівальному відсіку. Під час процесу випікання навіть невеликі частинки на нагрівальних елементах згорять, що спричинить ризик пожежі та запах горілого!

6. Покладіть інгредієнти для вашого рецепту в правильному порядку в форму для хліба. Спочатку додайте всі рідкі інгредієнти, потім цукор, сіль, спеції та ароматизатори. Потім додайте тверді інгредієнти (борошно, суміш для кексу). Додайте дріжджі, соду або розпушувач як останні інгредієнти.

Примітка:

Переконайтеся, що дріжджі, сода або розпушувач не контактують з рідинами або сіллю. Рекомендується зробити невелике заглиблення зверху борошна, щоб додати ці інгредієнти.

7. Переконайтеся, що внутрішня заслінка коробки для інгредієнтів закрита. Для цього злегка посуньте внутрішню заслінку назад у коробку. Закрийте кришку обережно.

ВАЖЛИВО: Обережно додавайте вологі інгредієнти перед тим, як засипати їх у коробку для інгредієнтів. Не засипайте занадто великі або липкі інгредієнти, оскільки вони можуть заблокувати внутрішню заслінку. Завжди нарізайте інгредієнти на дрібні шматочки, але не засипайте будь-який порошок або будь-яку рідку їжу. Для такого типу інгредієнтів, призупиніть роботу, коли пролунає сигнал, і додайте ваші інгредієнти, відкривши кришку.

8. Коробка для інгредієнтів ідеально підходить для додавання гранульованих інгредієнтів, таких як кунжут, лляне насіння або грубо нарізані горіхи. Прилад відкриє внутрішню заслінку коробки для

інгредієнтів, щоб висипати вміст у форму для хліба. Після цього закрийте повзунок.

ЗАПУСК ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ

ВАЖЛИВО: Завжди дайте приладу охолонути, перш ніж розпочинати нову програму випікання. Якщо на дисплеї відображається H:HH після запуску нової програми, температура в нагрівальному відсіку занадто висока. У цьому випадку негайно від'єднайте прилад від електромережі і дайте приладу охолонути до досягнення кімнатної температури.

1. Підготуйте прилад до роботи відповідно до наведених вище інструкцій та закрийте кришку (див.: «Підготовка»).
2. Вставте штепсельну вилку в розетку. (Див.: «Важливі заходи безпеки для електричних приладів»). Пролунає звуковий сигнал, і РК-екран покаже номер програми 1 і стандартні налаштування цієї програми випікання (час, колір та кількість).

Порада:

Кнопки реагують навіть на легкі дотики. Просто торкайтеся кнопок кінчиком пальця. На кришці вказані назви та номери доступних програм.

Кнопки неактивні, якщо відповідна функція недоступна для поточної обраної програми, або поки програма працює, або коли панель керування заблокована (див.: «Блокування панелі керування»). Запущені програми повинні бути спочатку припинені за допомогою кнопки СТАРТ/СТОП, коли ви хочете зробити нові налаштування.

3. Виберіть бажану програму, злегка торкаючись кнопки МЕНЮ. (Див.: «Програми хлібопічки»). Кожне введення підтверджується звуковим сигналом.
4. Використовуйте кнопку КОЛІР СКОРИНКИ, щоб вибрати бажаний колір скоринки вашого хліба. Значок на нижній частині РК-екрана показує, чи ви вибрали світлу, середню або темну скоринку.
5. Використовуйте кнопку ВАГА, щоб вибрати загальну кількість використаних інгредієнтів відповідно до вашого рецепту: 500 г, 750 г або 1000 г.
6. За потреби, ви можете встановити час завершення для процесу випікання за допомогою таймера. Ви можете ввести максимальну затримку до 15 годин. Див.: «Використання таймера».

ВАЖЛИВО: Якщо на дисплеї відображається незвичайна інформація після того, як програма була запущена (**Н:НН** або **Е:ЕО**), негайно від'єднайте прилад від електромережі. Див. «Пошук та усунення несправностей» для отримання додаткової інформації.

7. З бажаними налаштуваннями на РК-екрані, запустіть програму випікання, торкнувшись кнопки СТАРТ/СТОП.

Крапки часу програми та значок поточної робочої фази блиматимуть. Програма автоматично виконуватиме різні операції. Під час роботи кнопка СТАРТ/СТОП буде активною. Ви можете спостерігати за процесом через віконце в кришці вашої хлібопічки. Іноді, під час різних фаз програми, на вікні може утворюватися конденсат.

Порада:

Кришку приладу можна відкривати під час замішування; наприклад, для додавання додаткових інгредієнтів. Для цього слід призупинити роботу (див.: «Функції кнопок»). Це стосується додавання порошку та вологих або липких інгредієнтів. Однак слід уникати відкриття кришки під час роботи, якщо це можливо. Це особливо стосується процесу випікання, оскільки хліб може опати.

8. Ви можете призупинити роботу в будь-який час, коротко торкнувшись кнопки СТАРТ/СТОП. Час програми блиматиме на РК-екрані. Прилад відновить роботу через 3 хвилини.

Додатково, ви можете скасувати роботу в будь-який час. Для цього утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП натиснутою протягом прибіл. 3 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал. Будь-яка запущена програма буде негайно скасована, а поточні налаштування видалені.



ОБЕРЕЖНО – РУХОМІ ЧАСТИНИ!

НЕ виймайте форму для хліба, не хапайтеся за неї та не вставляйте жодних предметів (наприклад, кухонного приладдя) у форму для хліба, коли прилад підключений до електромережі, щоб уникнути травм та пошкоджень через роботу механізму замішування.

9. Якщо ви бажаєте виїняти лопатку для замішування після останнього замішування, тісто залишиться недоторканим після випікання. Однак лопатка зробить кілька рухів між фазами замішування. Тому ви можете

вийняти лопатку для замішування під час третьої фази підйому/ферментації, що позначається значком ферментації та номером фази 2.

а. Від'єднайте прилад від електромережі.

Примітка:

При перериванні програми не довше ніж на прибіл. 10 хвилин, поточна програма випікання НЕ припиняється, а буде продовжена, щойно ви знову підключите штепсельну вилку (див.: «Функція пам'яті»).

- б. Відкрийте кришку. Присипаними борошном руками ви можете вийняти тісто і вийняти лопатку для замішування. Переконайтеся, що борошно не потрапить на зовнішню поверхню форми для хліба.
- с. Замініть і замкніть форму для хліба з тістом і закрийте кришку приладу.
- д. Знову підключіть прилад до джерела живлення. Програма випікання продовжиться.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Висока температура: Ризик опіків!

Гаряче повітря та конденсат можуть виходити з вентиляційних отворів у кришці. Не тримайте руки, обличчя або інші частини тіла над приладом під час роботи. Нагрівальний відсік і всі деталі (наприклад, форма для хліба та кришка) сильно нагріваються під час роботи. Завжди захищайте свої руки кухонними рукавицями, коли виймаєте форму для хліба з приладу, поки він ще гарячий. Навіть зовнішня поверхня приладу нагріватиметься під час роботи. Торкайтеся приладу та елементів керування лише за ручки.

10. Ви можете припинити програму випікання та функцію підігріву в будь-який час, утримуючи кнопку СТАРТ/СТОП натиснутою протягом 3 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал.

Після завершення програми випікання пролунає 10 звукових сигналів, і на РК-екрані з'явиться 0:00. Прилад автоматично перемикається на функцію підігріву на 60 хвилин (див. «Функція підтримки тепла»). Після цього прилад повністю вимикається, і нагрівання припиняється.

Порада:

Слід уникати залишення хліба у формі після того, як прилад вимкнувся. Коли прилад охолоне, хліб може стати вологим через конденсат.

11. Відкрийте кришку і перевірте консистенцію хліба. Якщо хліб не пропікся або занадто світлий, ви можете використати програму

Випікання (16), щоб випікати хліб ще деякий час. Див.: «Застосування додаткового часу випікання».



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед тим, як виймати вилку, від'єднайте прилад. Прилад ніколи не повинен підключатися до електромережі, коли він не використовується!

Не торкайтеся жодних частин всередині приладу незахищеними руками, поки прилад ще гарячий. Завжди захищайте руки кухонними рукавицями або рушниками, коли відкриваєте кришку та виймаєте гарячу форму для хліба після випікання. Остерігайтеся гарячої пари, що виходить з-під кришки при її відкритті. Не кладіть гарячу форму для хліба на термочутливі поверхні, щоб уникнути вологи та пошкоджень.

12. Від'єднайте хлібопічку від електромережі. Потім захистіть руки кухонними рукавицями. Відкрийте кришку хлібопічки. Потім візьміться за ручку, щоб вийняти форму для хліба. Для цього поверніть форму для хліба проти годинникової стрілки, доки ви не зможете легко підняти її за ручку.
13. Поставте гарячу форму для хліба на термостійку поверхню, щоб уникнути вологи, і дайте формі охолонути, перш ніж виймати хліб.

ВАЖЛИВО: Не використовуйте тверді або гострі предмети, оскільки вони можуть подрпати антипригарне покриття. Не ріжте хліб у формі для хліба, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття. Завжди виймайте хліб з форми, перш ніж нарізати його на скибочки.

14. Використовуйте м'яку пластикову лопатку, щоб обережно відокремити боки хліба від форми. Переверніть форму для хліба догори дном. За потреби, обережно струсіть, доки хліб не вийде з форми.
15. Негайно промийте форму для хліба теплою водою після виймання хліба. Це важливо, оскільки залишки тіста прилипнуть до приводного валу.
16. Дайте хлібу охолонути протягом 15-30 хвилин перед нарізанням та вживанням. Якщо потрібно, витягніть лопатку для замішування перед нарізанням. Для цього використовуйте гачок, що входить до комплекту. Майте на увазі, що хліб гарячий!

Порада:

Ми рекомендуємо різати свіжоспечений хліб за допомогою електричного ножа або ножа із зубчастим лезом. При використанні кухонного ножа хліб може стиснутися.

Порада:

Ви можете зберігати залишки домашнього хліба в герметичних пластикових пакетах або контейнерах приблизно 3 дні при кімнатній температурі. У холодильнику ви можете зберігати хліб до 10 днів. Зазвичай час зберігання коротший, ніж для хліба з пекарні.

СПЕЦІАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ШВИДКОГО ХЛІБА

Швидкий хліб готується з розпушувачем та содою, які активуються вологою та теплом. Для ідеального швидкого хліба важливо, щоб усі рідини були розміщені на дні форми для хліба з сухими інгредієнтами зверху. Під час початкового змішування швидкого тіста сухі інгредієнти можуть накопичуватися в кутах форми. Можливо, доведеться допомогти хлібопічці в процесі замішування, щоб уникнути утворення грудочок борошна. Для цього використовуйте гумову лопатку.

ЗАСТОСУВАННЯ ДОДАТКОВОГО ЧАСУ ВИПІКАННЯ

Якщо хліб не досяг бажаної консистенції або підрум'янення, або ви ненавмисно скасували програму випікання, ви можете застосувати додатковий час випікання до 1½ години. Для цього залиште хліб у хлібопічці і закрийте кришку.

Порада:

Щоб завершити випікання хліба та кексів, вам може знадобитися лише кілька хвилин додаткового часу випікання. Для цього запустіть програму 16 (Випікання) одразу після процесу випікання. Після бажаного часу випікання скасуйте програму випікання вручну, утримуючи кнопку СТАРТ/СТОП натиснутою приблизно 3 секунди, доки не пролунає звуковий сигнал.

Примітка:

Перед внесенням будь-яких нових записів, ви повинні скасувати будь-яку запущену програму, включаючи функцію підігріву. Для цього утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП натиснутою приблизно 3 секунди, доки не пролунає звуковий сигнал.

1. Торкніться кнопки ВИПІКАННЯ, щоб вибрати програму Випікання (16). Попередньо встановлений час випікання (30 хвилин) відображається на РК-екрані.
2. За допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС виберіть бажаний час випікання. Ви можете вибрати час випікання від 10 хвилин до 1½ години (1:30) з кроком у 5 хвилин.
3. З бачимим бажаним часом випікання на РК-екрані, коротко торкніться кнопки СТАРТ/СТОП, щоб підтвердити ваш вибір.

ВАЖЛИВО: Час випікання блиматиме на РК-екрані, і решта кнопок буде заблокована, крім +ЧАС або -ЧАС. Ви повинні підтвердити свій вибір за допомогою кнопки СТАРТ/СТОП, перш ніж ви зможете зробити будь-які інші налаштування або запустити програму.

4. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб запустити програму. Хлібопічка нагріватиме нагрівальний відсік протягом вибраного часу. Після цього пролунає звуковий сигнал, і хлібопічка автоматично перемкнеться на функцію підігріву.

ПРИГОТУВАННЯ ДЖЕМУ

За допомогою програми Джем (10) ви можете готувати смачні джеми та чатні.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не переповнюйте форму для хліба, оскільки джем може розбризкуватися та переливатися. Завжди спочатку закладайте пюровані фрукти. Потім додавайте желувальний цукор.

1. Підготуйте ваші інгредієнти. Помийте фрукти та видаліть усі неїстівні частини (наприклад, шкірку, плідоніжки, насіння). Потім пюруйте фрукти та зважте пюре на кухонних вагах.
2. Встановіть лопатку для змішування на приводний вал всередині форми для хліба.
3. Обережно засипте пюровані фрукти в форму для хліба.

Порада:

При використанні фруктів з низьким вмістом фруктових кислот (наприклад, полуниці, персиків, черешні), слід додати трохи лимонної кислоти або столову ложку лимонного соку для сприяння процесу желювання.

4. Зважте желувальний цукор відповідно до інструкцій на упаковці. Посипте желувальний цукор поверх фруктового пюре.

5. Переконайтеся, що зовнішня поверхня форми для хліба абсолютно суха та чиста. Потім помістіть форму для хліба в нагрівальний відсік хлібопічки та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати. Закрийте кришку хлібопічки.
6. Підключіть хлібопічку до джерела живлення та торкніться кнопки МЕНЮ кілька разів, щоб вибрати програму Джем (10). Ви не можете вносити жодних подальших налаштувань у цю програму.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Внутрішня частина приладу, а також форма для хліба та її вміст будуть дуже гарячими після роботи. Навіть зовнішня поверхня приладу буде гарячою. Під час роботи та після неї торкайтеся приладу лише за ручки та елементи керування. Захищайте руки кухонними рукавицями, коли виймаєте гарячу форму для хліба. Будьте обережні, коли виливаєте гарячий вміст з форми для хліба.

7. Торкніться кнопки СТАРТ/СТОП, щоб розпочати програму. Зачекайте, доки програма не завершиться і не пролунає звуковий сигнал.
8. Захищайте руки кухонними рукавицями та відкрийте кришку приладу за допомогою ручки. Поверніть форму для хліба проти годинникової стрілки, щоб розблокувати її. Потім вийміть форму для хліба з приладу.
9. Обережно перелийте гарячий джем у термостійкі контейнери. Дайте джему охолонути перед споживанням.

Порада:

Залежно від типу фруктів, процес желювання може тривати кілька годин.

ВИКОРИСТАННЯ ВІДЕРЦЯ ДЛЯ МОРОЗИВА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Відерце для морозива наповнене охолоджувачем і призначене для використання лише в холодильнику або морозильній камері та може бути охолоджене. **Не використовуйте відерце для морозива, редуктор та лопатку для перемішування з будь-якою програмою приладу, крім програми Морозиво 15! Не доводьте відерце для морозива, редуктор та лопатку для перемішування до контакту з гарячими поверхнями чи рідинами. Не використовуйте відерце для морозива в поєднанні з будь-якою програмою нагрівання хлібопічки. Охолоджувач всередині відерця для морозива сильно розшириться при нагріванні, що призведе до розриву відерця та спричинить ризик серйозних травм та пошкодження. Крім того, пластикові частини відерця для морозива, редуктора та лопатки для перемішування чутливі до тепла і будуть зіпсовані та пошкоджені, коли нагріються.**

Виймаючи відерце для морозива з морозильної камери, майте на увазі, що воно буде надзвичайно холодним. **Захищайте руки рукавицями. За жодних обставин не торкайтеся відерця для морозива мокрими руками, коли воно було в морозильній камері.** Ваша шкіра миттєво примерзне до холодних поверхонь, спричиняючи сильні опіки та травми.

Охолоджувач всередині відерця для морозива може підтримувати низьку температуру протягом кількох годин. Для цього попередньо охолодіть відерце для морозива в морозильній камері протягом кількох годин (на ніч). Завжди ставте відерце для морозива на рівну поверхню в відповідному положенні в морозильній камері з температурою замерзання не вище -18 °C. Крім того, не ставте відерце для морозива догори дном або на делікатні заморожені продукти в морозильній камері.

Порада:

Відерце для морозива готове до використання, коли охолоджувач всередині не буде булькати при струшуванні відерця (після 16 годин охолодження на максимумі).

Ви можете використовувати відерце для морозива різними способами:

- Зберігайте ваші напої та продукти холодними (наприклад, вино, лимонад) протягом кількох годин.
- Зберігайте кубики льоду або колотий лід холодними протягом кількох годин.
- Крім того, використовуючи програму Морозиво (15) у Design Automatic Bread Maker Advanced, ви можете приготувати морозиво.

Порада:

Розмістіть відерце для морозива в морозильній камері на ніч і використовуйте його протягом дня.

ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА

Як підготувати інгредієнти

ВАЖЛИВО: Об'єм усіх інгредієнтів не повинен перевищувати половини максимального об'єму відерця для морозива (прибл. 300-350 мл), щоб уникнути переливання через край під час розширення морозива. За потреби, відповідно адаптуйте ваш рецепт.

1. Можна додати яєчний жовток, щоб зробити ваше морозиво дещо м'якшим та гладкішим. Збийте яєчний жовток до кремоподібного стану з цукром. Використовуйте гранульований цукор, оскільки цей тип легко розчиняється.
2. Нагрійте молоко в каструлі, доки воно злегка не закипить. Потім, повільно влийте молоко в збитий яєчний жовток, енергійно перемішуючи. Однак

не вливайте нагріте молоко в яєчний жовток все одразу, щоб уникнути того, що яєчний жовток згорнеться і стане грудкуватим.

3. Нагрівайте суміш, доки вона злегка не закипить. Потім дайте суміші охолонути до кімнатної температури. Помістіть суміш у холодильник, доки вона не охолоне до прибл. 5 °C.
4. Вилийте охолоджені вершки в попередньо охолоджений контейнер і збивайте, доки вони не стануть злегка кремоподібними. Потім змішайте холодну молочну суміш.
5. Щоб приготувати ваше індивідуальне морозиво, змішайте суміш для морозива з пюре зі спілих фруктів, соками, дрібно нарізаними, обсмаженими горіхами або мигдалем, ваніллю, нуга-кремом, розтопленим шоколадом або розчинною кавою, розчиненою в невеликій кількості молока. Додайте за смаком.
6. Перед заморожуванням у відерці для льоду охолодіть суміш у холодильнику щонайменше до +5°C.

ЯК ЗАМОРОЗИТИ МОРОЗИВО

7. Відерце для морозива повинно було знаходитися в морозильній камері до 16 годин у вертикальному положенні. Не ставте відерце для морозива догори дном або на бік. Переконайтеся, що температура морозильної камери достатньо низька (щонайменше -18 °C). Відерце для морозива достатньо охолоджене, коли ви не чуєте булькання при його струшуванні.
8. Інгредієнти слід підготувати відповідно до вашого рецепту та наведених вище інструкцій і охолодити до прибл. +5 °C.
9. Помістіть редуктор чорним приводним колесом догори в нагрівальний відсік хлібопічки Design Automatic Bread Maker Advanced. Поверніть редуктор, щоб зафіксувати його в нагрівальному відсіку. Редуктор повинен стояти стабільно і не хитатися.
10. **Захистіть руки рукавицями** та вийміть відерце для морозива з морозильної камери. Поставте відерце для морозива на редуктор і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб надійно зафіксувати на редукторі. Вставте лопатку для перемішування на приводний вал у центрі відерця для морозива.
11. Підключіть хлібопічку до джерела живлення та виберіть програму Морозиво (15) за допомогою кнопки МЕНЮ.
12. Використовуючи кнопки +ЧАС та -ЧАС, виберіть бажаний час перемішування. Ви можете вибрати 20, 25 або 30 хвилин. Торкніться кнопки СТАРТ/СТОП, щоб підтвердити ваш вибір.
13. Знову коротко торкніться кнопки СТАРТ/СТОП, щоб запустити програму.

ВАЖЛИВО: Не закладайте гарячі інгредієнти, коли заповнюєте відерце для морозива. При заповненні інгредієнти повинні бути температури морозильної камери.

14. Щойно лопатка для перемішування почне обертатися, коротко перемішайте вашу попередньо охолоджену суміш для морозива та повільно залийте її у відерце для морозива. Після цього закрийте кришку хлібопічки і зачекайте, доки не пролунає сигнал.
15. Від'єднайте хлібопічку від електромережі та відкрийте кришку. Захистіть руки рукавицями і поверніть відерце для морозива проти годинникової стрілки, щоб розблокувати його. Потім вийміть відерце для морозива з нагрівального відсіку.

ВАЖЛИВО: Не використовуйте тверді або гострі предмети для виймання вашого морозива. Не застосовуйте силу. Використовуйте м'яку пластикову лопатку або пластикову ложку.

16. Використовуючи пластикову ложку, вийміть ваше морозиво з відерця для морозива. Очистіть відерце для морозива після кожного використання (див.: «Догляд та чищення»).

Порада:

Морозиво м'яке. Якщо ви хочете, щоб воно було твердішим, помістіть морозиво в морозильну камеру на ½ години перед споживанням. Ви можете зберігати морозиво приблизно 1 тиждень у герметичному контейнері в морозильній камері.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

Програма ЙОГУРТ (номер 18) може використовуватися для приготування вашого власного йогурту. Для цього вам потрібне свіже молоко та невелика кількість живого йогурту з лактобактеріями.

1. Налийте приблизно 1 літр чистого молока та 100 мл живого йогурту з лактобактеріями у форму для хліба. Ретельно перемішайте.

Порада:

Вам слід додати всі інші інгредієнти (наприклад, цукор, соки, ароматизатори) після приготування чистого йогурту.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Завжди забезпечуйте вибір програми ЙОГУРТ. З будь-якою іншою програмою, крім програми 18 ЙОГУРТ, молоко може перелитися і досягти нагрівальних елементів, спричиняючи ризик пожежі та ураження електричним струмом.

2. Закрийте кришку приладу. Використовуйте кнопку МЕНЮ, щоб вибрати програму 18 Йогурт. Переконайтеся, що ви не вибрали жодної іншої програми!
3. Використовуючи кнопки +ЧАС та -ЧАС, виберіть бажаний час обробки від 8 до 12 годин. Кожен раз, коли ви натискаєте кнопку ЧАС, час обробки змінюється на 30 хвилин.
За замовчуванням встановлено 8 годин. Однак, загалом, йогурт стане більш кремовим при тривалому процесі обробки.
4. Коротко торкніться кнопки СТАРТ/СТОП, щоб розпочати програму. Пролунає звуковий сигнал, як тільки програма завершиться.
5. Дайте вашому домашньому йогурту охолонути. Потім злийте рідину (сироватку).

Порада:

Ви можете зберегти сироватку, що утворилася на йогурті, з деяким цукром та/або фруктовим соком за смаком, ви отримаєте освіжаючий напій.

6. Зберігайте ваш йогурт у холодильнику.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо під час роботи виникають будь-які проблеми, ви знайдете рішення в цьому розділі. Додаткову інформацію щодо обробки вашої їжі можна знайти в розділі «Поради для досягнення найкращих результатів».

Проблема	Можлива причина	Рішення
Дим виходить з вентиляційного отвору.	Залишки від попереднього процесу випаровуються з нагрівальних елементів.	Це нормально. Перед першим використанням дайте програмі випікання (16) попрацювати 10 хвилин, поки форма для хліба порожня. Див.: «Перед першим використанням».
	Деякі інгредієнти пролилися на нагрівальні елементи.	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте йому охолонути. Потім ретельно почистьте нагрівальний відсік та зовнішню поверхню

		форми для хліба (див.: «Догляд та чищення»). Дайте йому висохнути природним шляхом протягом прибл. ½ години. Суворо уникайте пролиття будь-якої їжі в нагрівальний відсік.
	Залишки від попереднього процесу випаровуються з нагрівальних елементів.	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте йому охолонути. Потім ретельно почистьте нагрівальний відсік та зовнішню поверхню форми для хліба (див.: «Догляд та чищення»). Дайте йому висохнути природним шляхом протягом прибл. ½ години. Суворо уникайте пролиття будь-якої їжі в нагрівальний відсік.
	Інгредієнти в коробці для інгредієнтів були занадто вологими або занадто дрібно помеленими. Таким чином, порошок або волога пролилися в нагрівальний відсік.	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте йому охолонути. Потім ретельно почистьте нагрівальний відсік та зовнішню поверхню форми для хліба (див.: «Догляд та чищення»). Дайте йому висохнути природним шляхом протягом прибл. ½ години. Коробка для інгредієнтів призначена лише для

		сухих та грубо нарізаних інгредієнтів. Завжди вводьте борошно та дрібно мелені інгредієнти безпосередньо у форму для хліба.
Нижня скоринка хліба занадто тверда та/або занадто товста.	Хліб залишався у формі занадто довго з увімкненою функцією підтримки тепла.	Після того, як пролунає сигнал. Це найкращий момент, щоб вийняти хліб з хлібопічки.
Дуже важко вийняти хліб з форми.	Лопатка для замішування прилипла до приводного валу.	Після випікання налейте гарячу воду в форму для хліба на 10 хвилин. Потім почистьте форму для хліба та лопатку для замішування. Наступного разу змастіть приводний вал невеликою кількістю олії або маргарину. Це допоможе вийняти хліб після приготування.
Інгредієнти не перемішані рівномірно, хліб погано пропікся.	Обрано неправильну програму.	Уникайте роботи з неправильною програмою. (див.: «Програми хлібопічки»).
	Ви відкривали кришку кілька разів під час роботи.	Уникайте відкриття кришки під час останньої фази підйому та випікання (див.: «Фази програм»).
	Тісто занадто густе.	Додайте трохи рідини до вашого рецепту.

		Однак переконайтеся, що ви не заповнюєте більше 1000 г загалом.
	Механічний опір занадто високий, і лопатка для замішування не може обертатися та адекватно перемішувати.	Вимкніть хлібопічку. Чи можете ви рухати її з невеликим зусиллям? Дайте приладу запустити процес замішування з порожньою формою для хліба. Якщо це не вдається, зателефонуйте до центру обслуговування клієнтів GASTROBACK®, Тел.: +49 (0) 4165 2225-0.
Лопатка для замішування не рухається, навіть коли двигун працює.	Лопатка для замішування та приводний вал не встановлені належним чином.	Переконайтеся, що форма для хліба та лопатка для замішування встановлені належним чином (див.: «Підготовка»).
	Тісто занадто густе та/або занадто велике.	Перевірте правильну вагу інгредієнтів. Додайте трохи рідини. Однак переконайтеся, що ви не заповнюєте більше 1000 г загалом.
Хліб вологий і занадто м'який.	Якщо хліб остигає в хлібопічці, він може стати вологим через конденсат.	Вийміть хліб вчасно. Зберігайте його в герметичній коробці для хліба.
Тісто переливається через край форми.	Кількість рідини та/або дріжджів занадто велика, через що тісто піднімається занадто сильно.	Негайно від'єднайте прилад від електромережі. Дайте приладу охолонути і почистьте нагрівальний відсік та

		зовнішню поверхню форми для хліба (див.: «Догляд та чищення»). Зменште кількість рідини, щоб зробити тісто густішим. Не заповнюйте більше 1000 г загалом.
Хліб тисне на кришку під час випікання.	Забагато тіста.	Не заповнюйте більше 1000 г загалом.
	Забагато дріжджів або кімнатна температура занадто висока > 34 °C.	Перевірте ваш рецепт. Не використовуйте прилад, коли температура в приміщенні вище 34 °C.
Хліб занадто малий або не піднявся.	Недостатньо дріжджів.	Перевірте кількість дріжджів.
	Погана активність дріжджів.	Не використовуйте дріжджі, що зберігалися занадто довго. Вода повинна бути теплою, але вище 15 °C. Переконайтеся, що дріжджі не контактують із сіллю.
	Ви вибрали програму, призначену для дріжджового хліба, для випікання тіста з розпушувачем та/або содою.	Виберіть відповідну програму. Див.: «Програми хлібопічки».
Хліб опадає під час випікання.	Використане борошно не може підтримувати підйом тіста.	Використовуйте хлібне борошно або відповідну суміш для випікання.
	Активність дріжджів занадто висока або температура підйому занадто висока.	Оптимальна температура підйому дріжджів становить приблизно 20 °C.

	Надлишок води робить тісто занадто вологим.	Перевірте ваш рецепт і зменште кількість води.
Хліб занадто щільний.	Забагато борошна або недостатньо води.	Зменште кількість борошна або збільште кількість води.
	Забагато фруктових інгредієнтів або забагато цільнозернового борошна.	Зменште кількість відповідних інгредієнтів та/або збільште кількість дріжджів.
Центр хліба порожнистий.	Надлишок води або дріжджів, або відсутність солі.	Зменште кількість води або дріжджів. Ймовірно, додайте трохи солі.
	Температура води занадто висока.	Вода повинна бути теплою.
Скоринка занадто товста і темна при випіканні кексів або продуктів з високим вмістом цукру.	Різні рецепти та інгредієнти мають великий вплив на колір скоринки, і на підрум'янення завжди буде впливати високий вміст цукру.	Якщо скоринка занадто темна для рецепту з високим вмістом цукру, скасуйте програму випікання (торкніться кнопки СТАРТ/СТОП) приблизно за 5-10 хвилин до закінчення часу випікання. Залиште хліб/кекс у нагрівальному відсіку із закритою кришкою, перш ніж виймати його.
Збій живлення під час виконання програми.		У разі збою живлення до 10 хвилин, хлібопічка виконає останню запущену програму до завершення, як тільки відновиться живлення. У разі збою живлення

		понад 10 хвилин, ви повинні почати знову.
Родзинки, шоколадні гранули, фрукти та подібні інгредієнти подрібнюються в приладі.		Щоб уникнути подрібнення інгредієнтів, додавайте фрукти, горіхи тощо до тіста лише після звукових сигналів.
Не вдається активувати функцію таймера. Значок пісочного годинника не відображається та/або кнопки ЧАСУ неактивні.	Ви вибрали програму, для якої не передбачена робота з таймером. Функція таймера недоступна для деяких програм.	Якщо це підходить для вашого рецепту, виберіть іншу програму. Будь ласка, майте на увазі: для деяких програм ви вибираєте час обробки за допомогою кнопок ЧАСУ. Це особливо важливо для програми Випікання (16)!
Прилад підключений до електромережі, але кнопки на панелі керування неактивні. Немає реакції на ваші введення.	Панель керування заблокована.	На РК-екрані відображається значок ключа, якщо панель керування заблокована. Коли відображається значок ключа, одночасно натисніть кнопки ВАГА та КОЛІР СКОРИНКИ, щоб розблокувати панель керування.
	Ви вибрали програму Джем.	З програмою Джем (10) подальші введення неможливі. Активними залишаються лише кнопки МЕНЮ та СТАРТ/СТОП.
Час блимає на РК-екрані. Прилад не	Запущена програма призупинена.	Торкніться кнопки СТАРТ/СТОП, щоб продовжити роботу. Як

реагує на ваше введення.		альтернатива, приблизно через 3 хвилини прилад автоматично відновить роботу.
	Прилад знаходиться в режимі налаштування часу.	Для деяких програм (11, 13, 15 та 16) ви можете встановити час обробки за допомогою кнопок +ЧАС та -ЧАС, що позначається блиманням часу. Встановіть бажаний час, потім коротко натисніть СТАРТ/СТОП для підтвердження. Див.: «Програми хлібопічки».
Незвичайна інформація на екрані.		
Н:НН (після запуску програми)	Температура всередині нагрівального відсіку занадто висока.	Негайно торкніться кнопки СТАРТ/СТОП, щоб зупинити програму, та від'єднайте прилад від електромережі. Потім відкрийте кришку і дайте хлібопічці повністю охолонути перед повторним використанням.
Е:ЕО (після запуску програми)	Збій датчика температури.	Надішліть прилад в авторизований сервісний центр для ремонту.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Завжди переконайтесь, що прилад знаходиться в недоступному для маленьких дітей місці.

Завжди ВИМИКАЙТЕ прилад (утримуючи кнопку СТАРТ/СТОП до звукового сигналу), потім від'єднайте прилад від електромережі та зачекайте, доки він не охолоне (щонайменше 20 хвилин), перш ніж переміщувати або чистити прилад. Не намагайтеся переміщувати прилад під час роботи.

Поверхні форми для хліба та лопатки для замішування мають антипригарне покриття. Не дряпайте та не ріжте по антипригарному покриттю. Не використовуйте будь-які абразивні засоби для чищення або корозійні хімікати (наприклад, відбілювач, засіб для чищення духовок або гриля) для чищення приладу або будь-яких його частин, щоб уникнути пошкодження поверхонь. Не використовуйте тверді або гострі предмети для чищення будь-яких поверхонь приладу.

Забезпечте захист корпусу від бризок води та вологи. Не занурюйте корпус або шнур живлення у воду чи будь-яку іншу рідину, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом та пошкодження. Не проливайте та не допускайте потрапляння крапель будь-яких рідин на корпус, шнур живлення або в нагрівальний відсік, щоб уникнути ризику пожежі та ураження електричним струмом. Не застосовуйте силу!

Не мийте прилад, будь-які його частини або комплектуючі в автоматичній посудомийній машині.

1. Від'єднайте прилад від електромережі і з відкритою кришкою дайте йому охолонути до кімнатної температури (щонайменше 20 хвилин).
2. Щоб розблокувати форму для хліба, поверніть її проти годинникової стрілки. Потім підніміть її з нагрівального відсіку.

ВАЖЛИВО: Для чищення приладу використовуйте лише теплу мильну воду. Поводьтеся з деталями приладу обережно, щоб уникнути пошкоджень. Це особливо стосується внутрішньої заслінки коробки для інгредієнтів, білого силіконового ущільнення на дні нагрівального відсіку та нагрівальних елементів.

3. Очистьте нагрівальний відсік вологою ганчіркою або м'якою вологою щіткою. Видаліть усі крихти та бризки. Однак не пошкоджуйте біле силіконове ущільнення та нагрівальні елементи на дні нагрівального відсіку. Додатково, на нагрівальних елементах не повинно залишатися ворсу чи інших частинок.
4. Протріть кришку та внутрішню поверхню коробки для інгредієнтів вологою ганчіркою. Не пошкоджуйте внутрішню заслінку коробки для інгредієнтів.

Якщо потрібно, використовуйте невелику м'яку щітку для очищення внутрішньої частини коробки для інгредієнтів.

5. Протріть зовнішню поверхню приладу та шнур живлення м'якою вологою ганчіркою. Після цього витріть прилад сухою м'якою ганчіркою.

6. Вийміть лопатку для замішування, просто потягнувши її вгору.

Якщо лопатка для замішування прилипла до приводного валу і її важко зняти, наповніть форму для хліба гарячою мильною водою приблизно на 30 хвилин. Потім спробуйте знову. Якщо потрібно, використовуйте гачок, що входить до комплекту, щоб підняти лопатку для замішування з форми для хліба.

7. Очистіть лопатку для замішування та приводний вал, що виступає з дна внутрішньої частини форми для хліба, теплою мильною водою та м'якою щіткою або ганчіркою. Ретельно почистьте внутрішню частину форми для хліба. Вона повинна бути гладкою та блискучою. Інакше лопатка для замішування може прилипнути до приводного валу після наступної роботи.

Порада:

Переконайтеся, що отвір у лопатці для замішування повністю чистий і гладкий. Залишки всередині отвору прилипнуть до приводного валу, що значно ускладнить зняття лопатки з приводного валу після роботи.

8. Після чищення тримайте лопатку для замішування та форму для хліба до світла, щоб перевірити, чи отвір у лопатці та приводний вал чисті. Якщо є залишки, вам слід замочити лопатку для замішування та форму для хліба на деякий час у гарячій мильній воді. Після цього ретельно протріть їх м'якою ганчіркою.

9. Ретельно просушіть усі деталі. Після цього дайте приладу (з відкритою кришкою) та деталям висохнути природним шляхом протягом ½ години, де вони будуть недоступні для маленьких дітей.

Порада:

Рекомендується збирати прилад після чищення. Таким чином, ви захистите деталі від пошкодження, втрати та пилу.

ВАЖЛИВО: Перед повторним збиранням приладу **завжди переконайтесь, що частини приладу чисті та абсолютно сухі.** Це особливо важливо для нагрівального відсіку та зовнішньої поверхні форми для хліба. Інакше волога може потрапити на нагрівальні елементи та спричинити ризик перегріву та ураження електричним струмом.

10. Вставте лопатку для замішування на приводний вал у формі для хліба.

11. Поверніть форму для хліба в нагрівальний відсік, доки вона не зафіксується на муфті механізму замішування. Потім поверніть форму для хліба за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її на муфті.

Порада:

Якщо ви не можете повністю опустити форму для хліба, трохи поверніть приводний вал/лопатку для замішування, а потім спробуйте знову.

12. Закрийте кришку.

ЧИЩЕННЯ ВІДЕРЦЯ ДЛЯ МОРОЗИВА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не нагрівайте відерце для морозива та не допускайте контакту відерця, редуктора та лопатки для перемішування з гарячими поверхнями чи гарячими рідинами. Охолоджувач всередині відерця для морозива сильно розшириться при нагріванні, що призведе до розриву відерця та спричинить ризик серйозних травм та пошкодження. Крім того, пластикові частини відерця для морозива, редуктора та лопатки для перемішування не є термостійкими і будуть зіпсовані та пошкоджені, коли нагріються.

Відерце для морозива може бути надзвичайно холодним під час використання. Завжди захищайте руки рукавицями, торкаючись відерця для морозива, щоб уникнути обмороження. Під час використання відерце для морозива та редуктор зафіксовані в нагрівальному відсіку хлібопічки.

1. Захищайте руки рукавицями, перш ніж торкатися відерця для морозива. Щоб розблокувати відерце для морозива в хлібопічці, поверніть його проти годинникової стрілки, а потім підніміть з нагрівального відсіку. Повністю спорожніть відерце для морозива. Поверніть редуктор проти годинникової стрілки, а потім вийміть його з нагрівального відсіку. Вийміть лопатку для перемішування з відерця для морозива.
2. Помийте відерце для морозива, лопатку для перемішування та редуктор у теплій мильній воді, використовуючи м'яку нейлонову щітку або м'яку тканину.
3. Ретельно висушіть деталі. Потім залиште їх сохнути природним шляхом, де вони будуть недоступні для маленьких дітей.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА!

НЕ МИЙТЕ ФОРМУ ДЛЯ ХЛІБА В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ!

ЗБЕРІГАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Маленькі діти повинні перебувати під наглядом, щоб вони не гралися з приладом або будь-якою його частиною. Коли прилад не використовується, завжди від'єднуйте його від електромережі та дайте йому повністю охолонути. Завжди очищайте прилад та всі його частини перед зберіганням, щоб уникнути накопичення засохлих продуктів (див.: «Догляд та чищення»). Не тримайте прилад за шнур живлення або кришку для його переміщення.

Переконайтеся, що прилад зберігається в чистому, сухому та безпечному місці, захищеному від неприпустимих впливів (морозу, прямих сонячних променів, механічного або електричного удару, спеки, вологи) та в недоступному для маленьких дітей місці. Не кладіть жодних твердих або важких предметів на прилад, в нього або на його частини.

Завжди поводьтеся зі шнурами живлення з особливою обережністю. Шнур живлення ніколи не можна зав'язувати у вузли, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати. Не дозволяйте шнуру живлення або штепсельній вилці звисати з краю столу чи стільниці.

Для зберігання візьміться за прилад знизу корпусу і поставте його на чисту та стійку поверхню, де він не може впасти. Вільно обмотайте шнур живлення навколо приладу.

Не використовуйте жодні частини або комплектуючі приладу з будь-якою іншою метою, крім експлуатації приладу. Рекомендується зберігати частини та комплектуючі приладу разом із приладом. Для цього зберіть прилад після чищення (див.: «Догляд та чищення») та закрийте кришку, таким чином захищаючи всі частини від пошкодження, втрати та пилу.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Цей виріб було розроблено відповідно до Регламенту Комісії (Європейського Союзу) 2023/826 щодо вимог до екодизайну.

Режим	Споживана потужність (ват)	Період (хвилини)	Функція керування живленням
Режим очікування	0,3 Вт	1 хв	Так

ПРИМІТКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ



Утилізація приладу та упаковки повинна здійснюватися відповідно до місцевих правил та вимог щодо електричних приладів та упаковки. Будь ласка, зверніться до вашої місцевої компанії з утилізації.

Не утилізуйте електричні прилади як несортвані побутові відходи, використовуйте окремі пункти збору. Зверніться до місцевих органів влади для отримання інформації про наявні системи збору. Якщо електричні прилади утилізуються на звалищах, смітниках або спалюються, небезпечні речовини можуть потрапити в ґрунтові води або виділятися в повітря, отруюючи флору та фауну, і таким чином потрапляючи в харчовий ланцюг та завдаючи шкоди вашому здоров'ю та добробуту. При заміні старих приладів на нові, продавець юридично зобов'язаний прийняти ваш старий прилад для утилізації щонайменше безкоштовно.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання додаткової інформації відвідайте вебсайт www.gastroback.de. Для отримання технічної підтримки ви можете зв'язатися з Центром обслуговування клієнтів GASTROBACK® за телефоном: +49 (0) 4165/22 25-0 або електронною поштою: info@gastroback.de.

ГАРАНТІЯ

Ми гарантуємо, що вся наша продукція не має дефектів на момент покупки. Дія гарантії поширюється на будь-які доведені виробничі або матеріальні дефекти; протягом 2 років після покупки приладу дефект буде усунено шляхом безкоштовного ремонту або заміни, при цьому подальші претензії виключаються. Гарантійні претензії покупця не приймаються, якщо пошкодження або дефект приладу спричинені неналежним поводженням, перевантаженням або помилками при установці. Право на гарантійне обслуговування втрачається, якщо третя сторона здійснила будь-яке технічне втручання без письмової згоди. Для пред'явлення претензії покупець повинен надати товарний чек і несе всі витрати та ризики, пов'язані з транспортуванням.

Примітка:

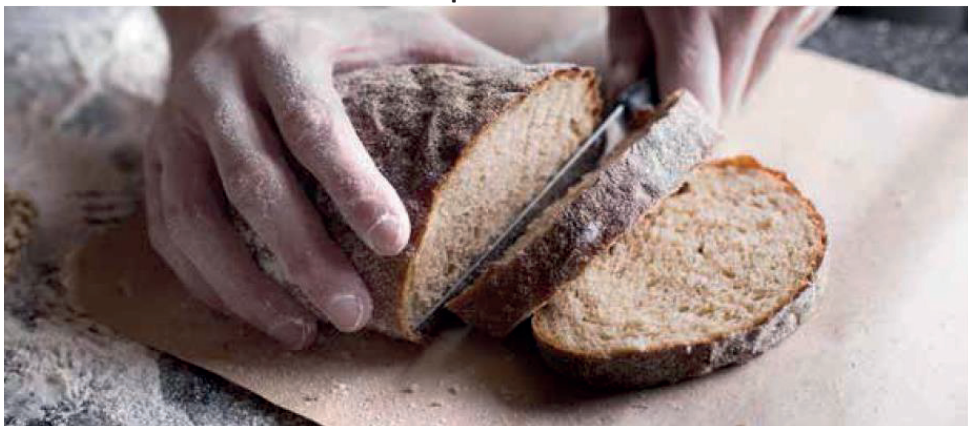
Для клієнтів з Німеччини та Австрії: Для ремонту та обслуговування, будь ласка, надсилайте продукцію GASTROBACK® за наступною адресою: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Німеччина.

Для клієнтів з інших країн: Будь ласка, зв'яжіться з вашим дилером.

Просимо зважити на те, що ми не несемо витрат за доставку. Відправка приладів: Будь ласка, переконайтеся, що прилад упакований і готовий до відправки без комплектуючих. Додайте товарний чек та короткий опис несправності. Час обробки після отримання несправного приладу складе приблизно 2 тижні; ми повідомимо вас автоматично. Після закінчення гарантійного терміну, будь ласка, надсилайте несправні прилади за вказаною адресою. Ви отримаєте безкоштовну оцінку вартості ремонту і після цього зможете вирішити, чи ремонтувати прилад за можливо понесеними витратами, повернути несправний прилад безкоштовно, або утилізувати прилад безкоштовно.

Прилад призначений лише для домашнього використання і НЕ підходить для комерційного застосування. Не намагайтеся використовувати цей прилад будь-яким іншим способом або з будь-якою іншою метою, крім тієї, що описана в цих інструкціях. Будь-яке інше використання розглядається як використання не за призначенням або неналежне використання і може спричинити серйозні травми або пошкодження. Гарантійні претензії покупця не приймаються, якщо будь-які травми або пошкодження спричинені використанням не за призначенням.

РЕЦЕПТИ



ХЛІБ

ПРИМІТКА: Щоб звикнути до вашої нової хлібопічки, рекомендується спочатку використати готову суміш для випікання. Просто дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Таким чином, ви можете спробувати спосіб виймання лопатки для замішування перед випіканням (під час другої фази підйому). Ознайомившись із циклом випікання, ви легко досягнете успіху з вашими індивідуальними рецептами хліба та кексів.

ЗВИЧАЙНИЙ БІЛИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	320 мл	250 мл	160 мл
Сіль	6 г	5 г	3 г
Олія	24 мл	18 мл	12 мл
Цукор	24 г	18 г	12 г
Сухе молоко	15 г	12 г	6 г
Хлібне борошно	520 г	400 г	260 г
Дріжджі	6 г	4 г	3 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку. Рекомендується рафінована олія. Виберіть програму 1 «Основний хліб».

КУНЖУТНИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	320 мл	250 мл	160 мл
Сіль	8 г	6 г	4 г
Олія	36 мл	24 мл	18 мл
Цукор	24 г	18 г	12 г
Сухе молоко	24 г	18 г	12 г
Хлібне борошно	520 г	400 г	260 г
Дріжджі	6 г	4 г	3 г
Насіння кунжуту	30 г	22 г	15 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку. Рекомендується рафінована олія.

Додайте кунжут у форму для хліба, коли під час процесу замішування пролунає звуковий сигнал. Як альтернатива, ви можете засипати насіння кунжуту в коробку для інгредієнтів перед запуском програми.

Виберіть програму 1 «Звичайний хліб».

ХЛІБ З ВОЛОСЬКИМИ АБО КЕДРОВИМИ ГОРІХАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	280 мл	230 мл	140 мл
Яйце	2	1	1
Сіль	6 г	5 г	3 г
Олія	36 мл	24 мл	18 мл
Цукор	24 г	18 г	12 г
Сухе молоко	24 г	18 г	12 г
Хлібне борошно	500 г	400 г	250 г
Дріжджі	6 г	4 г	3 г
Волоські або кедрові горіхи	60 г	45 г	30 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку. Рекомендується рафінована олія.

Грубо наріжте волоські або кедрові горіхи та додайте у форму для хліба, коли пролунає звуковий сигнал під час процесу замішування. Як альтернатива, ви можете засипати нарізані волоські та кедрові горіхи в коробку для інгредієнтів перед запуском програми. Виберіть програму 1.

КЛАСИЧНИЙ ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	340 мл	250 мл	170 мл
Сіль	8 г	6 г	4 г
Олія	12 мл	9 мл	6 мл
Цукор	16 г	12 г	8 г
Хлібне борошно	540 г	400 г	270 г
Дріжджі	6 г	5 г	3 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку.

Рекомендується рафінована олія.

Виберіть програму 2 «Французький хліб».

КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	320 мл	240 мл	160 мл
Сіль	6 г	5 г	3 г
Олія	24 мл	18 мл	12 мл
Цукор	16 г	12 г	8 г
Сухе молоко	16 г	12 г	8 г
Хлібне борошно	400 г	300 г	200 г
Дріжджі	6 г	4 г	3 г
Кукурудзяне борошно	120 г	100 г	60 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку.

Рекомендується рафінована олія.

Виберіть програму 2 «Французький хліб».

ХЛІБ НА СОДІ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Молоко + 1 яйце	305 мл	250 мл	160 мл
Сіль	5 г	4 г	3 г
Вершкове масло	45 г	36 г	24 г
Цукор	95 г	75 г	50 г
Кукурудзяне борошно	170 г	130 г	90 г

Борошно	340 г	260 г	180 г
універсальне			
Розпушувач	10 г	7 г	5 г
Харчова сода	10 г	7 г	5 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку.
Виберіть програму 7 «Швидкий хліб».

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	340 мл	250 мл	170 мл
Сіль	10 г	8 г	5 г
Олія	24 мл	18 мл	12 мл
Сухе молоко	18 г	13 г	9 г
Коричневий цукор	24 г	18 г	12 г
Хлібне борошно	200 г	150 г	100 г
Цільнозернове борошно	360 г	250 г	180 г
Дріжджі	8 г	5 г	4 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку.
Рекомендується рафінована олія.
Виберіть програму 3 «Цільнозерновий хліб».

СОЛОДКИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	280 мл	220 мл	140 мл
Яйце	2	1	1
Сіль	8 г	6 г	4 г
Олія	36 мл	24 мл	18 мл
Сухе молоко	12 г	9 г	6 г
Цукор	80 г	55 г	40 г
Хлібне борошно	500 г	380 г	250 г
Дріжджі	6 г	4 г	3 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку.
Рекомендується рафінована олія.

Відповідну кількість свіжого молока можна використовувати замість води та сухого молока.

Виберіть програму 4 «Солодкий хліб».

ГАРБУЗОВИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	100 мл	80 мл	50 мл
Сіль	6 г	5 г	3 г
Гарбуз	300 г	210 г	150 г
Олія	30 мл	27 мл	15 мл
Сухе молоко	20 г	18 г	10 г
Цукор	48 г	40 г	24 г
Хлібне борошно	380 г	300 г	190 г
Дріжджі	8 г	5 г	4 г

ПРИГОТУВАННЯ

Наріжте гарбуз шматочками $\frac{1}{2}$ см. Приготуйте гарбуз на пару (прибл. 20 хвилин), злийте воду після охолодження, потім дрібно розімніть.

Після цього закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку.

Рекомендується рафінована олія.

Виберіть програму 4 «Солодкий хліб».

КАВОВИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	240 мл	200 мл	120 мл
Яйце	2	1	1
Сіль	6 г	4 г	3 г
Олія	26 мл	20 мл	13 мл
Сухе молоко	10 г	8 г	5 г
Цукор	50 г	40 г	25 г
Розчинна кава (порошок)	3 малі порції	2 малі порції	1½ малі порції
Хлібне борошно	400 г	300 г	200 г
Дріжджі	6 г	5 г	3 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку.

Яйця можна змішати з водою для отримання дещо легшої консистенції.

Виберіть програму 4 «Солодкий хліб».

ЗЕЛЕНИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	260 мл	200 мл	130 мл
Яйце	2	1	1
Сіль	6 г	7 г	3 г
Олія	40 мл	30 мл	20 мл
Сухе молоко	16 г	13 г	8 г
Цукор	50 г	40 г	25 г
Подрібнене листя салату	280 г	210 г	140 г
Хлібне борошно	460 г	350 г	230 г
Дріжджі	6 г	4 г	3 г

ПРИГОТУВАННЯ

Листя салату слід подрібнити та перетерти в кухонному комбайні. Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку. Виберіть програму 4 «Солодкий хліб».

БАНАНОВИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	250 мл	230 мл	130 мл
Яйце	2	1	1
Сіль	7 г	6 г	4 г
Сухе молоко	65 г	60 г	35 г
Цукор	50 г	40 г	25 г
Хлібне борошно	450 г	400 г	230 г
Дріжджі	7 г	5 г	4 г
Банан	110 г	80 г	55 г
Вершкове масло	30 г	36 г	20 г

ПРИГОТУВАННЯ

Крім вершкового масла, закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку. Наріжте банан на шматочки, додайте його після інших інгредієнтів, перш ніж розпочинати програму. Щоб отримати кращу буханку, додайте вершкове масло через 10 хвилин після початку процесу замішування. Виберіть програму 4 «Солодкий хліб».

КОКОСОВИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Розмір буханки	1000 г	750 г	500 г
Вода	280 мл	220 мл	140 мл
Яйце	2	1	1
Сіль	6 г	5 г	4 г
Олія	36 мл	27 мл	18 мл
Сухе молоко	60 г	45 г	30 г
Цукор	50 г	40 г	25 г
Хлібне борошно	460 г	360 г	230 г
Дріжджі	5 г	5 г	4 г
Кокосова стружка	60 г	45 г	30 г

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку.

Додайте кокосову стружку, коли під час процесу замішування пролунає звуковий сигнал. Як альтернатива, ви можете покласти кокосову стружку в коробку для інгредієнтів перед запуском програми.

Виберіть програму 4 «Солодкий хліб».

КЕКСИ



ПРИМІТКА: Уникайте підігріву кексу в хлібопічці, як тільки цикл випікання завершиться і пролунає серія з 10 звукових сигналів. Дайте кексу охолонути приблизно ¼ години із закритою кришкою та відкритим повзунком коробки для інгредієнтів. Після цього вийміть форму для хліба з приладу і дайте кексу

охолонути у формі ще ¼ години. Таким чином, ви запобіжите опаданню кексу. Вийміть кекс на решітку для охолодження і дайте йому повністю охолонути, перш ніж покривати його глазур'ю, шоколадом або начинкою.

ІМБИРНИЙ ПРЯНИК

ІНГРЕДІЄНТИ

1 яйце
100 мл молока
15 г маргарину
½ пакетика ванільного цукру
70 - 80 г цукру
40 г житнього борошна типу 1150
120 г пшеничного борошна типу 405
20 г какао
10 г суміші спецій для пряників
1 пакетик розпушувача, просіяний
Глазур: 2 шматочки кулінарного шоколаду

ПРИГОТУВАННЯ

Крім шоколаду, закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку. Запустіть програму 9 «Кекс».

Після завершення циклу випікання вимкніть прилад (натиснувши кнопку СКАСУВАТИ) і залиште кекс у приладі приблизно на ¼ години із закритою кришкою та відкритим повзунком коробки для інгредієнтів.

Вийміть форму для хліба і дайте кексу охолонути ще ¼ години у формі. Вийміть кекс на решітку для охолодження і дайте йому повністю охолонути. Покрийте пряник розтопленням шоколадом.

Порада: Ви можете приготувати власну суміш спецій для пряників з кардамону, коріандру, кориці, гвоздики, анісу, бадьяну, фенхелю, мускатного горіха, духмяного перцю і, за бажанням, трохи звичайного перцю.

АПЕЛЬСИНОВИЙ КЕКС

ІНГРЕДІЄНТИ

1 яйце
100 мл молока
15 г маргарину
½ пакетика ванільного цукру
1 ампула апельсинового ароматизатора
70 - 80 г цукру
180 г пшеничного борошна типу 405
1 пакетик розпушувача, просіяний
Глазур: 2 столові ложки цукрової пудри, трохи апельсинового соку

ПРИГОТУВАННЯ

Крім цукрової пудри та апельсинового соку, закладіть інгредієнти у форму для хліба у вказаному порядку. Запустіть програму 9 «Кекс».

Після завершення циклу випікання вимкніть прилад (натиснувши кнопку СКАСУВАТИ) і залиште кекс у приладі приблизно на ¼ години із закритою кришкою та відкритим повзунком коробки для інгредієнтів. Вийміть форму для хліба і дайте кексу охолонути ще ¼ години у формі. Вийміть кекс на решітку для охолодження і дайте йому повністю охолонути.

Змішайте цукрову пудру з кількома краплями апельсинового соку до отримання густого сиропу та покрийте кекс цією глазур'ю.

ДРІЖДЖОВИЙ КЕКС

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г вершкового масла

100 г цукру

5 яєць

250 г самопідйомного борошна

1 ампула ванільного ароматизатора

25 мл лимонного соку

4 г дріжджів

ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте яйця, цукор та вершкове масло в міксері та збийте до утворення піни.

Порціями додайте самопідйомне борошно та перемішайте вручну.

Додайте всі інші інгредієнти та ретельно перемішайте.

Протріть внутрішню частину форми для хліба невеликою кількістю олії. Потім додайте тісто.

Виберіть програму 9 «Кекс».

ТІСТО

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

ІНГРЕДІЄНТИ

260 мл води

400 г хлібного борошна

5 г дріжджів

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба. Вода, борошно та дріжджі є основними інгредієнтами, всі інші – за бажанням. Однак не закладайте більше 1000 г загалом.

Виберіть програму 14 «Тісто».

ТІСТО ДЛЯ ПАСТИ

ІНГРЕДІЄНТИ

260 мл води

400 г борошна

ПРИГОТУВАННЯ

Закладіть інгредієнти у форму для хліба. Вода та борошно є основними інгредієнтами, всі інші – за бажанням. Однак не закладайте більше 1000 г загалом.

Виберіть програму 14 «Тісто».

ЙОГУРТ

ПРИМІТКА: Для приготування власного йогурту необхідні живі лактобактерії. У більшості випадків їх отримують з дозрілого йогурту. Як альтернативу, ви можете використовувати сухий порошок лактобактерій, який можна використовувати навіть для приготування соєвого йогурту. При використанні сухого порошку лактобактерій дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Крім того, дозрілий йогурт, отриманий з сухого порошку лактобактерій, можна використовувати для ініціювання нового йогурту.

ПРИМІТКА: Зазвичай ваш власний йогурт буде рідким і ідеально підходить для пиття. Якщо ви бажаєте отримати дещо густішу якість, використовуйте трохи желатину за смаком.

Під час приготування йогурту завжди відділятиметься сироватка. Не викидайте сироватку. Це буде освіжаючий напій, що втамовує спрагу (див.: «Напій із сироватки»).

ПИТНИЙ ЙОГУРТ З НУГОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

прибл. 1 літр нежирного молока

прибл. 100 мл чистого живого йогурту з лактобактеріями

прибл. 100 г крему з лісового горіха та нуги

ПРИГОТУВАННЯ

Ретельно перемішайте молоко та йогурт і вилийте суміш у форму для хліба.

Поставте форму для хліба в хлібопічку та закрийте кришку приладу. Виберіть програму 18 «Йогурт». Переконайтеся, що ви не вибрали жодної іншої програми!

Після завершення циклу приготування йогурту перелийте його у високий вузький контейнер, бажано з носиком для наливання. Накрийте контейнер і залиште йогурт на деякий час при кімнатній температурі, доки на поверхні йогурту не накопичиться сироватка.

Обережно злийте сироватку. Ви можете використовувати її для приготування чудового напою (див.: «Напій із сироватки»).

Взбийте крем з нуги та лісового горіха з йогуртом. Охолодіть йогурт та сироватку в холодильнику.

Розлийте йогурт у 4-6 склянок.

НАПІЙ ІЗ СИРОВАТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 чашка (прибл. 200 мл) сироватки

1 столова ложка лимонного соку

Цукор за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Злийте сироватку, отриману при приготуванні йогурту, у достатньо велику склянку.

Додайте лимонний сік та цукор за смаком. Ретельно перемішайте, щоб розчинити цукор.

ПОРАДА: Замість лимонного соку ви можете спробувати кілька інших фруктових соків, щоб створити свій власний напій із сироватки.

ДЖЕМИ



ПРИМІТКА: При класичному приготуванні джему використовується желювальний цукор, що містить пектин. Залежно від вмісту цукру (щонайменше 45 %, желювальний цукор типу 1:1), ці джеми можна зберігати без охолодження до ½ року в герметичному контейнері. Для приготування джему в хлібopічці використовується альтернативний метод з кукурудзяним

крохмалем. Цей метод описаний у наступних рецептах. Однак ці джеми швидко псуються. Рідина легко відділяється. Таким чином, ці джеми слід зберігати в холодильнику в герметичному контейнері до 1 тижня.

ПОРАДА: Наступні рецепти наведено як приклад. Щоб задовольнити ваш індивідуальний смак, ви можете спробувати інші види фруктів або фруктових сумішей.

ПОЛУНИЧНИЙ ДЖЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ

900 г свіжої полуниці

540 г цукру

30 г крохмалю

15 мл лимонного соку

ПРИГОТУВАННЯ

Помийте полуницю та видаліть листя. Наріжте полуницю на дрібні шматочки або зробіть з неї пюре. Потім закладіть усі інгредієнти у форму для хліба.

Виберіть програму 10 «Джем».

АПЕЛЬСИНОВИЙ ДЖЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ

900 г апельсинів

540 г цукру

30 г крохмалю

15 мл лимонного соку

ПРИГОТУВАННЯ

Почистьте апельсини та видаліть насіння. Наріжте апельсини тонкими скибочками. Потім закладіть усі інгредієнти у форму для хліба.

Виберіть програму 10 «Джем».

МОРОЗИВО



ПРИМІТКА: Коли програма 15 «Морозиво» завершена, зазвичай морозиво матиме консистенцію збитого морозива. Якщо ви хочете, щоб воно було більш твердим, ви можете наповнити ним морозильну камеру і помістити в морозилку щонайменше на ½ години.

ЗВИЧАЙНИЙ РЕЦЕПТ ВАНІЛЬНОГО МОРОЗИВА

Кількість: прибіл. 300 мл

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл вершків

50 мл молока

м'якоть ½ стручка ванілі або ½ чайної ложки ванільного екстракту

2 яєчні жовтки

40 г дрібного цукру

ПРИГОТУВАННЯ

Відерце для морозива повинно знаходитися в морозильній камері до 16 годин у вертикальному положенні. Відерце для морозива достатньо охолоджене, коли ви не чуєте булькання при струшуванні.

Збийте яєчний жовток з цукром до кремоподібного стану.

Помістіть молоко та ваніль у каструлю з середньо-товстим дном. Нагрівайте на середньому вогні, доки суміш не почне закипати. Повільно влийте молочну суміш невеликими порціями в яєчну суміш.

Перелийте суміш у чисту каструлю. Постійно помішуючи дерев'яною ложкою, нагрівайте на слабкому вогні, доки суміш не загусне і буде покривати зворотний бік ложки. Дайте суміші охолонути, а потім охолодіть у холодильнику до +5 °С.

Збийте охолоджені вершки в охолодженій мисці до утворення стійкої піни. Потім змішайте молочну суміш і збиті вершки.

Встановіть редуктор у хлібопічку. Потім захистіть руки рукавицями і вийміть відерце для морозива з морозильної камери. Встановіть відерце для морозива на редуктор (див.: «Використання відерця для морозива»).

Виберіть програму 15 «Морозиво» та налаштуйте час перемішування на 25 хвилин. Запустіть програму.

Щойно лопатка для перемішування почне обертатися, коротко перемішайте вашу попередньо охолоджену суміш для морозива та повільно залийте її у відерце для морозива. Після цього закрийте кришку хлібопічки і зачекайте, доки не пролунає звуковий сигнал.

Захистіть руки рукавицями та вийміть відерце для морозива з хлібопічки.

Використовуючи пластикову ложку, наповніть морозиво в герметичний контейнер і помістіть його в морозильну камеру, доки воно не досягне бажаної консистенції. Ви можете зберігати морозиво приблизно 1 тиждень у герметичному контейнері в морозильній камері.

ШВИДКЕ ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО

Кількість: прибіл. 300 мл

ІНГРЕДІЄНТИ

100 мл цільного молока

120 мл згущеного молока з цукром

75 мл вершків

½ чайної ложки ванільного екстракту

ПРИГОТУВАННЯ

Відерце для морозива повинно знаходитися в морозильній камері до 16 годин у вертикальному положенні. Відерце для морозива достатньо охолоджене, коли ви не чуєте булькання при струшуванні.

Змішайте молоко, згущене молоко та ванільний екстракт у великому глечик у та охолодіть суміш у холодильнику.

Збийте охолоджені вершки в охолодженій мисці до утворення стійкої піни. Потім змішайте молочну суміш і збиті вершки. Охолодіть суміш у холодильнику щонайменше до +5 °С.

Встановіть редуктор у хлібопічку. Потім захистіть руки рукавицями і вийміть відерце для морозива з морозильної камери. Встановіть відерце для морозива на редуктор. Вставте лопатку для перемішування на приводний вал у центрі відерця для морозива (див.: «Використання відерця для морозива»).

Виберіть програму 15 «Морозиво» та налаштуйте час перемішування на 25 хвилин. Запустіть програму.

Щойно лопатка для перемішування почне обертатися, коротко перемішайте вашу попередньо охолоджену суміш. Потім повільно залийте її у відерце для морозива. Після цього закрийте кришку хлібопічки і зачекайте, доки не пролунає звуковий сигнал.

Захистіть руки рукавицями та вийміть відерце для морозива з хлібопічки.

Використовуючи пластикову ложку, наповніть морозиво в герметичний контейнер і помістіть його в морозильну камеру, доки воно не досягне бажаної консистенції. Ви можете зберігати морозиво приблизно 3 дні в морозильній камері.

ШОКОЛАДНЕ МОРОЗИВО

Кількість: прибл. 350 мл

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл вершків

25 мл молока

75 г темного шоколаду, нарізаного

2 яєчні жовтки

30 г дрібного цукру

ПРИГОТУВАННЯ

Відерце для морозива повинно знаходитися в морозильній камері до 16 годин у вертикальному положенні. Відерце для морозива достатньо охолоджене, коли ви не чуєте булькання при струшуванні.

Збийте яєчний жовток з цукром до кремоподібного стану.

Помістіть молоко та шоколад у каструлю з середньо-товстим дном. Нагрівайте на слабкому вогні, доки суміш не почне закипати. Влийте шоколадну суміш невеликими порціями в яєчну суміш.

Перелийте суміш у чисту каструлю. Постійно помішуючи дерев'яною ложкою, нагрівайте на слабкому вогні, доки суміш не загусне і буде покривати зворотний бік ложки. Дайте суміші охолонути, а потім охолодіть у холодильнику до +5 °C.

Збийте охолоджені вершки в охолодженій мисці до утворення стійкої піни. Потім змішайте молочну суміш і збиті вершки.

Встановіть редуктор у хлібопічку. Потім захистіть руки рукавицями і вийміть відерце для морозива з морозильної камери. Встановіть відерце для морозива на редуктор. Вставте лопатку для перемішування на приводний вал у центрі відерця для морозива (див.: «Використання відерця для морозива»). Виберіть програму 15 «Морозиво» та налаштуйте час перемішування на 30 хвилин. Запустіть програму.

Щойно лопатка для перемішування почне обертатися, коротко перемішайте вашу попередньо охолоджену суміш. Потім повільно залийте її у відерце для морозива. Після цього закрийте кришку хлібопічки і зачекайте, доки не пролунає звуковий сигнал.

Захистіть руки рукавицями та вийміть відерце для морозива з хлібопічки.

Використовуючи пластикову ложку, наповніть морозиво в герметичний контейнер і помістіть його в морозильну камеру, доки воно не досягне бажаної консистенції. Ви можете зберігати морозиво приблизно 1 тиждень у морозильній камері.

ДЖЕЛАТО З ЛІСОВОГО ГОРІХА ТА НУГИ

Кількість: прибіл. 350 мл

ІНГРЕДІЄНТИ

150 мл молока

75 г крему з лісового горіха та нуги

¼ чайної ложки ванільного екстракту

2 яєчні жовтки

75 г дрібного цукру

2 столові ложки смаженого лісового горіха, дрібно нарізаного

ПРИГОТУВАННЯ

Відерце для морозива повинно знаходитися в морозильній камері до 16 годин у вертикальному положенні. Відерце для морозива достатньо охолоджене, коли ви не чуєте булькання при струшуванні.

Збийте яєчний жовток з цукром до кремоподібного стану.

Помістіть молоко, ванільний екстракт та крем з нуги в каструлю з середньотовстим дном. Нагрівайте на середньому вогні, доки суміш не почне закипати. Влийте кремову суміш невеликими порціями в яєчну суміш.

Перелийте суміш у чисту каструлю. Постійно помішуючи дерев'яною ложкою, нагрівайте на слабкому вогні, доки суміш не загусне і буде покривати зворотний бік ложки. Дайте суміші охолонути, а потім охолодіть у холодильнику до +5 °С.

Встановіть редуктор у хлібопічку. Потім захистіть руки рукавицями і вийміть відерце для морозива з морозильної камери. Встановіть відерце для морозива на редуктор. Вставте лопатку для перемішування на приводний вал у центрі відерця для морозива (див.: «Використання відерця для морозива»). Виберіть програму 15 «Морозиво» та налаштуйте час перемішування на 30 хвилин. Запустіть програму.

Щойно лопатка для перемішування почне обертатися, коротко перемішайте вашу попередньо охолоджену суміш. Потім повільно залийте її у відерце для морозива. Після цього закрийте кришку хлібопічки і зачекайте, доки не пролунає звуковий сигнал.

Захистіть руки рукавицями та вийміть відерце для морозива з хлібопічки. Використовуючи пластикову ложку, наповніть морозиво в герметичний контейнер і помістіть його в морозильну камеру, доки воно не досягне бажаної консистенції. Ви можете зберігати морозиво приблизно 1 тиждень у морозильній камері.

ЗАМОРОЖЕНИЙ ПОЛУНИЧНИЙ ЙОГУРТ

Кількість: прибл. 340 мл

Порада: Ви можете приготувати йогурт для цього рецепту за допомогою програми 18 «Йогурт».

ІНГРЕДІЄНТИ

150 г свіжої полуниці

150 г натурального йогурту

40 г дрібного цукру

ПРИГОТУВАННЯ

Відерце для морозива повинно знаходитися в морозильній камері до 16 годин у вертикальному положенні. Відерце для морозива достатньо охолоджене, коли ви не чуєте булькання при струшуванні.

Помийте полуницю та видаліть листя. Зробіть пюре з полуниці.

Змішайте полуничне пюре, цукор та йогурт. Дайте суміші охолонути, а потім охолодіть у холодильнику до +5 °C.

Встановіть редуктор у хлібопічку. Потім захистіть руки рукавицями і вийміть відерце для морозива з морозильної камери. Встановіть відерце для морозива на редуктор. Вставте лопатку для перемішування на приводний вал у центрі відерця для морозива (див.: «Використання відерця для морозива»). Виберіть програму 15 «Морозиво» та налаштуйте час перемішування на 25 хвилин. Запустіть програму.

Щойно лопатка для перемішування почне обертатися, коротко перемішайте вашу попередньо охолоджену суміш. Потім повільно залийте її у відерце для морозива. Після цього закрийте кришку хлібопічки і зачекайте, доки не пролунає звуковий сигнал.

Захистіть руки рукавицями та вийміть відерце для морозива з хлібопічки.

Використовуючи пластикову ложку, наповніть морозиво в герметичний контейнер і помістіть його в морозильну камеру, доки воно не досягне бажаної консистенції. Ви можете зберігати морозиво приблизно 1 тиждень у морозильній камері.

ЛИМОННИЙ СОРБЕТ

Кількість: прибл. 300 мл

ІНГРЕДІЄНТИ

75 г дрібного цукру

150 мл води

75 мл свіжого лимонного соку

1 маленький яєчний білок

ПРИГОТУВАННЯ

Відерце для морозива повинно знаходитися в морозильній камері до 16 годин у вертикальному положенні. Відерце для морозива достатньо охолоджене, коли ви не чуєте булькання при струшуванні.

Помістіть воду, лимонний сік та цукор у каструлю з середньо-товстим дном. Нагрівайте, доки цукор не розчиниться. Готуйте на слабкому вогні приблизно 2 хвилини. Дайте сиропу охолонути, а потім охолодіть у холодильнику до +5 °C.

Збийте охолоджений яєчний білок до утворення білого крему. Потім змішайте водну суміш та збитий яєчний білок.

Встановіть редуктор у хлібопічку. Потім захистіть руки рукавицями і вийміть відерце для морозива з морозильної камери. Встановіть відерце для морозива на редуктор. Вставте лопатку для перемішування на приводний вал у центрі відерця для морозива (див.: «Використання відерця для морозива»). Виберіть програму 15 «Морозиво» та налаштуйте час перемішування на 25 хвилин. Запустіть програму.

Щойно лопатка для перемішування почне обертатися, коротко перемішайте вашу підготовлену суміш. Потім повільно залийте її у відерце для морозива. Після цього закрийте кришку хлібопічки і зачекайте, доки не пролунає звуковий сигнал.

Захистіть руки рукавицями та вийміть відерце для морозива з хлібопічки.

Використовуючи пластикову ложку, наповніть морозиво в герметичний контейнер і помістіть його в морозильну камеру, доки воно не досягне бажаної консистенції. Ви можете зберігати морозиво приблизно 1 тиждень у морозильній камері.



Більше рецептів за посиланням:

www.gastroback.de/en

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Німеччина

Телефон: + 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 • Факс: + 49 (0) 41 65 / 22 25 -29

info@gastroback.de • www.gastroback.de

20250407