



BREAD MAKER

Instrukcja obsługi
WYPIEKACZ DO CHLEBA



BM 700

**WYPIEKACZ
DO CHLEBA**

SPIS TREŚCI

5	TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU
8	ZAPOZNAJ SIĘ ZE SWOIM WYPIEKACZEM DO CHLEBA BM 700
8	Wypiekacz i akcesoria
9	Panel sterowania
10	Wyświetlacz
11	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM WYPIEKACZA DO CHLEBA BM 700
11	Przed pierwszym użyciem
11	Wkładanie/wyjmowanie formy
12	Pierwsze uruchomienie
15	Tabela programów
16	UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA BM 700
16	Podstawowe elementy sterowania
17	Używanie wypiekacza
21	Lista programów
24	Faza przygotowania chleba
24	Funkcja przechowywania w ciepłe
24	Funkcja pamięci
25	Przerywanie trwającego programu
25	Ustawienia użytkownika
26	Opóźnione uruchomienie
26	Instrukcje dotyczące programu szybkiego chleba
27	Dopiekanie chleba
27	Dodawanie składników
28	Przygotowanie dżemu
29	Przygotowanie lodów
31	Domowy jogurt
31	Blokada panelu sterowania
31	Wskazówki do przygotowania chleba
32	Składniki do przygotowania chleba
34	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
34	Forma do pieczenia i hak do ugniatania ciasta
35	Akcesoria
35	Powierzchnia zewnętrzna
35	Przechowywanie
36	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
43	PRZEPISY
43	Chleb
50	Słodkie pieczywo
52	Ciasta
53	Jogurt
54	Dżem
55	Lody

Gratulujemy

zakup nowego wypiekacza do chleba BM 700.



TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania urządzenia i przestrzeganie poniższych zaleceń.

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko w przypadku, że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Umyj formę do pieczenia i hak do ugniatania ciasta w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu

do mycia naczyń, opłucz ją i wytrzyj do sucha. Utrzymuj urządzenie w czystości. Formę do pieczenia i hak do ugniatania trzeba czyścić po każdym użyciu.

- W jednej porcji można użyć maksymalnie 520 g mąki i 6 g drożdży. Nie wsypuj większej ilości mąki ani drożdży do formy do pieczenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku osobistego w takich miejscach, jak:
 - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa agroturystyczne;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
- Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz ani do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie umieszczaj urządzenia na parapetach okien, ociekaczach lub na niestabilnych powierzchniach, nie umieszczaj go na kuchence elektrycznej lub gazowej, ani w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła. Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na suchej, czystej i stabilnej powierzchni, gdzie nie może się przewrócić.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie nominalne podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym gniazdka. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym.
- Prosimy pamiętać, aby kabel sieciowy nie przechodził przez krawędzi stołu lub, aby nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, zasłony, ręczniki itp. Należy zachować bezpieczną odległość co najmniej 50 cm od powierzchni materiałów łatwopalnych w kierunku głównego promieniowania cieplnego i co najmniej 10 cm w pozostałych kierunkach.
- Nie przykrywaj urządzenia. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie jest zakryte i uruchomi się automatycznie za pomocą wbudowanego timera.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że forma do pieczenia ze wszystkimi niezbędnymi składnikami jest w nim prawidłowo włożona. Nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej, folii spożywczej itp. ani nie uruchamiaj go na pusto.
- Jeżeli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Unikaj kontaktu z rozgrzanymi powierzchniami i gorącą parą, która może wydostawać się z otworów wentylacyjnych.

- Nie dotykaj obracającego się haka do zagniatania ciasta podczas pracy.
- Uważaj, aby podczas pracy nie rozpryskiwać wody lub innej cieczy na zewnętrzną powierzchnię szkiełka okienka.
- Podczas pracy zalecamy regularne sprawdzanie stanu żywności w formie do pieczenia. W przypadku zapłonu natychmiast wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka sieciowego i pozostaw pokrywę zamkniętą.
- Nigdy nie wyjmuj upieczonego chleba uderzając w krawędź formy do pieczenia. W przeciwnym wypadku może dojść do jej uszkodzenia.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, odłącz je od gniazdka sieciowego i pozwól mu ostygnąć po użyciu, przed przenoszeniem i czyszczeniem.
- Przewód sieciowy odłączaj od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innych płynach.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, podstawy, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Zaleca się regularną kontrolę urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

Instrukcja jest również dostępna na stronie **www.catler.eu**.

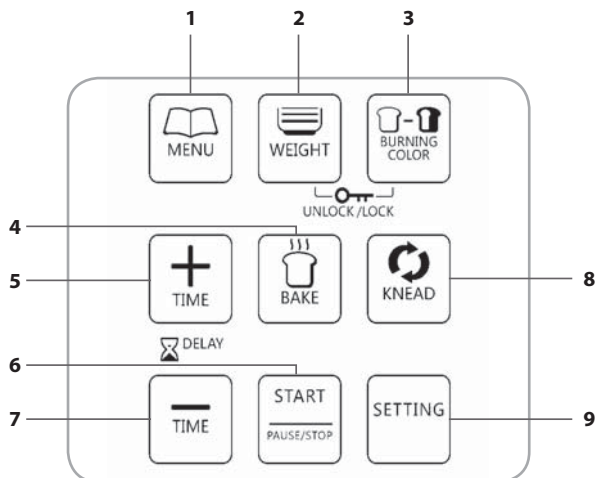
ZAPOZNAJ SIĘ ZE SWOIM WYPIEKACZEM DO CHLEBA BM 700

WYPIEKACZ I AKCESORIA



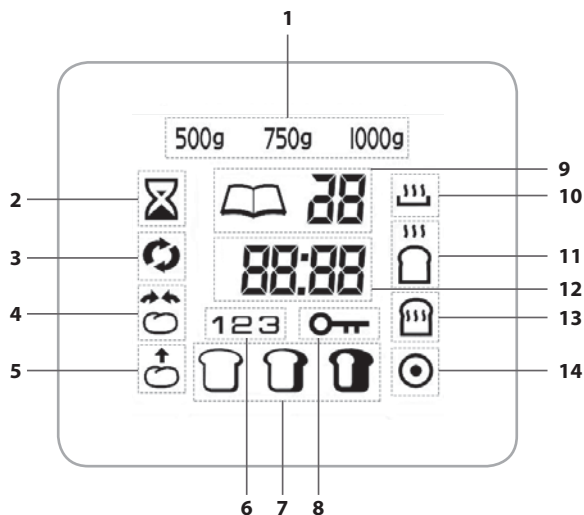
1. Pokrywka z okienkiem
2. Uchwyt
3. Forma do chleba z powłoką zapobiegającą przywieraniu
4. Hak do wyrabiania ciasta z powłoką zapobiegającą przywieraniu
5. Pokrywa przegrody
6. Przegroda na składniki - otwiera się automatycznie, aby dodać dodatkowe składniki; możliwość dodawania składników jest dostępna dla programów od 1 do 9 (więcej w dalszej części instrukcji).
7. Panel sterujący z wyświetlaczem
8. Otwory wentylacyjne
9. Korpus piekarni ze stali nierdzewnej
10. Nóżki antypoślizgowe - zapewniają stabilność na gładkiej powierzchni
11. Filiżanka do odmierzania
12. Łyżka do odmierzania
13. Urządzenie pomocnicze do wyjmowania haka do ugniatania

PANEL STEROWANIA



1. Przycisk **MENU** - służy do wyboru programu pieczenia
2. Przycisk **WEIGHT** - służy do ustawienia wagi przygotowywanego chleba (łącznie ilość składników)
3. Przycisk **BURNING COLOR** - służy do ustawienia stopnia wypieku chleba
4. Przycisk **BAKE** - służy do włączania programu pieczenia
5. Przycisk **TIME+** - służy do ustawiania opóźnionego startu / czasu pieczenia itp.
6. Przycisk **START/PAUSE/STOP** - służy do uruchomienia wypiekacza / przerwania / anulowania programu lub ustawień
7. Przycisk **TIME-** - służy do ustawiania opóźnionego startu / czasu pieczenia itp.
8. Przycisk **KNEAD** - służy do włączania programu ugniatania
9. Przycisk **SETTING** - służy do wybierania własnego programu

WYŚWIETLACZ



1. Ikony wielkości bochenka: mały (500 g), średni (750 g) i duży (1000 g)
2. Ikona opóźnionego uruchomienia
3. Ikona procesu ugniatania
4. Ikona odpoczynka ciasta
5. Ikona wyrastania ciasta
6. Liczby pokazujące fazy w ramach programu pieczenia
7. Ikony stopnia wypiekania: jasny - średnio wypieczony - ciemny
8. Ikona blokady panelu sterowania
9. Numer wybranego programu
10. Ikona podgrzewania wstępnego
11. Ikona pieczenia
12. Czas pozostały do zakończenia programu pieczenia
13. Ikona KEEP WARM (przechowywanie w ciepłe)
14. Ikona zakończenia programu pieczenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM WYPIEKACZA DO CHLEBA BM 700

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe. Upewnij się, że z opakowania wyjęto wszystkie akcesoria.
2. Otwórz pokrywkę i wyjmij formę do pieczenia i hak do wyrabiania ciasta z formy. Umyj je razem z miarką, łyżeczką i urządzeniami pomocniczymi w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej gąbki. Opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
3. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię i wewnętrzną przestrzeń formy miękką, lekko zwilżoną gąbką. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.



OSTRZEŻENIE!
FORMA I HAK DO WYRABIANIA CIASTA SĄ POKRYTE POWŁOKĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ PRZYWIERANIU. NIE UŻYWAJ OSTRYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, ZMYWAKÓW ANI INNYCH PRZEDMIOTÓW, KTÓRE MOGŁYBY ZARYSOWAĆ POWIERZCHNIĘ. KORPUS WYPIEKACZA PRZETRZYJ LEKKO WILGOTNĄ GĄBKĄ. WYTRZYJ DO SUCHA.

WKŁADANIE/WYJMOWANIE FORMY

1. Przed złożeniem urządzenia upewnij się, że wewnątrz wypiekacza i zewnętrzna strona dna formy są czyste i suche.
2. Otwórz pokrywkę i włóż formę ukośnie do wewnętrznego obszaru. Umieść na wale i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć.
3. Umieść hak do ugniatania na wale na środku formy.
4. Aby wyjąć, obróć formę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, podnieś uchwyt i wyjmij formę z wnętrza.



OSTRZEŻENIE!
PODCZAS OBSŁUGI GORĄCEJ FORMY ZAWSZE UŻYWAJ OCHRONNYCH RĘKAWIC KUCHENNYCH. BĄDŹ BARDZO OSTROŻNY. GROZI NIEBEZPIECZEŃSTWO POWAŻNYCH OPARZEŃ.

PIERWSZE URUCHOMIENIE

1. Włóż formę do pieczenia do wewnętrznego obszaru.
2. Zamknij pokrywę i podłącz wypiekacz do źródła zasilania.
3. Wybierz program pieczenia i pozostaw wypiekacz włączony na 10 minut. W tym czasie element grzejny wypala się, a warstwa ochronna zostaje usunięta. W związku z tym możesz zauważyć słaby dym i lekki nieprzyjemny zapach, który zniknie podczas używania.
4. Następnie wyłącz wypiekacz i pozostaw do ostygnięcia.
5. Formę wyjmij, umyj w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej gąbki. Opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
6. Korpus wypiekacza przetrzyj lekko wilgotną gąbką. Wytrzyj do sucha.
7. Teraz wypiekacz jest gotowy do użycia.

TABELA PROGRAMÓW


Numer	Nazwa programu	Domyślna długość programu (min)		
		500 g	750 g	1 000 g
1	Basic bread (Zwykły chleb)	03:05	03:10	03:15
2	French bread (Bagietka)	03:35	03:40	03:45
3	Whole wheat (Chleb pełnoziarnisty)	04:05	04:10	04:15
4	Sweet bread (Słodki chleb)	03:35	03:40	03:45
5	Rice bread (Chleb ryżowy)	02:50	02:55	03:00
6	Gluten free (Chleb bezglutenowy)	03:05	03:10	03:15
7	Quick bread (Szybki chleb)	02:10	02:15	02:20
8	Fruit bread (Chleb owocowy)	03:05	03:10	03:15
9	Cake (Ciasto)	02:00		
10	Jam (Dżem)	01:20		
11	Defrost (Rozmrażanie)	0:30		
12	Mix (Mieszanie)	0:15		
13	Knead (Ugniatanie)	0:08		
14	Dough (Ciasto)	01:30		
15	Ice Cream (Lody)	0:25		
16	Bake (pieczenie)	0:30		
17	Homemade (Chleb domowej roboty)	03:16		
18	YOGHURT (jogurt)	08:00		

Opóźnione uruchomienie	Modyfikacja czasu przygotowywania	Automatyczne dodawanie surowców	Utrzymanie w ciepłe	Wybór wielkości bochenka	Wybór stopnia wypieku
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Tak / Nawet do 15 godzin	Nie	Nie	Tak	Nie	Tak
Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Nie	Tak 0:10–2:00	Nie	Nie	Nie	Nie
Tak	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Nie	Tak 0:08–0:45	Nie	Nie	Nie	Nie
Tak	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Nie	Tak 0:20–0:30	Nie	Nie	Nie	Nie
Nie	Tak 0:10–1:30	Nie	Nie	Nie	Nie
Tak	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
Nie	Tak 0:05–12:00	Nie	Nie	Nie	Nie

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA BM 700

PODSTAWOWE ELEMENTY STEROWANIA

Przycisk	Funkcja
MENU	Służy do wyboru programu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się numer wybranego programu. Lista programów pieczenia jest wydrukowana na lewej stronie pokrywy. Za każdym naciśnięciem programu program się zmieni i będzie powtarzał w cyklach, tj. po programie nr 18 po naciśnięciu przycisku wyświetli się program nr 1.
START/ PAUSE/ STOP	Służy do uruchomienia wypiekacza, przerwania pracy, zakończenia trwającego programu lub zakończenia trybu przechowywania w cieple. Krótkim naciśnięciem uruchamiasz wypiekacz, przerywasz pracę lub anulujesz tryb przechowywania w cieple. Długim naciśnięciem anulujesz aktualnie uruchomiony program. Spowoduje to anulowanie wszystkich ustawień i nie będzie można kontynuować programu. Jeśli chcesz przerwać program, naciśnij krótko przycisk lub wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeśli chcesz np. zdjąć hak do ugniatania ciasta. Odłączenie od zasilania nie może trwać dłużej niż 10 minut, w przeciwnym razie program zostanie anulowany.
BURNING COLOR	Służy do wyboru stopnia wypieczenia chleba. Można wybierać spośród opcji: jasny – średnio wypieczony – ciemny. Ustawienie domyślne to średnio wypieczony chleb. Każdy stopień wypieczenia ma własną ikonę, która świeci się na wyświetlaczu. Ustawienie stopnia wypieczenia jest dostępne w programach od 1 do 9.
WEIGHT	Służy do ustawienia wagi przygotowywanego chleba (łącznie ilość składników). Na wyświetlaczu świeci się po kolei: 500 g–750 g – 1 000 g. 1000 g wybierz dla całkowitej ilości składników od 750 g do 1000 g. 750 g wybierz dla całkowitej ilości składników od 500 do 750 g. 500 g wybierz dla całkowitej ilości składników do 500 g. Nieprawidłowa proporcja i waga składników może spowodować, że otrzymany chleb będzie źle upieczony, bez smaku, ciemny i suchy. Dlatego ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć i przestrzegać zaleceń z przepisów. Jeśli chleb jest niedopieczony, wybierz program pieczenia i pozwól mu się dopiekać przez kilka minut - więcej w części "Dopiekanie chleba". Ustawienie wagi są dostępne w programach od 1 do 9.

Przycisk	Funkcja
+ TIME - TIME	Służy do ustawiania czasu pieczenia/przygotowania lub ustawiania opóźnionego czasu rozpoczęcia. Programy 1-9, 12, 14, 17: dla tych programów dostępna jest funkcja opóźnionego startu. Ikona  miga na wyświetlaczu po naciśnięciu przycisku + lub -. Za pomocą przycisków ustaw wymagany opóźniony czas startu. Wyświetlany czas będzie zawierał również czas przygotowania wybranego programu - więcej w części "Opóźniony start". Programy 11, 13, 15, 16, 18: za pomocą przycisków ustawia się czas przygotowania. W przypadku tych programów na wyświetlaczu miga czas przygotowania. Aby potwierdzić czas przygotowania, naciśnij przycisk START/PAUSE/STOP , aby przejść do następnego ustawienia lub uruchomić program.
	Program 10: regulacja czasu przygotowania nie jest dostępna. Ten program ma domyślnie ustawiony czas. Zalecamy wybór programu przyciskiem MENU , wybór stopnia wypieczenia i wielkości bochenka, a następnie dostosowanie czasu pieczenia/przygotowania. Czas na wyświetlaczu jest równy całkowitemu czasowi przygotowania. WSKAZÓWKA: poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszysz ustawienie czasu.
BAKE	Naciśnij przycisk, aby wejść bezpośrednio do programu pieczenia. Naciśnij ten przycisk a następnie START/PAUSE/STOP , a program pieczenia się uruchomi. Domyślny czas pieczenia to 30 minut za pomocą przycisków +/- możesz dostosować czas pieczenia zgodnie ze swoimi preferencjami.
KNEAD	Naciśnij przycisk, aby wejść bezpośrednio do programu ugniatania. Naciśnij ten przycisk a następnie START/PAUSE/STOP , a program mieszania się uruchomi. Domyślny czas ugniatania to 8 minut, za pomocą przycisków +/- możesz dostosować czas ugniatania zgodnie ze swoimi preferencjami. W tym czasie nie ma wyrastania ani pieczenia.
SETTINGS	Naciśnij przycisk, aby wejść bezpośrednio do programu ustawień użytkownika. Służy do dostosowania poszczególnych etapów procesu przygotowania - więcej informacji w części "Ustawienia użytkownika".

UŻYWANIE WYPIEKACZA

1. Przygotuj wszystkie składniki zgodnie z przepisem. Odważ poprawnie. Użyj dołączonej miarki lub łyżki. Maksymalna waga wszystkich składników nie może przekraczać 1000 g.
2. Ustaw wypiekacz na suchej, równej i czystej powierzchni w odpowiedniej odległości od gniazdka sieciowego.
3. Włóż formę do pieczenia do wewnętrznego obszaru. Możesz posmarować hak do ugniatania odrobiną oleju roślinnego. Ułatwi to wyjęcie go po zakończeniu pieczenia chleba.

4. Włóż składniki do formy. Dla prawidłowego przygotowania chleba ważne jest dodawanie składników w następującej kolejności:
- woda i inne płyny, jajka itp.; następnie
 - cukier, sól, przyprawy itp., następnie
 - mąka, mieszanka chlebowa itp.; a na końcu
 - drożdże, proszek do pieczenia itp.
- Ważne jest, aby składniki takie jak drożdże, proszek do pieczenia itp. nie miały kontaktu z wodą ani żadnym innym płynem. Zalecamy zrobienie dołku w mące, do którego włoży się składniki.



OSTRZEŻENIE!
ZAPOBIEGAJ TEMU, ABY SKŁADNIKI WPAŁY DO WEWNĘTRZNEGO OBSZARU. PODCZAS PROCESU PIECZENIA MOGĄ PRZYPALIĆ SIĘ DO ELEMENTU GRZEJNEGO, SPALIĆ SIĘ, A TO MOŻE POWODOWAĆ POWSTAWANIE NIEPRZYJEMNYCH ZAPACHÓW, ALE TAKŻE ZAPŁON SPALONYCH SKŁADNIKÓW. NATYCHMIAST ZETRZYJ WSZELKIE SKŁADNIKI NA KRAWĘDZI FORMY LUB W OBSZARZE WEWNĘTRZNYM WYPIEKACZA.

5. Zamknij pokrywę.
6. Jeśli chcesz wzbogacić swój chleb nasionami, suszonymi warzywami lub owocami, umieść je w przegródce w górnej części pokrywy. Te składniki zostaną dodawane automatycznie podczas wyrabiania ciasta. Wypiekacz ostrzega sygnałem dźwiękowym, że komora się otwiera i składniki są dodawane. Ta funkcja jest dostępna dla programów 1-9.
7. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego. Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
8. Kilkakrotnym naciśnięciem przycisku **MENU** wybierz program pieczenia.
9. Użyj przycisku **BURNING COLOR**, aby wybrać stopień wypieczenia chleba: jasny - średnio wypieczony - ciemny.
10. Za pomocą przycisku **WEIGHT** wybierz wielkość przygotowanego bochenka: mały (500 g), średni (750 g) lub duży (1000 g).
11. W razie potrzeby ustaw opóźniony start — więcej informacji w dalszej części instrukcji.
12. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, a wypiekacz się uruchomi.
13. Ustawiony czas zostanie na wyświetlaczu i wypiekacz będzie stopniowo przechodził przez poszczególne etapy przygotowania chleba od wstępnego podgrzewania, ugniatania, rośnięcia do pieczenia, w zależności od wybranego programu.

14. Jeśli potrzebujesz dodać większe kawałki składników, które nie mieszczą się w przegrodzie, możesz odwrócić pokrywkę podczas fazy ugniatania. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, praca wypiekacza się zatrzyma. Otwórz pokrywkę i włóż składniki. Ponownie naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, a wypiekacz będzie kontynuować pracę lub praca jest automatycznie wznowiana po 3 minutach.
15. Jeśli chcesz wcześniej anulować program wcześniej, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/PAUSE/STOP** przez 3 sekundy. Praca wypiekacza zostanie wstrzymana, a program pieczenia zostanie anulowany.



OSTRZEŻENIE!
**NIE WKŁADAJ PALCÓW, DŁONI,
PRZYBORÓW KUCHENNYCH ITP. DO FORMY,
GDY RUCHOME CZĘŚCI SĄ W RUCHU.
ISTNIEJE RYZYKO UWIĘZIENIA TYCH
CZĘŚCI A W KONSEKWENCJI OBRAŻEŃ LUB
USZKODZENIA PIEKARNI.**

16. W razie potrzeby hak do wyrabiania ciasta można zdjąć po ostatnim wyrabianiu i przed ostatnim wyrastaniem. W takim przypadku wykonaj następujące czynności:
 - Odłącz wtyczkę kabla zasilającego od zasilania. Jeśli zasilanie elektryczne zostanie przerwane na mniej niż 10 minut, wypiekacz będzie kontynuować ustawiony program po przywróceniu zasilania. Dlatego ważne jest, aby wyjąć hak do ugniatania w ciągu 10 minut.
 - Otwórz pokrywkę i ostrożnie wyjmij formę do pieczenia. Podczas wyjmowania zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych.
 - Posyp mąką dłoni i wyjmij hak do wyrabiania ciasta z formy.
 - Włóż formę z powrotem do wypiekacza i zamknij pokrywkę.
 - Podłącz kabel zasilający do gniazdka sieciowego, a wypiekacz wznowi pracę.



OSTRZEŻENIE!
**GORĄCE POWIETRZE I SKROPLONA
PARA MOGĄ WYDOSTAWAĆ SIĘ PRZEZ OTWO-
RY WENTYLACYJNE PODCZAS PRACY WYPIE-
KACZA DO CHLEBA. TRZYMAJ RĘCE, TWARZ
I INNE CZĘŚCI CIAŁA Z DAŁA OD OTWORÓW
WENTYLACYJNYCH. W PRZECIWNYM RAZIE
ISTNIEJE RYZYKO POWAŻNYCH OPARZEŃ.**



OSTRZEŻENIE!
PODCZAS UŻYTKOWANIA WYPIEKACZ DO CHLEBA NAGRZEWA SIĘ I POZOSTAJE GORĄCY PRZEZ PEWIEN CZAS PO UPIECZENIU CHLEBA. UNIKAJ KONTAKTU Z GORĄCYMI CZĘŚCIAMI WYPIEKACZA. GROZI NIEBEZPIECZEŃSTWO POWAŻNYCH OPARZEŃ.

17. Po zakończeniu programu pieczenia 10 razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „0:00”.
18. Wypiekacz automatycznie przełączy się w tryb przechowywania w ciepłe i zaświeci się ikona KEEP WARM. Tryb przechowywania w ciepłe będzie działał przez maksymalnie 60 minut. Następnie wypiekacz wyłączy się i przestanie grzać.
19. Jeśli chcesz wyłączyć wypiekacz przed upływem czasu przechowywania w ciepłe, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/PAUSE/STOP** przez 3 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wypiekacz się wyłączy.
20. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
21. Ostrożnie otwórz pokrywę i wyjmij formę z wnętrza. Umieść formę na żaroodpornej powierzchni i poczekaj chwilę, aż chleb ostygnie, zanim wyjmiesz go z formy.



OSTRZEŻENIE!
PODCZAS OBSŁUGI GORĄCEJ FORMY ZAWSZE UŻYWAJ OCHRONNYCH RĘKAWIC KUCHENNYCH. BĄDŹ BARDZO OSTROŻNY. GROZI NIEBEZPIECZEŃSTWO POWAŻNYCH OPARZEŃ.

22. Za pomocą plastikowej szpatułki ostrożnie oddziel chleb z boków formy. Na formę połóż metalową kratkę lub deskę do krojenia i obróć formę do góry dnem. W razie potrzeby lekko potrząśnij formą, aby wydobyć chleb.

UWAGA:

Nie używaj noży, metalowych przyborów itp. do oddzielenia chleba od ścianek formy, ponieważ może to porysować powłokę formy zapobiegającą przywieraniu.



OSTRZEŻENIE! **NIGDY NIE KRÓJ CHLEBA, GDY JEST W FORMIE. PRZED POKROJENIEM TRZEBA GO WYJĄĆ.**

23. Ostrożnie wyjmij hak do wyrabiania ciasta, jeśli nie został on wyjęty przed pieczeniem.
24. Przed podaniem pozostaw chleb aby całkowicie ostygnął.
25. Włóż hak do wyrabiania ciasta do formy i zalej ciepłą wodą. Wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Pielęgnacja i konserwacja”.

UWAGA:

Jeśli chleb wydaje się niedopieczony, wybierz program pieczenia i pozwól mu piec jeszcze przez kilka minut.

26. Przechowuj domowy chleb zawinięty w plastikową torbę do 3 dni w temperaturze pokojowej. Niektóre rodzaje pieczywa można przechowywać w lodówce do 10 dni.

LISTA PROGRAMÓW

Poprzez ponowne naciskanie przycisku **MENU** wybierz wymagany program. Na wyświetlaczu pojawi się jego numer oraz domyślne ustawienie/czas przygotowania.












Numer	Nazwa programu	Opis programu
1	Basic bread Zwykły chleb	Program nadaje się do zwykłego chleba wypiekanego z mąki pszennej i żytniej z drobnego przemiału. Upieczony chleb jest zwarty z delikatnym wnętrzem.
2	French bread (Bagietka)	Program nadaje się do pieczenia chleba z delikatnej mąki z drobnego przemiału, typowej dla francuskich bagietek. Upieczony chleb jest puszysty z chrupiącą skórką. Ten program nie nadaje się do przepisów zawierających masło, margarynę lub mleko.
3	Whole wheat (Chleb pełnoziarnisty)	Program odpowiedni do chleba na zakwasie z mąki pełnoziarnistej (zwykle ponad 50%). Chleb z mąki pełnoziarnistej jest bardziej pożywny, ponieważ mąka jest mielona z całych ziaren, w tym otrębów i kiełków. Upieczony chleb ma skórkę od brązowej do ciemnobrązowej dzięki mące pełnoziarnistej (jeśli używasz tylko mąki pełnoziarnistej). Jest bardziej aromatyczny i zdrowszy, ma grubą skórkę i może być stosunkowo ciężki.

Numer	Nazwa programu	Opis programu
4	Sweet bread (Słodki chleb)	Program odpowiedni do przygotowania pieczywa wzbogaconego sokiem owocowym, wiórkami kokosowymi, rodzynkami i innymi bakaliami, czekoladą lub syropem. Chleb ma więc wysoką zawartość cukru, tłuszczu i białka. Dodane składniki sprawiają, że skórka jest ciemniejsza, ale środek jest bardzo lekki i puszysty dzięki wydłużonemu czasowi wyrastania.
5	Rice bread (Chleb ryżowy)	Program odpowiedni do przygotowania chleba z mąki ryżowej. Sprawia ona, że chleb bardziej przypomina ciasto. Po ugniataniu następuje faza wyrastania. Pieczony chleb ma cieńszą skórkę i jest bardziej miękki niż zwykły chleb.
6	Gluten free (Chleb bezglutenowy)	Program odpowiedni do przygotowania chleba bezglutenowego. Surowce do jego przygotowania są wyjątkowe. Mimo że jest to chleb na zakwasie, ciasto jest ogólnie bardziej wilgotne i bardziej przypomina lejące się ciasto. Ważne jest również, aby niepotrzebnie nie mieszać i nie ugniatać ciasta. W programie jest tylko jedna faza rośnięcia, a ze względu na wyższą zawartość wody wydłuża się czas pieczenia. Wszystkie składniki trzeba włożyć na samym początku pieczenia chleba.
7	Quick bread (Szybki chleb)	Przyspieszony program do przygotowania zwykłego chleba. Fazy ugniatania, wyrastania i pieczenia są skrócone. Upieczony chleb jest mały, ciężki z gęstym środkiem.
8	Fruit bread (Chleb owocowy)	Program odpowiedni do przygotowania zwykłego pieczywa wzbogaconego suszonymi owocami lub orzechami. Są one wkładane do przegródki, a następnie dodawane do ciasta. Do przegródki wkładaj suszone owoce które się nie kleją, lub obtaczaj je w mące. Jeśli owoce są zbyt lepkie, możesz dodać je bezpośrednio do ciasta, podnosząc pokrywkę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który sygnalizuje dodawanie składników. Poprzez wmieszanie do ciasta składniki upieką się równomiernie.
9	Cake (Ciasto)	Program odpowiedni do przygotowywania ciasta i pieczenia placków. Fazy ugniatania, wyrastania i pieczenia są dostosowane do ciast. W tym programie do wyrastania używany jest proszek do pieczenia lub soda oczyszczona. W tym programie nie ma możliwości ustawienia wielkości bochenka.
10	Jam (Dżem)	Program odpowiedni do przygotowywania dżemów i sosów chutney. Hak do ugniatania powoduje, że składniki obracają się w sposób ciągły. Ten program nie pozwala na żadne inne ustawienia.

Numer	Nazwa programu	Opis programu
11	Defrost (Rozmrażanie)	Program odpowiedni do rozmrażania składników dzięki odpowiedniej temperaturze bez niepożądanego pieczenia. Za pomocą przycisków +/- ustaw czas przygotowania. Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna w tym programie, podobnie jak ustawianie stopnia wypieczenia i wielkości bochenka.
12	Mix (Mieszanie)	Program jest odpowiedni do mieszania składników na ciasto. W tym programie nie są dostępne fazy rośnięcia i pieczenia, jak również ustawienie stopnia wypieczenia i wielkości bochenka.
13	Knead (Ugniatanie)	Program nadaje się do wyrabiania ciasta drożdżowego (ciasto na bułki, pizzę itp.). W tym programie nie są dostępne fazy rośnięcia i pieczenia, jak również ustawienie stopnia wypieczenia i wielkości bochenka. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna. Za pomocą przycisków +/- ustaw czas ugniatania.
14	Dough (Ciasto)	Program jest odpowiedni do wyrabiania i rośnięcia ciasta. Nie dochodzi do pieczenia. Nadaje się do ciast, takich jak ciasto na bułki, bułki, pizza, chleb na parze itp. Nie ma możliwości ustalenia stopnia wypieczenia i wielkości bochenka.
15	Ice Cream (Lody)	Program odpowiedni do mieszania lodów w nakładce do lodów (nie jest częścią zestawu). Za pomocą przycisków +/- ustaw czas przygotowania. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.
16	Bake (Pieczenie)	Program pieczenia nadaje się do dopiekania, gdy chleb jest zbyt jasny lub niedopieczony. Fazy ugniatania i wyrastania nie są dostępne. Za pomocą przycisków +/- ustaw czas pieczenia. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.
17	Homemade (Chleb domowej roboty)	Program pozwala na dostosowanie poszczególnych etapów przygotowywania chleba według własnych upodobań – więcej w części „Ustawienia użytkownika”.
18	Yoghurt (Jogurt)	Program odpowiedni do przygotowania domowego jogurtu - więcej w części "Jogurt domowy".

FAZA PRZYGOTOWANIA CHLEBA

Poniższa tabela przedstawia czasy rozpoczęcia poszczególnych etapów przygotowania chleba w minutach. W przypadku zmiany ustawień poszczególne czasy mogą ulec zmianie.

Faza program	Ikona	Domyślny czas	Regulacja czasu (od - do)
Ugniatanie 1		0:15	1-30 minut
Odpoczywanie 1		0:03	0-30 minut
Ugniatanie 2		0:20	0-30 minut
Odpoczywanie 2		0:10	0-30 minut
Ugniatanie 3		0:00	0-25 minut
Wyrastanie 1		0:42	0-60 minut
Wyrastanie 2		0:40	0-60 minut
Wyrastanie 3		0:00	0-60 minut
Pieczenie		0:30 (Stopień średnio wypieczony)	0-80 minut (jasny, średnio wypieczony, ciemny)
Keep warm (Przechowywać w ciepłe)		01:00	0-60 minut
Opóźnione uruchomienie			Do 15 godzin

FUNKCJA PRZECHOWYWANIA W CIEPLE

Po zakończeniu pieczenia (programy 1 do 9) w piekacz automatycznie przełączy się w tryb przechowywania w ciepłe i zaświeci się ikona KEEP WARM. Tryb przechowywania w ciepłe będzie działał przez maksymalnie 60 minut. W tym czasie w piekacz będzie utrzymywał chleb w ciepłe, ale nie będzie dochodziło do dodatkowego pieczenia chleba. W ten sposób chleb nie nabierze wilgoci i nie będzie klejący.

Po 60 minutach w piekacz automatycznie się wyłączy i przestaje grać.

Jeśli chcesz wcześniej anulować tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/PAUSE/STOP** przez 3 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

FUNKCJA PAMIĘCI

W piekacz wyposażona jest w chip pamięci, który zapisuje ustawienia programu w przypadku przerwy w dostawie prądu (lub wyjęcia wtyczki z gniazdka) na okres krótszy niż 10 minut.

Po przywróceniu zasilania (lub włożeniu wtyczki do gniazdka) w piekacz wznowi pracę. Nie trzeba naciskać żadnego przycisku.

Jeśli jednak nastąpi przerwa w dostawie prądu (lub wyjmiesz wtyczkę z gniazdka) na dłużej niż 10 minut, program zostanie anulowany.

UWAGA:

Jeśli nie rozpoczęła się faza wyrastania, w momencie, gdy doszło do przerwy w dopływie prądu, możesz ponownie uruchomić program z tymi samymi składnikami. Chleb będzie kilkakrotnie ugniatany.

PRZERYWANIE TRWAJĄCEGO PROGRAMU

W przypadku konieczności przerywania aktualnie uruchomionego programu (np. w celu dodania większych kawałków składników) można:

- naciśnij **krótco** przycisk **START/PAUSE/STOP**. Praca wypiekacza się zatrzyma. Ponownie naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, a wypiekacz będzie kontynuować pracę lub praca jest automatycznie wznawiana po 3 minutach.
- wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i w ciągu 10 minut ponownie ją podłączyć.

USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA

Program Homemade (Domowy chleb) jest zarezerwowany dla Twojego własnego programu przygotowania chleba. Możesz wybrać własne czasy dla poszczególnych etapów przygotowań. Domyślne czasy znajdziesz w tabeli w części „**Etapy przygotowania chleba**” powyżej. W tym programie dostępna jest funkcja opóźnionego startu. Własne ustawienia pozostaną zapisane w pamięci, dopóki zasilanie nie zostanie przerwane na ponad 10 minut.


1. Naciskaj przycisk **MENU**, aż na wyświetlaczu pojawi się liczba 17, lub naciśnij przycisk **SETTINGS**, aby bezpośrednio wejść w ustawienia.
2. Po ponownym naciśnięciu przycisku **SETTINGS** na wyświetlaczu zacznie migać ikona pierwszej fazy programu oraz jej domyślny czas.
3. Użyj przycisków +/-, aby dostosować ustawienie i naciśnij przycisk **SETTING**, aby potwierdzić.
4. Powtarzaj kroki 2 i 3, aż ustalisz czasy dla wszystkich etapów przygotowania.
5. Jeśli chcesz pominąć którąś fazę, ustaw czas na 0:00 lub ponownie naciśnij przycisk **SETTINGS**.
6. Po potwierdzeniu ostatniej fazy (przechowywania w ciepłe) naciśnij przycisk **SETTINGS**, a na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas.
7. Aby uruchomić program naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**.

UWAGA:

Jeśli naciśniesz przycisk **START/PAUSE/STOP** podczas konfiguracji, wyświetlacz pokaże całkowity czas i żadne inne etapy nie będą dostosowywane i pozostaną w swoim domyślnym czasie.

OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE

Funkcja ta pozwala na opóźnienie rozpoczęcia programu o określony czas. Wyświetlacz pokazuje jednak całkowity czas do zakończenia całego programu, czyli sumę opóźnionego czasu startu i czasu przygotowania wybranego programu.

Maksymalny łączny czas to 15 godzin. Po potwierdzeniu funkcji opóźnionego startu na wyświetlaczu zaświeci się ikona  i zaczyna się odliczanie.



Funkcja opóźnionego startu nie zmieni domyślnego czasu żadnej fazy przygotowań.

Ta funkcja jest dostępna dla programów: 1–9, 12, 14, 17. I konieczne jest włożenie wszystkich składników do wyciekacza przed uruchomieniem go.



OSTRZEŻENIE!

NIE UŻYWAJ ŁATWO PSUJĄCYCH SIĘ SKŁADNIKÓW, TAKICH JAK ŚWIEŻE JAJKA, MLEKO, ŚMIETANA, SER ITP., JEŚLI KORZYSTASZ Z FUNKCJI OPÓŹNIONEGO STARTU. WSZYSTKIE SKŁADNIKI, PODOBNIIE JAK SAM CHLEB, MOGĄ SIĘ ZEPSUĆ.

1. Za pomocą przycisku **MENU** wybierz program i ustaw stopień wypieczenia oraz wielkość bochenka.
2. Użyj przycisków +/-, aby ustawić opóźniony czas startu. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona .
3. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, a na wyświetlaczu zaświeci się ikona  i rozpocznie się odliczanie całkowitego czasu.
4. Gdy minie czas opóźnionego rozpoczęcia wyciekacz się uruchomi i zacznie przygotowywać chleb.
5. Po zakończeniu automatycznie przełączy się na tryb przechowywania w ciepłe.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PROGRAMU SZYBKIEGO CHLEBA

Mieszanki do przygotowywania szybkiego chleba zawierają proszek do pieczenia lub sodę oczyszczoną, które są aktywowane przez ciepło i wilgoć. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, należy najpierw umieścić wszystkie płynne składniki w formie, a następnie na ich powierzchni wszystkie sypkie składniki. Podczas wstępnego mieszania sypkie składniki mogą się gromadzić w rogach formy i dlatego konieczne będzie przetarcie rogów plastikową szpatułką, aby zapobiec tworzeniu się niechcianych grudek mąki.

DOPIEKANIE CHLEBA

Jeśli chleb nie jest dopieczony, jest jasny lub jeśli przypadkowo anulowałeś program przed rozpoczęciem pieczenia, możliwe jest dopieczenie chleba i to nawet przez 1,5 godziny. Pozostaw chleb w formie i zamknij pokrywę.

1. Naciśnij przycisk **BAKE**, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas dopieczenia 30 minut.
2. Użyj przycisków +/-, aby ustawić żądany czas dopieczenia od 0:10 do 1:30.
3. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP** aby potwierdzić.
4. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP** ponownie aby uruchomić wypiekacz.
5. Po zakończeniu programu pieczenia wypiekacz automatycznie przełączy się na tryb przechowywania w cieple.

UWAGA:

W przypadku niektórych rodzajów chleba lub ciast wystarczy dopiec przez mniej niż 10 minut. W takim przypadku uruchom program pieczenia, a gdy chleb lub ciasto będą upieczone zgodnie z twoimi upodobaniami, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/PAUSE/STOP** przez 3 sekundy, aby wyłączyć program pieczenia.

DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Jeśli potrzebujesz dodać do ciasta takie składniki, jak nasiona, suszone owoce itp., otwórz przegrodę w górnej części pokrywy i wsyp składniki do przegródki. Zamknij przegrodę. Gdy nadejdzie moment dodania składników (zwykle po pierwszym wyrobieniu ciasta), rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a dno przegrody się otworzy, aby składniki wpadły do formy. Przy dalszym mieszaniu i ugniataniu zostaną równomiernie rozprowadzone w cieście. Jeśli potrzebujesz dodać większe kawałki składników, które nie mieszczą się w przegrodzie, możesz odwrócić pokrywkę podczas fazy ugniatania. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, praca wypiekacza się zatrzyma. Otwórz pokrywkę i włóż składniki. Praca jest automatycznie wznowiana po 3 minutach.

PRZYGOTOWANIE DŻEMU

Ten program nadaje się do przygotowywania pysznych dżemów i sosów chutney.



OSTRZEŻENIE!
NIE PRZEPEŁNIAJ FORMY, PONIEWAŻ GORĄCE SKŁADNIKI MOGĄ ROZPRYSKIWAĆ SIĘ LUB WYLEWAĆ. SKŁADNIKI, KTÓRE PRZYPIEKĄ SIĘ DO ELEMENTU GRZEJNEGO MOGĄ SIĘ ZAPALIĆ I SPOWODOWAĆ POŻAR. DO FORMY WKŁADAJ NAJPIERW OWOCE A POTEM CUKIER ŻELUJĄCY.

1. Przygotuj wszystkie składniki. Umyj i oczyść owoce. Usuń pestki, szypułki, rdzenie itp. Zmiksuj owoce i dokładnie zważ.
2. Umieść hak do ugniatania na wale.
3. Ostrożnie włóż mieszankę owoców do formy.

UWAGA:

Jeśli będziesz przetwarzać owoce o niskiej zawartości kwasu owocowego (np. truskawki, brzoskwinie, wiśnie itp.), dodaj trochę kwasu cytrynowego lub łyżkę soku z cytryny, aby przyspieszyć proces żelowania.

4. Odważ cukier żelujący zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Posyp owoce cukrem żelującym.
5. Upewnij się, że zewnętrzna strona formy jest całkowicie czysta i sucha. Włóż formę do wypiekacza.
6. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
7. Kilkakrotnym naciśnięciem przycisku **MENU** wybierz program **JAM**.
8. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, a wypiekacz się uruchomi.
9. Poczekaj aby wypiekacz dokończył program. Po zakończeniu programu 10 razy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe.
10. Załóż kuchenne rękawice ochronne i wyjmij formę z wypiekacza.
11. Przelej gotowy dżem do słoików. Zakręć zakrętki i pozostaw do ostygnięcia.



OSTRZEŻENIE!
**FORMA I GOTOWY DŻEM SĄ BARDZO
GORĄCE. ZACHOWAJ ZWIĘKSZONĄ
OSTROŻNOŚĆ, ABY SIĘ NIE POPARZYĆ.
ISTNIEJE RYZYKO POWAŻNYCH OPARZEŃ
PRZY NIEWŁAŚCIWEJ OBSŁUDZE.**

UWAGA:

Proces żelowania może trwać kilka godzin w zależności od rodzaju owoców i użytego cukru żelującego.

PRZYGOTOWANIE LODÓW

Do przygotowania lodów należy używać wyłącznie akcesoriów do przygotowywania lodów o oznaczeniu modelu ICB 700. Te akcesoria nie są częścią zestawu. Postępuj zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji ICB 700.

1. Pozostaw pojemnik aby wystarczająco schłodził się w zamrażarce. Zalecany czas to około 16 godzin.
2. Przygotuj składniki na lody. Całkowita objętość surowców nie powinna przekraczać 350 ml. W przeciwnym razie mogłoby dojść do przelania się do obszaru wewnętrznego.
3. Otwórz pokrywę i umieść pojemnik z adapterem na wałku napędowym wewnątrz piekarni i przekręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Pojemnik powinien być stabilny, nie kołysać się ani nie przechylać.
4. Włóż łopatkę do mieszania do pojemnika. Upewnij się, że jest bezpiecznie nałożona i swobodnie się porusza.



OSTRZEŻENIE!
**PODCZAS PRACY Z POJEMNIKIEM
NOŚ OCHRONNE RĘKAWICE KUCHENNE LUB
UŻYJ ŚCIERECZKI KUCHENNEJ. POJEMNIK
JEST BARDZO ZIMNY I MOŻE POWODOWAĆ
ODMROŻENIA. POD ŻADNYM POZOREM NIE
DOTYKAJ POJEMNIKA MOKRYMI RĘKAMI.**

5. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
6. Kilkakrotnym naciśnięciem przycisku **MENU** wybierz program **ICE CREAM**.
7. Za pomocą przycisków +/- ustaw czas przygotowania od 20 do 30 minut.
8. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, a wypiekacz się uruchomi.
9. Gdy łopatką do mieszania się obraca ostrożnie wlej mieszaninę na lody do pojemnika. Uważaj, aby nie wlać zawartości do obszaru wewnętrznego.



OSTRZEŻENIE!
NIE WLEWAJ GORĄCYCH SKŁADNIKÓW DO POJEMNIKA. GROZI TO JEGO NIEODWRACALNYM USZKODZENIEM.

10. Poczekaj aby wypiekacz dokończył program. Po zakończeniu programu 10 razy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe.
11. Załóż kuchenne rękawice ochronne i wyjmij formę z wypiekacza.
12. Plastikową łyżką przełóż lody do misek i podawaj.



OSTRZEŻENIE!
DO WYJMOWANIA LODÓW NIE UŻYWAJ METALOWEJ ŁYŻKI, WIDELCA ANI INNYCH METALOWYCH LUB OSTRYCH PRZEDMIOTÓW, PONIEWAŻ MOGĄ ONE USZKODZIĆ WEWNĘTRZNĄ POWIERZCHNIĘ POJEMNIKA.

Gotowe lody przeznaczone są do natychmiastowego spożycia, ponieważ są miękkie i nie są zamrożone. Jeśli wolisz twardszą konsystencję, przełóż lody do hermetycznego pojemnika i włóż do zamrażarki na pół godziny. Przechowuj lody w hermetycznym pojemniku w zamrażarce przez około 1 tydzień.

Pojemnik nie jest przeznaczony do długotrwałego przechowywania lodów.

UWAGA:

Wypiekacz nie jest wyposażony w obwód chłodzący ani inny element chłodzący. Do chłodzenia lodów dochodzi tylko dzięki schłodzonemu pojemnikowi. Przygotowane lody są przeznaczone do natychmiastowego spożycia lub przechowywania w zamrażarce. Nie przechowuj lodów w wypiekaczu.

DOMOWY JOGURT

Program służy do przygotowania domowego jogurtu. Do jej przygotowania potrzebne jest świeże mleko i niewielka ilość żywej kultury bakterii jogurtowych.



1. Do formy wlej około 1 litra świeżego mleka i dodaj 100 ml żywej kultury bakterii jogurtowych. Dobrze zamieszaj.
2. Zamknij pokrywę.
3. Kilkakrotnym naciśnięciem przycisku **MENU** wybierz program **Yoghurt**. Zawsze upewnij się, że wybrałeś ten program przed uruchomieniem wypiekacza. Jeśli wybierzesz inny program, mleko może wykipieć, przelać się do wewnętrznego obszaru i uszkodzić element grzejny.
4. Za pomocą przycisków +/- ustaw czas przygotowania. Domyślny czas to 8 godzin, jednak im dłużej jogurt dojrzewa, tym jest smaczniejszy i ma bardziej kremową konsystencję.
5. Naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, a wypiekacz się uruchomi.
6. Poczekaj aby wypiekacz dokończył program. Po zakończeniu programu 10 razy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe.
7. Pozostaw jogurt do ostygnięcia i jeśli to konieczne, odlej nadmiar płynu (serwatki).
8. Przechowuj jogurt w lodówce i spożyj w ciągu około 5 dni.

WSKAZÓWKA:

Do mleka możesz dodać owoce, sok owocowy, miód itp. Możesz mieszać serwatkę z sokiem owocowym i przygotować orzeźwiający letni napój.

BLOKADA PANELU STEROWANIA

Blokada panelu sterowania służy do zablokowania przycisków sterujących przed przypadkowym uruchomieniem lub zmianą ustawionego programu np. przez dzieci.

1. Aby włączyć blokadę naciśnij jednocześnie przyciski **WEIGHT** i **BURNING COLOR**. Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaświeci się ikona . Wszystkie przyciski będą nieaktywne, w tym przycisk **START/PAUSE/STOP**.
2. Aby wyłączyć blokadę naciśnij jednocześnie przyciski **WEIGHT** i **BURNING COLOR**. Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a z wyświetlacza zniknie ikona .

WSKAZÓWKI DO PRZYGOTOWANIA CHLEBA

Dokładnie waż składniki. Odpowiednie proporcje wszystkich składników zapewnią doskonały rezultat.

Używaj wysokiej jakości i świeżych składników.

Nie przekraczać maksymalnej ilości składników (1000 g). W przeciwnym razie ciasto mogłoby wylać się z formy, przykleić do elementu grzejnego i zapalić się.

Wkładaj składniki do formy w odpowiedniej kolejności. Najpierw dodaj wszystkie płyny, potem cukier, sól, przyprawy itp., następnie sypkie składniki, a na końcu drożdże, proszek do pieczenia lub sodę oczyszczoną. Nie mieszaj składników w formie. Ważne jest, aby drożdże nie miały kontaktu z solą lub płynem, zanim będzie to konieczne.

Klejące się suszone owoce obtocz w mące.

Jeśli ustawisz opóźniony start, upewnij się, że włożyłeś wszystkie składniki do formy przed rozpoczęciem.

Jeśli korzystasz z funkcji opóźnionego startu, nie używaj świeżej żywności łatwo psującej się, takiej jak jajka, świeże mleko, masło itp.

Jeśli przygotowujesz chleb na zakwasie, składniki muszą mieć temperaturę pokojową (20–25 °C). Zapewni to prawidłowe wyrastanie chleba.

Nie zostawiaj chleba w wypiekaczu po zakończeniu czasu utrzymywania w cieple. Może nabrać wilgoci w wyniku kondensacji pary.

Formę do pieczenia i hak do ugniatania umyj natychmiast po wyjęciu chleba. Zapobiegnie to niepożądanemu gromadzeniu się pozostałości wokół wału i otworu haka.

Do krojenia świeżego chleba używaj ostrego noża przeznaczonego do krojenia chleba.

Trzymaj chleb zapakowany w plastikowej torebce. Skonsumuj w ciągu 3 dni.

SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA CHLEBA

Mąka chlebowa	Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem do przygotowania chleba. Madaż zawartość glutenu, dzięki któremu ciasto zachowuje swój kształt i nie zapada się w środku po wyrośnięciu. Dlatego nadaje się do przygotowania większych bochenków.
Gładka mąka	Mąka bez dodatku proszku do pieczenia. Nadaje się do tzw. szybkich chlebów.
Mąka pełnoziarnista	Mąka pełnoziarnista jest mielona z całego ziarna, włącznie z otrębami i kielkami. Ma wysoką zawartość glutenu. Jest cięższa w porównaniu do zwykłej mąki chlebowej i jest bardziej pożywna. Chleb z mąki pełnoziarnistej jest zwykle mniejszy i ma twardą skórkę. Dlatego zaleca się łączenie mąki pełnoziarnistej z mąką chlebową.
Mąka lniana brązowa	Mąka lniana ma wysoką zawartość błonnika, a jej właściwości są bardzo podobne do mąki pełnoziarnistej. Aby uzyskać większy bochenek, należy ją wymieszać z mąką chlebową w odpowiedniej proporcji.
Mąka z proszkiem do pieczenia	Mąka z proszkiem do pieczenia. Nadaje się do przygotowywania ciast.
Mąka kukurydziana i owsiana	Takie mąki są dodatkowymi składnikami do przygotowywaniachleba wiejskiego. Podkreślają smak i konsystencję środka chleba.
Cukier	Jest ważnym składnikiem, dodaje chlebowi smaku i koloru. Jednocześnie służy jako pożywka dla drożdży. Powszechnie stosuje się cukier biały. Jednak niektóre przepisy mogą zawierać brązowy cukier trzcinowy, cukier puder itp.

Drożdże	<p>Drożdże wytwarzają dwutlenek węgla. Powoduje on, że ciasto nabiera objętości i pomaga zmiękczyć wewnętrzną strukturę ciasta. Aby drożdże mogły prawidłowo pracować, potrzebują do życia węglowodanów zawartych w cukrze i mące. Oto kilka przykładów:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1 łyżka suszonych drożdży = 3 łyżeczki suszonych drożdży = 15 ml; – 1 łyżeczka suszonych drożdży = 5 ml. <p>Drożdże należy przechowywać w lodówce. Wysoka temperatura zabiłaby drożdże. Przed użyciem sprawdź datę produkcji i datę ważności. Użyj tylko ilości podanej w przepisie, a resztę natychmiast włóż do lodówki. Niewłaściwe przechowywanie, przeterminowane drożdże itp. mogą powodować, że chleb nie wyrośnie, będzie niesmaczny i będzie miał niewyraźny środek. Aby sprawdzić, czy drożdże nadają się do użycia, wykonaj następujące czynności:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wlej około pół szklanki ciepłej wody (45-50 °C) do miarki. – Dodaj 1 łyżkę białego cukru i wymieszaj. Następnie dodaj 2 łyżeczki drożdży. – Postaw pojemnik w ciepłym miejscu i odstawić na około 10 minut. Nie mieszaj. – Jeśli drożdże zaczną pracować i wypełnią przestrzeń miarki, można ich użyć.
Sól	Sól jest niezbędna, aby wydobyć smak i kolor chleba. Może jednak zapobiec wzrostowi drożdży. Dlatego ważne jest, aby dokładnie odmierzyć i przestrzegać ilości soli w przepisie. I odwrotnie, gdybyś nie użył soli, chleb byłby za duży.
Jajka	Jajka poprawiają teksturę środka. Chleb jest bardziej pożywny i większy. Jajka trzeba dokładnie wymieszać.
Tłuszcz, masło, olej roślinny	Tłuszcz zmiękcza pieczywo i przedłuża jego trwałość. Masło trzeba roztopić, a następnie pozostawić do ostygnięcia. Ewentualnie masło lub inny tłuszcz stały można pokroić na małe kawałki.
Proszek do pieczenia	Proszek do pieczenia służy do wyrastania szybkich chlebów i ciast, ponieważ nie potrzeba czasu aby wyrastały. W wyniku procesu chemicznego zaczyna wytwarzać dwutlenek węgla, tworząc bąbelki w cieście i tworząc miękki środek.
Soda oczyszczona	Soda oczyszczona ma takie same właściwości jak proszek do pieczenia i może być używana razem z nim.
Woda i inne płyny	Woda jest podstawowym surowcem do przygotowania chleba i ciast. Ogólnie najodpowiedniejsza temperatura wody wynosi od 20 °C do 25 °C. Możesz zastąpić wodę świeżym mlekiem lub mieszanką wody i mleka w proszku (2%). Poprawi to smak i wpłynie na kolor skórki. W niektórych przepisach stosuje się soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, cytrynowy itp.), które poprawiają smak pieczywa.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem urządzenia zawsze najpierw odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE!
URZĄDZENIA, JEGO KABLA ZASILAJĄCEGO ANI WTYCZKI NIE MYJ POD BIEŻĄCĄ WODĄ I NIE ZANURZAJ W WODZIE ANI WINNYCH CIECZACH.

UWAGA:

Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów, środków chemicznych, rozpuszczalników, benzyny ani innych podobnych substancji. W żadnym przypadku nie czyść urządzenia przy pomocy urządzeń parowych.



OSTRZEŻENIE!
ZARÓWNO FORMA DO PIECZENIA, JAK I URZĄDZENIE NAGRZEWAJĄ SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA I POZOSTAJĄ GORĄCE PRZEZ PEWIEN CZAS PO UŻYCIU. PODCZAS OBSŁUGI GORĄCEJ FORMY ZAWSZE UŻYWAJ OCHRONNYCH RĘKAWIC KUCHENNYCH.

FORMA DO PIECZENIA I HAK DO UGNIATANIA CIASTA

Natychmiast po wyjęciu chleba wlej ciepłą wodę do formy do pieczenia.

Wyjmij hak do ugniatania z chleba, jeśli się w nim zapiekł i umieść go w wodzie w formie.

Forma do pieczenia i hak do wyrabiania ciasta są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Dlatego konieczne jest stosowanie łagodnych detergentów, miękkich ściereczek lub gąbek.

Umyj formę do pieczenia i hak do ugniatania ciasta w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej gąbki. Opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.

Jeśli składniki przypiekły się na dnie formy do pieczenia i na haku do wyrabiania, wlej do formy ciepłą wodę i dodaj trochę płynu do mycia naczyń. Pozostaw na kilka godzin, a następnie umyj zgodnie z powyższym opisem.

AKCESORIA

Miarkę, łyżeczkę i urządzenia pomocnicze umyj w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej gąbki. Opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.



OSTRZEŻENIE!
**ŻADNA CZĘŚĆ URZĄDZENIA NIE
NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE.**

POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię i wewnętrzną przestrzeń formy miękką, lekko zwilżoną gąbką. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.

PRZECHOWYWANIE

Przed odstawieniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie zimne. Umieść je w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.




ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W tym rozdziale znajdziesz najczęstsze problemy, z którymi możesz się spotkać podczas używania urządzenia. Jeżeli nie znalazłeś tu swojego problemu lub występuje on nadal pomimo zastosowania podanego tu rozwiązania, przestań używać urządzenia, odłącz kabel zasilający od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ URZĄDZENIA SAMODZIELNIE. NIE ZAWIERA ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGLBY NAPRAWIĆ WE WŁASNYM ZAKRESIE.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Element grzejny się pali.	Jest to normalne zjawisko. Przed pierwszym użyciem zalecamy włączenie wypiekacza na program pieczenia na 10 minut - więcej w rozdziale " Pierwsze uruchomienie ".
	Resztki surowców są spalane na elemencie grzejnym.	Wyłącz wypiekacz, odłącz go od źródła zasilania i pozostaw aby ostygł. Wyczyść wnętrze wypiekacza i zewnętrzną powierzchnię formy do pieczenia zgodnie z instrukcjami z rozdziału „ Pielęgnacja i czyszczenie ”. Pozostaw pokrywę otwartą, aby wnętrze wyschło. Zapobiegaj temu, aby składniki wpadły do wewnętrznego obszaru wypiekacza.
	Składniki w przegródce są zbyt wilgotne lub zbyt drobne (w formie proszku). Wilgoć lub drobny proszek może dostać się do obszaru wewnętrznego wypiekacza.	Wyłącz wypiekacz, odłącz go od źródła zasilania i pozostaw aby ostygł. Wyczyść wnętrze wypiekacza i zewnętrzną powierzchnię formy do pieczenia zgodnie z instrukcjami z rozdziału „ Pielęgnacja i czyszczenie ”. Pozostaw pokrywę otwartą, aby wnętrze wyschło. Włóż wilgotne lub zbyt drobne składniki bezpośrednio do formy.
Spód chleba po upieczeniu jest zbyt twardy i/lub zbyt gruby.	Upieczony chleb zbyt długo leżał w wypiekaczu.	Nawet jeśli wypiekacz jest wyposażona w funkcję utrzymywania w ciepłe, niektóre rodzaje chleba należy wyjąć natychmiast po zakończeniu pieczenia.
Chleb jest ciężko wyjąć z formy.	Hak do ugniatania przykleił się do wałka.	Po wyjęciu chleba wlej do formy ciepłą wodę i odmocz ją przez 10 minut. Następnie dokładnie umyj formę i hak do ugniatania ciasta. Przed kolejnym użyciem posmaruj wał i hak do ugniatania niewielką ilością oleju roślinnego. Ułatwi to wyjęcie haka do ugniatania po upieczeniu.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Składniki nie są równomiernie wymieszane; chleb jest kiepsko upieczony.	Wybrano niewłaściwy program.	Wybierz program odpowiedni dla Twojego chleba.
	Podczas przygotowywania kilkakrotnie otwierałeś pokrywę.	Nie otwieraj pokrywy podczas końcowego wyrastania i podczas pieczenia.
	Ciasto jest zbyt gęste.	Dodaj płyn, ale upewnij się, że łączna waga nie przekracza 1000g.
	Opór wału jest zbyt duży, hak do ugniatania nie może się swobodnie poruszać i mieszać składników.	Ręcznie obróć hak do ugniatania w formie. Jeśli poczujesz lekki opór, uruchom wypiekacz na pusto w programie wyrabiania ciasta. Jeśli nadal czujesz opór, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym Catler.
Hak do ugniatania nie porusza się, mimo że słychać dźwięk wału napędowego.	Hak do ugniatania ciasta i/lub forma nie są prawidłowo zainstalowane.	Upewnij się, że zarówno forma, jak i hak do ugniatania ciasta są prawidłowo zainstalowane.
	Ciasto jest zbyt gęste i/lub w formie jest za dużo składników.	Sprawdź przepis, aby upewnić się, że wkładasz odpowiednią ilość składników do formy. Dodaj trochę wody, ale upewnij się, że łączna waga nie przekracza 1000g.
Upieczony chleb jest wilgotny i zbyt miękki.	Chleb wystygł w formie, a wilgoć jest spowodowana przez nagromadzoną skroploną parę, którą chleb pochłania.	Wymij chleb z wypiekacza na czas. Chleb przechowuj w chlebaku, w plastikowym woreczku itp.
Ciasto przelewa się z formy do przestrzeni wewnętrznej.	Dałeś za dużo płynów i drożdży.	Wyłącz wypiekacz, odłącz go od źródła zasilania. Pozostaw do ostygnięcia i wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „ Pielęgnacja i konserwacja ”. Zmniejsz ilość płynów i drożdży w przepisie. Upewnij się, że całkowita waga nie przekracza 1000g.
	W formie jest za dużo ciasta.	
Chleb dotyka okienka podczas pieczenia.	W formie jest za dużo ciasta.	Upewnij się, że całkowita waga nie przekracza 1000g.
	W cieście jest za dużo drożdży lub temperatura w pomieszczeniu jest za wysoka.	Sprawdź ilość drożdży. Nie używaj wypiekacza, jeśli temperatura w pomieszczeniu przekracza 34°C.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Chleb jest zbyt mały lub nie wyrósł.	Zapomniałeś dodać drożdży lub dodałeś za mało drożdży.	Sprawdź ilość dodanych drożdży.
	Drożdże są przeterminowane lub złej jakości.	Nie używaj drożdży, które były zbyt długo przechowywane w lodówce. Temperatura wody musi wynosić co najmniej 15 °C, a drożdże nie mogą mieć kontaktu z solą.
	Wybrałeś program dla chleba na zakwasie, używając składników z proszkiem do pieczenia.	Wybierz odpowiedni program.
Podczas pieczenia chleb opada.	Użyta mąka nie nadaje się do wypieku chleba, nie sprzyja wystarczającemu zakwaszeniu.	Do wypieku chleba używaj mąki chlebowej lub mieszanek do pieczenia.
	W cieście jest za dużo drożdży lub temperatura w pomieszczeniu jest za wysoka.	Temperatura podczas wyrastania powinna wynosić około 20°C.
	Nadmierna ilość wody sprawia, że ciasto staje się wodniste.	Sprawdź odważone składniki i w razie potrzeby zmniejsz ilość wody.
Chleb jest zbyt gęsty.	Użyłeś za dużo mąki lub za mało wody.	Zmniejsz ilość mąki i zwiększ ilość wody.
	Użyłeś większej ilości składnika owocowego lub dużo mąki pełnoziarnistej.	Zmniejsz ilość użytych składników i/lub dodaj drożdże.
Środek chleba jest pusty.	Użyłeś za dużo wody lub drożdży albo za mało soli.	Zmniejsz ilość wody i drożdży. Dodaj trochę więcej soli.
	Temperatura wody jest za wysoka.	Woda powinna być letnia.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
W przypadku ciast lub pieczywa z zawartością cukru skórka jest zbyt gruba i ciemna.	Użyłeś niewłaściwej ilości i proporcji składników. Różne przepisy i składniki mają duży wpływ na ogólny wynik pieczenia. Kolor skórki zawsze zależy od ilości cukru.	Jeśli skórka jest zbyt ciemna dla przepisów z większą ilością cukru, zakończ program na 5 do 10 minut przed planowanym zakończeniem. Pozostaw ciasto w wypiekaczu z zamkniętą pokrywką na około 20 minut zanim je wyjmiesz.
Wystąpiła awaria zasilania podczas działania programu.		Jeśli przerwa w dostawie energii trwa krócej niż 10 minut, to po przywróceniu dostaw energii wypiekacz będzie kontynuować przygotowania. Jeśli przerwa w dostawie energii trwa dłużej niż 10 minut, wypiekacz należy zresetować lub w razie potrzeby użyć nowych składników.
Dodane składniki (rodzynki, płatki czekoladowe, owoce itp.) są rozkruszone.		Dodaj składniki w momencie usłyszenia sygnału dźwiękowego lub włóż je do przegródki a wypiekacz automatycznie doda je do ciasta.
Nie ma możliwości ustawienia opóźnionego startu. Ikona  się nie świeci a przyciski +/- nie są aktywne.	Wybrałeś program, który nie pozwala na ustawienie funkcji opóźnionego startu. Ta funkcja jest dostępna tylko dla niektórych programów - więcej informacji znajdziesz w części " Tabela programów ".	Jeśli to możliwe, wybierz inny program. Należy pamiętać, że w przypadku niektórych programów, np. programu pieczenia, przyciskami +/- wprowadza się czas przygotowania.
Wypiekacz jest podłączony do źródła zasilania, ale przyciski nie są aktywne.	Panel sterowania jest zablokowany.	Na wyświetlaczu świeci się ikona  , co oznacza, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć blokadę naciśnij jednocześnie przyciski WEIGHT i BURNING COLOR . Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a z wyświetlacza zniknie ikona  .
	Wybrałeś program Jam (Dżem).	Nie można wybrać dodatkowych funkcji dla programu Jam (Dżem). Aktywne są tylko przyciski MENU i START/PAUSE/STOP .

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Czas na wyświetlaczu miga, a przyciski nie reagują.	Bieżący program jest wstrzymany.	Naciśnij przycisk START/PAUSE/STOP , aby wznowić działanie wypiekacza. Ewentualnie po 3 minutach wypiekacz automatycznie wznowi pracę.
	Wypiekacz jest w fazie ustawiania czasu przygotowania.	W przypadku niektórych programów (11, 13, 15, 16) za pomocą przycisków +/- ustawia się czas przygotowania, a czas na wyświetlaczu miga. Aby potwierdzić, krótko naciśnij przycisk START/PAUSE/STOP .
Komunikaty o błędach		
H: HH (po uruchomieniu wypiekacza)	Temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka.	Wyłącz wypiekacz, odłącz go od źródła zasilania. Otwórz pokrywkę i pozostaw urządzenie aby ostygło przed ponownym użyciem.
E: E0 (po uruchomieniu wypiekacza)	Sonda temperatury jest uszkodzona.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym marki Catler.

PRZEPISY

PRZEPISY

CHLEB

Jeśli korzystasz z wypiekacza po raz pierwszy, zalecamy użycie gotowych mieszanek do pieczenia chleba. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Po zapoznaniu się z poszczególnymi etapami przygotowania chleba zacznij wypiekać chleb według przepisów.

BIAŁY CHLEB

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	320 ml	250 ml	160 ml
Sól	6 g	5 g	3 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Cukier	24 g	18 g	12 g
Mleko w proszku	15 g	12 g	6 g
Mąka chlebowa	520 g	400 g	260 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Wybierz program nr 1.

CHLEB SEZAMOWY

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	320 ml	250 ml	160 ml
Sól	8 g	6 g	4 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Cukier	24 g	18 g	12 g
Mleko w proszku	24 g	18 g	12 g
Mąka chlebowa	520 g	400 g	260 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g
Ziarna sezamu	30 g	22 g	15 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Włóż ziarna sezamu do przegródki a wypiekacz automatycznie je doda. Ewentualnie dodaj je do formy, gdy tylko zabrmi sygnał dźwiękowy podczas fazy ugniatacia.
3. Wybierz program nr 1.

CHLEB Z ORZECHAMI WŁOSKIMI LUB ORZECHAMI PINIOWYMI

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	280 ml	230 ml	140 ml
Jajka	2	1	1
Sól	6 g	5 g	3 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Cukier	24 g	18 g	12 g
Mleko w proszku	24 g	18 g	12 g
Mąka chlebowa	500 g	400 g	250 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g
Orzechy włoskie/orzechy piniowe	60 g	45 g	30 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Orzechy włoskie posiekaj grubo. Włóż orzechy do przegródki a wypiekacz automatycznie je doda. Ewentualnie dodaj je do formy, gdy tylko zabrmi sygnał dźwiękowy podczas fazy ugniatania.
3. Wybierz program nr 1.

KLAASYCZNA BAGIETKA FRANCUSKA

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	340 ml	250 ml	170 ml
Sól	8 g	6 g	4 g
Olej	12 ml	9 ml	6 ml
Cukier	16 g	12 g	8 g
Mąka chlebowa	540 g	400 g	270 g
Drożdże	6 g	5 g	3 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Wybierz program nr 2.

CHLEB KUKURYDZIANY

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	320 ml	240 ml	160 ml
Sól	6 g	5 g	3 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Cukier	16 g	12 g	8 g
Mleko w proszku	16 g	12 g	8 g
Mąka chlebowa	400 g	300 g	200 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g
Mąka kukurydziana	120 g	100 g	60 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Wybierz program nr 2.

SZYBKI CHLEB

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Mleko + 1 jajko	305 ml	250 ml	160 ml
Sól	5 g	5 g	3 g
Masło	45 g	36 g	24 g
Cukier	95 g	75 g	50 g
Mąka kukurydziana	170 g	130 g	90 g
Mąka	340 g	260 g	180 g
Proszek do pieczenia	10 g	7 g	5 g
Soda oczyszczona	10 g	7 g	5 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce.
2. Wybierz program nr 7.

CHLEB PEŁNOZIARNISTY

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	340 ml	250 ml	170 ml
Sól	10 g	8 g	5 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Mleko w proszku	18 g	13 g	9 g
Brązowy cukier	24 g	18 g	12 g
Mąka chlebowa	200 g	150 g	100 g
Mąka pełnoziarnista	360 g	250 g	180 g
Drożdże	8 g	5 g	4 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Wybierz program nr 3.

SŁODKI CHLEB

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	280 ml	220 ml	140 ml
Jajka	2	1	1
Sól	8 g	6 g	4 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Mleko w proszku	12 g	9 g	6 g
Cukier	80 g	55 g	40 g
Mąka chlebowa	500 g	380 g	250 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Możesz zastąpić wodę z mlekiem w proszku taką samą ilością świeżego mleka.
3. Wybierz program nr 4.

CHLEB Z ORZECHAMI NERKOWCA

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	100 ml	80 ml	50 ml
Sól	6 g	5 g	3 g
Orzechy nerkowca/dynia	300 g	210 g	150 g
Olej	30 ml	27 ml	15 ml
Mleko w proszku	20 g	18 g	10 g
Cukier	48 g	40 g	24 g
Mąka chlebowa	380 g	300 g	190 g
Drożdże	8 g	5 g	4 g

Przygotowanie

1. Grubo posiekaj orzechy nerkowca. Jeśli używasz dyni, pokrój ją na 0,5 cm kawałki i gotuj na parze przez około 20 minut. Pozostaw do ostygnięcia, odlej wodę i rozgnieć dynię.
2. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
3. Wybierz program nr 4.

CHLEB KAWOWY

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	240 ml	200 ml	120 ml
Jajka	2	1	1
Sól	6 g	4 g	3 g
Olej	26 ml	20 ml	13 ml
Mleko w proszku	10 g	8 g	5 g
Cukier	50 g	40 g	25 g
Kawa rozpuszczalna	3 małe porcje	2 małe porcje	1½ małej porcji
Mąka chlebowa	400 g	300 g	200 g
Drożdże	6 g	5 g	3 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Zalecamy ubijanie jajek w wodzie, aby uzyskać delikatniejszą mieszankę.
3. Wybierz program nr 4.

ZIELONY CHLEB

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	260 ml	200 ml	130 ml
Jajka	2	1	1
Sól	6 g	7 g	3 g
Olej	40 ml	30 ml	20 ml
Mleko w proszku	16 g	13 g	8 g
Cukier	50 g	40 g	25 g
Posiekana sałata lodowa	280 g	210 g	140 g
Mąka chlebowa	460 g	350 g	230 g
Drożdże	6 g	4 g	3 g

Przygotowanie

1. Posiekaną sałatę lodową zmiksuj w blenderze.
2. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
3. Wybierz program nr 4.

CHLEB NANANOWY

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	250 ml	230 ml	130 ml
Jajka	2	1	1
Sól	7 g	6 g	4 g
Mleko w proszku	65 g	40 g	35 g
Cukier	50 g	40 g	25 g
Mąka chlebowa	450 g	400 g	230 g
Drożdże	7 g	5 g	4 g
Banany	110 g	80 g	55 g
Masło	30 g	36 g	20 g

Przygotowanie

1. Pokrój banana na małe kawałki.
2. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce, oprócz masła.
3. Masło dodaj 10 minut przed fazą ugniatania.
4. Wybierz program nr 4.

CHLEB KOKOSOWY

Produkty

Rozmiar bochenka	1 000 g	750 g	500 g
Woda	280 ml	220 ml	140 ml
Jajka	2	1	1
Sól	6 g	5 g	4 g
Olej	36 ml	27 ml	18 ml
Mleko w proszku	60 g	45 g	30 g
Cukier	50 g	40 g	25 g
Mąka chlebowa	460 g	360 g	230 g
Drożdże	5 g	5 g	4 g
Wiórki kokosowe	60 g	45 g	30 g

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jak w tabelce. Zalecamy stosowanie rafinowanego oleju spożywczego.
2. Włóż wiórki kokosowe do przegródki a wypiekacz automatycznie je doda. Ewentualnie dodaj je do formy, gdy tylko zabrmi sygnał dźwiękowy podczas fazy ugniatania.
3. Wybierz program nr 4.

SŁODKIE PIECZYWO

Wyłączyć wypiekacz natychmiast po zakończeniu pieczenia. Nie zalecamy pozostawiania upieczonego ciasta w trybie utrzymywania w ciepłe. Po wyłączeniu wypiekacza pozostaw ciasto przez około 15 minut do ostygnięcia w wypiekaczu, ale z otwartą pokrywą przegródki. Następnie wyjmij ciasto z wypiekacza i pozostaw je na kolejne 15 minut do ostygnięcia przed wyjęciem go z formy. Zapobiegnie to zatonięciu ciasta. Upieczone ciasto odstaw do ostygnięcia na metalowej kratce.

PIERNIK

Produkty

1 jajka
100 ml mleka
15 g margaryny
½ opakowania cukru waniliowego
70–80 g cukru
40 g mąki żytniej (typ 1150)
120 g mąki pszennej (typ 405)
20 g kakao
10 g przyprawy do piernika
1 opakowanie proszku do pieczenia
Polewa: czekolada

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jakiej są wymienione w przepisie, z wyjątkiem czekolady. Wybierz program 9.
2. Gdy faza pieczenia się zakończyła i zabrzmiał 10 razy sygnał dźwiękowy, wyłącz wypiekacz przyciskiem **START/PAUSE/STOP** i pozostaw do ostygnięcia przez 15 minut przy zamkniętej pokrywie, ale z otwartą pokrywą przegródki.
3. Wyjmij ciasto z wypiekacza i pozostaw je na kolejne 15 minut do ostygnięcia przed wyjęciem go z formy. Upieczony piernik odstaw do ostygnięcia na metalowej kratce.
4. Rozpuść czekoladę i posmaruj nią ostygnięty piernik.

Rada: Dopraw piernik własną kombinacją przypraw, takich jak kardamon, kolendra, cynamon, goździki, anyż, koper włoski, gałka muszkatołowa, ziele angielskie lub pieprz.

CIASTO POMARAŃCZOWE

Produkty

- 1 jajka
- 100 ml mleka
- 15 g margaryny
- ½ opakowania cukru waniliowego
- 1 mała buteleczka soku pomarańczowego
- 70–80 g cukru
- 180 g mąki pszennej (typ 405)
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- Polewa: 2 łyżki cukru pudru i sok pomarańczowy

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jakiej są wymienione w przepisie, z wyjątkiem składników na polewę. Wybierz program 9.
2. Gdy faza pieczenia się zakończyła i zabrzmiał 10 razy sygnał dźwiękowy, wyłącz wypiekacz przyciskiem **START/PAUSE/STOP** i pozostaw do ostygnięcia przez 15 minut przy zamkniętej pokrywie, ale z otwartą pokrywą przegródki.
3. Wyjmij ciasto z wypiekacza i pozostaw je na kolejne 15 minut do ostygnięcia przed wyjęciem go z formy. Upieczone ciasto odstaw do ostygnięcia na metalowej kratce.
4. Rozpuść i wymieszaj cukier puder i sok pomarańczowy, aż uzyskasz gęstą konsystencję lukru. Posmaruj nim ostygnięte ciasto.

CIASTO DROŻDŻOWE

Produkty

- 100g masła
- 100 g cukru
- 5 jajek
- 250 g mąki z proszkiem do pieczenia
- 1 mała buteleczka aromatu waniliowego
- 25 ml soku z cytryny
- 4 g drożdży

Przygotowanie

1. W misce ubij jajka, cukier i masło.
2. Łyżka po łyżce dodawaj mąkę i zawsze dobrze wymieszaj.
3. Na koniec dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
4. Wysmaruj formę niewielką ilością oleju roślinnego i wlej do niej ciasto.
5. Wybierz program 9.

CIASTA

CIASTO DROŹDŹOWE NA CHLEB

Produkty

260 ml wody
400 g mąki chlebowej
5 g drożdży

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jakiej są wymienione w przepisie.
Woda, mąka i drożdże to podstawowe składniki, wszystkie inne są opcjonalne. Całkowita waga nie może jednak przekraczać 1 000 g.
2. Wybierz program 14.

CIASTO NA PIZZĘ

Produkty

260 ml wody
400 g mąki

Przygotowanie

1. Włóż składniki do formy w takiej samej kolejności, w jakiej są wymienione w przepisie.
Woda i mąka to podstawowe składniki, wszystkie inne są opcjonalne. Całkowita waga nie może jednak przekraczać 1 000 g.
2. Wybierz program 14.

JOGURT

Do przygotowania jogurtu niezbędna są żywe kultury bakterii do jogurtu. Najczęściej można je pozyskać z dojrzewającego jogurtu lub można kupić suszoną kulturę bakterii jogurtu, np. przy przygotowywaniu jogurtu z mleka sojowego. Stosując suszoną kulturę bakterii jogurtowych postępuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.

Domowy jogurt może mieć bardziej płynną konsystencję i jest idealny do przygotowywania napojów jogurtowych. Jeśli wolisz gęstszą konsystencję, dodaj trochę żelatyny.

Podczas przygotowywania może się wytrącić serwatka. Nie wylewaj jej, jest cennym źródłem składników odżywczych i doskonale nadaje się do sporządzania orzeźwiających letnich napojów ze świeżymi owocami.

NUGATOWY NAPÓJ JOGURTOWY

Produkty

- 1 l odtłuszczonego mleka
- 100 ml jogurtu naturalnego z żywą kulturą
- 100 g kremu z nugatowego z orzeszkami laskowymi

Przygotowanie

1. Do formy wlej mleko i dodaj jogurt. Dokładnie wymieszaj.
2. Włóż formę do wypiekacza i wybierz program 18. Upewnij się, że nie wybrałeś innego programu.
3. Pozwól wypiekaczowi zakończyć program, a następnie przelej jogurt do wysokiego, wąskiego pojemnika. Przykryj i odstaw w temperaturze pokojowej, dopóki na powierzchni nie wytrąci się serwatka.
4. Ostrożnie odcedź serwatkę.
5. Jogurt wymieszaj z kremem nugatowym i pozostaw do ostygnięcia.
6. Schłodzony napój rozlej do szklanek i podawaj.

Uwaga: Z tej ilości przygotujesz od 4 do 6 napojów.

ORZEŻWIAJĄCY LETNI NAPÓJ Z SERWATKI

Produkty

- 200 ml serwatki
- 1 łyżka soku z cytryny
- Cukier/miód do smaku

Przygotowanie

1. Do wysokiej szklanki wlej serwatkę.
2. Dodaj sok z cytryny i cukier lub miód. Porządnie wymieszaj i podawaj.

Rada: Sok z cytryny możesz zastąpić innym sokiem owocowym lub świeżymi owocami, które delikatnie rozgnieć.

DŻEM

Do normalnego przygotowania dżemu stosuje się środek żelujący z cukrem i pektyną. W zależności od zawartości cukru (minimum 45%, w stosunku 1:1) tak przygotowany dżem można przechowywać w hermetycznym pojemniku do sześciu miesięcy. Dżem zrobiony w piekarni może zawierać skrobię kukurydzianą. W niektórych z poniższych przepisów jest opisana taka procedura. Jednak takie dżemy mogą się szybciej psuć. Płyną się łatwiej rozdzielają, dlatego konieczne jest przechowywanie dżemu w lodówce w hermetycznym pojemniku, gdzie wytrzyma do 1 tygodnia. Poniższe przepisy są wyłącznie inspiracją i możesz je modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.

DŻEM TRUSKAWKOWY

Produkty

900 g świeżych truskawek
540 g cukru
30 g skrobi kukurydzianej
15 ml soku z cytryny

Przygotowanie

1. Umyj i oczyść truskawki. Pokrój je na mniejsze kawałki lub zmiksuj w blenderze.
2. Włóż wszystkie składniki do formy
3. Wybierz program nr 10.

DŻEM POMARAŃCZOWY

Produkty

900 g pomarańczy
540 g cukru
30 g skrobi kukurydzianej
15 ml soku z cytryny

Przygotowanie

1. Obierz pomarańcze i usuń pestki. Pokrój na mniejsze kawałki.
2. Włóż wszystkie składniki do formy
3. Wybierz program nr 10.

LODY

Po zakończeniu programu przygotowania lodów lody będą miały konsystencję ubitych lodów. Jeśli wolisz bardziej zwartą konsystencję, włóż ją do hermetycznego pojemnika i wstaw do zamrażarki na pół godziny.

PODSTAWOWY PRZEPIS NA LODY WANILIOWE

Surowce na ok. 300 ml

Produkty

200 ml śmietany

50 ml mleka

Nasiona z ½ laski wanilii (lub 1 łyżeczki ekstraktu waniliowego)

2 żółtka

40 g drobnego cukru

Przygotowanie

1. Pozostaw pojemnik do przygotowywania lodów aby się schłodził w zamrażarce przez około 16 godzin.
2. Ubij żółtka z cukrem na gładką masę.
3. Do średniego rondelka wlej mleko i dodaj wanilię. Podgrzewaj, aż mleko zacznie się lekko wrzeć.
4. W małej ilości miksuj mleko z masą z żółtek.
5. Przelej mieszankę do czystego garnka i podgrzewaj cały czas mieszając, aż masa zacznie gęstnieć i przyklejać się do drewnianej łyżki.
6. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki.
7. W misce ubij śmietanę aż będzie puszysta. Następnie zmiksuj z mieszanką z żółtek.
8. Na wał napędowy w wewnętrznym obszarze wypiekacza nałóż adapter i włóż schłodzony pojemnik i łopatkę mieszającą.
9. Wybierz program 15 i ustaw czas przygotowania 25 minut. Uruchom program.
10. Gdy łopaska zacznie się obracać ostrożnie wlej mieszankę do pojemnika.
11. Zamknij pokrywę wypiekacza i poczekaj, aż program się zakończy.
12. Gotowe lody podawaj od razu lub przełóż do hermetycznego pojemnika i schowaj do zamrażarki na pół godzinki przed podaniem.
13. Gotowe lody możesz przechowywać w zamrażarce do 1 tygodnia.

Ostrzeżenie: Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych lub ściereczki kuchennej podczas obsługi schłodzonego pojemnika, aby zapobiec odmrożeniom. Nigdy nie dotykaj schłodzonego pojemnika mokrymi rękami.

SZYBKIE LODY WANILIOWE

Surowce na ok. 300 ml

Produkty

- 100 ml śmietany
- 120 ml mleka pełnotłustego
- 75 ml słodzonego skondensowanego mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Przygotowanie

1. Pozostaw pojemnik do przygotowywania lodów aby się schłodził w zamrażarce przez około 16 godzin.
2. Wymieszaj mleko i ekstrakt waniliowy w misce i pozostaw do schłodzenia w lodówce.
3. W misce ubij śmietanę aż będzie puszysta. Następnie zmiksuj z mleczną mieszanką.
4. Na wał napędowy w wewnętrznym obszarze wypiekacza nałóż adapter i włóż schłodzony pojemnik i łopatkę mieszającą.
5. Wybierz program 15 i ustaw czas przygotowania 25 minut. Uruchom program.
6. Gdy łopatka zacznie się obracać ostrożnie wlej mieszankę do pojemnika.
7. Zamknij pokrywę wypiekacza i poczekaj, aż program się zakończy.
8. Gotowe lody podawaj od razu lub przełóż do hermetycznego pojemnika i schowaj do zamrażarki na pół godzinki przed podaniem.
9. Gotowe lody możesz przechowywać w zamrażarce do 3 dni.

Ostrzeżenie: Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych lub ściereczki kuchennej podczas obsługi schłodzonego pojemnika, aby zapobiec odmrożeniom. Nigdy nie dotykaj schłodzonego pojemnika mokrymi rękami.

LODY CZEKOLADOWE

Surowce na ok. 350 ml

Produkty

- 200 ml śmietany
- 25 ml mleka
- 75 g gorzkiej czekolady, połamanej na mniejsze kawałki
- 2 żółtka
- 30 g drobnego cukru

Przygotowanie

1. Pozostaw pojemnik do przygotowywania lodów aby się schłodził w zamrażarce przez około 16 godzin.
2. Ubij żółtka z cukrem na gładką masę.
3. Do średniego rondelka wlej mleko i dodaj czekoladę. Podgrzewaj, aż mleko zacznie się lekko wrzeć.
4. W małej ilości miksuj mleko z czekoladą z masą z żółtek.
5. Przelej mieszankę do czystego garnka i podgrzewaj cały czas mieszając, aż masa zacznie gęstnieć i przyklejać się do drewnianej łyżki.
6. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki.
7. W misce ubij śmietanę aż będzie puszysta. Następnie zmiksuj z mieszanką z żółtek.

8. Na wał napędowy w wewnętrznym obszarze wypiekacza nałóż adapter i włóż schłodzony pojemnik i łopatkę mieszającą.
9. Wybierz program 15 i ustaw czas przygotowania 25 minut. Uruchom program.
10. Gdy łopátka zacznie się obracać ostrożnie wlej mieszankę do pojemnika.
11. Zamknij pokrywę wypiekacza i poczekaj, aż program się zakończy.
12. Gotowe lody podawaj od razu lub przełóż do hermetycznego pojemnika i schowaj do zamrażarki na pół godziny przed podaniem.
13. Gotowe lody możesz przechowywać w zamrażarce do 1 tygodnia.

Ostrzeżenie: Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych lub ściereczki kuchennej podczas obsługi schłodzonego pojemnika, aby zapobiec odmrożeniom. Nigdy nie dotykaj schłodzonego pojemnika mokrymi rękami.

LODY NUGATOWE Z ORZESZKAMI LASKOWYMI

Surowce na ok. 350 ml

Produkty

- 150 ml mleka
- 75 g kremu z nugatowego z orzeszkami laskowymi
- ¼ łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 żółtka
- 75 g drobnego cukru
- 2 łyżki prażonych orzechów laskowych, grubo posiekanych

Przygotowanie

1. Pozostaw pojemnik do przygotowywania lodów aby się schłodził w zamrażarce przez około 16 godzin.
2. Ubij żółtka z cukrem na gładką masę.
3. Wlej mleko do średniej wielkości rondla, dodaj ekstrakt waniliowy i krem z orzechów laskowych. Podgrzewaj, aż mleko zacznie się lekko wrzeć.
4. W małej ilości miksuj mleko z masą z żółtek.
5. Przelej mieszankę do czystego garnka i podgrzewaj cały czas mieszając, aż masa zacznie gęstnieć i przyklejać się do drewnianej łyżki.
6. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki.
7. W misce ubij śmietanę aż będzie puszysta. Następnie zmiksuj z mieszanką z żółtek.
8. Na wał napędowy w wewnętrznym obszarze wypiekacza nałóż adapter i włóż schłodzony pojemnik i łopatkę mieszającą.
9. Wybierz program 15 i ustaw czas przygotowania 30 minut. Uruchom program.
10. Gdy łopátka zacznie się obracać ostrożnie wlej mieszankę do pojemnika.
11. Zamknij pokrywę wypiekacza i poczekaj, aż program się zakończy.
12. Lody podawaj od razu lub przełóż do hermetycznego pojemnika i schowaj do zamrażarki na pół godziny przed podaniem.
13. Lody możesz przechowywać w zamrażarce do 1 tygodnia.

Ostrzeżenie: Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych lub ściereczki kuchennej podczas obsługi schłodzonego pojemnika, aby zapobiec odmrożeniom. Nigdy nie dotykaj schłodzonego pojemnika mokrymi rękami.

MROŻONY JOGURT TRUSKAWKOWY

Surowce na ok. 340 ml

Rada: Jogurt można przygotować wcześniej bezpośrednio w wypiekaczu.

Produkty

150 g świeżych truskawek

150 g jogurtu naturalnego

40 g drobnego cukru

Przygotowanie

1. Pozostaw pojemnik do przygotowywania lodów aby się schłodził w zamrażarce przez około 16 godzin.
2. Umyj i oczyść truskawki. Zmiksuj je.
3. Wymieszaj zmiksowane truskawki z jogurtem i cukrem. Pozostaw mieszankę do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki.
4. Na wał napędowy w wewnętrznym obszarze wypiekacza nałóż adapter i włóż schłodzony pojemnik i łopatkę mieszającą.
5. Wybierz program 15 i ustaw czas przygotowania 25 minut. Uruchom program.
6. Gdy łopátka zacznie się obracać ostrożnie wlej mieszankę do pojemnika.
7. Zamknij pokrywę wypiekacza i poczekaj, aż program się zakończy.
8. Przygotowaną mieszankę przełóż do hermetycznego pojemnika i przed podaniem przechowuj w zamrażarce.
9. Mrożony jogurt możesz przechowywać w zamrażarce do 1 tygodnia.

Ostrzeżenie: Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych lub ściereczki kuchennej podczas obsługi schłodzonego pojemnika, aby zapobiec odmrożeniom. Nigdy nie dotykaj schłodzonego pojemnika mokrymi rękami.

SORBET CYTRYNOWY

Surowce na ok. 300 ml

Produkty

75 g drobnego cukru

150 ml wody

75 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny

Białko z 1 małego jajka

Przygotowanie

1. Pozostaw pojemnik do przygotowywania lodów aby się schłodził w zamrażarce przez około 16 godzin.
2. Do średniej wielkości rondla wlej wodę, sok z cytryny i cukier. Podgrzewaj, aż cukier się rozpuści. Podgrzewaj przez kolejne 2 minuty.
3. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki.
4. W misce ubij schłodzone białko jajka na sztywną pianę. Następnie zmiksuj z wodą z cukrem.
5. Na wał napędowy w wewnętrznym obszarze wypiekacza nałóż adapter i włóż schłodzony pojemnik i łopatkę mieszającą.
6. Wybierz program 15 i ustaw czas przygotowania 25 minut. Uruchom program.
7. Gdy łopátka zacznie się obracać ostrożnie wlej mieszankę do pojemnika.
8. Zamknij pokrywę wypiekacza i poczekaj, aż program się zakończy.
9. Gotowy sorbet podawaj od razu lub przełóż do hermetycznego pojemnika i schowaj do zamrażarki na pół godzinki przed podaniem.
10. Sorbet możesz przechowywać w zamrażarce do 1 tygodnia.

Ostrzeżenie: Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych lub ściereczki kuchennej podczas obsługi schłodzonego pojemnika, aby zapobiec odmrożeniom. Nigdy nie dotykaj schłodzonego pojemnika mokrymi rękami.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., U Sanitatu 1621, Říčany CZ-251 01



BREAD MAKER

Ze względu na ciągłe udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.



WWW.CATLER.EU

SERWIS KLIENTA

INFO@CATLER.EU